

ENTKORKT



Beim Trinken lernt man immer dazu. Ich schnuppere seit Jahren an Weingläsern, um mir das Aroma der Gewächse zu erschließen. Aber ich bin noch nie auf die Idee gekommen, wie ein Hund zuerst in das Glas hineinzutreten. So wie das Sommelier Gunnar Tietz macht. Ich wusste bis dato nicht einmal, dass Hunde zuerst in etwas Hineinatmen, ehe sie daran schnüffeln. Die Hunde, die ich kenne, schnüffeln einfach so. Mein Lieblingshund, ein handzähmer Australian-Shepherd-Mischling, niest nach dem Schnüffeln immer. Das werde ich versuchen, zu vermeiden. Ansonsten will ich das mit dem ins Glas Hineinatmen und dem anschließendem Schnüffeln einmal ausprobieren. Versprechen. **mm**

Spätburgunder mit Schokoladenduft

Spätburgunder hat nach Einschätzung des Sommeliers Markus Del Monego ein großes Potenzial in Deutschland. »Die deutschen Winzer haben in den vergangenen 20 Jahren sehr stark aufgeholt«, sagte der Weinexperte aus Essen.

»Es gibt sehr gute Qualitäten.« Auch wegen des Klimas biete die Rebsorte hierzulande große Chancen. »Optimale Erträge gibt es bei eher moderatem Klima.« Nachdem in den vergangenen Jahren eher opulente, wuchtige Rebsorten nachgefragt worden seien, biete der Spätburgunder mit seinen »sehr feinen und komplexen Aromen« nun wieder etwas Neues für Liebhaber. Dass die Qualität des deutschen Spätburgunders zugenommen hat, liegt nach Einschätzung des Ex-Sommelier-Weltmeisters auch an einer veränderten Arbeit im Weinberg. So seien die Klone, das pflanzliche Ausgangsmaterial für den Anbau, verändert worden – hin zu weniger Ertrag, dafür aber guter Qualität.

Charakteristisch für den Spätburgunder ist Del Monego zufolge die Farbe. »Er ist nicht so dunkel wie ein Cabernet Sauvignon, weil die Schale dieser Rebsorte weniger Farbstoffe hat.« Beim Geschmack überzeuge er mit Noten von Himbeere, Kirsche, Sauerkirsche sowie »zartem Schokoladenduft«. **dpa**



Markus Del Monego

Wahrscheinlich war es Liebe auf den ersten Schluck: Während der Ausbildung zum Restaurantfachmann entdeckte Gunnar Tietz sein Faible für Wein. Sein Wissen erweiterte er bei Praktika auf Weingütern in Deutschland und Italien. Weinreisen führten ihn um die ganze Welt. Seit 2001 ist Tietz als Chef-Sommelier für den Weinkeller des Restaurants »first floor« im Berliner Hotel Palace verantwortlich. Unter seiner Regie ist die Weinkarte auf 1500 Positionen angewachsen. Kenner sind begeistert von seinem Angebot. Im Interview spricht Gunnar Tietz über seine Verkostungen, leidige Korkschmecker und die richtige Art, Wein zu trinken, um ihn auch genießen zu können. Das Gespräch mit Tietz führte unsere Mitarbeiterin Angelika Bucerius.

Herr Tietz, Sie müssen manchmal mehr als hundert Weine hintereinander verkosten. Wären Sie schon einmal nach einer Weinprobe betrunken?

Gunnar Tietz: (lacht) Betrunken vielleicht nicht. Aber gut angeheitert durchaus schon. Wenn man 150 Weine probieren muss, bleibt immer etwas Restalkohol am Gaumen, selbst wenn man noch so oft spuckt. Es hängt auch viel von der Tagesform ab. Wenn man wenig geschlafen hat, wenig im Magen hat oder draußen hohe Temperaturen sind, dann geht der Alkohol schneller ins Blut über. Da hat man auch schneller einen Schwips.

Wie bereiten Sie sich auf eine Weinprobe vor?

Tietz: Es kommt immer auf den Umfang und die Art und Weise einer Probe an. Ich mache gerne viel Sport. Wer Sport macht, ist viel leichter resistent gegen Alkohol und verträgt etwas mehr. Durch die sportliche Aktivität sind Körper und Geist frischer und aufnahmefähiger. Natürlich esse ich vorher etwas. Gut ist auch, wenn man eine Stunde länger als üblich schläft.

Was macht einen guten Sommelier aus?

Tietz: Er muss mit seinem Wissen das Niveau der Gäste erreichen können.

Wie gelingt Ihnen das?

Tietz: Die Botschaft, die ich als Sommelier herüberbringen möchte, sollte auch beim Gast ankommen. Ich will meinen Gästen nicht irgendwelche Mostgewichte und Fachbegriffe um die Ohren hauen, sondern zusammen mit ihnen im harmonischen Dialog das Thema Wein und Speisen kombinieren.

Sie sind Quereinsteiger. Wie haben Sie sich ohne Sommelierschule und Studium das nötige Fachwissen angeeignet?

Tietz: Neben meiner praktischen Ausbildung in meinem Ausbildungsbetrieb – einem Sternerestaurant in Berlin – habe ich mein Wissen vor allem aus Büchern und auf Weinproben selbstständig stets weiterentwickelt. Treu nach meinem Motto: Abends mit einem Buch in der Hand einschlafen und morgens mit einer Flasche Wein in der Hand aufwachen.

Wie probiert man einen Wein richtig?

Tietz: Grundsätzlich werden Rot- und Weißweine auf die gleiche Weise probiert. Zunächst sollte man den Wein im Glas schwenken. Denn oftmals befinden sich Fremdgerüche im Glas – sei es durch die Spülmaschine oder den Schrank. Wenn man den Wein wie in einer Zentrifuge im Glas schwenkt, schießt man diese Fremdgerüche hinaus. Gleichzeitig führt man dem Wein Sauerstoff zu. Dann nimmt man einen ordentlichen Schluck – und dann runter damit! Nicht nur die Lippen benetzen.

Reicht nicht ein kleiner Schluck?

Tietz: (schüttelt den Kopf) Nur mit einem großen Schluck schmeckt man, ob ein Wein auch nachhaltig ist. Der Wein muss an den Gaumen gelangen. Wenn man nur einen winzigen Schluck nimmt, kommt hinten im Mund kaum etwas an.

Vor dem ersten Probeschluck stecken Weintrinker die Nase in das Glas. Wie riecht man richtig?

Tietz: Nehmen Sie sich einen Hund zum Vorbild! Wenn Sie durch die Nase Sauerstoff in das Glas hinein-pusten und dann riechen, was Ihnen im Glas als Geruch entgegenkommt, ist das viel intensiver, als wenn Sie nur riechen.

Frauen legen gerne Parfüm auf und der Mann ein gutes Rasierwasser. Beeinträchtigt das den Geruchssinn für einen Wein?

Tietz: Auf jeden Fall. Für eine Weinprobe ist das ein Faxpas. Es beeinträchtigt nicht nur die jeweilige parfümierte Person, sondern auch die anderen. Die intensiven Aromen schweben im ganzen Raum. Auch im Restaurant habe ich Probleme, wenn ich Weinempfehlungen gebe. Manchmal machen sich die Damen noch einmal zwischen den Menügängen auf der Toilette frisch und



Der Berliner Sommelier Gunnar Tietz hat seinen Platz im Leben gefunden. (Foto: pv)

Was ist ein Korkschmecker?

Tietz: Wenn der Wein nach Kork schmeckt ist daran ein Kohlenwasserstoff mit dem etwas sperrigen Namen Trichloranisol – kurz TCA – schuld. Wenn dieser Stoff im Korken steckt und in den Wein gelangt, schmeckt der Wein nach Holz, Pappe oder eben Kork. Deshalb hat man sich im Laufe der letzten Jahre Gedanken gemacht, wie man das vermeiden kann. Auf diese Weise sind Glas- und Drehverschlüsse und auch Kunststoff als Alternativen zum Korken entstanden.

Welcher Verschluss eignet sich für welchen Wein?

Tietz: Bei den hochwertigen Weinen

wird sich immer der Korken gegenüber den Alternativverschlüssen durchsetzen. Das heißt auch, dass man als Winzer bereit sein muss, mindestens einen Euro für einen Korken auszugeben. Für die einfachen Weinqualitäten reicht ein Schraubverschluss. Der wird sich auch gegenüber dem Kunststoff und dem Glasstöpsel behaupten.

Wie lange kann man Prosecco, Sekt und vor allem Champagner lagern, ohne dass er sein Prickeln verliert?

Tietz: Champagner oder auch hochwertiger Sekt sollte nach dem Degorgieren, also der Entfernung der Hefe nach der Gärung, getrunken werden. Ausnahme sind stabile Jahrgangsprodukte, die man im Keller lagern kann. Grundsätzlich kommt es stark auf den Jahrgang, die Rebsorte und die Struktur der Grundweine an, wie lange man sie aufbewahren kann. Sie altern natürlich auch.

Welche Weine werden Ihrer Meinung nach unterschätzt und welche überschätzt?

Tietz: Völlig überschätzt sind die hochpreisigen Bordeauxweine. Vor allem die, die nach Parker-Punkten von dem amerikanischen Weinkritiker Robert Parker klassifiziert und entsprechend gehandelt werden. Da kosten manche Hunderte oder Tausende von Euro. Dem steht nicht immer eine entsprechende Qualität gegenüber. Völlig unterschätzt sind die deutschen Spätburgunderqualitäten. Es gibt ausgezeichnete Spätburgunder für zehn Euro.

Ein Schiff wird kommen

Spezialfirma transportiert Wein rund um die Welt

Ob Wein in die USA oder Likör nach Australien: Die JF-Hillebrand-Gruppe aus Mainz transportiert Wein und Spirituosen per Schiff quer durch die Welt. Das Unternehmen betreibt 47 Büros in 32 Ländern. Die Euro-Krise oder die Finanzkrise spürt der Weinlogistiker kaum. Wein getrunken wird immer: »Wir haben das Privileg, dass wir einen relativ stabilen Markt haben«, sagt Bernd Jordan, Geschäftsführer der Gruppe.

Beim Wein setzen die Bundesbürger nach Einschätzung des Fachmanns immer stärker auf Qualität – oder aber auf sehr günstige Flaschen. »Es gibt eine Polarisierung hin zum Qualitätskonsum«, sagt Jordan. Zugleich gebe es allerdings den Trend, dass eine Flasche im Einzelhandel nur sehr wenig koste. Dabei sei es fast egal, woher zum Beispiel ein Chardonnay komme – ob aus Australien oder aus der Schweiz. Die Entwicklung zum Qualitätskonsum sieht auch das Deutsche Weininstitut (DWI) aus Mainz. Bei Winzern und im Fachhandel lag der Marktanteil von Weinen, die 5 Euro und mehr kosten, im vergangenen Jahr bei 34,1 Prozent. Ein Jahr zuvor waren es noch 30,5 Prozent, 2007 nur 22,4 Prozent. Wenn es nur um deutschen Wein geht, ist

dies noch auffälliger. Durchschnittlich zahlten die Bundesbürger 2011 für Wein im Einzelhandel 1,97 Euro, im Fachhandel 4,73 Euro. Im Jahr 2010 waren es 1,89 Euro im Einzelhandel und 4,51 Euro im Fachhandel.

Für seine rund 20000 Kunden schippert JF Hillebrand jeglichen Wein quer durch die Welt – im vergangenen Jahr waren es rund 1,9 Billionen Weinkartons. Dabei handelt es sich um Großkunden, Mittelständler, aber auch kleine Importeure.

In großen Tanks übers Meer

Das Logistikunternehmen liefert zum Beispiel, wenn ein deutscher Discounter eine Aktionswoche für Wein anbietet. Da darf nichts schiefgehen bei der Lieferung, sonst ist die Aktion geplatzt. Der Wein wird längst nicht mehr nur herkömmlich in Flaschen über die Meere transportiert – inzwischen gibt es große Tanks, die bis zu 24000 Liter fassen. Lose Ware – die sogenannte Bulkware – sei in den vergangenen Jahren zunehmend beliebter bei den Kunden gewesen, »auch weil es eine Preisfrage ist«, berichtet Jordan. **dpa**



Wein DES MONATS

Irrer Fuchs

Wenn der Sommer geht und sich der Herbst seinen unwirtlichen Weg bahnt, steht er wieder vor der Tür: der Übergang. Dann haben Übergangsjacken (die, ohne Futter), Übergangsprüche (»Bald ist wieder Weihnachten«) und Übergangswetter (Regen statt Sonne) Konjunktur. Höchste Zeit für einen Übergangswein. Für einen, der die Übergänge angenehmer gestaltet. Zeit für einen rockigen Roten aus der Neuen Welt. Für den Renards Folly Shiraz 2010. Freunde australischer Weine werden sich gern an den »Fox Creek« erinnern, an den beerigen, wilden Fuchs aus dem McLaren Vale – mit dem Jahrgang 2000 erblickte diese Kolumne das Licht der Welt.

Jetzt also, zehn Jahrgänge später, ein reinsortiger Shiraz aus dem Hause Renards Folly. Wobei Renards auf Fran-

zösisch Fuchs bedeutet und das Folly für den wohligen Charakter steht, den australische Traubenkünstler gern vorgeben besitzen zu wollen – allen voran Ex-Winemaker Tony Walker, der schon für den »Fox Creek« verantwortlich zeichnete.

Mit dem im Barrique ausgebauten Renards Folly Shiraz haben er und sein Team im McLaren Vale erneut ganze Arbeit geleistet.

Der Duft des purpurnen Stoffs erinnert an Brombeere, Mokka und Eichenholzvanille. Im Mund alles, was der Freund üppiger Roter zu seinem Glück benötigt: ein schwelgerisches Pfund dunkler Beeren, seidiges Tannin, Toastaromen und Lakritznoten.

Die gut ausbalancierte Komposition spielt ihre Ode an die Freude. In sattem Dur, das bleibt besser am Gaumen haften. Von Pflaumenwürze umrahmt,

führt das Werk ins lange Finale. Ein wahrhaft follyger Shiraz. Der Herbst kann kommen.

Manfred Merz

Renards Folly Shiraz 2010, McLaren Vale, Australien, 14,5 Prozent Alkohol, 14,50 Euro, Bezug über Apell-Weine, Tel. 0561/3160717

Die Musik zum Wein

Zum Fuchs als Thema könnte die gestohlene Gans erklingen. Das überlasse ich Ihnen. Auch Musik des österreichischen Komponisten Robert Fuchs käme infrage, aber eigentlich ist etwas moderneres, das seinerseits längst wieder alt klingt, genau das richtige: »Fox on the run« von Sweet. Das rumpelt und glittrt, während sich der irre Fuchs im Mund wälzt. Ohren auf und durch. **mm**

