



Maureen Petrosky
Illustratorin: Liv Lee



CHEERS

Genussvoll durch das Jahr:
Die besten Weine
für jeden Monat



Mit Weinwissen
und Rezepten

riva

CHEERS

Maureen Petrosky

ILLUSTRATORIN:

Liv Lee

CHEERS

**Genussvoll durch das Jahr:
Die besten Weine für jeden Monat**

riva

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie.

Detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <https://dnb.de> abrufbar.

Für Fragen und Anregungen

info@m-vg.de

Wichtiger Hinweis

Ausschließlich zum Zweck der besseren Lesbarkeit wurde auf eine genderspezifische Schreibweise sowie eine Mehrfachbezeichnung verzichtet. Alle personenbezogenen Bezeichnungen sind somit geschlechtsneutral zu verstehen.

1. Auflage 2024

© 2024 by riva Verlag, ein Imprint der Münchner Verlagsgruppe GmbH

Türkenstraße 89

80799 München

Tel.: 089 651285-0

Die englische Originalausgabe erschien 2023 bei Chronicle Books LLC unter dem Titel *Wine Club*. © 2023 by Chronicle Books LLC. All rights reserved.

Copyright © 2023 by Maureen Petrosky.

All rights reserved. No part of this book may be reproduced in any form without written permission from the publisher.

First published in English by Chronicle Books LLC, San Francisco, California.

Alle Rechte, insbesondere das Recht der Vervielfältigung und Verbreitung sowie der Übersetzung, vorbehalten. Kein Teil des Werkes darf in irgendeiner Form (durch Fotokopie, Mikrofilm oder ein anderes Verfahren) ohne schriftliche Genehmigung des Verlages reproduziert oder unter Verwendung elektronischer Systeme gespeichert, verarbeitet, vervielfältigt oder verbreitet werden. Wir behalten uns die Nutzung unserer Inhalte für Text und Data Mining im Sinne von § 44b UrhG ausdrücklich vor.

Übersetzung: Martina Fischer

Redaktion: Silke Panten

Umschlaggestaltung: Isabella Dorsch

Illustrationen: Liv Lee

Satz: inpunkt[w]o, Wilnsdorf

eBook: ePUBoo.com

ISBN Print 978-3-7423-2133-6

ISBN E-Book (PDF) 978-3-7453-2475-4

ISBN E-Book (EPUB, Mobi) 978-3-7453-2476-1

Weitere Informationen zum Verlag findest du unter

www.rivaverlag.de

Beachte auch unsere weiteren Verlage unter www.m-vg.de

Für Michael, Christopher und Elliot:

Auf unser wunderschönes Leben.

Und für Mom und Dad:

Danke, dass ihr uns Vorbilder seid. Cheers!



Inhalt

[Einleitung](#)

[1 JANUAR](#)

[Cabernet Sauvignon](#)

[2 FEBRUAR](#)

[Syrah/Shiraz](#)

[3 MÄRZ](#)

[Chardonnay](#)

[4 APRIL](#)

[Merlot und andere Rotweine](#)

[5 MAI](#)

[Viognier und andere Weißweine](#)

[6 JUNI](#)

[Riesling](#)

[7 JULI](#)

[Rosé](#)

[8 AUGUST](#)

[Sauvignon Blanc](#)

9 SEPTEMBER

Naturweine

10 OKTOBER

Zinfandel

11 NOVEMBER

Pinot Noir

12 DEZEMBER

Schaumweine

Danksagung



Herzlich willkommen bei der Weinparty!

VORLANGER, LANGER ZEIT habe ich meinen Abschluss an der renommierten US-amerikanischen Ausbildungsstätte für die Gastronomie, dem Culinary Institute of America, und mein Sommelier-Zertifikat bei der Organisation Court of Master Sommeliers erworben. Ich habe mir also anerkannte Kompetenz als Sommelière angeeignet, doch wenn ich ehrlich sein soll, habe ich in meinem Wohnzimmer sehr viel mehr über Wein gelernt als in allen Vorlesungssälen. Die Gruppe meiner ersten Weinparty ging aus einem Lesekreis hervor. Meine Freunde und ich trafen uns beim Wein und es war erstaunlich, wie viel wir dabei auch über Wein lernten. Diese Ur-Verkostungsrunde inspirierte mich zu einem Buch, mit dem ich Neulinge und Neugierige ermutigen will, selbst eine eigene Gruppe zum Weinverkosten zu gründen. Denn Hand aufs Herz: Lesekreise, Investmentclubs, Handarbeitszirkel und Et-cetera-Grüppchen sind doch bekanntermaßen der perfekte Vorwand, um sich mit Freunden zu treffen, zusammen etwas zu trinken und nebenbei etwas zu lernen. Macht es in diesem Jahr wie ich und bezeichnet es als das, was es ist: eine Weinparty!

Auf mein Buch hin schossen überall in den USA Tausende von Verkostungsgruppen wie Pilze aus dem Boden. Ich habe seit der ersten Veröffentlichung in mehreren US-Staaten gelebt, ein Dutzend verschiedene Jobs gehabt und die ganze Zeit über Freunden geholfen, ihre eigenen regelmäßigen

Weinpartys in Gang zu bringen. Ich habe viel darüber gelernt, was funktioniert und was nicht, und jetzt bekommt ihr Infos mit Gelinggarantie, wie ihr eure eigene fabelhafte Weinparty erschafft. Ein Treffen zur Weinprobe besitzt große Kraft und in diesem Jahr werdet ihr erleben, dass diese Runde auch ein Ort sein kann, an dem wichtige Freundschaften oder Netzwerke gepflegt werden, wenn ihr es möchtet – und das, während ihr die wohlschmeckendste Therapie überhaupt genießt!

Dieses Buch macht aus euch keine Sommeliers von Weltklasse und keine profunden Weinexpertinnen. Es baut aber alle Angstfaktoren rund um den Wein ab, sodass ihr euren Horizont erweitern und entdecken könnt, was ihr gern trinkt. Dabei verspeist ihr Köstlichkeiten und amüsiert euch ebenso köstlich.

Elemente einer gelungenen Weinparty

Ihr besitzt ein paar Weingläser, einen Korkenzieher, Alufolie sowie ein paar Freunde und voilà: Fertig ist die Weinparty! Weinkenntnisse im Vorfeld oder eine Schulung sind nicht notwendig, Neulinge und Experten können gleichermaßen folgen, denn ich geleite euch in jedem Monat durch neue Rebsorten oder Weinstile. Das Buch folgt dem Kalenderjahr. Die ausgewählten Weine und die begleitenden Speisen passen zu den Jahreszeiten der nördlichen Hemisphäre. Betrachtet sie jedoch primär als Vorschläge; wenn ihr lieber mit dem Kapitel über Chardonnay beginnen möchtet anstatt mit dem Cabernet Sauvignon, dann macht das einfach – es ist *eure* Weinparty.

Weil ich nicht möchte, dass ihr auf nüchternen Magen verkostet, enthält jedes Kapitel ein paar einfache, aber feine, schnelle oder im Voraus zuzubereitende Rezepte für

Snacks und Appetizers. Sie machen euer Verkostungserlebnis noch intensiver. Achtet wie bei einem Lesekreis darauf, dass jeder von euch einmal Gastgeber ist! Weinpartys funktionieren am besten, wenn man die Verantwortung für Wein und Häppchen allmonatlich aufteilt.

Und jetzt macht euch bereit für das Gelage – es ist Zeit, eure Weinparty zu starten!

Die Gästeliste

Meine Regel Nummer eins für eine Weinparty lautet: Nur mit Menschen trinken, die man mag. Sobald ihr eine Weinparty erwähnt, werden urplötzlich Leute auftauchen, die mitmachen möchten. Ich rate euch daher, euch bedeckt zu halten, bis ihr so weit seid. Ihr solltet die Gästeliste auf höchstens zehn bis zwölf Gäste beschränken (mir ist es sogar lieber, wenn es noch weniger sind, falls möglich). Ein Treffen in großer Runde ist toll, bedenkt aber: Je mehr Mitglieder es sind, desto schwieriger wird es, sich auf den Wein zu konzentrieren. Ich bin bestimmt kein Mensch, der eine schöne Soiree ausbremst. Soll der Fokus der Probierrunde aber darauf liegen, dass ihr etwas über Wein lernt, dann hebt euch die lange Gästeliste für ein Treffen in einer Bar oder für eine Cocktailparty auf.

Berücksichtigt bei der Auswahl der Teilnehmer den Punkt räumliche Nähe. Wenn ihr in einer Gegend wohnt, in der alle Gäste öffentliche Verkehrsmittel nutzen können, ist dieser Faktor nicht so wichtig. Bei Partys jedoch, die sich beispielsweise im eher ländlichen Raum treffen, ist darauf zu achten, dass alle im Einzugsbereich eines Taxiunternehmens sind oder sich einfach mit dem Fahren abwechseln.

Der Wein

Wein kann im ersten Moment einschüchternd wirken, aber mit winzigen Schritten (oder winzigen *Schlückchen*, wie ich gern sage) seid ihr im Nu im Thema zu Hause. Jedes Kapitel ist einem anderen Wein-Stil (zum Beispiel Schaumwein) oder einem anderen Rebsortenwein gewidmet (Wein aus einer bestimmten Rebsorte, wie Pinot Noir beziehungsweise Spätburgunder oder Cabernet Sauvignon). Wir beginnen mit einigen Weinen, die ihr vermutlich schon kennt, und gehen dann weiter bis zu Weinen, von denen ihr hoffentlich noch nie gehört habt. Es gibt buchstäblich Tausende von Weinen, und damit wirklich jeden Monat etwas gelernt wird, habe ich mich entschieden, das Buch auf die beliebtesten oder am besten erhältlichen Weine zu beschränken. Jeden Monat verkostet ihr nur fünf oder sechs Weine aus der Kategorie des Monats.

Der Gastgeber sollte den Gästen die jeweils ausgewählten Weine zuweisen, damit sie diese besorgen und zur Party des betreffenden Monats mitbringen. Es wird immer einige Weine geben, die teurer sind als andere. Wer zum Beispiel einen traditionellen französischen Champagner mitbringt, greift sicherlich tiefer in die Tasche als die Person, die für den spanischen Cava zuständig ist. Klärt in der Gruppe (vielleicht über ein Rotationssystem), wer jeweils den teuersten Wein des Monats kauft. Oder lasst zwei Teilnehmer den teuersten Posten des Monats zusammen bezahlen. Achtet auf Fairness – die Weinparty soll nicht mit irgendwelchen schlechten Gefühlen starten!

Der Gastgeber sollte eine Liste mit den Namen und Nummern der Flaschen vorbereiten, um den Überblick zu behalten. Sie soll aber erst offengelegt werden, wenn die Verkostung abgeschlossen ist. Fordert die Gäste auf, die

ihnen zugewiesenen Flaschen in Folie eingewickelt oder in einer braunen Papiertüte mitzubringen, gekennzeichnet mit der Zahl, die der Gastgeber vergeben hat. Bei Alufolie muss auch der Flaschenboden eingewickelt sein, damit die Flasche beim Eingießen nicht herausrutscht. Achtet außerdem darauf, dass die Metallkapsel, die Korken oder Schraubverschluss bedeckt, vollständig entfernt ist, damit es keinerlei Hinweis darauf gibt, was sich darunter verbirgt. Auch die Preise werden erst verraten, wenn die Flaschen am Ende der Verkostung enthüllt werden.

Wenn man den Namen oder den Preis nicht sieht, ist es wahrscheinlicher, dass man sich rein auf den eigenen Gaumen verlässt und nicht beeinflusst wird. Sogar Meister-Sommeliers sind schon ausgetrickst worden! Werden die Flaschen verhüllt, lernt ihr, euch selbst zu vertrauen und selbstbewusst zu verkosten. Das wird euch letztlich helfen, Wein zu kaufen, den ihr mögt.

Die Gläser

Ich rate zu Allzweckgläsern (und falls ihr nicht genügend Gläser besitzt, scheut euch nicht, eure Freunde zu bitten, welche mitzubringen). Ihr könnt euren Wein in jedem Glas servieren, das ihr zur Verfügung habt, aber verzichtet möglichst auf Keramik-, Plastik- oder Pappbecher.

In sehr wenigen Monaten braucht man spezielle Gläser, lediglich zwei Ausnahmen solltet ihr euch merken:

ACRYLGLAS Für Weinpartys im Freien habt ihr die Möglichkeit, Acrylgläser zu benutzen. (Damit sind nicht die Plastikbecher gemeint, aus denen man normalerweise Mineralwasser trinkt – die können nämlich porös und mit einem unangenehmen Geschmack nach Spülmittel behaftet sein).

Acrylgläser sehen glänzend aus und sind sicherer als Glas, wenn man im Garten etwas trinkt. Der größte Unterschied zwischen Gläsern und alternativen Acryl-Weingläsern ist das Gewicht; ich finde zudem, dass mein Wein darin nicht so lange kühl bleibt wie in einem Weinglas.

CHAMPAGNER- ODER SEKTGLÄSER Es gibt viele Sektgläser – Kelch, breite und schmale Flöte und Tulpe – und ich überlasse es euch, euren Lieblingsstil zu wählen (siehe [Seite 267](#))!

Nicht alles kann in den Geschirrspüler wandern, vor allem keine Sektgläser. Ihr glaubt mir nicht? Macht mal folgenden kleinen Test: Wascht eine Sektflöte im Geschirrspüler und eine mit der Hand. Dann gießt einen eurer Lieblingsschaumweine in das Glas, das mit der Hand gespült wurde. Ah, das ist schön! Gut, jetzt gießt etwas in das Glas aus dem Geschirrspüler. Oh, das ist ... komisch. Was ist mit den Blubberbläschen passiert? Es stimmt wirklich – wenn man einmal geschmeckt hat, was Spülmittelreste mit den Bläschen und dem Körper von Schaumweinen anstellen, stellt man die Gläser nie wieder in die Geschirrspülmaschine.

Und noch ein Tipp: Trocknet Gläser mit Papiertüchern ab, nicht mit Geschirrtüchern. Geschirrtücher können bewirken, dass vor allem Schaumweine etwas von ihrem Strahlen verlieren. Schuld daran sind Weichspüler und winzige Fusselpartikel.

Vom Ausrichten der Treffen

Ich empfehle, dass sich die Mitglieder wie bei einem Lesekreis mit dem Ausrichten der Treffen abwechseln.

Folgendes ist zu tun, wenn man an der Reihe ist:

VORAUPLANEN. Mein Rat: Das Kapitel des Monats zwei Wochen vor dem Treffen lesen. So ist genügend Zeit, Weine und Häppchen auf die Gäste zu verteilen und sich in kleinen Schritten auf eure Zusammenkunft vorzubereiten.

WEIN UND HÄPPCHEN ZUWEISEN. Behaltet im Blick, dass die Weine in manchen Monaten eine große preisliche Spanne haben können. Sollte ein Wein erheblich teurer sein, lasst zwei Gäste gemeinsam diesen Wein kaufen. Die Mitglieder sollten mit durchschnittlich 20 bis 30 Euro pro Monat für Wein und Speisen rechnen. Wer in der Nähe Geschäfte hat, die Wein liefern, hätte auch die Option, Wein zu bestellen, zum Gastgeber liefern und die Gäste per Bezahl-App ihren Anteil begleichen zu lassen.

DAS ESSEN VORBEREITEN. Alle Rezepte aus diesem Buch beinhalten Schritte, die man vorab erledigen kann, daher könnt ihr die Vorräte eine Woche im Voraus einkaufen. Je mehr ihr vorher erledigt, desto mehr Zeit könnt ihr mit euren Gästen genießen.

DURCH DIE VERKOSTUNG FÜHREN. Wie bereits gesagt, sollten alle Weine blind verkostet werden. Die Flaschen können enthüllt werden, sobald alle Gäste die Möglichkeit hatten, alle Weine zu kosten. Für eine genauere Anleitung siehe das Kapitel »Bewertung der Weine« auf [Seite 13](#).

Einige Grundregeln

- Vergewissert euch vor Beginn des Abends, dass geklärt ist, wer fährt oder wie die Beförderung nach

Hause sicher vonstattengeht. Diese Frage auf den späten Abend zu verschieben, kann zu Problemen führen.

- Haltet euch an die 1:1-Regel: Auf jedes Glas Wein kommt ein Glas Wasser.
- Trinkt nicht auf leeren Magen. Esst immer eine Kleinigkeit, bevor ihr anfangt zu probieren.
- Verpflichtet euch, alle Weine zu verkosten, die bewertet werden.
- Wartet unbedingt ab, bis ihr alle Weine verkostet und besprochen habt, und genehmigt euch erst danach eine Erwachsenenportion eures Favoriten aus der Reihe.
- Verzichtet auf Parfüm aller Art. Es würde euer Erleben von Geschmack und Aromen der Weine beeinträchtigen.

TIPPS FÜR BEKÖMMLICHE VERKOSTUNGEN

Hier ein paar Tipps für reibungslose Verkostungen:

- Nicht vergessen: In der ersten Runde wird nur probiert, das heißt genippt und gerochen. Es reicht also, 30 bis 60 Milliliter einzuschenken. Gießt man mehr ein, werden die Gäste diesen Wein beim Schwenken sonst womöglich direkt aus dem Glas hinausbefördern.
- Nehmt – wenn überhaupt – eine dunkle Tischdecke bei einer Rotweinverkostung, damit nicht die schöne Weißwäsche bekleckert wird. Teilt bei einem dunklen Tischtuch weiße Bögen Papier aus, dann können die Gäste ihre Gläser vor einen

weißen Hintergrund halten und die echte Farbe des Weins erkennen.

- Dreht die Flasche beim Eingießen am Schluss ganz leicht, dann tropft sie nicht so sehr. Haltet eine Serviette in einer Hand, um Tropfen aufzufangen. Mit der eigenen Treffsicherheit punkten zu wollen und den Wein aus großer Höhe einzugießen, kann nach hinten losgehen: Es spritzt mit Sicherheit – eher uncool, wenn Wein auf jemandes Kleidung landet.
- Spuckgefäße sind genauso eklig, wie der Name klingt. Den Wein auszuspucken, nachdem man ihn am Gaumen bewegt hat, ist allerdings ratsam, wenn man zu Lernzwecken verkostet, denn so wird man nicht vom eingenommenen Alkohol beeinflusst. Ich empfehle, allen ein eigenes dunkles Glas oder Plastikgefäß auszuteilen, dann behalten alle den ausgespuckten Wein quasi bei sich.
- Außerdem solltet ihr zwischen den einzelnen Weinen den Gaumen mit Wasser reinigen und die Gläser ausspülen.

Bewertung der Weine

Wenn ihr mit den Vorbereitungen fertig seid und die Verkostung beginnen kann, teilt ihr Stifte und Papier für eure Verkostungsnotizen aus.

Was seht ihr?

Erste Eindrücke können viel über den Wein verraten, den ihr probieren werdet. Achtet auf das Aussehen – damit ist nicht nur die Farbe gemeint, sondern auch die Farbtiefe. Ob der Wein weiß, rot oder roséfarben ist, sieht man sofort. Am besten betrachtet ihr den Wein vor weißem Papier oder einem weißen Tischtuch unter ausreichender Beleuchtung (eine Weinparty ist nicht der richtige Zeitpunkt für stimmungsvoll gedimmtes Licht). Ihr findet in jedem Kapitel Hinweise, worauf ihr bei Farbe, Viskosität und natürlich Bläschen achten solltet.

Seid Schnüffler

Die Kunst des Schwenkens und Riechens ist einfach. Es gibt ein paar Techniken, die einem dabei helfen, am Alkohol vorbei zu riechen und zu den leckeren Sachen vorzudringen. Steht auf einem Etikett beispielsweise, der Wein dufte nach Blaubeeren, stelle ein geöffnetes Glas Blaubeermarmelade auf den Tisch, damit alle daran riechen können. Schnuppere dann am Wein, damit du merkst, ob du dieselben Nuancen ausmachen kannst.

Manchmal können Leute überhaupt nichts riechen, vor allem, nachdem sie viel am Wein gerochen haben. Das nennt sich Geruchsmüdigkeit. Am einfachsten behebt man dies, indem man an etwas anderem schnuppert, zum Beispiel an der eigenen Hand oder am Haar. Klingt schräg, doch du wirst merken, dass es funktioniert. Beim Riechen gibt es kein Richtig oder Falsch. Auch wenn ich unterschiedliche Duftnoten für die einzelnen Weine vorgebe, wenn ihr der Meinung seid, ein Wein rieche nach etwas, das ich nicht aufgeführt habe, dann bleibt dabei. Eine Geruchswahrnehmung kann für jeden Menschen subjektiv sein. Ich möchte euch aber ausdrücklich auffordern, eure

Gedanken auszusprechen, selbst wenn ihr sie für sonderbar haltet. Vielleicht seid ihr überrascht, wenn andere zustimmen.

Was schmeckt ihr?

Am einfachsten erschmeckt man, was im Glas ist, wenn man es mit Aromen in Verbindung bringt, die man schon kennt. Wir werden Aromen von Zitronen über Schokolade und Tabak bis zu Vanille entdecken. In jedem Kapitel werde ich euch die Aromen nennen, die für den Wein des betreffenden Monats typischerweise am häufigsten sind.

Was ist Körper?

Die meisten Menschen kennen verschiedene Milchsorten, deswegen ziehe ich einen Vergleich mit Milch, um den Unterschied zwischen leichten, mittleren und voluminösen Weinen zu erklären. Fettreduzierte Milch ist leicht, vollfette Milch ist mittel und Sahne ist voluminös. Ist der Wein beispielsweise mehr wie fettreduzierte Milch – wässrig, dünn, ohne im Mund eine Art Belag zu hinterlassen –, so ist er leicht.

Gekonntes Finale

Jeder Wein hat ein Finale. Nehmt etwas Wein in den Mund, schluckt ihn und beginnt, still für euch zu zählen. Bleibt direkt nach dem Hinunterschlucken kein Geschmack oder Mundgefühl vom Wein zurück, ist es ein kurzes Finale. Kommt ihr beim Zählen bis 5 und die Wirkung hält noch immer an, so ist dies ein mittleres Finale. Setzt ihr euer Gespräch fort und spürt noch immer, wie sich der Mund zusammenzieht, oder schmeckt den verkosteten Wein noch Minuten später, ist es ein langes Finale. Den Unterschied

zwischen langem und kurzem Finale bespreche ich in jedem Monat.

Kombination von Wein und Speisen

Die einzige Methode, herauszubekommen, welche Weine gut zu welchen Speisen passen, heißt Versuch und Irrtum. Nehmt einen Schluck Wein, dann einen Bissen des Essens. Nehmt einen Bissen, dann einen Schluck. Nehmt einen Schluck und einen Bissen gleichzeitig. Achtet auf die Veränderungen im Mund. Ich werde Vorschläge machen, doch nur ihr wisst, was ihr mögt und was nicht. Hier kommen drei Möglichkeiten, Speisen und Wein wie ein Fachmann zu kombinieren:

- **VERBINDEND** Verwendet den Wein, den ihr trinkt, als Zutat in dem Gericht, das ihr esst.
- **KORRESPONDIEREND** Serviert einen voluminösen Wein zu einem üppigen Gericht, zum Beispiel einen Cabernet Sauvignon zu einem saftigen Steak.
- **KONTRASTIEREND** Serviert einen Wein, der zu den Elementen des Essens einen Kontrast bildet. Enthält das Gericht beispielsweise eine gehaltvolle Sahnesoße, dann serviert einen leichten Schaumwein dazu, der das Fett durchbricht.

Die Verkostung

Alle Gäste sollten ein kleines gebundenes Notizbuch oder ein Weinjournal mitbringen (in Ermangelung dessen tut es auch die Notiz-App auf dem Telefon). Damit habt ihr euch gut organisiert und wenn ihr all eure Notizen an einem Ort

beisammen habt, könnt ihr sie beim nächsten Abstecher in den Weinladen ganz einfach zurate ziehen. Ehe ihr es euch verseht, werden eure Wein-Notizbücher mehr wie Tagebücher voller lustiger Geschichten und Weinnotizen sein und euch ans Herz wachsen.

Wie die Profis werden wir für jeden Wein folgende Kategorien auswerten:

Datum der Verkostung:	Name des Weins:
Rebsorte:	
Jahrgang:	
Farbe:	
Aroma:	
Geschmack:	
Körper:	
Finale:	
Begleitendes Essen:	
Preis:	



1

JANUAR

Cabernet Sauvignon

Willkommen bei der Weinparty! Wir starten mit einem großen Rotwein in dieses Jahr: Wir schwenken und verkosten Cabernet Sauvignon.

Dieser üppige, opulente Wein – oft einfach nur kurz Cabernet genannt – ist der am meisten verbreitete und der beliebteste Wein der Welt. Wenn ihr je einen roten Hauswein bestellt habt, kann es gut sein, dass ihr den ein oder anderen Cabernet gekostet habt. In diesem Monat werdet ihr euch durch Cabernets aus Argentinien, Frankreich und Kalifornien probieren, bis ihr den gefunden habt, der für euch perfekt ist.

Über Cabernet

Wir beginnen mit ein paar Grundkenntnissen. Wer denkt sich diese ganzen Namen für Weine aus? Europäische Weine sind sehr oft nach der Region oder den Städten benannt, in denen sie erzeugt werden. Champagner ist zum Beispiel nach der Region Champagne in Nordfrankreich benannt. Außerhalb von Europa halten die meisten Weinbauregionen es eher einfach und geben dem Wein den Namen der Traube, aus der er bereitet wird. Sie werden »Rebsortenweine« genannt (das lässt sich leicht merken – denkt einfach an Rebsorte). Cabernet Sauvignon ist nach der Traube (oder Sorte) Cabernet Sauvignon benannt, Merlot heißt nach der Traube Merlot, Chardonnay ist – ihr erratet es – der Name einer Traube.

Cabernet-Sauvignon-Trauben können nahezu überall gedeihen. Deswegen ist diese Weinsorte so beliebt und so gut erhältlich. Ursprünglich stammt sie aus der französischen Region Bordeaux (viele berühmte Weine dieser Region basieren auf Cabernet-Sauvignon-Trauben), doch haben sich viele andere Regionen weltweit als Anbaugebiete schwerpunktmäßig für Cabernet etabliert. Das kalifornische Napa Valley nannte man King of Cab und bestimmte Weine erwerben höchste Auszeichnungen, sogar von Franzosen. Argentinien, Chile und Australien sind besonders bekannt für große Cabernets und Südafrika ist ihnen dicht auf den Fersen. Diese Traube hat sich sogar in Ostrichtung bis nach China hinein ausgebreitet und wird seit den 1980er-Jahren auch in Deutschland angebaut.

Legendäre Bordeaux-Weine

Es gibt Tausende französische Weine, so viele, dass man sich ein Leben lang mit ihnen beschäftigen könnte. Da wir nur einen Monat Zeit haben, konzentrieren wir uns auf das linke Ufer der Region Bordeaux, wo Cabernet Sauvignon in den Cuvées dominiert. Hier muss man den Winzer – oder in diesem Fall das Château (den Namen des Weingutes) – aus der Region kennen, um sicher zu sein, dass man Cabernet Sauvignon bekommt. Stellt euch auch darauf ein, dass ihr für diese Flaschen mehr bezahlen müsst, doch es lohnt sich, die Bedeutung des Stils der Alten Welt, also des europäischen Stils, kennenzulernen (siehe [Seite 267](#)).

Die berühmtesten und normalerweise teuersten Weine stammen von diesen fünf Châteaux in Bordeaux: Château Latour, Château Mouton Rothschild, Château Lafite Rothschild, Château Haut-Brion und Château Margaux. Über diese hinaus gibt es sehr viele Weingüter in dieser Region;

Die Butter in einer beschichteten Pfanne auf mittlerer Stufe schmelzen. Zwiebel, $\frac{1}{2}$ TL vom Salz und Pfeffer aus der Mühle hinzugeben und glasig anschwitzen (10–12 Minuten).

Milch und Sahne mischen. Eigelbe und 60 ml des Milch-Sahne-Gemischs in einer kleinen Schüssel verquirlen. Die glasig gegarten Zwiebeln vom Herd nehmen und das Ei-Gemisch hinzugeben; durch stetiges Umrühren gleichmäßig verteilen. In eine Schüssel füllen und den restlichen EL Milch-Sahne-Gemisch, restliches Salz und Muskat hinzugeben. Zum Abkühlen 5 Minuten ins Gefrierfach stellen. Umrühren und nochmals 5 Minuten ins Gefrierfach stellen. Das Gemisch sollte etwas warm, aber nicht heiß sein. Das Zwiebelgemisch kann 2 Tage im Voraus zubereitet und abgedeckt im Kühlschrank aufbewahrt werden. Die Zwiebelmischung vor der Weiterverarbeitung auf Zimmertemperatur abkühlen lassen.

Die Ofentemperatur auf 190 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 170 °C) verringern.

Die Zwiebelmischung gleichmäßig auf dem vorgebackenen Tarte-Boden verteilen. Die Tarte 12 Minuten in den Ofen geben, damit die Mischung fest wird. Danach 2–3 Minuten mit eingeschalteter Grillfunktion weiterbacken, bis die Oberfläche gerade so eben goldbraun wird.

Die Tarte mithilfe des Backpapiers aus der Form heben. Der Teig ist mürbe, daher mit sägender Bewegung in 24 Stücke schneiden, so groß wie 2 Bissen.

Erdbeer-Tiramisu

Tiramisu ist Italienisch für »Zieh mich hoch«. Dieses herrliche Dessert macht aus einer mit Schokolade überzogenen Erdbeere, ihrerseits seit langer Zeit Begleiterin von Schaumwein, eine Tiramisu-Variation. Die Erdbeeren werden mit süßem Mascarpone – wie in dem italienischen Dessert – gefüllt und dann in Schokolade getaucht. Ein luxuriöses, köstliches süßes Finale für dieses Jahr der Weinverkostungen.

ERGIBT 12 STÜCK

12 große süße Erdbeeren

120 g Mascarpone

2 TL Puderzucker, gesiebt

85 g dunkle Schokolade, gehackt

Anmerkung: Wer keine Spritztüte mit Tüllen besitzt, den möchte ich ermutigen, sich so etwas anzuschaffen. Man findet sie in den meisten Supermärkten oder online. Horsd'œuvres werden damit viel niedlicher! Und mit dem passenden Werkzeug ist diese Aufgabe sehr viel leichter, als wenn man sich behelfsmäßig mit einem Gefrierbeutel abquält.

Ein Backblech mit Backpapier oder Wachspapier auslegen.

Mit einem scharfen kleinen Messer einen kleinen Kreis aus der Unterseite der Erdbeeren herausschneiden; Stielansatz intakt lassen. Die Mitte aushöhlen.

In einer kleinen Schüssel Mascarpone und Puderzucker verrühren. In eine Spritztüte mit kleiner, runder Tülle füllen. Die Mascarponemasse in die Erdbeeren hineinspritzen.

Die Schokolade im Wasserbad schmelzen. Die Erdbeere am Stielansatz halten und in die geschmolzene Schokolade tauchen. Überschüssige Schokolade abtropfen lassen. Die

Erdbeeren danach auf das vorbereitete Backblech legen. Bis zum Verzehr in den Kühlschrank stellen.

Danksagung

Eine Seite reicht gar nicht aus, um auszudrücken, wie aufrichtig dankbar ich allen bin, die mein Leben berühren, aber ich werde es versuchen.

Vor allem danke ich meinem Mann Michael: Danke für all deine Unterstützung, deine Geduld und dein unerschütterliches Vertrauen in den Prozess. Du bist so eine Art geheimer Superheld. Dir gehört meine ganze Liebe, für immer.

Es gibt kein Buch ohne die Menschen um mich herum, die mich unterstützen und lieben, und in diesem Fall, die dieses Buch *Cheers!* lieben. Diese Idee begann von 20 Jahren mit dem OG Wine Club auf Anregung meiner Freunde in Atlanta – Vanessa, Tamie, Sarah, Susie und Gil; durch sie schrieb ich zum ersten Mal über Wein. Für euch, all meine Wein liebenden Freundinnen und Freunde, und die zig Verkostungspartys, die zwischen Ost- und Westküste noch immer fleißig weiterprobieren. Ich hoffe, dass ihr auch dieses Buch verschlingen werdet.

Ich danke meiner wunderbaren Lektorin und Freundin Cristina Garces und meiner Superagentin Sally Ekus, dass sie die Truppe wieder zusammengebracht haben. Ich kann in aller Ruhe schreiben, wenn ich Sally und Jamie Constantine bei der Ekus Group hinter mir weiß. Cristina Garces – CG –, es gibt keine kompetentere und lustigere Lektorin auf der ganzen Welt und du besitzt einen kritischen Blick, für die der berühmte Modeberater Tim Gunn töten würde.

Lizzie Vaughan, dir danke ich für deine inspirierte künstlerische und gestalterische Leitung und dass du die wahnsinnig begabte Illustratorin Liv Lee zu mir gebracht hast. Danke, dass ihr diese Seiten zum Leben erweckt habt. Durch euch macht *Cheers!* mehr Spaß. Und ich danke den anderen im Team bei Chronicle, die so ernsthaft und hart arbeiten: Tera Killip, Jessica Ling, Dena Rayess, Samantha Simon, Keely Thomas-Menter und Gabby Vanacore.

Und ich danke meinen Lieblingsmedienspezialisten und Freunden, die mir dazu verhalfen, dass ich mit meinen Gedanken zu Essen und Lifestyle auf Sendung gehen konnte: Meine Arbeit würde ohne euch nicht halb so viele Menschen erreichen und ich bin euch auf ewig dankbar. Rainy Farrell und Susan Durrwachter, seit ich vor einer Million Jahren zum allerersten Mal in der *Today-Show* erschien, seid ihr dabei. Danke, JoAnn La Marca, für den allerersten Beitrag über den Ur-Wine Club im TV und Tammy Filler für die Unterstützung der vielen Beiträge, die folgten! Ich danke auch Sarah Claggett, meiner unverbrüchlich loyalen Anlaufstelle in Lifestyle-Fragen, Jackie Olensky, die stets bereit ist für ein schönes Getränk, Adam Miller für die Erfindung des Titels »Lifestyle Expert«