



Die Welt des Weins

Weinbau, Terroir, Rebsorten und
die großen Weinregionen Europas und Kaliforniens

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	3
1. Die Geschichte des Weinbaus	3
2. Die Weinrebe	5
3. Terroir – Die Seele des Weines	6
4. Klima als entscheidender Einflussfaktor	7
5. Weinbau im modernen Qualitätsweinbau	7
6. Boden, Geologie und Wasserhaushalt	8
7. Das Klima und seine Auswirkungen auf den Wein	10
8. Die wichtigsten weißen Rebsorten der Welt	13
9. Die wichtigsten roten Rebsorten der Welt	15
10. Die Kunst der Weinbereitung	16
11. Die Rotweinherstellung	18
12. Die Weißweinherstellung	20
13. Roséwein	22
14. Schaumwein	24
15. Süsswein	25
16. Holzfassausbau und die Reifung im Fass	26
17. Flaschenverschlüsse: Kork, Schraubverschluss und Champagnerkorken	29
18. Weinreife und Lagerfähigkeit	31
19. Professionelle Weinverkostung	33
20. Die großen Weinländer Europas und Kaliforniens	35
21. Frankreich – Die Referenz der Weinwelt	36
22. Bordeaux	38
23. Burgund	40
24. Champagne und Loire	42
25. Italien	43
26. Spanien	46
27. Deutschland	49
28. Österreich	50
29. Die Schweiz	52
30. Kalifornien	55
31. Alte Welt und Neue Welt	56
32. Klimawandel und die Zukunft des Weinbaus	58
33. Nachhaltigkeit, biologischer und biodynamischer Weinbau	60
34. Wein richtig verkosten und beurteilen	61
35. Schlussbetrachtung – Warum Wein fasziniert	63
Anhang A: Wein und Speisen	64
Anhang B: Festliche Weine für besondere Anlässe	76
Anhang C: Die 10 klassischen Festtagsweine	82
Anhang D: Festliche Weine nach Ländern	83

Einleitung

Wein zählt zu den faszinierendsten Kulturprodukten der Menschheit. Kaum ein anderes Getränk verbindet Natur, Geschichte, Geografie, Landwirtschaft und Handwerk in vergleichbarer Weise. Jede Flasche Wein erzählt eine Geschichte. Sie erzählt von einem bestimmten Ort, einem bestimmten Klima, einem bestimmten Jahrgang und von den Menschen, die dort gearbeitet haben.

Auf den ersten Blick erscheint Wein einfach: Trauben werden geerntet, vergoren und anschließend abgefüllt. Doch hinter diesem scheinbar einfachen Prozess verbirgt sich eine enorme Komplexität. Bereits im Weinberg beginnen Hunderte kleiner Entscheidungen, die später den Charakter des Weines beeinflussen. Die Wahl der Rebsorte, die Beschaffenheit des Bodens, die Sonneneinstrahlung, Niederschläge, Temperaturverläufe und die Erfahrung des Winzers formen den späteren Wein.

Deshalb schmeckt ein Chardonnay aus Chablis anders als ein Chardonnay aus Kalifornien. Ein Riesling von der Mosel unterscheidet sich deutlich von einem Riesling aus Österreich. Die genetische Grundlage bleibt dieselbe, der Ausdruck im Glas ist jedoch vollkommen verschieden.

Der Schlüssel zum Verständnis der Weinwelt liegt im Zusammenspiel von:

- Rebsorte
- Klima
- Boden
- Topografie
- Wasserhaushalt
- Jahrgang
- Weinbereitung
- Ausbau
- Alterung

Dieses Zusammenspiel wird häufig unter dem Begriff **Terroir** zusammengefasst. Wer Wein verstehen möchte, muss deshalb lernen, sowohl die Rebe als auch den Ort zu verstehen, an dem sie wächst.

1. Die Geschichte des Weinbaus

Wein als Kulturgut der Menschheit

Die Geschichte des Weins beginnt lange vor den ersten schriftlichen Überlieferungen der Menschheit. Archäologische Funde weisen darauf hin, dass bereits vor etwa 8.000 Jahren im Gebiet des heutigen Georgien gezielt Wein hergestellt wurde. Damit gehört Wein zu den ältesten bekannten alkoholischen Getränken der Welt.

Die ersten Weinbauern entdeckten vermutlich zufällig, dass vergorener Traubensaft eine berauschende Wirkung besitzt. Aus dieser Entdeckung entwickelte sich über Jahrtausende eine Kulturtechnik, die weite Teile der späteren Zivilisationsgeschichte prägen sollte.

Bereits in den frühen Hochkulturen des Nahen Ostens spielte Wein eine wichtige Rolle. Von dort gelangte die Rebe über Handelswege nach Griechenland und später in das Römische Reich.

Die Griechen und die Kultur des Weins

Für die Griechen war Wein weit mehr als ein Getränk. Er war Bestandteil religiöser Rituale und Ausdruck gesellschaftlicher Kultur.

Der Gott Dionysos symbolisierte die Verbindung von Wein, Fruchtbarkeit und Lebensfreude. Das gemeinsame Trinken von Wein war Teil philosophischer Gespräche, religiöser Zeremonien und gesellschaftlicher Zusammenkünfte.

Bereits die Griechen entwickelten zahlreiche Methoden zur Lagerung und zum Transport von Wein. Amphoren dienten nicht nur als Behälter, sondern machten Wein auch zu einem wichtigen Handelsgut.

Die Römer als Wegbereiter Europas

Mit der Expansion des Römischen Reiches verbreitete sich der Weinbau in weiten Teilen Europas. Die Römer brachten Reben in zahlreiche Regionen:

- Bordeaux
- Burgund
- Rhône-Tal
- Mosel
- Rheingau
- Donaugebiet
- Schweiz

Sie entwickelten Anbaumethoden, verbesserten Kellereitechniken und etablierten Wein als alltägliches Getränk.

Viele heutige Spitzenlagen wurden bereits von römischen Siedlern erkannt und genutzt. Die Mosel beispielsweise gehörte schon vor fast zweitausend Jahren zu den renommierten Weinbaugebieten des Römischen Reiches.

Klöster als Bewahrer des Weinwissens

Nach dem Zerfall des Römischen Reiches gingen viele technische Kenntnisse verloren. Der Weinbau blieb jedoch durch die Klöster erhalten.

Benediktiner und Zisterzienser bewirtschafteten große Weinflächen und führten über Generationen detaillierte Beobachtungen durch. Sie bemerkten, dass bestimmte Weinberge regelmäßig bessere Weine hervorbrachten als andere.

Diese Beobachtungen waren die Geburtsstunde des modernen Terroir-Gedankens.

Insbesondere im Burgund entwickelten die Mönche eine erstaunlich präzise Kenntnis einzelner Weinlagen. Viele der heute berühmten Grand-Cru-Lagen wurden bereits im Mittelalter als außergewöhnlich erkannt.

Die Reblauskatastrophe

Im 19. Jahrhundert wurde der europäische Weinbau beinahe vernichtet.

Mit Pflanzenimporten gelangte aus Amerika die Reblaus nach Europa. Dieses kleine Insekt befällt die Wurzeln europäischer Rebstöcke und führt zu deren Absterben.

Innerhalb weniger Jahrzehnte wurden nahezu alle großen Weinregionen Europas schwer geschädigt.

Die Rettung kam ebenfalls aus Amerika.

Amerikanische Reben waren gegen die Reblaus weitgehend resistent. Seitdem werden europäische Edelreben auf amerikanische Wurzelunterlagen gepfropft.

Fast jede moderne Weinrebe Europas beruht heute auf dieser Kombination.

2. Die Weinrebe

Die Pflanze hinter dem Wein

Fast alle bedeutenden Qualitätsweine der Welt stammen von einer einzigen Pflanzenart:

Vitis vinifera

Innerhalb dieser Art existieren Tausende verschiedene Rebsorten. Jede Sorte besitzt eigene Eigenschaften bezüglich:

- Reifezeit
- Säuregehalt
- Zuckerbildung
- Aromatik
- Tanninstruktur
- Ertrag

Diese genetischen Eigenschaften legen den Rahmen fest, innerhalb dessen sich später der Charakter eines Weines entwickelt.

Man könnte sagen:

Die Rebsorte liefert das Vokabular eines Weines. Das Terroir formt daraus den Dialekt.

Der Jahreszyklus der Rebe

Die Weinrebe folgt einem klaren jährlichen Rhythmus.

Winterruhe

Im Winter ruht die Pflanze.

Der Winzer führt in dieser Zeit den Rebschnitt durch. Dabei wird festgelegt, wie viele Triebe im kommenden Jahr wachsen dürfen.

Austrieb

Im Frühling beginnen die Knospen zu wachsen.

Jetzt entscheidet Frost oftmals über Erfolg oder Misserfolg eines Jahrgangs.

Spätfröste können erhebliche Schäden verursachen.

Blüte

Im Frühsommer blühen die Reben.

Die Qualität der Blüte beeinflusst direkt die spätere Erntemenge.

Fruchtentwicklung

Während des Sommers entwickeln sich die Beeren.

Zucker steigt an.

Säure nimmt langsam ab.

Reifephase

Mit Beginn der sogenannten Veraison beginnen die Beeren ihre Farbe zu verändern.

Die Trauben reifen nun intensiv.

Aromen entwickeln sich.

Gerbstoffe werden weicher.

Lese

Der optimale Erntezeitpunkt ist eine der wichtigsten Entscheidungen im Weinbau.

Zu früh gelesene Trauben liefern:

- hohe Säure
- wenig Aroma
- wenig Zucker

Zu spät gelesene Trauben können liefern:

- hohen Alkohol
- geringe Frische
- Überreife

Die Kunst besteht darin, den idealen Moment zu finden.

3. Terroir – Die Seele des Weines

Was bedeutet Terroir wirklich?

Kaum ein Begriff wird in der Weinwelt häufiger verwendet und gleichzeitig häufiger missverstanden. Viele Menschen glauben, Terroir bedeute lediglich Boden. Tatsächlich umfasst Terroir das gesamte natürliche Umfeld eines Weinbergs. Dazu gehören:

- Klima
- Sonneneinstrahlung
- Temperatur
- Niederschläge
- Wind
- Boden
- Höhenlage
- Hangneigung
- Wasserhaushalt
- Mikroklima

Terroir beschreibt die Gesamtheit aller Faktoren, die an einem bestimmten Ort auf die Rebe einwirken.

Warum Terroir so wichtig ist

Die gleiche Rebsorte kann an unterschiedlichen Standorten völlig unterschiedliche Weine hervorbringen. Ein hervorragendes Beispiel ist Chardonnay.

Im kühlen Chablis:

- hohe Säure
- Zitrusfrucht
- straffe Struktur
- mineralischer Eindruck

Im Napa Valley:

- tropische Frucht
- höherer Alkohol
- cremige Textur
- kräftiger Körper

Die Rebsorte ist identisch. Der Ort ist verschieden. Das Ergebnis sind zwei völlig unterschiedliche Weine.

Das Zusammenspiel der Faktoren

Kein einzelner Faktor bestimmt allein den Charakter eines Weines.

Ein kalkreicher Boden führt nicht automatisch zu einem bestimmten Geschmack.

Ein warmes Klima garantiert nicht automatisch einen kräftigen Wein.

Erst das Zusammenspiel aller Faktoren erzeugt den späteren Charakter. Deshalb sprechen Winzer oft davon, dass große Weine „Ausdruck eines Ortes“ sind.

4. Klima als entscheidender Einflussfaktor

Wenn man alle Faktoren des Terroirs gewichten müsste, wäre das Klima vermutlich der bedeutendste. Klima beeinflusst:

- Reifegeschwindigkeit
- Zuckerbildung
- Säureerhalt
- Aromenausprägung
- Ertrag
- Krankheitsdruck

Im kühlen Klima reifen Trauben langsamer. Dadurch entstehen häufig:

- höhere Säure
- niedrigere Alkoholwerte
- feinere Frucht
- größere Eleganz

In warmen Regionen entwickeln sich dagegen:

- mehr Zucker
- höherer Alkohol
- reifere Fruchtaromen
- kräftigerer Körper

Die besten Weinregionen der Welt befinden sich häufig an einer Grenze zwischen ausreichender Reife und ausreichender Frische.

Genau dort entstehen die spannendsten Weine.

5. Weinbau im modernen Qualitätsweinbau

Der moderne Qualitätsweinbau verfolgt ein Ziel: Nicht maximale Menge, sondern maximale Qualität.

Das bedeutet oft das genaue Gegenteil industrieller Landwirtschaft. Ein Spitzenwinzer versucht nicht möglichst viele Trauben zu ernten. Er versucht möglichst ausgewogene und vollständig ausgereifte Trauben zu erzeugen. Dazu nutzt er zahlreiche Maßnahmen:

Rebschnitt

Der Rebschnitt kontrolliert die zukünftige Ertragsmenge. Je weniger Augen nach dem Winter verbleiben, desto geringer ist meist der spätere Ertrag.

Laubarbeit

Die Blätter steuern die Photosynthese. Durch gezielte Laubarbeit wird das Mikroklima innerhalb der Reben reguliert. Dadurch verbessert sich:

- Belüftung
- Sonneneinstrahlung
- Gesundheit der Trauben

Ertragsreduktion

Viele Spitzenbetriebe entfernen im Sommer einen Teil der Trauben. Ziel ist nicht mehr Menge, sondern höhere Qualität. Die verbleibenden Trauben erhalten mehr Energie der Pflanze.

Alte Reben

Alte Rebstöcke besitzen oft tiefere Wurzelsysteme. Sie reagieren stabiler auf Trockenheit und erschließen Wasserreserven aus tieferen Bodenschichten. Viele der weltweit begehrtesten Weine stammen deshalb aus alten Rebanlagen.

6. Boden, Geologie und Wasserhaushalt

Das Fundament des Weinbergs

Wenn Weinliebhaber über große Weinlagen sprechen, fällt häufig der Satz: „Man schmeckt den Boden.“ Diese Aussage ist zwar vereinfacht, enthält aber einen wahren Kern. Der Boden prägt den Wein nicht dadurch, dass Kalk direkt nach Kalk oder Schiefer direkt nach Schiefer schmeckt. Sein Einfluss wirkt vielmehr indirekt über Wasserhaushalt, Temperatur, Wurzelentwicklung und Nährstoffversorgung.

Ein Weinberg ist ein komplexes Ökosystem. Die Rebe muss Wasser aufnehmen, Nährstoffe erschließen und gleichzeitig ausreichend Stress erfahren, um hochwertige Trauben hervorzubringen. Genau hier kommt dem Boden eine zentrale Rolle zu.

Die Bedeutung der Wurzeln

Rebstöcke gehören zu den tief wurzelnden Kulturpflanzen.

Während viele landwirtschaftliche Nutzpflanzen ihre Nährstoffe vor allem aus den oberen Bodenschichten beziehen, können Weinreben ihre Wurzeln mehrere Meter tief in den Untergrund treiben. In einigen alten Weinbergen wurden Wurzeln in Tiefen von über zehn Metern nachgewiesen.

Tiefwurzelnende Reben besitzen mehrere Vorteile:

- bessere Wasserversorgung während Trockenperioden
- größere Widerstandsfähigkeit gegenüber Klimaschwankungen
- gleichmäßigere Reifeentwicklung
- besserer Zugang zu verschiedenen Mineral- und Nährstoffschichten

Aus diesem Grund gelten alte Reben häufig als besonders wertvoll.

Kalkböden

Kalk gehört zu den bekanntesten Weinbauböden der Welt.

Man findet ihn unter anderem in:

- Burgund
- Champagne

- Chablis
- Loire
- Teilen Deutschlands
- Teilen Österreichs

Kalkböden besitzen eine gute Fähigkeit zur Wasserspeicherung und sorgen häufig für eine gleichmäßige Wasserversorgung der Reben.

Viele berühmte Chardonnay-Weine wachsen auf kalkreichen Böden. Oft werden diese Weine als:

- präzise
- straff
- elegant
- mineralisch

beschrieben.

Ob der Kalk direkt für diese Aromatik verantwortlich ist oder ob die Wirkung über Wasserhaushalt und Wurzelentwicklung entsteht, ist wissenschaftlich noch Gegenstand intensiver Diskussionen.

Schieferböden

Schiefer prägt zahlreiche Weinberge entlang der Mosel.

Seine Eigenschaften sind für den Weinbau besonders interessant:

- gute Drainage
- Wärmespeicherung
- tiefe Durchwurzelbarkeit

Tagsüber speichern die dunklen Schieferplatten Sonnenwärme und geben sie nachts wieder ab. Dadurch profitieren die Reben besonders in kühlen Klimazonen.

Mosel-Rieslinge zeigen oft:

- hohe Säure
- Zitrusfrucht
- Leichtigkeit
- große Präzision

Viele Verkoster verbinden diese Weine mit einer charakteristischen Mineralität.

Kies- und Schotterböden

In Bordeaux spielen Kiesböden eine entscheidende Rolle.

Besonders das Médoc am linken Ufer der Gironde ist dafür berühmt.

Diese Böden:

- erwärmen sich schnell
- speichern Wärme
- entwässern hervorragend

Cabernet Sauvignon profitiert von diesen Bedingungen außerordentlich.

Die spätreifende Rebsorte kann hier zuverlässig ausreifen und entwickelt ihre typischen Eigenschaften:

- Cassis
- Struktur

- Tannin
- Lagerfähigkeit

Ton- und Lehmböden

Ton besitzt eine hohe Wasserspeicherkapazität. Besonders in trockenen Regionen kann dies ein großer Vorteil sein. Merlot gedeiht häufig hervorragend auf tonreichen Böden. Viele Pomerol-Weine verdanken ihre charakteristische Fülle und Weichheit den dortigen Tonböden. Typische Eigenschaften:

- kraftvollere Struktur
- dunklere Frucht
- voller Körper

Vulkanische Böden

Vulkanböden zählen zu den spektakulärsten Weinbaustandorten der Welt. Bekannte Beispiele:

- Ätna (Sizilien)
- Santorini (Griechenland)
- Soave (Italien)
- Teile Kaliforniens

Diese Böden sind oft mineralreich und besitzen hervorragende Drainageeigenschaften. Weine von Vulkanböden werden häufig beschrieben als:

- rauchig
- komplex
- salzig wirkend
- präzise

Wasser als Schlüsselfaktor

Wasser ist neben Sonnenlicht die wichtigste Ressource der Rebe.

Zu wenig Wasser führt zu:

- Trockenstress
- Ertragseinbußen
- verlangsamter Reife

Zu viel Wasser kann jedoch ebenfalls problematisch sein:

- starkes Wachstum
- geringere Aromenkonzentration
- höhere Krankheitsanfälligkeit

Die besten Weinberge befinden sich oft in einem Bereich moderaten Wasserstress. Die Rebe erhält genügend Wasser zum Überleben, muss jedoch aktiv danach suchen.

Dieser leichte Stress fördert häufig Qualität und Konzentration.

7. Das Klima und seine Auswirkungen auf den Wein

Klima als Motor der Reife

Während der Boden das Fundament bildet, bestimmt das Klima den Entwicklungsrhythmus der Rebe. Die Sonne liefert die Energie für die Photosynthese. Dabei entsteht Zucker, der später in Alkohol umgewandelt wird. Gleichzeitig beeinflusst das Klima:

- Säureerhalt
- Aromenbildung
- Reifegeschwindigkeit
- Krankheitsdruck
- Ertragsmenge

Keine andere natürliche Einflussgröße prägt den Wein so stark wie das Klima.

Makroklima, Mesoklima und Mikroklima

Weinbau arbeitet mit mehreren Klimaebenen.

Makroklima

Das großräumige Klima einer Region. Beispiele:

- mediterranes Klima der Toskana
- ozeanisches Klima von Bordeaux
- kontinentales Klima Deutschlands

Mesoklima

Das Klima eines einzelnen Weinbergs oder Tals.

Zum Beispiel kann ein geschütztes Tal deutlich wärmer sein als die umliegende Region.

Mikroklima

Das unmittelbare Umfeld der Trauben. Einzelne Laubwände, Mauern oder Steinflächen können das Mikroklima erheblich beeinflussen.

Kühles Klima

Kühle Weinregionen befinden sich oft nahe der nördlichen Grenzen des Weinbaus.

Beispiele:

- Mosel
- Champagne
- Chablis
- Teile Burgunds
- Schweizer Höhenlagen

Charakteristisch sind:

- hohe Säure
- moderate Alkoholwerte
- längere Reife
- feine Fruchtaromen

Diese Weine wirken häufig:

- elegant
- präzise
- frisch

Warmes Klima

Warme Regionen ermöglichen eine schnellere Reife.

Beispiele:

- Sizilien
- Andalusien
- Napa Valley
- Paso Robles

Typische Eigenschaften:

- höhere Alkoholwerte
- reifere Frucht
- vollerer Körper
- weichere Säure

Weine wirken oft:

- großzügig
- kraftvoll
- opulent

Warum Temperatur nicht alles erklärt

Zwei Regionen können ähnliche Durchschnittstemperaturen besitzen und dennoch völlig unterschiedliche Weine hervorbringen.

Entscheidend sind auch:

- Tagesverlauf
- Nachtabkühlung
- Wind
- Luftfeuchtigkeit
- Niederschläge

Besonders wichtig sind kühle Nächte. Sie helfen der Rebe, Säure zu bewahren und eine langsamere Reife zu ermöglichen.

Viele Spitzenregionen profitieren genau von diesem Wechselspiel zwischen warmen Tagen und kühlen Nächten.

Der Einfluss des Meeres

Zahlreiche Spitzenweinregionen liegen in Küstennähe.

Beispiele:

- Bordeaux
- Sonoma
- Rías Baixas
- Teile der Toskana

Das Meer wirkt als Temperaturregulator. Es:

- mildert Hitze
- reduziert Frostgefahr
- verlängert die Vegetationsperiode

Dadurch entstehen oft besonders ausgewogene Weine.

8. Die wichtigsten weißen Rebsorten der Welt

Die Bedeutung weißer Rebsorten

Weisse Rebsorten machen weltweit einen bedeutenden Teil der Rebfläche aus und liefern eine enorme Bandbreite an Weinstilen.

Sie reichen von:

- kochentrocken
- mineralisch
- frisch

bis hin zu:

- opulent
- holzbetont
- edelsüß

Weisse Rebsorten reagieren häufig besonders sensibel auf Klima und Terroir und eignen sich deshalb hervorragend, um regionale Unterschiede zu demonstrieren.

Riesling

Riesling gilt unter Fachleuten als eine der nobelsten weissen Rebsorten überhaupt.

Seine große Stärke liegt in der Verbindung von:

- hoher Säure
- feiner Aromatik
- außergewöhnlicher Lagerfähigkeit

Junge Rieslinge zeigen oft:

- Zitrone
- Limette
- grünen Apfel
- Pfirsich

Mit zunehmender Reife entstehen:

- Honig
- Wachs
- Kräuter
- Petrolnoten

Kaum eine andere Rebsorte kann die Herkunft so präzise widerspiegeln.

Chardonnay

Chardonnay ist die berühmteste weisse Rebsorte der Welt.

Der Grund liegt in ihrer Vielseitigkeit.

Sie besitzt kein extrem dominantes Eigenaroma und reagiert deshalb stark auf:

- Klima
- Boden
- Ausbauweise

In Chablis zeigt Chardonnay:

- Zitrus
- Frische
- Straffheit

Im Burgund:

- Komplexität
- Tiefe
- Struktur

In Kalifornien:

- tropische Frucht
- Cremigkeit
- Vanille
- Fülle

Kaum eine andere Rebsorte eignet sich besser, um den Einfluss von Terroir und Kellerarbeit zu demonstrieren.

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc besitzt eine der markantesten Aromatiken der Weinwelt.

Typische Eindrücke:

- Stachelbeere
- Grapefruit
- Limette
- Kräuter
- grüne Paprika

In kühlen Regionen dominieren häufig frische und kräuterige Noten.

In wärmeren Regionen treten eher tropische Fruchtaromen in den Vordergrund.

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner ist die Identität Österreichs.

Die Sorte verbindet:

- Frische
- Würze
- Struktur
- Lagerfähigkeit

Charakteristisch ist die berühmte Pfeffernote, die viele Weine zeigen.

Vom einfachen Schankwein bis zum großen Lagenwein deckt Grüner Veltliner eine enorme Stilbreite ab.

Chenin Blanc

Chenin Blanc gehört zu den unterschätztesten Rebsorten der Welt.

Besonders in der Loire entstehen daraus:

- trockene Weine
- Süßweine
- Schaumweine

Die Rebsorte verbindet hohe Säure mit bemerkenswerter Vielseitigkeit.

9. Die wichtigsten roten Rebsorten der Welt

Die Rolle roter Rebsorten

Rotwein entsteht durch den Kontakt zwischen Saft und Schalen.

Daraus stammen:

- Farbe
- Tannine
- zahlreiche Aromastoffe

Rote Rebsorten unterscheiden sich oft besonders stark hinsichtlich ihrer Tanninstruktur und Alterungsfähigkeit.

Pinot Noir

Pinot Noir gilt als eine der anspruchsvollsten Rebsorten der Welt.

Die Sorte besitzt:

- dünne Schalen
- geringe Erträge
- hohe Sensibilität gegenüber Klima

Gerade deshalb kann sie Terroir außerordentlich präzise abbilden.

Typische Aromen:

- Kirsche
- Himbeere
- Erdbeere
- Veilchen

Gereifte Exemplare zeigen oft:

- Pilze
- Waldboden
- Trüffel

Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon wird häufig als König der Rotweinsorten bezeichnet.

Die Sorte reift spät und benötigt ausreichend Wärme.

Dafür liefert sie:

- Struktur
- Konzentration
- Tannine
- außergewöhnliche Lagerfähigkeit

Typische Aromen:

- Cassis
- schwarze Johannisbeere
- Zedernholz
- Tabak

Cabernet bildet das Rückgrat vieler großer Bordeauxweine und zahlreicher Spitzenweine Kaliforniens.

Merlot

Merlot wird oft als der zugänglichere Bruder des Cabernet Sauvignon beschrieben.

Er besitzt:

- weichere Tannine
- rundere Frucht
- frühere Trinkreife

Typische Noten:

- Pflaume
- Brombeere
- Schokolade

Nebbiolo

Nebbiolo ist das Herz des Piemont.

Die Besonderheit liegt in einem scheinbaren Widerspruch: trotz relativ heller Farbe entstehen Weine mit enormer Kraft und gewaltigem Lagerpotenzial.

Typisch:

- Rose
- Teer
- Veilchen
- Tabak
- hohe Säure
- intensive Tannine

Barolo und Barbaresco zählen zu den großen Klassikern der Weinwelt.

10. Die Kunst der Weinbereitung

Der Übergang vom Weinberg in den Keller

Der Keller kann die Qualität der Trauben nicht beliebig verbessern.

Ein alter Winzerspruch lautet: „Großer Wein entsteht im Weinberg.“

Die Aufgabe des Kellermeisters besteht darin, die Qualität der Trauben möglichst präzise zu bewahren.

Die Lese

Die Ernte ist einer der wichtigsten Momente des Jahres.

Sie entscheidet über das Gleichgewicht zwischen:

- Zucker
- Säure
- Aromareife
- Tanninreife

Moderne Betriebe kombinieren dabei Laboranalysen mit sensorischen Verkostungen der Trauben.

Die alkoholische Gärung

Die Gärung ist das Herzstück der Weinherstellung.

Hefen verwandeln Zucker in:

- Alkohol
- Kohlendioxid
- Wärme

Dabei entstehen zusätzlich zahlreiche Aromastoffe.

Die Temperaturkontrolle beeinflusst das Ergebnis erheblich.

Kühle Gärung fördert:

- Frucht
- Frische
- Primäraromen

Wärmere Gärung fördert:

- Struktur
- Extraktion
- Komplexität

Ausbaugefäße

Die Wahl des Behälters beeinflusst den Wein erheblich.

Edelstahltank

Eigenschaften:

- neutral
- luftdicht
- fruchtbetont

Ideal für:

- Riesling
- Sauvignon Blanc

Beton

Eigenschaften:

- temperaturstabil
- neutrale Aromatik
- sanfte Mikrooxidation

Holzfass

Eigenschaften:

- Sauerstoffaustausch
- zusätzliche Aromen
- Texturentwicklung

Typische Holzaromen:

- Vanille
- Toast
- Rauch
- Gewürze

Die Philosophie moderner Weinbereitung

Die Weinwelt hat sich in den letzten Jahrzehnten stark verändert.

Während früher häufig möglichst intensive Kellertechniken eingesetzt wurden, möchten heute viele Spitzenweingüter den Charakter des Weinbergs stärker in den Vordergrund stellen.

Dieser Ansatz wird oft als:

- terroirorientiert
- minimalinvasiv
- herkunftsbetont

beschrieben.

Die moderne Spitzenweinwelt verfolgt zunehmend das Ziel, nicht den Kellermeister, sondern den Ursprungsort des Weines sprechen zu lassen.

11. Die Rotweinherstellung

Wie Farbe, Struktur und Tiefe entstehen

Die Herstellung von Rotwein unterscheidet sich grundlegend von der Weißweinbereitung. Während bei Weißwein der Saft möglichst schnell von den Schalen getrennt wird, bleiben bei Rotwein die festen Bestandteile der Traube während der Gärung bewusst im Kontakt mit dem Most.

Die Schalen enthalten die Farbstoffe (Anthocyane), einen großen Teil der Aromavorstufen sowie die Tannine. Ohne diesen Kontakt gäbe es keinen klassischen Rotwein.

Deshalb lautet eine der wichtigsten Erkenntnisse der Weinbereitung:

Nicht der Saft macht den Rotwein rot, sondern die Schalen.

Die Lese

Die Herstellung eines großen Rotweins beginnt lange vor der Gärung.

Bei Rotwein ist nicht nur die Zuckerreife entscheidend. Ebenso wichtig sind:

- Phenolische Reife
- Tanninreife
- Aromatische Reife

Unreife Kerne und Schalen können zu bitteren, grünen und harten Tanninen führen.

Deshalb warten viele Spitzenbetriebe länger mit der Lese als Weißweinproduzenten.

Entrappen und Quetschen

Nach der Ernte werden die Beeren meist vom Stielgerüst getrennt. Dieser Vorgang wird Entrappen genannt.

Anschließend werden die Beeren leicht angequetscht. Dadurch entsteht die sogenannte Maische:

- Beerenschalen
- Fruchtfleisch
- Kerne
- Saft

Die Maische bildet die Grundlage der Rotweingärung.

Kaltmazeration

Viele hochwertige Rotweine durchlaufen vor der eigentlichen Gärung eine Phase der Kaltmazeration.

Dabei wird die Maische für einige Tage kühl gehalten.

Ziele:

- schonende Aromaextraktion
- intensivere Fruchtaromatik
- weichere Tanninstruktur

Besonders Pinot Noir profitiert häufig von diesem Verfahren.

Die alkoholische Gärung

Mit Beginn der Gärung wandeln Hefen Zucker in Alkohol um. Gleichzeitig entsteht Kohlendioxid. Dieses Gas drückt die Schalen an die Oberfläche des Gärbehälters. Dort bildet sich der sogenannte Tresterhut. Da die wertvollen Inhaltsstoffe in den Schalen sitzen, muss der Kontakt zwischen Wein und Schalen aktiv gefördert werden.

Remontage und Pigeage

Zwei klassische Methoden dienen dazu:

Remontage

Der gärende Wein wird unten aus dem Tank entnommen und über den Tresterhut gepumpt. Dies verbessert:

- Farbextraktion
- Aromaextraktion
- Tanninextraktion

Pigeage

Vor allem im Burgund traditionell. Der Tresterhut wird manuell oder mechanisch nach unten gedrückt. Die Methode gilt als besonders schonend.

Extraktion

Während der Gärung werden aus den Schalen gewonnen:

- Farbe
- Tannine
- Aromastoffe

Je länger der Kontakt dauert, desto intensiver werden diese Eigenschaften.

Deshalb zeigen verschiedene Weinstile große Unterschiede.

Ein leichter Pinot Noir wird oftmals deutlich kürzer extrahiert als ein Barolo oder Cabernet Sauvignon.

Pressen

Nach Abschluss der Gärung wird der Wein von den festen Bestandteilen getrennt.

Dabei entstehen zwei Weinfraktionen:

Vorlaufwein

Läuft ohne Druck ab. Gilt meist als die feinste Fraktion.

Presswein

Entsteht durch mechanisches Pressen. Enthält mehr:

- Farbe
- Tannine
- Struktur

Je nach Stil wird ein Teil des Pressweins später wieder zugesetzt.

Malolaktische Gärung

Fast alle Rotweine durchlaufen anschließend die malolaktische Gärung.

Hierbei wird scharfe Apfelsäure durch Milchsäurebakterien in weichere Milchsäure umgewandelt.

Die Wirkung:

- weichere Säure
- rundere Textur
- größere Stabilität

Dies ist einer der Gründe, warum Rotweine oft harmonischer und runder wirken als junge Weißweine.

Ausbau und Reifung

Nach der Gärung beginnt die eigentliche Veredelung.

Der Wein kann reifen in:

- Edelstahltanks
- Betontanks
- großen Holzfässern
- Barriques

Während dieser Zeit stabilisiert sich die Struktur.

Tannine werden harmonischer und die Aromen gewinnen an Komplexität.

12. Die Weißweinherstellung

Die Kunst, Frische und Präzision zu bewahren

Während Rotwein häufig von Extraktion und Struktur lebt, steht bei Weißwein meist die Bewahrung von Frische, Säure und Aromatik im Mittelpunkt.

Die Herstellung ist deshalb häufig deutlich reduktiver, was bedeutet, dass Sauerstoffkontakte möglichst begrenzt werden.

Ziel ist es, die feinen Frucht- und Blütenaromen der Trauben zu erhalten.

Die Lese

Bei Weißwein wird häufig etwas früher gelesen als bei Rotwein.

Der Grund:

Frische und Säure sollen erhalten bleiben.

Ein zu später Erntezeitpunkt kann führen zu:

- geringer Frische
- hohem Alkohol
- schwerfälligen Weinen

Insbesondere bei Sauvignon Blanc oder Riesling spielt der Erntezeitpunkt eine entscheidende Rolle.

Pressen

Unmittelbar nach der Ernte werden die Trauben meist gepresst.

Dabei wird der Saft von:

- Schalen
- Kernen
- Stielen

getrennt.

Dies ist der wichtigste Unterschied zur Rotweinproduktion.

Mostklärung

Der frisch gepresste Saft enthält zahlreiche Trubstoffe. Vor der Gärung wird er geklärt. Dadurch erhält der Winzer mehr Kontrolle über den späteren Stil. Die Menge verbleibender Trubstoffe beeinflusst:

- Aromatik
- Textur
- Komplexität

Temperaturkontrollierte Gärung

Viele Weißweine vergären bei relativ niedrigen Temperaturen. Typischerweise zwischen 12 und 20 °C. Dies fördert:

- Fruchtaromen
- Frische
- Präzision

Besonders Riesling und Sauvignon Blanc profitieren von einer kühlen Vergärung.

Ausbau auf der Feinhefe

Nach der Gärung kann der Wein auf seiner Feinhefe verbleiben. Dieses Verfahren wird häufig als „Sur Lie“ bezeichnet. Die Hefezellen zerfallen langsam und geben Stoffe an den Wein ab.

Dadurch entstehen:

- Cremigkeit
- Komplexität
- längerer Abgang

Bekannt ist diese Methode besonders bei:

- Burgunderweinen
- Muscadet
- hochwertigem Chardonnay

Malolaktische Gärung bei Weißwein

Nicht jeder Weißwein durchläuft die malolaktische Gärung. Bei aromatischen Sorten wie:

- Riesling
- Sauvignon Blanc

wird sie häufig vermieden.

Bei Chardonnay wird sie dagegen oft bewusst eingesetzt. Dadurch entstehen die bekannten Aromen von:

- Butter
- Sahne
- Brioche

Viele berühmte Burgunderweine verdanken diesem Prozess einen Teil ihres Charakters.

Ausbaugefäße

Weißwein kann in unterschiedlichen Behältern reifen.

Edelstahl

Betont Frische und Frucht. Typisch für:

- Riesling
- Sauvignon Blanc

Holz

Fördert Struktur und Komplexität. Typisch für:

- Chardonnay
- Chenin Blanc

Beton

Liegt stilistisch oft zwischen Edelstahl und Holz.

13. Roséwein

Mehr als nur ein Sommerwein

Roséwein leidet häufig unter dem Vorurteil, ein einfacher, süßer Sommerwein zu sein. Tatsächlich gehören viele Rosés zu den anspruchsvollsten und präzisesten Weinen überhaupt. Hochwertiger Rosé verlangt großes Fingerspitzengefühl, da bereits wenige Stunden Schalenkontakt den Charakter deutlich verändern können.

Wie Rosé entsteht

Rosé wird fast immer aus roten Trauben erzeugt. Die helle Farbe entsteht dadurch, dass die Schalen nur kurze Zeit mit dem Most in Kontakt bleiben. Dieser Zeitraum kann reichen von:

- wenigen Stunden
- bis etwa einem Tag

Danach wird der Most gepresst.

Farbspektrum

Rosé kann unterschiedliche Farben besitzen:

- Zwiebelschale
- Lachsrosa
- Himbeerrosa
- Kräftiges Pink

Die Farbe sagt wenig über die Qualität aus.

Sie spiegelt vor allem Dauer und Intensität des Schalenkontakts wider.

Herstellungsverfahren

Direkte Pressung

Sehr kurze Kontaktzeit. Ergebnis:

- helle Farbe
- Eleganz
- Frische

Typisch für Provence-Rosé.

Kurze Maischestandzeit

Längerer Kontakt mit den Schalen. Ergebnis:

- intensivere Farbe
- kräftigere Frucht
- mehr Körper

Aromatik

Typische Roséaromen:

- Erdbeere
- Himbeere
- rote Johannisbeere
- Wassermelone
- Zitrusfrüchte

Viele hochwertige Rosés besitzen zusätzlich:

- Kräuterwürze
- Mineralität
- salzige Noten

Die Provence als Vorbild

Die Provence gilt als Referenzregion für Roséwein. Hier entstehen Weine, die nicht auf Süße setzen, sondern auf:

- Frische
- Balance
- Eleganz
- Gastronomietauglichkeit

Sie haben das weltweite Bild hochwertigen Roséweins entscheidend geprägt.

14. Schaumwein

Die Kunst der zweiten Gärung

Schaumweine gehören zu den technisch anspruchsvollsten Weinen der Welt.

Ihr charakteristisches Merkmal ist Kohlensäure, die nicht künstlich zugesetzt wird, sondern durch eine zweite Gärung entsteht.

Die Qualität eines Schaumweins hängt maßgeblich von Herstellungsverfahren, Reifezeit und Grundwein ab.

Die traditionelle Methode

Diese Methode wurde in der Champagne perfektioniert. Sie gilt als hochwertigstes Herstellungsverfahren. Nach der ersten Gärung wird dem Wein eine Mischung aus:

- Hefe
- Zucker

zugesetzt.

Anschließend erfolgt eine zweite Gärung direkt in der Flasche. Die dabei entstehende Kohlensäure kann nicht entweichen und bleibt im Wein gelöst.

Hefelager

Nach der zweiten Gärung reift der Wein oft über Jahre auf der Hefe. Dabei entstehen charakteristische Aromen von:

- Brioche
- Brotkruste
- Toast
- Nüssen

Diese Entwicklung gehört zu den entscheidenden Qualitätsmerkmalen großer Schaumweine.

Champagne

Die bedeutendste Schaumweinregion der Welt. Wichtige Rebsorten:

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Pinot Meunier

Die Kombination aus kühlem Klima und langer Hefereife sorgt für:

- feine Perlage
- hohe Säure
- außergewöhnliche Eleganz

Cava

Spaniens berühmtester Qualitätsschaumwein. Wird ebenfalls nach der traditionellen Methode hergestellt. Typische Sorten:

- Macabeo
- Xarel·lo
- Parellada

Franciacorta

Italiens Spitzen-Schaumweinregion. Die Herstellung orientiert sich stark an der Champagne.

Franciacorta gilt als einer der hochwertigsten Schaumweine Italiens.

Tankgärung

Bei der Tankgärung findet die zweite Gärung in großen Drucktanks statt. Diese Methode ist wirtschaftlicher und bewahrt primäre Fruchtaromen. Typisches Beispiel:

- Prosecco

Die Weine zeigen oft:

- frische Frucht
- Leichtigkeit
- unkomplizierten Trinkfluss

15. Süßwein

Die edelste Form der Konzentration

Süßwein gehört zu den traditionsreichsten und zugleich missverstandenen Kategorien der Weinwelt.

Viele Konsumenten verbinden Süße automatisch mit Einfachheit. Tatsächlich zählen zahlreiche Süßweine zu den komplexesten und langlebigsten Weinen überhaupt.

Der Schlüssel liegt im Gleichgewicht von:

- Süße
- Säure
- Aromatik

Große Süßweine wirken niemals nur süß. Sie besitzen stets ausreichend Frische und Struktur.

Wie Süße entsteht

Die natürliche Süße stammt aus Restzucker. Dieser bleibt im Wein erhalten, wenn nicht der gesamte Zucker vergoren wird. Dafür gibt es verschiedene Methoden.

Spätlese

Die Trauben bleiben länger am Stock. Dadurch steigt die Zuckerkonzentration. Es entstehen:

- reichhaltigere Aromen
- mehr Süße
- größere Komplexität

Edelfäule (*Botrytis cinerea*)

Unter bestimmten Bedingungen befällt ein Pilz die Beeren. Er durchlöchert die Schale und führt zu Wasserverlust. Dadurch konzentrieren sich:

- Zucker
- Säure
- Aromen

Berühmte Weine dieser Kategorie:

- Sauternes
- Tokaj
- Trockenbeerenauslese

Eiswein

Die Trauben bleiben bis in den Winter am Rebstock. Erst im gefrorenen Zustand werden sie geerntet und gepresst. Das Wasser bleibt als Eis zurück. Konzentriert werden:

- Zucker
- Säure
- Aromen

Eisweine verbinden oft enorme Süße mit außergewöhnlicher Frische.

Getrocknete Trauben

Die Trauben werden nach der Ernte getrocknet. Dadurch verdunstet Wasser. Zurück bleibt ein hochkonzentrierter Most. Berühmte Beispiele:

- Amarone (teilweise trocken ausgebaut)
- Recioto
- Passito-Weine

Warum große Süßweine so langlebig sind

Hohe Zuckerwerte wirken konservierend. In Verbindung mit hoher Säure können große Süßweine Jahrzehnte oder sogar Jahrhunderte reifen. Mit zunehmendem Alter entwickeln sich komplexe Aromen von:

- Honig
- Karamell
- Trockenfrüchten
- Gewürzen
- Tee
- Nüssen

Diese Entwicklung macht hochwertige Süßweine zu den faszinierendsten Weinen der Welt. Ein großer Süßwein zeigt eindrucksvoll, dass Süße und Eleganz keine Gegensätze sein müssen, sondern sich gegenseitig verstärken können.

16. Holzfassausbau und die Reifung im Fass

Warum manche Weine nach Vanille, Toast und Gewürzen schmecken

Viele Weinliebhaber erinnern sich an ihren ersten Kontakt mit einem im Holzfass ausgebauten Wein. Oft fallen dabei Aromen auf, die scheinbar nichts mit Trauben zu tun haben: Vanille, Kokos, Kaffee, Rauch, Schokolade oder geröstetes Brot.

Diese Aromen stammen nicht aus der Rebsorte, sondern aus dem Ausbau im Holzfass.

Der Fassausbau gehört zu den wichtigsten Werkzeugen des Winzers. Richtig eingesetzt kann er die Komplexität, Struktur und Lagerfähigkeit eines Weines deutlich erhöhen. Falsch eingesetzt kann er jedoch die Herkunft und den Charakter eines Weines überdecken.

Die Kunst besteht daher darin, das Holz als ergänzendes Element zu nutzen und nicht als dominanten Geschmacksgeber.

Die Geschichte des Holzfasses

Die Römer verwendeten zunächst Amphoren aus Ton für Transport und Lagerung. Erst später erkannten sie die Vorteile von Holzfässern:

- robust
- transportfähig
- reparierbar
- leicht herzustellen

Im Laufe der Jahrhunderte stellte man fest, dass Holz nicht nur ein Behälter ist, sondern den Wein aktiv beeinflusst.

Heute ist der Ausbau im Eichenfass ein zentrales Element vieler großer Weine.

Warum gerade Eiche?

Eichenholz besitzt ideale Eigenschaften für den Weinbau. Es ist:

- stabil
- relativ dicht
- langlebig
- aromatisch

Vor allem erlaubt Eiche einen sehr langsamen Sauerstoffaustausch.

Dieser Prozess wird als Mikrooxidation bezeichnet.

Der Einfluss von Sauerstoff

Ein Wein im Edelstahltank ist nahezu vollständig von Sauerstoff abgeschirmt.

Im Holzfass gelangt dagegen eine winzige Menge Sauerstoff in den Wein.

Diese kontrollierte Oxidation bewirkt:

- weichere Tannine
- größere Harmonie
- komplexere Aromatik
- bessere Lagerfähigkeit

Besonders bei Rotweinen ist dieser Effekt von großer Bedeutung.

Französische und amerikanische Eiche

Nicht jede Eiche verhält sich gleich.

Französische Eiche

Französische Eiche gilt als die klassischste Fassart. Sie liefert häufig:

- dezente Vanille
- feine Gewürznoten
- Zedernholz
- elegante Struktur

Viele Spitzenweine aus Bordeaux und Burgund verwenden französische Eiche.

Amerikanische Eiche

Amerikanische Eiche besitzt oft ein intensiveres Aromaprofil. Typische Noten:

- Kokos
- Vanille
- Süßholz
- Gewürze

Sie wird traditionell häufig in Spanien eingesetzt, besonders in Rioja.

Das Barrique

Das bekannteste Holzfass der Weinwelt ist das Barrique.

Ein Standard-Barrique fasst etwa 225 Liter. Durch sein relativ kleines Volumen besitzt es ein großes Verhältnis von Holzoberfläche zu Weinvolumen. Dadurch wird der Holzeinfluss besonders intensiv.

Barriques können dem Wein verleihen:

- Struktur
- Komplexität
- Tiefe
- Lagerpotenzial

Neues und gebrauchtes Holz

Neue Fässer besitzen den stärksten Einfluss.

Mit jedem weiteren Einsatz nimmt die aromatische Wirkung ab.

Ein neues Fass liefert deutlich mehr:

- Vanille
- Toast
- Gewürze

als ein bereits mehrfach verwendetes Fass.

Viele Spitzenweingüter kombinieren daher:

- neue Fässer
- zweitbelegte Fässer
- ältere Fässer

um ein ausgewogenes Ergebnis zu erzielen.

Toasting des Holzes

Vor dem Bau eines Fasses werden die Holzdauben über Feuer erhitzt.

Dieser Vorgang wird Toasting genannt.

Je nach Intensität entstehen unterschiedliche Aromen:

Leichtes Toasting

- Gewürze
- dezente Röstaromen

Mittleres Toasting

- Vanille
- Karamell
- Nüsse

Starkes Toasting

- Kaffee
- Rauch
- Schokolade
- Toast

Welche Weine profitieren vom Fass?

Nicht jede Rebsorte benötigt Holz.

Besonders geeignet sind:

Weißweine

- Chardonnay
- Chenin Blanc
- Weißburgunder

Rotweine

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Syrah
- Sangiovese
- Tempranillo

Ein feiner Mosel-Riesling würde durch intensiven Holzeinsatz oft mehr verlieren als gewinnen.

Ein großer Cabernet Sauvignon kann dagegen erheblich profitieren.

17. Flaschenverschlüsse: Kork, Schraubverschluss und Champagnerkorken

Warum der Verschluss mehr ist als nur ein Stopfen

Der Verschluss einer Weinflasche wirkt auf den ersten Blick nebensächlich. Tatsächlich beeinflusst er jedoch, wie viel Sauerstoff in die Flasche gelangt, wie sich der Wein entwickelt und wie zuverlässig er vor Fehlentwicklungen geschützt bleibt. Ein guter Verschluss muss den Wein abdichten, ihn vor zu schneller Oxidation bewahren und gleichzeitig – je nach Weinstil – eine kontrollierte Reifung ermöglichen.

Die Frage „Kork oder Schraubverschluss?“ ist deshalb keine reine Qualitätsfrage. Beide Systeme können hochwertige Weine zuverlässig verschließen. Entscheidend ist, welcher Stil erzeugt werden soll: ein frischer, primärfruchtiger Wein für den frühen Genuss oder ein lagerfähiger Wein, der sich über Jahre langsam entwickeln darf.

Naturkork

Naturkork wird aus der Rinde der Korceiche gewonnen und ist der klassische Weinverschluss. Seine besondere Eigenschaft liegt in der Elastizität und in einer sehr geringen, aber vorhandenen Sauerstoffdurchlässigkeit. Dieser minimale Sauerstoffkontakt kann bei lagerfähigen Weinen erwünscht sein, weil er die langsame Reifung unterstützt.

Bei Rotweinen mit Tannin kann Naturkork helfen, die Gerbstoffe über Jahre weicher und harmonischer erscheinen zu lassen. Auch hochwertige Weißweine und Süßweine können unter Kork komplexe Reife aromen entwickeln: Honig, Nüsse, Wachs, Tabak, Leder oder getrocknete Früchte.

Der Nachteil des Naturkorks ist seine natürliche Variabilität. Einzelne Korken können fehlerhaft sein und den Wein mit einem muffigen Ton nach nassem Karton, Keller oder modrigem Holz beeinträchtigen. Dieser sogenannte Korkfehler wird häufig mit TCA in Verbindung gebracht. Außerdem kann ein Korken bei falscher Lagerung austrocknen und undicht werden.

Weine mit Naturkork werden traditionell liegend gelagert, damit der Korken feucht bleibt und seine Dichtigkeit behält. Wichtig sind außerdem konstante, kühle Temperaturen, Dunkelheit und möglichst wenig Erschütterung.

Schraubverschluss

Der Schraubverschluss hat sich in vielen Weinländern stark etabliert. Er schützt den Wein sehr zuverlässig vor äußerem Sauerstoffeinfluss, ist geschmacksneutral, einfach zu öffnen und verhindert Korkfehler. Besonders bei jungen Weißweinen, Rosés und fruchtbetonten Rotweinen kann er die Frische und Primäraromatik sehr gut bewahren.

Ein Schraubverschluss bedeutet nicht automatisch einfache Qualität. Zahlreiche seriöse Produzenten nutzen ihn bewusst, weil er eine sehr konstante Flaschenentwicklung ermöglicht. Der Wein zeigt dadurch häufig klarere Frucht, weniger Oxidation und weniger Flaschenunterschiede als unter Naturkork.

Für sehr lange Reifezeiten wird der Schraubverschluss unterschiedlich bewertet. Moderne Varianten können mit unterschiedlichen Dichtungen ausgestattet werden, die den Sauerstoffeintrag stärker oder schwächer begrenzen. Allgemein reifen Weine unter Schraubverschluss langsamer und bewahren länger Frische, können aber weniger klassische oxidative Reifearomen entwickeln als unter Naturkork.

Flaschen mit Schraubverschluss müssen nicht zwingend liegend gelagert werden, da kein Korken feucht gehalten werden muss. Für hochwertige Weine bleiben dennoch kühle, dunkle und konstante Lagerbedingungen entscheidend.

Auswirkungen auf Aroma und Reifung

Der wichtigste Unterschied zwischen den Verschlüssen liegt im Umgang mit Sauerstoff. Sauerstoff ist für Wein zugleich notwendig und gefährlich. In kleinstmengen kann er Reifung, Tanninabrundung und aromatische Komplexität fördern. In zu großer Menge führt er zu Oxidation: Der Wein wirkt müde, verliert Frucht und zeigt Noten von Apfelmus, Sherry, Nuss oder braunem Obst.

Unter Naturkork entwickeln sich Weine oft etwas schneller und zeigen bei guter Lagerung mehr klassische Reifearomen. Unter Schraubverschluss bleiben Frucht, Frische und sortentypische Aromen häufig länger erhalten. Deshalb eignet sich der Schraubverschluss besonders gut für Weine, deren Stärke in Klarheit, Frucht und früher Trinkfreude liegt.

Bei hochwertigen Lagerweinen ist nicht allein der Verschluss entscheidend. Rebsorte, Säure, Tannin, Zucker, Alkohol, Extrakt, Schwefelmanagement, Abfüllqualität und Lagerbedingungen bestimmen gemeinsam, ob ein Wein über Jahre gewinnt oder lediglich älter wird.

Champagner- und Schaumweinverschlüsse

Schaumweine stellen besondere Anforderungen an den Verschluss, da in der Flasche hoher Druck herrscht. Während der traditionellen Flaschengärung wird die Flasche häufig zunächst mit einem Kronkorken verschlossen. Dieser hält dem Druck stand und ermöglicht eine sichere Reife auf der Hefe.

Nach dem Degorgieren erhält Champagner meist den typischen pilzförmigen Korken. Dieser besteht häufig aus mehreren Teilen: einem agglomerierten Korkkörper und Naturkorkscheiben am unteren Ende. Eine Drahtagraffe sichert den Korken zusätzlich gegen den Flaschendruck.

Bei Champagner geht es nicht nur um Abdichtung, sondern auch um den Erhalt der Kohlensäure. Eine geöffnete Flasche verliert Druck und Perlage relativ schnell. Deshalb sollte Schaumwein nach dem Öffnen möglichst zügig getrunken oder mit einem geeigneten Schaumweinverschluss kurzfristig im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Praktische Orientierung

Naturkork eignet sich besonders für Weine mit Reifepotenzial und klassischer Lagerentwicklung.

Schraubverschluss bewahrt Frische, Frucht und aromatische Klarheit besonders zuverlässig.

Ein Schraubverschluss ist kein Hinweis auf geringe Qualität.

Weine mit Naturkork sollten liegend gelagert werden.

Weine mit Schraubverschluss können auch stehend gelagert werden.

Für jede langfristige Lagerung bleiben Temperatur, Lichtschutz und Ruhe wichtiger als die Verschlussart allein.

18. Weinreife und Lagerfähigkeit

Wie sich Wein im Laufe der Zeit verändert

Eine der faszinierendsten Eigenschaften großer Weine ist ihre Fähigkeit, sich über Jahre oder Jahrzehnte hinweg weiterzuentwickeln.

Viele landwirtschaftliche Produkte verlieren nach der Herstellung kontinuierlich an Qualität.

Wein dagegen kann reifen.

Man könnte sagen: Große Weine leben weiter, nachdem sie abgefüllt wurden.

Nicht jeder Wein ist für die Lagerung bestimmt

Die überwiegende Mehrheit aller produzierten Weine wird für den Genuss innerhalb weniger Jahre hergestellt.

Diese Weine sollen:

- frisch
- fruchtig
- zugänglich

sein.

Langfristige Lagerfähigkeit ist ein Merkmal besonders hochwertiger Weine.

Voraussetzungen für Alterung

Ein Wein benötigt bestimmte Eigenschaften, um gut altern zu können.

Wichtige Faktoren sind:

Säure

Säure wirkt wie das Rückgrat eines Weines. Sie sorgt für:

- Frische
- Stabilität
- Haltbarkeit

Tannin

Tannine wirken antioxidativ.

Je höher ihre Qualität und Konzentration, desto größer meist das Reifepotenzial.

Zucker

Hochwertige Süßweine gehören zu den langlebigsten Weinen überhaupt.

Restsüße wirkt konservierend.

Konzentration

Dichte und aromatische Intensität unterstützen die Entwicklung über Jahre hinweg.

Die Entwicklung der Aromen

Junge Weine werden häufig von Primäraromen dominiert.

Typische Beispiele:

- Apfel
- Kirsche
- Himbeere
- Pfirsich

Mit zunehmender Reife treten sekundäre und tertiäre Aromen in den Vordergrund.

Typische Reifearomen bei Weißwein

- Honig
- Wachs
- Kräuter
- Trockenfrüchte
- Nüsse

Typische Reifearomen bei Rotwein

- Leder
- Tabak
- Unterholz
- Trüffel
- Pilze
- Zedernholz

Berühmte lagerfähige Weine

Weißweine

- Riesling
- Chenin Blanc
- hochwertiger Chardonnay

Rotweine

- Cabernet Sauvignon
- Nebbiolo
- Syrah

- Sangiovese
- Pinot Noir

Süßweine

- Sauternes
- Tokaj
- Trockenbeerenauslese
- Eiswein

Die optimale Lagerung

Für eine erfolgreiche Reifung müssen die Bedingungen stimmen.

Idealerweise:

- konstante Temperatur
- geringe Temperaturschwankungen
- Dunkelheit
- ausreichende Luftfeuchtigkeit
- erschütterungsfreie Lagerung

Deshalb gelten traditionelle Weinkeller bis heute als ideale Lagerorte.

19. Professionelle Weinverkostung

Wein bewusst wahrnehmen und beschreiben

Das Verkosten von Wein ist weit mehr als das bloße Trinken.

Die professionelle Verkostung verfolgt das Ziel, die Eigenschaften eines Weines systematisch zu analysieren und zu bewerten.

Dabei geht es nicht darum, möglichst viele exotische Aromen zu erraten.

Viel wichtiger ist es, Struktur, Balance und Herkunft zu erkennen.

Das professionelle Verkostungsschema

Internationale Weinakademien und Sommelierverbände nutzen ähnliche Methoden.

Die Verkostung erfolgt in fünf Schritten:

1. Sehen
2. Riechen
3. Schmecken
4. Bewerten
5. Schlussfolgerungen ziehen

Die visuelle Analyse

Der erste Eindruck entsteht durch das Auge. Beurteilt werden:

- Farbe
- Intensität
- Klarheit

- Viskosität

Was die Farbe verrät

Bei Weißwein:

- blassgelb → häufig jung und frisch
- goldgelb → meist reifer oder stärker ausgebaut

Bei Rotwein:

- violett → jung
- rubinrot → reif
- ziegelrot → gereift

Die Nase des Weines

Die Nase liefert oft mehr Informationen als der Geschmack. Beim Riechen unterscheidet man drei Aromengruppen.

Primäraromen

Sie stammen direkt aus der Rebsorte. Beispiele:

- Apfel
- Zitrus
- Himbeere
- Rose

Sekundäraromen

Entstehen während der Weinbereitung. Beispiele:

- Butter
- Hefe
- Brioche
- Joghurt

Tertiäraromen

Entwickeln sich während der Reifung. Beispiele:

- Leder
- Honig
- Pilze
- Trüffel
- Tabak

Die Geschmacksanalyse

Im Mund werden beurteilt:

- **Süße:** Wie viel Restzucker besitzt der Wein?
- **Säure:** Wie frisch wirkt der Wein?
- **Alkohol:** Wie stark ist die wärmende Wirkung?
- **Körper:** Wie schwer wirkt der Wein im Mund?
- **Tannin:** Wie stark trocknet der Wein das Zahnfleisch aus?
- **Abgang:** Wie lange bleiben die Eindrücke nach dem Schlucken erhalten?

Qualitätsbeurteilung

Professionelle Verkoster bewerten insbesondere:

- **Balance:** Sind alle Elemente harmonisch?
- **Konzentration:** Wie intensiv sind die Aromen?
- **Komplexität:** Wie vielfältig ist das Aromenspektrum?
- **Länge:** Wie lange bleibt der Eindruck bestehen?
- **Typizität:** Entspricht der Wein seiner Herkunft und Rebsorte?

20. Die großen Weinländer Europas und Kaliforniens

Ein Überblick über die wichtigsten Stilrichtungen

Die bedeutenden Weinregionen Europas und Kaliforniens unterscheiden sich nicht nur durch Klima und Rebsorten, sondern auch durch ihre Weinphilosophie.

Jede Region versteht Wein auf ihre eigene Weise. Diese Unterschiede sind das Ergebnis von:

- Geschichte
- Kultur
- Geografie
- Klima
- Tradition

Frankreich

Frankreich gilt als historische Referenz des Qualitätsweinbaus.

Im Mittelpunkt steht die Herkunft.

Franzosen sprechen häufig zuerst über die Region und erst danach über die Rebsorte.

Ein Burgunder wird oft als „Meursault“ oder „Volnay“ bezeichnet und nicht als Chardonnay oder Pinot Noir.

Die Region steht über der Rebsorte.

Italien

Italien ist das Land der Vielfalt.

Kein anderes bedeutendes Weinland besitzt eine vergleichbare Anzahl regionaler Rebsorten.

Während Frankreich stark auf etablierte Appellationen setzt, lebt Italien von seiner regionalen Identität.

Fast jede Provinz besitzt eigene Traditionen und Rebsorten.

Spanien

Spanien verbindet Tradition mit einem oft warmen Klima.

Viele spanische Spitzenweine zeichnen sich aus durch:

- Reife Frucht
- kräftige Struktur
- Fassausbau
- Lagerfähigkeit

Rioja und Ribera del Duero gehören zu den bekanntesten Regionen der Welt.

Deutschland

Deutschland ist weltweit besonders für Riesling bekannt.

Das relativ kühle Klima bringt Weine hervor, die häufig zeigen:

- hohe Säure
- Eleganz
- Präzision
- Lagerfähigkeit

Österreich

Österreich besitzt eine ausgeprägte Herkunftskultur.

Im Mittelpunkt stehen:

- Grüner Veltliner
- Riesling
- Blaufränkisch

Klarheit, Präzision und Herkunftstypizität gelten als wichtige Merkmale.

Schweiz

Die Schweiz produziert vergleichsweise wenig Wein, besitzt jedoch eine enorme Vielfalt.

Die Kombination aus:

- Alpen
- Seen
- Höhenlagen
- lokalen Rebsorten

schafft einzigartige Bedingungen.

Viele Schweizer Spitzenweine werden außerhalb des Landes kaum exportiert.

Kalifornien

Kalifornien repräsentiert die Neue Welt.

Hier stehen häufig im Mittelpunkt:

- Rebsorte
- Produzent
- Weinberg

Das Klima bietet oft optimale Bedingungen für die Reife.

Gleichzeitig sorgt der Pazifik für überraschend kühle Mikroklimata.

Diese Vielfalt macht Kalifornien zu einer der spannendsten Weinregionen der Welt.

21. Frankreich – Die Referenz der Weinwelt

Warum Frankreich als Maßstab gilt

Kaum ein Land hat die moderne Weinwelt stärker geprägt als Frankreich.

Viele Begriffe, die heute selbstverständlich erscheinen, stammen ursprünglich aus dem französischen Weinbau:

- Terroir

- Appellation
- Cru
- Château
- Sommelier

Frankreich gilt bis heute als Referenz für zahlreiche Rebsorten und Weinstile.

Wer Cabernet Sauvignon verstehen möchte, blickt nach Bordeaux.

Wer Pinot Noir oder Chardonnay verstehen möchte, blickt nach Burgund.

Wer Schaumwein verstehen möchte, blickt in die Champagne.

Frankreich ist deshalb weniger ein einzelnes Weinland als vielmehr eine Sammlung unterschiedlicher Weinwelten.

Das französische Appellationssystem

Ein zentrales Merkmal Frankreichs ist die starke Betonung der Herkunft.

Die Grundidee lautet:

Nicht die Rebsorte macht den Wein berühmt, sondern der Ort.

Das Appellationssystem definiert:

- geografische Herkunft
- erlaubte Rebsorten
- Anbaumethoden
- Qualitätsanforderungen

Dadurch soll die regionale Identität bewahrt werden.

Die großen Weinregionen Frankreichs

Die bedeutendsten Regionen sind:

- **Bordeaux:** Die Heimat großer Cuvées aus Cabernet Sauvignon und Merlot.
- **Burgund:** Das Zentrum von Pinot Noir und Chardonnay.
- **Champagne:** Die berühmteste Schaumweinregion der Welt.
- **Rhône:** Die Heimat großer Syrah- und Grenache-Weine.
- **Loire:** Eine der vielseitigsten Regionen Frankreichs.
- **Elsass:** Berühmt für sortenreine Weißweine.
- **Provence:** Weltweit prägend für hochwertigen Rosé.
- **Languedoc-Roussillon:** Frankreichs größte Weinregion mit enormer stilistischer Vielfalt.

Frankreichs Einfluss auf die Weinwelt

Viele der heute weltweit angebauten Rebsorten stammen aus Frankreich oder wurden dort perfektioniert. Dazu gehören:

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Sauvignon Blanc
- Chardonnay
- Pinot Noir
- Syrah

Deshalb bleibt Frankreich auch im 21. Jahrhundert eines der wichtigsten Bezugssysteme der internationalen Weinkultur.

Im nächsten Kapitel folgt die ausführliche Behandlung von **Bordeaux und Burgund**, den beiden einflussreichsten Weinregionen Frankreichs.

22. Bordeaux

Die Hauptstadt des Rotweins

Wenn es eine Weinregion gibt, die den modernen Rotwein geprägt hat, dann ist es Bordeaux. Kaum eine andere Region hat einen vergleichbaren Einfluss auf die internationale Weinwelt ausgeübt. Die berühmten Bordeaux-Weine dienten weltweit als Vorbild für unzählige Weinregionen, von Kalifornien bis Chile und Australien.

Bordeaux liegt im Südwesten Frankreichs am Atlantik. Die Region wird von den Flüssen Garonne und Dordogne durchzogen, die sich zur Gironde vereinigen. Diese Gewässer beeinflussen das Klima erheblich und schützen die Reben teilweise vor extremen Temperaturschwankungen.

Das Klima ist überwiegend maritim geprägt. Die Nähe zum Atlantik sorgt für milde Winter, warme Sommer und ausreichend Niederschläge. Dadurch entstehen günstige Bedingungen für die langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben.

Die Idee der Assemblage

Im Gegensatz zu Burgund setzt Bordeaux traditionell nicht auf eine einzige dominante Rebsorte, sondern auf die Kunst der Assemblage, also des Verschnitts mehrerer Sorten.

Die wichtigsten roten Rebsorten sind:

- Cabernet Sauvignon
- Merlot
- Cabernet Franc
- Petit Verdot
- Malbec

Jede Rebsorte erfüllt dabei eine bestimmte Funktion.

Cabernet Sauvignon liefert:

- Struktur
- Tannin
- Lagerfähigkeit

Merlot bringt:

- Frucht
- Fülle
- Geschmeidigkeit

Cabernet Franc sorgt für:

- Würze
- Frische
- Eleganz

Der Kellermeister kombiniert diese Eigenschaften zu einem möglichst harmonischen Gesamtbild.

Das linke Ufer

Westlich der Gironde liegt das sogenannte linke Ufer. Hier dominieren kiesreiche Böden, die sich hervorragend für Cabernet Sauvignon eignen.

Bekannte Appellationen:

- Pauillac
- Saint-Julien
- Saint-Estèphe
- Margaux

Die Weine des linken Ufers gelten oft als:

- kraftvoll
- strukturiert
- langlebig
- tanninreich

Viele der berühmtesten Châteaux der Welt befinden sich hier:

- Château Lafite Rothschild
- Château Latour
- Château Mouton Rothschild
- Château Margaux

Diese Weine besitzen häufig ein Reifepotenzial von mehreren Jahrzehnten.

Das rechte Ufer

Östlich der Gironde befindet sich das rechte Ufer. Hier dominieren ton- und kalkreiche Böden, auf denen Merlot besonders gut gedeiht.

Die bekanntesten Gebiete sind:

- Saint-Émilion
- Pomerol

Die Weine wirken häufig:

- weicher
- runder
- üppiger
- früher zugänglich

Der legendäre Château Pétrus basiert fast vollständig auf Merlot und gilt als einer der begehrtesten Weine der Welt.

Weißweine aus Bordeaux

Obwohl Bordeaux vor allem für Rotwein bekannt ist, stammen auch hervorragende Weißweine aus der Region.

Wichtige Sorten:

- Sauvignon Blanc
- Sémillon
- Muscadelle

Die Weine zeigen oft:

- Zitrusfrucht
- Kräuterwürze
- Eleganz

- Lagerfähigkeit

Sauternes

Im Süden der Region entsteht einer der berühmtesten Süßweine der Welt.

Die Mergel der Flüsse Ciron und Garonne fördern regelmäßig die Bildung von Nebel und später Sonnenschein. Dadurch entwickelt sich die sogenannte Edelfäule.

Diese konzentriert:

- Zucker
- Säure
- Aromen

Die Weine zeigen:

- Honig
- Aprikose
- Trockenfrüchte
- Safran

Die Verbindung von intensiver Süße und lebendiger Säure macht Sauternes einzigartig.

23. Burgund

Die Herrschaft der Lage

Wenn Bordeaux die Kunst des Verschnitts repräsentiert, steht Burgund für die Perfektion einer einzigen Rebsorte an einem bestimmten Ort.

Burgund gilt als die Region, in der das Terroir-Konzept vermutlich am konsequentesten gelebt wird. Hier dominiert die Vorstellung: Gleiche Rebsorte, anderer Weinberg, anderer Wein.

Eine Region der Präzision

Burgund erstreckt sich von Chablis im Norden bis zum Mâconnais im Süden.

Die wichtigsten Rebsorten sind:

- **Chardonnay** - für die Weißweine
- **Pinot Noir** - für die Rotweine

Andere Sorten spielen nur eine untergeordnete Rolle.

Chardonnay im Burgund

Chardonnay erreicht im Burgund eine Ausdruckstiefe, die viele Experten als Referenz betrachten.

Im Norden, in Chablis, entstehen meist:

- straffe
- mineralische
- säurebetonte Weine

Weiter südlich, etwa in Meursault oder Puligny-Montrachet, entwickeln sich Weine mit:

- größerem Körper
- komplexer Struktur

- hohem Lagerpotenzial

Diese Unterschiede entstehen oft auf wenigen Kilometern Entfernung.

Pinot Noir im Burgund

Pinot Noir zeigt hier seine vielleicht feinste Form.

Die Weine sind meist geprägt von:

- roter Frucht
- Eleganz
- Finesse
- Komplexität

Typische Aromen:

- Kirsche
- Himbeere
- Veilchen
- Waldboden

Anders als viele kraftvolle Rotweine beeindrucken große Burgunder weniger durch Konzentration als durch Präzision und Tiefe.

Die Klassifikation

Burgund besitzt eine einzigartige Hierarchie.

Regionalweine

Bourgogne

Village-Weine

Beispielsweise:

- Gevrey-Chambertin
- Volnay
- Meursault

Premier Cru

Besonders hochwertige Einzelweinberge.

Grand Cru

Die prestigeträchtigsten Lagen der Region.

Grand-Cru-Weinberge machen nur einen winzigen Teil der Gesamtfläche aus, genießen jedoch Weltruf.

Warum Burgund so faszinierend ist

Im Burgund kann ein Unterschied von wenigen hundert Metern im Weinberg bereits zu deutlich unterschiedlichen Weinen führen.

Für viele Weinliebhaber verkörpert Burgund daher das Ideal des Terroirs.

Der Wein soll nicht den Winzer oder die Technik ausdrücken, sondern den Charakter eines konkreten Ortes.

24. Champagne und Loire

Zwei der vielseitigsten Regionen Frankreichs

Frankreich besitzt zahlreiche bedeutende Regionen, doch Champagne und Loire zeigen besonders eindrucksvoll, wie unterschiedlich Wein sein kann.

Die Champagne

Die Heimat des berühmtesten Schaumweins

Die Champagne liegt nordöstlich von Paris und gehört zu den kühlssten bedeutenden Weinregionen Europas.

Die Bedingungen erscheinen auf den ersten Blick beinahe grenzwertig für den Weinbau:

- kurze Vegetationsperiode
- kühle Temperaturen
- hohe Säure

Gerade diese Eigenschaften bilden jedoch die Grundlage für außergewöhnliche Schaumweine.

Die Rebsorten der Champagne

Drei Sorten dominieren:

Chardonnay

Bringt Eleganz und Frische.

Pinot Noir

Liefert Struktur und Kraft.

Pinot Meunier

Trägt Frucht und Zugänglichkeit bei.

Die traditionelle Flaschengärung

Champagner entsteht durch eine zweite Gärung in der Flasche.

Während der langen Hefelagerung entwickeln sich Aromen von:

- Brioche
- Toast
- Nüssen
- Gebäck

Diese Kombination aus Frische, Säure und Komplexität macht Champagne einzigartig.

Die Loire

Der Fluss der Vielfalt

Die Loire ist die längste Weinregion Frankreichs.

Sie zieht sich über mehrere Hundert Kilometer und verbindet sehr unterschiedliche Klimazonen.

Dadurch entstehen zahlreiche Weinstile.

Sauvignon Blanc

Besonders berühmt sind:

- Sancerre
- Pouilly-Fumé

Hier zeigt Sauvignon Blanc oft:

- Zitrus
- Stachelbeere
- Kräuter
- Feuerstein

Chenin Blanc

Eine der vielseitigsten weißen Rebsorten der Welt.

Sie kann erzeugen:

- trockene Weine
- Süßweine
- Schaumweine

Typisch sind:

- Apfel
- Honig
- Wachs
- hohe Säure

Cabernet Franc

In Chinon und Bourgueil entstehen charaktervolle Rotweine aus Cabernet Franc.

Sie zeigen oft:

- rote Früchte
- Kräuter
- Frische
- moderate Tannine

25. Italien

Das Land der Vielfalt

Italien ist eines der faszinierendsten Weinländer der Welt. Während Frankreich stark durch wenige klassische Rebsorten geprägt wird, besitzt Italien eine außergewöhnliche Vielfalt.

Mehrere Hundert autochthone Rebsorten werden bis heute kultiviert.

Jede Region besitzt ihre eigene Geschichte, ihre eigenen Traditionen und oft auch ihre eigenen Rebsorten.

Dadurch gleicht Italien einer Sammlung vieler kleiner Weinwelten.

Die Geografie Italiens

Italien erstreckt sich von den Alpen bis nach Sizilien.

Dadurch existieren enorme Unterschiede hinsichtlich:

- Klima
- Niederschlag
- Höhenlage

- Böden

Ein Wein aus Südtirol kann beinahe alpin wirken, während ein Wein aus Sizilien bereits mediterranen Charakter besitzt.

Die Bedeutung regionaler Identität

Anders als in vielen Ländern steht häufig nicht die Rebsorte im Mittelpunkt, sondern die Region.

Beispiele:

- Barolo
- Chianti
- Amarone

Diese Namen beschreiben nicht nur einen Wein, sondern oft eine ganze Kultur.

Piemont

Das Piemont liegt am Fuß der Alpen im Nordwesten Italiens.

Es gilt als eine der prestigeträchtigsten Weinregionen Europas.

Nebbiolo

Die große Rebsorte des Piemont.

Sie erzeugt:

- Barolo
- Barbaresco

Typisch sind:

- hohe Säure
- starke Tannine
- enorme Lagerfähigkeit

Viele Experten zählen große Barolos zu den langlebigsten Rotweinen der Welt.

Die Toskana

Die Seele Mittelitaliens

Die Toskana gehört zu den bekanntesten Weinregionen der Welt.

Die Landschaft mit ihren Hügeln, Zypressen und historischen Städten prägt das Bild des italienischen Weinbaus wie kaum eine andere Region.

Sangiovese

Die dominierende Rebsorte der Toskana.

Typische Eigenschaften:

- Sauerkirsche
- Kräuter
- hohe Säure
- markantes Tannin

Sangiovese besitzt eine außergewöhnliche Fähigkeit, mediterrane Landschaft und Herkunft auszudrücken.

Chianti

Der wohl bekannteste Wein der Region.

Ein guter Chianti verbindet:

- Frucht
- Frische
- Würze
- Struktur

Dadurch eignet er sich hervorragend als Speisenbegleiter.

Brunello di Montalcino

Brunello wird aus einer lokalen Sangiovese-Variante erzeugt.

Die Weine sind typischerweise:

- konzentrierter
- strukturierter
- langlebiger

als viele Chianti-Weine.

Die Super Tuscans

In den 1970er Jahren entstanden Weine, die bewusst traditionelle Regeln ignorierten.

Internationale Sorten wie:

- Cabernet Sauvignon
- Merlot

wurden mit Sangiovese kombiniert.

Diese Weine wurden später unter dem Begriff „Super Tuscans“ weltberühmt.

Venetien

Vielfalt zwischen Alpen und Adria

Venetien zählt zu den produktivsten und vielseitigsten Weinregionen Italiens.

Hier entstehen:

- Prosecco
- Soave
- Amarone
- Valpolicella

Amarone

Amarone gehört zu den außergewöhnlichsten Weinstilen Italiens.

Vor der Gärung werden die Trauben mehrere Monate getrocknet.

Dabei verlieren sie Wasser.

Zurück bleiben konzentrierte:

- Zucker
- Säuren
- Aromastoffe

Das Ergebnis sind kraftvolle Weine mit:

- dunkler Frucht
- Gewürzen
- Schokolade

- bemerkenswerter Tiefe

Prosecco

Der Gegenpol zu Amarone.

Aus der Rebsorte Glera entstehen frische Schaumweine mit:

- Apfel
- Birne
- Blütennoten

Prosecco zeigt eindrucksvoll, wie unterschiedlich Wein innerhalb einer einzigen Region sein kann.

26. Spanien

Tradition, Sonne und die Kunst der Reifung

Spanien zählt zu den ältesten Weinländern Europas und verfügt über die größte zusammenhängende Rebfläche der Welt. Dennoch unterscheidet sich der spanische Weinbau deutlich von dem Frankreichs oder Italiens.

Während Frankreich häufig von Terroir und Appellationen geprägt wird und Italien von regionalen Rebsorten lebt, verbindet Spanien traditionell Klima, Reife und Fassausbau zu einem unverwechselbaren Stil.

Das Land besitzt enorme klimatische Gegensätze. Von den kühlen, regenreichen Küsten Galiciens bis zu den heißen Ebenen Kastiliens und den mediterranen Regionen Kataloniens reicht eine beeindruckende Vielfalt an Bedingungen.

Diese Vielfalt erklärt, warum Spanien sowohl frische Weißweine als auch einige der kraftvollsten Rotweine Europas hervorbringt.

Die Bedeutung des Klimas

Ein großer Teil Spaniens liegt deutlich südlicher als die meisten französischen und deutschen Weinregionen.

Die Folgen sind:

- hohe Sonneneinstrahlung
- trockene Sommer
- geringe Niederschläge
- lange Reifeperioden

In vielen Regionen stellt nicht die ausreichende Reife das Problem dar, sondern die Bewahrung von Frische und Säure.

Deshalb befinden sich zahlreiche hochwertige Weinberge Spaniens:

- in größeren Höhenlagen
- in Küstenregionen
- in Gebieten mit starken Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht

Tempranillo – Spaniens große Rebsorte

Tempranillo ist die wichtigste rote Qualitätsrebsorte Spaniens.

Der Name leitet sich vom spanischen Wort temprano („früh“) ab, da die Sorte vergleichsweise früh reift.

Typische Eigenschaften:

- Kirsche
- Pflaume
- Tabak
- Leder
- Gewürze

Mit zunehmender Reifung entwickeln sich häufig:

- Zedernholz
- Trockenfrüchte
- Vanille
- Tabak

Die Sorte verbindet Frucht, Struktur und Alterungsfähigkeit und bildet das Rückgrat vieler spanischer Spitzenweine.

Rioja

Rioja ist die bekannteste Weinregion Spaniens.

Die Region liegt entlang des Flusses Ebro und profitiert von einem Zusammenspiel aus:

- Atlantikeinfluss
- Mittelmeerklima
- Höhenlage

Rioja basiert überwiegend auf Tempranillo, häufig ergänzt durch:

- Garnacha
- Graciano
- Mazuelo

Traditionell spielen Holzfass- und Flaschenreife eine zentrale Rolle.

Die bekannten Klassifikationen:

- Crianza
- Reserva
- Gran Reserva

verweisen auf festgelegte Reifezeiten.

Typische Rioja-Weine zeigen:

- rote Früchte
- Vanille
- Leder
- Tabak
- Gewürze

Ribera del Duero

Ribera del Duero gilt vielen als kraftvolleres Gegenstück zu Rioja.

Die Weinberge liegen auf etwa 700 bis 1.000 Metern Höhe.

Tagsüber herrscht intensive Sonneneinstrahlung, nachts kühlt es stark ab.

Diese Bedingungen fördern:

- konzentrierte Frucht
- hohe Säure
- kräftige Tannine

Die Weine wirken oft:

- dichter
- dunkler
- strukturierter

als viele klassische Riojas.

Priorat

Priorat gehört zu den spektakulärsten Weinlandschaften Europas.

Die steilen Hänge bestehen überwiegend aus einem charakteristischen Schiefergestein namens Llicorella.

Die Bedingungen sind extrem:

- geringe Niederschläge
- steinige Böden
- niedrige Erträge

Die Weine zeigen häufig:

- enorme Konzentration
- dunkle Frucht
- Kräuter
- Mineralität
- Kraft

Priorat gehört neben Rioja zu den prestigeträchtigsten Herkunftsbezeichnungen Spaniens.

Rías Baixas

An der atlantischen Nordwestküste Spaniens entsteht eine völlig andere Weinwelt.

Hier dominiert die weiße Rebsorte Albariño.

Der maritime Einfluss sorgt für:

- hohe Säure
- Frische
- moderate Alkoholwerte

Typische Aromen:

- Zitrus
- Pfirsich
- Apfel
- salzige Eindrücke

Albariño gilt heute als einer der großen Weißweine Spaniens.

27. Deutschland

Riesling, Präzision und die Kunst der Balance

Deutschland gehört zu den nördlichsten bedeutenden Weinbauländern der Welt.

Über Jahrhunderte galt hier nicht die Frage, wie möglichst hohe Reife erreicht werden kann, sondern ob die Trauben überhaupt ausreichend reif werden.

Diese Herausforderung hat den Stil deutscher Weine entscheidend geprägt.

Viele deutsche Spitzenweine zeichnen sich aus durch:

- hohe Säure
- moderate Alkoholwerte
- feine Frucht
- besondere Eleganz

Die Bedeutung des Rieslings

Der Riesling ist die große Identitätsrebe Deutschlands.

Kaum eine andere Rebsorte verbindet:

- Terroirausdruck
- Alterungsfähigkeit
- Frische
- Vielseitigkeit

in vergleichbarer Form.

Riesling kann entstehen als:

- trocken
- feinherb
- halbtrocken
- edelsüß

Die Bandbreite reicht von filigranen Kabinett-Weinen bis zu monumentalen Trockenbeerenauslesen.

Die Mosel

Die Mosel gehört zu den spektakulärsten Weinlandschaften Europas.

Die extrem steilen Schieferhänge gehören zu den steilsten Weinbergen der Welt.

Die Bedingungen sind anspruchsvoll:

- manuelle Bewirtschaftung
- schwierige Mechanisierung
- geringe Erträge

Doch genau daraus entstehen einige der feinsten Rieslinge der Welt.

Typisch sind:

- Limette
- grüner Apfel

- Pfirsich
- hohe Säure
- Leichtigkeit

Rheingau

Der Rheingau gilt als historische Kernregion des deutschen Qualitätsweinbaus.

Der Rhein wirkt als Klimaregulator.

Die Weine zeigen häufig:

- etwas mehr Struktur
- mehr Körper
- größere Konzentration

als viele Moselweine.

Pfalz

Die Pfalz gehört zu den wärmsten Regionen Deutschlands.

Dadurch entstehen:

- reifere Frucht
- vollere Weine
- höhere Alkoholwerte

Neben Riesling spielt hier auch der Rotweinbau eine wichtige Rolle.

Baden und Ahr

Baden ist das südlichste deutsche Weinbaugebiet.

Besonders bedeutend:

- Grauburgunder
- Weißburgunder
- Spätburgunder

Die Ahr dagegen ist für ihre herausragenden Pinot-Noir-Weine berühmt und zeigt, welches Potenzial hochwertige Rotweine selbst in kühleren Regionen besitzen.

28. Österreich

Herkunft, Klarheit und Präzision

Österreich hat sich in den vergangenen Jahrzehnten zu einem der angesehensten Weinländer Europas entwickelt.

Die moderne österreichische Weinphilosophie basiert auf:

- Herkunft
- Typizität
- Klarheit
- Qualität

Im Zentrum steht die Idee, regionale Besonderheiten möglichst unverfälscht zum Ausdruck zu bringen.

Grüner Veltliner

Grüner Veltliner ist Österreichs wichtigste Rebsorte.

Sie ist nahezu einzigartig mit dem Land verbunden.

Typische Merkmale:

- grüner Apfel
- Zitrus
- Kräuter
- weiße Pfeffernote

Die Sorte reicht stilistisch von:

- leicht und frisch

bis zu

- komplex
- lagerfähig
- kraftvoll

Wachau

Die Wachau gilt als Österreichs berühmteste Weinregion.

Steile Terrassen entlang der Donau prägen das Landschaftsbild.

Hier entstehen einige der besten:

- Grünen Veltliner
- Rieslinge

der Welt.

Typisch sind:

- Mineralität
- Präzision
- Konzentration
- Langlebigkeit

Kamptal und Kremstal

Diese Regionen zählen zu den modernsten und dynamischsten Herkünften Österreichs.

Das Zusammenspiel von:

- Wärme
- kühlen Nächten
- unterschiedlichen Böden

ermöglicht Weine mit großer Balance.

Burgenland

Das Burgenland bildet den wärmeren Teil des österreichischen Weinbaus.

Hier dominieren:

- Blaufränkisch
- Zweigelt
- internationale Rotweinsorten

Besonders Blaufränkisch gilt als große Zukunftssorte.

Er verbindet:

- Frische
- Würze
- Struktur
- Lagerfähigkeit

Steiermark

Die Steiermark wird häufig als Österreichs Weißweinspezialist bezeichnet.

Berühmt sind:

- Sauvignon Blanc
- Weißburgunder
- Morillon (Chardonnay)

Die Weine zeigen oft:

- intensive Aromatik
- Frische
- Eleganz

29. Die Schweiz

Ein verborgenes Weinparadies

Die Schweiz zählt zu den spannendsten und zugleich am wenigsten bekannten Weinländern Europas.

Der Grund dafür liegt weniger in der Qualität als in der Produktionsmenge.

Der Großteil der Schweizer Weine wird im Inland konsumiert und gelangt nur selten auf internationale Märkte.

Dadurch bleibt vielen Weinliebhabern verborgen, welche Vielfalt hier existiert.

Die Bedeutung der Topografie

Kaum ein europäisches Land besitzt so viele unterschiedliche Mikroklimata auf so engem Raum.

Die Kombination aus:

- Bergen
- Seen
- Tälern
- Höhenlagen

schafft ideale Voraussetzungen für sehr unterschiedliche Weinstile.

Wallis

Das Wallis ist die größte Weinregion der Schweiz.

Die Landschaft wird geprägt von:

- steilen Hängen
- trockenen Bedingungen
- alpinem Klima

Hier entstehen charaktervolle Weine aus:

- Petite Arvine
- Cornalin
- Syrah
- Pinot Noir

Petite Arvine gilt als eine der bedeutendsten autochthonen Weißweinsorten Europas.

Waadt

Die Region Waadt erstreckt sich entlang des Genfersees.

Besonders berühmt ist das Gebiet Lavaux.

Die steilen Terrassen profitieren von drei Sonnenquellen:

- direkte Sonneneinstrahlung
- Reflexion durch den See
- Wärmespeicherung in den Terrassenmauern

Die wichtigste Rebsorte ist Chasselas.

Sie gilt als vergleichsweise zurückhaltend und zeigt den Einfluss des Terroirs besonders deutlich.

Tessin

Das Tessin wird stark vom Mittelmeerklima beeinflusst.

Hier dominiert Merlot.

Die Weine verbinden:

- Frucht
- Würze
- Struktur
- Eleganz

Tessiner Merlot zeigt eindrucksvoll, wie unterschiedlich dieselbe Rebsorte in verschiedenen Regionen interpretiert werden kann.

Die Bündner Herrschaft

Die Bündner Herrschaft liegt im nördlichen Teil des Kantons Graubünden und umfasst vor allem die Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans. Trotz ihrer vergleichsweise kleinen Rebfläche zählt sie zu den renommiertesten Weinlandschaften der Schweiz.

Die Rebberge liegen meist auf rund 500 bis 600 Metern über Meer an den Hängen des Churer Rheintals. Kalkreiche, teils schiefrige Böden, gute Drainage und das föhngeprägte Klima sorgen

für eine lange, gleichmäßige Reife. Der Föhn trocknet die Trauben nach Niederschlägen ab und unterstützt die Aromenkonzentration.

Besonders wichtig ist Pinot Noir, in der Deutschschweiz häufig Blauburgunder genannt. Die Sorte findet hier Bedingungen, die an das Burgund erinnern: kühle Nächte, warme Herbsttage, kalkhaltige Böden und kleinräumige Unterschiede zwischen den Gemeinden. Deshalb wird die Region oft als „Burgund der Schweiz“ bezeichnet.

Typische Eigenschaften der Weine sind:

- feine rote Frucht wie Kirsche, Himbeere und rote Johannisbeere
- elegante Säure und mittlerer Körper
- seidige, präzise Tanninstruktur
- Würze, florale Noten und gelegentlich ein mineralischer Eindruck
- hohe Finesse statt bloßer Kraft

Neben Pinot Noir werden auch weiße Sorten wie Riesling-Sylvaner, Chardonnay, Pinot Gris, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc und Completer angebaut. Completer gilt als historische Bündner Spezialität und liefert charaktvolle, säurebetonte Weißweine mit guter Lagerfähigkeit.

Die besten Weine der Bündner Herrschaft zeigen, dass Schweizer Weinbau nicht nur von alpiner Frische lebt, sondern auch große Eleganz, Tiefe und internationale Klasse erreichen kann.

Weine am Zürichsee

Der Zürichsee prägt eine der traditionsreichsten Weinlandschaften der Deutschschweiz. Die Rebberge liegen an beiden Seeseiten auf Hanglagen, die vom ausgleichenden Einfluss des Wassers profitieren. Der See speichert Wärme, mildert Temperaturschwankungen und unterstützt eine gleichmäßige Reife der Trauben.

Besonders charakteristisch ist Räuschling, eine historische Zürcher Weißweinspezialität mit lebendiger Säure, Zitrusnoten, schlanker Struktur und oft leicht mineralischer Frische. Daneben spielen Pinot Noir beziehungsweise Blauburgunder sowie Riesling-Sylvaner eine wichtige Rolle. Die Weine vom Zürichsee wirken meist frisch, präzise, elegant und eher filigran als kraftvoll.

Thurgau und Bodensee

Der Thurgau gehört zur Deutschschweiz und ist eng mit dem Bodensee und dem Rhein verbunden. Das milde, ausgeglichene Klima profitiert vom Wassereinfluss; Moränenböden, sandig-lehmige Strukturen und kalkhaltige Partien sorgen für unterschiedliche Ausdrucksformen.

Weißweine aus dem Thurgau sind häufig aromatisch, frisch und zugänglich. Eine besondere Rolle spielt Müller-Thurgau, in der Schweiz oft Riesling-Sylvaner genannt. Die Sorte wurde von Hermann Müller aus dem Kanton Thurgau gezüchtet und liefert leichte, blumige Weine mit moderater Säure, grüner Apfel- und feiner Muskat- oder Blütenaromatik.

Auch Pinot Noir ist im Thurgau wichtig. Er ergibt am Bodensee meist fruchtbetonte, elegante und nicht zu schwere Rotweine; ambitionierte Produzenten bauen daraus auch strukturierte Varianten im Holzfass aus. Insgesamt stehen Thurgau und Bodensee für zugängliche, frische und feinfruchtige Schweizer Weine mit klarem regionalem Charakter.

30. Kalifornien

Die Erfolgsgeschichte des amerikanischen Weinbaus

Kalifornien ist das bedeutendste Weinbaugebiet der Vereinigten Staaten und einer der wichtigsten Akteure der modernen Weinwelt.

Obwohl die Weinbaugeschichte Kaliforniens deutlich kürzer ist als jene Europas, hat die Region innerhalb weniger Jahrzehnte Weltrang erreicht.

Der Aufstieg Kaliforniens

Den entscheidenden Wendepunkt markierte das sogenannte „Judgement of Paris“ im Jahr 1976.

Bei einer Blindverkostung in Paris wurden kalifornische Weine gegen Spitzenweine aus Bordeaux und Burgund getestet.

Zur Überraschung vieler Experten schnitten die kalifornischen Weine hervorragend ab.

Dieses Ereignis veränderte die Wahrnehmung der internationalen Weinwelt nachhaltig.

Das kalifornische Klima

Auf den ersten Blick erscheint Kalifornien als heißes Weinland.

Tatsächlich ist das Bild wesentlich komplexer.

Der Pazifik wirkt als riesiger Temperaturregulator.

Kühle Nebel und Meeresströmungen sorgen vielerorts für:

- kühle Morgen
- gemäßigte Temperaturen
- lange Reifeperioden

Dadurch entstehen häufig erstaunlich elegante Weine.

Napa Valley

Napa Valley ist die berühmteste Weinregion Kaliforniens.

Die ikonische Rebsorte ist Cabernet Sauvignon.

Typische Eigenschaften:

- Cassis
- dunkle Beeren
- Schokolade
- reife Tannine
- konzentrierte Struktur

Napa-Weine verbinden häufig Reife mit bemerkenswerter Präzision.

Sonoma County

Sonoma gilt als vielfältiger und oft etwas kühler als Napa.

Hier gedeihen:

- Pinot Noir
- Chardonnay
- Cabernet Sauvignon
- Zinfandel

Die Region zeigt besonders eindrucksvoll den Einfluss des Pazifiks.

Russian River Valley

Eine der renommiertesten Pinot-Noir-Regionen der Neuen Welt.

Kühle Nebel dringen täglich vom Pazifik ins Tal ein.

Dadurch entstehen Pinot Noirs mit:

- roter Frucht
- Frische
- Eleganz
- bemerkenswerter Balance

Paso Robles und Central Coast

Diese Regionen stehen für Innovation und Vielfalt.

Dank unterschiedlicher Höhenlagen, Böden und Klimazonen findet man hier nahezu jede bedeutende Rebsorte.

Die Region zeigt exemplarisch, wie flexibel und experimentierfreudig der kalifornische Weinbau geworden ist.

31. Alte Welt und Neue Welt

Zwei Philosophien des Weinbaus

Die Unterscheidung zwischen „Alter Welt“ und „Neuer Welt“ gehört zu den bekanntesten Konzepten der Weinwelt. Obwohl sie heute nicht mehr ganz so trennscharf ist wie früher, hilft sie insbesondere Einsteigern dabei, die unterschiedlichen Denkweisen der Weinregionen besser zu verstehen.

Ursprünglich bezeichnete die Alte Welt die traditionellen Weinländer Europas, während die Neue Welt jene Regionen umfasste, in denen der Weinbau erst mit europäischer Besiedlung entstand.

Die Alte Welt

Zur Alten Welt gehören unter anderem:

- Frankreich
- Italien
- Spanien
- Deutschland
- Österreich
- Schweiz
- Portugal

Der europäische Weinbau entwickelte sich über Jahrtausende und ist eng mit Geschichte, Kultur und regionalen Traditionen verbunden. In vielen europäischen Regionen steht nicht die Rebsorte im Mittelpunkt, sondern die Herkunft.

Ein Franzose bestellt häufig:

- Chablis
- Sancerre
- Barolo
- Chianti

und nicht unbedingt Chardonnay, Sauvignon Blanc oder Sangiovese. Die Herkunft gilt als wichtiger als die Rebsorte.

Charakteristika der Alten Welt

Viele klassische europäische Weine zeigen:

- höhere Säure
- moderaten Alkohol
- stärkere Terroirprägung
- größere Zurückhaltung in der Frucht

Sie werden oft beschrieben als:

- elegant
- präzise
- komplex
- gastronomisch

Im Mittelpunkt steht häufig die Frage: „Woher kommt der Wein?“

Die Neue Welt

Zur Neuen Welt gehören:

- Kalifornien
- Australien
- Neuseeland
- Chile
- Argentinien
- Südafrika

Der Weinbau dieser Regionen entwickelte sich meist erst in den letzten Jahrhunderten. Hier wurde Wein traditionell stärker über die Rebsorte vermarktet. Ein Konsument erkennt sofort:

- Cabernet Sauvignon
- Chardonnay
- Pinot Noir
- Sauvignon Blanc

Charakteristika der Neuen Welt

Viele Weine der Neuen Welt zeigen:

- reifere Frucht
- höheren Alkohol
- weichere Säure
- stärkeren Holzeinsatz

Typische Beschreibungen sind:

- großzügig
- opulent
- fruchtbetont
- zugänglich

Die zentrale Frage lautet häufiger: „Welche Rebsorte ist im Glas?“

Die Grenzen verschwimmen

Heute verschwimmen die Unterschiede zunehmend. Viele europäische Spitzenweingüter arbeiten moderner und internationaler als vor fünfzig Jahren. Gleichzeitig beschäftigen sich Produzenten der Neuen Welt zunehmend intensiv mit:

- Terroir
- Herkunft
- Mikroklima
- Nachhaltigkeit

Ein moderner Pinot Noir aus Sonoma kann heute genauso terroirbetont sein wie ein klassischer Burgunder.

Die Begriffe Alte Welt und Neue Welt beschreiben deshalb heute eher unterschiedliche Traditionen und Denkweisen als feste Kategorien.

32. Klimawandel und die Zukunft des Weinbaus

Die größte Herausforderung des 21. Jahrhunderts

Kaum ein Thema beschäftigt die Weinwelt derzeit stärker als der Klimawandel. Wein reagiert empfindlich auf Temperaturveränderungen, da die Rebe eng an klimatische Bedingungen angepasst ist. Bereits kleine Veränderungen können erhebliche Auswirkungen auf:

- Reifezeit
- Säuregehalt
- Alkohol
- Aromatik
- Erträge

haben.

Frühere Reife

Eine der deutlichsten Veränderungen zeigt sich im Erntezeitpunkt. In vielen Regionen erfolgt die Lese heute deutlich früher als noch vor wenigen Jahrzehnten. Die höheren Temperaturen führen zu:

- schnellerer Zuckerbildung
- früherer physiologischer Reife
- höheren Alkoholwerten

Für manche Regionen bedeutet dies zunächst Vorteile. Kühlere Gebiete wie England oder Teile Belgiens profitieren teilweise sogar von den wärmeren Bedingungen.

Verlust von Säure

Mit zunehmender Reife nimmt der natürliche Säuregehalt der Trauben ab. Dadurch können Weine entstehen, die:

- breiter wirken
- weniger Spannung besitzen
- schneller ermüden

Besonders klassische Weißweinstile stehen vor dieser Herausforderung.

Neue Weinregionen

Einige Gebiete gewinnen an Bedeutung, die früher als zu kühl galten.

Beispiele sind:

- Südengland
- höhere Lagen der Alpen
- höhere Weinberge Spaniens
- kühlere Küstenregionen Kaliforniens

Dadurch verschieben sich langfristig die Grenzen des Weinbaus.

Anpassungsstrategien

Winzer reagieren bereits heute mit zahlreichen Maßnahmen.

Dazu gehören:

Höhere Lagen

Mit zunehmender Höhe sinkt die Durchschnittstemperatur. Dadurch bleiben Frische und Säure länger erhalten.

Angepasste Laubarbeit

Mehr Blätter können die Trauben vor intensiver Sonneneinstrahlung schützen.

Neue Rebsorten

Hitzeresistente Sorten gewinnen an Bedeutung. Beispiele:

- Vermentino
- Assyrtiko
- Touriga Nacional
- Grenache

Verbesserter Bodenschutz

Humusreiche Böden speichern Wasser besser und erhöhen die Widerstandsfähigkeit gegen Trockenheit.

Die Zukunft des Weins

Der Klimawandel wird die Weinwelt verändern. Viele klassische Regionen werden sich anpassen müssen. Gleichzeitig entstehen neue Chancen und neue Weinlandschaften.

Die Geschichte des Weinbaus war jedoch stets eine Geschichte der Anpassung. Die heutige Generation von Winzern steht erneut vor einer solchen Herausforderung.

33. Nachhaltigkeit, biologischer und biodynamischer Weinbau

Verantwortung für Landschaft und Boden

In den vergangenen Jahrzehnten hat sich das Verständnis nachhaltiger Landwirtschaft grundlegend verändert.

Während früher vor allem die Ertragssteigerung im Mittelpunkt stand, rückt heute zunehmend die langfristige Gesundheit des Ökosystems Weinberg in den Fokus. Denn ein Weinberg ist weit mehr als eine Produktionsfläche. Er ist ein komplexes Zusammenspiel von:

- Boden
- Mikroorganismen
- Pflanzen
- Insekten
- Klima
- Mensch

Nachhaltiger Weinbau

Nachhaltigkeit bedeutet, ökologische, wirtschaftliche und soziale Aspekte gemeinsam zu berücksichtigen. Dazu gehören:

- Ressourcenschonung
- Energieeffizienz
- Wassermanagement
- Biodiversität
- faire Arbeitsbedingungen

Viele Weingüter betrachten Nachhaltigkeit heute als Grundlage ihrer langfristigen Existenz.

Biologischer Weinbau

Der biologische Weinbau verzichtet auf zahlreiche synthetische Hilfsmittel. Das Ziel besteht darin, natürliche Kreisläufe stärker zu nutzen. Typische Maßnahmen:

- Begrünung zwischen den Rebzeilen
- Förderung von Nützlingen
- Verzicht auf chemische Herbizide

Der Fokus liegt auf einem gesunden Boden als Grundlage gesunder Reben.

Biodynamischer Weinbau

Der biodynamische Weinbau geht noch einen Schritt weiter. Er betrachtet den Weinberg als eigenständigen Organismus. Schwerpunkte sind:

- geschlossene Kreisläufe
- Kompostwirtschaft
- Förderung der Bodenfruchtbarkeit
- spezielle Präparate

Zahlreiche internationale Spitzenweingüter arbeiten heute biodynamisch.

Regenerativer Weinbau

Eine der jüngsten Entwicklungen ist der regenerative Weinbau. Hier geht es nicht nur darum, Schäden zu vermeiden, sondern die Landschaft aktiv zu verbessern.

Ziele:

- Humusaufbau
- Wasserspeicherung
- Förderung der Biodiversität
- CO₂-Bindung

Viele Experten sehen darin einen wichtigen Weg für die Zukunft des Weinbaus.

34. Wein richtig verkosten und beurteilen

Vom Genuss zur sensorischen Analyse

Viele Menschen glauben, Weinverkostung sei vor allem eine Frage besonderer Begabung. Tatsächlich handelt es sich vor allem um eine trainierbare Fähigkeit.

Professionelle Verkoster besitzen keine übernatürlichen Sinne. Sie beobachten lediglich systematischer und verfügen über einen größeren Erfahrungsschatz.

Das Ziel einer Verkostung besteht darin, die Eigenschaften eines Weines möglichst objektiv zu beschreiben.

Vorbereitung einer Verkostung

Optimale Bedingungen:

- neutrales Umfeld
- ausreichend Licht
- keine starken Fremdgerüche
- passende Gläser

Das Weinglas sollte genügend Raum bieten, damit sich die Aromen entfalten können.

Schritt 1: Sehen

Der erste Eindruck entsteht durch die visuelle Analyse.

Zu beurteilen sind:

- Farbton
- Intensität
- Klarheit
- Viskosität

Bereits hier lassen sich erste Hinweise auf:

- Alter
- Stil
- Reifegrad

erkennen.

Schritt 2: Riechen

Die Nase ist für die Weinanalyse oft wichtiger als der Geschmack.

Ein großer Teil dessen, was wir als Geschmack wahrnehmen, entsteht tatsächlich über den Geruchssinn.

Typische Aromengruppen:

Frucht

- Apfel
- Birne
- Kirsche
- Brombeere

Blüten

- Rose
- Veilchen
- Akazie

Kräuter und Gewürze

- Pfeffer
- Thymian
- Rosmarin

Ausbauaromen

- Vanille
- Toast
- Nüsse

Reifearomen

- Honig
- Leder
- Trüffel

Schritt 3: Schmecken

Nun wird die Struktur analysiert.

Wichtige Fragen:

- Wie hoch ist die Säure?
- Wie viel Süße besitzt der Wein?
- Wie präsent ist der Alkohol?
- Wie kräftig ist der Körper?
- Wie stark sind die Tannine?

Schritt 4: Der Abgang

Der Abgang wird häufig unterschätzt.

Große Weine zeigen oft eine bemerkenswerte Länge.

Die Aromen bleiben noch lange nach dem Schlucken erhalten und entwickeln sich weiter.

Schritt 5: Die Gesamtbewertung

Am Ende stellt sich die Frage:

- Ist der Wein ausgewogen?
- Besitzt er Tiefe?
- Zeigt er Komplexität?
- Ist seine Herkunft erkennbar?

Je harmonischer und vielschichtiger ein Wein diese Kriterien erfüllt, desto höher wird seine Qualität eingeschätzt.

35. Schlussbetrachtung – Warum Wein fasziniert

Landschaft, Kultur und Persönlichkeit im Glas

Nach der Beschäftigung mit Rebsorten, Böden, Klimazonen, Regionen und Weinbereitung wird deutlich, dass Wein weit mehr ist als ein alkoholisches Getränk. Kaum ein anderes Produkt verbindet derart viele Einflüsse miteinander.

Jede Flasche Wein ist das Ergebnis eines komplexen Zusammenspiels von:

- Geologie
- Klima
- Pflanzenbiologie
- Landwirtschaft
- Geschichte
- Kultur
- Handwerk

Der Wein beginnt nicht im Keller. Er beginnt im Weinberg. Der Winzer kann hochwertige Trauben veredeln, begleiten und interpretieren, aber er kann die grundlegenden Voraussetzungen eines Jahrgangs nicht vollständig verändern. Deshalb spiegeln große Weine immer auch ihren Ursprungsort wider.

- Ein Barolo erzählt von den Hügeln des Piemont.
- Ein Riesling erzählt von den Schieferhängen der Mosel.
- Ein Chasselas erzählt von den Terrassen des Genfersees.
- Ein Cabernet Sauvignon erzählt von Napa Valley oder Bordeaux.

Die Unterschiede zwischen diesen Weinen sind nicht nur geschmackliche Unterschiede. Sie erzählen Geschichten über Landschaften, Menschen und Traditionen. Genau darin liegt die besondere Faszination des Weins. Die berühmte Aussage des Schriftstellers Ernest Hemingway bringt diese Idee treffend auf den Punkt:

„Wine is one of the most civilized things in the world.“

Oder, zusammenfassend für diese gesamte Dokumentation:

Die Rebsorte gibt dem Wein seine Sprache. Das Terroir verleiht ihm seinen Dialekt. Der Winzer entscheidet, wie diese Geschichte erzählt wird.

Und genau deshalb ist Wein weit mehr als ein Getränk:

Wein ist Landschaft, Geschichte, Kultur und Zeit im Glas.

Anhang A: Wein und Speisen

Grundlagen des Food Pairings

Die Kombination von Wein und Speisen ist keine exakte Wissenschaft, sondern das Zusammenspiel von Säure, Süße, Salz, Fett, Umami, Röstaromen und Gewürzen. Dennoch gibt es einige Grundregeln, die in den meisten Fällen zuverlässig funktionieren.

Grundregel 1: Säure liebt Fett

Weine mit hoher Säure wirken wie ein „Frischeimpuls“ und harmonieren besonders gut mit fettreichen Speisen. Beispiele:

- Riesling zu Forelle
- Sauvignon Blanc zu Ziegenkäse
- Chablis zu Lachs
- Pinot Noir zu Ente

Grundregel 2: Kräftige Speisen vertragen kräftige Weine

Ein zartes Fischgericht würde neben einem mächtigen Amarone untergehen. Deshalb:

- Leichte Speise → leichter Wein
- Kräftige Speise → kräftiger Wein

Grundregel 3: Süßer Wein braucht süßere Speisen

Der Wein sollte mindestens so süß sein wie das Dessert. Sonst wirkt er:

- dünn
- sauer
- bitter

Grundregel 4: Salz liebt Säure und Süße

Salzige Speisen harmonieren oft hervorragend mit:

- Riesling
- Chenin Blanc
- Sauternes
- Champagner

Grundregel 5: Tannine lieben Eiweiß

Kräftige Rotweine werden durch Fleisch oft weicher. Deshalb funktionieren:

- Cabernet Sauvignon und Rind
- Syrah und Lamm
- Nebbiolo und Wild

so gut.

Käse und Wein

Weichkäse

Brie

Passt gut zu:

- Chardonnay

- Chasselas
- Champagner

Warum?

Die Cremigkeit des Käses wird durch die Säure des Weins ausgeglichen.

Camembert

Passt gut zu:

- Burgundischer Chardonnay
- Weißburgunder
- Champagner

Vacherin Mont d'Or

Passt hervorragend zu:

- Chasselas (Waadt)
- Petite Arvine
- Savagnin

Klassische regionale Kombination.

Halbhartkäse

Tilsiter

Passende Weine:

- Riesling
- Grüner Veltliner
- Chasselas

Appenzeller

Passende Weine:

- Pinot Noir
- Gamay
- Riesling trocken

Raclettekäse

Klassiker:

- Chasselas
- Fendant
- Johannisberg (Sylvaner)

Auch gut:

- Pinot Gris
- Grüner Veltliner

Hartkäse

Junger Gruyère

Passende Weine:

- Chasselas
- Chardonnay
- Weißburgunder

Reifer Gruyère

Passende Weine:

- Savagnin
- Chardonnay Barrique
- gereifter Pinot Noir

Alter Bergkäse

Passende Weine:

- Pinot Noir
- Blaufränkisch
- Nebbiolo

Parmesan

Passende Weine:

- Chianti Classico
- Barbera
- Valpolicella

Die Salzigkeit harmonisiert hervorragend mit Säure.

Fleischplatte und Apéro

Gemischte Käse- und Fleischplatte

Ideal sind vielseitige Weine.

Empfehlungen:

Weißwein

- Chasselas
- Grüner Veltliner
- Weißburgunder

Schaumwein

- Champagner
- Crémant
- Franciacorta

Rotwein

- Pinot Noir
- Gamay
- leichter Merlot

Diese Weine überdecken die Vielfalt der Speisen nicht.

Trockenfleisch und Bündnerfleisch

Sehr gute Partner:

- Pinot Noir
- Nebbiolo
- Blaufränkisch

Rohschinken

Passend:

- Prosecco
- Champagner
- Roséwein
- Pinot Noir

Fisch und Meeresfrüchte

Gebratener Fisch

Beispiele:

- Forelle
- Zander
- Egli
- Dorade

Passende Weine:

- Riesling
- Chablis
- Sauvignon Blanc
- Chasselas

Gegrillter Fisch

Passende Weine:

- Chardonnay
- Weißburgunder
- Grüner Veltliner

Die Röstaromen vertragen etwas mehr Struktur.

Lachs

Passende Weine:

- Chardonnay
- Pinot Noir
- Rosé aus der Provence

Der Fettgehalt des Lachses verlangt einen Wein mit Struktur und Säure.

Austern

Klassische Begleiter:

- Champagner
- Chablis
- Muscadet

Crevetten und Garnelen

Gebraten

Passende Weine:

- Sauvignon Blanc
- Albariño
- Vermentino

Mit Knoblauch

Passende Weine:

- Grüner Veltliner
- Chardonnay
- Soave

Geflügel

Gebratenes Poulet

Passende Weine:

Weiß

- Chardonnay
- Weißburgunder
- Soave

Rot

- Pinot Noir
- Gamay

Poulet in Rahmsauce

Passende Weine:

- Chardonnay Barrique
- Chenin Blanc
- Viognier

Ente

Passende Weine:

- Pinot Noir
- Barbera
- gereifter Rioja

Die leichte Süße vieler Entengerichte passt hervorragend zu fruchtbetonten Rotweinen.

Fleischgerichte

Kalbfleisch

Passende Weine:

Weiß

- Chardonnay

- Weißburgunder

Rot

- Pinot Noir
- Gamay

Schweinefleisch

Passende Weine:

- Pinot Noir
- Zweigelt
- Chardonnay

Rindfleisch

Entrecôte

Passende Weine:

- Cabernet Sauvignon
- Bordeaux
- Syrah

Filet

Passende Weine:

- Merlot
- Cabernet Franc
- Pinot Noir

T-Bone oder Porterhouse

Passende Weine:

- Napa Cabernet Sauvignon
- Barolo
- Amarone

Lamm

Klassische Kombinationen:

- Syrah
- Châteauneuf-du-Pape
- Rioja Reserva

Die Kräuterwürze vieler Lammgerichte harmoniert wunderbar mit Syrah.

Wild

Reh

Passende Weine:

- Pinot Noir
- Nebbiolo
- Blaufränkisch

Hirsch

Passende Weine:

- Syrah
- Amarone
- Brunello di Montalcino

Pasta

Pasta al Pomodoro

Tomaten besitzen viel Säure.

Deshalb eignen sich Weine mit ebenfalls hoher Säure.

Empfehlungen:

- Chianti
- Sangiovese
- Barbera
- Valpolicella

Pasta Aglio e Olio

Passend:

- Vermentino
- Grüner Veltliner
- Soave
- Sauvignon Blanc

Zu tanninreiche Rotweine wirken hier oft hart.

Pasta Carbonara

Passend:

- Chardonnay
- Soave
- Gavi

Die Cremigkeit verlangt Frische und Struktur.

Lasagne

Passende Weine:

- Chianti Classico
- Barbera
- Rioja Crianza

Bolognese

Passend:

- Sangiovese
- Montepulciano d'Abruzzo
- Barbera

Risotto

Risotto Milanese

Passende Weine:

- Chardonnay
- Lugana
- Soave

Pilzrisotto

Passende Weine:

Weiß

- Chardonnay Barrique

Rot

- Pinot Noir
- Nebbiolo

Trüffelrisotto

Passende Weine:

- Barolo
- Barbaresco
- gereifter Chardonnay

Pizza

Margherita

- Chianti
- Barbera
- Valpolicella

Pizza mit Salami

- Syrah
- Rioja
- Primitivo

Pizza Prosciutto

- Pinot Noir
- Barbera
- Rosé

Asiatische Küche

Sushi

Passende Weine:

- Riesling
- Champagner
- Chablis

Thai-Curry

Passende Weine:

- Riesling feinherb
- Gewürztraminer
- Chenin Blanc

Etwas Restsüße gleicht die Schärfe aus.

Grillgerichte

Grilliertes Gemüse

- Sauvignon Blanc
- Grüner Veltliner
- Rosé

Grillierte Wurst

- Zweigelt
- Gamay
- Merlot

BBQ-Ribs

- Zinfandel
- Syrah
- Primitivo

Fondue und Raclette

Käsefondue

Der Klassiker:

- Chasselas

Weitere Empfehlungen:

- Riesling
- Grüner Veltliner
- Petite Arvine

Wichtig:

Säurereiche Weine funktionieren wesentlich besser als schwere Rotweine.

Raclette

Beste Begleiter:

- Fendant (Chasselas)
- Johannisberg
- Riesling
- Grüner Veltliner

Desserts

Fruchtdesserts

- Moscato d'Asti

- Beerenauslese
- Spätlese

Apfelkuchen

- Riesling Auslese
- Eiswein

Crème brûlée

- Sauternes
- Tokaj

Blauschimmelkäse

Eine der klassischen Kombinationen der Weinwelt.

Passend:

- Sauternes
- Tokaj
- Trockenbeerenauslese

Die Verbindung von Salz und Süße erzeugt eine außergewöhnliche Harmonie.

Die einfachste Merkhilfe

Wenn man sich nur fünf Regeln merken möchte:

1. **Riesling passt erstaunlich oft.**
2. **Pinot Noir ist der vielseitigste Rotwein zum Essen.**
3. **Schaumwein passt zu fast jedem Apéro.**
4. **Tomatensauce liebt Sangiovese und Barbera.**
5. **Kräftige Rotweine brauchen Eiweiß und Fett.**

Der beste Speisenbegleiter ist letztlich ein Wein, den man gerne trinkt. Die Regeln helfen bei der Orientierung, ersetzen aber nie den persönlichen Geschmack.

Kurzübersicht: Wein- und Speisenkombinationen

Speise	Empfohlene Weine
Apéro mit Käse & Trockenfleisch	Champagner, Chasselas, Pinot Noir, Gamay
Weichkäse (Brie, Camembert)	Chardonnay, Champagner, Weißburgunder
Raclette	Chasselas, Riesling, Grüner Veltliner
Käsefondue	Chasselas, Riesling, Petite Arvine
Hartkäse mild (junger Gruyère)	Chasselas, Chardonnay
Hartkäse rezent (alter Gruyère, Bergkäse)	Pinot Noir, Nebbiolo, Chardonnay Barrique
Blauschimmelkäse	Sauternes, Tokaj, Trockenbeerenauslese
Gebratener Fisch	Riesling, Chablis, Sauvignon Blanc
Gegrillter Fisch	Chardonnay, Weißburgunder, Grüner Veltliner
Lachs	Chardonnay, Pinot Noir, Provence-Rosé
Crevetten / Garnelen	Albariño, Sauvignon Blanc, Vermentino
Austern	Champagner, Chablis, Muscadet
Gebratenes Poulet	Chardonnay, Pinot Noir, Gamay
Poulet in Rahmsauce	Chardonnay Barrique, Chenin Blanc
Ente	Pinot Noir, Barbera, Rioja Reserva
Kalbfleisch	Chardonnay, Pinot Noir
Schweinefleisch	Pinot Noir, Zweigelt, Chardonnay
Rindfleisch (Entrecôte)	Cabernet Sauvignon, Bordeaux, Syrah
Rindsfilet	Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir
Lamm	Syrah, Châteauneuf-du-Pape, Rioja Reserva
Wild (Reh)	Pinot Noir, Nebbiolo, Blaufränkisch
Wild (Hirsch)	Amarone, Brunello, Syrah
Pasta al Pomodoro	Chianti, Barbera, Sangiovese
Pasta Aglio e Olio	Vermentino, Grüner Veltliner, Soave
Pasta Carbonara	Chardonnay, Soave, Gavi
Lasagne	Chianti Classico, Rioja Crianza
Risotto Milanese	Lugana, Chardonnay, Soave
Pilzrisotto	Pinot Noir, Chardonnay Barrique
Trüffelrisotto	Barolo, Barbaresco, gereifter Chardonnay
Pizza Margherita	Chianti, Barbera, Valpolicella
Pizza Salami	Syrah, Rioja, Primitivo
Sushi	Riesling, Chablis, Champagner
Thai-Curry	Riesling feinherb, Gewürztraminer
Grillgemüse	Sauvignon Blanc, Rosé
BBQ-Ribs	Zinfandel, Syrah, Primitivo
Fruchtdesserts	Moscato d'Asti, Spätlese

Crème brûlée	Sauternes, Tokaj
Apfelkuchen	Riesling Auslese, Eiswein

Die einfachste Merkhilfe

Wein	Passt besonders gut zu
Riesling	Fisch, asiatische Küche, Fondue, Raclette
Chasselas	Apéro, Käsegerichte, Raclette, Fondue
Chardonnay	Geflügel, Rahmsaucen, Lachs
Sauvignon Blanc	Fisch, Crevetten, Spargel
Pinot Noir	Geflügel, Käse, Kalb, Wild
Cabernet Sauvignon	Rind, Steak, Grilladen
Syrah	Lamm, Wild, BBQ
Chianti / Sangiovese	Pasta mit Tomatensauce, Pizza
Champagner	Apéro, Austern, Käse, Festessen
Sauternes	Blauschimmelkäse, Desserts

Faustregel: Heller Wein zu leichten Speisen, kräftiger Wein zu kräftigen Speisen. Säure liebt Fett, Tannin liebt Fleisch, Süße liebt Salz.

Anhang B: Festliche Weine für besondere Anlässe

Die besten Weinempfehlungen nach Anlass

Ein festlicher Wein sollte mehr sein als nur gut. Er sollte den Anlass unterstreichen, Gesprächsstoff liefern und besondere Momente begleiten. Je nach Anlass eignen sich unterschiedliche Weinstile.

Aperitif und Empfang

Champagner

Klassiker für jeden festlichen Anlass

Besonders geeignet:

- Champagne Blanc de Blancs
- Champagne Brut Premier Cru
- Vintage Champagne

Typische Vertreter:

- Louis Roederer Collection
- Bollinger Special Cuvée
- Pol Roger Brut Réserve
- Ruinart Blanc de Blancs

Franciacorta (Italien)

Elegante Alternative zum Champagner.

Typisch:

- feine Perlage
- Brioche
- Frische
- Eleganz

Crémant

Hochwertige französische Schaumweine außerhalb der Champagne.

Empfehlungen:

- Crémant d'Alsace
- Crémant de Bourgogne
- Crémant de Loire

Festliches Menü mit Fisch oder Meeresfrüchten

Chablis Premier Cru

Perfekt zu:

- Austern
- Hummer
- Jakobsmuscheln
- Edelfisch

Charakter:

- mineralisch
- straff
- elegant

Weißburgunder Reserve

Passt hervorragend zu:

- Forelle
- Zander
- Egli
- Kalbfleisch

Riesling Grosses Gewächs

Ideal für:

- feine Fischgerichte
- asiatische Küche
- Gourmet-Menüs

Festliches Geflügel-Menü

Burgunder Chardonnay

Besonders zu:

- Perlhuhn
- Poularde
- Trüffelgerichten

Pinot Noir / Blauburgunder

Passend zu:

- Ente
- Wachtel
- Fasan

Empfehlungen:

- Burgund
- Ahr
- Graubünden
- Wallis

Festliches Rindfleisch-Menü

Bordeaux Grand Cru Classé

Der klassische Festtagswein.

Passt zu:

- Entrecôte
- Rindsfilet
- Châteaubriand

Typisch:

- Cassis
- Zedernholz
- Struktur
- Eleganz

Napa Valley Cabernet Sauvignon

Etwas opulenter.

Passt zu:

- Grilladen
- Dry Aged Beef
- Festtagsbraten

Brunello di Montalcino

Für festliche italienische Menüs.

Besonders passend zu:

- Brasato
- Ossobuco
- Rindsschmorgerichten

Weihnachten

Pinot Noir Reserve

Ideal zu:

- Geflügel
- Kalbfleisch
- Wildgeflügel

Châteauneuf-du-Pape

Klassischer Winterwein.

Typisch:

- Wärme
- Würze
- dunkle Frucht

Sehr passend zu:

- Rehrücken
- Hirsch
- Festtagsbraten

Amarone della Valpolicella

Festlicher Kaminwein.

Passt zu:

- Schmorgerichten
- gereiftem Käse

- Wild

Wildgerichte

Barolo

Einer der großen Klassiker.

Perfekt zu:

- Hirsch
- Reh
- Trüffelgerichten

Syrah aus der Nordrhône

Passt hervorragend zu:

- Lamm
- Wild
- kräftigen Saucen

Empfehlungen:

- Hermitage
- Côte-Rôtie

Festliches Käsebuffet

Chasselas Grand Cru

Zu:

- Gruyère
- Vacherin
- Raclette

Gereifter Chardonnay

Zu:

- Hartkäse
- Comté
- Bergkäse

Sauternes

Zu:

- Roquefort
- Gorgonzola
- Blauschimmelkäse

Eine der berühmtesten Kombinationen der Weinwelt.

Hochzeiten

Champagne Vintage

Der Klassiker schlechthin.

Blanc de Blancs Champagne

Elegant und universell einsetzbar.

Rosé Champagne

Festlich, elegant und optisch besonders attraktiv.

Geburtstag und Jubiläum

Barolo Riserva

Für besondere Jahrgänge und Sammler.

Bordeaux aus einem Geburtsjahrgang

Sehr beliebt bei runden Geburtstagen.

Vintage Port

Traditioneller Jubiläumswein mit enormem Lagerpotenzial.

Silvester

Prestige-Cuvée Champagne

Beispiele:

- Dom Pérignon
- Cristal
- Krug Grande Cuvée
- Comtes de Champagne

Franciacorta Riserva

Hochwertige Alternative zur Champagne.

Dessert und Abschluss

Sauternes

Zu:

- Foie Gras
- Crème brûlée
- Fruchtdesserts

Tokaj Aszú

Ungarns berühmter Süßwein.

Typisch:

- Honig
- Aprikose
- Gewürze

Eiswein

Perfekt zu:

- Fruchtdesserts
- Blauschimmelkäse
- festlichen Abschlussrunden

Anhang C: Die 10 klassischen Festtagsweine

Anlass	Wein
Empfang	Champagner Brut
Hochzeit	Rosé Champagner
Fischmenü	Chablis Premier Cru
Geflügel	Burgunder Chardonnay
Kalbfleisch	Pinot Noir
Rindfleisch	Bordeaux Grand Cru
Wild	Barolo
Feiertagsbraten	Châteauneuf-du-Pape
Käse	Gereifter Chardonnay oder Chasselas
Dessert	Sauternes oder Tokaj

Faustregel für festliche Anlässe: Schaumwein zum Auftakt, elegante Weißweine zu Vorspeisen, strukturierte Rotweine zum Hauptgang und ein Süßwein oder gereifter Wein als krönender Abschluss.

Anhang D: Festliche Weine nach Ländern

Spanien 🇪🇸

Spanien bietet einige der besten Preis-Leistungs-Verhältnisse für festliche Weine. Viele Spitzenweine kombinieren Reife, Eleganz und Lagerfähigkeit.

Anlass	Weinempfehlung
Apéro	Cava Gran Reserva
Festlicher Fischgang	Albariño (Rías Baixas)
Geflügel	Rioja Reserva
Rindfleisch	Rioja Gran Reserva
Lamm	Ribera del Duero Reserva
Wild	Ribera del Duero Gran Reserva
Käseplatte	Rioja Reserva
Schmorgerichte	Priorat
Dessert	Pedro Ximénez Sherry

Die großen spanischen Festtagsweine

Rioja Gran Reserva

- Tempranillo-dominiert
- komplexe Reife
- Leder, Tabak, Gewürze
- ideal für Festessen

Ribera del Duero Reserva

- kraftvoll und elegant
- perfekt zu Rind und Wild

Priorat

- einer der prestigeträchtigsten Weine Spaniens
- hervorragend für besondere Anlässe

Cava Gran Reserva

- spanische Alternative zum Champagner
- hervorragender Aperitifwein

Italien bietet für nahezu jedes festliche Menü einen passenden Wein.

Anlass	Weinempfehlung
Apéro	Franciacorta
Fischgericht	Soave Classico oder Lugana
Risotto	Gavi oder Chardonnay
Pasta	Chianti Classico
Kalbfleisch	Barbera d'Alba
Rindfleisch	Brunello di Montalcino
Lamm	Barolo
Wild	Amarone della Valpolicella
Käseplatte	Barolo oder Amarone
Dessert	Vin Santo

Die großen italienischen Festtagsweine

Barolo

- „König der Weine“
- Nebbiolo
- komplex, elegant und langlebig
- ideal für Jubiläen und Festtage

Brunello di Montalcino

- einer der großen Rotweine Europas
- perfekt zu Fleischgerichten

Amarone della Valpolicella

- kraftvoll
- konzentriert
- beeindruckend für festliche Winterabende

Franciacorta

- Italiens Spitze im Schaumweinbereich
- ideal für Empfänge und Hochzeiten

Frankreich ist das klassische Land großer Festtagsweine.

Anlass	Weinempfehlung
Empfang	Champagner
Fisch	Chablis Premier Cru
Geflügel	Meursault
Kalb	Volnay
Rind	Bordeaux Grand Cru
Wild	Côte-Rôtie
Käse	Comté mit gereiftem Chardonnay
Dessert	Sauternes

Die Ikonen

- Champagner
- Bordeaux
- Burgunder Grand Cru
- Châteauneuf-du-Pape
- Sauternes

Deutschland steht für Eleganz, Frische und Präzision.

Anlass	Weinempfehlung
Apéro	Riesling Sekt
Fisch	Riesling Grosses Gewächs
Geflügel	Weißburgunder
Kalb	Grauburgunder
Wildgeflügel	Spätburgunder
Käse	Riesling Kabinett
Dessert	Riesling Auslese

Die Festtagsklassiker

- Riesling Grosses Gewächs
- Spätburgunder aus der Ahr
- Riesling Auslese
- Riesling Sekt

Österreichische Weine verbinden Frische, Würze und Präzision.

Anlass	Weinempfehlung
Apéro	Grüner Veltliner Federspiel
Fisch	Riesling Wachau
Geflügel	Grüner Veltliner Smaragd
Kalbfleisch	Weißburgunder
Rind	Blafränkisch Reserve
Wild	Blafränkisch DAC
Käse	Grüner Veltliner Reserve
Dessert	Ruster Ausbruch

Die Stars Österreichs

- Grüner Veltliner Smaragd (Wachau)
- Riesling Smaragd
- Blafränkisch Reserve
- Ruster Ausbruch

Für ein festliches Schweizer Menü bieten sich regionale Kombinationen an.

Anlass	Weinempfehlung
Apéro	Chasselas Grand Cru
Käseplatte	Chasselas
Raclette	Fendant
Fisch	Petite Arvine
Geflügel	Heida
Kalb	Pinot Noir
Wild	Pinot Noir Reserve
Dessert	Amigne de Vétroz

Schweizer Festtagsweine

- Dézaley Grand Cru
- Petite Arvine
- Heida (Savagnin Blanc)
- Pinot Noir Graubünden
- Cornalin
- Amigne

Kalifornien eignet sich besonders für elegante und beeindruckende Festtagsweine.

Anlass	Weinempfehlung
Empfang	Sparkling Wine (Méthode Traditionnelle)
Fisch	Sonoma Chardonnay
Geflügel	Russian River Chardonnay
Kalb	Sonoma Pinot Noir
Rind	Napa Valley Cabernet Sauvignon
BBQ & Grill	Zinfandel
Käse	Napa Merlot
Dessert	Late Harvest Zinfandel

Die großen kalifornischen Festweine

- Napa Valley Cabernet Sauvignon
- Sonoma Pinot Noir
- Russian River Chardonnay
- Sparkling Wine aus Carneros
- Opus One
- Dominus
- Ridge Monte Bello

Die ultimative Festtags-Auswahl

Wenn du für eine gehobene Feier pro Land **je einen repräsentativen Spitzenwein** wählen möchtest:

Land	Festlicher Klassiker
Frankreich	Champagner Vintage
Italien	Barolo
Spanien	Rioja Gran Reserva
Deutschland	Riesling Grosses Gewächs
Österreich	Grüner Veltliner Smaragd
Schweiz	Dézaley Grand Cru
Kalifornien	Napa Valley Cabernet Sauvignon

Für die meisten festlichen Menüs funktioniert die Kombination **Champagner zum Empfang, ein großer Chardonnay oder Riesling zum Fischgang und Barolo, Bordeaux oder Rioja Gran Reserva zum Hauptgang** nahezu immer ausgezeichnet.