

BÄRBEL RING
WEIN, SONST NIX



BÄRBEL RING

WEIN *sonst nix*

**WEINWISSEN FÜR ALLE –
UNKOMPLIZIERT UND AUF DEN PUNKT**

südwest

INHALT

Liebe Leser*innen	6
Wie alles begann	8
Weinbau und Kellertechnik – Wie kommt die Traube in die Flasche?	12
Das Klima	12
Der Boden	16
Die Rebe	23
Ernte – die Lese	26
Weißwein	28
Rotwein	29
Rosé	31
Die Komplexität der Kellerarbeit	33
Na? Alles behalten? Kleiner Test Weinbau und Kellertechnik	38
Sensorik – die drei Detektive	40
Das Auge	42
Die Nase	43
Der Mund	44
Der Tastsinn – der geheime Helfer des dritten Detektivs	45
Theorie und Praxis	48
Wie erkennt man die Qualität eines Weines?	51
Erster Detektiv – das Auge	53
Zweiter Detektiv – die Nase	54
Dritter Detektiv – der Mund	55
Ein paar Weinfehler	56
Verkostungsblatt	58
Vokabeln Sensorik	59
Na? Alles behalten? Kleiner Test Sensorik	62
Die Welt der Weine – Eine Weinreise um die Welt	66
Deutschland	70
Etiketten deutscher Weine	70
Wichtige Rebsorten	78
Anbaugebiete in Deutschland	82
Zur Wiederholung: Etiketten lesen	88
VDP – Verband Deutscher Prädikatsweingüter	89
Na? Alles behalten? Kleiner Test deutsche Weine	90
Frankreich	92
Wichtige Rebsorten	93
Anbaugebiete in Frankreich	97
Na? Alles behalten? Kleiner Test französische Weine	102
Italien	104
Wichtige Rebsorten	105
Anbaugebiete in Italien	109
Na? Alles behalten? Kleiner Test italienische Weine	110

Spanien und Portugal – Die Iberische Halbinsel	112
Wichtige Rebsorten	113
Spanien	115
Anbauggebiete in Spanien	115
Portugal	117
Wichtige Rebsorten	118
Anbauggebiete in Portugal	119
Na? Alles behalten? Kleiner Test spanische und portugiesische Weine	120
Österreich	122
Wichtige Rebsorten	123
Anbauggebiete in Österreich	125
Na? Alles behalten? Kleiner Test österreichische Weine	128
Übersee	130
Neuseeland	130
Südafrika	131
USA	133
Argentinien	134
Chile	135
Na? Alles behalten? Kleiner Test Weine aus Übersee	136
Weineinkauf	140
Im Restaurant – Geheimnis Weinkarte	146
Wissenswertes	152
Na? Alles behalten? Kleiner Test Wissenswertes	154
Weinpairing – Wie funktioniert das eigentlich?	156
Na? Alles behalten? Kleiner Test Weinpairing	162
Hier ein paar persönliche Lieblinge – Rezepte und Weinbegleitung	164
Auflösungen Tests	176
Vokabelheft	177
Danksagung	180
Literaturempfehlungen	184
Vitae	185
Meine Wein-Notizen	186
Impressum	192

Liebe LESER*INNEN,

wer freut sich nicht über richtige Briefe? Gemeint sind natürlich keine Rechnungen oder langweilige Werbung. Nein, richtige handgeschriebene Briefe. Sie erzählen Geschichten von Freunden, Bekannten, Familienmitgliedern oder auch Menschen, die man nicht kennt, aber durch den Brief kennenlernen kann. Eine Brieffreundschaft ist oft sehr persönlich, selbst wenn man sich vielleicht nie real begegnet ist.

So ist es auch mit Weinen. Ein Wein erzählt nicht nur die Geschichte des Winzers, der ihn in die Flasche gebracht hat, sondern auch die Geschichte seiner Herkunft, des Klimas, der Bodenbeschaffenheit, der Herstellungsweise und natürlich der Rebsorte. Also ein flüssiger Brief sozusagen – eine ganz besondere Flaschenpost.

Darin steckt so viel – sie erzählt auch die Story des Weingartens, der vielleicht über Generationen in Familienbesitz ist, Kriege überlebt hat, von Königen, Mönchen, Römern gehegt und gepflegt wurde. Die Flaschenpost lässt tief in die Geschichte zurückblicken, oft viel länger, als wir es uns vorstellen können, denn die Böden, auf denen die Reben wachsen, offenbaren in all ihren Schichten einen geologischen Fußabdruck, der weit zurückreicht.

Mit diesem Gefühl verkoste ich jeden Wein. Rieche, sehe, schmecke, lasse es mir gut gehen, schwenke das Glas und grübele darüber nach, welches Gericht zu dem Tropfen am besten passt.

Horchen wir mal in die Flasche und gehen dem Wein auf den Grund ... Ich freue mich sehr, Sie dabei mitzunehmen, und wünsche Ihnen ganz viel Spaß bei Ihren eigenen Erfahrungen.

Dies ist Teil 1 von einer Reihe von Hilfen beim Verkosten, Einkaufen und Inspirationen für Sie. Die nächste Post kommt bestimmt.

Cheers

Eure Bärhul

- Im Jahr 2015 kam die erste Auszeichnung zur Sommelière des Jahres in der Rolling Pin.
- 2017 und auch direkt im Folgejahr 2018 wurde ich zur Meisterin der Weine und zur Mrs. Feel Good von Port Culinare gewählt.
- 2019 als Sommelière des Jahres im Feinschmecker. Ebenfalls 2019 wurde ich zur Sommelière des Jahres mit dem Food Mover Award gekürt.
- 2022 wurde ich schließlich zur Sommelière des Jahres vom Schlemmer Atlas ernannt.



WIE *alles* BEGANN

Mein erster Berührungspunkt mit Weinkennern oder mit Menschen, die sich wirklich für Wein und seinen Ursprung interessieren und ihn nicht für ein Saufgelage nutzen, war in der Gastronomie.

Ich hatte mich früher niemals damit auseinandergesetzt, wie der Wein in die Flasche kommt oder was dafür im Keller getan werden muss, bis ich nach Feierabend mit den Kollegen im Gasthof Brendel im Stadtteil Friemersheim in Duisburg-Rheinhausen zusammenstand und wir gemeinsam Weine degustierten.

*»Der duftet nach Apfel, gelben Früchten und einer leichten Vanillenote.«
»Er hat eine straffe Säure, die gut abgepuffert wird vom kräftigen Körper – eindeutig Holzeinsatz!«*

Ich hörte all diese scheinbar mühelosen Sätze und war fasziniert von der Fähigkeit, all das zu schmecken. Wie geht das? Wie schmecke ich die vielen Aromen? Als ich neugierig ins Glas schnupperte, habe ich nur Wein gerochen. Wow. Aber ein Anfang. Es hat mich geflasht und ich wollte wissen, wie es funktioniert, und wollte unbedingt auch erleben, was die anderen im Glas erkundeten.

Erst dachte ich: Eigentlich ganz einfach: Trauben pressen, warten, bis Alkohol entsteht, und ab in die Flasche. Prinzipiell stimmt das, allerdings wäre es ja keine Kunst, einen sauberen Wein in die Flasche zu bekommen, würde das jeder spontan mit seinen gekauften Supermarkttrauben zu Hause machen können. Aber wie kommt denn dann diese verdammte Vanille ins Glas? Die schmeißen bestimmt Vanilleschoten in die Fässer!

Wein ist ein komplexes Thema, in etwa so wie Integralrechnung für Erstklässler. Wenn man das Einmaleins nicht kann und alle darauf aufbauenden Schritte, versteht man logischerweise auch die komplexen Strukturen des Integralrechnens nicht und macht den Kopf zu.

Beim Wein muss man ebenso das Einmaleins des Weinbaus, die ganzheitliche Betrachtungsweise beachten und nicht direkt mit der Königsdisziplin, der Blindverkostung, loslegen – die kommt später. Weinbau und Kellertechnik – beides hört sich erst mal trocken an, ist es aber nicht. Denn im Weingarten beginnt alles.

Bis ich das begriffen habe, hat es allerdings etwas gedauert. Denn die Region, aus der ich komme – ich bin ein echtes Stahlkind aus Duisburg-Rheinhausen –, ist eher für Bier bekannt, weniger für Wein. Da ich nichts mit Wein am Hut

hatte, war das Grundverständnis für dieses Produkt schlicht nicht da. Aber daran ließ sich arbeiten.

Zu Beginn verkostete ich Weine nach dem ganz simplen Prinzip »schmeckt oder schmeckt nicht«. Noch interessanter wurde es, als ich in München arbeitete, denn da traf ich zum ersten Mal einen Sommelier. Mit ihm nahm mein Weinverständnis stetig zu. Im Ederer gab es eine große Karte mit Bordeaux, die in Jahrgangstiefen ging. Verkostet haben wir damals immer nach dem Feierabend. Dort habe ich zum ersten Mal einen Rheingauer Riesling aus dem Weingarten Berg Schlossberg getrunken. Ich weiß noch wie heute, dass er nach weißen Pfirsichen geduftet hat – für mich ein Schlüsselmoment.

Nach München rief mich die schöne Insel Sylt. Dort arbeitete ich in Keitum, bei Karsten Wulff, einem kleinen, feinen Fischrestaurant. Die Weinkarte war liebevoll zusammengestellt mit vielen deutschen Gewächsen und mit jedem Tag, dem ich mich dem Thema Wein widmete, wurde mein Wunsch, Sommelier zu werden, größer. Und so büffelte ich, lernte zu Hause die Anbauggebiete, Regionen, Rebsorten – in der Theorie, aber auch in der Praxis. Das Bild von den Weinen, die ich gerne trank, wurde immer runder und klarer.

Und dann endlich der große Schritt – ich ging zur Sommelierschule! Dazu mussten wir allerdings die Insel wieder verlassen. Wir, mein Mann Norman und ich, wohnten im Rheingau, ich arbeitete im Kronenschlösschen, machte mein Praktikum auf dem Weingut Künstler und ging nebenbei auf die Sommelierschule in Koblenz. Das war sehr intensiv und ehrlich gesagt ziemlich knackig. Das Kronenschlösschen veranstaltet einmal im Jahr für zwei Wochen ein Gourmetfestival, an dem Köche und Winzer aus aller Welt beteiligt waren. Als Sommelier dort arbeiten zu dürfen, hat mich sehr geprägt.

Jeden Tag mehrere Flaschen zu verkosten, um zu testen, ob sie korken – ich meine so 20 oder 30 Flaschen –, das trainiert die Nase definitiv auf das ungewünschte Aroma. Ich konnte seltene Weine degustieren, Vorträge großer Weinkenner hören und all die schönen Geschichten im Glas verinnerlichen, ich kann mir kein besseres Training vorstellen. Aber so schön es mitten im Rheingau war, unser Herz hing schon damals im Norden fest. Und so fiel die Entscheidung nach meinem Abschluss: ab auf die Insel.

Seitdem sag ich »Moin« und arbeite seit 2009 im Söl'ring Hof als Sommelière. Durch Johannes King hatte ich die Möglichkeit, einen eigenen Weinkeller aufzubauen, was nicht selbstverständlich ist als junger Sommelier. Und nun, 14 Jahre später, schaue ich zurück und bin glücklich über meinen Weg. Alles in allem scheine ich meine Passion ganz gut zu machen.

Das fand auch Antonia Wien, Food-Expertin, Gastro-Beraterin und Genussmensch durch und durch. Denn sie wandte sich mitten im Lockdown an mich mit einer ungewöhnlichen Bitte. »Mach mich richtig fit, Bärbel, damit ich die Macker-Weintastings besser packe.« Ich musste lachen. Und sagte sofort zu.