

LIFESTYLE



Im Kinder-Treff:
Am Freitag fielen
Meteoriten auf
die Erde. >42

Der Kennerinnenblick

Wein ist längst keine Männersache mehr. Deshalb holen sich auch Frauen Weinwissen in Seminaren

Ein zweistündiges Seminar reicht nicht, um Weinkennerin zu werden. Doch die Kostprobe zeigt: Ein paar Fakten tun dem Genuss keinen Abbruch.

VON VERA SOHMER

Nur keine Hemmungen, ein bisschen Show gehört dazu: Legen Sie die Stirn in Falten, schauen Sie konzentriert drein. Halten Sie das Glas schräg und schauen die Farbe des Weines an. Beschreiben Sie diese mit wohlgesetzten Worten: «Ein glänzendes, blasses Gold mit grünlichen Reflexen.» Halten Sie das Glas gegen das Licht und betrachten Sie mit Kennermiene die Schlieren an der Glasinnenwand. Lassen Sie durchblicken, dass diese «Kirchenfenster» kein Qualitätsmerkmal sind, sehr wohl aber etwas über die Eigenschaft des Weines aussagen.

SCHWENKEN SIE das Glas locker aus dem Handgelenk, damit der Wein im Glas kreist. So können sich die Aromen lösen. Riechen Sie ins Glas hinein. Befleissigen Sie sich auch hier einer üppigen Sprache. Sagen Sie nicht: «De schmöckt no guet.» Sondern: «Das Bouquet ist schön entwickelt, es hat eine frische Zitrusnote mit einer erdigen Nuance.» Wetten, dass Sie damit Eindruck schinden?

«In 120 Minuten zum Weinkenner», verspricht vollmundig ein Frauenseminar. Natürlich werden die 90 Teilnehmerinnen nach zwei Stunden das Seminar nicht als fundierte Weinkennerinnen verlassen. Aber sie sind um ein paar Fakten, Kniffe und Tipps reicher. Darüber hinaus haben sie einen süffigen Abend erlebt. Dies nicht nur wegen des Wein-Sortiments: Die Zürcher Seminarleiterin Béatrice van Strien, 67, ist eine muntere Person. Sie liebt Wein und beschäftigt sich seit Jahrzehnten damit. Wenn sie darüber spricht, ist sie im Element. Nicht bierernst, sondern mit humorvoller und ironischer Note. Schliesslich sollte das Thema Wein keine kopflastige Angelegenheit sein. Es geht ums Geniessen.

WARUM SICH das Seminar an Frauen richtet? Deren typische Aussage laute oft: «Ich verstehe nichts von Wein. Ich weiss nur, was ich gern habe.» Béatrice van Strien findet: «Zu wissen und zu verstehen, warum man etwas mag oder eben nicht, macht das Leben ein bisschen einfacher.» Überhaupt sei Wein schon lange keine reine Männersache



Einschenken, degustieren, notieren – wie Frau in zwei Stunden zur «Weinkennerin» wird. NLZ/PIUS AMREIN

WEINKURSE FÜR FRAUEN

Art of Wine www.artofwine.ch:

Zürich, Glockenhof, 7. 6., weitere Daten in Vorbereitung

Klubschule Migros
www.klubschule.ch:

Luzern, 8. 3., 27. 5.; Bern, 31. 5.

Rutishauser Weinkellerei AG
www.rutishauser.com:

Neue Daten für den Herbst werden demnächst aufgeschaltet.

Siebe Dupf Weine www.siebe-dupf.ch:
Liesthal, 8. 3.

Vero Vino Bern www.verovinobern.ch:
Köniz Liebefeld, 19. 2.

Schuler St. Jakobskellerei
www.schuler.ch:
Seewen SZ, 5. 9.

Wine Premium Services
www.w-p-s.ch: auf Anfrage

mehr. Beispiel Spanien: Frauen strömen in die Weinberufe. Sie wollen Önologinnen und Kellermeisterinnen werden und brillieren in ihren Job. Der Frauenanteil liegt bereits bei 60 Prozent.

Im Seminar geht es zuerst um eine Kostprobe, bei der Männer gerne die Nase rümpfen: um Prosecco. Frauen lieben das Aperitif-Getränk, was laut van Strien am geringeren Kohlensäuregehalt liegt: Prosecco hat zwischen 1,5 und 3 Bar Druck, Champagner hingegen 6 Bar. Die unangenehme Folge: ständiges Aufstossen. Empfehlenswert ist die höchste Qualitätsstufe mit der Abkürzung DOCG.

Die Frauen, die an langen Tafeln sitzen, gehorchen der Referentin und schütten die Prosecco-Reste aus den Gläsern in die bereitstehenden Pappbecher. Auch bei den nachfolgenden Weinproben halten sie es – meistens – so. Das ist überaus bedauernd für den edlen Riesling/Sylvaner aus Kastanienbaum, den prächtigen, im Eichenfass ausgebauten Genfer Chardonnay, bei dem die Tischnachbarin dem ersten Schluck ein kehliges «Mo-moll» hinterherschickt. Und erst recht für den südaustralischen Shiraz mit seinem «komplexen Bouquet», dem stissen Auftakt und der rassigen, pfeffrigen Note. Diszipliniert blei-

ben empfiehlt sich. Zum einen beugt es einem größeren Schwips vor. Immerhin stehen insgesamt zehn Proben an und leichter werden die Sorten im Laufe der Degustationsabfolge keineswegs.

APROPOS WEINKNIGGE: Es gibt ein paar Grundsätze, die man beherzigen sollte. Erstens: Füllen Sie das Glas nie weiter als bis zur breitesten Stelle. Nur so kommt der Wein mit viel Sauerstoff in Kontakt und gibt sein Aroma preis. Zweitens: Immer nur am Stiel halten. Nur so wird der Wein nicht warm und das Glas bleibt sauber. Drittens: Sagen Sie es, wenn Ihnen an einem Wein etwas missfällt. Doch Vorsicht: Nicht jeder Wein, der schlecht riecht, ist es auch. Wenn er Kuh- oder Pferdestallgeruch verströmt, kann es ein typisches «Lagerungsaroma» sein, nicht optimal, aber unter Kennern akzeptiert. Béatrice van Strien: «Sagen Sie aber nicht, dass der Wein stinke. Bemerkens Sie vielmehr, er habe eine animalische Note.» Kräftiges Gelächter im Saal.

Und noch ein wichtiger Tipp: «Geben Sie jedem Wein ein zweite, wenn nicht eine dritte Chance.» Das sei wie bei den Männern, nicht immer sei es Liebe auf den ersten Blick, pardon, ersten Schluck.

ENTKORKT

UNMASKIERT

Nach Aschermittwoch ist selbst in einer so karnevalverrückten Stadt wie Venedig, wo der Karneval einst gleich nach Weihnachten begann, das Tragen von Masken nicht mehr angesagt. Doch zum Glück haben die Lagunenstadt und ihr Hinterland, die einstige Serenissima Repubblica di San Marco, auch unmaskiert viel zu bieten. Venedig ist ganz gross in Mode. Davon zeugen unzählige Bücher, CDs und DVDs. Das jüngste Beispiel ist Cecilia Bartolis neues Album «Mission» (Decca) mit Musik des geheimnisumwitterten venezianischen Barockkomponisten Agostino Steffani, von dem sich gleichzeitig auch Donna Leon zu ihrem Roman «Himmliche Juwelen» (Diogenes) inspirieren liess. Aber auch in den Niederungen der Alltagskultur ist Venedig in aller Munde, und zwar im wortwörtlichen Sinn: Seit Jahrzehnten schon feiert der Prosecco, der aus der an Venedig angrenzenden Provinz Treviso stammt, einen wahren Triumphzug. Für viele Leute ist der Billigschäumer gar zum Inbegriff von italienischem Schaumwein geworden, den sie als Champagner-Ersatz preisen. Dabei hat der aus Glera-Trauben im Drucktankverfahren erzeugte Wein überhaupt nichts mit Champagner gemeinsam ausser der prickelnden Kohlensäure. Leider ist der meiste Prosecco auch mit süsslich-klebriger Dosage maskiert, sodass seine Persönlichkeit völlig verdeckt ist. Doch es geht auch unmaskiert:

Der **Prosecco Bisol Selection Schwander Brut** strahlt in blassem Gelb, schäumt feinperlig, duftet nach weissen Blüten, mit Noten von exotischen Früchten, zeigt auf der Zunge einen mittleren Körperbau mit präsender Säure, passender Kohlensäure und hinterlässt am Gaumen einen dank dezent eingesetzter Dosage eher trockenen Abgang. Er ist ein cremiger, filigraner Schaumwein mit Charakter, endlich ein anständiger Prosecco, der nicht nur in Venedig Spass macht. ANDREAS KELLER



PROSECCO BISOL SELECTION SCHWANDER BRUT

Produzent: Bisol, Santo Stefano di Valdobbiadene (I)
Herkunft: Veneto
Appellation: Valdobbiadene Prosecco superiore DOCG
Rebsorte: Glera (früher Prosecco)
Beste Trinkereife: jetzt
Passende Gerichte: zum Apéro mit Nüssen, Mandeln, Oliven
Bewertung: 16,5 Punkte
Bezugsquelle: Philipp Schwander AG, Staffelstrasse 10, 8045 Zürich, Tel. 044 433 11 11, www.selection-schwander.ch, Fr. 15.90

AUFGETISCHT

Der Duft Siziliens

RISTORANTE LA ZAGRA, ZÜRICH

Nicht das Meer liegt vor der Tür, aber immerhin der Zürichsee. Fisch und Meerestiere stehen bei Antonio Sturiale (vormals «Conti», «Da Angela») trotzdem hoch im Kurs. So hat der Sizilianer die einstige Quartierbeiz «Alpenblick» in ein Lokal mit viel südländischem Ambiente verwandelt. «La Zagra» heisst es, als Hommage an seine Heimat. Zagra steht für die duftenden weissen Zitrusblüten. Kein Wunder, finden wir deren Duft auch auf dem Teller. Zum Beispiel bei der «Crudo di pesce misto» (Fr. 26.-), diversen rohen Fischen in Zitronen-Olivenöl mariniert, das wir nach dem Amuse-Bouche, einem Stück sizilianischer Fenchelwurst, serviert bekommen. Auch die «Composizione di ortaggi e mozzarella di bufala» (Fr. 18.-) überzeugte. Zum Hauptgang wählen wir Ossobuco mit einem Risotto al limone (Fr. 44.-) sowie das Tages-Menü Kalbsleberli mit Rosmarinkartoffeln (Fr. 42.-) – und wir waren absolut begeistert.

Die lokale Prominenz hat das Restaurant schon nach kurzer Zeit zum In-Place gemacht. Es lohnt sich, rechtzeitig einen Tisch zu reservieren. Erst recht, wenn ab März Paul Senn (ehemals «Kronenhalle») als Chef de Service die Gäste begrüssen wird. SILVIA SCHAUB



Nicola de Simone (l.), Küchenchef und Chefkoch Antoni Sturiale vom Restaurant La Zagra, Seefeldstrasse 273, 8008 Zürich. Tel. 044 550 40 00, www.lazagra.ch. Geöffnet: Mo–Sa 11.30–14.30 Uhr und 17.30–22.30 Uhr. So Ruhetag.

KÜCHE Klassische italienische Küche
SERVICE Aufmerksam, teilweise noch etwas verkrampft
AMBIENTE Edle Ausstattung in Grau- und Brauntönen
PREISE Vorspeisen ab Fr. 10.–, Hauptgänge ab Fr. 44.–

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Wie trinkt man den Kaffee oder Tee zum Mitnehmen? Entfernt man den Deckel oder trinkt man aus der kleinen Öffnung?

DAMIT DIESES GETRÄNK mit Ihnen Schritt halten kann und nicht verschüttet, bekommt es einen Deckel oben drauf. Das erinnert mich zwar mehr an die Schnabellassen von Kindern als an ein Erwachsenengetränk. Geübte können so im öV gleichzeitig E-Mails auf dem Smartphone abrufen, beantworten und frühstücken. Ob nun Tee oder Kaffee – aus der Tasse schmeckt er einfach besser und in Ruhe zu Hause oder im Büro genossen, gleich doppelt so gut. Dabei besteht auch nicht die Gefahr, dass Sie angerempelt werden und Ihnen das Gebräu trotz Deckel auf das Oberteil spritzt. Geschmacklich gesehen kommt laut Sensorik-Experten der Deckel weg, da bei grösserer Öffnung der Inhalt genussvoller ist.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch