

INHALT

Vorwort 6

Wein – ganz einfach genießen

Register 158

Impressum 160

1. DIE WINZER UND IHRE WEINE 8

Warum scheinbar gleiche Weine oft gar nicht vergleichbar sind

Der »Koch« der Weinberge: Der Winzer, der Wein aus eigenen Trauben produziert, ist vergleichbar mit einem Koch, der auch noch seine eigenen Zutaten erzeugt – was die extreme Unterschiedlichkeit theoretisch vergleichbarer Weine erklärt.

2. MIT DER LAGE FÄNGT ALLES AN 12

Wie Wein entsteht – der Weg vom Rebstock in die Flasche

Verschiedene Böden, was der Weinstock hier eigentlich leisten muss und was der Boden zurückgibt

Der Weinschnitt – weniger ist mehr

Wie Gärung funktioniert, bei Weißweinen, Roséweinen und Rotweinen

Die Bedeutung des Weinfasses

3. DIE WICHTIGSTEN REBEN 38

... und was man daraus macht

Portraits der gängigsten Weinreben

Cuvée – die große Kunst des Kellermeisters

4. FORMEN DER WEINVERMARKTUNG 64

- und was das Etikett erzählt

Wer Wein abfüllt und wie und wo Wein in den Handel kommt

Was das Etikett erzählt: Etikettenerklärung der Weine aus verschiedenen Ländern

Verschlussache: Vor- und Nachteile verschiedener Weinverschlüsse

5. DIE WICHTIGSTEN WEINLÄNDER 88

... und ihre bedeutendsten Anbaugebiete

Deutschland, Frankreich, Italien, Spanien, Österreich, Schweiz, Portugal, Griechenland, Ungarn, Südafrika, Australien, Neuseeland, Argentinien, Chile und USA

6. VOM UMGANG MIT WEIN 128

Weinkultur für mehr Genuss

Was das Glas dazu beiträgt. Warum »Vinieren« von Bedeutung ist.

Was die Temperatur damit zu tun hat. Warum Dekantieren bisweilen sinnvoll ist und wie das geht

Wein lagern, Gäste mit Wein bewirten. Und von der Weinbestellung im Restaurant.

7. GESCHMACKSSACHE 144

Wenn Augen, Nase und Gaumen das Sagen haben

Eine Augenweide – die Farben der Weine. Was Nase und Ur-Hirn dazu sagen. Das Aromenrad. Welcher Wein passt zu mir? Annäherung zum individuellen Geschmack durch Geschmackstypen