

INA FINN



**WEIN**

**WISSEN**

**IN 2 TAGEN  
ZUM KENNER**

Hallwag

INA FINN



**WEIN**

**WISSEN**

**IN 2 TAGEN  
ZUM KENNER**

Hallwag

# LIEBER WEINFREUND,

für mich ist Wein nicht nur eines der vielseitigsten Genussmittel, sondern eine Passion und eine nie endende Entdeckungsreise. Durch ihn haben sich mir viele Länder und Kulturen erschlossen. Wein steht aber auch für Geselligkeit und ist der perfekte Begleiter zu gutem Essen. Dieses Buch soll eine Art roter Faden sein, der Sie auf spielerische Art an den Wein heranzuführt. Es ist Ihr persönliches Weinseminar, in dessen Verlauf wir sechs Weine aus sechs verschiedenen Rebsorten probieren und miteinander vergleichen werden. Auf der Grundlage dieser sechs Sorten, aus denen weltweit zahlreiche Weine erzeugt werden, können Sie später viele weitere Entdeckungen machen.

Aus meiner beruflichen Erfahrung weiß ich, welche Informationen man wirklich braucht, um sich in der Weinwelt besser zurechtzufinden. Daher werde ich Sie mit etwas Hintergrundwissen auf die Verkostung einstimmen. Sie werden sehen: So kompliziert und mystisch, wie ihn viele immer noch darstellen, ist der Wein gar nicht. Besonders im Kapitel über Weinsensorik werden Sie vieles erfahren, was Sie bei der anschließenden Verkostung in die Praxis umsetzen können. Zum Schluss folgen Tipps für den Umgang mit Wein, vom Einkauf über die Lagerung bis hin zur Serviertemperatur.

Vielleicht genießen Sie schon beim Lesen ein Glas Ihres Lieblingsweins, der Ihnen bisher einfach nur gut geschmeckt hat. Nach der Lektüre werden Sie auch wissen, warum das so ist. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und Genießen.

Ihre

Ma Pi

# **DIE VORFREUDE STEIGERN**

Das Wichtigste und Schönste auf Ihrem Weg zum Weinkenner ist Ihre Neugierde und Ihre Bereitschaft, möglichst viele verschiedene Weine unterschiedlicher Farbe, Rebsorte, Herkunft und Preislage kennenzulernen und zu verkosten. Daran werde ich Sie immer wieder erinnern. Ich bin mir fast sicher, dass Sie bereits nach den folgenden Seiten Lust auf den ersten Schluck Wein bekommen. Bevor Sie jedoch mit dem Verkosten beginnen, sollten Sie ein paar Vorbereitungen treffen, denn gut vorbereitet ist halb verkostet.

## **ALLEINE ODER IM TEAM?**

Ob Sie lieber alleine oder zusammen mit Gleichgesinnten verkosten, ist ganz Ihnen überlassen. Beides führt zum Ziel. Ich persönlich ziehe es vor, Wein im Team zu verkosten und zu genießen. Vor allem schätze ich es, eine Art Sparringspartner zu haben, mit dem ich mich über Wein austauschen kann. Wenn auch Sie nicht alleine verkosten möchten, überlegen Sie, wer aus Ihrem Freundes- oder Bekanntenkreis ebenfalls gerne Wein trinkt, aber noch kein Weinkenner ist. Ideal ist eine Dreiergruppe, weil dann von einer 0,75-Liter-Flasche genügend Wein zum Nachverkosten übrig bleibt.

## **WELCHE WEINE SOLLTEN SIE EINKAUFEN?**

Für die hier vorgeschlagenen Weine empfiehlt sich eine Preislage zwischen 5 und 10 Euro pro 0,75-Liter-Flasche. Dafür können Sie repräsentative Qualitäten erwarten. Falls Sie für den Einkauf in ein Weinfachgeschäft gehen, werden Sie in jedem Fall beraten. Wenn Sie lieber im Internet

bestellen, sollten Sie darauf achten, dass die Jahrgänge aktuell sind und die bestellten Weine wirklich zu fast 100 Prozent aus der jeweiligen Rebsorte bestehen.

**Riesling** Qualitätswein aus Deutschland, zum Beispiel von der Mosel oder aus dem Rheingau

**Sauvignon blanc** Am besten ein Wein aus dem Anbaugebiet Loire in Frankreich

**Chardonnay** Ein Wein aus Australien, Südafrika oder Chile

**Spätburgunder/Pinot noir** Qualitätswein aus Deutschland (Baden oder Pfalz) oder Pinot noir aus dem Burgund in Frankreich (ist aber deutlich teurer)

**Merlot** Ein Wein aus Südfrankreich, Spanien oder Südafrika

**Cabernet Sauvignon** Am besten ein Wein aus Chile oder Kalifornien

## WAS BRAUCHEN SIE SONST NOCH?

Hier folgt eine kleine Checkliste jener Utensilien, welche bei den meisten ohnehin im Haushalt vorhanden sind.

**Weingläser** Stellen Sie mindestens zwei, besser drei Gläser pro Person bereit. Die Gläser sollten alle die gleiche Größe haben und sich zum Rand hin leicht verjüngen.

**Korkenzieher** Nehmen Sie jenes Modell, das Sie üblicherweise am liebsten zum Öffnen von Weinflaschen benutzen. Näheres über Korkenzieher siehe [>](#).

**Spuckeimer** Unter Weinfachleuten ist es üblich, die verkosteten Weine auszuspucken. Das klingt für Sie vielleicht ungewohnt und Sie denken sich: »Der schöne Wein!« Doch wenn man mehrere Weine nacheinander verkostet, kann einem der Alkohol mit der Zeit zu viel werden. Deshalb ist es von Vorteil, wenn Sie einen Spuckeimer am Tisch haben. Ein etwas tieferes Gefäß ist dazu gut geeignet. Wenn Sie mit anderen zusammen verkosten, empfehle ich Ihnen, für jeden Verkoster ein eigenes Spuckgefäß bereitzustellen.

**Kühlmöglichkeit** Die Weißweine sollten Sie etwa drei Stunden vor der Verkostung in den Kühlschrank stellen (bei etwa 5 °C) und die Rotweine auf 18 °C temperieren (siehe auch [≥](#)).

**Wasser, Brot und Käse** Zum Neutralisieren des Geschmacks während des Degustierens sollte genügend stilles Wasser (siehe auch [≥](#)) und Brot (zum Beispiel Baguette) bereitstehen. Wichtig ist auch etwas für den ersten Hunger nach der Verkostung, am besten Käse.

**Weinnotizen** Es ist kein Muss, aber empfehlenswert, sich Notizen zu den verkosteten Weinen zu machen und zu bewerten, wie gut sie Ihnen gefallen haben. Damit haben Sie einen Überblick über die bereits probierten Weine und können gleichzeitig eine Art persönliches »Ranking« erstellen.

Und nun kann es losgehen!

# THEORIE

Welche Weine gibt es und worin unterscheiden sie sich? Was macht einen Wein einzigartig? Hier erfahren Sie das Wichtigste über Weinstile und Weintypen, über Anbauggebiete und Rebsorten und über die Bedeutung der Herkunft. Sie lernen die Arbeit des Winzers kennen, und zum Schluss dreht sich alles um die Flasche, die darauf wartet, von Ihnen geöffnet zu werden.

# EINSTIEG IN DIE WEINWELT

Schmeckt oder schmeckt nicht – darum geht es beim Wein! Natürlich ist es von Vorteil, wenn die Flasche, die Sie öffnen, eine ist, die Ihnen auch zusagt. Um die Trefferquote zu erhöhen, ist ein wenig Backgroundwissen ganz nützlich. Stellen wir uns dazu ein Weinregal vor, in dem alle Weintypen und Weinstile, die es gibt, aufgereiht sind. Am Anfang stehen die Weißweine, sortiert von national zu international. Danach folgen die Roséweine, von denen heute mehr Sorten auf dem Markt sind als noch vor ein paar Jahren. Rosé ist inzwischen *das* angesagte Getränk, sobald die Temperaturen nach oben gehen. Reich besetzt ist die Rotweinzeile, in der Vertreter aus aller Welt zu finden sind. Am Ende des Regals stehen die Schaumweine sowie Sherry und Portwein, die beide zur Kategorie der alkoholangereicherten Weine (siehe [➤](#)) zählen.

## WEINTYPEN AUF EINEN BLICK

- ‡ Stillweine
- ‡ Schaumweine
- ‡ alkoholangereicherte bzw. verstärkte Weine

## WEINSTILE AUF EINEN BLICK

- ‡ nach Weinfarbe: weiß, rosé, rot
- ‡ nach Körper (Gehalt an Geschmack): leicht, mittelkräftig, kräftig
- ‡ nach Süßegrad: trocken, halbtrocken, süß
- ‡ andere Faktoren, die den Weinstil prägen können:  
Säuregehalt, Gerbstoffgehalt, Ausbauart

Aus all diesen Weintypen und Weinstilen stellen wir uns nun ein eigenes, ganz individuelles Regal mit unseren Lieblingsweinen zusammen. Je nach Lust und Laune greifen wir dann hinein und freuen uns darauf, den Wein zu öffnen

und zu probieren. Wein ist nicht nur eines der vielfältigsten Genussmittel, sondern auch eine sehr subjektive Angelegenheit. Der eigene Geschmack entwickelt sich immer weiter und verändert sich mit der Zeit. Die Erfahrung kommt von ganz allein, je mehr Sie ausprobieren.

## **DIE WEINFARBE**

Wein ist vergorener Traubensaft, der aus Weintrauben bereitet wird. Diese unterscheiden sich in Farbe, Größe der Beeren und Aromatik. Die Trauben, welche zu Wein verarbeitet werden, nennt man Rebsorten – zum Beispiel Riesling oder Cabernet Sauvignon –, während die Trauben für den Obstsalat Tafeltrauben heißen und zur Weinbereitung eher ungeeignet sind.

Die Rebsorten werden in weiße und rote Sorten eingeteilt. Und jetzt aufgepasst: Aus roten Trauben kann sowohl Rot- als auch Weißwein hergestellt werden. Dagegen kann aus weißen Trauben nur Weißwein entstehen. Warum? Probieren Sie es selbst einmal aus: Zerdrücken Sie in der einen Hand eine weiße Beere und in der anderen Hand eine rote Beere. Aus beiden Händen wird heller Saft tropfen. Lassen Sie aber die rote Beere angequetscht in ihrem eigenen Saft liegen, wird sich der Saft nach kurzer Zeit rosa und nach längerer Zeit rot färben, weil die Schale rote Farbpigmente (Anthocyane) enthält.

Weißwein wird also aus dem Saft weißer oder roter Rebsorten hergestellt. Für Rosé- und Rotwein werden nur rote Rebsorten verwendet, wobei für die Rotweingewinnung sowohl Saft wie Schalen nötig sind – man nennt diese Mischung Maische.

## **DIE ALKOHOLISCHE GÄRUNG**

Der Saft bzw. die Maische wird durch die alkoholische Gärung zu Wein. Auslöser des Gärprozesses sind Hefepilze, die dem Saft oder der Maische zugegeben werden. Die Gärung hat

neben der Rebsorte einen wesentlichen Einfluss auf den späteren Geschmack und Charakter des Weins. Aber was geschieht da eigentlich genau?

Reife Trauben sind reich an Zucker. Hefepilze wiederum lieben Zucker. Im Verlauf der Gärung verputzen sie nach und nach den gesamten vorhandenen Zucker. Daraus entsteht zum einen Alkohol und zum anderen Kohlendioxid, das blubbernd aus dem Gärtank entweicht. Der Zuckergehalt der Traube bestimmt den späteren Alkoholgehalt mit. Um von Wein sprechen zu können, muss er zwischen 7,5 und 15 % Vol. liegen.

Man kann die Hefen auch daran hindern, allen Zucker zu vertilgen. Das geht ganz einfach über die Regulierung der Temperatur. Die Wohlfühltemperatur für Hefen liegt bei rund 20 °C. Ungemütlich wird es für sie unter 10 °C. Durch einen gesteuerten Kälteschock beenden sie ihr »Zuckergelage«. Im Wein bleibt dann eine sogenannte Restsüße zurück.

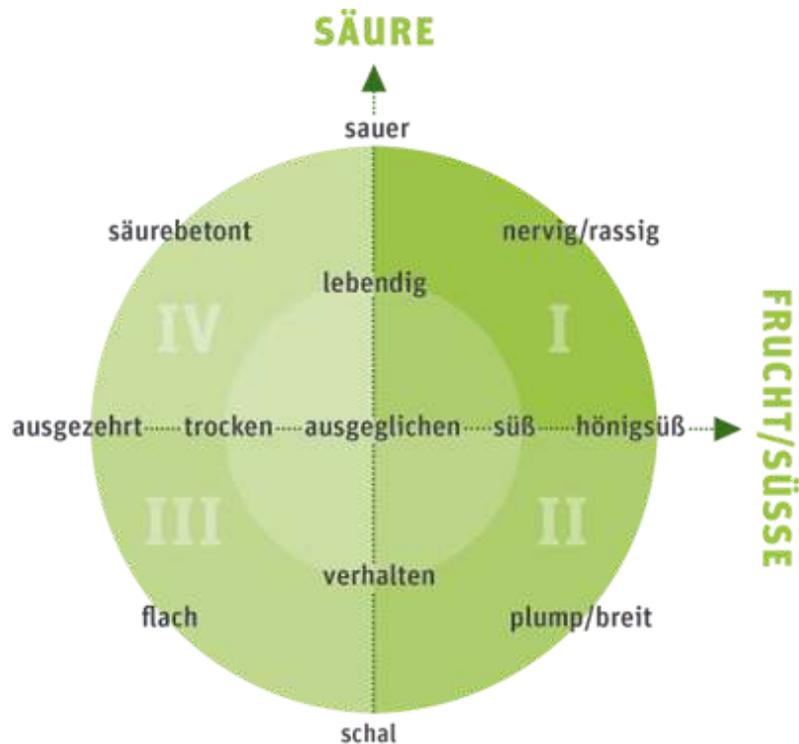
## **WEISSWEIN**

Ein Weißwein besitzt zwei wesentliche Komponenten, die miteinander im Einklang stehen sollten: die Frucht bzw. Süße und die Säure. Ein harmonischer Wein hat eine angenehme Fruchtigkeit und wird durch eine gut integrierte Säure gestützt. Die Säure ist das Rückgrat des Weißweins, sie hält den Wein zusammen und bringt Frische hinein. Die Grafik zeigt, wie das Verhältnis zwischen Frucht und Säure den Weißwein geschmacklich beeinflusst.

Die Weißweinabereitung beginnt, sobald die Trauben im Keller eingetroffen sind. Meistens werden die ganzen Trauben verwendet, manchmal aber auch nur die Beeren, nachdem die Trauben entrappt wurden (siehe Rotwein, [≥](#)). Die Trauben kommen in die Weißweinpresse, wo unter sanftem Druck der Traubensaft gewonnen wird. Ein schonender Pressvorgang ist für die spätere Weinqualität entscheidend, da ja keine Bitterstoffe aus den Kernen und Stielen in den Saft gelangen sollen. Nach der Pressung wird der Saft in einen

Edelstahltank gefüllt und dort für ein paar Stunden stehen gelassen, damit sich kleine Partikel (Trubstoffe) wie Fruchtfleischreste und Schalen absetzen können. Der so vorgeklärte Saft wird dann von seinen Trubstoffen abgezogen und in der Regel in einen Gärtank aus Edelstahl gefüllt. In Ausnahmefällen wird der Saft in Barriques vergoren, wodurch ein völlig anders gearteter Weißwein entsteht (siehe Chardonnay, [>](#)). Nach der Zugabe von Hefe beginnt unverzüglich die alkoholische Gärung, die je nach Zuckergehalt der Trauben von wenigen Tagen bis zu mehreren Wochen dauern kann. Danach wird der Weißwein von der Hefe getrennt und für die Abfüllung vorbereitet. Die meisten Weißweine werden im Frühjahr nach der Ernte abgefüllt und sind für den sofortigen Konsum gedacht, da sie mit ihrer frischen Frucht jung am besten schmecken. Ohnehin werden heute die meisten Weine innerhalb von 36 Stunden nach dem Einkauf getrunken. Ist der Weißwein zu alt, verliert er seine Frische und seinen Charme und es treten reifere Noten in den Vordergrund. Nur sehr wenige Weißweine, beispielsweise Rieslinge und Chardonnays, haben das Zeug dazu, mit den Jahren geschmackvoller und ausgewogener zu werden.

Weißweine haben meistens einen Alkoholgehalt zwischen 11 und 12,5 % Vol. Liegt der Alkoholgehalt unter 10 % Vol., kann man davon ausgehen, dass der Wein eine schmeckbare Restsüße hat. Ein Alkoholgehalt über 13 % Vol. bedeutet, dass die Trauben viel Sonne getankt haben. Kommt dann eine ordentliche Portion Frucht und Aroma hinzu, ist der Alkohol gut eingebunden, sodass der Wein am Gaumen nicht brandig (alkoholisch) wirkt.



Die **Struktur des Weißweins** kann anhand zweier Achsen dargestellt werden: Die vertikale Achse stellt die Säure, die horizontale Achse die Frucht/Süße des Weins dar. Treffen sich die beiden Achsen in der Mitte, sind Säure und Frucht im Wein ausgeglichen – der Idealzustand.

Im ersten Viertel befindet sich die Struktur des Weins noch im Idealbereich. Im zweiten Viertel hat der Wein zu viel Süße und zu wenig Säure. Im dritten Viertel hat er sowohl zu wenig Süße als auch zu wenig Säure. Im vierten Viertel hat der Wein zu viel Säure und zu wenig Süße.

## ROTWEIN

Während beim Weißwein lediglich Süße und Säure im Gleichgewicht sein sollten, kommt beim Rotwein eine weitere Komponente hinzu: die Gerbstoffe (auch Tannine oder Phenole genannt). Man kann sie auch als Bitterstoffe bezeichnen, da sie sehr herb und bitter schmecken können. Wie aber machen sie sich bemerkbar?

Wenn wir Rotwein trinken und das Gefühl haben, am Gaumen ziehe sich alles zusammen, dann sind Gerbstoffe am Werk. Falls Sie schon einmal einen roten Bordeauxwein probiert haben, werden Sie dieses pelzige Gefühl kennen. Eine rote Traube hat Gerbstoffe in den Rispen, in den Kernen und in der Schale. Die erwünschten Gerbstoffe, also jene, die den Rotwein samtig werden lassen, sitzen in der Schale. Voraussetzung ist jedoch, dass die Trauben und damit die Gerbstoffe zum Zeitpunkt der Lese reif sind, sonst wird der Rotwein herb und abweisend schmecken.

Wie stellt man nun fest, ob die Gerbstoffe reif sind? Heute geht der Winzer nicht mehr bloß mit einem kleinen Gerät (Refraktometer) in den Weinberg, um den Zuckergehalt der Trauben zu messen. Er isst auch die Beeren, um festzustellen, wie sie sich entwickelt haben. Sie können es selbst versuchen. Nehmen Sie dazu zwei rote Beeren (nicht von kernlosen Trauben). Von der einen ziehen Sie die Schale ab und lösen auch die Kerne aus dem Fruchtfleisch. Probieren Sie alles einzeln und achten Sie dabei auf Folgendes: Wie süß und aromatisch schmeckt das Fruchtfleisch? Wenn Sie auf den Traubenschalen herumkauen: Wie fühlen sich die Gerbstoffe an? Nehmen Sie auch die Traubenkerne in den Mund. Schmecken sie einfach nur bitter oder haben sie vielleicht sogar eine leicht nussige Note? Die zweite Beere essen Sie im Ganzen und schauen, wie der Gesamteindruck ist. So macht es auch der Winzer und »erschmeckt« auf diese Weise den richtigen Zeitpunkt für die Traubenlese, den man in der Fachsprache physiologische Reife nennt.

Nach der Lese werden im Weinkeller zunächst die Stiele der Trauben entfernt, deren bitter schmeckende Gerbstoffe im Rotwein unerwünscht sind. Diese Arbeit übernimmt zum Glück eine Maschine (Entrapper). Beim Entrappen werden die Beeren bereits leicht angedrückt, sodass der erste Saft austritt. Die so entstandene Maische wird dann in einen