

Edle Weine, Brände und Schokolade

Bei verschiedenen Weinmessen sind mein Mann und ich Herrn Eberhard Schell begegnet und haben an seinen hochinteressanten Verkostungen teilgenommen. Herr Schell ist Chocolatier aus Gundelsheim in Württemberg und beschäftigt sich schon seit vielen Jahren mit der Verbindung Wein, Brände und Schokolade. Vielleicht ist er auch einer der ersten in unserem Lande, der dieses Thema populär gemacht hat. Mittlerweile gibt es aber in jeder Stadt Fachleute, die sich ebenfalls mit dem Thema auseinandersetzen und hervorragende Schokoladespezialitäten herstellen. Ich habe mich an den Experten und seine Schokoladenmanufaktur direkt gewandt und seine Kombinationen, die wir bei den Verkostungen kennengelernt haben, sind Vorbild für die Verkostung und das Thema des heutigen Abends. Eigentlich könnten mehrere Verkostungen und Abende aus diesem Thema erwachsen, schon allein die Kombination Wein und Schokolade und die Kombination Edelbrände und Schokolade sind unglaublich ausschöpfbar, so dass heute nur ein kleiner Einblick in die Welt der Geschmacksvielfalt dieser speziellen Genussmittel geboten werden kann.

Schokolade macht glücklich, Wein auch, ein guter Brand natürlich auch ... Warum nicht dreifach glücklich werden?

Herr Schell beschreibt in seinen Vorträgen und in seinem Buch „Schokolade und Wein“ die vielen Gemeinsamkeiten, die Wein und Schokolade haben, z.B. sind sie von bestimmten geographischen Lagen geprägt, über die verschiedenen Sorten bis hin zur Gärung und Fermentation. Das gleiche gilt auch zum Beispiel bei Obstbränden für die verschiedenen Sorten aus unterschiedlichen Herkünften, die Bearbeitung und die Gärung. Schokolade, bei den Griechen Theobroma genannt, heißt „Speise der Götter“. Und für die Griechen und Römer war der Wein auch göttlich. Schokolade gehört zu den beliebtesten Genussmitteln, ebenso wie Wein. Die Deutschen konsumieren jedes Jahr pro Kopf 11,4 kg! Nur die Schweizer essen zwei Tafeln mehr! Beim Weinkonsum liegen wir mit ca. 25 Litern pro Jahr gut im Rennen und bei den Edelbränden ist Deutschland Spezialist mit einem weltweit einmaligen Spektrum unterschiedlicher Sorten!

Die Schokoladenmanufaktur Schell stellt die handgeschöpften Produkte einzeln in Handarbeit her. Es werden ausschließlich Schokoladen aus den besten Anbaugebieten der Welt, wie z.B. Bolivien, Venezuela, Ecuador, Kuba, Sao Tomé, Tansania etc. verwandt. Die Schokoladen werden bis zu 72 Stunden chonchiert. Zur Herstellung werden nur die besten Kakaosorten, wie z.B. Criollo (welche nur 4 Prozent der Welternte ausmachen), Trinitario oder Nactional verwandt. Die Schokoladen enthalten ausschließlich natürliche Gewürze, welche in Zusammenarbeit mit bekannten Sommeliers speziell auf die einzelnen Weine abgestimmt sind. Ebenso enthalten sie keinerlei genmanipuliertes Sojalecithin.

Der Genuss

Für eine Probe soll man sich viel Zeit nehmen und in guter Stimmung sein. Alle störenden Faktoren sollten eliminiert werden, damit man sich voll und ganz auf die Probe konzentrieren kann. Bei der Probe werden alle fünf Sinne gefordert, da auch bei der Schokolade das Fühlen und das Hören hinzukommen! Ausgewählt werden sollen sortenreine Schokoladen, sogenannte Lagen- und Plantagenschokoladen. Diese Herkunftsschokoladen aus bestimmten Anbaugebieten und Ländern sollen einen Kakaogehalt von 65 bis maximal 85 Prozent haben. Für die mehr als 85-prozentigen Schokoladen bedarf es ganz besonders ausgewählter Weine, weil Herbe, Bitternis, Tannine und Säure sonst zu dominant werden. Der Kakaogehalt bei Milkschokoladen soll nicht unter 32 Prozent liegen. Auch die weiße Schokolade hat ihre Einsatzmöglichkeiten, ebenso Schokoladen mit Gewürzen, die sich im Zusammenspiel mit Wein zu wahren Aromenbomben entwickeln. Zwischen den Proben sollte man unbedingt mit Wasser neutralisieren und ein neutrales Weißbrot dient als ein guter Puffer. Außerdem soll der Wein nicht ausgespuckt werden! Der Wein soll zu den altbekannten Trinktemperaturen zur Probe bereit stehen, die Schokolade, welche bei 12 bis 18 °C aufbewahrt wird, wird bei 18 bis 21 °C konsumiert.

Eine gute Beleuchtung, Kerzenlicht ist nicht ausreichend und eine weiße Tischdecke sollten vorhanden sein.

Bei der Verkostung wird zuerst der Wein angesehen, die Farbe gegen eine weiße Unterlage angeschaut, dann am Wein gerochen und die Nase in das Glas gehalten, dann wird das Weinglas im Kreis geschwenkt, um den Wein mit Sauerstoff in Verbindung zu bringen und erneut gerochen, um die ganze Aromenvielfalt in der Nase zu erhalten und definieren zu können. Dann wird der Wein geschlürft und im gesamten Mund- und Gaumenraum ausgekleidet und definiert.

Nun wird die Schokolade angesehen. Durch das Fühlen der Schokolade erhält man einen Eindruck von der Konsistenz und Textur, aber Achtung: ab 25 °C kann die Schokolade schmelzen!

Grundsätzlich soll die Schokolade auseinandergebrochen werden, denn dann erhält man Informationen über die Qualität der Verarbeitung. Nur hochwertige und lange conchierte Schokoladen haben einen hellen, harten Knackton. Weniger wertvolle hergestellte Schokoladen haben einen tiefen Ton beim Auseinanderbrechen oder „Ploppen“ einfach nur. Eine gute Schokolade weist saubere, scharfkantige Brüche auf und hinterlässt im Mund ein feines, zartes, seidiges und cremiges Gefühl. Schlecht verarbeitete Schokolade scheint im Mund sandig, unharmonisch, körnig und spröde zu sein. Der Duft der Schokolade ist ähnlich dem Wein komplex, so können die Kakaonoten von schwach bis sehr stark variieren, z.B. Vanille, Honig, Karamell, Lakritze oder auch Tabak erkannt werden. Nun ein Stück Schokolade probieren, ganz in den Mund nehmen, aber nur groß zerkauen, dann im Mund schmelzen lassen, den Mund ganz damit auskleiden und nicht schlucken. Nun lässt man einen Schluck Wein auf die geschmolzene Schokolade fließen. Schokolade und Wein müssen sich im Mund verbinden und bewegt werden. Erst dann darf langsam geschluckt werden. Nach sechs bis acht Sekunden noch einen Schluck Wein nehmen. Bei der richtigen Kombination von Schokolade und Wein ist dann das Genusserlebnis perfekt.

Bei der Wahl der Schokoladen und Weine ist grundsätzlich erlaubt, was schmeckt. Nur sollten sich - wie beim Essen - Wein und Schokolade ergänzen, nicht gegenseitig übertrumpfen. Als Faustregel gilt: Je höher der Kakao-Anteil, desto kräftiger der Wein. Für das harmonische Zusammenspiel von Wein und Schokolade ist nämlich der Kakao-Anteil verantwortlich. Je nachdem wie hoch dieser ist, dominieren die süßen oder die edelherben Komponenten das Geschmacksbild.

Das Verkosten von edlen Bränden ist eine höchst sinnliche Angelegenheit. Aus dem richtigen Glas kosten: Damit der Edelbrand optimal zur Geltung kommen kann, werden Edelbrandgläser/Grappagläser empfohlen. Auf die richtige Trinktemperatur achten: Fruchtaromen können sich bei gekühlten Bränden nicht entfalten. Ideale Trinktemperatur: 15° bis 18° C. Kalt servierte Brände haben in aller Regel etwas zu verbergen. Den Brand ganz langsam einschenken.

Klare Obstbrände müssen sauber und farblos sein. Trübungen des Edelbrandes weisen auf Fehler oder Zusätze hin. Die Goldgelbfärbung bei fassgelagerten Destillaten ist jedoch erwünscht.

Das Glas einige Minuten stehen lassen. Das Glas wird am dünnen Stil gefasst und behutsam, ohne zu schütteln, zur Nase geführt. Die Aromen ganz langsam tief eingesogen. Dieser erste intensive Kontakt verrät schon alles über die zu erwartenden Genüsse. Dann die klare Flüssigkeit im Glas kreisen lassen, damit noch mehr Duftmoleküle freigesetzt werden. Das Glas wie zufällig an der Nase vorbeiführen, einen flüchtigen Duft erhaschen, dann die Nase tief hinein tauchen. Unschöne Gerüche, die an Lack oder Klebstoff erinnern, weisen auf Vorlaufanteile hin. Nachlauf zeigt sich durch faulige, krautige Gerüche. Vor- und Nachlauföne sind ebenso unerwünscht wie die Alkohollastigkeit eines Destillats, die sich durch aggressives Stechen in der Nase zeigt.

Durch weiteres Schwenken des Glases erwärmt sich der kleine Rest im Glas und es entwickeln sich immer neue Duftnuancen. Aber erst bei der Verkostung erweist sich, welches Potential der Edelbrand wirklich hat. Wenn der Edelbrand in der Nase Dichte, Fülle und Satttheit verspricht, dann ist das ein gutes Zeichen für die Verkostung. Zur Verkostung einen kräftigen Schluck nehmen, das Destillat mit Zunge und Gaumen voll erfassen und schlucken. Kein zaghaftes Nippen am Glas, kein probeweises Eintauchen der Zunge in die verheißungsvolle Flüssigkeit. Ein beherzter Schluck in den Mund und dabei den edlen Brand mit der Zunge hin und her rollen. Die fruchtige Süße des ungezuckerten Brandes, die retronasale Bestätigung der komplexen Fruchtaromen, die Geschmacksexplosion wird der wahre Genuss. Zum Schluss rinnt

wunderbar sanft der kostbare Saft die Kehle hinunter.

Gute Edelbrände zeigen am Gaumen und im Abgang viel Körper, Kraft und Harmonie. Der Geschmack des Brandes sollte lange und sauber am Gaumen erkennbar bleiben. Kein rauhes Kratzen, kein Brennen und kein bitterer Nachgeschmack trübt bei einem Edelbrand das Vergnügen. Der angenehme Duft muss noch im leeren Glas erkennbar sein. Den gleichen Ablauf wie Wein und Schokolade nimmt man bei der Verkostung von Schokolade und Edelbrand vor! Es werden die speziellen Gläser für Edelbrände benutzt, die einen kleinen „Kamin“ aufweisen, um den Duft des Getränkes optimal erkennen zu können. Hier sind die Schlucke nicht ganz so groß wie beim Wein, zumal auch hier die Aromen im Vordergrund stehen und der höhere Alkoholgehalt möglicherweise den Schokoladeneindruck etwas „überschwemmen“ könnte.

Früher galten sowohl bei Weinhändlern wie auch bei Confiseuren nur die Kombinationen Schokolade und Edelbrände als harmonisch. Dies hatte einen triftigen Grund, der auch heute noch zutrifft: die fettreiche Schokolade kann mit wasserreichen Lebensmitteln im Gaumen keine innige Emulsion bilden, welche Voraussetzung für einen gleichzeitigen Geschmackseindruck wäre. Die Zunge nimmt stattdessen abwechslungsweise Fettnoten und wässrige Stoffe wahr. Nur mithilfe von Alkohol oder Emulgatoren kommt eine Vereinigung zustande. Schnäpse besitzen genug Alkohol, der die Fettlöslichkeit der Mischung im Gaumen verbessert. Dasselbe gilt für Milch, welche den Emulgator Lecithin enthält.

Ein weiterer Grund für das sinnvolle Edelbrand-Schokolade-Zusammenspiel ist ein Ergänzungseffekt: Fett und Zucker vermögen die Alkoholschärfe abzustumpfen. Oder umgekehrt gesagt: der Alkohol verleiht der starken Fett/Zucker-Note ein Gegengewicht. Weine dagegen besitzen nur einen Drittel so viel Alkohol wie Spirituosen, daher ist eine angemessene Vermählung beider Genussmittel physikalisch nur möglich, wenn man entsprechend wenig Schokolade mit dem Schluck Wein im Gaumen kombiniert.

Nebenbei: Wein harmoniert jedoch gut mit Käse und Wurst, welche sowohl eine Fett- wie auch eine Wasserphase aufweisen. Der Fettgehalt ist nicht unbedingt geringer als in Schokolade, aber das Fett ist wie in der Milch gut emulgiert. Und Schokolade harmoniert bei Kaltgetränken am besten mit Milch dank deren Lecithingehalt und weil ihr Geschmack so dezent ist, dass sie die Edelschokolade nicht Konkurrent sieht sondern als Ergänzung. Sie kann aber auch mit heißen Getränken wie Kaffee kombiniert werden. In diesem Fall sorgt die höhere Temperatur für eine verbesserte Fettlöslichkeit.

Gesundheitliche Aspekte der Schokolade

Kakao und Kakaoprodukte sind seit Jahrhunderten nicht nur kulinarisch beliebt, in der traditionellen indianischen Medizin galt Kakao auch als magische und heilende Pflanze. Nicht zu Unrecht, wie die Wissenschaft heute weiß. Insbesondere dunkle Schokolade (> 65 % Kakaoanteil) enthält einen hohen Gehalt an Flavonoiden, die als natürliche Antioxidanzien die negativen Auswirkungen von oxidativem Stress neutralisieren können; Bitterschokolade ist nachweislich gut für Herz und Immunabwehr. Ihre sekundären Pflanzenstoffe können schädliche freie Radikale neutralisieren und das Risiko von Thrombosen, Herzinfarkt und Schlaganfall reduzieren. 50 Gramm, also ca. 3 Riegel, Schokolade am Tag reichen, um die Schutzfunktion einer Tagesration Obst und Gemüse zu erfüllen. Je höher der Kakaoanteil, desto mehr Mineralien wie Eiweiß, Kalzium, Eisen, Vitamin B etc. sind enthalten. Hochwertige Bitterschokolade enthält als wesentliches Fett übrigens die für den Cholesterinhaushalt unbedenkliche Stearinsäure.

Dunkle Schokolade ist damit vom wohlschmeckenden Genussmittel zum wertvollen, gesundheitsförderlichen Lebensmittel geworden. Doch Schokolade ist nicht gleich Schokolade. Das, was üblicherweise als Schokolade angeboten wird, ist in aller Regel ein billiges industrielles Süßwarenerzeugnis auf Basis billigster Pflanzenfette, Emulgatoren und Aromastoffe. Gute Schokolade weist ihren Kakaoanteil stets deutlich auf der Packung aus und enthält nichts anderes als Kakaobutter, Zucker und/oder Milch. Dabei können die Unterschiede in der Qualität des Kakaos enorm sein. Für Geschmack und Qualität hochwertiger Bitterschokolade ist insbesondere auch die Geschwindigkeit ihrer Herstellung von entscheidender Bedeutung. Nicht nur deshalb hat gute Schokolade ihren Preis.

Die Schokoladen

Umami Papua

Lagenkakao 38 % aus Papua Neuguinea

Spätestens hier haben die Freunde der Milkschokolade ihre wahre Freude. Die Komposition mit feinem Atlantikmeersalz und Zitrusaromen holen den Riesling quasi am Gaumen ab und bieten ihm einen Geschmacksbogen, der fasziniert. Eine Kreation von Sommelière Claudia Stern aus Köln und Eberhard Schell. Sie empfehlen dazu trockenen bis edelsüßen Riesling.

Bolivia Sauvage

Lagenkakao 70 % aus Bolivien

Eine der kostbarsten Schokoladen der Welt. Wildpflückung des reinen Criollo aus dem bolivianischen Urwald. Diese einmalige Köstlichkeit schmeckt fruchtig, feingliedrig zart, aromatisch, intensiv exotisch und geheimnisvoll. Passend zu fruchtigen Rot- und Weißweinen, aber auch zu gereiften Weißweinen mit leichter Restsüße. Diese Schokolade wird 60 Stunden lang chonciert!

Papua Rouge

Lagenkakao 38 % aus Papua Neuguinea

Eine wirkliche Rarität ist der echte rote Pfeffer aus Indien, der fein, fast süß und fruchtig schmeckt. Sein Aroma verleiht dieser Schokolade eine Note, die perfekt mit pfeffrigen Weinen harmoniert. Hierzu zählen z.B. Früh- und Spätburgunder, Grauburgunder und Chardonnay mit Holznoten sowie Silvaner und Muskattrollinger.

Barrique

Lagenkakao 70 % aus Venezuela

Ihr einzigartiges Aroma bezieht die feurige Barrique aus Venezuela. Durch Gewürze wie Chili, rotem und schwarzem Pfeffer, Ingwer, Kardamom, Sezuan-Pfeffer, Piment, Bourbon-Vanille sowie Geheimnissen von Chocolatier Eberhard Schell. Besonders gut harmoniert diese Schokolade mit Weinen wie Lemberger, Dornfelder, Syrah, Merlot, Cabernet, Barolo, Tempranillo, Primitivo und Malbec, die im Barrique/Holzfass reifen.

Coeur de Cacao

Lagenkakao 70 % aus Saint Domingo

Diese intensive, fruchtbetonte Schokolade aus Mittelamerika wird aus den edelherben, gerösteten Kakao-kernen, dem Herz des Kakaos hergestellt. Feine intensive Honignoten verleihen Schokolade und Wein ein besonders Spiel, insbesondere bei extraktreichen, fruchtigen Rotweinen ohne zu großen Säurepegel. Aber sie passt zu fast jedem guten Rotwein und vielen Weißweinen. Hervorragend jedoch zu Muskattrollinger, Samtrot, Bordeaux, Merlot, Bukettweinen, wie Traminer, Bukettsekt und Champagner.

Barriquetrüffel

Trüffel aus Lemberger und Grauem Burgunder aus dem Barrique des Staatsweingutes Weinsberg. Zart-schmelzender Pralinetrüffel mit weißer Schokolade und Milkschokolade, in dem das Barriquearoma köstlich in einer zarten Pralinenfüllung eingehüllt ist.

Inka Inti

Lagenkakao 70 % aus Peru

Feinfruchtige edle Schokolade mit feiner Säure und ausgewogenem Kakaoaroma aus reinen peruanischen Criollos aus biologischem Anbau. Mit einem Hauch des Inka-Sonnensalzes, welches schon die Inkas vor hunderten Jahren gewonnen haben, das kaum Salzscharfe aber viel Mineralik und Geschmack mitbringt. Passt zu fruchtigen, auch körperreichen Weinen wie Samtrot, Zweigelt, Dornfelder, Acolon, Saint Laurent, Lemberger, Bordeaux, Cabernet Sauvignon, Malbec, Silvaner, Weißburgunder, Traminer und Muskateller.

Roter Weinbergspfirsich-Schokolade gefüllt

Das intensive Aroma des roten Weinbergpfirsichs eingefangen in einem der besten Destillate der Brennerei Hubertus Vallendar. Im Zusammenspiel mit edelster Schokolade ein großartiges Geschmackserlebnis!

Tanzania

Lagenkakao 75 % aus Tanzania/Ostafrika

Kräftige Forestera und Trinitarios geben dieser Schokolade ihre fruchtige herbe Note. Ihr Geruch und Geschmack erinnern an Waldboden, Kaffee und Waldbeeren, insbesondere Himbeeren, die mit Cabernet, Merlot, Syrah, Malbec, Weiß- und Grauburgunder und insbesondere mit gereiften Eisweinen vom Riesling harmonieren.

Haselnussgeist-Schokolade gefüllt

Schokolade mit phantastischem Haselnussgeist der Brennerei Hubertus Vallendar gefüllt. Diese Komposition aus aromatischem Brand, edelherber Schokolade und gerösteten Haselnusskernen, lässt das Besondere erwarten.

Blanche Safran Curry

Kakaobutter Weiß 31 % aus Venezuela

Verfeinert mit dem wertvollsten aller Gewürze, dem iranischen Safran und einem Hauch Mumbai-Curry, wird diese Schokolade zu einer Besonderheit mit ganz eigenständigem Charakter. Hier sind rassige Begleiter gefragt, bevorzugt edelsüße Weine mit Reife und Schmelz.

Diese Schokolade wird - wenn gewünscht - zum Abschluss der Verkostung mit einer 2003 Huxelrebe Beerenauslese des Weingutes Ziegler aus St. Martin verkostet.

Karin Ehlich



Die Weine, Brände und Schokoladen des Abends

2007 Dittelsheimer Leckerberg
Riesling Auslese
Weingut Winter, Dittelsheim, Rheinhessen
Schokolade: Umami Papua

2009 Gewürztraminer Spätlese
Edition Rosenduft
Weingut Minges, Flemlingen, Pfalz
Schokolade: Bolivia Sauvage

2008 Spätburgunder S
QbA trocken
Staatsweingut Weinsberg, Württemberg
Schokolade: Papua Rouge

2008 St. Martiner Baron
"Signatur Z" Cabernet Mitos, Barrique
Weingut Alfons Ziegler, St. Martin, Pfalz
Schokolade: Barrique

2004 Cuvée Eva
QbA trocken, Barrique
Weingut Minges, Flemlingen, Pfalz
Schokolade: Couer de Cacao

2008 Lemberger HADES
QbA trocken, Barrique
Staatsweingut Weinsberg, Württemberg
Schokolade: Barriquetrüffel und Inka Inti

Roter Weinbergpfirsichbrand
Brennerei Hubertus Vallendar, Kail, Mosel
Schokolade: Roter Weinbergspfirsich-Schokolade gefüllt

Kirschbrand
Brennerei Hubertus Vallendar, Kail, Mosel
Schokolade: Tanzania

Burg Wildeck
Weinbrand XO
Staatsweingut Weinsberg, Württemberg
Schokolade: Barrique

Haselnussgeist
Brennerei Hubertus Vallendar, Kail, Mosel
Schokolade: Haselnussgeist-Schokolade gefüllt

Waldhimbeergeist
Brennerei Hubertus Vallendar, Kail, Mosel
Schokolade: Papua Rouge