

Inhalt

Vorwort 8

Der erste Kontakt 10

Ratlos vor dem Regal: Was Etikett, Preis, Herkunft und Verpackung sagen

Das Etikett • Wein und Preis • Wein und Alkohol • Die Qualität des Weins • Weinschlauch • Wein aus dem Supermarkt • Wein verkosten

Allgemeinwissen 26

Was man wissen muss, um mitzureden: wichtige Weinbegriffe, historische Daten und Definitionen

Bestandteile des Wein • Kurze Geschichte des Weins • Der Weltrebelgürtel • Die Ursprungsbezeichnungen • Weinwissen

Rebenkunde 40

Biologie eines ungewöhnlichen Gewächses: Rebsorten, Rebstock, Anatomie der Traube

Die Rebe • Rote Rebsorten • Weiße Rebsorten • Die Beeren • Das Tannin • Die Traubenreife

Der Weinberg 54

Die Mutter der Qualität: der Weinberg und wie darin gearbeitet wird

Der Boden • Die Bestockung • Die Reben-erziehung • Das Jahr im Weinberg • Die Weinlese • Biologischer Anbau

Die Kellerarbeit 68

Menschen, Tanks und Traditionen:

Wie aus Saft Wein wird

Die Rotweinbereitung • Die Weißweinbereitung •
Fasskunde • Neue önologische Techniken •
Champagner • Sekt, Spumante, Prosecco & Co. •
Süßweine • Portwein • Sherry

Die Weinbauländer 88

Von Stärken, Schwächen und Sonderheiten
der wichtigsten Weinbauländer der Welt

Frankreich • Italien • Spanien • Deutschland •
Österreich • Schweiz • Portugal • Griechenland •
Südafrika • Kalifornien • Chile • Argentinien •
Australien • Neuseeland • Der Osten Europas

Praktisches Weinwissen 116

Vom klugen Umgang mit einem
empfindlichen Produkt

Die Qualität des Korkens • Alternative Weinver-
schlüsse • Die Korkenzieher • Die Weingläser •
Die Trinktemperatur • Das Einschenken •
Die Weinlagerung • Die Accessoires • Weinfehler

Sensorik des Weins 146

Riechen, schmecken und darüber reden:
vom Leckerschmecker zum Weinverstehrer

Riechen • Schmecken • Die Aromen des
Weins • Wein und seine Beurteilung •
Wein-Legenden

Glossar, Register, Bildnachweis 160