

# BASISWISSEN ÜBER WEIN

Warum sollten wir noch ein Buch über Wein schreiben, wenn es schon Dutzende andere zu kaufen gibt? Dafür gibt es gute Gründe. Zunächst war unser Anliegen, ein Buch zu präsentieren, das alles Wichtige über Wein enthält und dabei klar strukturiert und einfach zu gebrauchen ist. Das Buch ist aufgeteilt in vier große Kapitel. Jede Seite enthält einen kurzen prägnanten Text, der unkompliziert zu lesen ist und alles Wissenswerte in wenigen Worten zusammenfasst. Jedem Text ist ein Foto beigelegt, das das Thema anschaulich illustriert.

Aber es gibt noch mehr Gründe. Dieses Buch ist sowohl für den Anfänger geeignet, dessen Interesse am Wein gerade erwacht, als auch für den Kenner, der auf der Suche nach mehr detailliertem Wissen ist. Wir haben das Buch so strukturiert, dass Ihr Weinwissen während des Durchlesens wachsen wird. Die ersten Texte erklären die grundlegenden Aspekte: Was ist Wein? Was macht guten Wein aus? Wie finde ich einen passenden Wein im Supermarkt? Welche Gläser soll ich benutzen? Die weiteren Kapitel führen Sie durch mehr spezifische Wissensbereiche, aber immer anhand konkreter Beispiele: Wie kombiniert man Wein und Speisen? Wie sieht ein Weinstock aus? Wie beeinflusst das Klima den Weingschmack und was hat es mit dem Wort „Terroir“ auf

sich? Wie wird Wein gemacht und was geschieht eigentlich in einem Weingut? In der Weinbereitung ist viel Technologie involviert und wir wollen, dass Sie darüber Bescheid wissen.

Schließlich haben wir dieses Buch geschrieben, um echtes Wissen, basierend auf professionellem Know-How, weiterzugeben. Alle drei Autoren haben Qualifikationen auf höchstem Niveau. Fiona Morrison, geboren in Großbritannien, ist Master of Wine und Eigentümerin des renommierten Weinguts Le Pin in Pomerol; Romana Echensperger war über ein Jahrzehnt Top Sommelière in Deutschland und Filip Verheyden ist Herausgeber eines international prämierten Weinmagazins. Romana Echensperger und Filip Verheyden sind Master of Wine-Kandidaten.

Wir hoffen, dass Sie dieses kleine Buch mögen und es dazu beiträgt, Ihre Weinpassion zu wecken oder wachsen zu lassen.

Die Autoren

## WEIN EINSCHENKEN

In der Regel wird die Reihenfolge, in der Wein serviert wird, vom Menü vorgegeben: zum Aperitif Schaumwein oder Sherry, zur Vorspeise Weißwein, zum Hauptgang Rotwein und zum Dessert Süßwein.

Bei mehreren Weißweinen empfiehlt es sich, die leichten und frischen vor den kräftigen, im Holzfass ausgebauten Weinen zu trinken. Gleiches gilt für Rotwein. Insgesamt sollten junge, noch sehr fruchtbetonte Weine vor gereiften Weinen, die wesentlich komplexer in der Aromatik sind, serviert werden. Süßwein sollte in der Regel am Ende eines Mahls serviert werden, denn nach einem süßen Wein schmeckt ein trockener Wein stumpf. Diese Regel ist jedoch nicht unumstößlich, zum Beispiel dann nicht, wenn als Vorspeise Gänseleberterrinen serviert wird. Hierzu passt einfach ein Süßwein am besten. Es empfiehlt sich, danach eine kurze Pause einzulegen und, bevor man zum nächsten Wein übergeht, den Gaumen mit einem kleinen Sorbet zu erfrischen.

Schaumweine und Süßweine werden bei Temperaturen zwischen 6 und 10°C, Weiß- und Roséweine zwischen 6 und 14°C serviert. Als Faustregel gilt: je einfacher der Wein, desto kühler die Serviertemperatur. Kräftige Rotweine mit viel Tannin sollten zwischen 15 und 18°C eingeschenkt werden. Gleiches gilt für Portweine. Sind diese Weine zu kühl, dominieren die Tannine, sind sie zu warm, bestimmt der Alkohol zu Lasten der Fruchtigkeit den Geschmack.

Rotweine mit weniger Tannin können zwischen 12 und 16°C serviert werden. Bei kühleren Temperaturen, erscheint die Fruchtigkeit frischer. Auch hier gilt die Regel: je einfacher desto kühler.



## JUNGER ODER GEREIFTER WEIN?

Bei der Reifung geschieht gleich mehreres. Rotwein verändert während der Reifephase die Farbe vom jugendlichen Violett über Granatrot bis hin zum reifen Ziegelrot. Nach und nach wird die Adstringenz der Tannine abgemildert. Diese Effekte hängen mit der Stoffgruppe der Phenole zusammen. Die beiden wichtigsten Phenole des Rotweins sind die Anthocyane, die für die Farbe und die Tannine, die für die Struktur verantwortlich sind. In der Jugend enthält der Wein kleine Tanninstücke, die viel Reaktionsfläche bieten und Adstringenz auslösen. Das Tannin dehydriert dabei das Eiweiß im Speichel. Während der Reife polymerisieren die Tanninstücke sowohl miteinander als auch mit den Anthocyanen und bilden längere Ketten. Diese Polymerketten haben eine geringere Reaktionsfläche, der Wein wirkt daher weicher und weniger adstringierend. Die Ketten werden mit der Zeit immer länger, bis sie nicht mehr löslich sind und als Sediment zu Boden sinken. Das Ausfällen verringert den Tannin- und insbesondere den blauen Farbgehalt. Dies erklärt sowohl die Farbaufhellung und Farbveränderung der Rotweine als auch das schwarze, Depot genannte Sediment. Weißwein hat andere Phenole, die während der Reifung oxidieren und braun werden.

Das Aroma verändert sich im Laufe der Reifung. Die verschiedenen Inhaltsstoffe reagieren miteinander und neue Geruchsstoffe entstehen. Ist ein Wein in der Jugend dominiert von Fruchtnoten, bekommt er im Alter ein wahres Bukett von verschiedenen komplexeren Aromen. Typische Reifearomen bei Rotwein sind Trüffel, Unterholz, Tabak und Heu und bei Weißwein nussige, kräutrige und honigartige Aromen. Die Fruchtaromen treten immer mehr in den Hintergrund. Es gibt jedoch einen Zeitpunkt der Überreife. Weißweine riechen dann häufig nach braunen Äpfeln oder haben einen metallischen Nachgeschmack. Sie wirken dünn, haben kaum Aroma und können eine säuerliche Note bis hin zum Essigstich entwickeln. Überreife Rotweine werden bräunlich und haben keine Fruchtaromen mehr. Auch sie schmecken dünn, bitter und säuerlich, bis hin zum Essigstich.



## MINERALITÄT IM WEIN

Das Wort „Mineralität“ wird häufig in der Weinbeschreibung benutzt, insbesondere bei Weißwein. Dabei wird angenommen, daß eine Verbindung zwischen Mineralität im Boden und im Wein besteht. Das Fazit lautet: je höher der Mineralstoffgehalt im Boden, desto intensiver die Mineralität im Wein. Das ist unsinnig, denn Mineralien können allenfalls leicht salzig schmecken, sind aber ansonsten geschmacklos. Sie sind im Wein nur in geringsten Mengen vorhanden und können sich im sensorischen Eindruck nicht gegen Fruchtgeschmack, Tannin, Säure und Alkohol durchsetzen.

Es ist wissenschaftlich erwiesen, dass es keinen direkten Zusammenhang zwischen der Zusammensetzung des Bodens und dem Geschmack des Weines gibt. Mineralien im Boden sind Nährstoffe für die Rebpflanze, die sie nötig hat, um Blätter zu formen, zu wachsen, die Photosynthese durchzuführen und noch anderes. Die wichtigsten Mineralien im Boden sind Stickstoff, Phosphor, Kalium, Kalzium, Magnesium, Schwefel und Eisen. Ist zu viel davon im Boden wird der Weinstock generell stark wachsen, hohe Erträge liefern und damit einen dünnen, flachen Wein hervorbringen. Damit ist die Theorie, dass mehr Mineralien im Boden für einen komplexeren Weingeschmack sorgen, widerlegt.

„Mineralische“ erscheinende Weine kommen zumeist von steinigen Böden. Diese sind wenig fruchtbar, weil sie wenig nährstoffreiche Erde enthalten. Auf steinigen Böden muß der Weinstock ums Überleben kämpfen. Wie der Rebstock haben die Trauben wenig Mineralien und vor allem wenig Stickstoff eingelagert.

Dies führt zu Problemen bei der Vergärung. Hefe braucht Stickstoff, um Zucker in Alkohol zu verwandeln. Ist zu wenig Stickstoff vorhanden, spaltet die Hefe schwefelhaltige Aminosäuren, um an Stickstoff zu gelangen. Dabei entstehen flüchtige Schwefelverbindungen, die den Wein „mineralisch“ erscheinen lassen. Das bedeutet aber nicht, dass der Boden viel Schwefel enthält, sondern macht den indirekten Zusammenhang zwischen Boden und Geschmack des Weines deutlich.



## PILZE UND TRÜFFELN

Es gibt eine große Vielfalt an Pilzen die ganz unterschiedlich in der Küche eingesetzt werden. Zur exklusivsten Pilzsorte gehören die Trüffel. Es wird zwischen dem schwarzen und dem weißen Trüffel unterschieden. Die weiße Sorte entfaltet ihr intensives Aroma hauptsächlich als Duft und weniger im Geschmack. Um dies zur Geltung zu bringen, wird der Trüffel dünn auf schlichte warme Gerichte gehobelt, wie etwa in Butter geschwenkte Bandnudeln oder Spiegelei auf Spinat. Weißweine aus der Rebsorte Viognier sind perfekte Begleiter wie zum Beispiel ein Condrieu von der nördlichen Rhône. Mit ihrem intensiven Duft nach Moschus, Maiglöckchen und Aprikosen bilden diese Weine ein Gegengewicht zum Trüffelparfum. Hinzu kommt die typische sahnige Textur, die sich in der Struktur der Gerichte wiederfindet.

Schwarzer Trüffel ist zwar weniger duftig, hat dafür aber einen intensiven und einzigartigen Geschmack. Er wird zum Aromatisieren von kräftigen Saucen und Produkten mit starkem Eigengeschmack verwendet. Andere Pilzsarten wie Morcheln, Steinpilze oder Pfifferlinge mit ihren erdigen Aromen von Moos und Unterholz werden ebenfalls vielfältig eingesetzt.

Weine zu Pilzgerichten sollten über eine „Tertiär-Aromatik“ verfügen. Tertiäraromen entwickeln sich im Verlaufe des Reifungsprozesses. Dabei entsteht ein komplexes Bukett von Erde, Trüffeln, Unterholz und Moos. Zu mit schwarzem Trüffel oder anderen Pilzen aromatisierten Fischgerichten, empfehlen sich gereifte, kräftige Weißweine, wie zum Beispiel Grüner Veltliner aus dem österreichischen Kremstal, Chardonnay aus dem französischen Burgund oder dem kalifornischen Russian River Valley, ebenso wie ein trockener Pinot Gris aus dem Elsass.

Bei einer Kombination von Fleischgerichten mit Pilzen sind gereifte kräftige Rotweine die beste Wahl, wie Barolo oder Barbaresco aus dem italienischen Piemont, ein Bordeaux aus Frankreich, ein Cabernet Sauvignon aus dem kalifornischen Napa Valley oder ein eleganter Pinot Noir aus der Alten oder Neuen Welt. Weine von der nördlichen oder südlichen Rhône sind ebenfalls bestens geeignet.

Zu Gerichten mit Champignons passt ein Sherry Amontillado mit seinen hefigen Pilzaromen und kräftigem Körper perfekt.



## MODERNE UND MOLEKULARE KÜCHE

Noch vor 20 Jahren orientierten sich die Spitzenköche der Welt an der klassischen französischen Küche. Seitdem hat sich vieles verändert. Trends von der euro-asiatischen Welle über die molekulare Küche bis hin zur puristischen „Nordic Cuisine“ kamen und gingen, aber immer wurde einiges aufgenommen und entwickelte sich zum Küchenstandard.

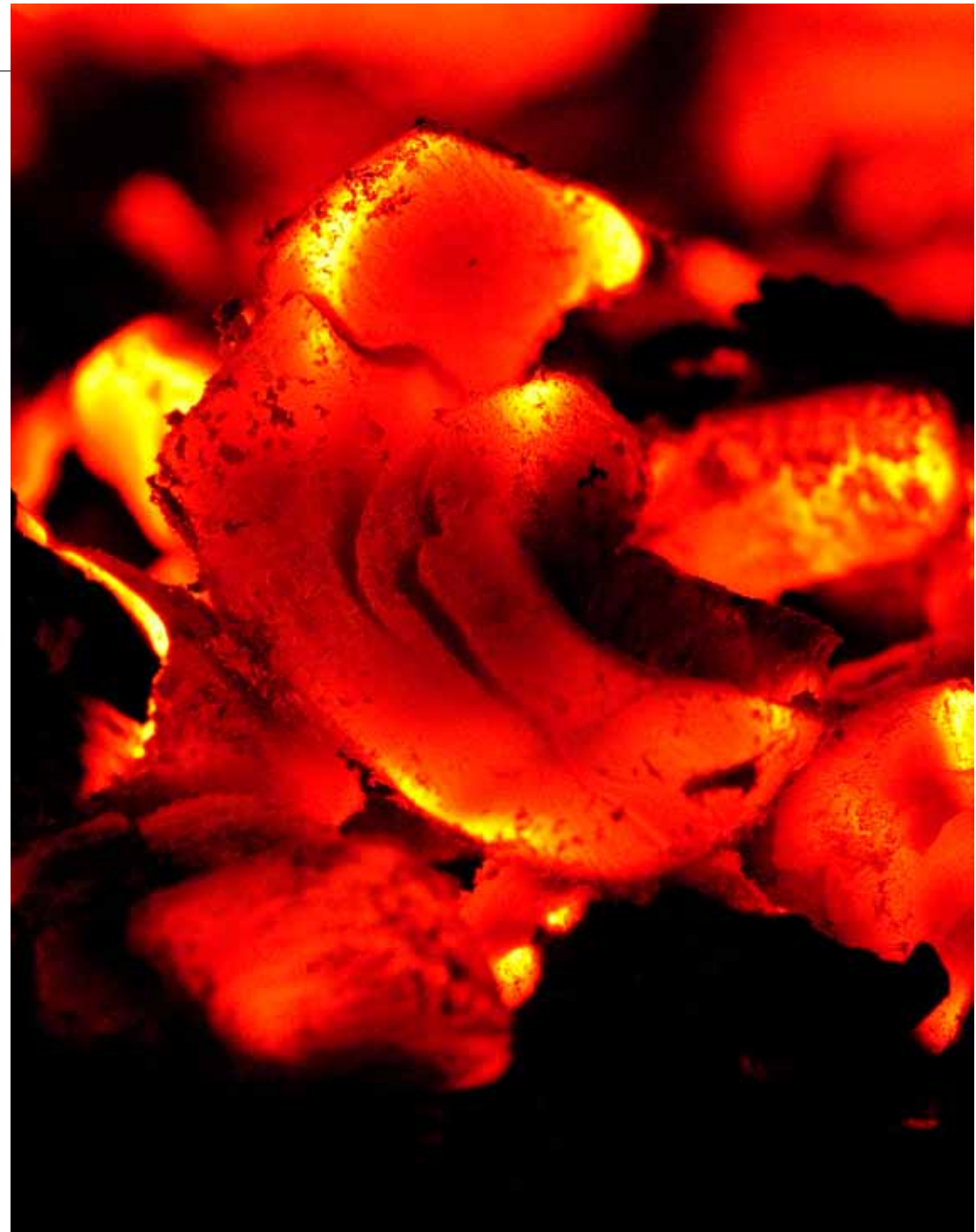
Heute sind die Gerichte leichter und die Produkte vielfältiger geworden. Die Speisen werden so komponiert, dass ein komplexer Teppich aus Aromen und Texturen entsteht. Erwähnenswert ist das Garen von Fleisch bei Niedrigtemperatur. Das Produkt behält dabei seinen subtilen Eigengeschmack und bekommt eine zarte Textur. Es fehlen jedoch Röstaromen vom Anbraten, die ein ideales Gegengewicht zu einem kräftigen Rotwein bieten.

Leichte Weißweine mit Struktur, aber ohne vordergründige Aromatik passen besonders gut zur modernen Küche. Ein langes Hefelager und 2 bis 3 Jahre Flaschenreife machen Weißweine rund und bieten zusammen mit einem breiteren Mundgefühl eine Projektionsfläche für diese Gerichte. Beispiele hierfür sind Grüner Veltliner aus Österreich, Riesling Grosses Gewächs aus Deutschland und Chardonnay oder Sauvignon Blanc aus einer kühlen Region der Neuen oder Alten Welt. Spitzenweine aus Spanien, Frankreich und Italien aus autochthonen Rebsorten können spannende Kombinationen ergeben. Sie erzeugen mit ihrer indifferenten Duftigkeit einen ähnlichen Aromenteppich wie das Gericht. Geeignet sind Weine aus den Rebsorten Doña Blanca und Godello aus dem spanischen Norden, Marsanne und Roussanne aus Südfrankreich oder Greco di Tufo und Fiano aus Süditalien. Das dominierende Aromaprofil der Speise sollte sich im Wein wiederfinden, wobei ein paar Gramm Restzucker bei dezent süßen Produkten wie Krustentieren durchaus angenehm sein können.

Die Auswahl des Rotweines richtet sich nach der Garmethode des Fleisches. Fehlen Röststoffe, sind gut strukturierte, leichte Weine vorzuziehen. Hier empfehlen sich Pinot Noir aus der Alten und Neuen Welt oder Cabernet Franc von der Loire. Gut gereifte Weine wie Barolo, Rioja oder Bordeaux bilden mit ihren Reifearomen einen Aromenteppich. Reizvolle Kombinationen können sich durch Weine aus heimischen Sorten wie dem minzigen und saftigen Mencia aus Nordspanien oder dem maulbeerduftigen Gaglioppo aus Kalabrien in Süditalien ergeben.



**BARBECUE** Sobald es im Spätfrühling etwas wärmer ist, wird die Grillsaison eröffnet. Marinierte Steaks und Bauchscheiben, Geflügelbrüste, Fleischspieße und kräftig gewürzte Würste brutzeln über Holzkohlefeuer. Knoblauchbrot, Kartoffelsalat mit oder ohne Mayonnaise und Grillsaucen in den verschiedensten Geschmacksrichtungen werden dazu gereicht. Die Stimmung ist heiter bis ausgelassen, man sitzt mit Freunden oder der Familie im Garten und freut sich des Lebens. Wein zum Barbecue muss unkompliziert sein, aber den kräftigen Röstaromen, den Gewürzen und den süßlichen Saucen standhalten. Am besten passen dazu Rotweine aus der „Neuen Welt“. Weine aus Kalifornien wie etwa ein Zinfandel sind zwar trocken, aber die überbordende reife Fruchtaromatik, der kräftige Alkohol und die Röstaromatik gaukelt uns eine leichte Süße vor. Ebenso gut passen die puristisch saftig-fruchtigen chilenischen Rotweine, die konzentrierten Rotweine aus Australien oder ein kräftiger mundfüllender und samtiger Malbec aus Argentinien. Rotweine aus Süditalien oder kräftige spanische Rotweine sind ebenso zu empfehlen. Wer keinen Rotwein mag, dem kann man Rosé empfehlen. Würzige trockene Rosés mit Struktur kommen aus Tavel im Rhône-Tal oder der Provence. Wer etwas leichtere und fruchtigere Rosés bevorzugt sollte nach Weinen aus der Neuen Welt, die etwas Restsüße aufweisen, oder nach Rosés aus dem spanischen Navarra Ausschau halten.



**DESSERTS** Der Wein zum Dessert sollte stets etwas süßer sein als das Gericht selbst. Der Grund hierfür ist, dass Süße und Süße sich gegenseitig neutralisieren. Wäre also der Wein weniger süß als die Speise, käme er nicht zur Geltung sondern würde flach und wenig aromatisch schmecken. Man kann aus einer Fülle von Weinen mit unterschiedlichster Süßkonzentration und Geschmacksrichtung wählen.

Weine aus der Muscattraube schmecken, als würde man in eine frisch gepflückte Traube hineinbeißen. Der aus dieser Traube gemachte leichte italienische Schaumwein Moscato d'Asti passt vor allem zu leichten Fruchtdesserts und Sorbets. Muscat de Rivesaltes aus Südfrankreich ist ebenfalls geeignet, enthält jedoch mehr Alkohol.

Desserts mit gebackenen Früchten, wie zum Beispiel Tarte Tatin, verlangen nach einem Wein mit etwas mehr Süße und Konzentration. Gut geeignet sind Vouvray, Jurançon, Coteaux du Layon aus Frankreich oder eine Riesling Auslese aus Deutschland. Diese Weine haben eine reife und gesetzte Fruchtaromatik.

Kräftig süße Desserts mit getrockneten Früchten, Gewürzen oder Karamell vertragen sich hervorragend mit stark konzentrierten Weinen aus edelfaulen Trauben wie zum Beispiel Tokaji oder Sauternes, die einen kandierten, nussigen, honigartigen Geschmack aufweisen. Desserts mit viel dunkler Schokolade werden vorzugsweise mit roten aufgespritzten Weinen wie Portwein oder Banyuls kombiniert. Besonders gut passen diese Weine, wenn dem Schokoladendessert noch eine fruchtige Komponente hinzugefügt wird. Am besten geeignet ist Kirschkompott. Viele Süßweine sind so dicht gewoben und komplex in der Aromatik, dass ein Glas davon eigentlich schon als eigenständiges Dessert gelten kann. In Italien ist es Tradition nach dem Essen ein Glas Vin Santo mit traditionellem Mandelgebäck „Cantuccini“ zu genießen, das ab und zu in den Wein eingetaucht wird.

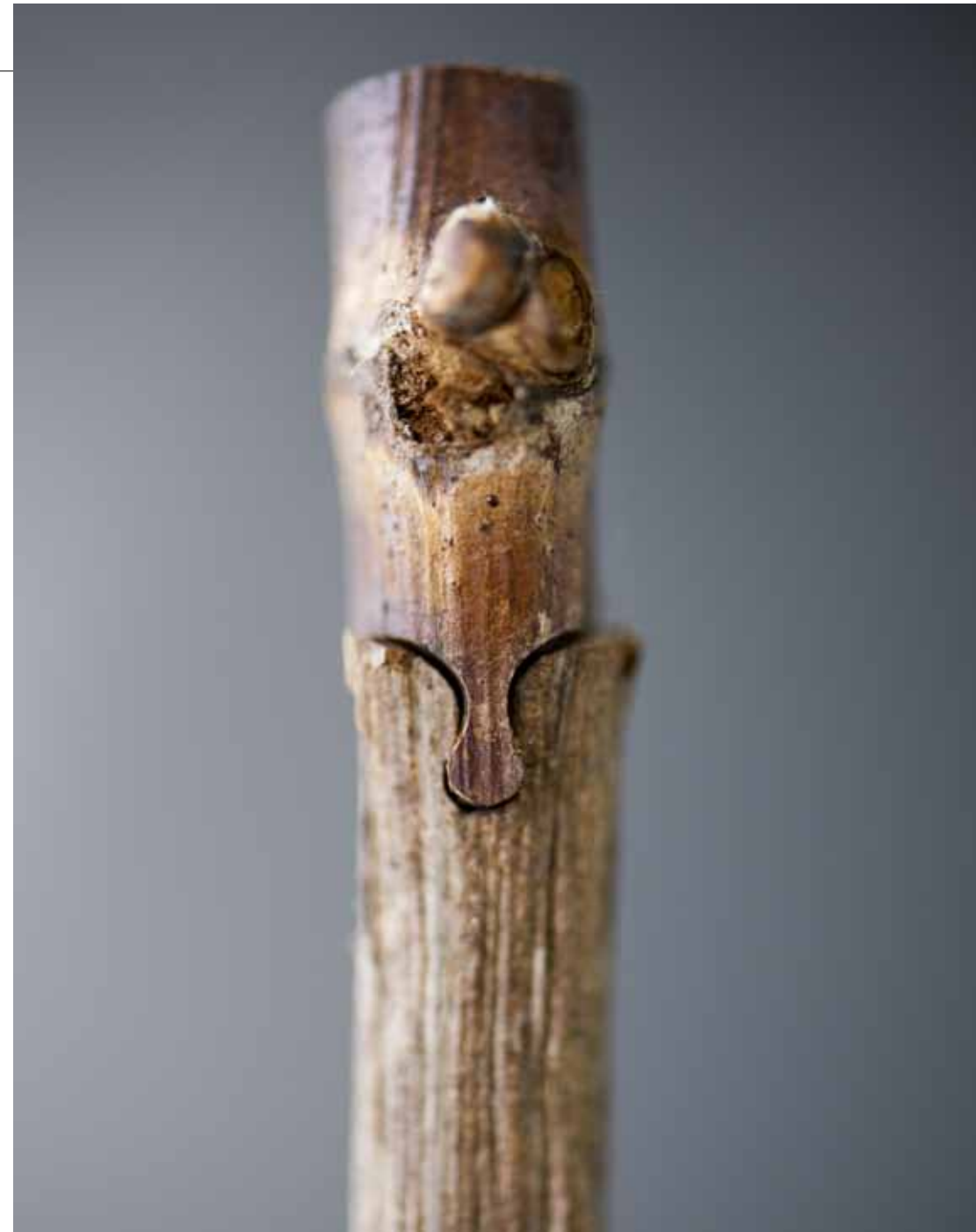


## DER WEINSTOCK

Der Weinstock, so wie er heute kultiviert wird, stammt von Wildreben ab, die sich mit ihren Wuchseigenschaften der Umgebung angepasst haben. Auch heute noch können die Eigenschaften der kultivierten Reben auf die Bedingungen in der Wildnis zurückgeführt werden. Wildreben haben ein weiches Holz und wachsen daher entlang eines Baumes, um Halt zu finden. Mit dem Baum steht der Weinstock in Konkurrenz um Nährstoffe und Wasser, deshalb muss er ein tiefes und weit verbreitetes Wurzelwerk bilden. Über dem Boden ist die Wildrebe auf der Suche nach Licht. Dafür muss sie lange Triebe entwickeln, damit sie bis in den Baumwipfel gelangen kann. Deshalb sind alle Rebstöcke stark wüchsig. Nur wenn die Triebe das Sonnenlicht erreichen, kann die Rebe Trauben ansetzen und zur Reife bringen. Wenn sich die Rebe wohlfühlt, produziert sie nur wenige Trauben. Ist der Rebstock einer Stresssituation ausgesetzt, setzt er mehr und süßere Früchte an, um sein Weiterbestehen zu sichern. Aus diesem Grunde wird im wirtschaftlichen Weinbau der Rebstock zurückgeschnitten.

Alle Edelrebsorten aus deren Trauben Wein bereitet wird, wie Riesling oder Merlot, stammen von der Europäischen Wildrebe „*Vitis vinifera*“ ab. Seefahrer brachten für Gartenfreunde im 19. Jahrhundert amerikanische Wildreben, die anderen Spezies angehören, nach Europa. Mit im Gepäck war ein „blinder Passagier“: die Reblaus, ein Insekt das sich von den Rebwurzeln ernährt. Amerikanische Reben sind gegen die Reblaus resistent, nicht jedoch die europäischen, die ungeschützt nach kurzer Zeit absterben. Ist die Reblaus erst einmal im Boden kann sie nicht mehr ausgerottet werden. Die einzige Möglichkeit, den Fortbestand des Weinbaus zu sichern, bleibt bis heute das Aufpfropfen der europäischen auf eine amerikanische Rebe, die dann das Wurzelwerk bildet.

Die natürliche Wundheilung der Pflanze macht es möglich, dass sich beide Teile miteinander verbinden. Trotz der Verheilung bleibt eine Narbe im Pflanzengewebe und hemmt den Saftfluss zwischen Wurzelwerk und Pflanze. So kann Zucker, der in den Blättern bei der Photosynthese entsteht, nicht ungehindert in die Wurzeln transportiert werden. Es bleibt mehr Zucker im oberen Teil und es bilden sich reifere Trauben. Das Pfropfen hat daher einen positiven Effekt auf die Weinqualität, verkürzt aber die Lebensdauer des Rebstockes auf etwa 45 Jahre. Ungepfropfte Reben können 100 Jahre und älter werden.



## DIE BEDEUTUNG DES BLATTES

Ohne Photosynthese würden weder Pflanzen wachsen noch Früchte reifen. Mit Hilfe von Wasser aus dem Boden, Blättern die Chlorophyll enthalten und Sonnenenergie wird  $\text{CO}_2$  in Zucker und Sauerstoff umgewandelt. Bei den Rebpflanzen wird Zucker in die Beeren eingelagert, die dadurch reifen.

Jede Traube die reif werden soll, braucht zur Zuckerproduktion eine bestimmte Anzahl von Weinblättern, die in ausreichendem Maße dem Sonnenlicht ausgesetzt sein müssen. Das Weinblatt ist daher von großer Bedeutung. Mit einem geschickten Laubwandmanagement kann der Winzer die Qualität des Weines stark beeinflussen. Wichtigster Schritt ist der Winterschnitt, mit dem über das Verhältnis von Trauben zu Blättern entschieden wird. Der Winzer schneidet den Rebstock zurück und bestimmt, wie viele Knospen er daran belässt. Aus jeder Knospe entsteht ein Trieb, an dem sich unten ein oder zwei Trauben und oben die Blätter entwickeln. Die Fruchtbarkeit des Bodens und das Klima sind entscheidend dafür, wie stark die Triebe wachsen. Auf fruchtbaren Böden in einem warmen Klima können mehr Triebe an der Rebe belassen werden, weil diese immer noch ausreichend Blätter entwickeln, um die Trauben „füttern“ zu können. Ein weiterer Aspekt ist, dass die Blätter genügend Sonne abbekommen müssen, damit sie fortlaufend Zucker produzieren können. Die optimale Laubwand ist daher nicht dicker als 30cm. Bei Rebstöcken, die auf kargen Böden schwach wachsen und wenig Ertrag bringen, reicht oft ein Draht, an dem man die Laubwand nach oben bindet. Für stark wüchsige Rebstöcke, die häufig in den warmen Regionen der Neuen Welt anzutreffen sind, wurden ausgeklügelte Laubwand-Designsysteme entwickelt. So kann man zum Beispiel einen Teil der Triebe nach oben und den anderen nach unten binden, um besonders viel Laubfläche zu bekommen. In sehr sonnigen und heißen Regionen ist eine zu geringe Photosynthese meist nicht das Problem, vielmehr ist dies der Sonnenbrand, vor dem die Trauben geschützt werden müssen. Dafür gibt es Erziehungssysteme wie das „California Sprawl“ in Kalifornien, bei dem einige Triebe lose nach unten hängen, um der Traubenzone Schatten spenden.



## RIESLING

Riesling zählt zu den edelsten Rebsorten der Welt. Eine besonders intensive Ausprägung bekommt diese Rebsorte, wenn sie in einer kühlen Weinbauregion wächst, denn sie braucht eine kühle und lange Wachstumsperiode, um besonders viele der typischen Aromen einzulagern und um die frische Säure zu erhalten. Die größte mit Riesling bestockte Fläche ist in Deutschland zu finden, gefolgt von Australien, Elsass, Amerika, Österreich und Neuseeland. Typisch sind intensive, blumige Noten, fruchtige Steinobst-Aromen und eine knackige Säure.

Riesling wird trocken oder mit mehr oder weniger Restsüße ausgebaut. Im Gegensatz dazu wird Chardonnay und Sauvignon Blanc stets trocken ausgebaut. Restsüße forciert den fruchtigen Geschmack und balanciert die Säure aus. Riesling wird nie im neuen Barriquefass ausgebaut. Das fruchtige Aromenspektrum würde nicht mit den holzartigen oder vanilleartigen Tönen harmonieren.

Deutscher Riesling ist besonders vielfältig. Vom trockensten (bis 9 Gramm pro Liter Restzucker) und kraftvollen Rheingau-Riesling, der herb ist und eine kräftige Säure aufweist, bis hin zum klassischen fruchtigen und leichtfüßigen Moselriesling gibt es viele Varianten. Riesling aus dem australischen Clare Valley oder dem Eden Valley sind knochentrocken, haben eine jugendliche Limonenfrucht, gepaart mit Petrolnoten und schneidender balancierter Säure. In Neuseeland ist der Geschmack nicht ganz so intensiv wie in Australien und die Weine haben zumeist eine leichte Restsüße. Österreichs Rieslinge sind generell trocken und kräftig. Elsässer Riesling ist erdig im Geschmack mit kräftigem Körper und meist mit deutlicher Restsüße. Riesling aus Washington ist besonders steinfruchtig im Geschmack mit ebenfalls deutlicher Restsüße.

Unter bestimmten Umständen können sich in Rieslingtrauben Petrolnoten entwickeln. Dies geschieht meist, wenn der Rebstock unter Stress steht, zum Beispiel bei Trockenheit, hohen Temperaturen, kargen Böden oder direkter Sonneneinstrahlung auf die Beeren. In den meisten Rieslingweinen verstärken sich die Petrolnoten im Verlaufe der Kellerreife, weil die Fruchtaromatik schwächer wird.



**PINOT NOIR** Burgunder aus Pinot Noir und Bordeaux, der vorwiegend aus Cabernet Sauvignon besteht, gelten als die Rotwein-Archetypen. Der sensible Pinot Noir verlangt ein kühles Klima, da er sonst flach und marmeladig schmeckt. Pinot Noir wird nicht mit anderen Rebsorten verschnitten. Typisch sind dünnchalige Beeren, die wenig Phenole enthalten. Dies erklärt die oft helle Farbe und die leichte Tanninstruktur der Weine. Typisch sind frische Säure und rote Beerenaromen. Nur hochkarätige Weine lassen eine komplexe Duftwolke im Glas entstehen, mit Aromen von roten Beeren, Walderdbeeren, Kirschen, Heckenrosen, ätherischen Kräutern, Tee, Waldboden und Pilzen, die sich ständig verändert und schwer zu erfassen ist. Während Bordeaux von der Kraft lebt, ist dies bei Pinot Noir die filigrane Finesse.

Pinot Noir ist eine sehr alte Rebsorte und neigt zur Mutation. Durch Mutation entstehen nicht nur verschiedene Klone, sondern auch neue Rebsorten. Pinot Blanc und Pinot Gris stammen beide vom Pinot Noir ab. Bei einer Neuanpflanzung kann sich der Winzer zwischen Dutzenden Klonen entscheiden.

In den 1950ern wurden Klone mit besonders großen Beeren ausgewählt, weil sie mehr Ertrag versprachen, die burgundischen „Pinot Droits“. Die Weine daraus sind vordergründig fruchtig, es fehlt ihnen aber an Struktur. Der deutsche „Freiburger Klon“ hat ähnliche Eigenschaften. Für die Produktion von Spitzenweinen werden weltweit die kleinbeerigen französischen „Dijon-Klone“ eingesetzt. Die Wiege des Pinot Noirs steht im Burgund, das weltweit als stilistisches Vorbild gilt. An der Côte d'Or können hochkomplexe, seidige und duftige Weine entstehen. Neuseeland macht mit Erzeugnissen aus den kühlen Regionen Marlborough und Martinborough auf sich aufmerksam, deren fein geschliffenen Weine eine präzise Frucht aufweisen und einen mineralischen Eindruck vermitteln. Im Neuseeländischen Central Otago gibt es extremere Klimaschwankungen und es entstehen pflaumige, mokkaartige Pinot Noirs, die erstaunlich viel Kraft besitzen und körniges Tannin haben. In kühlen Regionen Kaliforniens und in Oregon entstehen Pinot Noirs mit runderem Stil, saftiger Frucht und feiner Extraktsüße. In Deutschland erzeugt man in den Regionen Ahr, Baden Franken und Rheingau herausragenden Spätburgunder.



## DIE ERNTE

Ist der Erntezeitpunkt gekommen, kann der Winzer die Trauben per Hand oder maschinell lesen. Bei der Handlese werden ganze Trauben geerntet und in kleine Kisten gelegt. Dies ist eine besonders schonende Lesemethode, denn hierdurch wird das Zerquetschen der Beeren und unerwünschter Saftaustritt verhindert. Unversehrte Beeren oxidieren nicht und die Phenole aus den Schalen können nicht unkontrolliert durch den Saft extrahiert werden. Erntemaschinen unterscheiden nicht zwischen faulen und gesunden Beeren, dies ist nur dem Menschen möglich. Die meisten Spitzengewächse werden daher von geschulten Lesehelfern geerntet. Nachteile dieses Verfahrens sind die hohen Kosten. Saisonkräfte sind schwierig zu finden und die Lese per Hand ist langsam. Dies kann problematisch werden, wenn eine Schlechtwetterphase heranzieht und nicht genügend Zeit bleibt, zuvor die Ernte einzubringen. Bei der maschinellen Lese fährt ein großes Spezialgerät über die Rebzeilen, rüttelt an den Rebstöcken und die Beeren fallen von den Stielen auf ein Förderband. Von Vorteil ist, dass auf diese Weise in kurzer Zeit große Flächen abgeerntet und damit Kosten gespart werden können. Eine Maschine, die Tag und Nacht eingesetzt werden kann, ist in heißen Klimazonen von großer Bedeutung. Dort wird häufig nachts geerntet, damit die Trauben in kühlem Zustand den Keller erreichen. Dies ist wichtig, denn wenn die Vergärung im zu warmen Traubenmost beginnt, verläuft sie sehr stürmisch und unkontrollierbar. Nachteilig sind die wenig schonende Lesemethode, bei der die Beeren leicht oxidieren können und das Unvermögen einer Maschine, faules und gesundes Beerenmaterial zu unterscheiden. Die schweren Geräte können überdies den Weinbergsboden verdichten.



## MIT STIELEN ODER OHNE STIELE?

Eine Traube besteht aus einem Stielgerüst und den Beeren. Es ist Sache des Winzers, zu entscheiden, ob er den Wein aus den ganzen Trauben oder nur den Beeren bereitet. Das Stielgerüst (oder auch Rappen) kann mit Hilfe einer Maschine entfernt werden. Ob die Trauben entrappt werden oder nicht beeinflusst den Geschmack.

Das Stielgerüst enthält viel Tannin, was einige Winzer bei der Rotweinerbereitung nutzen. Sinnvoll kann dies bei Rebsorten sein, die von Natur aus wenig Tannin enthalten, wie zum Beispiel Pinot Noir. Der Winzer hat es in der Hand, wie viele Stiele er mit in die Maische gibt. Die Maischegärung kann bis zu 3 Wochen dauern. Es ist daher wichtig, dass die Stiele reif und gut verholzt sind, weil sonst grüne Aromen und harsche Tannine extrahiert werden. Stiele in der Maische geben dem Wein ein kräftigeres Tanningerüst, eine dezente Mentholnote und absorbieren einen Teil der Farbe und des Alkohols. Ohne Rappen vergorene Rotweine sind fruchtbetonter und dunkler in der Farbe.

Weißer Trauben werden nach dem Entrappen entweder sofort abgepresst oder man lässt sie während einer sogenannten Maischestandzeit ruhen. Dabei lässt man die Beeren bis zu einem Tag bei kalten Temperaturen stehen, um Aromen aus den Schalen zu extrahieren. Sinnvoll ist dies bei aromatischen Rebsorten wie Riesling oder Sauvignon Blanc.

Eine besonders schonende Methode weißer Trauben zu verarbeiten, stellt die Ganztraubenpressung dar. Dabei werden die unversehrten, ganzen Trauben unmittelbar nach der Ernte behutsam gepresst. Der Saft ist delikat und sauber, weil weder Tannine noch Farbe aus den Schalen in den Most extrahiert werden. Besondere Bedeutung hat dieses Verfahren in der Champagne, wo aus roten Trauben unter Anwendung der Ganztraubenpressung Weißwein bereitet wird.



## WIE MACHT MAN ROTWEIN?

Alle Trauben, ob rot oder weiß, haben weißes Fruchtfleisch und weißen Saft. Die Farbstoffe und Tannine sitzen in den Schalen. Deswegen ist es notwendig, bei der Rotweinbereitung die Beerenschalen mitzuvergären. Wenn die Trauben nach der Lese das Weingut erreichen, entscheidet der Kellermeister, ob vor der Vergärung das Stielgerüst entfernt werden soll. Im Gärbehälter beginnt die Mazeration, wobei die unterschiedlichen Inhaltsstoffe verschieden schnell gelöst werden. Farb- und Geschmacksstoffe befinden sich in den weicheren Zellen der inneren Schalenschicht und sind leichter zu extrahieren. Im Gegensatz dazu befinden sich die Tannine in den robusteren äußeren Schichten und lösen sich erst mit steigendem Alkoholgehalt. Diesen Umstand können die Winzer geschickt nutzen und damit den Weinstil beeinflussen. Einige Weinmacher wenden vor der Vergärung das Verfahren der Kaltmazeration an. Die Maische wird dabei bis zu 5 Tage bei niedrigen Temperaturen gelagert. Die niedrige Temperatur verhindert, dass die Hefen aktiv werden. Während der Kaltmazeration lösen sich erste Aroma- und Farbstoffe, jedoch noch kaum Tannine. Der spätere Wein ist fruchtbetont und hat eine dunkle Farbe.

Bei steigender Temperatur beginnt die Vergärung und es entstehen Alkohol, Wärme und Kohlensäure. Die Wärme und der steigende Alkoholgehalt führen zu einer kraftvolleren Mazeration, während die Kohlensäure aufsteigende Bläschen bildet und die Schalen nach oben treibt. Zur Gewährleistung einer optimalen Extraktion muss die an der Oberfläche schwimmende Maische, die in dieser Phase „Maischehut“ genannt wird, regelmäßig mit der Flüssigkeit vermischt werden. Wird die Maische mechanisch nach unten gedrückt, spricht man von „Pigeage“, die manuell oder maschinell mit Hilfe von Stangen oder Paddeln durchgeführt werden kann und die Tanninextraktion anregt. Schonender ist die „Remontage“, bei der der entstehende Wein umgepumpt und über die Maische gesprüht wird.



## EICHENHOLZCHIPS

Ein neues Holzfass ist teuer und für den Ausbau günstiger Basisweine unrentabel. Die Vanille- und Karamellnoten, die den Holzgeschmack im Wesentlichen ausmachen, sind bei den Verbrauchern aber so beliebt, dass es nahe liegt, diese Aromen mit Hilfe preiswerter Eichenchips zu erzeugen. Lediglich 300 Gramm Holzchips pro 100 Liter Wein sind erforderlich, um den Geschmack eines Weines hervorzurufen, der in einem neuen Barriquefass ausgebaut wurde. Die Kosten für die Behandlung mit Eichenchips sind mit einem Cent pro Liter äußerst niedrig. Der Ausbau in einem Barriquefass aus teurer französischer Eiche kostet hingegen 2,90 Euro pro Liter. Eichenholzchips werden aus Abschnitten hergestellt, die bei der Herstellung von Holzfässern anfallen. Es gibt sie in verschiedenen Toastgraden. Die Verwendung von Chips war in der Europäischen Union früher verboten, ist aber seit dem Jahr 2006 erlaubt. Allerdings dürfen sie dem jungen Wein erst nach der Gärung zugesetzt werden, um einen zu ausgeprägten Geschmack zu vermeiden.

Für die Integration der Holzaromen und Tannine ist es wichtig, dass ein langsamer Zutritt von Sauerstoff erfolgt. Dies ist beim Holzfassausbau gewährleistet. Ein Winzer der Holzchips verwenden möchte, kann diesen Prozess nachahmen, indem er den Wein mitsamt den Chips in einem gebrauchten Holzfass ausbaut. Wird der Wein mit den Chips im luftdichten Stahltank ausgebaut, können die Effekte eines Holzfassausbaus mit Hilfe von Mikrooxidation kopiert werden. Dabei wird ein Gerät angeschlossen, das durch einen Keramikzylinder kleinste Sauerstoffbläschen in das Innere des Tanks einbläst. Hierdurch wird die Farbe stabilisiert und die Tannine werden runder.

Außer Chips dürfen in der Europäischen Union auch Eichenholzplanken verwendet werden. In der Neuen Welt ist neben Chips und Planken auch Eichenpulver erlaubt, der Einsatz von flüssigem Eichenextrakt ist jedoch nur in China und den USA zugelassen.

