

# WSET®

## Level 2 Award

### in Wines and Spirits

NACHTRAG



Ab dem 1. August 2012 ersetzt dieser Nachtrag den gesamten Inhalt im Lehrmaterial des WSET® Level 2 Award in Wines and Spirits, der sich auf die **Kombination von Wein und Speisen** bezieht, insbesondere:

- **Kapitel 2** des Textbuchs „**Was das Etikett verrät**“ (S. 6–8)
- **Kombinieren von Wein und Speisen: Basiswissen** im **Studienführer** (S.39)

## Wein und Speisen

Wenn man Wein zum Essen trinkt, wird der Geschmack des Weins von der Speise beeinflusst werden, und ebenso kann sich der Wein auf den Geschmack des Essens auswirken. Diesen Effekt nutzt man bei der Kombination von Wein und Speisen, sodass im Idealfall sowohl das Essen als auch der Wein mehr Genuss bereitet, als es jeder für sich allein getan hätte. Sich mit diesen Effekten auszukennen, kann auch negative oder unangenehme Wechselwirkungen vermeiden helfen.

Zusätzlich zum Wissen um die grundlegenden geschmacklichen Wechselwirkungen zwischen Wein und Speisen muss man sich im Klaren darüber sein, dass Menschen unterschiedlich empfindlich auf die verschiedenen Aroma- und Geschmackskomponenten reagieren. So kann der gleiche Gehalt an Bitterstoffen von einer Person sehr viel intensiver wahrgenommen werden als von einer anderen (was nichts mit persönlichen Vorlieben zu tun hat – manchen Menschen mögen kräftige Eindrücke, während andere sie unangenehm finden). Beim Kombinieren von Wein und Speisen sollten daher individuelle Präferenzen ebenso beachtet werden wie die grundlegenden Wechselwirkungen zwischen Speisen und Wein.

## Primäre Wechselwirkungen im Geschmack von Speisen und Wein

Die im Mund befindlichen Geschmacksknospen neigen dazu, sich im Verlauf des Essens anzupassen, sodass von einem Bissen zum anderen die Empfindung von Süße, Salzigkeit, Säure usw. verändert sein kann. Ein extremes Beispiel ist Orangensaft, dessen Säure sehr unangenehm wirken kann, wenn man direkt zuvor Zahnpasta im Mund hatte. Darüber hinaus neigen einige Speisen wie Schokolade oder dicke Cremesuppen dazu, mit ihrer Fülle den Geschmackssinn insgesamt zu dämpfen.

Sehr einfach gesagt, gibt es zwei Geschmacksqualitäten in Speisen (Süße und Umami), die Wein potenziell „härter“ wirken lassen (bitterer, säurehaltiger, weniger süß und weniger fruchtig), während zwei andere (Salz und Säure) den Wein „weicher“ erscheinen lassen (weniger bitter, weniger säurehaltig, süßer

und fruchtiger). Insgesamt ist der Einfluss des Essens auf den Geschmack des Weins stärker als umgekehrt, insbesondere bei negativen Auswirkungen.

### **Süße im Essen**

- Verstärkt die Wahrnehmung von Bitterkeit und Säure sowie den brennenden Effekt des Alkohols im Wein
- Vermindert die Wahrnehmung von Körper, Süße und Fruchtigkeit im Wein

Süße in einer Speise kann einen trockenen Wein weniger fruchtig und unangenehm sauer erscheinen lassen. Bei allen Gerichten, die Zucker enthalten, ist generell ein Wein angebracht, der selbst eine gewisse Süße aufweist.

### **Umami im Essen**

- Verstärkt die Wahrnehmung von Bitterkeit, Säure und alkoholischem Brennen im Wein
- Vermindert die Wahrnehmung von Körper, Süße und Fruchtigkeit im Wein

Umami ist ein herzhafter, deftiger Geschmack, der sich von allen anderen primären Geschmacksqualitäten unterscheidet, auch wenn er nicht einfach zu isolieren ist. Während man isolierte Süße mit Zucker, Salz mit Natriumchlorid und Säure mit einer Anzahl chemischer Säuren (z.B. Weinsäure) beschreiben kann, zeigt sich Umami in anderen Geschmackseigenschaften (zusammen mit Salzigkeit in Glutamat [Mononatriumglutamat]) oder anderen Aromen (z.B. in gekochten oder getrockneten Pilzen). Sehr einfach erfährt man den Unterschied, wenn man den Geschmack eines rohen Pilzes mit dem eines Pilzes vergleicht, der 30 Sekunden in der Mikrowelle gegart wurde. Der Umami-Geschmack wird durch das Erhitzen deutlich verstärkt. Auch Glutamat zu kosten verdeutlicht den Umami-Geschmack, entweder, indem man ein paar Glutamatkristalle isst, oder indem man eine schwache Lösung zu sich nimmt. Beachten Sie aber, dass hier eine salzige Qualität zum Umami dazukommt.

Viele Speisen, die als schwierig mit Wein zu kombinieren gelten, enthalten viel Umami, ohne dass ausreichend Salz als Gegengewicht vorhanden ist. Der Wein wirkt dann leicht hart. Dazu gehören Spargel, Eier, Pilze und reife

Weichkäse. Sonst sind sehr umamihaltige Speise oft salzig genug, um der Wirkung des Umami entgegenzutreten (siehe unten). Dazu gehören Fisch und Meeresfrüchte sowie Fleisch in gepökelter oder geräucherter Form, außerdem Hartkäse (insbesondere Parmesan).

### **Säure im Essen**

- Verstärkt die Wahrnehmung von Körper, Süße und Fruchtigkeit im Wein
- Vermindert die Wahrnehmung von Säure im Wein

Etwas Säure im Essen wirkt sich grundsätzlich positiv auf die Kombination mit Weinen aus, da sie einen sehr säurereichen Wein ins Gleichgewicht bringt und die Fruchtigkeit betont. Wenn allerdings der Wein nur wenig Säure hat, kann ihn ein sehr säurehaltiges Gericht flach, schlaff und unfokussiert wirken lassen.

### **Salz im Essen**

- Verstärkt die Wahrnehmung von Körper im Wein
- Vermindert die Wahrnehmung von Bitterkeit und Säure im Wein

Auch Salz im Essen ist günstig für die Kombination mit Wein, da es einige der härteren Elemente weicher wirken lässt.

### **Bitterkeit im Essen**

- Verstärkt die Bitterkeit im Wein

Die Empfindlichkeit für bitteren Geschmack ist von Person zu Person stark unterschiedlich. Im Allgemeinen verstärken sich bittere Elemente gegenseitig, sodass die jeweilige Bitterkeit im Essen und im Wein für sich genommen ausgewogen sein mag, in der Kombination sich aber auf ein unangenehmes Maß verstärken kann.

### **Schärfe im Essen**

Es handelt sich hierbei eher um eine taktile Wahrnehmung (also eine der Berührung) als um eine geschmackliche. Auch hier ist die Empfindlichkeit individuell sehr unterschiedlich. Dabei sind nicht nur einige Personen

empfindlicher als andere, es gibt auch eine große Bandbreite, wie angenehm oder unangenehm man Schärfe findet.

### Schärfe im Essen

- Verstärkt die Wahrnehmung von Bitterkeit, Säure und alkoholischem Brennen im Wein
- Vermindert die Wahrnehmung von Körper, Reichhaltigkeit, Süße und Fruchtigkeit im Wein

Die Intensität der Reaktion verstärkt sich mit dem Alkoholgehalt des Weins. Alkohol verstärkt auch das Brennen der Schärfe; manche Leute mögen diesen Effekt.

### Andere Erwägungen

**Geschmacksintensität:** In der Regel ist es von Vorteil, wenn die Speise und der Wein ähnlich intensiv aromatisch sind, das eine also nicht das andere übertönt. Es gibt jedoch auch Fälle, in denen ein Gericht mit intensivem Geschmack (wie etwa ein Curry) zu einem Wein mit dezentem Geschmack passen kann – z.B. einem einfachen, leichten Weißen ohne Holznote. Umgekehrt können auch einige Desserts mit feinem Geschmack von einem intensiven Süßwein profitieren.

**Säure und Fett:** Die meisten Menschen finden die Kombination von säurebetonten Weinen mit fetten oder öligen Speisen ausgesprochen passend. Es wird als angenehm empfunden, wie die Säure die Reichhaltigkeit der Speise „durchschneidet“ und den Mund erfrischt. Dieser Effekt ist subjektiv.

**Süße und Salz:** Ebenfalls subjektiv ist der Genuss, wenn süße und salzige Geschmacksqualitäten zusammenkommen. Allerdings mögen viele Menschen diese Kombination, aus der einige sehr erfolgreiche Partnerschaften von Wein und Essen hervorgegangen sind, etwa Süßwein mit Blauschimmelkäse.

## Anwendung der Prinzipien

Da Menschen unterschiedliche Empfindlichkeiten und Vorlieben haben, kann man auf die Frage, welche Weine zu welchem Essen passen, keine einfache Antwort geben. Ein Gastgeber oder Sommelier sollte akzeptieren, dass seine Gäste über die Frage, ob die servierte Kombination passt, möglicherweise anderer Meinung sind.

Bei der Auswahl des Weins als Begleiter zu einem Gericht kann es sinnvoll sein, Speisen und Weine in Kategorien mit höherem oder geringerem Risiko einzuordnen. Natürlich enthalten die meisten Gerichte und Weine mehr als nur eine der unten aufgeführten strukturellen Komponenten, daher sind viele Abwandlungen möglich.

### Gerichte mit hohem Risiko

- **Zucker** – sehr zuckerhaltigen Gerichten sollte ein Wein zur Seite gestellt werden, der mindestens ebenso süß ist.
- **Umami** – zu sehr umamihaltigen Gerichten passen meist Weine, die eher fruchtig als tanninreich sind, da das Umami im Essen die Bitterkeit der Tannine hervorhebt.  
**Umami** – ein hoher Umamigehalt im Essen kann durch die Zugabe von Säure oder Salz ausgeglichen werden. Es sollte jedoch nicht so viel sein, dass das Gericht sich dadurch in seinem Grundcharakter ändert.
- **Bitterkeit** – Bitterkeit im Essen hebt bittere Elemente im Wein hervor. Weichen Sie ggf. auf Weiße oder tanninarme Rotweine aus.
- **Schärfe** – scharfe Gerichte sollten mit Weißweinen oder tanninarmen Roten kombiniert werden; auch der Alkoholgehalt sollte niedrig sein (da für empfindliche Personen die Bitterkeit und das Brennen des Alkohols verstärkt werden). Darüber hinaus können Fruchtigkeit und Süße reduziert werden, darum sollten Weine in Erwägung gezogen werden, die diese Qualitäten verstärkt besitzen.

## **Gerichte mit geringem Risiko** – Speisen mit viel **Salz** und/oder **Säure**.

Beachten Sie jedoch:

- Zu säurereichen Speisen sollten grundsätzlich säurebetonte Weine gereicht werden, sonst kann der Wein zu weich und schlaff wirken.

## **Weine mit hohem Risiko**

Je mehr strukturelle Komponenten ein Wein (und ein Gericht) hat, desto mehr Wechselwirkungen können auftreten. Das macht das Kombinieren schwieriger, eröffnet aber auch mehr Chancen für interessante Ergebnisse. Am problematischsten sind Weine mit hoher Bitterkeit aus der Eiche und den Tanninen der Schalen, in Verbindung mit hohem Säure- und Alkoholgehalt sowie komplexen Aromen. Gerade diese Weine aber können sich in der Kombination mit Speisen am spannendsten entwickeln und Aromen enthüllen, die kaum auszumachen sind, wenn der Wein für sich allein genossen wird.

## **Weine mit geringem Risiko**

Einfache Weine ohne Eichenholzeinfluss und mit etwas Restsüße lassen sich von kaum einer Speise aus dem Gleichgewicht bringen. Sie verändern sich in Kombination mit dem Essen aber auch nur wenig, was potenziell zu weniger interessanten Eindrücken beim Genuss führt.

Eine sehr ergiebige Methode zur Anwendung der oben erläuterten Prinzipien ist es, lange eingeführte erfolgreiche Kombinationen zu untersuchen und die Gründe zu analysieren, warum sie funktionieren. Wenn man diese Gründe versteht, kann man auch andere geeignete Weine finden. Beispielsweise passt Champagner zu Austern, da er keine Eichennote hat (also keine bittere Komponente mit dem Umami der Austern kollidiert), relativ leicht im Geschmack ist (den delikaten Geschmack der Austern also nicht überdeckt) und viel Säure aufweist (sodass er auch dann noch lebhaft und erfrischend wirkt, wenn die Austern etwa mit Zitronensaft gegessen werden). Andere Weine, die diese Kriterien erfüllen, dürften dann ebenfalls passende Begleiter sein.

# Wechselwirkungen zwischen Wein und Speisen – Zusammenfassung

Primäre Geschmacksqualität im Essen	Wirkung auf den Wein	Tipp zur Kombination
<b>Süß</b>	Trockener und bitterer, saurer Weniger süß und fruchtig	Vorsicht bei der Kombination mit Weinen, die weniger süß sind oder Tannin enthalten
<b>Umami</b>	Trockener und bitterer, saurer Weniger süß und fruchtig	Vorsicht bei der Kombination mit Weinen, die sehr tanninbetont sind oder eine Eichenholznote haben.
<b>Salzig</b>	Weniger trocken und bitter, weniger sauer Weicher und reichhaltiger	Salz kann tanninbetonte Weine genießbarer erscheinen lassen
<b>Sauer</b>	Weniger bitter und saurer Fruchtiger, süßer und reichhaltiger	Vorsicht bei der Kombination mit Weinen, die weniger Säure enthalten
<b>Intensiv aromatisch</b>	Wird von den Aromen der Speise übertönt	Mit Weinen kombinieren, die ähnlich intensiv aromatisch sind
<b>Fettig/ölig</b>	Weniger sauer	Mit Weinen kombinieren, die einen hohen Säuregehalt haben
<b>Scharf</b>	Trockener und bitterer, weniger süß und fruchtig Verstärkt die Schärfe	Mit Weinen kombinieren, die alkoholarmer und fruchtig sind und evtl. eine leichte Restsüße aufweisen