

*Curly*

*Willi Schlögl*

**ANLEITUNG ZUM  
WEINSAUFEN**



**Curly**

**Willi Schlögl**



**ANLEITUNG ZUM**

**WEINSAUFEN**

**Fast alles, was du über Wein  
wissen willst**

**südwest**

# Inhalt

Vorwort: Mitte von Berlin	6
<b>Kapitel 1: Anleitung zum Weinsaufen in 10 Schritten</b>	<b>11</b>
<b>Kapitel 2: Terroir. Und Adiletten. Der Podcast</b>	<b>17</b>
Aber mal der Reihe nach	18
<b>Kapitel 3: Auf die Weine, fertig, Prost! Wine-Tasting für blutige Anfänger</b>	<b>25</b>
Deine erste Weinprobe – Regieanweisungen	26
Die patentierten Willi-Schlögl-Aromaräder	38
Die Zerstörung: Sag Ciao zu drei Weinmythen	40
<b>Kapitel 4: Willi der Weinflüsterer</b>	<b>43</b>
Willi's Golden Rules	44
Willi: Straight from Oberlungitz	45
<b>Kapitel 5: Terroir mal ganz konkret: Wo &amp; wie Wein gemacht wird</b>	<b>59</b>
Word-up für Caroline Diel!	72

<b>Kapitel 6: Willst du mit mir gehen? Wein und Essen</b>	<b>81</b>
Wer begleitet eigentlich wen?	82
Tim Raue: »Für ›gut‹ steh ich nicht auf«	84
Better ask Lou: Welcher Wein passt zu welchem Essen?	90
Roland Trettl: »Ich bin keine B*tch!«	97
Das hier gab's in Podcast-Folge 73 auf dem Weingut Diel zu essen	104
<b>Kapitel 7: Ein bisserl runder im Ablauf:     Wein und Rausch</b>	<b>109</b>
<b>Kapitel 8: Sophie Passmann:     Saufen &amp; Schreiben</b>	<b>115</b>
<b>Kapitel 9: Curly macht ein Fass auf</b>	<b>121</b>
Curly's Golden Rules	122
Curly: Meine Roots im Süden	123
<b>Kapitel 10: Curlys Weinwörterbuch</b>	<b>129</b>
Europa – die TundA*-Weinkarte	192
<b>Kapitel 11: Bonustrack: Berlin Nightlife!</b>	<b>195</b>
Curly: »Ich steh auf Grill Royal«	194
<b>Kapitel 12: Und ganz zum Schluss? Käse, was sonst!</b>	<b>201</b>
Impressum	208

Vorwort:

# Mitte von Berlin

**Reichstag, Brandenburger Tor, Adlon,  
Akademie der Künste, bunt beflaggte  
Botschaften. Schon mondän – hier atmet  
alles Geschichte. Oder Kunst oder  
Politik. Mehr Mitte geht nicht.**

Na ja, um 23 Uhr können da auch Zweifel auftauchen, denn auf dem Platz vor dem Tor ist in dieser Frühlingsnacht nach einem Regenguss richtig wenig los: drei Typen mit Bierflaschen, ein dösender Rikscha-Pilot mit Regenbogen-Lightshow in der Fahrkabine und Radio Paradiso aus der Boom-Box. Auf welche Fahrgäste wartet der eigentlich noch? Vielleicht bezahlt ihn ja die Stadt, so als Berliner Original, nur für die Optik, das Da-Sein. Wer weiß. Jedenfalls tote Hose. Der ganze Touri-Trash schläft auch schon: Madame Tussauds, Starbucks, Dunkin' Donuts, Bud Spencer Museum. Wo sich tagsüber Menschen drängen, Reisegruppen, Schulklassen, ist es jetzt kalt und still. Alkohol hilft immer gegen die Leere – gut, wenn man weiß, wo man im kalten Herzen der Stadt so spät noch eine Heimat findet. Ein paar Meter die leer gefegte Prachtstraße Unter den Linden entlang bis Ecke Friedrichstraße, dann zum Kulturkaufhaus Dussmann. Da brennt zumindest noch Licht. Hinter den Schaufensterscheiben schleichen ein paar Schlaflose durchs Erdgeschoss, vielleicht auf der Jagd nach einem Roman, der die nötige Bettschwere bringt, vielleicht sind sie auch einfach dort, um nicht allein zu sein. Aber ich will kein Buch, ich will ein Glas Wein – oder besser gesagt: eine schöne Bouteille. Also rechts ab in die Mittelstraße. Nicht so ganz vertrauenerweckend, ein bisschen backstreet. Null Verkehr, kein Mensch, der Asphalt glänzt regenschwarz. Eine Bar – wirklich, hier? Doch. Bin ja nicht das erste Mal da. Ganz hinten stehen Leute auf dem Gehsteig. Über ihren Köpfen steigt der Rauch auf. Schlange vor einem Klub? Lässt der Türsteher die Wartenden nicht ein? Nein, Nikotinjunkies, die ihre Gläser aus der Bar Freundschaft mit nach draußen genommen haben. Rein ins warme Licht. Ist wie Heimkommen,

gleich ein gutes Gefühl. Im Eingangsbereich der große Wirtshaustisch. Heute Abend belagert von einer hörbar österreichischen Truppe jüngeren Alters. Eine Batterie offener Flaschen auf dem Tisch, zum Abfedern schon Spritzer-Krügerl im Einsatz. In liebevoller Umklammerung der Gäste aus der Heimat: der Wirt Willi Schlögl. So sieht einer der besten Sommeliers hierzulande aus: Jeans, T-Shirt, Tattoos auf muskulösen Armen. Auf der Nase eine schwarze Hornbrille, um die ihn der selige Horst Tappert beneiden würde. Dahinter kein Derrick-Dackelblick, sondern wache, leuchtende Augen, im Gesicht ein breites Grinsen. Ein Hauch von Rausch. Ja, der Wirt muss auch ab und zu ein Glas mittrinken. Sein Kompagnon Johannes Schellhorn alias Schelli legt gerade eine neue Schallplatte auf, schiebt den Regler hoch und öffnet dann, ohne hinzuschauen, eine Flasche Rotwein.

Ein paar Plätze sind noch frei an dem langen Holztresen. Dessen geschwungene Outline wäre perfekt für eine Carrera-Bahn, würde nicht der Durchgang zur Küche den Parcours unterbrechen. Hinter dem Tresen Formel-1-Zirkus, hoctourig: In der Manege tänzeln Willi, Schelli und Andrea zwischen Kühlschranks, Kasse, Küche und Turntables, jonglieren mit Gläsern, schnüffeln an Korken gerade geöffneter Flaschen und schwenken Weißen oder Roten im Glas, um die Nase reinzustecken und zu probieren. Perfekt abgestimmte Choreografie, niemand fällt über die anderen, während die Gäste am Tresen bedient werden. Mit Wein, kleinen Speisen, warmen Worten und offenen Ohren.

Die Gäste in der Freundschaft können beim Trinken nicht nur das Team der Freundschaft bei der Arbeit studieren, sondern auch die anderen Durstigen. Bunte Palette: von ziemlich jung bis ziemlich alt, vom Designeranzug bis Schlabberpulli, von Lederpants bis Businesskostüm. Alles da. Guter Wein ist hier nicht den Insidern vorbehalten, auch wenn gelegentlich poetische Wortfetzen an mein Ohr branden: »mineralischer Charakter«, »Brioche, oder eher Buttertoast«, »diese Salzigkeit!«. Nicht schlimm, eher lustig, Weinlatein. Warum auch nicht? Ein bisschen schwafeln gehört dazu, wenn man etwas gerne tut oder trinkt.

In diesem Biotop ist auch Platz für einen stillen Beobachter in Sneakers und Sweater, unter dessen Basecap braune Locken hervorquellen. Der Rapper Curly ist nicht nur Stammgast in der Freundschaft, er bestreitet einmal die Woche mit Willi den Podcast Terroir & Adiletten. Oder wie wir meistens sagen: TundA\* – weil der Titel sonst so lang ist und Adidas auch nach der

zehnten E-Mail noch nicht gesagt hat, ob sie was dagegen haben, dass wir kostenlose Reklame für ihre Badeschlappen machen. 2021, als die Idee für den Wein-Podcast geboren wurde, brauchten wir für Willi unbedingt einen Counterpart, der keine Ahnung von Wein hat und das Thema durch dumme Fragen auch für Neulinge interessant macht – jenseits von Fachsimpelei. Gesucht wurde ein interessanter und neugieriger Mensch, der sich mit dem Weinprofi die Bälle zuspielt. Zunächst war das Rapper und DJ Harris alias Harry (Grüße an den OG oder, wie er sagen würde: Tight Aital!). Dann nach circa 20 Folgen der Wechsel zu Curly: das perfekte Match. Die beiden quatschen hemmungslos mit Leuten, die Wein produzieren, auf Spitzenniveau kochen oder andere interessante Dinge machen und gerne Wein trinken. Im Fokus steht immer die Lust, die nächste Flasche zu öffnen und zu genießen. Curly gibt einem dabei das gute Gefühl, dass selbst Ahnungslose mit Wein jede Menge Spaß haben können.

Liebe Leserinnen und Leser, wir freuen uns jedes Mal, wenn eine neue Podcast-Folge von Terroir & Adiletten am Start ist. Dahinter steht neben Willi und Curly ein ganzes Team von tollen Leuten bei pleasure\*: Jens, Lenny, Max, Lydia und Eike, außerdem die styleheads-Gang Dustin, Julia, Melli, Suna, Ivo und Co. Nicht zu vergessen Jenny und Philipp vom Hotel Orania, die uns von der ersten Aufnahme an (Suite 102, where the magic happens!) mit ihrem tollen Team unterstützt haben. Nun sind wir mit der Anleitung zum Weinsaufen auch analog unterwegs – an dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an Harry vom Südwest Verlag, der sich mit uns in dieses Abenteuer gestürzt hat, und old friend Ulf, unseren Agenten (haha, wer hätte das gedacht, damals ...). Papa und Mama, ihr wärt bestimmt auch stolz. Hier ist es – unser Buch zum Anfassen, Nachlesen, Blättern, mit Wine-Stories und vielen konkreten Tipps und Hacks rund um das Thema Wein. Wir wünschen euch viel Spaß damit!

Euer Steffen

*Steffen Gottwald, Mitgründer pleasure\**



Flasche geh auf,  
wir haben  
Backstagepässe!





# **Anleitung zum Weinsaufen in 10 Schritten**

Kein Spiel ohne Regeln! Wein ist Kulturgut, also zeig ein bisschen Style. Anständiger Korkenzieher, schöne Gläser, die richtige Trinktemperatur, ein bisschen Hintergrundwissen, und schon kann es losgehen. So machst du eine gute Figur als Weintrinker\*in.

## 1. Flasche auf

Bitte leg dir einen oder besser mehrere anständige Korkenzieher zu. Ab jetzt solltest du ja eh immer einen dabeihaben. Mit »anständig« ist ein sogenanntes Kellnermesser gemeint. Wenn du nicht weißt, was das ist: googeln. Es darf gerne billig sein, falls aber Luxus gewünscht ist, empfiehlt Willi das Perceval-Messer. Egal ob teure oder billige Version: Schmeiß bitte deine anderen Korkenzieher weg, vor allem dieses würdelose Ding mit den zwei Hebeln an den Seiten. Das wollen wir nie wieder sehen. Für Fortgeschrittene, die auch mal eine alte Flasche aufmachen wollen: Dafür brauchst du (zusätzlich zum Kellnermesser) eine »Hebamme«. Das sind Korkenzieher mit zwei dünnen Metallfedern, die rechts und links vom Korken ins Glas gehen. Mit einer Hebamme bekommst du weiche und bröselige alte Dinger aus dem Flaschenhals. Funktionieren super und machen dazu noch Megaeindruck. Alternativ gibt es zur Hebamme übrigens noch den sogenannten Durand: ein Hybrid aus klassischem Korkenzieher mit Federn an der Seite. Echter Profi-Shit, lohnt sich nur, wenn man viele alte und teure Flaschen aufzieht – aber ist dann auch deppensicher und die Investition lohnt sich.

## 2. Ab ins Glas

Gute Gläser sind wichtig. Es ist krass, wie sie bei hochwertigen Weinen die Nuancen des Aromas verändern können. Es geht aber auch um was anderes: Gute Gläser sind dünner, und das fühlt sich einfach schöner an. Das gibt einem tollen Wein den richtigen Rahmen. Wir empfehlen, dass du dir zunächst ein paar gute Universalgläser zulegst, mit denen man im Prinzip durch jeden Abend kommt. Dann kannst du aufrüsten, zum Beispiel in Richtung Burgunderglas – für gute Chardonnays oder Pinot Noirs. Gläserwechsel zu jedem Gang und für jeden Wein ist ein bisschen over the top. Wenn du von Rotwein zu Weißwein zurückwillst: einmal kurz mit Wasser durch, fertig. Von einem zum nächsten Rotwein: gar nix machen. Damit das Glas am Anfang einer Verkostung nicht zufällig noch nach Spülwasser oder einem Handtuch riecht, empfiehlt Willi das Avinieren, also einmal ein klein bisschen Wein im Glas schwenken und diesen dann wegschütten. Und übrigens: Wenn ihr guten Schaumwein trinkt, lasst die Sektgläser im Schrank. Ein ordentliches Weißweinglas ist besser, da kann man auch mal dran riechen. Und die Champagnerschale gehört sowieso nur ins DeCaprio-Gatsby-Meme.

### 3. Temperatur

Du kennst diesen Spruch bei Immobilien »Lage, Lage, Lage«? Beim Weintrinken ist das die Temperatur. Sie ist absolut entscheidend. Jetzt kommt's: Du trinkst deinen Rotwein zu warm. Wetten? Der Mythos von der »Zimmertemperatur« stammt aus einer Zeit, als »Zimmer« 14 Meter hohe Säle in ungeheizten Schlössern waren. Da hatte es keine 45 Grad wie neben dem Ofen deiner Lieblingspizzeria, genau da, wo der Primitivo steht. Cola trinkst du doch auch nicht körperflüssigkeitswarm – also why the fuck kühlst du deinen Rotwein nicht??? Ja, wir wissen, in ungeübten Umgebungen ruft die Frage nach einem Eiskübel – FÜR DEN ROTWEIN?! – ziemlich crazy Reaktionen hervor. Aber so ist das, wenn man der Einäugige unter den Blinden ist. Oder die Ruferin in der Wüste. Schmerzhaft. Einsam. Egal: Rotwein mit 16 Grad zischt so krass, das spült den Spott und die Häme der Unwissenden schneller weg, als Willi »lecker« sagen kann. Weißwein: nicht zu kühl trinken, aber immer nach der Regel »je schlechter, desto kälter« – Jägermeister lässt grüßen.

### 4. Weinfreunde selbst gemacht

Alle trinken gerne Wein und keiner hat einen Plan. Wie wäre es, wenn du die Erste bist, die mal anfängt, ihren Freundeskreis mit ein paar besseren Pullen zu überraschen? Oder der Erste, der zu einer kleinen Verkostung einlädt? Menschen, mit denen man über Wein reden kann, wachsen nicht auf Bäumen. Also hilf mit, sie heranzuzüchten. Es gibt nichts Schöneres, als wenn man sein Weininteresse teilen kann. Und man sich auch mal etwas teurere Flaschen zu dritt oder viert leistet. Wer weiß, wo diese Reise endet?

### 5. Lesen hilft, hören auch

Jetzt wird's ein bisserl nervig für manche. Weil: klingt nach Arbeit. Ist es aber nicht, zumindest sollte es das nicht sein. Klar, das A und O des Über-Wein-Lernens ist das Trinken selbst. Oder der gelegentliche Besuch auf einem Weingut. Aber was darüber hinaus wirklich hilft, ist das Lesen über Wein. Wenn du das, was du am Abend aufschnappst, am Tag danach noch mal nachliest, vielleicht noch mit zusätzlichen Fakten verbindest und Neues erfährst, was du dann wieder im Glas überprüfen kannst (und willst!), wirkt das wie ein Turbo. Ja, wir alle haben diesen Freund, der sagt: »Wirklich

lernen tut man nur beim Trinken« – aber glaub uns: Das ist Quatsch. Okay, und was sollst du lesen? Hier ein paar Tipps: *Der große Weinatlas* von Hugh Johnson und Jancis Robinson, Aldo Sohm *Einfach Wein* (übrigens zu Gast in Folge 49 von TundA\*), Jasper Morris *Inside Burgundy*, Alice Feiring *The dirty Guide to Wine*, Jancis Robinson *Rebsorten und ihre Weine*, Stuart Pigott *Wilder Wein* und *Natural Wine* von Isabelle Legeron. Was aber auch super ist: Die Beschreibungen in manchen (guten) Onlineshops. Die sind natürlich oft sehr euphorisch, aber machen Bock und man kann das Zeug dann auch gleich bestellen. Pflicht natürlich: Deutschlands bester Wein-Podcast! Aber das weißt du ja eh.

## 6. Wer nicht fragt, bleibt dumm

Fast so schön wie Wein trinken ist das Drüber-Reden. Probier es mal aus – zum Beispiel mit Sommeliers, Kellnern in Weinbars oder in guten Restaurants. Wir verraten dir ein Geheimnis: Es gibt so krass wenig Leute, die echt Plan von Wein haben, dass sich fast alle Menschen, die damit beruflich zu tun haben, tierisch freuen, wenn jemand nachfragt, interessiert ist, sich austauschen will. Nebeneffekt: Beim nächsten Mal erinnern sie sich garantiert an dich und du bekommst schnell das VIP-Treatment. Was damit übrigens nicht gemeint ist: den Leuten Vorträge zu halten oder angeberisches Name-dropping. Das mag niemand nirgendwo. Rede über das, was du verstehst, und sag auch, was du nicht weißt oder wo du dich nicht auskennst. Wie heißt es im Internet: Du wirst nicht glauben, was dann passiert.

## 7. The Art of Neues

Du musst jetzt sehr stark sein: Deinen Lieblingswein trinkst du ab jetzt nie wieder. Warum? Weil du ihn schon kennst und bestimmt auch schon hundertmal getrunken hast. Ciao. Sieh es mal so: Jedes Glas Wein ist eine Gelegenheit, einen neuen Wein kennenzulernen. Der besser ist. Oder auch mal schlechter, egal. Das ist der Anfang deines schönsten Abenteuers!

## 8. Andere Länder

Eigentlich ist das Regel 7b: Du hast bestimmt schon genug aus Deutschland getrunken, stimmt's? Oder Österreich? Dann fang doch langsam mal

mit 'nem anderen Land an, such dir dabei eins, auf das du dich ein bisschen fokussierst. Klar, das ist am Anfang alles verwirrend, aber was hier hilft, ist Punkt 5: lesen. Zum Beispiel über Regionen in anderen Ländern. Worüber du bestimmt erstaunt sein wirst: Frankreich, dieser Weinkoloss, das Land mit den allermeisten Topweinen und unterschiedlichsten Stilistiken, ist wahnsinnig gut strukturiert und organisiert, was seine Weine betrifft. Wenn du ein bisschen drüber liest und probierst, kannst du schnell zur Expertin oder zum Experten werden. Noch ein Tipp: Versuch mal, bekannte und unbekannte Weine aus ähnlichen Rebsorten zu vergleichen und Unterschiede zu erkennen. Zum Beispiel Sauvignon Blanc aus Österreich und Sauvignon Blanc aus Neuseeland.

## 9. Du weißt nichts!

Haben wir eben gesagt, du wirst zur Expertin oder zum Experten? Nein, wirst du nicht. Das ist ja das Geile – alle Wein-People wissen, dass sie nichts wissen. Klar, es gibt Levels und Levels. Aber: Die Menge an Sachen, die auch die Schlauesten nicht wissen, ist so immens groß, dass am Ende alle in einem Boot sitzen. Im Boot der Nichtwisser. Super, oder? Und: Ist es nicht toll, etwas anzufangen, das nie ein Ende nehmen wird? Nur leider kommt immer ...

## 10. Der Tag danach

Kater ist Abfuck. Das große Weinabenteuer, der goldene Glanz, das fantastische Lineup letzte Nacht – alles ist beschissen und die Rübe tut weh. Wir empfehlen das, was du eh schon weißt, du bist ja nicht von gestern. Viel Wasser trinken, den Limoncello nach dem Essen weglassen und wenn's mal wieder richtig wild war, Elotrans und Ibu vor dem Schlafengehen. Pizza Napoli am nächsten Tag. Willi sagt: weißen Spritzer. Aber was weiß schon Willi – er gehört zu diesen extrem unangenehmen Typen, die nie einen Kater haben. Wir hassen ihn. Besonders heute.

### **Bonusregel:**

Bitte mit Stil: Fass das Glas am Stiel an. Oben machst du das Glas fettig und den Wein warm.

### **Bonus-Bonusregel:**

Sei kein Weinarschloch. Davon gibt es schon genug.



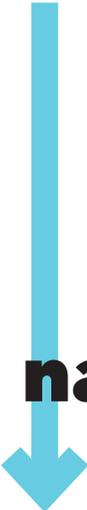


# Terroir. Und Adiletten. Der Podcast

»Warum habt ihr dem Podcast eigentlich diesen seltsamen Namen gegeben?« Das werden wir oft gefragt und wenn man schon ein Buch schreibt, dann ist das vielleicht der Moment, mal darauf zu antworten. »Terroir« also. Kein Allerweltswort, französisch auch noch. Kleiner Lifehack: Wenn ihr euch irgendwann mal einen Namen ausdenkt, zum Beispiel für einen Podcast, nehmt ein Wort, das von der Diktierfunktion eures Handys oder Laptops erkannt wird. Erleichtert vieles. Lifehack Ende.

Es war von vornherein unser Plan, dass wir mit dem Titel unseres Podcasts den Gegensatz beziehungsweise die ganze Spannweite ausdrücken wollten: Weinprofi-Talk trifft auf Ahnungslosigkeit, Spaß, Unterhaltung. »Terroir« steht dabei für den Profi-Teil, ein Wort, das im Gespräch von Wein-Geeks sehr oft vorkommt. Wenn man genauer drüber nachdenkt, ist der Begriff sogar absolut essenziell für das ganze Bohei, das rund um Wein veranstaltet wird.

# Aber mal der R E I H E nach



**»Terroir« ist im Wein-  
kontext zunächst mal ein  
bestimmter Ort mit  
definierten Eigenschaften.  
Den Ort selbst findet man  
auf jeder normalen  
Landkarte.**

Der Clou ist aber, dass der Begriff auch Faktoren miteinbezieht, die nicht auf den ersten Blick bei Google Maps zu erfassen sind: den Boden, das Klima, die Topografie. Und dann auch noch das, was der Mensch aus all dem macht oder vielleicht schon seit Jahrhunderten gemacht hat – die Kulturlandschaft. Also beruht »Terroir« auf einem wilden Mix von Eigenschaften, die zusammen so etwas wie eine Herkunft, ein Erbe, aber auch Erwartungen definieren.

Beginnen wir beim Boden: Er hat großen Einfluss auf Wein – der berühmte Kalkstein, oder Lehm, Basaltböden etc. Das Thema ist komplex: »Boden« ist ein Mosaik aus tausend kleinen Teilen, von seiner Fähigkeit, Wasser zu speichern, bis zu bestimmten Mineralien und den kleinen Viechern, die darin leben – oder auch nicht (Shoutouts an die Glyphosat-Dealer von Bayer, vormals Monsanto). Eng zusammen hängen Klima und Topografie: Wenn sich zum Beispiel in eigentlich südlichen, heißen Breitengraden ein Weinberg hoch an den Hängen eines Vulkans befindet, dann sind oben die Tage und vor allem Nächte kälter als weiter unten. Das heißt dann: anderes Terroir, anderer Wein. Oder wenn in einem eigentlich nördlichen Gebiet, sagen wir mal zum Beispiel an der Mosel, ein Weinberg in steiler Lage mit Blick nach Süden liegt, dann bekommt der Hang deutlich mehr Sonne und Hitze ab als ein flaches Feld direkt nebenan. Nachvollziehbar?

Hier merkt man schon den Einfluss des Menschen als einflussreichen Faktor des »Terroir«: Weinreben an einem Steilhang anzupflanzen, nach Süden in Richtung Sonne ausgerichtet, in einer Flusskurve, in der sogar der Fluss

noch die Sonne widerspiegelt, ist eine geniale Methode, um Wein selbst in einer verregneten Gegend in Nordeuropa möglichst jedes Jahr zum Reifen zu bringen. Danke, Römer – der nächste Kabi geht auf euch!

## The Heat is on

Natürlich befinden sich all diese Faktoren in langsamem, aber stetigem Wandel. Während es inzwischen dank des Klimawandels überhaupt nicht mehr schwierig ist, Trauben auch in den nördlichen Regionen von Deutschland und Frankreich reif zu bekommen, steht man inzwischen vor der Herausforderung, auf zu heiße und trockene Sommer reagieren zu müssen. Das kann geschehen, indem Weinberge statt mit Südausrichtung eher in Richtung Norden angelegt werden, oder durch veränderte Arbeit im Weinberg – von der Form, wie man die Reben bindet, bis zu der Art, wie man wann welche Blätter abschneidet.

Und natürlich spielt auch die Auswahl der Rebsorten eine große Rolle. Während wir dieses Buch schreiben, gibt der Weinbauverband von Bordeaux gerade bekannt, dass ab sofort ein kleiner Prozentsatz von neuen Arten in Bordeaux angepflanzt werden darf: die Rebsorten Arinarnoa, Marselan, Castets und Touriga Nacional. Zumindest die ersten drei kennt keine Sau. Zwei davon sind Neuzüchtungen, die auf Hitze optimiert sind, eine Rebsorte aus den Pyrenäen und eine aus Portugal, die sogar an den im Sommer glühenden Hängen des Douro-Tals noch frische Weine hervorbringt. Winzer denken in langen Zeiträumen, in Generationen, Jahrhunderten. In Bordeaux weiß man: Die nächsten 100 Jahre werden schwierig, weil sie wahnsinnig heiß und trocken werden – von immer häufiger auftretenden Unwettern, Hagel und Tornados mal abgesehen. Darauf stellt man sich nun ein und bald werden die »neuen« Rebsorten zum traditionellen Terroir von Bordeaux dazugehören wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc heute. Zum Begriff »Terroir« gehört also auch, welche Rebsorten am jeweiligen Ort angebaut werden.

## Ein bisschen gaga

Zusammengefasst: Wenn wir über »Terroir« reden, dann ist das ein Versuch, all das zu beschreiben, was durch den Ort des Weinbaus und die Art und Weise des Traubenanbaus einen Einfluss auf den Wein hat.