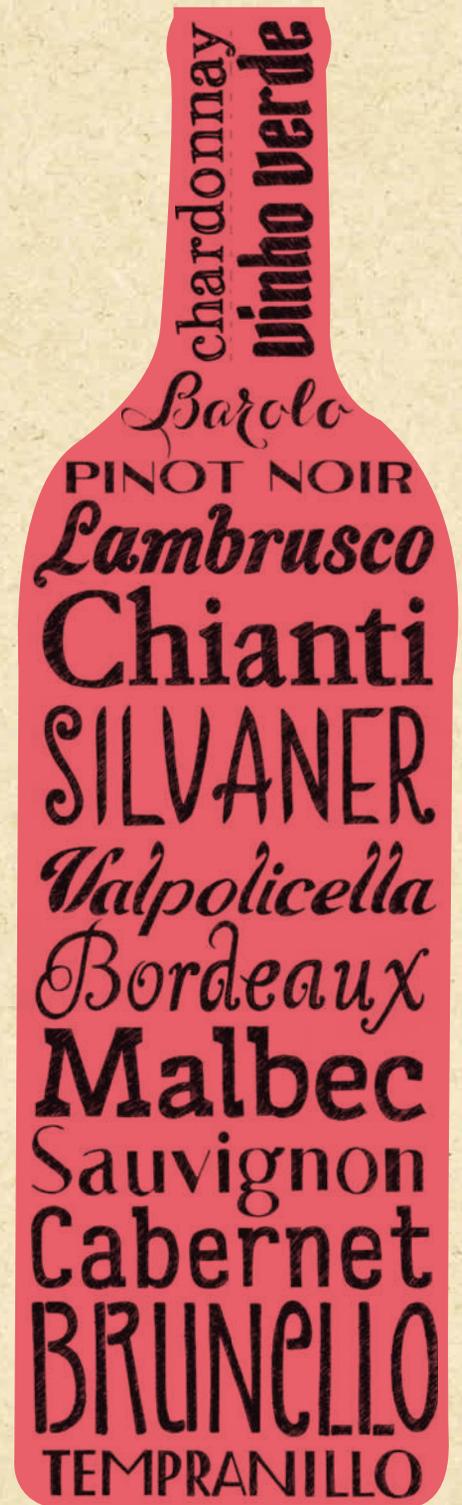


GERD RINDCHEN

CRASHKURS WEIN

Wein ganz einfach
entdecken und genießen

Hallwag



INHALT



Vorwort 6

Wein – ganz einfach genießen

Register 158

Impressum 160

1. DIE WINZER UND IHRE WEINE 8

Warum scheinbar gleiche Weine oft gar nicht vergleichbar sind

Der »Koch« der Weinberge: Der Winzer, der Wein aus eigenen Trauben produziert, ist vergleichbar mit einem Koch, der auch noch seine eigenen Zutaten erzeugt – was die extreme Unterschiedlichkeit theoretisch vergleichbarer Weine erklärt.

3. DIE WICHTIGSTEN REBEN 38

... und was man daraus macht

Portraits der gängigsten Weinreben

Cuvée – die große Kunst des Kellermeisters

2. MIT DER LAGE FÄNGT ALLES AN 12

Wie Wein entsteht – der Weg vom Rebstock in die Flasche

Verschiedene Böden, was der Weinstock hier eigentlich leisten muss und was der Boden zurückgibt

Der Weinschnitt – weniger ist mehr

Wie Gärung funktioniert, bei Weißweinen, Roséweinen und Rotweinen

Die Bedeutung des Weinfasses



4. FORMEN DER WEINVERMARKTUNG 64

– und was das Etikett erzählt

Wer Wein abfüllt und wie und wo Wein in den Handel kommt

Was das Etikett erzählt: Etikettenerklärung der Weine aus verschiedenen Ländern

Verschlussache: Vor- und Nachteile verschiedener Weinverschlüsse



5. DIE WICHTIGSTEN WEINLÄNDER 88

... und ihre bedeutendsten Anbauggebiete

Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Österreich, Schweiz, Portugal, Griechenland, Ungarn, Südafrika, Australien, Neuseeland, Argentinien, Chile und USA

6. VOM UMGANG MIT WEIN 128

Weinkultur für mehr Genuss

Was das Glas dazu beiträgt. Warum »Vinieren« von Bedeutung ist.

Was die Temperatur damit zu tun hat. Warum Dekantieren bisweilen sinnvoll ist und wie das geht

Wein lagern, Gäste mit Wein bewirten. Und von der Weinbestellung im Restaurant.



7. GESCHMACKSSACHE 144

Wenn Augen, Nase und Gaumen das Sagen haben

Eine Augenweide – die Farben der Weine. Was Nase und Ur-Hirn dazu sagen. Das Aromenrad. Welcher Wein passt zu mir? Annäherung zum individuellen Geschmack durch Geschmackstypen





KAPITEL 2

zucker. Darüber hinaus sind Weine »lieblich«, ab 45 g/l Restzucker »süß«. Die immer häufiger auf Etiketten zu findende Geschmacksangabe »feinherb« wird meistens für Weine im halbtrockenen oder unteren lieblichen Bereich verwendet, ist aber gesetzlich nicht definiert und insofern erst mal wenig aussagekräftig. Ganz wichtig: Die Winzer oder Kellereien können diese Geschmacksangaben aufs Etikett schreiben, müssen es aber nicht. Im Kapitel »Was das Etikett erzählt« (siehe S. 72ff.) werden wir uns also noch mal eingehend damit befassen, wie Sie, zumindest mit hoher Wahrscheinlichkeit, einen trockenen, halbtrockenen oder lieblichen Wein identifizieren können.

TROCKEN, HALBTROCKEN, LIEBLICH: SO KOMMT DIE SÜSSE IN DEN WEIN

Die alkoholische Gärung führt dazu, dass nahezu der gesamte Zucker aus dem Traubenmost sich in Alkohol verwandelt und somit die meisten Weine also von Natur aus eigentlich »trocken« sind. Nun gibt es aber im Handel ausgesprochen viele Weine zu kaufen, die halbtrocken oder lieblich sind – teilweise sogar für sehr wenig Geld.

Grundsätzlich gibt es zwei Arten von süßeren Weinen. Da sind einmal die klassischen »edelsüßen« Weine, bei denen die Beeren, aus denen sie gewonnen wurden, einfach so viel Zucker enthielten, dass irgendwann die Gärung von alleine aufhört. Das ist meist bei den wertvollen Beerenauslesen oder gar Trockenbeerenauslesen

der Fall. Um so hohe Zuckerkonzentrationen im Most zu erreichen, müssen die Trauben von der Edelfäule (siehe Seite 26) befallen sein. So erzeugte Weine sind aber sehr teuer und bilden nur einen winzigen Bruchteil der Produktion aller lieblichen oder süßen Weine.

Im Normalfall, also bei über 95 Prozent der weltweit produzierten lieblichen oder süßen Weine, läuft das anders ab: Hier wird meist durch den Kellermeister der erwünschte Süßegrad gesteuert. Dafür gibt es mehrere Möglichkeiten. So kann zu dem Zeitpunkt, an dem noch die erwünschte Zuckermenge im Wein ist, die Gärung durch Kälte abgestoppt werden. Gärhefen brauchen eine bestimmte Temperatur, um ihre Arbeit zu verrichten; und wenn es ihnen zu kalt wird, machen sie einfach Feierabend. Wenn die Hefen dann anschließend herausfiltriert werden, kann nichts mehr passieren – die Süße bleibt drin und der Wein ist stabil, kann also nicht mehr nachgären und sich damit verändern. Voraussetzung dafür aber ist ein sehr sauberes und penibles Arbeiten im Keller. Bei guten Winzern und für gehobene Weine, die einen Hauch Süße behalten sollen, ist das die aufwendigste, aber beliebteste Methode. Denn die Süße, die so im Wein verbleibt, ist ja die weineigene, und es kommen keine anderen geschmacklichen Elemente hinzu, die den Charakter verwischen könnten. Bei spontan vergorenen Weinen haben die Hefen häufig weniger Kraft als bei den mit Reinzucht-

HERRSCHAFTSWISSEN ZUM ANGEBEN

Was sind eigentlich die »Öchslegrade«?

Mit dem Zucker hängen übrigens auch die häufig zitierten »Öchslegrade« zusammen, die für die Einstufung der deutschen Weine in verschiedene Qualitätsstufen ausschlaggebend sind (siehe Kapitel 4 – Was das Etikett erzählt). Je höher die »Öchslegrade« des frisch gepressten Traubenmostes, desto höher ist in Deutschland die Qualitätsstufe, in die der Wein eingeteilt werden darf. Diese Öchslegrade sind eine Maßeinheit für die Dichte des Traubenmostes. Je mehr Zucker der Most enthält, desto mehr nimmt die Dichte zu. Dabei entspricht 1 Grad Oe, Öchsle, etwa 2,6 Gramm Zucker in 1 Liter Wasser. Das bedeutet: Ein Traubenmost mit 90 °Oe enthält etwa 230 g natürlichen Fruchtzucker pro Liter. Je höher also die Öchslegrade, desto höher später der potenzielle Alkoholgehalt des Weines. Und woher kommt der seltsame Name? Ganz einfach: Die Grad Öchsle werden mit einer sogenannten Mostwaage (Senkspindel) gemessen, die in den 1830er-Jahren der Pforzheimer Mechaniker Christian Ferdinand Öchsle erfunden hat.



Bilder links:

Zu Anfang des Spätsommers beginnen die Winzer mit dem Messen des Zuckergehaltes in den Trauben. Der Zucker ist der Maßstab für die Reife und er bestimmt das Mostgewicht, das in Öchslegraden (°Oe) ausgedrückt wird.

Bild unten:

Öchslegrade werden mit einer Mostwaage gemessen. Mit dieser Methode kann der Winzer den potentiellen Alkoholgehalt des fertigen Weins gut einschätzen.





In aller Regel unter Verschluss: Weinfässer mit ihren kostbaren Inhalten.

WIE ROTWEIN ENTSTEHT

Die Trauben für einen Rotwein werden zumeist gleich nach der Ernte »entrappt«, d. h. Stiele und Blätter werden entfernt, sodass sie überhaupt nicht in den Gärvorgang mit hineinkommen. Der Grund: Sie enthalten zu viele Bitterstoffe, die den Wein in seinem Eigengeschmack erheblich beeinträchtigen.

DER UNTERSCHIED

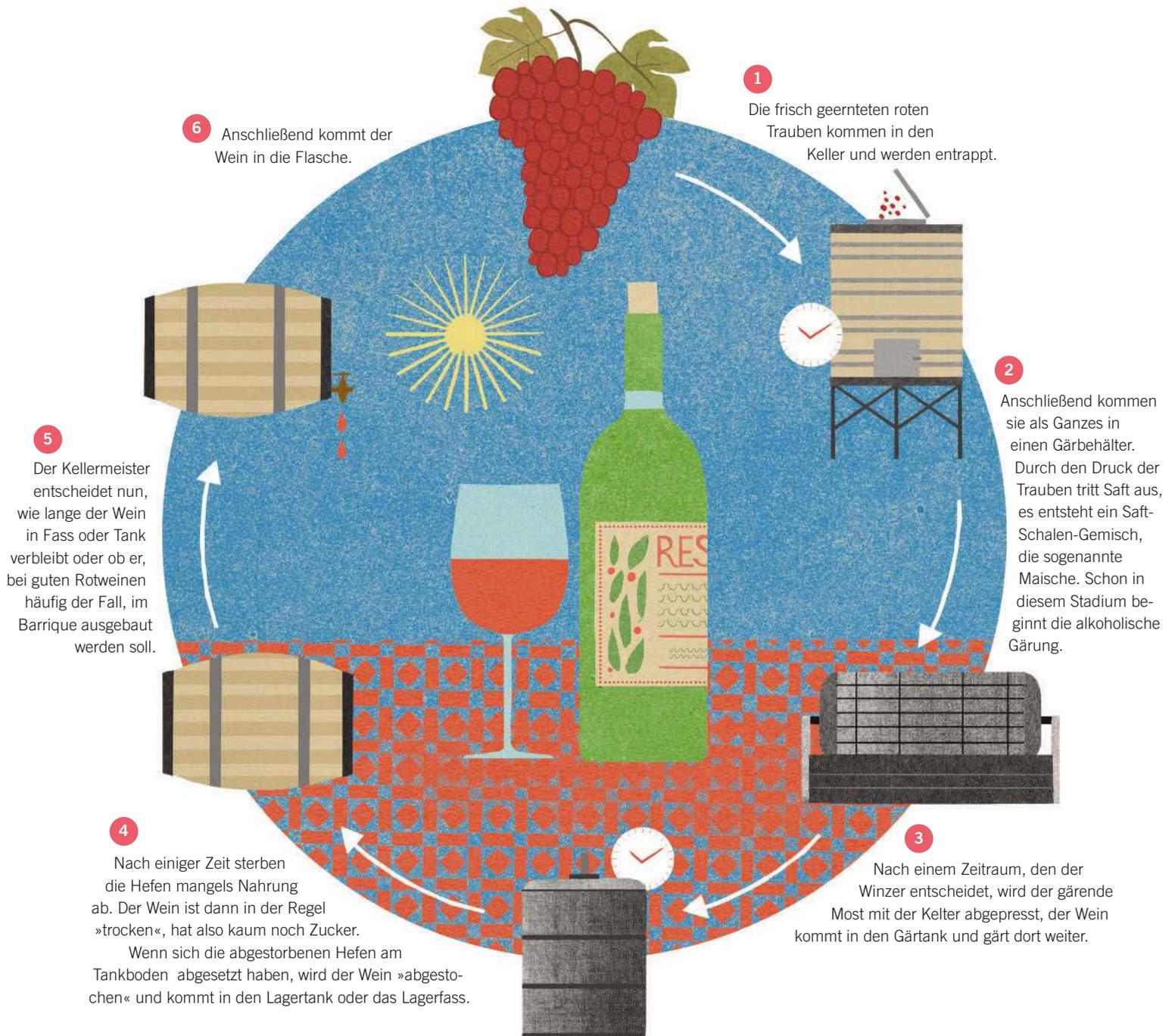
Anschließend – und das ist der große Unterschied zur Weißwein- oder Rosébereitung – kommen die ungepressten Trauben in einen Gärbehälter. Allein durch den Druck der Trauben aufeinander tritt Saft aus, es entsteht ein Saft-Schalen-Gemisch, die sogenannte Maische. Jetzt beginnt die Gärung mit den Schalen – diese heißt folgerichtig auch Maischegärung. Bei diesem Prozess werden die roten Farbstoffe aus den Traubenschalen gelöst und gehen in den Most über. Nach einiger Zeit wird der gärende Most dann abgepresst. Je nachdem, um welche Rebsorte es sich handelt, wie lange die Maischegärung dauert, und bei welchen Temperaturen sie stattfindet wird mehr oder weniger Farbe abgegeben. Der Winzer kann also steuern, ob er später einen eher dunklen oder einen etwas helleren Rotwein haben möchte. Neben den roten Farbstoffen geht bei der Maischegärung noch ein weiterer Stoff mit in den Wein über: das Tannin. Diese Gerbstoffe – fachsprachlich Tannine genannt – prägen später einmal den Charakter

des Rotweins. Hat er viele Tannine, wird er eher herzhaft und kräftig, wirkt aber in der Jugend oft »pelzig« auf der Zunge, wie zu lange gezogener schwarzer Tee. Das Tannin hat aber neben seiner Geschmacksfunktion noch eine weitere Aufgabe: Es konserviert den Wein recht gut. Weine mit weniger Tanninen sind in ihrer Jugend weicher und zugänglicher, allerdings natürlich oft weniger lange haltbar. Der Tanningehalt eines Weins hängt auch stark von den einzelnen Rebsorten ab.

Der abgepresste Most kommt dann in das Gärfass oder den Gärtank, häufig auch ins Barrique. Ab jetzt verläuft die alkoholische Gärung nach dem gleichen Muster, wie beim Weißwein, allerdings idealerweise bei etwas höheren Gärtemperaturen (22 °C bis 25 °C).

WAS ÜBRIG BLEIBT

Wenn der Wein, ob rot oder weiß, gepresst ist, bleiben die nährstoffreichen Schalen übrig: der Trester. Trester ist ein begehrter Dünger, man kann aber auch Schnaps daraus brennen. Er heißt in Deutschland Tresterbrand, in Frankreich Marc und in Italien Grappa.





BARBERA

Farbe: Rot

Wichtigste Anbauggebiete: Piemont, vereinzelt in Argentinien und den USA

Charakter: Barbera ist eine tolle Traube für kernige, fruchtige und lebhaftere Rotweine und ein schöner Essensbegleiter zur herzhaften italienischen Küche. Junger Barbera zeigt Aromen von Sauerkirschen, Brombeeren, Erdbeeren, Kirschen, Heidelbeeren oder Himbeeren, gereift können Noten von Baumrinde, Salbei, Walderde, Pfeffer oder Lakritze hinzukommen.

Gute Cuvéepartner: Nebbiolo (»Langhe Rosso«)

Weintyp: *herzhaft und kernig*



BLAUFRÄNKISCH

Farbe: Rot

Wichtigste Anbauggebiete: Burgenland/Österreich, Ungarn, Württemberg

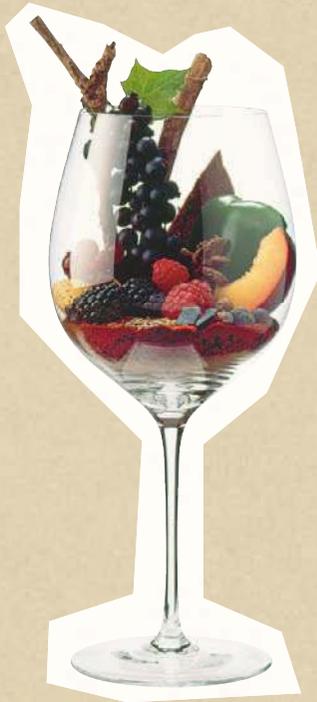
Andere Namen: Lemberger oder Limberger (Deutschland), Kékfrankos (Ungarn)

Charakter: Aus dieser Rebsorte können sowohl leichte als auch kräftige Rotweine entstehen, wobei die kräftigen Varianten spannender sind und toll zu dunklem Grillfleisch, Schmorgerichten oder Wild passen. Häufig Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Minze, frischer Feige oder Zimt.

Gute Cuvéepartner für kräftigen Blaufränkisch: Zweigelt, Cabernet Sauvignon (Ö/U)

Gute Cuvéepartner für leichten Blaufränkisch: Trollinger (»Lemberger mit Trollinger«)

Weintyp: *charaktervoll und kräftig*



CABERNET FRANC

Farbe: Rot

Wichtigste Anbauggebiete: Bordeaux, Loire, Norditalien (Friaul, Trentino)

Charakter: Cabernet Franc ist die freakige, würzige und temperamentvolle Verwandte der erfolgreichen Bordeaux-Streberrebe Cabernet Sauvignon. Neben den klassischen Beerenfrüchten wie Schwarze Johannisbeere und Himbeere zeigt sie gern würzige Noten von Wacholder und viel schwarzem Pfeffer oder von knackiger roher grüner Paprika. Wird meistens für klassische Bordeaux-Cuvées verwendet. Ein echter Geheimtipp sind reinsortige Cabernet Francs von der Loire aus Chinon, St. Nicolas de Bourgueil oder Saumur-Champigny. Da geht noch die Post ab mit Ecken und Kanten.

Gute Cuvéeparter: Cabernet Sauvignon, Merlot

Weintyp: würzig-pfeffrig und überraschend



CABERNET SAUVIGNON

Farbe: Rot

Wichtigste Anbauggebiete: Die erfolgreichste aller roten Edelreben ist weltweit verbreitet.

Charakter: Der internationale Showstar präsentiert sich im Idealfall kraftvoll und würzig, mit Anklängen an Schwarze Johannisbeere (Cassis), Rote Johannisbeere, grüne Paprika, Vanille, Tabak, bittere Schokolade und Kaffee. In Bordeaux ist Cabernet Sauvignon fast immer in Cuvées zu finden, großartige reinsortige Weine kommen zum Beispiel aus Kalifornien, Australien, Chile und Argentinien.

Gute Cuvéepartner: Cabernet Franc, Merlot

Weintyp: kräftig und gehaltvoll

WAS DAS ETIKETT ERZÄHLT

Weinetiketten sind, richtig gelesen, wahre Plaudertaschen: Sie verraten Ihnen viel über den Wein – manchmal sogar mehr, als es dem Weinabfüller lieb ist. Häufig finden Sie übrigens die eigentlich gesetzlich relevanten Angaben auf dem Rückenetikett. Schauen wir uns das anhand einiger – fiktiver – Weinetiketten doch mal an.



- 1) Jahrgang, die Rebsorte und die Geschmacksrichtung
- 2) Angabe der Lage
- 3) Anbaugebiet
- 4) Gutsabfüllung. Sie zeigt, dass der Winzer diesen Wein aus eigenen Trauben seiner eigenen Weinberge erzeugt hat. Sie ist sozusagen die De-Luxe-Version der »Erzeugerabfüllung«. Hier steht auch der Weingutsname und Herkunftsort.
- 5) Bezeichnung »Deutscher Qualitätswein« und Amtliche Prüfnummer (A.-P.-Nr.). Sie zeigt, dass der Wein die Qualitätsweinprüfung bestanden hat. Die erste Zahl (4) kennzeichnet die Prüfstelle, die dem Wein die Prüfnummer zugeteilt hat, die beiden nächsten dreistelligen Ziffernblöcke stehen für die Gemeinde, in der sich das Weingut befindet und die Betriebsnummer. Interessant sind die letzten beiden Blöcke der A.-P.-Nummer: Der vorletzte Block (23) zeigt uns, der wie viele in diesem Jahr abgefüllte Wein dieses Betriebes das ist, der letzte Block (12) steht für das Abfülljahr. Wir sehen also, dass dies der dreiundzwanzigste Wein war, den Herr Müller 2012 abgefüllt hat – und dass er es, wahrscheinlich wegen der großen Nachfrage nach



- seinen Weinen, eilig hatte: Denn der Riesling aus dem Jahrgang 2012 kam schon im gleichen Jahr in die Flasche.
- 6) Angabe der Inhaltsmenge und des Alkoholgehaltes
 - 7) Sulfitangabe. Sulfit oder Schwefel ist in fast alle Weinen bis zu einem geringen Anteil zur Konservierung enthalten; dies muss auf dem Etikett vermerkt werden.
- 1) Ein Prädikatswein (Kabinett). Aber es fehlt die Lagenangabe, der Wein kann also aus ganz Rheinhessen stammen.
 - 2) Anbaugebiet
 - 3) Obwohl die Etiketten ja identisch aussehen, verbirgt sich hier ein wichtiger Hinweis. Statt »Gutsabfüllung Weingut Müller« steht hier »Abfüller: Weinhaus Müller«. Das bedeutet: Herr Müller hat die Trauben oder den Wein zugekauft und bei sich abgefüllt. Das muss nicht bedeuten, dass es sich hier um einen minderwertigen Wein handelt – z. B. wenn Müller gute Trauben eingekauft und sorgsam verarbeitet hat.
 - 4) »Deutscher Prädikatswein« und die Amtliche Prüfnummer
 - 5) Inhaltsmenge und Alkoholgehalt

DISKOUNTERWEIN

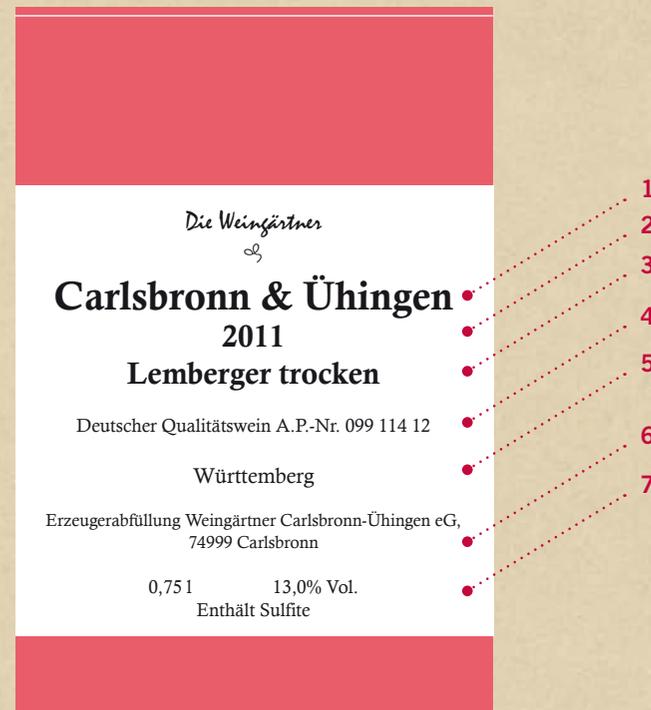
Nun machen wir einen Abstecher in den Discount und greifen uns eine Flasche aus dem Regal. Die sieht von vorne ziemlich vornehm aus und ist, trotz des klingenden Adelsnamens und des Prädikates »Spätlese«, nicht teuer: Für knappe 2 € wandert ein solcher Wein beim Discounter in der Regel in den Einkaufswagen.

**Frontetikett**

- 1) Name des Abfüllers
- 2) Prädikatsstufe (Spätlese)

Das **Rückenetikett** ist hier das »eigentliche« Etikett

- 3) Anbaugebiet
- 4) Jahrgang
- 5) Prädikat
- 6) Prüfnummer
- 7) Abfüllerangabe. Der »Freiherr« hat offenkundig kein eigenes Weingut, sondern ist Namensgeber einer Weinvertriebsgesellschaft. Der eigentliche Abfüller scheint eine ziemlich große Kellerei zu sein: Immerhin hat er (siehe Pt. 6) 2012 schon stolzen 678 Weinen in die Flasche verholten. Da hinter »Spätlese« nichts weiter als Geschmacksrichtung steht, können Sie davon ausgehen, dass es sich um einen lieblichen Wein handelt. Rebsorten sind auch keine angegeben, dies ist also wahrscheinlich eine Cuvée.
- 8) Der eigentliche Abfüller ist nicht erkennbar und verbirgt sich hinter einem Kürzel mit seiner Betriebsnummer.
- 9) Inhaltsmenge und Alkoholgehalt



- 1) Angabe des Abfüllers
- 2) Jahrgang
- 3) Rebsorte und Ausbauart
- 4) Prüfnummer
- 5) Anbaugebiet

6) Dieser Rotwein aus Württemberg ist eine Erzeugerabfüllung. Das eG steht für »eingetragene Genossenschaft«. Wenn Genossenschaften ausschließlich Wein aus Trauben ihrer Mitgliedswinzer abfüllen, dürfen auch sie, wie selbst abfüllende Winzer, den Begriff »Erzeugerabfüllung« verwenden.

- 7) Inhaltsmenge und Alkoholgehalt



**Wein, das unbekannte Wesen? Nicht mehr
mit dem crashkurs Wein, der Weinwissen
unterhaltsam und bildreich kompetent vorstellt.
Eine Weinschule für Weineinsteiger und
Weinliebhaber, mit Augenzwinkern präsentiert
und immer dem Genuss verpflichtet.**

