

Das Spiel der Aromen schokolade & wein

Bis vor wenigen Jahren schieden sich die Geschmacksgeister an der Frage, ob Wein zu Schokolade passt, dabei ergänzen sie sich doch perfekt. Mittlerweile werden zu dieser Genussversprechenden Kombination sogar Seminare angeboten, die auch dem ungeübten Gaumen gänzlich neue Horizonte eröffnen. Was von der Weinverkostung bekannt ist, das gilt durchaus auch für die Schokolade: So wie man den Wein nach Duft, Geschmack und Farbe erkundet, so sollte man sich der Schokolade auch widmen.

Text: Georg Ciesebrecht

Schon seit Jahrtausenden zählen Wein und Kakao zu den Kulturgütern der Menschen. Aber Schokolade, wie wir sie heute kennen, wurde erst 1872 von Rudolf Peter Lindt und Peter Daniel erfunden, insofern haben die beiden Genussmittel noch keine lange gemeinsame Geschichte. Dafür gibt es andere wichtige Übereinstimmungen, die für die Entdeckung dieser Geschmackskombination sprechen, denn Kakaofrüchte und Weintrauben haben einen hohen Anteil an Flavonoiden, den für den Geschmack mitverantwortlichen Trägerstoffen. Aber nicht jede Schokolade passt zu jedem Wein, einige Grundregeln sollten beherzigt werden, bevor es ans gezielte Ausprobieren geht. So sollte die Qualität der Schokolade der des Weins entsprechen und mit steigendem Kakaoanteil sollten auch Geschmackskraft und Alkoholgehalt des Weines zunehmen. Vereinfacht ausgedrückt: Je dunkler die Schokolade ist, desto schwerer darf der Wein sein und bei besonders süßer Schokolade sollte der passende Rebensaft auch süßer und milder im Hinblick auf die Weinsäure sein, damit die geschmackliche Balance gewahrt bleibt.

■ ■ ■ ■ ■ süß & mild
dunkel & schwer

Infobox:

zu dem Thema „**wein & schokolade**“ gibt es mittlerweile umfangreiche Literatur sowie auch Seminarangebote von Fachleuten aus der Wein- und der Schokoladenbranche. Chilli verlost eine interessante **Neuerscheinung** zum Thema aus dem Hädecke-Verlag. „Schokolade – süßes Gold“ von Birgit Damer ist eine **wunderschön gestaltete** Zusammenstellung von Geschichten, **rezept-kreationen**, Warenkunde und Zitaten aus der Weltliteratur. Zu jedem der vorgestellten Rezepte wird auch der passende Wein angeboten.

Wer dieses fast schon **süchtig machende Buch** gewinnen möchte, der schickt eine Mail mit dem Stichwort „wein und schokolade“ an info@chilli-online.de



Foto: ©Knipsermann-PIXELIO



Fotos: Aus dem Buch „Schokolade süßes Gold“

Unabhängig von Herkunft und Jahrgang gibt es einige Schokoladen- und Weinsorten, die sich gut miteinander genießen lassen. Hier eine kleine Auswahl an köstlichen Kombinationsmöglichkeiten.

Zu weißer Schokolade aber auch zu Vollmilchschokoladen mit niedrigem Kakaoanteil passen weiße Weine mit hoher Restsüße, da hat ein trockener Wein keine Chance, wenn es darum geht, die Süße der Schokolade zu parieren. Hier ist ein Riesling-Eiswein oder eine Beerenauslese geeignet.

Aromatisierte Schokoladen harmonieren in der Regel gut mit edelsüßen Weißweinen, denn die fruchtigen Komponenten der Weine werden durch die Fruchtaromen der Schokolade gut betont.

Zu Trüffeln, Butter-, Sahne- oder Kokosnoten passt die Champagnertraube Chardonnay, auch zu Mandeln, aber es darf auch – wie bei Haselnüssen – durchaus ein fülliger Roter sein, der ein Gegenstück zu den Nüssen bildet.

Schokoladen mit Gewürzen wie Chili oder Ingwer, die sich in den letzten Jahren steigender Beliebtheit erfreuen, harmonieren sehr gut mit Barrique-Weinen, die ebenfalls würzige Noten mitbringen; zu herber gesalzener oder gepfeffelter Schokolade passt ein

mineralischer Weißburgunder oder ein Grüner Veltliner.

Auch zu Schokoladen mit hohem Kakaoanteil von über 60 Prozent passen barrique-ausgebaute Weine wie der Cabernet Sauvignon oder gar ein gereifter Sherry.

Extrem kakaohaltige Schokoladen (bis zu 100 Prozent), die jeden leichteren Rotwein erschlagen würden, benötigen einen Merlot, Shiraz oder alten Portwein mit ihren kräftigen Pflaumen-, Tabak- und Lakritznoten.



SMOKER LOUNGE
Hemingway

im Best Western Premier Hotel Victoria, Eisenbahnstraße 54, Freiburg - täglich geöffnet von 18 - 02 Uhr



Hemingway
COCKTAILBAR



www.hemingway-freiburg.de - www.hotel-victoria.de