

Überraschend kombiniert

Trockenfleisch mit Orange Wine

Jeder kennt Geheimtipps bei der Kombination von Wein und Speisen. Die originellsten Mariagen stellen wir Ihnen in dieser Serie vor. Zum luftgetrockneten Schinken serviert Benjamin Herzog Orange Wine.

Text: Benjamin Herzog, Foto: Martin Hemmi

Ich mag Orange Wine, und damit habe ich in der Weinszene noch immer einen schweren Stand. Die Maischevergorenen Weissweine, die eigentlich eine jahrtausendealte Tradition in Osteuropa haben, werden gerade von älteren, erfahrenen Geniessemern schimpfend gemieden. Das Argumentarium gegen diesen Weinstil ist scheinbar gross: Maischevergorene Weissweine seien fehlerhaft, heisst es, die flüchtige Säure sei zu hoch. Zudem seien Orange Wines nicht lagerfähig, nur ausbau- und überhaupt nicht terroirgeprägt, nicht einmal die Rebsorten seien mehr zu erkennen.

Es liegt mir fern, mich einer önologischen Methode wegen zu streiten, stattdessen berichte ich immer gerne von meinen Erfahrungen mit unerfahrenen Weintrinkern, die von Orange Wine genauso begeistert sind wie ich. Natürlich gibt es auch bei dieser Weinart grosse Qualitätsunterschiede, und die Aromatik ist auch bei guten Exemplaren oft gewöhnungsbedürftig. Manche Menschen erinnert der Geruch von Orange Wine an spontan vergorenes Craft Beer, andere denken beim Verkosten an Gin Tonic oder Kaffee, im Optimalfall aber schafft es der Verkoster, sich auf die ungewohnte Weinaromatik einfach einzulassen. Ich verstehe jeden, der damit Probleme hat, beim Mundgefühl aber gibt es für mich keine Diskussion: Ein guter, maischevergorener Weisswein ist rund, ausgewogen und atemberaubend trinkig. Wie man es etwa von ei-

nem weissen Grand Cru aus dem Burgund kennt – bis auf den oft präsenten Gerbstoff im Finale eines Orange Wine vielleicht. Zudem begleiten diese Weine mit ihrer reifen, mehrdimensionalen Frucht herbe Speisen nahezu perfekt.

Den Tipp mit dem Trockenfleisch zum Orange Wine habe ich vor einigen Monaten bekommen, und der Zufall wollte, dass ich kurz darauf an sogenannten «Tschungga» gelangt bin, einen dezent gewürzten und luftgetrockneten Schinkenspeck aus den Alpen. Erhalten habe ich diesen mit der Bestellung von einem Drittel Alpschwein beim Biobetrieb Gasslihof im Saftental im Bündnerland. Schon seit ein paar Jahren kaufe ich dort mit Vorliebe Jungrind und manchmal auch Alpschwein direkt ab Hof.

Ein gutes Trockenfleisch alleine sorgt schon für eine wahre Geschmacksexplosion im Mund. Für mich verlangen die Aromen und die Salzigkeit dieser Spezialitäten förmlich nach einer Weinbegleitung. Natürlich passen hier die verschiedensten Weintypen. Schwerere und ganz leichte Rotweine, aber auch komplexere, strukturstarke Weissweine. So gut wie Orange Wine passt meiner Meinung nach aber gar nichts. Dem intensiven, fleischigen Aroma tritt dabei eine unbändige Würzigkeit entgegen, und am Gaumen führen die Salzkomponenten in Wein und Fleisch ein wahres Tänzchen auf. Einziger Nachteil: Von dieser Kombination kann man eigentlich nie genug kriegen. Halten Sie also genügend «Material» bereit.

Versuchen Sie's!

Die Speise

Fleisch roh einzusalzen und an der Luft oder im Rauch zu trocknen ist eine jahrhundertalte Methode zur Konservierung. Die Konzentration und Evolution des Geschmacks durch Wasserentzug und Reifung sind dabei mehr als gewünschte Nebeneffekte... Für diese Paarung – und nicht nur dafür – sollten Sie ein qualitativ hochwertiges, handwerklich hergestelltes Trockenfleisch vom Schwein wählen. Etwa Südtiroler Bauernspeck ist geeignet, ein guter Schwarzwälder Schinken oder wie in diesem Beispiel eine lokale Spezialität. Einziges Kriterium fürs Gelingen ist, dass der Geschmack vom Fleisch- und nicht vom allfälligen Raucharoma dominiert wird. Am besten versuchen Sie's – ganz spontan – mit einem gemischten Plättchen. Gut gereifte Salami kann ebenso interessant sein wie Salsiz, Rindstrockenfleisch oder eben luftgetrockneter oder geräucherter Schinken.

Der Wein

Bei Orange Wine handelt es sich grundsätzlich um einen Weisswein, der wie ein Rotwein hergestellt, also auf der Maische vergoren wird. Dadurch gehen mehr Tannine und Farbstoffe aus den Beerenschalen in den Most über. Die Kvevriweine aus Georgien, die in Amphoren vergärt werden, zählen zu den traditionellen maischevergorenen Weissweinen. Orange Wine durchlebt zurzeit international einen Trend und wird auf unterschiedliche Art und in verschiedenen Behältnissen hergestellt. Verbindendes Element bleibt die Maischegärung. Derzeit wird nur eine kleine Marktnische bedient.

Die Mariage

Wer das erste Mal einen Orange Wine kostet, muss sich auf die Sache einlassen. Wer die Mariage mit Trockenfleisch ausprobieren will, geht am besten ganz unakademisch an die Sache heran und versucht das Ganze bei einem Treffen mit Freunden. Die Wechselwirkung zwischen der fleischigen Salzigkeit der Speise und der würzig-trockenen, aber oft auch geschmeidigen Art des Weines sorgt für viel Harmonie am Gaumen. Und vor allem für enormen Trinkfluss.

