vinetur

Zehn übersehene Wein-Genres, die 2026 ein Comeback erleben werden, sagt ein NYT-Kritiker

Eric Asimov stellt Bordeaux, Merlot, Sherry und mehr in den Mittelpunkt und fordert Weinliebhaber auf, vergessene Klassiker und neue Stile wiederzuentdecken.

Donnerstag, 15. Januar 2026



Eric Asimov, der leitende Weinkritiker der New York Times, hat seine jährliche Liste mit den Weinen veröffentlicht, die im Jahr 2026 zu beachten sind. Anstatt sich auf bestimmte Flaschen zu konzentrieren, hebt Asimov in seinem Artikel Weinregionen und Rebsorten hervor, die seiner Meinung nach eine neue Aufmerksamkeit verdienen. Er stellt fest, dass viele dieser Weine aufgrund veränderter Geschmäcker, hartnäckiger Stereotypen oder Verschiebungen in der Weinindustrie übersehen wurden.

Asimov weist darauf hin, dass Weintrends zyklisch sind. Einige Stile fallen in Ungnade, während neue Vorlieben entstehen, aber er argumentiert, dass Qualitätsweine nicht einfach abgetan werden sollten, weil sie nicht mehr in Mode sind. In seiner Auswahl nennt er zehn Weingenres, die entweder zu Unrecht vernachlässigt wurden oder aus dem öffentlichen Bewusstsein verschwunden sind. Außerdem empfiehlt er für jede Kategorie einige Flaschen in verschiedenen Preisklassen.

Zu den von Asimov besprochenen Weinen gehört der Bordeaux, den er als mittelkräftig und schmackhaft mit subtilen Fruchtaromen beschreibt. Er erinnert sich an ein Gespräch mit dem britischen Weinschriftsteller Hugh Johnson, der Bordeaux für seine Trinkbarkeit lobte. Asimov ermutigt die Leser, über die teuren, bekannten Marken hinauszuschauen und nach weniger bekannten Erzeugern zu suchen, die ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis bieten.

Der kalifornische Chardonnay ist ein weiteres Genre, das seiner Meinung nach unter der Stereotypisierung gelitten hat. Einst als zu eichig und buttrig verschrien, gibt es heute eine Vielzahl von Chardonnay-Stilen, von frisch und lebendig bis hin zu reichhaltig und vollmundig. Asimov fordert die Verbraucher auf, diese Weine nicht aufgrund veralteter Annahmen zu übersehen.

Auch der Merlot steht auf der Liste. Sein Ruf hat nach dem Film "Sideways" aus dem Jahr 2004, in dem Pinot Noir bevorzugt und Merlot verunglimpft wurde, einen Dämpfer erhalten. Asimov räumt ein, dass viele der damals produzierten Merlots wenig inspirierend waren, besteht aber darauf, dass die Traube in der Lage ist, exzellente Weine zu erzeugen, vor allem wenn sie unter den richtigen Bedingungen angebaut wird.

Auch der Cabernet Sauvignon aus dem Napa Valley gehört dazu. Obwohl diese Weine oft teuer sind und manchmal als altmodisch oder überreif kritisiert werden, behauptet Asimov, dass gut gemachte Napa Cabernets nach wie vor relevant sind und Komplexität und Ausgewogenheit bieten können, insbesondere mit etwas Alter.

Er hebt auch gespritete Weine wie Portwein und Madeira hervor. Diese Weine sind in Ungnade gefallen, da sie immer seltener nach dem Essen getrunken werden. Asimov meint jedoch, dass sie es wert sind, wiederentdeckt zu werden, insbesondere gereifte Tawny Ports und Bual Madeiras, die mit Käse oder allein genossen werden können.

Ribera del Duero aus Spanien ist eine weitere Region, die er hervorhebt. Bekannt für kräftige Rotweine, die hauptsächlich aus Tempranillo (lokal Tinto Fino genannt) hergestellt werden, hat sich in Ribera del Duero in den letzten Jahren ein Wandel hin zu zurückhaltenderen Stilen vollzogen. Asimov empfiehlt, nach Erzeugern Ausschau zu halten, die sich diesem Ansatz verschrieben haben.

Auch Sauternes und Barsac, Süßweine aus Bordeaux, die von der Edelfäule (Botrytis cinerea) befallen sind, werden vorgestellt. Diese arbeitsintensiven Weine sind teuer, bieten aber einzigartige Aromen und passen gut zu Speisen wie Blauschimmelkäse oder sogar Austern.

Savennières, ein trockener Chenin Blanc aus dem französischen Loire-Tal, wird von Asimov als ein Wein für Intellektuelle beschrieben - elegant, aber oft übersehen. Er rät, diesen Weinen Zeit zu geben, sich zu öffnen, bevor sie getrunken werden.

Sherry, insbesondere Fino und Manzanilla aus Andalusien in Spanien, ist eine weitere Kategorie, die seiner Meinung nach mehr Aufmerksamkeit verdient. Diese knochentrockenen gespriteten Weine werden traditionell als Aperitif serviert und passen gut zu Speisen wie Mandeln und Schinken.

Schließlich nennt Asimov auch Spätlese-Riesling aus Deutschland. Diese leicht süßen, aber lebendigen Weine haben gegenüber den trockeneren Weinen an Boden verloren, sind aber aufgrund ihres ausgewogenen Verhältnisses von Süße und Säure weiterhin vielseitig einsetzbar.

In seinem Artikel betont Asimov, wie wichtig es ist, für Weingenres, die vielleicht in Ungnade gefallen sind oder missverstanden werden, offen zu sein. Er ermutigt die Leser, diese Kategorien im Jahr 2026 neu zu erforschen, und weist darauf hin, dass jede von ihnen eine Reihe von Stilen und Erfahrungen bietet, die es zu entdecken lohnt.