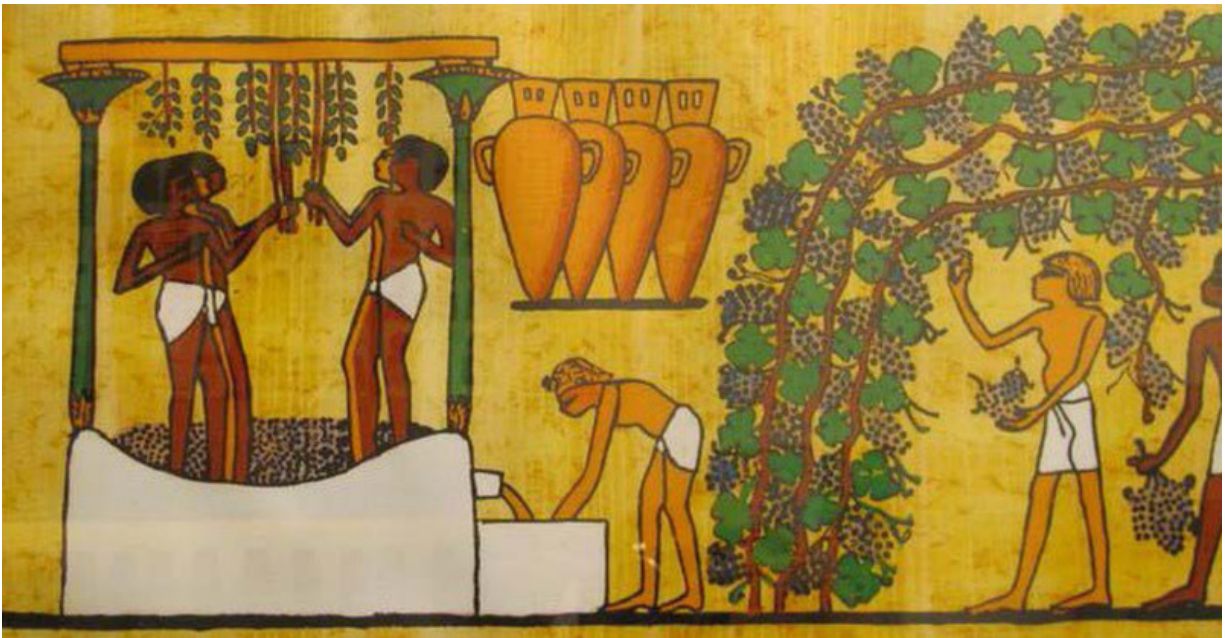


Weinbau und Weingeschichte



Helmut Matys



Thema:

Was ist Wein (Bild)
Was ist Stillwein (Wein)
Was ist Schaumwein (Sekt)
Was ist Perlwein (Prosecco)
Weinherstellung (Bild)
Der Einfluss des Menschen
Das Klima
Der Boden, Bodenbearbeitung
Anbaugebiet
Gebietsaufteilung (Schema)
Weinbaugebiet, Einzellagen,
Großlagen, Bereich.
Die 13 Anbaugebiete
Die Weinrebe (Bild)
Deutsche Rebsorten, Übersicht
Die Rebsorten
Die Weinrebe
Klon und Unterlage
Die Reblaus
Rebenpflege, Erziehung
Traubenlese
Oechslewaage, Refraktometer
Weinherstellung (Schema)

Weißweinherstellung
Rotweinherstellung
Malolaktische Gärung
Roséfarbene Weine
BIO Weine
Veganer Wein
Oranger Wein
Alkoholfreier Wein
Schaumweinherstellung (Sekt)
Perlweinherstellung (Prosecco)
Wein Qualitätsstufen
VDP Qualitätspyramide
Weingeschmack, trocken bis süß
Die amtliche Prüfung
Das Etikett
Auszeichnungen, Medaillen ect.
Weinlagerung
Die Weinprobe
Die Weinfachsprache
Wein und Speisen
Wein, Sekt und Gesundheit
Statistiken
Weingeschichte
Nachschlagewerk INDEX
Quellennachweis
Danke



Was ist Wein?
Was ist Wein?

Was ist Wein (Stillwein), lateinisch vinum?

Wein ist ein Getränk, das durch alkoholische Gärung aus dem Traubensaft der Weinrebe gewonnen wird. Der Gärvorgang geschieht beim Weißwein in dem Most und beim Rotwein in der Maische*. Die Maische ist eine Mischung aus zerquetschten Trauben und dem Most. Während der Gärung wird der im Traubenmost vorhandene Zucker zu gleichen Teilen in Alkohol und Kohlendioxid umgewandelt. Das Kohlendioxid kann durch einen Gärverschluss aus dem Gärbehälter entweichen, ohne dass Sauerstoff in den Behälter gelangt. Der Gärvorgang wird durch Hefen* ausgelöst. Hefen kommen in der Natur in großen Mengen frei vor und „leben“ sozusagen auf der Erde, auf Blättern und auf den Früchten. Die natürlichen Hefen leiten zwar eine Gärung von selbst ein (Spontangärung*), sind aber für die gezielte Gärung des Mostes oder der Maische* nicht erwünscht. Die natürlichen Hefen* benötigen für den Gärprozess Sauerstoff und können Alkohol nur bis etwa acht Prozent bilden. Jedoch stört der Sauerstoff die Weinzubereitung, indem er das Wachstum von schädlichen Bakterien und anderen Mikroorganismen, die den Wein ungenießbar machen, fördert. Um das zu verhindern, wird das Wirken der natürlichen Hefen* unterdrückt. Für die gezielte Gärung werden speziell entwickelte Reinzuchthefen* verwendet. Die Reinzuchthefen* arbeiten ohne Sauerstoff und sind reine Naturprodukte, die jedoch eine wesentlich höhere Alkoholbildung erlauben. Neben dem Alkohol und dem Kohlendioxid bilden sich bei der Gärung* eine Vielzahl von anderen Substanzen wie Glycerin, Fuselöle, Weinsäure, Apfelsäure, Bernsteinsäure, Milchsäure, Gerb- und Farbstoffe. Die Art und

Menge dieser Substanzen variiert mit der Qualität des Mostes, der Hefe* und dem Ablauf der Gärung*. Sie sind für den Geschmack und die Qualität des Weines von großer Bedeutung. Mit der Länge der Gärdauer werden der Alkohol- und der Restzuckergehalt* beeinflusst. Je länger die Gärung*, umso höher der Alkoholgehalt und umso niedriger der Restzuckergehalt* (Rz). Stillwein* ist ein Wein, der seine erste alkoholische Gärung* beendet hat. Also der Wein, den wir normalerweise trinken.

Was ist Sekt / Schaumwein.

Sekt wird mit einer zweiten alkoholischen Gärung* aus Wein hergestellt. Dem Wein werden gelöster Zucker und Reinzuchthefen* zugegeben. Die Hefe* spaltet den Zucker in Alkohol und Kohlensäure. Während bei der Weinherstellung die Kohlensäure abgelassen wird, bleibt er bei der Sektherstellung im Gärbehältnis und es baut sich der beim Sekt erforderliche Druck von 3-6 Bar in der Flasche auf. Für die Sektherstellung gibt es drei Verfahren.

1. Die Flaschengärung: Der Gärvorgang erfolgt in verschlossenen Flaschen. Nach der abgeschlossenen Gärung* werden die Flaschen im Rüttelpult* nach und nach aufgerichtet. Die Hefe* sammelt sich am Flaschenhals und wird kurz eingefroren. Durch Öffnen der Flasche entweicht die Hefe*. Jetzt wird mit einer Wein-Zuckermischung (Versanddosage*) aufgefüllt und die Flasche mit einer Agraffe* (Bild) verschlossen.



2. Tankgärverfahren: Der Gärvorgang erfolgt in großen Druckbehältern. Nach der Gärung* wird die Hefe abgefiltert, die Flaschen aufgefüllt, mit der

Versanddosage* versehen und mit einer Agraffe* verschlossen.

3. Transvasierverfahren: Der Gärvorgang erfolgt in Flaschen. Nach Umfüllen in Drucktanks wird die Hefe* abfiltriert und der Sekt wieder in Flaschen gefüllt, die Versanddosage* zugegeben und mit der Agraffe* verschlossen.

Winzersekt wird zu 100% aus den Erzeugnissen **eines** Winzers hergestellt und besteht überwiegend aus dem Wein **einer** Rebsorte (Sortenrein), ist also eine etwas gehobene Kreation.

Zur Zeit wird auf 0,75 Liter Sekt 1,02 € Sektsteuer erhoben.
Sektbezeichnungen: Deutschland / Sekt; Spanien / Cava; Italien / Spumante; Frankreich / Crémant / Champagner; aus Übersee überwiegend / Sparkling.

Was ist Prosecco, Secco ect. / Perlwein.

Perlwein ist ein Wein, der mit weineigener Kohlensäure „verperlt“ wurde, daher Perlwein. Während bei der Vergärung vom Wein die Kohlensäure entweicht, wird er für hochwertige Perlweine aufgefangen und dem Wein nach der Gärung* wieder zugesetzt. Einfache Perlweine dürfen auch mit technischer Kohlensäure versetzt werden, muss aber diesbezüglich deklariert werden. Während Sekt einen Druck von 3 – 6 Bar in der Flasche aufweist und der Sektsteuer unterliegt, hat der Perlwein nur einen Druck von 1 – 2,5 Bar und unterliegt nicht der Sektsteuer. Der Perlwein darf in seiner Ausstattung nicht mit Sekt verwechselbar sein. Er darf **nicht mit einer Agraffe*** (Bild 1) verschlossen sein. Typische Perlweinverschlüsse (Bild 2) sind Schraubverschluss, Kronkorken und ähnliche. Perlweine erlebten in Deutschland eine Glanzzeit in den 1950er und 1960er Jahren, dann kam er weitgehend aus der Mode. Seine Renaissance erlebte er Anfang der 1990er Jahre. Als italienischer Perlwein (Prosecco frizzante), eroberte er den deutschen Markt. Bis 2009 war Prosecco die Bezeichnung einer Traube, die umbenannt wurde in Glera. Seit 2010 ist Prosecco eine Herkunftsbezeichnung, d.h. Herstellungs- und Abfüllort sind vorgeschrieben. Perlweine werden in Deutschland Secco wie Amüsecco, Dursecco, Rosecco ect. benannt und dienen als leichte Alternative zum Sekt. Seccos passen zum beschwingten Lebensgefühl der unkomplizierten Genießergeneration.



Kaufhinweis:

Prosecco frizzante =

Perlwein / Secco.

Prosecco Spumante =

Schaumwein / Sekt.

Prosecco mit Agraffe* =

Schaumwein / Sekt.





Weinherstellung.
Weinherstellung.



Der Einfluss des Menschen:

Die Natur mag die feinsten, rebsortentypischen Aromen erschaffen; aber der Mensch entscheidet, wie viel davon im Wein wiederzufinden ist. Erfahrung und Intuition sind nötig, um im richtigen Moment in Weinberg und Keller die richtige Entscheidung zu treffen. Die Auswahl der richtigen Rebe für den gewählten Standort. Den richtigen Rebschnitt*, damit reguliert der Winzer die Leistung des Rebstocks. Die Wuchsenenergie wird qualitätssteigernd in die Trauben und nicht in das Blattwerk gelenkt. Eine Ertragsbegrenzung* wirkt sich positiv auf die Weinqualität aus. Ältere Rebstöcke produzieren weniger Trauben und bessere Qualität. Schwierig ist es, den richtigen Zeitpunkt für die Traubenlese abzuspannen. Zur Abstimmung der richtigen Reifegrade wird der Winzer in mehreren Durchgängen ernten, dadurch bestimmt er den Weinstil. Für einen frisch-fruchtigen Weißwein erntet er früher. Will er mehr Körper und weniger Säure, erntet er etwas später. Auch wenn er einen edelfaulen* Dessertwein, oder einen Eiswein will, muss er die strengen Lesevorschriften beachten. Für einen spritzig-fruchtigen Weißwein wird in warmen Regionen auch Nachts geerntet. Bei der Rotweintrauenlese zählt ein ausgewogenes Verhältnis aus Schale, Saft und reifen Traubenkernen. Bei unreifen Kernen ist der Gerbstoffanteil* höher. Geerntet wird per Hand oder mit dem Traubenvollernter*. Den Keller sollen nur gesunde und reife Trauben erreichen, faule werden aus Qualitätsgründen aussortiert. Weiße Trauben werden schnellstmöglich entstielt und gepresst. Um mehr sortentypische Aromen zu bekommen, lässt man die geernteten Trauben eine Zeit lang bei 10°C stehen. Danach werden sie sanft gepresst und bei etwa 20°C in Edelstahltanks vergoren. Topweine kommen in

225 Liter Eichenholzfässer (Barriques*), dadurch bekommen sie mehr Fülle und das rebsortentypische Fruchtspektrum wird erweitert. Rote Trauben werden entstielt und leicht angepresst als Maische im Tank vergoren. Hierbei wird die rote Farbe aus den Traubenhäuten gelöst. Für den baldigen Genuss reifen sie in Edelstahltanks, bessere Weine reifen im Holzfass, oder im Barrique* (225 Liter Eichenholzfass).

Das Klima:

Die Rebe mag es grundsätzlich heiß, liebt Licht und fühlt sich in hoher Luftfeuchtigkeit wohl, wie in den Auenwäldern ihrer ursprünglichen Heimat zwischen Kaukasus und Afghanistan. Temperaturen von 40°C im Schatten verträgt das subtropische Lianengewächs problemlos, nach unseren Kriterien des Weinbaus jedoch mit Qualitätsverlusten. Denn je heißer der Standort, umso schneller die Reife. Der Zuckergehalt der Traube ist höher, und damit der Alkoholgehalt des späteren Weins. Fruchtsäure sowie Duft- und Aromastoffe sind geringer. Problematisch kann es sein, wenn Wasser fehlt und die Trauben in südlichen Gefilden durch diesen Trockenstress, trotz genügend Wärme, nicht zur Reife gelangen. Nun gibt es Rebsorten, es sind vor allem rote, die mit Trockenheit, sogar zeitweiliger Dürre, viel besser zurechtkommen als andere. Wiederum erfrieren andere nicht gleich bei -20°C. Die generelle Aussage, eine Rebe fühlt sich zwischen den 25. und 45. Breitengrad am wohlsten, ist bei jedem Einzelfall zu prüfen. Es gibt Sorten, die fast überall irgendwie ein Ergebnis bringen. Qualität aber verlangt nach einem geeigneten Klima. Ist der Standort zu heiß, weicht man in höhere Lagen aus. Ist der Standort zu kalt, werden die Reben meistens auf steile Südhänge entlang der Flüsse gepflanzt. Doch vor allem sollte man sich für die richtige Sorte entscheiden. Auch wenn der Cabernet Sauvignon oder Chardonnay weltweit in Mode sind: In Deutschland bleiben beide, ganz besonders Cabernet, weit hinter ihren Möglichkeiten zurück. Dafür wachsen hier die bezauberndsten Rieslinge der Welt, um die uns jedes Weinland beneidet.

Die Rebfläche der EU ist per EU-Verordnung nach klimatischen Kriterien in 7 Weinbauzonen* aufgeteilt.

Hauptzonen A, B, C mit mehreren Unterzonen. A ist die kühlfte Zone, C die wärmfte. Die deutschen Anbaugelbiete gehören zur Weinbauzone A, Ausnahme ist Baden mit B. Für die Winzer gelten in den verschiedenen Zonen unterschiedliche Vorschriften in Bezug auf Mostgewicht, Anreicherung* und Säuern* bzw. Entsäuern* des Weines.

Boden, Bodenbearbeitung.

Der Boden gehört neben der Rebsorte, dem natürlichen Umfeld, der Reberziehung* und dem Rebschnitt zu den wichtigsten Qualitätsfaktoren beim Wein. Weinbergböden sind die stabile Grundlage des Terroir*. Unter dem Begriff Terroir* werden neben der Arbeit des Winzers die natürlichen Faktoren; Gestein, Boden, Klima und Topographie zusammengefasst, die einen Einfluss auf die Qualität und den Geschmack des Weines nehmen. Der Boden bietet der Rebe Halt, Nährstoff und Wasser. Die Mächtigkeit und der Aufbau des durch die Rebwurzeln genutzten Bodenraumes, sein Wasser- und Lufthaushalt, sowie sein natürliches Nährstoffangebot sind die wichtigsten Bodeneigenschaften. Die vielfältigen Eigenschaften der Weinbergböden prägen nicht allein das Wachstum der Reben, sondern auch den Charakter der Traube. Grundsätzlich lässt sich festhalten: Steinböden (stark verwittertes Gestein), eignet sich besonders für den Riesling. Lehm- und Lößböden lassen körperreiche Weine gut gedeihen. Tonböden bringen elegante, nachhaltige Weine. Auf Kalk- und Mergelböden wachsen wuchtige, jedoch säurearme Weine. Eine weitere Auswahl von Bodenarten und deren Wirkung: Basalt; wenig Säure. Granit; säurebetont. Kreide; säurebetont. Löss: vollmundig, lagerfähig. Mergel; gute Säure. Sandboden; duftig und säurearm. Schiefer; leichte, elegante, rassige Weine.

Bodenbearbeitung: Hierbei geht es um die Lockerung und Verbesserung der Wasseraufnahme, Verdunstungsschutz, Einmischen von Düngemitteln und der Unkrautbekämpfung. Im Abstand von mehreren Jahrzehnten und vor jeder Neuanpflanzung wird der Boden durch intensives Tiefpflügen (Rigolen) bis zu 1 Meter tief umgegraben und

gelockert. In Hanglagen werden Trockenmauern* angelegt, um dem Boden, der hinter den Mauern aufgefüllt wurde, Halt zu geben.



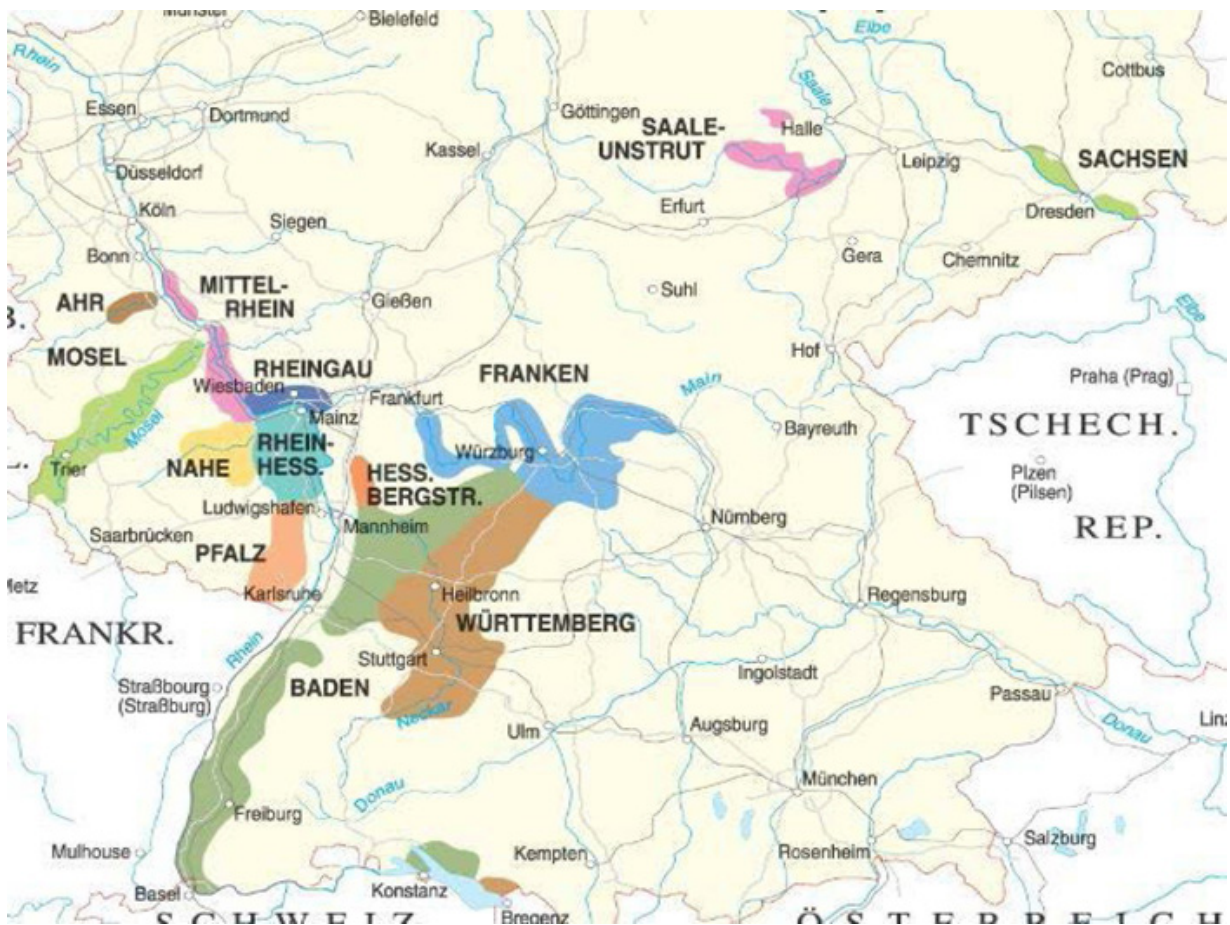
Diese Terrassen bieten häufig die einzige Möglichkeit, Steillagen über 35 Grad zu bewirtschaften. Die steilsten Weinlagen sind mit 75 Grad der Engelsfelsen im Badischen Bühlertal und der Calmont an der Mosel mit bis zu 68 Grad Hangneigung. Die optimale Weinbergausrichtung ist nach Süd, Süd-West, weil hier die Sonneneinstrahlung und die dadurch entstehende Bodenwärme optimal genutzt werden kann. Zur Winterbearbeitung gehört eine Auflockerung des Bodens (Frostgare*). Durch Abdeckungen können Sporen, die zur indirekten Schädlingsbekämpfung beitragen, geschützt werden. Zur Frühjahrsbearbeitung gehören die

Bodenauflockerung und die erste Unkrautbekämpfung. Im Sommer darf nur noch flach bearbeitet werden, damit das Tiefenwasser nicht an die Oberfläche gelangt und verdunsten kann.



Anbaugebiet (Weinbaugebiete), Bereich, Großlage, Einzellage:

Im Deutschen Weingesetz von 1971 wurde der Begriff „Anbaugebiet“ (Bestimmtes Anbaugebiet) festgesetzt. Es ist eine Herkunftsbezeichnung für Qualitäts- und Prädikatsweine. Die Anbaugebiete sind hierarchisch nach: Anbaugebiet / Bereich / Großlage / Lage gegliedert. Es gibt in Deutschland 13 Anbaugebiete: Ahr, Baden, Franken, Hessische Bergstraße, Mittelrhein, Mosel, Nahe, Pfalz, Rheingau, Rheinhessen, Saale-Unstrut,



Sachsen, Württemberg. Nur in diesen 13 bestimmten Anbaugebieten ist die Produktion von Qualitätsweinen und