

# Wein trifft Schokolade

Von Simone Hoffmann

Die Kombination von Wein und Schokolade scheidet die Geister der Weintrinkergemeinde. «Geht gar nicht», finden die Gegner. «Immer eine tolle Liaison» sagen die Befürworter. Wie so oft liegt die Wahrheit dazwischen. Am Test der Delinat-Weine mit Bio-Schokoladen nahmen Weinfachberater, Sommeliers und Weinjournalisten teil und fanden dies heraus. Erstens: In Sachen Wein und Schokolade ist nichts vorhersagbar. Erst der Versuch zeigt, was wirklich harmoniert. Und zweitens: Es gibt echte Traumpaare!

Bei der Verbindung zwischen Wein und Schokolade ist es ein bisschen wie bei menschlichen Beziehungen – alles ist möglich: Es gibt symbiotische Paare, die gemeinsam zu etwas Neuem verschmelzen. Es gibt gleichberechtigte Kombinationen, die sich gegenseitig bereichern. Es gibt Paare, bei denen einmal der eine und einmal der andere stärker erscheint, als erlebe man auf der Zunge einen Tanz des Weines mit der Schokolade. Aber auch schlechte Kombinationen kommen vor: Wein und Schokolade können einander im Wege stehen. Der eine kann auf Kosten des anderen schöner und intensiver werden. Es gibt Schokoladen die den Wein komplett neutralisieren. Überrascht hat das Verkostungsteam, dass mancher Wein, so sensationell dicht, fruchtig und nuancenreich er auch ist, zu keiner Schokolade passen will. «Dann eben doch zu Kaninchen mit schwarzen Oliven», urteilte ein Verkostungsmitglied nach vielen Versuchen schmunzelnd über den traumhaften Montirius Gigondas von den Côtes du Rhône aus dem Delinat-Sortiment. Einer der schönsten Weine in der Verkostung, aber eben einfach kein Schokoladenwein.

Dass die Kombination von Wein und Schokolade auch wunderbar ausfallen kann, liegt an den Gemeinsamkeiten der Produkte: Die Struktur der Gerbstoffe und die Ausgewogenheit zwischen Süsse und Säure spielen bei beiden eine grosse Rolle. Fruchtsäuren und Röstaromen können



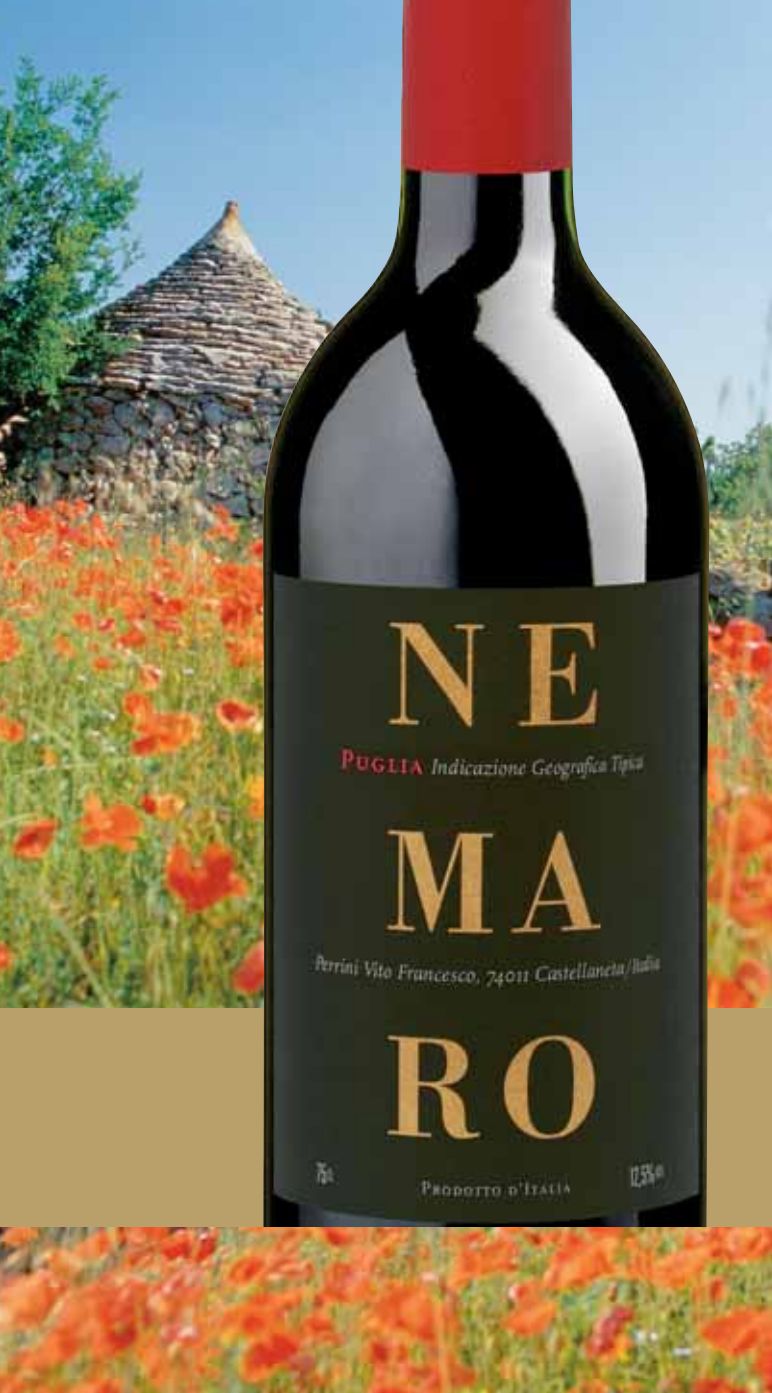
Foto: Harmut Vogt

wunderbar miteinander harmonieren. Auch Samtigkeit und Schmelz machen in mancher Verbindung glücklich. Wer zuhause selbst verkosten möchte, sollte beachten: Ein trockener Rotwein braucht Fülle und Kraft, um sich gegen Bitterschokolade durchzusetzen. Vollmilchschokolade lässt sich mit trockenen Rotweinen schlecht kombinieren, weil sie laktische Noten einbringt.

Wein und Schokolade:  
Erst der Versuch zeigt, was wirklich harmoniert

Überraschend gut passt dagegen Vollmilchschokolade zu weissen Dessertweinen. Die Süsse und der hohe Milchanteil können mit der Süsse und der Fülle des Weines harmonieren und sich gegenseitig verstärken. Klassiker, die immer wieder Freude machen, sind dagegen Bitterschokolade mit Banyuls oder Portwein. Um die eigenen Lieblingskombinationen zu finden, geht jedoch nichts über probieren und wieder probieren.





## Nemaro, Puglia IGT

Sonnenverwöhnt, aus dem Süden Italiens; erzeugt aus regionalen Traubensorten Malvasia nera und Negroamaro: fruchtig-würzig, am Gaumen samtig weich.

Gourmettipp: mit einem Stück Edelbitterschokolade genießen!



DELINAT

Wein aus gesunder Natur



## Schokoladenhersteller

Hochwertige Bioschokoladen gibt es in Bioläden, Feinkostgeschäften oder Chocolaterien. Die Schokoladen, die im Test zu den Delinat-Weinen besonders gut gepasst haben, sind im Internet zu finden unter:

Amedei, [www.amedei.it](http://www.amedei.it)

Naturata, [www.naturataspiegelberg.de](http://www.naturataspiegelberg.de)

BioArt, [www.bioart.at](http://www.bioart.at)

Rapunzel, [www.rapunzel.de](http://www.rapunzel.de)

Coppeneur, [www.coppeneur.de](http://www.coppeneur.de)

Viviani, [www.viviani.de](http://www.viviani.de)

Gepa, [www.gepa.de](http://www.gepa.de)

Zotter, [www.zotter.at](http://www.zotter.at)

Delinat-Weine siehe [www.delinat.com](http://www.delinat.com)

oder Delinat-Kundenservice, Telefonnummer Seite 4, «Impressum»

## Buchtipps

### Die Welt des Kakaos

Schokolade macht glücklich. In Form von Kakao weckt sie verborgene Sehnsüchte und wärmt an kalten Winterabenden den Körper. Simone Hoffmann beschreibt in ihrem neuesten Buch den Weg des Kakaos von den Azteken bis in den Supermarkt, berichtet über dessen Herkunft und dessen Verarbeitung genauso wie über Rosten und Mahlen. Auch wissenschaftlich geht sie der Frage nach, warum Kakao so glücklich macht. Zudem zeigt die Autorin, wie vielseitig sich Kakao kombinieren lässt.



Simone Hoffmann  
Die Welt des Kakaos  
Umschau Buchverlag  
ISBN 978-3-86528-650-5  
€ 19,90 / CHF 32.-



Wein      Schokolade      Das Verkostungsteam fand ...

<b>1</b>	Meinklang Zwerest, Qualitätswein Burgenland 2004	Viviani Edelbitter Ecuador 70% Kakao	Die Schokolade entwickelt nussige Aromen. Der Wein trägt sie auf leichten Flügeln und wird dabei freundlicher und weicher. Seine roten Fruchtnoten, wie Kirsche und Johannisbeere, treten deutlicher hervor. Einmal tritt die Schokolade, einmal der Wein in den Vordergrund, aber nie unterliegt einer der beiden.
<b>2</b>	Nemaro, Puglia IGT 2006	Naturata Edelbitter Ecuador 69% Kakao	Hier tanzen zwei Freunde miteinander, die zusammen mehr als der Einzelne sind. Im Wein werden Aromen von eingemachten dunklen Früchten verstärkt. Auch seine Pfefferigkeit wird intensiver. Zum tiefwürzigen Aroma der Schokolade gesellen sich Haselnussnoten, die sie vorher gar nicht hatte.
<b>3</b>	Mas Igneus, Finca Messor, Priorat DOQ 2005	Amedei, Le Tavolette I Neri «9» 75% Kakao	«Schlichtweg ein Knaller!», schwärmte ein Mitglied des Verkostungsteams. Der tiefdunkle Wein aus dem Priorat, der nach schwarzen Johannisbeeren, geröstetem Weissbrot und Veilchen duftet, findet in der wunderbaren Schokolade einen gleichberechtigten Partner. Beide verändern ihren Charakter nicht, sondern bereichern sich auf Augenhöhe. Der Wein wird noch runder und geschmeidiger, die dunkle, erdige, feine Süsse der Schokolade wird unterstrichen. Intensität auf der ganzen Linie!
<b>4</b>	Quaderna Via Reserva, Navarra DO 2003	Gepa Zartbitter 70% Kakao	«Der Wein ist sexy; erst recht zusammen mit der Schokolade», brachte es ein Mitglied des Verkostungsteams auf den Punkt. Aus dem Glas duftet es animalisch, nach Pferdesattel. Die Fülle und die Frucht des Weines werden durch die Schokolade verstärkt. Die Zedernholznoten dieses überaus lebendigen Reserva von 2003 treten in der Kombination noch stärker hervor.
<b>5</b>	Osoiti, Vendimia Seleccionada, Rioja DOCa 2006	Amedei, Le Tavolette I Neri «9» 75% Kakao	Ein echter Schokoladenwein: im Bukett Vanille, Brombeere, Weihrauch und Orangenschale; im Mund Zimt, Nelke, Koriander und Lebkuchen. Die Schokolade wird mit dem Wein etwas süsser. Der Rioja verliert etwas von seiner Fruchtigkeit, dafür treten jedoch seine würzigen, kräuterigen Aromen in den Vordergrund. Röstnoten und Anklänge von Mokka harmonisieren sehr schön mit der Schokolade.
<b>6</b>	Domaine Virgile, Coteaux de Languedoc AC 2001	Naturata Edelbitter Ecuador 69% Kakao	Die Schokolade umschliesst diesen reifen Wein freundlich. Sein komplexes Bukett hält ihr gut stand und der Wein behält seinen Charakter. Ausserdem entwickelt er deutliche Cassisnoten erst durch die Kombination mit der Schokolade. Sie verleiht ihm zusätzliches Volumen. Aber auch die Schokolade gewinnt durch die Kombination: Sie wird geschmeidiger, cremiger und würziger.
<b>7</b>	Domaine Pierre André, Châteauneuf-du-Pape AC 2005	Naturata Edelbitter Peru 75% Kakao	Die dichte, komplexe Nase des Weins, der an dunkle Beeren, Cassis und Kaffee erinnert, lässt bereits einen tollen Wein vermuten. Am Gaumen ist er füllig und überzeugt durch schöne Frucht und Schlankheit. Lediglich die Tannine sind noch etwas verschlossen und lassen erahnen, dass hier noch Entwicklungspotenzial schlummert. Zusammen mit der Schokolade genossen, wirkt der Wein homogener. Sie nimmt ihm die kleinen Spitzen und zeigt, wie er in ein paar Jahren sein wird: phänomenal!
<b>8</b>	Château Richard Cuvée Noble, Saussignac AC 2004	Rapunzel Dunkle Vollmilchschokolade 46% Kakao	Beide Darsteller treten nacheinander auf die Bühne. Der Dessertwein im Sauterne-Stil mit Aromen von Honig, Rosinen, Pfirsich und Ananas. Dann die Schokolade, deren Kaffeenoten durch den Wein verstärkt werden. Keine Symbiose, sondern eher eine Show für Experimentierfreudige.
<b>8</b>	Château Richard Cuvée Noble, Saussignac AC 2004	BioArt Vollmilchschokolade 39,8% Kakao	Die Schokolade schmeichelt dem süssen Weisswein, der ihr durch seine Zitrusfrische Leichtigkeit verleiht. Beide fliessen am Gaumen gefällig und cremig zu einer harmonischen Einheit zusammen. Die Vollmilchschokolade wirkt dabei etwas sahniger, der Wein behält seinen Charakter.
<b>9</b>	Domaine du Traginer, Banyuls Grand Cru AC 2003	Coppeneur Hacienda Iara, Ecuador 72% Kakao	Im ersten Moment stiehlt der Wein der Schokolade etwas die Show. Der Banyuls präsentiert sich mit Aromen von getrockneten Feigen, Kräutern und sensationeller Fruchtigkeit. Dann erweist sich jedoch die Schokolade als ebenbürtiger Partner und steuert Kaffee-, Nuss- und Honignoten bei.
<b>9</b>	Domaine du Traginer, Banyuls Grand Cru AC 2003	Ameidei Napolitains Monocru Venezuela 70% Kakao	Das ist perfekte Harmonie! Der Wein betont die feingliederigen, floralen Noten der Schokolade, die dadurch an Intensität gewinnt. Der Banyuls wirkt noch kräftiger am Gaumen, erinnert an frisch abgeriebene Orangenschale. Beide behalten ihre Identität und verstärken sich.
<b>10</b>	Majara Porto Tawny, Douro DO	Zotter Hauszweitschke	Das Aroma von Dörrfrüchten im Portwein wird durch die ungewöhnliche Kombination mit der Zwetschkenschokolade verstärkt, die Schokolade entwickelt Gewürznoten. Das Richtige zu Weihnachten!