

HEYNE <

**MADELINE PUCKETTE &
JUSTIN HAMMACK**

DER ULTIMATIVE WEIN-GUIDE

**ZUM KENNER IN
ÜBER 333 GRAFIKEN**



**AUS DEM AMERIKANISCHEN VON
BRIGITTE RÜSSMANN UND WOLFGANG BEUCHELT**

**WILHELM HEYNE VERLAG
MÜNCHEN**

Die Originalausgabe erschien 2015 unter dem Titel Wine Folly. The Essential Guide to Wine bei Avery, an imprint of Penguin House LLC, New York.

Die Verlagsgruppe Random House weist ausdrücklich darauf hin, dass im Text enthaltene externe Links vom Verlag nur bis zum Zeitpunkt der Buchveröffentlichung eingesehen werden konnten. Auf spätere Veränderungen hat der Verlag keinerlei Einfluss. Eine Haftung des Verlags für externe Links ist stets ausgeschlossen.



Verlagsgruppe Random House FSC® N001967

Deutsche Erstausgabe 10/2016

© 2015 by Wine Folly LLC

This edition published by arrangement with Avery,
an imprint of Penguin Publishing Group, a division of Penguin Random House LLC.
All rights reserved including the right of reproduction in whole or in part in any form.

© der deutschsprachigen Ausgabe 2016 by Wilhelm Heyne Verlag, München,
in der Verlagsgruppe Random House GmbH, Neumarkter Straße 28, 81673 München

Redaktion: Ute Daenschel

Umschlaggestaltung: Hauptmann & Kompanie Werbeagentur, München – Zürich

Satz: Satzwerk Huber, Germering

Druck: Druckerei Uhl, Radolfzell

Printed in Germany

ISBN: 978-3-453-60399-8

www.heyne.de

Inhalt

Einleitung **vi**

DIE GRUNDLAGEN

Wein-Grundwissen **2**
Wein verkosten **12**
Umgang mit Wein **22**
Wein & Speisen **30**

WEINSTILE

Weinstile **40**
Schaumwein **44**
Leichter Weißwein **54**
Körperreicher Weißwein **70**
Aromatischer Weißwein **80**
Roséwein **92**
Leichter Rotwein **96**
Mittelschwerer Rotwein **102**
Körperreicher Rotwein **130**
Dessertwein **158**

ANBAUGEBIETE

Anbauregionen in aller Welt **176**
Argentinien **178**
Australien **180**
Chile **184**
Deutschland **186**
Frankreich **188**
Italien **196**
Neuseeland **198**
Österreich **202**
Portugal **204**
Spanien **206**
Südafrika **208**
USA **210**

Glossar **218**
Register **221**
Nützliche Informationen & Dank **230**

EINLEITUNG

Sie mögen Wein und wollen mehr darüber erfahren? Dieses Buch ist ein Leitfaden für all diejenigen, die die ersten Schritte in die Welt des Weins wagen wollen. Hier finden Sie praktische Informationen, die Ihnen beim Finden und Genießen großer Weine helfen werden.



Wir haben dieses Buch absichtlich klein gestaltet, weil wir es als praktischen Begleiter für den ganz normalen Weingenießer verstehen.

Hier finden Sie alles Wichtige zu:

- › Grundlagen des Weinwissens
- › Verkostung, Umgang und Lagerung von Weinen
- › Ein Kompendium der 55 unterschiedlichen Weintypen
- › 20 detaillierte Karten der Anbauggebiete



Das reicht noch nicht? Dann gehen Sie doch online: <http://winefolly.com/book>

- › Hunderte von Artikeln
- › Informative Videos
- › Detaillierte Informationen
- › Infoposter und Landkarten



Unser englischsprachiges Online-Angebot steht Ihnen kostenlos zur Verfügung. Die Website hat Hunderttausende Abonnenten und wird sowohl von Kunden als auch von Profis genutzt.

WARUM WEINWISSEN?

Vielleicht möchten Sie Ihren eigenen Weinkeller anlegen oder auch nur im Restaurant gezielter einen Wein aussuchen können, der Ihnen wirklich schmeckt. Der erste Schritt in die Welt des Weins ist die Erkenntnis, dass sie viel größer ist, als wir oft denken.



Es gibt über Tausend Weinsorten ...



Es gibt Tausende von Weinanbaugebieten mit einzigartigen Weinen ...



Tag für Tag kommen im Durchschnitt 600 neue Weine auf den Markt ...

Zum Glück ist das alles nicht mehr so verwirrend, wenn man erst einmal eine solide Wissensgrundlage besitzt. Dann machen auch der Einkauf und die Verkostung wesentlich mehr Spaß.

DIE AUFGABE

Bewältigen Sie die folgenden Aufgaben und Sie werden sich sehr viel sicherer in der Welt der Weine bewegen.



Verkosten Sie mindestens 34 der in diesem Buch genannten 55 Weine (nur nicht alle auf einmal!). Machen Sie sich **Verkostungsnotizen** (siehe S. 21).



Probieren Sie mindestens einen Wein aus jedem der **zwölf Länder** auf S. 176–217.



Lernen Sie, Ihren bevorzugten sortenreinen Wein **blind zu verkosten** (siehe S. 12–21).

Die Grundlagen



Wein- Grundwissen

WAS IST WEIN? Definition, Traubensorten, Anbauregionen und was so in die Flasche kommt.

FLASCHENWISSEN Trinken, Sulfite, Flaschengrößen und die Etikettensprache.

EIGENSCHAFTEN Definition der 5 Grundeigenschaften eines Weins: Alkohol, Säure, Tannin, Süße und Körper.

WAS IST IN DER FLASCHE?



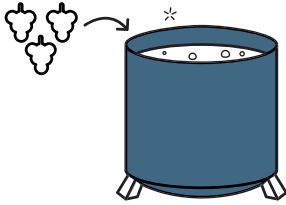
5 GLÄSER
à 150 ML



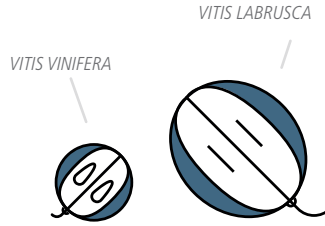
1 GLAS
TROCKENER WEIN



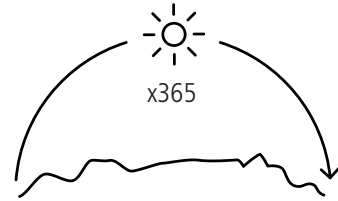
WAS IST WEIN?



Wein ist ein alkoholisches Getränk aus vergorenen Weintrauben. Im Prinzip kann man aus jedem Obst Wein machen, aber die meisten Weine entstehen aus Trauben.



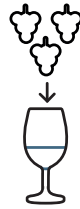
Weintrauben für die Weinbereitung sind viel kleiner, haben Kerne und sind süßer als handelsübliche Tafeltrauben.



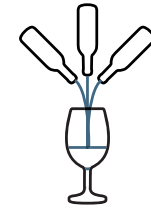
Weinreben tragen nach einem Jahr Trauben, die auf der Nordhalbkugel zwischen August und Oktober und auf der Südhalbkugel zwischen Februar und April geerntet werden.



Jahrgang bezeichnet das Jahr der Ernte (Lese) der Trauben. Es gibt aber auch Weine ohne Jahrgangsangabe auf dem Etikett.



Ein **sortenreiner Wein** ist aus einer einzigen Rebsorte (z.B. Pinot Noir, S. 100) gemacht.



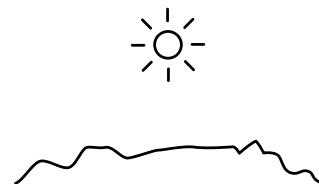
Eine **Cuvée** entsteht durch das Mischen (Verschneiden) mehrerer Weine (z.B. Bordeaux-Cuvée, S. 134).



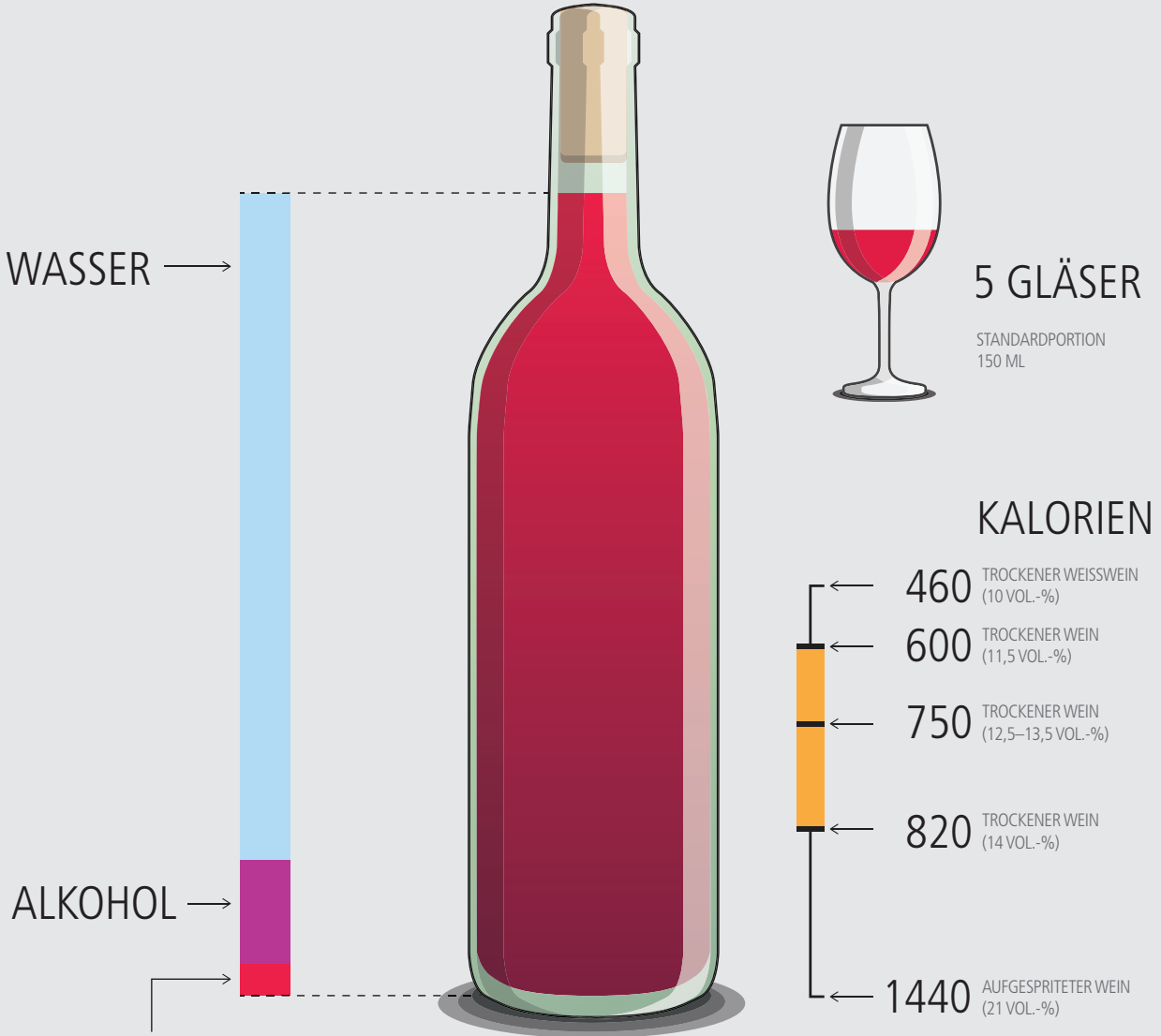
Ein **gemäßigtes Klima** ist ideal für den Weinbau. In Europa gedeiht Wein von der Iberischen Halbinsel bis nach Südengland.



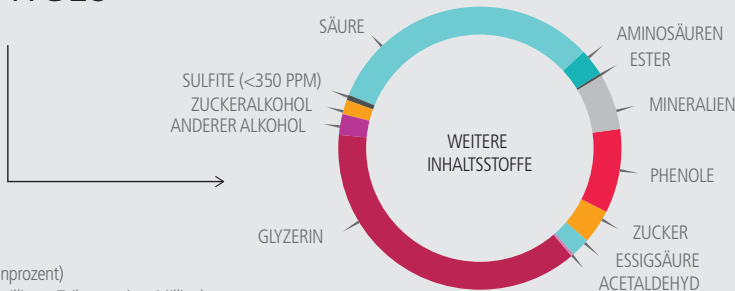
Wein aus **kühlen Regionen** schmeckt meist etwas herber.



Wein aus **warmen Regionen** schmeckt meist etwas reifer.



SONSTIGES



Vol.-% (Volumenprozent)
ppm (parts per million – Teile von einer Million)

FLASCHENWISSEN



WEIN-FAKTEN

STANDARDGRÖSSE

Eine Normalflasche (750 ml) enthält 5 Gläser Wein.

STANDARDPORTION

Die Standardportion von 150 ml Wein enthält im Schnitt 150 kcal und 0–2 g Kohlenhydrate.

DIE »VERNÜNFTIGE« DOSIS

Das amerikanische National Cancer Institute empfiehlt, dass Frauen maximal 1 Glas und Männer nicht mehr als 2 Gläser pro Tag trinken.

EIN GLAS AM TAG

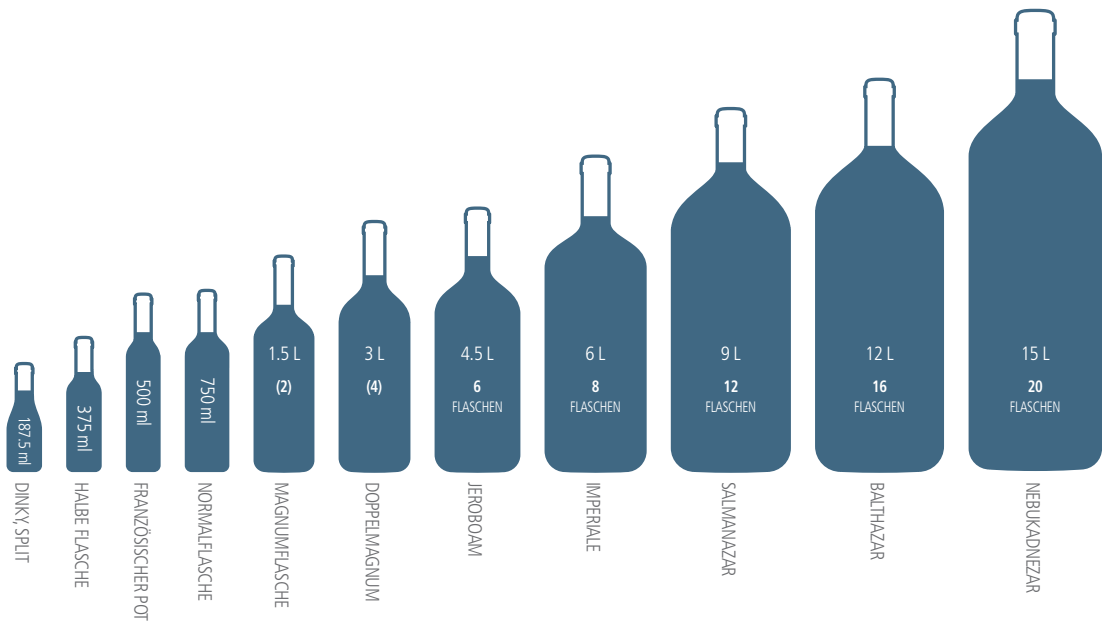
Wenn Sie jeden Abend Ihres Erwachsenenlebens ein Glas Wein trinken, summiert sich das auf mehr als 4000 Flaschen.

Eine Flasche Wein enthält den Saft vergorener Trauben der *Vitis vinifera*. Dazu kommt noch eine kleine Menge Schwefeldioxid (die sogenannten »Sulfite«) als Konservierungsmittel.

SULFITE

Etwa 1% aller Menschen leiden an einer Sulfid-Unverträglichkeit, deshalb müssen die Winzer Weine kennzeichnen, die mehr als 10 ppm Sulfite enthalten. In den USA enthält Wein maximal 350 ppm und Bio-Wein nicht mehr als 100 ppm. Im Vergleich dazu findet man in einer Dose Cola 350 ppm Sulfite, Pommes frites 1900 ppm und Trockenobst kommt auf ungefähr 3500 ppm.

FLASCHENGRÖSSEN



3 Beispiele für die Etikettierung



NACH SORTE

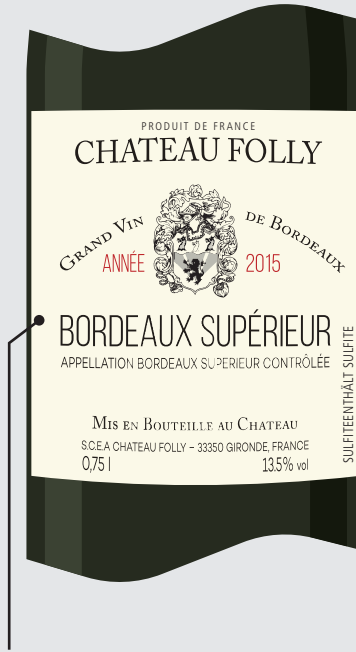
Manche Weine sind nach der Rebsorte etikettiert, wie dieser deutsche Wein, der auf seinem Etikett Riesling als Sorte nennt.

Verschiedene Länder haben unterschiedliche Regelungen zum Mindestgehalt der auf dem Etikett genannten Sorte:

75% USA, CHILE, NEUSEELAND, SÜDAFRIKA, AUSTRALIEN

80% ARGENTINIEN

85% ITALIEN, FRANKREICH, DEUTSCHLAND, ÖSTERREICH, PORTUGAL



NACH REGION UND LAGE

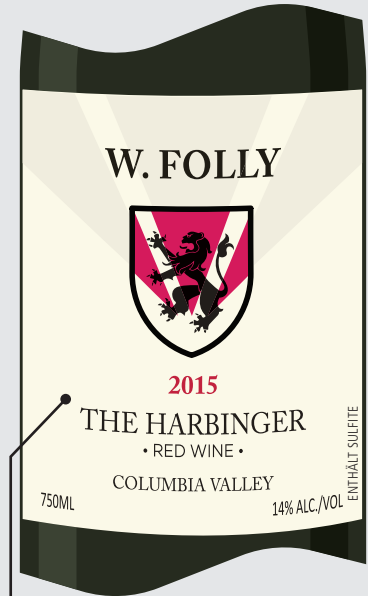
Manche Etiketten nennen die Herkunftsregion und/oder Lage des Weins, wie hier Bordeaux Supérieur. Im Bordeaux werden vorwiegend Merlot und Cabernet Sauvignon angebaut und Cuvées aus diesen Weinen produziert. Nach Region etikettierte Weine findet man vor allem in:

FRANKREICH

ITALIEN

SPANIEN

PORTUGAL



NACH NAME

Manche Weine tragen einen Markennamen auf dem Etikett. Dabei handelt es sich meist um individuelle Verschnitte eines Produzenten, wobei man gelegentlich auch sortenreine Weine findet, die ihren Namen zur besseren Unterscheidung der einzelnen Weine eines Herstellers tragen.

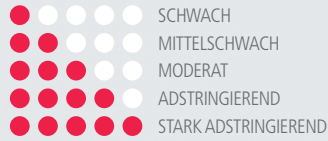
SÜSSE



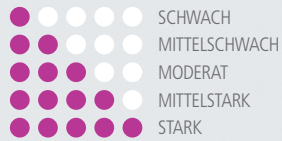
SÄURE



TANNIN



ALKOHOL



KÖRPER



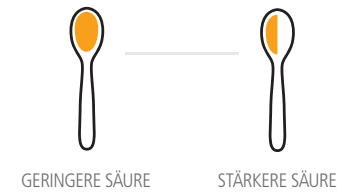
GRUNDEIGENSCHAFTEN EINES WEINS

Es gibt fünf Grundeigenschaften, die das Profil eines Weins bestimmen:
Süße, Säure, Tannin, Alkohol und Körper.

SÜSSE

Die Süße eines Weins wird durch seine Restsüße (RS) bestimmt. Die Restsüße ist der Zucker im Traubenmost, der nicht vollständig zu Alkohol vergoren wurde.

Wir beschreiben die Süße mit einer Skala (siehe unten), die von sehr trocken bis süß reicht. Interessanterweise kann auch ein als trocken etikettierter Wein bis zu einem halben Teelöffel Zucker pro Glas enthalten.



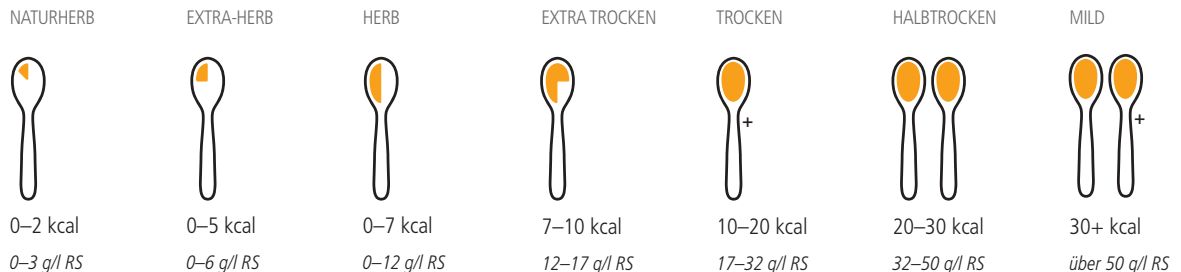
EMPFUNDENE SÜSSE: Bei gleichem Restsüßgehalt schmecken Weine mit weniger Säure süßer als Weine mit mehr Säure.

SÜSSEGRADE

Bei Stillweinen kann die Süße zu zusätzlichen Kalorien pro Glas führen:



Bei Schaumwein beschreiben wir die Süße in Teelöffeln Zucker und Kalorien pro 150-ml-Glas:





ZITRONE
pH-Wert 2

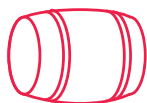


JOGHURT
pH-Wert 4,5

SÄURE VON WEINEN: Weine rangieren im pH-Wert zwischen 2,5 und 4,5. Ein Wein mit einem pH-Wert von 3 hat zehn Mal mehr Säure als ein Wein mit einem pH-Wert von 4..



TRAUBENTANNIN: Tannin findet sich in Schalen, Kernen und Stielen. Es ist bitter und adstringierend, enthält aber auch große Mengen an Antioxidantien.



NEUE EICHE



GEBRAUCHTE/
NEUTRALE EICHE

EICHENTANNIN: Neue Eichenfässer geben mehr Tannin an den Wein ab als gebrauchte.

SÄURE

Säure trägt am stärksten zu einem herben und sauren Geschmack bei. Die meisten Säuren im Wein, wie Wein-, Apfel- und Zitronensäure, stammen von den Trauben. Deshalb liegt Wein wie viele Früchte mit Werten von 2,5–4,5 am sauren Ende der pH-Skala (7 ist neutral).

Es ist gut zu wissen, dass Trauben mit zunehmender Reife an Säure verlieren. Daraus folgt, dass ein Wein aus kühlen Regionen, wo die Trauben nur mühsam reifen, meist eine kräftigere Säure besitzt.

TANNIN

Tannin ist ein natürlich in Pflanzen vorkommendes Polyphenol. Es findet sich ausschließlich in Rotwein, da Weißweine ohne Schale vergären. Man kann Tannin nicht riechen, sondern nur schmecken.

Es gibt zwei Quellen für Tannin: Traubenschalen und -kerne und neue Eichenfässer.

Konzentrieren Sie sich auf das Gefühl auf der Zunge, um Tannin zu entdecken: Ein tanninreicher Wein entfernt die Proteine auf der Zunge und führt zu einem ledrigen, trockenen Gefühl. Tanninreiche Weine dienen nach reichhaltigen, fettigen Mahlzeiten, Käse und Nudelgerichten zum Neutralisieren des Gaumens, deshalb serviert man sie gerne zu Speisen.

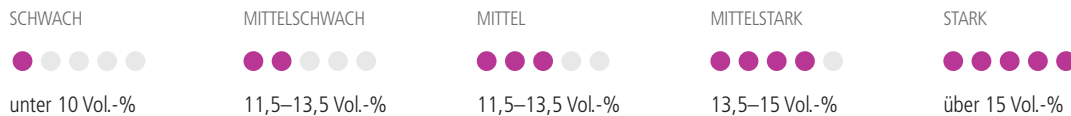
ALKOHOL

Der Alkohol im Wein ist das Ergebnis der Umwandlung des Zuckers im Traubenmost in Äthanol. Er kann aber auch im Rahmen der Aufspritung nachträglich hinzugegeben werden.

Er spielt eine wichtige Rolle für die Wahrnehmung der Aromen, da er die Geruchsstoffe von der Weinoberfläche zur Nase transportiert. Außerdem verleiht er dem Wein Viskosität und Körper. Sie erkennen Alkohol an einem leichten Brennen im Rachen.



EIN »HEISSER« WEIN: Manche beschreiben den Alkoholgehalt eines Weins in Temperaturbegriffen, weil Alkohol im Rachen brennt.



KÖRPER

Körper ist keine wissenschaftliche Größe, sondern eine Einstufung des Stils von leicht bis schwer und wird durch Süße, Säure, Tannin und Alkoholgehalt des Weins bestimmt.



LEICHTERE WEINE

- MEHR SÄURE
- WENIGER ALKOHOL
- WENIGER TANNIN
- WENIGER SÜSSE



SCHWERERE WEINE

- WENIGER SÄURE
- MEHR ALKOHOL
- MEHR TANNIN
- MEHR SÜSSE

TIPP: Sie können sich den Unterschied zwischen leichten und schweren Weinen wie den zwischen Mager- und Vollmilch vorstellen.

Sie können Ihren Wein mit Begriffen, wie »leicht«, »schlank« oder »körperreich« beschreiben.



Wein verkosten

SEHEN

RIECHEN

SCHMECKEN

FOLGERN

Die vierstufige Verkostung ist eine professionelle Technik, die darauf beruht, dass der Verkoster die Schlüsseleigenschaften eines Weins voneinander unterscheiden und identifizieren kann und beständig sein Gedächtnis für Aromen und Noten schult.

EINEN WEIN VERKOSTEN

