

Belüften von Stillweinen im Hotelalltag

Motivation für die Arbeit

Als Sommelier in der gehobenen 5-Sterne-Hotellerie gehört das Belüften und Dekantieren von Stillweinen zum täglichen Handwerk eines hochwertigen Weinservices. Im Laufe vieler leidenschaftlicher Diskussionen mit einem Sommelierkollegen sowie durch zahlreiche Gespräche mit Winzern, Händlern und weiteren Fachleuten aus der Weinwelt hat sich bei mir das Bedürfnis entwickelt, mich intensiver mit diesem Thema auseinanderzusetzen. Besonders interessierte mich, was auf chemischer Ebene geschieht, wenn ein Wein in der Karaffe mit Sauerstoff in Kontakt kommt, und welche sensorischen Veränderungen sich daraus ergeben.

Fragestellung und Zielsetzung

Zum Thema Belüften existieren unzählige Meinungen und Vorgehensweisen. Viele davon basieren weniger auf fundiertem Wissen als vielmehr auf Emotionen, Tradition oder Hörensagen. Häufig hört man: „Dieser Wein braucht Luft“, und schnell werden Weine pauschal in die Karaffe umgefüllt, ohne genau zu wissen, welchem Wein der Sauerstoffkontakt tatsächlich zugutekommt und welchem er womöglich schadet. Ziel meiner Arbeit war es daher, folgende Fragen näher zu beleuchten:

- Wann ist das Belüften wirklich sinnvoll, wann eher kontraproduktiv?
- Gibt es Alternativen?
- Wie lässt sich das Belüften von Stillweinen sinnvoll in den Hotelalltag integrieren?

Methodik

Die Arbeit stützt sich auf drei zentrale Säulen:

- Theoretische Grundlagen: Zunächst habe ich die chemischen und sensorischen Hintergründe des Belüftens anhand einschlägiger Fachliteratur aufgearbeitet und verschiedene Weintypen systematisch eingeordnet.
- Expertenbefragung: Im Anschluss habe ich eine Umfrage unter Winzerinnen und Winzern durchgeführt, um praxisnahe Einschätzungen und Empfehlungen direkt von der Produktionsseite einzuholen.
- Triangeltest: Ergänzend habe ich im Hotel, in dem ich tätig bin, eine Blindverkostung mit Gästen durchgeführt, um die sensorischen Auswirkungen des Belüftens direkt am Gast zu überprüfen.

Diese drei Säulen ermöglichten es, die Fragestellungen aus unterschiedlichen Blickwinkeln zu beleuchten und differenzierte Empfehlungen abzuleiten.

Inhalt

Beim Belüften, also dem gezielten Zuführen von Sauerstoff durch das Umfüllen in eine Karaffe, werden sowohl chemische als auch aromatische Prozesse im Wein angestoßen. Durch die Karaffierung sollen Tannine abgerundet und die Aromatik geöffnet werden. Verschiedene Prozesse spielen dabei eine Rolle, wie im Theorieteil dargestellt wurde. Durch den Luftkontakt entstehen u.a. Polymerisationsprozesse, die Tannine mildern und das Mundgefühl harmonischer erscheinen lassen. Gleichzeitig verändern sich Aromastoffe wie Ester, Terpene, Fettsäuren und Fuselalkohole. Vor allem gebundene Terpene werden durch Sauerstoff erst aromaaktiv. Ebenso können störende flüchtige Schwefelverbindungen abgebaut werden, wodurch sich das Sortenaroma klarer zeigt.

Allerdings bringt Sauerstoff auch Risiken mit sich: Oxidationsprozesse können Acetaldehyde entstehen lassen, die sich negativ auf die Aromatik auswirken. Ob Belüftung sinnvoll ist, hängt immer vom Weintyp, Reifegrad und der Stilistik ab.

Die Winzerbefragung zeigte ein sehr differenziertes Bild: Wein ist zu individuell, um pauschale Regeln aufzustellen. Grundsätzlich werden reduktiv ausgebaute, jugendliche und kräftige Weine häufig zur Belüftung empfohlen. Weine mit Flaschenreife, aromatisch filigrane Weißweine und feinstrukturierte Rotweine (wie Pinot Noir) hingegen sollten eher vorsichtig behandelt und auf eine Karaffierung verzichtet werden. Die empfohlene Belüftungsdauer liegt bei bis zu zwei Stunden, wobei kräftige Rotweine auch von längeren Zeiten profitieren.

In der Blindverkostung wurden fünf verschiedene Weinstile mit je zwei Vertretern untersucht, insgesamt also zehn Einzelweine. Jeweils die Hälfte einer Flasche wurde am Nachmittag mittels Coravin in eine bauchige Karaffe umgefüllt, die andere Hälfte blieb bis unmittelbar vor der Verkostung verschlossen. Die Gäste mussten im Rahmen eines Triangeltests von drei eingeschenkten Proben die abweichende erkennen. Der Triangeltest wurde mit der Präferenzfrage und einer Bewertung anhand von fünf sensorischen Parametern kombiniert. In diese Auswertung gelangten nur jene Fragebögen, bei denen die abweichende Probe korrekt identifiziert wurde.

Signifikante Unterschiede traten insbesondere bei fruchtbetonten und kräftigen Rotweinen auf. Die Auswertung der Präferenzfrage ergab dabei: Fruchtbetonte Weine wurden überwiegend in der unbelüfteten, kräftige Rotweine hingegen in der belüfteten Variante bevorzugt.

Die sensorischen Bewertungen bestätigten dies: Kräftige Rotweine gewannen durch Belüftung an Frucht und Balance, während fruchtbetonte Weine, sowohl rot als auch weiß, an Ausdruck verloren.

Insgesamt decken sich die Ergebnisse der Blindverkostung in vielen Bereichen mit den Einschätzungen der Winzerbefragung, insbesondere bei kräftigen Rotweinen und fruchtbetonten Weißweinen. Bei kräftigen Weißweinen zeigten sich allerdings auch Abweichungen zwischen Winzermeynungen und der sensorischen Wahrnehmung der Verkoster. Auffällig war hier zudem, dass diese Gruppe am seltensten sensorisch unterschieden werden konnte.

Fazit

Der Hotelalltag unterscheidet sich in einigen Aspekten vom klassischen Restaurantbetrieb. Zeitdruck spielt hier seltener eine Rolle und der Gästekontakt ist über den gesamten Aufenthalt hinweg meist intensiver. Dies ermöglicht andere Serviceansätze: Der Wein für das Abendessen kann bereits mittags in die Karaffe umgefüllt werden, wodurch gezielt längere Belüftungszeiten genutzt werden können.

Auf Basis der Kombination aus Theorie, Winzerbefragung und sensorischer Analyse lassen sich folgende Empfehlungen ableiten:

- **Kräftige, junge Rotweine mit hohem Tanningehalt** profitieren in der Regel deutlich. Eine Karaffierung zwei bis vier Stunden vor dem Service wird empfohlen.
- **Fruchtbetonte Weiß- und Rotweine sowie feinstrukturierte Rotweine** sollten nicht belüftet werden, da die Primärfrucht darunter leidet.
- **Kräftige Weißweine** sollten individuell geprüft werden. Hier bietet sich ein Probeschluck vor dem Service an. In vielen Fällen genügt bereits ein bauchiges Glas.
- **Reduktive Weinstile und Naturweine** können vom Belüften profitieren, auch hier bleibt jedoch die weinindividuelle Beurteilung entscheidend.

Letztlich bleibt das Belüften von Stillweinen ein sensibles Thema, bei dem Erfahrung, Fingerspitzengefühl und der konkrete Wein im Glas immer die maßgeblichen Faktoren sind.