

Inhaltsverzeichnis

1 Einleitung	1
2 Weinanbau	7
Ursprünge	7
Wein in den alten Kulturen	9
Wein in der Antike	12
Wein im Mittelalter	18
Die Rebe	19
Züchtung und Vermehrung	19
Sorten und ihre biologischen Eigenschaften (Blüte-, Reifezeit)	22
Fallstudie: Der Riesling	30
Boden und Wetter	34
Die Arbeit im Weinberg	37
Erziehung	38
Bodenpflege	40
Rebschnitt	42
Schädlinge und ihre Bekämpfung	44
Lese	56
3 Most	59
Keltern und Klären	59
Mostbehandlung	64
Gründe für eine Behandlung	64

Maßnahmen	65
Süßreserve.	67
Inhaltsstoffe des Mostes	67

 4 Alkoholische Gärung	74
Einleitung	74
Zucker und Hefen.	75
Zucker	75
Hefen	77
Gärmechanismus	80
Wie wird aus Zucker Alkohol?	80
Die Rolle der Enzyme	82
Biologischer Säureabbau.	83
Nebenprodukte der Gärung	85
Mikrobielle Qualitätsminderung des Weins . .	85
Gärtechnik	86
Sherry und Sekte.	89
Sherry	90
Sekte	92
Rotwein	94
Forderungen an den Rotwein	95
Herstellungsmethoden	96
Biologischer Säureabbau.	98

 5 Wein	100
Kellertechnische Maßnahmen	101
Klären.	101
Schönen	102
Andere Maßnahmen.	103
Maßnahmen zur Qualitätsbeeinflussung. . . .	107
Säure.	107
Verschnitt	108
Böckser.	110

Abfüllen und Lagern	111
Abfüllen, Flaschen und Verschlüsse	112
Lagern	114
Inhaltsstoffe des Weins	114
Natürliche Inhaltsstoffe	114
Chemikalien im Wein	118
Ökoweine	119

 6 Beurteilung von Weinen.	122
Sensorische Prüfung	123
Geschmack	124
Geruch	126
Aussehen	132
Analytische Prüfungen	133
Bestimmungsmethoden	133
Nutzen der Analysen	134
Quantitative Beziehungen	136
Weinprobe	140
Professionelle Degustation	140
Vorbereitungen	141
Vorabinformationen	144
Weinsprache	146
Weinkauf	146
Allgemeine Aspekte:	
Jahrgänge, Haltbarkeit	146
Weinbaunationen	152
Deutsche Weinbaugebiete	154

 7 Weinhaltige und weinähnliche Getränke.	166
Allgemeines	166
Weinhaltige Getränke	166
Weinähnliche Getränke	167
Andere weinartige Getränke	169
Herstellung von Hausweinen	169