IN DIESEM KAPITEL

- Was ist Wein?
- Fürchterliche Begriffe wie *Vergärung* und *Schwefel*
- Was Rotwein hat und Weißwein nicht
- Warum die Farbe wichtig ist
- Der Unterschied zwischen stillen Weinen, perlenden Weinen und Dessertweinen

COPYRIGHTED MATERIAL

Kapitel 1
Das Einmaleins des Weins

Wir kennen viele Menschen, die gerne Wein trinken, aber gar nicht viel darüber wissen. (So ging es uns auch mal.) Um Wein genießen zu können, braucht man sicherlich keine umfangreichen Kenntnisse darüber. Doch wenn man gewisse Aspekte dieses Getränks kennt, kann die Auswahl eines Weins leichter fallen, der Genuss erhöht werden und die Freude daran steigen. Lernen Sie so viel oder so wenig, wie Sie möchten. Jetzt geht's los.

Wie wird Wein gemacht?

Im Grunde genommen ist Wein nichts anderes als flüssige vergorene Früchte. Das Rezept, um Früchte in Wein zu verwandeln, geht in etwa so:

1. **Pflücken Sie eine große Menge reifer Trauben von einem Rebstock.**

   Sie könnten auch Himbeeren oder jede andere Frucht nehmen, aber 99,9 Prozent aller Weine der Welt werden aus Trauben gemacht, da man damit einfach das geschmacklich edelste und komplexeste Resultat erzielt.

2. **Geben Sie die Trauben in einen sauberen, dichten Bottich.**

3. **Zerquetschen Sie die Trauben, damit der Saft herausläuft, egal wie.**

   Zur Zeit der Römer hat man die Trauben mit den Füßen gestampft.

4. **Warten Sie!**

So einfach ist das Weinmachen! Eigentlich! Sobald die Trauben zerquetscht sind, kommen *Hefen* (kleine einzellige Organismen, die im Weinberg und somit auf den Trauben vorkommen) mit dem Zucker im Traubenmost in Kontakt und beginnen, diesen in Alkohol umzuwandeln. Das dabei entstehende Kohlendioxid entweicht einfach in die Umgebung. Sobald die Hefen ihre Arbeit getan haben, ist aus dem Traubensaft Wein geworden. Der im Saft vorhandene Zucker ist ganz oder teilweise verschwunden – aber dafür ist jetzt Alkohol da. (Je reifer und süßer die Trauben, umso mehr Alkohol hat somit der Wein.) Diesen Prozess nennt man *alkoholische Gärung* oder auch *Fermentation*.

Was könnte natürlicher sein?

Die Gärung ist ein natürlicher Vorgang, der im Grunde genommen kein menschliches Dazutun benötigt. Nur – wer gibt dann die Trauben in den Bottich und zerquetscht sie? Die Gärung kann auch in frischem Apfelsaft in Gang geraten, der zu lange offen herumsteht. Sie müssen dazu nichts weiter tun, als zu warten. Wir haben gelesen, dass sogar in der Milch, die einen völlig anderen Zucker als Trauben enthält, eine geringe Menge Alkohol entsteht, wenn Sie diese einen Tag auf dem Küchentisch stehen lassen.

Wenn wir schon Milch erwähnen: Louis Pasteur ist derjenige, der im 19. Jahrhundert die alkoholische Gärung das erste Mal beweisen konnte. Er hat sie nicht entdeckt, das Prinzip ist uralt, aber er konnte erstmals wissenschaftlich beschreiben, was dabei passiert. (Wie sollte es auch einen Garten Eden auf Erden geben ohne Wein?)

Moderne Kniffe beim Weinmachen

Würde jeder Winzer seinen Wein mit so rüden Methoden herstellen, wie gerade beschrieben, hätten wir wohl ein recht raues Gesöff im Glas, das uns kaum dazu inspiriert hätte, ein Weinbuch zu schreiben.

Aber den heutigen Weinmachern steht eine breite Palette handwerklicher Maßnahmen (önologische Verfahren) zur Verfügung. Das ist einer der Gründe, warum niemals zwei Weine wirklich gleich schmecken.

Die Männer und Frauen, die heute Wein machen, können die Art und Größe des Behälters auswählen (Edelstahl und Eichenholz sind die beiden häufigsten Materialien), den sie für die Vergärung verwenden, und die Temperatur des Traubensafts während der Gärung kontrollieren – und jede dieser Entscheidungen hat einen großen Einfluss auf den Geschmack des Weins. Nach der Gärung entscheiden sie, wie lange und worin der Wein *reifen* soll (ein Prozess, bei dem Wein harmonisch wird). Die Gärung kann drei Tage oder drei Monate dauern, und anschließend kann der Wein einige Monate oder auch einige Jahre reifen. Wenn Sie Schwierigkeiten haben, Entscheidungen zu treffen, sollten Sie besser nicht Winzer werden.

Die wichtigsten Zutaten

Es ist wohl offenkundig, dass der ausschlaggebende Faktor dafür, dass sich ein Wein vom anderen unterscheidet, die Herkunft des Rohmaterials – der Trauben und des Traubensaftes – ist. Außer der Tatsache, dass reifere, süßere Trauben einen alkoholreicheren Wein ergeben, sind die *verschiedenen Rebsorten* (Riesling, Chardonnay, Cabernet Sauvignon oder Merlot und so weiter) für die unterschiedlichen Weine verantwortlich. Die Trauben sind das entscheidende Ausgangsmaterial eines jeden Weins, und bei allem, was der Weinmacher unternimmt, muss er immer die Eigenart des jeweiligen Traubenmostes berücksichtigen. Kapitel 3 erläutert die verschiedenen Rebsorten und die daraus resultierenden Weine.

Regionstypischer Geschmack

Die Trauben, das Rohmaterial des Weins, wachsen nicht im luftleeren Raum. Dort, wo sie gedeihen, beeinflussen die Erde und das Klima jeder Weinregion sowie die Traditionen und Ziele der Menschen, die die Weinstöcke anpflanzen und den Wein herstellen, die Beschaffenheit der reifen Trauben und den Geschmack, den der spätere Wein hat. Aus diesem Grund dreht sich vieles, was man über Wein wissen sollte, um die Länder und Regionen, in denen Wein produziert wird. In Teil III dieses Buches stellen wir Ihnen die wichtigsten Weinregionen der Welt und ihre Weine vor.

Welche Farbe hätten Sie gern?

Das Kind in Ihnen wird sich freuen zu hören, dass es beim Thema Wein in Ordnung ist, wenn man eine Farbe lieber mag als andere. Mit der Aussage »Ich mag kein grünes Essen!« kommen Sie als Kind meist nicht sehr weit. Als Erwachsener dürfen Sie jederzeit eine Vorliebe für Weiß-, Rot- oder Roséwein äußern.

(Eigentlich kein) Weißwein

Wer auch immer den Begriff »Weißwein« aufgebracht hat, muss farbenblind gewesen sein. Sie brauchen nur hinzusehen, und schon ist klar, er ist nicht weiß, sondern eher gelblich. Es wird wohl der Begriff »hell« der Sache gerechter. Aber wir haben uns inzwischen alle an diesen Begriff gewöhnt, und somit ist es eben *Weißwein*.

Weißwein ist ein Wein ohne eine Spur von Rot. (Die Rosés zählen also zu den Rotweinen.) Damit sind alle Weine mit gelben oder goldenen Reflexen, aber auch die, die klar wie Wasser sind, Weißweine.

Es gibt zwei Möglichkeiten, wie Weißwein zu seiner Farbe kommt. Erstens, Weißwein wird aus weißen Trauben gemacht, wobei diese, ganz nebenbei, nicht weiß sind. (Haben Sie es

schon geahnt?) *Weiße* Rebsorten sind grün, grüngelb oder goldgelb oder manchmal sogar rötlich-gelb, bis hin zu rot. Einfacher ausgedrückt, zu den weißen Rebsorten zählen alle, die nicht dunkelrot oder dunkelblau sind. Wenn Sie Wein aus weißen Trauben machen, bekommen Sie immer Weißwein.

Die zweite Möglichkeit, wie der Wein zu seiner weißen Farbe kommt, ist etwas komplizierter. Dabei werden rote Trauben verwendet, aber nur der *Saft* von roten Trauben, nicht die Traubenschalen. Der Saft der meisten roten Rebsorten enthält keine roten Farbpigmente – die sind nur in den Traubenschalen – und so ist der Wein, der nur aus dem Saft von roten Trauben gemacht wird, ein Weißwein. In der Praxis werden aber sehr wenige Weißweine aus roten Trauben gemacht. (Der Champagner ist eine Ausnahme. In Kapitel 14 wird die Verwendung von roten Trauben bei der Champagnerherstellung erklärt.) Man spricht auch von einem »Blanc de noir« (deutsch »Weißer aus Schwarzen«).

Falls Sie sich fragen, wie das geht, hier die Erklärung in der Fachsprache: Eine große Menge an Trauben wird durch technologische Verfahren vorsichtig *aufgebrochen* und dann sanft so *gepresst*, dass der Saft des Traubenfleisches herausläuft und die Schalen weitgehend unberührt bleiben.

Staubtrockenes über Schwefel

Schwefeldioxid besteht aus Schwefel und Sauerstoff und entsteht als Nebenprodukt während der alkoholischen Gärung, aber nur in kleinen Mengen. Es wird dem Wein aber auch zugesetzt. Schwefeldioxid ist für den Wein, was Aspirin und Vitamin E für den Menschen sind – eine Wunderdroge, die alle möglichen Beschwerden lindert und anderen vorbeugt. Schwefeldioxid wirkt antibakteriell und verhindert so, dass der Wein zu Essig wird. Es hemmt die Hefen und verhindert so, dass süße Weine in der Flasche nochmals zu gären beginnen. Es wirkt antioxidativ, hält den Wein somit frisch und schützt ihn vor dem Teufel Sauerstoff. Trotz dieser wunderbaren Eigenschaften versuchen die Winzer, so wenig Schwefeldioxid wie möglich zu verwenden, da viele glauben, der Wein wäre umso besser, je weniger man zusetzt (so wie viele Menschen möglichst wenig Medikamente nehmen).

Und jetzt kommt etwas ganz Ironisches:

Gerade heute, wo die Weinherstellung so fortschrittlich ist, dass Winzer weniger als je zuvor auf Schwefeldioxid als Hilfsmittel zurückgreifen müssen, tragen Weinflaschen vermehrt den Hinweis »enthält Sulfite« oder »enthält Schwefeldioxid«. Der Grund liegt darin, dass die Europäische Union 2005 eine Richtlinie dazu erlassen hat. Also glauben jetzt verständlicherweise viele Weintrinker, dass heute *mehr* Schwefel im Wein sei als früher. Doch in Wirklichkeit ist wahrscheinlich so wenig davon drin wie niemals zuvor.

Studien konnten zeigen, dass Schwefel bei ungefähr fünf Prozent aller Verbraucher zu gesundheitlichen Beschwerden wie Kopfschmerzen, Übelkeit asthmatischen Anfällen sowie Allergien führen kann. Um sie zu schützen, hat die EU bestimmt, dass jeglicher Wein, der mehr als zehn Milligramm Schwefeldioxid oder Sulfite pro Liter enthält, einen entsprechenden Hinweis tragen muss. Wenn man bedenkt, dass zehn bis zwanzig

Milligramm sowieso im Getränk enthalten sind, gilt das fast für jeden Wein. Biowein enthält laut Gesetz zwar weniger Schwefel, muss aber auch den vorgeschriebenen Hinweis auf dem Etikett tragen, wenn er mehr als zehn Milligramm pro Liter enthält.

Die Werte seriöser Weinmacher liegen derzeit bei etwa einem Drittel dessen und noch darunter, was die Gesetzgeber erlauben, und damit bei etwa der Hälfte, was von den verschiedenen Ökolabels als unbedenklich angesehen wird. Die höchsten Werte findet man in weißen Dessertweinen, gefolgt von halbtrocken Weißweinen und Rosés, da diese am meisten vor einer Nachgärung in der Flasche geschützt werden müssen. Trockene Weißweine sind in sich stabiler und benötigen deutlich weniger, die niedrigsten Werte findet man bei trockenen Rotweinen.

Liegt man mit einem Weißen immer richtig?

Einen Weißwein kann man eigentlich zu jeder Gelegenheit trinken – wobei ihn die meisten entweder zu leichten Gerichten oder als Sologetränk bevorzugen. In Kapitel 19 erfahren Sie, welche Gerichte zu welchem Wein passen.

Weißweine werden oft als *Aperitif* gereicht, was bedeutet, dass man sie als Appetitanreger vor dem Essen statt eines Cocktails oder auf Partys serviert. (Wenn Sie die Beamten fragen, die dafür bezahlt werden, alles zu definieren, dann ist der Aperitifwein ein Wein, dem Aromen zugesetzt wurden, wie etwa ein Wermut. Aber solange Sie keine Weinetiketten entwerfen müssen, brauchen Sie sich darum nicht zu kümmern. In der Umgangssprache ist ein Aperitifwein genau das, was wir gerade beschrieben haben.)

Sobald es draußen warm wird, bevorzugen viele Menschen Weißwein, da er erfrischender ist als Rotwein und zudem kühl getrunken wird (das gilt für den Wein, nicht für die Menschen).

Wir servieren Weißwein kalt, aber nicht eiskalt. In manchen Restaurants wird der Weißwein so kalt serviert, dass man eine ganze Zeit warten muss, bis er eine angenehme Trinktemperatur hat. Sollten Sie Ihren Wein so mögen, kein Problem. Aber probieren Sie Ihren Lieblingswein ruhig einmal etwas wärmer. Sie werden sehen, er wird dadurch deutlich aromatischer. In Kapitel 8 zeigen wir Ihnen, welche Temperatur für welchen Wein empfehlenswert ist. Für Speisenempfehlungen zu Weißwein blättern Sie bis Kapitel 19 vor.

Weißweinstile: Weißwein ist nicht gleich Weißwein

Weißwein kann man vier Geschmacksrichtungen zuordnen, wobei wir die perlenden Weine und die wirklich süßen Dessertweine vorerst außer Acht gelassen haben (in Kapitel 14 und 15 dann mehr dazu). Keine Panik, falls Ihnen die Sprache, die wir für die

Beschreibungen verwenden, noch etwas ungewohnt ist – in Kapitel 2 erläutern wir diese. Hier also die vier Hauptkategorien:

Einige Weißweine sind *frisch* und trocken, ohne Süße *oder Holznote*. (Blättern Sie weiter zu Kapitel 5, wenn Sie alles über Eichenholz erfahren möchten.) Die meisten italienischen Weißweine wie Soave und Pinot Grigio, Rieslinge aus Deutschland und Österreich, aber auch etliche französische Varianten wie Sancerre und Chablis fallen in diese Kategorie.

Ein paar Weißweine haben einen *Bodenton*. Sie sind trocken, körperreich, haben keinen oder einen leichten Holzton und gleichzeitig viel Bodengeschmack. Einige französische Vertreter wie Mâcon oder Weißweine von der Côtes du Rhône (mehr darüber in Kapitel 10) gehören zu dieser Geschmacksrichtung.

Manche Weißweine sind gekennzeichnet durch *intensives Aroma und Geschmack*, die sie durch ihre jeweilige Rebsorte erhalten. Sie sind *halbtrocken* (also nicht total trocken) oder trocken. Als Beispiele sind viele deutsche Weine zu nennen und solche aus geschmacksintensiven Rebsorten wie Riesling oder Viognier.

Einige Weißweine sind zwar trocken oder annähernd trocken, aber körperreich und haben oft noch einen deutlichen Holzton. Die meisten Chardonnays, Grauburgunder und viele französische Weine – etwa die großen Weißweine aus Burgund – gehören in diese Gruppe.

Roter Wein

Hier stimmt der Name. Rotweine sind wirklich rot. Sie können purpurrot, rubinrot oder granatrot sein, aber sie sind immer rot.

Rotweine müssen aus Trauben mit roter oder besser bläulicher Schale gemacht werden. Man spricht im Allgemeinen von roten Trauben.

Der offensichtlichste Unterschied zwischen Rot- und Weißwein ist die Farbe. Sie entsteht, wenn der zuerst noch helle Traubensaft zusammen mit den dunklen Schalen vergoren wird und der entstehende Alkohol die Farbpigmente aus den Beerenhäuten löst. Neben der Farbe geben die Traubenschalen aber auch noch *Tannin* an den Wein ab – eine Substanz, die den Geschmack von Rotwein entscheidend prägt (in Kapitel 2 erfahren Sie mehr über Tannin). Das Vorhandensein von Tannin im Rotwein ist wohl der wichtigste Geschmacksunterschied zwischen Rot- und Weißwein.

Bei Rotweinen findet man sehr viele unterschiedliche Stile. Das kommt unter anderem daher, dass die Weinmacher bei der Rotweinherstellung so viel Einfluss nehmen können. Nur ein Beispiel: Lässt der Winzer den Saft lange mit den Schalen in Berührung kommen, wird der Wein dunkler, aber auch *tanninreicher* (strenger im Mund, etwa wie kräftiger schwarzer Tee; das Tannin wirkt adstringierend). Trennt der Weinmacher den Saft früher von den

Schalen, ist der Wein weicher und hat weniger Tannin. Diesen Effekt erzielen die Weinmacher aber auch mit der Erwärmung der gequetschten Trauben vor der Kelterung, da sich durch die Temperatur ebenfalls die Farbe aus der Schale herauslöst.

Rotwein wird, gerade in den südlichen Ländern, in erster Linie zum Essen getrunken.

Dank der Vielfalt an unterschiedlichsten Stilen lässt sich wohl für ziemlich jedes Essen und wahrscheinlich auch für jede Gelegenheit ein passender Rotwein finden (ausgenommen die Momente, wo es einfach etwas Prickelndes sein muss). In Kapitel 19 geben wir Ihnen einige Tipps, wie man Rotwein mit Speisen kombiniert.

Um sich ganz sicher den Spaß an den meisten Rotweinen zu verderben, sollte man sie kalt trinken. Die oben erwähnten Tannine schmecken bitter, wenn der Wein kalt ist – ähnlich wie ein kalter, richtig starker schwarzer Tee. Allerdings servieren viele Restaurants den Rotwein zu warm. (Wo lagern die ihren Wein? Im Heizungskeller?) Die Temperatur passt, wenn sich die Flasche in Ihrer Hand kühl anfühlt. Mehr Informationen, wie man Wein mit der richtigen Temperatur serviert, finden Sie in Kapitel 8.

Rotweinstile: Auch Rotwein ist nicht gleich Rotwein

Hier sind vier Rotweinstile:

- ✔ **Geschmeidige, fruchtige** Rotweine, die ziemlich leichtgewichtig sind und über wenig Tannin verfügen (wie ein Beaujolais Nouveau aus Frankreich, ein Gamay aus der Schweiz, ein Valpolicella aus Italien, ein leichter Blauer Spätburgunder (Pinot Noir) aus Deutschland oder ein Zweigelt aus Österreich)
- ✔ **Milde** Rote, die mittelgewichtig daherkommen, meist etwas Restsüße haben und ein feingliedriges, teils fruchtiges, oft kräuteriges Aroma aufweisen (beispielsweise günstige Weine aus Italien, Spanien oder Frankreich, aber auch ein Trollinger aus Deutschland)
- ✔ **Würzige** Rotweine, die aromatisch und fruchtig sind, eine würzige Note aufweisen und über etwas Tannin sowie über eine kräftige Farbe verfügen (beispielsweise ein trockener Dornfelder aus Deutschland, Malbec aus Frankreich oder Argentinien, Dolcetto aus Italien)
- ✔ **Kräftige** Rote, die sich als körperreich, komplex und tanninbetont ausweisen (Cabernet Sauvignon oder Merlot aus Kalifornien sowie Chile, Barolo aus Italien, die kostspieligeren australischen Vertreter und hochwertige Rotweine, zum Beispiel auch ein dichter Spätburgunder von der Ahr oder Baden (Deutschland) oder ein Blaufränkisch aus Österreich)

Ich vertrage keinen Rotwein!

Viele Menschen behaupten, sie können keinen Rotwein trinken, ohne davon Kopfschmerzen zu bekommen oder sich sonst irgendwie krank zu fühlen. Meist machen sie den Schwefel im Wein dafür verantwortlich. Wir sind weder Mediziner noch Wissenschaftler, aber wir können Ihnen versichern, dass Rotwein deutlich weniger Schwefel enthält als Weißwein. Da das Tannin im Rotwein bereits wie ein Konservierungsmittel wirkt, ist weniger Schwefel notwendig. Rotwein enthält aber histaminähnliche Verbindungen (*biogene Amine*) und andere Substanzen aus den Traubenschalen, die der Auslöser sein können. Weinwissenschaftler auf der ganzen Welt arbeiten derzeit an der Erforschung dieses Phänomens. Was auch immer der Grund ist, der Schwefel ist es vermutlich nicht.

Ein Rosé passt immer

Die echten Weintrinker berufen sich darauf, ein Rosé wäre weder Fisch noch Fleisch und damit kein »ernsthafter« Wein. Aber gibt's nicht gerade dafür jede Menge Gelegenheiten? Rosé wird aus roten Trauben gemacht, aber er wird nicht richtig rot, da der Traubenmost nur kurze Zeit mit den Schalen in Berührung bleibt – nur ein paar Stunden, verglichen mit Tagen oder Wochen bei der Rotweingärung. Da die *Schalenkontaktzeit* (die Zeit, während der Most mit den Schalen in Berührung bleibt) so kurz ist, nimmt der Rosé auch nur wenig Tannin auf. Deshalb kann man die Rosés kalt stellen und sie wie Weißwein als Erfrischung genießen. Viele Weinfetischisten trinken fast nie Rosé, aber eine Menge Weinliebhaber entdecken gerade, was für ein Genuss ein guter Roséwein besonders im Sommer sein kann.

Zehn Gelegenheiten, um Rosé zu trinken (und die Snobs zu ärgern):

1. Wenn »sie« Fisch und »er« Fleisch bestellt (oder umgekehrt)
2. Wenn Ihnen ein Rotwein gerade zu schwer wäre
3. Zum Mittagessen – zu Pasta, Salaten und vielen anderen leichten Gerichten
4. Beim Picknick an einem warmen Sommertag
5. Um Ihrem Sohn/Ihrer Tochter die Cola abzugewöhnen
6. An einem warmen Sommerabend
7. Um den Frühlings- oder Sommeranfang zu feiern
8. Zu rohem oder gekochtem Schinken
9. Wenn Ihnen gerade danach ist, Wein auf Eis zu trinken
10. Am Valentinstag (oder jedem anderen romantischen Anlass)

Daneben gibt es noch ein paar regionale Spezialitäten in Deutschland wie »Schillerwein«, »Rotling« und »Badisch-Rotgold«, die durch das Mischen von weißen und roten Trauben beziehungsweise Most entstehen. (Einen Rosé durch Zusammenschütten von fertigem Rotwein und Weißwein zu »erzeugen«, ist nirgends in Europa erlaubt!)

Deutscher Rosé wird auch als *Weißherbst* bezeichnet. Einen Unterschied gibt's im Prinzip nicht, es werden nur etwas strengere Maßstäbe angelegt: Es muss ein Qualitätswein sein, und er darf nur zu 100 Prozent aus einer Rebsorte gekeltert werden.

Oranger Wein – Was ist das?

Wir kennen rote und weiße Weine, sogar hellrote Rosé- oder Weißherbstweine, doch was um Gottes willen sind orange Weine?

Es sind Naturweine, die »Orange Wines« genannt werden. Sie sind derzeit in aller Munde, präsentieren sich oft trüb und duften meist nach ranziger Suppe. Oranger Wein wird daher auch vorwiegend als schwer beziehungsweise nicht trinkbar eingestuft.

Über Jahrzehnte hinweg war das Weinmachen nur relativ wenigen Modetrends unterworfen. Von Önologen wurde moderne handwerkliche Kunst verlangt; sie sollten vor allem saubere Weine vinifizieren, zugeschnitten für die jeweilige Zielgruppe. Seit ein paar Jahren widmet sich eine kleine Gruppe von Weinmachern dem Ausbau von puristisch-biologischen Naturweinen. Besonders experimentierfreudige Weintrinker riskieren die Verkostung dieser Modeweine und erheben diese sogar teilweise in den vinophilen Himmel. Jeder interessierte Weintrinker sollte daher einen solchen Wein einmal probiert haben, um die technische Entwicklung bei der Weinherstellung zu verstehen.

Beim orangen Wein handelt es sich um einen Weißwein, der wie ein Rotwein hergestellt wird. Die Weißweintrauben werden mit den Beerenschalen, also auf der Maische, vergoren und geben dadurch mehr Gerb- und Farbstoffe aus den Beerenschalen frei. Oranger Wein ist gekennzeichnet durch eine dunkelgelbe bis orange Farbe.

Orange Weine sind eher umstritten, lassen sie sich geschmacklich oft mehr als Herausforderung denn als Genuss verstehen. Der Wein, den die meisten von uns heute bevorzugen, ist ein durch menschliche Hand gesteuertes Kulturprodukt und weniger ein zufälliges Naturprodukt, das zeigt die Existenz der orangen Weine deutlich auf!

Welchen Wein zu welchem Anlass?

Ob Sie Weißwein, Rotwein oder Rosé trinken, wird von der Jahreszeit, dem Anlass und der Art des Essens abhängen, das Sie gerade zu sich nehmen (und von Ihren persönlichen Vorlieben, nicht zu vergessen!). Im Weinladen oder im Restaurant fängt man meist damit an, sich erst mal eine Farbe auszusuchen. In Kapitel 6 und 7 decken wir auf, dass die Mehrheit der Geschäfte und Restaurants den Wein auf ihren Wein- oder Getränkekarten nach der Farbe auflisten und erst danach andere Unterscheidungen wie Rebsorten, Weinregionen oder Geschmacksrichtungen machen.

Auch wenn bestimmte Gerichte die Vereinbarkeit mit sowohl Weiß- als auch Rotwein wirklich einfach machen – gegrillter Lachs kann zum Beispiel herrlich mit einem guten Weißen

oder einem fruchtigen Roten schmecken –, so wird es doch häufig in erster Linie Ihre Vorliebe für Rot-, Weiß- oder Roséwein sein, die Sie eine bestimmte Speise auswählen lässt.

Das Zusammenstellen von Gerichten mit Wein ist einer der schönsten Aspekte dieses Getränks, da die Kombinationsmöglichkeiten fast unbegrenzt sind. (Die Grundlagen für das Zusammenstellen und ein paar besondere Tipps erklären wir Ihnen in Kapitel 19.) Und das Beste daran ist: Ihr persönlicher Geschmack entscheidet!

Wie kann man Wein sonst noch einteilen?

Es gibt ein Spiel, das wir manchmal mit unseren Freunden spielen. Wir fragen: »Welchen Wein wollt ihr dabeihaben, wenn ihr auf einer einsamen Insel strandet?« Oder mit anderen Worten, welchen Wein könnte man bis an sein Lebensende trinken, ohne dass man irgendwann genug davon hat? Unsere eigene Antwort lautet immer: Champagner.

Eigentlich ist es eine sonderbare Wahl. Denn obwohl wir Champagner lieben, trinken auch wir ihn nicht *jeden Tag*, jedenfalls unter normalen Umständen. Wir begrüßen unsere Gäste damit, wir feiern damit, wenn unser Fußballverein sein Sonntagsspiel gewinnt, und wir stoßen mit unseren Katzen auf ihren Geburtstag an. Es fehlt also selten an einer Gelegenheit, um Champagner zu trinken, aber es ist doch nicht die Art von Wein, die wir jeden Abend trinken.

Was wir jeden Abend trinken, ist normaler Wein – rot, weiß oder rosé – ohne Kohlensäure. Es gibt etliche Ausdrücke dafür, aber keiner passt wirklich. In Amerika spricht man von *table wines* (Tafelwein ist in Europa die unterste Qualitätsstufe; Tischwein ist die einfache Plörre, die in manchen Lokalitäten kostenlos auf dem Tisch steht), manche sprechen auch von *leichtem Wein*, aber leicht muss er ja gar nicht sein. Und so bleibt uns oft nur der offizielle Begriff: *Stillwein*, da er keine Kohlensäure hat.

Im folgenden Abschnitt erläutern wir die Unterschiede zwischen drei Kategorien von Wein: Stillwein, Dessertwein und Schaumwein.

Stillwein

Stillwein oder *Tafelwein* ist vergorener Traubensaft, der keine biologischen Aktivitäten mehr aufweist und dessen Alkoholgehalt sich in einem festgelegten Bereich befindet. Außerdem sprudelt ein Stillwein nicht. (Manche Stillweine haben zwar etwas Kohlensäure, aber es reicht nicht aus, um sie als Tafelwein zu disqualifizieren.) In Europa müssen Stillweine mindestens 8,5 und höchstens 14 Volumprozent Alkohol haben (mit ein paar Ausnahmen). Wenn somit ein Wein nicht mehr als 14 Volumprozent Alkohol und keine Kohlensäure hat, dann ist es dem Gesetz nach Stillwein.

Der Gesetzgeber hat die Zahl 14 nicht einfach aus dem Hut gezogen. Aus der Entwicklung betrachtet haben die meisten Weine weniger als 14 Prozent Alkohol – entweder weil nicht genug Zucker in den Trauben vorhanden ist, um einen höheren Alkoholgehalt zu erreichen, oder weil die meisten Hefestämme absterben, wenn ein Alkoholgehalt von etwa 14 Prozent erreicht ist und damit die Gärung zum Stehen kommt. Und so wurde diese Zahl zur Grenze

zwischen den Weinen, deren Alkohol aus der natürlichen Gärung stammt (Stillwein), und den Weinen, denen Alkohol zugesetzt werden darf (mehr dazu unter *Dessertwein* im nächsten Abschnitt).

Heute jedoch ist diese Aussage nicht mehr ganz so klar wie zu der Zeit, aus der das Gesetz stammt. Viele Trauben wachsen heute in einem so warmen Klima, eine unter Wissenschaftlern diskutierte Folge der Weltklimaerwärmung, wo sie entsprechend reif werden und so viel natürlichen Zucker enthalten, dass der Most bei der Vergärung deutlich mehr als 14 Prozent Alkohol erreichen kann. Eine weitere Voraussetzung dafür ist aber auch die Verwendung von hochgezüchteten Hefen, die auch noch bei einem Alkoholgehalt von über 14 Prozent aktiv bleiben. Viele Cabernets, Shiraz oder Chardonnays haben inzwischen einen Alkoholgehalt von 14,5 oder gar 15,5 Prozent. Weintrinker betrachten sie immer noch als normale Tafelweine, und auch der Gesetzgeber hat sich dieser aktuellen Entwicklung angepasst. (Streng genommen sind sie aber Dessertweine und werden somit in einigen Ländern höher besteuert.)

Und hier ist unsere eigene, einfache Definition eines Tafelweins: Es ist der ganz normale Wein ohne Kohlensäure, den wir, wie die meisten anderen auch, normalerweise trinken.

Der Alkoholgehalt muss stets auf dem Etikett angegeben sein. Und zwar in Prozent vom Volumen/Volumprozent (*% vol.*). Der Winzer darf jeweils auf ganze oder halbe Prozentpunkte auf- oder abrunden.

Dessertwein

Vielen Weinen, die mehr als 14 Prozent Alkohol haben, wurde vom Winzer Alkohol während oder nach der Gärung zugesetzt. Das ist zwar eine ungewöhnliche Technik, Wein zu machen, aber in einigen Teilen der Welt wie etwa in der Sherry-Region in Spanien oder in der Portwein-Region in Portugal hat man daraus eine Kunst gemacht. Diese Weine stellen wir Ihnen in Kapitel 15 vor.

Dessertwein ist der gebräuchliche Begriff für diese Weine, wahrscheinlich, weil sie meistens süß sind und oft nach dem Essen serviert werden. Wir halten diesen Ausdruck aber für sehr missverständlich, da Dessertweine nicht *immer* süß sind und nicht *immer* nach dem Essen getrunken werden. (Trockener Sherry fällt beispielsweise in die Kategorie der Dessertweine, aber er ist trocken, und wir trinken ihn vor dem Essen als Aperitif.)

Im deutschsprachigen Raum hört man oft den Ausdruck *Likörweine*, der aber dieselbe Verbindung zur Süße herstellt. Wir bevorzugen den Ausdruck *verstärkter* oder besser *aufgespriteter* Wein, da damit klargestellt ist, dass dem Wein Alkohol zugefügt wurde. Aber bis wir ausgewählt werden, um uns um diese Dinge zu kümmern, müssen wir weiterhin mit Begriffen wie *Dessertwein* oder *Likörwein* leben.

Schaumweine

Schaumweine sind Weine, die blubbern, moussieren oder schäumen. Die typischen Bläschen enthalten Kohlensäure, ein Nebenprodukt der alkoholischen Gärung, das normalerweise

entweicht, außer der Weinmacher entscheidet sich, die Kohlensäure im Wein zu belassen. Fast jedes Land, in dem Wein gemacht wird, produziert auch Schaumwein. In Kapitel 14 zeigen wir Ihnen, wie Schaumwein hergestellt wird, und wir stellen Ihnen die weltweit bekanntesten Vertreter vor.

Die offizielle Bezeichnung lautet zwar *Schaumwein*, aber umgangssprachlich spricht man von Sekt. Wobei genau genommen Sekt nur eine Unterkategorie von Schaumwein ist.

Champagner ist der bekannteste Schaumwein – und wahrscheinlich der berühmteste *Wein* überhaupt. Der Champagner ist ein spezieller Typus von Schaumwein (sowohl die Rebsorten wie auch das Herstellungsverfahren sind genau vorgeschrieben), der aus einer Region in Frankreich kommt, die Champagne genannt wird. Er ist der ungekrönte König der sprudelnden Weine.

Die Bewohner der Champagne in Frankreich sind nicht besonders glücklich darüber, dass der Name *Champagner* ständig auch von anderen Produzenten verwendet wird und so inzwischen zum Synonym für alles wurde, was sprudelt. Erst vor Kurzem gab es eine entsprechende Vereinbarung zwischen den USA und der Europäischen Union. Davor durften US-amerikanische Winzer noch jeden Schaumwein als *Champagner* bezeichnen, solange nur die Kohlensäure nicht künstlich zugesetzt worden war. Und selbst heute noch dürfen diejenigen, die den Namen schon früher verwendet haben, weiterhin so vorgehen. (Sie müssen dann allerdings zusätzlich eine Herkunftsbezeichnung wie etwas *aus Kalifornien* oder *aus den USA* angeben.)

Die Franzosen nehmen den Schutz des Namens *Champagne* sehr ernst. Bestimmungen der EU sorgen dafür, dass nicht nur kein anderes Mitgliedsland seine Schaumweine so nennen darf, sondern verbietet auch alle Begriffe, die das Wort *Champagne suggerieren* könnten, wie etwa der Hinweis auf der Flasche »méthode champenoise« oder »im Champagnerverfahren hergestellt«. Und noch wichtiger, Schaumweine aus Ländern außerhalb der EU, die den Begriff Champagne auf dem Etikett verwenden, dürfen nicht importiert werden. Die Franzosen passen auf.

Für uns ist das nachvollziehbar. Sie werden uns auch nie erwischen, dass wir den Begriff *Champagner* als Synonym für alles verwenden, was sprudelt (wie Tempo, das ein Synonym für jedes Papiertaschentuch ist). Wir haben zu viel Respekt vor den Menschen und den Traditionen in der Champagne. Dort werden einfach immer noch die besten moussierenden Weine der Welt gemacht. *Das* sind auch die Weine, die wir mit auf unsere einsame Insel nehmen wollen, und nicht einfach nur ein Sprudelwasser.

Auch Deutschland hat eine lange Tradition in der Schaumweinerzeugung. Wenn deutsche Sekte nach denselben Qualitätskriterien wie in der Champagne produziert werden, können sie von vergleichbarer Qualität sein (zum Beispiel Winzersekte). Die meisten deutschen Markensekte werden im sehr viel einfacheren und schnelleren Tankgärverfahren hergestellt und fallen damit geradliniger und weniger komplex aus.

Bekannte Weißweine

Diese Weißweine sind überall in Deutschland erhältlich. In Teil III dieses Buches gehen wir noch näher auf die einzelnen Weine ein.

- ✔ **Chardonnay:** kann aus Kalifornien, Australien, Frankreich oder von überall auf der Welt kommen
- ✔ **Chasselas (Gutedel):** kommt aus der Schweiz, Südbaden-Bodensee und aus Frankreich
- ✔ **Müller-Thurgau:** ehemals sehr beliebte Rebsorte aus Deutschland und vermehrt aus Norditalien kommend
- ✔ **Pinot Grigio** oder **Grauburgunder:** kommt aus Italien oder Deutschland (Baden, Rheinhessen und Pfalz)
- ✔ **Pinot Blanc** oder **Weißburgunder:** Frankreich. Italien und Deutschland
- ✔ **Riesling:** kommt vorzugsweise aus Deutschland oder Österreich, wird aber auch im Elsass, seltener in Australien oder in den USA (im Staat New York) angebaut
- ✔ **Silvaner:** Deutschland, Österreich und Schweiz sowie Norditalien
- ✔ **Sauvignon Blanc:** kommt aus Frankreich, Österreich, Neuseeland, Südafrika oder vielen anderen Ländern
- ✔ **Soave:** kommt aus Italien

Bekannte Rotweine

Beschreibungen und Erläuterungen zu diesen bekannten und weitverbreiteten Rotweinen finden Sie überall in diesem Buch:

- ✔ **Beaujolais:** kommt aus Frankreich
- ✔ **Blaufränkisch (Lemberger):** angebaut in Österreich, Ungarn und Deutschland
- ✔ **Blauer Portugieser:** Österreich und Deutschland
- ✔ **Bordeaux:** kommt aus Frankreich.
- ✔ **Cabernet Sauvignon:** kann aus Kalifornien, Australien, Frankreich oder aus fast allen anderen Weinbauländern der Welt kommen
- ✔ **Chianti:** kommt aus Italien
- ✔ **Côtes du Rhône:** kommt aus Frankreich
- ✔ **Dornfelder:** sehr beliebt in Deutschland

- ✔ **Gamay**: beliebt in der Schweiz
- ✔ **Lambrusco:** kommt aus Italien
- ✔ **Merlot:** diese Rebsorte wird inzwischen fast überall auf der Welt angebaut
- ✔ **Pinot Noir** oder **Blauer Spätburgunder:** kommt aus Frankreich, Deutschland (Baden, Pfalz, Ahr, Rheingau, Rheinhessen Württemberg), Österreich, der Schweiz und Kalifornien.
- ✔ **Zinfandel (Primitivo):** kommt häufig aus Italien oder Kalifornien
- ✔ **Zweigelt:** kommt aus Österreich