

Schattners Wein-Chat Nr. 2

Macht es wirklich Sinn Weißweine zu karaffieren?

Ein wichtiges und oft komplett falsch eingeschätztes Thema! Während bei Rotwein mit Depot unstrittig ist, dass dekantiert wird, wird es bei Weißwein oft sehr fahrlässig gesehen. Natürlich ist der Aufwand im Restaurant sehr groß. Aber man sollte nach dem eigenen Geschmack gehen und entscheiden, was besser ist für den Wein. Besonders die jungen konzentrierten Weißweine brauchen mindestens genauso viel Luft wie ihre roten Pendanten. Erste- und Große Gewächse vom Riesling und Weiß- und Grauburgunder entwickeln sich deutlich an der Luft. Erst dann zeigen sie ihre volle Aromatik und passen sich auch meist besser dem Essen an. Das gleiche gilt für große Weißweine aus dem Burgund, dem Bordeaux, der Rhône und z.B. einzelnen speziellen Weinen der Loire und dem Friaul, die nicht für ihre Fruchtigkeit, sondern für ihren Körper und ihre Dichte bekannt sind. Bei Rotweinen übrigens Vorsicht – bei filigranen edlen Burgundern oder deutschen Spätburgundern. Die verlieren schnell ein Teil ihrer verführerischen Nase beim karaffieren. Das gleiche gilt bei zu reifen Rotweinen. Lieber erst vorsichtig aus der Flasche einschenken und probieren, ob der Wein den Sauerstoff verträgt.

Fisch und Rotwein

Man liest zwar überall, dass dieses Zusammenspiel neuerdings „erlaubt“ ist, sollte aber auf gewisse Dinge achten. Kulturell bedingt, ist es gerade in Spanien, Italien und dem südlichen Frankreich schon lange üblich, zu kräftig zubereiteten Fischen, Rotweine aus der Region zu trinken. Es kommt vorwiegend auf die Substanz und den Eigengeschmack des Fisches, aber auch besonders auf die Zubereitungsart und die Sauce dazu an. Sobald Röstaromen oder mediterrane Gewürze und Kräuter ins Spiel kommen, kann man gerne einen Rotwein dazu trinken. Er sollte aber nicht zuviel Gerbstoffe und Tannine haben und muss auch nicht unbedingt der Alkoholstärkste sein. Leicht gekühlt, passt er noch besser. Auf keinen Fall empfehlen kann ich Rotwein zu rohen Fischgerichten, pochierten oder gedünsteten Fischen. Der Rotwein überdeckt den Geschmack des Fisches und wirkt metallisch.



Kai Schattner

Wie könnte man den Sommelier Kai Schattner beschreiben? Als frisch, ausbalanciert oder gar feinherb? Ja, auch das ist er irgendwie, doch vor allem präsentiert er sich als beschwingt, entspannt und punktgenau. Er ist kein Weinschwätzer, sondern ein Weinwissen, der sich nicht prahlerisch aufdrängt und lieber mit präzisen und fundierten Statements überzeugen will. Seinerzeit als Sommelier in der Ente im Grandhotel Nassauer

Hof in Wiesbaden und jetzt als selbständiger Weinberater. Seine Erfahrungen und Fachkenntnisse sind gefragt. Der 43 Jahre alte Profi ist in Heidelberg geboren und lebt seit 20 Jahren in Wiesbaden beziehungsweise im Rheingau. Er hat bei einigen Klassikern der Branche gearbeitet, etwa dem Château Eza bei Monaco, dem Schwarzen Adler in Oberbergen und eben in der legendären Ente in Wiesbaden. Kai Schattner liebt den Rheingau und die Rieslinge. Aber er ist ebenso mit großen französischen Rotweinen vertraut und kennt sich nach vielen Reisen sogar bestens in der Weinwelt Chinas aus, die gerade aufbricht, den Markt zu erobern. Schattner berät Unternehmen, hält Seminare und verkauft Weine im großen Stil. Warum wohl hat das Frischeparadies (Edelfisch) so viele tolle Weine? In der BISS-Zeitung wird Kai Schattner immer wieder zu vielgestellten Fragen von Weinfreunden Stellung nehmen und mit Rat zur Seite stehen.