

# Inhalt

**Vorwort 4**

**Einführung 5**

Über dieses Buch 5

Ohne Juristerei geht's nicht 6

Wein, was ist das? 8

**Der Keller und die Geräte 10**

Kellerräume 10

Die Geräte 11

Geräte zur Maische- und Mostherstellung 13

Gär- und Lagerbehälter 19

Kleingeräte 28

Messgeräte 30

**Die Weintrauben 37**

Woher die Trauben nehmen? 37

Die häufigsten deutschen Rebsorten 39

Die Weinlese 41

**Die Weinbereitung 46**

Von der Traube zum Most 46

Der Natur nachhelfen 53

Mostbehandlungen außerhalb des Weingesetzes 61

Vom Most zum Wein 62

Der Wein wird trinkfertig 72

**Wein trinken, Wein verproben 78**

**Mängel, Fehler, Krankheiten 82**

Vorbeugen ist besser als heilen 82

Behandlung von Weinfehlern 82

Krankheiten der Weine 89

**Fruchtweine 93**

Weine aus Garten, Feld und Wald 93

Besonderheiten bei der Fruchtw Weinbereitung 93

Weine aus Kernobst 97

Weine aus Steinobst 100

Beerenweine 101

Weine aus Südfrüchten 104

Sonstige weinähnliche Getränke 105

**Erzeugnisse aus Wein 108**

Schaumwein 108

Branntwein 110

Essig 112

**Service 114**

Pflege von Holzfässern 114

Chemische Grundlagen 115

Bioland-Richtlinien 118

Weinrechtliche Grenzwerte 120

Bezugsquellen 124

Literaturverzeichnis 126

Bildquellen 128

Register 129

## **Tabellen und Schaubilder**

Zusammensetzung von Wein	8
Kosten der Geräte	14
Korrekturtabelle für Oechslewaage	33
Alkoholgehalt und Extrakt	35
Reifezeiten der Rebsorten	42
Schema der Weinbereitung	44
Keller-Protokoll	45
Entsäuerung	55
Umrechnungstabelle °Oe in Vol.-%	57
Mostgewicht und Alkoholgehalt bei Traubenmosten	58
Zuckerzusatz	58
Punkteschema bei QbA-Prüfung	80
Schönungen	84
Mostgewicht und Alkoholgehalt bei verdünnten Mosten	94
Verbessern von Fruchtweinen	96
Zugelassene Alkoholanreicherung für deutsche Weine	120
Höchstmengen für Weinbehandlungsstoffe	120
Qualitätsstufen deutscher Weine	121
Höchstzulässige Schwefelgehalte verschiedener Weinarten	122