



Die bekannte Sommelière Natalie Lumpp mit Tasse und Notizblock bei der Arbeit: Sie verkostet Glühweine



Riechen Sie es auch? Nelken, Zimtstangen und Anissterne sind der Inbegriff der Weihnachtsgewürze – sie machen Wein erst zur dampfenden Köstlichkeit

FOTOS: Baden-Baden Kur & Tourismus GmbH, mauritius images/Yuliya Furman/Alamy, mauritius images/Anna Ivanova/Alamy

Glühwein gehört zum Weihnachtsmarkt wie Bratwurst und Kinderchor – auch wenn er geschmacklich nicht immer den Ton trifft... Man kann eben viel falsch machen bei unserem liebsten Adventsgetränk. Wie ein Glühwein wirklich gut wird, sagt uns Sommelière Natalie Lumpp auf dem Baden-Badener Christkindelsmarkt



Der Klassiker: Rotwein mit Zimt, Nelke und Orange. Doch inzwischen kommen auch Weiß- und Roséwein in den Topf

## Das Geheimnis eines guten Glühweins

**A**lle Jahre wieder zieht Natalie Lumpp, Deutschlands wohl bekannteste Weinexpertin, um die Häuschen. Auf dem Weihnachtsmarkt ihrer Heimatstadt Baden-Baden probiert sie sich durch etwa 25 verschiedene Glühweine, um schließlich die besten zu prämiieren. Langweilig wird es ihr dabei nicht, denn jedes Mal wird sie von Neuem überrascht: Es tut sich was in der Glühweinszene – und es geht auch ohne Kopfschmerz...

**Mein Schwarzwald:** Frau Lumpp, mögen Sie eigentlich Glühwein – oder rümpft man da als Sommelière eher die Nase?

**Natalie Lumpp:** Guten Glühwein liebe ich! Und da haben wir hier in Baden-Baden wirklich Glück: Die Besonderheit auf dem Christkindelsmarkt ist, dass alle Produkte selbst zubereitet sein müssen. Man motiviert die Leute so auch, guten Glühwein zu machen – und keine billige Plörre.

**Mein Schwarzwald:** Die Händler, die hier Glühwein verkaufen, sind ja sogar vertraglich verpflichtet, nur Qualitätsweine auszuschenken. Außerdem sollen badische Weine bevorzugt werden.

**Natalie Lumpp:** Ja, der Standard ist hier wirklich sehr hoch. Und über die Jahre – ich glaube, ich mache das jetzt seit fünf Jahren, so genau weiß ich das gar nicht (lacht) – ist er weiter gestiegen. Wir bewerten die Weine ja häufig nach Punktesystemen. Und wenn man jetzt von dem sehr verbreiteten 100-Punkte-System ausgeht, beginnt ein guter Wein bei 84 Punkten. Die meisten Glühweine hier erfüllen diesen Standard. Und wenn ich bei einem mal sage, der geht gar nicht, dann kriegen die Leute einen Brief, denn nur durch Rückmeldung können sie sich auch verbessern.

**Mein Schwarzwald:** Sind die Kriterien bei der Glühweinverkostung denn andere als bei der klassischen Weinverkostung?

**Natalie Lumpp:** Ja, auf alle Fälle: Wenn ich bei Wein zum Beispiel auf die Säure, die Finesse schaue, ist es bei Glühwein die Balance, die Fruchtigkeit, die Frage, ob der Grundwein gut ist. Der sollte bei Glühwein nicht zu viele Gerbstoffe haben, weil die durch die Wärme erst richtig herauskommen. Glühwein sollte auch nicht extrem stark sein. 12,5 bis 13,5 Prozent Alkohol ist ideal. Mit mehr Prozent schmeckt er durch die Wärme dann schnell spritig oder brandig – das bedeutet, dass der Alkohol stark vorschmeckt, was ein stechendes Mundgefühl bewirkt.

**Mein Schwarzwald:** Und andersherum: Was macht einen guten Glühwein aus?

**Natalie Lumpp:** Das Wichtigste ist, wie in so vielen Bereichen, das gute Grundprodukt. Darum liebe ich die badischen Winzerglühweine so sehr. Dann muss die Süße stimmen – nicht zu viel, nicht zu wenig – und er muss gut warm sein, etwa 40 bis 45 Grad. Ein guter Glühwein macht einfach Lust auf mehr, und man wundert sich, dass die Tasse schon leer ist...

**Mein Schwarzwald:** Sie haben gerade von Winzerglühwein gesprochen. Was versteht man darunter?

**Natalie Lumpp:** Das sind eben keine Industriemischungen, sondern wir haben es hier mit einem Produkt vom Weingut oder einer Winzergenossenschaft zu tun. Manche Winzer setzen den Glühwein schon in der Kellerei an und füllen ihn fertig auf die Flasche. Aber auch wenn die Gewürze erst später hinzugefügt werden, spricht man von Winzerglühwein. Früher war Glühwein oft zum Davonlaufen, aber seit es Winzerglühwein gibt, ist das ein ganz anderes Getränk!

**Mein Schwarzwald:** Welche Rebsorten eignen sich denn besonders gut?

**Natalie Lumpp:** Auch da hat sich inzwischen einiges