



Fotos: Jörg Witczek

Und jetzt bitte alle einmal schnüffeln. Beim Anfänger-Weinkurs «Schöner Saufen» ist der Name Programm und die Teilnehmer sind zumeist jung und trendy.

TRINKEN LERNEN WEINKURSE ALS GESCHENK

♦ **Stimmung** – Warum immer Weine verschenken? Über einen Weinkurs freuen sich auch gestandene Weinliebhaber. Wir haben für Sie einen Kurs der unerwarteten Art besucht.

Es ist kalt draussen, im November in Zürich. Aber im Bachser-Märt Kalkbreite, einem Bio-Laden an der Badenerstrasse gehts rund zu und her. Dort, wo sich sonst das frische Gemüse türmt, steht eine lange Tafel, drum herum sitzen gut 20 junge Leute. Die Stimmung ist ausgelassen. Ob es an der Materie liegt?

Geboten wird ein Weinkurs. Gedacht für Anfänger und alle, die einen jugendlich lockeren Abend in unkomplizierter Gesellschaft verbringen wollen. Und dabei erst noch etwas über Wein lernen wollen. Oder zumindest den einen oder anderen feinen Tropfen probieren möchten. Geleitet wird der Kurs von

Benjamin «Benno» Herzog und Dominik Vombach. Die beiden gestandenen Weinjournalisten glänzen nicht nur mit Know-how, sondern sorgen auch für Stimmung. Getestet werden aber nicht teure Weine, vielmehr soll Basiswissen vermittelt werden. «Wir haben hier bewusst ein niedrigniveauiges

Angebot lanciert», erklärt Benno und ergänzt: «Die Leute sollen nicht verunsichert, sondern unkompliziert und mit Spass an den Wein herangeführt werden.» Entsprechend heisst der Kurs «Schöner Saufen» – und das ist Programm.

Geruch vs. Geschmack

Gestartet wird der Abend unter dem Punkt Farbenspiel. Die Teilnehmer giessen sich den Wein selber ein. Zwei Weissweine, einer von der

Mosel, der andere ein Pfälzer. Die Unterschiede könnten nicht grösser sein. Der eine riecht fruchtig und schmeckt nach wenig. Beim anderen fallen beim Geruchstest Worte wie «nasser Keller» und andere, wenig schmeichelnde Bezeichnungen. Im Mund erfolgt dann eine fruchtigsüsse Überraschung. Grosses Staunen in der Runde: Die beiden Kursleiter haben ihre Gäste im Sack. Was die Farbe über den Wein aussagt, erfahren die



Expertin
Britta Wiegmann
Weinjournalistin

Sonnenanbeter

Kaum eine Region auf der Welt bringt so aromatischen Sauvignon Blanc hervor wie Neuseeland. Er ist das Flaggschiff von «Down Under»: fruchtig, exotisch und spritzig mit einem charakteristischen «Sweet-and-Sour»-Geschmack. So nennt man die Balance aus Fruchtsüsse und Säure, welche die Weine so trinkig macht. Ihre Ausdruckskraft, so erzählte mir ein neuseeländischer Weinmacher, verdanken sie einem traurigen Naturphänomen: Die Ozonschicht über Neuseeland ist bereits stark ausgedünnt. Daher bekommen die Trauben mehr UV-Strahlung ab und entwickeln eine besonders intensive Aromatik. So wie der heute empfohlene Tropfen: Aus dem Glas strömen Holunderblüte, Stachelbeere und Maracuja. Seine saftige Säure macht den Mund geradezu wässrig auf den nächsten Schluck.

Paddle Creek Sauvignon Blanc Marlborough New Zealand, 2015

- ⇒ Preis: Fr. 8.95/75 cl
- ⇒ Herkunft: Neuseeland/Marlborough
- ⇒ Rebsorten: Sauvignon Blanc
- ⇒ Genussreife: 1–3 Jahre nach Ernte
- ⇒ Erhältlich: in grösseren Coop-Läden und unter

www.mondovino.ch



Alle Weine kommen aus demselben Degustationsglas.

... Kursteilnehmer beim nächsten Punkt. Die eine Hälfte degustiert einen Weisswein, die andere einen Rosé. Die Urteile könnten unterschiedlicher nicht sein. Warum die Weine näher verwandt sind, als die Anwesenden denken, soll hier aber nicht verraten werden. Weiter gehts mit dem Thema Trinktemperatur. Dazu gibts einen Nebbiolo d'Alba ins Glas. Einmal pudelwarm und einmal eiskalt. Die Teilnehmer sind sich einig, dass diese Weine, so ausgeschenkt, erstens nichts miteinander zu tun haben und zweitens Perlen vor die Säue sind. Werden die Gläser zusammengesüttet, passt der Wein dann

perfekt. Zum Beispiel zu den raffiniert belegten Broten, welche die Kursorganisatorin Laura Schälchli als Zwischenverpflegung serviert.

Schaumschläger

Rabat gehts beim nächsten Programmpunkt zu und her. Benno schenkt einen roten Bio-Wein aus dem Languedoc-Roussillon aus. Einmal aus der Flasche und einmal, gut aufgeschäumt, aus dem Mixbecher. Die Gaudi ist perfekt. Die Erkenntnis allerdings auch: Die brachial durchlüftete Variante hat merklich gewonnen. Zivilisiertes Belüften geht anders. Aber immerhin, der Effekt ist der Gleiche. Zeit für den gros-



Fotos: Jörg Wilczek

sen Abschluss, sprich den Château des Sarrins aus der Magnumflasche. Denn merke: Grösser ist besser. Nicht immer, aber wenn der Wein gut ist, garantiert. Damit lässt's sich wirklich «Schöner Saufen». Und für wen? Nicht für alte Hasen und Bessertrinker. Aber für alle Jungen und Junggebliebenen, die keine Lust auf Fachlatein haben, sondern sich auf unterhaltsame und unkomplizierte Art und Weise ein einfaches Grundwissen rund um den Wein aneignen möchten. Für 80 Franken ein gelungener Abend. ●

STEFAN FEHLMANN

Mehr dazu unter:
⇒ www.schoener-saufen.com



Was haben wir denn da?
Der Kurs vermittelt nicht nur Basiswissen rund um den Wein, er weckt auch Interesse für die degustierten Tropfen.

ANZEIGE

Marken in Aktion bei Coop.

Dienstag, 6. Dezember, bis Samstag, 10. Dezember 2016, solange Vorrat



Gerber SHARE THE FUN



Gerber L'Original DUO,
2 x 800 g (100 g = 1,40)

22.20
statt 29.60



Gerber Moitié-Moitié DUO,
2 x 800 g (100 g = 1,40)

22.40
statt 29.90

COOP-BASISWEINKURS

Für Weinliebhaber und -interessierte ist ein Weinkurs das ideale Weihnachtsgeschenk. Neben dem Kurs «Schöner Saufen», gibts noch weitere interessante Angebote für jedes Bedürfnis und Budget. Der Coop-Basisweinkurs der Académie du Vin richtet sich an Einsteiger und alle, die das Thema Wein von Grund auf erlernen wollen. In den Kursen treffen sich vor allem Amateure, aber immer sind auch einige Jungprofis aus Weinhandel und Gastronomie mit dabei. Im Kurs werden alle wichtigen Weine und Weintypen verkostet.

Vom Schaumwein über Weiss-, Rosé- und Rotwein bis zum Süsswein. Dabei erlernen Sie die Unterschiede zwischen trocken, halbtrocken und süss, leicht und schwer, einfach und hochqualitativ, neutral und aromatisch, jung und reif. Der Kurs findet in Aarau, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen und Zürich statt.

Er dauert zwei Abende und kostet Fr. 185.00/Person.

Mehr dazu unter:
► www.advcampus.com/coop-basisweinkurs

WEINABO

Mondovino bietet vier verschiedene Weinabos an. Für Weinfreunde und alle, die es werden wollen, eine beliebte Geschenkidee. So erhält der Beschenkte beispielsweise beim Rotwein-Abo viermal jährlich ein Set mit drei verschiedenen Flaschen zu einem ausgesuchten Thema. Zudem steht für jeden Wein aus den vier Weinabos der Tasting Tutor der Académie du Vin zur Verfügung und vermittelt viel Wissenswertes über den entsprechenden Wein.

Das Weinabo ist zum Vorteilspreis von Fr. 35.– bis 50.– pro Set inklusive 10 Prozent Rabatt und geschenkter Liefergebühr erhältlich unter:
► www.mondovino.ch/weinabo