

## JULIA ORGANISIERT EINE FEIER

|                                  |           |
|----------------------------------|-----------|
| <b>Vor der Feier</b> .....       | <b>8</b>  |
| Der Korkenzieher                 | 10        |
| Öffnen ohne Korkenzieher         | 12        |
| Schaumwein öffnen                | 13        |
| Welcher Wein für welchen Anlass? | 14        |
| Das prickelt!                    | 16        |
| Wann öffne ich die Flasche?      | 18        |
| Karaffieren oder dekantieren?    | 19        |
| Die richtige Serviertemperatur   | 20        |
| <b>Während der Feier</b> .....   | <b>22</b> |
| Wie serviere ich Wein?           | 24        |
| Was tun, wenn ...                | 25        |
| Ideen für eine Verkostung        | 26        |
| Prost!                           | 28        |
| Wein und Religion                | 29        |
| <b>Nach der Feier</b> .....      | <b>31</b> |
| Geöffnete Flaschen aufbewahren   | 33        |
| Was hilft gegen Kater?           | 35        |

## ELIAS LERNT DAS VERKOSTEN

|                                        |           |
|----------------------------------------|-----------|
| <b>Die Farben von Wein</b> .....       | <b>38</b> |
| Brillanz und Klarheit                  | 41        |
| Tränen, Beine, Kirchenfenster          | 42        |
| Das Sprudeln und Schäumen              | 43        |
| <b>Die Aromen von Wein</b> .....       | <b>44</b> |
| Aromen-Familien                        | 45        |
| Der Lauf der Jahreszeiten              | 50        |
| Primäre, sekundäre und tertiäre Aromen | 51        |
| Das stinkt!                            | 52        |
| <b>Wein schmecken</b> .....            | <b>54</b> |
| Fett oder brennend?                    | 56        |
| Zeigt her eure Schenkel                | 57        |
| Die Tannine                            | 58        |
| Der Retro-Eindruck                     | 59        |
| Die Blindverkostung                    | 60        |
| Eine Frage der Ausgewogenheit          | 64        |
| Schlucken oder spucken?                | 65        |
| Vom Liebhaber zum Trinker              | 67        |
| <b>Den Traumwein finden</b> .....      | <b>68</b> |

## NIKLAS HILFT BEI DER WEINLESE

|                                          |            |
|------------------------------------------|------------|
| <b>Über Beeren und Rebsorten</b> .....   | <b>76</b>  |
| Ausgewählte weiße Rebsorten              | 78         |
| Ausgewählte rote Rebsorten               | 98         |
| <b>Das Leben der Reben</b> .....         | <b>118</b> |
| Welcher Look für den Rebstock?           | 120        |
| Die Geschichte der Unterlagsreben        | 121        |
| Rebkrankheiten und Schädlinge            | 122        |
| Der Einfluss des Wetters                 | 123        |
| Die Arbeit im Weinberg                   | 124        |
| Der Jahrgang                             | 130        |
| <b>Der Zeitpunkt der Lese</b> .....      | <b>132</b> |
| Die Handlese                             | 134        |
| Die maschinelle Lese                     | 135        |
| <b>Von der Traube zum Wein</b> .....     | <b>136</b> |
| Wie wird Rotwein gemacht?                | 136        |
| Wie wird Weißwein gemacht?               | 138        |
| Wie wird Rosé gemacht?                   | 140        |
| Wie wird Orange Wine gemacht?            | 142        |
| Wie wird Vin jaune gemacht?              | 143        |
| Wie wird Schaumwein gemacht?             | 144        |
| <b>Der Ausbau</b> .....                  | <b>146</b> |
| Süßweine                                 | 148        |
| Gespritzte Weine                         | 149        |
| Schönen, Filtrieren ... und veganer Wein | 150        |
| Der Geschmack in der Geschichte          | 151        |
| Die Flaschen                             | 152        |
| Die Geheimnisse des Korkens              | 154        |
| Die Aufgabe von Schwefel in Wein         | 157        |
| Weinberufe                               | 158        |

|                                                       |  |                                                 |     |
|-------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------|-----|
| <b>CAROLINE BESUCHT<br/>DIE WEINBERGE</b>             |  | Zu vegetarischen Speisen                        | 223 |
|                                                       |  | Zu Kräutern und Gewürzen                        | 224 |
|                                                       |  | Zu Käse und Nachtisch                           | 225 |
|                                                       |  | Ein paar gewagte Paarungen                      | 226 |
|                                                       |  | Die Killer-Lebensmittel                         | 227 |
| <b>Das Terroir ----- 162</b>                          |  | <b>Welches Essen zu meinem Wein? ----- 228</b>  |     |
| <b>Deutschland ----- 164</b>                          |  | Zu Schaumwein                                   | 228 |
| Deutschlands Westen                                   |  | 166                                             |     |
| Deutschlands Mitte                                    |  | 168                                             |     |
| Deutschlands Südwesten                                |  | 170                                             |     |
| <b>Österreich ----- 172</b>                           |  | Zu frischem Weißwein                            | 229 |
| <b>Schweiz ----- 174</b>                              |  | Zu aromatischem Weißwein                        | 230 |
| <b>Italien ----- 176</b>                              |  | Zu kräftigem Weißwein                           | 231 |
| Piemont                                               |  | 178                                             |     |
| Weitere Regionen Norditaliens                         |  | 180                                             |     |
| Toskana                                               |  | 182                                             |     |
| <b>Frankreich ----- 184</b>                           |  | Zu Rosé                                         | 232 |
| Elsass                                                |  | 186                                             |     |
| Beaujolais                                            |  | 187                                             |     |
| Rhônetal                                              |  | 188                                             |     |
| Languedoc-Roussillon                                  |  | 190                                             |     |
| Bordeaux                                              |  | 192                                             |     |
| Champagne                                             |  | 194                                             |     |
| Loiretal                                              |  | 196                                             |     |
| <b>Weitere Weine Europas ----- 198</b>                |  | Zu leichtem Rotwein                             | 233 |
| Spanien                                               |  | 198                                             |     |
| Portugal                                              |  | 200                                             |     |
| Griechenland                                          |  | 201                                             |     |
| Osteuropa und Kaukasus                                |  | 202                                             |     |
| <b>Die Weine der Welt ----- 204</b>                   |  | Zu vollmundigem Rotwein                         | 234 |
| Vereinigte Staaten                                    |  | 204                                             |     |
| Chile                                                 |  | 206                                             |     |
| Argentinien                                           |  | 207                                             |     |
| Australien und Neuseeland                             |  | 208                                             |     |
| Südafrika                                             |  | 210                                             |     |
| Weitere Weine der Welt                                |  | 212                                             |     |
| <b>LEONIE MACHT DIE AUSBILDUNG<br/>ZUR SOMMELIERE</b> |  | Zu kräftigem Rotwein                            | 235 |
| <b>Grundlagen der Weinbegleitung ----- 216</b>        |  | Zu Süßwein                                      | 236 |
| <b>Welcher Wein zu meinem Essen? ----- 218</b>        |  | Zu Vin doux naturel                             | 237 |
| Zu Fleisch                                            |  | 218                                             |     |
| Zu Geflügel und Wild                                  |  | 219                                             |     |
| Zu Fisch                                              |  | 220                                             |     |
| Zu Meeresfrüchten                                     |  | 221                                             |     |
| Für Vegetarier*innen                                  |  | 222                                             |     |
|                                                       |  | <b>PAUL KAUFTE WEIN</b>                         |     |
|                                                       |  | <b>Der Preis des Weins ----- 240</b>            |     |
|                                                       |  | <b>Im Restaurant ----- 242</b>                  |     |
|                                                       |  | Die Aufgaben des Sommeliers                     | 245 |
|                                                       |  | <b>Weinetiketten verstehen ----- 247</b>        |     |
|                                                       |  | Die guten Zeichen                               | 249 |
|                                                       |  | Das Marketing-Spiel                             | 250 |
|                                                       |  | <b>Eine Flasche Wein kaufen ----- 253</b>       |     |
|                                                       |  | Im Supermarkt                                   | 254 |
|                                                       |  | Direkt vom Winzer                               | 256 |
|                                                       |  | Im Weinfachhandel                               | 258 |
|                                                       |  | Auf einer Weinmesse                             | 259 |
|                                                       |  | Im Internet                                     | 260 |
|                                                       |  | Weinführer                                      | 261 |
|                                                       |  | <b>Den Weinkeller zusammenstellen ----- 263</b> |     |
|                                                       |  | Die Lagerbedingungen                            | 265 |
|                                                       |  | Wein altern lassen                              | 266 |
|                                                       |  | Einen Weinkeller bauen                          | 268 |
|                                                       |  | Glossar                                         | 270 |
|                                                       |  | Register                                        | 280 |
|                                                       |  | Dank                                            | 287 |