

DIVO
CLUB INTERNATIONAL
DU VRAI VIN

WEINE & TROUVAIEN

- MONATSANGEBOT
- RESTPOSTENECKE
- DIE ÖNOTHEK & SHOP

DER DIVO ESPRIT

- WEINCLUB DIVO
- DEGUSTATIONEN & EVENTS
- SPEZIALANLÄSSE MAI 2014
- REVUE TERROIR
- KONDITIONEN

NEUIGKEITEN & INFOS

- NEWSLETTER ABONNIEREN
- SPEISEN & WEINE

KONTAKT

- KONTAKTDATEN
- TEAM DIVO
- DIVO MITGLIED WERDEN

Warenkorb ansehen

DIE HARMONIE VON SPEISEN UND WEINEN

Das Geheimnis der idealen Vermählung von Weinen und Speisen ist nicht einfach zu entschlüsseln. Organisiert man einen Abend zu diesem Thema, dann verkostet man meistens mehrere Weine zu einem bestimmten Gericht, um eine – je nach verfügbaren Weinen – zumindest befriedigende Übereinstimmung zu erreichen. Es gilt dabei, gewisse Regeln zu respektieren und die Weine gut zu kennen, um allzu plumpe Fehler zu vermeiden. Aus diesem Grund haben wir Ihnen auf dieser Seite einige – aus unserer Sicht – "ideale Vermählungen von Speisen mit Weinen" zusammengefasst. Am Ende dieser Seite finden Sie außerdem eine kurze Übersicht über das Verhalten der vier Geschmacksempfindungen.

Muscheln und Fische**Muscheln**

Rohe Austern oder andere Muscheln von fetter Textur verbinden sich sehr gut mit einem säurebetonten Wein. Außerdem verlangt der salzige, zarte Geschmack der Muscheln nach einem langgliedrigen und wenig aromatischen Wein wie einem Muscadet oder einem Picpoul de Pinet. Das in den Muscheln enthaltene Iod wird das Finale dieser sehr leichten Weine deutlich verlängern. Ein gehaltvollerer Weisswein, würde auf der geschmacklichen Ebene diese delikaten Meeres-spezialitäten unangenehm dominieren. Noch eine letzte Bemerkung: Die Säure sorgt dafür, dass die Muscheln leichter verdaulich werden.

**Forelle**

Das feine Fleisch und der diskrete Geschmack der Forelle verlangen nach einem geschmacklich ebenso diskreten und feinen Weisswein. Der ideale Wein ist hier eindeutig der Chasselas!
In Butter gebratene Forelle: Chasselas aus der Côte (Mont-sur-Rolle, Féchy). Forelle an einer Sauce und mit Mandelblättchen: ein mineralisch geprägter Chasselas (Yvorne, Ollon, Villeneuve oder Evouettes).

**Auf der Hautseite gebratener Lachs**

Der nur auf seiner Hautseite in der Pfanne gebratene Lachs behält seine feste, fette Textur und sein schönes Rosa. Mariage: frischer, säurebetonter (die Säure gleicht das Fett aus) und aromatischer Weisswein, also: trockener Riesling, trockener Vouvray, trockener Savagnin oder Gringet de Savoie, Arneis aus dem Piemont.

**Grillierter Lachs**

Grillierter Lachs besitzt einen ausgeprägten Geschmack, sein Fleisch ist fest. Mariage: Er verlangt nach einem frischen, säurebetonten, aber etwas üppigeren Wein als der in der Pfanne gebratene Lachs, also: Humagne blanc, Grüner Veltliner, Minaia Gavi (ein Spitzen-Gavi), Saumur Les Cormier Château de Villeneuve, Rotwein von der Loire (Bourgueil von Y. Amirault, Saumur Champigny Vieilles Vignes vom Château de Villeneuve).

**Geräucherter Lachs**

Das feste und mehr oder weniger fette Fleisch (schottischer Lachs weist mehr Fett auf als norwegischer) sowie die feine Rauchnote des geräucherten Lachses verbinden sich ideal mit einem frischen, lebhaften, säurebetonten Wein ohne Schmelz, also: Champagnes Blanc de Blancs mit geringer Dosage, Chablis (es darf sogar ein Grand Cru sein, aber ein säurebetonter!), Riesling Grand Cru, Sauvignon blanc von der Loire (Sancerre, Menetou-Salon) oder aus der Schweiz, Fiano di Avellino.
Vorsicht ist geboten bei holzbetonten Weinen, denn die Bitternote des geräucherten Lachses und die Holznote des Weins gehen eine höchst unharmonische Verbindung ein.

**In der Alufolie geschmorter Kabeljau**



Das gehaltvolle, feste Fleisch des Kabeljaus verlangt nach einem gut strukturierter, ebenfalls gehaltvollen Wein mit guter Säure. Ideal sind: Gringet Le Feu, trockener österreichischer Grüner Veltliner aus einem nicht zu heißen Jahr, Chablis 1er Cru, Chardonnay (ohne Holzausbau), trockene Arvine, Fiano di Avellino.

Frittierte Fische
Die knusprige Textur frittierter Fische, noch verstärkt durch das Fett des Fischfleisches und eine Sauce, vermählt sich wunderbar mit runden, körperreichen Weinen: Rosé de Coudoulet de Beaucastel, Humagne blanc, weißer Rhonewein, weißer Languedoc, Rotweine aus dem Languedoc-Roussillon wie La Clape, Minervois, Grès de Montpellier (Château Haut Blanville Les Cistes) Manchuela (Salia, Finca Sandoval) Frischer Primitivo aus Apulien (Sogno di Puglia), Nero d'Avola, Spitzen-Montepulciano d'Abbruzzo (Zanna)

Fische und Sauvignon Blanc (*)

Will man einen Sauvignon blanc zum Fisch servieren, wählt man mit Vorteil einen eher kräftigen, aromatischen Fisch, damit er der kräftigen Aromatik und der Säure des Sauvignons Paroli bieten kann. Geeignet sind frischer Lachs, Seeteufel, Steinbutt oder Wolfsbarsch. Die Zubereitung sollte einfach und möglichst natürlich sein: auf der Hautseite in Olivenöl braten, mit Thymian und Zitronensaft abschmecken in einer leicht iodhaltigen Bouillon sieden (Muschelsud und Fenchel) in Alufolie dünnen, mit einem Jus aus frischen Kräutern (Kerbel, Basilikum, Dill, Schnittlauch).

(*) Sauvignon blanc von der Loire (Menetou-Salon, Sancerre, Pouilly Fumé, Touraine usw.) und alle anderen Sauvignonweine, die eine gute Säure aufweisen. Ein holzbetonter Sauvignon blanc lässt sich gut mit einem grillierten Fisch kombinieren; wenn das Holz dominant ist, empfiehlt es sich, den Wein zu dekantieren.



Geflügel



Grilliertes Geflügel

Der zurückhaltende Geschmack des Geflügels und die für grilliertes Fleisch typische leichte Bitternote rufen nach einem runden, eleganten Wein, also etwa einem Waadtländer oder Burgunder Pinot noir oder nach einem Merlot.



Pochiertes Geflügel

Der sehr delikate Geschmack pochierten Geflügels passt wunderbar zu einem vollmundigen Weisswein mit viel Schmelz (Désaley, Johannisberg, Pinot gris, Meursault) oder aber zu einem frischen, finessereichen Rotwein (Brouilly, Thurgauer oder Bündner Pinot noir, eleganter Saint-Emilion Grand Cru, runder Tessiner Merlot).



Geflügel an Rahmsauce

Die Süsse der Rahmsauce und die Finesse des Geflügelfleisches verbinden sich sehr schön mit einem mittelgewichtigen Weisswein mit frischer Säure (Arvine, weißer Burgunder, Puligny-Montrachet, Chassagne-Montrachet) oder mit einem oxydativen Weisswein, zum Beispiel einem Wein aus dem französischen Jura oder einem Vin jaune.



Grillierte Entenbrust

Der ausgeprägte Geschmack des dazu noch grillierten Entenfleischs, die fette Konsistenz der Entenbrust (welche die Tannine des Weins glättet und nach Säure verlangt) verbinden sich harmonisch mit charaktervollen, tanninreichen Weinen aus den Regionen Médoc, Cahors, Madiran und Bergerac.



Ganze gebratene Ente

Der ausgeprägte Charakter einer gebratenen, immer wieder mit ihrem Bratenjus übergossenen Ente verlangt nach runden, entwickelten Weinen: Saint-Emilion, Grenacheweine von der Rhône (Vacqueyras, Rasteau), Weine aus dem Languedoc.

Lamm



Grilliertes Lammfleisch

Der ausgeprägte Geschmack des Lammfleischs und die leichte Bitternote, die vom Grillieren kommt, verbinden sich am vorteilhaftesten mit einem aromatischen, würzigen und runden Wein, der von schmelzenden Tanninen gestützt wird. Beispiele: Gigondas, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Rioja Reserva, Ribera del Duero, Sardon del Duero, Primitivo di Salento.

Im Ofen gebratenes Lammfleisch

Das in seinem Saft gebratene Lammfleisch verlangt nach einem machtvollen Wein mit leichter Säure, der den Geschmack des Saftes auszugleichen vermag. Besonders geeignet sind Syrah, Weine aus der südlichen Rhoneregion, Faugères, reifer Bandol (mit würziger Note), Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Amarone.



Lammfleisch an Sauce

Hier richtet sich die Weinwahl nach der Sauce!



Lammfleisch-Tajine (geschmortes Ragout)

Diese Zubereitungsart verlangt einen reichhaltigen Wein mit kräftiger Tanninstruktur und guter Säure. Also: Douro, Saint-Chinian, Negroamaro aus Apulien, Roussillon (mit hohem Carignananteil) Bandol, Brunello di Montalcino.

Rind



Grilliertes Rindfleisch

Die kleine Bitternote, die vom Grillieren stammt, harmoniert gut mit einem runden, kräftigen und tanninreichen Wein: Merlot aus dem Tessin, gereifter Bordeaux, Saint-Emilion, Pomerol.



Im eigenen Saft gedünstetes Rindfleisch

Diese Zubereitungsart verlangt nach einem gut strukturierten und mit einer gewissen Säure versehenen Wein, der sich perfekt mit dem Bratensaft verbinden kann: Syrah aus dem Wallis, Vino Nobile di Montepulciano, sehr guter Chianti Classico, Barbera d'Asti Superiore (Montruc).

Geschmortes Rindfleisch an Sauce

Der süsse Geschmack, der vom langen Schmoren kommt, und die leichte Bitternote der Rindsbrühe vermählen sich aufs schönste mit einem kraftvollen, sehr tanninreichen Wein: Cabernet aus dem Médoc, Barolo, Barbaresco, Cahors, Bandol, Bergerac.

Geschmortes Rindfleisch an Rahmsauce

Der Wein muss in diesem Fall nicht nur zum Charakter des Fleisches, sondern auch zur Süsse der Rahmsauce passen. Am besten wählt man einen feinen, rassigen Wein von grosser Frische, um die Üppigkeit der Sauce auszugleichen: Nuits-St-Georges, Morey Saint Denis, Bourgueil, Nebbiolo aus dem Piemont,

Moulin-à-Vent, Barbera.

Schwein



Grilliertes Schweinefleisch

Das eher etwas trockene Schweinefleisch ruft nach einem frischen, geschmeidigen Wein: Beaujolais, Fleurie, Cabernet franc von der Loire, Barbera d'Asti, fruchtiger Nero d'Avola.



Gebratenes Schweinefleisch

Gebratenes Schweinefleisch ist aromatischer als grilliertes. Der Bratsaft verlangt nach einem Wein mit einer gewissen Säure. Besonders geeignet: eleganter, fruchtiger Pinot noir, Pinot noir von der Waadtländer Côte, Savigny-les-Beaume, kräftiger Beaujolais-Cru wie etwa Moulin-à-Vent, geschmeidiger Côtes du Rhône vom Stil eines Vinsobres.



Schweinefleisch an Rahmsauce

Der diskrete Geschmack des Fleisches, unterstrichen von der Süsse der Rahmsauce, passt wunderbar zu einem Weisswein mit viel Schmelz: weisser Languedoc, weisser Rhonewein, Walliser Ermitage.

Wurstwaren



Wurstwaren

Wurstwaren (etwa eine köstliche Salami) verlangen nach einer gegensätzlichen Paarung. Der Wein bringt das in die Verbindung ein, was der Speise fehlt und umgekehrt. So versucht man denn das Fett der Wurst durch einen frischen, recht säurebetonten Rotwein wie etwa einen Beaujolais oder einen leichten Burgunder oder Ostschweizer Pinot noir auszugleichen. Auch ein Chianti Classico oder ein fruchtiger Barbera passen bestens. Vermeiden sollte man allzu runde und holzbetonte Weine, da das Fett der Wurstwaren den Weichteil des Weins noch akzentuieren und dieser so plötzlich zu süß und platt wirken würde. Außerdem passen Vanille- und Caramelnoten, die dem Wein durch die Barrique verliehen wurden, absolut nicht zu Wurstwaren.

Teigwaren



Teigwaren

Teigwaren besitzen einen feinen, fast süßlichen Geschmack und eine relativ weiche Konsistenz, auch wenn sie al dente gekocht sind. Die ideale Kombination wird von der Sauce vorgegeben, aber in der Regel verlangen diese typisch italienischen Gerichte nach einem Rotwein mit mittlerem Tanninengehalt und guter Säure, also etwa nach einem ausschliesslich aus Sangiovese gekelterten Chianti. Ein Wein mit ausgeprägtem Weichteil, darüber hinaus womöglich noch vom Holz geprägt wie beispielsweise ein hochklassiger Ribera del Duero, würde in dieser Kombination fast süß wirken und einem im schlimmsten Fall gar widerstehen. Sein durch die Holzarten (Vanille, Caramel) verstärkter Weichteil würde den Weichteil der Teigwaren dermassen steigern, dass ein Zuviel an süßen Geschmacks - empfindungen die unvermeidliche Folge wäre.

Würzige Speisen



Würzige Speisen

Die Säure (Weinsäure) hat die Fähigkeit, die pikante Seite gewisser Gewürze wie etwa Pfeffer massiv zu verstärken. Die Süsse dagegen nimmt würzigen Speisen die allzu grosse Schärfe. Am besten serviert man folglich zu scharfen Gerichten einen eher säurearmen, aromatischen Wein, der über eine gewisse Restsüsse verfügt, beispielsweise Gewürztraminer, halbtrockenen Vouvray, Amigne de Vézrouz. Wer einen Rotwein vorzieht, ist gut beraten mit einem runden, gehaltvollen und säurearmen, aus Grenache gekelterten Tropfen (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Coudoulet de Beaucastel), einem runden Wein aus dem Languedoc-Roussillon (La Clape, Côtes du Roussillon), einem Priorat oder einem säurearmen Primitivo di Puglia aus Salento.

Saucen



Saucen

Die Säure (Weinsäure) hat die Fähigkeit, die pikante Seite gewisser Gewürze wie etwa Pfeffer massiv zu verstärken. Die Süsse dagegen nimmt würzigen Speisen die allzu grosse Schärfe. Am besten serviert man folglich zu scharfen Gerichten einen eher säurearmen, aromatischen Wein, der über eine gewisse Restsüsse verfügt, beispielsweise Gewürztraminer, halbtrockenen Vouvray, Amigne de Vézrouz. Wer einen Rotwein vorzieht, ist gut beraten mit einem runden, gehaltvollen und säurearmen, aus Grenache gekelterten Tropfen (Châteauneuf-du-Pape, Gigondas, Vacqueyras, Coudoulet de Beaucastel), einem runden Wein aus dem Languedoc-Roussillon (La Clape, Côtes du Roussillon), einem Priorat oder einem säurearmen Primitivo di Puglia aus Salento.

Die vier Geschmacksempfindungen

Die Säure

Die im Wein enthaltene Säure verleiht ihm in erster Linie Frische, trägt zu seiner Struktur bei und stützt die Aromen. Außerdem besitzt sie eine appetitanregende Wirkung, indem sie unsere Verdauungssäfte stimuliert. Wenn die Säure dominiert, hinterlässt sie auf unseren Geschmackspapillen einen trockenen, aggressiven Eindruck, den man mit Vorteil durch eine weiche oder eher fette Konsistenz der Speisen ausgleicht. Folglich empfiehlt man zum Apéro gerne Weissweine mit eher wenig Säure wie etwa Chasselas, trockenen Sylvaner oder trockenen Gewürztraminer.

Der Einfluss der Temperatur auf die Säure:

Höhere Temperaturen vermindern den Eindruck von Säure. Ein leichter, rund um die Säurestütze herum gebauter Weisswein wie ein Sancerre sollte deshalb sehr kühl (bei 10°C) serviert werden, während ein guter, deutlich gehaltvoller Meursault auch eine etwas höhere Temperatur erträgt.

Einfluss des Weichteils auf die Säure:

Der Weichteil eines Weins, der sogenannte Schmelz, verwischt den Eindruck von Säure. Der Wein erscheint deutlich fülliger und reichhaltiger. Will man seine Säure unterstreichen, kombiniert man ihn mit einem Gericht, das ebenfalls über eine gewisse Fülle verfügt. Ein Wein, der gleichzeitig eine gute Säure aufweist und trotzdem üppig ist wie beispielsweise eine Petite Arvine passt wunderbar zu einem eher gehaltvollen Fisch, etwa einem Kabeljau oder zu gedünsten Jakobsmuscheln. Der Condrieu Coteau Chéry, ein noch mächtigerer Weisswein, lässt sich sogar harmonisch mit einer frischen Foie gras kombinieren: Die leichte Bitterkeit und die Caramellnote der Foie gras verbinden sich auf Schönste mit dem Weichteil des Weins.

Säure und Tannine:

Die Säure verstärkt die Wahrnehmung der Tannine und macht sie aggressiver. Aus diesem Grund präsentieren sich zahlreiche Bordeaux bei Degustationen wenig glanzvoll und schneiden oft weniger gut ab als Weine mit weniger Säure. Bei Tisch hingegen finden Tannine und Säure ein wunderbares Gleichgewicht, sobald man den Wein mit einer eher fetten Speise kombiniert.

Die Gesamtheit der süßen Empfindungen

An der Wahrnehmung der Süße im Wein sind verschiedene Zucker- (Fructose, Glucose und andere) sowie Alkoholarten (Ethyl, Glycerin und andere) beteiligt. Diese Gesamtheit der süßen Empfindungen kann mit dem Wort Weichteil umschrieben werden.

Zucker und Säure:

Die Säure mildert die Empfindung von Süsse. Ein Chasselas ohne Restzucker kann einem Verkoster deutlich süßer vorkommen als ein Elsässer Riesling, der zwar stolze vier Gramm Restzucker, aber von Natur aus auch viel mehr Säure aufweist. Besonders wichtig ist das subtile Gleichgewicht zwischen Süsse und Säure bei Dessertweinen.

Zucker und Alkohol:

Weine ohne jeden Restzucker, aber mit hohem Alkoholgrad erscheinen Die Reihenfolge der Weine süsser als Weine mit geringerem Alkoholgehalt.

Weichteil und Servicetemperatur:

Je tiefer die Servicetemperatur eines Weins, desto weniger süß wirkt er.

Auswirkungen einer süßen Speise auf den Wein:

Die Süsse einer Speise tendiert dazu, die Tannine eines Rotweins trocken wirken zu lassen und die Bitternote von trockenen Rot- und Weissweinen zu unterstreichen. Zu tendenziell süßen Gerichten serviert man deshalb besser einen halbtrockenen Wein mit guter Säure.

Die Bitterkeit

Ein bitteren Geschmacksnoten dominiertes Gericht lässt sich zuweilen nur schwierig mit einem Wein kombinieren. Man kann einen Kontrast zur Bitterkeit setzen, und zwar mit Süsse oder mit Säure. Zu der Kategorie der bitteren Geschmacksrichtungen gehören auch Röst- und Toastnoten, die nach einem Wein mit grossem Weichteil verlangen.

Der salzige Geschmack

Eine Salznote unterstreicht die Bitterkeit. In geringen Dosen kann sie aber die Weinaromen besonders schön zur Geltung bringen. Weissweine mit geringer Säure (Chasselas) erscheinen dank einem salzigen Gericht (reifer Gruyère!) wesentlich fruchtiger.

Die Reihenfolge der Weine

Als allgemeine Regel gilt: Die während einer Mahlzeit servierten Weine sollten in eine sinnvolle Reihenfolge gebracht werden, sodass sowohl Qualität als auch geschmackliche 10 Empfehlungen für gegückte Kombinationen Intensität stetig zunehmen, zumindest bis zum Käsegang, denn Käse verlangt häufig nach Weissweinen oder frischen Rotweinen. So serviert man also einen fruchtig-frischen Weisswein vor einem kräftigeren Weissen, einen trockenen Wein vor einem süßen. Man vermeidet es auch mit Vorteil, nach üppigen, sehr reiffruchtigen Weinen aus dem Süden, die über viel Schmelz verfügen, einen tanninreichen, frischen Wein mit leicht vegetabilen Noten wie einen Bordeaux auszuschenken. Selbst ein grosser Bordeaux würde in dieser Situation strenger und vegetabilier erscheinen, als er es in Wirklichkeit ist.