

Eine Nase voll Duft

Pinot Noir ist kein Wein, sondern ein Parfum. Und zwar ein ganz edles: fein, filigran und facettenreich. Hier kommt der Steckbrief einer Traube der leisen Töne.

TEXT BRITTA WIEGELMANN



1 Wie schmeckt Pinot Noir?

Pinot Noir ist ein Leisetreter. Die Weine protzen nicht mit Power, sondern mit Finesse. Filigran und duftig glänzen sie mit Aromen von frischer Kirsche und roten Beeren. Mit der Reife kommen Noten von Leder, Waldboden und Trüffel hinzu. Ihre frische Säure und köstliche Fruchtsüsse machen sie ungemein trinkig. Wenn Sie nach Eleganz suchen, liegen Sie mit dieser Traube richtig.

2 Zu welchen Gerichten passt er?

Mit seinem seidigen Tannin und seiner leichtfüssigen Art ist Pinot Noir ein fabelhafter Speisebegleiter. So liebt er herzhaft-waldige Aromen, etwa Kalbsbraten mit Moreheln oder Pilzragout, wickelt ein gebratenes Guggeli um den Finger und brilliert zu Ente oder Lamm. Sogar zu Fisch macht er eine gute Figur, vor allem zu Lachs oder Thunfisch. Und nicht zuletzt ist er der perfekte Allrounder zur Käseplatte.

3 Wie serviert man ihn?

Sein Duft braucht genügend Platz, um sich zu entfalten. Servieren Sie ihn mit Vorteil in einem grossen, bauchigen

Glas. 16 bis 18 Grad stehen ihm gut, im Sommer darf er gerne auch leicht gekühlt auf den Tisch kommen.

4 Wie viel Alkohol enthält er?

Das kommt ganz drauf an. In kühlen Regionen wie Frankreich oder Deutschland liegt er meist zwischen 12 und 13,5 Volumenprozent Alkohol. In warmen Gebieten wie Kalifornien bringt er es auch schon mal auf ganze 15 Umdrehungen.

5 Wo hat er seinen Ursprung?

Unbestritten: im Burgund (F). Dort wurde er 1375 erstmals erwähnt. Philipp der Kühne erachtete ihn als so wertvoll, dass er ab 1396 kurzerhand alle anderen roten Sorten in der Region verbot. Bis heute bestehen alle grossen roten Burgunder aus hundert Prozent Pinot Noir.

6 Wie kommt er zu seinem ungewöhnlichen Namen?

Es heisst, der Pinot Noir habe seinen Namen vom Wort «pin», Kiefer, da seine Trauben in der Form einem Kiefernzapfen ähneln. In Italien heisst er Pinot

PHOTOS: WENDELIN SCHMIDT, ZFC, ILLUSTRATIONEN: ZFC



Pomard AOC Pinot Noir Louis Jadot (Frankreich)

Aus dem Traditionshaus Jadot kommt dieser elegante rote Burgunder. Duftig steigt er in die Nase, zeigt rote Frucht und zarte Waldnoten. Am Gaumen saftige Säure, umhüllt von seidigem Tannin. Tipp: In der Karaffe entfaltet er sich noch besser. Fr. 47.50/75 cl

Valais AOC Pinot Noir Dôle des Monts Maison Gilliard (Schweiz)

Über 130 Jahre gibt es ihn schon, diesen Schweizer Klassiker aus mehrheitlich Pinot Noir. Überaus charmantes Bouquet von Kirsche und Beeren, am Gaumen weich und füllig mit viel Schmelz und langem, duftigen Finale. Ein Traum zum Käseplättli. Fr. 17.95/75 cl



Champagne AOC Veuve Clicquot brut (Frankreich)

Rund 50 Prozent Pinot Noir geben dieser Champagner-Ikone ihre Struktur und Komplexität. Reife Zitrusfrucht, vielschichtig am Gaumen, feine Perlage, trocken und erfrischend. Er macht einfach Spass! Ihn sollte man immer im Kühlschrank haben. Fr. 49.95/75 cl

Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten oder unter: www.madevino.ch

Nero, in der Deutschschweiz ist er als Blauburgunder, in Deutschland als Spätburgunder bekannt.

7 Wo wird er heute angebaut?

Grundsätzlich fühlt sich die Traube an kühlen Orten wohl. Neben dem Burgund sind das etwa Deutschland und die Schweiz, das Elsass und die Champagne, Südtirol, Oregon und Neuseeland. Doch auch in Kalifornien findet man erhebliche Pinot-Noir-Flächen – dies vor allem, seit ihn ab dem Jahr 2004 der Kinohit «Sideways» zur Trendsorte machte.

8 Wie gross ist die Anbaufläche?

Home sweet home: Nach wie vor ist Frankreich mit rund 32 000 Hektar der grösste Pinot-Noir-Produzent der Welt. Nach französischen Regionen aufgeschlüsselt liegt allerdings nicht das Burgund, sondern – Überraschung – die Champagne vorn. Auf den Länderplätzen zwei bis fünf folgen die USA, Deutschland, Italien und Australien. Und: Mit 4000 Hektar ist er die meist angebaute Sorte der Schweiz, noch vor dem Chasselas. Insgesamt wachsen auf der Welt 112 000 Hektar Pinot Noir.

9 Was wird noch daraus gekeltert?

Schaumwein! Sowohl in der Champagne als auch in den italienischen Spumante-Appellationen Franciacorta und Trentodoc spielt Pinot Noir eine tragende Rolle. Er verleiht flaschenvergorenen Schäumern eine unvergleichliche Struktur, Komplexität und Lagerfähigkeit. In der Schweiz ist er die Hauptzutat im Dôle sowie der weiss gekelterten Version Dôle Blanche.

10 Kann man ihn lagern?

Hochwertige Exemplare, insbesondere aus dem Burgund, können wunderbar altern. Ganz grosse Crus brauchen sogar die Reife, um all ihre Facetten zu zeigen. Ein, zwei Jahrzehnte sind da nichts ...