

Diametraler Genuss: Wein & Schokolade!

Text: Gregor Waltl

An der Frage, ob sich Wein & Schokolade am Gaumen vertragen, ja eventuell sogar zu einer neuen Dimension des Geschmacks vermählen, scheiden sich seit Jahren die Geister. Eine süße Versuchung, Herausforderung für den Gaumen und ein spannendes Spiel für die Geschmacksnerven - dies alles umfasst die reizvolle Kombination von hochwertigen Weinen und edlen Schokoladen allemal!

Wer also völlig unvoreingenommen und mutig diese gewagte kognitive Dissonanz des Geschmacks erkostet und entdeckt, und abseits von ausgetreten Pfaden ohne Rücksicht auf Konventionen diese „Multikulti Hochzeit der Sinne“ erlebt hat, ist dem hedonistischen Olymp sicherlich ein kleines Stück näher gekommen.

Doch, wie das Leben so spielt und es sich auch bei menschlichen sinnes-

freudigen Beziehungen verhält, gibt es eigentlich auch hier keine Regeln und keine Manifeste der Zusammengehörigkeit der beiden Brautleute „Wein“ und „Schokolade“, es gilt den eigenen Gaumen entscheiden zu lassen und Vieles auszuprobieren.

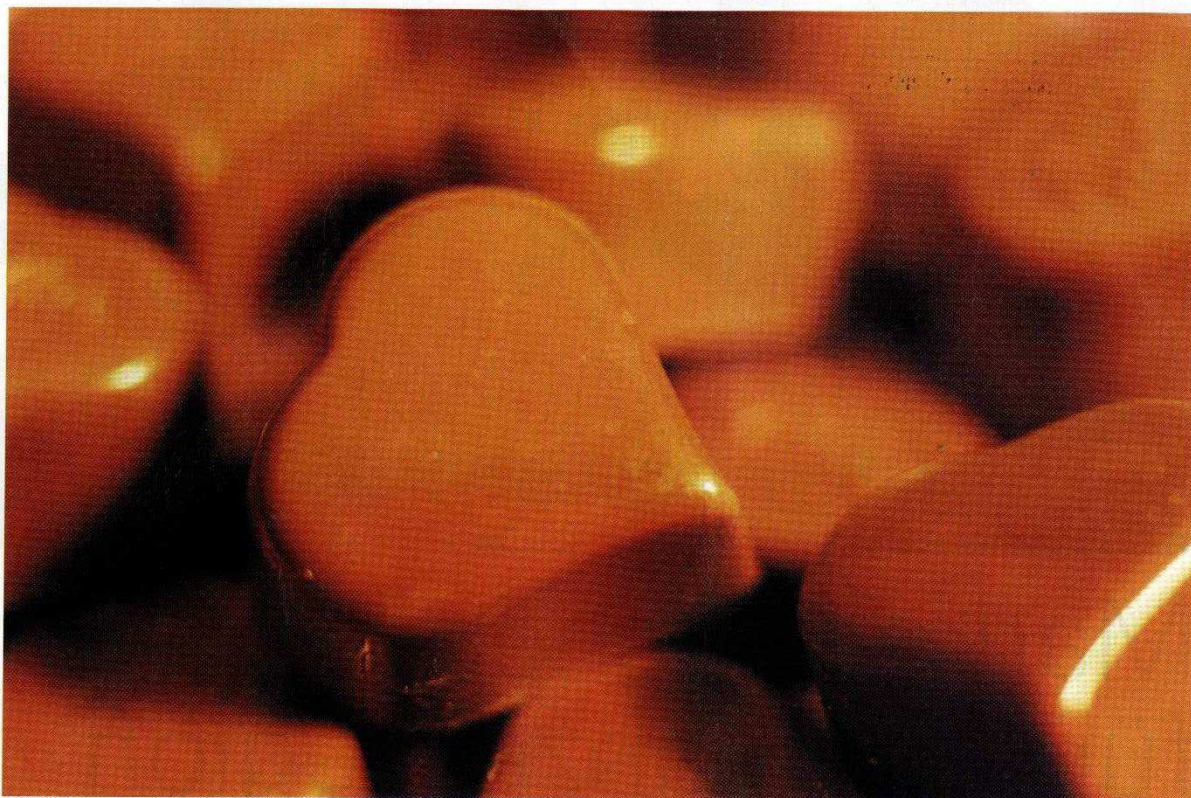
Es bleibt eigentlich nur ein paar Erfahrungen und Erlebnisse - keine Sorge nur in Hinsicht auf Wein und Schokolade - an Ihren geneigten Gaumen weiterzugeben:

Dass es, und damit sei eine gewisse Affinität der beiden Partner auf den Punkt gebracht, einerseits Weine gibt, die ganz offensichtlich Aromen und Ahnungen an Schokolade in den verschiedensten Ausprägungen hervorbringen (Cabernet Franc, Merlot, Tempranillo oder Grenache), und andererseits es viele hochwertige Schokoladeprodukte gibt, die mit der neckischen Verführung alkoholhaltiger Aromen verzaubern, ist bekannt

und allseits beliebt, also wieso nicht einmal dieses tete-a-tete selbst einfädeln und nach eigenen Vorlieben ausprobieren?

NICHT ZU VIEL SCHOKOLADE

Zu Beginn eines solchen spannenden Tastings, sollte man seine Sinne auf beide Protagonisten schärfen, quasi sollte man seinen Gaumen sowohl avinieren wie schok(ol)ieren. Der Start mit einem fruchtigen, relativ jungen Rotwein, pur genossen, und anschließend einem kleinen Stückchen klassischer Milkschokolade scheint dabei angemessen. Als Tipp sei angemerkt, dass die Schokostückchen eher klein gehalten werden sollten, um die Menge, wie natürlich auch die des Weines, im noch zumutbaren Rahmen zu halten. Zuviel Schokolade kann relativ schnell die Geschmacksnerven ermüden sowie auch durch ein Völlegefühl den er-



warteten und erhofften Genuss trüben.

Die weitere Weinauswahl kann durchaus einen weiten Bogen spannen, wobei sich Rotweine aus wärmeren Gegenden sowie Süßweine aller Art und aus aller Herren (Wein)länder als besonders scho-kophil erweisen. Die unterschiedlichen Spielarten und Aromenspektren dieser Weine, von opulenter „fetter“ Beerenfrucht eines kalifornischen Merlots, über einen ebenso fruchtigen, wie auch zart ledrigen Cabernet aus Tunesien, bis hin zu einem österreichischen roten Topcuvèe aus z.B. Zweigelt und Cabernet, gereift in neuer Eiche, sollte man, um alle Feinheiten dieser kontraindikativen Ambivalenz zu erschmecken, mit allerlei unterschiedlicher Schokoladen kreuz und quer verkosten. Die Auswahl der Schokoladen sollte sowohl klassische, einfache Schokoladen, kakao-lastige Kochschokoladen bis hin zu erlesenen Cremeschokos und ausgesuchten Top-Schokoladen mit einer Vielzahl von zugesetzten Aromen, Früchten, Nüssen, Gewürzen etc. umfassen.

GESCHMACKSEXPLSION

Am Spannendsten erlebt man die Harmonie des Genusses so, indem man

zuerst das kleine Stück Schokolade in den Mund nimmt, und solange im Gaumen kaut, schlürft und genießt, bis es einem beinahe unmöglich erscheint, diese köstliche Masse nicht ehebaldigst zu schlucken, Und genau in diesem Moment ein kleiner Schluck Wein - und die Geschmacksexplosion passiert: Vieles der beiden Partner wird verstärkt, aber umso mehr entstehen völlig neue Aromenspektren. Man könnte hier in Anlehnung einer völlig anderen „großen Weisheit der Menschheit“ vom „richtigen Zeitpunkt“ sprechen, der nur selbst probiert und ertestet werden kann.

Je intensiver eine Schokolade, desto mächtiger kann der Wein sein, auch wenn ein seidiger, filigraner Kollege oft die Vorzüge einer guten Schokolade zart unterstreicht, um selbst eher im Hintergrund zu bleiben. Bei so genannten Vollmilch-Schokoladen liegt der Kakaoanteil knapp unter 40 Prozent. Hier dominieren vor allem süße Komponenten, der feinbittere Kakao wird mit einer deutlich schmeckbaren Süße konfrontiert. Ein trockener Wein kann es da schon schwer haben. Aber ein edelsüßer Wein - Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein - wird die Süße der Schokolade parieren

und seine süßliche Aromenvielfalt da-gegensetzen. (Geheimtipp: Eiswein mit einfachen Karamellbonbons - genial! Ein Balanceakt mit Genussgarantie!). Aromatisierte Schokoladen harmonieren in der Regel besser mit edelsüßen Weißweinen. Durch die Fruchtaromen der Schokolade werden die fruchtigen Komponenten des Weines betont. Gleichzeitig verhindern die seidigen Bitterstoffe der Schokolade, dass der Wein zu dominant wirkt.

Als besonderes Wagnis, als krönender Abschluss eines Wein & Schokolade-Abends, kann die allseits beliebte und spannende lukullische Mutprobe dienen: Schnaps und Wein! Ein kleines Stück eines Schoko-Trauben-Klassikers, am Gaumen vorbereitet wie beschrieben, und dann, wieder im Moment knapp bevor man einfach schlucken muss, ein kleiner (wirklich kleiner!) Schluck eines feinen, gut gekühlten Fruchtbrandes - ein absolut geniales, explosives und belebendes Erlebnis. Und bitte, versuchen Sie es niemals, was beim Wein durchaus möglich und probierenswert ist, den Brand solange Sie können am Gaumen zu halten, und erst dann das Schokostück zu nehmen - bitte versuchen Sie es nicht, glauben Sie mir.