

Weinlagerung im Weinkeller oder im Weintemperierschrank

Jeder Flasche ihren Platz: Luftfeuchtigkeit, Lichtverhältnisse und Temperatur im Weinkeller müssen stimmen, damit der Wein seine Qualität behält.



(ves/knü) Grundsätzlich kann jeder Keller zum Weinkeller umfunktioniert werden – vorausgesetzt, der Keller ist nur dem Wein gewidmet. Fremdgerüche von Heizöl oder Nahrungsmitteln übertragen sich oft auf den Wein. Eine ruhige Lage bildet eine weitere Voraussetzung für eine optimale Lagerung, da sich Erschütterungen und Vibrationen durch Verkehr, Heizung oder Kühlschränke negativ auf den Wein auswirken.

Aufbewahrung im Gestell

Weinflaschen sollten liegend aufbewahrt werden, damit der Korken nass bleibt. Damit der Wein sofort identifiziert werden kann, legt man die Flaschen am besten mit der Etikette nach oben ins Gestell. Wer vom gleichen Wein verschiedene Jahrgänge besitzt, teilt jedem Jahrgang ein eigenes Fach zu.

Bedingungen

Die ideale Temperatur für die Weinlagerung liegt zwischen 8 °C und 12 °C. Allzu grosse Temperaturschwankungen sollten vermieden werden. Bei Erwärmung dehnt sich der Wein in der Flasche aus, wird in die Poren des Korkens gepresst und verdunstet. Bei Kälte zieht er sich wieder zusammen, Luft strömt nach und löst eine Oxidation aus. Jahreszeitlich bedingte Abweichungen bis zu 6 °C sind jedoch akzeptabel.

Bei der relativen Luftfeuchtigkeit gelten Werte um 70 Prozent als optimal: Sinkt die Luftfeuchtigkeit massiv, besteht die Gefahr, dass die Korken austrocknen. Bei konstant zu hoher Luftfeuchtigkeit beginnt das Etikett zu schimmeln. Wenn die Temperaturunterschiede zu gross und die Luftfeuchtigkeit zu niedrig sind, sollte ein Weinkeller klimatisiert werden. Damit der Wein nicht dumpf oder muffig wird, ist Frischluftzufuhr notwendig: Dies kann mit Hilfe eines

Schachts oder Oberlichts erfolgen. Wein liebt die Dunkelheit. Tageslicht im Weinkeller ist deshalb nicht nur unnötig, sondern sogar schädlich für die Weinqualität.

Weintemperierschrank

Wer keinen Weinkeller hat und sich dennoch einen Vorrat an edlen Tropfen anschaffen will, ist mit einem Weintemperierschrank gut bedient. Er regelt Temperatur und Luftfeuchtigkeit ideal. Bei manchen Modellen können sogar unterschiedliche Temperaturzonen eingestellt werden. Der Schrank sollte über eine massive lichtundurchlässige Türe verfügen. Diverse Modelle besitzen eine Glastüre. Dies hat rein ästhetische Gründe. Bestehen die Türen aus UV-Schutzglas, kann der Wein unbesorgt hineingelegt werden. Der Weinschrank sollte möglichst vibrationsarm arbeiten. Es gibt Modelle, die mit einer Absorber-Kühltechnik ohne Motor und Kompressor arbeiten und deshalb vibrationsfrei sind. Die Kosten für einen Weintemperierschrank belaufen sich auf 1 500 bis 5 000 Franken.

Lagerdauer

Die optimale Reife eines Weines hängt von der Rebsorte, dem Jahrgang, dem Anbaug Gebiet und anderen Faktoren ab. Deshalb muss man im einzelnen Fall die ideale Lagerdauer selbst abschätzen. Grundsätzlich gilt für Weissweine eine Lagerdauer von drei bis fünf Jahren, für kräftige, dunkle Rotweine mindestens sechs Jahre und für Rosé-Weine fünf Jahre und mehr. Süssweine können 15 Jahre und mehr im Weinkeller bleiben.

Kunststoff oder Kork

Kunststoffkork ist immer verbreiteter. Ob dieser besser oder schlechter ist als herkömmlicher Naturkork, ist umstritten. Skeptische Weintrinker und Weintrinkerinnen berichten, dass Kunststoffkorken nur etwa zwei Jahre dicht halten. Andere Winzer wiederum schwören auf die Vorteile der aus Polyethylen hergestellten Stopfen. Der Wein werde nicht durch den Korkgeschmack beeinträchtigt und sei frei von Korkstaub. Für wirklich lange Lagerung, über fünf, zehn oder mehr Jahre hinweg, ist Kunststoff jedenfalls auch nach Ansicht der Hersteller nicht geeignet. In verschiedenen Studien wurde nachgewiesen, dass die Sauerstoffdurchlässigkeit der Kunststoffkorken grösser ist als bei Schraubverschluss, dass aber auch gute Naturkorken dichter sind als Kunststoff. Es lassen sich keine eindeutigen Aussagen über die speziell besseren oder schlechteren Eigenschaften von Kunststoffverschlüssen machen. Jedoch ist davon auszugehen, dass sich Kunststoff dank der tiefen Preise fest im Weinbusiness verankern wird.

Text: hausinfo

Bilder: Vinumtec

Datum: 22.06.2009

www.hausinfo.ch