

Inhaltsverzeichnis

	Allgemeine Getränkekunde	7		Europäischer Weinbau	107
			4.1	Gemeinsame Marktorganisation für Wein in Europa	107
1	Alkoholfreie Getränke	8	4.2	Weinbau in Deutschland	108
1.1	Wasser	8	4.3	Frankreich	132
1.2	Frucht- und Gemüsegetränke	12	4.4	Italien	144
1.3	Erfrischungsgetränke	18	4.5	Spanien	153
1.4	Milch- und Milchmischgetränke	22	4.6	Portugal	156
2	Alkaloidhaltige Getränke	24	4.7	Österreich	156
2.1	Kaffee	24	4.8	Schweiz	171
2.2	Tee	33	4.9	Östliche Weinwelt	172
2.3	Kakao	39			
3	Alkoholische Getränke	43	5	Weine der Neuen Welt	175
3.1	Alkohol	43	5.1	Australien	175
3.2	Bier	46	5.2	Neuseeland	176
3.3	Schäumende Weine	55	5.3	Südafrika	177
3.4	Likörweine	62	5.4	Argentinien	177
3.5	Aromatisierte Weine	70	5.5	Chile	178
3.6	Spirituosen	71	5.6	Kalifornien	179
	Das Produkt Wein	87		Der Wein – Faktoren für den Genuss	180
1	Definition des Weines und seine Geschichte	88	1	Sensorische Beurteilung von Wein	181
1.1	Wein in der Antike	88	1.1	Sinne	181
1.2	Geschichte des Weinbaus in Deutschland	89	1.2	Degustationsvorbereitung und Vokabular	183
			1.3	Degustationstechnik (sensorische Weinanalyse)	188
2	Natürliche Produktionsfaktoren und Weinbau	90	2	Glas und Wein	193
2.1	Terroir	90			
2.2	Sortenwahl und Vegetation	91	3	Harmonie von Speisen und Wein	197
2.3	Weinbau	93	3.1	Grundlagen für die Kombination von Speisen und Wein	197
3	Weinerzeugung	96	3.2	Trends bei der Abstimmung von Speisen und Wein	198
3.1	Weinlese	96	3.3	Möglichkeiten der Kombination	199
3.2	Weißweinerzeugung	96			
3.3	Besonderheiten der Roséweinerzeugung	101	4	Wein und Gesundheit	205
3.4	Besonderheiten der Rotweinerzeugung	101	4.1	Wirkung von Wein	205
3.5	Besondere Erzeugungsarten	102	4.2	Wie viel Wein darf's sein?	206
3.6	Weinfehler (Weinmängel)	102			
3.7	Biodynamischer Weinbau	104			

	Der Wein und sein Service	207	6 Weinservice	240
1	Die Sommelière/der Sommelier	208	6.1 Weinaccessoires	240
2	Kellermanagement	210	6.2 Flaschenverschlüsse	243
2.1	Weineinkauf	210	6.3 Weißweinservice	246
2.2	Weinkeller – Weinlagerung	212	6.4 Belüften	249
2.3	Möglichkeiten der Lagerung	214	6.5 Rotweinservice	250
2.4	Kellerbuch	215	6.6 Dekantieren	252
3	Organisation einer Weindegustation	216	6.7 Schaumweinservice	255
3.1	Organisation	217		
3.2	Ablauf der Veranstaltung	217	Weinfachausdrücke	257
3.3	Verkostungsliste	218	Degustationssprache	258
3.4	Einkaufsliste	220	Stichwortverzeichnis	259
3.5	Raum und Inventar	220	Literaturverzeichnis	264
4	Kalkulation von Preisen	221	Bildnachweis	264
4.1	Bezugskalkulation und Einstandspreis	222		
4.2	Kalkulation des Inklusivpreises (Bruttoverkaufspreises)	223		
4.3	Unterschiedliche Ansätze der Kalkulation	224		
5	Präsentation und Verkauf von Wein	226		
5.1	Weinkarte	227		
5.2	Präsentation und Absatzschwerpunkte	232		
5.3	Umgang mit dem Gast	235		