

Inhaltsverzeichnis

Über die Autoren	7
Über den Fachlektor	8
<i>Einführung</i>	23
Über dieses Buch	23
Konventionen in diesem Buch	24
Törichte Annahmen über den Leser	24
Wie dieses Buch aufgebaut ist	25
Teil I: Der Einstieg ins Thema	25
Teil II: Der Umgang mit Wein: Das erste Scharmützel	25
Teil III: Die Weinanbaugebiete der Welt	25
Teil IV: Die exotische Seite des Weines	25
Teil V: Wenn Sie den Virus schon haben	26
Teil VI: Der Top-Ten-Teil	26
Teil VII: Anhänge	26
Symbole, die in diesem Buch verwendet werden	26
 <i>Teil I</i>	
<i>Der Einstieg ins Thema</i>	29
 <i>Kapitel 1</i>	
<i>Das 1x1 des Weins</i>	31
Wie wird Wein gemacht?	31
Was könnte natürlicher sein?	32
Moderne Kniffe beim Weinmachen	32
Die wichtigsten Zutaten	32
Regionstypischer Geschmack	33
Welche Farbe hätten Sie gern?	33
(Eigentlich kein) Weißwein	33
Liegt man mit einem Weißen immer richtig?	35
Roter Wein	36
Ein Rosé passt immer	37
Welchen Wein zu welchem Anlass?	38
Wie kann man Wein sonst noch einteilen?	38
Stillwein	39
Dessertwein	40
Schaumweine	42

Kapitel 2

Lernen Sie schmecken!

43

Wie man Wein richtig verkostet	43
Das Aussehen des Weins würdigen	44
Die Nase erkennt es	44
Der Gaumen in Aktion	46
Parlez-vous Wein-Chinesisch?	49
Immer schön der Reihe nach	50
Die Bandbreite des Geschmacks	52
Die Frage nach der Qualität	53
Was ist ein guter Wein?	54
Was ist ein schlechter Wein?	56
Die abschließende Entscheidung: Mögen Sie den Wein?	57

Kapitel 3

Die Geheimnisse der Rebsorten

59

Warum die Traube wichtig ist	59
Von der Abstammung und von Sorten	60
Die Vielfalt der Sorten	60
Wie Trauben sich unterscheiden	60
Adlige und bürgerliche Rebsorten	62
Eine Einführung in die weißen Rebsorten	64
Chardonnay	64
Müller-Thurgau	65
Riesling	66
Sauvignon Blanc	67
Silvaner (Sylvaner , Grüner Silvaner)	68
Pinot Grigio – Pinot Gris – Grauburgunder – Ruländer	68
Andere weiße Rebsorten	69
Eine Einführung in die roten Rebsorten	70
Cabernet Sauvignon	70
Dornfelder	70
Merlot	71
Pinot Noir (Spätburgunder)	71
Syrah – Shiraz	72
Zinfandel	72
Nebbiolo	73
Sangiovese	73
Tempranillo	73
Weitere rote Rebsorten	73

Kapitel 4

Weinnamen und Etikettenkauderwelsch 75

Das Spiel mit den Weinnamen	75
Ist es eine Rebsorte oder eine Herkunftsbezeichnung?	76
Hallo, mein Name ist Riesling	76
Hallo, mein Name ist Bordeaux	77
Weine, die auf andere Art benannt werden	80
Die Vorder- und die Rückseite des Weinetiketts	83
Die obligatorischen Informationen	83
Noch mehr Etikettenkauderwelsch	87

Kapitel 5

Ein Blick hinter die Kulissen des Weinmachens 91

Traubenanbau, Weinerzeugung und Fachbegriffe drumherum	91
Weinbergsmanager – Kellermeister	92
Neue Vokabeln für Weinbauern	93
Die Schlüsselbegriffe der Weinerzeugung	94
Noch mehr Begriffe aus der Weinerzeugung	96

Teil II

Der Umgang mit Wein: Das erste Scharmützel 99

Kapitel 6

Orientierungshilfe im Weinladen 101

Lassen Sie sich nicht einschüchtern	101
Große und kleine Weinhändler	102
Discounter, Supermärkte und andere	102
Weinfachgeschäfte	103
Suchen Sie sich Ihren Weinhändler	105
Sehen Sie die Preise im Zusammenhang	105
Auswahl und Beratung beurteilen	105
Erwarten Sie freundlichen Service	106
Die Lagerbedingungen beurteilen	107
Strategien für den Weineinkauf	107
Sagen Sie, was Sie wollen	108
Nennen Sie Ihren Preis	110

Kapitel 7

Wie man der Weinkarte die Stirn bietet 111

Das Weinerlebnis im Restaurant	111
Wie Wein im Restaurant angeboten wird	112

Der Hauswein	112
Premiumweine	113
Liste mit Weinraritäten	114
Die (alles andere als) normale Weinkarte	114
Wie man eine Weinkarte liest	115
Wie ist die Weinkarte aufgebaut?	115
Preispolitik	117
Was die Weinkarte an Informationen enthalten sollte	117
Den Stil der Weinkarte einschätzen	118
Die digitale Weinkarte	118
Wein bestellen	119
Wie Sie das Ritual der Weinpräsentation abwickeln	121
Tipps für das Weintrinken im Restaurant	123

Kapitel 8

Insiderwissen über den Umgang mit Wein **125**

Den Korken rauskriegen	125
Ein unmöglicher Korkenzieher	126
Empfehlenswerter Korkenzieher	127
Weitere empfehlenswerte Korkenzieher	127
Herr Ober, da schwimmt Kork in meinem Wein!	131
Ein Sonderfall: Das Öffnen von Champagner oder Sekt	131
Atmet Wein wirklich?	132
Wie Sie Ihren Wein atmen lassen	133
Welche Weine müssen atmen?	133
Ist das Glas wirklich wichtig?	135
Die richtige Farbe: keine	136
Dünn, aber nicht klein	136
Tulpen, Flöten, Ballons und andere Weingläser	137
Wie viele Gläser brauche ich?	138
Wie Sie Ihre Weingläser reinigen	139
Nicht zu warm und nicht zu kalt	139
Ein Rest in der Flasche	141
Wein und Gäste	142
Ein netter Anfang	143
Wie viel Wein ist nötig?	143

Teil III

Die Weinanbaugebiete der Welt 145

Kapitel 9

Deutschland, Österreich, Schweiz 147

Deutschland: Europas Individualist	147
Riesling und sein Gefolge	148
Deutsche Weingesetze und Weinstile	149
Trocken, halbtrocken oder lieblich	151
Ein edler Pilz oder endlich die ersehnte Kälte	153
Rotwein in Deutschland	154
Deutschlands Weinregionen	155
Zum guten Schluss	168
Österreich – Auferstanden aus Glykol	168
Einen Weißen oder einen Roten?	169
Kurzporträt der österreichischen Regionen	170
Burgenland – das Land der Rotweine	170
Niederösterreich – die großen Weißweine	172
Steiermark – innovative Winzer	174
Wien – Nur ein Buchstabendreher?	175
Schweiz: Hier ticken die Uhren anders	175

Kapitel 10

Frankreich – das Maß aller Dinge 179

Das französische Modell	179
Das französische Weingesetz verstehen	180
Feine Unterschiede in der Hierarchie	181
Französische Weinregionen	182
Bordeaux: Die Unvergleichliche	183
Die Unterregionen beim roten Bordeaux	185
Das Médoc-Mosaik	186
Klassifizierte Informationen	186
Diese Bordeaux sollten Sie probieren, wenn Sie flüssig sind	188
Das preiswerte Ende des Bordeaux-Spektrums	189
Praktische Ratschläge, um rote Bordeaux zu trinken	192
Bordeaux gibt es auch in Weiß	192
Burgunder: Der andere große französische Wein	194
Chardonnay, Pinot Noir, Gamay	195
Kleine Gebiete, jedes für sich	195
Vom Regionalen zum Erhabenen	196
Die Côte d'Or: Das Herz von Burgund	198
Die Côte Chalonnaise: Burgunder im Angebot	202
Chablis: Ein einzigartiger Weißwein	203

Mâcon: Günstige Weiße	205
Beaujolais: Köstlich und günstig	205
Das herrliche Tal der Rhône	208
Die üppigen Weine des Südens	208
Noble Weine aus dem Norden	209
Das Loire-Tal: Der Weißweinhimmel	210
Elsässer Weine: französisch, nicht deutsch	212
Der Süden und Südwesten	213
Le Midi: Frankreichs Billigweine	214
Zeitlose Provence	214
Südwestfrankreich	215
Andere französische Weinregionen	216

Kapitel 11

Italien, das große Weinland 217

Der Weingarten Europas	217
Die Einfachen und die Spitzenweine	219
Von Gesetzes wegen: Kategorien der italienischen Weine	219
Italiens Weinregionen	220
Im Piemont regieren die Roten	221
Weine für alle Tage	222
Die Weißen haben eine unterstützende Funktion	224
Toskana, die Schöne	224
Chianti: Italiens großer, unverständener Wein	224
Der großartige Brunello di Montalcino	226
Vino Nobile, Carmignano und Vernaccia	228
Zwei weitere Rote und ein Weißer	228
Super-Tuscans	229
Tre Venezie	230
Die drei Sanften aus Verona	231
Die österreichisch-italienische Allianz	231
Am Rande: Friuli-Venezia Giulia	233
Anmerkungen zum übrigen Italien	234

Kapitel 12

Spanien, Portugal und andere Länder Europas 237

Faszinierende Weine aus dem alten Spanien	238
Rioja führt (noch) das Regiment an	239
Ribera del Duero startet durch	241
Priorato: Auferstanden aus der Geschichte	242
Fünf weitere Weinregionen Spaniens, auf die man achten sollte	242
Portugal: Mehr als nur Port	245
Portugals »grüner« Weißer	245

Bemerkenswerte Rotweine aus Portugal	246
Die Auferstehung Ungarns	248
Das ruhmreiche Griechenland	250

Kapitel 13

Die Südhalbkugel macht sich einen Namen **253**

Die Weinmacht Australien	254
Weinherstellung, Trauben und Terroir	255
Die Weinregionen Australiens	256
Der Aufstieg von Neuseeland	259
Chile entdeckt sich selbst neu	261
Die Weinregionen Chiles	261
Der Anblick und der Geschmack der Weine	263
Argentinien spielt ganz oben mit	264
Regionen und Trauben	264
Namen, die man kennen sollte	265
Eine Safari durch Südafrikas Weine	266
Südafrikas wichtige Weinregionen	266
Steen, Pinotage und ihre Freunde	268
Amerika, Amerika	269
Hausgemacht	269
Wo die kalifornischen Weine wachsen	270
Napa Valley: So klein es ist, so berühmt ist es	272
Das bodenständige Sonoma	273
Anderswo in Kalifornien	273
Richtung Norden: Oregon und Washington State	275

Teil IV

Die exotische Seite des Weines **277**

Kapitel 14

Champagner und andere trinkbare Perlen **279**

Nicht alles, was glänzt, ist Champagner	280
Verschiedene Stilrichtungen beim schäumenden Wein	281
Wie süß ist er?	281
Wann gilt er als gut?	282
Wie schäumender Wein entsteht	283
Tankgärung: Ökonomische Großbehälter	283
Flaschengärung: Klein und fein	284
Der Geschmack: Es gibt Alternativen	286
Die Champagne und ihre magischen Weine	286
Was macht den Champagner so besonders?	287

Champagner ohne Jahrgang	287
Jahrgangschampagner	288
Blanc de Blancs und Blanc de Noirs	290
Champagner Rosé	290
Kategorien der Süße	291
Empfehlenswerte Champagner-Produzenten	291
Weitere Schönheiten, die prickeln	293
Deutsche Schaumweine und deutsche Winzersekte	294
Französische Sekte (Crémants)	295
Italienische Spumante: Süß oder trocken?	296
Spanische Sekte (Cava)	297
Wie kauft und serviert man Sekt und Champagner?	298

Kapitel 15

Unbekannte Weinwelt: Aperitif-, Dessert- und aufgespritzte Weine 301

Der richtige Zeitpunkt ist entscheidend	301
Sherry: Ein missverstandener Wein	302
Das Dreieck von Jerez	302
Das Phänomen Flor	303
Eine lokale Reifetechnik	303
Aus zwei mach zwölf	304
Sherry lagern und servieren	306
Empfehlenswerte Sherrys	306
Montilla: Sieht aus wie ein Sherry	308
Marsala, Vin Santo und all die anderen	308
Portwein: Der Ruhm Portugals	309
Am Douro zu Hause	309
So viele verschiedene Ports	310
Portwein lagern und servieren	312
Empfehlenswerte Portwein-Produzenten	313
Lang lebe Madeira	314
Zeitlos, unzerstörbar und gut	314
Ein Abgang ohne Ende	315
Sauternes und die edelfaulen Weine	317
Sauternes: Flüssiges Gold	317
Das Gold schürfen	318
Empfehlenswerte Sauternes	318
Das Baby gedeihen lassen	319
Sauternes-Ähnliches	320

Teil V

Wenn Sie den Virus schon haben 321

Kapitel 16

Wein kaufen und sammeln 323

Weine, die es nirgends zu kaufen gibt	323
Nutzen Sie konsequent alle Einkaufsquellen	324
Weinauktionen	324
Kauf über Versandhandel oder Internet	326
Einige Weinversender in Deutschland und anderswo, die man kennen sollte	326
Weine im Internet bestellen	328
Spaß am Besitzen: Die Weinsammlung	328
Für einen ausgewogenen Bestand sorgen	329
Ordnung für Ihren Seelenfrieden	331
Eine gesunde Umgebung für Ihre Weine	332
Der passive Weinkeller	333
Wenn Sie nicht passiv bleiben wollen, werden Sie aktiv	334
Weinkeller für die Wohnung	336

Kapitel 17

Fortbildung für Weinliebhaber 339

Zurück ins Klassenzimmer	339
Eine Weinschule in Aktion	340
Weinproben in allen Größen und Arten	341
Wenn's so weit ist ...	342
Ein Dinner mit dem Weinmacher	344
Weingüter besichtigen	345
Eine Weinreise vom heimischen Sofa aus	346
Empfehlenswerte Bücher	346
Weinzeitschriften	347
Wein im Internet	348
Wein im Fernsehen	350

Kapitel 18

Weine beschreiben und bewerten 351

Worte können ihn nicht beschreiben ...	351
Wenn Sie dran sind zu reden	352
Bringen Sie Ordnung in Ihre Gedanken	353
Verkostungsnotizen verfassen	354
Weine beschreiben: Purismus kontra Poesie	356
Weinqualität bewerten	357

Kapitel 19

Wein und Speisen vermählen 359

Die Dynamik von Essen und Wein	359
Tanninreiche Weine	360
Süße Weine	361
Säurebetonte Weine	361
Alkoholbetonte Weine	362
Harmonie oder Gegensätze?	362
Die Weisheit des Alters	363

Teil VI

Der Top-Ten-Teil 365

Kapitel 20

Antworten auf zehn häufig gestellte Fragen über Wein 367

Welcher Wein ist der Beste?	367
Wann soll ich diesen Wein trinken?	367
Macht Wein dick?	368
Von welcher Rebsorte stammt dieser Wein?	369
Welchen Jahrgang soll ich kaufen?	369
Gibt es auch Weine ohne Schwefel?	370
Gibt es auch Bio-Weine?	370
Was ist ein Weinexperte?	371
Wie finde ich heraus, wann ich meine älteren Weine im Keller trinken soll?	372
Verlangen alte Weine nach einer besonderen Behandlung?	372

Kapitel 21

Zehn weitverbreitete Irrtümer über Wein 375

Sortenreine Weine sind die besten Weine	375
Wein muss teuer sein, damit er gut ist	375
Dunkle Rotweine sind die besten Rotweine	376
Weißwein zu Fisch, den Roten zum Fleisch	376
Zahlen lügen nicht	377
Jahrgänge sind entscheidend – Jahrgänge sind unwichtig	378
Weinautoritäten sind Experten	378
Alte Weine sind gute Weine	379
Große Weine schmecken nicht, so lange sie jung sind	379
Champagner kann nicht altern	380

Teil VII**Anhänge** 383**Anhang A****Ausspracheregeln für Ausdrücke aus der Weinwelt** 385**Anhang B****Glossar der Weinsprache** 391**Stichwortverzeichnis** 401