

[www.weintrend.com](http://www.weintrend.com)



E-BOOK  
RATGEBER

WEIN

<b>1</b>	<b>Wein</b> .....	<b>5</b>
<b>2</b>	<b>Weine probieren und kaufen</b> .....	<b>5</b>
2.1	Wein aus dem Supermarkt .....	5
2.2	Wein vom Fachhändler .....	6
2.3	Wein online kaufen .....	6
2.4	Weinprobe .....	6
2.5	Wein im Restaurant kosten .....	7
<b>3</b>	<b>Die wichtigsten Weinarten</b> .....	<b>7</b>
3.1	Weißwein .....	7
3.2	Roséwein .....	8
3.3	Rotwein .....	8
3.4	Perlwein .....	8
3.5	Schaumwein .....	9
3.6	Champagner .....	9
3.7	Edelsüßer Wein .....	9
3.8	Likörweine (Portwein, Sherry u. a.) .....	9
<b>4</b>	<b>Die wichtigsten Rotwein-Rebsorten</b> .....	<b>10</b>
4.1	Cabernet Franc .....	10
4.2	Cabernet Sauvignon .....	10
4.3	Chianti .....	11
4.4	Dornfelder .....	12
4.5	Malbec .....	12
4.6	Merlot .....	13
4.7	Montepulciano .....	13
4.8	Garnacha .....	14
4.9	Pinot Noir / Spätburgunder .....	14
4.10	Sangiovese .....	15
4.11	Syrah / Shiraz .....	15
4.12	Tempranillo .....	16
4.13	Zinfandel / Primitivo .....	16
4.14	Zweigelt .....	17
4.15	Weitere bekannte Sorten .....	17
<b>5</b>	<b>Die wichtigsten Weißwein-Rebsorten</b> .....	<b>18</b>
5.1	Chablis .....	18
5.2	Chardonnay .....	18
5.3	Müller-Thurgau .....	19

5.4	Muskateller .....	19
5.5	Riesling .....	20
5.6	Sauvignon Blanc .....	20
5.7	Silvaner .....	20
5.8	Rivaner .....	21
5.9	Weiß- und Grauburgunder .....	21
5.10	Grüner Veltliner .....	21
5.11	Weitere bekannte Sorten .....	22
<b>6</b>	<b>Die bekanntesten Weinanbaugebiete .....</b>	<b>22</b>
6.1	Italien .....	22
6.2	Frankreich .....	23
6.3	Spanien .....	23
6.4	Griechenland .....	23
6.5	USA .....	23
6.6	Deutschland .....	24
6.7	Portugal .....	24
6.8	Südafrika .....	24
6.9	Südamerika .....	25
6.10	Australien.....	25
<b>7</b>	<b>So wird Wein richtig verkostet.....</b>	<b>25</b>
7.1	Welche Aromen gibt es? .....	25
7.2	Degustation .....	26
7.3	Richtig Riechen .....	26
7.4	Farbe des Weins .....	26
<b>8</b>	<b>Wie entsteht ein Wein? .....</b>	<b>26</b>
8.1	Weinrebe .....	27
8.2	Weintrauben.....	28
8.3	Das perfekte Klima.....	28
8.4	Der richtige Boden .....	29
8.5	Menge-Güte-Gesetz .....	29
8.6	Weinlese .....	30
8.7	Tannine .....	30
8.8	Weingärung .....	31
8.8.1	Alkohol-Gärung.....	31
8.8.2	Maischegärung .....	31
8.8.3	Kaltvergärung.....	32
8.9	Chaptalisation.....	32

8.10	Weinfässer.....	32
8.11	Reifeprozess.....	33
<b>9</b>	<b>Die Geschichte des Weins.....</b>	<b>34</b>
9.1	Weinbau in ganz Deutschland.....	34
9.2	Weinbau erfährt neue Blütezeit.....	35
9.3	Weinkultur im 20. und 21. Jahrhundert.....	35
<b>10</b>	<b>Wissenswertes rund um den Wein.....</b>	<b>36</b>
10.1	Welches Glas zu welchem Wein?.....	36
10.2	Wie hält man ein Weinglas?.....	36
10.3	Was macht ein Sommelier?.....	36
10.4	Weinkorken.....	37
10.5	Wie lange ist Wein haltbar?.....	37
10.6	Wein richtig servieren.....	37
10.7	Richtige Trinktemperatur.....	37
10.8	Wein richtig lagern.....	38
10.9	Geld in Wein anlegen.....	38
10.10	Ist Wein wirklich gesund?.....	38

## 1 Wein

Es kann nicht schaden, sich vor dem Kauf und Verzehr eines Weines intensiv mit dessen Herkunft und individuellem Charakter zu befassen. Je mehr Sie über die von Ihnen gewählte Reb- und Weinsorte wissen, desto mehr Spaß macht auch die anschließende Verkostung. Wissen Sie genügend über die verschiedenen Rebsorten, deren Vorteile und Herkunft, stehen Sie auch im Supermarkt nicht mehr ratlos vorm Weinregal. Insbesondere dann, wenn Sie eine bestimmte Sorte noch nicht probiert haben, diese aber günstig online bestellen möchten, sollten Sie sich intensiv mit dem von Ihnen gewählten Produkt auseinandersetzen oder gegebenenfalls auch ein paar Proben online bestellen. So vermeiden Sie Fehlkäufe und können sichergehen, dass das Produkt auch ihren persönlichen Vorlieben entspricht.

## 2 Weine probieren und kaufen

Wer Weine probieren möchte, wendet sich am besten an einen Fachhändler seines Vertrauens oder entscheidet sich, eine gute Flasche online zu bestellen. Viele Weine können im Fachgeschäft meist direkt vor Ort verkostet werden. Auch eine Verkostung beim Winzer ist möglich, allerdings sollte zu diesem Zweck in der Regel zuvor ein Termin ausgemacht werden. Auch bieten manche Online-Anbieter diverse günstige Probierpakete an, die eine Auswahl der beliebtesten Rot- und Weißweine beinhalten.

### 2.1 Wein aus dem Supermarkt

Das Spektrum an Weinen aus dem Supermarkt reicht von billigen Standardprodukten bis hin zu schmackhaften Qualitätsweinen. Welcher Wein sich für den persönlichen Geschmack und Anlass tatsächlich eignet, lässt sich oftmals nur schwierig auf Anhieb herausfinden. Wichtig ist es, sich nicht von tolle Etiketten beeindrucken zu lassen. Zwar sprechen diese das Auge an, sagen aber nur selten etwas über die Qualität des Weines aus. Auch sollte man sich nicht auf teure Preise verlassen. Nicht jeder billige Wein ist schlecht und nicht jeder teure Wein kann zur Spitzenklasse gezählt werden. Ein hoher Jahrgang spielt nur insofern eine Rolle, wenn ein besonders hochwertiger Qualitätswein gekauft wird. Einfache Weine sollten dagegen möglichst jung gekauft und verzehrt werden. Im Zweifelsfall sollte zusätzlich nach einer Verkostung gefragt werden. Ist diese möglich, sollten gleich mehrere Weine probiert werden, um sich letztendlich den richtigen zu kaufen. Außergewöhnliche, seltene Spitzenweine, die auch Kenner ansprechen und überraschen, können im herkömmlichen Supermarkt allerdings kaum erworben werden. Besser ist es in dem Fall, online zu bestellen.

## 2.2 Wein vom Fachhändler

Im Fachhandel findet man nicht nur eine große Auswahl der verschiedensten Weinsorten, die man unmittelbar kaufen kann, sondern bekommt gleichzeitig eine persönliche Beratung geboten. Kunden, die im Fachhandel einkaufen, kennen sich meist bereits gut mit Weinen aus und wissen in etwa, was sie wollen. Besitzt der Fachhändler genügend Kompetenz, kann das Kaufen im Fachhandel durchaus von Vorteil sein, da in der Regel alle Weine vor Ort verkostet werden können. Wer sich für eine Beratung im Fachhandel entscheidet, sollte allerdings darauf achten, dass es sich tatsächlich um einen Händler handelt, der sein Fach versteht und mit Vertrauenswürdigkeit und ehrlicher Kompetenz glänzt.

## 2.3 Wein online kaufen

Online-Shops bieten oftmals eine unschlagbare Auswahl an erstklassigen, vielfältigen und facettenreichen Weinen zu direkten Bestellen. Ein guter Online-Shop versieht seine Produkte zudem mit ausführlichen Produktbeschreibungen, die den Geschmack, die Farbe, das Aroma und die Eignung für diverse Speisen perfekt und detailliert wiedergibt. Wer Weine online bestellen und kaufen möchte, sollte sich allerdings nicht von der dort herrschenden Vielfalt erschlagen oder gar abschrecken lassen. Viele Online-Shops bieten mittlerweile tolle Kategorisierungen sowie eine extra Suchfunktion, mit der passende Weine gezielt herausgefiltert werden können. Wer sich immer noch unsicher ist, kann auch erst einmal ein Probepaket online bestellen, das eine Auswahl der Weinsorten enthält, die die Kunden am meisten kaufen. Im Anschluss kann man sich immer noch entscheiden, welcher Wein am ehesten in Frage kommt. Zu den bekanntesten Online-Shops, bei denen sich günstig und vielfältig online bestellen und kaufen lässt, zählen unter anderen [vinos.de](http://vinos.de), [wirwinzer.de](http://wirwinzer.de), [vicampo.de](http://vicampo.de) und [weinclub.com](http://weinclub.com).

## 2.4 Weinprobe

Weinproben werden zumeist von Weinkritikern, Sommeliers und ähnlichen Experten veranstaltet, um die Qualität des Weines direkt vom Verbraucher oder Weinliebhaber beurteilen zu lassen. Der Vorgang der Probe oder Verkostung läuft für gewöhnlich in mehreren Schritten ab. Zuerst urteilt das Auge über Farbe und Farbintensität. Im Anschluss wird der Wein mit diversen Beurteilungskriterien bewertet, beispielsweise anhand seiner Klarheit, Tiefe und Leuchtkraft. Erst dann folgt das Riechen, um alle wichtigen Aromen benennen zu können. Im dritten Schritt wird der Geschmack beurteilt, indem diverse Kriterien wie Süße, Säure und Balance beurteilt werden. Auch der Abgang ist wichtig, da dieser entscheidet, wie lange oder kurz der Geschmack des Weines auf der Zunge verweilt.

## 2.5 Wein im Restaurant kosten

Auch im Restaurant darf der Wein in vielen Fällen zuvor probiert werden, um ihn im Anschluss als Getränk zur Speise zu kaufen. Zu diesem Zweck empfiehlt der Kellner oder Sommelier eine bestimmte Weinsorte, die gut zur bestellten Speise passt oder den individuellen Vorstellungen des Kunden am ehesten entspricht. Vor dem Öffnen wird der Wein kurz präsentiert, so dass noch einmal ganz klar abgeglichen werden kann, ob es sich um die richtige Sorte handelt. Im Anschluss wird ein Probeschluck gereicht, der darüber entscheidet, ob der Kunde den Wein tatsächlich bestellen und kaufen möchte oder nicht. Möchte er nicht bestellen beziehungsweise kaufen, darf getrost ein zweites Produkt getestet werden, das dem persönlichen Geschmack besser entspricht, aber möglichst dennoch zum Menü passt. Auch wenn die Temperatur nicht stimmt, darf die Probeflasche gern zurückgegeben und eine neue verlangt werden. Weniger gern gesehen wird es natürlich, wenn die Flasche zu einem Großteil ausgetrunken, im Anschluss aber reklamiert wird.

## 3 Die wichtigsten Weinarten

Bereits beim Weinanbau wird exakt festgelegt, welche Art beziehungsweise Sorte im Anschluss daraus entstehen soll. Im deutschen Weinrecht wird dabei zwischen Weiß-, Rot- und Roséwein unterschieden. Daneben existieren noch Perl- und Schaumwein, edelsüßer Wein, Likörwein sowie Champagner. Ebenso wie die Sorten untereinander unterscheidet sich ihr individueller Veredlungsprozess, das Herstellungsverfahren sowie der Gehalt an Zucker und Alkohol grundlegend voneinander. Ob trocken, halbtrocken oder süßlich - Letztendlich entscheidet immer der persönliche Geschmack, welche Sorte bevorzugt wird.

### 3.1 Weißwein

Weißwein wird nahezu immer aus hellen Trauben hergestellt. Wie alle Weinarten entsteht auch Weißwein durch die alkoholische Vergärung des Mostes. Im Gegensatz zum Rotwein werden dabei Schale, Kerne und Stiele nicht mitverarbeitet, einzig und allein der Saft wird herausgepresst und verarbeitet. Direkt nach der Ernte werden die Trauben unmittelbar gepresst, so dass seine typische, klare, gelbe Farbe entsteht. Weißweine sind meist leichter als Rotweine, besitzen oft einen geringeren Alkoholgehalt und schmecken recht sauer. Dennoch gibt es auch Ausnahmen. Manche Weißweine schmecken auch weniger sauer und besitzen einen recht hohen Alkoholgehalt, der dem in Rotwein in nichts nachsteht, beispielsweise Weißwein aus Burgund. Weißwein sollte immer jung getrunken beziehungsweise nicht allzu lange gelagert werden, da er wenig Tannine besitzt, die für den Reifeprozess und das Konservieren vonnöten sind. Zu den bekanntesten Weißwein-Sorten zählen unter anderen Chardonnay, Pinot Grigio, Rivaner, Riesling, Sauvignon Blanc und Pinot Blanc. Weißwein bildet zudem oftmals die Grundlage für spritzige Perlweine.

### 3.2 Roséwein

Entgegen der allgemeinen Annahme, Roséwein entstehe durch das Mischen von Weiß- und Rotwein, wird Roséwein ausschließlich aus roten Trauben gewonnen und gilt als beliebtes Sommergetränk. Damit der Roséwein seine schöne, klare, helle Farbe erhält, darf er nach dem Pressen nur kurz mit der Schale der Trauben in Kontakt kommen. Wenn dann der gewünschte Farbton erzielt wurde, wird der Rose wie ein herkömmlicher Weißwein weiterverarbeitet. Roséweine zeigen sich meist recht trocken und erfrischend. Gute Winzer sorgen zudem dafür, dass der Roséwein eine feine Säure sowie ein fruchtiges Aroma erhält. Meist sind Roséweine im Geschmack etwas kräftiger als Weißweine, aber nicht ganz so schwer und herb wie Rotweine. Ebenso wie Weißwein sollte auch Rose recht jung getrunken werden, es sei denn, der Roséwein ist sehr säuerlich, denn dann darf er auch getrost ein paar Jahre gelagert werden.

### 3.3 Rotwein

Rotweine werden ausschließlich aus roten Trauben hergestellt. Ihre dunkelrote Farbe erhalten sie durch das Gären inklusive der Traubenschale. Most und Schale gären somit im Maischverfahren gemeinsam. Dies hat zur Folge, dass Rotwein sehr viele Tannine enthält, was ihn lange halt- und lagerbar macht. Je länger der Rotwein gegärt wird, desto mehr Tannine enthält er. In der Regel besitzen Rotweine einen wesentlich intensiveren Geschmack und Geruch als Weißweine, müssen aber auch entsprechend länger reifen, um ihr komplettes Aroma vollends zu entfalten. Rote Traubenreben wachsen vorrangig in Regionen, in denen viel Sonne, aber wenig Regen herrscht, beispielsweise in Italien oder Spanien. Beliebte Sorten sind unter anderen Cabernet Sauvignon, Grenache Noir, Merlot, Sangiovese, Pinot Noir, Shiraz oder Tempranillo.

### 3.4 Perlwein

Perlwein zählt nicht zu den Schaumweinen, auch wenn er ebenso angenehm prickelt. Ein Perlwein besitzt maximal 2,5 Bar Kohlendruck, was weniger ist als bei den sogenannten Schaumweinen. Perlwein darf im Gegensatz zum Schaumwein auch nicht ein zweites Mal vergoren werden. Die Kohlensäure wird somit stets künstlich und erst im Anschluss der Gärung hinzugefügt. Perlweine besitzen zudem keine Sektkorken, sondern werden mittel Schraubverschluss verschlossen. Wird dennoch ein Korken verwendet, muss dieser wesentlich tiefer in der Flasche sitzen als beim Schaumwein und mit einer entsprechenden Perlweinkordel versehen werden. Zu den Perlweinsorten kann auch Prosecco zählen, insofern er nicht zu Schaumwein weiterverarbeitet wird und alle Kriterien und Vorgaben eines Perlweins erfüllt.



### 3.5 Schaumwein

Als Schaumwein werden sämtliche schäumende Weinsorten beschrieben, die in einer Flasche mit mindestens 3 Bar Druck gelagert werden. Nicht alle Weinsorten eignen sich als Grundlage für Schaumwein. So werden in erster Linie Weißweine verwendet, manchmal auch Roséweine. Viele Schaumweine werden zudem einer zweiten Gärung mittels Zucker und Hefe unterzogen. Dabei wird Kohlensäure produziert, indem der Schaumwein in spezielle Drucktanks gefüllt wird. Billigere Schaumweine werden dagegen kein zweites Mal vergoren, sondern nach dem Gären künstlich mit Kohlensäure versetzt. Beliebte Perlweinsorten sind Sekt, Spumante, Prosecco, Crémant und Cava.

### 3.6 Champagner

Beim Champagner handelt es sich um einen Schaumwein, der im nordöstlichen Frankreich, im Gebiet Champagne, angebaut wird. Die Regeln zum Anbau sind streng und es werden ausschließlich drei Rebsorten verwendet: Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay. Bei der Bezeichnung Champagner handelt es sich zudem um einen markenrechtlich geschützten Begriff, der laut Gesetz nur verwendet werden darf, wenn es sich auch tatsächlich um Champagner handelt. Champagner unterscheidet sich insofern von Sekt, dass er über sehr komplexe Aromen verfügt und nach dem Genuss niemals einen schweren Kopf hinterlässt. Die feinen Aromen reichen dabei von Rose, Kamille und Jasmin im Fall von Chardonnay bis hin zu Pfeffer und Vanille beim Pinot Meunier. Beim Champagner entsteht die Kohlensäure zudem stets auf natürlichem Wege aufgrund eines zweiten Gärverfahrens.

### 3.7 Edelsüßer Wein

Edelsüße Weine sind rar und kostbar. Sie werden ausschließlich in den Prädikaten Spätlese, Auslese, Eiswein, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese, was einen besonders guten, idealen Jahrgang voraussetzt. Im Grunde genommen werden als edelsüß auch Weißweine bezeichnet, die edelfaulen Traubengut erzeugt wurden. Im Vergleich zu normalen Süßweinen sind sie noch etwas süßer, auch dann, wenn sie den selben Restzuckergehalt besitzen. Die enorme Süße wird durch den Edelschimmelpilz *Botrytis cinerea* erzeugt, der beim Stoffwechsel mehr Glukose als Fruktose verbraucht. Da Fruktose süßer ist als Glukose, erhalten edelsüße Weine ihre intensive, unverkennbare und vollmundige Süße. Auch enthalten edelsüße Weine mehr Essigsäure als herkömmliche Weine, was sich letztendlich auch bemerkbar im typischen Bou-quet niederschlägt.

### 3.8 Likörweine (Portwein, Sherry u. a.)

Bei Likörweinen, in Frankreich auch als Vin de liqueur bezeichnet, handelt es sich um Weine, die einen beachtlichen Teil an Restzucker enthalten und meist mit zusätzlichem Alkohol angereichert wurden. Laut europäischer Norm muss ein Likörwein mindestens 12 % Vol.

Alkohol enthalten und nach dem Ausbau sogar 15 bis 22 % Vol. Zusätzlicher Alkohol darf dabei nur in Form von neutralem Weinbrand oder Weindestillaten verwendet werden. Likörweine sind stets etwas süßlicher, cremiger und dickflüssiger als herkömmliche Süßweine, weshalb sie sich perfekt zum Dessert oder zum intensiven Genießen eignen.

## 4 Die wichtigsten Rotwein-Rebsorten

Rote Rebsorten liegen im Trend, insbesondere im Gebiet des Rheines und der Pfalz. Viele rote Rebsorten können mittlerweile problemlos in Deutschland angebaut werden und wurden stetig weiterentwickelt. So sind klassische Sorten wie Portugieser oder Lemberger heute noch genauso beliebt wie Neulinge, beispielsweise Dornfelder und Regent, die sich mittlerweile auch bei Weinkennern etabliert haben.

### 4.1 Cabernet Franc

Die Rebsorte Cabernet Franc stammt aus Frankreich und gilt als weltweit bekannt und angesehen. Die Reben stellen geringe Anforderungen an den Boden, was ihren Anbau recht einfach und unkompliziert macht. Cabernet Franc ergibt intensive Weine, die sich durch ihr bestechendes Aroma von Johannisbeeren, Himbeeren, Graphit und Veilchen auszeichnen. Der Tanningehalt ist etwas geringer als beim Cabernet Sauvignon, weswegen der Cabernet Franc etwas weicher und leichter schmeckt. Ähnlich wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Carménère und Petit Verdot darf auch die Rebsorte Cabernet Franc zur Herstellung von Bordeaux-Weinen verwendet werden. Die Sorte ist in Frankreich seit vielen Jahrhunderten beheimatet und entstand vermutlich ursprünglich aus Wildreben. Seit dem 17. Jahrhundert wird sie kultiviert und systematisch angebaut, insbesondere in Bordeaux sowie im Tal der Loire. Besonders beliebt ist diese Rebsorte in Kalifornien und Südafrika, in Deutschland ist sie dagegen weniger gefragt.

### 4.2 Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon wird heute zu den wichtigsten Rebsorten der Welt gezählt. Kaum eine andere rotblaue Traube genießt weltweit ein solch hohes Ansehen. Mit Ausnahme der nordöstlichen Anbauggebiete wird die Weinrebe heute in sämtlichen Anbauregionen international angebaut. Trotz der unterschiedlichen Anbaubedingungen und klimatischen Veränderungen behält die Rebe dabei ihren typischen, unverwechselbaren Charakter. Das Aroma gestaltet sich fruchtig bis pflanzlich, die Farbe dunkel und intensiv. Cabernet Sauvignon besitzt einen hohen Tanningehalt und kann somit sehr lange gelagert werden. Das Aroma wird durch den Geruch und Geschmack nach Schwarzen Johannisbeeren definiert, doch auch andere Früchte und Beeren wie Maulbeeren, Kirschen und Pflaumen finden sich geschmacklich darin wieder. Typisch sind auch aromatische Anteile von Eukalyptus und

Pfefferminz, manchmal auch Zedernholz und Schokolade. Ursprünglich wurde Cabernet Sauvignon in Bordeaux kultiviert und wird entsprechend auch zur Herstellung von Bordeaux-Weinen verwendet. Die Rebsorte mag dichte, gut entwässerte Böden, aber keine übermäßige Nässe, gerne auch Wärme, aber keine extreme Trockenheit. Am wohlsten fühlt sich die Rebe bei mildem, gemäßigtem Klima und mit wenig Temperaturschwankungen. Neben Bordeaux wird Cabernet Sauvignon heutzutage auch in Kalifornien, Chile, Brasilien, Argentinien, Mexiko, Spanien, Portugal, Australien und Neuseeland angebaut.

### 4.3 Chianti

Der Begriff Chianti stammt vermutlich vom etruskischen Begriff Clante ab. Übersetzt bedeutet Clante Wasser, ein Hinweis, auf die wasserreichen, fruchtbaren Gebiete rund um die Toskana. Beim Chianti handelt es sich im eigentlichen Sinne um einen Sammelbegriff für Weine, die im Weinbaugebiet zwischen Florenz und Siena angebaut und hergestellt wurden. Im Konsortium Vino Chianti bauen aktuell etwa 2.700 Weingüter schmackhafte italienische Weine an. Zwar bringt Tropfen seinen eigenen Charakter mit sich, dennoch wird Chianti meist aus derselben Rebsorte, die Sangiovese. Die Sangiovese gilt als wichtigste Rebsorte im Anbaugebiet. Im jährlichen Verschnitt nimmt sie einen Anteil von etwa 70 Prozent ein, der Rest setzt sich aus anderen, ähnlichen, roten Rebsorten zusammen. Die Hauptsorte Sangiovese reift recht spät und besitzt ein sehr fruchtiges, allerdings auch herbes, saures und tanninreiches Aroma. Weine, die der Sangiovese entstammen, gelten als edel und fein im Geschmack. Meist weisen sie einen kräftigen, intensiv roten Ton auf und nehmen nach einer längeren Zeit der Lagerung eine sehr dunkle Farbe an. Das Aroma gestaltet sich dann erdig, komplex und tiefgründig. Die Rebe gilt des Weiteren an sehr empfindlich und wurde aus diesem Grund eine Zeit lang schlecht geredet. Heute erlebt die Sangiovese im Anbaugebiet Chianti allerdings ein Comeback und wird von Jahr zu Jahr intensiven Forschungen und Verbesserungen unterzogen. Laut neuester Erkenntnisse eignen sich Sangiovese-Weine aus dem Chianti zudem besonders gut für die Lagerung und den Ausbau im Holzfass. Bis heute gilt Chianti als einer der renommiertesten Weine in ganz Italien. Derweil werden besonders die Sangiovese-Weine als typische Paradesorte gefeiert, ohne die ein guter Chianti kaum auskommt. Doch nicht immer setzt sich der Chianti aus reinen Sangiovese-Trauben zusammen. Oft wird ihm die Rebsorte Canaiolo Nero beigemischt, die das Bukett noch einmal zu intensivieren vermag. Canaiolo Nero gilt als spät reifende, ertragsarme und rustikale Rebsorte, die sich in erster Linie durch ihren ausgeprägten, intensiven Duft und ihre recht dunkle Farbe auszeichnet. Alternativ kommt auch die spät reifende Colorino-Traube zum Einsatz, die dem Chianti nicht nur eine besonders intensive Farbe, sondern auch einen beerigen, exklusiven Charakter verleiht. Des Weiteren existiert eine Hand voll weitere, internationaler Rebsorten, für die sich die Chianti-Erzeuger zunehmend interessieren. Im Anbaugebiet kultiviert werden so zum Beispiel die Sorten Syrah und Petit Verdot, die sich mit prächtigen Düften und intensiven, dunkelroten bis lila Farben präsentieren.

## 4.4 Dornfelder

Der Dornfelder zählt zu den beliebtesten und jüngsten deutschen Rotwein-Klassikern. Erst vor etwa 60 Jahren wurde die heute allseits beliebte Rebsorte zum ersten Mal gezüchtet. Entwickelt und angebaut wurde die Sorte von August Herold, Schüler des Weinbaufachmann Immanuel Dornfeld. Er kreuzte die Rebsorten Helfensteiner und Heroldrebe, woraus sich 1955 die Sorte Dornfelder ergab. Seit ein paar Jahren erfreut sie sich zudem einer immensen Nachfrage. Beim Dornfelder handelt es sich um eine recht robuste, kaum auffällige Rebsorte. Wird sie nicht regelmäßig gestutzt, neigt sie zu übermäßig großen Erträgen. Aus diesem Grund werden meist anfangs der Reifeperiode einige Traubenstränge abgeschnitten. Dies hat zu Folge, dass sich die Konzentration der Inhaltsstoffe in den restlichen, weiter reifenden Trauben noch einmal wesentlich intensiviert. Dazu kommt, dass die Trauben schnell von Fäulnis befallen werden, da sie recht locker wachsen. Harte, steinige, aber auch sandige Böden mag diese Rebsorte gar nicht. Auch zu viel Kälte und Frost erträgt sie nicht, womit sie eher zu einer der empfindlichen Rebsorten gezählt werden kann. Die Sorte Dornfelder nimmt in etwa 8 Prozent der deutschen Anbaufläche ein. Einzig und allein der Spätburgunder wird unter den roten Rebsorten in Deutschland häufiger angebaut. Insbesondere in Rheinhessen, in der Pfalz und in Württemberg ist die Rebsorte Dornfelder reichlich vertreten und wird dort als absoluter Klassiker eingestuft. Dornfelder wird am besten im Herbst oder Winter genossen, da sich der kräftige, intensive Geschmack besonders für die kühlere Jahreszeit eignet. Perfekt passt Dornfelder zu herzhaftem Braten, Ente, Wild und Käse. Da der Dornfelder vorzugsweise als trockener oder halbtrockener Tropfen angebaut wird, ist er weniger etwas für Liebhaber süßer, milder oder erfrischender Weine. Grundsätzlich wird die Rebsorte auf zwei verschiedene Stile angebaut. Beim ersten wird ein sehr fruchtiges, intensives Aroma angestrebt. Betont werden Aspekte wie Sauerkirsche und Brombeere und die Trauben werden zu diesem Zweck sehr jung geerntet. Andere Winzer setzten darauf, insbesondere die herben Gerbstoffe und Strukturen des Weines zu betonen. Der Dornfelder wird in diesem Fall relativ lang im Holzfass gelagert, so dass er ein harmonisches, gehaltvolles und extra geschmeidiges Bukett entwickelt. Fruchtige Aromen werden folglich weniger betont. Was bei Sorten allerdings gemeinsam haben, ist ihre tief rote, dunkle Farbe.

## 4.5 Malbec

Bei der Rebsorte Malbec handelt es sich um eine französische Rebsorte, die vermutlich ursprünglich aus der ehemaligen französischen Provinz Quercy stammt. Früher wurde die Rebsorte vorrangig im Gebiet Bordeaux angepflanzt. Mittlerweile wurde die Sorte Malbec vom Merlot verdrängt, so dass nur noch wenige Weine tatsächlich aus Malbec bestehen. Vielmehr wird die Rebsorte heutzutage dazu genutzt, diverse Mischweine zu erzeugen. Grundsätzlich wird Malbec in Frankreich nur noch in den Anbaugebieten rund um Blaye, Côtes de Bourg und Entre deux mers angepflanzt. Häufiger angebaut wird sie heutzutage allerdings in der Schweiz, in Chile, den USA und Argentinien. Da die Rebsorte sehr empfindlich auf Frost

reagiert, kommen kühlere Gebiete weniger in Frage. An sich handelt es sich bei der Rebsorte Malbec um eine sehr anspruchsvolle Sorte, die ebenfalls anfällig für allerlei Erkrankungen ist. Wer sich allerdings die Mühe macht und der Rebsorte beste Bedingungen zur Verfügung stellt, wird mit einem würzigen, fruchtigen Tropfen belohnt, der mit aromatischen Tabak-, Wacholder-, Schokoladen-, Blaubeer-, Würz- und Pflaumennoten glänzt. Malbec-Weine sind zudem sehr farbintensiv. Der Geschmack gestaltet sich eckig und markant, insofern er nicht lange genug gereift wurde. Wurde er allerdings lange genug gelagert und ausgebaut, überzeugt er mit einem besonders feinen Geschmack.

## 4.6 Merlot

Bereits Ende des 18. Jahrhunderts fand die Sorte Merlot in Frankreich erstmals Erwähnung. Heute gehört sie in Frankreich zu den meist angebauten Sorten überhaupt. Doch bereits vor über 200 Jahren wurde die Rebe Merlot als außergewöhnliche, schwarze Rebsorte erwähnt, die mit ihrer überdurchschnittlichen Produktivität glänzt. Ihr Name stammt im Übrigen vom französischen Merle, was übersetzt so viel wie Amsel bedeutet. Da die Trauben des Merlot sehr fleischig sind, werden sie ausgesprochen gern von Amseln verspeist. Des Weiteren stammt der Merlot höchstwahrscheinlich vom Cabernet Franc ab, aus dem sich bereits die Sorte Cabernet Sauvignon entwickelte. Ebenso eng verwandt ist die Sorte Merlot mit der Rebsorte der Carménère. Beide Sorten ähneln sich so stark, dass sie noch heute oft verwechselt werden. Beim Merlot handelt es sich zudem meist um eine sehr dunkle Weinsorte, allerdings existieren mittlerweile auf hellere Abwandlungen, beispielsweise der Merlot Blanc. An sich lässt sich Merlot relativ einfach anbauen, reift schnell und ist wesentlich unempfindlicher als vergleichbare Sorten. Nicht zuletzt aus diesem Grund gehört der Merlot in Frankreich zu den meist angebauten Rebsorten. Einzig und allein die Dünnhäutigkeit der Traube kann potentiell zu einem unerwünschten Faulbefall führen. Merlot besitzt im Vergleich zu Cabernet Sauvignon wesentlich weniger Säure und Tannin. Geschmack und Aroma gestalten sich vielmehr fruchtig und harmonisch. Dazu kommt, dass sich Merlot aufgrund der bereits im Voraus reduzierten Säure wesentlich eher genießen lässt als beispielsweise Cabernet Sauvignon. Merlot passt perfekt zu Rindfleisch, Gans, Taube und Ente, aber auch zu deftigem Gemüse wie Rotkohl oder Wirsing. Weniger gut eignet er sich in Kombination mit Fisch, Meeresfrüchten und Käse, da er in dieser Kombination oftmals zu schwer schmeckt.

## 4.7 Montepulciano

Beim Montepulciano handelt es sich um eine rote Rebsorte, die vor allem in Mittelitalien angebaut wird. In den Abruzzen, einer italienischen Region, die direkt an die Adria grenzt, wird sie dann zum bekannten Montepulciano d'Abruzzo weiterverarbeitet. Die Montepulciano gilt als eine sehr alte Rebsorte, die nach der Stadt Montepulciano in der Toskana benannt wurde. Die Trauben sind typischerweise mittelgroß, oval bis konisch und weisen eine violett-rote Färbung auf. Sie wachsen kräftig und reichlich, reifen relativ spät und gelten als äußerst

widerstandsfähig gegen Krankheiten und Mehltau. Allerdings brauchen die Trauben viel Sonne, um gut und gesund reifen zu können. Aus der Montepulciano werden vollmundige, farbintensive und sehr samtige Weine gewonnen, die vergleichsweise wenig Säure, allerdings viel Alkohol enthalten. Nach Belieben können sie entweder jung, oder auch reif und lang gelagert getrunken werden. Oft wird der tanninreiche, farbintensive Tropfen auch zum Verschnitt mit anderen italienischen Weinen verwendet. Das Spektrum an Aromen gestaltet sich oft fruchtig, würzig und beerig. Aromen wie Kirsche, Beere und Gewürz wechseln sich ab mit sanften Tabak- und Pflaumennoten.

## 4.8 Garnacha

Die Garnacha Rebsorte wächst in erster Linie in Nord-Spanien und Süd-Frankreich. Sie gilt bis heute als eine der meist angebauten Rebsorten der Welt. Ihren Ursprung soll den Vermutungen nach im spanischen Aragón liegen. Interessant ist, dass es sich bei der Garnacha um exakt die gleiche Rebsorte handelt, die in Sardinien unter dem Namen Cannonau angebaut, dort aber als eigene Rebsorte betrachtet wird. Die Einwohner Sardinien gehen davon aus, dass die Garnacha-Traube ursprünglich aus Sardinien stammt und erst später nach Spanien importiert wurde. Garnacha-Weine gestalten sich süß und fein. Selten werden sie rein angebaut, viel mehr als Verschnittspartner für kräftigere Weinsorten verwendet. Garnacha-Weine sind zudem sehr weich und arm an Tannin. Sie schmecken sehr fruchtig und besitzen eine wesentlich hellere Farbe als die typisch tiefdunklen Rotweine. Im Gaumen zeigen sie sich mit angenehm leichten Aromen wie Brombeere, Blaubeere, Kirsche und Granatapfel, weshalb die Traube auch gern zur Kelterung von Roséweinen verwendet wird. Des Weiteren gibt es mehrere Sorten, die sich vorrangig durch ihre Farbgebung unterscheiden. Neben der roten Sorte Garnacha Tinta existieren auch noch hellere Sorten, beispielsweise Garnacha Blanc und Gris.

## 4.9 Pinot Noir / Spätburgunder

Beim Spätburgunder, französisch Pinot Noir, handelt es sich um eine sehr alte Rebsorte, die ihren Ursprung vermutlich bereits vor etwa 2000 Jahren fand. Der Begriff Pinot wird vom französischem Pin abgeleitet, was übersetzt so viel wie Fichtenzapfen bedeutet. Mittlerweile wird sie zu den beliebtesten und kostbarsten Rebsorten der Welt gezählt. Spätburgunder wird die Rebsorte allerdings tatsächlich nur in Deutschland und in Österreich genannt. In der Schweiz wird sie dagegen als Klevner, in Italien als Pignola, in Argentinien als Pinot Negro und in Frankreich teils Morillon Noir genannt. Aus dem Pinot Noir entstanden im Laufe der Jahrhunderte zahlreiche Spielarten, da die Rebsorte sehr anfällig für Mutationen ist. Sorten, die aus dem Pinot Noir entstanden sind, sind unter anderem Pinot Blanc, Pinot Meunier und Frühburgunder. Die Rebe an sich treibt relativ früh aus und reagiert aus diesem Grund äußerst empfindlich auf Spätfrost. Dennoch bevorzugt sie ein recht kühles Klima sowie reichhaltige Kalkböden. Der daraus entstehende Tropfen schimmert hell und rot, weswegen die Rebsorte

in manchen französischen Gebieten auch gerne zur Herstellung von Rose verwendet wird. In ihrer weißen Form wird sie auch im Gebiet der Champagne gekeltert und kommt dort als Grundlage für viele erstklassige Champagner-Sorten zum Einsatz. Ebenso perfekt eignen sich die Trauben für intensive Burgundweine. In Deutschland zählt der Spätburgunder zu den meist angebaute Rebsorten bundesweit. Insbesondere an der Ahr, in Rheinhessen, Württemberg und der Pfalz nimmt einen wesentlichen Teil der Weinbaufläche ein. Am häufigsten kann sie allerdings in Baden angetroffen werden, wo sie eine Fläche von etwa 4.300 Hektar einnimmt. Beliebt ist der Spätburgunder in erster Linie aufgrund seines fruchtebetonten Buketts sowie dem intensiven Aroma, das stark an Bittermandeln erinnert. Säure und Tannin halten sich in Grenzen, so dass sich der Geschmack vorwiegend vollmundig und harmonisch gestaltet. Optisch erkennt man den Spätburgunder zudem an seiner rubinroten bis violetten, intensiv leuchtenden Farbe.

#### 4.10 Sangiovese

Die Sangiovese kann getrost zu einer der beliebtesten und vielfältigsten Rebsorten international gezählt werden. Bei den Früchten handelt es sich um sehr kostbare, hochwertige und schmackhafte Trauben, die insbesondere in Qualitätsweinen Verwendung finden. In erster Linie wird die Rebsorte in Italien produziert, da hier auch ihr Ursprung liegt. Es wird vermutet, dass die Sangiovese erstmals von den Etruskern etwa 500 v. Chr. angebaut wurde. Kultiviert wird sie heute vorrangig in der Toskana und in der Emilia-Romagna, teils aber auch auf Korsika und in Umbrien. Viele bekannte italienische Weine werden bevorzugt aus der Sangiovese hergestellt. Dazu zählen unter anderen Chianti, Vino Novello und Brunello di Montalcino. Insbesondere Chianti besteht meist zu mindestens 75 Prozent aus Trauben der Sangiovese Rebe. Vermischt wird die Sangiovese auch gern mit Cabernet Sauvignon, woraus sich erstklassige, italienische Spitzenweine ergeben. Doch auch in dem USA, Argentinien und Australien findet die Sangiovese mittlerweile reichlich Beachtung und Anerkennung. Farblich weisen die Weine oft einen durchschnittlichen bis intensiv kräftigen Rotton auf. Reifen sie sehr lange, nehmen sie eine wesentlich dunklere Farbe an. Das Aroma gestaltet sich dann tief und erdig, weswegen sie gut zu Wild passen.

#### 4.11 Syrah /Shiraz

Bei Syrah und Shiraz handelt es sich um Zwillinge, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Zwar stammen beide von derselben Rebsorte ab und besitzen ähnliche Bezeichnungen, ihr individueller Charakter unterscheidet sich aber wesentlich voneinander. Gilt Syrah als besonders edler, feiner Tropfen, der denen der nördlichen Rotweine aus dem Tal der Rhône ähnelt, handelt es sich beim Shiraz eher um einen herben, wuchtigen Tropfen, der den kräftigen Weinen Australiens ähnelt. Beide Anbaustile bringen ihre eigenen, einzigartigen Vorzüge mit, wobei Franzosen und Europäer im Wesentlichen nicht namentlich zwischen beiden Sorten unterscheiden. Anders schaut es in Südafrika, Chile und den USA aus, wo der



Name des Weines als Bekenntnis des Winzers gilt. Syrah weist in dem Fall darauf hin, dass der Wein in französischen Fässern ausgebaut wurde. Lange forschte man nach den Wurzeln der Rebsorte, bis Wissenschaftler irgendwann herausfanden, dass die Sorte den beiden französischen Rebsorten Dureza und Mondeuse blanche entstammt und höchstwahrscheinlich aus dem nördlichen Rhôneetal stammt. Die Syrah beziehungsweise Shiraz Rebe benötigt viel Sonne und tendiert zum schnellen Überreifen. Trockene, kalkreiche Böden mag sie allerdings überhaupt nicht. Am besten gedeiht sie somit in warmen, aber nicht allzu trockenen Gebieten. Ihr Ertrag ist groß, wobei sie regelmäßig verschnitten werden muss, damit die Qualität nicht abnimmt. Ihre Beeren ergeben aromatische, dunkelrote bis violette Weine, die weltweit sehr geschätzt werden. In Europa wird die Sorte besonders für ihre intensiven Beeren- und Kirscharomen sowie für ihre recht violette Farbe geschätzt. Hier wird der Wein mit dezenten Tanninanteil gekeltert, so dass er jung, edel und fein schmeckt. Anders verhält es sich in Australien, insbesondere dann, wenn der Shiraz aus dem Barossa Valley stammt. Shiraz aus Australien schmeckt kräftig, voll und schokoladig und fasziniert mit seiner außergewöhnlichen Intensität und Dichte. Auch in Spanien bevorzugt man eher kräftiger Noten, weswegen die dortigen Shiraz Weine vorrangig in amerikanischen Eichenfässen gereift werden. Welche Variation besser schmeckt, kann pauschal nicht beurteilt werden und hängt im Wesentlichen von den persönlichen Vorlieben des jeweiligen Weintrinkers ab.

#### 4.12 Tempranillo

In Spanien gilt die Rebsorte Tempranillo als absolute Nummer 1. Angebaut wird sie vom Atlantik bis zum Mittelmeer, teils sogar entlang der Pyrenäen. Tempranillo Weine besitzen eine dunkle Farbe und ein facettenreiches Bukett, auch wenn sie, je nach Anbauregion, sehr unterschiedlich schmecken können. Ihren Namen hat sie vom spanischen Begriff temprano, was übersetzt so viel wie schnell bedeutet. Tempranillo bedeutet wortwörtlich kleine Schnelle, was darauf zurückgeführt werden kann, dass die Trauben relativ klein ausfallen, allerdings auch sehr schnell reifen. Tempranillo wird nahezu ausschließlich in Spanien angebaut, doch auch die USA, Australien und Südafrika entdeckte die Sorte in den letzten Jahren für sich und versuchen mittlerweile entsprechend aufzuholen. Wird der Tempranillo mit den bekannten Sorten Mazuelo und Garnacha verschnitten, resultiert daraus der äußerst beliebte Rioja-Wein. Selten nur werden Tempranillo Trauben genutzt, um daraus sortenreine Weine zu keltern, da solch eine Weinsorte zu wenig Säure, aber auch zu wenig Zucker beinhalten würde. Ein hellerer, angenehm säurebetonter Wein entsteht allerdings, wenn der Tempranillo mit Cuvées mit Mazuelo oder auch Merlot verschnitten wird.

#### 4.13 Zinfandel / Primitivo

Die Rebsorte Zinfandel wird hauptsächlich in Kalifornien angebaut und zählt zu der Gattung Vitis Vinifera. In geringeren Mengen wird die Sorte auch in Australien, Südafrika sowie weiteren Bundesstaaten der USA angebaut. Die Herkunft der Rebe konnte bis heute nicht



konkret geklärt werden. Am wahrscheinlichsten ist es allerdings, dass sie von der italienischen Primitivo-Rebe abstammt. Weine, die aus der Rebsorte gekeltert werden, sind meist sehr alkoholreich und besitzen eine dunkelrote Färbung. Ihr Bukett gestaltet sich voll und fruchtig. Nur überaus erfahrene Winzer sind in der Lage, Zinfandel zu kultivieren, da die Trauben sehr ungleichmäßig reifen. Nicht selten kommt es vor, dass zum festgelegten Erntetag neben den reifen Trauben noch zahlreiche grüne oder extrem trockene Trauben am Rebstock hängen. Wer allerdings das nötige Handwerkszeug mit bringt und sich intensiv mit der Rebe beschäftigt, wird mit köstlichen Weinen belohnt, die sich durch ihre aromatischen Gewürznoten auszeichnen. Typisch sind Noten wie Nelke, Minze und Zimt, aber auch beerige, fruchtige und süße Aromen, beispielsweise Schwarzkirsche und Brombeere. Typischer Zinfandel ist zudem reich an Zucker, was folglich zu einem vergleichsweise hohen Alkoholgehalt führt. Am besten wird er jung, spätestens nach 8 Jahren der Lagerung getrunken.

#### 4.14 Zweigelt

Zweigelt gilt in Österreich als meist angebaute Rebsorte. In allen Weinbaugebieten findet die Rebsorte einen günstigen Standort und ihr aromatisches Spektrum reicht von jung zu trinkenden, harmonisch weichen Weinen bis hin zu kräftigen, im Holzfass gereiften Tropfen. Oft wird die Sorte Zweigelt mit der Sorte Cuvées kombiniert, woraus ein reichhaltiges, vollmundiges Bukett resultiert. Damit die Rebsorte gut wachsen und gedeihen kann, benötigt sie einen regelmäßigen Verschnitt sowie eine stetige Laubarbeit. Der Boden spielt eine weniger bedeutende Rolle, grundsätzlich fühlt sich Zweigelt auf fast jedem Boden wohl. Auch sollte beim Anbau darauf geachtet werden, dass Staunässe, extreme Temperaturschwankungen, eine sehr hohe Ertragsbelastung sowie ein möglicher Kaliummangel unbedingt vermieden werden, da ansonsten welke Trauben riskiert werden, die keinesfalls zu Wein verarbeitet werden können. Geschmacklich zeichnet sich Zweigelt durch sein vollmundiges Aroma aus, das stark an Sauerkirschen erinnert. Farblich kann in der Regel ein intensiver Rotton mit violett schimmernden Reflexen beobachtet werden. Besonders hochwertige Weine werden zudem im Barrique ausgebaut und besitzen einen relativ hohen Gehalt an Tannin.

#### 4.15 Weitere bekannte Sorten

Neben den bereits beschriebenen Rotweinsorten existiert noch eine ganze Menge anderer Sorten, die allesamt ihren individuellen, typischen Charakter mit sich bringen. So gilt der sogenannte Saint Laurent bis heute als absoluter Geheimtipp, auch wenn er in den letzten Jahren zunehmend an Beliebtheit gewonnen hat. Die kleine, sehr feine Rebsorte wird heute bevorzugt in Rheinhessen und der Pfalz angebaut. Erst Mitte des 19. Jahrhunderts wurde sie von Frankreich nach Deutschland importiert, mittlerweile kommt sie auch relativ häufig in Österreich vor. Kräftige, wuchtige Weine bringt sie nicht hervor, dafür aber umso feinere,

samtige und facettenreiche Tropfen, die reich an Fruchtaromen wie Wildkirsche und Schwarzer Johannisbeere sind. Des Weiteren zeichnet sich Saint Laurent durch seinen harmonischen Säuregehalt sowie durch sein leicht schokoladiges Aroma aus. Perfekt passt er zu Käse, Braten und italienischen Gerichten wie Pasta und Pizza. Um eine sehr anspruchsvolle Rebsorte handelt es sich dagegen beim Nebbiolo, eine Sorte, die nahezu ausschließlich in ihrem Ursprungsgebiet Piemont gedeiht. Ihre Trauben reifen nur sehr langsam, bringen dafür aber ein faszinierendes Weinprofil hervor. Typisch sind Aromen wie Trockenpflaume und - feige, Zimt, Nelke, Kräuter, Wacholder, Tee und Trüffel, weswegen der Nebbiolo perfekt mit geschmorten Wildgerichten harmoniert.

## 5 Die wichtigsten Weißwein-Rebsorten

Zu den wichtigsten, weltweit am meisten kultivierten Weißwein-Rebsorten zählen nicht nur die allseits bekannten Sorten Chardonnay und Riesling, sondern beispielsweise auch Silvaner, Rivaner und Grüner Veltiner. In etwa 140 weiße Rebsorten werden heutzutage allein in Deutschland angepflanzt. Etwa 64 Prozent der gesamten deutschen Anbaufläche wird mit Weißwein-Sorten bebaut. An der Ruwer, Saar und Mosel gibt es sogar Gebiete, in denen fast ausschließlich weiße Rebsorten vertreten sind. Besonders beliebt sind Sorten wie Müller-Thurgau und Riesling, doch auch andere Sorten können geschmacklich durchaus überzeugen.

### 5.1 Chablis

Beim Chablis handelt es sich im eigentlichen Sinne nicht um eine eigene Rebsorte, sondern um eine Weinsorte, die aus dem französischen Anbaugebiet Chablis stammt und ausschließlich aus Chardonnay hergestellt wird. Chablis-Weine überzeugen mit ihrem jodhaltigen Aroma sowie ihrer einzigartigen Brillanz. Direkt am Gaumen zeigen sie sich gehaltvoll, geradlinig und manchmal sogar etwas salzig. Je nach individueller Appellation variieren die Aromen von Sorte zu Sorte. Auch zitrusartige und florale Aromen sind möglich. Doch Achtung - Nicht jeder Chardonnay ist ein Chablis, wobei jeder Chablis zwangsläufig ein Chardonnay ist.

### 5.2 Chardonnay

Ursprünglich kommt die Rebsorte Chardonnay aus der Bourgogne. In Chablis wurde er früher oft auch als Beaunois bezeichnet. Stammt die Sorte auch aus Frankreich, kann sie heute weltweit angetroffen werden. Laut Forschungen kann der Chardonnay der Familie der Noiriens zugeordnet werden, was bedeutet, dass er mit dem Pinot Gris, Noir und Blanc verwandt ist. Wissenschaftler fanden im Rahmen einer Analyse heraus, dass er vermutlich einer Kreuzung von Pinot Noir und Gouais entsprang. Optisch erkennt man die Rebsorte an ihren auffälligen Blättern, die sich voll, gelappt und mit zwei am Stiel begrenzende Blattnerven

zeigen. Am wohlsten fühlt sich der die Sorte Chardonnay in Chablis, da es dort sehr kalkhaltige Böden gibt. Die Trauben reifen früh, manchmal zu früh, so dass leicht Frostgefahr besteht. Chardonnay wird in verschiedenen Qualitäten geboten. Manchmal zeigt er sich sehr intensiv, wuchtig und trocken, manchmal aber auch ausgesprochen leicht und fruchtig. Sehr junge, weiche und leichte Weine passen so perfekt zu Fisch und Meeresfrüchten, holzbetonte, kräftige Weine eher zu Braten und vollmundigen, herzhaften Käsesorten. Typisch für den Chardonnay sind zudem seine intensiven Aromen, die stark an exotische Früchte, Melone, grüne Äpfel und Stachelbeeren erinnern. Wird der Wein im Barrique ausgebaut, gesellen sich zusätzlich sehr holzige Aromen dazu.

### 5.3 Müller-Thurgau

Müller-Thurgau-Weine, auch unter dem Namen Rivaner bekannt, zeichnen sich in erster Linie durch ihren frischen, leichten und jungen Geschmack aus. Müller-Thurgau-Weine gelten als unkompliziert und für jedermann zugänglich. Sie eignen sich perfekt als erfrischenden Wein für jeden Tag. Die Reben stehen mittlerweile in fast allen deutschen Weinbaugebieten. Teils werden sie dort zu den sogenannten Classic Sorten gezählt. Zwar gilt die Rebsorte in Deutschland längst nicht mehr als Marktführer, da sie durch den Riesling abgelöst wurde, allerdings besitzt sie weiterhin eine große Bedeutung. Geschätzt wird die Sorte insbesondere für ihre geringen Ansprüche sowie für ihre überragende Ertragssicherheit. Gerne wird ein Müller-Thurgau aufgrund seines harmonischen Charakters getrunken, der auch Nicht-Weinkenner schnell überzeugen dürfte. Wird der helle Tropfen auf dem Etikett mit dem Begriff Rivaner ausgezeichnet, handelt es sich dabei in den meisten Fällen um einen recht trockenen, leichten und jungen Wein. Oft zeigt er sich auch blumig, fein und fruchtig mit milder Säure und einem moderaten Alkoholgehalt. Am besten eignen sich Müller-Thurgau-Weine zudem in Kombination mit zarten, leichten und dennoch aromatischen Gerichten wie zum Beispiel Ratatouille.

### 5.4 Muskateller

Beim Muskateller handelt es sich um eine der ältesten Edel-Rebsorten der Welt. Typisch ist, dass die reifen Trauben ähnlich riechen und schmecken, wie die daraus gekelterten Weine. Aroma und Geschmack gestalten sich hierbei intensiv und hoch aromatisch. Ihr Ursprung liegt in Griechenland, wenn auch bis heute nicht sicher geklärt werden konnte, von wem sie tatsächlich erstmalig kultiviert wurde. Vermutet wird, dass die Römer die Sorte nach Frankreich brachten, wo sie anschließend als Muscat angebaut wurde. Gute Trauben sind sehr kleinbeerig und besitzen einen unverwechselbar intensiven Geschmack. Oft erinnert dieser an Orangenblüten und Gewürze, weswegen die Trauben auch gern pur als Tafeltrauben angeboten werden. Leider ist die Rebsorte Muskateller auch sehr anfällig für Krankheiten, weswegen ein hoher Ertrag nicht immer sichergestellt werden kann. Besonders gut gedeiht die Sorte in recht warmen, trockenen Gebieten. Perfekt eignet sich Muskateller zudem für

orientalische und asiatische Speisen, weswegen er in den letzten Jahren wieder enorm an Zuspruch gewonnen hat.

## 5.5 Riesling

Der Riesling gilt als sehr langsam reifende Rebsorte, die vorrangig in Deutschland angebaut wird. Prägend sind seine fruchtigen, sauren Elemente, die seinen typischen, säurereichen Charakter ausmachen. Am besten gedeiht die Sorte in nördlichen Anbaugebieten, stellt aber geringe Anforderungen an den Boden. Jedoch können Boden und Klima, je nach Standort, zu unterschiedlich nuancierten Weißweinsorten führen. Zudem gilt der Riesling als absolutes Aushängeschild der deutschen Weinkultur. Deutschland gilt als Heimat des Rieslings und immerhin 50 Prozent der weltweiten Riesling-Ernte stammt eigens aus Deutschland. Insbesondere im Rheingau nimmt die Rebsorte fast 80 Prozent des gesamten Weinbaugebiets ein. Rieslingweine, die jung genossen werden, schmecken oft fruchtig und süß, manchmal aber auch fruchtig-trocken. Trockene und halbtrockene Rieslinge passen gut zu Fisch und Meeresfrüchten, aber auch zu extra leichten Sommergerichten mit reichlich Gemüse. Liebliche Rieslinge harmonieren dagegen gut mit Käse, insbesondere mit herzhaftem Frischkäse, wohingegen sehr süße Weine perfekt zu ebenso süßen Desserts passen. Typischerweise zeigt sich ein Riesling sehr blass-gelb, aromatisch dominieren fruchtige Apfel- und Pfirsich-Noten.

## 5.6 Sauvignon Blanc

Beim Sauvignon Blanc handelt es sich um eine weiße Rebsorte, die vorrangig im Südwesten Frankreichs angebaut wird. Erstmals wurde die Rebsorte 1710 urkundlich erwähnt und trat im Laufe der folgenden Jahrhunderte ihren internationalen Siegeszug an. Auch in Deutschland wird die Sorte mittlerweile reichlich angebaut, bevorzugt in Rheinhessen, Baden und der Pfalz. Unverkennbar ist das kräftige, typische Aroma, das stark an Gras, Stachelbeere, grüne Früchte und Kräuter erinnert. Pasta und Fischgerichte passen hervorragend zum Sauvignon Blanc, so dass diese Weißweinsorte am besten zu mediterranen oder italienischen Gerichten gereicht wird.

## 5.7 Silvaner

Die Rebsorte Silvaner spielt in Deutschland bereits seit über 350 Jahren eine wichtige Rolle. Rund 5.000 Hektar Anbaufläche füllt die Sorte allein in Deutschland. Als größte Anbauregion von Silvaner kann mittlerweile Rheinhessen betrachtet werden. Silvaner, die aus Rheinhessen stammen, werden jährlich strengen Qualitätskontrollen und stetigen Verbesserungen unterzogen. Silvaner ist zudem für seine unheimliche Vielfalt bekannt. Keine Weinsorte lässt sich dabei über einen Kamm scheren. Manchmal zeigt er sich cremig bis geschmeidig, manchmal aber auch unkompliziert, lebhaft oder gar elegant. Erdige Akzente vereinen sich

gekonnt mit fruchtigen Komponenten, weshalb sich Silvaner sowohl für Laien, auch für eingefleischte Weinkenner eignet. Charakteristisch ist auch sein besonders feiner Duft, der meist an Stachelbeeren und frische Kräuter erinnert. Gut harmoniert der edle Tropfen mit Spargel und Fisch, aber auch mit sehr gehaltvollen, fettreichen Speisen.

## 5.8 Rivaner

Beim Rivaner handelt es sich um nichts Anderes, als um einen Wein, der der Rebsorte Müller-Thurgau entstammt. Somit gilt der Begriff Rivaner lediglich als Synonym für den Müller-Thurgau, allerdings ist es so, dass in Deutschland mittlerweile Weine mit der Bezeichnung Rivaner auf den Markt gebracht worden sind, die sich hinsichtlich ihrer Qualität vom klassischen Müller-Thurgau deutlich abheben. So sollen sich beispielsweise Geschmack und Aroma wesentlich intensiver gestalten. Welche individuelle Sorte bevorzugt wird, hängt aber wie immer vom persönlichen Geschmacksempfinden ab.

## 5.9 Weiß- und Grauburgunder

Weiß- und Grauburgunder haben viele Gemeinsamkeiten, dennoch gibt es auch einige Unterschiede zu beachten. Beide Sorten werden vornehmlich in Italien, Frankreich, Deutschland und der Schweiz angebaut. In Frankreich ist der Grauburgunder auch unter dem Namen Pinot Gris und in Italien unter dem Namen Pinot Grigio bekannt. Der Grauburgunder entstammt einer Mutation des Blauburgunders. Der Unterschied zum Weißburgunder ist in erster Linie in der Beerenhaut zu finden, wie französische Gen-Forscher im Jahr 2004 feststellen konnten. Weiß- und Grauburgunder zählen gleichsam zur Pinot-Familie, die dafür bekannt ist, schnell zu mutieren und aus eigentlich dunklen Sorten helle Mutationen hervorzubringen. Der Grauburgunder besitzt dabei leicht rötliche bis grau-bläuliche Trauben, der eigentliche Wein leuchtet meist in einem satten, strahlenden Gold. Beliebt ist er insbesondere aufgrund seines köstlichen Aromas, das nach Honig und Mandeln duftet. Weniger intensiv gestaltet sich dagegen der Säuregehalt, der relativ niedrig ausfällt. Perfekt passt er zu Gerichten mit Geflügel und Käse. Etwas fruchtiger zeigt sich der Weißburgunder, der oftmals nach Birnen, Zitrusfrüchten oder Äpfeln schmeckt. Er leuchtet in einem hellen Gelb und verfügt zumeist über besonders elegante Strukturen und einen leichten, fruchtigen Abgang.

## 5.10 Grüner Veltliner

Der Grüne Veltliner stammt ursprünglich aus dem Anbaugebiet rund um die Donau. Früher wurde die Rebsorte auch als Manhartsrebe, was auf ihr Vorkommen am Manhartsberg nördlich von Krems hinweist. Mit etwa 35 Prozent gilt der Grüne Veltliner heute als meist angebaute Rebsorte innerhalb Österreichs. Von Vorteil ist, dass die Rebsorte aufgrund ihrer dicken, fleischigen Schale sehr widerstandsfähig ist. Pilzerkrankungen können ihr in der Regel

nichts anhaben. Des Weiteren wird sie für ihren recht hohen, zuverlässigen Ertrag sowie ihre einzigartige Qualität geschätzt. Als zum Anbau perfekt haben sich die hügeligen Landschaften rund um das Kamp- und Kremstal, aber auch die speziellen Urgesteinsböden rund um Wachau erwiesen. Der Grüner Veltliner bringt nicht nur ausgezeichnete Fruchtweine mit mineralischer Note, sondern auch exzellente Süßweine hervor, die in erster Linie der Trockenbeerenauslese entstammen. Das Bukett gestaltet sich meist aromatisch und recht säurereich. Aromen wie Gras, Pfeffer, Zitrusfrucht und Muskat sind typisch für den Grünen Veltliner.

### 5.11 Weitere bekannte Sorten

Weitere bekannte, international vertretene Weißweinsorten sind unter anderen Gewürztraminer, Bacchus und Gutedel. Letztere Rebsorte zeichnet sich insbesondere durch ihr hohes Alter von etwa 5.000 Jahren sowie durch ihren leicht süffigen Charakter aus. Das Profil des Gutedels gestaltet sich mild bis säurebetont, aromatisch duftet und schmeckt er nach Mandeln, Walnüssen, Äpfeln oder auch frischer Butter. Am besten passt diese Weinsorte zu Seefisch und Spargel, aber auch zur leichten Küche, wobei der Gutedel am besten sehr jung genossen wird.

## 6 Die bekanntesten Weinanbaugebiete

Wer gerne Wein trinkt, wird sich nicht nur für deren Geschmack, sondern auch für ihre Herkunft interessieren. Galten früher vorrangig französische, deutsche und italienische Weine als kostbar und edel, werden bestimmte Reben heute international angebaut und finden reichlich Anerkennung. Je nach Gebiet werden die Weinbauflächen mit unterschiedlichen Rebsorten bepflanzt, die im Idealfall mit dem dort herrschenden Klima gut zurechtkommen.

### 6.1 Italien

In Italien kann die Toskana zu den bekanntesten Weinbaugebieten gezählt werden. Weitläufige Anbauflächen wechseln sich dort mit einer malerischen, hügeligen Kulisse ab, die jeden Touristen in ihren Bann zieht. Auf etwa 65.000 Hektar erstrecken sich traumhafte Weinberge, die jedes Jahr köstliche Spitzenweine hervorbringen. Besonders beliebt sind Chianti und Brunello di Montalcino, die oftmals auch beim Winzer direkt verkostet werden können. Angebaut wird dabei meist die bekannte Sangiovese-Traube, die die Basis für den allseits beliebten Chianti bildet. Ende Mai laden jährlich mehrere Winzer zur traditionellen Verkostung ein, weswegen sich Italien besonders gut für eine Rundreise für Weinliebhaber eignet. Neben der Toskana, die aufgrund ihres geeigneten Klimas großartige Weine und Trauben hervorbringt, existieren noch einige weitere italienische Weinbaugebiete, beispielsweise Veneto im Norden, Piemont im Nordwesten und Kalabrien im Süden.

## 6.2 Frankreich

Zu den bekanntesten Weinregionen Frankreich zählt Bordeaux, das mit einer Größe von etwa 12.000 Hektar auch gleichzeitig das weitläufigste Anbaugebiet darstellt. Zudem tragen Weine, die aus der Region stammen, das Qualitätssiegel AOP, sprich Appellation d'Origine Protégée, was für Weine mit geschützter Herkunftsbezeichnung steht. Rund 8.000 Weingüter werden dort von fast 10.000 Winzern betrieben. Die Auswahl ist entsprechend groß und vielfältig. Jährlich werden ungefähr Hektoliter Wein abgefüllt, die zuvor traditionell in klassischen, französischen Holzfässern ausgebaut wurden. Bekannt sind insbesondere die Rebsorten Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. Im Gegensatz zu Deutschland, wo bevorzugt Weißweinreben angebaut werden, wird die Anbaufläche in Frankreich mit etwa 80 Prozent Rotweinreben bepflanzt. Bekannte französische Weingüter, die internationale Anerkennung genießen, sind unter anderem Mouton Rothschild, Margaux, Saint-Emilion und Sauternes. Sämtliche Weingüter können auf Wunsch besichtigt und die edlen Tropfen direkt verkostet werden. Weitere bekannte Weinbaugebiete sind Champagne im Norden Frankreichs, Loire im Westen und Rhone im Süden.

## 6.3 Spanien

Berühmt ist Spanien hinsichtlich des Weinbaus insbesondere für seine Region Rioja, die besonders exklusive, würzige und temperamentvolle Sorten hervorbringt. Auf rund 63.000 Hektar Fläche werden hier jährlich zahlreiche Rebsorten zu vollmundigen Weinen verarbeitet. Anerkennung genießt Spanien vor allem für seine Sorten Garnacha, Mazuela und Tempranillo, aber auch für den fruchtigen, leichten und weichen Crianzas. Bekannt und beliebt sind auch die Anbaugebiete Rueda, Somontano, Toro, Ribera del Duero und Rias Baixas.

## 6.4 Griechenland

In Griechenland lassen sich insgesamt 9 Weinbaugebiete voneinander unterscheiden: Thrakien, Makedonien, Epirus, Thessalin, Zentralgriechenland, die Ionischen Inseln, Peloponnes, die Ägäischen Inseln sowie Kreta. Als ertragsreichstes Gebiet kann Halbinsel Peloponnes betrachtet werden, von der etwa 25 Prozent der jährlichen Erträge stammen. Hergestellt wird hier unter anderem der Patras. Der absolute Klassiker unter den griechischen Weinen, der Harzwein Retsina, stammt allerdings aus der Region Zentralgriechenlands, ebenso wie die Sorten Roditis und Savatiano.

## 6.5 USA

Kalifornien kann getrost als weltbekanntes, mittlerweile weltweit hoch anerkanntes Weinbaugebiet bezeichnet werden. Ein Großteil der Weine stammt aus Napa Valley, einem besonders sonnigen Gebiet, in dem die Trauben hervorragend gedeihen können. Hinsichtlich der Sorten finden meist Zinfandel, Chardonney und Cabernet Sauvignon Verwendung. Rund



300 Weingüter machen sich das gute Klima zunutze und bringen jährlich eine große Fülle und Vielfalt an reich bewachsenen Reben hervor. Bekannt sind insbesondere die Weingüter Bryant Family Vineyard, Francis Ford Coppola Winery und Chateau Montelena, auf dessen Geschichte auch der weltbekannte, US-amerikanische Film "Bottle Shock" basiert.

## 6.6 Deutschland

Zu den bekanntesten deutschen Weinbaugebieten zählt das Gebiet rund um die Mosel, in dem die Trauben aufgrund der steilen, sonnendurchfluteten Lage bestens reifen können. Auf insgesamt 9.000 Hektar werden hier insbesondere Sorten wie Riesling angebaut, die in der Regel eine außergewöhnlich hohe Qualität besitzen. Gern verwendet werden auch Rebsorten wie Müller-Thurgau, Elbling und Weißer Burgunder. 80 bis 90 Prozent der deutschen Weine sind Weißweine, rote Sorten werden nur äußerst selten angebaut. Weitere bekannte deutsche Anbaugebiete sind zudem Sachsen und Saale-Unstrut im Osten sowie Rheinhessen, Pfalz, Ahr, Franken, Württemberg und Baden im Südwesten.

## 6.7 Portugal

Der Weinbau in Portugal gestaltet sich äußerst gegensätzlich. So werden im Landesinneren eher schwere, kräftige und Tannin-reiche Sorten kultiviert, an der nördlichen Küste eher leichte, weiche und erfrischende Weine. Portugal selbst verfügt über eine Rebfläche von insgesamt 239.000 Hektar, was bedeutet, dass das Land als das siebt größte Anbaugebiet weltweit betrachtet werden kann. Weingüter werden in Portugal auch als Quintas bezeichnet und es wird zwischen drei verschiedenen Reifegraden unterschieden. Beim sogenannten Verdes handelt es sich um junge, am besten schnell zu konsumierende Weine, beim Maduro um reife und beim Garrafeira um sehr lang gelagerte Spitzenweine. Portugal im Ganzen besitzt eine solche klimatische Vielfalt, dass insgesamt über 500 verschiedene Rebsorten angebaut werden. Zu den wichtigsten Sorten zählen unter anderem Alfrocheiro, Tinta Roriz, Touriga Francesca, Trajadura und Verdelho.

## 6.8 Südafrika

Beim Weinanbau in Südafrika wird sich in erster Linie auf die südwestlichen Gebiete rund um Kapstadt konzentriert. Als besonders günstig hat sich die Lage zum Meer erwiesen, da die Weinberge hier von der stetig kühlen Brise profitieren. Südafrikas Weine können entsprechend vollmundig, facettenreich und elegant schmecken. Bereits im 17. Jahrhundert wurden afrikanische Weine als Exportgut geschätzt, was sich bis heute nicht verändert hat. Rund 100.000 Hektar Land sind mit den verschiedensten Reben bestockt, der Anbau wird dabei streng gesetzlich geregelt, gilt aber als einer der wichtigsten Wirtschaftsfaktoren.



## 6.9 Südamerika

Nach Europa kann Südamerika als wichtigster Weinexporteur weltweit betrachtet werden. Chile und Argentinien stehen dabei hoch im Kurs, wobei sich besonders die Hänge der Anden für den professionellen Weinanbau eignen. Ideale Bedingungen werden durch die hohe Sonneneinstrahlung und Hitze in Kombination mit reichlich kühlem Wind und Bergflüssen geschaffen. Wurde Wein in Südamerika anfangs nur aus religiösen Zwecken angebaut, wurde der Anbau im Laufe der Jahre immer mehr durch kommerzielle Zwecke motiviert. Die Anbauregionen beschränkten sich fortan nicht mehr nur noch auf Chile und Argentinien, sondern auch auf Peru, Uruguay und Brasilien. Verbreitete Rebsorten sind unter anderen Merlot, CS, Mal und Chardonnay.

## 6.10 Australien

Mit Ausnahme vom Northern Territory wird Wein heutzutage in ganz Australien angebaut. Das Anbauggebiet spielt jedoch in Australien eine untergeordnete Rolle. Im Gegensatz zu Italien wird die Qualität des Weines nicht anhand der Region gemessen. Schwerpunktmäßig liegt der Weinbau allerdings in kühleren, hoch gelegenen Regionen. Da es trotz dessen oft sehr heiß ist, müssen viele Weinberge extra bewässert werden. Mit über 400 Millionen exportierten Litern jährlich kann Australien mittlerweile als viert größter Importeur weltweit bezeichnet werden und trotz relativ lockerer Weingesetze überzeugen die australischen Weine mit einer ausgesprochen guten Qualität. Zu den wichtigsten Rebsorten zählen Shiraz und Cabernet Sauvignon, autochthone, sprich heimische, Reben existieren in Australien nicht

# 7 So wird Wein richtig verkostet

Wein zu verkosten ist an sich nicht schwer. Grundlegend werden nur ein geeignetes Glas, ein Korkenzieher und sowie die eigenen Geschmacksknospen und Konzentration benötigt. Dennoch gibt es ein paar Aspekte zu beachten, die während der Verkostung durchaus von Nutzen sein können.

## 7.1 Welche Aromen gibt es?

Allgemein wird zwischen sieben verschiedenen Aromen-Familien unterschieden: karamellisiert, floral, fruchtig, mikrobiologisch, pflanzlich, rauchig und würzig. Um das Aroma herauszufinden, muss die Nase tief ins Glas gehalten werden. Der Vorgang kann nach Bedarf mehrmals wiederholt werden, um die richtigen Nuancen herauszufiltern. Geht es im Anschluss darum, die Düfte zu benennen, darf ruhig auf bekannte, ähnliche Gerüche zurückgegriffen werden, die sich in die entsprechenden Aromen-Familien gut einordnen lassen.

## 7.2 Degustation

Bei der Degustation, sprich der Verkostung, handelt es sich um die Zusammenkunft einer kleinen Expertenrunde mit dem Ziel, Genussmittel wie Wein unter anderem geschmacklich zu bewerten. Der Begriff bezieht sich im Allgemeinen sowohl auf die professionelle Verkostung im Rahmen der Begutachtung von Weinprodukten, aber auch auf die Verkaufsverkostung seitens Kunden und Laien. Letzter Degustation geht meist mit einem ansprechenden, angenehmen und dem Anlass entsprechenden Ambiente einher, wohingegen professionelle Verkostungen nicht selten im Labor stattfinden. Die Flüssigkeit wird dabei mit einem Löffel aufgenommen und im Mund herum "gerollt". Während einer professionellen Verkostung wird der Wein zudem meist nicht geschluckt, sondern nach dem Test in einen entsprechenden Behälter gespuckt.

## 7.3 Richtig Riechen

Das Riechen spielt bei der Verkostung eine wesentliche Rolle. Um richtig zu riechen, muss das Glas kurz aber kräftig geschwenkt werden, so dass sich das Aroma optimal nach außen hin entfaltet. Mit der Nase darf man ruhig nah ans Glas herantreten, um die Aromen auch exakt wahrzunehmen. Anschließend sollte schriftlich festgehalten, welche Gerüche tatsächlich wahrgenommen wurden. Der Prozess sollte so oft wiederholt werden, bis man sich sicher ist, alle Aromen herausgerochen zu haben.

## 7.4 Farbe des Weins

Bei Weißweinen gilt grundsätzlich, je dunkler, desto älter. Am besten ist es, das gefüllte Weinglas vor einen weißen Hintergrund zu halten, um so seine exakte Farbintensität und Farbgebung herauszufinden. Extrem dunkle Rotweine stammen meist aus heißen Anbaugebieten. Entgegen dem Weißwein gilt beim Rotwein: Je heller der Wein ist und umso mehr Pigmente sich am Boden absetzen, desto länger wurde er gelagert.

# 8 Wie entsteht ein Wein?

Vom Anbau der Trauben bis hin zum Abfüllen in der Flasche, vom Cabernet Sauvignon bis hin zum Chardonnay: Bei der Herstellung von gutem Wein handelt es sich um einen aufwändigen, langwierigen Prozess, der auf eine lange Tradition zurückführt. Bis aus der Traube tatsächlich Wein wird, müssen einige wichtige Voraussetzungen erfüllt werden. Die Herstellung eines hochwertigen Weines erfordert viel mehr als das Auspressen von Trauben und die reine alkoholische Gärung von Traubensaft, der in diesem Zusammenhang auch Most genannt wird.

## 8.1 Weinrebe

Die *Vitis Vinifera*, auf Deutsch die Weinrebe, wird zu der Pflanzengattung der *Vitis* gezählt. Eine Unterart ist die Edle Weinrebe, die zur Produktion von Wein genutzt wird. Bei der Weinrebe handelt es sich um einen mit Sprossranken kletternder Strauch, der bis zu 20 Meter hoch werden kann. Der Stamm ist holzig und besitzt einen durchschnittlichen Umfang von 1,5 Meter. Der Wurzelstock gestaltet sich dabei stark verästelt und reicht tief in den Boden. Weinreben erkennt man auch an ihren typisch herzförmigen Blättern, die am Blattstiel meist eng eingebuchtet sind und sich durch ihre grobe Zähnung auszeichnen. Ihre Früchte sind die Weintrauben, die violett, dunkelblau, gelb oder auch grün sein können. Je nach Traube gestaltet sich der Geschmack sehr süß bis leicht säuerlich. Naturgemäß kommt die Weinrebe vorrangig in Auenwäldern vor. Die Böden sind dort oftmals trocken bis leicht feucht. Die Edle Weinrebe wird dagegen gehört zu den ältesten Kulturpflanzen und wird systematisch angebaut, um daraus eben Weintrauben zu ernten, die zur Herstellung von Wein, aber auch zum puren Verzehr oder zur Trocknung Verwendung finden. Ähnlich wie viele andere Nutzpflanzen liegen bis heute verschiedene Sorten, die sogenannten Rebsorten vor.

Der Anbau der Edlen Weinrebe lässt sich heute bis 5000 vor Christus im Südkaukasus und Sumer nachweisen. Bei der edlen Weinrebe handelt es sich um ein lianenartiges, rankenförmiges Gewächs, das eine Höhe von 2 bis 10 Meter erreichen kann. Die Blätter sind rundlich-herzförmig, lang gestielt und gelappt. Ausgenommen der Wurzel besteht die Pflanze hauptsächlich ihrem mehrjährigen Holz und den Trieben. Die Langtriebe werden auch Lotten genannt, die Kurztriebe Geize. Die Geize werden vom Winzer ausgegeizt, da sie die Entwicklung der Blüten und Früchte hemmen, indem sie ihnen Nährstoffe rauben. Die Blütenstände werden auch Gescheine oder Rispen genannt und entwickeln sich im Mai bis Juni. Nach der Blüte entwickelt die Rebe Fruchtsätze, aus denen sich dann wiederum Trauben entwickeln. Das feine Geäst, das die Trauben miteinander verbindet, wird auch als Rappen-Geäst bezeichnet. Trauben sind oftmals sehr süß, da sie im Laufe ihres Wachstums Zucker speichern, allerdings nur so lange, wie die Pflanze weiterhin Photosynthese betreibt. Dies erkennt man an den grünen Blättern. Da die Photosynthese nur erfolgen kann, wenn entsprechende Bedingungen herrschen, können Weinreben nicht überall angebaut werden. Vorausgesetzt werden eine Temperatur von etwa 25 bis 28 Grad sowie eine Lichtmenge von 20.000 Lux. Besonders süße Trauben können erreicht werden, indem die Rebe viel Sonne und Wind ausgesetzt wird. Regen dagegen verwässert die Konzentration an Zucker, die Trauben werden säuerlich. Sämtliche sortentypische Inhaltsstoffe, beispielsweise das Aroma, werden zudem erst in der Reifephase im Herbst synthetisiert. Im Verlauf der Jahrtausende langen Züchtung wurden die Trauben stets süßer und größer. Heute darf die Edle Weinrebe getrost zu den wichtigsten Kulturpflanzen weltweit gezählt werden. Genutzt werden ihre Früchte vorrangig zur Produktion von Wein, als Tafeltrauben, zur Herstellung von Rosinen, aber auch im pharmazeutischen und medizinischen Bereich, beispielsweise als Extrakt aus Traubenkernen (OPC).

## 8.2 Weintrauben

Weintrauben gelten grundsätzlich als gesundes, natürliches und schmackhaftes Lebensmittel, insbesondere dann, wenn sie mit Kernen verzehrt werden. Oftmals sind sie süß und prall und werden im Handel als sogenannte Tafeltrauben angeboten. In Weintrauben stecken die gesamte Kraft des Sommers, reichlich natürlicher Zucker sowie viele kostbare Inhaltsstoffe. Die in der Schale enthaltenen Ballaststoffe sowie die Bestandteile der Kerne stärken das Immunsystem und machen fit für den Winter. Weintrauben regulieren zudem den körpereigenen Wasserhaushalt und helfen beim Entgiften, da sie unter anderem reichlich Kalium enthalten. Wichtig ist es nur darauf zu achten, dass die Trauben ungespritzt sind. Insbesondere in der heutigen Zeit kommt es allerdings oftmals vor, dass Weintrauben chemisch behandelt oder so überzüchtet wurden, dass sie keine Kerne mehr enthalten. Zwar sind sie so angenehmer zu genießen, gleichzeitig geht aber ein wesentlicher Teil des gesundheitlichen Nutzens verloren. Besonders die beiden Inhaltsstoffen Resveratrol und oligomere Procyanidine sind für ihren nahezu unschlagbaren, positiven Nutzen für das Immunsystem bekannt. Nicht nur wirken sie sich positiv auf die Durchblutung aus, sondern beugen auch Herz- und Kreislauferkrankungen effektiv vor, verlangsamen den Alterungsprozess und schützen die Zellen vor oxidativem Stress. OPC befindet sich auch im Rotwein, wobei die Menge recht gering ist. Um eine ausreichende, wirksame Versorgung mit OPC zu erzielen, müsste täglich schon mindestens eine Flasche Rotwein getrunken werden. Besser ist es also zu diesem Zweck, auf pure Trauben mit Kernen, Traubenkernmehl oder natürliche Supplements zurückzugreifen. Dennoch gilt auch Wein, insofern er in Maßen genossen wird, bei vielen Experten als wirksames Mittel, um langfristig diversen Beschwerden und Erkrankungen vorzubeugen.

## 8.3 Das perfekte Klima

Der Anbau von Weinreben erfordert ein gemäßigtes bis mediterranes Klima, da die Trauben reichlich Sonne, aber auch Wind und Regen benötigen, um gut zu gedeihen. Mittlerweile konnte festgestellt werden, dass sich eine Sonnenstundenanzahl von etwa 1600 bis 2500 pro Jahr als ideal erweist. Aus diesem Grund eignet sich der recht warme Mittelmeerraum besonders gut, wohingegen in Deutschland nur etwa 1300 Stunden Sonneneinstrahlung erreicht werden können. Die Sommer im Mittelmeerraum sind zudem recht lang, warm und trocken, die Winter milde und feucht. Dieses Klima eignet sich perfekt für die Reben, auch wenn stets darauf geachtet werden muss, dass die Trauben aufgrund der langen Photosynthese nicht zu viel Zucker entwickeln. Warme Tage und kühle Nächte sind ideal, da so vermieden wird, dass der Säuregehalt zu stark abnimmt. Zu viel Hitze und Sonne wirkt sich dagegen wiederum negativ aus, da die Trauben so zwar sehr schnell reifen, aber weniger Aroma und geschmackliche Intensität entwickeln. Zu beachten ist auch, dass die Sorten und Entwicklung der Reben stark vom gewählten Anbaugebiet abhängen. Jede Sorte bringt ihre besonderen Eigenheiten mit und nur selten kann, aufgrund der teils wechselnden,

klimatischen Bedingungen, in jedem Gebiet ein gleichbleibender Geschmack erzielt werden. Insbesondere in den eher nördlichen Anbaugebieten ergibt sich aufgrund von wechselhaftem Wetter eine große Vielfalt an individuellen Rebsorten.

## 8.4 Der richtige Boden

Der Boden bildet die Basis für die letztendliche Qualität der Reben, Trauben und des Weines. Die Franzosen sagen sogar, der Boden präge den individuellen Charakter des Weines. Der Boden, auf dem die Rebe wächst und gedeiht, ist somit von enormer Bedeutung, obschon Wissenschaftler und Experten sich bis heute uneinig sind, was einen geeigneten Boden nun tatsächlich ausmacht. Viele Experten gehen allerdings davon aus, dass es in erster Linie von der mineralischen Zusammensetzung und der Struktur des Bodens abhängt, ob daraus letztendlich ein guter Wein entsteht. Im Wesentlichen kommt es demnach darauf an, ob die Rebe auf Granit, Sandstein oder Kalk wächst. So gedeihen die edelsten Pinot Noir der Welt auf den mineralstoffreichen Kalk-böden der Côte d'Or. International wird dagegen davon ausgegangen, dass der Boden eine weniger bedeutende Rolle spielt. Auch dies ist nicht ganz falsch, da auch charakterstarke, vollmundige Sorten wie Char-don-nay auf eher unspektakulären Böden gedeihen. Ob der Mineraliengehalt nun eine allzu große Rolle spielt oder auch nicht, grundsätzlich gilt: Damit eine Rebe gut gedeihen kann, benötigt sie einen warmen, trockenen und leichten Boden, der ausreichend organische Stoffe beinhaltet, die ein gesundes, rasches Wachstum ermöglichen. Bestimmte Bodentypen, beispielsweise Schiefer, sorgen teils für die individuelle Finesse beziehungsweise den unverkennbaren Charakter eines Weines, auch wenn sie nicht zwingend vonnöten sind. Der Begriff Terroir, der von den Franzosen entwickelt wurde, wird zudem oftmals mit dem Boden gleichgesetzt, auch wenn das so nicht korrekt ist. Das Terroir umfasst viel mehr sämtliche Faktoren, die das Wachstum der Reben beeinflussen, unter anderem das Klima, die Witterung, aber eben auch den Boden.

## 8.5 Menge-Güte-Gesetz

Überall auf der Welt folgt das Anbauen von Qualitätswein bestimmten Bedingungen. So basiert der Anbau weltweit auf mehr oder weniger strengen Ertragsbegrenzungen. Diesbezüglich besagt das sogenannte Menge-Güte-Gesetz, dass ein Rebstock umso kostbarer ist, je weniger Reben an ihm hängen. Dieses Gesetz liegt der einfachen biologischen Tatsache zugrunde, dass, je mehr Trauben am Stock hängen, diese umso langsamer reifen. Dies hat zur Folge, dass sie unter Umständen nicht vollkommen ausgereift geerntet werden können, was insbesondere in kühleren Gebieten ein Problem darstellt. Dazu kommt, dass die Trauben in sehr warmen Anbaugebieten zwar schnell und reichlich wachsen, allerdings weitestgehend nur Zucker und weniger wertvolle Inhaltsstoffe enthalten. Der Mehrertrag führt somit unter Umständen zu einem Verlust von Konzentration und Qualität der Trauben. Die Reben dürfen somit eine bestimmte Anzahl an Trauben nicht überschreiten, sonst verliert der Wein seine Anerkennung als Qualitätsprodukt. Die Folge ist, dass er zum einfach Tafelwein herabgesetzt

wird. Die maximalen Erträge werden zu diesem Zweck von der nationalen Weinbaubehörde festgelegt und variieren von Gebiet zu Gebiet. In Australien und Kalifornien werden sie zumeist höher angesetzt als beispielsweise in Frankreich. Die Weine, die dort produziert werden, werden allerdings oftmals auch nicht als Qualitätsweine nach europäischem Maße anerkannt.

Insofern Boden und Klima stimmen, neigt die Weinrebe stark dazu, ein Übermaß an Trauben zu produzieren. Dem kann vom Anbauer entgegengewirkt werden, indem bestimmte Maßnahmen ergriffen werden. So hat der Weinbauer beispielsweise die Möglichkeit, einen sogenannten Sommerschnitt zwischen Juli und August zu vollziehen. Dabei geht er durch die Weinberge und entfernt die noch grünen Trauben. Ein Sommerschnitt lohnt sich allerdings nur, wenn ein Großteil der Trauben noch nicht durch Krankheiten oder Witterung zerstört wurden. Eine andere Möglichkeit besteht darin, die Bestockungsdichte zu erhöhen. Je mehr Pflanzen auf einer Fläche gepflanzt werden, desto weniger Trauben trägt der einzelne Rebstock. Dies liegt darin begründet, dass die Pflanzen zueinander in einer natürlichen Nahrungskonkurrenz stehen.

## 8.6 Weinlese

Die Weinlese beginnt im Herbst, wenn die Trauben ihren vollen Reifegrad erreicht haben. Ausschlaggebend dafür sind unter anderem Bestandteile wie Zucker und Säure sowie der individuelle PH-Wert. Die Weinlese zieht sich für gewöhnlich über mehrere Monate hin, da es verschiedene Rebsorten gibt, die früher oder später reifen. Eine große Rolle spielt auch der Witterungsverlauf während der Ernte im Herbst. Je nach Witterungsbedingungen wird ein Wert später als minderwertig, durchschnittlich, gut oder als Spitzenklasse eingestuft. Optimal sind ruhige, sonnige Herbsttage und kühle Nächte. Zu viele Regentage sollte es nicht geben, denn so können die Früchte faulen, weshalb die Lesetage in dem Fall vorgezogen werden. Viele Traubenarten werden etwa Mitte September geerntet, einige aber auch erst im Oktober oder gar November, wobei es sich dann um die sogenannte Spätlese handelt. Mittlerweile werden die Flächen aus Kostengründen vorrangig von großen Maschinen abgeerntet, den Traubenvollerntern. Die Ernter fahren dabei über die Reben und ernten nur die Trauben, die tatsächlich schon reif sind. Die Trauben werden anschließend über ein Förderband in große Auffangbehälter geleitet. Eine solche Maschine ersetzt in etwa 25 Handleser, allerdings lassen vieler Hersteller von erstklassigen Spitzenweinen ausschließlich per Hand ernten, um tatsächlich nur die reifsten Trauben einzusammeln.

## 8.7 Tannine

Bei Tanninen handelt es sich um Gerbstoffe, die einen der wichtigsten Bestandteile des Weines darstellen. Tannine kommen bereits vor der Reife der Trauben in den Früchten vor, besonders aber in den Stielgerüsten, der Schale und den Kernen. Tannin kommt ausschließlich

in Rotweinen vor, da die Trauben des Weißweines während der Herstellung sofort abgepresst werden und der Stoff somit keine Möglichkeit hat, sich ausreichend zu entfalten. Der individuelle Tannin-Gehalt des Weines hängt jedoch stark von der verwendeten Traubensorte ab. Besonders reich an Tanninen ist die Cabernet-Sauvignon-Traube, da sie eine recht dicke Schale besitzt. Bei Tanninen handelt es sich zudem um ein natürliches Konservierungsmittel, weswegen Weine mit sehr hohem Anteil auch ein größeres Alterungspotential mit sich bringen. Ist der Tanningehalt allerdings zu hoch, kann der Wein schnell bitter schmecken. Der Gehalt wird vom Winzer stets kontrolliert, der dafür zuständig ist, dass das Verhältnis ausgewogen bleibt. Soll der Wein sehr tanninreich werden, wird die sogenannte Maischegärung bevorzugt, bei der die Schale lange Kontakt mit dem Saft hat. Dieses Verfahren dauert mehrere Wochen länger als die reine Alkohol-Gärung.

## 8.8 Weingärung

Grundsätzlich kann Wein auf unterschiedliche Art und Weise gegärt werden, wobei verschiedene gängige Verfahren zum Einsatz kommen, im Wesentlichen die Alkohol-Gärung, die Maischegärung und die Kaltvergärung.

### 8.8.1 Alkohol-Gärung

Bei der alkoholischen Gärung verwandelt sich der Zucker im Most zu Alkohol. Dies geschieht ausschließlich unter Einfluss von Hefe, die entweder natürlichen Ursprungs sein oder aus dem Labor stammen kann. Bei Hefen handelt es sich um Pilze, die sich mithilfe von Zucker durch Abtrennung von Zellen stetig vermehren. Auch Hefe, die im Labor vermehrt wird, entspringt eines natürlichen Ursprungs. Die meisten Weinhersteller benutzen sogenannte Reinzuchthefen, die im Labor vermehrt wurden, da sie sich als besonders berechenbar erwiesen haben. Weinhefen können zudem in unterschiedliche Stämme unterteilt werden. Diese reagieren jeweils unterschiedlich auf den Zucker und erzeugen mehr oder weniger Alkohol. Beim Alkohol handelt es sich sozusagen um ein Nebenprodukt des Prozesses. Wurde der Zucker komplett verarbeitet, bekommen die Pilze keine Nahrung mehr und sterben folglich ab. Je mehr Alkohol umgewandelt wird, desto trockener wird die Weinsorte. Daneben existieren auch sehr alkoholempfindliche Hefen, die nur einen Alkoholgehalt von 5 % ermöglichen oder dem Wein aufgrund von reichlich produziertem Schwefelwasserstoff ein spezielles, unverkennbares Aroma verleihen.

### 8.8.2 Maischegärung

Bei der Maischegärung handelt es sich um ein wichtiges Verfahren, dass ausschließlich zur Gärung von Rotwein angewendet wird. Die Maischegärung wirkt sich wesentlich auf die Qualität, die individuellen Eigenschaften und den Tanningehalt des Weines aus. Bei dieser Art von Gärverfahren geht es nicht allein um das Umwandeln von Zucker zu Alkohol, sondern um die Extraktion der Farbe und Tannine. Zwar dauert die Maischegärung etwas länger als die reine Alkohol-Gärung, allerdings kommt es grundsätzlich weniger auf die Dauer, sondern eher



auf die Temperatur an. Viele Hersteller beschleunigen den Gärprozess, indem sie den Wein für ein paar wenige Tage etwas höheren Temperaturen von um die 30 Grad aussetzen.

### 8.8.3 Kaltvergärung

Die Kaltvergärung wird auch temperaturgesteuerte Gärführung genannt und ermöglicht es, das letztendliche Aroma des Weines zu kontrollieren. Während des normalen alkoholischen Gärvorgangs hitzen sich das Fass und der Most für gewöhnlich von innen auf. Infolgedessen kommt es aufgrund der Hefen, die sich bei warmen Temperaturen besonders wohl fühlen, zu einer stürmischen Gärung. Dabei entsteht Kohlendioxid, das entweicht und einen Großteil der Weinaromen mit sich nimmt. Der Wein wird folglich aromen-, facetten- und charakterarm. Für den Geschmack des Weines sind diese Aromen allerdings sehr wichtig, weswegen der Most bei der Kaltvergärung auf etwa 15 Grad heruntergekühlt wird. So dauert die Gärung zwar länger, allerdings bleiben viele wichtige Aromen enthalten. Die Kaltvergärung kann dabei mittels unterschiedlicher Techniken vonstattengehen. Oftmals wird das Wasser einfach aufgestäubt und die Verdunstungskälte als Kühler genutzt, oder aber der Tank wird stetig mit kaltem Wasser berieselt.

## 8.9 Chaptalisation

Manchmal besitzt die Ernte zu wenig Zucker, der mittels natürlicher Hefen eigenständig zu Alkohol umgewandelt werden kann. Daraus folgt, dass die Weine einen nur recht geringen Alkoholgehalt entwickeln können, was insbesondere in sehr sonnenarmen Jahren der Fall ist. Aus diesem Grund fügen viele Hersteller ihrem Wein Zucker hinzu. Dieser wird während des Gärprozesses vollkommen vergärt beziehungsweise zu Alkohol umgewandelt, so dass der Wein im Anschluss trocken wird. Über 2 Kilogramm Zucker sind notwendig, damit 100 Liter ein Prozent mehr Alkohol bilden. Bei der Chaptalisation handelt es sich somit um die Anreicherung des Weins mit extra Zucker zum Zweck eines erhöhten Alkohol-Gehaltes. Allerdings ist es auch möglich, dieses Verfahren zu missbrauchen und unreife Trauben übermäßig künstlich zu zuckern, damit der Gehalt an Alkohol steigt. Dies ist in den meisten Ländern verboten, in Chile, Australien, Südafrika und Kalifornien wird die Chaptalisation gar gänzlich untersagt. In kühleren Regionen Europas, beispielsweise England und Württemberg, ist das Verfahren zwar erlaubt, allerdings dürfen Weine hier ausschließlich bis zu maximal 3,5 Vol. % künstlich angereichert werden. In vielen Regionen Frankreichs, zum Beispiel in Bordeaux, sind es sogar nur 2 Vol. %.

## 8.10 Weinfässer

Weinfässer bestehen aus zwei Fassböden und den sogenannten Dauben. Die Dauben sind leicht gebogen und verleihen dem Fass seine typische Form. Für ausreichend Stabilität sorgen dabei feuerverzinkte Metallreifen, die die Dauben zusammenhalten. Die Größe des Fasses sowie dessen Material werden heutzutage sehr exakt auf die Weine abgestimmt, die darin



gelagert werden sollen. Beliebt sind seit vielen Jahren kleinere Fässer, da diese eine raschere Reifung und eine höhere geschmackliche Intensität ermöglichen und so von Konsumenten schneller verzehrt werden können. So können die Weine bereits nach frühestens einem halben Jahr erstmals aus dem Fass genommen und genossen werden. Zwecks des Materials kommt zumeist Holz wie Eiche zum Einsatz, das zusätzlich etwas Tannin abgibt. Insbesondere große Fässer werden aus Eiche, manchmal aber auch aus Kirsche und Kastanie, gebaut und fassen rund 5.000 bis 100.000 Liter. Diese Fässer können etwa 50 Jahre genutzt werden, geben nach einiger Zeit des Gebrauchs aber kein Tannin mehr ab. Große Fässer kommen meist bei Rotweinen wie Barolo zum Einsatz. An Rhein und Mosel sind dagegen eher kleinere Fässer mit einem Fassungsvermögen von etwa 1.200 Liter üblich, die meist aus deutscher Eiche gebaut werden. Gebräuchlich sind auch Halbstückfässer mit einem Volumen von 500 bis 600 Liter. Daneben existieren auch die französischen Bezeichnungen Pièce und Barrique. Beim Pièce, das vorrangig in Burgund Verwendung findet, handelt es sich um ein kleines Fass mit einem Fassungsvermögen von 228 Liter. Spricht man vom Barrique, ist dagegen ein Fass mit einem Volumen von 225 Liter gemeint, das in Bordeaux zur Reifung und Gärung des Rotweines verwendet wird. Wer heutzutage von Barrique, meint aber meist den Ausbau des Weines in kleineren, neueren Fässern aus Eiche. Für Winzer ist und bleibt die Wahl des Fasses letztendlich aber ein individueller Prozess, der gründlich abgewogen werden sollte. Je nach Größe, Material und Verarbeitung kann das Fass einen wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Weines haben.

### 8.11 Reifeprozess

Nach dem Prozess des Gärens ist der Wein zwar im Grunde genommen fertig, muss aber im Anschluss noch reifen. Würde man ihn direkt im Anschluss der Gärung verzehren, wäre er zu hart und kaum genießbar. Folglich muss das Getränk weiter reifen und zwar unter der kontrollierten Zufuhr von Sauerstoff. Sauerstoff gilt eigentlich als absoluter Feind, da er Weine schnell verderben lässt. Dennoch kann der Reifeprozess nur unter Sauerstoff-Zufuhr erfolgen, wobei explizit auf die zugeführte Menge geachtet werden muss. So benötigen Rotweine etwas mehr Sauerstoff als Weißweine, um rasch und ausreichend zu reifen. Grund dafür sind die vielen Bestandteile des Weines, die nach der Gärung mit Sauerstoff reagieren, beispielsweise die sogenannten Ant-hocyan. Diese geben dem edlen Tropfen die Farbe und verbinden sich sehr schnell mit Sauerstoff. Duft und Farbe verändern sich während der Reifung, so dass Rot- und Weißwein tendenziell etwas heller werden. Des Weiteren ergeben sich wesentlich facettenreichere Duftkombinationen, die dem Getränk seinen speziellen Charakter verleihen. Auch können sich neue Aromen entwickeln, beispielsweise auffällig würzige Noten. Grundsätzlich existieren dabei verschiedene Möglichkeiten, den Most mit Luft beziehungsweise Sauerstoff in Verbindung treten zu lassen. Zum einen kann dies durch poröses, luftdurchlässiges Holz am Fass bewirkt werden, zum anderen durch die Oberfläche des Fassspundes oder auch durch den Prozess des Umpumpens. Am meisten Sauerstoff gelangt durch das Spundloch ins Fass.

## 9 Die Geschichte des Weins

Bereits viele Jahrtausende vor Christus wurde Wein hergestellt, damals vorrangig in den Hochkulturen des Alten Ägyptens, des Nahen Ostens und im Iran und in Israel. So stammen die ältesten Zeugnisse des Gärens aus 8000 vor Christus aus Syrien, wo erste Weinpressen zur Verwendung kamen. Auch wurden spezielle Tongefäße gefunden, in denen der Wein damals gebraut werden sollen sein. Bildliche Darstellungen finden sich dabei hauptsächlich im Alten Ägypten, in dem der Wein aufgrund seiner berauschenden Wirkung sehr geschätzt wurde. Später wurde die Kunst des Weinbrauens von den Etruskern und Griechen übernommen, woraufhin die Römer diese im Anschluss auch im deutschsprachigen Raum einführten, lehrten und verbreiteten. Die Griechen verehrten Wein und setzten ihn mit der Gottgestalt Dionysos gleich. Der Kult ging so weit, dass aus Dionysos, dem eigentlichen Gott der Pflanzen, der Gott des Weines wurde. Viele Rebsorten wurden von Seefahrern, Söldnern und Händlern in neue Länder gebracht, wobei viele Reben aufgrund der klimatischen Veränderungen schnell eingingen. Andere überlebten und wurden infolge dessen weiter kultiviert. Damals wurden zahlreiche Weindenkmäler gebaut, die bis heute noch bestaunt werden können. Im Laufe der Geschichte wurde der Rebenanbau mehrmals verboten, unter anderem vom Kaiser Domitian um 91 nach Christus. Der römische Kaiser Probus, welcher gern und oft auch der Weinkaiser genannt wurde, hob dieses Verbot später wieder auf und bemühte sich fortan um einen intensiven Weinanbau, beispielsweise im heutigen Baden-Württemberg und in der Pfalz. Erst durch die Herrschaft Karls des Großen um 800 nach Christus wurden die Anbauflächen nach und nach großzügig ausgebaut. Wein wurde vorrangig in und um Klöster angebaut und dort stetig verbessert und weiterentwickelt. Einige Weinorte und Weinsorten erlebten damals ihre erste Blütezeit. Die Herstellung von Wein und dessen Genuss wurden immer beliebter und angesehener.

### 9.1 Weinbau in ganz Deutschland

Wurden Weinreben Anfangs vorrangig in Süddeutschland angebaut, verbreiteten sich Anbau und Herstellung um 900 n. Chr. auch in ganz Mittel- und Norddeutschland. Selbst an für Trauben ungeeigneten Anbauflächen wurden fortan Reben kultiviert. Wein stellte damals unter anderem eine Alternative zum vielerorts verschmutzten Trinkwasser her, auch wenn die damaligen Weinsorten alle nahezu ungenießbar waren. Der Anbau und die Herstellung von vollmundigen Qualitätsweinen erfolgten erst viel später. Genauer gesagt um 1100 nach Christus, als die ersten Klöster Rheingau sich vermehrt der Weinherstellung widmeten. Der Weinanbau erlebte eine Blütezeit, bis zum Dreißigjährigen Krieg, in dem nahezu alle Weinanbaugebiete nahezu komplett verwüstet und zerstört wurden. Auch die Abgaben der Zölle wurden anschließend erhöht, so dass es sich kaum noch jemand leisten konnte, großflächige Rebflächen anzulegen. Ihr übriges taten die Verbesserung der Bierbrauung und

die klimatische Veränderung, so dass die Herstellung von Wein immer mehr in den Hintergrund trat.

## 9.2 Weinbau erfährt neue Blütezeit

Erst im 18. Jahrhundert erfuhr der Weinanbau, insbesondere an der Mosel und am Rhein, eine neue Blütezeit. Bedingt durch die guten, klimatischen Voraussetzungen waren dies die bevorzugten Regionen, in denen Wein seine neue Renaissance erleben sollte. Des Weiteren erhöhte sich die Qualität des Weines, denn das wertvolle Wissen um dessen optimale Herstellung wurde von den Klöstern an die Winzer weitergegeben. Als Napoleon später die linksrheinischen Gebiete eroberte, wurden sämtliche kirchliche Klöster privatisiert. Die lange Tradition des klösterlichen Weinbaus wurde damit beendet. Die Herstellung von Wein lag fortan in den Händen der neuen, privaten Besitzer, die sich verstärkt am Vorbild der französischen Weinkultur orientierten. In dieser Zeit entstanden neue, verbesserte Weinsorten, die bereits hohen Qualitätsstandards gerecht wurden. Im 19. Jahrhundert erlebte der Weinbau einen erneuten Rückschlag, denn die aus Amerika eingeschleppte Reblaus machte Anbau und Ernte nahezu unmöglich, da sie die Reben von der Wurzel an vernichtete. Ein Großteil der damaligen Rebflächen wurde damals in kürzester Zeit vernichtet, so dass sich die natürliche Vielfalt der Rebsorten extrem reduzierte. Ausschließlich starke Hochleistungsreben überlebten, die sich als besonders ertragreich und krankheitsresistent erwiesen. Erst Ende des 19. Jahrhunderts wurde ein wirksames Mittel gefunden, mit dem die Reblaus erfolgreich bekämpft werden konnte. Infolge dessen entstanden neue, heute noch beliebte Standardsorten. Des Weiteren intensivierte sich die Kommunikation zwischen Lehranstalten und Winzern, erste Winzergenossenschaften wurden gegründet.

## 9.3 Weinkultur im 20. und 21. Jahrhundert

Im Jahr 1901 wurde das Deutsche Weingesetz erstmals umfangreich reformiert. Fortan wurden der Verschnitt von deutschen und ausländischen Weinen sowie das Zusetzen von Alkohol und Zucker strengstens verboten. Die heute noch gängige Einteilung in drei Güteklassen, sprich Tafelwein, Qualitätswein und Wein mit Prädikat, erfolgte erst Anfang der 70er Jahre. Um ein Prädikat, das die hohe Qualität des Weines zum Ausdruck bringt, zu erlangen, mussten die Qualitätsweine erstmals amtlichen Prüfungen unterzogen werden. Heute zählen insbesondere Sachsen und das Saale-Unstrut-Gebiet zu den bevorzugten Anbaugebieten für hochwertige Qualitätsweine. Die dort hergestellten Qualitätsweine zeichnen sich durch ihr angenehmes Aroma und ihren harmonischen, ausgewogenen Geschmack aus. Ein internationaler Vergleich, beispielsweise mit kalifornischen oder französischen Weinen, muss keinesfalls mehr gescheut werden.

## 10 Wissenswertes rund um den Wein

Wein ist nicht gleich Wein und neben dem Wissen um die Sorten und Herkunftsländer gibt es noch einige weitere wissenswerte Fakten und Tipps, die sowohl Laie als auch Weinkenner unbedingt beachten sollten.

### 10.1 Welches Glas zu welchem Wein?

Weingläser gibt es in den unterschiedlichsten Formen und Varianten. Für den privaten, gelegentlichen Hausgebrauch genügen gewöhnlicher Weise ein paar wenige Allrounder. Weingläser, die für bestimmte Rebsorten konzipiert wurden, eignen sich dagegen eher für Weinkenner und Menschen, die regelmäßig eine bestimmte Sorte verzehren. Typischerweise setzt sich jedes Weinglas aus Fuß, Stiel und Kelch zusammen. Der Stiel ermöglicht es, dass sich der edle Tropfen während des Haltens nicht unnötig erwärmt. Je nachdem ob der Kelch sich schlank, bauchig, oben weit oder eng gestaltet, eignet sich das Glas für unterschiedliche Rebsorten, da die individuellen Charaktereigenschaften durch die Konstruktion des Glases optimal hervorgehoben werden können. Für Rotweine wie Burgunder und Bordeaux eignen sich tendenziell eher große, bauchige Gläser, die eine gute Luftzirkulation zulassen, für Weißweine werden dagegen eher kleine, aber dennoch noch relativ bauchige Gläser verwendet. Sehr schlanke, schmale oder auch annähernd flache Gläser werden dagegen nur für Perlwein, Sekt und Champagner verwendet.

### 10.2 Wie hält man ein Weinglas?

Ein Weinglas sollte grundsätzlich immer nur am Stiel gehalten werden, denn Weine sollten ausschließlich gut temperiert getrunken werden. Wird das Glas entgegen der Empfehlungen am Kelch gefasst, wärmt sich der Wein im Laufe der Zeit auf und verliert gegebenenfalls an Aroma. Auch hinterlässt das Greifen am Kelch unschöne Flecken und auch das Anstoßen funktioniert nicht, wenn das Glas am Kelch gehalten wird.

### 10.3 Was macht ein Sommelier?

Ein Sommelier kann auf zwei verschiedene Art und Weisen arbeiten. Entweder arbeitet er im Restaurant und hilft dem Kunden dabei, den richtigen Wein zu bestellen, oder aber er ist helfend und beratend im Weinfachhandel tätig. Im Restaurant ist er ebenso zuständig für den Aufbau und die Lagerung. Auch entscheidet er eigenverantwortlich, ab wann die Weine nach der Reifung verkauft werden dürfen. Im Weinkeller und Restaurant trägt er zudem die alleinige Verantwortung für den hohen Bestandswert der Lagerungen.

## 10.4 Weinkorken

Bei klassischen Weinkorken handelt es sich um wasser- und luftdichte, elastische Verschlüsse, die traditionell aus Kork gefertigt werden. Hergestellt werden herkömmliche Korken aus der robusten, widerstandsfähigen Rinde der aus dem mediterranen Raum stammenden Korkeiche. Mittlerweile werden traditionelle Naturkorken aber zunehmend kritisiert, da sich ihr Herstellungsverfahren teuer und aufwändig gestaltet. Korken aus Naturkork können bei den Weinen zudem einen unangenehmen, typischen Kork-Geschmack hinterlassen, weswegen neuerdings immer mehr alternative Verschlüsse, beispielsweise Schraubverschlüsse, Kunststoffkorken, Kronkorken oder Glasverschlüsse zum Einsatz kommen.

## 10.5 Wie lange ist Wein haltbar?

Wie lange Weine haltbar sind, hängt im Wesentlichen von der individuellen Sorte ab. Ein Großteil der heutzutage angebotenen Weine ist allerdings nicht so lange haltbar und sollte möglichst jung verzehrt werden. Als Faustregel gilt: Rotweine sind grundsätzlich länger haltbar, da sie einen wesentlich höheren Tanningehalt besitzen. Tannin ist unter anderem für die Konservierung des Weines zuständig. Allgemeine Aussagen können jedoch nur schwer getroffen werden. Normale Qualitätsweine halten sich in der Regel 1 bis 3 Jahre, sehr säurebetonte Qualitätsweine 3 bis 6 Jahre. Riesling hält sich in etwa 2 bis 4 Jahre, Spätlesen 3 bis 5 Jahre, Auslesen 4 bis 6 Jahre. Am längsten halten sich Beerenauslesen, die schon einmal über 10 Jahre gelagert werden können.

## 10.6 Wein richtig servieren

Während des Einschenkens sollte die Flasche grundsätzlich am Bauch gehalten werden. Das Glas sollte dabei nach Möglichkeit etwas schräg gehalten werden. Normal große Gläser sollten lediglich zu einem Drittel gefüllt werden, große Gläser sogar nur zu einem Viertel. Wird die Sorte im Laufe des Abends gewechselt, sollten zudem immer neue oder zumindest gründlich gesäuberte Gläser zur Verfügung gestellt werden.

## 10.7 Richtige Trinktemperatur

Wie hoch oder niedrig die individuelle Trinktemperatur sein sollte, hängt im Wesentlichen von der Weinsorte ab. Junge, sehr trockene Weißweine werden am besten mit einer Temperatur von 9 bis 11°C serviert. Würzigere Weißweinsorten vertragen dagegen schon einmal 2 bis 3 °C mehr. Halbtrockene oder süße Weißweine sollten bei 12 bis 14°C serviert werden, Champagner bei lediglich bei 6 bis 7 °C. Anders schaut es bei Rotweinen aus. Schwere Weine sollten hier mit einer Temperatur von 16 bis 20 °C serviert werden, leichtere Sorten bei 14 bis 16 °C.

## 10.8 Wein richtig lagern

Die Temperatur sollte während der Lagerung zwischen 8 und 18 °C betragen. Des Weiteren sollte auf eine ausreichend hohe Luftfeuchtigkeit geachtet werden, damit der Korken trotz längerer Lagerung elastisch bleibt. Wohnungen oder Neubaukeller reichen dafür in der Regel nicht aus. Auch ist es wichtig, Erschütterungen möglichst zu vermeiden. Perfekt eignet sich somit ein passendes, speziell konzipiertes Weinregal, das den Wein ideal stützt. Der Kühlschrank eignet sich weniger, um edle Weine darin zu lagern. Weinflaschen müssen zudem dunkel gelagert werden. Im Zweifelsfall sollten die Flaschen ausreichend abgedeckt werden, da Licht den Weinen schaden kann.

## 10.9 Geld in Wein anlegen

Wer in Weine investieren möchte, sollte sich mit der Branche bereits ausgiebig befasst haben. Es genügt auf gar keinen Fall, ein paar preisintensive Flaschen zu kaufen und diese möglichst lang im Keller zu lagern. Es bieten sich auf dem Markt verschiedene Möglichkeiten an, die jeweils auch ein mehr oder weniger hohes Investment voraussetzen. So kann zum Beispiel ein Genussschein mit flüssiger Verzinsung erworben werden, allerdings müssen dazu in der Regel mindestens 1.000 Euro investiert werden. Noch kostspieliger wird es, wenn in ein bestimmtes Weingut investiert werden will. Wer in ein Weingut einsteigen möchte, sollte mindestens 100.000 Euro investieren können.

## 10.10 Ist Wein wirklich gesund?

Wein, insbesondere Rotwein, gilt als gesund, weil er in Verdacht steht, unter anderem den Cholesterinspiegel zu senken. Dies gilt allerdings laut Forschungen nur für Sportler, die sich regelmäßig aktiv betätigen und etwa 2-mal pro Woche jeweils ein Glas verzehren. Rotweine sollen zudem gut fürs Herz sein, da sie reichlich OPC (Oligomere Proanthocyanidine) beinhalten. OPC unterstützt das Herz-Kreislauf-System, gilt als starkes Antioxidant und hält das Blut schön dünn und flüssig. Allerdings müsste pro Tag mindestens eine Flasche Rotwein verzehrt werden, um auf eine ausreichende OPC-Versorgung zu kommen. Dies würde den gesundheitlichen Effekt jedoch wieder komplett zunichtemachen.

Bildquelle: Subbotina Anna / bigstockphoto.com