Grosse Weinpalette: Kontrolle im Rebberg (o. l.), Varone (l.) und Reynard degustieren ihre Weine, Weinkeller und Lager

«WEIN UND KÄSE AUS DER GLEICHEN REGION – DAS PASST FAST IMMER»

Christian Ulrich, Einkaufsleiter Globus Delicatessa, über die richtige Wahl

Wein mit Käse zu kombinieren, ist beliebt. Wieso passen die beiden so gut zusammen?
Wein kann die spezifischen Stärken eines Käses hervorheben – und umgekehrt. Das hat viel mit Säure zu tun. Der Käse braucht einen Gegenspieler, der dafür sorgt, dass er sich geschmacklich entfalten kann.

Passt jeder Wein zu jedem Käse?
Keineswegs! Manche Kombinationen schaden dem einen oder anderen. Kredenzt man zu einem milden Käse einen kräftigen Wein, geht der Käse unter. Ein Glas Sangiovese passt nicht zu einem Stück milden Tomme; der Käse ist angenehm, cremig, doch wenn man ihm jetzt mit diesem kräftigen Wein kommt, bleibt geschmacklich nur noch der Wein übrig. Umgekehrt wird man von einem einfachen Pinot noir wenig haben, wenn man dazu einen intensiven Roquefortkäse isst.

Gibt es Faustregeln?
Ja; sie sind aber nicht so trivial, oft geht es um Details. Es ist nicht so leicht, schwere Rotweine mit Käse zu kombinieren. Weisswein ist hingegen meist ein guter Begleiter. Generell gilt, dass Käse und Wein einander hinsichtlich Säure, Süsse oder Intensität nicht zu ähnlich sein sollten, weil Kontraste meistens gut harmonieren. Je milder und cremiger der Käse ist, desto säurebetonter sollte der Wein sein. Bei säuerlichem Käse ist ein halbtrockener oder edelsüsser Wein angebracht. Bei gesalzenem Käse passt Süsswein wunderbar – Portwein zum Beispiel.

Passt Schweizer Wein zu Schweizer Käse?
Tatsächlich liegt man selten falsch, wenn man Wein und Käse aus der gleichen Region kombiniert. Das Problem ist aber, dass man heute in vielen Käseregionen nicht nur die ursprünglichen Sorten, sondern eine grosse Vielfalt findet. Ich würde daher sagen: Kombiniert man den Käse einer Region mit dem entsprechenden Wein, funktioniert die Sache. Ein gutes Glas Epesses passt zum Beispiel sehr gut zu einem Gruyère.

FOTO: MICHELE LIMINA

«ZU EINEM GRUYÈRE PASST EIN EPESSES»

Eignen sich Schweizer Weine generell für die Kombination mit Käse?
In der Schweiz haben wir Weissweine mit guter Säure, auch viele Rotweine weisen einen erfrischenden Säuregehalt auf. Diese Weine – zum Beispiel Riesling-Silvaner – gut mit Käse zu kombinieren, ist nicht so einfach.

Warum?
Die Weine werden raffinierter. Die weissen Weine sind harmonischer, bei den roten wird das Tannin besser eingebettet – dadurch werden sie runder und lassen sich leichter kombinieren. Leichten Merlot würde ich nicht zu Käse reichen.

Ein Beispiel: Welchen Wein würden Sie zu Parmesan reichen?
Eher einen Weisswein, zum Beispiel aus dem Zürcher Weinland. Ausprobieren könnte man auch einen Federweissen oder einen leichten Roten aus der Bündner Herrschaft. Entscheidend ist aber die Intensität beziehungsweise Reife des Parmesans.

Was kredenzen Sie Ihren Gästen zu Weichkäse?
Ist der Käse cremig, würde ich zu einem raffinierten Pinot blanc aus dem Zürcher Weinland greifen – ein spritziger Wein, der sich gut entwickelt. Ist der Käse etwas intensiver, würde ich eher einen fruchtigen Wein nehmen, zum Beispiel einen Chardonnay aus dem Lavaux. Oder eine Spätlese.

Und zu einem Stück Appenzeller?
Einen Pinot noir aus der Bündner Herrschaft – hier sieht man wieder, dass Produkte aus nahen Regionen gut zusammenpassen.

Wie kann der Laie die optimale Kombination finden?
Ich empfehle, eine gute Flasche Wein zu kaufen und dazu eine Reihe verschiedener Käse, die passen könnten. Dann kann man selber herausfinden, welche Kombinationen einem besonders schmecken. Ich würde empfehlen, Käse aus der gleichen Familie zu wählen: zum Beispiel zehn verschiedene Blauschimmelkäse zu einem Vin Santo. Fährt man zu breit, überfordert man die Sensorik.

INTERVIEW MARIUS LEUTENEGGER

VON DER REBE ZUM WEIN

Ein Wein entsteht aus dem Zusammenspiel verschiedener physischer Faktoren: eine oder mehrere Rebsorten, Boden, Klima, Lage. Der Winzer greift vom Wachstum der Rebe bis zum Zeitpunkt der Weinlese stark in den Entstehungsprozess ein.

Weinlese
Der Beginn der Weinlese richtet sich nach der Rebsorte, der Reife, dem Gesundheitszustand der Trauben, dem Wetter und dem angestrebten Weintyp. Die Traubenstiele werden ganz oder teilweise entfernt (Entrappen).

Rotwein
Im Keller werden die ganzen Trauben entrappt, gemahlen oder gequetscht, sodass der Saft austreten kann. Die roten Trauben werden vor dem Pressen vergoren. Im Gärtank versucht man Farbe, Stoff und Aromen aus den Trauben und den Häuten zu extrahieren. Das Einmaischen prägt die Struktur des Weinstils. Die Gärung verwandelt den Zucker in Alkohol, der biologische Säureabbau (den fast alle Rotweine durchmachen) die Apfelsäure in die Milchsäure. Beim Abziehen des Weins aus dem Gärtank wird der Saft des Jungweins vom Trester getrennt. Das ergibt den Vorlaufwein. Durch das Pressen erhält man den Presswein. Der Wein wird in Behältern (Stahltank, Holzfass) unterschiedlicher Grösse ausgebaut, bevor er in Flaschen gefüllt wird.

Weisswein
Im Keller werden die Trauben entrappt, gemahlen oder gequetscht und dann schonend gepresst. Weisswein wird im Gegensatz zu Rotwein vor der Gärung gepresst. Manchmal werden die Trauben vorher einige Stunden an der Maische stehen gelassen, damit sie mehr Aromen extrahieren können. Nach dem Pressen muss der Most geklärt und von seinem Depot befreit werden. Es folgt die alkoholische Gärung. Die abgestorbenen Feinhefen werden danach abgezogen oder im Wein belassen (Ausbau auf den Feinhefen). Je nach Weintyp und nach Jahrgang kann der Jungwein den biologischen Säureabbau durchmachen. Dann wird der Wein stabilisiert und geklärt. Bevor er in die Flaschen kommt, wird er in der Regel filtriert. Rosé wird aus roten Traubenbeeren, aber nach dem Verfahren der Weissweinherstellung produziert.

ANZEIGE