

Dagmar Ehrlich · Isabel Gänkler · Reinhardt Hess · Beat Koelliker · Bernd Kreis

WEIN

ALLES, WAS MAN WISSEN MUSS

Hallwag

INHALTSVERZEICHNIS



Wein einkaufen	8
Wein lagern.....	28
Weinetiketten.....	36

Wein servieren	44
Wein im Restaurant.....	58
Wein beurteilen.....	68

Wege zum Tafelglück	88
Vorspeisen und Wein	94
Salate und Wein.....	104
Suppen und Wein.....	108
Fisch und Wein	112
Geflügel und Wein.....	122

Fleisch und Wein	130
Vegetarische Küche und Wein	144
Käse und Wein.....	152
Dessert und Wein	156

Wein herstellen	166
Boden, Klima, Winzer	182
Anbauländer in aller Welt.....	186

Rebsorten im Porträt.....	214
Cuvées und ihre Rebsorten.....	268

Register	280
----------------	-----

Impressum.....	288
----------------	-----

WEIN EINKAUFEN

Weinkenner kann jeder werden, vorausgesetzt, er macht so oft wie möglich seine Hausaufgaben: probieren, probieren, probieren. Am besten erst einmal für sich allein, um die eigenen Vorlieben kennenzulernen. Es lohnt sich, die verschiedenen Einkaufsquellen kritisch unter die Lupe zu nehmen. Schöne Etiketten sind nicht alles – auf den Inhalt der Flaschen kommt es an.

WANN WEIN SCHMECKT

Cola schmeckt immer gleich, Wein dagegen nie. Eine schmerzhaft Erfahrung für jeden, der Beständigkeit schätzt. Ob man einen Wein einfach so oder zum Essen genießt, ob man allein ist oder sich in lustiger Runde befindet, aus einem simplen Plastikbecher trinkt oder aus einem edlen Weinglas – der Wein wird immer wieder etwas anders schmecken.

Wenn man eine teure Flasche in einem Weinladen kauft, hat man beim Probieren eine andere Erwartungshaltung als bei einem preiswerten Wein aus dem Supermarkt. Der persönliche Genuss hängt von der Situation ab, in der der Wein getrunken wird. Deshalb nicht

gleich die Flinte ins Korn werfen, wenn ein bestimmter Wein beim ersten Probieren das Prädikat »schmeckt mir nicht« erhält. Es könnte am falschen Zeitpunkt, einer unpassenden Gelegenheit oder dem falschen Essen als Begleitung gelegen haben.

Quellentest

Welche Bezugsquelle man für seinen persönlichen Weineinkauf wählt, hängt nicht unbedingt vom Budget ab, das zur Verfügung steht. Oft hindert den Weineinsteiger eine gewisse Schwellenangst daran, den Schritt in die Fachhandlung zu wagen. Dabei bieten die meisten Einkaufsquellen – vom Discounter bis zur Weinboutique – Alltagswei-



Aus einem großzügigen Weinsortiment aussuchen und testen – ein Schlaraffenland für Weinliebhaber.

ne zu erschwinglichen Preisen an. Mit einem einfachen Test können Sie ausprobieren, ob Weine aus dem Discounter so gut schmecken wie die aus dem Fachhandel. Wählen Sie dazu einfach eine Weinsorte aus, die überall zu bekommen ist. Einmal angenommen, Ihnen schmeckt italienischer Chianti. Wie viel Geld würden Sie für eine Flasche ausgeben? Kaufen Sie je ein etwa gleich teures Muster beim Discounter, im Supermarkt, im Weindepot, in der Weinabteilung eines Kaufhauses und im Weinfachhandel. Dann probieren Sie die Chianti gleichzeitig nebeneinander. Welcher schmeckt Ihnen persönlich am besten?

WEINQUELLEN

Wein kann man fast überall kaufen: im Gartencenter, an der Tankstelle, im Drogeriemarkt und beim Discounter, im Verbrauchermarkt, Weindepot, Kaufhaus oder Supermarkt. Und natürlich im Weinfachhandel und noch schöner: direkt beim Winzer.

PROFI-TIPP

Sucht man einen preisgünstigen Alltagswein, lohnt sich das Stöbern im Supermarkt: einfach aus dem Bauch heraus entscheiden. In der Preisklasse zwischen 4 und 6 Euro kann man nicht viel falsch machen.



WEGE ZUM TAFELGLÜCK

Was gibt es Schöneres, als seine Gäste mit einem liebevoll zubereiteten Essen zu verwöhnen? Fließen dann zu den einzelnen Speisen auch noch die passenden Weine ins Glas, steht dem Tafelgenuss nichts mehr im Weg. Seien Sie sicher: Mit den Kombinationen, die wir Ihnen auf den folgenden Seiten empfehlen, liegen Sie als Gastgeber immer richtig.

Warum schmeckt ein Wein, den man zum Essen genießt, meist ganz anders, als wenn er solo getrunken wird? Weil Wein und Essen sich gegenseitig beeinflussen. Auf der rechten Seite sind die Wechselwirkungen zwischen den unterschiedlichen Geschmacksrichtungen aufgeführt.

ERFOLGREICH KOMBINIEREN

Die Weine einer Landschaft passen meist zu den traditionellen regionalen Produkten und den daraus zubereiteten Gerichten. Dies gilt für beinahe alle regionaltypischen Speisen, insbesondere aber für Käse.

Harmonie der Aromen

Übereinstimmende Aromen Hier werden Speisen und Weine, die

identische Aromen besitzen, geschmacklich in Gleichklang gebracht. So passen etwa Gerichte mit Paprika gut zu Weinen aus der Cabernet-Sauvignon-Traube, die oft Paprikaaromen besitzen.

Gegensätzliche Aromen Bei dieser Methode werden konträre Aromen von Wein und Speise effektiv verknüpft, was besonders viel Fingerspitzengefühl und noch mehr Weinswissen erfordert. Ein klassisches Beispiel sind herblich-würzige Wildgerichte, die von fruchtigen Spätburgundern begleitet werden.

Harmonie der Geschmackseigenschaften

Zunächst muss man sich über die Haupteigenschaften des Essens und

der Weine klar werden, etwa hinsichtlich ihres Gehalts an Säure, Süße, Alkohol und Tanninen. Es geht aber auch um Fettanteile, Schärfe und Garmethoden.

Die Garmethoden Stark vereinfacht könnte man alle Garmethoden in zwei Gruppen aufteilen, nämlich in Verfahren, bei denen eine sogenannte Bratenkruste entsteht, und in solche ohne Krustenbildung. Die Bratenkruste entsteht unabhängig vom Produkt beim Braten, Backen, Frittieren, Rösten, Schmoren und Grillen und passt aromatisch und geschmacklich hervorragend zu Rotwein. Je ausgeprägter die Kruste ist, desto kräftiger und tanninreicher sollte der Rotwein sein.

Beim Marinieren, Pochieren, Kochen und Dünsten bildet sich keine Bratenkruste. Deshalb passen hier überwiegend Weißweine.

Das Fett Fett ist wichtig als Geschmacksträger und für die Struktur einer Speise. Je höher der Fettgehalt ist, desto mehr Alkohol braucht der begleitende Wein. Bei der Säure verhält es sich umgekehrt: Fettreiche Speisen bedingen säurearme Weine. Meist enthalten alkoholreiche Weine ohnehin wenig Säure. Zu Gänseleber, einem Produkt mit extrem hohem Fettgehalt, passt Sauternes, ein edelsüßer Wein aus Bordeaux, oder ein trockener Grauburgunder. Beide Weine zeichnen sich durch viel Alkohol und wenig Säure aus.

Die Tannine Bei der Kombination von Wein und Essen geht es auch um die Bekömmlichkeit. Eine wichtige Rolle spielen dabei die Tannine, die aus den Häuten, Kernen und Stielen der Trauben stammen. Sie sind hauptsächlich in Rotweinen zu finden und wichtig für deren Alterungsfähigkeit. Tannin spaltet das Muzin, ein für die Gleitfähigkeit des Speichels verantwortliches Eiweiß, und erzeugt dadurch ein raues Mundgefühl. Ist man aber zum Rotwein ein Stück Fleisch, verschwindet dieser unangenehme Effekt, weil das Tannin die Fleischproteine spaltet, bevor es mit dem Muzin reagieren kann. Diese Vorverdauung steigert den Wohlgeschmack von Wein und Speise und entlastet den Verdauungsapparat. Anhand der Tabelle auf der nächsten Seite können, ausgehend von

GESCHMACKSWECHSELWIRKUNGEN

VERSTÄRKEN SICH GEGENSEITIG

süß – süß
salzig – salzig
salzig – sauer
sauer – sauer
sauer – bitter
bitter – bitter

SCHWÄCHEN SICH GEGENSEITIG

süß – salzig
süß – sauer
süß – bitter
salzig – bitter



Beim Rotwein werden die festen und flüssigen Bestandteile der Maische gemeinsam vergoren.

den Most gelangen. Das erklärt auch, weshalb viele der feinsten und bekanntesten Weißweine aus eher kühlen Anbaugebieten wie den nördlichen Weinregionen in Frankreich, aus Deutschland oder Österreich stammen.

Auch bei der Gärung selbst und der anschließenden Klärung des Weins ist höchste Sorgfalt geboten, denn höhere Temperaturen und der Kontakt mit Sauerstoff gefährden die Frische und Fruchtigkeit des Weins. Viele Winzer nutzen zur Weißweinerstellung daher Stahl-

tanks, in denen die Temperatur kontrolliert und gesteuert werden kann. Nur wenige besonders hochwertige Weißweine, vor allem aus der Chardonnay-Traube, werden nach der Gärung im Holzfass weiter ausgebaut.

DIE ROTWEIN-PRODUKTION

Die Beerenhäute der Rotweintruben enthalten viele wichtige Inhaltsstoffe für den späteren Wein – vor allem die Farbe, das Tannin und eine breite Palette an Geschmacksstoffen. Sie werden während der

Gärung aus den Häuten gelöst. Die Pressung erfolgt in diesem Fall also erst, nachdem dieser Prozess abgeschlossen ist. Das ist der entscheidende Unterschied zur Weißweinerbereitung.

Nach der Lese kommen die Trauben zuerst in eine Abbeermaschine, die die Stiele von den Beeren trennt. Anschließend werden die Beeren zu einem Brei gemahlen, der Maische, die aus Häuten, Fleisch, Kernen und einigen Stielresten besteht. Diese Maische wird als Ganzes vergoren: Die Hefen beginnen ihre Arbeit und verwandeln den Zucker in Alkohol, der nun das Tannin, die Farbe und vieles mehr aus der Maische, vor allem den Häuten, herauslöst. Die dabei entstehende Kohlensäure treibt die festen Bestandteile der Maische im Gärbehälter immer wieder nach oben zu einem sogenannten Tresterhut. In ihm konzentrieren sich all die wertvollen Inhaltsstoffe, die der Kellermeister herauslösen möchte. Damit das vollständig gelingt, muss dieser Hut immer wieder unter den Saft gedrückt werden. In moderneren Gär tanks kann man den gärenden Most von unten über den Hut pumpen oder sogar den ganzen Tank rotieren lassen. Nach dem Ende der Gärung wird der Wein dann abgepresst und je nach Weinstil in Holzfässern oder in Stahltanks weiter gelagert und ausgebaut.

BEREITUNG VON ROTWEIN



1. Gleich nach der Lese werden die Trauben entstielt und gequetscht.



2. Die Maische aus Häuten, Fleisch, Kernen und einigen Stielresten wird vergoren.



3. Der Rotwein wird erst nach Abschluss der Gärung gepresst.



4. Die meisten Rotweine reifen nach der Gärung eine gewisse Zeit im Fass oder im Stahltank.



5. Nach der Reifung wird der Wein geklärt. Für hochwertige Weine wird dafür häufig Eiweiß verwendet.



6. Der fertige Wein wird abgefüllt, reift in der Flasche weiter und kommt dann erst in den Verkauf.

WEIN

ALLES, WAS MAN WISSEN MUSS

MEHR WEIN GEHT NICHT!

Stellen auch Sie sich immer wieder ganz alltägliche Fragen zum Thema Wein, auf die Sie gern kompetente und doch verständliche Antworten hätten? Dann sind Sie hier genau richtig!

Von Einkauf und Lagerung über Etikettenkunde bis hin zum Servieren und Beurteilen von Weinen – unsere Experten machen Sie fit im Umgang mit Wein. Dazu finden Sie über 400 gelungene Kombinationen von Wein und Speisen und erfahren, welche Faktoren Einfluss auf die Wahl des Weins haben.

Und wenn Sie mehr über Weinherstellung wissen wollen, typische Anbauregionen kennenlernen und bei Rebsorten mitreden möchten: **Wein – Alles, was man wissen muss** liefert Ihnen **garantiert** alles Wissenswerte!

www.hallwag.de

19,90 € [D] 19,90 € [A]

ISBN 978-3-8338-4283-2

WG 458 Getränke



9 783833 842832