



## **Leader Ausgabe Juni 2014**

**Martel schenkt ein.**

### **Wein und Zeit**

Für die Einladung heute Abend brauchen Sie noch eine gute Flasche Wein. Sie finden diese meist bei einem Fachhändler, im Supermarkt oder vielleicht sogar beim Winzer selber – wenn er denn am Weg liegt. Da die meisten Weine jung in Umlauf geraten und viele Konsumenten die Weine auch nicht mehr über Jahre lagern möchten, trinken wir meist relativ junge Weine. Viele Winzer haben diesen Trend erkannt und sorgen dafür, dass ihre Naturprodukte bereits nach der Abfüllung trinkbereit sind. Und sie sind es meist tatsächlich. Kein Problem also, und trotzdem stellt sich die Frage, ob Sie, liebe Leser, nicht doch spezielle Weine etwas länger lagern wollen.

Vor wenigen Tagen habe ich eine fast vergessene Flasche aus meinem Keller geholt. Ein Wein, den ich über die Jahre verfolgt und seine Entwicklung miterlebt habe. Trotzdem sind bereits wieder fünf Jahre seit dem Genuss der letzten Flasche vergangen. Somit war ich gespannt auf diesen 1992er. Meine allerletzte Flasche. Hat er nochmals fünf Jahre gehalten, hat er sich allenfalls sogar positiv weiter entwickelt oder ist der Zenit bereits überschritten? Als ich den Korken aus der Flasche zog, übermannte mich ein fast unbeschreibliches Gefühl: Erstaunen gepaart mit grosser Freude. Die wunderbaren Aromen füllten sofort den Raum. Der Wein war eine Offenbarung. Ein Traum, der meine Frau und mich sprachlos werden liess. Aussergewöhnlich betörend und mit einem völlig anderen Geschmacksprofil als die vielen jungen Weine, die wir sonst trinken. Subtil und komplex, statt knackig und fruchtig.

Es ist mir völlig bewusst, dass wir nicht ausschliesslich gereifte Weine trinken können. Aber für gewisse Momente, lohnt sich die Investition in die Zukunft ganz bestimmt. Ich kann Ihnen nur raten, eine Anzahl ausgewählter Flaschen länger reifen zu lassen und ihrem Wein damit Zeit zu schenken. Spannung, Überraschung und Freude steigen, wenn Sie solche Weine nach sanfter Ruhe aus dem dunkeln Keller holen.

**Ausprobieren:** Sushi sind bei uns sehr beliebt und bereichern die Speisekarte. Aber welcher Wein passt zu dieser japanischen Spezialität? Versuchen Sie einmal einen trockenen Sherry. Diese Kombination ist perfekt und erfreut den Gaumen.