

Leseprobe

Madeline Puckette, Justin Hammack

Der ultimative Wein-Guide

Zum Kenner in über 333 Grafiken

Bestellen Sie mit einem Klick für 16,99 €



Seiten: 240

Erscheinungstermin: 12. September 2016

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

**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**

Die Grundlagen



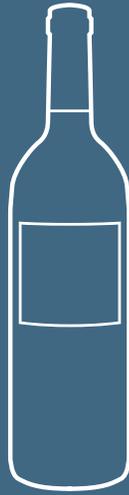
Wein- Grundwissen

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

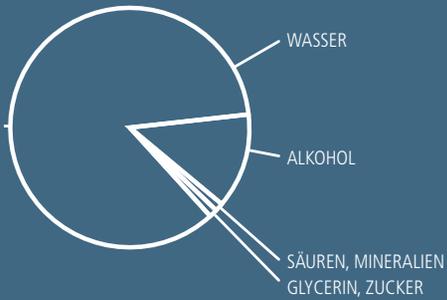
FLASCHENWISSEN Trinken, Sulfite, Flaschengrößen und die Etikettensprache.

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

WAS IST IN DER FLASCHE?



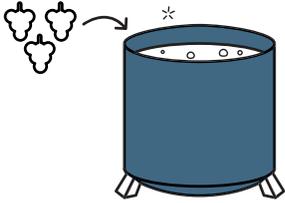
5 GLÄSER
à 150 ML



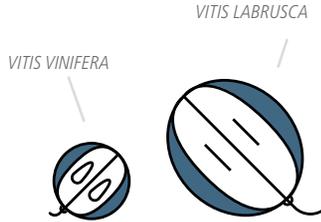
1 GLAS
TROCKENER WEIN



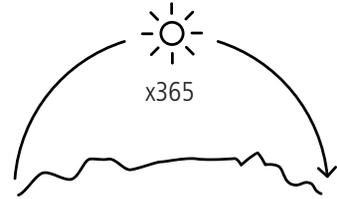
WAS IST WEIN?



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



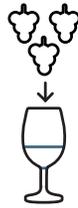
Weintrauben für die Weinbereitung sind viel kleiner, haben Kerne und sind süßer als handelsübliche Tafeltrauben.



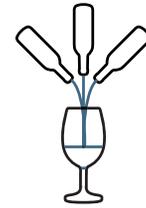
Weinreben tragen nach einem Jahr Trauben, die auf der Nordhalbkugel zwischen August und Oktober und auf der Südhalbkugel zwischen Februar und April geerntet werden.



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.



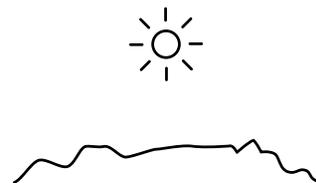
Eine **Cuvée** entsteht durch das Mischen (Verschneiden) mehrerer Weine (z.B. Bordeaux-Cuvée, S. 134).



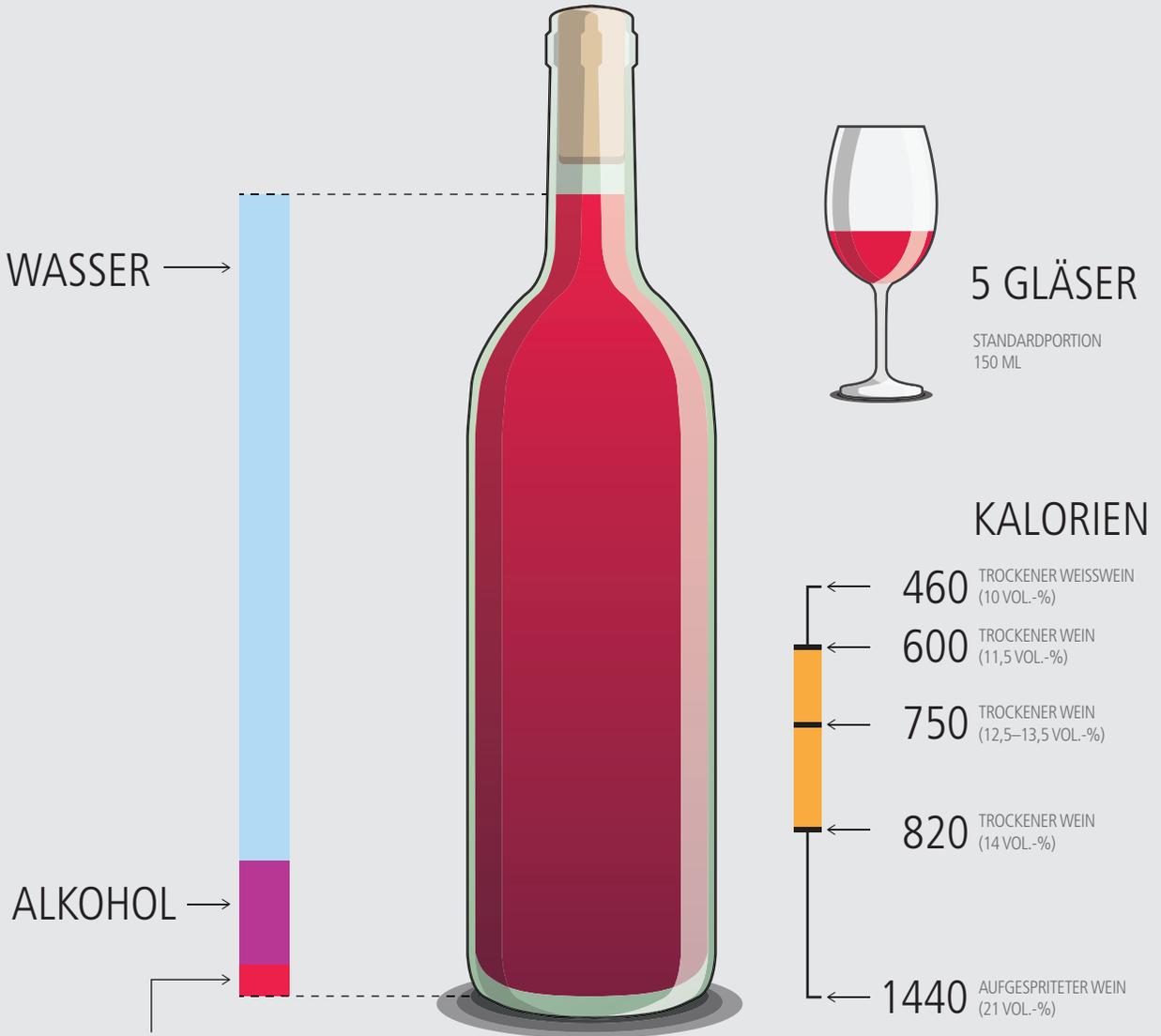
Ein **gemäßigtes Klima** ist ideal für den Weinbau. In Europa gedeiht Wein von der Iberischen Halbinsel bis nach Südengland.



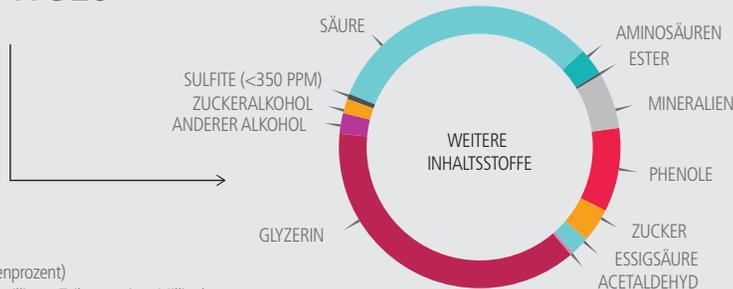
Wein aus **kühlen Regionen** schmeckt meist etwas herber.



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

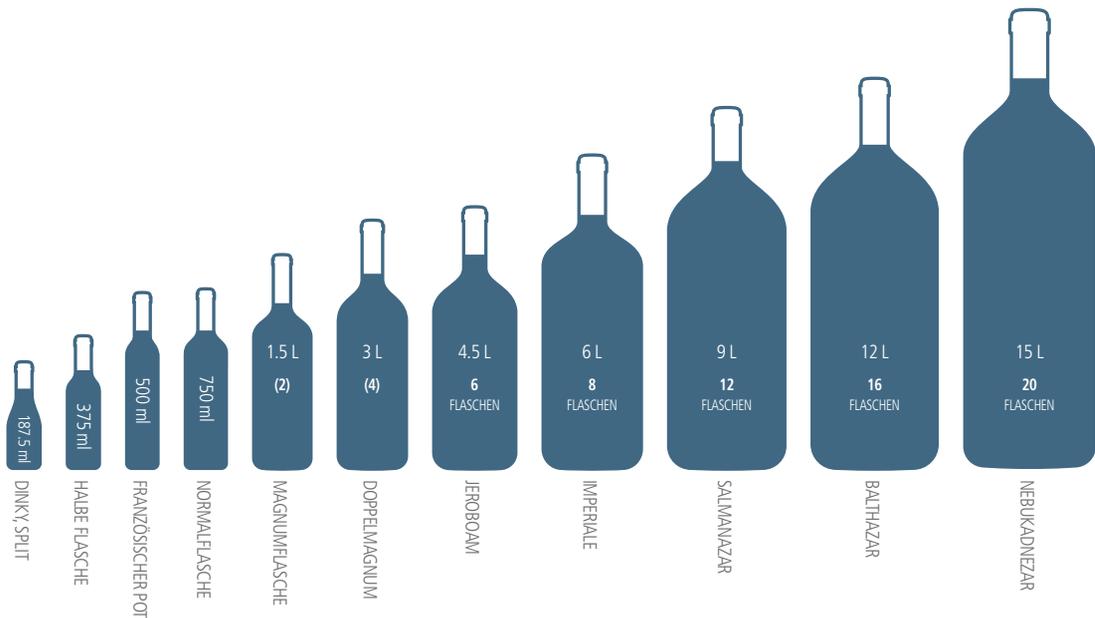
Wenn Sie jeden Abend Ihres Erwachsenenlebens ein Glas Wein trinken, summiert sich das auf mehr als 4000 Flaschen.

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





ZITRONE
pH-Wert 2

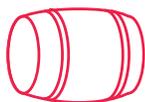


JOGHURT
pH-Wert 4,5

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.



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



LEICHTERE WEINE

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



SCHWERERE WEINE

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

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



Wein verkosten

SEHEN

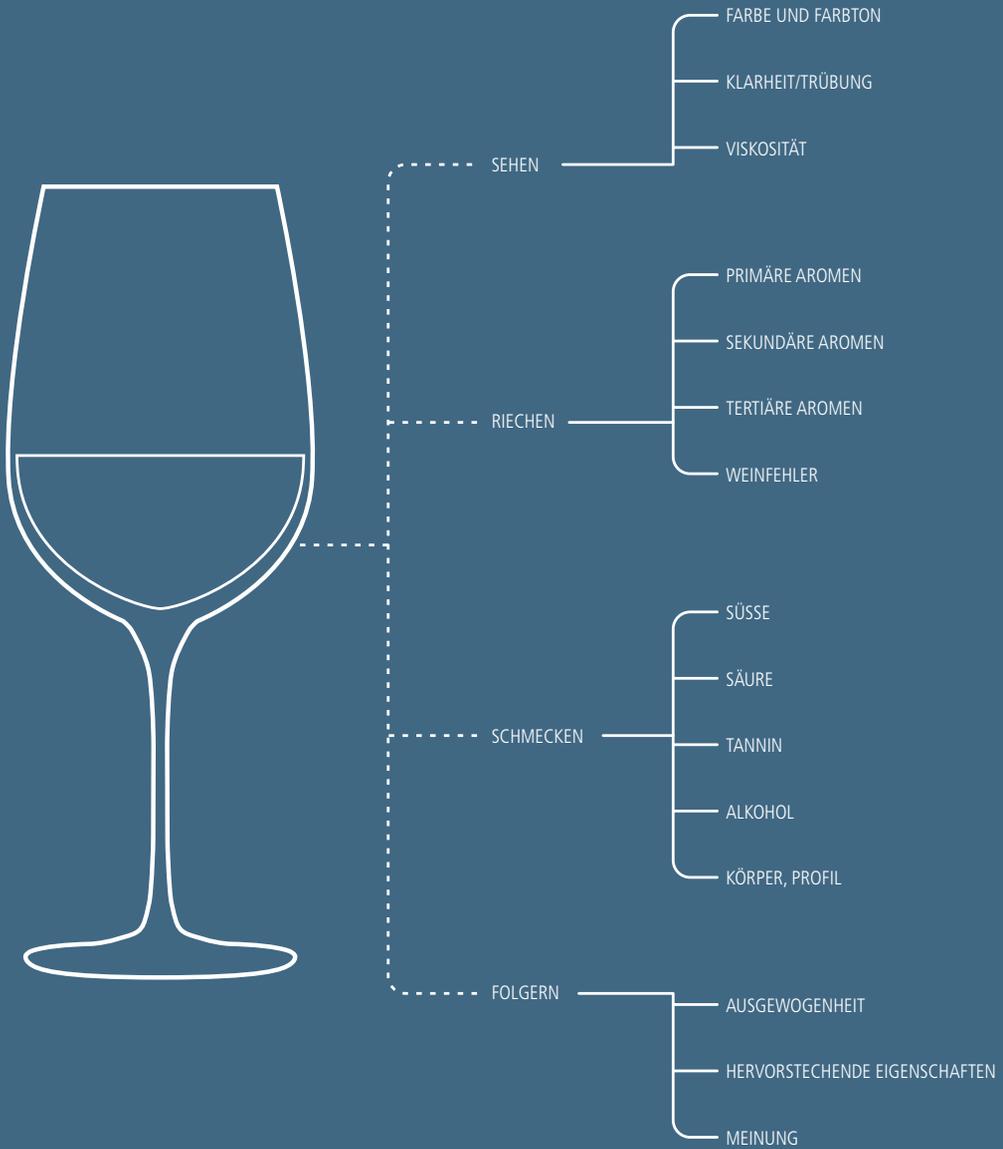
Die vierstufige Verkostung ist eine professionelle Technik, die darauf beruht, dass der Verkoster die Schlüsseleigenschaften eines Weins voneinander unterscheiden und identifizieren kann und beständig sein Gedächtnis für Aromen und Noten schult.

RIECHEN

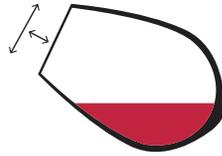
SCHMECKEN

FOLGERN

EINEN WEIN VERKOSTEN



VERKOSTEN: RIECHEN



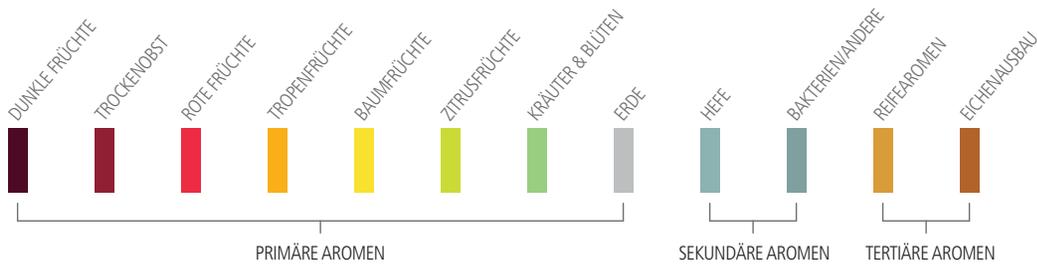
RIECHEN: Heben Sie das Glas bis dicht unter die Nase und atmen Sie ein. Schwenken Sie das Glas einmal und riechen Sie erneut, dieses Mal länger und langsamer, aber sehr bewusst. Wechseln Sie zwischen Riechen und Überlegen.

AROMEN: Bewegen Sie die Nase über dem Glas hin und her. Kräftige Fruchtaromen findet man meist am unteren Rand, florale Aromen und flüchtige Ester sammeln sich am oberen Rand des Glases.

RICHTIG SCHWENKEN: Die Bewegung setzt Geruchsmoleküle in die Luft frei.

ÜBERREIZT? Riechen Sie zum Neutralisieren der Nase an Ihrem Unterarm.

PARFÜM: Tragen Sie beim Verkosten keine starken Düfte.



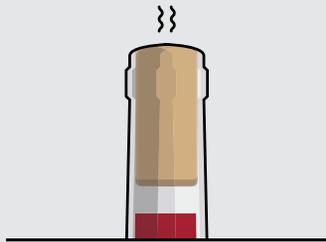
PRIMÄRE AROMEN: Primäre Aromen stammen von den Trauben. Jede Sorte bietet andere Aromen, so riecht die weiße Sauvignon Blanc oft nach Stachelbeeren oder gemähem Gras. Die Bandbreite der primären Aromen hängt davon ab, in welchem Klima der Wein entstanden ist, und wie reif er ist.

SEKUNDÄRE AROMEN: Sekundäre Aromen entstehen bei der Herstellung, vor allem durch von Hefen und Bakterien verursachte Reaktionen. Beispielsweise stammt das Butteraroma im Chardonnay von ganz bestimmten Bakterien.

TERTIÄRE AROMEN: Tertiäre Aromen entstehen während des Ausbaus und durch kontrollierte Interaktion mit Sauerstoff. So entwickeln sich die nussigen Aromen in Champagner und Sherry in Jahren der Reifung.

WEINFehler: Manche Aromen gelten als Fehler und wir müssen lernen, sie zu erkennen, um gute Weine von schlechten unterscheiden zu können.

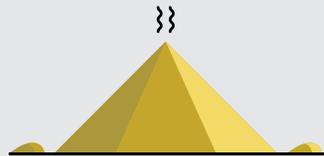
WEINFEHLER ERKENNEN



Korkton

auch: Korkengeschmack, Korkeln

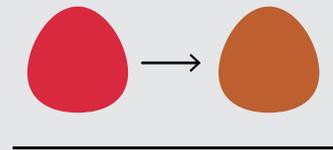
Ein korkiger Wein riecht meist stark nach feuchtem Karton, nassem Hund oder muffigem Keller. Manchmal fehlt es ihm aber auch nur an Aromen oder er riecht latent muffig. Einen solchen Wein kann man problemlos zurückgehen lassen.



Schwefel

auch: Böckser

Dieser Fehler entsteht unter anderem durch zu wenig Sauerstoff in der Flasche und zeigt sich in Aromen von gekochtem Knoblauch und Kohl. Abhilfe schafft man durch Dekantieren oder das Umrühren mit einem massiven Silberlöffel.



Oxidation

auch: Maderisierung

Oxidierter Wein schmeckt schal und ist braun, wie ein angestoßener Apfel. Bei Rotweinen sorgt die Reaktion von Phenolen mit Sauerstoff für einen trockenen, bitteren Geschmack. Oxidierte Weißweine riechen meist nach Apfelwein.



Käseln

auch: Lichtgeschmack

Der Lichtgeschmack entsteht, wenn Weine zu lange unter UV-Strahlung durch Kunst- oder Tageslicht liegen. Er ähnelt dem Böckser und lässt sich durch die Lagerung des Weins im Dunkeln vermeiden.



Hitzeschaden

auch: Maderisierung

Wein nimmt bei 28 °C Schaden und kocht bei rund 32 °C. Gekochte Weine können angenehm nach Karamell und gekochten Früchten riechen, schmecken aber schal und konturlos. Darüber hinaus färben sie sich meist braun.

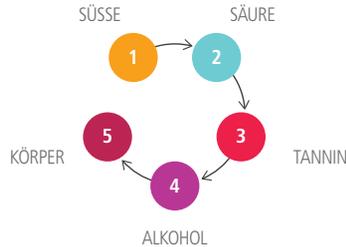


Perlen

(in einem Stillwein)

Gelegentlich gären Weine in der Flasche weiter. Das erkennt man bei einem Stillwein leicht am Aufsteigen von Perlen (Moussieren). Solche Weine sind dank Eiweiß- und Hefeteilchen in der Regel auch leicht trüb.

VERKOSTEN: SCHMECKEN



SCHMECKEN: Benetzen Sie den ganzen Mund mit einem großen Schluck, gefolgt von mehreren kleinen, um alle Geschmacksnoten entdecken zu können.

Versuchen Sie, mindestens drei Frucht- und drei weitere Noten zu identifizieren.

TIPP: Profi-Verkoster spucken den Wein anschließend wieder aus.

ERKENNEN: Die Grundnoten werden an verschiedenen Stellen der Zunge erkannt:

Süße schmeckt man an der Zungenspitze.

Säure macht den Mund wässrig.

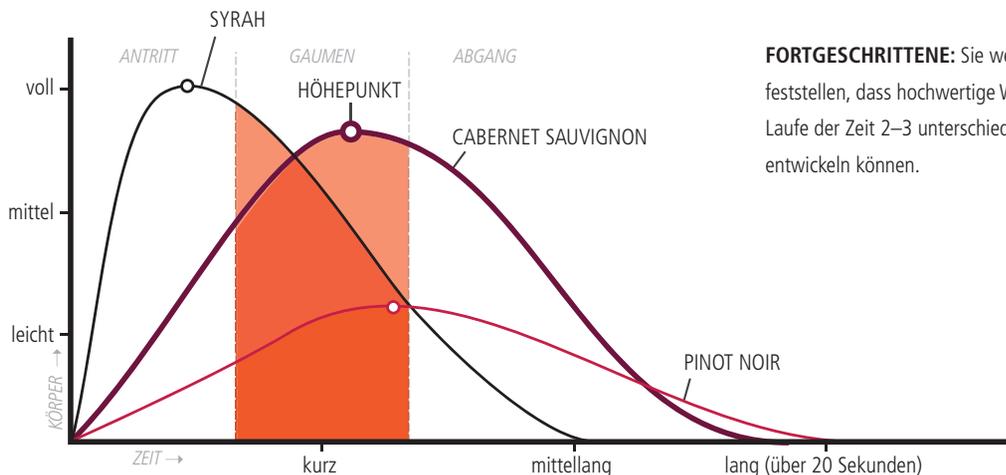
Tannin trocknet den Mund aus wie Löschpapier.

Alkohol brennt hinten im Rachen.

PROFIL: Entwerfen Sie nach dem Schmecken ein mentales Profil des Weins (oder schreiben Sie es auf). Organisieren Sie die Geschmacksnoten und Aromen nach ihrer Kategorie. So kann z.B. eine Vanillenote vom Eichenfass stammen.

TIPP: Das Kapitel über die Rebsorten hilft Ihnen bei der Kategorisierung der Geschmacksnoten.

WEIN ENTWICKELT SICH AUF DER ZUNGE



FORTGESCHRITTENE: Sie werden feststellen, dass hochwertige Weine im Laufe der Zeit 2–3 unterschiedliche Profile entwickeln können.

VERKOSTEN: FOLGERN



AUSGEWOGENHEIT: Nach dem Probieren bewerten Sie den Wein. Sind seine Eigenschaften ausgewogen verteilt?

TIPP: Bei einem unausgewogenen Wein drängen manche Eigenschaften die anderen in den Hintergrund, wie z.B. ein alles dominierender saurer Geschmack



SCHULEN SIE IHR GEDÄCHTNIS: Prägen Sie sich ein paar Schlüsseleigenschaften des Weins ein:

Für die Rebsorte typische Charakteristika oder Noten.

Für die Region, den Jahrgang oder den Winzer typische Charakteristika.



Bah!



Naja...



Ja!



Super!

IHRE MEINUNG: Lassen Sie sich bei Weinen, die Ihnen gefallen, Zeit. Stellen Sie fest, was sie von anderen Weinen abhebt. Auf diese Weise schulen Sie Ihr Vokabular bei der Beschreibung unbekannter Weine.

Wir verwenden hier ein einfaches 4-stufiges Bewertungssystem für die Trinkbarkeit, d.h. »Super!« ist so gut, dass man anschließend glücklich sterben könnte.



BLINDVERKOSTUNG VERKOSTUNGSIDEEN

Üben Sie gemeinsam mit Freunden Blindverkostungen: Jeder bringt eine in Alufolie eingeschlagene Flasche Wein mit und dann verkosten Sie nacheinander alle Weine und diskutieren in der Runde Ihre Feststellungen.

TIPP: Am einfachsten beginnt man mit sortenreinen Weinen und arbeitet sich langsam zu den Cuvées vor.

TIPP: Verkosten Sie am besten in einem gut und neutral ausgeleuchteten Raum.

REGIONALVERGLEICHE: Verkosten Sie die gleiche Rebsorte aus unterschiedlichen Anbaugebieten.

JAHRGANGSVERGLEICHE: Verkosten Sie eine Reihe unterschiedlicher Jahrgänge desselben Weins eines Winzers und vergleichen Sie sie.

QUALITÄTSVERGLEICHE: Verkosten Sie eine Auswahl ähnlicher, aber unterschiedlich teurer Weine im Hinblick auf die Qualität.

Umgang mit Wein

WEINGLÄSER Unterschiedliche Glasformen und Tipps für die richtige Wahl.

AUSSCHENKEN Wie man Still- und Schaumweine öffnet und dekantiert.

TEMPERATUR Die besten Temperaturen für Wein.

LAGERUNG Tipps zur kurz- und langfristigen Aufbewahrung.



WÜRZIGER ROTER
(SYRAH)



LEICHTER WEISSER
(SAUVIGNON BLANC)



TULPE
(SCHAUMWEIN)



DESSERTWEIN
(PORTWEIN)



KRÄFTIGER ROTER
(BORDEAUX)



KRÄFTIGER WEISSER
(MONTRACHET)



FLÖTE
(SCHAUMWEIN)



DESSERTWEIN
(SAUTERNES)



AROMATISCHER ROTER
(BURGUNDER)



ROSÉ & AROMATISCHER WEISSER



COUPE
(SCHAUMWEIN)



TROCKEN & AUFGESPRITET
(SHERRY)



ROTWEIN
(OHNE STIEL)



WEISSWEIN
(OHNE STIEL)



SCHAUMWEIN
(OHNE STIEL)

WEINGLÄSER

Die Auswahl an Weingläsern ist riesig. Hier ein paar Fakten, die Ihnen bei der Entscheidung helfen sollen, welche Gläser die richtigen für Sie sind.



Fassen Sie Stielgläser dicht über dem Fuß am Stiel.



Bleifreie Kristallgläser sind spülmaschinengeeignet.



Bleikristall enthält zwischen 1 und 30% Bleioxid, edle Gläser enthalten mindestens 24%. Bleikristall ist gesundheitlich unbedenklich, solange der Wein nicht tagelang im Glas bleibt.



Beschränken Sie sich bei der Anschaffung auf zwei Sorten von Gläsern, die zu Ihren Trinkgewohnheiten passen.



Mit oder ohne? Der Stiel hat keinen Einfluss auf Aroma oder Geschmack.

KRISTALL ODER GLAS?

Kristallglas bricht dank seines Mineralgehalts das Licht. Die Mineralien verstärken es zudem, sodass es sehr dünn sein kann. Traditionell enthielt Kristallglas Blei, aber heute verwenden zahlreiche Hersteller lieber Magnesium und Zink. Die meisten bleifreien Kristallgläser sind spülmaschinenfest, während Bleikristallglas porös ist und besser mit parfümfreier Seife von Hand gespült werden sollte.

Normales Glas ist technisch gesehen brüchiger als Kristall, aber dicker und dadurch stabiler. Zudem ist es spülmaschinengeeignet.

FORM UND GESCHMACK

Die Form eines Glases beeinflusst die Intensität der Aromen, der Rand die Weinmenge, die an den Gaumen gelangt.



PERFEKT FÜR
DELIKATE,
AROMATISCHE
WEINE

EIN GROSSER, RUNDER KELCH sammelt dank der größeren Weinoberfläche mehr Aromen.



PERFEKT FÜR
WÜRZIGE,
KRÄFTIGE
WEINE

EIN ENGER KELCH sammelt weniger Aromen, weil der Wein weniger Luftkontakt bekommt.

