



Fotos: Ramona Theiss

Dunkelrot und aufgrund seines Alters voller erdiger Aromen ist der Syrah, den Christina Schilling hier im Glas hat. Sie ist anerkannte Weinkennerin
GESCHMACKSSACHE

Wein ist wie Poesie in Flaschen

Christina Schilling ist geprüfte Sommeliere und will andere Menschen mit allen Sinnen für Weine begeistern

VON MARION BLUM

Wenn sie unter sich sind, schmatzen und spucken sie. Für Sommeliers ist Wein mehr als ein gut schmeckendes Getränk mit berauschender Wirkung. Christina Schilling er aus Affalterbach gehört zu den Menschen, die das Schmecken zu ihrem Beruf gemacht haben. Als Expertin der Ludwigsburger Kreiszeitung verrät sie in der Kolumne (W)einmaleins Wissenswertes rund um den Rebensaft.

Als Weinkenner verstehen sich viele Menschen. Doch wie wird man Sommelier? „Ich habe mein Hobby zum Beruf gemacht“, verrät Christina Schilling. Über einen Zeitraum von eininhalb Jahren besuchte sie immer wieder Blockseminare in der Deutschen Sommelierschule in München, lernte Theorie und Praxis – angefangen vom Weinanbau, über die Produktion bis hin zur Praxis. Sie war viele Jahre als Übersetzerin für Englisch und Französisch tätig, später leitete sie die Unternehmenskommunikation in einer großen Firma. Heute überetzt sie die Sprache des Weines und die vielen Aromen des Duftalphabets.

Ein Sommelier sollte nicht nur erkennen, was er im Glas hat, sondern vor allem andere Menschen bei der Auswahl des für

sie passenden Weines beraten. „Er ist in einem Restaurant nicht nur für den Wein, sondern ebenso für alle anderen Getränke zuständig – angefangen vom Wasser bis zu Spirituosen“, so die Expertin. Wasser ist nämlich noch lange nicht gleich Wasser: „Zum Wein passt am besten ein möglichst neutrales Wasser ohne Eigengeschmack.“ Alles andere verderbe die Geschmacksinnene. Kohlenstoffsäure verstärkt zudem den Eigengeschmack des Wassers.

„Regen lässt das Gras wachsen, Wein das Gespräch.“

Schweitisches Sprichwort

Schier undurchschaubar ist die Vielfalt an Weinen, die angeboten wird. Dem Laien fällt es schwer, sich zu entscheiden, wenn er vor einem Regal mit Weinflaschen steht. „Es ist schwierig, nach Etikett zu kaufen“, so Schilling. Sie empfiehlt dort einzukaufen, wo die Weine verkostet werden können, also im Weinhandel oder direkt beim Winzer, der den Wein anbaut und produziert. Und die befinden sich hier quasi vor der Haustüre.

Gerne begibt die Expertin sich auf Entdeckungstour in der Region, aber auch in den klassischen Weinländern wie Frankreich, Italien und Spanien. Sie ist jedes Mal begeistert, wenn sie auf eine Neuentdeckung stößt. Ob Weinhandel oder Winzer: „Berührungspunkte sind unbegreifbar“, versichert Christina Schilling. Natürlich hat Qualität ihren Preis. Für einen

einfachen Sommerwein muss man aber nicht in die 15-Euro-Kiste greifen“, sagt sie. Einen anständigen Wein dürfte man schon ab vier Euro erwarten. Für welchen Wein ihr Herz schlägt, kann sie nicht so einfach beantworten.

„Es gibt so viele Weine“, sagt sie. Im Sommer trinke sie mehr Weiß, im Winter mehr Rotweine. „Ich mag Weine gerne zu Essen, deshalb sollten sie für mich nicht so dominant sein“, so die Expertin. Europäische Weine kommen ihr deshalb sehr entgegen, Importe aus Übersee seien für nur 14 Prozent Alkoholgehalt und mehr zu wuchelig. Aber das ist halt Geschmacksache.

„Am Rausch ist nicht der Wein schuld, sondern der Trinker.“

Konfuzius
chinesischer Philosoph

Um das Schmecken dreht es sich in den Seminaren, die Christina Schilling anbietet. Wenn sie Basiswissen vermittelt, bietet sie etwa zehn verschiedene Weine zur Verkostung an. Sie organisiert aber auch thematische Seminare, zum Beispiel über das Zusammenspiel von Schokolade und Wein oder rückt Rebsäfte bestimmter Regionen in den Fokus. „Spanien und Portugal haben viel zu bieten“, ist sie überzeugt.

Vermintliche Weinexperten, „die in der linken Backentasche einen Hauch von Boskop herausschmecken“, findet die Sommeliere eher lächerlich. „Sensorik ist

eine Fähigkeit, die jeder lernen kann“, ist sie fest überzeugt. Voraussetzung sei nur, mit offener Nase durch die Welt zu gehen. Viele Gerüche der Natur, wie der einer frisch gemähten Wiese, aber auch erdige, lehmige Noten wie bei einem Regentag im Wald, finden sich auch in einigen Weinen wieder.

„Oft mal bewusst zu riechen, das ist für die Expertin wichtig. Welche Rebsorte sie im Glas hat, kann sie mühelos erschnuppeln und schmecken. Aromen sind mit Einnierungen verknüpft. Florale Noten könnten vor allem Menschen besser wahrnehmen, die in ihrer Kindheit oft in der Natur gewesen sind. Ein Sensorikteil gehört zu jedem

Weinseminar mit Christina Schilling dazu. „Es gibt kein richtig und kein falsch“, so die Expertin. Will ein Laie bei einer Verkostung Eindruck schinden, empfiehlt sie Folgendes: Die Nase ins gefüllte Weinglas halten, bedeutungsvoll schnuppeln und feststellen, dass sich die Aromen von Apfel, Birne und einem Hauch Zitrone darin befinden. „Das trifft auf 80 Prozent aller Weißweine zu“, so die Expertin.

Infos im Internet unter www.lernen-sie-schmecken.de



Mit einem Kapfelschneider wird die Metallhülle aufgeschnitten und entfernt.



Mit leichten Drehungen und einem leichten Plopp wird der Korken aus der Flasche gezogen.



Christina Schillingler schwenkt den Rotwein im Glas, damit er seinen Geschmack entfaltet.

GESCHICHTE

Dionysos und Bacchus sind die antiken Vorreiter

Wer Wein trinkt, pflegt eine alte Tradition. Denn Weinbau wurde schon im 5. Jahrtausend vor Christus in Vorderasien betrieben. Das antike Persien sowie das heutige Georgien gelten jedoch als die Ursprungsländer des Weines.

In der antiken Mythologie waren es Osiris (Ägypten), Dionysos (Griechenland) oder Bacchus (römische Mythologie), die den Wein und den Weingenuss repräsentierten. Man spricht in diesem Zusammenhang auch heute noch von Bacchusfreuden.

Im Alten Rom war die Herstellung des Weines sogar von religiösen Regeln bestimmt: Priester setzten die Tage des Erntebeginns fest. Selbst das Stutzen der Rebstöcke war eine religiöse Pflicht. Der Wein war auch ein wichtiger Bestandteil religiöser Feste im Alten Rom. Sowohl die Kunst der Weinbereitung als auch die Kultur des Weingenusses ist über Jahrtausende hinweg bis heute immer fortentwickelt worden.

Der Weingenuss gehört für viele Menschen zur feinen Lebensart einfach dazu. (mb)