



WAS
SIE ALLES
WISSEN UND
BEACHTEN SOLLTEN,
WENN SIE SICH EINEN
EIGENEN WEINVORRAT ANLEGEN

DIE ZEHN GEBOTE

TEXT: CHRISTIAN WENGER, FOTOS: PETER GARTEN



smile
on my mac

D

Der erste Vorrat an Wein entsteht zumeist, weil man es leid ist, wegen jeder Flasche zum Händler zu laufen, um später am Abend dann doch feststellen zu müssen, dass mindestens eine Flasche zu wenig gekauft wurde – oder eine einen Korkfehler hatte. Fortan wird ein wenig vom Lieblingswein geordert und mit anderen Weinen herumprobiert. Ist der Geschmack feiner geworden, lässt sich der Umfang des Vorrats allmählich nicht mehr mit purer Bequemlichkeit rechtfertigen. Noch ist das reines Vorratsdenken, auch wenn mitunter hamsterhafte Charakterzüge durchschimmern mögen. Die nächste Stufe, vom Lexikon definiert als „systematische Suche, Beschaffung und Aufbewahrung einer abgegrenzten Art oder Kategorie von Dingen oder Informationen“, heißt Sammeln – systematisch nach bestimmten Gebieten oder wahllos nur das, was gefällt. Kurios: Die Leidenschaft, Wein zu sammeln, dürfte die einzige sein, bei der das Objekt der Begierde später vernichtet wird. Oder gelten nur jene Zeitgenossen als Sammler, die sich die Flaschen hinlegen, um sich jeden Tag aufs Neue an einer Kollektion rarer oder einzigartiger Flaschen zu erfreuen?

SAMMLER & TRINKER

Im Dezember letzten Jahres wurde auf einer Auktion in Hamburg eine Kollektion von 61 Magnum-Flaschen Château Mouton Rothschild versteigert. Eine lückenlose Sammlung von 1943 bis 2003, die für 110 000 Euro zusätzlich zehn Prozent Aufgeld an einen Hamburger ging, der auf jener Auktion schätzungsweise für das Doppelte dieser Summe noch weitere alte Bordeaux kaufte. Leute, die ihm kennen, sind sich sicher, dass er keine dieser Flaschen köpfen wird. Von einem Weinfreund aus Zürich hingegen wurde bekannt, dass er im Januar anlässlich seines 65. Geburtstages sich und zwölf Freunde mit den letzten 65 Jahrgängen des gleichen Weins glücklich gemacht haben soll. Die beiden letzten, noch nicht auf Flasche abgefüllten Jahrgänge soll das Château als Fassmuster zur Verfügung gestellt haben.

Dieser Geburtstag war nicht billig. Genausowenig wie die legendären Parker-100-Punkte-Verkostungen, die

De- gustation von 125 Jahrgängen Château d'Yquem oder jene Pariser Vertikalprobe mit Weinen, deren Jahrgänge auf 1 enden – begonnen wurde bei 1861. Im Gegensatz zur Blauen Mauritius, einem Picasso oder dem Ferrari-Oldtimer, sind diese Flaschen dann unwiderrüflich weg – wie die 12er Kisten Bordeaux aus den einzigartigen Jahren 1961, 1982 oder 1990, die derzeit zu Höchstpreisen von deutlich über 1000 Euro pro Flasche im Auftrag ersteigert und nach Shanghai, Tokio oder Moskau verfrachtet werden. „Die kommen nie wieder zurück. Die Hälfte wird sofort ausgetrunken, die andere ausgestellt“, bedauert Auktionator Franz Wermuth. Auch der 1982er Château Margaux, von dem nicht nur er der Meinung ist, dass er seine beste Zeit hinter sich hat. „Es geht nur ums Etikett“, so ein Hamburger Sammler. „vom Wein verstehen dort die wenigsten etwas – zumindest noch.“ Man mag gar nicht über die Explosion der Preise nachdenken, wenn diese neuen Weinfreunde zum systematischen Sammeln übergehen. ▶▶▶

WEINADEL & ENTOURAGE

Im Vergleich zum derzeitigen Hype auf dem internationalen Kunstmarkt geht es beim Wein geradezu langweilig zu. Keine Megastars, keine rauschenden Parties, zu denen Sammler vom anderen Ende der Welt in privaten Lear Jets einfliegen. Keine Affären, Intrigen und Skandale – vom Wirbel um die Echtheit einiger sehr alter Weinflaschen einmal abgesehen. Probiert wird äußerst diskret, Mag sein aus Bescheidenheit, aus Angst vor Langfingern und Klau auf Bestellung

– ganz gewiss auch wegen der Finanzämter, an deren Heimsuchungen sich einige Mega-Sammler noch Jahre später nur ungern erinnern. Dennoch genießt Weinlei- denschaft als kostspieliges Hobby höchste Akzeptanz und gilt als Symbol für Status, Geld und Macht. Und Bordeaux hat nach wie vor exakt jene Mischung aus Schloßesem mit klingvollen Namen, Prestige, Glamour und Snobismus, welche eine enorme Anziehungskraft auslöst.

„Ich gebe im Jahr etwa 10.000 Euro für Wein aus, das sind 10 Prozent meines Nettoeinkommens“, quert sich ein anderer Sammler: Marketingspezialist, der in einem Land mit einer Religion aufgewachsen ist, die keinen Wein kennt, und der deshalb erst spät zum Wein gekommen ist. Heute hat er 3000 Flaschen, die er größtenteils im Haus bei 20 Grad lagert. Seine Ansprüche formuliert er kurz und knapp: „Mein Ziel ist das Beste vom Besten.“ Daran arbeitet er im engen Schulterschluss mit zwei befreundeten Sommeliers, die ihm manch guten Rat geben. Wein aus und lerne.“ Ein anderer, gerade 42 Jahre und erfolgreicher Unternehmer im Lifestyle-Bereich, hat inzwischen so viele Weine, dass er häufig eine Flasche ins Restaurant mitbringt und Korkgeld zahlt: „Sonst komme ich gegen den Keller nicht an.“ London sei der beste Markt für den Verkauf, bestätigt er und schiebt nach kurzem Zögern nach, dass er sich gerade von 750 Flaschen getrennt habe.

Ob er jener ominöse Käufer ist, der mit einer halben Million Euro in die 2005er Bordeaux-Subskription einstieg, will er nicht beantworten. Immerhin soviel: „Vom 1989er habe ich 200

Kisten
Ein weiterer Sammler ist Arzt und hat seinen Keller „in der Vertikalen meines Arbeitsplatzes, spricht direkt darunter. Die grauen Kellerwände sind kaum mehr zu sehen, inmitten des Schimmels duftet es lieblich nach Harz und Holz.“ Seine Kisten öffnet er eigentlich nur ungern, „irgendwie bedauere ich es, die Ruhe der Weine zu stören.“ Getrunken wird nur am Wochenende, zusammen mit seiner Frau. Er sammelt ausschließlich Bordeaux, vor allem Pomerol und St-Emilion. „Ich kaufe so gar gezielt alte Weine. Es macht mir nichts, wenn einige zu alt werden – es ist doch immer eine Erfahrung.“ Fremtlüg räumt er ein, dass seine Akquisitionen weit größer sind als der Verbrauch, „dennoch habe ich noch nie eine Flasche auf eine Auktion gegeben.“ In einem weiteren Keller hebt sich eine Reihe von Flaschen schon optisch von den übrigen ab. „Das“, erklärt der Sammler entschuldigend, „trinke ich nicht, das sind die Weine meiner Frau.“ Immerhin darf sie sein Heiligtum betreten.



smile
oh my mac

SAMMELN MIT KLAREM KONZEPT WAS MAN WISSEN UND BEDENKEN MUSS, WENN MAN WEINE LIEBT, DIE FACHKUNDIG GELAGERT WERDEN SOLLTEN

1

VORLIEBEN & TRINKGEWOHNHEITEN

Das Alter und die Gesundheit des Besitzers spielen für den Umfang eines Weinkellers eine wichtige Rolle. War früher eine Flasche am Abend eher zu wenig, trinken Menschen jenseits der Fünfzig oftmals gerade noch eine pro Woche.

Die bevorzugten Weintypen und deren Alterungspotenzial sind der nächste wichtige Punkt. Denn bei einem gut gefüllten Keller sind manche Weine schneller hinüber, als sie gekümmert werden können. Jeder sollte sich daher fragen, ob er lieber fruchtige, in ihrer Jugend zu trinkende Weine bevorzugt oder gereifte, lange gelagerte Weine. Dabei können nationale Trinkvorlieben sehr unterschiedlich sein: Ein Pinot noir zum Beispiel, der Deutscher bereits weik erscheint, kann für Weinfreunde aus Südamerika einen „sehr interessanten Altenston“ haben.

VERBRAUCH & MENGEN

Als Craig Claiborne, der langjährige Foodkritiker der New York Times, vor sechs Jahren im hohen Alter von 80 Jahren verstarb, war das Erstaunen groß: Der Mann hatte ganz konsequent vorausgeplant und seinen Weinbestand offenbar auf eine festgelegte Anzahl Trink- oder Lebensjahre ausgerichtet – bis auf einige wenige Flaschen war der Keller leergegessen.

Für die optimale Lagermenge sollte man also eine realistische Einschätzung des häuslichen Verbrauchs vornehmen. Feste zu Hause sind ebenso mit einzurechnen wie eventuell häufige auswärtige Essenseinladungen und Geschäftsreisen. Bei der Zusammensetzung des Lagerbestands ist unbedingt zu berücksichtigen, dass sich höchstens acht Prozent des weltweiten Rotweinangebots für die Reifelagerung eignen. Davon hat gut die Hälfte nach fünf bis acht Jahren ihre beste Zeit hinter sich. Bei den Weißweinen sind es zwei bis drei Prozent, die sich über längere Zeit lagern lassen – oft, ohne sich dabei wesentlich zu verbessern.

3

TRINK- & LAGERWEINE

Die Lebenskurven von Lagerweinen haben sich in den letzten Jahren zum Teil dramatisch verändert. Selbst Profis tun sich mittlerweile schwer mit dem Alterungspotenzial: Während der Barolo eines traditionell arbeitenden Betriebes erst nach frühestens zehn Jahren anfängt, seinen Charakter auszuspielen, hat der Barolo eines Modernerens seine beste Zeit in den ersten zehn Jahren. Anderseres Beispiel: Ein Bordeaux-Jahrgang ist schwächer als ursprünglich angenommen – die Trinkreife verkürzt sich um ein Drittel des sonst Üblichen. Gar nicht zu sprechen von Weinreaktionen aus der Neuen Welt, über deren Altersfähigkeit bislang keine gesicherten Angaben vorliegen. Jede vierte Flasche, so die Schätzung von Fachleuten, wird zum falschen Zeitpunkt geöffnet. Meistens zu



4

HORTEN & LAGERN

Einen enigmatischen kühlen Raum findet man sicher in jeder Wohnung.

Eine bessere Möglichkeit, Weine außerhalb eines Kellers vorzuhalten, ist der Weinklimaschrank. Man unterscheidet Lagerschränke mit konstanter Temperatur und Feuchtigkeitsregelung sowie Multi-Temperatur-schränke mit verschiedenen Klimazonen zwischen vier und 22 Grad, oben zimmerwarm, unten champagnerkalt, ohne Feuchtigkeitsregelung, dafür mit einer Heizung, falls es um den Schrank herum mal sehr kalt werden sollte.

Das inzwischen sehr breite Angebot reicht bis zum Designermodell in Edelstahl mit kugeligelagerten Teleskop-Auszügen in Fen Holz, Aktivkohlefiltern und Glas-tür. Das Fassungsvermögen liegt zwischen 60-180 Flaschen (0,75 l Standardform), der Weinklimaschrank von Gaggenau schafft 118, das vier-

türige Modell von Chambrair 236 Flaschen, das vom IP sogar 260.

Wie konventionelle Kühlschränke arbeiten auch Weinklimaschränke mit Kompressoren, die in regelmäßigen Abständen anspringen und – trotz Gummipuffer – vibrieren können. Nur der Schrank von Dometic (Electrolux) nutzt die völlig geräusch- und vibrationsfreie Absorbertechnik, dafür ist die Temperaturregelung etwas träger.

Der tägliche Stromverbrauch liegt bei 0,68 Kilowatt bei den einfacheren, bei bis zu 1,81 beim viertürigen Edelgerät. Das sind 45 bis 120 Euro im Jahr. Die Prestigegeräte haben ihren Preis. Bei IP* kostet der Viertürer in Massivholz-

REGALSYSTEME

Der jährliche Konsum, die Struktur des Sortiments, die unterschiedlichen Weintypen und deren Reifezeit ergeben die Gesamtfaschenszahl. Diese, umgerechnet in Kisten, Sonderflaschengrößen und Einzelflaschen bestimmt das Regalsystem, und dieses wiederum die Größe des Lagerraums sowie die Dimensionierung von Lüftung und Klimamatechnik.

Das Regalsystem sollte auf einen gemischten Bestand von Originalholzkisten und Einzelflaschen abgestimmt sein. Für Holzkisten eignen sich Holz- oder Stahlregale, in die man eine schwere Kiste stellen kann, ohne zehn darüberliegende umzuheben. Denkbar ist auch die luxuriöse Variante mit kugeligelagerten Tablern. Die Lagerung in Kartons ist nicht zu empfehlen: Sie verlieren bei einer Luftfeuchtigkeit von mehr als 75 Prozent ihre Stabilität, muffeln oder schimmeln nach kurzer Zeit. Einzelflaschen sollten in Holzgestelle oder Steinregale aus Hydrotan oder Kalksandstein umgepackt werden. Ideal sind Systeme, in denen die Flaschen nur ganz leicht schräg liegen – Hals nach oben. Etwas Depot sinkt so an den Flaschenboden, und der Kork hat ständigen Kontakt mit dem Wein.

Einige Experten verbieten neuerdings, Weine sollten nur stechend gelagert werden. Abgesehen davon, dass dies bei Holzkisten nicht zu machen ist, beweist es in diesem Zusammenhang zitierte Studie der Forschungsanstalt Geisenheim lediglich, dass stehende Lagerung bei einer kurzen Lagerdauer keine signifikant schlechteren Ergebnisse bringt. Mehr nicht.

Je nach Regalsystem lassen sich auf einem laufenden Meter zwischen 170 und 280 Flaschen so stapeln, dass sie allesamt erreichbar sind. Wichtig man zum Beispiel 1800 Flaschen unterbringen.

zwei Weinfreunde ein Gemeinschaftsweinlager. Erste Reaktionen auf das neue Angebot sollen vielversprechend sein. Die monatlichen Lagerkosten inklusive Versicherung liegen bei 1,28 Euro pro Flasche bzw. 638 Euro für 500 Flaschen. Auch Weinhandler bieten manchmal Kellerraum zur Einlagerung an – meistens allerdings gekoppelt an eine jährlichen Pflichtkauf. Vorher sollte eindeutig geklärt werden, welche Sicherheiten es bei Diebstahl oder Konkurs gibt.

6

KÜHLEN & LÜFTEN

Permanente elf Grad im Keller lassen sich in unseren Breiten nur mit einer Kältemaschine erzielen. Um diese Temperatur halbwegs ökonomisch zu halten, muss der Keller gedämmt sein. Für die nachträgliche Isolierung eines Kellers eignen sich Styrodur-Platten (eine Art hartes Styropor in blau), die mit einem Kaltschäumenkleber absolut dicht und fugenlos verklebt werden. Das ist wichtig, weil sonst Feuchtigkeit hinter die Isolierung kriechen kann und Wärmebrücken entstehen. An der Kellertür nicht sparen: Ideal ist eine dicke, gedämmte Tür aus dem Kühlraumbedarf.

Dass der Keller völlig dunkel sein muss, absolut frei von Fremdgerüchen, Vibrationen und Erschütterungen, ist bekannt. In Pariser Weinkellern verdarben die Weine, nachdem die Metro den Betrieb aufgenommen hatte. Eine kalte Lichtquelle

Wein Dossier

benötigt man mindestens acht laufende Meter Wand plus einen Meter für die Tür. Das entspricht einem Raum von etwa drei mal drei Meter. Abzüglich der Regaltiefen (60 cm für die großen Holzkisten, 30 cm für Einzelflaschen) ergibt sich genügend Platz für die Bestückung der Regale und sogar für einen Tisch. Bei Weinen in Originalholzkisten gestaltet sich das Suchen und Finden dank der Brandzeichen auf den Kisten einfach. Einzelflaschen werden leichter gefunden mit einem Koordinatensystem, bei dem Regalreihen horizontal oder vertikal einer Region zugeordnet sind (Rhône, Piemont etc.) oder nach Weintyp (Riesling, Chardonnay etc.) – oder auch nach Trinkreife – geordnet sind. Letzteres zeigt zwar an, was getrunken werden soll und muss, funktioniert aber nur, wenn die Flaschen laufend umgeschichtet werden. Weil bei liegenden Flaschen das Etikett nur sehr schlecht zu lesen ist, sollte man sie mit Anhängern oder Aufklebern auf der Kapsel kennzeichnen. Bei den angenommenen 1800 Flaschen unterschiedlicher Jahrgänge und Herkunft muss man stets den Überblick behalten – und regelmäßig alte Bestände ausmisten, Kartekarten anlegen oder eine Kellerkarte führen. Eine Wein-Datenbank im Computer erlaubt es, eine maßgeschneiderte Lösung für alle Bedürfnisse einzurichten: Kiste für Kiste, Wein für Wein lässt sich das Zeitfenster für die optimale Trinkreife eingeben – und mittels Tastendruck abrufen.

Je größer ein Temperaturwechsel ist und je häufiger er erfolgt, desto schneller altert der Wein. Im Sommer dehnt sich der Wein schon bei einem Temperaturunterschied von 20 Grad so stark aus, dass gelegentlich der ganze Korken herausgedrückt wird. Kennen lassen sich deshalb teure Weine nur in der Übergangszeit anliefern. Es ist durchaus in Ordnung, wenn der Lagerraum im Winter konstant 12 Grad hat, sommers gleichmäßige 16 Grad – solche moderaten Schwankungen

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

ung geführt, Weine seien auch zu Hause bei Zimmertemperatur gut aufgehoben. Für kurzzeitige Vorhaltung mag das angehen, längerfristig liegt darauf weder im Restaurant noch dahinter ein Segen. Wein ist ein verderbliches Lebensmittel und hält sich am besten in kühler Umgebung. Wärme lässt den Wein schneller reifen und alt werden, Kälte verlangsamt den Reifungsprozess. Ein bekannter Groß-Sammler lagert seine teuersten Bordeaux-Weine deshalb bei knapp vier Grad, was viele für zu kalt halten. Die Experten sind sich zumindest darüber einig, dass eine konstante Lagertemperatur um elf Grad ideal ist für einen moderaten, sanften Reifungsprozess, der durchhaus erwünscht ist.

Je größer ein Temperaturwechsel ist und je häufiger er erfolgt, desto schneller altert der Wein. Im Sommer dehnt sich der Wein schon bei einem Temperaturunterschied von 20 Grad so stark aus, dass gelegentlich der ganze Korken herausgedrückt wird. Kennen lassen sich deshalb teure Weine nur in der Übergangszeit anliefern. Es ist durchaus in Ordnung, wenn der Lagerraum im Winter konstant 12 Grad hat, sommers gleichmäßige 16 Grad – solche moderaten Schwankungen

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

Bei Weinhandlern liegen die Flaschen bei Ladentemperatur im Regal, in vielen Restaurants lagern sie im Gastraum oder stehen über dem Tresen. Das hat bei vielen Weintrinkern zu der Meinung geführt, dass Wein im Keller besser ist als im Regal. Die natürliche Luftumwälzung beruht auf der Schwerkraft bzw. dem unterschiedlichen Gewicht der Luft bei verschiedenen Temperaturen und Windverhältnissen. Das System funktioniert mittels Lüftrohren, deren Öffnungen ein möglichst großen Höhenunterschied im Haus aufweisen sollen und zur Abkühlung der Luft im Erdreich verlegt werden.

9 GEMINN & STEUERN

Noch ist in der Bundesrepublik Deutschland für Privatpersonen weder der Kauf noch der Verkauf von Wein ein steuerpflichtiger Vorgang. Selbst bei mehrfachen Wertsteigerungen, wie sie bei Subskriptionen mit Bordeaux des Jahrgangs 1982 zu erzielen waren, gingen die Steuerbehörden – anders als in der Schweiz – leer aus. Aber es kommt inzwischen wohl immer häufiger vor, dass nach Betriebsprüfungen von Auktionshäusern und Weinhandlern Kontrollmittlungen über Einlieferer und Käufer an die Finanzämter verschickt werden, wenn die Prüfer die gehandelten Weinmengen nicht mehr als privates Hobby durchgehen lassen wollen. Erfahrene Sammler, die regelmäßig für größere Summen kaufen und verkaufen, tun dies scheinbarweise, achten auf Spekulationsfristen und gestalten den Geldfluss stets transparent und belegbar.

8 KAUFEN & VERKAUFEN

Je nach Sammelschwerpunkten und -tiefe liefern diverse Weinhändler zum Aufbau eines Weinkellers gebraucht wird. Bei den Rechnungen zu diesem Dossier wurden von Sammlern einige Weinhändler besonders häufig genannt. Die beste Möglichkeit, an gereifte und alte Weine heranzukommen, sind Wein-Auktionen, bei denen oft Keller aufgelöst werden – Sammler stolzen Weine ab oder trennen sich von solchen, die sich mitunter schon an der Grenze zur Großhandlung befinden, „Sammlerstücke“ eben. Auch Händler und Spekulanten mischen mit. Auf den Zuschlagpreis für das Lot zählt der Ersteigerer einen Aufpreis von zehn Prozent, eine Loigegebühr von fünf Euro und Mehrwertsteuer – allerdings nur auf die genannten Zusatzkosten. Der Verkäufer zahlt vom Erlös zehn Prozent Provision an das Auktionshaus plus die Loigegebühr. Aufgeführt wird in der Regel bei 60 Prozent des unteren Schätzpreises, mit einem Gebot leicht über dem mittleren Schätzpreis hatte man früher normalerweise Chancen. Seit aber bei Auktionsbeginn bereits auf 70 bis 80 Prozent der Weine schriftliche Gebote aus aller Welt vorliegen, werden die großen Bordeaux-Weine aus Spitzenjahrgängen deutlich über dem oberen Schätzpreis ausgerufen. Die aktivsten Bieter im Saal sind entweder reiche Groß-Sammler oder Händler, die im Kundenauftrag steigen und hangenau wissen, bis zu welchem Gebot für sie noch ein Gewinn drin ist. Sie kaufen am liebsten unbeschriebene, noch nie geöffnete Originalholzboxen (OHKs) mit makelosen Etiketten, Kapseln und Füllständen. Über die Hälfte der erstigerten Weine geht mittlerweile nach Russland, China (Hongkong), Japan, Indien oder Bangkok. Gemischte Lots interessieren diese Händler gar nicht. Nur bei Einzelflaschen gibt es zurzeit noch Chancen für private Weinliebhaber bei alten Flaschen gesunde Skepsis angebracht – hinsichtlich Lagerung, Herkunft, Echtheit und Lieferung.

10 ERBEN & SCHKENKEN

Die Weitergabe einer Weinsammlung unterliegt grundsätzlich der Erbschaftsteuer. Eine steuerliche Begünstigung wie bei wertvollen Kunstsammlungen würde vielerlei im Fall einer lückenlosen Kollektion von Mouton Rothschild-Jahrgängen mit den Künstlerketten gewährt werden. Der Erbe ist allerdings nicht verpflichtet, einen solchen Nachlass von sich aus beim Finanzamt anzugeben. Hat der Verstorbene verfügt, dass er seine „Weinsammlung im Wert von 50 000 Euro“ vererbt, wird der Steuerbescheid nach Abzug des Freibetrages und eventueller Kosten (Anwalt, Transport) auf 17 Prozent des Wertes lauten. Ist im Testament jedoch nur die Rede von „einer Weinsammlung“ oder „meinen Weinen“, ist die Wahrscheinlichkeit groß, dass dies in die steuerliche Grauzone fällt und wertmäßig nicht befreit werden kann, da die Erbschaftsteuerämter wieder Außenprüfer beschäftigen nach Wertmittlungen für Weinsammlungen anstellen. Streiten sich die Hinterbliebenen allerdings um die Weine, ziehen sie einen Gutachter bei, um zu einer aufteilbaren Summe zu kommen, oder wurde der Wert der Weine in einer Versicherungspolice beziffert, hat das Finanzamt eine Handhabe. Steht bei einer Schenkung ein konkreter Wert oder eine Summe im Raum, unterliegt diese den gleichen Steuersätzen wie ein Erbe. Bei einer Schenkung besteht zudem beim Geber wie beim Nehmer eine Anzeigepflicht beim Finanzamt innerhalb von drei Monaten. ▶▶▶

SICHERN & VERSICHERN

Nachdem in einer feinen Hamburger Wohnstraße im vergangenen Jahr mehrere Weinkeller mit offenkundig präziser Kenntnis des Inhalts geknackt wurden, haben die Besitzer reagiert und in Schutz und Sicherheit investiert: Ausbeisichere Türen und Schlösser, Alarmanlagen, Kameraüberwachung und einblickgeschützte Kellerabteile. Weine sind in einer Hausversicherung mitversichert – bei einer wertvollen Sammlung ist zu prüfen, ob man nicht unterversichert ist. Besondere Auflagen gibt es nicht, in der Regel verlangen die Versicherer auch keine besonderen Sicherheitsvorkehrungen. Versichert sind Einbruch, Diebstahl, Vandalismus, Feuer und vor allem Leitungswasserschäden. An letztere denkt man meistens nicht. Doch auch wenn die Weine anschließend noch in Ordnung sind, lassen sie sich ohne Etiketten nicht mehr identifizieren. Eine kontinuierlich geführte Bestandsliste belegt – welche zusammen mit den abgelösten Etiketten – welche Flaschen zum Zeitpunkt des Wassereinbruchs im Keller lagen. So lässt sich deren Wert derbeschaffungswert ermitteln. Geld tröstet über den Verlust einmaliger Weine großer Jahrgänge zwar nicht hinweg, macht

7

ihn aber verträglicher. Ab einer Hausversicherungssumme von 400 000 Euro bietet die Allianz auch für Weine die „Art Privat“. Sie gewährt zusätzlichen Versicherungsschutz, der von der normalen Hausratversicherung nicht gedeckt wird, zum Beispiel, wenn infolge eines Sturms der Keller mit Abwasser vollläuft oder wenn eine kostbare Flasche herunterfällt. Bei einem Totalschaden erhält der Versicherte Ersatz „in gleicher Art und Güte“ oder – falls dies nicht möglich ist – den Wiederbeschaffungswert ausgezahlt. Versichert sind Weine in Räumen innerhalb Deutschlands, in Ferienhäusern im Ausland und beim Transport rund um die Welt. Ein Sachverständiger erstellt bei Abschluss ein kostenloses Gutachten, das die Höhe der Versicherungssumme bestimmt. Sie liegt für eine Weinsammlung, deren Wert innerhalb des für 400 000 Euro versicherten Hausrats auf 100 000 Euro geschätzt wird, zwischen 2,5 und drei Promille im Jahr. Alle zwei bis drei Jahre wird der aktuelle Wert geprüft, bei seltenen und wertvollen Flaschen ist der Wiederbeschaffungswert als feste Taxe eingesetzt. Ähnliche Produkte bieten auch AXA und Hiscox an.

schaden dem Wein nicht. Klimageräte kontrollieren und regeln die Temperatur, gute auch den Feuchtigkeitsgehalt der Luft. Sie sammeln überschüssiges Wasser, führen es durch einen Schlauch nach draußen und wälzen gleichzeitig die Luft im Keller unter Zuführung von etwas Frischluft ständig bis in die letzten Winkel um. Solche Anlagen sind bei 10 schon zum Komplettpreis von 5500 Euro zu haben. Neben dem Verdampfer im Inneren benötigen sie außerdem einen Kompressor – wegen dessen Geräuschpegel man Rücksticht auf Nachbarn und deren Schlafgewohnheiten nehmen sollte.

Eine andere Lösung zum allerdings doppelten Preis ist eine Kellerklimatur der Firma Chamberair. Diese erzeugt allerdings kaum Luftzirkulation und entsteht Wärme in den Kellervorräumen. Zudem signalisiert sie „hier lagert kostbarer Wein“. Nicht zu empfehlen in



Smilie
only mac

ADRESSEN

KOMPLETTE KELLER 8 - EINRICHTUNGEN

MÜLLER-SOPPART
Tel. 021-149 88 99,
dir@mueller-soppart.de,
www.mueller-soppart.de

RUNDUMWEIN
Tel. 07731-98 42 96,
info@arave.de,
www.rundumwein.com,
Schweiz:
Tel. 0041-52-305 40 40,
info@arave.ch

KLIMA- & LAGERSCHRÄNKE

BAUKNECHT HAUSGERÄTE
balknecht.de@balknecht,
balknecht.de@balknecht.de,
www.balknecht.de

BOSCH HAUSGERÄTE
Tel. 089-45 90 00,
bosch-inteam@eshp.com,
www.bosch-hausgeraete.de

CHAMBRAIR
Tel. 040-66 96 50 12,
call@chambrair.de,
www.chambrair.de

DOMETIC
Tel. 0271-69 21 27
info@dometic.de,
www.dometic.com/wine

ELECTROLUX
Tel. 091-32 30,
electrolux.press@
electrolux.de,
www.electrolux.de

EUROCAVE

Tel. 07821-915 50,
info@eurocave.de,
www.eurocave.de

GAGGENAU
Tel. 0180-111 22 11,
info@gaggenau.com,
www.gaggenau.com

IP TRAXEL+WIEM
Tel. 040-84 00 24 26,
info@ipindustrial.de,
www.ipindustrial.de

KRONENBERG
Tel. 0041-566-666 15 46,
info@kronenberg-klima.ch,
www.kronenberg-klima.ch

LEIBHERR-HAUSGERÄTE
Tel. 07352-92 80,
info.ho@leibherr.com,
www.leibherr.com

MIELE
Tel. 05241-890,
info@miele.de, www.miele.de

MONOGRAM
Tel. 0271-69 21 27
info@monogram.com,
www.monogram.com

SIEMENS ELEKTROGERÄTE
Tel. 089-45 90 09
uta.roderhauer@eshp.com,
www.siemens-hausgeraete.de

VESTFROST
Tel. 0045-79-14 22 22,
info@vestfrost.dk,
www.vestfrost.com

REGALE & KLIMASCHRÄNKE

HYPRO
Tel. 0041-41-280 81 33,
info@hypro.ch, www.hypro.ch

VINOJET
Tel. 07832-97 88 24,
info@vinojet.com,
www.vinojet.com

BERATER IN WEINRABEN

OTTO GEISEL
Tel. 07931-56 34 11
info@weinschweinsteindigital.de,
www.weinschweinsteindigital.de

MARKLUS DEL MONTEGO
Tel. 0201-842 01 30
info@cwecode
www.delmonte.de

WINE-ADVICE

Tel. 040-42 91 07 88
info@wienorikthoma.de
www.wienorikthoma.de

STEINREGALE

ARCAVE
Tel. 07731-98 42 96,
info@arave.de,
www.rundumwein.com

KALKSANDSTEIN-WERK
WEIMING
Tel. 09092-221,
info@ls-wemming.de,
www.lks-wemming.de

KELLERBAUER

BRETSCHER UND JUD AG
Tel. 0041-918-18 86,
info@b-j.ch, www.b-j.ch

DIARCO GEWÜLBESYSTEME
Tel. 08071-92 35 0,
info@diarco.de,
www.diarco.de

FRIEDRICH GRUBER
Tel. 0043-26 34-74 66,
gruber@winecellarat,
www.winecellarat

STAHLREGALE

ETAGAIR
Tel. 07029-70 10,
info@etagir.de,
www.etagir.de

KLAUS LEONHARD,
Tel. 0721-88 77 30

HANS SIGNER
Tel. 0041-71-649 11 11,
info@signer.ch, www.signer.ch

VERIC SA LA MAISON DU VIN
Tel. 0041-1-273 31 30,
info@la-maison-du-vin.ch, www.veric.ch

WEINGESTELLE SCHNEIDER

Tel. 0041-32-351 50 45,
info@weingestellschneider.ch,
www.weingestellschneider.ch

HOLZREGALE

A LA CARTE
Tel. 07031-81 18 12

BAREO
Tel. 091-979 24 01,
weinmebel@aol.com,
www.bareo.de

OTO ENDRES
Tel. 09521-236 34

JMF
Tel. 06805-91 17 26,
jmf-wein@t-online.de,
www.jmf-online.de

WEINAUKTIONEN

CHRISTIE'S WEINAUKTIONEN
Tel. 0044-2079-30 60 74,
kontakt.in.d: Tel. 040-279 40 73,
crantzau@christies.com,
www.christies.com

HAMPTEL
Tel. 089-28 80 41 88,
sediney@hampel-auctions.com,
www.hampel-auctions.com

DIPL. ING. KLAUS MATHOY
Tel. 0043-54 72-64 83,
office@mathoy.com,
www.mathoy.com

NEUSCHWANDER
Tel. 07135-96 10 90,
info@neuschwander.de,
www.neuschwander.de

FERTIGKELLER

AUSTRIAN WINE CELLAR
Tel. 0043-29 52-302 30,
office@dayerbau.at,
www.austrian-wine-cellar.com

MIETKELLER

STUSSFELDER
Tel. 0041-79-335 85 50,
toni.wuest@datacomm.ch,
www.stuessfelder.ch

WEINLAGERGEMEINSCHAFTEN,
WALDMANNKELLER, WINZER-
KELLER, STUSSFELDER
an drei Standorten in Zürich
Tel. 0041-44-807 10 15,
info@wlg.ch, www.wlg.ch

WEINLAGER HAMBURG
Mangoldt-Oberei,
Tel. 040-29 89 77 14,
info@weinlager-hamburg.de,
www.weinlager-hamburg.de

info@wermuth.ch,
www.wermuth.ch

WEINAUKTIONEN

Tel. 0041-61-31 93-3,
peter.berthel@weinauktion.ch,
www.weinauktion.ch

WEINFUNDUS

weinfundus@
weinfundus-auktionen.de,
www.weinfundus-auktionen.de

AUFKÄUFER VON WEINEN

C+D WEINHANDELSGESELLSCHAFT
Tel. 02236-69 02 40,
info@c-und-d.de, www.c-und-d.de

CAVE BB

Tel. 0041-44-919 88 22,
office@cavebb.ch, www.cavebb.ch

CHRISTIAN HARTMANN
Tel. 0041-79-236 02 30,
wein@hartmann.ch,
www.hartmann.ch

GRAND CRU WEINE
Tel. 040-30 39 99 58,
mf111@aol.com,
www.grandcruweine.de

LES AMIS DU VIN
Tel. 0221-500 60 90,
info@les-amis-du-vin.de,
www.les-amis-du-vin.de

UNGER WEINE
Tel. 08052-95 13 80,
info@ungerweine.de,
www.ungerweine.de

MOSKOPF GMBH
Tel. 02887-92 77 80,
info@moskopf.de,
www.moskopf.info

QUANTUM
Tel. 0641-96 26 30,
Mika-Quantum@t-online.de,
www.quantum-online.de

BRETSCHER UND JUD AG
Tel. 0041-918-18 86,
info@b-j.ch, www.b-j.ch

DIARCO GEWÜLBESYSTEME
Tel. 08071-92 35 0,
info@diarco.de,
www.diarco.de

FRIEDRICH GRUBER
Tel. 0043-26 34-74 66,
gruber@winecellarat,
www.winecellarat

KARRENBÄUER
Tel. 07531-272 02,
info@karrenbauer.de,
www.karrenbauer.de

KOPPE & PARTNER
Tel. 0421-24 24 55,
unger@weinauktion.de,
www.weinauktion.de

MÜNCH WINE COMPANY
Tel. 089-67 80 55 50,
info@munchwine,
company.com,
www.munchwine,
company.com

SOTHEBY'S HAMBURG
Tel. 040-44 40 80,
katharina.wittgenstein@
sothebys.com,
www.sothebys.com

STEINFELS
Tel. 0041-43-444 48 44,
auktionen@
steinfelsweine.ch,
www.steinfelsweine.ch

WEINAUKTIONEN &
SCHATZUNGEN
WERMUTH-AUKTIONEN
Tel. 0041-44-262 07 08,