

DER
MASTER
WEIN-GUIDE



MADELINE PUCKETTE & JUSTIN HAMMACK

DER MASTER WEIN-GUIDE

DIE MAGNUM-EDITION

AUS DEM AMERIKANISCHEN
VON BRIGITTE RÜSSMANN UND
WOLFGANG BEUCHELT

WILHELM HEYNE VERLAG
MÜNCHEN

Die Originalausgabe erschien 2018 unter dem Titel
Wine Folly. Magnum Edition. The Master Guide
bei Avery, an Imprint of Penguin Random House LLC, New York.

Der Verlag behält sich die Verwertung der urheberrechtlich
geschützten Inhalte dieses Werkes für Zwecke des Text-
und Data-Minings nach § 44 b UrhG ausdrücklich vor.
Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

7. Auflage
Deutsche Erstausgabe 2019

© by Wine Folly LLC

All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form. This edition published by arrangement with Avery, an imprint of Penguin Publishing Group, a division of Penguin Random House LLC.

© der deutschsprachigen Ausgabe 2019 by Wilhelm Heyne Verlag, München,
in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,
Neumarkter Straße 28, 81673 München
produktivsicherheit@penguinrandomhouse.de
(Vorstehende Angaben sind zugleich
Pflichtinformationen nach GPSR)

Redaktion: Iüra – Klemt & Mues GbR
Umschlaggestaltung: Hauptmann & Kompanie Werbeagentur, Zürich,
unter Verwendung des Originalumschlags
Coverdesign und -typo: Nick Misani
Satz: Satzwerk Huber, Germering
Herstellung: Helga Schörnig
Druck und Bindung: Mohndruck GmbH, Gütersloh
Printed in Germany
ISBN: 978-3-453-20726-4

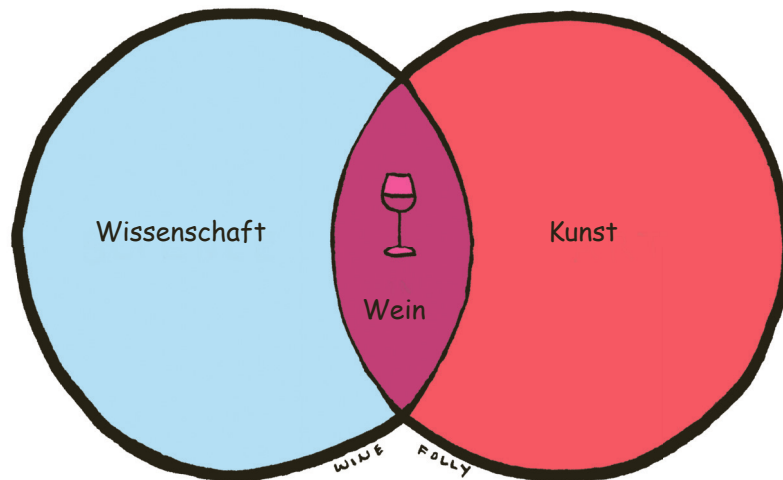
www.heyne.de

Inhalt

Einleitung	6
<i>Die Grundlagen</i>	8
Was ist Wein?	10
Weinprofile	14
Wein verkosten	24
Umgang mit Wein, Servieren und Lagern	36
Wie Wein gemacht wird	44
<i>Speisen & Wein</i>	52
<i>Rebsorten & Weine</i>	66
<i>Anbaugebiete</i>	192
Argentinien	198
Australien	202
Chile	208
Deutschland	212
Frankreich	218
Griechenland	236
Italien	240
Neuseeland	254
Österreich	256
Portugal	260
Spanien	264
Südafrika	276
Ungarn	280
USA	284
<i>Glossar, Quellen und Register</i>	300

Einleitung

Was macht Wein so besonders?
Und warum ist er eines der beliebtesten Getränke der Welt?



Was ist das Gute am Wein?

Der offensichtliche Grund für unser Interesse am Wein ist wohl, dass er zu etwa 10–15 % aus einer bewusstseinsverändernden Substanz namens Ethanol besteht, also Alkohol. Allerdings erklärt das pure Vorhandensein von Alkohol noch nicht den großen Eifer bei der Erforschung des Weins. Es gibt so viel zu ergründen, von seiner Herstellung bis zur Wissenschaft seiner Aromen und Geschmacksnoten. Dazu kommen gesundheitliche Aspekte, kulturelle Traditionen und die geschichtliche Einordnung. Kurz gesagt: Wein ist so interessant, weil er so vielschichtig ist.

Je mehr man weiß, desto mehr erkennt man, was man alles nicht weiß.

Das Thema Wein lässt sich beliebig ausweiten, deshalb gibt es ja auch Hunderte von Büchern darüber, manche hochgelehrt, manche dick und jargonlastig und manche scheinen eher einem feuchtfröhlichen Geistesblitz entsprungen zu sein.

Dieses Buch ist da ganz anders. *Der Master-Wein-Guide* ist als Werkzeug für den Pragmatiker gedacht, das ihn auf seinem Weg zum Weinkenner begleitet – egal, wo der letztlich hinführt – und ihn mit einer soliden Wissensgrundlage ausstattet.

Wer sind die Autoren?

Dieses Buch wurde von den Gründern der Website Wine Folly geschrieben. Madeline Puckette ist eine Sommelière, Autorin und Grafikdesignerin. Justin Hammack ist ein Digital Strategist, Webentwickler und Unternehmer.

Beim Schreiben dieses Buchs ging es uns auch um korrekte Informationen, für die wir zusätzliche Beiträge von Kanchan Schindlauer, Mark Craig, Hilarie Larson, Vincent Rendoni, Haley Mercedes und Stephen Reiss aufgenommen haben. Unsere Informationsquellen finden Sie am Ende des Buchs.

Über den Master-Wein-Guide

Die erste Auflage dieses Buchs, *Der ultimative Wein-Guide*, stand auf der Bestsellerliste der *New York Times*, war ein »Amazon Cookbook« des Jahres 2015, hat aktuell – während der Entstehung des vorliegenden Buchs – auf Amazon eine Bewertung von 4,8 Sternen und wurde in mehr als 20 Sprachen übersetzt (einschließlich Mongolisch!). Die Wine-Folly-Website wird von Seminarleitern, Sommeliers und Restaurantbetreibern in aller Welt genutzt, um Menschen Weinwissen näherzubringen. winefolly.com ist weltweit die führende Website für Weinwissen. Das Beste daran: Sie ist kostenlos zu nutzen.

Wine Folly ist keineswegs das geistige Kind einer einzelnen Person. Zur Wissensdatenbank haben zahlreiche Expertinnen und Experten, Autoren, Winzer, Wissenschaftler und Ärzte beigetragen.

Der Master-Wein-Guide

Sie werden den *Master-Wein-Guide* lieben, wenn Sie ...

- Ihr Weinwissen schon immer erweitern wollten, aber nicht wussten, wie.
- das Angebot im Weinregal Ihres Supermarkts überwältigt.
- geschmacklich enttäuschende Weine gekauft und sich nicht getraut haben, Neues auszuprobieren.
- schon öfter das Weinwissen anderer bewundert haben.
- jemals unsicher waren, ob Sie gerade einen guten Wein trinken oder nur aufs Marketing hereingefallen sind.

Der *Master-Wein-Guide* hilft Ihnen dabei ...

- die Qualität eines Weins einschätzen zu lernen.
- Wein richtig zu servieren, zu lagern und reifen zu lassen.
- neue, köstliche Weine zu entdecken.
- das Profi-Wissen eines Sommeliers zu erwerben.
- auch mit schmalem Budget minderwertige Weine zu meiden.
- Wein verantwortungsbewusst zu genießen.
- perfekte Kombinationen aus Weinen und Speisen anzubieten.
- Wein mit Selbstvertrauen zu genießen.



Wie Sie das meiste aus diesem Buch herausholen

Jedes Mal, wenn Sie einen neuen Wein probieren, sollten Sie ...

- die Verkostungstechnik üben (S. 24).
- den Wein im Kapitel Rebsorten & Weine (S. 66–191) nachschlagen.
- sich über seine Herkunftsregion informieren (S. 192–299).
- nachschlagen, welche Speisen dazu passen (S. 52).
- an Selbstbewusstsein im Umgang mit Wein gewinnen (S. 36).
- austrinken und mit einem anderen Wein von vorn beginnen!

Der *Master-Wein-Guide* ist eine überarbeitete und erweiterte Auflage des *Ultimativen Wein-Guides*.

Diese Ausgabe bietet mehr als das Doppelte an Informationen, einschließlich neuer Kapitel, Weinkarten, Infografiken und aktueller Datenquellen.

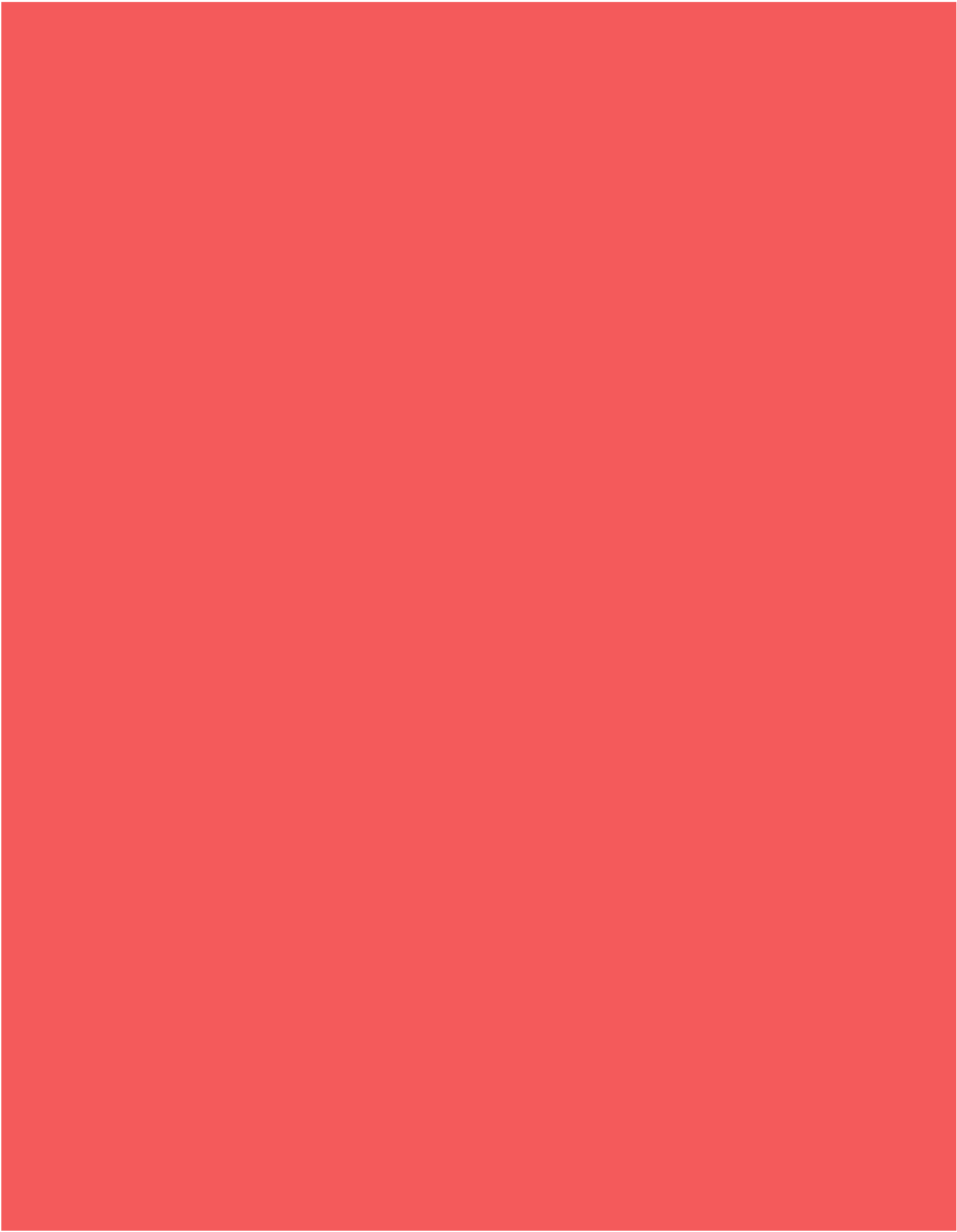
KAPITEL

1

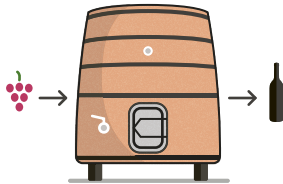
Die Grundlagen

In diesem Kapitel geht es um das Grundwissen:

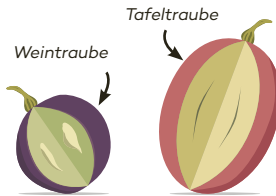
- Wie wird Wein gemacht?
- Wie verkostet man Wein?
- Wie serviert man Wein?
- Wie lagert man Wein?



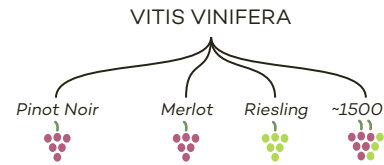
Was ist Wein?



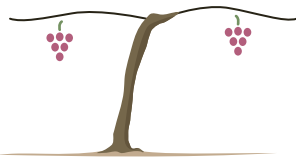
Wein ist ein alkoholisches Getränk aus vergorenen Weintrauben. Theoretisch kann man aus jedem Obst Wein gewinnen, aber in der Regel nimmt man Weintrauben.



Weintrauben sind kleiner und süßer als Tafeltrauben. Sie haben zudem mehr Kerne und dickere Schalen und eignen sich damit besser für die Weinbereitung.



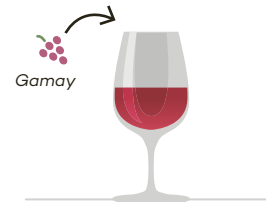
Es gibt Tausende unterschiedlicher **Rebsorten**, die meisten davon sind Kultivare der Weinrebenart *Vitis vinifera*.



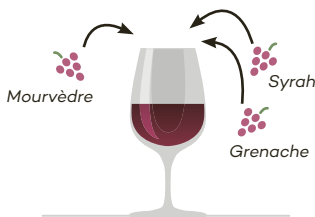
Weinreben sind holzige, mehrjährige Pflanzen, die einmal im Jahr Früchte tragen. Das Klima des Anbaugebiets beeinflusst die Süße (oder Säure) des fertigen Weins.



Jahrgang bezieht sich auf das Jahr der Traubenlese.
Jahrgangslose Weine («Non-Vintage») sind häufig ein Verschnitt mehrerer Jahrgänge.



Ein **sortenreiner Wein** ist ein Wein, der größtenteils oder ausschließlich aus einer Rebsorte (Merlot, Assyrtiko etc.) gekeltert wurde.



Eine **Cuvée** («Küh-weh») ist ein Verschnitt (eine Mischung) aus mehreren unterschiedlichen Rebsorten.

Ein **Mischsatz** besteht aus verschiedenen Rebsorten, die gemeinsam gepflanzt, gelesen und angebaut werden.



Es gibt verschiedene Weinstile, wie **Stillwein, Schaumwein, aufgespritzten** und **aromatisierten** Wein (auch Wermut genannt).

US-Biosiegel



EU-Biosiegel



In den USA muss **Biowein** aus biologisch angebauten Trauben bestehen und darf keine Sulfite enthalten. In der EU darf er Sulfite enthalten, aber die Höchstmengen sind niedriger als bei Nicht-Bioweinen.

3 Beispiele für die Etikettierung



Nach Sorte

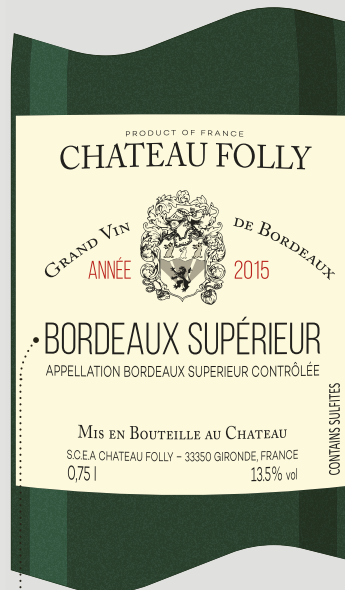
Sortenreine Weine wurden ausschließlich oder größtenteils aus einer Rebsorte gekellert. Es gelten je nach Land unterschiedliche Vorgaben zum Mindestgehalt:

75%

USA

85%

Argentinien, Australien, Chile, Deutschland, Frankreich, Griechenland, Italien, Kanada, Neuseeland, Österreich, Portugal, Südafrika, Ungarn



Nach Region

Nach Region etikettierte Weine unterliegen strengen Auflagen ihrer Region in Bezug auf den Flascheninhalt. So muss z. B. Sancerre überwiegend aus Sauvignon-Blanc-Trauben bestehen.

Regionale Etikettierung findet man in:

- Frankreich
- Griechenland
- Italien
- Portugal
- Spanien
- Ungarn



Nach Name

Die auf dem Etikett stehenden Weinnamen sind meist frei erfunden.

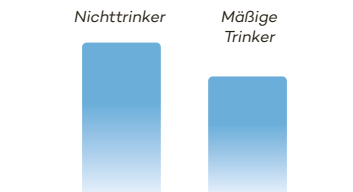
Der Fantasienamen kann einen speziellen Verschnitt des Weinguts bezeichnen oder für den Namen eines Weinbergs oder Orts stehen.

»Les Clos« ist beispielsweise der Name einer Weinberglage im französischen Chablis.

Wein-Fakten



Die **Standardportion** (1 Glas) Wein hat 200 ml, und so enthält die Standardflasche mit 750 ml nicht ganz vier Gläser Wein.



Der American Heart Association zufolge erleiden Menschen, die in Maßen Wein trinken, seltener eine **Herzerkrankung** als Nichttrinker.



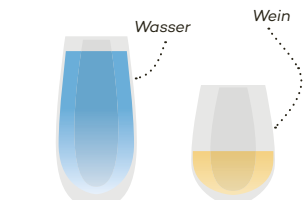
Was bedeutet »mäßig trinken«? Das American Cancer Institute empfiehlt für Männer höchstens 2 Gläser am Tag (14 pro Woche) und für Frauen 1 Glas (7 pro Woche).



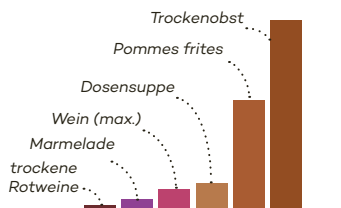
Und wie ist es mit Partys? Männer sollten an einem Abend nicht mehr als 3 Gläser trinken, Frauen nicht mehr als 2. Verzichteten Sie zum Ausgleich am nächsten Tag ganz auf Alkohol.



Die Hauptursache für einen **Weinkater** ist Dehydrierung, nicht etwa die Sulfite! In zweiter Linie sind wohl auch aus der Fermentation stammende biogene Amine wie Tyramin beteiligt.



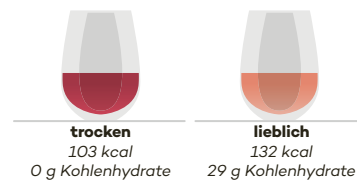
Sie können **Kopfschmerzen durch Dehydrierung** vorbeugen, indem Sie pro Glas Wein 250 ml Wasser trinken.



Ein Wein muss entsprechend gekennzeichnet sein, sobald er mehr als 10 ppm (parts per million – Teile von einer Million) Sulfite enthält. Die erlaubte Obergrenze beträgt 350 ppm, aber die meisten Weine liegen zwischen 50 und 150 ppm.

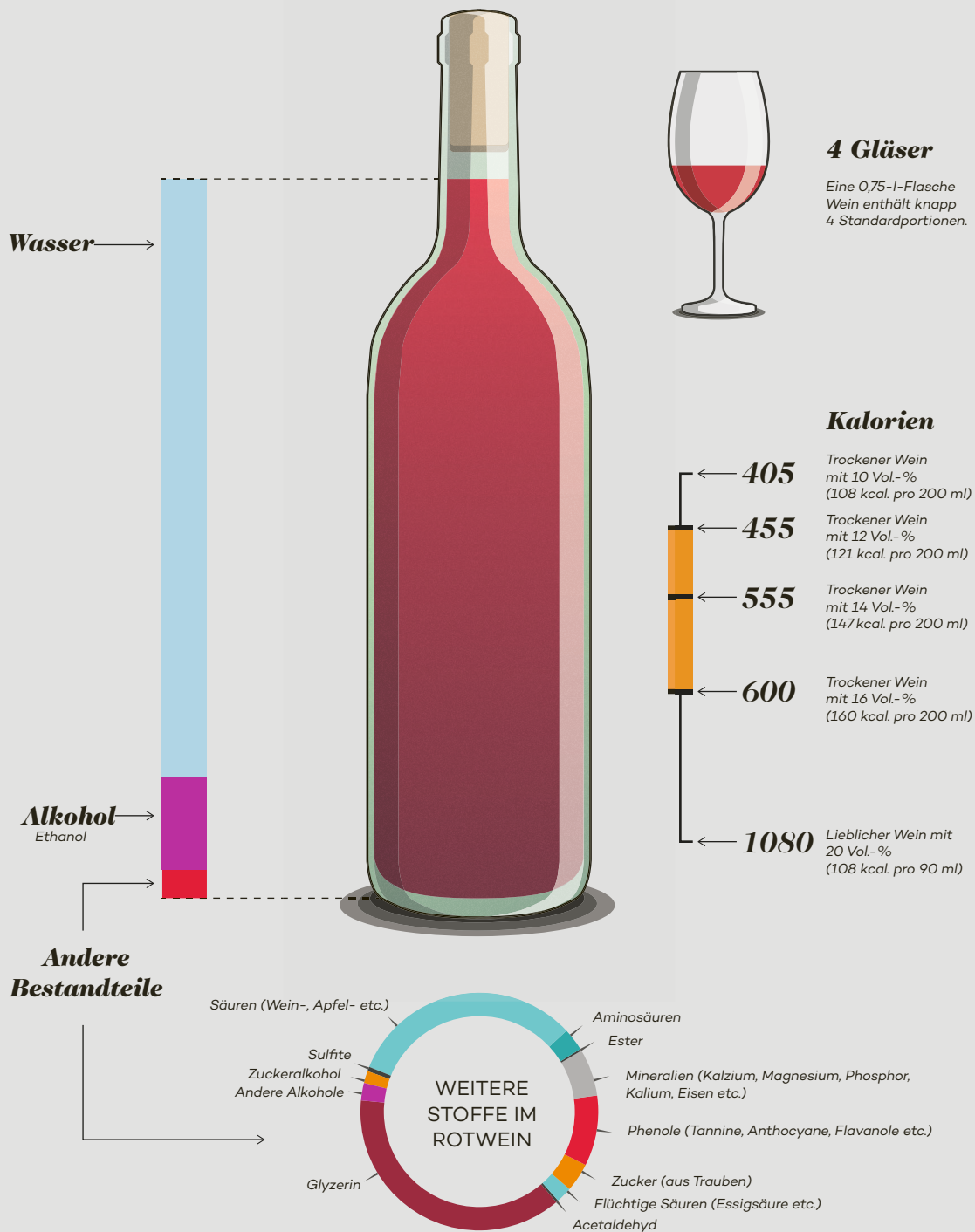


Rotweine enthalten oft weniger Sulfite als Weißweine, und trockene Weiße enthalten weniger als liebliche. Meist findet man in preiswerten Weinen mehr Sulfite als in hochwertigen.



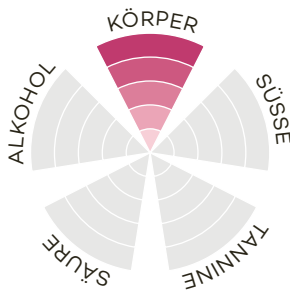
Kalorien im Wein? Eine Standardportion trockener Weißwein mit 13 Vol.-% hat null Kohlenhydrate und 103 kcal. Ein Glas lieblicher Wein mit 5 % Süße und 13 Vol.-% hat 19 g Kohlenhydrate (aus Zucker) und 132 kcal.

Eine Flasche Wein



Weinprofile

Hier erfahren Sie, welche Eigenschaften die Qualität und den Geschmack eines Weins beeinflussen. Wir betrachten hier fünf Eigenschaften: Körper, Süße, Tannine, Säure und Alkohol.



KÖRPER VON 1–5

In diesem Buch stufen wir Weine aufgrund ihres Gehalts an Tanninen, Alkohol und Süße im Vergleich zu anderen Weinen auf einer Skala von 1 bis 5 ein.



KÖRPER SCHMECKEN

Stellen Sie sich den Unterschied zwischen »leichtem« und »vollem« Wein wie den Unterschied zwischen Mager- und Vollmilch vor.

Körper

Körper ist weniger ein wissenschaftlicher Begriff als vielmehr eine Möglichkeit, Weine von leicht bis schwer zu kategorisieren.

Die Unterscheidung zwischen »leichten« und »schweren« oder »vollen« Weinen ähnelt der zwischen Mager- und Vollmilch: Je mehr Fett in der Milch, desto »voller« schmeckt sie.

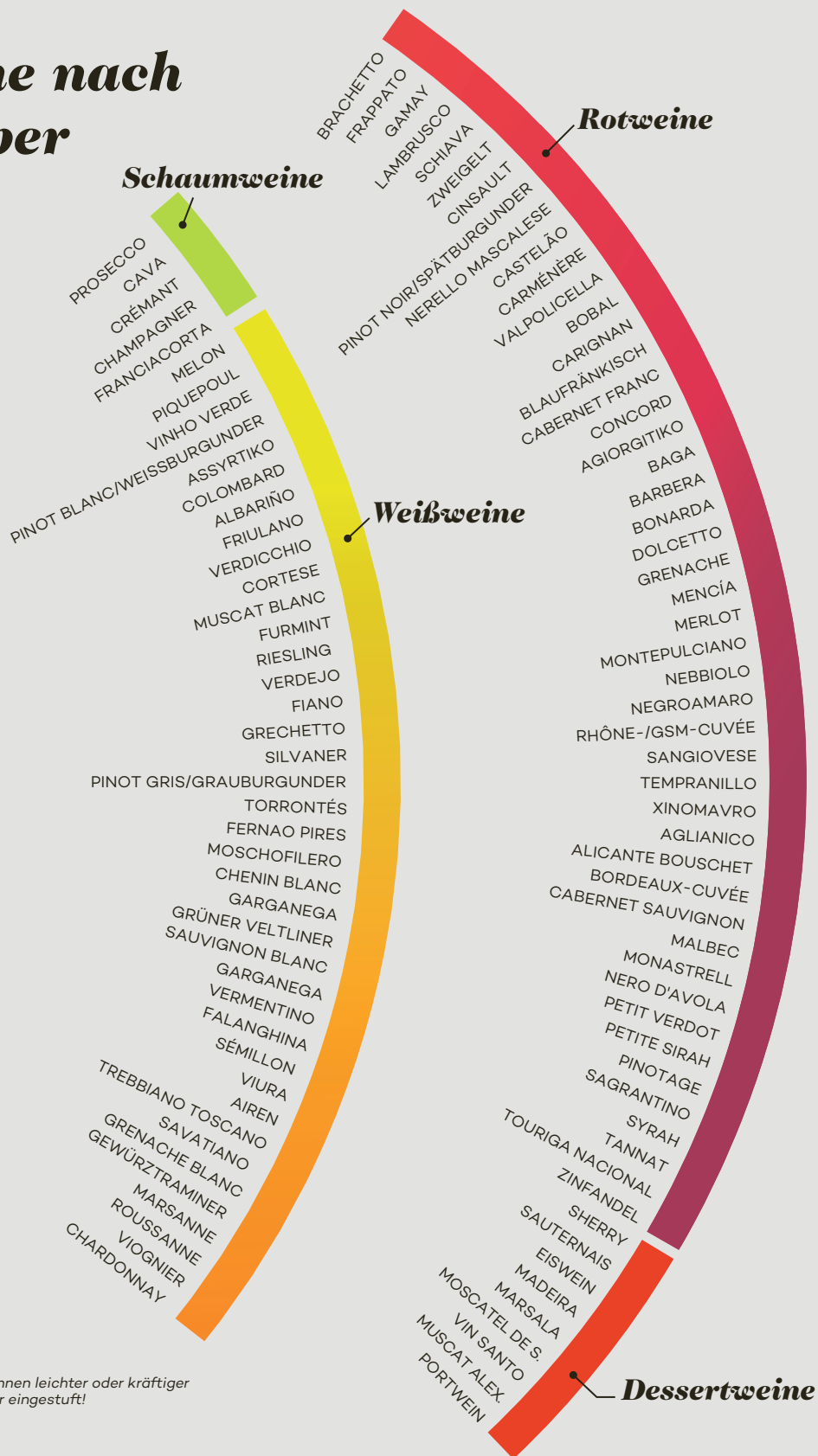
Das gilt zwar prinzipiell für alle Getränke, aber vor allem beim Wein erkennen unsere Geschmacksnerven anhand von Tanninen, Süße, Säure und Alkohol den Körper eines spezifischen Weins.

Jede Eigenschaft hat einen anderen Einfluss auf den Körper:

- Tannine verstärken den Körper. Da Rotwein Tannine enthält und Weißwein nicht, schmeckt Rotwein für uns meist körperreicher als Weißwein.
- Süße verstärkt den Körper, deshalb schmecken liebliche Weine meist voller, also körperreicher, als trockenere. Das ist auch der Grund, warum man manchen trockenen Weinen ein wenig Süße belässt – um ihnen mehr Körper zu verleihen.
- Säure verringert den Körper eines Weins.
- Alkohol verstärkt den Körper, deshalb schmecken alkoholstarke Weine (einschließlich der aufgespritzten) körperreicher als schwächere Weine.
- Karbonisierung verringert den Körper, deshalb schmecken Schaumweine in der Regel leichter als Stillweine.

Winzer verfügen noch über eine Reihe weiterer Methoden, um den Körper zu beeinflussen. So kann man einen Wein in Eichenfässern oder oxidativ ausbauen, um seinen Körper zu verstärken. Mehr Informationen zu Ausbaumethoden finden Sie im Kapitel *Wie Wein gemacht wird* (siehe S. 44–51).

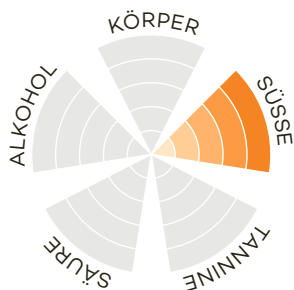
Weine nach Körper



Einige Weine können leichter oder kräftiger ausfallen als hier eingestuft!

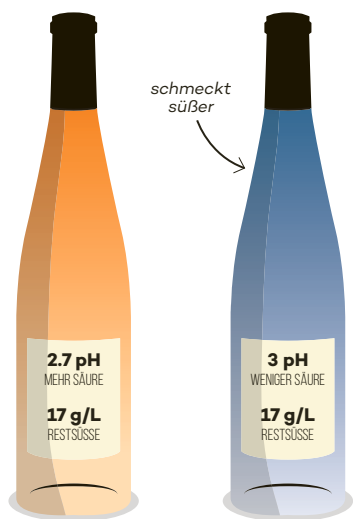


Süße



SÜSSE VON 1–5

In diesem Buch stufen wir Weine nach ihrem wahrnehmbaren Süßegrad ein. Da man die Süße eines Weins steuern kann, gibt es eine gewisse Bandbreite.



WIR KÖNNEN SÜSSE GESCHMACKLICH NICHT PRÄZISE BESTIMMEN

Es ist schwierig, Süße geschmacklich präzise zu bestimmen, weil andere Weineigenschaften unsere Wahrnehmung verzerren. So schmecken Weine mit mehr Tanninen und/oder Säure weniger süß, als sie in Wirklichkeit sind.

Stillweine

Weinexperten bezeichnen die Süßegrade von Stillweinen allgemein mit den folgenden Begriffen:

- **Sehr trocken:** 0 kcal pro Portion (<1 g/l)
- **Trocken:** 0–6 kcal pro Portion (1–17 g/l)
- **Halbtrocken:** 6–21 kcal pro Portion (17–35 g/l)
- **Lieblich:** 21–72 kcal pro Portion (35–120 g/l)
- **Süß:** mehr als 72 kcal pro Portion (>120 g/l)

Unser Gaumen ist nicht besonders empfindlich, wenn es um das Schmecken von Zucker geht. Trockene Weine enthalten oft bis zu 17 g/l Restsüße, also zehn zusätzliche Kalorien pro Portion. Wenn Sie also bei Ihrer Ernährung auf die Kohlenhydrate achten, suchen Sie im Internet nach einem »Datenblatt« des Winzers, das nach Möglichkeit die Restsüße ausweist.

Schaumweine

Im Gegensatz zu Stillweinen werden Schaumweine wie Champagner, Prosecco und Cava im letzten Schritt der Bereitung mit etwas Zucker versetzt, meist in Form von konzentriertem Traubenmost. Aus diesem Grund kann man den Süßegrad eines Schaumweins präzise auf dem Flaschenetikett angeben:

- **Naturherb:** 0–3 g/l (kein zugesetzter Zucker)
- **Extra-Herb:** 0–6 g/l
- **Herb:** 0–12 g/l
- **Extra-Trocken:** 12–17 g/l
- **Trocken:** 17–32 g/l
- **Halbtrocken:** 32–50 g/l
- **Mild:** Mehr als 50 g/l



Süßgrade



**Natur-
herb**

0–3 kcal*
(0–3 g/l)

**Extra-
Herb**

0–7 kcal*
(0–6 g/l)

Herb

0–9 kcal*
(0–12 g/l)

**Extra-
Trocken**

9–13 kcal*
(12–17 g/l)

Trocken

13–27 kcal*
(17–32 g/l)

**Halb-
trocken**

27–40 kcal*
(32–50 g/l)

Mild

≥40 kcal*
(≥50 g/l)



**Sehr
trocken**

0 kcal*
(<1g/l)

Trocken

0–13kcal*
(1–17 g/l)

**Halb-
trocken**

13–28 kcal*
(17–35 g/l)

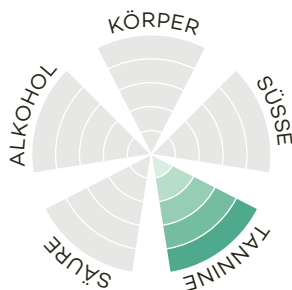
Lieblich

28–100 kcal*
(35–120 g/l)

Sehr süß

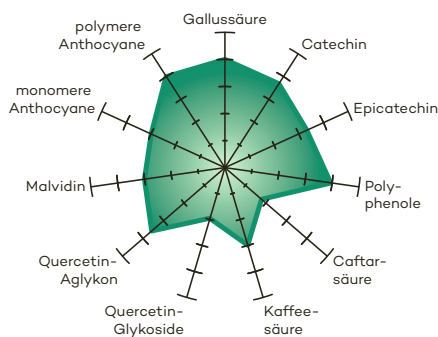
≥100 kcal*
(≥120 g/l)

*Kalorien pro 200-ml-Glas



TANNINGEHALT VON 1–5

Weine sind am tanninreichsten, wenn sie jung sind. In diesem Buch stufen wir den Tanningehalt anhand von Bitterkeit und Adstringenz des Weins ein. Tannine lassen sich im Ausbau steuern und nehmen mit zunehmendem Alter des Weins ab.



PHENOLE IM WEIN

Dieses Radardiagramm zeigt eine Phenol-Analyse eines Pinot-Noir-Weins:

Catechin und Epicatechin sind kondensierte, »gesundheitsförderliche« Tannine.

Malvidin und monomere Anthocyane geben Rotwein seine Farbe.

Caftar- und Kaffeesäure geben vermutlich Weißwein seine Farbe.

Gallussäure stammt aus Traubenkernen, vor allem aber aus dem Fassausbau.

Quercetin reagiert mit Anthocyanin und gibt eine intensivere Farbe.

Tannine

Tannine sind für die Qualität eines Weins sehr wichtig und spielen auch beim gesundheitlichen Nutzen eine große Rolle. Der Tanningehalt ist aber auch eine der unbeliebtesten Eigenschaften von Weinen, weil sie bitter schmecken.

Was sind Tannine?

Tannine sind natürlich in Pflanzen, Samen, Rinde, Holz, Blättern und Fruchtschalen vorkommende Polyphenole. Sie finden sich in vielen Pflanzen und Lebensmitteln wie grünem Tee, Zartbitterschokolade, Walnussschalen und Kakipflaumen. Tannine im Wein stammen aus den Traubenschalen und -kernen und dem Fassholz. Sie sind hilfreich, weil sie den Wein stabilisieren und gegen Oxidation schützen.

Tannine schmecken

Wollen Sie mal pures Tannin schmecken? Dann legen Sie sich einen nassen Teebeutel auf die Zunge. Die adstringierende Bitterkeit stammt von den Tanninen!

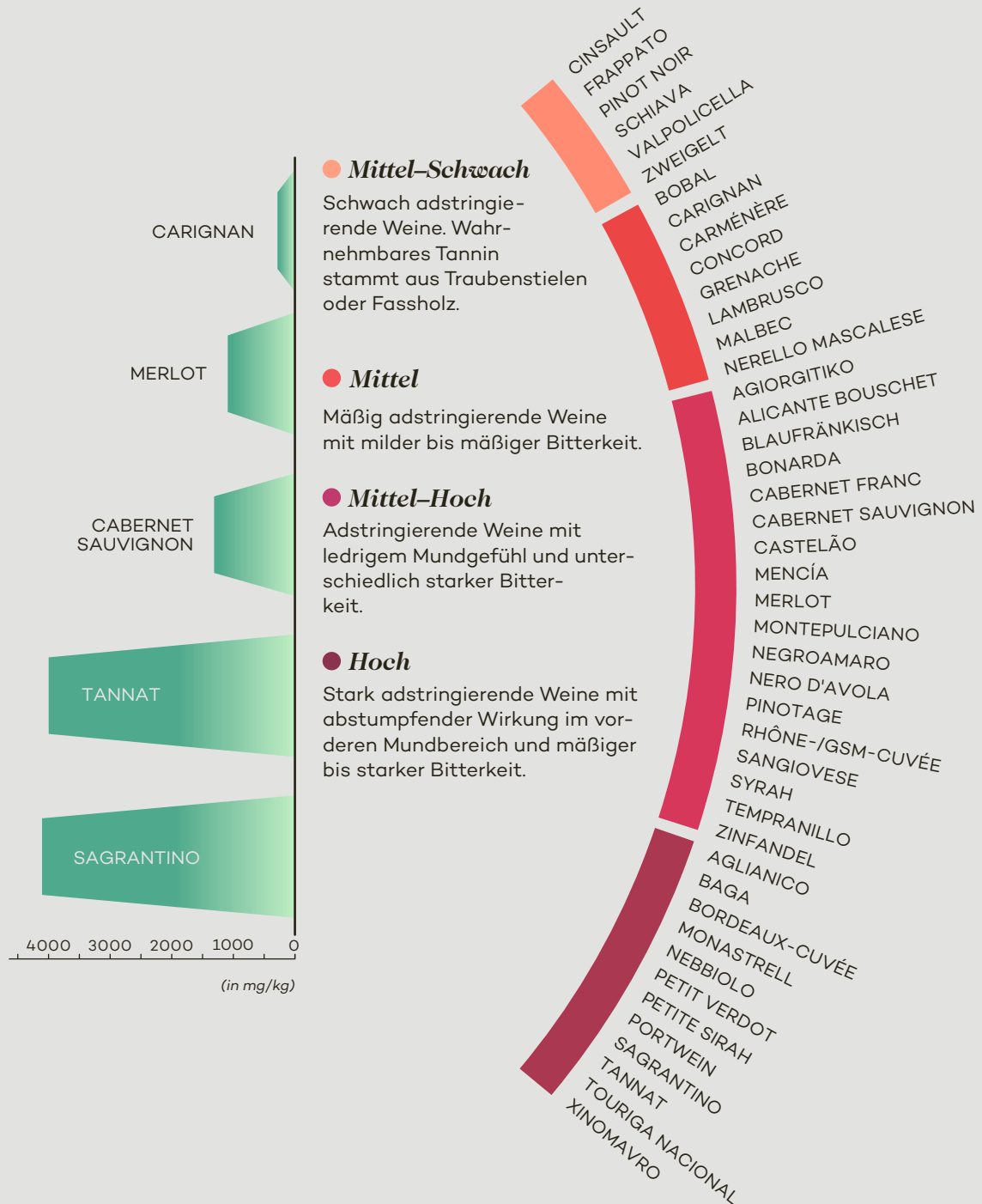
Tannine im Wein sind etwas subtiler und hinterlassen einen ledrigen, trockenen Eindruck, als ob die Lippen an den Zähnen kleben. Wir stufen Tannine nach ihrer Adstringenz, Bitterkeit und Ausdauer im Geschmack nach dem Schlucken auf einer Skala von 1–5 ein.

Tannine und Gesundheit

Viele Studien haben sich mit der Auswirkung von Tanninen auf die Gesundheit befasst und kamen meist zu diesen Erkenntnissen:

- Oligomere Procyanidine hemmen Cholesterin und sind somit gut für die Herzgesundheit.
- Im Labor haben Ellagtannine (die in Eichenfässern vorkommen) Krebszellen an der Vermehrung hindern können.
- Ellagtannine haben bei Labortieren die Wirkung einer Fettleber reduziert und Fettleibigkeit entgegengewirkt.
- In Menschenversuchen konnten Catechin und Epicatechin (zwei Procyanidine) den Cholesterinspiegel senken und das Verhältnis von »gutem« HDL-Cholesterin zu »schlechtem« LDL-Cholesterin verbessern.
- Bisher konnte kein Zusammenhang zwischen Tanninen und Kopfschmerzen festgestellt werden, aber es gibt ja immer Neues zu lernen!

Tannine im Wein

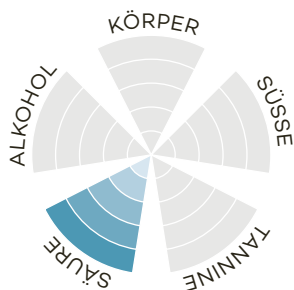


Einzelne Weine können mehr oder weniger Tannin enthalten als hier gezeigt.



Säure

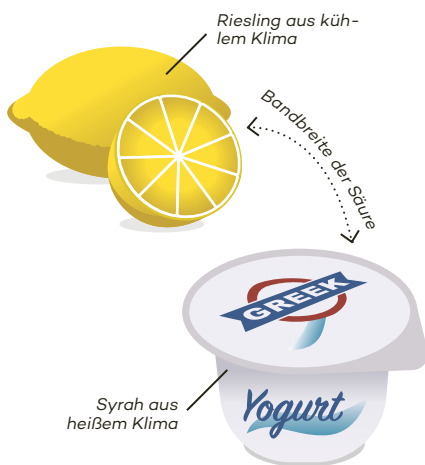
Säure verleiht dem Wein seinen scharf-sauren Geschmack. Alle Weine liegen mit einem pH-Wert von 3 bis 4 (7 ist neutral) eher am sauren Ende der pH-Skala. Die Säure ist wichtig für die Qualität eines Weins, weil sie chemische Reaktionen bremst, die den Wein umschlagen lassen.



SÄURE VON 1–5

In diesem Buch stufen wir Weine nach ihrer wahrnehmbaren Säure ein, sprich: wie sauer sie in der Regel schmecken.

WEIN UND ANDERE SPEISEN



Säurereiche Weine mit einem pH-Wert um 2,6 sind sauer wie Zitronen. Säureschwache Weine mit einem pH-Wert um 4,5 sind flach wie griechischer Joghurt.

Säure schmecken

Stellen Sie sich vor, Sie trinken Limonade und haben all diese speichelfördernden, zusammenziehenden und prickelnden Empfindungen auf der Zunge. Das kommt von der Säure. Säurestarke Weine beschreibt man bei Verkostungen gern als hell, herb, belebend oder frisch.

- Weine mit mehr Säure schmecken leichter und weniger süß.
- Weine mit weniger Säure schmecken voller und süßer.
- Weine mit zu wenig Säure beschreibt man oft als flach, matt, weich oder schlaff.
- Weine mit zu viel Säure beschreibt man oft als würzig, scharf oder schlicht zu sauer.
- Weine mit einem pH-Wert über 4 (säureschwach) sind nicht so haltbar wie Weine mit einem Wert unter 4 und neigen zu Fehlern.

Wenn Sie also das nächste Mal Wein verkosten, achten Sie darauf, wie Ihr Mund Speichel entwickelt und prickelt. Mit etwas Übung erkennen Sie Ihre persönliche Vorliebe für Säure. Das ist bei jedem Menschen anders, manche mögen Säure mehr als andere.

Säuren im Wein

Die am stärksten in Wein vertretenen Säuren sind Weinsäure (weicher, auch in Bananen), Äpfelsäure (fruchtig, auch in Äpfeln) und Zitronensäure (prickelnd, auch in Zitrusfrüchten). Es gibt aber noch weitere Säuren, die alle den Geschmack beeinflussen. Grundsätzlich gilt:

- Säuren verändern sich, während der Wein reift, und es bleibt am Ende meist Essigsäure übrig.
- Manche Anbauregionen in wärmeren Gegenden erlauben die Azidifizierung, also die Zugabe von Säure (Wein- und Äpfelsäurepulver), aber die meisten qualitätsorientierten Winzer gehen dabei sehr zurückhaltend vor.
- Wein besteht zu 4–12 % aus Säuren, wobei Schaumweine am oberen Ende der Skala rangieren.

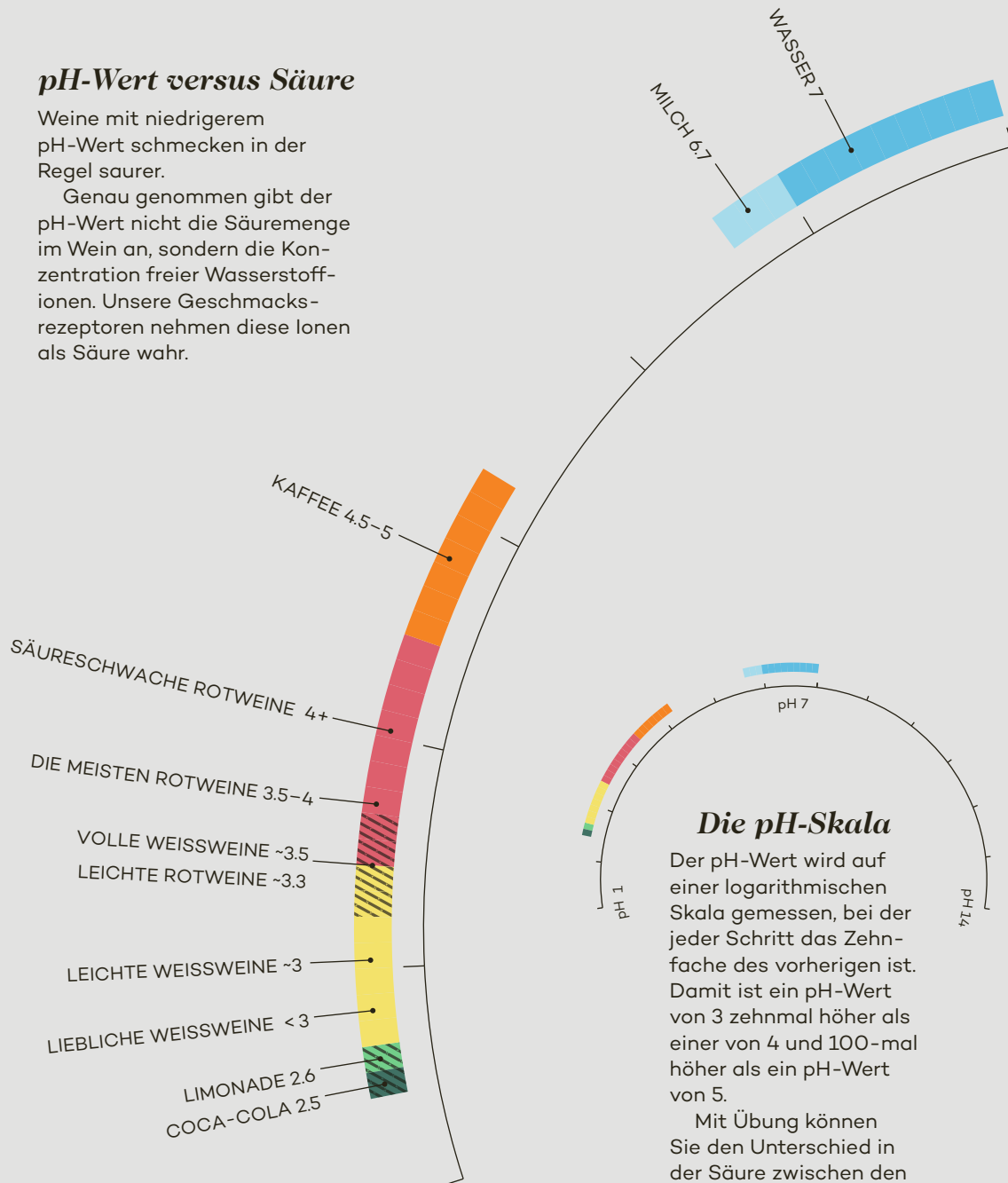


Säure im Wein

pH-Wert versus Säure

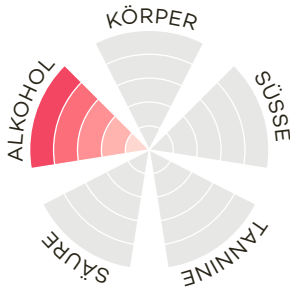
Weine mit niedrigerem pH-Wert schmecken in der Regel saurer.

Genau genommen gibt der pH-Wert nicht die Säuremenge im Wein an, sondern die Konzentration freier Wasserstoffionen. Unsere Geschmacksrezeptoren nehmen diese Ionen als Säure wahr.



Alkohol

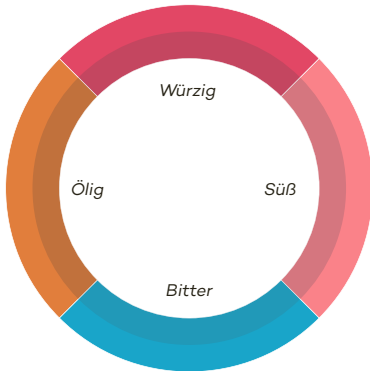
Ein Glas Wein enthält zwischen 12 und 15 % Ethanol. Diese simple chemische Verbindung hat eine beachtliche Wirkung auf Geschmack und Haltbarkeit eines Weins sowie auf unsere Gesundheit.



ALKOHOL VON 1–5

In diesem Buch stufen wir Weine nach ihrem typischen Alkoholgehalt ein:

- 1 = Schwach, 5–10 Vol.-%
- 2 = Mittelschwach, 10–11,5 Vol.-%
- 3 = Mittel, 11,5–13,5 Vol.-%
- 4 = Mittelstark, 13,5–15 Vol.-%
- 5 = Stark, über 15 Vol.-%



DER GESCHMACK VON ALKOHOL

Wir erkennen Alkohol mithilfe unterschiedlicher Rezeptoren, deshalb schmeckt er bitter, süß, würzig, ölig oder alles zusammen. Je nach Veranlagung schmeckt er für den einen bitter und den anderen süß.

Alkohol und Gesundheit

Zurückhaltung mag der Schlüssel zu »gesundem« Trinken sein, aber was ist damit gemeint? Ganz einfach: Trinken Sie nicht mehr, als Ihr Stoffwechsel bewältigen kann.

Ethanol wird giftig, wenn es in Leber und Magen verstoffwechselt wird. Dabei werden Wasserstoffatome von den Ethanolmolekülen gelöst, und es entsteht Acetaldehyd, das in größeren Mengen toxisch ist (deshalb kann Alkoholexzess tödlich sein), aber der Körper kann kleine Mengen mithilfe von Enzymen sicher verarbeiten.

Natürlich hat jeder Mensch einen etwas anderen Stoffwechsel, und die »gesunde« Menge an Alkohol ist ein sehr individuelles Maß. Einige Beispiele:

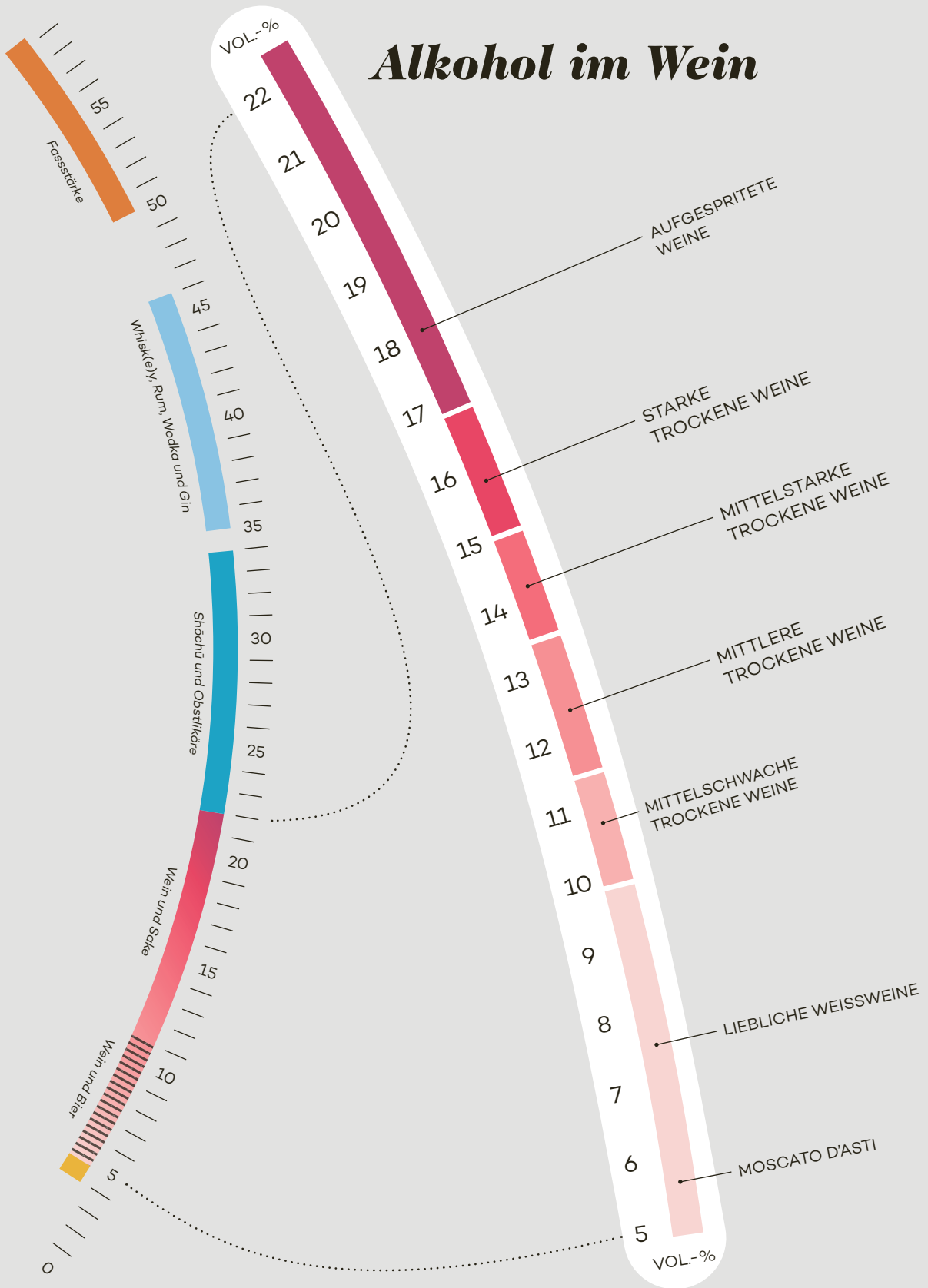
- Frauen haben weniger alkoholabbauende Enzyme als Männer und sollten deshalb auch weniger trinken.
- Manche Menschen (z.B. solche ostasiatischer oder indigener amerikanischer Abstammung) besitzen Enzyme, die Acetaldehyd schlecht abbauen können. Sie sollten zurückhaltend trinken, wenn sich beim Trinken Ausschläge, Hautrötungen, Kopfschmerzen und Übelkeit einstellen.
- Bei Alkoholenuss kann der Blutzuckerspiegel leicht steigen, sinkt dann aber genauso schnell wieder ab. Wenn Sie also Probleme mit dem Blutzucker haben (z.B. bei Diabetes), sollten Sie besonders vorsichtig trinken.
- Manche Menschen können ihren Alkoholkonsum nicht steuern und sollten möglichst ganz abstinert leben. Sie sind nicht allein: In Deutschland konsumieren 9,5 Millionen Menschen Alkohol in gesundheitlich riskanten Mengen.

Alkohol im Wein

Der Alkoholgehalt eines Weins hängt direkt vom Zuckergehalt der Trauben ab: Je süßer die Trauben, desto mehr Alkohol kann man erzielen.

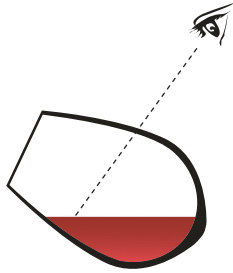
In manchen kühlen Regionen reifen die Trauben nicht immer aus, deshalb darf der Alkoholgehalt durch Zugabe von Zucker künstlich erhöht werden. Diesen Vorgang nennt man in der EU Anreichern. Die auch Chaptalisation genannte Praxis ist nicht unumstritten, da hier der fertige Wein manipuliert wird. Die meisten qualitätsorientierten Winzer verzichten auf eine Anreicherung.

Alkohol im Wein



Wein verkosten

Sie brauchen keine große Nase oder besonders viele Geschmacksknospen, um Wein verkosten zu können, sondern nur eine konsistente Verkostungstechnik. Jeder neue Wein ist eine Chance zum Üben und Lernen!



Sehen

Betrachten Sie Ihr Glas Wein unter neutraler Beleuchtung über einem weißen Untergrund und achten Sie auf Folgendes:

- Farbton
- Intensität
- Viskosität



Schmecken

Nehmen Sie einen großen Schluck und schwenken Sie ihn im Mund herum. Achten Sie auf:

- Die Struktur des Weins (Tannine, Säure etc.)
- Geschmacksnoten
- Die Ausgewogenheit des Weins

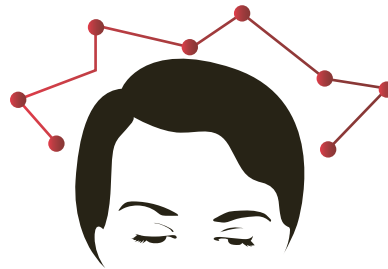
Die hier beschriebene **vierstufige** Verkostungsmethode wird so auch von Weinexperten angewendet. Sie ist leicht zu erlernen, erfordert aber einige Übung. Hier sind die grundlegenden Schritte:



Riechen

Riechen Sie am Wein und erstellen Sie ein Aromaprofil, bevor Sie ihn schmecken. Achten Sie auf:

- 2–3 Fruchtaromen (beschreiben Sie bildhaft)
- 2–3 Kräuter- oder andere Aromen
- Eichen- oder Erdaromen (so vorhanden)



Schlussfolgern

Jetzt nehmen Sie all Ihre Beobachtungen zusammen und bewerten Ihre Empfindungen.

- Schreiben Sie Ihre Verkostungsnotiz auf.
- Bewerten Sie den Wein (nach Wunsch).
- Vergleichen Sie ihn mit anderen Weinen (nach Wunsch).

Sehen

Farbe & Intensität

Weißweine: Eine tiefere Farbe ist bei Weißwein meist ein Anzeichen für Reifung oder Oxidation. So haben in Eiche ausgebaute Weißweine eine tiefere Farbe als solche, die in Edelstahl unter Sauerstoffausschluss ausgebaut wurden.

Rosés: Da der Winzer die Farbinintensität von Roséweinen bestimmt, bedeutet eine tiefere Farbe nur, dass der Wein länger auf den Schalen gelegen hat.

Rotweine: Achten Sie auf die Farbe am Rand des Flüssigkeitsspiegels und bewerten Sie die Transparenz der Farbe in der Mitte.

- Weine mit Rottönung haben oft mehr Säure (niedrigerer pH-Wert).
- Weine mit Violett- oder Blautönung haben eine geringere Säure.
- Ein tief gefärbter, undurchsichtiger Wein ist wahrscheinlich jung und tanninreich.
- Rotweine werden mit der Zeit heller und lohfarbener.



Viskosität

Dickflüssigere Weine enthalten mehr Alkohol und/oder Zucker.

Tränen/Beinchen: Die Tränen oder Beinchen, die der Wein am Glas bildet, nennt man auch »Kirchenfenster«. Sie entstehen durch die Oberflächenspannung durch den verdunstenden Alkohol. Abhängig von Temperatur und Luftfeuchtigkeit, deuten kräftige Tränen auf einen hohen Alkoholgehalt hin.

Depot: Bei ungeschönten Weinen setzen sich oft Teilchen am Glasboden ab. Sie sind harmlos und lassen sich leicht mithilfe eines Edelstahlsiebs (z. B. ein Teesieb) ausfiltern.



Wein- farben



BLASSES STROHGELB
Vinho Verde, Muscadet, Verdejo



MITTLERES STROHGELB
Riesling, Torrontés, Moscato



TIEFES STROHGELB
Albariño, Verdicchio



BLASSES GELB
Grüner Veltliner



MITTLERES GELB
Sauv. Blanc, Sémillon, Vermentino



TIEFES GELB
Sauternes, reifer Riesling



BLASSES GOLDGELB
Chenin Blanc, Pinot Gris



MITTLERES GOLDGELB
Viognier, Trebbiano



TIEFES GOLDGELB
Chardonnay, reifer weißer Rioja



BLASSES KUPFERROT
Provence-Rosé, Pinot Gris



BLASSES BERNSTEINGELB
Oranger Wein, White Port



MITTLERES BERNSTEINGELB
Tokaji Aszú, Vin Santo



TIEFES BERNSTEINGELB
Tawny Port, Vin Santo



MITTLERES KUPFERROT
Pinot Noir Rosé



BLASSES BRAUN
Reifer Weißwein, Sherry



MITTLERES BRAUN
Sherry, White Port



TIEFES BRAUN
Pedro Ximénez



TIEFES KUPFERROT
Tibouren-Rosé, Syrah Rosé

Mithilfe dieser Tafeln können Sie Farbton und -intensität eines Weins bestimmen.

Die hier gezeigten Beispiele sollen Ihnen den Einstieg erleichtern und sind nur eine Auswahl.

Tipp: Eine farbgenauere Version dieser Tafel können Sie als Poster bei winefolly.com bestellen (in engl. Sprache).



BLASSES ROSA
Bandol Rosé



MITTLERES ROSA
Garnacha Rosé



TIEFES ROSA
Tavel



BLASSES VIOLETT
Gamay, Valpolicella-Cuvée



MITTLERES VIOLETT
Malbec, Syrah, Teroldego



TIEFES VIOLETT
Alicante Henri Bouschet, Pinotage



BLASSES LACHSROT
Provence-Rosé, weißer Zinfandel



BLASSES RUBINROT
Pinot Noir



MITTLERES RUBINROT
Tempranillo, GSM-Cuvée



TIEFES RUBINROT
Cabernet Sauvignon, Tannat



MITTLERES LACHSROT
Sangiovese-Rosé



BLASSES GRANATROT
Nebbiolo



MITTLERES GRANATROT
Reife Rotweine, Brunello di Montalcino



TIEFES GRANATROT
Reifer Amarone, Barolo



TIEFES LACHSROT
Syrah-Rosé, Merlot-Rosé



BLASSES GELBBRAUN
Tawny Port, reifer Nebbiolo



MITTLERES GELBBRAUN
Reifer Sangiovese, Bual Madeira



TIEFES GELBBRAUN
Old Vintage Port

Riechen

Wein enthält Hunderte von Aromaverbindungen, die man am besten erkennen kann, bevor man einen Schluck trinkt.

So geht's

Halten Sie sich das Glas unter die Nase und schnüffeln Sie kurz, um Ihre Sinne zu wecken. Schwenken Sie den Wein einmal und schnüffeln Sie dieses Mal bewusst. Setzen Sie das Glas zwischendurch ab, um Ihre Eindrücke wirken zu lassen.



Halten Sie die Nase über das Glas und bewegen Sie es langsam, bis Sie einzelne Aromen erkennen.



Am oberen Rand findet man meist zarte blumige Aromen und am unteren Rand eher volle Fruchtnoten.



Durch Schwenken werden die Aromen konzentriert.

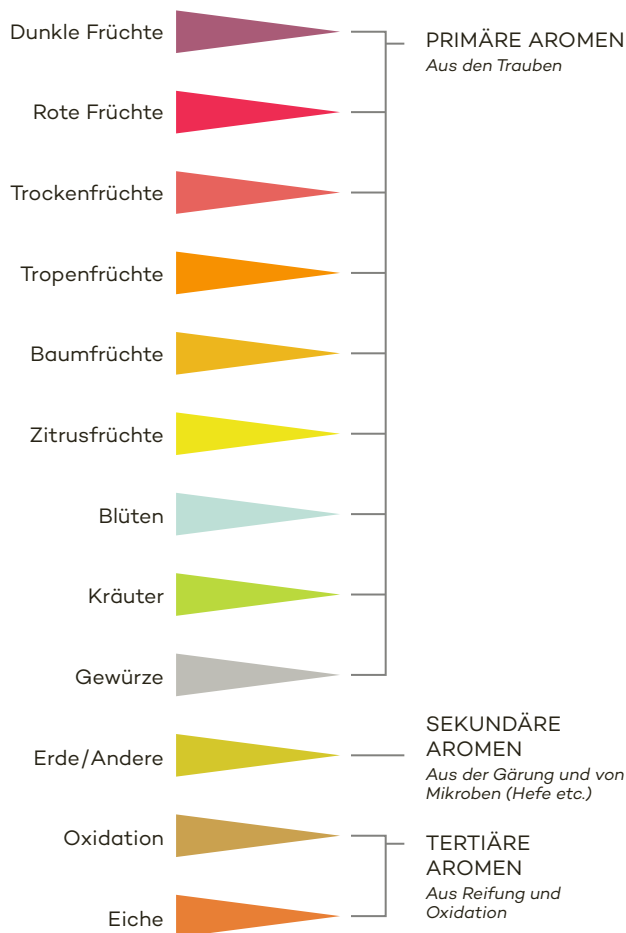
Das ist wichtig

Frucht: Versuchen Sie, ein Fruchtaroma zu identifizieren, und beschreiben Sie es mit einem Adjektiv. Welche Art von Erdbeere riechen Sie da? Frische, reife, gekochte, getrocknete? Suchen Sie nach zwei bis drei Aromen.

Kräuter/Andere: Manche Weine sind herzhafter als andere und bieten mehr krautige, Blütendüfte und mineralische Düfte als Früchte. Beschreiben Sie Ihre Eindrücke. Es gibt keine falschen Antworten!

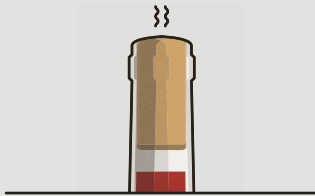
Eiche: Ein Wein, der Aromen von Vanille, Kokosnuss, Piment, Milchschokolade, Cola, Zeder, Dill oder Tabak zeigt, ist wahrscheinlich im Eichenfass gereift. Unterschiedliche Eichenarten (und Behandlungsmethoden) liefern unterschiedliche Aromen. Weißeiche (*Quercus alba*) bietet mehr Dill und Kokos, während Traubeneiche (*Quercus petraea*) mehr Vanille, Piment und Muskat liefert.

Erde: Wenn Sie Erdnoten finden, bestimmen Sie, ob sie organisch (Lehm, Pilze, Waldboden) oder anorganisch (Schiefer, Kreide, Kies, Ton) riechen. Diese Aromen stammen wohl von Mikroben und bieten Hinweise auf die Herkunft des Weins. Notieren Sie die Art der Erdigkeit.



Weinfehler

Wenn Sie einen Wein im Restaurant probieren, achten Sie auf Weinfehler, die meist durch Fehler bei Lagerung und Umgang entstehen. Hier stehen die häufigsten – und wie man sie erkennt.



Korkton

(TCA, 2,4,6-Trichloranisol, Tribromanisol etc.)

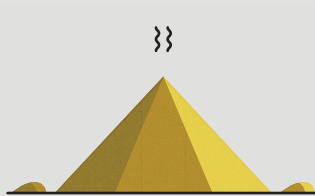
Der Wein riecht stark nach feuchter Pappe, nassem Hund oder muffigem Keller. Dieser Fehler entsteht unter anderem durch den Kontakt des Korkens mit Chlor und betrifft vermutlich 1–3 % aller Flaschen mit Naturkorken. Der Weinkellner sollte diesen Fehler erkennen können. Lassen Sie den Wein zurückgehen.



Flüchtige Säuren

(Essigsäure, Äthylacetat)

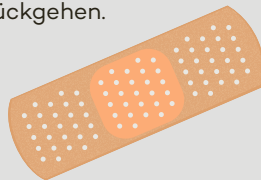
Riecht der Wein scharf nach Essig oder Nagellackentferner, liegt das meist an flüchtigen Säuren. Erlaubt sind bis zu 2,4 g/l Essigsäure, die in kleinen Mengen zur Komplexität eines Weins beiträgt. Allerdings reagieren manche Menschen empfindlich auf Essigsäure. Versuchen Sie, den Wein gegen einen anderen umzutauschen.



Reduktion

(Reduktion, Mercaptane, Schwefelverbindungen)

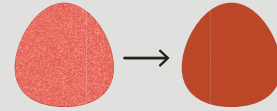
Riecht der Wein deutlich nach Knoblauch, gekochtem Kohl, faulen Eiern, gekochtem Mais oder Streichholz, liegt das an Schwefelverbindungen. Zur Reduktion kommt es, wenn der Wein im Ausbau zu wenig Sauerstoff bekommen hat. Man kann den Geruch deutlich mildern, indem man den Wein dekantiert oder mit einem Silberlöffel umrührt. Hilft das nicht, lassen Sie den Wein zurückgehen.



Brettanomyces

(auch Dekkera)

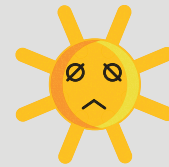
Riecht der Wein nach Pflastern, verschwitztem Sattelleader, Stall oder Kardamom, liegt das an der Wildhefe Brettanomyces, die zusammen mit der Weinhefe (*Saccharomyces cerevisiae*) vergärt. Manche Kellereien fördern dies sogar, weil es kein Fehler an sich ist. Viele Verkoster mögen die erdigen, rustikalen Aromen, andere lehnen sie ab. Versuchen Sie, den Wein umzutauschen, wenn es Sie stört.



Oxidation

(Sotolon, diverse Aldehyde)

Riecht der Wein nach angestoßenen Äpfeln, Jackfrucht und Leinöl und ist teilweise braun (und ist kein Marsala oder Madeira), ist er oxidiert. Alle Weine oxidieren mit der Zeit, aber wenn es vorzeitig passiert, liegt das oft an einer falschen Lagerung. Finden Sie heraus, ob der Wein vielleicht oxidiert sein soll, bevor Sie ihn zurückgehen lassen.

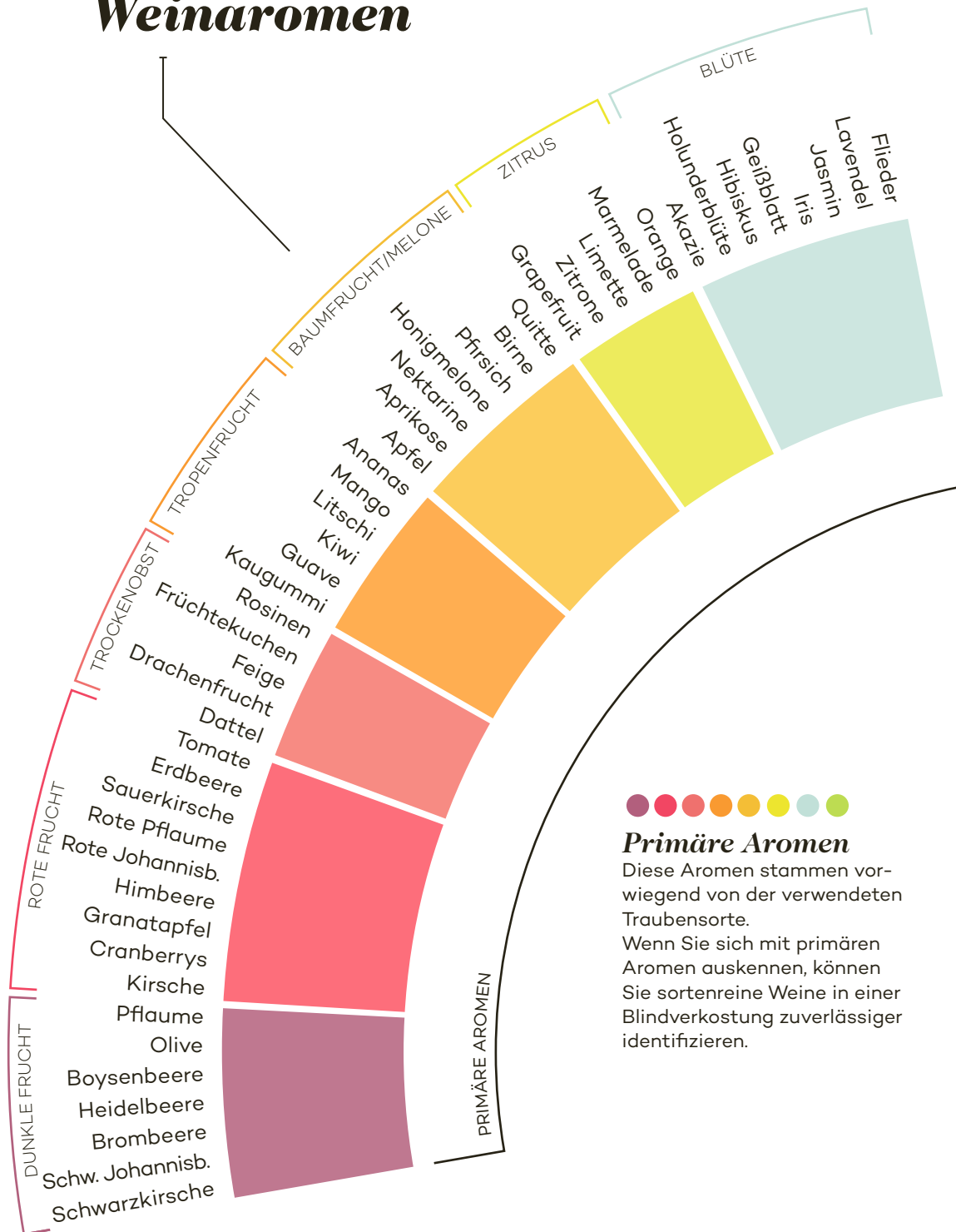


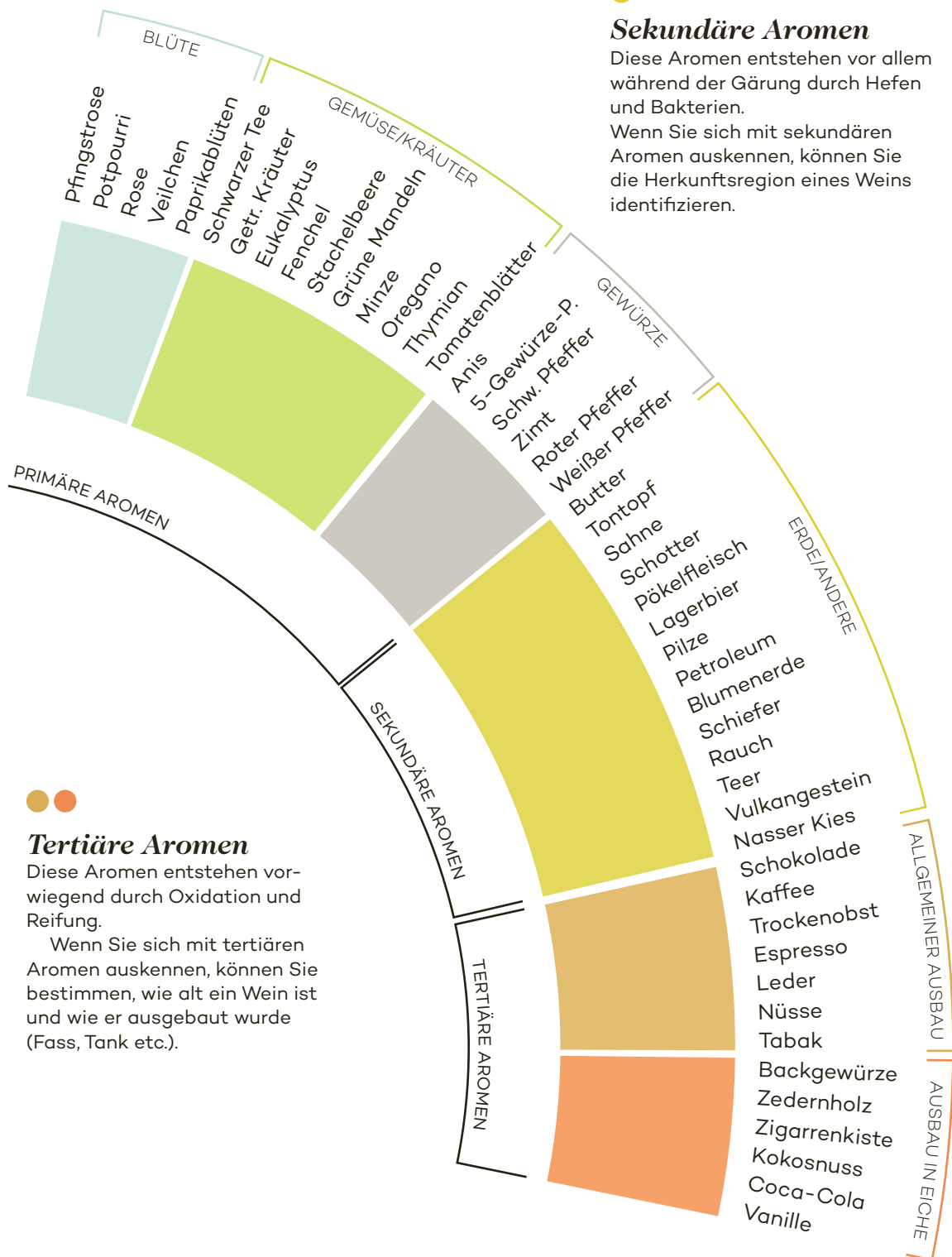
Käseln

(auch »Lichtgeschmack«)

Ein Wein »käselt«, wenn er direktem Tageslicht ausgesetzt war oder auch zu lange unter Kunstlicht lag. Das Licht beschleunigt die chemischen Reaktionen im Wein und lässt ihn vorzeitig altern. Am häufigsten sind Weiß- und Schaumweine betroffen. Lassen Sie den Wein zurückgehen.

Weinaromen





Sekundäre Aromen

Diese Aromen entstehen vor allem während der Gärung durch Hefen und Bakterien.

Wenn Sie sich mit sekundären Aromen auskennen, können Sie die Herkunftsregion eines Weins identifizieren.

Tertiäre Aromen

Diese Aromen entstehen vorwiegend durch Oxidation und Reifung.

Wenn Sie sich mit tertiären Aromen auskennen, können Sie bestimmen, wie alt ein Wein ist und wie er ausgebaut wurde (Fass, Tank etc.).

Schmecken

Nehmen Sie einen nicht zu großen Schluck und »kauen« Sie ihn, sodass er jeden Bereich Ihres Mundes berührt. Schlucken Sie (oder spucken Sie aus). Atmen Sie jetzt langsam durch den Mund ein und durch die Nase wieder aus.

Struktur

Süße: Ist der Wein lieblich oder trocken? Sie werden die Süße als Erstes an der Zungenspitze schmecken.

Säure: Macht der Wein den Mund wässrig? Hohe Säure prickelt und fördert den Speichelfluss.

Tannine: Wie adstringierend (trocknend) oder bitter ist der Wein? Tannine fühlt man auf der Mitte der Zunge und zwischen Lippen und Zähnen. Weine mit vielen Traubentanninen sind eher im vorderen Mundbereich adstringierend, während man Eichen-tannine mehr in der Zungenmitte wahrnimmt.

Alkohol: Spüren Sie Wärme oder gar ein Brennen in der Kehle? Das ist der Alkohol!

Körper: Füllt der Wein den Mund mit Geschmack (schwer), oder ist er kaum zu spüren (leicht)?

Abgang: Welcher Geschmack kommt zuletzt? Bitter, sauer, ölig oder etwas salzig? Achten Sie auch auf andere Noten (rauchig, krautig, parfümiert etc.).

Länge: Wie lange hält der Nachgeschmack an?

Komplexität: Wie einfach ist es, verschiedene Noten und Aromen zu erkennen? Viel Geschmack bedeutet größere Komplexität.

Ebenen: Verändern sich die Noten eines Schlucks mit der Zeit? Manche Kritiker sprechen hier von »Ebenen« oder »Dimensionen« des Weins.

