

Marcus Reckewitz
Populäre Wein-Irrtümer

Marcus Reckewitz



Populäre
Wein-Irrtümer

Ein unterhaltsames Lexikon

Anaconda



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® Noo1967

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet unter <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Abdruck des Gedichts von Fritz Eckenga auf S. 86–87 mit freundlicher Genehmigung:

Fritz Eckenga, »Der Wein war ein Gedicht.«

Aus: *Mit mir im Reimen. Alle Gedichte und neue.*

© Verlag Antje Kunstmann GmbH, München 2015

© 2012, 2021 by Anaconda Verlag, einem Unternehmen der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München

Alle Rechte vorbehalten.

Umschlagmotiv: [iStockphoto.com](https://www.istockphoto.com) / © Jivko Kazakov

Umschlaggestaltung: Druckfrei. Dagmar Herrmann, Bad Honnef

Satz und Layout: www.paque.de

Druck und Bindung: CPI Books GmbH, Leck

ISBN 978-3-86647-820-6

www.anacondaverlag.de

Aperitif

Seit Jahr und Tag geistern sie durch die Gemeinde der Weinliebhaber: die Mythen, die populären Irrtümer, die scheinbaren Sicherheiten, die Halbwahrheiten und Vorurteile. Ob echte Kenner, fortgeschrittene Laien oder unbedarfte Einsteiger, sie alle lieben diese einfachen »Wahrheiten«, weil sie Orientierung versprechen, weil sie ein ungemein komplexes Thema herunterbrechen auf scheinbar einfache Gewissheiten. Das erklärt ihren Erfolg und die Hartnäckigkeit, mit der sie sich halten.

Doch Mythen und Irrtümer sind nichts weiter als Stolpersteine, die einen ungezwungenen und unkomplizierten Zugang zu einem ungemein spannenden Stück Alltagskultur verhindern. Wer beispielsweise dem modischen Irrglauben anhängt, dass allein dunkle Rotweine komplexe Tiefe und Kraft bieten können, wird sich all den intensiven Geschmacksabenteuern verschließen, die auch farblich ein wenig blässere Kandidaten bieten können. Was einer Zwangsamputation der Möglichkeiten gleichkommt. Und wer glaubt, dass Wein durch einen Naturkorken »atmen« muss und deshalb Weine mit Drehverschluss einfach ablehnt, wird eine Menge wirklich guter Tropfen verpassen.

Also räumen wir mit diesem kleinen Lexikon einige der größten Stolpersteine aus dem Weg. Mit jedem entzauberten Mythos trennt man sich zwar von einer lieb gewonnenen (Schein-)Gewissheit, doch man gewinnt auch ein wenig mehr Einblick, man erfährt einfache Wahrheiten, erhält einen unverstellteren Blick auf die Welt des Weins.

Und diese Welt ist ungemein bunt und abwechslungsreich, bisweilen auch bizarr und kurios. Alles, was man braucht, um sie sich zu erschließen, sind aufgeschlossene Sinne. Und Neugier. Neugier auf das individuelle Persönlichkeitsprofil, das da in jedem Glas darauf wartet, entdeckt zu werden. Neugier auch auf die ungeheure Vielfalt, durch die man sich ein Leben lang trinken darf. Der Rest kommt von alleine.



Alkohol

Der Alkohol verdampft beim Kochen

Vorweg ein Süppchen? Vielleicht ein Champagner-Süppchen mit Pommery-Senf? Als Zwischengang in Weißwein und Pernod mariniertes Fenchel mit Jakobsmuscheln? Zum Hauptgang ein Bœuf Bourignonn in rotem Burgunder? Dazu einen Roten im Glas? (Ein Glas? Zum Essen? Das geht!) Und hinten drauf noch eine mit Marsala aufgeschlagene Zabaglione?

Wenn Sie mit einer solchen oder ähnlichen Menüfolge im Bauch das Restaurant verlassen und auf der anschließenden Heimfahrt von einem Freund und Helfer angehalten und danach gefragt werden, ob Sie was getrunken haben, und wenn Sie dann ebenso wahrhaftig wie unschuldig antworten: »Nur ein Glas Wein zum Essen!« – dann wandeln Sie auf sehr dünnem Eis!

Sie mögen vielleicht tatsächlich zum Essen nur ein Glas Wein getrunken haben. Und das dürfte für eine Fahruntüchtigkeit in der Regel nicht reichen. Und dennoch reißen Sie die Promillegrenze. Denn das zweite oder gar dritte Glas haben Sie nicht getrunken, sondern gegessen! Weil – nein! – der Alkohol von Wein oder anderen Alkoholika im Essen entgegen der landläufigen Meinung beim Kochen eben nicht oder zumindest nicht vollständig verdampft.

Schuld daran ist aber nicht der Alkohol! Alkohol alleine würde bei seinem Siedepunkt von bereits 78 Grad beginnen zu verdunsten. Nein, schuld ist das Wasser. Das Wasser im Wein, im Champus, im Bier, im Schnaps! Das hat nämlich einen Siedepunkt von knapp 100 Grad und

ist in Alkoholika mit bis zu 90 Prozent oder gar mehr enthalten. Und weil sich auch beim Kochen das Wasser-Alkohol-Gemisch nicht vollständig trennt, steht das Wasser dem Alkohol beim Versieden im Weg.

Die Folge: Je nach Hitze, Garzeit, Pfannen- bzw. Topfgröße, je nach Kochen oder Backen und je nachdem, ob ein Deckel zum Einsatz kommt oder nicht, können noch zwischen fünf und bis zu 85 Prozent des zugegebenen Alkohols in Topf und Pfanne verbleiben. Böses Wasser!

Beim Backen verbleibt am meisten Alkohol, beim Kochen in einer großen, offenen Pfanne am wenigsten. Am höchsten ist der Alkoholgehalt in kurz vor dem Servieren mit Wein, Sherry oder gar Schnaps aromatisierten Suppen oder Saucen. Nach einer viertel Stunde Köcheln darf man mit noch 40 Prozent, nach einer halben mit noch 35 Prozent des ursprünglichen Alkohols rechnen. Erst nach zweieinhalb Stunden haben sich 95 Prozent des zugefügten Alkohols verflüchtigt. Das alles hat man gemessen. Wissenschaftlich. An der University of Idaho.

Also: Beim nächsten Mal bestellen Sie ein Taxi! Oder Sie lehnen mindestens die Suppe ab. Oder den Burgunderbraten. Am besten beides: »Burgunderbraten? Nein danke! Ich muss noch fahren!«



Amphoren

*Back to the roots – mit der Amphore
biodynamisch ins Erdreich*

In jenen Großstadtdressorts, in denen Bio-Märkte die Wohn- und Einkaufsviertel in einer Dichte besiedeln wie anderswo Currywurstbuden, hört man in Vinotheken immer öfter die Frage: »Haben Sie

auch biodynamischen Wein?« Man fragt nicht nach der Traube, nicht nach der Region. Man fragt zunächst nach der »richtigen« Einstellung des Erzeugers. War es zunächst die Kartoffel, soll nun konsequenterweise auch der Wein nach der reinen Lehre erzeugt worden sein.

Die reine Lehre hat den Biodynamikern des Weinbaus der österreichische Esoteriker Rudolf Steiner an die Hand gegeben. Und biodynamisch, das heißt noch mal 'ne Schippe mehr als einfach nur Bio. Es reicht nicht der Verzicht auf Fungizid und Pestizid. Es reicht nicht der Verzicht auf Herbizid und Kunstdünger. Es reicht nicht, dem Schädling einen Nützling auf den Hals zu hetzen. Und es reicht nicht der Verzicht auf Vollernter und Turbohefen.

Der Biodynamiker hat Höheres im Sinn: Er schwört auf die kosmischen Energien, die Arbeit im Weinberg und -keller wird von der Sterne Bahn gelenkt, jenen im Orbit funkelnden Kraft- und Lebenspendern. Vertreter dieser Fraktion vergraben auch mit Kuhkacke gefüllte Kuhhörner im Winger, rühren sie dann im Ritual erst rechts, dann links, versprühen sie bei untergehender Sonne in homöopathischer Dosis als Dünger. Gelesen wird natürlich von Hand. Pferde tragen die Last der Traubenernte. Traktoren sind wie alle Technik zu laut, das stört den Kosmos. Gerne lässt man auch Kuhherden und Schafe durch die Weinberge ziehen. Die Reben fühlen sich dann wohler.

Als aufgeklärter Rationalist mag man all den esoterischen Zauber belächeln. Und wahrlich nicht jeder Winzer, der den Namen seines Weingutes tanzen kann, erzeugt deshalb auch trinkbare Weine. Andererseits zählen mittlerweile viele inter-

nationale Spitzenweingüter bereits zur Rudolf-Steiner-Gemeinde – und sie tun dies relativ unaufgeregt (s. S. 25).

Als vorerst neuestes Kuriosum der vornehmlich biodynamischen Avantgarde auf der Suche nach einem Weg zurück zum Einklang mit der Natur erscheint allerdings eine etwas überspannt anmutende Methode: der Ausbau des Weins in der Amphore.

Während die übrige Weinwelt an die Reinheit des Edelstahl tanks und an die Veredlung im Barrique (s. S. 23) glaubt, hat eine kleine Phalanx von Biodynamikern nun das ultimativ Archaische wiederentdeckt. Die Kraft der Natur, die Kraft des Bodens soll über die im Erdreich verbuddelten bis zu 2500 Liter fassenden Tongefäße auf den Wein übergehen.

Neu ist das alles nicht. Bevor die ollen Germanen den ollen Römern zeigten, dass das Holzfass ein sehr viel zweckdienlicheres Gefäß ist als die Amphore, waren die Terrakottabehälter das Maß der Dinge. Im Schwarzmeerraum, wo man die Wiege des Weinbaus vermutet, wird diese jahrtausende alte Tradition noch heute angewandt. Auch in Portugal – wengleich das alles nur randständige Bedeutung hat.

Sollen also all die Erfahrungen, soll all der Fortschritt im Umgang mit modernen Materialien, mit Hygiene- und Ausbaustandards, soll das alles letztlich nur der Entfremdung des Naturproduktes Wein von eben der Natur gedient haben?

Die Protagonisten der Amphorenweine meinen ja. Und darunter befinden sich berühmte Namen: Jasko Gravner aus dem Friaul experimentiert schon seit der Jahrtausendwende mit im Keller ver-

grabenen Amphoren – und erhielt für so manchen Tropfen drei Gläser im Gambero Rosso, dem Leitmedium der italienischen Weinführer. Zuletzt reüssierten einige Winzer der Südsteiermark sowie deren Landsmann Bernhard Ott mit ihren Back-to-the-roots-Weinen.

Und wie schmecken sie, die Amphorenweine? Darüber streiten Fachwelt wie Laienschar. Von Bemerkungen, dass es auch einfacher gehe, Wein zu ruinieren, bis hin zu Jubel-Arien über die feine Frucht, die Frische und Vitalität liest und hört man alles – je nach Jahrgang, je nach Weingut. Wer's wissen will, sollte nachfragen. In der Vinothek: »Haben Sie was Biodynamisches aus der Amphore?« Trauen Sie sich!



Anbruch

*Angebrochene Flaschen
büßen über Nacht an Qualität ein*

Es gibt viele gute Gründe, eine geöffnete Flasche Wein bis zur Neige zu leeren. Der beste: Er schmeckt! Bisweilen gibt es aber auch gute Gründe, eine angebrochene Flasche Wein *nicht* auszutrinken. Der schlechteste: Er schmeckt nicht! Vielleicht weil er einen Korkton aufweist. In diesem Fall sollte man die Flasche zum Ausguss eskortieren und den Inhalt umstandslos den Weg alles Irdischen gehen lassen. Der bleibt nämlich, der Korkton (s. S. 93). Und warum sollte man trinken, was nicht schmeckt?

In allen anderen Fällen stellt sich die bange Frage, ob der gute Tropfen das Parken bis zum nächsten oder gar

übernächsten Tag überlebt oder ob er unter der Sauerstoffkeule in der geöffneten Flasche in die Knie geht. Zumal dann, wenn es sich nicht um einen belanglosen Tafelwein, sondern um einen roten oder weißen Edelfeststoff handelt.

So weit verbreitet sie auch ist, aber die Angst vor der Geschmacksimplosion im Anbruch ist unbegründet. Die meisten (guten) Rot- wie Weißweine überstehen eine Zwangspause in der geöffneten Flasche problemlos – und zwar zwei bis drei Tage. Edelsüße Varianten halten sich noch viel länger. Es gibt natürlich Ausnahmen, die den zweifelsfrei stattfindenden oxidativen Angriffen der Sauerstoffzufuhr nicht so gut standhalten, vor allem sehr junge, leichtfüßige Weiße oder sehr alte, eher feingliedrige Rote. Denen kann über Nacht schon mal die Luft ausgehen. Alle anderen überstehen eine solche Frist ohne existentielle Geschmackseinbußen. Im Gegenteil, viele robuste Rotweine gewinnen sogar, werden über den Sauerstoffkontakt ein wenig galanter. Auch (zu) junge, hochwertige und konzentrierte Weißweine öffnen sich erst über Nacht.

Stellt sich allein die Frage, wie man das Überleben des Anbruchs am besten gewährleistet. Der einfachste Weg: Korken rein und ab in den Kühlschrank. Auch Rotwein.

Wer dieser einfachsten aller Methoden nicht über den Weg traut, kann auch auf einfach zu handhabende und bezahlbare Vakuumpumpen bauen, mit denen man von Hand die Luft aus der Flasche pumpt.

Aus dem Gastro-Profibereich ist seit einigen Jahren zudem eine besonders effektive Technik der Geschmackskonservierung bekannt, mit der man das Leben von Weinen angeblich mehrere Wochen, ja sogar Monate verlängern kann – ohne jede Qualitätseinbußen. Aus einer Spraydose sprüht man über einen dün-

nen Schlauch ein geruchloses und ungefährliches Gasgemisch aus Kohlendioxid, Stickstoff und Argon in die geöffnete Weinflasche. Das Gasgemisch verdrängt den Sauerstoff und legt sich wie eine Schutzschicht über den Wein. Aromen und Bouquet können nicht entweichen.

Dass es funktioniert, hat die renommierte Forschungsanstalt für Weinbau in Geisenheim in einer Versuchsanordnung bestätigt. In Auftrag gegeben hatte diese Untersuchung die deutsche Niederlassung des bekannten kalifornischen Herstellers von Massen- und Spitzenweinen Ernest & Julio Gallo. Es sollte überprüft werden, ob das »Private Preserve« genannte System dazu geeignet ist, den glasweisen Verkauf von hochwertigen Weinen in der Gastronomie zu ermöglichen und voranzutreiben. Aus Angst vor Qualitätsverlusten in den geöffneten Flaschen (Ausguss!), scheut sich die Gastronomie bekanntermaßen bis heute, Spitzenweine glasweise auszuschenken. Mit dem Gas kann man das jetzt. Große Namen schwören auf dieses System: Mondavi und Mouton-Rothschild (Opus One), Gruaud Larose, Marriott Hotels, Maydon Dubai u. v. m.

Und was die Profis können, das kann man als Wein-Amateur natürlich auch. Mit »Private Preserve«. Oder mit »Wineserv«, einem anderen Anbieter eines ähnlichen Systems. Man kann. Man muss aber nicht. Wie gesagt: Korke drauf und ab in den Kühlschrank geht auch. Und einen Mouton – Gasgemisch hin, Gasgemisch her – macht man gar nicht erst auf, wenn man ihn nicht austrinken will!



Aromen 1

Dass Wein nach Brombeeren oder Pflaumen riecht und schmeckt, kann nur die Folge einer Sinnestäuschung sein

Profinasen können das Bouquet eines Weines bis in die feinsten Nuancen aufblättern. Da schleicht sich in die Beschreibung – nach allerlei primären Fruchtaromen – dann auch gerne einmal ein Hauch Galle ein, oder es tummelt sich ein wenig Leder im Riechkolben, auch Fahrradschlauch.

Ungeübte Nasen hingegen suchen verzweifelt nach Spuren von Leder, Galle und Fahrradschlauch – und finden nix! Was aber selbst ungeübte Nasen problemlos feststellen können, ist: Man schnüffelt am Sauvignon Blanc – und riecht zum Beispiel Stachelbeere. Man schnuppert am Cabernet Sauvignon – und riecht zum Beispiel schwarze Kirschen. Man schnüffelt am Pinot Noir – und riecht zum Beispiel Pflaumen.

Stellt sich die Frage: Wie kann der vergorene Saft von Trauben nach Pflaumen oder Kirschen riechen (und schmecken)? Hat der Winzer Kirsch- oder Pflaumenbäume zwischen die Reben gestellt oder gar das Obst mitvergoren? Oder – schlimmer noch – diese Aromen künstlich zugefügt?

Letzteres wird tatsächlich hin und wieder getan. Mit natürlichen, naturidentischen oder künstlichen Aromastoffen. Geringste Mengen von nur 0,0001 Prozent reichen bisweilen, um einen Effekt zu erzielen (der in der Regel aber nicht sehr lange anhält). Damit versucht man auszugleichen, was die Natur oder die Fähigkeiten des Winzers nicht hergeben. Künstliche Aromen sind aber mittlerweile erstens nachweisbar und zweitens illegal.

Ambitionierte Winzer haben dahingegen den Ehrgeiz, dem Grundstoff Weintraube all jene (sortentypischen) Geruchsnuancen zu entlocken, die eine Weintraube tatsächlich auszeichnen.

Und das alles ist weniger Zauberei als vielmehr pure Chemie. Will heißen: Die chemischen Grundsubstanzen, die einen Wein nach Kirschen und Brombeeren, nach Papaya, Gras, Honig, Butter oder gar Zigarrenkiste riechen lassen, sind entweder bereits in der Weintraube enthalten (vor allem die fruchtigen Primäraromen) bzw. entwickeln sich in einem chemischen Umwandlungsprozess unter der Einwirkung von Hefen, Enzymen, diversen Säuren und Alkohol – letzteres während der Gärung und dem Ausbau im Holzfass (Sekundäraromen wie Hefe-, Vanille- oder Röstnoten) – oder während der Reifung im Fass bzw. in der Flasche, wo sich ganz neue und sehr komplexe Aromaverbindungen entwickeln (Tertiäraromen).

Eine Kostprobe aus dem Schatzkästchen der Chemie gefällig? Ester (Sammelbezeichnung für über hundert Verbindungen) sind für die Wahrnehmung vor allem süß-fruchtiger Aromen verantwortlich. Methoxy-pyrazine nimmt man, selbst in einer Konzentration von nur 10 Milliardstelgramm pro Liter (das entspricht einer Beere in einer Million Tonnen Trauben!) als grasige oder auch krautige Geruchsnoten wahr. Sotolon wiederum kann je nach Konzentration nach getrockneten Früchten, Karamell, Bockshornklee oder geröstetem Tabak riechen usw.

Es gibt wohl Tausende solcher Stoffe, viele sind bereits identifiziert und mittels der sogenannten Gaschromatographie auch nachweisbar, aber lange noch nicht alle.

Will also heißen: Wein riecht zum Beispiel nach Brombeeren, Paprika, Gräsern, Tabak, Pilzen oder Ho-

nig, weil in ihm in der Tat Aromaverbindungen vorkommen oder sich entwickeln, wie sie eben auch in Brombeeren, Paprika, Gräsern, Tabak, Pilzen oder Honig vorliegen. Und eine trainierte Profinase kann all diese Aromaverbindungen tatsächlich wahrnehmen und identifizieren. So wie spezialisierte Botaniker Hunderte verschiedene Baumarten auf den ersten Blick unterscheiden können, wo andere nur einen Wald sehen.

Aber lassen Sie sich von den Profinasen nicht irritieren. Verlassen Sie sich auf Ihren eigenen Riechkolben. Und seien Sie glücklich, wenn Sie nur Brombeeren riechen. Und nicht Fahrradschlauch. Fahrradschlauch ist nicht so wichtig!



Aromen 2

Dass Wein nach Kirschen oder Melonen duftet, ist ja schön, macht aber eigentlich keinen Sinn

Sinnlos ist in der Natur so gut wie nichts. Die Natur macht Fehler, ja gewiss, und immer wieder. Aber sie lernt draus. Dieses selektive Sortiersystem nach dem Prinzip »trial and error« nennt man auch Evolution. Und in eben diesen evolutionären Mechanismen glauben Wissenschaftler eine Erklärung dafür erkennen zu können, warum Weintrauben von Natur aus auch Aromaverbindungen aufweisen, die nach allem riechen (und schmecken) können – nur nicht nach Weintraube.

Im großen Experimentallabor der Evolution haben sich dieser Theorie zufolge nur jene Traubengruppen durchgesetzt, denen es – quasi unter Vortäuschung fal-

scher Tatsachen – gelang, den Erhalt der eigenen Art zu garantieren. Die Weintrauben gaben aromatechnisch einfach vor, etwas zu sein, was sie gar nicht sind bzw. waren.

So dienten im Kampf ums Überleben bestimmte Aromaverbindungen dazu, Insekten anzulocken, die für die Bestäubung hilfreich waren – wer nach Kirschblüten duftet, bei dem landen eben auch solche Fortpflanzungshelfer, die eigentlich eher auf Kirschblüten fliegen. Eine sehr erfolgreiche Form der Hochstapellei.

Andere Aromen lockten Vögel an, die sich mit den Weintrauben die Bäuche füllten und über den Umweg ihres Verdauungstraktes für eine Verbreitung der Samenkerne sorgten – wer aromatisch wie eine Brombeere daherkommt, wird auch für solche Piepmätze zum Lustobjekt, die für eine Brombeer-Orgie bereit sind, meilenweit durch die Toskana zu flattern.

Andere Aromaverbindungen dienten dazu, Angriffe abzuwehren. Sie signalisierten, dass es feindlich gesinnten Mikroben oder Insekten übel aufstoßen würde, wenn sie sich an die betreffende Weintraube heranwagten.

Unter dem Strich darf man also feststellen: Hat geklappt, die Nummer mit den Aromaverbindungen. *Vitis vinifera*, die Weinrebe, sie lebt! Zumal: Heute ist es vor allem der Mensch, der am Weinbouquet schnüffelt und sich begeistert an dem bunten Aromenstrauß, der ihm da entgegenweht. Und *Vitis* darf sich ziemlich sicher sein: Der Mensch und seine Züchtungsbemühungen werden bis auf Weiteres die größten Garanten für eine fortdauernde Existenz all der Traubensorten sein, aus denen man Wein keltern kann!



Atmen

*Der Wein in der Flasche muss »atmen«
können, deshalb ist der Naturkorken
nach wie vor der beste aller Verschlüsse*

Wenn Sie sich in die Tiefen Ihres Kellergewölbes begeben und Ihr Ohr einmal ganz nah an die dort liegenden Flaschen führen, dann werden Sie es hören: Ein ganz flaches, kaum wahrnehmbares Hauchen. Und wenn Sie einmal ganz genau hinschauen, dann werden Sie ein zartes Heben und Senken der Flaschenbäuche sehen: Hurra, es atmet der Wein! Durch den edlen Korken!

Und wenn Sie nix hören? Dann ist er wohl tot. Hat seinen letzten Atemzug getan. Also wegkippen oder was? Wie muss man sich das wohl vorstellen? Das mit dem nicht klein zu kriegenden Mythos von den atmenden Weinflaschen, die im Regal rumlümmeln und durch den Naturkorken über die Jahre hinweg in tiefen, langen Zügen Sauerstoff ziehen, wie Müßiggänger in Oriental Lounges an ihren Shishas.

Um es auf den Punkt zu bringen: Sauerstoff ist generell ein Weinkiller! Schon bei der Reifung im Edelstahl-tank oder im Holzfass (s. S. 72) jongliert der Winzer auf einem schmalen Grat. Ein sehr geringes Quantum Sauerstoff ist erwünscht, jedes Zuviel lässt den Wein oxidieren, dann kippt er und ist hin. Was man sich mit dem bisschen Sauerstoff wünscht, ist, dass der Wein infolge eines sehr komplexen chemischen Umbauprozesses farblich und geschmacklich stabiler wird, Gerbstoffe und Säuren sanfter auftreten und sich komplexere Aromakombinationen entwickeln (Feinoxidation).

Und was soll, was darf dann bei der weiteren Reifung in der Flasche passieren? Auch auf der Flasche soll er reifen – langsam, schonend und vor allem – ohne Sauer-

stoff bitte! Der Sauerstoff, den er zur Flaschenreifung benötigt, ist bereits in der Flüssigkeit enthalten (bzw. in den 30 Millimetern Luft im Flaschenhals). Das reicht. Das reicht auch, um beim Roten die etwaigen ruppigen Tannine (Gerbstoffe) weicher zu machen.

Kommt es durch einen Naturkorken (wirklich dichte Naturkorken gibt es nicht) über die Jahre zu einem zusätzlichen Eindringen von Sauerstoff, kann dieser zunächst durch den freien Schwefel (s. S. 137) des Weins geschluckt werden. Ist die Sauerstoffmenge jedoch zu groß, beginnt der Wein seine Farbe zu ändern, fruchtige Aromen gehen in die Knie zugunsten von Tabak- oder Lakritznoten, Essigbakterien zerbeißen alle Finesse, und irgendwann geht's auch dem Alkohol an den Kragen.

Solange sich diese Prozesse im Nano-Bereich halten – kein Problem. Doch überschreitet das »Atmen« einen gewissen Schwellenwert, dann ist im wahrsten Sinne des Wortes Essig mit dem Wein. Wer will das? Keiner! Deshalb war und ist man seit jeher bemüht gewesen, die Pulle dicht zu machen – zur Sicherheit wurde der verkorkte Flaschenhals früher mit Wachs oder Siegelack, mit einer Blei- und später mit einer Alu-Kappe versehen. Angst hatte man. Angst vor Sauerstoff, weshalb man auch die Flasche liegend lagerte, um den Korken am schrumpfenden Austrocknen zu hindern, um ihn feucht und damit dicht zu halten. Denn wenn Wein »atmet«, veratmet er auch seine Flüssigkeit, der Füllpegel sinkt auf eine »tiefe Schulter« – und mit ihm der Wert des Weines.

Champagnerhäuser verlassen sich gerade für ihre zum Teil jahrelang im Keller reifenden Gewächse schon lange auf rappeldichte Kronkorken. Der Naturkorken kommt erst ganz zum Schluss auf die Flasche – weil der Kunde ja schließlich sein Späßchen haben will.