Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

# Den Jahrhundertwein richtig lagern

**2003 haben die Reben erstaunliche Mengen Zucker produziert; der Traubenmost wies weit über 100 Öchslegrade auf, was nicht oft vorkommt in unseren Breitengraden. Manch einer wird deshalb ein paar Flaschen mehr einkaufen und zu Hause lagern. Doch macht er dabei Fehler, schmeckt der beste Wein nicht mehr. Weinexperte Daniel Pulver von der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW gibt ein paar Tipps.**

«Die optimale Lagertemperatur für Wein beträgt 12-15 °C», sagt Daniel Pulver von der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW. Ist es wärmer, altert der Wein schneller. Wichtiger als das exakte Einhalten dieser Temperatur ist jedoch, grosse Temperaturschwankungen zu vermeiden. Der Keller sollte deshalb gut isoliert sein.

Neben der Temperatur spielt die Luftfeuchtigkeit eine wichtige Rolle. Ist es zu feucht, beschlagen sich die Flaschen mit einem Wasserfilm und Schimmelpilze breiten sich aus. Zudem werden die Etiketten empfindlich auf Kratzer oder lösen sich von der Flasche. Ideal ist eine konstante Luftfeuchtigkeit von 70 Prozent. «Wenn die Luft zu trocken ist, werden die Korken spröd und brüchig und gewähren damit keinen optimalen Verschluss mehr», so Pulver.

Am besten wären die Flaschen in einem Naturkeller aufgehoben. Wer keinen zur Verfügung hat, kann sich mit einem Klimagerät behelfen. Im Handel sind Modelle erhältlich, für die man nicht allzu tief in die Tasche greifen muss. Auf jeden Fall gehören ein Thermometer und Hygrometer zum Weinlager, damit man das Kellerklima kontrollieren kann.

Ein dunkler Keller bekommt dem Wein am besten, denn auch das Licht führt zu einer schnelleren Alterung. Weinflaschen sollten weder dem direkten Sonnenlicht ausgesetzt sein, noch in der Nähe von Neonlicht gelagert werden. «Die Lichtenergie wandelt Eisen, Kupfer und schweflige Säure im Wein um, was das Bukett des Weins verschlechtert», erklärt Daniel Pulver. Für diesen so genannten Lichtgeschmack sind vor allem Weine im Weissglas anfällig. Diese lagert man deshalb am besten zuunterst im Gestell.

Wenn der Keller eher feucht ist, sind Holzgestelle oder Kartonboxen die falsche Wahl. Sie können schimmeln oder einen muffigen Geruch entwickeln, der sich auf den Wein übertragen kann. Geruchsaktive Produkte wie etwa Heizöl oder Benzinkanister sollten auf keinen Fall im selben Raum aufbewahrt werden.

Bei Flaschen mit Korkverschluss stellen auch Motten eine Gefahr dar. Die Korkmotte ist zwischen April und Oktober aktiv. Für die Eiablage bevorzugt sie feuchte, poröse und rissige Holz- oder Korkstellen. Weingeruch und eingetrocknete Weinreste auf den Korken locken sie besonders an. Die Maden fressen sich durch den Kork und der Verschluss wird durchlässig. Die Bekämpfung der einmal eingedrungenen Korkmaden ist sehr schwierig, weshalb man besser direkt gegen den Falter vorgeht. Dazu kann man einen Mottenspray verwenden oder UV-Fliegenfallen.

Es lohnt sich, diese Grundsätze zu beachten, denn so üppige Schweizer Weine wie 2003 werden wahrscheinlich nicht zum Standard. Pulver: «Vergleichbares gab es letztmals 1947».

Weitere Infos zur Flaschenlagerung finden Sie u. a. in den folgenden Büchern


- Johnson, Hugh: Der grosse Johnson. Hallwag Verlag. Bern 2001.
- Ambrosi, Hans: Wein von A-Z: Der neue grosse Ambrosi. Gondrom Verlag. Bindlach 2002.
- Eggenberger, Walter: Weinbuch. Für Winzer, Wirte und Weinfreunde. Verlag des Schweiz. Wirte-Verbandes. Zürich 1990.
- Steidl, Robert. Kellerwirtschaft. Österreichischer Agrarverlag. Leopoldsdorf 2001.


**Kontakt**

Daniel Pulver
Mikrobiologe
Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW
Tel. 044 783 63 53
daniel.pulver@acw.admin.ch