

REBSORTEN

Warum sollte man die Sorte überhaupt kennen? Weil jede ihren charakteristischen Duft und Geschmack hat und dennoch von Wein zu Wein je nach Herkunftsland, Jahrgang und Ausbaustil des Winzers sehr unterschiedlich geprägt ist. Es macht Spaß, Wein miteinander zu vergleichen, typische Merkmale zu erkennen. Und nicht zuletzt können Sie dabei erfahren, welche Sorten Ihnen persönlich liegen oder welche aufgrund ihres typischen Geschmacks zu bestimmten Speisen passen.

WEISSE REBSORTEN

RIESLING Die klassische Traube von den Steillagen der Mosel oder vom Rhein liebt kühles Klima und wächst daher nur in den nördlich gelegenen Anbauregionen. Der Riesling gilt wegen seiner außergewöhnlichen Eleganz, Rasse und Haltbarkeit als die edelste unter den Weißweinsorten. In Deutschland nimmt der Riesling den größten Teil der Rebfläche ein. Riesling wird in Österreich, der Schweiz, Südtirol und im Elsass angebaut. Auch die Neue Welt hat diese ruhmreiche Sorte für sich entdeckt. Nennenswerte Ergebnisse können allerdings bisher nur die kühleren Regionen Australiens vorweisen. Die typische, markant-herzhafte oder spritzige Säure macht den Riesling besonders lagerfähig. Typische Aromen sind: Zitrusfrüchte, Pfirsich, Aprikose, oft auch ein fein mineralischer Geschmack bei Riesling von Schieferböden.
Speise-Tipps: Aperitif, Vorspeisen, Fisch, Geflügel

CHARDONNAY Von allen Weißweinsorten ist der Chardonnay auf der Welt am meisten verbreitet: ganz Europa, Kalifornien, Südafrika, Chile und Argentinien sind die wichtigsten Chardonnayerzeuger. Besondere Ansprüche an Boden und Klima stellt der Chardonnay nicht. Aber je nach Herkunftsland schmecken die Weine sehr unterschiedlich. Man kann mehrere Stilrichtungen unterscheiden. In Europa sind es meistens die recht schlanken, fruchtigen Weine mit relativ viel Säure oder die Weine in breitem, buttrigem Stil mit wenig Säure. Der Übersee-Typ zeichnet sich durch seine schweren Holz- und Vanillearomen aus. Sie sind oft sehr alkoholreich. Chardonnay ist als einzige Rebsorte zur Champagner-Produktion zugelassen.
Speise-Tipps: Chardonnay ist ein äußerst vielseitiger kulinarischer Begleiter: Krusten- und Schalentiere, Kalb- und Schweinefleisch, Geflügel, Kaninchen und Weichschimmelkäsen.

**SAUVIGNON
BLANC** Die aus Frankreich stammende Rebsorte ist inzwischen auch in Italien und der Neuen Welt beheimatet. Seinen besonderen Ruf erhält der Sauvignon Blanc durch die Süßweine aus dem Sauternes und Barsac. Heute ist es eher die trockene und fruchtbetonte Variante, die nachgefragt wird. Sauvignon Blanc fällt auf durch sein würziges und kräftiges Aroma und seine tiefe goldene Farbe.
Speise-Tipps: Der meist knochentrockene Geschmack und der energische Charakter harmonieren gut mit folgenden Gerichten: Schinken und Aufschnitt, grüner Salat und Tomatensalat, See- und Süßwasserfische in einer leichten Sauce wie Beurre blanc oder mit Zitrone, bei den Gemüsen mit Spargel, Fleischgerichte mit Paprika, Ziegenkäse.

**GRAUER
BURGUNDER
oder
PINOT
GRIGIO** Den Pinot Grigio kann man getrost als Trendwein bezeichnen. Er macht nicht nur in seinem Herkunftsland Italien Furore, sondern auch in den USA und Deutschland, wo er der meistimportierte Wein ist. Die Palette reicht von säurearmen, körperreichen, trockenen Weißweinen bis hin zu den gehaltvollen, zuckerreichen Edelsüßweinen. Üblicherweise bekannt ist der Pinot Grigio als recht voller, fruchtiger, aber nicht übermäßig aromatischer Allroundwein.
Speise-Tipps: Lachs, Fischgerichten, Pasta, Kalbfleisch und Geflügel.

ROTE REBSORTEN

CABERNET SAUVIGNON

Der Cabernet Sauvignon ist die am weitesten verbreitete Rotweinsorte der Welt. In allen Weinbauländern ist sie zu finden, vom amerikanischen Nordwesten bis hin zum brasilianischen Süden, vom spanischen Katalonien bis nach Neuseeland. Auffallend dabei ist, dass diese Rebe trotz aller klimatischen Unterschiede stets ihre Identität behält. Sie liefert immer Weine, die immer unverkennbar Cabernet sind und das heißt: Weine mit Farbe Rasse und Tanninen.

Ein junger Cabernet Sauvignon lässt sich recht leicht an seinem sehr deutlichem Duft nach grünem Paprika erkennen. Die Weine sind farbintensiv, schmecken kräftig und vollmundig, oft mit einem Aroma nach schwarzen Johannisbeeren.

Zur vollständigen Reife lagert man sie traditionell in Barrique-Fässern. Cabernet Sauvignon ist außerdem eine Sorte mit einer enorm langen Lagerfähigkeit, so enthalten auch alle großen Bordeaux-Weine einen Anteil dieser Rebe.

Speise-Tipps: Wein aus Cabernet Sauvignon schmecken besonders zu folgenden Gerichten: Rindfleisch, Stücke vom Lamm, Hasenrücken und beim Hartkäse vor allem zu mittelaltem Gouda.

MERLOT

Merlot und Cabernet Sauvignon gehören zusammen wie Pfeffer und Salz. In Tausenden von Rotweinen werden sie gemeinsam verwendet, wobei der Merlot vor allem die Aufgabe hat, dem Wein Geschmeidigkeit zu verleihen. Merlot-Weine schmecken runder, kraftvoller und fülliger als die aus dem tanninreichen Cabernet Sauvignon. Typisch für den Merlot, wenn er reinsortig ausgebaut wird, sind weiche, samtige Weine, die früh ihre Trinkreife erreichen.

Die Frucht von Merlotweinen geht in Richtung dunkle Früchte, wie Brombeere, Kirsche und Feige. Sehr charakteristisch sind weiterhin Elemente von Lorbeer und Leder, herbstlicher Wald und Rosen.

Speise-Tipps: Merlot lässt sich gut kombinieren mit Rindfleisch, gebraten oder gedünstet, Pasteten mit Speck, Wildgerichten und mittelalten Hartkäsen.

PINOT NOIR

Ein guter Pinot noir hat ein verführerisches Bukett nach roten Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, wilden Rosen, erdigen Tönen, Kräutern und Holz. Die Rebe stellt höchste Ansprüche an Pflege und Vinifikation. Deswegen sind Pinot noir Weine von Rang relativ rar und teuer.

Speise-Tipps: Ein klassischer Pinot noir passt gut zu Lachs, zu Fleischgerichten mit Pilzen, zu Wild und zu nussigen Käsesorten.

SYRAH

Die ursprüngliche Heimat des Syrah wird im persischen Shiraz vermutet. Seeleute brachten ihn nach Frankreich, wo er heute besonders an der Rhône, in der Provence und im Languedoc-Roussillon verbreitet ist. In Australien, Kalifornien und Südafrika wurde er auch entdeckt und überwiegend im Barrique ausgebaut.

So erhält er zu seinen typischen Pfeffer- und Veilchenduft feine Vanille- und Röstaromen. Manche Syrahweine besitzen darüber hinaus etwas Rauchiges und Kräuterwürziges.

Speise-Tipps: Der Wein ist in der Küche vielseitig verwendbar zu Fleisch, Wild und Käse.

TEMPRANILLO

Unter den einheimischen Rotweinreben Spaniens ist der Tempranillo unbestritten der Star. Diese Sorte bildet die Grundlage fast aller Riojas und spielt eine noch wichtigere Rolle in den gefeierten Weinen von Ribera del Duero. Der Name geht vermutlich auf das spanische ‚temprano‘ zurück, was ‚früh‘ bedeutet. Der Tempranillo reift in der Tat einige Wochen früher als Spaniens häufigste Rotweinrebe Garnacha.

Rotweine mit einem hohen Tempranillo-Anteil eignen sich hervorragend für den Ausbau auf Eichenholz. Für viele Tempranillo-Weine typisch ist deshalb ein Aroma, das mit der Rebsorte selbst nichts zu tun hat, nämlich dem von Vanille.

Speise-Tipps: Köstliche Kombinationen sind: Reh, Hirsch, Wildschwein, Kaninchen, Lammkeule oder Lammkoteletts.

GARNACHA

Die aus Spanien stammende Garnacha ist die häufigste Rotweinrebe der Welt. Es ist eine typisch mediterrane Rebe, weder Hitze noch Trockenheit fürchtet. Wo viel Masse erzeugt werden muss, entsteht selten viel Gutes. So ist der Ruf dieser Traube vor Jahren in den Keller gegangen. Zuerst haben Weinmacher aus dem Priorato mit Vorurteilen aufgeräumt. Ihre Weine, die überwiegend aus Garnacha hergestellt sind, haben heute Kultstatus. Außerdem gibt es sehr schöne Roséweine aus GARNACHA zum Beispiel aus Empordà-Costa Brava.

Trockene Rosés aus Garnacha bieten oft eine Kombination von roten Früchten wie Erdbeere und Anklängen von Kräutern. Ausgeprägter ist diese Frucht bei den Rotweinen, bei denen Kirschen, Pflaumen, Quitten, Feigen und schwarze Johannisbeeren hinzutreten können. Intensiver sind dann auch die Kräutertöne, die unter anderem um Element wie Pfeffer, Lorbeer und Zimt bereichert werden.

Speise-Tipps: Diese kräftigen Rotweine passen gut zu gut gewürzten Rindfleischgerichten, Schmorbraten, Wildgerichten und Manchegokäse.

DIE WEINVERKOSTUNG – SCHRITT FÜR SCHRITT

In das Weinverkosten oder Degustieren, wie es im Fachjargon heißt, sind im Wesentlichen drei Sinnesorgane involviert:

AUGE



NASE



GAUMEN



Schenken wir diesen drei Sinnen etwas Aufmerksamkeit wird der Weingenuss zu einem echten Erlebnis für die Sinne.

AUGE



Als ersten Schritt bei der Beurteilung eines Weins schaut man das gefüllte Glas genau an. Halten Sie das Glas vor einen weißen Hintergrund, beispielsweise ein Blatt Papier oder einen weißen Teller. Neigen Sie es dabei ein wenig von sich weg, damit Sie Farbe, Klarheit, Brillanz und Viskosität des Inhalts begutachten können. Schon der bloße Anblick erlaubt eine erste Einschätzung des Weins.

DIE FARBE

Weine sind nicht einfach rot oder weiß.

Bei genauer Betrachtung erschließt sich eine Vielfalt von unterschiedlichen Schattierungen. Ob das saftige Kirschrot eines jungen italienischen Rotweins oder der schöne Goldton eines im Barrique gereiften Chardonnay - alle Farben erlauben mit etwas Übung Rückschlüsse über das Reifestadiums und die Herkunft des Weins.

Als Faustregel gilt: Beim leichten Weißweinen weist eine helle Farbe meistens auf seine Jugend hin. Mit dem Rotwein verhält es sich umgekehrt. Ein im Faß gereifter Rioja wird mit der Zeit heller und das Rot bekommt einen bräunlichen Reflex.

DIE VISKOSITÄT ... *oder was Kirchenfenster im Wein zu suchen haben*

Ein Wein mit viel Extrakt, das heißt mit konzentrierten Geschmacksstoffen, ist dicker als Wasser. Er haftet am Glas und fließt langsam in langgezogenen Tropfen abwärts. Dieses Phänomen nennt man Kirchenfenster und weist auf einen Wein von sehr guter Qualität hin.

NASE



Der zweite Schritt beim Weingenuss beginnt mit dem Schwenken des Glases. Damit bringen Sie den Inhalt mit Luft in Berührung und setzen die flüchtigen Aromen frei.

REINTÖNIGKEIT *Der erste Eindruck zählt*

Am besten riecht man zuerst nur ganz kurz in das Glas hinein und prüft, ob der Wein frei ist von Fehleraromen. Das sind fremde Gerüche, die im Wein nichts zu suchen haben. Um einen fehlerhaften Wein zu erkennen, muß man wirklich kein Experte sein. Bei einer durch und durch korkkranken Flasche vergeht jedem der Appetit.

INTENSITÄT *leicht, mittel oder schwer*

Das zweite Duftholen dient der persönlichen Einschätzung: was kommt da für ein Kaliber auf mich zu?

Als Faustregel gilt: je intensiver der Duft, desto höher die Qualität des Weins

AROMEN

Jetzt ist Fantasie gefragt.

-AUSPRÄGUNG

Entdecken Sie die Welt wieder, die Sie als Kind erobert haben, erinnern Sie sich an Farben, Gerüche und Geschmäcke und Klänge! Wie riecht der Frühling, eine frisch gemähte Wiese, ein gepflügter Acker?

Was macht den Geschmack eines Apfels aus Konzentrieren Sie sich auf das Wesentliche und genießen Sie jeden Augenblick. Dadurch ist der Weg frei für Gedanken und Assoziationen aller Art. Bewusst genießen öffnet die Sinne und weckt Ihre Kreativität.

Um sich den Anfang etwas zu erleichtern ist es sinnvoll, die Eindrücke in drei Gruppen zu unterscheiden

- FRUCHTIG: Riecht ein Weißwein nach heimischen Früchten wie Äpfel oder Birne oder exotisch wie Ananas und Papaya?
Stehen beim Rotwein rote Beeren wie Erdbeere oder Himbeere im Vordergrund oder duftet es nach dunklen Beeren wie Cassis oder Brombeere?
- BLUMIG-PFLANZLICH: Manche Weißweine verströmen einen zarten oder auch intensiven Blütenduft. Andere riechen grasig oder nach getrocknetem Heu.
- WÜRZIG: Würzige Aromen sind Vanille, Zimt, Nelke oder Rauch. Meist verraten sie, daß der Wein im Holzfass ausgebaut wurde.

Als Faustregel gilt: Je mehr uns zu einem Wein an Aromen einfällt, desto vielschichtiger, interessanter und damit hochwertiger ist der Wein.

Junger Wein riecht vor allem nach der gekelterten Traube. Gereifte Rotweine verströmen einen komplexeren Duft.

GAUMEN



Endlich probieren! Der Geschmack ist das Zusammenwirken dessen, was der Geruchssinn zuvor wahrgenommen hat mit dem, was beim Probieren an Sinneseindruck hinzukommt. Zunge und Gaumen sind durch spezielle Rezeptoren empfindlich für das Süße, das Saure oder Bittere, die Säure und das strenge oder weiche Tannin. Da diese Rezeptoren ganz speziell auf der Zunge und im Gaumen angeordnet sind, sollte man nicht nur vornehm am Wein nippen, sondern einen großen Schluck nehmen und ihn einen Augenblick im Mund halten. Wer möchte darf, den Schluck im Mund kauen oder den Mund leicht spitzen und ein wenig Luft einschlürfen. Sie werden überrascht sein, wie viel Geschmack in so einem kleinen Schluck steckt.

DER

Was bleibt an Geschmack nach dem Hinunterschlucken?

VIELZITIERTE

Wie lange bleibt der Geschmack auf der Zunge?

ABGANG

Als Faustregel gilt: Einfache Weine hinterlassen wenig oder einen wenig erfreulichen Nachgeschmack, feine Weine machen sich durch eine allmählich ausklingende Süße bemerkbar und wirklich große Weine schwingen noch Minuten nach.

WELCHER WEIN PASST ZU WELCHEM ESSEN?

Erlaubt ist heute, was gefällt. Folgende Tipps haben sich bewährt:

-
- Zu deftigen, würzigen Gerichten wie SALAMI oder EINTOPF ...
passt ein würziger, robuster Wein wie zum Beispiel Beaujolais.

 - Zu KURZ GEBRATENEM FLEISCH ...
harmoniert ein junger, gerbstoffhaltiger Rotwein wie Bordeaux, Chianti Classico oder ein kräftiger Cabernet Sauvignon.

 - Zu HELLEM FLEISCH ...
schmecken Weiß- und auch Rotweine.
Dabei kommt es auf die Sauce an:
 - NICHT GEBUNDENE SAUCEN AUF GEMÜSEBASIS ...
säurebetonter Weisswein
 - SAUCE HOLLANDAISE ...
gehaltvoller Weisswein
 - KARAMELLIGE SAHNESAUCEN ...
Barrique-Chardonnay oder halbtrockener Weisswein
 - REDUZIERTER BRATENSAUCEN ...
leichter Rotwein

 - Zu GEDÄMPFTEM ODER GEKÖCHTEM SEEFISCH ...
empfiehlt sich ein leichter, trockener Weißer. Gegrillter Fisch mit kräftigen Saucen kann einen würzigen, kräftigen Roten mit gezähmten Tanninen vertragen.

 - Zu LANGE GESCHMORTEM FLEISCH ...
passt ein vollmundiger, reifer Rotwein wie Ribera del Duero.

 - Mit ABGEHANGENEM WILD UND WILDGEFLÜGEL ...
harmonieren junge, geschmacksintensive Spätburgunder oder alte, reife Barolo.
Je edler ein Fleisch, desto besser sollte der Wein sein.

 - Zur ASIATISCHEN KÜCHE ...
passen sehr gut deutsche Riesling Spätlesen, Sauvignon Blanc oder würzige Syrah-Rotweine .

 - Zu FRISCHKÄSE ...
schmecken junge, würzige Weisse, zu reifem Parmesan alte Rote, zu Edelschimmelkäsen edelsüsse Weine.

Gar nichts verkehrt macht man, wenn man Spezialitäten einer Region mit den Weinen der Region kombiniert.

LAGERUNG

TEMPERATUR: Die Temperaturschwankungen übers Jahr sollten nicht mehr als 8 Grad Celsius betragen. Auf über 20 Grad sollte sich ein Keller möglichst nicht erwärmen.

LUFTFEUCHTIGKEIT: Die richtige Luftfeuchtigkeit ist für den Kork wichtig. In trockenen Räumen, etwa in Heizungskellern, zieht er sich zusammen und wird krümelig. Gut ist eine Luftfeuchtigkeit von über 35 Prozent.

VERDERB DURCH SONNENLICHT: Das grüne oder braune Glas der Flaschen schützt Wein nicht durch Verderb durch Sonnenlicht. Räume, in denen Flaschen ohne Karton lagern, sollten abgedunkelt sein.

FREMDE GERÜCHE: Bei jahrelanger Lagerung können Gerüche aus der Umgebung Wein negativ beeinflussen. Küche und Garage eignen sich daher ebenso wenig wie Räume, in denen geraucht oder Wäsche gewaschen wird.

Alle Flaschen sollten grundsätzlich liegend aufbewahrt werden, damit der Korken nicht austrocknet.

TIPPS ZUM SERVIEREN

Wichtig für junge, tanninstarke Rotweine ist das Dekantieren, denn diese brauchen Luft, um ihr Aroma zu entfalten. Die jungen Rotweine können mit Schwung umgefüllt werden, bei alten Rotweinen sollte dieser Vorgang vorsichtig ablaufen, damit das Depot auf dem Boden der Flasche bleibt. Wer auf das Dekantieren verzichten möchte, sollte die Flasche ein bis zwei Stunden vor dem Servieren öffnen.

DIE IDEALE TRINKTEMPERATUR DER WEINE:

leichte Weissweine, Sekt und Prosecco: 8 – 9°

gehaltvolle Weisse und Rosés: 10 – 11°

vielschichtige Barrique-Weissweine: 12 – 13°

Junge, gehaltvolle Rotweine: 16 – 17°

schwere, gehaltvolle Rotweine wie Barolo, Gran Reservas: 18 – 19°

BEI DEN GLÄSERN GILT:

Je mehr ein Wein sich durch den Kontakt mit der Luft entfalten soll, desto weiter die Öffnung des Glases.

WEIN UND GESUNDHEIT

Ärzte bestätigen immer wieder: Wein tut der Gesundheit gut. Außer Alkohol und Wasser enthält Wein eine Vielzahl von Inhaltsstoffen, die den Stoffwechsel fördern und das Immunsystem stärken. Besonders positive Eigenschaften werden den Phenolen nachgesagt, den Tanninen zum Beispiel, weil sie den Cholesterinspiegel im Blut senken und dem Herzinfarkt vorbeugen. Obwohl sich die Franzosen sehr fettreich ernähren, erleiden sie statistisch gesehen relativ selten einen Herzinfarkt: das tägliche Glas Rotwein schützt davor, sagt die Wissenschaft.

TANNINE

Der Plural «Tannine» macht deutlich, dass es sich um eine ganze Gruppe von chemischen Substanzen handelt. Tannine stecken in Schalen, Kernen und Stielen der Trauben. Je nachdem, wie lange der Winzer diese in der Maische lässt, gelangen mehr oder weniger in den Wein. Besonders tanninreich sind CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC und SYRAH. Der zweite große Tanninlieferant ist das Holzfaß, in dem der Wein reift. Tannine schmecken leicht bitter, manchmal ziehen sie einem den Mund zusammen, in der Weinsprache «adstringierend» genannt. Sie tragen in jedem Fall dazu bei, dass ein Wein opulent und kraftvoll schmeckt und bestimmen über die Lagerfähigkeit eines Weines.

WEINLAND SPANIEN – TRADITION UND AUFBRUCH

Kaum ein Weinland hat in jüngster Zeit eine so atemberaubende Entwicklung zu verzeichnen wie Spanien. Das Land mit der weltweit größten Rebfläche macht heute durch sprunghaft gestiegene Qualität und eine breite und interessante Palette an Weinstilen von sich reden.

Spanien hat sich in einem Vierteljahrhundert wie kaum ein anderes Land zu einem der zukunftsreichsten, originellsten und bestorganisiertesten Erzeugerländer aufgeschwungen.

DENOMINACIÒN DE ORIGEN (DO)	Die DO ist der Eckpfeiler des spanischen Klassifizierungssystems. Derzeit existieren 54 DO-Zonen. Jedes Anbaugebiet hat seine Aufsichtsbehörde, den consejo regulador. In ihm sitzen Vertreter der Weinbauern, Erzeuger, Weinhändler, Vertreter des Landwirtschaftsministeriums und Biochemiker. Der consejo entscheidet über Neupflanzungen, Unterlagen, Vorschriften, Ausbaubestimmungen und vieles mehr und überwacht streng die Einhaltung der Kriterien für Qualitätsweine.
-----------------------------	--

DENOMINACIÒN DE ORIGEN CALIFICADA (DOCa)	Diese höhere Qualitätsstufe wurde 1988 eingeführt, jedoch wegen erst 1991 an Rioja verliehen. Fest steht, dass in einer DOCa niedrigere Erträge, eine rigorosere Auswahl der Trauben, und striktere Ausbauvorschriften gelten, ferner müssen die Weine über mehrere Jahre gleichbleibend hohe Qualität unter Beweis stellen. Für die großen Rioja-Weine ist das kein Problem, ob man allerdings gleich die ganze Region hätte auszeichnen sollen, bleibt fraglich. Schließlich gibt es in ganz Spanien in jeder Region einzelne Winzer, die diesen hohen Anspruch an ihre Weine haben und nie die Aussicht darauf haben, in eine DOCa zu gehören.
--	---

Zu den wichtigsten Weinregionen Spaniens zählen:

Rioja, Priorat, Ribera del Duero, Empordà-Costa Brava, Penedès und Navarra.

DAS SPANISCHE KLASSIFIZIERUNGSSYSTEM

Das spanische Weinrecht kennt noch ein weiteres Klassifizierungssystem. Auf dem Weinetikett finden sich neben Informationen zu Erzeuger, Weinmarke und DO-Zone Angaben über die Reifung des Weines.

JOVEN	So nennt man einen jungen Wein, der im Jahr seiner Lese verkauft wird und gar nicht im Fass altert.
CRIANZA	Gesamtreifezeit 2 Jahre, davon mindestens ein Jahr im Fass und ein Jahr in der Flasche
RESERVA	Gesamtreifezeit 3 Jahre, davon mindestens ein Jahr im Fass und 2 Jahre auf der Flasche
GRAN RESERVA	Gesamtreifezeit 5 Jahre, davon mindestens zwei Jahre im Fass und drei Jahre auf der Flasche
