



Schokolade und Wein – ein kleiner Leitfaden

Wein und Schokolade haben unendlich viele Gemeinsamkeiten. Angefangen beim Wachstum in einer bestimmten geographischen Lage, Mystik, Sortenvielfalt, Terroir, Anbaumethodik, Gärung, Verarbeitung, sowie der Geruchs- und Geschmacksvielfalt.

Der Kakaobaum hat eine enge klimatisch eingegrenzte Wachstumszone. Diese liegt jeweils 20° Grad südlich und nördlich des Äquators.

Ebenso die Weinrebe. Diese gedeiht nur richtig zwischen dem 38° und 50° nördlichen und dem 32° und 40° südlichen Breitengrad.

Inzwischen wird die Kakaopflanze nicht nur in ihrem Ursprungsland Mittel- und Südamerika angepflanzt sondern auch in Afrika und Asien. Auch die Weinrebe hat ihren Siegeszug durch die Kontinente angetreten, deren Wiege man im mittelasiatischen Raum vermutet.

Wie beim Wein auch, finden wir Lagenschokoladen z.B. Venezuela und die entsprechende Kakaoart Criollo (die wertvollste aller Sorten) oder Forastero, die sehr weit verbreitet ist.

Selbst die Erträge der Kakaoarten sind höchst unterschiedlich und bestimmen den späteren Preis.

Wie beim Wein gibt es „Massenträger“ oder edle, minimaltragende Sorten, wie z.B. die Criollo.

Abgesehen von der Sorte ist die Herkunft der Bohnen sehr wichtig. Bohnen, die aus ganz unterschiedlichen Ländern stammen aber in der Herstellung gleich verarbeitet werden, haben ganz unterschiedliche Geschmacksaromen. Spitzenschokoladen weisen Kakaobohnen typische Aromen auf wie Zitrus-, und Fruchtnoten, nussige, buttrige auch tabak Noten sind zu finden.

Wein und Schokolade ist gesund! - Die Gerbstoffe in der Schokolade und im



Wein schützen das Herz-Kreislaufsystem. Ebenso ist Schokolade auch Nervennahrung und enthält wichtige Botenstoffe wie das Glückshormon Serotonin, welches übrigens auch vermehrt im Barriquewein zu finden ist. Soll man beim Genuss dieser beiden Köstlichkeiten denn nicht glücklich werden?

Die meisten von Ihnen sind Winzer. Ich erzähle Ihnen nichts Neues, wenn ich sage die Qualität des Weines liegt im Weinberg und im sorgsamem Umgang damit.

Genau so verhält sich dies bei hochwertiger Schokolade. Die Plantagen und die Kakaobäume werden bei Spitzenchocolatieres wie Amedei, Domorie oder Cluizel mit großer Sorgfalt gepflegt. Die Arbeiter werden vernünftig entlohnt, (das fünffache des normalüblichen) sodaß am Ende eine hochwertige Kakaobohne zu Schokolade mit Charakter verarbeitet werden kann. Selbst bei der Weiterverarbeitung der Trauben oder der Kakaobohne ist die dahinterstehende Philosophie des Winzers oder des Chocolatièrs von Bedeutung für die spätere Güte und Eigenständigkeit des Endproduktes.

Sie können sich jetzt sicher vorstellen, wie spannend es ist Wein und Schokolade zusammen zu verkosten.

Voraussetzung die idealen Partner zu finden, ist die richtige Vorgehensweise der Verkostung. Ich denke die meisten werden sie kennen, dennoch möchte ich sie kurz beschreiben

Zu Anfang des Vergnügens probiert man den Wein. Danach fährt man fort, indem man ein Stück der Schokolade genießt. Man erforscht die Textur und geschmacklichen Komponenten der Schokolade. Eine gute Qualität muss zart im Mund zergehen, seidig, geschmeidig, cremig in ihrer Textur sein, sowie lang anhaltend im Geschmack. Sie darf sich niemals sandig, rau oder gar krümelig, grob, talgig oder fettig im Mund anfühlen. Im Biß sollte sie knackig sein, und nicht breiig weich erscheinen.

Viele der Geruchsnoten werden sich nun im Geschmack wieder finden. Speziell wenn sich noch Gewürze oder Fruchtaromen in der Schokolade



wieder finden, wird es sehr interessant.

Man darf nicht vergessen, Wein hat ein Aromenspiel von rund 850-900 Aromen. Die Schokolade liegt bei rund 1100 Aromen. Diese können sich aber nur erschließen, wenn bei der Verarbeitung höchstes handwerkliches Können an den Tag gelegt wird. Das fängt bei der Zerkleinerung, des Mahlens an und schließt sich mit dem Conchieren und Abkühlen der Schokolade.

Nun nimmt man nochmals ein Stück der Schokolade in den Mund und lässt diese im Mund anschmelzen und zerkleinert sie ein wenig. Jetzt kommt der Wein dazu. Hierbei ist es absolut wichtig, dass die Schokolade schon im Mund angefangen hat zu schmelzen. Speziell bei gekühlten Weinen kann dies sonst zu einer Verklumpung der Schokolade führen, welche die Aromenbildung der beiden Komponenten nicht unbedingt begünstigt. Zuerst dominieren die Aromen der Schokolade, dann kommen die des Weines eigenständig hinzu. Augenblicklich begegnen sich beide Aromen und vermischen sich. Nun gibt es viele Variationen, Disharmonie, Dominanz des einen, Liebelei und im besten aller Fälle die perfekte Harmonie, Traumpaare in vollständiger Ergänzungen.



Selbstverständlich gibt es Grundregeln, die vorher beachtet werden können.

Jedoch gilt je charaktvoller der Wein und die Schokolade ist, desto intensiver die Suchen nach den passenden Partnern.

Generell gilt jedoch:

- sehr guter Wein verlangt nach sehr guter Schokolade und ist Voraussetzung für wunderbare Geschmackserlebnisse.
- alle Weine, die konzentriert sind und eine tiefe Frucht aufweisen passen gut zu Schokolade – das gilt für Weiß,- wie Rotweine
- eine starke Säure sollte der Wein nicht haben – der Säureanteil der Schokolade steigt mit dem Anteil des Kakaoanteils.
- Prinzipiell gilt – je höher der Kakaoanteil, ist, desto kraftvoller kann der Wein sein
- Für Weißwein ist zu beachten: sie sollten nicht zu trocken sein und der Kakaoanteil der zu kombinierenden Schokolade nicht zu hoch sein. Außer bei edelsüßen Weißweinen, diese passen hervorragend zu dunkler Schokolade – je höher der Kakaoanteil ist desto besser. Vorsicht bitte ab 85% Kakaoanteil – jedoch gilt, ist der richtige Partner gefunden – kann auch eine 99% Schokolade eine Offenbarung sein. Pur werden die Tannine der Schokolade eher unangenehm und staubig empfunden. In Verbindung mit der sehr hohen Restsüße kann man jedoch einen schönen Schmelz schmecken.
- Weiße Schokoladen harmonieren in der Regel gut mit halbtrockenen und edelsüßen Weinen wie zum Beispiel Riesling Eisweine. Eine weiße Schokolade belegt mit kandierten Früchten ist einen geschmackliche Sensation!
- Bei Rotweinen ist ebenso die Regel, sie dürfen nicht zu trocken sein.



Was nicht heißen soll, daß die deshalb einen Restzucker haben müssen.

- Je tanninhaltiger ein rotes Gewächs, desto milder sollte die Schokolade sein, ich empfehle bis max. 60% Kakaoanteil zu gehen.
- Für herbe Sorten mit 64 Prozent Kakaoanteil, die weniger süß schmecken, ist ein fruchtiger Rotweintyp mit wenig Tanninen und rundem Charakter als Begleiter denkbar. Gebändigte Rotweintannine, die sich geschmeidig am Gaumen zeigen, gehen mitunter eine ideale Verbindung mit den Kakaoaromen ein.
- Gereifte, trockene Rotweine sind ideale Partner ab ca. 65%. Gerade im Barrique gereifte Weine passen besonders gut, denn wir finden hier von Hause aus deckungsgleiche Aromen, wie Tabak, Leder, Zimt usw. , die sich ergänzen.
- Dunkle Pralinen mit einem hohen Kakaoanteil von mindestens 60-90% sind mit ihrem buttrigem Geschmack ebenso wunderbare Partner zu schweren Rotweinen.
- Mit schokolierten Früchten können perfekte Kompositionen gefunden werden.
- Auch ungewöhnliche Partner sind ein Erlebnis, wie z.B. ein im Barrique gereifter Trester in Verbindung mit schokoliertem Ingwer, der Überzug sollte in diesem Fall dunkle Schokolade sein.
- Likörweine und Portweine sind immer Garanten für gute Ergebnisse mit hochprozentiger Schokolade. Die Süße der Weine und der Alkohol unterstützen und heben die gesamten Aromen.
- Gewächse mit hohem Restzuckergehalt können auch in der schwierigen, spannungsreichen Geschmackspaarung mit aromatisierter Schokolade eine erstaunliche Harmonie ergeben.