



MARTEL AG ST.GALLEN

Leader Ausgabe November 2014

Martel schenkt ein.

Weine für die nächste Generation

Unvergessliche Erinnerungen verbindet man gerne mit schönen Weinerlebnissen: Sommerferien in Australien mit einem Tagesausflug auf ein Weingut, eine Gourmet-Reise nach Südfrankreich mit einem würzigen Gigondas zur Hauptspeise oder die Flitterwochen in Rom mit einem belebenden Frühstücks-Spumante. Wein begleitet viele schöne Momente – macht sie gar magisch. Er eignet sich auch ideal als Geschenk – mit einer passenden Geschichte oder dank seines Jahrgangs auch als Jahresherinnerung.

Wir gehen gerne in unseren Keller und betrachten eine Flasche Wein, die gleich alt ist wie wir oder uns an Erlebtes erinnert. Solche Weine zu geniessen, bereitet aussergewöhnliche Freude. Vor allem wenn wir feststellen, wie spannend und interessant sich der Wein aus unserem Geburtsjahr präsentiert. Dies schmeichelt uns ganz besonders. Es ist deshalb nicht verwunderlich, dass viele Weingeniesser bereits an ihre Nachkommen denken und für sie aus dem Geburtsjahr einige Flaschen Wein kaufen und diese beispielsweise zum 20. Geburtstag ihrem Kind schenken.

Rotweine aus den Regionen Bordeaux, Burgund oder Piemont werden bevorzugt eingekellert. Diese stehen im Ruf, lange und gut zu reifen. In der Tat haben viele grosse Weine aus diesen Regionen ein speziell gutes Lagerungspotenzial. Dies trifft allerdings nicht generell zu. Der Jahrgang an sich, aber auch der Winzer geben diesen Weinen eine Individualität, einen eigenständigen Charakter, der seine Qualitäten zuweilen in jüngeren Jahren weit attraktiver als im Alter zur Geltung bringt. Für die privilegiertesten Lagerweine gibt man allerdings gerne viel Geld aus. Dies ist mit ein Grund, auf eine perfekte Lagerung zu achten.

Kommen wir zurück zur Auswahl: Warum immer die klassische Wahl treffen, wenn doch der Beschenkte mit 20 Jahren zumeist noch weinunerfahren ist? Er hätte vielleicht mehr Freude an einem edelsüssen Weisswein aus den Sorten Riesling, Sauvignon blanc oder Furmint statt an einem reifen roten Bordeaux. Solche Spezialitäten von Spitzenwinzern betören Laien wie Kenner. Unvergleichliche Erlebnisse bieten auch reife Jahrgangs-Champagner und passen würden übrigens auch die im Trend liegenden Tempranillos aus dem Rioja-Gebiet. Solche Weine schmeicheln einem jungem Gaumen ganz bestimmt.

Ausprobieren: Sie haben Gäste und servieren ein Mehrgangmenu. Jeder Gang unterscheidet sich vom vorherigen. Trotzdem trinken Sie den ganzen Abend den gleichen Wein. Warum? Versuchen Sie einmal verschiedene Rotweine nacheinander. Ist die Flasche leer, einfach einen neuen Wein auftischen. Das sorgt für Abwechslung und spannende Gespräche.

Martel AG St. Gallen

Poststrasse 11, CH-9001 St. Gallen

Telefon +41 71 226 94 00, Fax +41 71 226 94 01

wein@martel.ch, www.martel.ch