



THE
BOTTLE
WEIN FÜR GÄSTE

Weinkurs

Einleitung

Wenn man sich etwas intensiver mit der Geschichte des Weinbaus auseinandersetzt, stellt man rasch fest, dass verschiedenste Theorien bezüglich der Wiege des Weinbaus herumgeistern.

Eine Theorie basiert auf der Entdeckung einer Weinpresse in der Region Damaskus (Syrien), deren Konstruktion auf die Zeit um 8000 v. Chr. zurückgeführt wird. Von Griechenland aus gelangten die Reben nach Sizilien. Nach der Eroberung Siziliens brachten die Römer dann Reben und Weinkultur nach Mittel - Norditalien. Der berühmteste Wein der Antike war der Falerner, der aus dem Hinterland von Neapel stammte.

Mit dem wachsenden Handel und Verkehr, wurden die Reben von Seefahrern und Söldnern in anderen Ländern gebracht. Von Rom aus breitete sich der Weinbau auf die Iberische Halbinsel, in die gallischen Provinzen (Frankreich) und in die Länder nördlich der Alpen.

Dieses Dossier will allen, die einen Einstieg in die Welt des Weins suchen, einen Überblick über die wichtigsten Themen geben. Es ist kurz, klar, leicht verständlich geschrieben und kommt ohne jegliche Weinpoesie aus.

Wir wünschen viel Spass bei der Lektüre, und hoffen, dass mit dieser Kurzfassung das Thema Wein, verständlicher und für das Daily Business hilfreich werden kann.

Janine Brunner
Francesco Cirelli



**„Der beste Wein ist der,
den wir mit Freunden trinken!“**

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	2
Vom Weinberg in die Flasche	3-18
• Das Jahr im Weinberg	6-8
• Weinherstellung	9-11
• Wie kommt die Qualität in den Wein?	12
• Kostenfaktoren	13-17
• Bio / Biodynamisch / Demeter	18
Weine degustieren & beurteilen	19-34
• Zum Weinprofi in 4 Schritten (Video)	21
• Aromen im Wein	22
• Wein verkosten & beurteilen	23-24
• Guter Wein? So beurteilst du objektiv	25-28
• Primäre, sekundäre & tertiäre Weinaromen	29-31
• Wichtige Rebsorten und ihre Aromen	32-33
• Weinfarben	34
Welcher Wein zu welchem Essen?	35-44
• Food & Wine Pairing – 5 Grundätze	37-39
• Die 8 Weinstiltypen	40-42
• Service & Trinktemperatur	43
• Weintipps für die Gastro (Video)	44
Die wichtigsten Traubensorten	45-54
• Wichtige Weissweintrauben	47-50
• Wichtige Rotweintrauben	51-54
Daily Business	55-73
• Weinkarte erstellen	57
• Weinkarte analysieren	58-63
• Marge berechnen (inkl. Video)	64-66
• Berechnung Anlässe/Veranstaltungen	67
• 20 internationale Weine, die man kennen sollte	68-70
• Die wichtigsten Weinfehler	71-73
Weinbauländer	74-91
• Frankreich	76-77
• Italien	78-80
• Spanien	81-83
• Schweiz	84-85
• Kalifornien (USA)	86-87
• Argentinien	88
• Australien	89
• Unterschied: Neue Welt vs. Alte Welt	90-91
Schaumweine	92-97
• Schaumwein allgemein	94
• Klassische Flaschengärung	95
• Tankgärung	96
• Karbonisierung	97
Quellen	98



Vom Weinberg
in die Flasche

Das Jahr im Weinberg



Ein Jahr im Weinberg Video aus dem Südtirol:

<https://www.weinstrasse.com/de/video/ein-jahr-im-weinberg/>

Der Winzer lebt mit der Natur wie kaum ein anderer Beruf. Von den 12 Monaten, die ein Jahr zählt, braucht die Rebe mindestens zehn Monate intensive Pflege und Beobachtung. Selbst im Winter, wenn die Rebe «schläft», muss der Winzer in die Kälte hinaus und die alten, verholzten Triebe entfernen. Daneben wartet die Arbeit im Keller auf ihn. Auch der Wein braucht ständig Pflege.

Die Natur bestimmt den Rhythmus des Weinjahres. Nach ihr muss sich der Winzer richten. Allerdings ist sie nicht immer berechenbar. Mal hat sie es eilig und lässt die Reben früh austreiben oder früh blühen. Mal lässt sie sich Zeit – mit der Folge, dass sich der gesamte Vegetations- und Reifezyklus nach hinten verschiebt. Ein ganzes Jahr im Voraus zu planen ist für einen Winzer nur schwer möglich. Jedes Jahr hat seinen eigenen Verlauf. Kein Jahr gleicht dem anderen. Permanente Beobachtung des Wachstumsverlaufs, des Wetters und Intuition sind unerlässlich.

Frühling



Ab März, in Südeuropa teilweise schon ab Ende Februar, fliest wieder Saft in den Reben. Die ersten Knospen brechen auf. Die Arbeit im Weinberg beginnt. Im April und Mai hat der Winzer viel zu tun. Und im Keller ruht die Arbeit nie.

- Durchpflügen
- Aufbinden neuer Triebe
- Düngung des Bodens und erste Schädlingsbekämpfung (wenn nötig)
- Abfüllen der jungen Weissweine
- Umziehen und Auffüllen der Fässer für Rotweine

Sommer



Der Sommer ist eine ruhige Zeit für den Winzer. Ende Mai/Anfang Juni blühen die Reben. Erste Mini-Berenen entwickeln sich. Im Juli werden die Triebspitzen gekappt und überzählige Trauben herausgebrochen. Im August gehen die meisten Winzer in Urlaub.

- Herausbrechen überzähliger Gescheine
- Toppen der Triebspitzen
- Schädlingsbekämpfung (wenn nötig)
- Mähen und Mulchen zwischen den Rebzeilen
- Abfüllen der ersten Rotweine und der letzten Weisswein
- Grünlese



Herbst

Der Herbst ist die arbeitsreichste Zeit des Winzers. Die Lese beginnt je nach Region und Rebsorte im September, und sie kann sich bis in den November hinziehen.

- Abfüllen des letzten Weins, Reinigen der Holzfässer, Säubern der Stahltanks
- Vorbereitung der Lese: Geräte reinigen, Lesemannschaft zusammenstellen, permanente Kontrolle des Reifezustands der Trauben
- Lese: Kontrolle und Verarbeitung des Leseguts, tägliche Wettermeldungen abhören



Winter

Im Winter ruht die Rebe, aber nicht der Winzer. Bis die Gärung des Weins beendet ist, muss er täglich im Keller stehen, umpumpen, pressen und Analysen machen. November und Dezember sind die Monate, in denen die Weine des Vorjahres (oder Vorvorjahres) präsentiert und verkauft werden müssen. Erst im Januar kehrt Ruhe ein. Doch spätestens im Februar muss der Winzer wieder hinaus in den Weinberg.

- Zusammenstellung erster Cuvées
- Umziehen des Jungweins in Fässer
- Schönung des Vorjahres-Rotwein
- Erster Rebschnitt im November (Winterschnitt)
- Ende des Rebschnitts im Februar

Weinherstellung

Guter Wein ist nicht einfach vergorener Traubensaft, denn Weinerzeugung ist eine Wissenschaft für sich. Unterschiedliche Faktoren wie Rebsorte, Boden, Klima und natürlich die handwerkliche Arbeit durch den Winzer spielen entscheidende Rollen.

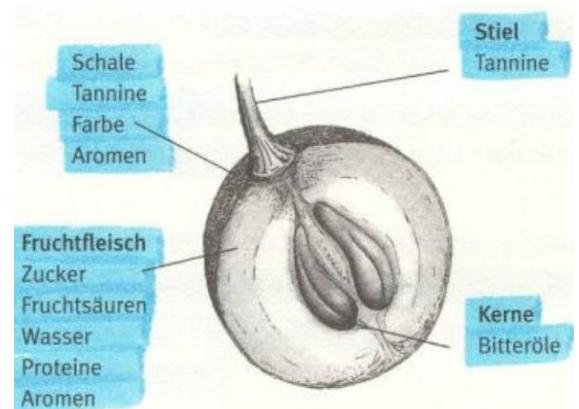
Dabei sind viele Arbeitsschritte nötig, die sich wiederum von Wein zu Wein unterscheiden. Nicht zuletzt sind sie abhängig davon, ob es sich um einen roten, rosé oder weissen, um einen einfachen oder hochwertigen Wein handelt. Die Weinherstellung ist immer auch ein Zusammenspiel von Tradition und modernen Technologien, von Natur und Mensch.



Die Weinbeere

Eine einzelne Weinbeere besteht aus mehreren unterschiedlichen Bestandteilen. Die Kunst des Kellermeisters besteht darin, diese Bestandteile in einen wohlgeschmeckenden Wein zu verwandeln.

Zum überwiegenden Teil enthalten die Beeren Wasser. Der durch das Pressen entstehende Traubensaft enthält Fruchtzucker (der zu Alkohol vergoren wird), Säuren und Geschmacksstoffe.



Die Schalen, Kerne sowie manchmal auch die Stiele, spielen eine Rolle bei der Weinbereitung. Die Mehrzahl der Rebsorten hat weisses Fruchtfleisch, nur bei einigen wenigen roten Sorten ist auch das Fleisch dunkel. In der Schale sitzen die Farbstoffe, einige Geschmacksstoffe und Tannine (Gerbstoffe).

Weisswein Herstellung

1. Ernten

2. Quetschen

Die Trauben werden entweder zunächst entrappelt (entstielt) oder an den Stängeln belassen und anschliessend gequetscht.

3. Pressen

Die Trauben werden abgepresst um sie von den Schalen und Kernen zu trennen.

4. Fermentierung/Gärung

Der Most vergärt zu Wein.

5. Alterung/Reifung

Der Wein wird in Stahltanks gelagert oder in Barriquefässer ausgebaut.

6. Filtration

Der Wein wird gefiltert.

7. Abfüllung

Der Wein wird in Flaschen abgefüllt und kurz daraufhin für den Verkauf freigegeben.



Rotwein Herstellung

1. Ernten

2. Quetschen

Die Trauben werden entweder zunächst entrappelt (entstielt) oder an den Stängel belassen und anschliessend gequetscht.

3. Fermentierung/Gärung

Nach dem Quetschen mazeriert (aufweichen) der Most mit den Traubenschalen, sodass Farb- und Geschmacksstoffe sowie Tannine herausgelöst werden. Der Most vergärt zu Wein.

4. Pressen

Der Wein wird sanft abgepresst um ihn von Schalen, Stielen und Kernen zu trennen.

5. Alterung/Reifung

Der Wein wird im Holzfass/ Stahltank ausgebaut. Die Dauer variiert.

6. Filtration

Der Wein wird gefiltert.

7. Abfüllung

Der Wein wird in Flaschen abgefüllt und kurz daraufhin für den Verkauf freigegeben oder reift noch weiter in der Flasche.



Wie kommt die Qualität in den Wein?

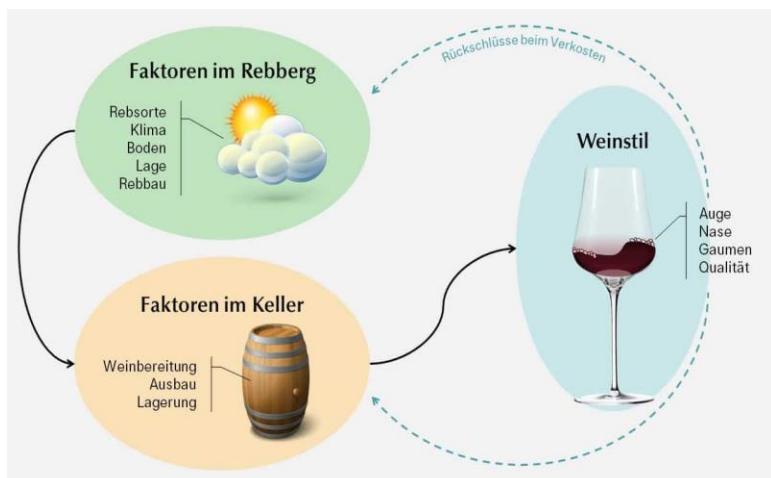
Wie entsteht eigentlich der Weinstil, wie kommt die Qualität in den Wein? Es gibt eine schier unendliche Zahl von Faktoren, die den Wein beeinflussen. Wie immer wollen wir uns aber einfach und verständlich halten.

Wir unterscheiden zwei Gruppen von Faktoren:

- Die Einflüsse im Rebberg
- die Einflüsse im Keller

Und so funktioniert das Zusammenspiel zwischen Natur, Winzer und Wein:
Im Mittelpunkt steht der Rebstock. Er ist der Klon einer bestimmten Sorte und hat zum Überleben und zum Ausreifen seiner Trauben nur genau 5 Grundbedürfnisse:

1. Wasser
2. Sonnenlicht
3. Wärme
4. Kohlendioxid
5. Nährstoffe



Das Klima, der Boden und die Topografie des Rebbergs haben nur einen grossen Einfluss darauf, wie gut diese Grundbedürfnisse befriedigt werden. Der Winzer beeinflusst zudem mit seinem Massnahmen im Rebbau die Qualität. Er arbeitet das ganze Jahr daran, den Rebstock so zu unterstützen, dass dieser möglichst viele, gesunde und reife Trauben trägt.

Nach der Ernte wird der Wein im Keller verarbeitet. Erst steht die Weinbereitung an dann der Ausbau und schliesslich eine allfällige Weinreifung.

Jeder dieser Faktoren wirkt sich auf den Weinstil aus. Also auf die Farbe, die Aromatik, den Eindruck am Gaumen und auf die Qualität. Wenn du eine Flasche blind degustierst, beschreibst und bewertest du genau diese vier Punkte. Aber du versuchst auch zu ergründen, weshalb der Wein so ist. Du willst den Wein verstehen und versuchen dafür, Rückschlüsse auf die Einflussfaktoren zu ziehen.

Kostenfaktoren

(Warum ist der eine Wein teurer als ein Anderer?)

Es ist wichtig, sich vor Augen zu führen, welche Faktoren sich auf die Kosten einer Flasche Wein auswirken.

Im Weinberg

- Die Grundstückskosten: Lagen mit dem grössten Qualitätspotenzial können um ein Vielfaches teurer sein als gewöhnliche Lagen.

Quadratmeterpreise im Vergleich

Rheingau Deutschland	50-70 Euro
Barolo Italien	380 Euro
Burgund Frankreich	1'000 Euro

- Das Ausmass, in dem die Arbeit im Weinberg mechanisiert ist (für steile Hänge fast unmöglich)



- Die Kosten und die Verfügbarkeit von Arbeitskraft und Maschinen.
- Die Ertragsmengen und das Ausmass der Auslese des Traubenguts: unreife oder verfaulte Trauben auszusortieren kann enorm arbeitsintensiv sein und muss sich, ebenso wie die Ertragsbegrenzung, in dem Endverkaufspreis widerspiegeln.



klassische Handlese

hoher Ertrag

maschinelle Lese

Vergleich die Traubenpreise pro Kilo im Jahr 2019:

Chasselas Wallis Schweiz	3.20 Fr.
Champagne Frankreich	6.90 Fr.
Burgenland Österreich	0.55 Fr.

In der Kellerei

- Die technische Ausrüstung der Kellerei und wie effizient sie genutzt wird.
- Die Kosten für Eichenfässer oder andere Methoden der Hinzufügung von Eichenholznoten.
- Die Alterung, die kostspielige Lagermöglichkeiten erfordert und Kapital bindet.

Verpackung, Vertrieb und Verkauf

- Wechselkurse können auf den Endverkaufspreis exportierter Flaschen durchschlagen.
- Die Verpackung: Flaschen, Kartons, Kisten usw. für den Vertrieb. Ungewöhnliche Flaschen verursachen Extrakosten.
- Die Transportkosten: Sie machen einen überraschend kleinen Anteil am Verkaufspreis der meisten Weine aus, da der Versand per Schiff auch über grosse Entfernung relativ billig ist.
- Die Effizienz der Gross- und Einzelhändler und die Gewinnspannen, die sie erwarten. Der Vertrieb geringer Menge bei hohem Service schlägt auf die Kosten.
- Steuern und Abgaben sind ebenfalls im Endverkaufspreis einer Flasche Wein enthalten.

Der letztendliche Faktor, der den Verkaufspreis einer Flasche Wein bestimmt, ist die Frage, wie viel der Verbraucher bereit ist dafür zu zahlen. Ein Wein mag teuer in der Produktion sein, aber wenn die Qualität nicht dem Preis entspricht, wird er sich nicht verkaufen lassen. Ein gutes Marketing und das Renommee des Erzeugers, der Region oder der Marke kann dazu beitragen, Preise hoch zu halten. Aber wenn der Verbraucher nicht die Qualität bekommt, die er erwartet, wird er zu anderen Weinen wechseln. Dass in einigen Regionen Wein zu konstant sehr hohen Preisen verkauft wird, liegt daran, dass es dort Leute gibt, die bereit sind, viel Geld für dieses Qualitätsniveau zu bezahlen. Würde dieser Markt verschwinden, so würden die Preise für diese Weine fallen oder man würde sie nicht mehr produzieren.

Qualität und Kostenfaktoren



Reifung Ausbau → Was ist ein Barrique?

Das Standardmass eines kleinen Holzfasses mit 225L Inhalt, welche in der Regel bis zu 3 Jahren verwendet werden. Beim Barrique ist die Abgabe von Eichenaromen durch das Holz erwünscht. Zudem erhält der Wein sehr oft eine gewisse Rauchnote vom sogenannten Toasting der Fässer, wenn das neue Fass über dem Holzfeuer «steril» gemacht wird. Im ersten Jahr sind diese Einflüsse am deutlichsten, nach ca. 3 jährigem Gebrauch dann kaum noch vorhanden. Dann dient das Barrique lediglich der Reife und Oxidation. Weisswein wird durch die Lagerung im Barrique auch dunkler in der Farbe.

- Teuer in der Anschaffung, ab 800 Fr. +
- Nur für hochwertige, charakterstarke Grundweine geeignet
- In der modernen Kellerwirtschaft sehr verbreitet
- Oft wird ein Mix von neuen und gebrauchten Fässern eingesetzt um den Weincharakter nicht zu überlagern
- Braucht viel Pflege
- Oxidativer Ausbau, da durch die Holzsporen Wein verdunstet und Sauerstoff eindringen kann

Toasting der Barrique

Nebst der Holzart entscheidet das Toasting über den Geschmack und Qualität des Weins aus dem Barriquefass. Beim Toasting werden die inneren Fasswände angeröstet. Die dadurch entstandenen Tannine (Gerbstoffe) werden an den Wein abgegeben. Wir unterscheiden zwischen einem leichten, mittleren oder starkem Brand.

→ **faible / light (leicht, schwach)**

leichtes Vanillin, Tannine

→ **moyenne / medium (mittel)**

Vanillin, Kakao, leichtes Karamell, Kokos, Schokolade

→ **forte / heavy (stark)**

Kaffee, Karamell, Kokos, Rauchspeck, Toastbrot



Alternativen zum Barrique

Der Ausbau von Wein im Barrique lohnt sich wirtschaftlich erst ab dem mittleren Preissegment. Kostengünstigere Alternativen dazu sind:

- Holzstücke, Chips oder Späne werden dem Wein (wie Teebeutel) in den Edelstahltank dazu gegeben
- Staves = dünne Eichenholzbretter werden im Stahltank montiert

Eine Deklarationspflicht für solche Weine besteht nicht, jedoch dürfen sie nicht als „Barriqueweine“ vermarktet werden. Auf eine allgemeine Bezeichnung für diese Weine hat man sich noch nicht geeinigt. Weine, die auf traditionelle Art im Barrique ausgebaut wurden, dürfen hingegen mit den Zusätzen „im Barrique-Fass vergoren“, „im Barrique-Fass ausgebaut“ oder „im Barrique-Fass gereift“ gekennzeichnet werden.



Bio – Biodynamisch – Demeter Unterschiede?

Was ist der Unterschied zwischen BIO/Demeter Weinbau und konventionellem Weinbau?

Der größte Unterschied zwischen Biowein und normalem Wein ist die Einstellung und Arbeitsweise des Winzers. Der Biowinzer arbeitet in der Regel vorbeugend, um das Ökosystem im Einklang und die Pflanzen gesund zu halten. Die Vorsorge gegen Schädlinge, Pilze und andere Schäden ist dabei unerlässlich. Im konventionellen Weinbau reagiert der Winzer eher auf akute Vorkommnisse. Ist die Pflanze beispielsweise von einem Parasiten befallen, spritzt man Pestizide, die den Parasiten abtöten. Im biologischen Weinbau achtet der Winzer jedoch darauf, dass es erst gar nicht zu einem Befall durch Parasiten kommt.

Warum wird nicht jeder Wein biologisch angebaut?

Der Anbau von Biowein ist wesentlich arbeitsaufwändiger und anstrengender für den Winzer und seine Mitarbeiter. Deshalb ist er auch oft teurer als normaler Wein. Auch birgt der Bio-Weinanbau viele Risiken. Zum Beispiel ist die Gesundheit der Weinreben maßgeblich vom Wetter abhängig. So kann eine anhaltende Feuchtigkeit im Herbst (was in der Schweiz ja keine Seltenheit ist) dazu führen, dass der Verlust der gesamten Ernte droht. Oft liegt die Ursache im Pilzbefall. Durch die hohe Feuchtigkeit können sich Pilzsporen durch die Schale der Trauben fressen und die Früchte so für die Weinherstellung unbrauchbar machen. Nicht verwunderlich also, dass Winzer in solchen Situation häufig zu chemischen Helfern greifen, um ihre Weinernte zu retten. Leider verlieren sie dadurch aber in der Regel ihre Biozertifizierung.

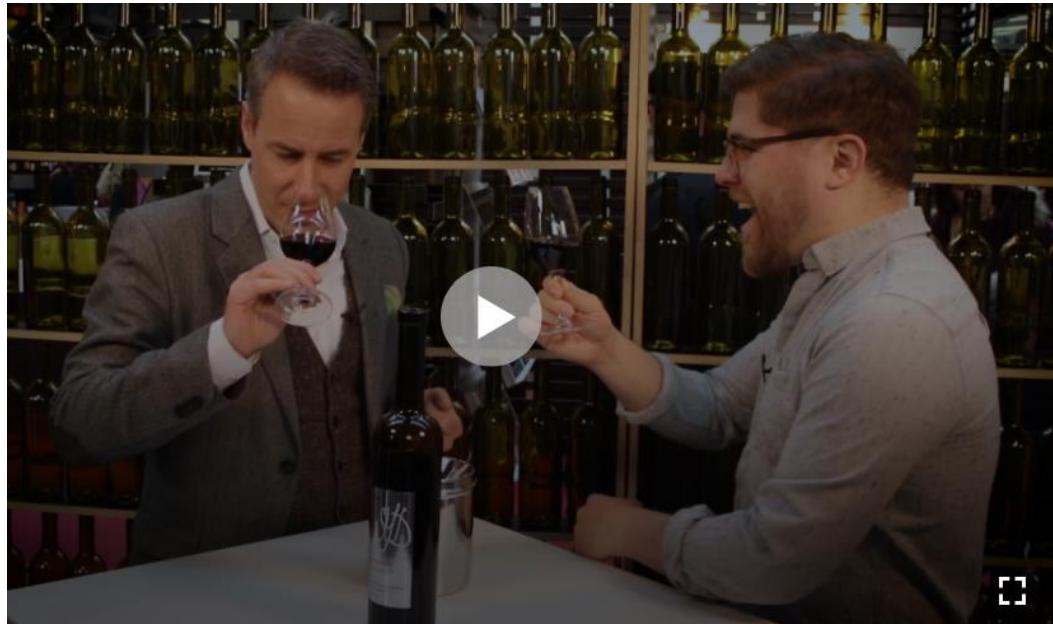
Umso wichtiger, dass der Winzer vorbeugend agiert und sowohl die Pflanze, als auch den Boden gesund und ausgewogen hält. Dann sind die Pflanzen nämlich weniger anfällig für Krankheiten und Schädlingsbefall.





Wein degustieren und beurteilen

Zum Weinprofi in 4 Schritten - Video



<https://www.tagesanzeiger.ch/leben/essen-und-trinken/zum-weinprofi-in-vier-schritten/story/14360198>

Aussehen: transparent, wässrig, heller Rand, leuchtend, jung, reflektierend, glänzend, klar, dicht, schlierenbildend, undurchsichtig, durchfärbt, gereift, trübe, mit Depot
 Farbe: blau, pink, lila, purple, violet, karmesin, bordeauxrot, mahagoni, purpur, rubinrot, hellrot, schwarz, braunschwarz, ambar, ziegelseinfärben, oxidiert

Aromen im Wein

Aussehen: hell, wässrig, jung, transparent, klar, mit Kohlensäure, glänzend, dicht, durchfärbt, schlierenbildend, gereift, ölig
 Farbe: grünlich, hellgelb, silber, strohgelb, goldgelb, zitronengelb, orange, bernsteinfarben, orange, bernsteinfarben, braun

Blumige Aromen	Beeren Erdbeeren, Lavendel, Weißdorn, Iris, Rose, Veilchen, Geranie	Trockenfrucht Kirsche, Sauerkirsche, Pfirsche, Rosine, Feige	Nuss & Getreide Kokos, Walnuss, Haselnuss, Mandel, Marzipan, Erdnuss, Mais	Vegetab. Aromen Eukalyptus, Minze, Paprika, Spargel, Olive grünschwarz, Heu, Gras, Kräuter, Stroh, grüner Tee	Erdige Noten Unterholz, Moos, Humus, Staub, Pilz, Trüffel, Champignon	Balsam Noten Wachs, Honig, Balsamessig, Teer	Gewürze Vanille, Süssholz, Anis, Fenchel, Ingwer, Zimt, Preffer, Lorbeer, Muskatnuss, Nelke, Tee, Tabak, Lakritz, Wachholder	Andere Noten Butter, Käse, Joghurt, Schwefel, Böckser, Mäuselin, Lösungsmittel, Essig, Hefe, Jod, faule Eier, Kork, feuchter Karton, Wolle, Rancio
Blumige Aromen	Beeren Erdbeere, Himbeeren, Brombeeren, rote-schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Hollunderbeere, roter Beerenmix	Zitrusfrucht Limetten, Zitrone, Orange, Mandarinen, Grapefruit gelb/rot	Obst Pfirsiche, Aprikose, Pfirsich, Nektarine, Quitte, Birne, Grüner Apfel, roter Apfel	Tropische Frucht Ananas, Banane, Litschi, Mango, Melone, Papaya, Muskateller	Dörrfrüchte Dörraprikose, Dörrpfanne, Rosine, Feige, Marmelade	Nuss & Getreide Kokos, Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Mais, Popcorn	Vegetab. Aromen Gras, Brennessel, Paprika rot/grün, Spargel, Kohl, Olive grün/schwarz, Minze, Melisse	Erdige Noten Unterholz, Moos, Humus, Staub, Pilz, Trüffel, Champignon
Blumige Aromen	Beeren Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere, Stachelbeere	Zitrusfrucht Limetten, Zitrone, Orange, Mandarinen, Grapefruit gelb/rot	Mineral. Noten Feuerstein, feuchter Kalk, Kreide, Petrol	Balsam. Noten Wachs, Honig, Balsamessig, Teer	Holz-Röstaromen Eiche, Bleistift, feuchtes Holz, Harz, Rauch, Kaffee, Karamell, Biskuit, Toastbrot, Butterscotch, Kakao	Tierische Noten Leder, Moschus, Fleisch, Schweiss, Katzenipji, Wild, nasser Hund	Gewürze Vanille, Süssholz, Anis, Fenchel, Ingwer, Zimt, Preffer, Lorbeer, Muskatnuss	
Blumige Aromen	Beeren Lindenblüten, Geißblatt, Iris, Rose, Veilchen, Geranie, Hollunderblüte	Obst Pfirsiche, Aprikose, Pfirsich, Nektarine, Quitte, Birne, Grüner Apfel, roter Apfel	Trockenfrucht Ananas, Banane, Litschi, Mango, Melone, Papaya, Muskateller	Nuss & Getreide Kokos, Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Mais, Popcorn	Vegetab. Aromen Gras, Brennessel, Paprika rot/grün, Spargel, Kohl, Olive grün/schwarz, Minze, Melisse	Erdige Noten Unterholz, Moos, Humus, Staub, Pilz, Trüffel, Champignon	Gewürze Vanille, Süssholz, Anis, Fenchel, Ingwer, Zimt, Preffer, Lorbeer, Muskatnuss	

Eindruck, Geschmack: angenehm, unangenehm, reintonig, fehlerhaft

Süße: trocken, restlös, süß, edelsüß

Säure: milde Säure, eingebunden-, lebendige-, harmonische Säure, säurebetont, rassige Säure, säuredominant

Gerbstoffe: leicht tanninhaltig, gerbstoffbetont, grobes- grünes-feines Tannin, adstringierend, bitter

Körper: leicht, dünn, einfach, zierlich, fein, rund, intensiv, körperreich, dicht, komplex, fett

Länge: kurz, mittel, lang

Harmonie: harmonisch, ausgewogen, zu-leicht, -bitter, -säurebetont, -jung, -alt, hochwertig, günstig

Wein verkosten und beurteilen

Die Degustation ist das konzentrierte und bewusste Verkosten des Weines. Sie wird auch noch organoleptische Prüfung oder sensorische Analyse genannt.

Man verkostet Weine, um ihre Qualität festzustellen, wobei es dafür verschiedene Gründe gibt. So prüft der Winzer seine Weine während der Vinifikation, schickt sie aber auch bei Wettbewerben, Weinmessen etc. ins Rennen, wo sie verkostet und bewertet werden. Aus gastronomischer Sicht sind Verkostungen wichtig, um die Qualität, das Entwicklungsstadium, die Reife, das Lagerpotenzial und das Preis-Leistungs-Verhältnis richtig einschätzen zu können.

Die Beschreibung des Weines

Dabei werden Aussehen, Geruch und Geschmack beurteilt, denn Wein erschließt sich durch Schauen, Riechen und Schmecken. Für eine gute Degustation ist Tageslicht vorteilhaft, eine gute Be- und Entlüftung notwendig, sowie eine Raumtemperatur von 21 °C und eine ruhige Lage des Kostraumes. Für das Verkosten empfiehlt sich ein entsprechendes, sauberes Weinglas, das die Feinheiten unserer sensorischen Wahrnehmungen unterstützt und betont. Das Glas sollte dabei nur bis zu einem Drittel gefüllt werden, damit es leichter zu schwenken ist und der Wein sein Aroma voll entfalten kann. Leitungswasser oder stilles Mineral zum Neutralisieren des Geschmacks sind bereitzustellen.

Der Wein muss die richtige Trinktemperatur aufweisen. Bei zu tiefer Temperatur kann man die feinen Duftstoffe schlecht erkennen, der Wein erscheint dünn. Es ist wichtig, in der Phase der Verkostung nicht gleich mit der Beschreibung fortzufahren, sondern dem Verkoster etwas Zeit zu geben, den Wein selbst zu beurteilen.

Weingenuss: Wein richtig verkosten...

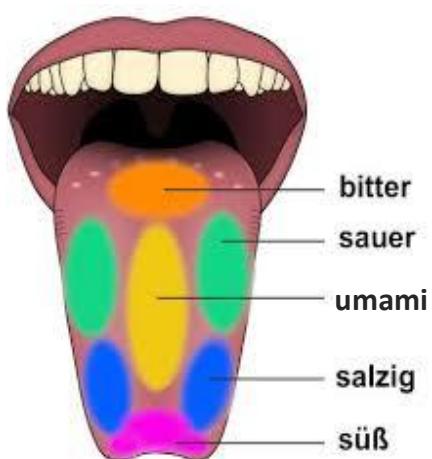


Aussehen

Man betrachtet das Glas zuerst direkt von oben und beurteilt die Klarheit und die Kohlensäure, dann hält man das geneigte Glas gegen das Licht oder gegen einen weißen Hintergrund und beurteilt den Farbton und die Farbtiefe. Schließlich schwenkt man leicht das Glas und wirft einen Blick auf den Glasrand und den Schlieren – somit kann die Viskosität beurteilt werden.

Geruch

Der Wein wird vorerst im ruhenden Zustand geprüft, danach schwenkt man das Glas mehrmals. Man kann nun feststellen, ob der Wein sortentypisch und reintonig riecht bzw. wie intensiv und harmonisch der Geruch ist.



Geschmack

Nach dem Riechen nimmt man einen kräftigen Schluck und darf dabei ruhig schlürfen. Unsere Zunge kann fünf Geschmackskomponenten unterscheiden: süß, salzig, sauer, bitter und umami. Alle weiteren im Mund wahrgenommenen Empfindungen sind aromatischer Art und werden beim Ausatmen durch den Geruchssinn bemerkt. Man kann sich ein Urteil über die Frische, die Dichte, die Textur, das Volumen und die Entwicklung des Weines im Mund machen.

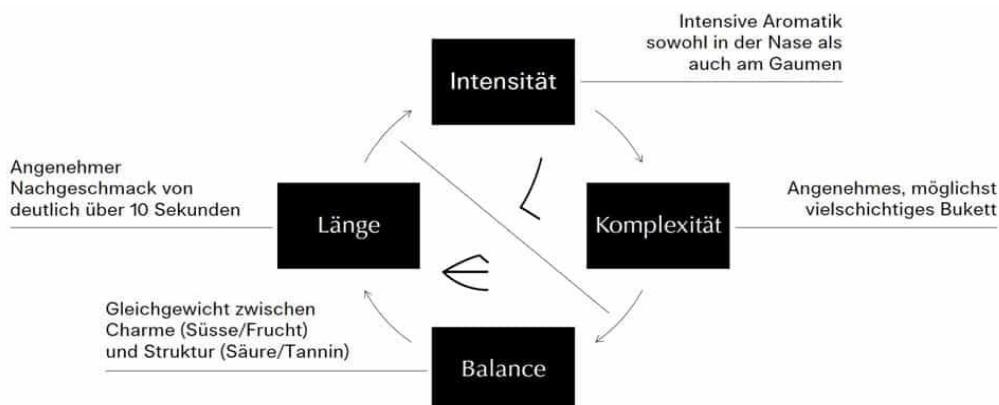
Guter Wein? So beurteilst du objektiv!

Was ist guter Wein? Du kannst dies auf zwei ganz unterschiedliche Arten beurteilen: subjektiv oder objektiv.

Bei der subjektiven Bewertung sagst du ganz einfach, wie gut dir der Wein gefällt: Ausgezeichnet, gut oder gar nicht? Gegen diese Beurteilung ist nichts einzuwenden. Aber es gibt eine Art der Bewertung, die über diese persönliche Meinung hinausgeht. Sie basiert auf **objektiven Qualitätskriterien** und lässt sich damit auf alle Weine gleichermaßen fair anwenden.

Im Folgenden haben wir die wichtigsten Kriterien aufgestellt. Sie sollen dir bei der Bewertung helfen. Du kannst natürlich selbst weitere Punkte hinzufügen, die du für bedeutend erachtst.

Wein beurteilen mit objektiven Qualitätskriterien



Intensität der Aromen

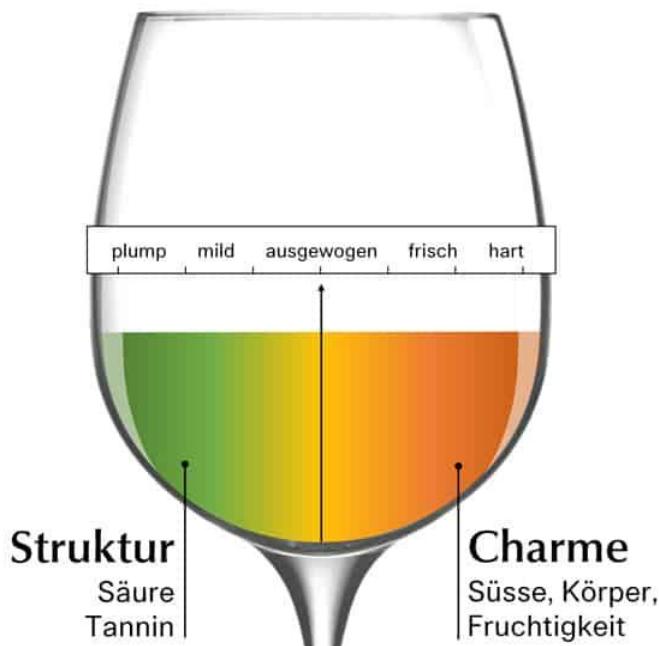
Ein toller Tropfen sollte aromatisch sein, intensive Geschmacksnoten sind also meist ein Zeichen für Qualität. Allerdings darf das Aroma auch nicht zu extrem sein, da dies die Harmonie und damit den Genuss stören kann. Wenig und vor allem undefinierbare Aromatik kann auf einen einfachen Tropfen hinweisen.

Komplexität

Simple Weine haben oft nur eines oder vielleicht zwei kaum identifizierbare Aromen und wirken damit langweilig. Grosse Crus hingegen haben eine Vielzahl, gut erkennbarer Geschmacksnoten aus diversen Aromafamilien. Je länger der Wein im Glas ist, desto mehr davon kommen zum Vorschein. Ein toller Wein verändert und entwickelt seine Aromatik im Luftkontakt. Solche Aromen nennen wir vielschichtig oder eben «komplex».

Harmonie

Bei der so genannten «Harmonie» auf dem Gaumen geht es um das Gleichgewicht zwischen dem «Charme» auf der einen und der «Struktur» auf der anderen Seite einer Waage.



Extrakt, Frucht, Körper und Süsse sind «**Charme-Elemente**». Sie bieten zwar auf den ersten Schluck Trinkspass, wirken aber auf Dauer alleine langweilig.

Säure und Gerbstoffe sind die so genannten «**Struktur-Elemente**». Sie verleihen dem Wein Rückgrat und machen ihn charaktervoll und lagerfähig. Ohne Frucht und Körper kann ein Wein aber hart und unattraktiv wirken. Das Geheimnis für einen grossen Wein ist ein Gleichgewicht zwischen diesen gegensätzlichen Wahrnehmungen.

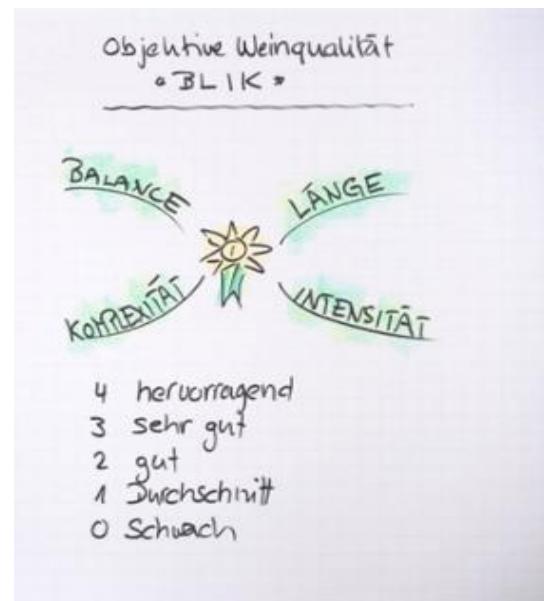
Länge

Einfache Weine enden kurz und abrupt oder hinterlassen einen unangenehmen Nachgeschmack. Bei grossen Weinen hallt das feine Aroma noch lange am Gaumen nach.

Anwendung

Wir persönlich wenden diese Bewertungskriterien immer nur ganz einfach an: ohne Gewichten, Punkten oder Ausmultiplizieren. Wir gehen den Wein nach der Verkostung einfach im Kopf durch und fragen uns bei den 4 Kriterien ob er die Erwartung erfüllt oder nicht. Überall übererfüllt gibt ein hervorragend, wenn kaum ein Punkt erreicht ist, gibt's ein objektives schwach. Und dies ganz unabhängig davon, ob uns die Flasche persönlich schmeckt oder nicht.

- 4 Kriterien → **hervorragend**
- 3 Kriterien → **sehr gut**
- 2 Kriterien → **gut**
- 1 Kriterien → **durchschnittlich**
- 0 Kriterien → **schwach**



Die Krönung der Beurteilung: das Preis-Leistungs-Verhältnis

Die objektive Bewertung zeigt hier noch einen weiteren unschätzbareren Vorteil: Wenn du eine Flasche blind degustierst und unparteiisch bewertet hast, kannst du dieses Urteil mit dem Preis in Verbindung bringen. Ist der Wein gut und überraschend günstig, so ist das Verhältnis von Genuss zum Preis toll. Wenn du ein Glas in der Blindverkostung aber als höchstens durchschnittlich bewertet hast und sich dann herausstellt, dass es sich um eine kostspielige Flasche handelt, ist das Preis-Leistungs-Verhältnis mies.

Viele unserer Kunden lassen sich auch vom Etikett beeinflussen.

Dies beeinflusst das objektive Urteil.

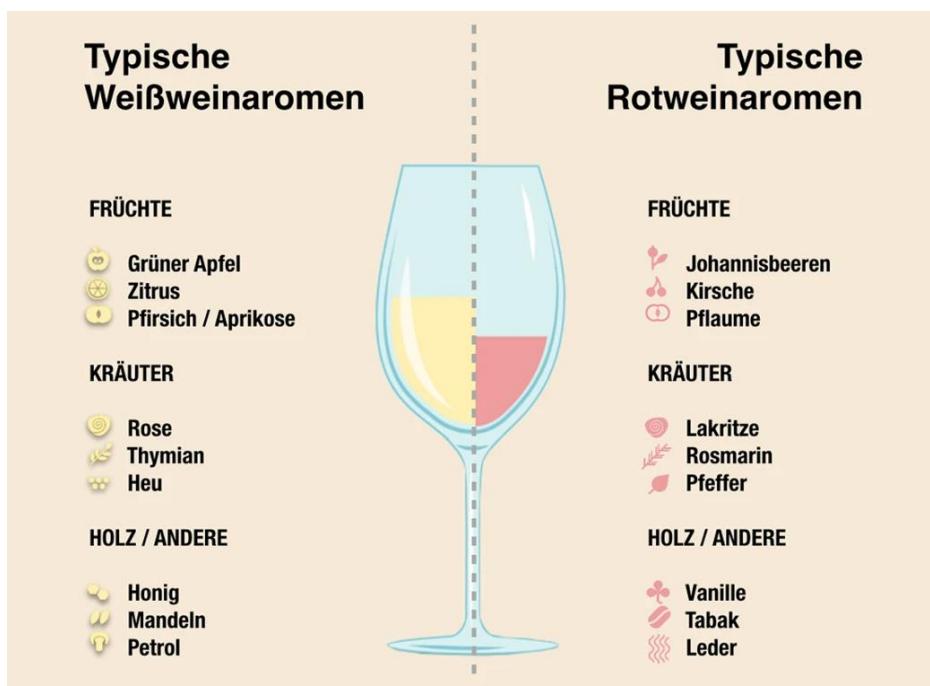
**Weshalb findet der Könner die Aromen im Wein so (scheinbar) spontan?
Und weshalb bereitet mir das als Laie so viel Mühe?**

Ganz einfach, weil der Profi sucht und der Anfänger hofft.

Das Geheimnis ist ganz einfach: Wenn du einen Wein richtig verstehen willst, solltest du seine Aromatik entschlüsseln lernen. Und das macht der Kenner ganz anders als der Anfänger. Während wir als Beginner am Kelch schnuppern und hoffen, irgend etwas zu riechen, sucht der Profi sein Glas mit der Nase ganz bewusst ab. Wonach?

Aroma

Das Aroma ist die Seele des Weins – aber wieso schmecken Weine überhaupt unterschiedlich? Letztendlich bestehen sie alle aus Trauben, also sollten doch die Unterschiede zwischen verschiedenen Rot- und Weißweinen nicht allzu deutlich ausfallen. Gedanklich richtig, inhaltlich aber leider falsch: Weinaromen entstehen aus sehr viel mehr Elementen als nur den verwendeten Rebsorten.



Die Entstehung des Weinaromas ist eine enorm komplexe Angelegenheit, die nicht einfach mit der Sorte der Trauben erklärt werden kann.

Primäre Weinaromen

Diese Aromen stammen von der verwendeten Rebsorte. Die Traube gibt den Geschmack vor, könnte man auch vereinfacht sagen. Primäre Weinaromen können ganz unterschiedlich ausfallen: Ein Chardonnay (Weißwein) schmeckt häufig ein wenig nach Birne oder Walnuss. Ein Cabernet Sauvignon (Rotwein) hingegen trägt häufig eine Note von Blaubeeren und Pflaumen und gelegentlich auch einen erdigen, lederartigen Geschmack.

Primäraromen im Weisswein

Klima	Typische Primäraromen
kühl 	Grüne Peperoni, Gras, Spargel Blätter, Kraut, Kohl, Eukalyptus, Minze, Spargel, Medizinkräuter, Fenchel, Dill, grüner Apfel, Stachelbeere, Traube, Birne
gemässigt 	Akazienblüten, Kamille, Lindenblüten, Holunderblüte, Rose, Grapefruit, Zitrone, Limette, Roter Apfel, Quitte, Pfirsich, Aprikose, Nektarine, Banane, Litschi, Mango, Honigmelone, Passionsfrucht, Ananas
heiss 	Apfelkompott, Birnenkompott, Orangenkonfitüre, Kochapfel, getrocknete Aprikose, Kochbanane, Rosine

Primäraromen im Rotwein

Klima	Typische Primäraromen
kühl 	Grüne Peperoni, Gras, Randen, Tomatenkraut, Kartoffel, Cassisblätter, Kohl, Erbsen, Bohnen, schwarze Oliven, grüne Oliven, Sauerkirsche
gemässigt 	Veilchen, rote Johannisbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Preiselbeere, Pflaume, schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche
heiss 	Feige, Backpflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, Konfitüre, Fruchtkompott, Fruchtkonserve, Schokolade

Wie du in der Aufstellung siehst, zeigen Weine im kühlen Klima (also bei knapp reifen Trauben) eher krautige Aromen, bei überreifen Trauben entstehen hingegen Noten von Konfitüre und Dörrfrüchten.

Sekundäre Weinaromen

Für gewöhnlich entstehen diese Aromen erst beim Produktionsprozess und meistens während der Gärung. Ebenso wie die primäre Variante können auch die sekundären Merkmale komplett verschieden sein: Einige Personen erkennen beispielsweise Hefe oder auch Anteile von Milch sowie Bananen oder Papaya, mitunter spielt auch Konfitüre in dieses Aroma hinein.

Sekundäraromen in Weiss- und Rotweinen

Quelle	Typische Sekundäraromen
Ausbau im Barrique 	Vanille, Gewürznelke, Muskatnuss, Kokosnuss, Karamellbonbon, Toast, Zedernholz, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee, Rauchspeck
Biologischer Säureabbau 	Milch, Joghurt, Rahm, Butter, Frischkäse
Ausbau auf der Hefe 	(Nur im Weisswein) Hefe, Toastbrot, Brotteig, Brotrinde, Brioche, Bisquit

1. Die Röstaromen vom Ausbau im Barrique

Viele Weiss- und Rotweine werden in kleiner Eichenfässern (Barriques) gereift. Je nachdem wie stark das Holz getoastet wurde entstehen Aromen von Vanille, Karamel oder Rauch.

2. Die buttrigen Noten vom Biologischen Säureabbau

Beim so genannten BSA (Biologischer Säureabbau) wandeln Bakterien im Jungwein die harte Apfelsäure in die milde Milchsäure um. Dabei entstehen buttrige und rahmige Geschmacksnoten. Alle Rotweine machen einen BSA, bei den meisten Weinen wird er jedoch unterbunden. Eine Ausnahme bilden manche Schweizer Chasselas und praktisch alle Weisse, die im Barrique vergoren wurden. Darunter viele Chardonnay.

3. Die heftigen Noten von der Bâtonnage

Oftmals werden Weissweine auf dem Hefedepot gelagert. Dieses wird in regelmässigen Abständen aufgerührt. Diese sogenannte «Bâtonnage» verleiht dem Wein Schmelz und heftige Aromen.

Tertiäre Weinaromen (Reifearomen)

Zuletzt ist es die Reifung des Weins im Fass, die einem Wein eine weitere Note verleiht. Abhängig vom Ort der Aufbewahrung und auch der Dauer des Aufenthalts im Fass bekommt der Wein einen leicht holzigen Geschmack, oft aber auch – ähnlich wie Whiskey beispielsweise – einen gewissen Duft nach Vanille oder feuchten Blättern. Diese Weinaromen sind übrigens bei älteren Weinen von einer entsprechend hohen Qualität besonders stark ausgeprägt

«Grosszügig geschätzt schmecken etwa 10 % aller Rotweine und 5 % aller Weissweine nach fünf Jahren angenehmer und interessanter als im ersten Jahr. 1 % aller Weine besitzt die Besonderheit, sich über ein bis zwei Jahrzehnte, manchmal auch über längere Zeit weiter zu entfalten.» Dies sagt keine Geringere als die Buchautorin und Master of Wine Jancis Robinson. Also nur rund 1 % aller Weine haben die Fähigkeit Reifearomen zu entwickeln.

Reifearomen von Weiss- und Rotweinen

Weissweine	Rotweine
Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Toffee, getrocknete Aprikose, Marmelade, getrockneter Apfel, getrocknete Banane etc.	Feige, Backpflaume, Teer, getrocknete Brombeere, getrocknete Preiselbeere etc. gekochte Brombeere, gekochte rote Pflaume etc.
Benzin/Petrolnote, Kerosin, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Toast, nussig, Pilze, Heu, Honig, Walnuss, Laub, Moos	Leder, fleischig, Bauernhof, Wildbret, Waldboden, Erde, Pilze, Tabak, vegetabil, feuchtes Laub, Zedernholz

Wichtige Rebsorten und ihre Aromen

Rebsorte	Farbe	Aromen
Barbera	rot	Pflaume, Veilchenblüte, Sauerkirsche, Teer
Blauer Zweigelt	rot	Pflaume, Kirsche
Cabernet Franc	rot	rote Beeren, Veilchen, Pfeffer, Rauch, Lakritz, Trüffel, grüne Paprika
Cabernet Sauvignon	rot	rote Beeren, Cassis, Pflaume, grüne Paprika, Blaubeere, Pfeffer, Lakritz, Leder, Vanille, Schokolade, Zimt, Tabak
Chardonnay	weiß	exotische Früchte, Apfel, Birne, Pfirsich, Nuss, Vanille, Butter, Holz
Chenin Blanc	weiß	Apfel, Birne, Aprikose, Quitte, Nuss, Honig, Lindeblüte
Dornfelder	rot	Kirsche, Kirschwasser, Pflaume, Brombeere
Gamay	rot	rote Beeren, Kirsche, Banane
Grauburgunder	weiß	Apfel, Birne, Honig, Ananas, Grapefruit, Roseinen, Mandeln, Rauch
Grenache	rot	Himbeere, Cassis, Brombeere, Kirsche, Heu, Pfeffer, Lakritz
Grüner Veltliner	weiß	Apfel, Zitrusfrüchte, Pfeffer
Malbec	rot	Cassis, Veilchen, Pfeffer
Merlot	rot	Kirsche, Pflaume, Cassis, Blaubeere, Karamell, Leder, Pilze
Müller-Thurgau	weiß	Apfel, Zitrone
Nebbiolo	rot	Veilchen, Kirsche, Pflaume, Lakritz, Trüffel, Rauch, Teer
Pinotage	rot	Pflaume, Sauerkirsche, Gewürze
Riesling	weiß	Apfel, Grapefruit, Pfirsich, Quitte, Kräuter, Honig, Petrol
Sangiovese	rot	Veilchen, Brombeere, Leder, Vanille, Kirsche, Pflaume, Holunder
Sauvignon Blanc	weiß	Cassis, Stachelbeere, Zitrone, Feuerstein
Semillon	weiß	Honig, Butter, Birne, Aprikose, Zitrone, Lindenblüte
Spätburgunder	rot	rote Beeren, Cassis, Kirsche, Veilchen, Gewürze, Rauch, Leder
Syrah	rot	Cassis, Himbeere, Brombeere, Veilechen, Zeder, Pfeffer, Leder, Lakritz, Teer
Tempranillo	rot	Brombeere, Cassis, Blaubeere, Kirsche, Leder
Viognier	weiß	Aprikose, Pfirsich, Apfel, Akazie, Anis, Honig, Mandeln, Limette, Veilchen
Weißburgunder	weiß	Apfel, Birne, Quitte, Aprikose, Babae, Zitrone, Grapefruit, Banane, Nuss
Zinfandel	rot	Cassis, Brombeere, Pflaume, Pfeffer, Karamell, Gewürze

Aromen im Wein

Aussehen: transparent, wässrig, heller Rand, leuchtend, jung, reflektierend, glänzend, klar, dicht, schlierenbildend, undurchsichtig, durchfärbt, gereift, trübe, mit Depot
Farbe: blass, pink, lila, purple, violet, karmesin, bordeauxrot, mahagoni, purpur, rubinrot, hellrot, schwarz, braunlich, amber, ziegelseinfarben, oxidiert

Blumige Aromen	Beeren	Obst	Trockenfrucht	Nuss & Getreide	Vegetab. Aromen	Erdige Noten	Balsam Noten	Gewürze	Andere Noten
Flieder, Lavendel, Weissdorn, Iris, Rose, Veilchen, Geranie	Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren, rote-schwarze Johannisbeere, Heidelbeere, Holunderbeere, roter Beerenmix	Kirsche, Sauerkirsche, Pfirsche, Quitten, überreifer Apfel	Dörrpfirsche, Marmelade, Rösche, Feige	Kokos, Walnuss, Haselnuss, Mandel, Marzipan, Erdnuss, Mais	Eukalyptus, Minze, Paprika, Spargel, Olive grün- schwarz, Heu, Gras, Kräuter, Stroh, grüner Tee	Unterholz, Moos, Humus, Staub, Pilz, Trüffel, Champignon	Wachs, Honig, Balsamessig, Teer	Vanille, Süßholz, Anis, Fenchel, Ingwer, Zimt, Pfeffer, Lorbeer, Muskatnuss, Neike, Tee, Tabak, Lakritze, Wachholder	Butter, Käse, Joghurt, Schwefel, Böckser, Mäusein, Lösungsmittel, Essig, Hefe, Jod, faule Eier, Kork, feuchter Karton, Wolle, Rancio
Blumige Aromen	Beeren	Zitrusfrucht	Obst	Tropische Frucht	Trockenfrucht	Nuss & Getreide	Vegetab. Aromen	Erdige Noten	
Lindenblatt, Geißblatt, Iris, Rose, Veilchen, Geranie, Holunderblüte	Erdbeere, Himbeere, rote Johannisbeere, Stachelbeere	Limette, Zitrone, Orange, Mandarine, Grapefruit gelb/rot	Pfirsche, Apricose, Pfirsich, Nektarine, Quitten, Birne, Grüner Apfel, roter Apfel	Ananas, Banane, Litschi, Mango, Melone, Papaya, Muskateller	Dörraprikose, Dörrpfirsche, Rösche, Feige, Marmelade	Kokos, Mandel, Marzipan, Haselnuss, Walnuss, Erdnuss, Mais, Popcorn	Gras, Bremessel, Paprika rot/grün, Spargel, Kohl, Olive grün/schwarz, Minze, Melisse	Unterholz, Moos, Humus, Staub, Pilz, Trüffel, Champignon	
Blumige Aromen	Beeren	Zitrusfrucht	Obst	Tropische Frucht	Trockenfrucht	Nuss & Getreide	Vegetab. Aromen	Erdige Noten	
Aussehen: hell, wässrig, jung, transparent, klar, mit Kohlensäure, glänzend, dicht, durchfärbt, schlierenbildend, gereift, ölig Farbe: grünlich, helgeliß, silber, strohgelb, goldgelb, zitronengelb, orange, bernsteinfarben, amber, braun									

Süß: trocken, restlös, süß, edelsüß
Säure: milde Säure, eingebunden-, lebendige-, harmonische Säure, säurebetont, rassige Säure, säuredominant
Gerbstoffe: leicht tanninhaltig, gerbstoffbetont, grobes- feines Tannin, adstringierend, bitter
Körper: leicht, dünn, einfach, zierlich, fein, rund, intensiv, körperreich, dicht, komplex, fett
Länge: kurz, mittel, lang
Harmonie: harmonisch, ausgegewogen, zu- leicht, -bitter, -säurebetont, -jung, -alt, hochwertig, günstig

Eindruck, Geschmack: angenehm, unangenehm, reizt, reizt, fehlerhaft
Süß: trocken, restlös, süß, edelsüß
Säure: milde Säure, eingebunden-, lebendige-, harmonische Säure, säurebetont, rassige Säure, säuredominant
Gerbstoffe: leicht tanninhaltig, gerbstoffbetont, grobes- feines Tannin, adstringierend, bitter
Körper: leicht, dünn, einfach, zierlich, fein, rund, intensiv, körperreich, dicht, komplex, fett
Länge: kurz, mittel, lang
Harmonie: harmonisch, ausgegewogen, zu- leicht, -bitter, -säurebetont, -jung, -alt, hochwertig, günstig

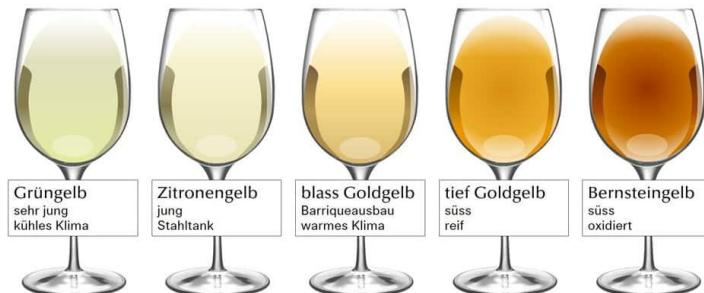
Weinfarben

Weissweine

Das bedeutet die Farbtiefe beim Weisswein:

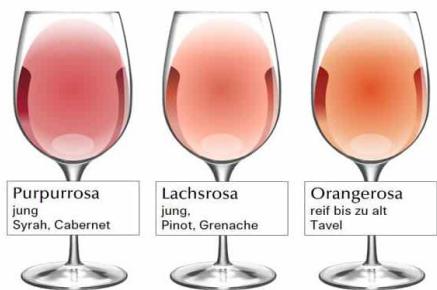
Blass → jung, kühles Klima, Stahltank, trocken

Tief → reif, warmes Klima, Eichenfass, süß



Roséweine

Genau wie Weissweine sind viele Roséweine sehr blass. Die Farbe lässt sich hier deshalb am besten **im Kern** beurteilen.



Rotweine

Das sagt die Farbtiefe beim Rotwein aus:

Blass → reif, kühles Klima, dünnchalige Sorten (Pinot, Grenache...)

Tief → jung, warmes Klima, dickschalige Sorten (Syrah, Cabernet...)





Welcher Wein zu
welchem Essen?

Food & Wine Pairing – 5 Grundsätze



Grundsatz Nr. 1: Die Küche hat das Sagen!

Welcher Wein zu welchem Essen: Die Küche hat das Sagen! Die Geschmäcker wie Säure, Salzigkeit, Süsse oder Bitterkeit in Speisen sind – genau wie die Aromatik – im Essen meist viel kräftiger als im Wein. Folglich können wir eigentlich auch nicht von einer gegenseitigen Beeinflussung sprechen. Du solltest vielmehr davon ausgehen, dass es praktisch immer die Speise ist, die den Wein entweder kaputt macht oder aber positiv unterstützt.

Grundsatz Nr. 2:

Es kommt nicht darauf was wir essen, sondern bloss, wie es zubereitet ist!

Schlussendlich geht es ja bloss darum, dass auf unserem Gaumen die Geschmäcker vom Wein auf diejenigen vom Essen prallen. Und dieses Zusammentreffen soll für uns so genussvoll wie möglich werden. Stellen wir uns zuerst also die Frage, welche Geschmäcker eigentlich im Spiel sind:

Geschmäcker im Essen

- Salzigkeit
- Säure
- Süsse
- Umami*
- Bitterkeit
- Schärfe

Geschmäcker im Wein

- Fruchtigkeit
- Körperfülle
- Süsse
- Säure
- Tannin
- Alkohol

Was ist eigentlich Umami?

*Umami ist ein herzhafter, deftiger Geschmack, der sich von allen anderen primären Geschmacksqualitäten unterscheidet, auch wenn er nicht einfach zu isolieren ist. Während man isolierte Süsse mit Zucker, Salzigkeit mit Natriumchlorid und Säure mit einer Anzahl Säuren (z.B. Zitronensäure) beschreiben kann, zeigt sich Umami fast immer zusammen mit anderen Geschmackseigenschaften. Beispielsweise zusammen mit Salzigkeit in Glutamat (Mononatriumglutamat, Aromat). Sehr einfach kannst du Umami in Champignons schmecken. Vergleiche den Geschmack eines rohen Pilzes mit dem eines Pilzes, den du 30 Sekunden in der Mikrowelle gegart hast. Der Umami-Geschmack wird durch das Erhitzen deutlich verstärkt.



Grundsatz Nr. 3: Wein liebt Salz und Säure!

Säure und Salzigkeit im Essen verstärken nun eindeutig die positiven Eigenschaften im Wein. Die Fruchtigkeit (sowie eine allfällige kleine Restsüsse) wird betont und der Wein wirkt vollmundig. Salz und Säure lassen zudem die Struktur des Weins (also Säure Gerbstoffe) in den Hintergrund treten. Auch ein allfälliges alkoholisches Brennen wird abgeschwächt.

Machen wir zusammen beim ersten Degu-Block:

Sehr einfach kannst du dies testen, in dem du eine Cherrytomate halbierst, schenke dir ein Glas Wein ein z.B Tessiner Merlot. Nimm nun eine Hälfte der Cherrytomate in den Mund und ein Schluck Wein, achte darauf wie es sich anfühlt. Nun streue etwas Salz und ganz wenig Zitronensaft auf die andere Hälfte der Cherrytomate und nimm es nun ebenfalls mit einem Schluck Wein in den Mund. Hast du den Unterschied gemerkt?

Grundsatz Nr. 4:

Wein hasst Süsse und Umami (und Bitterkeit und Schärfe)!

Genau umgekehrt verhält es sich mit Süsse und Umami (und Bitterkeit und Schärfe) im Essen. Diese Geschmackselemente betonen die Struktur des Weins, lassen ihn also säurerreicher und (bei Rotwein) tanninreicher und bitterer erscheinen. Alkoholstarke Weine können jetzt brennend wirken. Darüber hinaus verringern Süsse und Umami den Eindruck der Körperfülle und lassen die Fruchtigkeit verblassen. Scharfe und bittere natürlich Gerichte genauso.

Doch Vorsicht: Du solltest diese Regeln aber in keinem Fall stur anwenden. Süsse oder Schärfe im Essen ist keinesfalls per se schlecht für den Wein. Es gilt bloss, den richtigen Wein dazu auszuwählen.

Grundsatz 5:

Wendest du diese einfachen Prinzipien mit Vernunft an!

Weine, die ganz unkompliziert zu allem passen

Einfache Weine ohne Eichenholz dafür mit leichter Restsüsse lassen sich von kaum einer Speise aus dem Gleichgewicht bringen. Zu dieser Kategorie gehören die meisten Weiss- und Roséweine sowie einfache, junge und fruchtige Rotweine. Solche «Allerweltsweine» verändern sich in Kombination mit dem Essen aber auch kaum, was natürlich dann zu weniger interessanten Eindrücken beim Genuss führt.



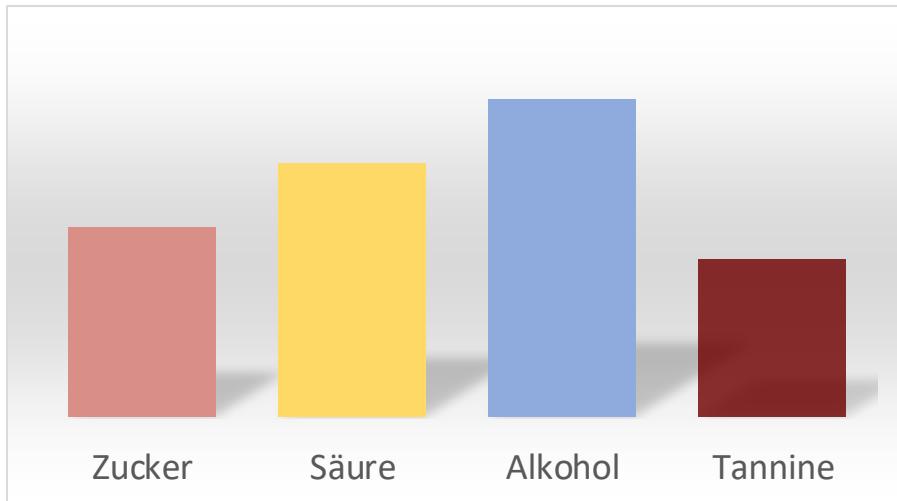
Weine, die sich nur schwer kombinieren lassen:

Am problematischsten sind Weine mit Bitterkeit vom Eichenfass, viel Tannin, hohem Säure- und Alkoholgehalt sowie komplexen Aromen. Wir sprechen hier von grossen reifen Weinen wie Barolo, Bordeaux, Brunello oder Rioja Gran Reserva. Gerade diese «schwierigen» Weine zeigen sich aber in der Kombination mit Speisen oft am spannendsten. Sie können dann neue Aromen enthüllen, die du im Wein allein kaum ausmachen konntest.



Die acht Weinstiltypen

Natürlich gibt es unendlich viele Arten von Weinstilen, denn jeder einzelne Wein hat seine eigene Struktur. Diese acht Strukturtypen sollen als Gedankenstütze dienen und nicht als unverrückbare Lehrmeinung gelten.



Wie man diese Elemente im Wein riecht/schmeckt bzw. wahrnimmt, findest du auf den nächsten beiden Seiten.

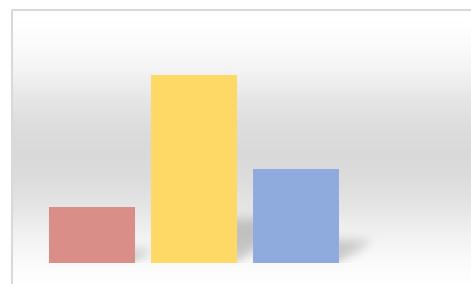
Weisswein

Mild, rund
z.B. Chardonnay



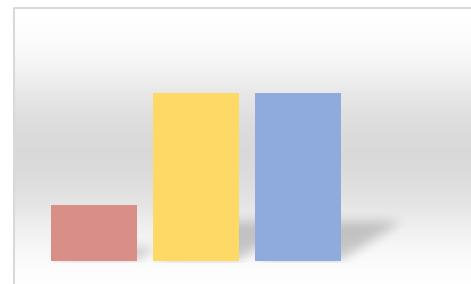
Sehr ausgewogen

Knackig, frisch
z.B. Sauvignon Blanc



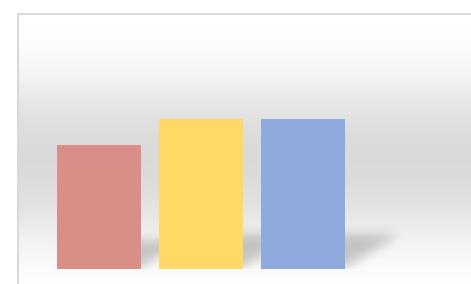
Präsentere Säure

Wuchtig, ausdrucksstark
z.B. Gewürztraminer



Säurebetont, sehr aromatisch

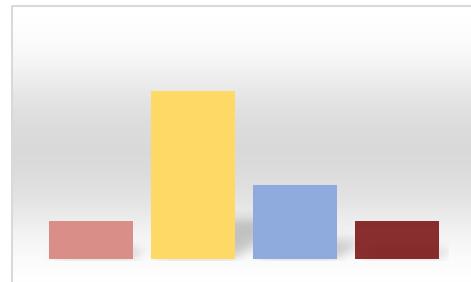
Üppig, voll
z.B. Moscato d'Asti



Bemerkbare Restsüsse

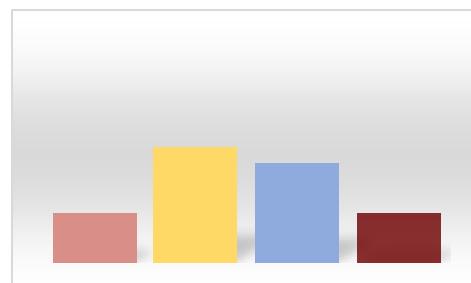
Rotwein

Leicht, herb
z.B. Pinot Noir



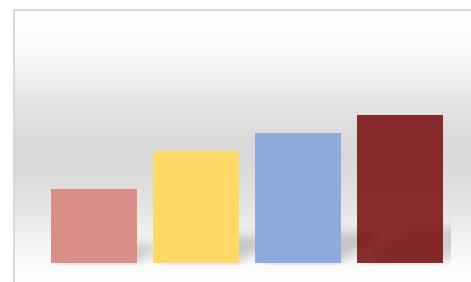
Präsentere Säure

Rund, weich
z.B. Merlot



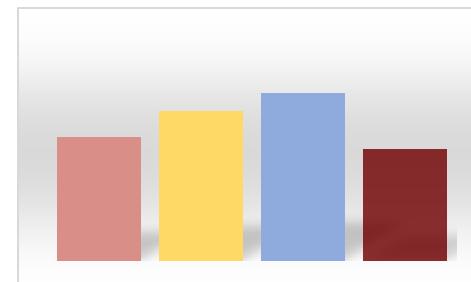
Sehr ausgewogen

Kräftig, gehaltvoll
z.B. Cabernet Sauvignon



Kräftigere Tannine

Voluminös, opulent
z.B. Amarone

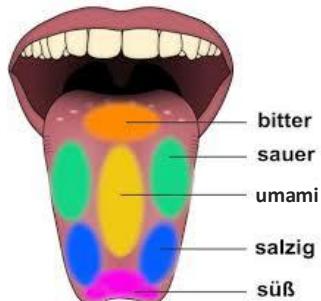


Extraktreich, bemerkbare Restsüsse

Service-/Trinktemperaturen

Mit unserer Zunge schmecken wir bis zu fünf Geschmacksrichtungen. Die ersten vier werden maßgeblich durch die Temperatur beeinflusst:

1. Süß
2. Salzig
3. Sauer
4. Bitter
5. Umami



Weißwein	Roséwein	Rotwein
eher kühl trinken bei 8 bis 14 °C	eher kühl trinken bei 10 bis 14 °C	eher wärmer trinken bei 12 bis 18 °C

- Sinkt die Trinktemperatur, steigt beispielsweise die Säureempfindlichkeit der Zunge – der Wein wirkt frischer.
- Steigt die Temperatur hingegen, nehmen wir Süßstoffe stärker im Geschmack wahr – Der Wein wirkt schwerer, körperreicher. Allerdings tritt dann auch der Alkohol im Wein stärker in den Vordergrund.
- Kühlt die Zunge schneller an den Seiten ab, kommen die Bitternoten (Tannine, Gerbstoffe) im Wein mehr zur Geltung.
- Sie verändern mit der richtigen Wein Temperatur und Trinktemperatur zugleich den Geschmackseindruck des Weins.



Jung, trocken:	9 bis 11 °C
Reif (ab 5 Jahre):	10 bis 12 °C
Aromatisch, würzig:	10 bis 12 °C
Halbtrocken bis lieblich:	12 bis 14 °C



Leichter Wein:	8 bis 10 °C
Rosé mit viel Körper:	12 bis 14 °C



Fruchtiger, junger Rotwein:	12 bis 14 °C
Leichter Rotwein:	14 bis 16 °C
Mittelkräftiger roter Tafelwein:	16 bis 18 °C
Schwerer, kraftvoller Rotwein:	18 °C

Bestimmt habt ihr schon die Weisheit gehört, wonach man Rotwein bei Zimmertemperatur geniessen solle. Das stimmt!

Doch diese Regel stammt aus der Zeit vor der Bodenheizung und 3-fach verglasten Fenstern. Mit «Zimmertemperatur» ist demnach der Bereich zwischen 14 und 18 C° gemeint – heute eher «Kellertemperatur» ...

Wein-Tipps für die Gastro



<https://www.youtube.com/watch?v=1jcQPVGCLa4&feature=youtu.be>



Die wichtigsten Traubensorten

Vitis vinifera

Ursprünglich eine wilde Waldfrauenpflanze, ist die Weintraube heute eine der weltweit wichtigsten Kulturpflanzen. Es gibt tausende verschiedene Rebsorten aber nur einige wenige haben aufgrund ihres besonderen Geschmacks und ihrer Widerstandsfähigkeit große Verbreitung erfahren.

Wichtige Weissweintrauben

Chasselas

In Deutschland als Gutedel bekannt, in der Schweiz als Dorin in der Waadt, Fendant im Wallis, Perlan in Genf. Dominierende Sorte in der Schweiz, mit rund 60% Anteil an der gesamten Weinerzeugung. In kleinerem Umfang verbreitet im Elsass und im badischen Markgräflerland.

Säurearm und sehr diskret im Duft und Geschmack; kann darum Weine ergeben, in denen der Lagencharakter besonders gut zum Ausdruck kommt.

Chasselas: Der neutrale Schweizer

«Der neutrale Schweizer», sonst politisch zu verstehen, trifft weitgehend auch auf den Chasselas als meistverbreitete Schweizer Rebsorte zu. Er zeichnet sich nämlich durch einen eher geschmacksneutralen Charakter aus. Doch gerade das macht ihn besonders empfänglich für die jeweiligen Lage- und Bodenverhältnisse. In der Westschweiz, wo der Chasselas-Wein seine feinste Ausprägung erreicht, spricht man gerne vom typischen «goût du terroir».

Gemeint ist damit die unverwechselbare, geschmackliche Eigenart, die der Wein weniger von der Traube als vielmehr von der Bodenbeschaffenheit und vom Mikroklima einer Lage erhält. Ein Kenner und Könner vermag aus diesen subtil differenzierten Nuancen die Herkunft des Weins zu bestimmen.

Von Natur aus eher zucker- und säurearm, ergeben die gekelterten Trauben in der Regel einen trockenen, leichten, oft spritzig-erfrischenden Weisswein. Sein diskretes, feines Bouquet duftet häufig leicht nach Lindenblüten.



Chardonnay

Neben dem Riesling eine der bekanntesten und hochwertigsten weißen Trauben der Welt. Das prädestiniert sie zur weißen Champagnertraube und für weißen Burgunder. Da sie leicht anzubauen ist und wenig Ansprüche an das Klima stellt, hat sie auch in der Neuen Welt rasch Fuß gefasst. Dort ist sie mittlerweile zur wichtigsten Weißweinsorte geworden.

Oft in Eichenfässern ausgebaut, entwickelt der Wein einen vollen Geschmack mit rauchigem Duft. Die Traube ist sehr wandlungsfähig und so lassen sich gebietsabhängig viele verschiedene Geschmacksrichtungen erzeugen.



Gewürztraminer

Am häufigsten im französischen Elsass und in Deutschland zu finden, verbreitet diese Traube sich inzwischen weltweit. Der Gewürztraminer ergibt einen würzigen, vollen Wein. Sein Geschmack ist sehr aromatisch und erinnert an Grapefruit, Litschi, Bitterorange und Marzipan, sein Duft an Rosen. Die Gewürztraminer-Traube stellt hohe Ansprüche an Bodenbeschaffenheit, Lage und Klima. Wenn sie erkrankt, ist der Ernteausfall deutlich höher als bei anderen, widerstandsfähigeren Traubensorten.



Müller-Thurgau (Rivaner, Riesling x Silvaner)

Die Rebsorte Müller-Thurgau hat vom Bodensee aus ihren Siegeszug durch Deutschland angetreten. Gezüchtet wurde diese Rebsorte 1882 von Professor Hermann Müller aus dem Thurgau, (Schweiz), daher auch der eher ungewöhnliche Rebsorten-Name.

Diese Traube ist eine Mischung aus den Sorten Riesling und Madeleine Royale. Sie stellt wenig Ansprüche an Klima und Bodenbeschaffenheit, die Weine sind relativ mild und fruchtig.

Müller-Thurgau-Weine haben einen relativ schlechten Ruf, da aus der Traube früher häufig minderwertige Massenweine gekeltert wurden. Aus diesem Grund tragen viele Weine aus dieser Traube mittlerweile die Bezeichnung Rivaner.



Muskateller (Muscat)

Der Name dieser sehr alten Rebsorte ist Programm: Ihre Weine prägt in der Regel ein intensiver Geschmack nach Muskat. Schon die alten Griechen und Römer stellten aus dieser Traube ihre hochwertigsten Weine her. Die reinen Weißweine sind fein und fruchtig. die bekannteste Variante ist der Muscat d'Alsace.



Die Traube wird allerdings heute viel gespritzt (mit Alkohol angereichert und so zum Beispiel zu Likör gemacht) oder zu süßen, bukettreichen Weinen verarbeitet: zum Beispiel Asti Spumante oder brauner Frontignan.

Pinot Grigio (Pinot Gris, Malvoisie, Grauburgunder)

Obwohl die Beerenhaut rötlich bis rot und grau gefärbt ist, wird sie den Weißweinsorten zugeordnet. Der Pinot Grigio gehört zu den edlen weissen Rebsorten, ist weltweit verbreitet und trägt viele Namen. Die Bezeichnung Pinot Grigio stammt aus Italien, in Frankreich Pinot Gris, in der Schweiz Malvoisie und in Deutschland heisst der Grauburgunder oft auch Ruländer, Speyerer oder auch Grauer Burgunder. Neben Malvoisie sind in der Schweiz vor allem die Bezeichnungen Pinot Grigio und Pinos Gris für die Weine dieser herrlichen weißen Rebsorte geläufig. Grauburgunder-Weine sind sehr unterschiedlich, je nach Weinbauregion und Herstellungsverfahren. Der italienische Pinot Grigio hat meist einen leichten Körper und eine helle, strohgelbe Farbe. Er kann manchmal sogar spritzig und säurehaltig sein.



Riesling

Die klassische Traube aus Deutschland. Lange Zeit unterschätzt, erobert sie seit einigen Jahren die Weinwelt. Der Riesling benötigt nicht so viel Alkohol wie der stärkere Chardonnay. Sein Geschmack ist fruchtig-säuerlich und ausgesprochen erfrischend. Wird der Wein älter, entwickelt er ölige Duft- und Geschmackstendenzen. Im Glas ist er blassgrün bis goldgelb. Vor allem deutsche Riesling-Weine genießen hohes Ansehen in der Weinwelt und sind dementsprechend teuer. An Mosel und Rhein sind die steilsten und besten Lagen mit der Riesling-Traube bestückt, da sie in nördlichen Regionen aufgrund ihrer späten Reife sehr hohe Ansprüche an das Klima und den Boden stellt.



Sauvignon Blanc

Diese Rebsorte wird vor allem in Frankreich als edelste Weißweintraube bezeichnet und ist die nach Chardonnay zweitwichtigste Traube der Welt. Aus ihr wird ein charakterstarker, aromatischer Wein gekeltert, der oft grasig schmeckt und stachelbeerartig duftet.

Der Sauvignon Blanc wird in Bordeaux oft mit der Sorte Sémillon verschnitten und ergibt dann einen sehr herben, trockenen oder aber einen süßen, herzhaften Wein. Der Sancerre ist einer der bekanntesten Vertreter dieser Weinart.



Verdejo

Beim Verdejo handelt es sich um eine starkwüchsige, kleinbeerige Rebsorte. Der daraus gekelterte Wein hat, wie der Name (span. verde = grün) erahnen lässt, eine grün-gelbliche Farbe. Dazu kommen ein schönes Säurespiel und Noten von Kräutern, Zitrone und Kiwi. Verdejo ist die klassische Rebsorte für die eleganten Weissweine aus Rueda. Verarbeitet wird sie zu aromatischen, extraktreichen Weinen mit guter Säure und feiner Frucht.



Arneis

Im lokalen Dialekt des Piemont bedeutet Arneis «die kleine Schwierige». Sie galt bereits als fast ausgestorben, als sie in den 1990er Jahren wiederentdeckt wurde und seitdem eine Renaissance erlebt. In Italien wird Arneis ausschliesslich im Piemont angebaut. Deshalb trägt sie auch den Namen «Barolo bianco». Weine aus Arneis Trauben sind säurearm. Mit Aromen von Mandeln, grünem Apfel, Birne und Melone.



Wichtige Rotweintrauben

Cabernet Sauvignon

Eine weltweit verbreitete Rotweintraube, die auch Hauptbestandteile der renommierten Bordeauxweine ist. Von Südwestfrankreich aus trat sie ihren Siegeszug um die Welt an. In Chile, Argentinien, Australien und Kalifornien werden hochwertige Weine aus ihr gekeltert.

Meist wird die kleinbeerige und sehr hartschalige Traube mit Merlot verschnitten und hat eine überaus lange Reifezeit. Je nach Standort ergeben sich aus den Trauben dunkle, fruchtige und gerbstoffreiche Weine mit blumigen Aromen. Im Alter kommt ein feines Röstaroma dazu.



Grenache (Garnacha, Canonau)

Im spanischen Rioja eine der wichtigsten Rotweintrauben, die häufig mit der Sorte Tempranillo zu hochwertigen Rotweinen verschnitten wird. Die süße Traube liefert einen starken und charaktervollen Rotwein, der wegen des geringen Farbstoffgehaltes meist durch eine helle, ziegelrote Farbe gekennzeichnet ist. Die Traube wird oft auch zu leichten Roséweinen verarbeitet.



Merlot

Eine Rebe, die inzwischen wohl auf allen Kontinenten angebaut wird. Sie eignet sich besonders gut zum Verschnitt mit anderen Rebsorten, vor allem Cabernet Sauvignon. Fast alle Bordeauxweine tragen einen Anteil Merlot in sich.

Die Traube ergibt einen samtigen, körperreichen Wein mittleren Alkoholgehalts. Reinsortige Weine sind sehr selten, dann allerdings ziemlich teuer, wie zum Beispiel von einem der renommiertesten Weingüter der Welt: dem Château Pétrus.



Malbec

In Frankreich auch bekannt als Cot, Cahors, Jacobin oder Grifforin. Eine weitere Bordeaux-Traube, im klassischen Mischsatz mit relativ geringen Anteilen vertreten, um strenge Cabernet-Weine geschmeidiger zu machen. Im Anjou und in der Touraine wird der Malbec dem Gamay und dem Cabernet Franc beigefügt und vielerorts in Südfrankreich dem charakterarmen Carignan.

Als Hauptsorte hingegen prägt er die Weine von Cahors, und in Argentinien ergibt er edle sortenreine Gewächse. Der Malbec reift früh, entwickelt reichlich Farb- und Gerbstoff, gibt indessen den Weinen eine angenehm weiche Note.



Nebbiolo

Eine der wichtigsten Trauben des italienischen Piemonts. Aus ihr wird zu hundert Prozent einer der besten italienischen Weine gewonnen: der Barolo. Er vereint Veilchenduft und harzige Anklänge mit einem hohen Alkoholgehalt. Sein kräftiger, sehr aromatischer Geschmack erschließt sich nicht jedem Weintrinker sofort.



Der Barolo wird seit Mitte des 19. Jahrhunderts als Wein der Könige bezeichnet, vermutlich weil das Königshaus des frisch vereinten Italiens viele Kisten aus seiner Heimat Piemont mit nach Rom brachte.



Pinot Noir (Blauburgunder)

Ortsabhängig ist sie eine der besten Traubensorten der Welt. Der gewonnene Wein ist ausgeglichen, süßer und vollmundiger als der Cabernet, aber auch sehr wandlungsfähig. In der Champagne wird sie weiß gekeltert und ist Grundbestandteil der großen Champagner.



Im Elsass wird der Rotwein im Sommer oft eiskalt getrunken und ist dann erfrischender Bestandteil zu vielen Mahlzeiten. Die besten Weine aus dieser Traube kommen jedoch aus dem Burgund. Hier wird sie meist zu extrem teuren, reinsortigen Spitzenweinen ausgebaut.

Sangiovese

Grundbestandteil des wahrscheinlich bekanntesten italienischen Weins Chianti. Dieser hatte durch billige Massenware in den 1970er Jahren einen denkbar schlechten Ruf als Fuselwein. Doch das hat sich in den vergangenen Jahrzehnten geändert. Durch einen enormen Qualitätsschub in der Erzeugung ist der Chianti mittlerweile sehr gut und teuer geworden.

Der Geschmack der Weine ist rund und dicht, mit einem Hauch von Kirschen und Veilchen. Außer im Chiantigebiet zwischen Florenz und Siena taucht die Traube auch in den Spitzenweinen der südlichen Toskana auf: im Brunello di Montalcino und im Vino Nobile di Montepulciano.



Syrah (Shiraz)

Ursprünglich in Südfrankreich beheimatet, ist die Traube mittlerweile fester Bestandteil teurer und trendiger Rotweine aus Australien. Bei vielen Weinkennern als Fruchtbombe verschrien, gilt sie unter ihren Fans als die beste Rotweintraube überhaupt. Sie ergibt einen dunklen, gerbstoffreichen und lange haltbaren Rotwein.

In Frankreich wird die Traube oft mit anderen Sorten verschnitten. In Australien hingegen werden aus ihr auch reinsortige Spitzenweine mit einem sehr hohen Alkoholgehalt erzeugt.



Tempranillo

Für die besten Rioja-Weine wird sogar auf den Garnacha zugunsten eines höheren Tempranillo-Anteils verzichtet. Von wachsender Bedeutung ist diese Sorte im Qualitätsweinbau von Navarra und in andern Regionen, die sich um Hebung der Weinqualität bemühen. Keine andere spanische Rotweinrebe kann sich, fast unabhängig von der Anbauregion, hinsichtlich Wertschätzung mit dem Tempranillo messen. Und kaum eine andere bringt unter so unterschiedlichen Klimabedingungen mehr oder weniger grosse Weine hervor. Er ist zurzeit im Vormarsch. Die Spanier scheinen zu erkennen, was sie an dieser Sorte haben.



Primitivo (Zinfandel)

Lange Zeit nur in der süditalienischen Region bekannt, kommen seit ein paar Jahren immer mehr hochwertige Weine aus der Primitivo-Traube auf den Markt.

Eine ausgezeichnete und weit verbreitete Traube in den kalifornischen Weinbergen unter dem Namen Zinfandel. Der aus ihr gewonnene Wein kann schon sehr früh und jung getrunken werden. Gut ausgebaut kann der sehr volle Wein aber auch ähnlich lange lagern wie die großen Bordeauxweine und hat dann auch einen vergleichbaren Geschmack.





Daily Business

Weinkarte erstellen

Eine Weinkarte ist individuell und sollte zum Lokal passen. Man darf ruhig auch kreativ sein und etwas ausprobieren. Dennoch gelten einige Grundsätze für alle Lokale:

- **Gutes Verhältnis von Weiss-, Rosé- und Rotweinen**
Widme z.B. 1/3 der Karte Rosé- und Weissweinen und 2/3 der Karte Rotweinen.
- **Ausgewogenheit der Gebiete bzw. Länder:** Ein typisch schweizerisches Restaurant sollte nicht nur Weine aus Frankreich auflisten.
- **Konstante Preisstruktur:** Weine im unteren Preissegment sollte man auch anbieten. Preis schrittweise steigern.
- **Vielfalt der Rebsorten:** Neben den bekannten Rebsorten wie Pinot Noir, Chasselas usw. sollten auch weniger bekannte Rebsorten aufgelistet sein.

Ein gutes Weinkonzept allein genügt allerdings noch nicht. Ein Lokal ist nur so gut wie seine Mitarbeitenden. Achte darauf, dass die Mitarbeitenden das Weinkonzept kennen und beherrschen. Nur so kannst du sicherstellen, dass sich das Weinkonzept auch lohnt.

Neben einem durchdachten Weinkonzept zeichnet sich eine gute Weinkarte dadurch aus, dass sie einfach zu gebrauchen und leicht zu ändern ist.

Zu guter Letzt entspricht eine gute Weinkarte den gesetzlichen Mindestanforderungen. Hält man sich nicht an die gesetzliche Vorgaben, kann man gebüßt werden. Eine korrekte Weinkarte ist also auch aus rechtlicher Sicht sinnvoll. Folgende Angaben müssen mindestens auf der Weinkarte stehen:

- Sachbezeichnung (z.B. Humagne Rouge Valais AOC, Cordonier & Lamon)
- Produktionsland / Herkunft (sofern nicht aus der Sachbezeichnung ersichtlich)
- Menge (z.B. 1dl, 2dl, 5dl, 7.5dl)
- Zusatz inkl. gesetzlicher MwSt. (Am Ende der Weinkarte kannst du beispielsweise schreiben: Alle Preise sind inkl. der gesetzlichen MwSt.)

Eine sorgfältig zusammengestellte Weinkarte, die einem Weinkonzept folgt, übersichtlich gestaltet ist und zudem den gesetzlichen Mindestanforderungen entspricht, fördert wichtige Zusatzverkäufe und hinterlässt beim Gast ein positives Gefühl. Daher lohnt es sich für Gastronomen, beim Zusammenstellen der Weinkarte Zeit zu investieren.

Weinkarte analysieren

Toll ist es natürlich, wenn du eine ganz neue Weinkarte, mit passenden Weinen zum Lokal, der Speisen und den Gästen machen kannst. Wie vorhin beschrieben.

Aber meistens trifftst du beim Kunden eine bestehende Weinkarte an und der Kunde wünscht für die neue Weinkarte, dass du ihm das gleiche empfiehlst, aus unserem Sortiment. Wir erklären dir, wie wir in so einem Fall vorgehen.

★ ★ ★ *			
PARKHOTEL ZUG			
APERITIFS			
	10 cl	75 cl	
KIR, WEISSWEIN MIT CASSIS LIQUEUR	7. ⁵⁰		
KIR ROYAL, CHAMPAGNER MIT CASSIS LIQUEUR	17. ⁰⁰		
CHAMPAGNER, NICOLAS FEUILLIATTE TERROIR PREMIER CRU	16. ⁰⁰	105. ⁰⁰	
HUGO	11. ⁰⁰		
APEROL SPRITZ	11. ⁰⁰		
PROSECCO PONTE, TREVISO DOC EXTRA DRY	9. ⁰⁰	52. ⁰⁰	
WEISSWEINE			
EPESES AOC "TERRE A BOIRE", WAADT (CH)	8. ⁰⁰	52. ⁰⁰	
PINOT GRIGIO DOC MURI GRIES, ALTO ADIGE (I)	7. ⁵⁰	49. ⁰⁰	
CHARDONNAY UNWOODED WO, STELLENBOSCH (ZA)	7. ⁵⁰	49. ⁰⁰	
DOURTHE CROIX DES BOUQUETS SAUVIGNON BLANC, GRAVES (F)	7. ⁵⁰	49. ⁰⁰	
VINHO VERDE DOC PORTAL DA CALÇADA RESERVA, VINHO VERDE (P)	7. ⁵⁰	49. ⁰⁰	
ROSÉWEIN			
OEIL DE PERDRIX DE NEUCHATEL AOC, NEUENBURG (CH)	8. ⁰⁰	52. ⁰⁰	
ROTWEINE			
«LE CASCINE» TICINO DOC MERLOT, TESSIN (CH)	7. ⁵⁰	49. ⁰⁰	
EMILIO PRIMO Rosso BOLGHERI DOC, TOSCANA (I)	8. ⁵⁰	56. ⁰⁰	
ROSSOBASTARDO UMBRIA IGT, UMBRIA (I)	8. ⁰⁰	52. ⁰⁰	
BIG EASY, STELLENBOSCH (ZA)	8. ⁵⁰	59. ⁰⁰	

Wir fangen beim Aperitif an auf der Karte:

Aperitif - Schaumwein:

Da wir keinen Laurent Perrier im Sortiment haben, würde wir als erstens den Pommery Brut Apanage empfehlen.



Wieso: Top-Qualität, Preis-Leistung, gute Marge.

Beim Prosecco und Moscato d'Asti: Können wir mit unseren Produkten sehr gut argumentieren. Jeder 4. Gastronomiebetrieb kennt unseren Prosecco und ist mit dem Produkt sehr zufrieden.



Wieso: Top-Qualität, Preis-Leistung, sehr beliebt.

Weisswein:

Müller Thurgau Luzern: Leider können wir dem Kunden keinen regionalen Wein aus Luzern anbieten. Aber aus der Weinschulung CH wissen wir jetzt das der Müller-Thurgau und Riesling-Silvaner die gleiche Rebsorten sind. Somit haben wir doch eine Menge an Alternativen aus dem The Bottle Sortiment.



Alternativen:

Riesling-Silvaner Nadine Saxon oder
Müller-Thurgau von Fehr & Engeli

Sauvignon Blanc Stellenbosch Südafrika: Hier würden wir fragen, ob es um die Traubensorte oder um den Neuwelt-Weinstil geht. Da wir keine Weine aus Südafrika im Sortiment haben, können wir mit dem Sauvignon Blanc aus Neuseeland den „Neuwelt-Weinstil“ abdecken. Möchte der Wirt die Traube Sauvignon Blanc im Sortiment haben, hätten wir zwei Top-Produkte aus Europa zum empfehlen.



Alternativen:

Sancerre Frankreich oder Pitars aus Italien,
Neuseeland Sauvignon Blanc

St. Saphorin AOC Les Echasses Waadt Schweiz: Dies können wir ganz einfach mit einem unseren St. Saphorin austauschen. Grund: Land, Region, und Traubensorte sind absolut gleich wie unsere Produkte. Die Frage ist nur noch Drehverschluss oder Korkverschluss?



Alternativen: St. Saphorin Lavaux, St. Saphorin Dizerens

Epesses AOC Terre de Boire Waadt Schweiz: Auch hier haben wir mehrere Weine aus dem The Bottle Sortiment zur Auswahl. Da das Restaurant nur mit 7.5dl Flaschen arbeitet, kommt der 5dl Epesses nicht auf unsere Empfehlung. Einziger Punkt auch hier ist Drehverschluss oder Korken.



Alternativen: Epesses 7.5dl, Epesses Dizerens

Chardonnay DOC Veneto Italien:

Beim Chardonnay, haben wir auch hier mehrere Alternativen. Die Frage ist, möchte der Wirt ein Chardonnay oder einen italienischen Weisswein? Aus dem Gespräch mit dem Kunden bekommt man schnell eine Antwort, und kann somit die Empfehlung machen. Wollen wir den Chardonnay 1 zu 1 mit unserem Chardonnay (ITA) ersetzen, dann ist dies sicher im ersten Schritt zum machen: Sein Chardonnay DOC wird höchstwahrscheinlich teuer sein als unseren IGT Chardonnay, somit wäre es hier wirklich gut, die Weine zusammen zu vergleichen. Ansonsten können wir weitere Weissweine aus Italien als Alternativen empfehlen. Oder wir bleiben auf der selben Rebsorte und wechseln das Land z.B. Chardonnay Bio aus Frankreich (Bio-Weine sind sehr im Trend):

Alternativen: Chardonnay Vignana, Roero Arneis, Chardonnay BIO Marouette



Fazit Weissweine:

- 5 Weissweine
- 4 unterschiedliche Sorten
- 3 unterschiedliche Länder
- 2 unterschiedliche Preisklassen
- 1 Neukunde The Bottle 😊
- Tolle Auswahl gute Mischung!**

Roséwein:

Oeil de Perdrix Neuchâtel Waadt Schweiz: Da der Château d'Auvernier der bekannteste QdP ist können wir schwer davon ausgehen, dass dies der gleiche Wein sein wird. Wir erklären dem Kunden kurz, dass wir die Ehre haben, die einzige Firma in der Schweiz zu sein, die eine eigene Etikette für diesen Prestigewein bekommen hat.



Alternative: Château d'Auvernier

Rotwein:

Dôle AOC Wallis Schweiz: Leider wird hier kein Produzent aufgelistet. Da wir aber mit dem bekannten Dôle Produzenten im Wallis (Gilliard) zusammen arbeiteten, kümmert uns das nicht! Wir empfehlen dem Kunden den Dôle Gilliard - auf dem Markt als «Dôle de Monts» bekannt.



Alternative: Dôle Gilliard

Rioja Vega DOCa Spanien: Auch hier ist die Frage was genau der Wirt möchte. Will er ein Rioja, dann empfehlen wir natürlich unser Top-Produkt Rioja Verema.



Wieso: Land, Region, Rebsorte und sogar Fasslagerung sind identisch! Wenn es aber einfach um Rotwein aus Spanien geht, dann haben wir wirklich viele Varianten zum anbieten.

Alternativen: „T“, Rioja Verema Crianza, Monastrell

Sassarei DOC Tessin Schweiz: Da der Wein aus dem Tessin kommt vermuten wir das dieser Wein hauptsächlich Merlot beinhaltet. Ist man nicht sicher, kann man kurz im Web nachschauen... Siehe da, tatsächlich Merlot! Somit können wir auch hier den passenden Wein anbieten.



Alternative: Merlot Ticino (Cantina Sociale Mendrisio)

Villa Donoratico DOC Bolgheri Italien:

Nochmals ein Luckypunch! Auch hier können wir eine tolle Alternative aus dem The Bottle Sortiment anbieten: Land, Region, Bezeichnung sind identisch.

Alternative: Anforio Bolgheri



Wir würden den Kunden noch Fragen, ob er sich sicher sei, zwei Rotweine aus der Schweiz im Offenausschank zu führen? Da wir erfahrungsgemäss wissen, dass italienische und spanische Weine, doch sehr beliebt sind. Somit könnten wir einen Primitivo oder auch einen Nero d'Avola Barrique anbieten.

Fazit Rotweine:

- 4 Rotweine
- 4 verschiedene Trauben
- 3 Länder

Alles in allem ist diese Weinkarte oben ein gutes Beispiel, dass man nicht Unmengen an Weine auf der Karte haben muss, um für jeden Geschmack etwas dabei zu haben. Natürlich würden wir ihm noch einige Rotweine dazu empfehlen die er nur als Flaschenwein auf der Karte hat und gar nicht Glasweise anbietet. Oder mit wechselten Monatsweinen (saisonale) arbeiten. Hier stellt sich noch die Frage, warum würden wir ihm nur Rotweine noch dazu empfehlen als Flaschenwein zusätzlich auf die Karte zu nehmen und nicht Weisswein? Weissweine hat er schon 5 Stück und alles 7.5dl Flaschenqualität. Meistens wird Weisswein zum Apéro vor dem Essen Glasweise bestellt und nachher eine Flasche Rotwein. Darum darf die Flaschen Auswahl bei Rotwein etwas grösser sein.

Auch solltest du nun gemerkt haben, dass wir oft, auch wenn wir nicht gerade den genau gleichen Wein (was ja auch doof wäre, da man ja dann unsere Weine im Detail Handel bekäme) im Sortiment haben, vielmals mit der gleichen Region, dem gleichen Land, der gleichen Traube usw. eine Alternative bieten können.

Wenn du dir am Anfang nicht sicher bist, um dies gleich mit dem Kunden vor Ort zu besprechen, bitte den Kunden darum dir seine Weinkarte per Mail zu senden oder fotografiere sie ab und schaue es in aller Ruhe an. Dann kannst du ihm eine passende Empfehlung zukommen lassen oder evtl. sogar eine provisorische Weinkarte gestalten (über das The Bottle App Weinkarte oder Offerte gestalten. Wenn du Hilfe brauchst, zeigen wir dir gerne wie es geht). Auch bei der Suche nach Weinen kann dir die App sehr behilflich sein.

QUICKFINDER

NACH KÜCHE

- Schweizerische Küche
- Mediterrane Küche
- Asiatische Küche
- Barbecue & Fleisch
- Apéro & Bar

NACH REGION

- PURIA Schweiz, Österreich, Deutschland
- INTENSO Italien
- ENTHOUSIASTE Frankreich
- APASIONADO Spanien, Portugal
- ARDENT Neue Welt

NACH INHALT

- Weiss
- Rot
- Rosé
- Süß
- Sparkling
- 20-50 cl
- 50 cl
- 70-75 cl
- 100 cl
- 150 cl

Schweregrad (LEICHT | SCHWER)

Süßegrad (TROCKEN | LIEBLICH)

Preisspanne (CHF/FLASCHE)

zurücksetzen **schliessen** **143 Wein(e) gefunden** **Weine anzeigen**

Habe keine Angst davor, dem Kunden offen zu gestehen, dass du ein Wein auf seiner Weinkarte (natürlich darf es nicht einer aus unserem Sortiment sein) nicht kennst. Es gibt so viele Sorten, Arten, Produzenten von Wein, dass man, egal wie lange man sich schon mit dem Thema Wein beschäftigt, gar nicht alles kennen kann. Aus unserer Erfahrung wissen wir auch, dass es dann meistens einen Probeschluck gibt... 😊

Berechnung der Marge



<https://www.srf.ch/sendungen/kassensturz-espresso/themen/konsum/teurer-wein-im-restaurant-diese-margen-tischen-die-wirte-auf>

Berechnung der Marge

Wie alle anderen Geschäftsleute muss auch der Gastwirt seine Preise nach kaufmännischen Gesichtspunkten berechnen. Die Preispolitik ist eines der wirksamsten Mittel, um den Absatz zu beeinflussen. Dieses Instrument kann jedoch nur dann wirksam werden, wenn die Preise an die individuellen Kostenstrukturen angepasst werden. Wichtigste Überlegung in der Preisberechnung muss immer die Frage sein, was eine bestimmte Leistung den Gastronom selber kostet und was der Gast bereit ist, dafür zu bezahlen. Auch die Preise der vergleichbaren Konkurrenz haben Einfluss auf die Preisgestaltung. Sowie die Lage des Lokals. Land oder Stadt.

Früher war es einfach: Der Wirt rechnete einfach mal drei oder vier – und schon hatte er den ungefähren Verkaufspreis. Das sogenannte «Faktorenrechnen» gerät aber zunehmend unter Beschuss. Und dies zurecht! Ein billiger Wein kann nicht mit dem selben Faktor kalkuliert werden wie ein teurer Wein. Entweder würde der billig Wein zu billig oder der Edel-Wein zu teuer. Fixe Kostendeckungszuschläge in Franken gelten als moderne Kalkulationsmethode. Viele Betriebe schlagen beispielsweise bei Flaschenweinen 30 Franken auf den Einstandspreis. Diese Methode ist nicht ganz ungefährlich, wenn sie stur angewendet wird. Bei Flaschenweinen ist eine Mischmethode empfehlenswert.

Früher – als eine Flasche Château Mouton Rothschild im Einkauf nur 60 Franken kostete – wurde mit Faktor drei bis vier gerechnet. Demzufolge boten Gastronomen den edlen Tropfen für 180 bis 240 Franken an. Das war viel Geld, aber bezahlbar. Heute kostet eine Flasche Château Mouton Rothschild 880 Franken im Einkauf und an einen Faktor drei oder vier ist nicht mehr zu denken.

Kostendeckungsbeitrag macht teure Weine interessant.

Die Weinausbildung in Nuolen/SZ empfiehlt im Diplom-Sommelier-Kurs Faktoren von 2,5 bis 3,5 und Kostendeckungsbeiträge zwischen 25 und 45 Franken. Gäste, die sich für Wein interessieren, kennen auch deren Wert und können das Preis-Genuss-Verhältnis sehr gut abschätzen.

In der Praxis sieht das so aus: Eine Flasche Champagner beispielsweise, die im Einkauf 35 Franken kostet, wird mit Faktor 3,5 multipliziert für 122.50 Franken auf der Karte stehen. Dies ergibt einen «Cüpli»-Preis von 17.50 Franken – in vielen Restaurants der Übliche.

Preis für ein Glas Champagner:

Wird mit Kostendeckungsbeiträgen zwischen 25 und 45 Franken pro Flasche gerechnet, kann die gleiche Flasche Champagner selbst beim höchsten Zuschlag für 80 Franken angeboten werden. Das ergibt einen «Cüpli»-Preis von 11.50 Franken. Zu diesem Preis wird Champagner häufiger bestellt als für 17.50 Franken. Der Gastgeber verdient dabei 45 Franken anstelle der 25 oder 35 bei einem günstigeren Wein. Unabhängig vom Einkaufspreis erfordert jede Flasche den gleichen Aufwand im Handling.

Berechnung Anlässe / Veranstaltungen

Hier ein kleiner Tipp wie du das Ganze berechnen kannst:

Ein Kunde hat ein Festanlass und fragt dich wieviel Wein er braucht.

Aperitif:

Wein: 150 ml (1,5 dl) pro erwachsene Person pro Stunde

Wasser: 150 ml (1,5 dl) pro erwachsene Person pro Stunde

Abendessen:

Um den ganzen Abend abzudecken, gelten folgende Mengen:

Wein für trinkfreudige Fußgänger: 750 ml (7,5 dl) pro Person (5-6 Gläser)

Wein für Fußgänger die am nächsten morgen um 6 Uhr aufstehen müssen:

350 ml (3,5dl) pro Person (2-3 Gläser)

Wasser: 1 L pro Person



20 Internationale Weine, die man kennen sollte

1. Pétrus:

Der Sehnsuchtswein aller Bordeaux-Liebhaber und häufig auch die Messlatte aller Merlotweine. Er kommt von einer kleinen Insel eisenhaltigen Sands mitten im Anbaugebiet Pomerol. 1000 Franken pro Flasche muss mindestens hingeblättert werden, wer den Wein im Keller haben möchte.



2. Dom Pérignon:

Der Name des Benediktinermönchs, der den Champagner zwar nicht erfunden, wohl aber perfektioniert hat, steht für den berühmten Jahrgangschampagner von Moët & Chandon Pate. Ein edler und langlebiger Champagner, der mindestens sieben Jahre auf der Hefe liegt.



3. Opus One:

Joint Venture von Baron Philippe de Rothschild und Robert Mondavi, die sich 1970 auf Hawaii trafen und die Idee für ein gemeinsamen kalifornischen Premiumwein aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot (plus ein wenig Malbec und Petit Verdot) entwickelten. Die Trauben kommen aus dem Napa Valley.



4. Sassicaia:

Den Namen dieses berühmten Rotweins aus der Toskana korrekt auszusprechen ist fast ebenso schwer, wie eine Flasche von ihm zu bekommen. Ein reinrassiger Cabernet, der sich mit den ganz grossen Rotweinen der Welt misst.



5. Domaine de la Romanée Conti:

Die DCR-Weine, wie sie in Fachkreisen abgekürzt werden, sind nicht nur die teuersten, sondern auch die besten des gesamten Burgunds: Seide pur. Eine Flasche des Grand Cru Romanée Conti selbst kostet ca. 3'000 Franken.



6. Unico, Bodegas Vega Sicilia:

Der erste grosse Rotwein des spanischen Anbaugebiets Ribera del Duero, der über Spanien hinaus Beachtung fand und schnell zum Kultwein aufstieg. Basis: Tinto Fino (Tempranillo). Ein sehr traditioneller Wein, der lange im Fass und jahrgangsabhängig mal nach vier, mal erst nach zehn Jahren reif ist. Über 300 Franken pro Flasche.



7. Château Lafite Rothschild:

Der stark Cabernet-Sauvignon-lastige Wein ist dank der Nachfrage aus China der gesuchteste und teuerste Bordeaux-Wein vom linken Ufer Bordeaux'. Das Château gehört den Rothschilds aus dem französischen Zweig der Familie.



8. Krug Grande Cuvée:

Das Champagnerhaus Krug wurde 1843 in Reims gegründet und ist der Inbegriff von Luxus beim Champagner. Die Grande Cuvée ist der einfachste Champagner und kostet schon knapp 150 Franken pro Flasche. «Krug ist kein Champagner, Krug ist Krug» lautet der Wahlspruch des Hauses.



9. Tignanello, Marchesi Antinori:

Dieser Rotwein, der 1971 erstmals als Tafelwein auf den Markt kam, war bahnbrechend für die «Super Tuscan», wie die neuen Revoluzzer-Weine damals hießen. Noch heute ist der Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) ein Weinmonument.



10. Château Mouton Rothschild:

Nicht nur die herausragende Qualität, sondern auch die jährlich wechselnden Künstleretiketten haben diesen Wein berühmt gemacht. Die kunstsinnigen Rothschilds von Mouton stammen aus dem Londoner Zweig der Banker-Familie.





11. Tenuta dell'Ornellaia Bolgheri Rosso Superiore (Toskana)



12. Tenuta dell'Ornellaia Masseto (Toskana)



13. Pingus 2012, Dominio de Pingus (Spanien)



14. Angelo Gaja Barbaresco (Piemont)



15. Giacomo Conterno – Monforte Barolo Monfortino (Piemont)



16. Aalto PS 2017, Bodegas y Viñedos Aalto (Spanien)



17. Biondi Santi Brunello di Montalcino Riserva (Toskana)



18. Gantenbein Pinot Noir (Schweiz)



19. Alión 2015, Bodegas Alión (Spanien)



20. Giuseppe Quintarelli Amarone della Valpolicella Classico (Venetien)

Die wichtigsten Weinfehler

Ist der Wein reintonig oder hat er Zapfen? Manche Düfte haben im Wein nichts verloren und weisen klar auf einen Weinfehler hin. Damit du dies aber zweifelsfrei feststellen kannst, sollten du zuerst lernen, welches die wichtigsten Fehlaromen sind und weshalb sie im Wein auftauchen.



Weinfehler Nr. 1: Zapfen (Korkschmecker)

Zapfen ist der weit verbreitete Weinfehler. Er tritt bei etwa 2 bis 5 % aller mit Naturkorken verschlossenen Weine auf. Als hauptsächlicher Verursacher gilt das 2,4,6-Trichloranisol, vom Kenner kurz TCA genannt. Es entsteht durch Mikroorganismen als Stoffwechselprodukt aus Trichlorphenol und ist bereits in kleinster Konzentration (unter 5 Milliardstel Gramm pro Liter!) wahrnehmbar. Falls du bei einem Wein nicht ganz sicher bist, ob er wirklich Zapfen hat, verdünne den Probierschluck einfach mit etwas warmem Wasser. Falls ein Korkgeschmack vorliegt, sticht er nun deutlich hervor. Dies weil TCA im Gegensatz zu Fruchtaromen auch in sehr hoher Verdünnung intensiv riecht.

Anfänger nehmen manchmal an, dass ein Wein Korkgeschmack hat, weil Korkbrösel auf der Oberfläche schwimmen. Dies ist zwar ein Schönheitsfehler beim Öffnen, hat aber auf die Weinqualität keinerlei Einfluss. Korkgeschmack hat auch nichts mit zu langer Lagerung zu tun. Der Fehlgeruch entsteht nämlich bereits kurz nach dem Verkorken auf und haftet dem Wein dann lebenslang an.

Zapfen auch in Weinen mit Drehverschluss?

Trichloranisol und das verwandte Tribromanisol treten nicht nur im Naturkoren auf, sondern können sich auch auf Holz im Keller (Balken, Kisten, Paletten, Gärbottiche, Fässer) bilden. Kann sich der muffige Fäulnisgeschmack dann auf den Wein übertragen, sind ganze Fässer, Tanks oder gar die komplette Ernte betroffen. Ist ein Keller einmal infiziert, ist das Übel oft nur mit drastischen Massnahmen wie etwa einem Totalumbau der ganzen Anlage zu beseitigen. Und damit kann – wenn auch rein theoretisch – auch ein Wein mit Drehverschluss «korken». Denn wir gehen ja doch davon aus, dass der Winzer seine Weine vor dem Abfüllen sorgfältig auf Fehler kontrolliert...

So erkennst du Zapfen:



Geruch nach feuchtem Karton, Korken, faulem Holz, Muff, Keller oder Schimmel. Korkengeschmack lässt zudem die Fruchtaromen verschwinden.



Weinfehler Nr. 2: Oxidation

Oxidation tritt häufig auf. Denn sobald Wein mit Luft in Kontakt kommt oxidiert er. Oxidation kann aus der Weinproduktion kommen. Dies kommt bei langer Fass- oder Flaschenlagerung vor und auch, wenn die Flasche nach dem Öffnen mehrere Tage offensteht. Weine, die zu viel Luftkontakt hatten, ändern auch die Farbe. Statt eines leuchtenden Goldgelb- oder Orange-Rot-Tons sind sie dann matt braun.

Achtung: **Oxidation kann auch gewollt sein!** In Weinen wie Sherry, Tawny Port, Madeira, Vin Jaune oder Banyuls ist die Oxidation gewollt. Sie gibt den Weinen eine komplexe, nussige Aromatik.



So erkennst du Oxidation

Bräunliche, oft matte Farbe. Maderisierte Aromen von Toffee, Honig, Caramel, fauligem Apfel, Nuss, Sherry oder Seife.



Weinfehler Nr. 3: Reduktion

Reduktion ist die chemische Bezeichnung für Sauerstoffmangel. Also genau das Gegenteil von Oxidation. Reduktion tritt auf, wenn ein Wein in der Produktion zu stark unter Sauerstoffabschluss gehalten wurde. Dadurch «erstickt» der Wein und kriegt einen Fehlton.

Leichte Reduktionsnoten wie Gummi oder Pneu lassen sich durch energisches Dekantieren beseitigen. Dabei «atmet» der Wein und die schwefelhaltigen Verbindungen verfliegen. Weine mit intensiven, fauligen Böcksernoten lassen sich leider nicht mehr retten.



Licht und Reduktion

Wein ist sehr lichtempfindlich. Denn Tages- oder Kunstlicht begünstigt die Bildung von schwefelhaltigen Verbindungen im Wein. Deshalb werden für die Abfüllung fast immer dunkelgrüne und braune Flaschen benutzt. Weine in Klarglasflaschen leiden nach wenigen Tagen am Tages oder Kunstlicht unter dem so genannten «Licht-Geschmack». Der Wein riecht dann nach Schwefel, faulen Eier, Zwiebel oder gekochtem Blumenkohl. Kaufe also nie in einem Laden Wein oder Champagner, der in Klarglasflaschen im Regal steht...



So erkennst du Reduktion

Aromen nach Autopneu, verbranntem Gummi, Kohl, abgestandenem Wasser, faulen Eiern, Zwiebeln oder Knoblauch.



Weinfehler Nr. 4: Brettanomyces

Bei den Brettanomyces (unter Kennern kurz «Brett» genannt) handelt es sich um eine unerwünschte Hefegattung, die im Wein einen metallischen Fäulnis- und Tiergeschmack hervorruft. In schwacher Konzentration (2 mg / l) wird der Geruch noch als angenehm und bereichernd empfunden und erinnert an Leder. Übersteigt der Gehalt an 4-Ethylphenol aber 4 mg / l überdeckt er die fruchtigen Komponenten und der Wein riecht nur mehr nach Pferdeschweiss und Pferdeäpfel.



So erkennst du Brettanomyces:

**Animalische Aromen nach Rauchfleisch,
Leder, Pferdestall, Pferdeschweiss oder
schlimmstenfalls Pferdeäpfel.**



Weinfehler Nr. 5: Flüchtige Säure

Absolut jeder Wein enthält dank Essigbakterien etwas Essigsäure. Und weil diese stark flüchtig ist, spielt sie im Aromaprofil eine wichtige Rolle. Sie verstärkt nämlich die Fruchtigkeit in jungen Weinen. Ein Zuviel an Essigsäure ist aber ein eindeutiger Weinfehler. Er macht sich durch ein unerträgliches Stechen in der Nase bemerkbar. Neben der Essigsäure können auch andere flüchtige Säuren mit demselben unangenehmen Resultat auftreten.



So erkennst du flüchtige Säure:

**Stechender Geruch nach Klebstoff,
Nagellack, sauren Gurken oder gar Essig.**



Ist fehlerhafter Wein noch gut für die Küche?

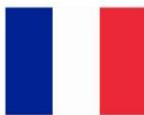
Grundsätzlich nein! Denn obwohl TCA und Brettanomyces flüchtig sind und beim Reduzieren der Sauce fast vollständig verdampfen, bleibt in der Sauce ein übelriechender Geschmack und eine unschöne Bitterkeit zurück.

Allerdings eignen sich feine oxidierte Weine sowie Weine mit einem leichten Essigstich noch für Saucen. Grundsätzlich gehört aber auch an den Schmorbraten ein trinkbarer Tropfen.



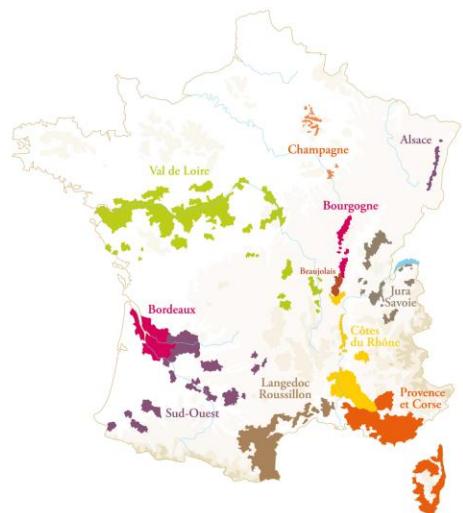
Weinbauländer

Frankreich



Grand Nation des Weins

Dass Gott, wenn es ihn gibt, in Frankreich lebt, ist für viele Weintrinker eine unumstößliche Wahrheit. Nirgendwo auf der Welt werden Weine hergestellt, die ähnlich hoch geschätzt werden wie die Bordeaux, Burgunder Champagner. Doch Frankreich lässt sich nicht auf drei grosse Namen reduzieren. Es hat zahlreiche Anbaugebiete, aus denen gute, manchmal auch grossartige Weine kommen, selbst wenn sie seltener Schlagzeilen machen.



Beaujolais:

Über dem Erfolg des Beaujolais Primeur ist in Vergessenheit geraten, dass aus dem südlichen Burgund um Roanne auch kraftvolle, alterungsfähige Beaujolais kommen (Traube: Gamay). Sieben Appellationen gibt es: Moulin-à-Vent, Juliénas und Morgon sind die bekanntesten.

Bordeaux:

Grösstes und renommiertestes Anbaugebiet Frankreichs mit 120'000 Hektaren Rebfläche und 54 verschiedenen Appellationen. Die umfassendsten und mengenmässig bedeutendsten sind Bordeaux AC und Bordeaux Supérieur. Die bekanntesten liegen im Medoc (linkes Ufer der Gironde), in Graves (südlich von Bordeaux). Dort dominiert die Cabernet Sauvignon. Am rechten Ufer der Gironde (St-Émilion, Pomerol sowie zahlreiche Satelliten Appellationen) basieren die Weine dagegen auf der Merlot und Cabernet Franc. Die Weissweine machen 20 Prozent der Produktion aus. Die besten edelsüßen Weine kommen aus Barsac und Sauternes.

Burgund:

Grosses Einzugsgebiet für zahlreiche Weiss- und Rotweine. **Chablis:** Aus dem nördlichsten Zipfels Burgunds, nahe der Stadt Auxerre gelegen, kommen feine Weissweine (aus Chardonnay). **Côte de Beaune:** in der Umgebung der Stadt Beaune wachsen der berühmte Corton sowie Pommard und der Volnay (alle aus Pinot Noir Traube). Noch berühmter sind die Weissweine: Etwa Corton Charlemagne, Meursault, Puligny-Montrachet und Montrachet (alle aus Chardonnay). Die Aligote-Traube ergibt ebenfalls gute, aber einfache Qualitäten. **Côte de Nuits:** Die Hügelkette zwischen Dijon und Nuits-St-Georges ist die Heimat edelster roter Burgunderweine, die aus der Pinot Noir Traube gewonnen werden: Chambertin, Musigny, Romanée Conti sind die berühmtesten.

Champagne:

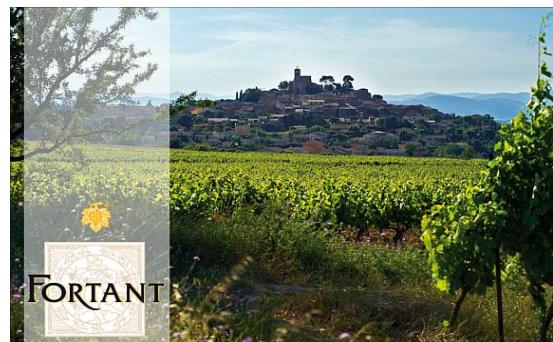
Ein 34'000 Hektar grosses Anbaugebiet östlich von Paris um die Städte Reims und Epernay, in dem fast ausschliesslich Schaumwein nach der klassischen Methode hergestellt wird (Flaschengärung). Die Trauben für den Champagner sind Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay. Sie wachsen auf weissen Kreideböden.

Elsass:

Westlich des Rheins am Fuss der Vogesen wachsen stoffige Rieslinge, vollmundige Pinots Gris (Grauburgunder), kräftige Silvaner, duftige Gewürztraminer, leichte Weissburgunder (Pinot Blanc) und delikate Pinot Noirs (Blauburgunder, Spätburgunder).

Languedoc und Roussillon:

Die derzeit am stärksten aufstrebenden Anbaugebiete Frankreichs mit vielen preiswerten Land- und AOC Weinen, aber auch kraftvollen, teils hochelegante Rotweinen und einigen bemerkenswerten Weissenen.



Loire:

Die Flussufer sind bis zur Mündung mit Reben bestanden. **Anjou:** Roséwein Gebiet um die Stadt Angers. Die besten Weine sind jedoch weiss und werden aus der Sorte Chenin Blanc erzeugt. Sie heißen Quarts de Chaume, Bonnezeaux und Coulée de Serrant.

Muscadet: an der Mündung der Loire um die Stadt Nantes wächst ein frischer, trockener Weisswein aus Muscadet Trauben. Er wird «sur lie», also auf der Hefe, abgefüllt.

Sancerre, Pouilly: In diesen beiden kleinen Anbaugebieten an der mittleren Loire werden aus der Sauvignon Blanc Traube zwei ausgezeichnete Weissweine gewonnen.

Touraine: In dem Anbaugebiet um die Stadt Tours wachsen die besten Rotweine der Loire (aus Cabernet Franc Trauben): Bourgueil und Chinon. Auch der süsse Vouvray und der weisse Montlouis (aus Chenin Blanc) können gute Weine sein.

Provence:

Früher vor allem bekannt für die kraftvollen Rosés, heute für kräftige, dunkle Rotweine aus Mourvèdre, Grenache und Cinsault Trauben. Sie wachsen auf den Hügeln um Aix sowie um die Städte Bandol, Palette und Cassis.

Rhône:

Riesiges Anbaugebiet mit 26 Appellationen, die fast nur Rotwein produzieren.

Norden: Zwischen Vienne und Valence wachsen die elegantesten aller Rhôneweine: Sie heißen Côte Rôtie, Condrieu, Saint Joseph und Hermitage (Hauptrebsorte Syrah).

Süden: Von der flachen, steinigen Anbauflächen zwischen Avignon und Orange kommen der edle Châteauneuf-du-Pape (Basisrebsorte Grenache) sowie die mächtigen Gigondas und Vacqueyras (Trauben Grenache und Syrah).

Italien



Con amore – Italien liebt seine Weine

Reben wachsen in Italien vom Norden bis zum Süden. Keine der 20 Regionen des Landes ist ohne Wein. Aber nicht nur die Toskana und das Piemont, die beiden bekanntesten Anbaugebiete, bringen grosse Weine hervor. In den vielen Nischen zwischen Aostatal und Sizilien wachsen höchst bemerkenswerte Weine, die noch auf Entdeckung warten. Die Klasse und Vielfalt der Weine verdankt Italien vor allem seinen einheimischen Reben.



Apulien:

Eine Massenweinregion entdeckt die Qualität: Aglianico, Troia, Montepulciano ergeben im Norden kräftige, tanninreiche Rotweine (Castel del Monte), Negroamaro und Primitivo im südlichen Salento weiche Rote. Dazu eine Vielzahl leichter, charmant-blumiger Weissweine, auch aus internationalen Sorten.

Basilikata:

Die tanninhärtesten, wohl auch langlebigsten und potentiell besten Rotweine des Südens wachsen an den Hängen des erloschenen Vulkans Monte Vulture. Sie werden reinsortig aus Aglianico Trauben gewonnen.

Friaul:

Kräftige, körperreiche Weissweine, vor allem aus Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Chardonnay. Refosco heisst der wichtigste Rotwein.

Kampanien:

Teils wuchtige, teils elegante Rotweine aus Piedirosso und/oder Aglianico Trauben (etwa Taurasi), dazu einige gehaltvolle Weissweine aus Falanghina, Fiano und Greco.

Lombardie:

Zu dieser Region gehört das Valtellina mit seinen Nebbiolo Weinen, das Oltrepò Pavese mit gutem Pinot nero, der westliche Gardasee mit dem weissen Lugana sowie die Franciacorta, Italiens beste Schaumweinzone.

Marken

Der weisse Verdicchio (Traube Verdicchio) und der rote Rosso Conero (Traube Sangiovese, Montepulciano) sind die bekanntesten Weine dieser Region.

Piemont:

Berühmteste Vertreter sind die roten Barolo und Barbaresco (Traube Nebbiolo), die aus der Gegend um Alba kommen, sowie der Barbera aus Alba und Asti. Die Weissweine: Cavi (Traube Cortese) und Arneis.



Sardinien:

Die besten Weissweine kommen von der Vermentino Traube. Die Rotweine werden aus der alten Sorte Cannonau, Carignano, Monica und Bovale, zunehmend aber auch internationalen Sorten erzeugt.

Sizilien:

Nero d'Avola Reben wachsen praktisch überall auf der Insel und ergeben warme, körperreiche Rotweine. Am Ätna werden die Rotweine aus Nerello Trauben gekeltert. Auch Syrah ist immer häufiger in Sizilien anzutreffen. Die Weissweine werden aus Inzolia, Grecanico, Catarratto, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Grillo gewonnen.

Südtirol/Trentino:

Mineralisch fruchtbetonte Weissweine aus Weissburgunder, Sauvignon Blanc und Gewürztraminer, das sind die stärken de Südtiroler Weinbaus. Bei den Roten dominiert die Vernatsch Traube (Kalterersee, St. Magdalener) und der Lagrein. Das Trentino ist der grösste Pinot Grigio Produzent Italiens. Der exzellente flaschenvergorene Schaumwein Trento DOC wird aus Chardonnay bzw. Pinot Nero gewonnen. Unter den Roten ragen der Teroldego, der Marzemino sowie Cabernet Sauvignon/Merlot Cuvées heraus.

Toskana:

Heimat des Chianti, des Vino Nobile di Montepulciano und des Brunello di Montepulciano (Traube Sangiovese). Dazu kommen vermehrt hochwertige Einzelweine aus Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah, die vor allem um Bolgheri und Suvereto angebaut werden. Der Vernaccia di San Gimignano ist der bekannteste Weisswein.

Venetien:

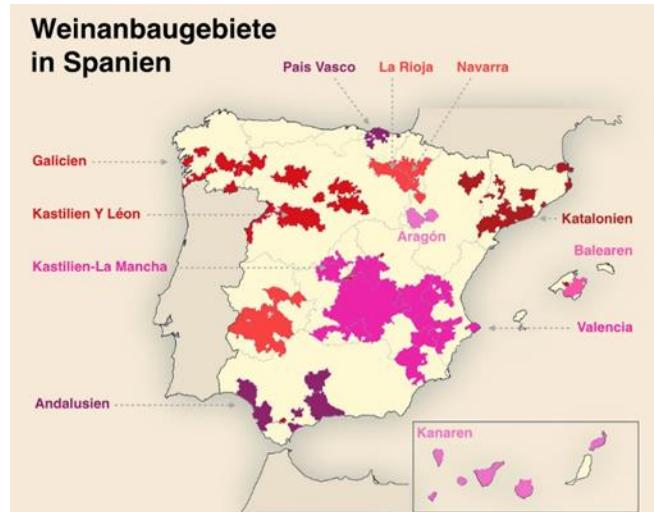
Heimat des schäumenden Prosecco sowie der weissen Soave und Custoza. Die bekanntesten Rotweine sind Bardolino, Valpolicella und der mächtige Amarone (Traube Corvina, Rondinella). Urwüchsige Rotweine liefert die alte Sorte Raboso, während in den Colli Euganei sowie aus dem Montello und aus Breganze hochklassige Weine aus Cabernet Sauvignon und Merlot kommen.

Spanien



Spanien auf der Überholspur

Viel Wein besass Spanien schon immer, aber nie so viel guten Wein wie heute. Die Karriere, die das Land auf der iberischen Halbinsel gemacht hat, ist atemberaubend. Ribera del Duero und Priorat sind mittlerweile die führenden Anbaugebiete, Rioja und Navarra ihnen dicht auf den Fersen. Aber auch aus vielen kleinen, bislang unbekannten Gebieten kommen inzwischen exzellente und nicht selten überraschend preisgünstige Rotweine.



Bierzo:

In Nordspanien gelegenes Anbaugebiet, in dem aus Garnacha, Tempranillo und der einheimischen Mencia raube teilweise beachtliche Rotweine gewonnen werden.

Costers del Segre:

Um die Stadt Lleida im Hinterland von Barcelona gelegene Appellation, in der neben den traditionellen Sorten, auch erfolgreich Chardonnay, Sauvignon Blanc Merlot und Cabernet Sauvignon angebaut werden.

Jumilla:

Trocken heisse Weinregion um die Stadt Murcia mit teilweise sehr guten Rotweinen, typischerweise aus Monastrell Trauben.

La Mancha:

Flächenmässig grösste Weinregion Europas im heissen Zentralspanien um die Stadt Toledo. Neben Massen von einfachen Landweinen kommen von dort auch beachtliche Rotweine, vor allem aus Cencibel, Moravia, Garnacha und Cabernet Sauvignon.

Navarra:

Anbaugebiet südlich von Pamplona, aus dem sowohl moderne Rotweine (aus Tempranillo mit Merlot oder Cabernet Sauvignon), sowie billige Massenweine (Rosés aus der Garnacha Traube) kommen.

Penedès:

Aus der Hügelzone südwestlich von Barcelona kommen in erster Linie frische, gehaltvolle Weissweine mediterranen Stils, dazu elegante Rotweine sowohl aus einheimischen, wie aus internationalen Rebsorten. Außerdem werden im Penedès die Cava Schaumweine hergestellt (Flaschengärung).

Priorat:

Eines der kleinsten, aber qualitativ hochwertigsten Anbaugebiete mit grossartigen Rotweinen, die zu den besten und teuersten in ganz Spanien gehören. Sie werden vor allem aus den Sorten Cariñena und Garnacha gewonnen.

Rias Baixas:

An der galicischen Atlantikküste um die Hafenstadt Vigo gelegene Appellation, in der aus der Albariño Traube säurefrische, würzige, weilweise sehr gute Weissweine gewonnen werden.

Ribera del Duero:

Östlich von Valladolid gelegenes Anbaugebiet mit schweren, extrem langlebigen, hochfeinen Rotweinen auf der Basis von Tempranillo. Die Sorte wird dort Tinto Fino genannt.

Rioja:

Historisch stark von Bordeaux geprägtes Anbaugebiet am Ebro, in dem aus Tempranillo und Garnacha Trauben (mit zusätzlich anderen Sorten) feine Crianzas und teilweise sehr langlebige Reservas und Gran Reservas erzeugt werden.

Rueda:

Im einsamen Hochland von Kastilien-Léon gelegen, ist Rueda die wichtigste Weisswein Appellation Spaniens. Die Weine werden traditionell aus der Verdejo Traube gewonnen. Aber auch andere Sorten einschliesslich Sauvignon Blanc sind inzwischen zugelassen worden.

Somontano:

Kleines, am Fuss der Pyrenäen gelegenes Anbaugebiet mit eher kühlem Klima, aus dem geschmeidige Rot und geschliffene Weissweine modernen Zuschnitts kommen: Sowohl aus spanischen, wie aus internationalen Rebsorten.

Toro:

Kleine aber hochklassige Weinbauregion nahe der Stadt Valladolid. Die Weine werden aus der Tinta di Toro gewonnen, einer Tempranillo Mutation mit kleinen Beeren und dicker Schale, die langlebige, hochinteressante Weine ergibt.

Yecla:

Im äussersten Norden der Provinz Murcia gelegene bergige Region mit urwüchsigen Rotweinen aus verschiedenen Rebsorten, darunter viele unveredelte, alte Monastrell Rebstöcke.



Schweiz



Unterwegs in Richtung Gipfel

Jahrelang waren die Eidgenossen vor allem für ihre streng vor ausländischen Konkurrenz geschützten Weissweine bekannt. Seitdem die Importbeschränkungen abgebaut sind, hat der Wind gedreht. Nicht nur die Weissweine sind ausdrucks voller geworden. Plötzlich gibt es auch ambitionierte Pinot Noirs aus Graubünden, feine Cornalins aus dem Wallis und urwüchsige Merlots aus dem Tessin.



Zürich, Schaffhausen und Aargau

In diesen Kantonen, insbesondere am Zürichsee, gibt es wenig zusammenhängende Rebflächen, aber viele Nischen. Das Rebenspektrum ist breit. Müller-Thurgau, Chardonnay, Räuschling, Pinot Gris und vermehrt Pinot Noir werden angebaut, vor allem am Zürichsee und in Schaffhausen.

Bündner Herrschaft:

Kleiner Weinbaufleck im Graubündner Rheintal nördlich von Chur, der für seine grossartigen Pinot Noirs, aber auch für seine feinen Rieslinge, Weissburgunder und holzfassvergorene Chardonnays berühmt ist.

Genf:

Relativ grosses Anbaugebiet, bekannt für trinkfreundliche Weissweine und herhaft fruchtige Rote aus verschiedenen Sorten.

Neuenburg:

Teilweise recht gute Chasselas Weine und frische, charaktervolle Rosés, die unter dem Namen Oeil de Perdrix auf den Markt gebracht werden (aus Pinot Noir Trauben).

Tessin:

Aus zahllosen schwachen Rotweinen sind in den letzten Jahren viele respektable, sogar bedeutende Merlots entstanden: Die besten tanninbetonten Roten des Landes.

Waadt:

In den Weinbergen um den Genfersee werden fast ausschliesslich weisse Chasselas Reben angebaut (in den Dörfern Dézaley, Saint Saphorin und Epesses). Sie ergeben meist einfache, süffige Weine.

Wallis:

An den steilen Hängen des Unterwallis werden vor allem Chasselas-Reben für den weissen Fendant gezogen. Daneben werden Pinot Noir und Gamay für den roten Dôle kultiviert. In höheren Lagen findet man Spezialitäten wie Petite Arvine, Amigne, Humagne Rouge, Cornalin und Heida, aus denen teils hochwertige, teils urtümliche Weine gewonnen werden - allerdings in Kleinstmengen.

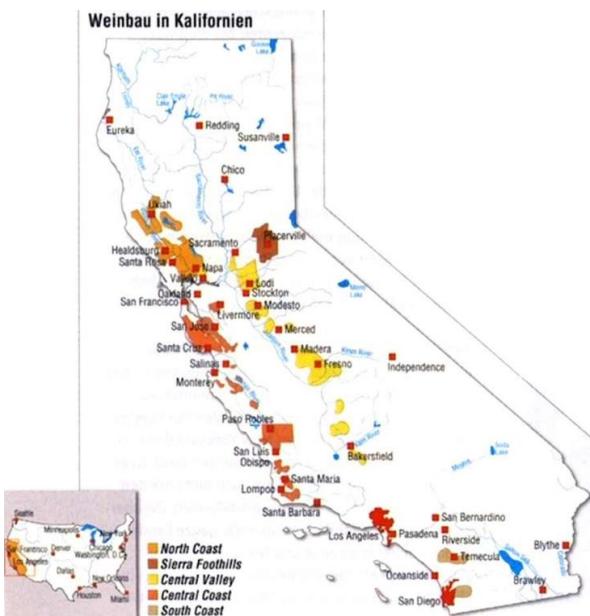


Kalifornien (USA)



Auf dem Highway zum Welterfolg

Selbst die versnobtesten Europäer können sich heute der Einsicht nicht mehr verschliessen, dass die kalifornischen Weine in der Spitz e zur Weltklasse gehören. Das gilt vor allem für Cabernet Sauvignon, Merlot und Chardonnay. Aber auch Pinot Noir, Syrah und Zinfandel (Primitivo) ergeben hervorragende Weine. Allerdings ist keineswegs alles Spitz e, was aus dem «sunny state» kommt. Die Weinindustrie versteht unter Qualität etwas ganz anderes: Weine nach dem Geschmack des Publikums zu machen.



Central Valley:

Heisses, nur durch künstliche Bewässerung landwirtschaftlich nutzbares Gebiet, das von Sacramento bis nach Bakersfield reicht. Der grösste Teil des kalifornischen Weins wächst dort. Er landet meist in schlichten, oft auch schlechten Industrieabfüllungen.

Edna Valley, Arroyo Grande:

Diese beiden im Einflussbereich kühler Meereswinde liegende Anbaugebiete sind vor allem bekannt für ihre knackig-frischen Chardonnays, Sauvignon Blancs, Pinots Gris, Viogniers und andere Weissweine. Auch Pinot Noir und Syrah gelingen in diesen «cool climate» Gebieten gut.

Livermore Valley, Lodi:

Im Hinterland der San Francisco Bay gelegen, werden diese beiden Anbaugebiete nur wenig von kühlen Winden berührt. In dem warmen Klima gedeihen nahezu alle Rebsorten. Während Livermore viele kleine, besucherfreundliche «wineries» aufweist, dominieren in Lodi weinbauliche Grossfarmen. Von ihnen kommt ein grosser Teil der Trauben für die Weinindustrie des Landes. Aber auch renommierte Weingüter im Napa Valley und anderswo beziehen einen Teil ihres «Rohstoffs» von diesen Farmen.

Napa Valley:

Kaliforniens bestes Anbaugebiet für Rotweine. Im kühleren südlichen Teil (Los Carneros) werden vor allem Chardonnay und Pinot Noir angebaut. Nördlich der Stadt Napa wachsen praktisch nur noch Cabernet Sauvignon und Merlot. Im Norden, dem wärmsten Teil, wird ein wenig Zinfandel angebaut.



Paso Robles:

Weitläufiges, sehr ländliches Anbaugebiet mit warmem Klima, in dem Viehzucht und Getreide traditionell wichtiger als Wein sind. Dennoch kommen aus Paso Robles einige der besten Zinfandel Kaliforniens. Auch Merlot und Syrah sind stark vertreten.

Santa Barbara County:

Von Santa Maria bis fast nach Los Angeles reichend, beherbergt dieses Gebiet mehrere wichtige Weinbaugebiete. Die bedeutendsten sind Santa Maria Valley und Santa Ynez. Aus ihnen kommen einige der üppigsten, säurebetontesten Chardonnay und feinsten Pinot Noir Kaliforniens. Daneben werden zunehmend Syrah sowie einige italienische Sorten (Sangiovese, Barbera) angebaut.

Santa Cruz Mountains, Monterey:

Kühle Anbaugebiete südlich der San Francisco Bay. Vor allem Monterey, das im direkten Einflussbereich des pazifischen Klimas liegt, bringt ausgezeichnete Chardonnays und Pinot Noirs hervor, während aus Santa Cruz Mountains auch grossartige Rotweine kommen.

Sonoma County:

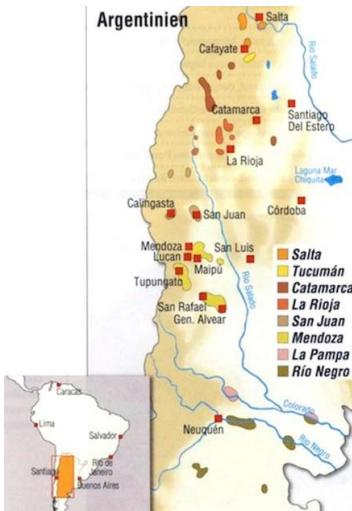
Besteht aus mehreren Unterzonen. Die kühlstens Anbaugebiete sind Los Carneros (westlicher Teil), Russian River, Mendocino und Sonoma Coast. Alle liefern beste Weissweine (vor allem Chardonnays) und exzellente Pinot Noirs. Das Dry Creek Valley ist dagegen warm und gilt als bestes Zinfandel Anbaugebiet. Aus dem eigentlichen Sonoma Valley kommen gute Merlots und Cabernet Sauvignons.

Argentinien



Renaissance der Malbec Weine

Argentinien ist der viertgrösste Weinproduzent der Welt. Die Reben wachsen im Westen des Landes am Fuss der Anden. Zentrum des Weinbaus ist die Stadt Mendoza. Die besten Weine sind rot, und einer ist besonders gut und erfolgreich: der Malbec. Doch Argentinien hat mehr zu bieten als Wein: Spektakuläre Landschaften und kühne, moderne Weingutsarchitekturen.



Mendoza:

Aus Mendoza kommen die besten argentinischen Rotweine. Vor allem die Sorte Malbec, die aus Bordeaux stammt, dort aber praktisch ausgemustert wurde und nur im Anbaugebiet von Cahors weiterlebt, ergibt im trocken heißen Klima Mendozas Weine von grosser Tiefe und Haltbarkeit. In ihren besten Qualitäten ist sie sogar der Cabernet Sauvignon und Merlot überlegen. Malbec Weine sind zum wichtigsten Exportartikel des argentinischen Weinbaus geworden. Daneben werden zahlreiche italienische (Sangiovese, Barbera, Bonarda, Nebbiolo) und spanische Traubensorten (Tempranillo) angebaut. Das Hochland von Mendoza ist trocken. Es muss künstlich bewässert werden. Das geschieht, indem Schmelzwasser der Anden über ein verzweigtes Kanalsystem auf die landwirtschaftlichen Flächen geleitet wird.



Rio Negro:

Grösstes Anbaugebiet im kühlen Süden um den Rio Negro Fluss und das einzige, das nicht im Andenvorland liegt. Von dort kommen knackige, fruchtige Merlots und Cabernet Sauvignons sowie einige gute Weissweine und interessante Pinot Noirs.

Salta:

Nördlichste Weinbauprovinz Argentiniens, wo auf bis zu 3000 Meter Höhe Torrontés angebaut wird, die einen würzig trockenen Weisswein ergibt.

Tupungato:

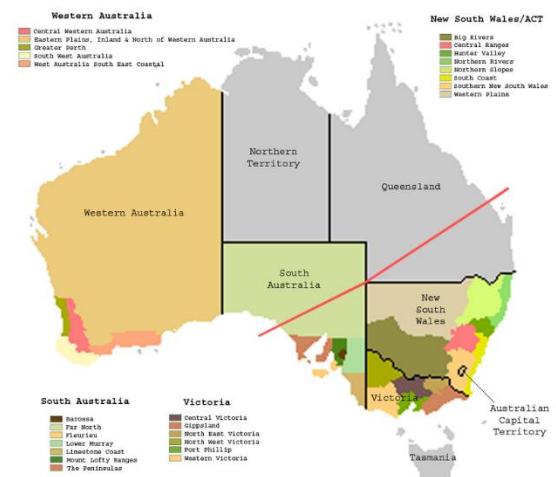
Sehr kühles, 800 bis 1200 Meter hohes Anbaugebiet südlich von Mendoza, das wegen seiner knackigen Chardonnay und Pinot Noirs grossen Zulauf erlebt.

Australien



Down Under im Weinrausch

Nirgendwo auf der Welt ist die Weinindustrie so mächtig wie in Australien. Aber nirgendwo auf der Welt gibt es trotzdem so viele gut gemachte, ja sogar typische Weine wie auf dem fünften Kontinent. Längst ist es nicht mehr der Shiraz allein, der für den guten Ruf des Landes sorgt. Auch andere Rotweine, sogar einige Weissweine sind an dem anhaltenden Boom in «Down Under» Schuld.



New South Wales:

Nördlich von Sydney liegt das Hunter Valley, in dessen teilweise subtropischen Klima Shiraz und Sémillon besonders gut gedeihen. Interessanter sind jedoch die Weine aus den neuen «cool climate» Gebieten Cowra, Orange und Tumbarumba.

Südaustralien:

Im weinreichsten Bundesstaat liegen das warme Barossa Valley (alkoholreiche Shiraz, wuchtige Cabernet Sauvignons und schwere Sémillon Weissweine) sowie das Clare und das Eden Valley (Hauptanbaugebiet für Riesling). Das zweite grosse Shiraz und Cabernet Sauvignon Gebiet ist da McLaren Vale. Besonders «trendy» sind Cabernet Sauvignons und Shiraz aus den kühlen Adelaide Hills und Coonawarra.

Victoria:

Rund um Melbourne werden ausgezeichnete Chardonnays erzeugt, dazu Cabernet Sauvignon, Merlot und neuerdings viel Shiraz, der wegen des kühleren Klimas oft rauer ausfällt als in Südaustralien. Das kälteste Anbaugebiet ist die Insel Tasmanien mit frischen Chardonnays und eleganten Pinot Noirs.



West Australien:

Die Gegend südlich von Perth erweist sich wegen ihres mediterranen kühlen Klimas als ein hervorragendes Anbaugebiet für Sauvignon Blanc, Cabernet Sauvignon und Shiraz, insbesondere Margaret River und Mount Barker.

Neue Welt gegen Alte Welt: Was ist der Unterschied?

Die Definition der Weinregionen der Alten Welt beruht auf den Gebieten, in denen die moderne Weinbautradition ihren Ursprung hat. Dabei kann man es sich recht einfach machen und die Weine Europas mit der Alten Welt gleichsetzen. Denn vor allem von hier stammen Weine, Trauben, Winzer und Traditionen, die letztlich in Länder außerhalb Europas exportiert wurden. Mehr noch: Die in Übersee liegen. (USA, Chile, Argentinien, Australien, Neuseeland, Südafrika, China)

Zudem werden die beiden Begriffe verwendet, um stilistische Unterschiede zwischen Alter Welt und Neuer Welt aufzuzeigen. Dies mündet zwar in einer Verallgemeinerung, die nicht immer zutreffend ist, dennoch lässt sich festhalten, dass Regionen der Neuen Welt häufig von einem wärmeren Klima geprägt sind, als es in der gemäßigteren Alten Welt zu finden ist.

Daher im Folgenden ein Überblick, der beispielsweise in einer Blindverkostung durchaus hilfreich sein kann, um eine erste Zuordnung des probierten Weines vornehmen zu können.

Weinstilistik

Alte Welt vs. Neue Welt

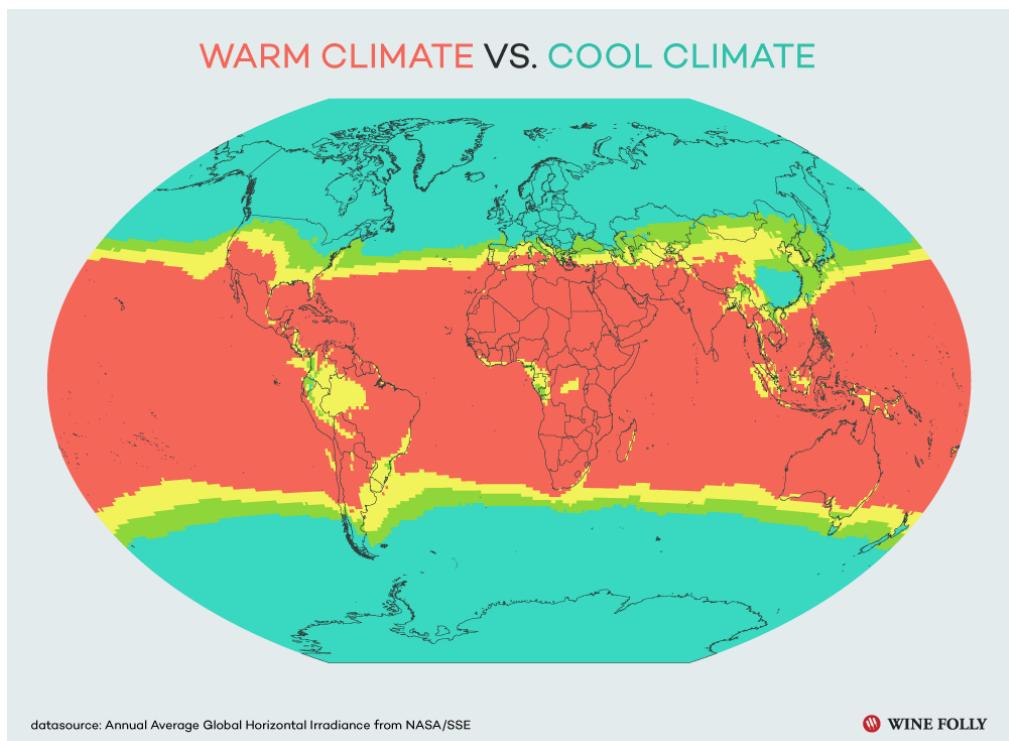
	Alte Welt	Neue Welt
Körper	leicht bis mittel	mittel bis hoch
Alkoholgehalt	niedrig bis mittel	mittel bis hoch
Säure	mittel bis hoch	niedrig bis mittel
Frucht	wenig bis mittel	mittel bis viel

Wie bereits angedeutet, lässt sich diese Einteilung aber nicht pauschalisieren. Insbesondere vor dem Hintergrund des fortschreitenden Klimawandels gerät die bequeme Unterscheidung zwischen Alter und Neuer Welt etwas ins Wanken. Als Beispiel: Italien gehört zwar offiziell zur Alten Welt, doch gibt es zahlreiche warme Regionen, in denen kräftige und fruchtige Weine entstehen. Wir denken nur an Primitivo aus dem süditalienischen Apulien.

Alte und Neue Welt: die Jahreszeiten

Eine Sache dient vielleicht der zusätzlichen Abgrenzung der zwei Begriffe: Bis auf Nordamerika liegen alle Weinländer der Neuen Welt auf der südlichen Erdhalbkugel. Wenn in der Alten Welt die Ernte in der Regel in den Monaten August und September stattfindet, beginnt die Lese in der Neuen Welt bereits im März und April. Daher ist es keine Seltenheit beispielsweise einen neuseeländischen Sauvignon Blanc bereits im Jahr der Lese einschenken zu können – während in unseren Breiten die Weinlese noch läuft.

Abschließend ist es uns wichtig zu betonen, dass die Begriffe Alte und Neue Welt keinerlei wertenden Charakter haben sollten. Sie sollen lediglich der Orientierung dienen. Diese ist zwar durchaus als grob zu bezeichnen, doch ist man in dem teils unübersichtlichen Dschungel der Weinwelt ja über jede Hilfestellung dankbar.





Schaumweine

Schaumwein

Die Auswahl an Schaumweinen, die heute in den verschiedensten Ländern hergestellt werden, ist wirklich gross geworden. Unterschiedliche Herstellungsmethoden, viele verwendete Rebsorten und eine Vielzahl von Ausdrücken je nach Region, in der sie hergestellt werden.

Es gibt einige Methoden zur Herstellung von Schaumweinen bzw. Perlweinen. Wir möchten auf den folgenden Seiten die Wichtigsten kurz erwähnen, da sie die am meisten verwendeten Herstellungsverfahren sind.

Auch wenn sich gute Schaumweine mit ihren feinen Perlen wunderbar trinken lassen und selten anstrengend wirken, sind sie sicherlich die „technischsten“ Weine mit dem aufwendigsten Herstellungsprozess.



Klassische Flaschengärung

(auch Méthode Champenoise, Méthode Traditionnelle, Methode Cap Classique, Metodo Classico genannt)

Beispiele: Champagner, Crémant, Cava, Sekt, Franciacorta



Flaschendruck: 5 bis 7 Bar

Die klassische Flaschengärung der Champagne ist seit 2015 UNESCO Weltkulturerbe und zweifelsfrei die renommierteste Herstellungsmethode weltweit. Die Flaschengärung bringt höchste Qualitäten und eine besonders feine Kohlensäure hervor, doch macht sie der damit verbundene Aufwand auch zur teuersten Produktionsmethode. Der Kellermeister vinifiziert den Most zu trockenem Weisswein, dem Grundwein. Die Trauben dafür erntet man vergleichsweise früh, um ausreichend Säure in den Weinen zu erhalten – eine prägende Charakteristik hochwertiger Schaumweine. Anschließend vermählt der Kellermeister die Grundweine zu einer Cuvée, was fast immer auch bei reinsortigen Weinen geschieht, da man häufig Trauben aus verschiedenen Lagen nutzt.

Tankgärung

(auch Méthode Charmat, Metodo Italiano)

Beispiele:

Prosecco Spumante, Lambrusco, Sekt

Tankgärung



Bei dieser Methode setzt man für die zweite Gärung nicht Flaschen, sondern grosse Tanks ein. In ihnen wird der Grundwein mit der Zucker-Hefe-Mischung („Tirage“) vermischt und durchläuft die zweite Gärung. Sobald die Kohlensäure ausreichend Druck erzeugt hat, wird der Wein ohne weiteren Ausbau gefiltert, mit Dosage versetzt und in Flaschen abgefüllt. In der Regel wirken diese Weine frischer und sind durch einen stärkeren Hefeeindruck geprägt. Einige Weinfreunde betrachten diese Schaumwein-Herstellung als nicht hochwertig genug, jedoch ist sie auch weniger aufwendig und beschert uns etwas kosten-günstigere Schaumweine.

Karbonisierung

(auch Imprägnierverfahren)

Beispiele: Prosecco Frizzante, Sparkling Shiraz

Flaschendruck: 3 Bar

Bei der Karbonisierung wird Stillwein unter Druck mit Kohlendioxid versetzt. Das simple Verfahren wird in der Regel bei sehr einfachen Schaumweinen eingesetzt, die sich offiziell nur „Perlwein“ nennen dürfen, wie der „Prosecco Frizzante“ oder der australische „Sparkling Shiraz“.



Quellen:

div. Quellen, z.B. Jens Priewe Grundkurs Wein, Madelyne Meyer endlich Wein verstehen, Academie du Vin, Wikipedia, Vinum, Falstaff