



Wein

Interview mit unserem Bereichsleiter Markt Claudius Indlekofer!

Herr Indlekofer, was ist aktuell der Trend bei den Rotweinen?

Im Moment ist der Primitivo aus dem Süden Italiens sehr stark nachgefragt. Wobei der Begriff „Primitivo“ nichts mit primitiv, also einfach zu tun hat. Primitivo steht für die erste, also primäre Rebsorte, die in Süditalien reift.

Und warum findet gerade dieser Wein einen so großen Anklang?

Diese Trauben verfügen über einen hohen Zuckergehalt und damit über einen höheren Alkoholgehalt, was für intensive und komplexe Aromen und somit einen längeren Nachhall im Mund sorgt. Der Primitivo ist ein gefälliger, fruchtiger Wein, der vielen schmeckt. Ob einfach so oder als Geschenk, mit einem Primitivo kann man eigentlich nichts falsch machen.

Was ist die empfohlene Trinktemperatur für einen Primitivo oder auch einen anderen Rotwein und aus welchen Gläsern sollte er am besten getrunken werden?

Ich empfehle eine Temperatur von 16 bis 18 Grad. Der Primitivo muss auch nicht dekantiert werden. Das heißt, die Flasche muss nicht vorher geöffnet werden, damit der Wein atmen und das richtige Aroma entwickeln kann. Das liegt daran, dass dieser Wein sehr fruchtig ist. Getrunken werden sollte ein Rotwein aus großen, bauchigen, aber dünnen Gläsern mit einer großen Öffnung. So bekommt der Wein mehr Luft und er fließt beim Trinken langsamer über die Zunge und kann dabei sein ganzes Aroma entfalten.

Für ein gutes Glas Wein benötigt es keine besonderen Momente. Egal ob allein einen ruhigen Feierabend genießen oder gemeinsam mit Freunden eine gemütliche Gesprächsrunde oder ein Genuss jetzt zu den Feiertagen. Im Winter machen die fruchtig leichten Weißweine den gehaltvollen Rotweinen Platz und Claudius Indlekofer, Bereichsleiter Markt bei den Schmidts Märkten kennt sich aus. Er gibt Tipps für Kenner und alle, die es noch werden möchten.

Gibt es denn Alternativen, bei denen ich auch beim Geschmack keine Abstriche machen muss?

Es gibt den Negroamaro. Ein Wein, der sehr gut zu Lamm, Wild und zu Schmorgerichten passt. Der Nero die Troia ist nicht so süß, aber vollmundig, üppig und trotzdem fruchtig. Er passt sehr gut zu gegrilltem Fleisch oder gereiftem Käse. Dieser wird oft als Cuvee mit dem Primitivo gereicht. Der Zinfandel hat die gleiche DNA wie der Primitivo. Dieser schmeckt ebenfalls zu Wild, Rindersteaks oder kräftigem Geflügel.

Jetzt wo Sie gerade die Gerichte zu den einzelnen Weinen aufzählen. Weihnachten und Silvester stehen vor der Tür. Also die Festtage, an denen besonders üppig gegessen wird. In vielen Haushalten kommen neben einem üppigen Festbraten auch Raclette oder Fondue auf den Tisch. Welche Weine sind denn die besten Essensbegleiter zu welchem Gericht?

Zum Raclette würde ich eher einen leichten Weißwein wie einen Rivaner, Müller-Thurgau oder einen Grauburgunder aus dem Markgräflerland empfehlen. Käsefondue verträgt auch sehr gut trockene Weißweinsorten wie Grauburgunder, Sauvignon Blanc oder einen Riesling aus der Ortenau.

Wer sich bei der Wahl der Weine unsicher ist, kann sich auch an einen unserer Mitarbeiter/-innen in unseren Weinabteilungen wenden. Diese kennen sich aus und haben hier und da einen Geheimtipp. Zur ersten Orientierung kann man die Merkmale des Weins auch auf den Etiketten der Weinregale ablesen. Dort sind die wesentlichen Informationen und Merkmale zusammengefasst. Weiter stehen unseren Kunden auch die Weinprobierbar in den Weinabteilungen zur Verfügung, an denen die Weine verkostet werden können.

Text: Susanne Eschbach



Bereichsleiter Markt – Claudius Indlekofer

