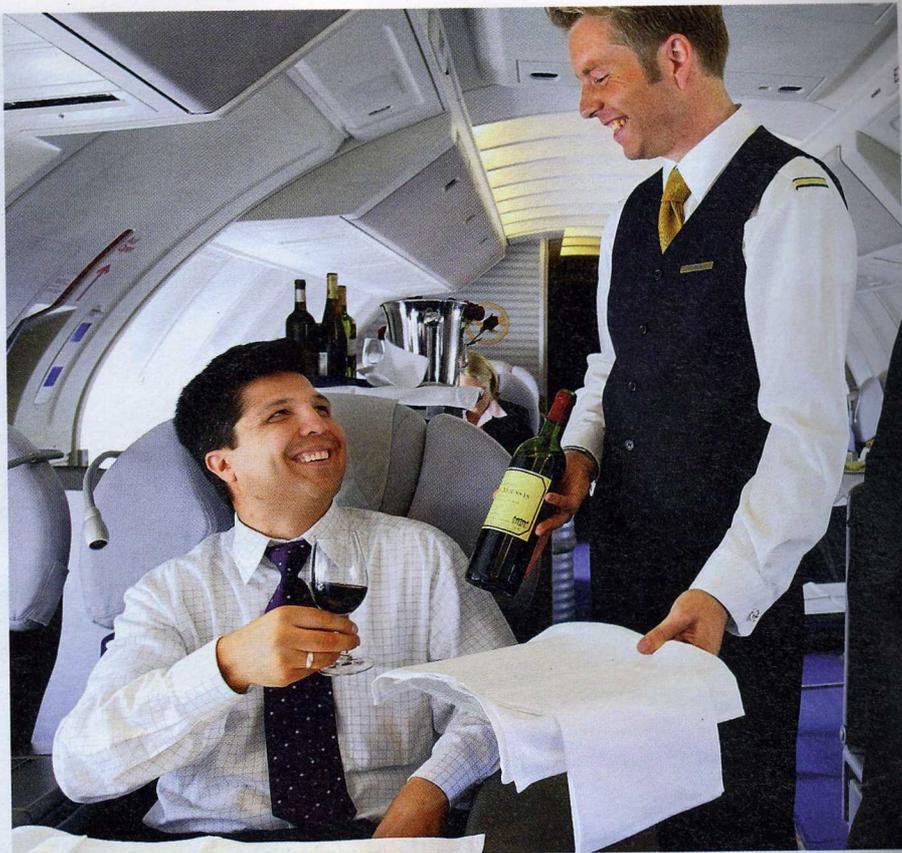




Fluggäste der First Class haben die Wahl zwischen zahlreichen Spitzenweinen. Der Grüne Veltliner Obere Steigen 2005 schmeckt über den Wolken knackiger als am Boden



Sie fliegen nach Japan oder in die USA, Sie erleben die Business oder First Class bei Lufthansa auf der Langstrecke nach China oder Lateinamerika. Sie freuen sich schon auf Ihren Lieblings-Chardonnay oder den fantastischen Bordeaux, den Sie neu-lich im Restaurant getrunken haben. Doch irgendwie hatten Sie eine ganz andere Erinnerung an den Trinkgenuss...

Willkommen in der Welt des Fliegens. Sie hat ihre eigenen Gesetze – auch beim Wein. 10 000 Meter über dem Meeresspiegel scheinen sich die Weine regelrecht zu verändern. Doch dies ist nicht unbedingt die Schuld der Weine. Sie haben immer noch die gleichen Inhaltsstoffe wie Säure, Extrakt, Gerbstoff, eventuell Restzucker. Auch die Aromen sind noch vorhanden, selbst wenn die Weine viel weniger zu duften scheinen.

Zahlreiche Tests auf Langstreckenflügen von Lufthansa haben Verblüffendes zutage gefördert: Nicht der Wein verändert sich. Es ist vielmehr der Mensch, der die Weine unterschiedlich wahrnimmt. Alles beginnt mit dem Duft. Über den Wolken ist er sehr viel verhaltener. Dies einzig und allein mit der Form des

Glases zu begründen ist nicht schlüssig. Vielmehr ist die trockenere Luft an Bord ein Hauptgrund. Bei weniger als 15 Prozent Luftfeuchtigkeit werden die Schleimhäute trocken. Dies führt zu einer verminderten Empfindung für Düfte. Ein zurückhaltender Wein wirkt deswegen an Bord kaum.

Kräftigere Weintypen hingegen erscheinen viel eleganter. Als bestes Beispiel kann der in der First Class im November zu genießende 2004er Grand Reserve Chardonnay von Villa Mount Eden aus Kalifornien gelten. Seine intensiven Aromen, geprägt vom Ausbau im kleinen Eichenfass, mit Tönen von Brioche und Williamsbirne, sind am Boden fast schon zu kräftig. Diese dominante Aromatik empfindet der Fluggast ganz anders: Die Aromen wirken feiner, zurückhaltender und erinnern eher an nussige und Vanillekomponenten.

Dem ersten Schnuppern folgt der erste Schluck. Und schon stellen Sie fest, dass nicht nur der Duft anders ausgeprägt ist. Auch die geschmacklichen Inhaltsstoffe des Weines verändern sich. Mit der Süße vollzieht sich etwas Verblüffendes: >

„Bei weniger als 15 Prozent Luftfeuchtigkeit werden die Schleimhäute trocken. Dies führt zu einer verminderten Empfindung für Düfte“