

Inhaltsverzeichnis

Über die Autoren	7
Über den Fachkorrektor	8
Einführung	21
Über dieses Buch	21
Konventionen in diesem Buch	22
Törichte Annahmen über den Leser	22
Wie dieses Buch aufgebaut ist	23
Teil I: Der Einstieg ins Thema	23
Teil II: Der Umgang mit Wein: Das erste Scharmützel	23
Teil III: Die Weinanbaugebiete der Welt	23
Teil IV: Die exotische Seite des Weins	23
Teil V: Wenn Sie den Virus schon haben	23
Teil VI: Der Top-Ten-Teil	23
Teil VII: Anhänge	24
Symbole, die in diesem Buch verwendet werden	24
 Teil I:	
Der Einstieg ins Thema	25
 Kapitel 1	
Das 1x1 des Weins	27
Wie wird Wein gemacht?	27
Was könnte natürlicher sein?	28
Moderne Kniffe beim Weinmachen	28
Regionstypischer Geschmack	29
Welche Farbe hätten Sie gern?	29
(Eigentlich kein) Weißwein	29
Liegt man mit einem Weißen immer richtig?	30
Roter Wein	32
Ein Rosé passt immer	33
Oranger Wein – Was ist das?	34
Welchen Wein zu welchem Anlass?	35
Wie kann man Wein sonst noch einteilen?	35
Stillwein	36
Dessertwein	36
Schaumweine	37

Kapitel 2

Lernen Sie schmecken!

41

Wie man Wein richtig verkostet	41
Das Aussehen des Weins würdigen	42
Die Nase erkennt es	42
Der Gaumen in Aktion	44
Parlez-vous Wein-Chinesisch?	47
Immer schön der Reihe nach	48
Die Bandbreite des Geschmacks	50
Die Frage nach der Qualität	51
Was ist ein guter Wein?	51
Was ist ein schlechter Wein?	54

Kapitel 3

Die Geheimnisse der Rebsorten

55

Warum die Traube wichtig ist	55
Von der Abstammung und Sorten	56
Die Vielfalt der Sorten	56
Wie Trauben sich unterscheiden	57
Adlige und bürgerliche Rebsorten	59
Eine Einführung in die weißen Rebsorten	60
Chardonnay	60
Müller-Thurgau	61
Riesling	62
Sauvignon Blanc	63
Silvaner (Sylvaner, Grüner Silvaner)	64
Pinot Grigio – Pinot Gris – Grauburgunder – Ruländer	64
Andere weiße Rebsorten	65
Eine Einführung in die roten Rebsorten	66
Cabernet Sauvignon	66
Dornfelder	66
Merlot	67
Pinot Noir (Spätburgunder)	67
Syrah – Shiraz	68
Zinfandel	68
Nebbiolo	68
Sangiovese	69
Tempranillo	69
Weitere rote Rebsorten	69

Kapitel 4	
Weinnamen und Etikettenkauderwelsch	71
Das Spiel mit den Weinnamen	71
Ist es eine Rebsorte oder eine Herkunftsbezeichnung?	72
Hallo, mein Name ist Riesling	72
Hallo, mein Name ist Bordeaux	73
Weine, die auf andere Art benannt werden	76
Die Vorder- und die Rückseite des Weinetiketts	79
Die obligatorischen Informationen	79
Noch mehr Etikettenkauderwelsch	83
Kapitel 5	
Ein Blick hinter die Kulissen des Weinmachens	87
Traubenanbau, Weinerzeugung und Fachbegriffe drumherum	87
Weinbergsmanager – Kellermeister	88
Neue Vokabeln für den Winzer	89
Die Schlüsselbegriffe der Weinerzeugung	90
Noch mehr Begriffe aus der Weinerzeugung	92
Teil II	
Der Umgang mit Wein: Das erste Scharmützel	95
Kapitel 6	
Orientierungshilfe im Weinladen	97
Lassen Sie sich nicht einschüchtern	97
Große und kleine Weinhändler	98
Discounter, Supermärkte und andere	98
Weinfachgeschäfte	99
Suchen Sie sich Ihren Weinhändler	101
Sehen Sie die Preise im Zusammenhang	101
Auswahl und Beratung beurteilen	101
Erwarten Sie freundlichen Service	102
Die Lagerbedingungen beurteilen	102
Strategien für den Weineinkauf	103
Sagen Sie, was Sie wollen	104
Nennen Sie Ihren Preis	106
Kapitel 7	
Wie man der Weinkarte die Stirn bietet	107
Das Weinerlebnis im Restaurant	107
Wie Wein im Restaurant angeboten wird	108
Der Hauswein	108
Premiumweine	109

Liste mit Weinraritäten	110
Die (alles andere als) normale Weinkarte	110
Wie man eine Weinkarte liest	111
Wie ist die Weinkarte aufgebaut?	111
Preispolitik	113
Was die Weinkarte an Informationen enthalten sollte	113
Den Stil der Weinkarte einschätzen	114
Die digitale Weinkarte	114
Wein bestellen	115
Wie Sie das Ritual der Weinpräsentation abwickeln	117
Tipps für das Weintrinken im Restaurant	119

Kapitel 8

Insiderwissen über den Umgang mit Wein **121**

Den Korken rauskriegen	121
Ein unmöglicher Korkenzieher	122
Empfehlenswerter Korkenzieher	123
Weitere empfehlenswerte Korkenzieher	123
Herr Ober, da schwimmt Kork in meinem Wein!	127
Ein Spezialfall: Das Öffnen von Champagner oder Sekt	127
Atmet Wein wirklich?	128
Wie Sie Ihren Wein atmen lassen	129
Welche Weine müssen atmen?	129
Ist das Glas wirklich wichtig?	131
Die richtige Farbe: keine	132
Dünn, aber nicht klein	132
Tulpen, Flöten, Ballons und andere Weingläser	132
Wie viele Gläser brauche ich?	134
Wie Sie Ihre Weingläser reinigen	135
Nicht zu warm und nicht zu kalt	135
Ein Rest in der Flasche	136
Wein und Gäste	137
Ein netter Anfang	138
Wie viel Wein ist nötig?	138

Teil III

Die Weinanbaugebiete der Welt **141**

Kapitel 9

Deutschland, Österreich, Schweiz **143**

Deutschland: Europas Individualist	143
Riesling und sein Gefolge	144
Deutsche Weingesetze und Weinstile	145

Trocken, halbtrocken oder lieblich	147
Ein edler Pilz oder endlich die ersehnte Kälte	149
Rotwein in Deutschland	150
Deutschlands Weinregionen	151
Zum guten Schluss	163
Österreich – Auferstanden aus Glykol	164
Einen Weißen oder einen Roten?	164
Kurzporträt der österreichischen Regionen	166
Burgenland – das Land der Rotweine	166
Niederösterreich – die großen Weißweine	167
Steiermark – innovative Winzer	169
Wien – Nur ein Buchstabendreher?	170
Schweiz: Hier ticken die Uhren anders	171

Kapitel 10

Frankreich – das Maß aller Dinge **173**

Das französische Modell	173
Das französische Weingesetz verstehen	174
Feine Unterschiede in der Hierarchie	175
Französische Weinregionen	176
Bordeaux: Die Unvergleichliche	176
Die Unterregionen beim roten Bordeaux	179
Das Médoc-Mosaik	180
Klassifizierte Informationen	181
Diese Bordeaux sollten Sie probieren, wenn Sie flüssig sind	183
Das preiswerte Ende des Bordeaux-Spektrums	184
Praktische Ratschläge, um rote Bordeaux zu trinken	186
Bordeaux gibt es auch in Weiß	187
Burgunder: Der andere große französische Wein	188
Chardonnay, Pinot Noir, Gamay	189
Kleine Gebiete, jedes für sich	189
Vom Regionalen zum Erhabenen	190
Die Côte d'Or: Das Herz von Burgund	193
Die Côte Chalonnaise: Burgunder im Angebot	196
Chablis: Ein einzigartiger Weißwein	198
Mâcon: Günstige Weiße	199
Beaujolais: Köstlich und günstig	200
Das herrliche Tal der Rhône	201
Die üppigen Weine des Südens	202
Noble Weine aus dem Norden	203
Das Loire-Tal: Der Weißweinhimmel	204
Elsässer Weine: französisch, nicht deutsch	206
Der Süden und Südwesten	208
Le Midi: Frankreichs Billigweine	208

Zeitlose Provence	209
Südwestfrankreich	209
Andere französische Weinregionen	210

Kapitel 11

Italien, das große Weinland **211**

Der Weingarten Europas	211
Die Einfachen und die Spitzenweine	213
Von Gesetzes wegen: Kategorien der italienischen Weine	213
Italiens Weinregionen	214
Im Piemont regieren die Roten	215
Weine für alle Tage	217
Die Weißen haben eine unterstützende Funktion	218
Toskana, die Schöne	218
Chianti: Italiens großer, unverständener Wein	218
Der großartige Brunello di Montalcino	220
Vino Nobile, Carmignano und Vernaccia	222
Zwei weitere Rote und ein Weißer	222
Super-Tuscans	223
Tre Venezie	225
Die drei Sanften aus Verona	225
Die österreichisch-italienische Allianz	226
Am Rande: Friuli-Venezia Giulia	227
Kurze Anmerkungen zum übrigen Italien	228

Kapitel 12

Spanien, Portugal und andere Länder Europas **231**

Faszinierende Weine aus dem alten Spanien	232
Rioja führt (noch) das Regiment an	233
Ribera del Duero startet durch	235
Priorato: Auferstanden aus der Geschichte	236
Fünf weitere Weinregionen Spaniens, auf die man achten sollte	237
Portugal: Mehr als nur Port	239
Portugals »grüner« Weißer	240
Bemerkenswerte Rotweine aus Portugal	241
Die Auferstehung Ungarns	242
Das ruhmreiche Griechenland	244

Kapitel 13

Die Südhalbkugel macht sich einen Namen **247**

Die Weinmacht Australien	249
Weinherstellung, Trauben und Terroir	249
Die Weinregionen Australiens	250

Der Aufstieg von Neuseeland	253
Chile entdeckt sich selbst neu	255
Die Weinregionen Chiles	255
Der Anblick und der Geschmack der Weine	257
Argentinien spielt ganz oben mit	258
Regionen und Trauben	259
Namen, die man kennen sollte	259
Eine Safari durch Südafrikas Weine	260
Südafrikas wichtige Weinregionen	261
Steen, Pinotage und ihre Freunde	262
Amerika, Amerika	263
Hausgemacht	264
Wo die kalifornischen Weine wachsen	264
Napa Valley: So klein es ist, so berühmt ist es	266
Who is who in Napa Valley	266
Das bodenständige Sonoma	267
Anderswo in Kalifornien	267
Richtung Norden: Oregon und Washington State	269

Teil IV

Die exotische Seite des Weins

271

Kapitel 14

Champagner und andere trinkbare Perlen

273

Nicht alles, was glänzt, ist Champagner	274
Verschiedene Stilrichtungen beim schäumenden Wein	275
Wie süß ist er?	275
Wann gilt er als gut?	276
Wie schäumender Wein entsteht	277
Tankgärung: Ökonomische Großbehälter	277
Flaschengärung: Klein und fein	278
Der Geschmack: Es gibt Alternativen	280
Die Champagne und ihre magischen Weine	280
Was macht den Champagner so besonders?	281
Champagner ohne Jahrgang	281
Jahrgangschampagner	282
Blanc de Blancs und Blanc de Noirs	284
Champagner Rosé	284
Kategorien der Süße	285
Empfehlenswerte Champagner-Produzenten	285
Weitere Schönheiten, die prickeln	288
Deutsche Schaumweine und deutsche Winzersekte	288
Französische Sekte (Crémants)	289

Luxemburger Sekte (Crémants)	290
Italienische Spumante: Süß oder trocken?	290
Spanische Sekte (Cava)	292
Wie kauft und serviert man Sekt und Champagner?	292

Kapitel 15

Unbekannte Weinwelt: Aperitif-, Dessert- und aufgespritzte Weine **295**

Der richtige Zeitpunkt ist entscheidend	295
Sherry: Ein missverstandener Wein	296
Das Dreieck von Jerez	296
Das Phänomen Flor	297
Eine lokale Reifetechnik	297
Aus zwei mach zwölf	298
Sherry lagern und servieren	300
Empfehlenswerte Sherrys	300
Montilla: Sieht aus wie ein Sherry	302
Marsala, Vin Santo und all die anderen	302
Portwein: Der Ruhm Portugals	303
Am Douro zu Hause	303
So viele verschiedene Ports	304
Portwein lagern und servieren	306
Empfehlenswerte Portwein-Produzenten	307
Lang lebe Madeira	308
Zeitlos, unzerstörbar und gut	308
Ein Abgang ohne Ende	309
Sauternes und die edelfaulen Weine	311
Sauternes: Flüssiges Gold	311
Das Gold schürfen	312
Empfehlenswerte Sauternes	312
Das Baby gedeihen lassen	313
Sauternes-Ähnliches	314

Teil V

Wenn Sie den Virus schon haben **315**

Kapitel 16

Wein kaufen und sammeln **317**

Weine, die es nirgends zu kaufen gibt	317
Nutzen Sie konsequent alle Einkaufsquellen	318
Weinauktionen	318
Kauf über Versandhandel oder Internet	320
Einige Weinversender in Deutschland und anderswo, die man kennen sollte	320
Weine im Internet bestellen	321

Spaß am Besitzen: Die Weinsammlung	322
Für einen ausgewogenen Bestand sorgen	323
Ordnung für Ihren Seelenfrieden	326
Eine gesunde Umgebung für Ihre Weine	327
Der passive Weinkeller	327
Wenn Sie nicht passiv bleiben wollen, werden Sie aktiv	328
Weinkeller für die Wohnung	330
Weinkeller außer Haus – WineBank	331

Kapitel 17

Fortbildung für Weinliebhaber **333**

Zurück ins Klassenzimmer	333
Eine Weinschule in Aktion	334
Weinproben in allen Größen und Arten	335
Wenn's so weit ist ...	337
Ein Dinner mit dem Weinmacher	338
Weingüter besichtigen	339
Wein-Community »Vinocamp«	340
Eine Weinreise vom heimischen Sofa aus	340
Empfehlenswerte Bücher	340
Weinzeitschriften	342
Wein im Internet	342

Kapitel 18

Weine beschreiben und bewerten **345**

Worte können ihn nicht beschreiben ...	345
Wenn Sie dran sind, zu reden	347
Bringen Sie Ordnung in Ihre Gedanken	347
Verkostungsnotizen verfassen	348
Weine beschreiben: Purismus kontra Poesie	350
Weinqualität bewerten	351

Kapitel 19

Wein und Speisen vermählen **353**

Die Dynamik von Essen und Wein	353
Tanninreiche Weine	355
Süße Weine	355
Säurebetonte Weine	355
Alkoholbetonte Weine	355
Harmonie oder Gegensätze?	356
Die Weisheit des Alters	357

Teil VI	
Der Top-Ten-Teil	359
Kapitel 20	
Antworten auf zehn häufig gestellte Fragen über Wein	361
Welcher Wein ist der beste?	361
Wann soll ich diesen Wein trinken?	362
Macht Wein dick?	362
Von welcher Rebsorte stammt dieser Wein?	363
Welchen Jahrgang soll ich kaufen?	363
Gibt es auch Weine ohne Schwefel?	364
Gibt es auch Bio-Weine?	364
Was ist ein Weinexperte?	365
Wie finde ich heraus, wann ich meine älteren Weine im Keller trinken soll?	366
Verlangen alte Weine nach einer besonderen Behandlung?	366
Kapitel 21	
Zehn weitverbreitete Irrtümer über Wein	369
Sortenreine Weine sind die besten Weine	369
Wein muss teuer sein, damit er gut ist	369
Dunkle Rotweine sind die besten Rotweine	370
Weißwein zu Fisch, den Roten zum Fleisch	370
Zahlen lügen nicht	371
Jahrgänge sind entscheidend – Jahrgänge sind unwichtig	371
Weinautoritäten sind Experten	372
Alte Weine sind gute Weine	373
Große Weine schmecken nicht, so lange sie jung sind	373
Champagner kann nicht altern	374
Teil VII	
Anhänge	375
Anhang A	
Ausspracheregeln für Ausdrücke aus der Weinwelt	377
Anhang B	
Glossar der Weinsprache	383
Stichwortverzeichnis	391