

KULINARISCHE REISE Wein und Käse für einen gelungenen Abend

Von Ingrid Bender und
Werner Grundmann

HOFHEIM. Traditionell lädt der Förderkreis Hofheimer Städtepartnerschaft (FHS) einmal im Jahr zur Weinprobe ein. Nach einer erfolgreichen Probe mit englischen Weinen, Gingerwein und Gin im Jahr 2018 war dieses Mal das Gebiet Chinon-Loire an der Reihe. Angekündigt wurde von Dr. Jana Seidemann eine Reise durch das Tal der Loire von der Mündung um Nantais, über Anjou und Saumur in die Tourraine, die Chinon einschließt und dem Mündungsgebiet der Loire in der Auvergne. Die Probe begann prickelnd mit einem Glas Sekt

„Perles blanches“ nach ganz traditioneller Methode ausgebaut. Den Übergang zu den Weißweinen bildete ein Muscadet aus dem Jahr 2015, leicht und duftig aus Nantais. Übrigens, der Muscadet hat nichts mit Muskateller zu tun. Dieser Wein muss bis zum 1. März auf der Hefe liegen, dadurch wird er geschmeidig und weicher, eben ein leichter Sommerwein. Der nächste 2015er „Blanc de France“ wächst hinter dem Chateau de Chinon. Dort findet man zu zwei Drittel sehr kalkhaltige Böden und zu einem Drittel kiesige Böden. Durch sorgfältige Kelterung, das heißt durch wenig Druck, entsteht aus der roten Traube ein weißer Wein. Auch



Dr. Jana Seidemann präsentiert die Weine und gibt Tipps zum richtigen Genießen.

Foto: Klaus Dreistadt, FHS / VRM Lokal



an den Nebenflüssen der Loire wird viel Wein angebaut, siehe Chinon an der Vienne.

Der Sauvignon blanc aus Sancerre wurde schon in den 70er Jahren zum Modewein und wird heute noch weltweit geschätzt. Von einem weiteren Nebenfluss, der Layou kommt der 2007er „Coteaux du Layou“, sehr mild. Süße Weine sollten übrigens nicht zu jung getrunken werden. Ein Tipp: Schimmelkäse zu diesem Wein – einfach köstlich ... Den Übergang von Weiß zu Rot bildeten ein 2018er „Rosé de Loire“ und ein 2016er „Cabernet d'Anjou“, der eine noch ganz jung und gut im Sommer zu trinken, der andere halbtrocken und herzhafter. Am Anfang der Rotweine kam schon zur Sprache, dass Chinon die besten

pigny gab es den Geheimtipp: Etwas Käse und Brot ankaufen, einen Schluck Wein dazu und schon wirke der Wein runder und das Tannin sei nicht zu schmecken.

16 bis 18 Grad
für einen Rotwein

Beim „Bourgueil“ sollte man zuerst die Nase in das Glas halten, um zuerst den Duft von Himbeeren und anderen Waldfrüchten aufzunehmen.

Der erste Chinon des Abends aus 2009 war fester und härter als der Bourgueil. Chinonweine kann man auch gut gekühlt trinken. Nicht die heutige Zimmertemperatur nehmen, sondern die von früher, lautet die Emp-

2011 von Bertrand-Couly hatte sich am Kork Weinstein abgesetzt, der gute Qualität anzeigt. Mit der Neige kann man sehr gut Essig ansetzen, sollte aber den Essig streng getrennt vom Wein lagern.

Den Abschluss der sehr umfangreichen Weinprobe, bei der auch Käse und Brot vertilgt werden konnten, bildete gegen 23 Uhr ein „Crémant de Loire“ Rosé, der aufgrund seines trockenen Ausbaus auch nach den kräftigen Rotweinen noch mündete. Dr. Jana Seidemann machte den Teilnehmern das Angebot, dass sie auf alle Weine bis zum 31. Mai einen Rabatt von zehn Prozent gewähren wird gegen Vorlage der Probenliste.