

JENNY ROSSBERG

Jenny Roßberg (33) ist Sommelière und diplomierte Weinakademikerin. Seit 2015 ist sie selbstständig als Dozentin für Weinseminare sowie Beraterin für die Gastronomie, Winzer und Weinhändler. Ihr Motto: Wein ist immer ein Erlebnis
Informationen über die breite Angebotspalette der leidenschaftlichen Weinexpertin finden Sie unter: www.weinistjenny.de



Es muss nicht immer CHAMPAGNER sein

interview
ANGELA MÜLLER
fotos
MATHIAS LEIDGSCHWENDNER

Das Thema „Wein“ steht für Lebensqualität, Leidenschaft und Genuss. Doch die Wein- und Sekt-/Champagner-Landschaft erscheint einem Laien oft undurchsichtig und kompliziert. Wir haben uns mit der Sommelière Jenny Roßberg verabredet, um ein wenig Licht ins Dunkel zu bringen und unsere Leser über die aktuellen Trends in der Weinszene zu informieren. „Champagne Characters“, eine entzückende kleine Champagner-Bar im Münchner Glockenbachviertel, war genau der richtige Ort für unser Gespräch – natürlich bei einem Glas Champagner...

„Generell geht der Trend auch in der Weinszene ganz stark zu heimischen Produkten, Bio ist angesagt.“

fasson: Beginnen wir mit einer allseits bekannten Situation: Man ist eingeladen und weiß, die Gastgeber trinken gerne einen trockenen Weißwein, möglichst säurearm. Jetzt steht man im Supermarkt, der ja mitunter auch gut sortiert ist, und liest die Beschreibungen bzw. schaut auf das Etikett. Wie findet man den richtigen Wein?

Jenny Roßberg: Es gibt interessante Studien darüber, wonach wir Wein aussuchen; das Etikett ist tatsächlich oft ausschlaggebend für die Kaufentscheidung. Ein Tier auf dem Etikett kommt zum Beispiel sehr gut an, weil es suggeriert, dass der Winzer einen besonderen Bezug zur Natur hat, oder auch ein goldener Schriftzug „Chateau XY“. Die Chance, aufgrund des Etiketts den richtigen Wein zu finden, ist allerdings sehr gering. Das liegt daran, dass es nur sehr wenige Pflichtangaben gibt. Die Rebsorte, die Region, aus der die Trauben kommen, Säure- bzw. Zuckergehalt, selbst der Jahrgang sind alles freiwillige Angaben. Deshalb rate ich dazu, Wein dort zu kaufen, wo man eine Beratung bekommt, das kann auch ein gut sortierter Supermarkt oder Internet-Wein-Händler sein. Ob ein Wein wenig Säure hat, hängt von verschiedenen Faktoren ab. Neben der Rebsorte spielen auch Ausbauart und Herkunftsregion eine Rolle. Ein Wein aus einer wärmeren Region hat oft weniger Säure als aus einer kühleren. Es gibt aber Rebsorten, die grundsätzlich höhere Säurewerte erzielen wie Riesling, Sauvignon Blanc oder Silvaner. Rebsorten, mit tendenziell weniger Säure sind Müller-Thurgau und Weißburgunder.

Das heißt, man sollte möglichst nach Weinen aus warmen Ländern Ausschau halten?

Keineswegs. Auch in Deutschland oder in Österreich, z.B. im Burgenland, gibt es ausreichend warme Regionen. Allein durch die Klimaerwärmung hat sich vieles verändert.

Um das Thema „Wein mit wenig Säure“ abzuschließen: Welchen Rotwein oder Rosé können Sie empfehlen?

Bei Rotwein rate ich hier zu einem Wein aus einer wärmeren Region, einem Rioja aus Spanien oder einem Shiraz aus Australien. Pinot Noir (zu deutsch: Spätburgunder), Blaufränkisch aus Österreich oder die beliebten Klassiker Barolo und Barbaresco aus Norditalien sind generell eher säurebetont. Beim Rosé gibt es viele Spielarten: Es muss kein Rosé aus der Provence sein, auch aus Deutschland

kommen tolle Weine - mein persönlicher Liebling ist momentan ein Zweigelt Rosé vom Weingut Geyerhof aus dem Kremstal in Österreich.

Wird der weltweite Klimawandel generell Auswirkungen auf die Weine einzelner Länder haben?

Absolut. Hier müssen wir alle umdenken: Winzer, Sommeliers und Genießer. Es gab und gibt Veränderungen. Während manche Rebsorten besser mit Hitze und Wasserknappheit zu Recht kommen, ist das bei anderen weniger der Fall. Betroffen ist nicht nur der Süden Frankreichs, Spaniens, Portugals und Italiens – ganz zu Schweigen von einigen Gebieten in Australien und Kalifornien. Auch in Deutschland merken wir es. In den letzten 30 Jahren ist die Durchschnittstemperatur um ein Grad gestiegen. Mehr Zucker in der Traube bedeutet mehr Alkohol im Wein und weniger Säure – dies ergibt einen anderen Weinstil. Für die nächsten 50 Jahre ist eine weitere Erwärmung um zwei bis drei Grad vorausgesagt.

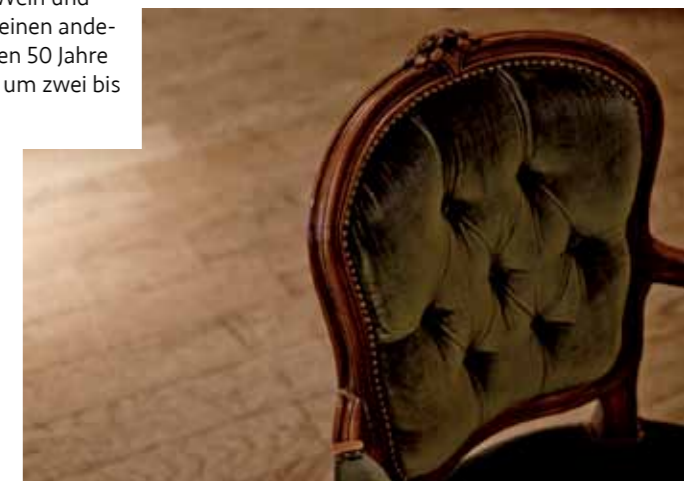
Die Champagne merkt die Erwärmung auch, und vor allem die Winzer in Südeuropa. Der Süden Englands hat heute das Klima wie an der französischen Loire. Die britischen Winzer setzen ihre Hoffnungen auf die Weißweine, vor allem aber auf ihre Schaumweine – wir werden sehen, was von dort noch kommt...

Wie sieht es denn hinsichtlich aktueller Trends bei den Ländern aus? Eine Zeit lang waren Weine aus Übersee, aus Australien oder Neuseeland, sehr gefragt.

Das ist richtig. Der Hype ist nicht mehr ganz so groß, aber nach wie vor kommen die Weine gut an, auch in meinen Seminaren. Das liegt an der Stilistik. Die Weine sind oft weich und rund, haben meist weniger Säure. Aber generell geht der Trend auch in der Weinszene ganz stark zu heimischen und „Bio“-Produkten. Die Österreicher machen es vor, sie trinken um die 60 Prozent inländisch produzierte Weine. Der Neuseeland-Hype drehte sich allerdings um die Weißweine – die Rotweine von dort sind gerade erst im Kommen, zum Beispiel der Pinot Noir aus Central Otago.

Sie haben das Stichwort „Bio“ genannt. Angesichts des Vegan-Trends ist immer öfter auch an Weinregalen die Bezeichnung „vegan“ zu lesen. Ist Wein nicht grundsätzlich ein veganes Produkt?

Bio-, Öko-, veganer und Natur-Wein – das ist ein Wald, in dem sich der Verbraucher kaum noch zurechtfindet. Allein die Bio-Zertifizierungen zu durchschauen, ist schwierig. Manche haben sehr strenge Auflagen, andere sind eher fragwürdig. Veganer Wein bedeutet, dass er nicht mit tierischen Stoffen in Kontakt gekommen ist. Wein wird fast immer geklärt – mit Eiweiß; bei veganen Weinen wird das nicht mit tierischen Stoffen gemacht. Und der Natur-Wein-Begriff ist nicht genau definiert. Das Motto hier lautet: wenig bis gar nicht in den Herstellungsprozess eingzugreifen. Solche Weine können beim ersten Schluck durchaus ungewöhnlich erscheinen. ➤



„Die wichtigsten Kriterien sind immer noch „SCHMECKT MIR“ oder „SCHMECKT MIR NICHT“

Ehrlich gesagt finde ich diese Punktesysteme zu undurchsichtig, und sie sind auch immer subjektiv. Egal wie viele Punkte ein Wein von welchem Experten bekommen hat – die wichtigsten Kriterien sind immer noch „schmeckt mir“ oder „schmeckt mir nicht“.

Neben der Beratung für Gastronomen und Winzern bieten Sie auch Wein-Seminare für Weinfreunde an. Sind diese auch für absolute Anfänger geeignet?

Absolut. Wein ist für jeden da, und jeder kann mit ein wenig Übung und ein wenig Wissen, noch viel mehr Spaß am Weingenuss haben. Ich biete Kurse für jede Wissensstufe an. Im Einsteiger-Seminar lernen die Teilnehmer, wie man Wein richtig verkostet und beurteilt. Wir üben, unterschiedliche Weinstile zu beschreiben und zu erkennen. Danach klappt es auch viel besser beim Weineinkauf oder mit der souveränen Bestellung im Restaurant. Außerdem sprechen wir über die richtigen Gläser, das Dekantieren und die Weinlagerung.

Ich möchte jetzt zu dem Thema „deutsche Weine“ kommen. Ich habe den Eindruck, dass das Image deutscher Weine immer noch verbesserungswürdig ist, obwohl sich gerade hier viel getan hat.

Wir sollten unseren deutschen Wein mehr schätzen – damit meine ich auch uns Fachleute, die wir Botschafter dafür sind. Deutschland bietet klassischen „cool climate“ Wein, großartige Steillagen und hat weltweit bekannte Winzer wie Philipp Wittmann oder J.J. Prüm. Wir haben alles, was eine tolle Weinnation braucht. Schon lange produzieren wir nicht nur Weiß-, Süß- und Rotweine, sondern auch Schaumweine auf Weltklasse-Niveau.

Es gibt so viele Wein Guides und Experten, die Punkte vergeben, siehe Fallstaff, Parker & Co. Kann man sich danach richten?

TIPPS FÜR DEN WEINKAUF

1. Am besten im Weinfachhandel oder in Supermärkten mit geschultem Personal einkaufen.
2. Neben der Rebsorte ist das Anbaugebiet des Weins entscheidend: Weine aus einer warmen Region haben oft weniger Säuregehalt als Weine aus einer kühlen Region.
3. Wer ein Problem mit der Säure hat: Bei Weißwein liegen Sie mit einem Weißburgunder oder Chardonnay richtig, bei Rotwein mit einem klassischen Rioja oder einem Shiraz aus Australien.

Die Nikolauspartys, Weihnachtsfeiern und Silvester stehen kurz bevor. Lassen Sie uns mal konkret ein paar Speisen und passende Weine durchgehen. Fangen wir mit einer kleinen Party mit Käseplatte und Wein zum Nikolaus an. Passt wirklich nur ein Rotwein zum Käse oder darf es auch mal ein Glas Champagner sein?

Es wäre geradezu langweilig, Käse nur mit einer Weinart zu kombinieren. Weißweine sind oft echte Käseallrounder, besonders, wenn sie leicht im Holzfass ausgebaut sind. Ebenso wie ein klassischer Champagner. Eine meiner Lieblingskombinationen ist ein Sauvignon Blanc von der Loire zu gereiftem Ziegenkäse. Zu einem würzigen Blauschimmelkäse passt ein Süßwein oder Portwein, zum Hartkäse ein kräftiger Rotwein.

Und zum festlichen Weihnachtessen mit Fisch bzw. der beliebten Weihnachtsgans? Gilt eigentlich immer noch die Regel „Weißwein zu Fisch und weißem Fleisch, Rotwein zu dunklem Fleisch“?

Diese Regel gilt schon lange nicht mehr. Ausschlaggebend für die Weinauswahl ist jedoch nicht immer das Grundprodukt eines Gerichts, sondern der Gesamteindruck mit Konsistenz und Gewürzen, vor allem die Soße und die Zubereitungsart. Bei Fisch gibt es viele Möglichkeiten: Zu einem leicht gedämpften Fisch sind leichte und dezente Weißweine ideal. Kommen Röstaromen – durch Grillen oder Braten – ins Spiel, passen besser Weißweine mit feinen Holznoten. Und ein Thunfischsteak verlangt nach einem spannenden Rotwein als Begleiter. Wichtig ist, dass der Wein und die Speise ähnlich kraftvoll und aromatisch sind, sodass nicht einer den anderen dominiert. >



LAVILLA

TAGUNGEN · FESTLICHKEITEN · HOTEL

das
LEBEN
ist ein
FEST.

FERDINAND-VON-MILLER-STRASSE 39-41
82343 NIEDERPÖCKING AM STARNBERGER SEE
T. 08151-7706-0 · INFO@LAVILLA.DE
WWW.LAVILLA.DE

BESONDERE DEUTSCHE WINZER

Charaktervolle Schaumweine
 Sekthaus Raumland, *Rheinhesen*
 Weingut Reichsrat von Buhl, *Pfalz*
 Weingut Oekonomierat Rebholz, *Pfalz*

Weißweine

Weingut Tesch, *Nahe*
 Weingut Schloss Proschwitz, *Prinz zur Lippe, Sachsen*
 Weingut Thörle, *Rheinhesen*

Gereifte Weißweine

Weingut Querbach, *Rheingau*

Roséwein

Weingut Georg Breuer, *Rheingau*

Rotweine

Weingut Meyer-Näkel, *Ahr*
 Weingut Ziereisen, *Baden*

Süßweine

Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, *Mosel*
 Weingut Forstmeister Geltz Zilliken, *Saar*

eine Auswahl von Jenny Roßberg



Inzwischen haben viele Weine einen Schraubverschluss. Kann man von der Art des Verschlusses auf die Qualität schließen? Der Verschluss sagt nichts über Preis oder Qualität eines Weines aus.

Kommen wir zu den Schaumweinen – angesichts der aktuellen Vielfalt für einen Laien kaum zu durchschauen. Früher gab es Sekt und Champagner, dann kam der Prosecco dazu. Jetzt schwärmen die einen von Crémant, die anderen neuerdings immer öfter von Franciacorta. Können Sie unseren Lesern da einen kurzen Überblick geben?

Sekt ist der deutsche und österreichische Begriff für unsere Schaumweine. Crémants stammen wie Champagner aus Frankreich, dürfen laut Gesetz aber nicht unter dem Namen Champagner verkauft werden. Crémants sind oft tolle Weine – zumal der Herstellungsprozess der gleiche aufwendige wie bei Champagner ist; es gibt sie zum Beispiel von der Loire, aus dem Burgund, dem Elsass. Franciacorta werden ebenfalls nach

dem Vorbild der Champagne hergestellt und kommen aus der Lombardei. Sie schmecken oft nur einen Hauch fruchtiger als Champagner. Preislich beginnt ein guter Franciacorta aber auch erst bei 25 Euro.

Und zum Schluss die große Silvesterparty. Wenn jemand nur ein kleines Budget hat, das nicht für Champagner reicht, er seinen Gästen aber trotzdem einen guten Tropfen servieren möchte, was würden Sie empfehlen?

Es gibt einige wirklich gute deutsche Schaumweine, die einem Champagner in nichts nachstehen. Auch ein Jahrgangssekt käme hier infrage. Es muss nicht immer Champagner sein.

Vielen Dank für die interessanten Einblicke in die Weinwelt. ■



KAEFER-GUT-KALTENBRUNN.DE

