

# Wein kredenzen und Emotionen einschenken

Norbert Waldnig, WIFI-Ausbildner und Präsident des Tiroler Sommeliervereins, über Weinwissen und Geschmacksekstase.

**N**orbert Waldnig ist einer, der gerne in der Weinkarte schmökert, um sich die sprichwörtlichen Rosinen herauszupicken. Das sind nicht unbedingt die teuersten Weine, aber gerne gut gereifte Jahrgänge.

*Was darf auf einer Tiroler Weinkarte nicht fehlen?*

**Waldnig:** Österreichischer Qualitätssekt vom Winzer, DAC Rebsortenvielfalt, heimische Süßweine und Nachhaltigkeit aus der Umgebung, wie regionale Destillate. So heimisch, so nah wie möglich. 60 Prozent und die Sortenvielfalt über den qualifizierten Weinhandel bezogen und 40 % als Note des Hauses direkt vom Winzer. – Mut zu unbekanntem Winzern!

*„Welchen Wein können Sie empfehlen?“ – Ist kompetente Beratung eine Visitenkarte eines Hauses?*

**Waldnig:** Seit 25 Jahren begleite ich Menschen auf ihrem Weg zum gastronomischen Erfolg und weiß, worauf es ankommt: Freundlichkeit und Fachkompetenz. Eine Sommelierausbildung bringt Standing. Im qualitätsorientierten Tourismus muss man Chancen zur Wissensaneignung nutzen. In Zusammenarbeit von WIFI und Tiroler Sommelierverein – #BeAGreat-Sommelier – ist das Angebot an Aus- und Fortbildung in Tirol sehr gut. Mitarbeiter, die über den Wein etwas erzählen können, verstehen es, den Gast dafür zu begeistern. Wein allein ist austauschbar, die Emotion, mit welcher er eingeschenkt wird, nicht.

*Weinkultur bedeutet auch das perfekte Glas?*

**Waldnig:** Derselbe Wein schmeckt in unterschiedliche Gläser eingeschenkt verschieden. Ein Weinglas soll dünnwandig sein und keinen Rollrand haben. Der Geschmack hängt davon ab, wie der Wein auf der Zunge ankommt. Das falsche Glas kann den Wein zerstören. Je kräftiger der Wein ist, umso größer darf das Glas sein. Zum Beispiel brauchen in Barrique ausgebauten Sorten mit Röstaromatik mehr Raum. Grundsätzlich kommt man mit vier Gläsern aus: Einem Chardonnay-Typ und einem bauchigen für kräftige Weißweine. Bei den Roten gilt „Tannin braucht Kammin“ – hohe Kelche –, und „Burgund ist rund“.

*Gerade in der Gastronomie ist die optimale Weintemperatur ein heikles Thema ...*

**Waldnig:** Die subjektiv richtige Temperatur gibt es nicht. Ein stetiges Wechselspiel aus vielen Faktoren, darunter die Jahreszeit, die Umgebung, die Glasform,



FOTO: WALDNIG

▲ Norbert Waldnig ermutigt, sich auch an Schnäppchen zu versuchen: „Gereifte Rotweine werden gerne von ‚unwissenden‘ Gastronomen günstig angeboten.“

das Alter des Weines und das persönliche Empfinden, hat Einfluss. Als Grundregel gilt: junger, leichter Weißwein etwa 8 Grad. Je älter, 12-14 Grad. Darüber hinaus kann jeder für sich experimentieren. Rotwein lieber zu kühl als zu warm trinken, er erwärmt sich im Glas von selbst. „Leichte“ Kühle fördert den Duft, bei Wärme kommt mehr der Alkohol zur Geltung. Junger, frischer Rotwein verträgt 14 Grad, je älter und kräftiger bis 18 Grad. Auch belüften und einschenken verändert die Temperatur. Sekt wird bei 6 bis 8 Grad am besten im Weißweinstandardglas serviert.

*Weißer Wein zu weißem, roter zu rotem Fleisch ... – alte Regeln contra neue Wege?*

**Waldnig:** No-Gos gibt es nur in den Köpfen. Forscherdrang und Entdeckung sind angesagt, einfach dem Geschmack vertrauen. Wenn man Grundsätzliches beachtet – etwa Säure und Säure addieren sich und ergeben eine Disharmonie –, lohnen Experimente. Generell trinken wir die Weine zu jung. Weißwein mit 12,5 % Alkohol tun 3-4 Jahre Reife immer gut. Ein DAC Blaufränkisch ist z.B. vom 3. bis zum 6. Jahr am schönsten zu trinken, im Barrique ausgebaut dürfen es sogar 10 Jahre sein. Belüften ist eine Notlösung zur Geschmacksverbesserung, weil der Wein noch nicht seine optimale Genussreife erreicht hat.

*Wieso kosten Weine im Restaurant oft ein Vielfaches vom Einkaufspreis?*

**Waldnig:** Multiplikationsschlüssel machen Wein oft unverhältnismäßig teuer. Ein seriöser Verkaufspreis wird über Mischkalkulation ermittelt. Einkauf plus fixer Deckungsbeitrag plus Lagerzeit. Dafür sind etwa 10 % Preissteigerung pro Jahr einzurechnen – Reife kostet. Auch das Glas, das Ambiente und die Qualität des Personals nehmen Einfluss auf den Preis. Jeder Gast kann nachschauen, was der Wein im Einkauf kostet, und sich dann überlegen, ob er den verlangten Preis zu zahlen bereit ist.

*Haben Sie noch Praxistipps für mehr Weingenuss?*

**Waldnig:** Für den Gast: Trau dich, vier-, fünf Jahre alte Rotweine zu entdecken und ein guter Sommelier wird zur Empfehlung unaufgefordert den Preis nennen. Falls nicht, frag' nach und bei Bedarf auch nach Alternativen bzw. gib einen Rahmen vor. Für den Gastronomen: Jeder Betrieb sollte einen Weinfachmann haben, denn Weinwissen lohnt sich. ♦