

Auf einen Blick

Einführung	23
Teil I: Der Einstieg ins Thema	27
Kapitel 1: Das Einmaleins des Weins.	29
Kapitel 2: Lernen Sie schmecken!	43
Kapitel 3: Die Geheimnisse der Rebsorten.	59
Kapitel 4: Weinnamen und Etikettenkauderwelsch	77
Kapitel 5: Ein Blick hinter die Kulissen des Weinmachens.	95
Teil II: Der Umgang mit Wein: Das erste Scharmützel	105
Kapitel 6: Orientierungshilfe im Weinladen.	107
Kapitel 7: Wie man der Weinkarte die Stirn bietet	119
Kapitel 8: Insiderwissen über den Umgang mit Wein	135
Teil III: Die Weinanbaugebiete der Welt	155
Kapitel 9: Deutschland, Österreich, Schweiz	157
Kapitel 10: Frankreich – das Maß aller Dinge.	191
Kapitel 11: Italien, das große Weinland	231
Kapitel 12: Spanien, Portugal und andere Länder Europas.	251
Kapitel 13: Die Südhalbkugel macht sich einen Namen.	269
Teil IV: Die exotische Seite des Weins	293
Kapitel 14: Champagner und andere trinkbare Perlen	295
Kapitel 15: Unbekannte Weinwelt: Aperitif-, Dessert- und aufgespritzte Weine	317
Teil V: Wenn Sie den Virus schon haben	337
Kapitel 16: Wein kaufen und sammeln.	339
Kapitel 17: Fortbildung für Weinliebhaber	355
Kapitel 18: Weine beschreiben und bewerten.	367
Kapitel 19: Wein und Speisen vermählen.	377
Teil VI: Der Top-Ten-Teil	385
Kapitel 20: Antworten auf zehn häufig gestellte Fragen über Wein.	387
Kapitel 21: Zehn weitverbreitete Irrtümer über Wein	395

Teil VII: Anhänge	403
Anhang 1: Ausspracheregeln für Ausdrücke aus der Weinwelt	405
Anhang 2: Glossar der Weinsprache	411
Stichwortverzeichnis	421

Inhaltsverzeichnis

Einführung	23
Über dieses Buch	23
Konventionen in diesem Buch	24
Törichte Annahmen über den Leser	24
Wie dieses Buch aufgebaut ist	24
Teil I: Der Einstieg ins Thema	25
Teil II: Der Umgang mit Wein: Das erste Scharmützel	25
Teil III: Die Weinanbaugebiete der Welt	25
Teil IV: Die exotische Seite des Weins	25
Teil V: Wenn Sie den Virus schon haben	25
Teil VI: Der Top-Ten-Teil	25
Teil VII: Anhänge	26
Symbole, die in diesem Buch verwendet werden	26
TEIL I DER EINSTIEG INS THEMA	27
Kapitel 1 Das Einmaleins des Weins	29
Wie wird Wein gemacht?	29
Was könnte natürlicher sein?	30
Moderne Kniffe beim Weinmachen	30
Regionstypischer Geschmack	31
Welche Farbe hätten Sie gern?	31
(Eigentlich kein) Weißwein	31
Liegt man mit einem Weißen immer richtig?	33
Roter Wein	34
Ein Rosé passt immer	36
Oranger Wein – Was ist das?	37
Welchen Wein zu welchem Anlass?	37
Wie kann man Wein sonst noch einteilen?	38
Stillwein	38
Dessertwein	39
Schaumweine	39
Kapitel 2 Lernen Sie schmecken!	43
Wie man Wein richtig verkostet	43
Das Aussehen des Weins würdigen	44
Die Nase erkennt es	45
Der Gaumen in Aktion	46

14 Inhaltsverzeichnis

Parlez-vous Wein-Chinesisch?	50
Immer schön der Reihe nach	50
Die Bandbreite des Geschmacks	52
Die Frage nach der Qualität	53
Was ist ein guter Wein?	54
Was ist ein schlechter Wein?	56
Die abschließende Entscheidung: Mögen Sie den Wein?	57
Kapitel 3	
Die Geheimnisse der Rebsorten	59
Warum die Traube wichtig ist	59
Von der Abstammung und den Sorten	60
Die Vielfalt der Sorten	60
Wie Trauben sich unterscheiden	61
Adlige und bürgerliche Rebsorten	63
Eine Einführung in die weißen Rebsorten	64
Chardonnay	65
Müller-Thurgau	66
Riesling	67
Sauvignon Blanc	68
Silvaner	68
Pinot Grigio	69
Andere weiße Rebsorten	69
Eine Einführung in die roten Rebsorten	70
Cabernet Sauvignon	71
Dornfelder	71
Merlot	72
Pinot Noir (Spätburgunder)	72
Syrah	73
Zinfandel	73
Nebbiolo	73
Sangiovese	74
Tempranillo	74
Weitere rote Rebsorten	74
Kapitel 4	
Weinnamen und Etikettenkauerwelsch	77
Das Spiel mit den Weinnamen	77
Ist es eine Rebsorte oder eine Herkunftsbezeichnung?	78
Hallo, mein Name ist Riesling	78
Hallo, mein Name ist Bordeaux	79
Weine, die auf andere Art benannt werden	83
Die Vorder- und die Rückseite des Weinetiketts	85
Die obligatorischen Informationen	85
Noch mehr Etikettenkauerwelsch	88

Kapitel 5	
Ein Blick hinter die Kulissen des Weinmachens	95
Traubenanbau, Weinerzeugung und Fachbegriffe drumherum	96
Weinbergsmanager – Kellermeister	96
Neue Vokabeln für den Winzer	97
Die Schlüsselbegriffe der Weinerzeugung	98
Noch mehr Begriffe aus der Weinerzeugung	100
TEIL II	
DER UMGANG MIT WEIN: DAS ERSTE SCHARMÜTZEL	105
Kapitel 6	
Orientierungshilfe im Weinladen	107
Lassen Sie sich nicht einschüchtern	107
Große und kleine Weinhändler	108
Discounter, Supermärkte und andere	108
Weinfachgeschäfte.	110
Suchen Sie sich Ihren Weinhändler.	111
Sehen Sie die Preise im Zusammenhang	111
Auswahl und Beratung beurteilen.	112
Erwarten Sie freundlichen Service.	112
Die Lagerbedingungen beurteilen.	113
Strategien für den Weinkauf	114
Sagen Sie, was Sie wollen	115
Nennen Sie Ihren Preis	116
Kapitel 7	
Wie man der Weinkarte die Stirn bietet	119
Das Weinerlebnis im Restaurant.	119
Wie Wein im Restaurant angeboten wird	120
Der Hauswein	120
Premiumweine	121
Liste mit Weinraritäten	123
Die (alles andere als) normale Weinkarte.	123
Wie man eine Weinkarte liest	123
Wie ist die Weinkarte aufgebaut?	124
Preispolitik.	125
Was die Weinkarte an Informationen enthalten sollte.	125
Den Stil der Weinkarte einschätzen.	127
Die digitale Weinkarte	127
Wein bestellen	127
Wie Sie das Ritual der Weinpräsentation abwickeln	129
Tipps für das Weintrinken im Restaurant	132

Kapitel 8	
Insiderwissen über den Umgang mit Wein	135
Den Korken herauskriegen	135
Ein unmöglicher Korkenzieher	136
Empfehlenswerter Korkenzieher	137
Weitere empfehlenswerte Korkenzieher	138
Herr Ober, da schwimmt Kork in meinem Wein!	140
Ein Spezialfall: Das Öffnen von Champagner oder Sekt	141
Atmet Wein wirklich?	142
Wie Sie Ihren Wein atmen lassen	143
Welche Weine müssen atmen?	143
Ist das Glas wirklich wichtig?	145
Die richtige Farbe: keine	146
Dünn, aber nicht klein	146
Tulpen, Flöten, Ballons und andere Weingläser	147
Wie viele Gläser brauche ich?	148
Wie Sie Ihre Weingläser reinigen	149
Nicht zu warm und nicht zu kalt	149
Ein Rest in der Flasche	151
Wein und Gäste	152
Ein netter Anfang	152
Wie viel Wein ist nötig?	153

TEIL III DIE WEINANBAUGEBIETE DER WELT 155

Kapitel 9	
Deutschland, Österreich, Schweiz	157
Deutschland: Europas Individualist	157
Der Riesling und sein Gefolge	159
Deutsche Weingesetze und Weinstile	159
Trocken, halbtrocken oder lieblich	162
Ein edler Pilz oder endlich die ersehnte Kälte	164
Rotwein in Deutschland	165
Deutschlands Weinregionen	166
Zum guten Schluss	179
Österreich – Auferstanden aus Glykol	180
Einen Weißen oder einen Roten	180
Kurzporträt der österreichischen Regionen	182
Burgenland – das Land der Rotweine	182
Niederösterreich – die großen Weißweine	183
Steiermark – innovative Winzer	186
Wien – Nur ein Buchstabendreher?	187
Schweiz: Hier ticken die Uhren anders	187

Kapitel 10	
Frankreich – das Maß aller Dinge	191
Das französische Modell.	191
Das französische Weingesetz verstehen	192
Feine Unterschiede in der Hierarchie	193
Französische Weinregionen	194
Bordeaux: Die Unvergleichliche	194
Die Unterregionen beim roten Bordeaux.	197
Das Médoc-Mosaik.	198
Klassifizierte Informationen	199
Diese Bordeaux sollten Sie probieren, wenn Sie flüssig sind	201
Das preiswerte Ende des Bordeaux-Spektrums	202
Praktische Ratschläge, um rote Bordeaux zu trinken.	205
Bordeaux gibt es auch in Weiß.	205
Burgunder: Der andere große französische Wein	206
Chardonnay, Pinot Noir, Gamay	208
Kleine Gebiete, jedes für sich	208
Vom Regionalen zum Erhabenen	209
Die Côte d'Or: Das Herz von Burgund.	212
Die Côte Chalonnaise: Burgunder im Angebot	216
Chablis: Ein einzigartiger Weißwein.	217
Mâcon: Günstige Weiße	218
Beaujolais: Köstlich und günstig	219
Das herrliche Tal der Rhône.	221
Die üppigen Weine des Südens	222
Noble Weine aus dem Norden.	223
Das Loire-Tal: Der Weißweinhimmel	224
Elsässer Weine: französisch, nicht deutsch	226
Der Süden und Südwesten.	227
Le Midi: Frankreichs Billigweine.	228
Zeitlose Provence.	228
Südwestfrankreich.	229
Andere französische Weinregionen	229
Kapitel 11	
Italien, das große Weinland	231
Der Weingarten Europas	231
Die einfachen und die Spitzenweine	233
Von Gesetzes wegen: Kategorien der italienischen Weine	233
Italiens Weinregionen	234
Im Piemont regieren die Roten	234
Weine für alle Tage	237
Die Weißen haben eine unterstützende Funktion	238
Toskana, die Schöne	239
Chianti: Italiens großer, unverstandener Wein	239

Der großartige Brunello di Montalcino	241
Vino Nobile, Carmignano und Vernaccia	242
Zwei weitere Rote und ein Weißer	243
Super-Tuscans	243
Tre Venezie	245
Die drei Sanften aus Verona	245
Die österreichisch-italienische Allianz	246
Am Rande: Friuli-Venezia Giulia	248
Kurze Anmerkungen zum übrigen Italien	248

Kapitel 12

Spanien, Portugal und andere Länder Europas 251

Faszinierende Weine aus dem alten Spanien	252
Rioja führt (noch) das Regiment an	253
Ribera del Duero startet durch	255
Priorato: Auferstanden aus der Geschichte	256
Fünf weitere Weinregionen Spaniens, auf die man achten sollte	257
Portugal: Mehr als nur Port	259
Portugals »grüner« Weißer	260
Bemerkenswerte Rotweine aus Portugal	261
Die Auferstehung Ungarns	262
Das ruhmreiche Griechenland	264

Kapitel 13

Die Südhalbkugel macht sich einen Namen 269

Die Weinmacht Australien	271
Weinherstellung, Trauben und Terroir	271
Die Weinregionen Australiens	272
Der Aufstieg von Neuseeland	275
Chile entdeckt sich selbst neu	277
Die Weinregionen Chiles	278
Der Anblick und der Geschmack der Weine	279
Argentinien spielt ganz oben mit	281
Regionen	281
Namen, die man kennen sollte	282
Eine Safari durch Südafrikas Weine	282
Südafrikas wichtige Weinregionen	283
Steen, Pinotage und ihre Freunde	284
Amerika, Amerika	285
Hausgemacht	286
Wo die kalifornischen Weine wachsen	286
Napa Valley: So klein es ist, so berühmt ist es	288
Who is who in Napa Valley	288
Das bodenständige Sonoma	289
Anderswo in Kalifornien	290
Richtung Norden: Oregon und Washington State	292

TEIL IV DIE EXOTISCHE SEITE DES WEINS 293

Kapitel 14 Champagner und andere trinkbare Perlen 295

Nicht alles, was glänzt, ist Champagner	296
Verschiedene Stilrichtungen beim schäumenden Wein	297
Wie süß ist er?	297
Wann gilt er als gut?	298
Wie schäumender Wein entsteht	299
Tankgärung: Ökonomische Großbehälter	299
Flaschengärung: Klein und fein	300
Der Geschmack: Es gibt Alternativen	302
Die Champagne und ihre magischen Weine	302
Was macht den Champagner so besonders?	303
Champagner ohne Jahrgang	303
Jahrgangschampagner	304
Blanc de Blancs und Blanc de Noirs	306
Champagner Rosé	306
Kategorien der Süße	307
Empfehlenswerte Champagnerproduzenten	308
Weitere Schönheiten, die prickeln	310
Deutsche Schaumweine und deutsche Winzersekte	310
Französische Sekte (Crémants)	312
Luxemburger Sekte (Crémants)	312
Italienische Spumante: Süß oder trocken?	312
Spanische Sekte (Cava)	314
Wie kauft und serviert man Sekt und Champagner?	314

Kapitel 15 Unbekannte Weinwelt: Aperitif-, Dessert- und aufgespritete Weine 317

Der richtige Zeitpunkt ist entscheidend	317
Sherry: Ein missverstandener Wein	318
Das Dreieck von Jerez	318
Das Phänomen Flor	319
Eine lokale Reifetechnik	319
Aus zwei mach zwölf	320
Sherry lagern und servieren	322
Empfehlenswerte Sherrys	323
Montilla: Sieht aus wie ein Sherry	324
Marsala, Vin Santo und all die anderen	324
Portwein: Der Ruhm Portugals	325
Am Douro zu Hause	325
So viele verschiedene Ports	326

20 Inhaltsverzeichnis

Portwein lagern und servieren	328
Empfehlenswerte Portweinproduzenten	329
Lang lebe Madeira	330
Zeitlos, unzerstörbar und gut	331
Ein Abgang ohne Ende	331
Sauternes und die edelfaulen Weine	333
Sauternes: Flüssiges Gold	333
Das Gold schürfen	334
Empfehlenswerte Sauternes	334
Das Baby gedeihen lassen	335
Sauternes-Ähnliches	336

TEIL V WENN SIE DEN VIRUS SCHON HABEN 337

Kapitel 16 Wein kaufen und sammeln 339

Weine, die es nirgends zu kaufen gibt	339
Nutzen Sie konsequent alle Einkaufsquellen	340
Weinauktionen	340
Kauf über Versandhandel oder Internet	342
Einige Weinversender in Deutschland und anderswo, die man kennen sollte	343
Weine im Internet bestellen	343
Spaß am Besitzen: Die Weinsammlung	345
Für einen ausgewogenen Bestand sorgen	345
Ordnung für Ihren Seelenfrieden	349
Eine gesunde Umgebung für Ihre Weine	350
Der passive Weinkeller	350
Wenn Sie nicht passiv bleiben wollen, werden Sie aktiv	350
Weinkeller für die Wohnung	353
Weinkeller außer Haus – WineBank	354

Kapitel 17 Fortbildung für Weinliebhaber 355

Zurück ins Klassenzimmer	355
Eine Weinschule in Aktion	356
Weinproben in allen Größen und Arten	357
Wenn's so weit ist	359
Ein Dinner mit dem Weinmacher	361
Weingüter besichtigen	361
Eine Weinreise vom heimischen Sofa aus	362
Empfehlenswerte Bücher	362
Weinzeitschriften	364
Wein im Internet	364

Kapitel 18	
Weine beschreiben und bewerten	367
Worte können ihn nicht beschreiben... ..	368
Wenn Sie dran sind, zu reden	369
Bringen Sie Ordnung in Ihre Gedanken	370
Verkostungsnotizen verfassen	371
Weine beschreiben: Purismus kontra Poesie	372
Weinqualität bewerten	373
Kapitel 19	
Wein und Speisen vermählen	377
Die Dynamik von Essen und Wein	377
Tanninreiche Weine	379
Süße Weine	379
Säurebetonte Weine	380
Alkoholbetonte Weine	380
Harmonie oder Gegensätze?	380
Die Weisheit des Alters	382
TEIL VI	
DER TOP-TEN-TEIL	385
Kapitel 20	
Antworten auf zehn häufig gestellte Fragen über Wein	387
Welcher Wein ist der beste?	387
Wann soll ich diesen Wein trinken?	387
Macht Wein dick?	388
Von welcher Rebsorte stammt dieser Wein?	389
Welchen Jahrgang soll ich kaufen?	389
Gibt es auch Weine ohne Schwefel?	390
Gibt es auch Bio-Weine?	390
Was ist ein Weinexperte?	391
Wie finde ich heraus, wann ich meine älteren, im Keller gelagerten	
Weine trinken soll?	392
Verlangen alte Weine nach einer besonderen Behandlung?	392
Kapitel 21	
Zehn weitverbreitete Irrtümer über Wein	395
Sortenreine Weine sind die besten Weine	395
Wein muss teuer sein, damit er gut ist.	395
Dunkle Rotweine sind die besten Rotweine	396
Weißwein zu Fisch, den Roten zum Fleisch	396
Zahlen lügen nicht.	397
Jahrgänge sind entscheidend – Jahrgänge sind unwichtig	398
Weinautoritäten sind Experten	398

22 Inhaltsverzeichnis

Alte Weine sind gute Weine	399
Große Weine schmecken nicht, solange sie jung sind	399
Champagner kann nicht altern	400
TEIL VII	
ANHÄNGE	403
Anhang 1: Ausspracheregeln für Ausdrücke aus der Weinwelt	405
Anhang 2: Glossar der Weinsprache	411
Stichwortverzeichnis	421