

INA FINN



WEIN WISSEN

IN 2 TAGEN
ZUM KENNER

Hallwag

INHALT

Vorwort	3
Die Vorfreude steigern	4

Theorie	6
----------------------	----------

Einstieg in die Weinwelt	7
Überblick über die Weinanbaugebiete	16
Kleine Rebsortenkunde	22
Die Bedeutung der Herkunft	26
Der Einfluss des Winzers	30
Rund um die Flasche	34

Praxis	38
---------------------	-----------

Vorbereitung einer Weinverkostung	39
Einführung in die Weinsensorik	44
Weinprobe Riesling	52
Weinprobe Sauvignon blanc	57
Weinprobe Chardonnay	62
Weinprobe Pinot noir	67
Weinprobe Merlot	72
Weinprobe Cabernet Sauvignon	77

Service	82
----------------------	-----------

Tipps für den Weineinkauf	83
Lagerung zu Hause	88
Empfehlungen zur Serviertemperatur	92

Register	94
----------------	----

LIEBER WEINFREUND,

für mich ist Wein nicht nur eines der vielseitigsten Genussmittel, sondern eine Passion und eine nie endende Entdeckungsreise. Durch ihn haben sich mir viele Länder und Kulturen erschlossen. Wein steht aber auch für Geselligkeit und ist der perfekte Begleiter zu gutem Essen.

Dieses Buch soll eine Art roter Faden sein, der Sie auf spielerische Art an den Wein heranführt. Es ist Ihr persönliches Weinseminar, in dessen Verlauf wir sechs Weine aus sechs verschiedenen Rebsorten probieren und miteinander vergleichen werden. Auf der Grundlage dieser sechs Sorten, aus denen weltweit zahlreiche Weine erzeugt werden, können Sie später viele weitere Entdeckungen machen.

Aus meiner beruflichen Erfahrung weiß ich, welche Informationen man wirklich braucht, um sich in der Weinwelt besser zurechtzufinden. Daher werde ich Sie mit etwas Hintergrundwissen auf die Verkostung

einstimmen. Sie werden sehen: So kompliziert und mystisch, wie ihn viele immer noch darstellen, ist der Wein gar nicht. Besonders im Kapitel über Weinsensorik werden Sie vieles erfahren, was Sie bei der anschließenden Verkostung in die Praxis umsetzen können. Zum Schluss folgen Tipps für den Umgang mit Wein, vom Einkauf über die Lagerung bis hin zur Serviertemperatur.

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

Ihre

2.000 Jahre Weinbaugeschichte zurückblicken. Großen Einfluss auf die Entwicklungen im Weinbau hatte die Kirche. In fast allen klassischen Anbaugebieten war ein Kloster – oft von Zisterziensermönchen geführt – maßgeblich für die Weiterentwicklung des Weinbaus verantwortlich. Zur Feier der heiligen Messe wurde Messwein gebraucht. Bevor nun der Wein über weite Strecken transportiert werden musste, schauten die Klöster vor Ort, ob sie nicht selbst Weinreben kultivieren konnten, um ihren eigenen Messwein herzustellen. Immer wieder wurde von den Kirchenbrüdern emsig überprüft, welche Rebsorte sich auf welchem Boden am besten entfalten konnte.

Bereits Mitte des 17. Jahrhunderts pflanzte ein Holländer die ersten Reben in Südafrika. Im 18. Jahrhundert fanden dann europäische Reben den Weg nach Nord- und Südamerika, später auch nach Australien und Neuseeland. Alle diese Länder zählen zu den Weinländern der Neuen Welt.

Mindestens 2.000 Jahre versus 300 Jahre Weinbaugeschichte – daraus ergeben sich schmeckbare Unterschiede. Während in der Alten Welt eine Vielzahl verschiedener Rebsorten angebaut wird, sind es in der Neuen Welt vor allem die bekannten internationalen Sorten wie Chardonnay oder Merlot. In der Alten Welt hat fast jedes Weinland ein eigenes Weingesetz, verschiedene Klassifi-

kationen, eigene Herkunftsbezeichnungen und mehr oder weniger verständliche Lageneinteilungen. Zudem sind die Weine häufig nach der Region benannt, aus der sie stammen, zum Beispiel Barolo. Für uns Verbraucher ist das alles sehr kompliziert. Die Neue Welt dagegen erschließt sich uns scheinbar schneller und wirkt sehr viel unkomplizierter, auch im Stil ihrer Weine. Beide Weinwelten haben voneinander profitiert und sich weiterentwickelt.

DIE WEINLÄNDER DER ALTEN WELT

Die Platzhirsche in den Regalen sind die Weine aus Frankreich, Italien und Spanien. Mit über einer Million Hektar Rebfläche ist Spanien das größte Anbauland der Welt. In der Weinproduktion steht es an dritter Stelle. Frankreich ist das zweitgrößte Anbauland und hat die größte Weinproduktion weltweit, dicht gefolgt von Italien, dem drittgrößten Anbauland und an Platz zwei in der Produktion.

Seit jeher bringt Frankreich Weine von Weltruf hervor. Vor allem die Anbaugebiete Burgund, Bordeaux und Champagne sind berühmt für erlesenste Gewächse. Unter den

Blick auf den Pfälzerwald. Die Pfalz ist das zweitgrößte und eines der bedeutendsten Weinanbaugebiete in Deutschland.



EINFÜHRUNG IN DIE WEINSENSORIK

Nüchtern betrachtet ist die Sensorik eine wissenschaftliche Disziplin, die zu Prüf- und Messzwecken genutzt wird. Wir Menschen benutzen unsere Sinne, um zu differenzieren und zu bewerten, zum Beispiel beim Essen und Trinken. Mithilfe unserer Sinne steigern wir aber auch unser Wohlbefinden und unsere Lebensqualität und pflegen unsere sozialen Kontakte. So ist es zum Beispiel wichtig, wie, wo und mit wem wir essen und trinken. Ein besonderer Bereich der Sensorik ist die Weinsensorik, die zur Beschreibung und Beurteilung von Wein dient.

Ein toller Wein im Glas verspricht Genuss mit allen Sinnen. Wir probieren so manches aus und versuchen herauszufinden, was uns schmeckt und was nicht. Vieles nehmen wir nur unbewusst wahr. Besonders am Anfang fällt es uns nicht leicht, die Unterschiede in Worte zu fassen. Doch am Ende geht es nicht so sehr darum, einen

Wein sensorisch perfekt zu beschreiben, sondern vielmehr darum herauszufinden, warum wir den einen Wein mehr mögen als den anderen.

Mit unseren fünf Sinnen können wir hören, sehen, riechen, schmecken und fühlen. Und wie viele davon brauchen wir denn nun beim Weinverkosten? Alle fünf!

GEHÖRSINN

Zugegeben, der Gehörsinn kommt nur am Rande zum Einsatz, etwa wenn wir das klägliche Geknacke eines Schraubverschlusses beim Aufdrehen hören. Viel lieber nehmen wir natürlich das Ploppen eines echten Korkens wahr. Als überaus angenehm empfinden wir das Klingen der Gläser beim gemeinsamen Anstoßen. Auch das feine Moussieren eines Schaumweins im Glas schmeichelt unseren Ohren sehr.

SEHSINN

Der erste Schritt nach dem Einschenken des Weins ist das Betrachten der Weinfarbe. Auf den ersten Blick sehen wir, ob der Wein weiß, rosé oder rot ist. Schauen wir genauer hin, erkennen wir auch die feinen Nuancen: Ist es ein zarter Roséton oder ein knalliges Pink? Ein helles oder ein intensives Rot? Schon fallen wir ein erstes Urteil. Hat der Rotwein einen kräftigen Rotton, denken wir sofort, der Wein sei bestimmt ebenso kraftvoll. Ist seine Farbe hellrot, sind wir eher geneigt, ihn als dünn abzustempeln.

Dies alles können unsere Augen beim Betrachten des Weins wahrnehmen:

- die Weinfarbe (rot, weiß, rosé)
- die Intensität der Farbe
- die Klarheit und Brillanz des Weins
- das Reifestadium/Alter des Weins und die Reflexe in der Farbe
- die Viskosität des Weins
- den Kohlensäuregehalt

Intensität der Farbe

Beim Weißwein reicht die Farbpalette von fast farblos über blassgelb bis hin zu bernsteinfarben/braun. In ihrer Jugend haben Weißweine meistens einen blassen Gelbton, aus dem mit zunehmender Reife ein intensives Strohgelb werden kann. Je höher die

Qualität eines Weißweins, desto kräftiger ist der Gelbton bereits beim jungen Wein und legt im Alter noch einmal an Intensität zu. Weißweine mit viel Restsüße können bereits jung goldgelb leuchten. Im Holzfass ausgebaute Weißweine haben grundsätzlich einen intensiveren Gelbton.

Beim Rotwein verhält es sich genau andersherum. In der Jugend haben die Weine oft einen satten und kräftigen Farbton. Mit zunehmender Reife setzen sich die Farbstoffe als Trubstoffe am Flaschenboden ab. Junge Weine sind eher bläulich-violett, danach wechseln sie zu einem immer wärmeren Rotton.

Auch bei einem Roséwein nimmt die Farbintensität mit fortschreitender Reife ab. Das ursprüngliche Pink wechselt dann zu einem helleren Orangerosa.

Klarheit und Brillanz des Weins

Einem Wein mit leuchtender Farbe messen wir einen höheren Wert zu als einem Wein mit stumpfer Farbe. Auch wenn es nur kleine Nuancen sind, wird unser ästhetisches Empfinden davon angesprochen.

Schwebeteilchen, Schlieren und andere Partikel haben im Wein nichts zu suchen. Eine Ausnahme ist der Weinstein, der sich in Form feiner Kristalle bei manchen Weinen am Boden sammelt. Er ist weder ein Weinfehler noch ein Qualitätsmerkmal und völlig unbedenklich.

WEINPROBE CHARDONNAY

Chardonnay ist, wie der Riesling auch, eine noble Rebsorte, in ihr steckt eine schier unglaubliche Vielseitigkeit. Im Gegensatz zum Riesling ist Chardonnay so etwas wie ein Chamäleon, das sich auf beeindruckende Weise seiner Umgebung anpasst. Allerdings ist die Herkunft nicht so maßgebend wie beim Riesling. Hier entscheidet vor allem der Mensch, auf welche Qualitätsstufe er seinen Chardonnay heben möchte.

Die Rebsorte Chardonnay gehört zur großen Burgunderfamilie und hat ihre Heimat deshalb im Burgund in Frankreich, sinnigerweise in einem kleinen Ort namens Chardonnay (im Mâconnais). In den 70er-Jahren des 20. Jahrhunderts konzentrierte sich der Anbau der vielseitigen Sorte noch auf die beiden Stammgebiete Burgund und Champagne. Doch blieb es natürlich nicht unbemerkt, dass gut gemachte Chardonnays wahre Begeisterungstürme entfachen kön-

nen. An diesem Erfolg wollten auch andere Winzer teilhaben und überboten sich gegenseitig im Anpflanzen von Chardonnay.

Mit einem ganz eigenen Chardonnay-Stil sorgten die Winzer der Neuen Welt erst einmal für Aufsehen. Ihre Weine waren fett, breit und voluminös und so opulent, dass sie kaum in ein bauchiges Glas passen wollten, doch recht schnell hatten die Verbraucher genug von diesen aufgeplusterten Chardonnays. Heute stellt die Rebsorte die Weinwelt erneut auf den Kopf und führt erfahrenste Verkoster immer wieder aufs Glatteis, indem Stil und Herkunft nicht mehr klar auseinanderzuhalten sind.

Inzwischen haben Sie Ihren Chardonnay im Glas und werden sogleich einen Unterschied zu den beiden Vorgängern festgestellt haben: Das Gelb des Chardonnay ist intensiver, goldiger. Das allein lässt schon auf einen kräftigeren Tropfen schließen.

CHARDONNAY IM GLAS

Farbe

- von hellem Gelb bis hin zu Goldgelb

Nase

- Chardonnays ohne Holzfassausbau: frisch, zart, Honigmelone, Ananas, reifer gelber Apfel, weißer Blütenduft, Minze, Limette, Kräuternoten, frische mineralische Noten
- im Barrique ausgebaute Chardonnays: meist intensiver Duft, reife gelbe Frucht, Anklänge an tropische Früchte, dezenter Karamellduft, nussige Noten, leichte Röstnoten, ein Hauch Vanille und reife Banane, mineralische Noten

Geschmack

- Chardonnays ohne Holzfassausbau: mittelkräftig, nervige Säure, oft mineralische Noten, angenehme Frische, leichte Kräuteraromatik, gelbe Fruchtaromen
- im Barrique ausgebaute Chardonnays: kräftig, opulent, cremig und dicht mit saftigem Schmelz und beeindruckender Tiefe, dabei von einer frischen Mineralität, sodass der oft hohe Alkohol gut eingebunden ist; die Säure wirkt seidig und ist kaum spürbar, obwohl sie den Wein zusammenhält

Haben Sie den kräftigeren Körper des Chardonnay wahrgenommen? Mögen Sie seinen Schmelz und die mildere Säure, die ihn von den beiden anderen, säurebetonteren Weißweinen unterscheiden? Mit dem Chardonnay haben Sie einen ganz neuen Weißweintyp kennengelernt. Es ist also gut, wenn Sie wissen, woher die besten Qualitäten kommen.

CHARDONNAY-QUALITÄTEN UND -VERSCHNITTE

Chardonnay ist wie Riesling und Sauvignon blanc vor allem ein Solist. Nur in der Schaumweinproduktion kommen häufig andere Rebsorten ins Spiel, etwa beim Champagner Pinot noir und Pinot Meunier. Einzig der Blanc de Blancs besteht zu 100 Prozent aus Chardonnay. Auch der Crémant aus dem Burgund hat meistens einen Anteil Chardonnay. Beim Franciacorta, einem hochwertigen Schaumwein aus der Lombardei, wird Chardonnay mit Pinot bianco (Pinot blanc) und Pinot nero (Pinot noir) verschnitten.

Chardonnay gibt es vom einfachen, unkomplizierten Tischwein bis hin zu unbeschreiblich vielschichtigen Gewächsen, die das Potenzial für lange Lagerung besitzen können. Die riesige Bandbreite reicht von frisch, zart und elegant über laut und plump bis hin zu glamourös, kühl und verschlossen mit lässiger Eleganz.

Mit *Weinwissen* in 2 Tagen zum Kenner –
unkompliziert und in verständlicher Sprache

Einstieg in die Welt des Weins:
Weinstile und Weintypen, Anbaugebiete und Rebsorten,
Bedeutung der Herkunft und Arbeit des Winzers

•
Einführung in die Weinsensorik

•
Genussvolle Verkostung von sechs Weinklassikern:

Riesling
Sauvignon blanc
Chardonnay
Pinot noir
Merlot
Cabernet Sauvignon

•
Tipps zu Einkauf, Lagerung und Servieren von Wein

•
Praktische Verkostungshilfen

