

Inhaltsverzeichnis

Allgemeine Getränkekunde	7	4	Europäischer Weinbau	107
		4.1	Gemeinsame Marktorganisation	
1 Alkoholfreie Getränke	8	4.2	für Wein in Europa	107
1.1 Wasser	8	4.3	Weinbau in Deutschland	108
1.2 Frucht- und Gemüsegetränke	12	4.4	Frankreich	132
1.3 Erfrischungsgetränke	18	4.5	Italien	144
1.4 Milch- und Milchmischgetränke	22	4.6	Spanien	153
		4.7	Portugal	156
2 Alkaloidhältige Getränke	24	4.8	Österreich	156
2.1 Kaffee	24	4.9	Schweiz	171
2.2 Tee	33		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	
		3.2	von Speisen und Wein	197
3 Weinerzeugung	96	3.3	Trends bei der Abstimmung	
3.1 Weinlese	96		von Speisen und Wein	198
3.2 Weißweinerzeugung	96		Möglichkeiten der Kombination	199
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 Erzeugungarten	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
		6.1 Weinaccessoires	240
1 Die Sommelière/der Sommelier	208	6.2 Flaschenverschlüsse	243
		6.3 Weißweinservice	246
2 Kellermanagement	210	6.4 Belüften	249
2.1 Weineinkauf	210	6.5 Rotweinservice	250
2.2 Weinkeller – Weinlagerung	212	6.6 Dekantieren	252
2.3 Möglichkeiten der Lagerung	214	6.7 Schaumweinservice	255
2.4 Kellerbuch	215		
3 Organisation einer Weindegustation	216		
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
		Bildnachweis	264
4 Kalkulation von Preisen	221		
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		