

Wie lagert Wein richtig?

Der Albtraum eines jeden Weinliebhabers: Eine alte Flasche eines besonders guten Jahrgangs wird entkorkt, nachdem sie lange Jahre im Keller gelegen und nur auf diesen Moment gewartet hat – und dann schmeckt der einstmals so leckere Tropfen wie purer Essig – oder noch schlimmer. Damit so etwas nicht passiert, müssen folgende Punkte beachtet werden:

→ ideale Lagertemperatur

Hierzu gibt es verschiedene Meinungen. Zunächst wird unterschieden, ob der Wein für einen geringen Zeitraum (bis zu einem Jahr) oder über eine lange Zeit lagern und reifen soll.

Für Ersteres sind Temperaturen bis 20 Grad völlig unbedenklich.

Anspruchsvoller wird es jedoch dann, wenn der Wein über mehrere Jahre hinweg reifen soll. Dazu muss es der Wein bedeutend kühler haben, ca. 8 bis 16 Grad stellen ideale Lagertemperaturen dar. Bei höheren Temperaturen verdunstet der Alkohol schneller, außerdem kann eine Nachgärung stattfinden, die den Korken aus der Flasche drückt.

- **Besonders wichtig!** Die Temperaturen sollten nicht stark schwanken! Durch Unregelmäßigkeiten in der Umgebungstemperatur wird die Alterung des Weins vorangetrieben, da er Luft zieht.

→ hohe Luftfeuchtigkeit

Eine ausreichend hohe Luftfeuchtigkeit ab 70 % ist notwendig, damit die Korken elastisch bleiben und die Flasche langfristig zuverlässig verschließen. Eine zu niedrige Luftfeuchtigkeit sorgt dafür, dass die Korken austrocknen und die Flaschen undicht werden.

Allerdings passiert das erst nach einigen Jahren und ist somit nur für eine lange Weineinlagerung relevant.

- **Vorsicht!** Bei über 90% faulen die Etiketten (lösen sich) und schimmeln die Korken. Es kann ein muffig-modriger Geruch entstehen.

→ **Abschirmung vor Licht**

Ein guter Weinkeller hat keine Fenster. Licht ist eine Wärmequelle und schadet dem Wein – auch wenn die meisten Flaschen heute aus grünem oder braunem Glas gezogen sind, die das Licht filtern. Wein, der regelmäßig dem Licht ausgesetzt ist, oxydiert schneller.

Resultat: Die Weine werden firnig (bitterer Altgeschmack), ihre Farbe verändert sich.

→ **richtige Lagerposition**

Bei jahrelanger Lagerung sollten die Flaschen liegend aufbewahrt werden. Der Korken muss von Flüssigkeit umspült werden, damit er feucht bleibt und nicht austrocknet. Bei kurzfristiger Lagerung können Flaschen auch stehend aufbewahrt werden.

→ **erschütterungsfreie Lagerung**

Damit sich ein Wein richtig entwickeln kann, sollte er frei von Erschütterungen gelagert werden. Daher sind konventionelle Kühlschränke keine geeignete Lösung. Lagert der Wein in einem Weinkeller, sollte dieser auf einem soliden Fundament errichtet sein. Erschütterungen durch vorbeifahrende PKWs oder wiederholte Vibrationen von Heizungsanlagen in der Nähe schaden dem Wein langfristig.

→ **fremde Gerüche vermeiden**

Wein sollte isoliert von fremden Gerüchen lagern. Immer daran denken, dass Wein "atmet", darum nie zusammen mit stark riechenden Lebensmitteln oder Substanzen lagern. Der Geruch kann durch den Korken eindringen und den Wein verderben. Eine gute Belüftung ist ebenfalls erforderlich, um zu verhindern dass sich Fremdgerüche absetzen.