

GENIESSEN

Vorliebe für Schampus



Romana Echensperger

FOTO: CHRISTIAN VERLAG / JAN STEPHAN HUBRICH

Leseprobe: Das richtige Glas – Vier Formen reichen

Wer schon einmal in einer gut sortierten Haushaltsabteilung stand und die Vielzahl von verschiedenen Gläsern betrachtet hat, wird sich in die Studentenzeit zurückgewünscht haben, als Wein ganz unbekümmert aus Senfgläsern genossen wurde. Unzählige Glasformen machen einen glauben, dass man für jeden Wein ein anderes Glas bräuchte, um nicht als absoluter Banane zu gelten. Sicherlich haben feine Unterschiede in Form und Größe des Glases Einfluss auf den Geschmack. Wer sich dann ehrlich in Bezug auf Kosten und Nutzen dieser Vielfalt hinterfragt, wird feststellen, dass es für alles eine Grenze gibt. Selbst als Sommelière in einem Spitzenrestaurant bin ich mit vier Glasformen sehr gut ausgekommen. Man braucht ein Schaumweinglas mit nicht zu schmalem

Kelch, um auch komplexen Pricklern zur Wirkung zu verhelfen und mit einem Moussierpunkt, um die aufsteigenden Kohlensäureperlen beobachten zu können. Ein Glas mit kleiner Tulpenform, um frucht- und säurebetonte Weißweine ohne Holzfassausbau zu genießen. Ein weiteres mit großer Kelchform für tanninbetonte Weine wie aus dem Bordeaux sowie ein Glas mit großer Ballonform, um ätherischen Rotweinen wie Burgundern und Weißweinen mit Holzfassausbau zum optimalen Ausdruck zu verhelfen. Bevor man also in unzählige Glasformen investiert, sollte man lieber mehr Geld für diese Grundausstattung ausgeben, denn es ist ein viel größerer Genuss, Wein aus dünnen und leichten Gläsern zu verkosten. Bleibt zu bedenken, dass diese nicht nur teurer sind, sondern auch

leichter brechen können. Wer seine Gläser in die Spülmaschine steckt, sollte darauf beim Kauf Rücksicht nehmen und dann doch lieber eine robustere Serie wählen. Schließlich will man langfristig sein Geld für den Wein und nicht für das ganze Drumherum ausgeben. Mit den vier genannten Glasformen kann nach Lust und Laune gespielt werden. Wer zum Beispiel einen kräftigen und lange auf der Hefe gelagerten Schaumwein öffnet, sollte ihn auch aus dem Weißweinglas kosten und selbst entscheiden, was ihm persönlich besser schmeckt. Und sollten die passenden Gläser einmal nicht zur Hand sein, dafür aber der richtige Wein, den man mit seinen liebsten Freunden trinken will, dann werden die berühmtesten Senfgläser dem Genuss keinen Abbruch tun.

Unsere Wein-Kolumnistin Romana Echensperger hat ein Weinbuch für Frauen geschrieben. Warum Klischees ausgedient haben

Frau Echensperger, Sie haben – laut Untertitel – das „ultimative Weinbuch nur für Frauen“ geschrieben. Ist der Riesling ein anderer, wenn ihn eine Frau trinkt?

Der Riesling ist kein anderer, natürlich nicht. Aber Frauen trinken ihn anders. Sie trinken seltener, anlassbezogener und mit mehr Freude am gemeinsamen Genuss. Status, Image, Parker-Punkte und große Lagen spielen für Frauen keine solche Rolle wie für Männer. Sie kaufen auch emotionaler ein – und eher im Supermarkt als mit viel Tamtam im „Weinkontor“, „Weindepot“ oder wie all die Fachgeschäfte heißen. Darauf haben die Anbieter übrigens längst reagiert – mit bunten, ornamentalen, modern gemusterten Etiketten für Supermarkt-Weine. Dicke Mönche, protzige Wappen und einfarbige Tristesse finden Sie da kaum noch.

Mit dem Klischee gegen das Klischee. Wie soll das funktionieren?
Ich habe mich für das Buch viel mit Marktforschung beschäftigt. Manche Ergebnisse kommen mir schon ziemlich verrückt vor. Da wird zum Beispiel behauptet, Frauen bevorzugten leichte weiße Weine aus einer Urangst vor Übergewicht und Schmutz. Solche Sachen stehen da allen Ernstes. Ich halte es dann doch mehr mit den Studien der Uni Geisenheim. Demnach hängt die weibliche Vorliebe für die leichten Weißen, die es tatsächlich gibt, mit der Konsumhäufigkeit zusammen. Die Frau, die nur ein-, zweimal im Monat ein Glas trinkt, tendiert zum viel belächelten „leicht und lieblich“. Trinkt sie häufiger Wein, schmecken die schweren, kratzbürstigen Roten ihr genauso gut wie einem Mann.

Frauen hätten den feineren Geschmackssinn, behaupten Sie. Schließen Sie da von sich auf andere?
Das ist wissenschaftlich erwiesen. Frauen haben das empfindlichere Sensorium und können mehr Aromen schmecken.

Aber am Ende ist es bei den Sommeliers wie bei den Köchen? Die Stars sind meistens die Männer?
Noch stimmt das. Aber wir Frauen holen in der Weinbranche rasant auf. Einige tolle Frauen stelle ich in meinem Buch vor. Und in die Riege der „Masters of Wine“ werden inzwischen mehr Frauen als Männer aufgenommen. Warum das bei den Köchen anders ist, hat auch mit den körperlichen Anforderungen zu tun. Koch ist ein brutaler Knochen-Job mit den ganzen Pfannen, Töpfen und anderen Geräten. Ich wollte selber mal Köchin werden, aber nach einem

Praktikum in einer Restaurant-Küche war mir völlig klar: Niemals! Das kriegst du nicht gestemmt.

Weingläser sind eindeutig leichter. Wenn Sie die optimale Form empfehlen, die großen Weinnationen vorstellen oder die Vorteile von Kork und Schraubverschluss gegeneinander abwägen – dann sind das doch hoffentlich keine Fragen des Geschlechts?

Nein, so weit treibe ich das „Gendern“ nicht. Aber schon bei den Rebsorten kann man sehr wohl Unterschiede feststellen. Erst recht dann bei den Weinstilen. So sagte mir Maggie Henriquez, die Chefin eines der renommiertesten Champagnerhäuser, dass 70 bis 80 Prozent ihrer Kunden weiblich seien. Es gibt offenbar eine Vorliebe der Frauen auch für die qualitativollen Schaumweine. Die man dann ja wiederum am liebsten in Gesellschaft trinkt. Da schließt sich der Kreis zum weiblichen Akzent auf der Geselligkeit beim Weingenuss.

Und was ist – Klischee, Klischee! – mit dem „lecker Likörweinchen“?

Edelsüße Weine sind etwas Großartiges. Wenn sie einem schmecken – auch großartig! Ich empfehle, das zu trinken, worauf man Lust hat, und die Klischees im Zweifel mit Humor zu nehmen. Ich war einmal mit meiner Kollegin Fongyee Walker auf einer „Master of Wine“-Verkostung für den „Gambero Rosso“, die Bibel für italienische Weine, in Peking. Es gab einen Barolo und Chianti und Brunello nach dem anderen. Ganz zum Schluss folgte auf diese ganzen Tannin-Bomben ein feiner, süßer Moscato d'Asti. Wir sahen die Flasche und juchzten gleichzeitig. „Aaah, Moscato!“ In der nächsten Sekunde zuckten wir zusammen, guckten uns an und sagten: Hoffentlich hat das jetzt keiner der Männer gehört!

Aber eigentlich wär's Ihnen egal gewesen?

Na klar. Zum einen, weil so ein Moscato einfach ein toller Wein ist. Und zum anderen, weil es einem doch wurscht sein kann, dass Süßweine irgendwann mal aus der Mode gekommen sind. Ich sage, da sind wir einfach unserer Zeit voraus. Die Männer müssen erst wieder entdecken, was die Weinwelt an ihren Süßweinen hat. Wir Frauen wissen das längst – und wir genießen es.

Das Gespräch führte
Joachim Frank

Veranstaltung und Buch

Wein – Ganz ladylike
Ein genussvoller Abend rund um das Thema Frauen und Wein
Freitag, 12. Mai, 19 Uhr
Lindner Hotel City Plaza,
Magnusstraße 20, 50672 Köln

Sommelière und Master of Wine **Romana Echensperger** liest am Abend aus Ihrem neuen Buch und erklärt, warum Frauen in Bezug auf Wein manchmal doch ein wenig anders ticken als Männer. Zudem stellt sie ausgewählte Weine vor, die gemeinsam verkostet werden. Im Anschluss diskutiert Romana Echensperger mit renommierten Winzerinnen und Önologinnen, die sie in Ihrem Buch vorstellt, über die besondere Beziehung von Frauen und Wein.

Tickets: 18,50 Euro, Abocard 16,50 Euro erhältlich ab sofort im Servicecenter Breite Straße sowie bei Kölnticket an den bekanntesten Vorverkaufsstellen oder unter ☎ 0221/ 2801 ☎ 0221/ 280344 (Abocard)
➔ www.koelnticket.de
➔ www.abocard.de/tickets

Das Buch

„Ich greife lieber selbst zur Weinkarte, bevor ich es riskiere, dass jemand mittelmäßigen Wein für mich bestellt“, schreibt Iris Berben im Vorwort. Und nach der unterhaltsamen und kundigen Lektüre von Romana Echenspergers Buch dürfte das den meisten Leserinnen (und Lesern) so gehen. Echensperger gibt auf ihre eigene eingängige Weise viel Wissen zum Thema weiter: Wie verkostet

man richtig, welche Rebsorten passen zu welchem Essen, was ist biologisch erzeugter, was veganer Wein? Dazu Rezepte, Ausstattungstipps und interessante Gespräche mit Frauen der Branche. Ein Buch, das nicht darauf abzielt, dogmatische Besserwisser mit Stoff zu versorgen, sondern das rundum Vergnügen bereitet und damit die Basis von Echenspergers Projekt widerspiegelt: Wein soll Spaß machen. (don)



Romana Echensperger: „Von wegen leicht und lieblich – Das ultimative Weinbuch nur für Frauen“, 192 Seiten, gebunden, Christian Verlag 2017, 25 Euro