

# WEIN - PRAXISWISSEN

Unregistrierte Version 0.99 !

Willkommen zum Wein-Praxiswissen, dem digitalen Nachschlagewerk für alle Wein-Liebhaber. Ein Produkt aus der Reihe BlueDisk. Beachten Sie bitte die Sharewarehinweise.



*Der Genuß des  
Weines verlangt  
Zuwendung und  
Aufmerksamkeit  
Wer sie nicht  
aufbringt, dem  
versagt er sich!*

INDEX



Nutzungshinweise

Copyright

Andere BlueDisks

**Copyright 1994  
by**

**Software & Media Service  
GOTTSBACHER  
Postfach 134  
A - 9010 Klagenfurt**

Weitere



Titel

**Bier** (alles übers Hopfengetränk)

**Wein** (vom Anbau bis zu Drinks)

**Spirituosen** (Erzeugung - Drinks)

**Mineralwasser-Säfte-Milch**

**Kaffee-Tee und Schokolade**

**Tips & Tricks** (für Windows)

**QuickBasic Programmieren**

**Österr. Schmankerl Küche**

**Basic Programmier Kurs**

**Müll-Trenn-Abc** (Mülltrennung)

**Was ist ..?** (Erklärt die Fachausdrücke und Kürzel der EDV-Welt)

### Die BlueDisk-Reihe ist SHAREWARE!!!

Dieses Programm kann/soll somit frei kopiert und weiter gegeben werden. Wenn Sie ein Programm der Reihe BlueDisk nützen, lassen Sie sich bitte registrieren.

- ➔ Registrierte Anwender erhalten postwendend eine stark erweiterte Version (ca. 1 MB) mit über 350 Rezepten. Die Registriergebühr beträgt öS 100.- / DM 15.- im Brief (keine Schecks) oder Überweisung auf untenstehendes Konto.
- ➔ Unser besondere Service besteht darin, daß wir - sofort nach Kenntnisnahme der Registrierung - die neueste Version des gewünschten Programmes, sowie weitere (natürlich) noch unregistrierte Shareware-Programme aus unserem Haus mit auf die Diskette kopieren und an die (hoffentlich) vollständige Anschrift des Bestellers verschicken.
- ➔ Bankverbindung:  
Bank für Kärnten und Steiermark , BLZ 17 000, Kto.-No.: 400 642 435

## Der Weinbau

Wild wachsende Weintrauben dürften zur Zeit ihrer Reife bei unseren Vorvätern und -müttern, den Jägern und Sammlern, begehrte Früchte gewesen sein. So beehrt, daß man sie körbewise heimtrug. Da kann es nicht ausgeblieben sein, daß der Saft der Trauben zu gären begann und seine berauschte Wirkung offenkundig wurde. Ab wann Wein bewußt kultiviert und gekeltert wurde, läßt sich allenfalls aus den Funden von Traubenkernen schließen, deren älteste, ausgegraben in Georgien, auf eine Zeit zwischen 7000 und 5000 vor Christus deuten.

Wildwachsende Vorkommen der "weintragenden" Rebe, der *Vitis vinifera*, gab und gibt es im gesamten Klimagürtel der gemäßigten Zonen. So ist von Wein die Rede, wo immer in den Hochkulturen schriftliche Aufzeichnungen gemacht wurden. "Wein ist von Gott", sagte nicht erst Luther. Das galt bei den Griechen wie bei den Römern. Und selbst Odin, der Chef der mettrinkenden Götter Walhalls, lebte der "Edda" zufolge von nichts anderem als Wein.

### Vom Austrieb bis zur Ernte

Seit Jahrtausenden wird die Rebe kultiviert. Viele Rebsorten haben sich herausgebildet oder sind bewußt gezüchtet worden, aber ihr jährlich sich wiederholender Vegetationszyklus, ihre Ansprüche an Boden, Klima und Pflege sind unveränderlich, und die Arbeit des Winzers hat sich danach zu richten.

**Die Rebe** ist eine genügsame Kletterpflanze, die ihre Vorzüge besonders dort zur Geltung bringt, wo sie zu kämpfen gezwungen ist. Es liegt in der Natur, nach der Ausbildung eines kräftigen Stammes und entsprechenden Wurzelwerks möglichst viele belaubte Triebe zu bilden und große Flächen zu begrünen oder Höhen zu erklimmen. Will man ihre Kraft statt dessen in die Früchte lenken, so muß man optimale Bedingungen dafür schaffen und sie mit einer Reihe von Maßnahmen überlisten.

**Der Boden.** Wein wächst auf fast jedem Boden. Im Idealfall sollte er durchlässig sein und gute natürliche Entwässerung aufweisen. Auf feuchtem Grund wird es der Rebe leicht zu kalt. Humusreichere Schichten wünscht sie sich eher im Untergrund. Über den Einfluß des Bodens auf den Geschmack des Weines streiten sich die Gelehrten. Andere Faktoren sind mit Sicherheit wichtiger. Einig ist man sich lediglich darüber, daß sandige Böden eher leichte, rasch reifende Weine, kalkreiche Böden geschmeidige, sortentypische Weine und Lehm schwere Weine hervorbringen, während Kies und verwitterter Schiefer dem Wein Finesse geben.

**Das Klima** ist für den Wein von ausschlaggebender Bedeutung. So sehr er Wärme und gleichmäßige Temperaturen liebt, so wenig dank es der Wein, wenn man sie ihm gibt. Wo es das ganze Jahr über warm und sonnig ist, wird der Wein zwar voll und alkoholreich, läßt aber sortentypische Feinheiten, Säure und Klasse vermissen. Die Weine wirken plump. Anders an den nördlichen Rändern der Weinbauzonen, wo es in den Nächten kalt ist und am Tag um jeden Sonnenstrahl gekämpft werden muß. Hier ist die Vegetationszeit weit auseinandergezogen. Reicht in guten Jahren die Sonnenscheindauer aus, so können die Trauben bis zur Ernte eine Fülle von Geschmacksstoffen aufnehmen, reife Säuren und genügend Zucker ausbilden und schließlich sortentypische Weine von höchster Vollendung hervorbringen.

**Die Lage** eines Weinbergs spielt immer dann eine große Rolle, wenn die klimatischen Bedingungen ihre eben noch akzeptablen Grenzwerte erreichen. In heißen Gegenden legt man die Weinpflanzungen so an, daß sie vor der Mittagssonne geschützt - in größeren Höhen oder in feucht-kühlen Gebieten liegen. Im kalten Norden nutzt man Südlagen und Steilhänge, um jeden Sonnenstrahl einzufangen, und sucht in Flußtälern und Seeufern den Temperatenausgleich der Wasserflächen für die Weinberge nutzbar zu machen. Und wenn die Sonne in Apulien nur gleichmacherisch wirkt, so sorgt sie in den oft nur nach Metern zählenden Abschnitten der Mosellagen oder in den Hängen um Chablis für jene feinen

Klassenunterschiede im Geschmacksbild eines Weins, die dem Weinfreund im doppelten Wortsinn so teuer sind.

**Die Arbeiten im Weinberg** haben so recht keinen Anfang und kein Ende. Wenn im April ein neuer Rebberg angelegt wird, so sind dem die Auswahl und der Schnitt passender Edelreiser, die Pfropfung auf eine reblausresistente Unterlage und die Anzucht der pflanzfähigen Rebe in einer Rebschule vorausgegangen. Drei Jahre dauert es, bis der erste Wein, der "Jungfernewein", von einer neuen Anlage gekeltert werden kann. Nach etwa 15 Jahren erreicht die Rebe ihre größte Kraft und Fruchtbarkeit. Bis sie 50 Jahre alt geworden ist, nimmt dann ihr Mengenwachstum stetig ab, wenngleich die Qualität ihrer Trauben immer nur besser wird. Bis sie ersetzt wird, braucht sie Jahr für Jahr die gleiche Pflege.

**Der Rebschnitt** ist die erste Arbeit zu Beginn des Jahres. Der Winzer entfernt das Fruchtholz des vergangenen Jahres und läßt, wenn ihm die Qualität gelegen ist, nur ein bis zwei Ruten mit insgesamt nicht mehr als sechs bis acht Augen am Stock. So sorgt er bereits jetzt dafür, daß die Rebe die Nährstoffe, die sie aus dem Boden holt, und den Zucker, den die Blätter beisteuern, in wenigen Trauben konzentriert. Auch später im Jahr muß die Rebe noch beschnitten, müssen die obersten Triebe entspitzt, die Zweige gekürzt und das Laub ausgedünnt werden.

Die groben Bodenarbeiten sollten weitgehend abgeschlossen sein, wenn im Mai der Austrieb der Reben beginnt. Gehackt werden muß aber während des ganzen Sommers. *Austrieb und Blüte* verfolgt der Winzer mit größter Aufmerksamkeit. Nachtfröste im Mai und Regen während der Anfang Juni beginnenden Blüte können katastrophale Folgen haben. Die Bekämpfung der Schädlinge hat jetzt einzusetzen, wobei der umweltbewußte Winzer seine Maßnahmen den jeweiligen Erfordernissen anpaßt und jedes Zuviel vermeidet. Ende August müssen alle Spritzungen eingestellt werden, da sie die Gärung des Traubenmostes beeinträchtigen würden.

**Die Weinlese** beginnt in der Regel 100 Tage nach der Blüte, wenn Zucker- und Säurewerte in der Traube sich in einem optimalen Verhältnis zueinander befinden. Das ist von Sorte zu Sorte und von Lage zu Lage unterschiedlich zu beurteilen. Wenn Regen zu befürchten ist, der die Traube jetzt aufschwemmen und den Wein verwässern würde, wird der Winzer sich zu einer frühen Lese entscheiden, ist mit Sonne zu rechnen, wird er seine Trauben in der Hoffnung auf Zuckerwerte im Spätlese- und Auslesebereich noch am Stock lassen. Den Zuckergehalt im Traubensaft bestimmt der Winzer mit Hilfe eines speziellen Meßgeräts, des "Refraktometers", aus dem Mostgewicht, in Deutschland nach Oechslegraden, in Österreich nach der Klosterneuburger Mostwaage (KMW). So ergibt ein Most mit 80° Oechsle, wenn er vollständig durchgärt, einen Wein mit etwa 80 Gramm Alkohol oder etwas über 10%vol. Die Weinlese kann sich von Beginn der Ernte frühreifer Sorten bis zum Einbringen von Spät- und Auslesen je nach Witterungsverhältnissen von Anfang September bis weit in den November hinein hinziehen. Wo immer die Verhältnisse es erlauben, setzen größere Betriebe heute bereits Erntemaschinen ein, die die Trauben vom Rebstock herunterrütteln. Auf die traditionelle Handlese kann aber nicht verzichtet werden, wo Steillagen den Maschineneinsatz unmöglich machen oder der Qualitätsanspruch des Winzers schonende oder selektive Lese verlangt.

### Die Kellertechnik

"Wein wird im Weinberg gemacht", sagen die einen. "Typ und Eigenschaften eines Weines hängen von der Kellertechnik ab", sagen die anderen. Beide haben recht. Aus fehlerhaftem Traubenmaterial kann auch der beste Önologe keinen guten Wein machen, wie umgekehrt selbst die makellosesten Trauben von einem unsensiblen Kellermeister zu einem charakterlosen Allerweltsw Wein "verarbeitet" werden können. Gesunderhaltung der Reben, schonende Lese und schonende Weiterverarbeitung in einem blitzsauberen Keller sind die Grundvoraussetzungen für die Entstehung eines sortentypischen Weins mit eigenem Charakter. Dies gilt für weißen wie für roten Wein gleichermaßen. Die Vinifikation im Keller

aber geht unterschiedliche Wege.

**Weißwein** wird normalerweise aus weißen Trauben gemacht. Da sich die Farbstoffe roter Trauben aber nur in den Traubenhäuten befinden, kann Weißwein auch aus roten Trauben hergestellt werden, so zum Beispiel der Champagner. Deshalb wird der Traubensaft bei der Weißweinherstellung so schnell wie möglich von den Beerenhäuten getrennt. Das frische Lesegut wird in der Traubemühle entrappt und so gequetscht, daß die Beerenhäute aufreißen, die bitteren Kerne aber unbeschädigt bleiben. Der ablaufende, beziehungsweise ausgepreßte Most wird nun vorgeklärt, das heißt von Trubteilchen befreit. Damit der Wein nicht oxidiert, was ihn schon vor der Gärung unbrauchbar machen würde, wird er leicht geschwefelt (8 bis 10g/hl Schwefeldioxid). In diesem Stadium erfolgt auch die sogenannte Mostzuckerung, in Frankreich nach seinem Erfinder Chaptalisierung genannt und dort allgemein üblich. Der Zucker, der dabei zugegeben wird, wird zusammen mit dem im Most enthaltenen Traubenzucker zu Alkohol vergoren. Das hilft dem Wein in sonnenarmen Jahren ein ausreichendes Alkoholpotential zu bilden. Für Prädikatsweine, das heißt also vom Kabinett aufwärts, ist die Mostzuckerung in Deutschland und in Österreich verboten. Die **alkoholische Gärung** gleicht im Prinzip der beim Bier oder bei der Spirituosenherstellung. Sie erfolgt je nach Betriebsgröße und -philosophie in Holzfässern oder Edelstahltanks, heute meist unter Luftabschluß, was Frische und Fruchtaromen im Wein zur Geltung bringt. Damit die empfindlichen Aromastoffe nicht leiden, darf die Gärtemperatur dabei möglichst nicht über 20°C ansteigen. Im allgemeinen dauert die Gärung 8 bis 20 Tage.

Der **biologische Säureabbau** würde, ausgelöst durch bestimmte Bakterien, nach Beendigung der Hauptgärung bei Erwärmung spontan einsetzen, wenn man sie nicht durch Einsatz von Schwefelsäure verhindern würde. Den meisten Weißweinen steht aber eine frische, knackige Säure gut, und man möchte sie ihnen erhalten, auch weil Säure den Wein konservieren hilft. Lediglich beim Schweizer Fendant und bei den weißen Weinen aus Burgund, die dadurch weicher und geschmeidiger werden, führt man den Säureabbau heute noch bewußt und kontrolliert herbei - und beim Rotwein, wie wir noch sehen werden.

**Ausgebaut** wird Weißwein in traditionellen Betrieben im Holzfaß. Viele junge Winzer dagegen schwören der saftigen Frische wegen auf den Ausbau im Stahltank und "ganz Moderne" versuchen's mit dem Barrique, dem 225-l-Fäßchen aus neuer Eiche. Aber das vermag nur wirklich großen Weißweinen die letzte Weihe zu geben, den kleineren nimmt es dagegen häufig jeden natürlichen Charme.

**Rotwein** muß im Unterschied zum Weißwein zusammen mit den Traubenhäuten vergären. Der Most nimmt dabei deren Farbstoffe und Gerbsäuren auf, die sogenannten Tannine, die dem Wein Struktur und Haltbarkeit verleihen. Moste edler Trauben gewinnen durch langen Kontakt mit den Traubenhäuten (zehn bis 20 Tage) an Festigkeit und Tiefe, einfache werden nur pflanzenbitter, grasig und hart. Sie werden deshalb bereits nach vier bis acht Tagen abgestochen, das heißt von den Traubenhäuten getrennt. Dabei läßt man den Vorlaufwein (85 bis 90%) ohne Druck von der Maische fließen. Zehn bis 15% Saftausbeute erbringt dann das anschließende Abpressen.

Der **biologische Säureabbau** wird beim Rotwein in aller Regel zugelassen, da die Apfelsäure und die Tannine einander auf unangenehme Weise verstärken.

**Ausgebaut** wird Rotwein in Holzfässern, in denen er je nach Art und Qualität zwischen sechs und 24 Monaten reifen darf. Durch häufiges Umpumpen während dieser Zeit von allen Trub- und Schwebeteilchen befreit, bedarf er nur noch einer letzten Schönung, bevor er abgefüllt werden kann.

## Rebsorten und ihre Weine

Von den rund 800 Rebsorten, die man heute für anbaufähig hält, sind vielleicht 50 von mehr als nur regionaler Bedeutung. Für den Weinfreund wirklich wichtig sind wenig mehr als ein Dutzend Namen. Sie prägen fast alle großen Weine der Welt. Nicht immer treten sie sortenrein in Erscheinung. Manchmal werden sie auch mit anderen zu Cuvees verschnitten



(Bordeaux) oder, seltener, im Mischsatz angebaut und vinifiziert (Chateauneuf-du-Pape). Aber selbst sortenrein angebaut, schmecken sie nicht überall gleich. Jedes Land, jedes Weinbaugebiet gibt seinen Weinen einen gebietstypischen Charakter. Wir werden ihnen noch auf den einzelnen Länderseiten begegnen.

Die weißen Rebsorten werden angeführt von der Rieslingrebe und dem Chardonnay. Keine andere weiße Rebsorte konnte ihnen ihre Spitzenstellung streitig machen.

**Riesling.** Seine besten Qualitäten werden in Deutschland, im Elsaß und in Österreich geerntet. Besonders am nördlichen Rand seines Anbaugebiets entwickelt er eine außergewöhnliche Vielfalt. Die Bandbreite reicht vom ansprechenden, ehrlichen Wein mit rassiger Säure über feinfuchtige, hochelegante Prädikatsweine bis hin zu überwältigenden Trockenbeerenauslesen, deren Ausgewogenheit zwischen Süße und fruchtiger Säure von keinem Wein der Welt übertroffen wird. In ihrer Jugend wirken nördliche Rieslinge oft dünn und hart; läßt man ihnen Zeit zu reifen, dann schmilzt die dominierende Säure dahin und bringt die bis dahin verborgenen Aromen zur Entfaltung. Das dauert drei bis fünf Jahre. Große Rieslinge werden aber auch nach zehn Jahren noch immer an Charakter gewinnen.

**Chardonnay.** In Frankreich zu Hause, ist diese Rebe wegen ihrer anspruchslosen Anpassungsfähigkeit inzwischen weltweit verbreitet und zu einer der beliebtesten Weinsorten überhaupt geworden. Unter allen Weißweinsorten ist sie am besten zum Ausbau im kleinen Eichenfaß geeignet. Verantwortungsvoll dosiert, gibt das Holz dem Wein ein fast sahniges Vanillearoma, nussige Fülle und ein nicht unbeträchtliches Alterungspotential (Weißwein aus Burgund). Im Stahltank ausgebaute Chablis zeigt jedoch, zu welcher kraftvoll mineralischen Geschmackseindrücke der Chardonnay auch ohne Holz fähig ist.

**Gewürztraminer.** Hocharomatische, nach Rosen und exotischen Früchten duftende Weinsorte, die im Elsaß, im Badischen und im österreichischen Burgenland die besten Ergebnisse bringt.

**Grüner Veltliner.** Bekannteste Weinsorte Österreichs. Spritzig und lebendig mit feinwürzigem, leicht pfeffrigem Nachgeschmack. Am besten in der Wachau.

**Pinot blanc, Pinot bianco, Weißburgunder.** Neutraler, vollmundiger Wein mit feinem Aroma. Verbreitet im Elsaß, in Baden, in Österreich und in Italien, wo er in Friaul besonders eindrucksvolle Ergebnisse zeitigt.

**Pinot gris, Pinot grigio, Grauburgunder oder Ruländer.** Tiefgoldener, säurearmer, sehr gehaltvoller und extraktreicher Wein, der in Italien und im Elsaß (Tokay d'Alsace) trocken angebaut wird und im Badischen, als Ruländer mit Restsüße ausgestattet, einen deutlichen Honigton aufweist.

**Sauvignon blanc.** Französische Weißweinsorte mit leicht erkennbaren Aromen von grünen Früchten (Stachelbeere, Holunder), fruchtig und säurebetont. Typische Vertreter sind Sancerre und Pouilly Fume.

**Semillon.** Säurearmer, in der Jugend recht schlichter Wein mit leichtem Zitronenduft. Wird in Frankreich mit Sauvignon Blanc zu trockenen Graves-Weinen, oder - wenn die Semillon von der Edelfäule, der Botrytis, befallen wurde - zu den berühmten edelsüßen Sauternes verschnitten.

**Silvaner.** Milde und geschmacksneutrale Weine, duftig und geschmeidig, in Franken kräftig und typisch.

Die roten Rebsorten werden unstreitig vom Cabernet Sauvignon angeführt, obgleich es eine Reihe anderer Roter gibt, die ähnlich gute Weine hervorbringen. Dies aber nur in bestimmten Regionen und unter ganz bestimmten Bedingungen.

**Cabernet Sauvignon** verdankt seine Beliebtheit ähnlichen Eigenschaften wie der Chardonnay. Er ist anspruchslos und vielseitig. Charakteristisch sind seine tief dunkle Purpurfarbe und der Duft nach schwarzen Johannisbeeren. Hoher Tanningehalt läßt seine edelsten Weine in der Jugend herb und abweisend erscheinen, gibt ihnen aber enormes Alterungspotential und ein aufregendes Reifebukett. Cabernet Sauvignon wird in fast allen weinbautreibenden Ländern angebaut und meist, wie in Bordeaux, mit milderer Rotweinsorten verschnitten, häufig aber auch, wie in Oberitalien, sortenrein angebaut.

**Merlot.** Früh reifende Traube, die vor allem in Frankreich und Oberitalien ansprechende, weiche und geschmeidige Weine hervorbringt. Im roten Bordeaux sorgt sie für Ausgleich und Fülle.

**Nebbiolo.** Eine der edelsten Sorten der Welt, die aber nur in wenigen Lagen rund um die Stadt Alba in Piemont als Barolo und Barbaresco ihr erstaunliches Potential voll zur Geltung bringt. Alkohol- und gerbstoffreich brauchen ihre kraftvollen Weine, die in der Jugend nach Kirschen und Veilchen, im Alter nach Rosen, Rauch und Trüffeln duften, eine lange Reifezeit.

**Pinot noir, Spätburgunder.** Rebe der wenigen verführerisch schmelzenden, aber auch der viel zu vielen enttäuschenden roten Burgunder. Die Traube ist schwierig im Anbau und bringt nur in guten Jahren wirklich edle Tropfen hervor. Die Weine reifen, auch wenn sie in kleinen Eichenholzfässern ausgebaut wurden, schneller als die Cabernets. Südtiroler und deutsche Spätburgunder folgen nur in Ausnahmefällen dem französischen Stil, sind eher duftig, etwas lieblicher und besser jung zu trinken.

**Sangiovese.** In ganz Italien verbreitet, aber besonders typisch für die Toskana, wo sie hauptverantwortlich ist für den Chianti und sortenrein auftritt im Brunello di Montalcino.

**Tempranillo** ist die Rebe des Rioja-Weins, der aber zur Abrundung immer auch noch andere Rotweintrauben und viel Eichenholz benötigt.

### Schaumweine und verstärkte Weine

An dieser Stelle kann nur auf das Grundsätzliche dieser Weinspezialitäten eingegangen werden. Besondere Ausprägungen und Herstellungsverfahren werden im Zusammenhang ihrer Herkunftsorte und -länder besprochen.

Schaumweine und die "**Methode champenoise**". Der berühmteste Schaumwein ist der Champagner. Für manche ist er auch der einzige. Was ich für übertrieben halte. Denn wenn auch der Champagner beispielgebend war für die Schaumweine der Welt, so werden doch inzwischen in anderen Gegenden Frankreichs (Cremant), in Deutschland (Sekt) oder in Spanien (Cava) Schaumweine erzeugt, die manchen der normalen Champagner übertreffen.

Obwohl es längst wirtschaftlichere Methoden der Schaumweinherstellung gibt, kommt doch kein Hersteller, dem an Spitzenerzeugnissen gelegen ist, an der Flaschengärung, der Champagner-Methode, vorbei.. Niemand aber, außer den Champagnerhäusern selbst, darf sie in Zukunft noch ohne Zusatzerklärung "methode champenoise" nennen.

*Grundweine*, in der Champagne Pinot Noir und Chardonnay aus verschiedenen Lagen und Jahren, werden zu einer markentypischen Cuvee zusammengestellt und, mit Zucker und Hefe versetzt, auf Flaschen gefüllt, wo sie eine zweite Gärung durchmachen. Dabei nimmt der Alkoholgehalt um ein Grad zu, der Kohlendruck aber steigt auf das Doppelte und Dreifache dessen, was ein Autoreifen auszuhalten hat. Die bei der Gärung entstehenden Heferückstände werden auf Rüttelpultern, in denen die Flaschen kopfunter stehen, am Korken gesammelt, dort eingefroren und mit dem Kronkorken herausgeschossen. Je nach dem gewünschten Süßegrad wird nun die Flasche mit Rohrzucker und Stillwein wieder aufgefüllt, verkorkt, verdrahtet und ausgeliefert. So behandelter Markenschaumwein sollte bald getrunken werden. Er beginnt schon nach sechs Monaten seine Frische zu verlieren und ist nach ein bis zwei Jahren alt.

*Verstärkte Weine* nennt man solche Weine, die mit Branntwein aufgespritzt wurden. So kann man durch Zusatz von Alkohol Weine, deren natürliche Süße man erhalten will, in der Gärung unterbrechen. Beispiele dafür sind Portwein oder süßer Madeira. Durchgegorene Weine wie Sherry macht man auf diese Weise unempfindlicher und haltbarer.

Wein genießen kann nur wer sich der  
"Persönlichkeit Wein" öffnet, ihn atmet,  
ihn aufnimmt und ihm nachsinnt!



Der Weinbau



Deutschland - Land der weißen Weine



Österreich - Weine der neuen Generation



Schweiz - Land der Weinfreunde



Frankreich - Weinland der Superlative



Italien - Weinland im Aufbruch



Spanien und Portugal



Das übrige Europa



Weinländer in Übersee



Wein probieren und beurteilen



Der Weineinkauf



Weinpflge und Vorratshaltung



Vom Keller auf den Tisch



Welchen Wein zum Essen



Weindrinks, Bowlen, Sektcocktails



WinVista, DAS digitale Magazin

## Deutschland - Land der weißen Weine

In Deutschland wachsen einige der besten Weine der Welt. Leider, so hat man manchmal den Eindruck, ist auch das Gegenteil richtig. So kann man die unter deutschen wie ausländischen Konsumenten weitverbreitete Unsicherheit und Orientierungslosigkeit im Umgang mit deutschem Wein gut verstehen. Zu groß ist die Zahl der Erzeuger, Lagen und unterschiedlichen Weine. Da helfen die gesetzlich festgeschriebenen Güteklassen wenig. Sie bieten zwar in Verbindung mit der Amtlichen Prüfnummer einen gewissen Verbraucherschutz, aber ob ein Wein den eigenen Vorstellungen entsprechend gut gemacht, typisch und preisgerecht ist, das herauszufinden bleibt dem Weinfreund durch Versuch und Irrtum selbst überlassen. Persönliche Kontakte zu Erzeugern und Händlern sowie unabhängige Weineinkaufsführer bieten sicherlich die beste Garantie dafür, die Enttäuschungen auf dem Weg zu "seinem" Wein in Grenzen zu halten. Die Tips zum Weineinkauf werden dabei helfen.

**Die Güteklassen.** Das deutsche Weingesetz unterscheidet im wesentlichen nach dem Zuckergehalt des Mostes (Oechslegrade) folgende Qualitätsklassen:

**Tafelwein.** Einfache Weine, auch Verschnitte aus in Deutschland zugelassenen Weinen.

**Landwein.** Trockener oder halbtrockener Schoppenwein mit eigenem gebietsbezogenem Namen (z.B. Pfälzer Landwein).

**Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.).** Gehaltvollerer, für sein Anbaugebiet typischer Wein mit Amtlicher Prüfungsnummer (A.P.Nr.). Diese Nummer besagt, daß der Wein von einer amtlichen Prüfungsbehörde analysiert, verkostet und bewertet wurde. Im allgemeinen leicht, unkompliziert und für den täglichen Bedarf. Mostzuckerung ist in festgelegten Grenzen erlaubt.

**Qualitätswein mit Prädikat (Q.m.P.).** Elegante, ausgereifte Weine der höchsten Güteklasse mit Amtlicher Prüfungsnummer, in der Regel am besten, wenn sie aus einer auf dem Etikett bezeichneten Einzellage stammen. Mostzuckerung ist verboten. Je nach Mindestmostgewicht der verwendeten Trauben werden unterschieden:

- Kabinett - 67 bis 85° Oechsle
- Spätlese - 76 bis 95° Oechsle
- Auslese - 83 bis 105° Oechsle
- Beerenauslese - 110 bis 128° Oechsle
- Trockenbeerenauslese - 150 bis 154° Oechsle
- Eiswein - mindestens 125° Oechsle

**Herkunfts- und Markenweine.** Da die ungeheure Vielfalt deutscher Weine vor allem im Qualitäts- und Prädikatsweinebereich für Ausländer noch verwirrender ist als für deutsche Weinfreunde, hat man den Export zuliebe sogenannte Herkunftsweine geschaffen (z.B. Liebfrauenmilch), die, obschon durch Prüfnummer als Qualitätswein ausgewiesen, zum überwiegenden Teil pappsüße Verschnitte sind und zum Unglück der deutschen Qualitätswinzer den deutschen Wein im Ausland repräsentieren. Erst in jüngerer Zeit steuern einige wenige traditionell exportorientierte Betriebe mit erstklassigen Markenweinen im Prädikatsweinebereich einen Gegenkurs.

*Gütezeichen und Weinprämierungen* sind weitere Versuche, im deutschen Weinschungel einige Orientierungspunkte zu setzen. Sicher besser als nichts. Aber viele der besten Winzer stellen ihre Weine bei diesen Bewerben nicht mehr an, weil die starren, auf überkommenen Geschmacksvorstellungen beruhenden Regeln kreative Leistungen eher bestrafen als fördern.

Es empfiehlt sich also, in den deutschen Weinbaugebieten selbst auf Entdeckungsfahrt zu gehen und mit den Winzern und ihren Gewächsen seine Erfahrungen zu machen.

## Mosel, Saar und Ruwer

Zahlreiche Belege sprechen für einen blühenden Weinbau an der Mosel und ihren Nebenflüssen schon zu Zeiten der Römer. Einer Entscheidung des Trierer Erzbischofs und Kurfürsten Clemens Wenzeslaus, der zufolge an der Mosel nur noch "gute", das heißt Rieslingreben angepflanzt werden durften, war es zu danken, daß noch vor 100 Jahren für Moselweine höhere Preise gezahlt wurden als für Bordeaux. Auch heute erzielen Trockenbeerenauslesen aus Jahren wie 1976 oder 1990 bei Versteigerungen Erlöse wie kein anderer Wein der Welt. Aber es waren immer nur die großen Güter mit den besten Lagen, die die Vorteile großer Sonnenjahre nutzen konnten. Die Kleinen litten auch damals und leiden noch heute erhebliche wirtschaftliche Not. 1,2 ha Rebfläche im Durchschnitt nennen infolge generationenlanger Erbteilungen die rund 10 000 Moselwinzer ihr eigen. Nebenerwerbsbetriebe in der Mehrzahl, die die Zentralkellerei in Bernkastel bedienen oder anderen kleineren Genossenschaften angehören. Aber es gibt Betriebe, kleine, weitgehend unbekannte, und berühmte, große, denen es gelungen ist, mit ihren Ausnahmeweinen nicht nur den Anschluß an die Weltspitze wiederzugewinnen, sondern auch dem normalen Weinfreund eine Auswahl strahlender Qualitäts- und Kabinettweine anzubieten, an denen er noch nach vielen Jahren Freude hat.

Berühmte Einzellagen befinden sich vor allem an den Südhängen der Mittelmosel, im Tal der Ruwer und an der Saar.

Die Lagen der Mittelmosel erstrecken sich von Longuich bis Pünderich. Gewaltige Steilhänge von porösem Schiefer bieten den Reben hier gute Drainage und ein Optimum an Wärmenutzung der Sonneneinstrahlung. Klüsserather Bruderschaft, Trittenheimer Altärchen, Brauneberger Juffer, Bernkasteler Doctor, Ürziger Würzgarten oder Erdener Prälat sind die bekanntesten der weltberühmten Lagen.

Die Lagen an Ruwer und Saar gehören zu den besten Deutschlands. In Jahren, in denen der Riesling voll ausreifen kann, entstehen hier Weine von feinsten Rasse und Finesse und legendärer Langlebigkeit. Weltweiten Ruf genießen an der Ruwer die Lagen Eitelsbacher Kartäuserhofberg und Maximin Grünhäuser Abtsberg, an der Saar Ockfener Bockstein, Ayler Herrenberg, Wiltinger Braune Kupp und der Scharzhofberg.

**Die Rebsorten und ihre Weine.** Einen erheblichen Teil ihrer Probleme haben die Moselwinzer sich selbst geschaffen. Um sich die Arbeit zu erleichtern und höhere Erträge zu erzielen, wichen sie mit einer Reihe von Neuzüchtungen wie Bacchus, Optima oder Ortega in schattige Nebentäler der Mosel aus. Billige Verschnitte dieser Sorten mit unausgereiften Rieslingen haben den Moselwein in Verruf gebracht. Doch was heute junge, engagierte Winzer aus ihren sortenreinen Rieslingen herausholen, läßt hoffen, daß die qualitative Talsohle allmählich durchschritten ist.

Riesling bestockt etwa 55% der gesamten Anbaufläche an der Mosel. In sonnenreichen Jahren entstehen daraus in den Kellern qualitätsorientierter Winzer rassistig-verspielte, fruchtige Weine mit nerviger Säure, die im Prädikatsbereich Eleganz und Noblesse erreichen. Große edelsüße Trockenbeerenauslesen sind selten, aber wenn sie geerntet werden können, sind sie von kaum glaublicher Pracht und nahezu unvergänglich. Müller-Thurgau nimmt mit 23% Flächenanteil die zweite Stelle im Rebsortenspiegel der Mosel ein, aber nur selten überschreitet er die Klasse eines schlichten Alltagsweins. Elbling, eine Traditionsrebe der Obermosel, erbringt einen leichten, neutralen säurebetonten Wein, der als Tischwein und als Sekt einen festen Freundeskreis hat.

## Die Ahr

Im nördlichsten Weinanbaugebiet Deutschlands wird Weinbau wie an der Mosel seit Römerzeiten betrieben. Auch das Landschaftsbild (rebenbestandene Schiefersteillagen) und die Betriebsstrukturen (kleine Genossenschaftsbetriebe und nur wenige selbstvermarktende Güter) sind einander ähnlich. In einem aber unterscheiden sich beide grundlegend: An der Ahr wird Rotwein angebaut - 40% Spät- und Frühburgunder, 25%

Portugieser, Weißweinsorten spielen kaum eine Rolle. Ahrburgunder war lange Zeit zu süß und mit Rotweinen anderer Weinnationen kaum zu vergleichen. Heute erzeugen die besseren Güter feinherbe Weine mit samtiger Struktur und gutem Tanningerüst, die auch ein gewisses Alterungspotential aufweisen können.

## Der Mittelrhein

Dort, wo das Rheintal am romantischsten ist, erstreckt sich das Weinbaugebiet Mittelrhein. Kaum vorstellbar, daß dort kein Wein mehr wüchse. Und doch ist der Weinbau hier in diesem Jahrhundert von 2400 auf 760 ha Rebfläche zurückgegangen. Nur noch wenige Winzer können vom Weinbau leben. Fast ausschließlich Riesling wächst auf den supersteilen Hängen aus Schiefer- und Vulkangesteinsböden. Er gerät hier zu einem säurebetonten, herzhaft knackigen Wein, der in guten Jahren Frucht und Rasse zeigt und nach drei, vier Jahren Flaschenreife dem Freund klassischer Rheinweine viel Genuß zu denkbar geringen Preisen verspricht.

## Die Nahe

Trotz jahrhundertealter Weinbautradition ist sie nie aus ihrem Dornröschenschlaf emporgetaucht. Ihre Weine gelten als ein Geschmackskompromiß zwischen den Weinen der Saar, des Rheingaus und Rheinhessens. Dabei ist die Betriebsstruktur an der Nahe durchaus gesund. 50% der Betriebe sind Selbstvermarkter, und ihre Weine erfreuen sich unter Eingeweihten großer Beliebtheit.

Einige Einzellagen haben Weltgeltung. So zum Beispiel die Schloßböckelheimer Kupfergrube im Besitz der Staatlichen Weinbaudomänen, die Traisener Bastei am Fuße des Rotenfels oder der Kreuznacher Kahlenberg.

Unter den Rebsorten dominiert längst der Müller-Thurgau, aber immer ist es auch an der Nahe der Riesling, dessen Weine gemeint sind, wenn von bemerkenswerten Tropfen die Rede ist. Je nach Boden und Lage zeigt er nervige, ja stahlige Säure, filigrane Zartheit oder den etwas robusteren Körper des Rheingauers. Herb und säurebetont ist der Silvaner, und der Müller-Thurgau liefert ehrliche Alltagsweine.

## Der Rheingau

Schon seit dem ausgehenden Mittelalter steht der Weinbau an den Südhängen des Taunus, wo der Rhein in majestätischer Breite von Osten nach Westen fließt und das Sonnenlicht wie ein Spiegel auf die Rebhänge lenkt, in üppiger Blüte. Damals waren es die Klöster und Kirchengüter, die vom Rheingau aus den Weinbau in Deutschland mit neuen Ideen befruchteten. Nach der Säkularisation übernahmen die großen Adelsgüter diese Rolle, und heute sind es Männer wie Graf Matuschka-Greifenclau oder Institutionen wie die Forschungsanstalt für Weinbau in Geisenheim und die Staatsweingüter in Eltville mit ihren Veranstaltungen in Kloster Ebersbach, durch die der Ruf des Rheingauer Rieslings weltweit lebendig gehalten wird.

Noch immer bestimmten die großen Güter, die meisten von ihnen im Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) aktiv, das Bild im Rheingau. 380 kleine und große Betriebe vermarkten ihre Weine selbst. Die wenigen Genossenschaften treten kaum in Erscheinung.

Die berühmtesten Einzellagen, ausgezeichnet durch ein besonders günstiges Zusammentreffen von Bodenqualität, Kleinklima sowie Ausrichtung zu Sonne und Rhein, verteilen sich unregelmäßig wie auf einem Fleckerlteppich über die annähernd 3000 ha Gesamtrebfläche. Zu ihnen gehören, um nur einige zu nennen, der Rudesheimer Berg (reife, kraftvolle, dennoch subtile Weine), Geisenheimer Rothenberg (duftig, würzig und

nachhaltig), Winkeler Hasensprung (nuancenreich, delikater und von großer Noblesse), Oestricher Lenchen (angenehme, im Prädikatsbereich manchmal üppige Fülle), der 700 Jahre alte Steinberg oberhalb Hattenheims (kraftvolle, harmonische Frucht), Erbacher Marcobrunnen am Fluß (üppig, geschmeidig und vollmundig) oder der Rauenthaler Baiken, den man seiner ausgewogenen würzigen Weine wegen lobt.

**Im Rebsortenspiegel** des Rheingaus treten eine ganze Reihe von Namen auf. Aber dem traditionsreichen Riesling, der 80% der Rebfläche bedeckt, ist im Rheingau keine andere Traube ebenbürtig. Selbst Massenträger wie der Müller-Thurgau (6% Flächenanteil) haben hier keine Chance.

Riesling entwickelt, wenn er ausreifen kann, im Rheingau den Duft und den saftigen Fruchtgeschmack eines sonnenreifen Apfels. Ein eher niedriger Alkoholgehalt schenkt ihm Eleganz und ein harmonisches Spiel von Frucht und Säure, besonders wenn der Winzer ihm einen Hauch von Restsüße beläßt.

Große edelsüße Beeren- und Trockenbeerenauslesen sind selten, überwältigen dann aber durch Frucht und Aromafülle. Ihre Langlebigkeit ist legendär.

Spätburgunder ist die Spezialität von Assmannshausen. Der früher bevorzugt lieblich ausgebaute Wein wird heute vom dortigen Staatsweingut auch in trockener, tanningepprägter Fassung angeboten und zeigt in dieser Form bemerkenswerten Adel.

## Rheinhessen

Das mit fast 25 000 ha größte deutsche Weinanbaugebiet ist auch das mit den größten strukturellen Problemen. Sein Gebiet im Dreieck zwischen Worms, Bingen und Mainz, ein klimatisch begünstigtes Hügelland, gehört zu Rheinland-Pfalz und bringt vor allem weiche, milde Massenweine hervor. Nebenerwerbwinzer und Kleinbetriebe sind es zumeist, die hier ihre Weine faßweise an Kellereien liefern und dem Auf und Ab der Preise ausgeliefert sind. Aus dem See konturloser Verschnittweine ragen allerdings einige beachtenswerte Betriebe heraus, die es verstanden haben, sich dem gleichmacherischen Sog der "Liebfrauenmilch" mit einer Reihe eigenständiger Weine zu entziehen. Vor allem in den Lagen der "Rheinfront", den Steiluferhängen zwischen Nierstein und Nackenheim, wachsen, qualitätsorientierte Winzer vorausgesetzt, wunderbare Weine mit Tradition und erstklassigem Ruf. Aber der Weinfreund muß aufpassen. Großlagen- und Bereichsnamen versprechen in Verbindung mit dem Ortsnamen Nierstein zum Beispiel leicht mehr, als die Rebkulturen im flachen Hinterland zu leisten im Stande sind.

Gute Einzellagen sind Niersteiner Hölle, Hipping oder Heiligenbaum, Oppenheimer Herrengarten und Sackträger oder in Flörsheim-Dalsheim die Lagen Hubacker, Sauloch und Steig.

Der Rebsortenspiegel weist über 50 Sorten auf. Neuzüchtungen zumeist, von denen nur die Scheurebe mit ihrem fruchtigen Johannisbeerton und die Huxelrebe mit interessanten exotischen Würznoten überzeugen können. Bemerkenswert sind Riesling. Er ist hier weicher und geschmeidiger als anderswo, hat in guten Betrieben einen feinen Pfirsichtton und edle Rasse.

Müller-Thurgau. Ein leicht nach Muskat duftender Alltagswein.

Silvaner. Die Traditionsrebe Rheinhessens, die, als "RS - Rheinhessen-Silvaner" ein angenehmer Essensbegleiter, von einigen engagierten Winzern zu neuem Leben erweckt wird.

## Die Rheinpfalz

Daß auch der Pfälzer Weinbau sich bis in Römerzeiten zurückverfolgen läßt, beweist eine noch immer Wein enthaltende Flasche aus dem dritten nachchristlichen Jahrhundert, die in Speyer gefunden wurde und dort auch zu sehen ist. Kaum ein anderes Gebiet in



Deutschland ist klimatisch derart prädestiniert für den Weinbau wie dieser 80 Kilometer lange, dem Pfälzer Wald ostwärts vorgelagerte und von diesem geschützte Hangstreifen der Haardt, der von Rheinhessen im Norden bis zur französischen Grenze im Süden reicht. Dem hier wachsenden Wein merkt man an, daß ihm mehr Sonne und Wärme vergönnt ist als seinen nördlichen Nachbarn. Fülle und Reife zeichnen ihn aus, mild und vollmundig geht er über die Zunge.

Mit etwa 23 000 ha ist die Rheinpfalz Deutschlands zweitgrößtes, zugleich ertragreichstes und fruchtbarstes Weinbaugebiet. Je etwa ein Drittel, der Erträge teilen sich die großen Güter, die kleineren und mittleren Selbstvermarkter und die Genossenschaftsbetriebe. Qualitätsstreben ist überall erkennbar. Besonders die im VDP zusammengeschlossenen Spitzenerzeuger setzen hier die Maßstäbe. Sie konzentrieren sich besonders im Gebiet der Mittelhaardt zwischen Kallstadt und Neustadt. Hier vor allem liegen auch die berühmtesten Lagen der Pfalz, die überwiegend dem Riesling zur Verfügung stehen. Auf ihnen entwickelt er seine Delikatesse, und in besonders guten Jahren Duft- und Geschmacksstoffe von exotischer Pracht.

Einige bekannte Einzellagen sind Kallstadter Saumagen, der ortsnamenfreie Annaberg, Wachenheimer Gerümpel, Forster Jesuitengarten und Ungeheuer, Deidesheimer Herrgottsacker, Ruppertsberger Reiterpfad.

Der Rebsortenspiegel ist bunt. Weiße Weine überwiegen bei weitem. Müller-Thurgau liefert den Alltagswein (22%), gefolgt vom Riesling, der besonders im nördlichen Teil der Pfalz die wichtigste Rebsorte darstellt. Aber auch die Scheurebe und der Traminer bringen, weil sie hier ausreifen können, Spitzenweine hervor, die an Eleganz und Aromafülle keinen Vergleich zu scheuen brauchen. Erstaunliche Ergebnisse erzielen einige Betriebe auch mit roten Sorten wie Spätburgunder, Portugieser und Dornfelder.

Dem Riesling gebührt in der Pfalz, ebenso wie an der Mosel und im Rheingau die Krone. Im Vergleich mit seinen nördlichen Vettern tritt die Säure, reif und fruchtig, ein wenig in den Hintergrund. Reich und vielfältig präsentieren sich dagegen seine würzigen Aromen mit dem für den Pfälzer Riesling typischen Petrolton. Seine Auslesen und Beerenauslesen geraten üppig und ausladend, stehen tiefgold und geradezu ölig im Glas.

### Die Hessische Bergstraße

Mit 390 ha Rebfläche hat Deutschlands kleinstes Weinbaugebiet vorwiegend regionale Bedeutung und macht außerhalb seines begrenzten Gebiets am Westhang des Oberwalds nur wenig von sich reden. Seine Weine ähneln im Charakter denen des Rheingaus, ohne aber dessen Klasse zu erreichen.

### Franken

Mitte der sechziger Jahre wurde in London nach 420jähriger Kellerruhe eine Flasche 1546er Würzburger Stein geöffnet. Sie legte Zeugnis davon ab, daß Franken dazumal nicht nur ein bedeutendes Weinbaugebiet war, sondern auch Weine mit ungeheurem Alterungspotential hervorgebracht hat. Den der Wein war immer noch mit Genuß zu trinken. In der Zwischenzeit ist der Ruf Frankens einer ganzen Reihe von Anfechtungen ausgesetzt gewesen. Von der letzten, der Überwucherung durch zahllose Neuzüchtungen und engelsüße Weinchen, beginnt der fränkische Weinbau sich erst allmählich wieder zu befreien und zurückzufinden zur Tradition der herben, erdig-trockenen, "typisch fränkischen" Weine. Die Versuchung, durch anscheinend problemlose Neuzüchtungen das Risiko der ständigen Ernteauffälle zu minimieren, war groß und verständlich, denn der traditionelle Silvaner ist anspruchsvoll, und die sonnigen Südhänge des Mainufer schützen vor den verherrenden Frühjahrsfrösten keineswegs. Aber der anspruchsvolle Weinfreund kehrte den Main den Rücken. Umkehr tat not. Angeführt von den Würzburger Traditionshäusern Juliuspital und Bürgerspital, unternehmen inzwischen die im VDP



zusammengeschlossenen Produzenten und die Mitglieder der Vereinigung fränkischer Weingüter alle Anstrengungen, dem Bocksbeutel verlorenes Terrain zurückzugewinnen.

Unter den Rebsorten überwiegen die weißen mit Abstand. Wie fast überall in Deutschland führt auch in Franken der Müller-Thurgau mit angenehmen, aber anspruchslosen Weinen. Riesling wird bedeutend nur in den großen Steillagen der Mainschleifen bei Würzburg. Interessant sind hier und da Scheurebe und Rieslaner.

Der Silvaner aber bringt nur in Franken so hochwertige Weine: herzhaft Zechweine unter normalen Umständen, gehaltvolle sowie körperreiche, erdig-würzige, kraftvolle Weine, wenn Sonne und Winzer ihr Bestes taten.

### Elbtal und Saale-Unstrut

Noch befinden sich die Genossenschaften und wenigen Selbstvermarkter unter den Weinbaubetrieben an den Uferhängen von Saale, Unstrut und Elbe in der schwierigen Phase der Neuorientierung. Nicht nur die Bedingungen eines neuen Marktes, auch die klimatischen Probleme des nördlichsten deutschen Weinbaugebietes machen den Anschluß schwer. Aber eine Reihe von Anzeichen lassen ein Potential vermuten, dem man eine durch Glück begünstigte Entwicklung wünschen möchte.

### Württemberg

Als Weinbaugebiet mit rund 9800 ha nicht eben groß, aber für den Württemberger von Bedeutung: denn der Weinbau gehört zu seinem Leben. 17 000 Weingärtner haben sich genossenschaftlich organisiert. Und auch von den Gütern nennen nur wenige mehr als 5 ha ihr eigen. Aber den Weingärtnern geht es gut. Mit über 40 Liter trinkt der Württemberger pro Jahr nicht nur mehr als das Land erzeugt, sondern fast doppelt soviel wie der durchschnittliche Bundesbürger.

Die Rebsorten. Wein wächst verstreut im ganzen Land, bevorzugt an den Uferhängen des Neckar und seiner Nebenflüsse. Dabei halten sich die roten und die weißen Rebsorten ungefähr die Waage.

Rotwein, vor allem Trollinger (22% der Rebfläche) und Schwarzriesling, beides typische Württemberger "Viertelweine" und anderswo kaum zu finden, stehen im Vordergrund. Die besten Roten aber werden aus dem Lemberger gemacht, dunkle, feinherbe Weine mit zartem Brombeerton und feiner Säure.

Weißweine werden vom Riesling angeführt, der 25% der Rebfläche bedeckt und im Heilbronner Raum oder im Remstal außerordentliche Qualitäten liefert. Aber auch die Muskateller und die nach Rosen duftenden Traminer werden von Weinfreunden geschätzt.

### Baden

Überall lassen sich Vergleiche mit Frankreich herstellen. Sei es, daß der mit 24% Rebflächenanteil außerordentlich prominent vertretene Spätburgunder von den besten Lagen des Burgund ins Badische geholt wurde, sei es, daß Klima, Böden und Traditionen Weine hervorgebracht haben, die alkohol- und körperreicher ausfallen als anderswo in Deutschland und merklich säureärmer ein wenig an Frankreich erinnern. Immer auch haben sich die Badener am Elsässer Wein messen lassen müssen. Das hat sie gebeutelt, aber auch geprägt.

Lagen und Sorten. Dennoch bringt es die gewaltige Ausdehnung des badischen Weinbaugebietes mit sich - 400 km zieht es sich entlang der Rheinebene von der Bergstraße im Norden bis zum Bodensee hin -, daß man nicht von einem gebietstypischen Wein sprechen kann. Es sind einzelne Orte und Bereiche, die mit bestimmten Weinen hervortreten.

Spätburgunder gerät auf den mageren Granitböden der Ortenau samtig und weich, auf dem Vulkangestein des Kaiserstuhls reich und wuchtig. Mit Barrique- Ausbau werden von erfahrenen Winzern gute Ergebnisse erzielt: herbe, tannin- und körperreiche Weine mit einem guten Alterungspotential. Großartig sind die Weißherbste aus Spätburgunder. Riesling, in der Ortenau "Klingelberger" genannt, wird hier und am Kaiserstuhl reifer und voller, aber auch weniger elegant und groß als in nördlicheren Gegenden. Grauburgunder sind, jung geerntet, herb und fruchtig. Reifen sie zu Prädikatsweinen heran, haben sie als vollblumige, honigsüße "Ruländer" auch heute noch viele Freunde. Gutedel, ein leichter, neutraler Sommerwein mit nußähnlichem Aroma, ist eine Spezialität im Markgräfler Land. Müller-Thurgau, mit 35% der Rebfläche führend, erbringt - besonders am Bodensee - unkomplizierte Schoppenweine. erfolgreich versucht man, der schwer zu verkaufenden Menge durch den Namen "Rivaner" zusätzlichen Absatz zu verschaffen.

## Österreich - Weine der neuen Generation

Der Glykohlskandal von 1985 hat die österreichische Weinwelt von Grund auf verändert. Noch im Jahr des Entsetzens wurde ein neues Weingesetz verkündet, das sich bis heute zu einem der fortschrittlichsten Europas entwickelt hat. Und bei den Winzern führte der Zusammenbruch des gesamten Exportmarktes zu einer Neuorientierung erstaunlichen Ausmaßes. Vorgeführt von einer Vielzahl bisher verborgener, aber auch ganz neuer Talente, offenbarte sich das erstaunliche Potential, das dem österreichischen Wein dank seiner Lage auf der Schnittlinie zwischen den nördlichen und den südlichen Weinbauländern gegeben ist. Aufbruchstimmung herrscht. Und schon führen Winzer, deren Namen bisher nur in Insiderkreisen gehandelt wurden, zusammen mit ihren Händlern in einigen deutschen Städten Verkostungen durch, die für Aufsehen sorgen. Es lohnt sich für den Weinfreund, österreichischen Weinen und ihren Produzenten seine Aufmerksamkeit zuzuwenden.

### Das neue Weinrecht

Deutlich sichtbar ist die Ausrichtung des neuen Gesetzes auf Verbraucherschutz und Qualitätsorientierung. So ist die Deklarationspflicht bestimmter Daten auf den Etiketten erheblich erweitert worden. Qualitätsweine werden einer amtlichen Prüfung unterworfen und mit einer Prüfnummer versehen. Und seit 1992 gilt zur Sicherung gleichbleibender Qualität eine Ertragsbeschränkung, die dem Winzer die Höchsterntemenge pro Hektar genau vorschreibt:

- 8000 kg/ha Weintrauben oder 6000 l Wein für Land- und Qualitätswein
- 7000 kg/ha Weintrauben oder 5000 l Wein für Prädikatswein.

Das ist etwa die Hälfte dessen, was manch deutscher Winzer noch immer von seinen Müller-Thurgau-Feldern einzubringen gewohnt ist.

**Die Güteklassen.** Das österreichische Weingesetz unterscheidet folgende Qualitätsklassen:

*Tafel- oder Tischwein.* Einfacher Wein ohne Herkunftsbezeichnung. Mindestmostgewicht 13° KMW (63° Oe). Darf nicht in Bouteillen (0,7- oder 0,75-Literflaschen) abgefüllt werden. Ausnahmen: Schilcher und Bergwein (Weine aus Steilhanglagen).

*Landwein.* Trockener Tafelwein, der einer einzigen Weinbauregion entstammen muß. Mindestmostgewicht 14° KMW (68° Oe), Mindestalkoholgehalt 8,5%vol.

*Qualitätswein.* Sortentypischer Wein, der aus einem einzigen Weinbaugebiet stammen muß. Mindestmostgewicht 15° KMW (73° Oe), Mindestalkoholgehalt 9%vol. Amtliche Prüfung obligatorisch.

*Kabinett:* Mittelmäßig, herber Qualitätswein. Die gleichen Anforderungen; er darf aber nicht aufgebessert werden. Mindestmostgewicht 17° KMW (84° Oe), Höchstalkoholgehalt 12,7%vol, Restsüße höchstens 9 g/l.

*Prädikatsweine.* Höherwertige Weine, die grundsätzlich eine Jahrgangsbezeichnung tragen müssen. Ihre Restsüße darf ausschließlich aus Gärungsunterbrechung oder -stillstand herrühren. Man unterscheidet sieben Arten:

*Spätlese* - Mindestmostgewicht 19° KMW (94° Oe)

*Auslese* - Mindestmostgewicht 21° KMW (105° Oe). Unreife oder fehlerhafte Trauben werden ausgelesen.

*Eiswein* - Mindestmostgewicht 25° KMW (127° Oe). Trauben müssen bei Lese und Kelterung gefroren sein.

*Strohwein* - Mindestmostgewicht 25° KMW (127° Oe). Trauben müssen drei Monate auf Stroh oder in der Luft getrocknet worden sein.

*Beerenauslese* - Mindestmostgewicht 25° KMW (127° Oe). Überreife und edelfaule Beeren aus besonderer Lage.

*Ausbruch* - Mindestmostgewicht 27° KMW (138° Oe). Spezialität aus überreifen, natürlich eingetrockneten Trauben.

*Trockenbeerenauslese* - Mindestmostgewicht 32° KMW (168° Oe). Süßer Wein aus

rosinenartig getrockneten Trauben mit einer natürlichen Restsüße von 120 bis 250 g/l.

**Markenweine und Gütezeichen.** Im Weingesetz sind sie zwar nicht verankert, doch zeigen die inzwischen in verwirrender Vielfalt auftauchenden Gütezeichen, Medaillen und Markennamen, mit welchem Eifer kleinere und größere Gruppierungen von Winzern sich bemühen, durch Selbstkontrolle und Marketinggemeinschaften ihr Qualitätsbemühen unter Beweis zu stellen. Die folgenden Bezeichnungen haben mehr als nur regionale oder periphere Bedeutung:

**Salonweine.** Jährliche Prämierung der 200 besten Weine Österreichs, unterteilt nach bestimmten Weinkategorien.

**Pannonischer Reigen.** Bezeichnung für fünf Markenweine aus dem Weinbaugebiet Neusiedler See.

**Vinea Wachau.** Schutzverband Wachauer Winzer mit eigener Weinklassifizierung (Mostzuckerung ist bei keinem Wein erlaubt):

**Steinfeder** - trockener Qualitätswein mit höchstens 10,7%vol Alkohol.

**Federspiel** - Kabinettwein mit höchstens 11,9%vol Alkohol.

**Smaragd** - trockener oder halbtrockener Wein, dessen Mostgewicht (ab 18° KMW bzw. 90° Oe) mindestens einer deutschen Spätlese entspricht.

**Schilcher.** Schutzmarke für den säurebetonten, als Rose ausgebauten weststeirischen Traditionswein aus der roten Sorte "Blauer Wildbacher"

## Die Rebsorten

Weißer Rebsorten überwiegen.

**Grüner Veltliner** gilt als der Wein Österreichs. Mit über 35% der Anbaufläche ist er mit weitem Abstand die verbreitetste Sorte. Seine Weine entwickeln ein fruchtiges Sortenbukett, sind spritzig und würzig und haben einen leicht pfeffrigen Nachgeschmack. Vom leichten, anspruchslosen Heurigen bis zum langlebigen Prädikatswein reicht die Angebotspalette. Seinen Sortentyp zeigt er besonders ausgeprägt als "Steinfeder" in der Wachau.

**Rheinriesling** bringt seine besten Eigenschaften ebenfalls in den Lagen an der Donau zum Ausdruck. Elegant, rassig, fruchtig als Kabinettwein, als Prädikatswein oft von großer Klasse.

**Welschriesling.** Ein typisch österreichischer Wein. Feinwürzig und frisch als trockener Qualitätswein, wuchtig als edelsüßer Ausbruch im Burgenland. Nicht verwandt mit dem Riesling.

**Neuburger.** Bodenständiger Wein mittlerer Qualität, der, gut vinifiziert, einen milden, würzigen Wein mit nußartigem Aroma ergibt.

**Morillon.** In der Steiermark synonym für Chardonnay, der der Mode entsprechend oft in Barriques ausgebaut wird, dabei aber häufig Frucht und Rasse einbüßt.

Rote Rebsorten wachsen vor allem im Burgenland und in der Thermenregion.

**Blaufränkisch** entspricht dem deutschen Lemberger. In guten Betrieben extraktreich und gerbstoffbetont mit feiner Brombeernote.

**Zweigelt oder Rotburger.** Am stärksten verbreitete Rotweinsorte. Wo die ertragreiche Rebe stark zurückgeschnitten wird, kann sie ein schönes Aroma nach Kirschen und Trüffeln entwickeln.

## Die Weinbaugebiete

Die vier österreichischen Weinbauregionen **Niederösterreich, Burgenland, Steiermark** und **Wien** unterteilen sich noch einmal in 13 Weinbaugebiete, von denen hier nur die wichtigsten kurz charakterisiert werden können.

*Die Wachau* ist mit weniger als 1400 ha Rebfläche eine der kleinsten, sicher aber eine der

reizvollsten und bedeutendsten Weinbaugebiete Österreichs. An den zum Teil terrassierten Steillagen des nördlichen Donauufers wachsen vor allem Weißweine. Der Grüne Veltliner, mit 57% der Rebfläche führend, und der Rheinriesling entwickeln hier besonders viele Duft- und Aromastoffe und gelten als die besten Österreichs.

*Kamptal-Donauland* schließt unmittelbar an die Wachau an. Das gilt auch für seine Weine. 90% sind weiß. Einige berühmte Betriebe beweisen ihren Stellenwert Jahr für Jahr mit großartigen Grünen Veltlinern und finessenreichen Rieslingen.

*Neusiedlersee und Neusiedlersee-Hügelland.* Die zum Burgenland gehörenden Weinbaugebiete liegen ostwärts und westlich des Neusiedlersees, der als Wärme- und Feuchtigkeitsspeicher für extraktreiche, reife und vollmundige Weine verantwortlich ist. Der hier vorherrschende Sandboden ist besonders für Weißweine geeignet. Während es dem Grünen Veltliner an Säure mangelt, kann der Welschriesling hier in jeder Qualitätsklasse Triumphe feiern.

*Mittel- und Südburgenland* sind vor allem für ihre kraftvollen Rotweine bekannt, die heute herb und tanninbetont angeboten werden. Blaufränkisch und Zweigelt sind hier zu Hause, im Südburgenland auch ein ausgezeichnete Welschriesling.

*Die Steiermark* hat von dem Neuaufbruch der österreichischen Weinwirtschaft sicher am meisten profitiert.

In der Südsteiermark findet man fruchtig und rassig angelegte Weißweine der Sorten Welschriesling, Muskateller, Traminer und Morillon. In der Weststeiermark herrscht der Schilcher vor, der säurebetonte Rose. Er wird in erster Linie im Land selbst getrunken. In qualitätsorientierten Betrieben wird er zu einem beachtenswerten Wein, der auch außerhalb der Region begeisterte Liebhaber findet.

*Wien*, die einzige Hauptstadt der Welt, die innerhalb der Stadtgrenzen über bedeutenden Weinbau verfügt, ist bekannt für seine Heurigen: Das sind Weine, die im allgemeinen im Mischsatz (verschiedene Sorten durcheinander) angebaut und gekeltert werden und in Heurigenschenken bis zum 31. Dezember des auf die Lese folgenden Jahres ausgeschenkt werden dürfen.

## Schweiz - Land der Weinfreunde

Die Schweiz ist ein vergleichsweise kleines Weinbaugebiet. Aber ein Land von Weinfreunden. Ihr Pro-Kopf-Verbrauch ist fast doppelt so hoch wie der in Deutschland. Und viele Schweizer bewirtschaften ein paar Rebzeilen als Hobby. Da die Schweizer ihre Weine überwiegend selbst trinken, ist Schweizer Wein im Ausland weitgehend unbekannt. Wer ihn kennenlernen möchte, muß selbst auf Entdeckungsreise gehen. Es lohnt sich. Aber leicht wird es dem Fremden nicht gemacht.

Eine Weingesetzgebung im Sinne des österreichischen oder deutschen Weingesetzes, das obendrein in den Kanon der EU-Verordnungen eingebunden wäre, gibt es nicht. Nur der Wahrheitsgehalt der auf den Flaschenetiketten gemachten Angaben und einige wenige andere Verbraucherschutzbestimmungen sind durch die Lebensmittelverordnung gesichert. Doch man kann sich weder an einer Qualitätsklassenskala noch an obligatorischen Angaben auf dem Flaschenetikett orientieren. Aber die wirklich bemerkenswerten Weine entstehen ohnehin - mit oder ohne Gesetz - nur in wenigen herausragenden Betrieben. Und einen groben Orientierungsrahmen kann man schon geben.

### Die Weinbauregionen

Die beiden bedeutendsten Weinbauregionen sind **Wallis** und **Waadt**, gefolgt von den Weinbaugemeinden am Nordufer des Neuenburger Sees. Anders als in der Ostschweiz, wo Weinbau vielfach im Nebenerwerb betrieben wird und im allgemeinen ordentlicher roter Landwein aus Blauburgunder und weißer Tischwein aus Riesling x Sylvaner (Müller-Thurgau) hergestellt wird, keltern die Winzer hier einige Weine, die sich auch im internationalen Vergleich behaupten können.

*Wallis.* Begünstigt durch sommerliche Temperaturen bis spät in den Herbst hinein, wachsen die Weine des Wallis vor allem an den Südhängen des rechten Rhoneufers. Mit rund 50% der Anbaufläche ist die Chasselas (Gutedel) die wichtigste Rebsorte. Aus ihr entsteht der säurearme Fendant, ein eher neutraler Wein, der in der Westschweiz jedoch viele sonst nirgendwo beobachtete Nuancen aufweist. Interessant sind die vielen Spezialitäten aus alten einheimischen Rebsorten, vor allem die weißen Dessertweine Amigne, Arvine und Humagne, sowie der Reze, aus dem im Val d'Anniviers der legendäre, sherryartig hergestellte Gletscherwein gemacht wird. Der kräftige, manchmal überragende rote Dole wird aus Pinot noir und Gamay verschnitten.

*Waadt.* Die am Nordufer des Genfer Sees und im Chablais angebauten Weine, vorherrschend auch hier die Chasselas, im Waadtland Dorin genannt, haben auf Grund ihrer Klasse nach französischem Vorbild eine Reihe eigener geschützter Ursprungsbezeichnungen erhalten. Berühmt sind zum Beispiel die Lagen von Epresses, Dezalay und St.Saphorin im Lavaux, deren Weine Noblesse und Fülle zeigen, und die Appellationen Aigle, Yverne und Villeneuve im Chablais mit kräftigen, kernigen Weinen, die einen leichten Feuersteingeschmack aufweisen.

**Neuchâtel.** Die Weißweine vom Nordufer des Neuenburger Sees, Chasselas in der Hauptsache, aber auch Pinot blanc, Chardonnay und Riesling, weisen als Besonderheit alle einen relativ hohen Kohlensäuregehalt auf, was ihnen eine prickelnde Frische und eine besonders hohe Lagerungsfähigkeit verleiht. Auch Pinot noir wird traditionell gepflegt. Er zeigt hier eher Finesse als Fülle und wartet mit einer Spezialität auf: einem als Süßdruck vinifizierten Rose, der Oeil de Perdrix (Rebhuhnauge) genannt wird und zum baldigen Genuß bestimmt ist.

**Das Tessin** ist ein Rotweinland. Neben dem unkomplizierten Nostrano wird hier zu 50% Merlot angebaut, der dank einiger engagierter junger Winzer in den letzten Jahren

beachtliche Erfolge zu verzeichnen hat. Der Merlot del Ticino gewann Noblesse und Fülle, erläßt sich heute durchaus mit einem Pomerol der Mittelklasse vergleichen.

## Frankreich - Weinland der Superlative

Mit knapp einer Million Hektar Rebland liegt das Weinbauland Frankreich nach Spanien und Italien an dritter Stelle, im Ertrag überflügelt es Spanien weit und Italien in besonders guten Jahren. In der Bedeutung aber steht es nach wie vor unangefochten an einsamer Spitze. Es erzeugt die größten, die teuersten und die vielfältigsten Prädikatsweine, aber auch die preiswürdigsten und ehrlichsten Konsumweine. Um seine Tradition und Erfahrung wird es beneidet, seine Handelsbeziehungen sind umfassend, und seine Önologen gelten als die besten der Welt. Glückliches Frankreich!

Glückliches Frankreich? Überall dort in den südlichen Landesteilen, wo appellationswürdige Gewächse nicht zu erreichen sind und doch nichts anderes gedeiht als Wein, brodelt es seit Jahren. Und wenn es in der Welt kriselt, purzeln in Bordeaux, im Burgund und in der Champagne die Preise, stehen Güter und weltberühmte Namen zur Disposition. Qualität kostet Mut, lebenslange Mühe und viel, viel Geld.

## Das französische Weinrecht

In Frankreich ist für die Qualitätsbestimmung die Ursprungsangabe traditionell wichtiger als das Mostgewicht, das ja in Deutschland und Österreich die Zuordnung zu den Qualitätsstufen bestimmt. Reicht der Zuckergehalt zur Bildung des angestrebten Alkohols nicht aus, wird der Most - in bestimmten Grenzen versteht sich - nachgezuckert, chapitalisiert. Auch beim namhaftesten Wein. Um so strenger sind die Bestimmungen, die den Ursprungsbezeichnungen und den daraus abgeleiteten Qualitätsstufen zugrunde liegen. Vereinfacht kann man sagen: Je enger und eindeutiger das Herkunftsgebiet oder der Herkunftsort auf dem Flaschenetikett bezeichnet ist, um so höher sind die Anforderungen, die das Gesetz an den betreffenden Wein stellt; um so berechtigter also auch die Qualitätsvermutung.

Das französische Weinrecht unterscheidet im wesentlichen vier Qualitätsstufen, die eng mit den Herkunftsbezeichnungen verbunden sind.

**Vin de table** (Tischwein) ist die unterste Kategorie. Für solche Weine gilt lediglich, daß sie als in Frankreich produziert deklariert werden müssen.

**Vin de pays** (Landwein). Höherwertige, meist leichte, süffige Weine, die bereits bestimmten Produktionsbestimmungen sowie analytischen und sensorischen Kontrollen unterworfen sind. Diese Weine tragen eine das Produktionsgebiet enger beschreibende Bezeichnung, häufig mit Zusätzen wie "Cote" oder "Domaine" verbunden. "Chateau" oder "Clos" dürfen sie sich nicht nennen.

**VDQS** - *Vins delimites de qualite superieur* sind etwa mit den deutschen QbA-Weinen zu vergleichen. Es handelt sich um Qualitätsweine, für die das französische Finanz-, Wirtschafts- und Landwirtschaftsministerium strenge Richtlinien aufgestellt hat. Nur Weinbauregionen, die diesen Anforderungen entsprechen und sich den damit verbundenen Kontrollen unterwerfen, erhalten den mit der VDQS-Bezeichnung verliehenen Gebietsschutz.

**AOC** - *Appellation d'origine controllee* ist die begehrte Bezeichnung für die oberste Güteklasse französischer Weine. Genau bezogen auf das Produktionsgebiet, dessen Namen die AOC trägt, legt das Ministerium detailliert Rebsorten, maximale Ertragsmengen, Rebpflege, Vinifikationsverfahren, Überprüfungsmethoden und vieles andere fest, um für den Wein einen typischen, unverwechselbaren Charakter und eine verlässliche Mindestqualität zu garantieren. Solche Appellationen können sowohl bestimmten Einzellagen zuerkannt werden - das ist dann absolute Spitze - (zum Beispiel "Corton" in Burgund) oder Gemeinden ("Pauillac" in Bordeaux), Distrikten (Medoc) sowie größeren Gebieten (Bordeaux).

## Die Anbaugebiete

Wie in anderen nördlichen Weinbauländern liegen die wesentlichen Weinanbaugebiete



Frankreichs in den Regionen entlang großer Flußtäler. Die im Norden und Osten gelegenen haben das Binnenlandklima, wie es auch in Deutschland herrscht. Der Süden und Westen wird vom Mittelmeer und vom Atlantik beeinflusst. Das hat deutliche Auswirkungen auf die jeweiligen Weine. Im Norden sind sie im allgemeinen schlanker, und man baut sie sortenrein aus, das heißt jede Rebsorte für sich. Im Süden sind die Weine körperreicher, fülliger, Rotwein überwiegt. Und man liebt es, verschiedene Rebsorten miteinander zu verschneiden, um gebiets- oder gutstypische Weine hervorzubringen.

**Bordeaux.** Das Gebiet rings um den Zusammenfluß von Garonne und Dordogne zum Meerbusen der Gironde umfaßt 100 000 ha Rebfläche. Das entspricht der gesamten Anbaufläche Deutschlands. Damit ist das Bordelais weltweit das größte zusammenhängende Anbauggebiet für Qualitätsweine. Ein solches Weinland mit ein paar Zeilen beschreiben zu wollen, ist ein Unding. So kann ich allenfalls versuchen, die (Ehr)Furcht vieler Weinfreunde vor diesem Gebiet ein wenig zu mildern und dem Interessierten einen Zugang zu "seinem" Bordeaux zu bahnen.

**Die Cuvees.** Fast alle Bordeaux-Weine bestehen aus mehreren Rebsorten, die zu einer Cuvee verschnitten werden. Die Roten aus Cabernet-Sauvignon (dunkel, vornehm und gerbsäurehaltig), Merlot (mild, weich und würzig). Die Weißen aus Semillon (aromatisch und körperreich), Sauvignon blanc (würzig und rassig) und Muscadelle (leichter Muskatgeschmack). Der Anteil dieser Trauben ist hauptverantwortlich für den Charakter des jeweiligen Weins.

*Die Weincharaktere.* Grob vereinfacht und mit der offiziellen Einteilung nicht ganz deckungsgleich, kann man vier große Gebiete mit jeweils deutlich unterschiedlichen Weincharakteren ausmachen:

die Rotweingebiete westlich der Garonne und Gironde, Medoc und Graves, in denen der Cabernet-Sauvignon den Ton angibt und für äußerst langlebige, kernige bis finessenreiche Weine sorgt (Lafite-Rothschild, Latour, Cos d'Estournel, Leoville-Las Cases, aber auch Haut-Brion);

die Weißweingebiete des westlichen Garonneufers südlich von Bordeaux, wo aus Semillon und Sauvignon blanc im Graves ausschließlich trockene, frisch-würzige, im Barsac und Sauternes jedoch auch die berühmten edelsüßen Weine gemacht werden (Chateau d'Yquem);

die Rotweingebiete östlich der Dordogne, St.Emilion, Pomerol und Fronsac, in deren Weinen die Merlot für samtweiche Wärme und Charme (Chateau Cheval-Blanc) oder auch für Kraft und wuchtige Fülle sorgt (Chateau Petrus);

Das Entre-Deux-Mers mit häufig ausgesprochen preiswerten trockenen, jugendlich frischen AOC-Weißweinen und vielen angenehmen, aber nicht mit den großen Bordeaux-Weinen vergleichbaren Roten.

Die berühmte Klassifizierung der Bordeaux-Weine von 1855 führt den unerfahrenen Weinfreund eher auf eine falsche Fährte. Sie erfaßt mit wenigen Ausnahmen nur die Weine des Medoc - die Klassifizierung von St.Emilion und Graves gehorcht anderen Regeln. Und es gibt eine ganze Reihe von Gütern, die den meisten klassifizierten längst den Rang abgelaufen haben. Hinzu kommt, daß große Bordeaux in ihrer Jugend oft hart und unzugänglich sind, manchmal zehn bis 15 Jahre brauchen, ehe sie trinkbar sind und ihre Pracht zur Entfaltung bringen. Es gibt aber sehr gute und erheblich preisgünstigere als die klassifizierten, die auch jung schon gut zu trinken sind und die dennoch den gebietstypischen Weincharakter gut erkennen lassen. Hier sollte der Weinfreund die Hilfe eines vertrauenswürdigen Weinhändlers suchen und durch Vergleichsprobe herausfinden, welche Bordeaux-Typ ihm am besten schmeckt.

**Die Loire.** Auf einer Strecke von rund 900 Kilometern reiht die Loire vier Weinbauzonen mit rund 70 Appellationen aneinander, die unterschiedliche Klimabedingungen, unterschiedliche Böden und entsprechend unterschiedliche Weine aufweisen. Die meisten Loire-Winzer verkaufen ihre Weine in Paris und in den Provinzen des Nordens. Das Pays-Nantais im Westen und die am weitesten im Osten liegende Zone, die Gegend um

Sancerre, Quincy und Pouilly haben aber auch international Karriere gemacht.

**Pays-Nantais** ist das Gebiet, in dem der Muscadet zu Hause ist, ein trockener, frischer, aber säurearmer Weißwein, der ideal zu Austern und anderen Meeresfrüchten paßt und den man im Jahr nach seiner Ernte trinken sollte. Füllt man ihn "sur lie" ab, dann hat er drei Monate auf der Gärungshefe gelegen und ist dadurch, gegen Oxidation geschützt, besonders frisch geblieben. Der Muscadet de Sevre-et-Maine ist der beste.

Sancerre und Pouilly-Fume heißen die beiden Appellationen und ihre Weine, die am oberen Teilstück der Loire Bedeutung gewonnen haben. Der weiße Sancerre wird ebenso wie der Pouilly-Fume aus der Sauvignon blanc-Traube gekeltert. Es sind sortenreine Weine, elegant und fruchtig mit leicht grasigen bis rauchigen Aromen. Der Sancerre ist in letzter Zeit zum Modewein geworden, was weder den Preisen noch der Qualität gut getan hat. Der Pouilly-Fume wird daher von Kennern vorgezogen, sollte aber nicht mit dem in der Nachbarschaft aus Chasselas-Trauben gemachten Pouilly-sur-Loire verwechselt werden. Und auch nicht mit dem Pouilly-Fuisse aus dem Burgund.

**Die Champagne.** 150 Kilometer ostwärts von Paris rechts und links der Marne gelegen, bringt natürlich auch Stillweine hervor, berühmt aber wurde dieses nördlichste Weinbaugebiet Frankreichs durch seinen einzigartigen, von äußerst detaillierten Bestimmungen definierten und streng kontrollierten Schaumwein, dem Champagner. 26 große und rund 80 kleinere Champagnerhäuser (Negociant-Manipulant), dazu einige wenige Winzer (Recoltant-Manipulant) teilen sich Herstellung und Verkauf der jährlichen Champagnerproduktion. An die 300 000 Flaschen waren es 1991. Zuviel, wie sich herausgestellt hat. Denn der gewaltige Boom der späten achtziger Jahre ist vorbei. Vier Jahresproduktionen, munkelt man, liegen unverkauft in den kilometerlangen Kreidekellern der Champagnerhäuser. Das hat zu Preiseinbrüchen geführt und dürfte wohl auch die Kapitalausstattung großer Firmen bis aufs äußerste strapazieren. Dennoch: Der Ruf des Champagners als bester Schaumwein der Welt ist ungeschmälert.

Die Grundweine des Champagners werden dazu beigetragen haben. Sie wachsen auf tiefgründigen Kreideböden, die in Kühleren Zonen die unschätzbare Eigenschaft haben, Wärme zu speichern und Feuchtigkeit zu regulieren. Etwa zwei Drittel der üblichen Champagner-Cuvee bestehen aus der roten Pinot noir, deren Most weiß gekeltert, also unmittelbar nach der Ernte von den Traubenhäuten getrennt wird. Sie gibt dem Champagner Frucht, Fülle und Langlebigkeit. Ein Drittel steuert die weiße Chardonnay bei. Sie ist verantwortlich für Frische, Eleganz und Rasse. Im Mischungsverhältnis dieser beiden Weine aus jeweils unterschiedlichen Jahrgängen und Lagen, denen meist auch noch etwas Wein der robusteren roten Traubensorte Pinot meunier beigegeben wird, besteht das Geheimnis der jeweiligen Champagnermarken.

Die Schaumweinherstellung nach der "**methode champenoise**" ist bereits beschrieben worden. Zwei Sonderformen der Champagnerherstellung sollen aber hier noch erwähnt werden: der Blanc de Blanc und der Millesime. Beim Blanc de Blanc handelt es sich um einen besonders leichten, feinen und eleganten Champagner, der nur aus Weinen der weißen Chardonnay hergestellt wird. Der Millesime ist ein Jahrgangschampagner, der nur in besonders guten Weinjahren von den Weinen dieses besonderen Jahrgangs gemacht wird. Er besitzt eine erheblich größere Lagerfähigkeit als normale Markenchampagner und ist das Feinste, was die Champagne zu bieten hat.

**Das Elsaß** ist das östlichste französische Weinbaugebiet. In einer Länge von rund 100 Kilometern liegt es an den Osthängen der Vogesen, dem badischen Weingebiet jenseits des Rheins gegenüber. Seine Appellationen weisen insofern eine Besonderheit im französischen Klassifizierungssystem auf, als sie nicht an Gebiete, Orte und Lagen, sondern an Rebsorten gebunden sind. So findet man ähnlich wie in Österreich auf den Flaschenetiketten stets die Rebsorte angegeben, aus der der im allgemeinen sortenreine Wein gekeltert wurde. Lediglich der als Konsumwein beliebte Edelzwicker ist ein Verschnitt aus verschiedenen weißen AOC-Weinen. Neben der Appellation d'Alsace Controllee mit bezeichneter Rebsorte gibt es seit einigen Jahren auch eine AOC d'Alsace Grand Cru, die den Edelsorten Riesling,

Gewürztraminer, Pinot gris (Tokay d'Alsace) und Muscat vorbehalten ist nur einigen ausgewählten Einzellagen wie Altenberg, Kirchberg, Kastelberg, Geisberg oder Schloßberg verliehen wurde.

Elsässer Weine sind im allgemeinen trocken ausgebaut. Von den großen Lagen kommen in Sonnenjahren aber auch wunderbare Spätlesen, "vendanges tardives", und edelsüße "selections de grains nobles".

Die Hauptrebsorten des Elsaß sind weiße. Abgesehen von den für den Alltagsgebrauch angebauten Grundsorten Sylvaner, Pinot blanc und Chasselas (Gutedel) sind das der elegante, finessen- und körperreiche Riesling, der auch im Elsaß hervorragende Alterungsqualität besitzt, der Tokay d'Alsace (Pinot gris oder Grauburgunder), komplex, körperreich und aromatisch mit ebenfalls großer Alterungsfähigkeit, der Muscat d'Alsace mit seinem frischen, würzigen Traubenbukett und der berühmte Gewürztraminer, der im Elsaß wuchtig, außerordentlich aromatische Weine hervorbringen kann.

**Burgund** ist neben Bordeaux das zweite Anbaugebiet französischer Prestigeweine. Und der Streit darüber, wer von beiden den besseren Wein mache, ist noch immer unentschieden. Gegenwärtig liegt Bordeaux vorne, und Burgund unternimmt gewaltige Anstrengungen, seinen durch eine allzu selbstbewußte Preis- und Verkaufspolitik etwas angeschlagenen Ruf wieder aufzupolieren. Burgund unterscheidet sich von Bordeaux nicht nur im Charakter seiner Weine, sondern auch in der Struktur seiner Betriebe, in den verwendeten Rebsorten und im Ausbau seiner Weine. So prägen nicht wie im Bordelais die großen Güter das Bild, sondern viele kleine Weinbaubetriebe, von denen nur wenige ihren Wein selbst vermarkten. Die meisten geben ihn zum Ausbau und Verkauf an die bekanntesten Handelshäuser. Lediglich vier Rebsorten, alle sortenrein vinifiziert, werden angebaut. Die roten Weine keltert man aus *Pinot noir* oder aus *Gamay*, die weißen aus *Chardonnay* oder *Aligote*. Während Pinot noir und Chardonnay sich den Ruhm der großen Burgunder teilen, ist Gamay für den fruchtigen Beaujolais und Aligote eigentlich nur für den frischen weißen Schankwein zuständig.

Die Qualitätsstufen beginnen mit Grand Cru, kenntlich an der Alleinstellung des Lagennames (z.B. Chambertin Grand Cru). Es folgen Premier Cru, ausgewiesen durch eine Kombination von Orts- und Lagennamen (z.B. Gevrey-Chambertin/Clos St.Jacques), Appellation de Village, gekennzeichnet durch den Gemeindevamen (z.B. Gevrey-Chambertin), Appellation Regionale (z.B. Cote de Nuits) und die allumfassende Appellation Bourgogne für die aus AOC-Weinen des Gebiets verschnittenen Einfachweine.

Fünf klassische Anbaugebiete werden unterschieden. Von Nord nach Süd sind dies:

**Chablis.** Ort und der geschmeidige, trockene Wein mit dem nußartigen Feuersteingeschmack sind synonym. Die nicht zu bremsende Nachfrage hat zu einer kräftigen Ausweitung des Anbaugebiets geführt mit der Folge, daß die wenigen Grand-Cru-Weine unerschwinglich, die Premier-Cru-Weine sehr teuer und die kleineren Chablis und Petit Chablis häufig herzlich schlecht geworden sind.

**Cote d'Or** umfaßt die zentralen Regionen des Burgund mit dem nördlichen Teil Cote de Nuits und dem südlichen Cote de Beaune. Hier wachsen die samtig-weichen, delikat fruchtigen, körperreichen und langlebigen Rotweine mit Namen wie Chambolle-Moussigny, Nuits-Saint-Georges oder Pommard, die je nach Jahr und Lage fünf bis 15 Jahre zur vollen Reife benötigen, und die herrlich weichen, verführerisch duftenden weißen Meursault, Corton-Charlemagne oder Montrachet, die ebenfalls fünf bis zehn Jahre lagern sollten, ehe man sie zu Krebsen und Hummer entkorckt.

**Cote Chalonnaise** schließt im Süden an. Zu ihr gehören die Appellationen Rully, Mercury, Givry und Montagny mit sehr beachtlichen und preiswerten, vorwiegend roten Weinen.

**Maconnais** wartet wiederum mit einigen namhaften Weißweinen auf, wie zum Beispiel dem Pouilly-Fuisse, dem Pouilly-Vinzelles oder dem St.Veran.

**Beaujolais** ist die Fortsetzung dieses Anbaugebiets nach Süden zu. Aus der Gamay wird hier ein frischer, fruchtiger, gerbstoffarmer und daher jung zu trinkender Rotwein gemacht. Im nördlichen Teil des Beaujolais liegen die zehn Cru-Lagen, rund herum und weiter im Süden die Beaujolais-Villages. Sehr beliebt war lange Zeit der nach einem besonderen

Verfahren vergorene fruchtige Primeur, der bereits am dritten Donnerstag des auf die Ernte folgenden Novembers zur Auslieferung freigegeben wird.

**Jura** ist das Weingebiet, das zwischen dem Burgund und der Schweizer Grenze im gleichnamigen Gebirge liegt. Obwohl die vorwiegend weißen Weine der fünf Appellationen mit ihrem Aroma von Nüssen und gebrannten Mandeln einzigartig sind, ist zu grenzüberschreitendem Ruhm eigentlich nur der Vin jaune, "der gelbe Wein", gelangt. Der beste kommt aus dem kleinen Gebiet der Appellation Chateau-Chalon. Vin jaune ist ein sherryartiger Wein aus der Savagnin-Traube, der nach der üblichen Gärung sechs Jahre lang unter einem Hefeschleier in einem nicht ganz gefüllten Eichenfaß langsam reift und dabei seine gelbe Farbe annimmt. Er wird auf gedrungene Spezialflaschen gefüllt und ist fast unbegrenzt haltbar. Als große Rarität ist er sehr teuer.

**Savoyen** ist ein Weißweingebiet, dessen Weine einen ähnlichen Charakter haben wie die Weine der nahen Schweiz.

**Das Tal der Rhone** reiht auf den 200 Kilometern von Lyon bis Avignon, aufgeteilt in eine eher kontinentale und eine vom Mittelmeer beeinflusste Klimazone, eine ganze Kette weltbekannter Lagen auf. Eine Fülle anderswo häufig unbekannter roter und weißer Traubensorten sorgt für eine Vielzahl eigenständiger und aufregender Weine. Das beginnt bereits mit der Cote Rotie. Hier entstehen aus der Syrah tiefviolette, stoffige Rotweine mit Aromen von Kirschen und Veilchen. Die Weine können gut altern und wirken dennoch duftig und elegant, weil sie einen kleinen Anteil Weißwein der seltenen Sorte Viognier enthalten. **Condrieu**. Der Weißwein dieses Namens wird sortenrein aus der Viognier gewonnen. Er duftet nach Weißdornbüschen, schmeckt nach Aprikosen und Pfirsichen und sollte möglichst jung getrunken werden. Unvergleichlich, rar und entsprechend teuer ist der Chateau-Grillet mit eigener Appellation.

**Hermitage** ist eine berühmte Lage, auf der die Syrah ähnlich kraftvolle Rotweine hervorbringt wie in der Cote Rotie. Crozes-Hermitage und das gegenüberliegende St. Joseph reichen in der Qualität an Hermitage nicht ganz heran. Die weißen Weine dieser Appellation werden aus Marsanne und Rousanne gekeltert und geraten kernig und vollmundig.

**Chateauneuf-du-Pape** und **Gigondas** gehören bereits der vom Mittelmeer beeinflussten Klimazone der südlichen Rhone an. Entsprechend vollmundig und alkoholreich sind ihre Rotweine. Sie werden aus verschiedenen roten und weißen Rebsorten (13 Sorten sind zugelassen) zusammengeschnitten und können in guten Betrieben hervorragende Qualität erreichen.

Die übrigen Weine des südlichen Rhonetals gehören in der Mehrzahl der gebietsübergreifenden Appellation Cote du Rhone an. Sie sind in der Regel von hohem Niveau und passen hervorragend zur südlichen Küche der Region. Die roten halten sich gut drei bis vier Jahre, die weißen sollte man jung trinken, solange sie noch ihre Frische haben. Hier ist auch der berühmteste Rose Frankreichs zu Hause, der frische, ungeheuer aromatische Tavel.

**Die Provence** nennt sich mit Recht die älteste Weinbauregion Frankreichs. Bereits 600 vor Christus brachten Phönizier die Rebe ins Land. Heute leiden die Weine der Provence ein wenig darunter, daß sie ihren südlichen Charme eigentlich nur in ihrer Heimat recht zur Geltung bringen. Die Speisen der Provence, die von der Sonne durchglüht, nach Kräutern duftende Landschaft gehören zum Wein. In anderer Umgebung, im Norden vor allem, wirkt er allzu einfach, enttäuschend plump und alkoholbetont.

Eine Ausnahme bieten allenfalls die eleganten, leider sehr raren Weißweine von Palette sowie einige Rotweine aus Bandol und die charmanten Roses aus Cassis.

**Languedoc-Roussillon**, das "Reich des Rotweins", wie man es in Frankreich nennt, erstreckt sich vom Rhonedelta entlang der Mittelmeerküste bis zu den Pyrenäen. Mit 310 000 ha ist es das größte zusammenhängende Rotwein-Anbaugebiet der Welt. Mehr als die Hälfte aller

Tafelweine Frankreichs kommen von hier. Aber nicht nur preiswerte Massenweine liefert das Land. Klima und gut gewählte Traubenkombinationen lassen auch einige Spezialitäten entstehen, die die Aufmerksamkeit des Weinfreundes verdienen.

Im **Coteaux du Languedoc** sind es die Clairette du Languedoc und die am Bassin de Thau wachsenden Picpoul de Pinet, nach Äpfeln duftende, fruchtige Weißweine, sowie die tiefdunklen, kräftigen Rotweine aus den Appellationen Saint-Chinian und Faugeres. Die im Corbieres gelegenen Weinbauinseln des Fitou liefern wuchtige, alkohol- und gerbstoffreiche Rotweine, die fünf bis sechs Jahre der Reife brauchen, um ihr originelles Aroma nach Gewürzen und Blumen zu entwickeln.

**Das Roussillon** schließlich ist bekannt für seine Dessertweine, die aus den unterschiedlichsten Trauben gemacht werden und deshalb auch keinen einheitlichen Charakter aufweisen. Die Muscat de Rivesaltes, einfache, süße Aperitifweine, werden jung getrunken. Die roten Grand-Cru-Weine von Banyuls, der Hafenstadt an den Westhängen der Pyrenäen, verblassen im Verlauf ihres vieljährigen Alterungsprozesses zu einem Orangerot und entfalten dann ein Bukett, das an gekochte Früchte, Kaffee und Backpflaumen erinnert und manchen Portwein in den Schatten stellt.

**Südwestfrankreich.** Die Appellationen im Süden von Bordeaux hatten es immer schon schwer mit ihren übermächtigen Nachbarn im Norden. Jahrhundertlang behinderten die Bordelais, ausgestattet mit königlichen Privilegien, den Weinhandel des Südwestens. Aber insbesondere die Gascogner am Rand der Pyrenäen haben es über Jahrhunderte hinweg verstanden, ihre alten Rebsorten zu erhalten und ihren Weinen eine bemerkenswerte Eigenständigkeit zu bewahren.

Dennoch haben bis heute nur wenige Weine aus dem Südwesten internationale Geltung erlangt. Für die weißen steht der Jurancon, für die roten Cahors und Madiran.

**Jurancon**, in den Nordausläufern der Pyrenäen gelegen, verdankt seinen Ruf der Petit-Manseng-Rebe, deren Beeren auch ohne Botrytisbefall früh schrumpfen und den Zucker konzentrieren. Gekeltert wird daraus ein goldgelber Wein, der in seiner Jugend mit einem Bukett von Honig und exotischen Früchten aufwartet und nach 20, 30 Jahren langsamen Reifens nach kandierten Früchten, Bittermandeln und Trüffeln duftet.

**Madiran** bringt vor allem tiefschwarze Rotweine hervor, die im traditionellen Holzfaß ausgebaut, leicht etwas alkoholisch ausfallen. Heute wird der Wein auch nach Bordelaiser Vorbild im Barrique ausgebaut und ergibt dann einen kraftvollen, dichten und tiefgründigen Wein, der lange lagern kann.

**Cahors** hat sich in letzter Zeit mit einigen bemerkenswerten Gutsweinen wieder ins Gespräch gebracht. Cahors-Weine, ausschließlich Rotweine, beruhen auf der Auxerrois, die hier besonders gute Bedingungen vorfindet. Sie ist tiefdunkel, in der Jugend fruchtig, fleischig und leicht ein wenig tanninbetont. Nach zwei bis drei Jahren der Reifung gewinnen sie Fülle und Harmonie, die sie über lange Zeit der Flaschenlagerung beibehalten.



## Italien - Weinland im Aufbruch

Masse oder Klasse? Chaos oder Vielfalt? Individualismus oder Industrialismus? Avantgarde oder trostloser Schlendrian? Alle diese Begriffe würden sich eignen, das Kapitel über italienischen Wein einzuleiten. Aber keiner würde diesem Weinland im Aufbruch gerecht werden. Italiens Weinwirtschaft ist nicht mit einheitlichem Maß zu messen. "Jeder italienische Winzer ist davon überzeugt, daß er für die Befriedigung der vielfältigen Weingelüste seiner Kunden ganz allein verantwortlich ist", beschreibt Andreas März, der Italienredakteur der Zeitschrift *Vinum*, seine Eindrücke von der Veroneser Weinmesse "Vinitaly" 1993. Denn wo auch immer man hinsieht, überall experimentieren junge, engagierte Winzer mit Rebsorten, Ausbauarten und Verschnitten. Und wenn das Produkt, das dabei herauskommt, mit den gesetzlichen Bestimmungen für Qualitätsweine nicht übereinstimmt - wen schert's? Dann erhält der Wein eben einen phantasievollen Namen und kommt als "vino da tavola" auf den Markt, als Tafelwein, der keinen Beschränkungen unterliegt. Das macht, was sich in Italien gegenwärtig vollzieht, so über die Maßen unübersichtlich und - aufregend.

Das **italienische Weinrecht** lehnt sich in mancherlei Hinsicht dem französischen an. Es schützt bestimmte Ursprungsbezeichnungen und legt zugleich Bedingungen fest, die die so geschützten Weine zu erfüllen haben. Die dadurch definierten Qualitätsstufen entsprechen aber der italienischen Weinwirklichkeit nur sehr unvollkommen.

*Vino da tavola* ist die Bezeichnung für den einfachen Tafelwein. Keinerlei Produktionsvorschriften engen ihn ein. Und so umfaßt diese Kategorie buchstäblich die ganze Bandbreite italienischen Weingeschehens. Den billigsten Massenwein ebenso wie den teuersten Luxuswein. Den einen, weil er die Bestimmungen des Gesetzes nicht erfüllen kann, den anderen, weil er sie nicht erfüllen will.

*Vino da tavola con indicazione geografica* (Tafelwein mit geographischer Herkunftsbezeichnung) und *vino tipico* (Landwein) sind Kategorien, die keine große Bedeutung erlangt haben.

*Denominazione di origine controllata* (DOC) ist das Prädikat für Qualitätsweine, die nach bestimmten, vom Gesetz festgelegten Produktionsvorschriften in einem genau begrenzten Gebiet hergestellt werden. Solche Weine mögen typisch sein für eine bestimmte Landschaft, ihre Qualität wird aber durch das DOC-Prädikat nicht garantiert.

*Denominazione di origine controllata e garantita* (DOCG) ist das Prädikat, das diesem Mangel abhelfen soll. Weine dieser höchsten Kategorie unterliegen viel engeren Bestimmungen und einem ausgeklügeltem Kontrollmechanismus. Sechs eng begrenzten Produktionsgebieten ist das DOCG-Prädikat zuerkannt worden: Barolo und Barbaresco in Piemont, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano und Chianti Classico in der Toskana und dem, gemessen an der Klasse seiner DOCG-Kollegen, eher unscheinbaren weißen Albana di Romagna.

### Die Anbauggebiete

Es gibt weit über 200 DOC-Gebiete in Italien, zu schweigen von den nichtklassifizierten Anbaugebieten. Da hilft nur Konzentration auf das Wesentliche. Den Entdecker unter den Weinfreunden wird diese Beschränkung eher beflügeln. Denn für Überraschungen ist der italienische Weinmarkt jederzeit gut.

**Südtirol und Trentino**, traditionell beliebte Ziele sonnenhungriger Törgel-Touristen, waren infolge kritikloser und nur auf den Preis bedachter Einkäufer aus dem Norden in den Ruf geraten, Massenweinproduzenten zu sein. Und so war es ja auch. Angesichts zurückgehender Exportzahlen haben nun die gewaltigen Anstrengungen einzelner Produzenten und solcher Institutionen wie des Comitato Vitivinicolo Trentino oder der Weinbauschule in San Michele in den letzten Jahren beachtliches zur Qualitätssteigerung in der gesamten Region bewirken können. Weinfreunde wissen, daß sie in Südtirol und im

Trentino manch erfreuliches Schnäppchen machen können, denn die Preise sind konsumentenfreundlich geblieben. Selbstkelterer gibt es wenige. Die meisten Winzer liefern an die Genossenschaften und einige Handelshäuser.

Die Rotweinsorten stehen mit über 75% der Weinproduktion im Vordergrund. Die Vernatsch (Trollinger), im Trentino Schiava genannt, ist die verbreitetste. Aus ihr werden der "Kalterer See" und der "St.Magdalener" gekeltert, unkomplizierte, süffige Rote, die hervorragend zur Südtiroler Bauernküche passen und am besten jung getrunken werden.

**Lagrein** ist eine einheimische Traubensorte, aus der man den frischen, rosefarbenen "Kretzer" macht, aber auch den "Lagrein Dunkel", einen Rotwein mit eigenem Charakter. Im Trentino liefert der Teroldego einen tiefdunklen, charaktervollen Rotwein mit guten Lagerfähigkeiten, während der Marzemino ein eher herzhafter Bauernwein bleibt.

Die Weißweinsorten, in ihrem Rebflächenanteil eher unterrepräsentiert, beginnen in beiden Gebieten an Bedeutung zu gewinnen. Chardonnay, Pinot bianco und Pinot grigio, auch Müller-Thurgau haben bei einzelnen Erzeugern eine Klasse erreicht, die dem internationalen Vergleich durchaus standhält und ein Preis-Leistungsverhältnis aufweist, das hellhörig macht. Die einheimische Nosiola kann einen zauberhaften Wein ergeben, wenn sie von Könnern wie Pojer & Sandri in Faedo gemacht wird. Mit dem ebenfalls einheimischen Traminer tun sich die Winzer in Südtirol noch schwer.

**Venetien** gehört zu den Weinbaugebieten Italiens, die die höchsten Hektarerträge ausweisen. Kein Wunder, daß hier einige Weinhandelshäuser und industriell arbeitende Genossenschaften zu Hause sind, die den See italienischer Massenweine mitverantworten. Unsägliche Bardolino werden hier erzeugt und die anspruchslosen Soave unserer Vorstadt-Pizzerien. aber das ist nur die eine Seite des Veneto. Auch der blumige Valpolicella, der jung zu trinkende rote Urlaubswein, und die großartigen, aus den gleichen Trauben erzeugten Recioto (süß) und Amarone (trocken) haben hier ihren Ursprung. Ebenso wie die herrlich fruchtigen Soave-Classico und spritzigen Prosecco, wenn verantwortungsbewußte Erzeuger sich ihrer annehmen.

**Friaul** ist das Vorzeigegebiet Italiens, wenn es um Weißweine geht. Hier, im Kerngebiet des Friaul, an den Hügeln um Gorizia nahe der Grenze zu Slowenien, hat in den achtziger Jahren die konsequente Perfektionierung der Kellerwirtschaft begonnen. Mit dem Erfolg, daß die frischen, leichten, ungemein fruchtigen und säurebetonten Weißweine der DOC-Gebiete Collio Goriziano und Colli Orientali di Friuli heute zu den besten Italiens gerechnet werden. Viele kleinere und mittelgroße Betriebe bauen hier die international renommierten Rebsorten Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio und Sauvignon an, machen aber auch vorzügliche Weine aus den heimischen Sorten Tokai und Ribolla. Diesen Weinen merkt man ihre Herkunft aus den Hügeln östlich des Isonzo deutlich an. Berühmt wurden einige Dessertweine aus der Picolit-Traube, die selten und teuer sind.

**Die Lombardei**, das Weinbaugebiet in den Tälern der südlichen Alpenausläufer nordöstlich von Mailand, leidet qualitativ ein wenig unter der kritiklosen Begeisterung der Touristenströme. Nur wenige Erzeuger können sich der gleichmacherischen Zufriedenheit entziehen und produzieren einen beachtenswerten Valtellina Superiore oder Sforzato aus der hochwertigen Nebbiolo-Traube oder einen guten Lugana am südlichen Gardasee. Bekannt sind die Spumante der Franciacorte.

**Piemont**, das Land zu Füßen der Berge, vor allem aber sein Kerngebiet, die hügelreiche Langhe, läßt nur eine Möglichkeit zu: sich bedingungslos ihm hinzugeben. Landschaft, Menschen, die trüffelduftenden Speisen, alles bestätigt in der herben Strenge eines Weines, den manche Autoren sich nicht scheuen, den besten der Welt zu nennen, scheinen nur einem Ziel zu dienen: der Verherrlichung dieses Landes. Aber bleiben wir nüchtern. Piemont ist neben der Toskana das qualitativ bedeutendste Weinbaugebiet Italiens. Erst Ende der siebziger Jahre, als Anspruch und Qualitätsbewußtsein der Weinfreunde in aller Welt zu wachsen begann, wurde man auch außerhalb Italiens auf dieses Land mit tief verwurzelter

kulinarischer Tradition aufmerksam. Seither vergeht kaum ein Jahr, in dem das Piemont nicht mit einem neuen Weinwunder aufwartet. Leider muß auch hier die Aufzählung der wichtigsten Rebsorten und ihrer Weine genügen. Aber wer mehr wissen will, findet ausreichend Literatur und viele Weinhändler, die mit Freude weiterhelfen.

Die roten Rebsorten bedecken weit über 75% der Rebflächen des Piemont. Überwiegend ist es die Barbera, die angebaut wird und bis vor kurzem kaum etwas anderes als herzhaftes Alltagsweine erbrachte. In jüngster Zeit hat man ihr stellenweise bessere Lagen eingeräumt und ihr einen Ausbau auf Barriques gegönnt. Die Resultate sind großartig und machen überall im Piemont Schule. Auch der Dolcetto beginnt wieder im Wert zu steigen. Er liefert blumige, beaujolais-artige Weine, die im Piemont zu Vorspeisen und Pastagerichten getrunken werden. Die alles überragende Rebsorte aber ist der Nebbiolo, der auf den Hügeln südlich und östlich von Alba mit dem Barolo und dem Barbaresco Triumphe feiert. Mächtige, alkoholreiche Weine sind das, die mindestens zwei Jahre im Faß und viele Jahre auf der Flasche benötigen, bis die adstringierenden Gerbstoffe sich mildern und die vielfältigen Trockenfrucht- und Röstaromen unverstellt zutage treten. Aber auch in anderen Teilen des Piemont weiß man, aus der Nebbiolo-Traube Weine zu machen, ganz andere als im Gebiet um Alba: den frischen Roero zum Beispiel, den rassigen Gattinara oder den leichteren Carema.

Die weißen Rebsorten stehen ein wenig im Schatten der roten. Aber der fruchtige, säurebetonte Gavi aus der Cortese-Traube etwa oder der Moscato, der teils aber auch, wie unlängst zur DOC erhobenen Loazzola, einen kostbaren Dessertwein ergibt, sind herrliche Weine, die eine langsam wieder wachsende Wertschätzung verdienen.

Die Weine an den Nordosthängen des Appennin, also die aus der **Emilia-Romagna**, den Marken und den Abruzzen, haben eher durch Masse als durch Klasse von sich reden gemacht. Dennoch finden sie gerade bei deutschen Konsumenten regen Zuspruch, weil sie, von guten Händlern eingeführt, in der Regel ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis aufweisen. Rings um Modena und Bologna machen es riesige Weinfirmen mit ebenso riesigen Mengen von *Lambrusco* den kleineren Betrieben schwer, ihre zum Teil ausgezeichneten Weine bekannt zu machen. Auch der *Sangiovese die Romagna* erreicht die Klasse seiner toskanischen Vettern nicht. Da haben es die qualitätsbewußten unter den Erzeugern des weißen *Verdicchio* in den Marken und des roten *Montepulciano d'Abruzzo* schon leichter, ihre Käufer zu finden.

**Die Toskana.** Inbegriff deutscher Italiensehnsucht, ist Weinland schon seit etruskischen Zeiten. Es ist das Land des Chianti. Aber nicht mehr des gleichen Chianti, der noch vor zehn, zwanzig Jahren die Bastflasche füllte, und der eine Art Markenwein war, zusammengestellt aus zwei roten (Sangiovese und Canaiolo) und zwei weißen Traubensorten (Trebiano und Malvasia). Der heilsame Markteinbruch in den achtziger Jahren und die strengen Produktionsvorschriften der DOCG-Richtlinien im Classico-Gebiet führten zuerst bei den Chianti-Winzern, inzwischen auch bei den bis dato allzu erfolgsverwöhnten Brunello-Produzenten zu einer rigorosen Qualitätsorientierung. So konzentriert man sich heute nach Versuchen mit Cabernet Sauvignon und Pinot noir wieder auf die heimische Sangiovese-Traube, die nirgends bessere Ergebnisse bringt als auf den kargen Hügeln der Toskana, und macht aus ihr, sortenrein oder im modifizierten Chianti-Cuvee, hinreißende Weine, die den hohen internationalen Stellenwert, den sie genießen, durchaus verdienen.

Die roten Rebsorten werden angeführt von der Sangiovese, deren Varietäten in Montepulciano Prugnolo Gentile und in Montalcino Brunello heißen. Sortenrein tritt sie im teuren Brunello di Montalcino auf, einem dunklen, konzentrierten Wein, der nach langer Lagerzeit lakritzeartige Geschmacksnoten aufweist, und als Hauptbestandteil im neuerdings wieder wundervollen *Vino Nobile di Montepulciano*. Mit anderen Weinen verschnitten, dominiert sie im Chianti Classico und in den östlich und westlich von Florenz erzeugten Chianti Rufina und Carmignano sowie natürlich in den einfacheren Chiantiweinen der tieferen Lagen. Zum Kultwein avancierte bereits in den achtziger Jahren der aus



Cabernet gemachte Sassicaia, der vielen Winzern in der Toskana zum Ansporn wurde, auch mit fremden Rebsorten Erfahrungen zu sammeln.

Weißer Rebsorten haben in der Toskana kaum Nennenswertes zu bieten. Der Trebbiano bringt hier ebenso wenig wie sonst in Italien etwas anderes als Masse zustande. Und der über Italien hinaus bekannte Vernaccia di San Gimignano erfüllt nur bei wenigen Produzenten die Erwartungen.

Die italienische Mitte, **Umbrien**, **Latium** und **Kampanien**, hat der Aufbruch zu Ertragsbegrenzungen und Qualität noch nicht erfaßt. Das macht vielleicht die Nähe Roms, die Absatzprobleme noch nicht hat aufkommen lassen. Zwei Weißweine sind es, die bis heute über die Grenzen Italiens hinaus einen Namen haben: *Orvieto* und *Frascati*. In beiden übt die etwas charakterlose Trebbiano-Traube ihren unseligen Einfluß aus und läßt anderes als simplen Tischwein nicht zustande kommen. Wo sich allerdings Produzenten der alten Traditionen etwa des Orvieto besinnen und sich Mühe geben mit einem edelsüßen Ausbau, können dem Weinfreund überraschende Weine begegnen.

Im Süden Italiens kann von Superlativen leider auch nur die Rede sein, wenn es um die Mengen geht, die produziert werden. **Apulien** und **Sizilien** erzeugen mit je neun Millionen Hektolitern zusammen ein Drittel der gesamten Weinernte Italiens. Verschnittweine zumeist oder von vornherein für die von der EU subventionierte Destillation bestimmt. Hier und da jedoch ragen einige überraschend eigenständige Weine aus dem allgemeinen Weinsee hervor. Auf Sardinien zum Beispiel ist der *Vernaccia di Oristana* zu nennen, ein Wein, der dem Sherry ähnlich ist, und auf Sizilien der *Marsala*, der nicht nur als süßer Würzwein, sondern auch angenehm trocken (vergine) ausgebaut wird. Auch ein großartiger Rotwein aus der Calabrese-Traube wird hier gemacht, der *Duca Enrico*, den viele zu den besten Italiens zählen. In **Kalabrien** kann man nach einem *Ciro* fragen, der als trockener weißer oder als roter angeboten wird. Etwas Besonderes sind auch die apulischen Roseweine, unter denen der *Rosa del Golfo "Scaliere"* den Ruf hat, der beste Italiens zu sein.

## Spanien und Portugal

Mit dem Beitritt Spaniens und Portugals in die EU ergoß sich eine weitere riesige Weinwoge in die Keller der Gemeinschaft. Spanien ist, was die Rebfläche anbelangt, das größte Weinland Europas. Seine jährliche Weinernte nimmt nach Italien und Frankreich den dritten Platz ein. Das brachte sowohl für die Wirtschaftsgemeinschaft wie auch für die beiden EU-Neulinge nicht unbeträchtliche Probleme mit sich. Staatlich geförderte Ausreißaktionen einerseits und gewaltige Investitionen in modernste Kellertechniken und Neuanpflanzungen großen Stils andererseits kennzeichnen seitdem die weinwirtschaftlichen Anstrengungen, vor allem in Spanien. Man will, koste es was es wolle, den Anschluß an den Qualitätsweinbau des übrigen Europa nicht versäumen. Schließlich ist der Weinbau in Spanien und Portugal auch von großer volkswirtschaftlicher Bedeutung. Aber ein so konservativer Markt wie der Handel mit Wein bewegt sich langsam. Und der weltweit rückläufige Weinkonsum bläst der Entwicklung zudem kräftig ins Gesicht. So ist es kein Wunder, daß noch immer nur wenige Weinfreunde über Spanien mehr wissen als die Wörter Sherry und Rioja, und daß ihnen zu Portugal eben auch nur Portwein, Madeira und allenfalls Vinho verde einfallen. Dabei wird schon ein wenig Kenntnis über diesen Rahmen hinaus reich belohnt; denn die Preise sind vorläufig noch außerordentlich günstig, wenngleich noch längst nicht alles Gold ist, was hinter gold beschrifteten Etiketten glänzt.

### Das Weinrecht

Die den EU-Richtlinien angepaßten Weingesetze Spaniens und Portugals schützen und definieren wie in Frankreich und Italien auch bestimmte Ursprungsgebiete. Staatlich eingesetzte Kontroll- und Beratungsbehörden legen die Anforderungen fest, denen die Weine genügen müssen, deren Etiketten sie als Qualitätsweine bestimmter Ursprungsgebiete ausweisen.

In Spanien unterscheidet man

**Vino de la tierra**, Landwein bestimmter größerer Anbauggebiete, die auf dem Etikett genannt sein müssen, und Weine mit

**Denominacion de Origen** (DO), einer geschützten und kontrollierten

Ursprungsbezeichnung. Solche Weine werden von einem Qualifizierungsausschuß geprüft, der den Druck entsprechender Etiketten mit amtlichem Siegel freigibt. Für Rioja wurde ein Sonderstatus geschaffen, die "Denominacion Origen Calificada" (DOC), die das Gebiet gegenüber allen anderen spanischen Weinbauregionen als besonders qualifiziert hervorheben soll. Je nach Lagerdauer in Faß und Flasche, die in den einzelnen DO-Gebieten allerdings unterschiedlich geregelt ist, können DO-Weine folgende zusätzliche Bezeichnungen tragen:

**Crianza** (gealtert),

**Reserva**, wenn Rotweine mindestens drei, Weiß- und Roseweine mindestens zwei Jahre im Eichenfaß und auf der Flasche gereift sind, bevor sie in den Verkauf kommen,

**Gran Reserva**, wenn die entsprechenden Reifezeiten mindestens fünf (Rotweine) beziehungsweise vier Jahre (Weißweine) betragen haben.

In Portugal sind kontrollierte Ursprungsbezeichnungen mit klar geregelten Qualitätsanforderungen für den Portwein schon seit dem 18. Jahrhundert üblich. Heute gelten mit den EU-Richtlinien harmonisierte Gesetze für den Weinbau in ganz Portugal. Danach bedeuten *Vinho regionao*, Landwein eines bestimmten größeren Anbauggebietes, *Denominaca de origem cotrolada*, Qualitätswein mit geschützter und kontrollierter Ursprungsbezeichnung und festgelegten Herstellungsanforderungen. Solche Weine werden von Kontrollinstanzen geprüft und erhalten dann ein Flaschensiegel (Selo de origem) mit Kontrollnummer.

Leider ist das alles noch sehr im Aufbau. Und da in der Regel die Händler die aufgekauften Weine verschnitten oder unverschnitten unter eigenem Namen auf den Markt bringen, sind

sie für seine Qualität verantwortlich und nicht die Hersteller. Einige gesetzlich nirgends verankerte Angaben auf den Flaschenetiketten sind daher noch immer üblich. So bezeichnen:

*Vinho verde* einen jugendlichen und frischen Wein, weiß oder rot, der keiner besonderen Reifung bedarf und jung getrunken werden sollte,

*Vinho maduro* einen auf Faß oder Flasche gereiften Wein und

*Garrafeira* einen ausgereiften Wein höherer Qualität, der in jedem Falle trinkreif ist, wenn er in den Handel kommt.

## Die spanischen Anbauggebiete

Wenn man vom Sherry einmal absieht, so werden die auch für den Export bedeutenden Qualitätsweine in den nördlichen Provinzen Spaniens gemacht, in Katalonien, Aragonien, Navarra und Alt-Kastilien, und dort wieder in eng begrenzten Weinbaugebieten, deren Namen man kennt.

**Rioja** ist unter ihnen zwar nicht das größte, aber zweifellos das bedeutendste Anbauggebiet. Über rund 140 km erstreckt es sich rechts und links des Ebroflusses von Nordwesten nach Südosten. Drei Teilgebiete sollte man auseinanderhalten, die sich - sowohl klimatisch wie auch im Charakter ihrer Weine - von einander unterscheiden: Rioja Alavesa auf der von den Küstenbergen geschützten Nordseite des Flusses und Rioja Alta auf dem dem Wetter etwas stärker ausgesetzten Südufer mit der Stadt Haro im Zentrum liegen im Einflußbereich des Atlantik, der die Reben nicht eben mit Sonne und Hitze verwöhnt. Rioja Baja, der östliche Teil zwischen Logrono und Alvaro, hat kontinentales Klima. Die Weine der nordwestlichen Regionen werden daher im allgemeinen charaktvoller, die des Rioja Baja alkohol- und körperreicher.

Die Rebsorten, aus denen der rote Rioja komponiert wird, sind der Tempranillo, der dem Wein die Struktur gibt, und kleine Anteile von Graciano- und Mazuelo-Trauben, denen man Aroma, Säure und Gerbstoffanteile zuschreibt; mit der zuckerreichen Garnacha-Traube wird der Alkoholgehalt gesteuert.

Weißer Riojawein spielen keine große Rolle, gehören aber zu den besten Spaniens. Sie bestehen aus Viura-, Malvasia- und Garnacha-Blanca-Trauben und ergeben einen leichten, trockenen und würzigen, aber säurearmen Wein mit betörendem Bukett.

Der Ausbau spielt für den Rioja eine weit größere Rolle als die Traubenzusammensetzung. Rioja wird traditionell so lange in neuen Barricas, den kleinen 225-Liter-Fäßchen, ausgebaut, daß das süße Vanillearoma des Holzes den Geschmack des reifen Rioja bestimmt. Moderne Bodegas versuchen daher, dem Traubengeschmack durch Beschränkung auf die vorgeschriebene Lagerzeit in ihrem Rioja mehr Geltung zu verschaffen. So teilen sich gegenwärtig zwei deutlich unterscheidbare Rioja-Konzepte den Markt: die schweren, wuchtigen und samtigen Reservas und Gran Reservas der Traditionalisten und die fruchtigeren, frischen, meist sehr viel billigeren Crianzas der - wie sie sich selber gerne sehen - Fortschrittlichen unter den Bodegas.

**Penedes**, das Weingebiet westlich Barcelonas, ist zwar Bauernland mit vielen Genossenschaftsbetrieben, bekannt geworden aber ist es durch die Aktivitäten der Bodegas Torres, die mit 150 unterschiedlichen Weinen von 1000 ha eigenem Rebland dem Weingeschehen der Region die Richtung geben. Kaum weniger bestimmend sind die hochmodernen Schaumwein-Betriebe, die sich im Penedes konzentrieren. Vor allem die Bodegas Freixenet und Codorniu haben den Ruhm des spanischen Cava im Ausland mitbegründet.

Die Weißweine des Gebiets, meist Reben der mitteleuropäischen Edelsorten, wachsen bis in Höhen von 800 m und fallen daher für spanische Verhältnisse ungemein rassig und sortentypisch aus.

Die Rotweine, meist aus der Tempranillo oder der Garnacha gekeltert, sind weniger schwer und deutlich eleganter als man sie sonst in Spanien findet.

**Ribera del Duero**, ein angesehenes Weinbaugebiet am Oberlauf des Rio Duero im Osten Alt-Kastiliens, ist in das Blickfeld von Weininvestoren geraten, seit dort neben dem teuersten Wein Spaniens, dem Vega Sicilia, ein zweiter Kultwein von sich reden macht: der Tinto Pesquera der Bodegas Alejandro Fernandes. Ob er sein schnell entstandenes Renommee wird halten können, muß sich noch erweisen.

Das Zentrum Spaniens, **La Mancha**, und die Weingebiete westlich von Valencia haben für den Weinfreund wenig zu bieten. Unter den Massen plumper, ungeheuer alkoholreicher Weine verdienen allenfalls einige früh geerntete und daher fruchtigere Rotweine aus den Bodegas von Valdepenas Aufmerksamkeit. Sie sind preiswert und als Tischweine gut zu gebrauchen.

Im Süden stehen die Weine der Gebiete **Montilla** und **Malaga** so sehr im Schatten des alles überstrahlenden Sherry, daß man kaum noch ihre Namen kennt.

**Der Montilla** entsteht südlich von Cordoba in einer der heißesten Gegenden Spaniens. Er ist in Art und Charakter dem Sherry nah verwandt, wird wie dieser hergestellt und in der gleichen Typenreihung angeboten (siehe unten). Vom Sherry unterscheidet ihn die vorherrschende Pedro-Ximenez-Traube und sein natürlicher Alkoholgehalt, der das beim Sherry übliche Aufspritzen überflüssig macht. Bei den Spaniern ist er als Aperitifwein womöglich noch beliebter als der Sherry.

**Malaga** wird in der gleichnamigen Stadt an der Costa del Sol aus sonnengetrockneten Trauben hergestellt. Der früher weltberühmte Dessertwein wird in mehreren Typen angeboten, die sich im Grad ihrer Süße und der Intensität ihres bitter-süßen Aromas voneinander unterscheiden. Der seltenste und trockenste ist der Blanco seco, der feinste und teuerste der Lagrima.

**Sherry**, der weltberühmte Aperitifwein aus der Stadt Jerez nahe der andalusischen Atlantikküste, hat eine bewegte Geschichte. Schon im 16. Jahrhundert wurden Engländer auf den köstlichen Wein aufmerksam, gründeten wenig später die ersten Handelshäuser in Jerez und bestimmten von da ab sein weiteres Geschick. Noch heute ist England der wichtigste Abnehmer der rund 1 Million Hektoliter, die jährlich exportiert werden. Sherry ist ein Produkt der Palomino-Traube, der bei den süßen Sherrytypen kleine Mengen Moscatel und Pedro-Ximenez beigefügt werden. Er entsteht im Verlauf eines komplizierten Oxidationsvorgangs, dem der Wein zunächst im Tanklager, danach während eines viele Male wiederholten Mischungsverfahrens ausgesetzt wird, das man Solera-System nennt. In regelmäßigen Abständen entnimmt man der untersten einer Reihe von übereinanderlagernden Fässern ein bestimmtes Quantum gereiften Weins, das man aus der jeweils darüber liegende Faßreihe wieder auffüllt. Der jüngste Wein aus der obersten Reihe wird aus dem Tanklager wieder ergänzt. Auf diese Weise wird sichergestellt, daß stets Wein aller Altersstufen miteinander verbunden und ein immer gleiches Markenprodukt auf die Flasche gefüllt wird. Sherry gibt es in vier Grundtypen:

**Fino** entsteht aus Palomino der besten Lagen. Nach der Gärung entwickelt er einen "Flor" genannten Hefehut, unter dessen Schutz die biologische Alterung das unvergleichliche Fino-Aroma hervorbringt. Auf 15 %vol aufgespritzt ist der Fino am besten gegen Verderb gesichert. Eine Sonderform des Fino ist der im Mikroklima von Sanlucar ausgebaute zartfeine Manzanilla.

Amontillado nennt man besonders alte Finos, die ihre Hefedecke verloren haben und wie Olorosos weiterbehandelt werden. Solche echten Amontillados - leider gibt es unter der gleichen Bezeichnung auch billige süße Verschnitte - sind immer trocken.

**Oloroso** macht man aus den schwereren Palomino-Weinen der weniger "feinen" Lagen. Nach der Gärung wird sein Alkoholgehalt auf 18 %vol erhöht und der Hefeflor auf diese Weise abgetötet. Die nun einsetzende kontrollierte Oxidation macht ihn kräftiger, körperreicher und robuster. Auch Oloroso ist von Hause aus trocken. Für den Export wird er aber meistens durch Verschneiden mit Süßweinen zum Medium gemacht.

**Cream-Sherry** wird aus Oloroso und verschiedenen, zum Teil besonders hochwertigen Süßweinen verschnitten.

### Die portugisischen Anbauggebiete

Auch in Portugal konzentrieren sich die wichtigsten Anbauggebiete, Vinho verde und Douro, im Norden des Landes. Die Insel Madeira spielt ihre eigene Rolle.

*Vinho verde*, ganz im Norden des Landes, ist das ursprünglichste Weinbauggebiet Portugals. Wegen seiner stellenweise noch immer geradezu urtümlich anmutenden Rebkulturen an Bäumen und übermannshohen Pergeln nennt man es gern das Weinmuseum Europas. Der gleichnamige Wein wird mit Ausnahme des vorzüglichen weißen Alvarinho fast ausschließlich als Cuvee aus verschiedenen einheimischen Rebsorten angeboten. 70 % ist rot, 30 % ist weiß. Da Vinhos verdes aus nicht voll ausgereiften Weinen gekeltert werden, sind sie säurebetont, spritzig und lebendig, die roten für Mitteleuropäer sogar kratzig und abweisend. Daher wird fast ausschließlich weißer Wein ausgeführt.

**Portwein** ist für Portugal das, was der Sherry für Spanien ist. Von Anfang an waren es englische Handelshäuser, die seine Entwicklung zu einem der bedeutendsten Weine der Welt entscheidend mitbestimmten. Das Anbauggebiet, aus dem die zur Herstellung des Portweins verwendeten einheimischen Rebsorten stammen, das Douro-Tal, ist seit 1756 per Dekret genau vorgeschrieben und damit das älteste, gesetzlich definierte Ursprungsgebiet der Welt. Von dort werden die mit Brandy auf bis zu 22 %vol aufgespritzten und damit in der Gärung unterbrochenen süßen Grundweine zur Lagerung und weiteren Aufbereitung nach Porto, genauer nach Vila Nova de Gaia, gebracht, wo die Handelshäuser ihre Lager unterhalten. Hier werden sie klassifiziert, je nach Qualität miteinander verschnitten und nach Typen getrennt bis zu 50 Jahren gelagert. Wenn sie auf Flaschen gefüllt in den Handel kommen, unterscheidet man nach Art und Dauer ihrer Reifung folgende Portweintypen:

**Red Port.** Jung, dunkelrot und süß, kaum faßgelagert und preisgünstig.

**Ruby Port.** Rubinrot, fruchtig und süß, mindestens drei Jahre im Faß gelagert.

**Tawny Port.** Lohfarben, intensiv aromatisch mit deutlichem Nußgeschmack, halbtrocken oder süß; gegebenenfalls als 10, 20 oder auch 40 years old port auf dem Etikett deklariert. Billige Tawnies sind Verschnitte aus roten und weißen Portweinen, die mit Karamel künstlich "gealtert" werden.

**Vintage Port.** Rare, sehr teure Portweine aus Spitzenjahrgängen, die aus Weinen eines Jahrgangs, manchmal auch eines Weinguts (Quinta) hergestellt werden. Vintage Ports reifen nur zwei bis drei Jahre im Faß, aber 20 bis 25 Jahre auf der Flasche, bis sie ihren geschmacklichen Höhepunkt erreicht haben.

**Madeira** wächst auf der gleichnamigen Insel, die rund 600 km vor der marokkanischen Küste im Atlantik liegt. Die Rebstöcke stehen auf abenteuerlich angelegten Terrassen bis in 700 m Höhe. Es handelt sich um einen auf 18 bis 21 %vol aufgespritzten Wein, der nach der Gärung in sogenannten "estufas" (Öfen) aufgeheizt und mehrere Monate bei Temperaturen von 35 bis 50°C gelagert wird. Er wird dadurch fast unbegrenzt haltbar und gewinnt dabei seinen typischen "Kochton" im Geschmack. Auch Madeira wird in vielen unterschiedlichen Typen angeboten. Und obwohl das Instituto do Vinho da Madeira durch Vergabe eines Kontrollsiegels über die Abfüllung wacht, ist die Qualitätsbestimmung der im Handel befindlichen Madeita-Typen eher unübersichtlich. Der interessierte Weinfreund tut daher gut daran, sich an die Marken zuverlässiger Madeira-Handelshäuser zu halten. Im wesentlichen unterscheidet man Madeira nach Rebsorten, aus denen er hergestellt wird:

**Sercial.** Blaßfarben, relativ trocken; leicht nussiges Aroma mit ausgeprägter Säure, die erst im Alter von acht bis zehn Jahren sanfter und milder wird.

**Verdelho.** Goldgelb, trocken und elegant mit bitterem, nußartigem Nachgeschmack.

**Bual.** Goldfarben, harmonische Frucht und samtige Fülle, fein süß abgerundet; lange lagerfähigkeit.

**Malmsey.** Aus Malvasia-Trauben hergestellt. Sehr dunkel, muskatartiger Duft; sehr süßer, körperreicher, fast öliger Wein, der im Alter etwas trockener wird.

So trinkt und lagert man verstärkte Weine

## Das übrige Europa

Abgesehen von den nordeuropäischen Ländern wird in jedem Land Europas Weinbau betrieben. Selbst in so kleinen Ländern wie Luxemburg und Liechtenstein hat Weinbau Tradition. Große, aus politischen Gründen bis heute noch unerschlossene und ein wenig unübersichtliche Potentiale schlummern jedoch noch im Südosten Europas. Und wir können gespannt sein, wie diese Länder ihre auf jahrhundertealten Traditionen beruhenden Möglichkeiten vor allem auch im Handel an westliches Niveau heranzuführen werden. Der wissenschaftliche Standard der Önologen ist im allgemeinen hoch. Aber es wird wohl noch einiger Jahre gewaltiger Anstrengungen bedürfen, die Investitionsdefizite aufzuholen und das der Qualität abträgliche Odium von Billigpreisländern zu korrigieren.

**Bulgarien.** An der Schwarzmeerküste und in den Nebentälern der Donau wird seit Jahrtausenden Weinbau betrieben. Heute stehen etwa 170 000 ha unter Reben, je zur Hälfte weiße und rote. An der Küste sind neben schweren weißen Weinen aus einheimischen Reben die Ergebnisse des Chardonnay-Anbaus bemerkenswert. Im Norden entstehen aus Cabernet Sauvignon Rotweine, die schon manchen Verkoster bei internationalen Vergleichsproben überrascht haben.

**Griechenland** konnte seine 3000 Jahre alte Weinkultur nach jahrhundertelanger Unterbrechung erst nach Befreiung von der Türkenherrschaft Ende des letzten Jahrhunderts wieder aufnehmen. Eine gewisse Bedeutung hat der Weinbau aber erst mit dem Eintritt Griechenlands in die EU und mit der Ausweitung des Tourismus erlangt. Immerhin ein Drittel der Weinproduktion wird exportiert: geharzter Retsina, der süße aus der Moskatotraube gewonnene Samos und die weißen und roten Demestica, zuverlässige Tafelweine, die man nicht lange liegen lassen sollte.

**Kroatien.** Auch wenn kein Mensch weiß, in welcher Verfassung der kroatische Weinbau aus dem unseligen Bürgerkrieg hervorgehen wird, sei auf die vielen Urlaubern bekannten einheimischen Weine von der dalmatischen Küste hingewiesen.

**Postup** heißt der trockene, kräftige Rotwein, der auf der Halbinsel Peljesac aus der Sorte Plavac Mali gekeltert wird.

**Dingac** wird dort aus der gleichen Traube gemacht. Er ist wuchtig, alkoholreicher und etwas süß.

**Teran**, ein vergleichsweise leichter, kerniger und robuster Rotwein wird vor allem in Istrien angeboten, wo er besser als anderswo gerät.

**Prosek-Dioklecijan** ist ein sehr beliebter Dessertwein, der mit Alkohol in der Gärung unterbrochen und auf 15 bis 16 %vol aufgespritzt wird.

**Posip** heißt der herbe, stark aromatische Wein der Insel Korcula.

**Rumänien** hat trotz guter Voraussetzungen für den Weinbau im ganzen Land noch viele Probleme mit dem Qualitätsweinbau. Von den zehn Millionen Hektolitern Jahresertrag wird viel, das meiste im Tank, exportiert.

**Slowenien**, der nördlichste Teilstaat des ehemaligen Jugoslawien, versucht gegenwärtig den vergleichsweise hohen Stand seiner Weinbautechnik zu halten und auszubauen. In der Nachbarschaft zum italienischen Friaul wachsen Weißweine ähnlichen Charakters, die allerdings die Friauler Klasse nicht erreichen. **Laski Rizling** (Welschriesling) und **Rebula** sind traditionelle Sorten, aus denen ordentliche herb-kernige Alltagsweine gemacht werden.

**Tschechien und Slowakai.** Zu den CSSR-Zeiten wurde das Anbaugebiet auf 47 000 ha aufgestockt. Aber die Ergebnisse sind noch nicht so, daß ein Export ins westliche Ausland Erfolg verspräche. Angebaut werden die in Deutschland und Österreich verwendeten Sorten. Die Weine erreichen in Böhmen Tafelwein-Niveau. Die slowakischen Weine aus dem



Gebiet südlich von Brünn ähneln den Weinen des österreichischen Weinviertels.

**Ungarn** blickt auf eine uralte, allerdings durch Tataren- und Türkenherrschaft vielfach unterbrochene Weinbautradition zurück. Obgleich das Kontinentalklima nur eine relativ kurze Vegetationszeit zuläßt, sorgen Seen wie der Neusiedlersee oder der Plattensee und sonnenreiche Klimabecken für zum Teil erstklassige Voraussetzungen.

*Sopron*, das Gebiet am Neusiedlersee, bildet die Fortsetzung des burgenländischen Weinbaus. Hier gibt es hauptsächlich Blaufränkischen mit rubinroten, aroma- und bukettreichen Weinen.

*Balaton*, das Plattenseegebiet, wartet mit zum Teil bemerkenswerten Weißweinen auf. Die einfacheren Gebietsweine werden unter der Bezeichnung Balatoni angeboten; goldfarbene, extrakt- und alkoholreiche, feurige Weiße von den Vulkanbergen im Südwesten des Sees tragen den Namen Badacsony.

*Das Erlauer Gebiet* nordöstlich von Budapest kennt man durch den roten Tischwein **Egri bikaver, Erlauer Stierblut**, ein samtiger, körperreicher, halbsüßer Verschnittwein aus der ungarischen Kadarka mit Anteilen von Cabernet Sauvignon und Merlot.

*Tokaj*, geborgen zwischen den Ausläufern der Karpaten, ist wohl noch immer das bekannteste Weinbaugebiet Ungarns, obwohl der Wein dem Ruf bisher noch nicht wieder gerecht werden konnte, der ihn einmal zum "Wein der Könige, König der Weine" gemacht hatte. **Tokajer** ist ein Verschnittwein, der zum überwiegenden Teil aus der weißen Rebsorte Furmint gemacht wird.

**Tokaji Szamorodni** wird aus spät gelesenen, vollreifen Trauben gekeltert. Trocken ausgebaut, erinnert er etwas an Sherry, süß ist er fülliger mit leicht bitterem Abgang.

**Tokaji Aszu** entsteht durch Anreicherung des Weins mit Trockenbeerenmost in mehreren Güteklassen. Dabei wird einem Faß normalen Tokajers der Most von zwei bis sechs Holzbutten (puttonyos) edelfauler Trockenbeeren (12 - 15 kg) beigegeben, bevor er in kühlen Kellern sehr langsam gärt. Nach einem Faßlager von fünf bis acht Jahren ergibt das einen feurigen Wein mit harmonisch abgestimmter würziger Süße und feiner Säure, der je nach der beigegebenen Trockenbeerenmenge als 2- bis 6buttiger Aszu auf den Markt kommt.

**Tokaji Eszencia**, die sehr seltene Mostausbeute aus ungepreßten Trockenbeeren, eine Tokajer-Essenz, galt früher als das Non-plus-Ultra des Tokajers, wird heute aber nur noch zu Verschnittzwecken verwendet.



Sherry trinkt man als Aperitif aus sogenannten "copitas", die nur zu einem Drittel gefüllt sind, damit der Duft sich entfalten kann. Fino, Manzanilla und Amontillado bei etwa 10°C, Oloroso und Cream bei etwa 18°C. Finos sollten jung und nach dem Öffnen innerhalb weniger Tage getrunken werden. Die schweren Sherry-Typen halten erheblich länger.

Portwein trinkt man, zumeist als Digestif zum Käse oder nach dem Essen, aus Copitas oder Süßweingläsern. Am besten schmeckt er bei Zimmertemperatur (16 bis 18°C) zu Nüssen, Mandeln oder Oliven. Flaschengereifter Vintage Port bildet während seiner Lagerzeit ein Depot und "Flaschengeruch". Er muß daher vor dem Servieren behutsam dekantiert und vier bis fünf Stunden gelüftet werden. Innerhalb von 24 Stunden nach dem Öffnen sollte er getrunken werden. Faßgereifte Portweine, wie Ruby und Tawny Port, können dagegen nach dem Öffnen zwei bis drei Wochen aufbewahrt werden.

Madeira trinkt und behandelt man wie Portwein. Je älter er ist, um so besser hält er sich auch bei weiterem Luftzutritt in bereits geöffneten Flaschen.

## Weinländer in Übersee

Die Welt des Weins ist an den Küsten des Abendlands nicht zu Ende. Was auf den Rebfeldern in Übersee gedeiht, hat schon bei einigen Blind-Degustationen für betretene Gesichter gesorgt. Hielt doch manch renommierter Verkoster für hochklassigen Bordeaux, was in Wirklichkeit in Kalifornien gewachsen war. Auch Südafrika macht wieder von sich reden, seit die politischen Verhältnisse dem Weinhandel wieder größeren Spielraum lassen. Schließlich lassen riesige Investitionen in Neuseeland und Australien vermuten, daß auch der pazifische Raum in naher Zukunft einiges zur Bereicherung der internationalen Weinszene beitragen wird. Ob immer auch zur Freude der europäischen Weinmacher, wird man bezweifeln müssen. Dem Weinfreund aber verspricht dieser erdumspannende Markt mit Sicherheit neue Geschmackserlebnisse und ein insgesamt steigendes Qualitätsniveau.

**Südafrika.** Bereits im 18. Jahrhundert trank man an europäischen Fürstenhöfen "Constantia", einen schweren süßen Dessert-Muskateller, der selten und kostbar war wie später der Madeira und der Tokajer. Das war der Anfang des südafrikanischen Weinhandels mit Europa, der zwar immer wieder einmal politischer Ereignisse wegen zu erliegen drohte, in diesen Tagen aber wieder kräftigen Aufschwung nimmt.

Fünf Weinbaugebiete rund um Kapstadt sind es vor allem, die den Wein Südafrikas in der Welt repräsentieren: die Distrikte *Constantia*, *Durbanville*, *Malmesbury*, *Steelenbosch* und *Paarl*. Vor allem über Steelenbosch und Paarl, die dem Weinbau in jeder Hinsicht ideale Bedingungen bieten, ergoß sich in den letzten Jahren eine wahre Flut von Investitionsgeldern. Weinberge und Keller dankten es ebenso wie die hochmotivierten Weinmacher mit einer stattlichen Anzahl exellenter Weine.

Unter den Rotweinen können die besten aus Cabernet Sauvignon hergestellten mit französischen Gewächsen durchaus konkurrieren. Einen samtigen, blumigen, sehr harmonischen Wein liefert die südafrikanischen Pinotage, eine Kreuzung aus Pinot noir und Cinsault, die hier Hermitage genannt wird.

Unter den Weißweinen, die mit weitem Abstand überwiegen, nimmt Steen, so nennt man hier die Chenin-blanc-Traube, den ersten Platz ein. Aus ihr gewinnt man einen rassigen, frischen Wein, der im Kapland sehr beliebt ist. Immer häufiger findet man auch Sauvignon blanc, der in Steelenbosch hervorragend gerät und mit dem die Mulderbosch-Farm bei einer Vergleichsprobe schon einmal die gesamte internationale Konkurrenz in den Schatten stellte. Sherry-ähnliche Weine schließlich, die im Solera-Verfahren hergestellt werden und sich mit denen aus Jerez durchaus messen können, kommen aus dem Gebiet um Paarl.

### Kalifornien und das übrige Amerika.

Gewiß ist Kalifornien erst im Laufe der letzten zehn Jahre ins Blickfeld europäischer Weinfreunde geraten, seit ein Riesenboom die dortigen Anbaugebiete innerhalb von weniger als dreißig Jahren um das Achtfache hat wachsen lassen. Dennoch wäre es falsch zu glauben, daß der kalifornische Weinbau sich gleichsam aus dem Nichts entwickelt habe. Schon seit 200 Jahren wird an der amerikanischen Westküste Wein angebaut, und nur Katastrophen wie die Reblausplage und das mehr als 13 Jahre währende Alkoholverbot der Prohibition hatten den amerikanischen Weinbau fast zum Erliegen gebracht.

Was heute in den Anbaugebieten nördlich und südlich von San Francisco, in Oregon, Washington und New York erzeugt wird, wäre mit Blick auf die Qualität zum überwiegenden Teil zwar auch der Rede kaum wert, gäbe es da nicht einige Erzeuger, die selbst den Großen des Weins Bewunderung abnötigten, sowie eine Reihe von engagierten Winzern, die ihrem Beispiel folgten. So ging das Weinmonument aus Bordeaux, Baron von Rothschild, mit dem kalifornischen Aufsteiger Robert Mondavi ein Joint-venture ein und brachte einen gemeinsamen Wein, den zum Kultwein avancierten "Opus One", heraus.

Die bedeutensten Anbaugebiete befinden sich daher auch in Kalifornien. Berühmt ist vor allem das Napa Valley mit den fast schon legendären Betrieben von Robert Mondavi und Heitz, die exzellente Cabernet-Sauvignon- und Chardonnay-Weine machen. Im Sonoma County keltern Firmen wie Ridge oder Ravenswood exemplarische Zinfandel. (Aber Vorsicht:

Gerade von dieser typisch amerikanischen Rebe gibt es bei anderen Wineries von rosa Weinlimonade bis zur wuchtigen Alkoholbombe alles, was unter dem Namen Wein zu produzieren erlaubt ist !) In den großen, südlich San Francisco gelegenen Gebieten der Central Coast erzeugen Wineries wie Ridge Vineyards, Jekel Vineyards oder Firestone Vineyard, um wenigstens drei namhafte Betriebe zu nennen, auch vollmundige und üppige, seltener rassige oder edelsüße Rieslinge, frische Sauvignon und ansprechende Pinot-noir-Weine. Im San Joaquin Valley sitzt der größte Weinhersteller der Welt, die E.&J. Gallo Winery, mit einem Jahresausstoß von 60 Millionen Kisten und einer Lagerkapazität von über einer Milliarde Litern.

**Südamerika.** Von Mexiko bis Argentinien wird Weinbau betrieben. Chile und Argentinien gehören zu den zehn größten Weinerzeugerländern der Welt, und in Argentinien wird mehr als doppelt so viel Wein getrunken wie in Deutschland. Die Einwanderer aus Spanien und Italien waren es, die ihre heimischen Reben mitbrachten und mit dem Weinbau in ihrer neuen Heimat begannen. Später taten es ihnen einige deutsche Winzer nach, und heute sind es zumeist große internationale Getränke-Konzerne oder bekannte europäische Weinerzeuger wie Miguel Torres aus Katalonien oder Lafite-Rothschild, die in den Weinbauzentren Südamerikas investieren. Und wenn man in Europa überhaupt etwas aus Südamerika zu kosten bekommt, so sind es die spritzigen bis kräftigen Weißen sowie die tiefdunklen, sehr konzentrierten Roten (Los Vascos), die diese Firmen in Chile für den Export ausbauen.

**Neuseeland.** Weinbau gab es zwar auch schon früher auf Neuseeland, aber bei knapp 400 ha Rebfläche konnte von einem Weinbauland bis in die sechziger Jahre wirklich nicht die Rede sein. Heute sind 6000 ha bestockt, und der Wein ist zu einem der wichtigsten Exportgüter geworden. Das vergleichsweise kühle Klima macht Neuseeland zu einem idealen Weißweinstandort. Und in der Tat ist die Doppelinsel vor allem durch einige sagenhafte Sauvignon-blanc-Weine bekannt geworden, die manche Weinautoren für die besten der Welt halten. Aber auch sehr gute Chardonnays kommen aus dem Marlborough-Gebiet im Norden der Südinsel. Zwei Weingüter haben dieses junge Anbaugebiet weltbekannt gemacht: die inzwischen legendäre Cloudy Bay Winery und die größte Weinkellerei Neuseelands, Montana.

**Australien.** Der Kontinent auf der Südhalbkugel unserer Erde lieferte schon im vorigen Jahrhundert mehr Wein nach Europa als im eigenen Land getrunken wurde. Das ist heute anders. Trotz gewaltiger Werbeanstrengungen und aufsehenerregender Erfolge bei internationalen Vergleichsproben kann doch nur ein Bruchteil der jährlichen Gesamterzeugung exportiert werden. Immerhin sind australische Weine in den Katalogen großer europäischen Weinversender keine Seltenheit mehr. In der Regel findet man erstklassige Chardonnays, die mitunter europäische Spitzenweine in den Schatten stellen, und Cabernet-Sauvignon-Weine unterschiedlicher Ausprägungen, immer aber sehr gut vinifiziert und außerordentlich preiswert. Bekannte Erzeugernamen sind Lindemans im Hunter Valley, einem Anbaugebiet nördlich von Sydney, und Blass oder Penfold's aus dem bei Adelaide gelegenen Barossa Valley.

## Wein probieren und beurteilen

Erinnern Sie sich? Gleich auf der ersten Seite dieses Kapitels habe ich geschwärmt und davon gesprochen, daß man sich dem Wein zuerst mit den Sinnen und erst danach mit dem Kopf nähern solle. Ich möchte das präzisieren: Wein probieren können wir nur mit den Sinnen, mit Augen, Nase und Mund; beschreiben und beurteilen müssen wir ihn mit den Mitteln des Intellekts, mit dem Kopf. Und schon stoßen wir auf eine Schwierigkeit. Solange es nämlich beim Glas Wein zum Essen und bei einem gelegentlichen Fläschchen am Abend sein Bewenden hat und es eigentlich egal ist, ob der Wein beim Italiener oder bei einem Bekannten bezogen wird, der Beziehungen zu einem Winzer hat, solange genügt das emotionale "schmeckt" oder "schmeckt nicht". Sobald man bewußter einkaufen oder mit Freunden über seinen Wein reden möchte, stößt man auf ein Problem: Wie hält man seine Eindrücke fest, und wie kann man das ausdrücken? Außer "toll !" und "unwahrscheinlich !" kommt nicht viel heraus. Es fehlen die Vokabeln. Es gibt keine Adjektive, die komplexe Sinneseindrücke so wiedergeben, wie wir sie empfinden. Was tun?

Ich will versuchen, es auf einen möglichst kurzen Nenner zu bringen: der komplexe Gesamteindruck, der beim undifferenzierten Trinken eines Weines entsteht, muß aufgeteilt werden in eine Reihe von Einzelwahrnehmungen. Zunächst die Wahrnehmung des Auges (Klarheit, Konsistenz, Farbe), dann die der Nase (Geruchsintensität, Geruchsqualität, Aromenvielfalt) und schließlich die des Mundes (Säure, Süße, Bitterkeit und, wenn man sie zu erkennen gelernt hat, Struktur und Körper). Alle diese Aspekte können nun mit einer ganzen Skala von positiven und negativen Eigenschaftswörtern beschrieben werden. Und wenn ein Verkoster nach vielen Jahren der ständigen Übung seine nacheinander notierten Wahrnehmungen wieder zu einem Gesamteindruck zusammenführt, dann liest sich das zum Beispiel für die 1990er Schloß Johannisberg Spätlese so: Blaßgelbe Farbe mit silbernen Reflexen; wunderschöne, frische Riesling-Nase mit Noten von Grapefruit, grünem Apfel, einem Hauch von Ginster und Farn; im Mund enorm saftig, extraktreich und muskulös, mit reifer Säure und betonter Herbe; ein Wein mit geradezu unglaublichem Potential, geht ab wie eine Rakete.

Ich kann hier natürlich keinen kompletten Leitfaden zu Verkosten von Wein bieten. Über die Kunst des Degustierens sind ganze Bücher geschrieben worden. Lediglich den Einstieg kann ich zeigen: die wichtigsten Beurteilungsmerkmale, die Ihnen vielleicht den Weineinkauf erleichtern, und ein paar Hinweise zur Technik des Verkostens.

### Einige Beurteilungsmerkmale

Was man sehen kann, läßt sich noch am leichtesten beschreiben.

Die Klarheit eines Weins sagt Ihnen zunächst einmal, ob der Winzer sauber gearbeitet hat. Wirkt ein an und für sich sauberer Wein stumpf, kann es sein, daß er schon alt und müde ist.

Seine Konsistenz, ob er zäh- oder dünnflüssig ist, zeigt der Wein beim Schwenken des Glases. Bildet er Bögen ("Kirchenfenster") an der Innenwand des Glases, dann ist er reich an Alkohol und Zucker. Und zwar um so reicher, je enger die Bögen beieinander fließen. Die Farbe eines Weins sagt unter anderem etwas über sein Alter und über sein Herkommen. Rotweine werden mit dem Alter immer blasser - von Dunkelrot über Rotbraun bis zu Ziegelrot oder Bernsteinfarben. Weißweine dagegen nehmen an Farbe zu - von fast farblosen Grüngelb über Strohgelb bis Gold oder gar Bernstein. Weine, die in nördlicheren Gefilden wachsen, sind heller und säurereicher als die aus dem sonneverwöhnten Süden; die weißen ebenso wie die roten.

Was man riechen kann, entzieht sich im wörtlichen wie im übertragenen Sinne der intellektuellen Verarbeitung.

Der Duft eines Weins, man spricht auch von **"Bukett" oder "Nase"**, ist zwar eines seiner hervorstechendsten Erkennungsmerkmale. Doch gerade er ist besonders schwer zu beschreiben. Wenn man sagt, daß ein Riesling nach Pfirsich oder Ginster rieche, ein Sauvignon blanc nach Stachelbeeren, daß man in einem Barolo Kirschenduft oder in einem

Cabernet die Aromen von schwarzen Johannisbeeren erkennen könne, so sind das immer nur subjektive Annäherungen. Solche Aromen werden überdies oft genug von Fremdgerüchen überdeckt, vom intensiven Vanillearoma zum Beispiel, das dem Eichenholz neuer Fässer entstammt und große Weine veredelt, geringe Weine aber förmlich erschlägt. Auch Weinfehler, "**Korkschmecker**" etwa oder der nach faulen Eiern riechende "**Böckser**", offenbaren sich zuerst der Nase. So ist der noch unerfahrene Weinfreund sicher am besten beraten, wenn er sich darauf beschränkt festzustellen, ob der Wein sauber oder fehlerhaft riecht, eindimensional wirkt oder vielerlei Aromen aufweist, und ob die jugendlichen, frischen Fruchtaromen oder die durch den Reifeprozess hervorgebrachten komplexeren Bukettstoffe überwiegen.

Was man schmecken kann, wird von den Geschmacksknospen der Zunge bestimmt. Sie unterscheiden ausschließlich süß, sauer, salzig und bitter.

Süße wird von der Zungenspitze wahrgenommen. Sie entstammt dem Zucker der reifen Traube und dem bei der Gärung entstandenen Alkohol. So enthält jeder Wein Zucker, auch wenn man ihn nicht mehr als süß empfindet. Zucker und Alkohol geben dem Wein Körper, Volumen und Alterungspotential. Ein Wein wirkt dann harmonisch im Geschmack, wenn Zucker und Alkohol in einem ausgewogenen Verhältnis zu seinem Gehalt an Säure und Tanninen stehen.

Säure wird an den Zungenrändern wahrgenommen. Sie ist in den Trauben enthalten, entsteht aber als Kohlensäure auch während der Gärung. Säure ist ausschlaggebend für den Geschmack eines Weines. Sie läßt ihn fruchtig, frisch und rassig erscheinen und ist ein natürlicher Konservierungstoff. Säurearme Weine schmecken dagegen fad und ausdruckslos, wenn sie zu wenig, plump und brandig, wenn sie zuviel Alkohol haben. Bittere und adstringierende, also zusammenziehende, Geschmacksempfindungen hat man am Zungengrund. Hervorgerufen werden sie durch die hauptsächlich in der Haut roter Trauben gebildeten Tannine. Eine gewisse Adstringens läßt bei jungen, körperreichen Rotweinen auf ein gutes Alterungspotential schließen, also darauf, daß sie nach einigen Jahren der Reife weich und harmonisch werden. Paart sich eine solche Adstringens aber mit kräftiger Säure, so wird der Wein vermutlich hart und ungehobelt bleiben. Leichte, jung zu trinkende Rotweine dagegen, haben von Haus aus wenig Tannin. Um anzusprechen, müssen sie statt dessen, wie ein guter Weißwein auch, genügend Säure aufweisen. Wie diese trinkt man sie kühl.

### Die Technik des Verkostens

Gefragt sind Ihre sinnlichen Wahrnehmungen. Störende Einflüsse können sie gründlich verfälschen. Achten Sie deshalb auf optimale Probenbedingungen. Und so gehen Sie vor:

\*\*\* Prüfen Sie durch Blick von oben die Klarheit des Weins.

\*\*\* Heben Sie das Glas an die Nase, ohne den Wein zu bewegen, schnüffeln Sie leicht; dabei zeigen sich die feineren Aromen.

\*\*\* Schwenken Sie das Glas und stellen fest, ob sich "Kirchenfenster" bilden.

\*\*\* Schnüffeln Sie nochmals, während sich der Wein beruhigt; dabei zeigen sich die schwereren Duftstoffe. Die Geruchswahrnehmung ist jetzt intensiver und würziger.

\*\*\* Nehmen Sie einen guten Schluck in den Mund, achten Sie auf den ersten Eindruck - sanft oder grob, frisch oder fehlerhaft - und auf das Auftreten von Säure und Adstringens.

\*\*\* Wälzen Sie den Wein im Mund und beobachten Sie seine Entwicklung im Hinblick auf Körperfülle und Struktur.

\*\*\* Schlucken Sie den Wein oder spucken Sie ihn aus. Beobachten Sie, wie lange und welche Geschmackseindrücke im Gaumen nachklingen. Ein kurzer Abgang (2-5 Sekunden) deutet auf einen geringen Wein, ein mittlerer Abgang (5-8 Sekunden) zeichnet einen feinen und körperreichen Wein aus, ein langer Abgang (länger als 8 Sekunden) ist das seltene Glück, das nur ein ganz großer Wein den Sinnen schenkt.

## Der Weineinkauf

Fünzig Prozent aller Weinkäufe werden beim Lebensmittelhandel und in Supermärkten getätigt. Dort herrschen in der Regel Präsentationsbedingungen und Zwänge, die dem Wein in jeder Hinsicht abträglich sind. Die Flaschen stehen in langen Regalen, gleißendem Neonlicht ausgesetzt, werden hin- und hergestoßen und auch sonst behandelt wie Pappkartons. Und nichts wäre falscher als zu glauben, "ein Guter hält's aus". Das Gegenteil ist richtig. Junge Konsumweine mögen die Tortur für kurze Zeit ja noch einigermaßen glimpflich überstehen; reife oder gar große, namhafte Weine sind schon nach ein paar Tagen nicht einmal einen Sonderangebotspreis mehr wert. Nein, der Weinfreund kauft seinen Wein, wenn irgend möglich, an anderen Quellen.

Der Einkauf direkt beim Winzer ist mit Abstand der ertragreichste. Das gilt nicht nur im Hinblick auf die Preise. Wer "seinen" Winzer nicht schon kennt, sollte den ersten Einkauf mit einem Besuch bei ihm, einer ausführlichen Probe und einer Kellerbesichtigung verbinden. Aber nicht aufs Geradewohl. Denn obwohl die Qualitätsbewußten Betriebe in den letzten Jahren zugenommen haben, sind die konstant guten durchaus noch nicht so dicht gesät, daß man die Wahl seines Einkaufsziels dem Zufall überlassen könnte. Eine gute Vorbereitung wird Ihnen die anders kaum vermeidbaren Enttäuschungen ersparen. Denken Sie auch daran, daß die Arbeit eines Winzers nicht nur im Verkaufen besteht. Beachten Sie also die Besuchszeiten und melden Sie sich vorher an. Sie werden bestimmt mit offenen Armen empfangen werden, und man wird verständlicherweise alles tun, um Sie die Weine im besten Licht sehen zu lassen. Bewahren Sie sich dennoch Ihre Urteilsfähigkeit. Und sollten Sie nach einer ausgiebigen Probe in dieser Hinsicht Zweifel hegen, dann packen Sie nicht gleich Ihr Auto voll. Nehmen Sie lieber nur einige Flaschen mit, und bestellen Sie erst nach der erneuten Probe zu Hause die eigentliche Lieferung. Dies empfiehlt sich besonders, wenn Ihr Reiseprogramm noch andere Besuche vorsieht, oder Ihr Auto der sommerlichen Hitze ausgesetzt ist.

Für den Einkauf beim Händler gibt es in manchen Fällen gar keine Alternative. Sei es, daß die Entfernung zum Erzeuger den Direktkauf ausschließt, sei es, daß die in Betracht gezogenen Domänen an Private prinzipiell nicht verkaufen, wie das zum Beispiel in Frankreich häufig der Fall ist. Aber auch aus anderen Gründen ist der gute Kontakt zu einem vertrauenswürdigen Händler wertvoll. Zum einen, weil man bei ihm den einen oder anderen bisher unbekanntes Wein probieren kann, ohne daß man ihn gleich kaufen muß; zum anderen, weil viele Weinhändler ihre Stammkunden mehrmals im Jahr zu einer Vergleichsprobe von Weinen bestimmter Anbaugebiete einladen, die man sonst nie in dieser Breite zu kosten bekäme. Wer auf Weinversender angewiesen ist, geht zwar im allgemeinen kein Risiko ein mit seiner Weinbestellung nach Katalog, weil die bekannten Firmen von ihrem guten Ruf leben und jederzeit zurücknehmen, was den Erwartungen nicht entspricht. Er sollte aber auch über unabhängige Informationsquellen, Weinzeitschriften zum Beispiel, verfügen, um den Angeboten, die ihm in großer Zahl ins Haus flattern werden, nicht so gänzlich ausgeliefert zu sein.



## Weinpflege und Vorratshaltung

Der Weineinkauf und alles, was an Erlebnis damit verbunden ist, wird für so manchen Weinfreund zu einer Versuchung, der er sich nur schwer entziehen kann. Da gilt es, nüchtern zu bleiben und sich über seinen tatsächlichen Bedarf und die Grenzen der zur Verfügung stehenden Räumlichkeiten realistisch Rechenschaft abzulegen.

### Der "Weinkeller"

Traum und Ideal ist der Naturkeller, in den Fels gehauen oder aus Feldsteinen gemauert und mit Stampfboden versehen. Großstadtrealität ist dagegen häufig genug das Neubau-Appartement mit Kellerverschlag, durch den die Heizungsrohre laufen. Dazwischen gibts jede Form der Abstufung. Mit den meisten kann man irgendwie fertig werden. Die Weine heute sind nämlich viel robuster als früher, und wer Weine bevorzugt, die nicht älter als zwei, drei Jahre werden sollen, braucht Qualitätsverluste wegen unzureichender Lagerbedingungen nicht zu befürchten. Empfindlicher werden Weine im Alter. Aber nur wer Erbstücke aus seinen Weinen machen möchte, muß für permanent optimale Lagerbedingungen Sorge tragen.

Ideale Voraussetzungen für ungestörtes Reifen findet ein Wein an einem dunklen, normal feuchten Ort bei einer möglichst gleich bleibenden Temperatur zwischen 10 und 15°C, wo er gegebenenfalls über Jahre hinweg erschütterungsfrei liegen kann.

Gut aufgehoben ist ein Wein aber durchaus auch in einem Raum der Wohnung. Wenn Sie dafür sorgen, daß die Flaschen fest und rollsicher liegen, ist der Platz unter dem Schlafzimerbett zum Beispiel nicht der schlechteste. Und ein Weinregal in einer dunklen Wohnzimmerecke kann sogar ausgesprochen attraktiv sein. Dabei bekommt dem Wein eine gleichbleibende Temperatur von 20°C besser als ein ewiges Auf und Ab zwischen 10 und 18°C. Auch Kühlschrantemperaturen unter 6°C mag Wein über eine längere Zeit hinweg nicht; er wird dann fad und gesichtslos. Rechnen Sie aber damit, daß Wohnzimmerweine schneller altern. Doch was soll's? Ich habe bei Freunden einen acht Jahre alten Barolo vom Wohnzimmerregal getrunken, der sich viel attraktiver, weil gereifter, präsentierte als der gleiche Wein zu diesem Zeitpunkt aus meinem kühlen Keller.

Die Lagerkapazität ist in einer Wohnung natürlich begrenzt. Aber auch mit 20 bis 50 Flaschen kann man eine Vorratshaltung betreiben, die nur wenige Wünsche offenläßt (siehe untenstehende Auswahl). Immerhin ist es ein Vorteil des kleinen Sortiments, daß man leicht den Überblick behält und schwerlich ein Wein in Gefahr gerät, seine Altersgrenze zu überschreiten.

Das ist bei einem Weinkeller von 100 Flaschen und mehr natürlich anders, besonders dann, wenn die Wißbegier des Kellerbesitzers groß und das Sortiment entsprechend vielfältig ist. Dann tut Ordnung not und ein Kellerbuch gute Dienste. Denn nichts ist ärgerlicher als der Fund einer "vergrabenen" Flasche, die man einmal für einen Jahrgangsvergleich oder eine besondere Gelegenheit beiseite gelegt und dann vergessen hatte, und die nun zu nichts mehr taugt als für den Ausguß.

Kellerbücher kann man kaufen. Ich mache mir meine Aufzeichnungen auf ein Blatt Papier, welches ich in einer ruhigen Minute, in den Computer eingebe. Es gibt hervorragende Programme dafür (besonders im Sharewarebereich). Ich trage die Bezugsquelle, Bezugsdatum, Bezugsmenge, Preis und Bestandsveränderung ein. Außerdem kann auch der Ablageplatz im Lagersystem vermerkt werden oder ein Hinweis, bis wann der Wein getrunken werden sollte. Unter Bemerkungen notiere ich mir unter den jeweiligen Datum meine Degustationseindrücke. Nicht immer ausführlich, auf jeden Fall aber Veränderungen im Geschmacksbild und meine Erfahrungen beim Genuß des Weins in Verbindung mit einem bestimmten Gericht.

## Der gut sortierte Weinvorrat

Eigentlich ist jeder Ratschlag für den Weinfreund ein Eingriff in seine Privatsphäre. Aber wer noch am Anfang seiner Weinleidenschaft steht, nimmt vielleicht ein paar Orientierungshilfen ganz gern entgegen. Und sei es nur als Checklist, an der er seine eigene Auswahl mißt. Ich jedenfalls hätte - vielleicht - beim Aufbau meines Weinkellers viel Geld gespart, wenn mir gleich am Anfang jemand gesagt hätte, worauf ich achten soll. Noch heute habe ich zu viele ungewöhnliche und teure Flaschen im Keller, die ich nur gegen meinen eigenen Protest öffne, weil mir mal wieder der zum einfachen Essen passende unkomplizierte Alltagswein ausgegangen ist. Daher mein dringender Rat:  
\*\*\*\*\* Trennen Sie in Ihrem Weinkeller deutlich und für jeden erkennbar den Wein für alle Tage von den Fächern, in denen Ihre "Schatzkammer-Weine" ruhen.  
\*\*\*\*\* Reservieren Sie bestimmte Fächer für Ihre unkomplizierten Lieblingsweine, dann fallen Ihnen sich ankündigende Bestandslücken auch ohne Buchführung rechtzeitig auf.

Die Weinarten, über die ein neutral sortierter Keller verfügen sollte, kann man in leichte, jung zu trinkende und in körperreichere Weine einteilen, die im allgemeinen etwas anspruchsvoller sind. Das gilt für weiße wie für rote. Ob man dabei den neutralen oder den frischen, den fruchtigen oder den aromatischen Weinen den Vorzug gibt, wird sich nach dem persönlichen Geschmack und den Trinkgewohnheiten richten. Wer seinen Wein hauptsächlich zum Essen trinkt, wird stärker differenzieren müssen als der Weinfreund, der seine Weine zur Lektüre oder beim Gespräch unter Freunden genießt. Auch ein paar Schaumweine, ein Sherry und der eine oder andere Dessertwein gehören in ein Weinsortiment.

Das kleine Weinsortiment (64 Flaschen)

Das große Weinsortiment (300 Flaschen)



Weißweine:

- 12 Riesling (kräftig, vollmundig, fruchtig)
- 6 Muscadet (neutral, trocken, erfrischend)
- 6 Grauburgunder (kräftig, gehaltvoll)
- 6 Riesling Spätlese halbtrocken (vollmundig mit subtiler Frucht)

Rotweine:

- 12 Spätburgunder (leicht, Frucht und Rasse)
- 6 Trollinger (hellrot, leicht u. fruchtig)
- 6 Bordeaux (mittelschwer, kräftig, würzig)
- 6 Barolo (konzentriert und schwer, kräftig)

Sonstige:

- 2 Sekt
- 1 Sherry Fino
- 1 Tawny Port

Weißweine,

leicht und jung zu trinken:

12 Silvana, 12 Müller-Thurgau,

18 Grüner Veltliner,

12 Entre-deux-Mers,

12 Pinot bianco

körperreich bzw. lagerfähig:

36 Riesling Spätlese, 12 Chardonnay,

12 Chablis, 6 Gewürztraminer,

6 Sauvignon, 6 Burgunder,

6 Trockenbeerenauslesen,

6 hochbuttiger Tokajer

Rotweine,

leicht und jung zu trinken:

12 Weißherbst, 6 Tavel,

6 Muskattrollinger, 18 Beaujolais,

6 Merlot

kräftig oder schwer:

12 Chianti Classico, 12 Bordeaux,

6 Cabernet, 6 Rioja Reserva,

6 Burgunder Premier Cru,

6 Deutscher Lemberger,

6 Barbera Barrique

Sonstige:

6 Winzersekt, 6 Spumante oder Cava,

6 Champagner, 3 Sherry Fino,

3 Tawny Port, 3 Vintage Port,

3 Madeira Verdelho

## Vom Keller auf den Tisch

Was kann man über das richtige Servieren von Wein nicht alles lesen oder hören. Manche machen gar eine Wissenschaft daraus. Dabei geht es doch nur darum, den Wein so ins Glas zu bringen, daß er alles, was er zu bieten hat, auch richtig zur Geltung bringen kann.

Welcher Wein soll es sein? Wollen Sie ihn zum Essen reichen, dann sind vielleicht die Tips im nächsten Abschnitt ganz nützlich. Ansonsten entscheidet die Lust des Augenblicks. Alte Weine, besonders rote, sollten Sie vorsichtig aus dem Regal heben und vor einer Lichtquelle prüfen. Es kann sein, daß sie ein Depot, einen Bodensatz aus ausgefallten Tanninen, gebildet haben. Dann muß der Wein wenigstens 24 Stunden aufrecht stehen, damit sich die Farbpartikel am Flaschenboden sammeln können. Fehlt die Zeit dazu, muß die Flasche in einem Dekantierkorbchen liegend entkorkt und dekantiert werden.

Die Weintemperatur ist wichtig, aber nicht so wichtig, daß man immer mit einem Thermometer herumlaufen müßte. Man kann auch mit der Hand ganz gut fühlen, ob eine Flasche zu warm oder zu kalt ist. Grundsätzlich sollte man wissen, daß Lagertemperaturen unter 6°C jeden Wein flach und fad werden lassen. Auch die Geschmacksorgane verweigern bei tieferen Temperaturen den Dienst. Temperaturen über 20°C machen Weine plump und alkoholisch und legen jeden noch so kleinen Fehler bloß. Leichte und junge Weißweine, auch Schaumweine, zeigen Frische und Aromen am besten bei Temperaturen um 10°C. Feinere weiße mit Körper und Reife können bis zu 14°C haben. Das ist auch die richtige Temperatur für Rose's und leichte Rotweine, während die tanninbetonten, reifen Rotweine bei Temperaturen um 16°C ihr Bestes zeigen. Wenn Sie Ihren Wein um ein bis zwei Grad kälter als angegeben auf den Tisch stellen, dann gehen Sie sicher, daß er auch im Glas nicht zu warm wird, und erleben, wie mit der langsam steigenden Weintemperatur nacheinander auch unterschiedliche Aromen frei werden und ihr Bukett entfalten. Wie Sie Ihren Wein temperieren, ist letztlich gleichgültig, wichtig ist nur, daß Sie ihm keinen Schock zufügen, ihn also weder ins Gefrierfach noch in den Ofen legen.

Geöffnet werden Flaschen im allgemeinen ein paar Minuten vor dem Genuß. Man schneidet zu diesem Zweck die Kapsel unterhalb der Verdickung am Flaschenhals ab, wischt Hals und Korke sorgfältig sauber und entfernt den Korke so, daß er nicht zerbricht. Korkezieher mit scharfkantigen Bohrern zerstören den Korke. Solche mit Spiralen aus Rundmetall und einer "Seele" von der Dicke eines Streichholzes bewältigen dagegen selbst altersschwache Korke. Schnüffeln Sie kurz an der Flaschenöffnung. Deutliche Fehler werden sich sofort offenbaren, und Sie können Maßnahmen treffen. Bei Korkschmeckern oder Holzfaßfehlern werden Sie wohl zu einer neuen Flasche greifen müssen. Der sogenannte "Flaschenton", den Lagerweine manchmal entwickeln, oder in jüngeren Weinen ein leichter Böckser, der von fehlerhaften Schwefeln herrührt, lassen sich im allgemeinen durch ausreichendes Belüften beseitigen. Oft genügt es, wenn Sie die Flasche ein paar Minuten geöffnet stehen lassen. Wenn Sie ganz sicher gehen wollen, dann dekantieren Sie den Wein.

Das Dekantieren ist notwendig eigentlich nur zur Absonderung des Depots. Und Depots sind selbst in alten Rotweinen selten geworden. Das vorsichtige, aber gleichmäßig fließende Umfüllen aus der Flasche in eine Glaskaraffe geschieht am besten, indem man den Flaschenhals dabei so über eine brennende Kerze hält, daß man genau erkennen kann, wann der feinkrümlige Bodensatz beginnt, mit dem letzten Wein in den Flaschenhals einzutreten. Dann ist es Zeit, die Flasche abzusetzen. Die Meinung, daß noch nicht ausgereifter, harter Wein durch das Dekantieren weicher oder ein noch schlafendes Bukett durch den Sauerstoffkontakt geweckt werden könne, ist durch keine Blindprobe bestätigt worden. Wohl aber kann sehr alter Wein durch den schockartigen Luftzutritt binnen kurzem jeden Charme verlieren. Wer also seinen Rotspon gern aus der Glaskaraffe trinkt, sollte weder allzu einfachen - der könnte möglicherweise oxidieren - noch allzu empfindlichen Rotwein dafür entkorken.

Das richtige Weinglas wählt man nach den gleichen Gesichtspunkten, wie bereits unter Hausbar erwähnt. Das ideale Weinglas ist demnach farblos, dünnwandig und tulpenförmig. Man füllt es bis kurz unter seine breiteste Ausbauchung, so daß die Duftstoffe des Weins auf breiter Fläche verdunsten und sich vor dem Austritt durch die schmalere Glasöffnung noch einmal sammeln und verdichten können. Weine unterscheiden sich, wie wir ja wissen, nicht nur in der Farbe, sondern vor allem auch in der Zusammensetzung ihres Aromabuketts. Junge, säurebetonte Weißweine präsentieren sich am besten in Gläsern mit kleinem, körperreichere Weißweine in Gläsern mit größerem Volumen. Und schwere, "ausladende" Rotweine bringen ihre Pracht nur in Gläsern zur Entfaltung, deren Volumen ihres Buketts entspricht. Wer aber zunächst einmal mit nur einem Glas beginnen möchte, wird mit dem "Chardonnay-Glas" bestens bedient sein.

Angebrochene Flaschen halten sich, wenn sie mit einem Korken gut verschlossen sind, an einem kühlen und dunklen Ort zwei, drei Tage. Vorausgesetzt natürlich, sie enthalten nicht allzu dünne oder schon ausgezehrte Weine. Wer ein übriges tun will, verwendet Gummipfropfen, durch die man mit einer Pumpe die Luft aus der Flasche saugt. Auf diese Weise übersteht der Wein auch mehrere Wochen.

## Welchen Wein wählt man zum Essen?

Mehr und mehr wird auch in Deutschland üblich, was in Frankreich und in den Mittelmeerländern seit je verbreitete Sitte ist: Man trinkt Wein zum Essen. Nicht nur, weil es der Verdauung und überhaupt der Gesundheit zuträglich ist, sondern weil eine gelungene Kombination von beiden den Geschmack sowohl des Essens wie auch des Weins veredeln kann. Viele haben dieses Phänomen schon bei einem Essen in ihren Lieblingsrestaurant erlebt. Aber selbst unter "geübten" Restaurantbesuchern und Weinfreunden ist die Unsicherheit bei der Auswahl des passenden Weins zum vorgesehenen Essen noch immer groß. Wen wundert's, angesichts der unzähligen Kombinationsmöglichkeiten. Dennoch ist die richtige Weinwahl kein Buch mit sieben Siegeln. Fehler lassen sich schon vermeiden, wenn man ein paar einfache Grundregeln beherzigt. Und mit wachsender Erfahrung werden selbst bei der Zusammenstellung von Alltagsgerichten mit Wein die genüsslichsten Erfolgserlebnisse immer häufiger werden.

### Vier Grundregeln sollte man sich einprägen:

\*\*\* Wein und Essen sollten einander in ihrem Charakter entsprechen. Zu einem einfachen, deftigen Gericht gehört auch ein einfacher, robuster Wein. Zart und duftig sollte er dagegen sein, wenn leichte und delikate Speisen aufgetragen werden. Während ein stark gewürztes Gericht aus der asiatischen Küche nur mit einem Wein harmonieren wird, der von ausgeprägt aromatischen Traubensorten gekeltert wurde, nie darf das Essen den Wein oder der Wein das Essen geschmacklich unter sich begraben.

\*\*\* Sauer und sauer potenzieren sich. Das gleiche gilt für Bitterstoffe. So verstärkt sich der angenehm saure Geschmack bestimmter Speisen und Saucen (mit Früchten, Tomaten, Essig oder Zitrone) durch säurebetonte Weine (junge Rieslinge) zu einer aggressiven, Sodbrennen verursachenden Säure. Und ein bitteres Gericht wird durch einen herben Wein nur noch bitterer.

\*\*\* Fette Speisen, vor allem Braten mit entsprechender Sauce, werden dagegen durch Weine mit merklicher Säure und Gerbstoffgehalt bekömmlicher.

\*\*\* So gut wie gar nicht mit Wein zu kombinieren sind kräftig mit Essig oder Zitrone gesäuerte Salate und Gerichte, in denen Knoblauch die beherrschende Rolle spielt, sowie allzu vorlaute Aromen von Zimt, Vanille oder Mokka.

Ich habe im folgenden eine Reihe von Speisen und die dazu passenden Weine als Beispiel und Orientierungshilfe aufgelistet. Schließlich gibt es keinen Grund, weshalb man sich nicht die Erfahrungen anderer zunutze machen sollte.

**Kalte und warme Vorspeisen** kombiniert man am besten mit leichten, jung zu trinkenden Weinen.

**Antipasti mit eingelegten Gemüsen.** Tocai Friuli; Valpolicella; Chianti

**Artischocken.** Roseweine aus der Provence; Sauvignon blanc aus Südafrika

- mit Sauce hollandaise. Neutraler, schlichter Weißwein (Verdicchio; Entre-deux-Mers, Müller-Thurgau)

**Austern.** Muscadet; Chablis; Silvaner; Burgunder; Sherry Manzanillo oder Fino

**Avocados.** Trockener oder halbtrockener, körperreicher Weißwein (Rheingauer oder Pfälzer Riesling Kabinett; Gaves; Winzersekt)

**Blattsalat mit Vinaigrette.** Nur wenn Essig und Knoblauch zurückhaltend verwendet werden: Rose, leichter Rotwein oder einfacher italienischer Weißwein

**Gänseleberpastete naturel.** Edelsüßer Weißwein (Riesling oder Gewürztraminer Auslese) oder Champagner

-, *gegrillt.* Juracon; Spätburgunder Auslese

**Melone.** Halbtrockener oder edelsüßer Riesling; Portwein; Tokajer

**Muscheln.** Je nach Zubereitung leichte (Muscadet; Vernaccia di San Gimignano) bis gehaltvolle Weißweine (Elsässer oder Pfälzer Riesling; Chardonnay)

**Pasta mit Fleischsauce.** Chianti; Dolcetto; Montepulciano d'Abruzzo

- mit Meeresfrüchten. Soave, Verdicchio; Sauvignon blanc

- mit *Sahnesauce*. Barbera, Valpolicella; Lemberger; Blaufränkisch

**Pate, Pasteten, Terrinen.** Wenn möglich, die Weine der Region, in der auch das Pastetenrezept zu Hause ist. Sonst bei Geflügelleberpasteten trockener Riesling Spätlese, Muscat d'Alsace, Tocai aus Friaul; bei Wildpasteten milder Rotwein wie Pomerol oder Beaujolais Premier Cru

**Rillettes.** Säurebetonte Weißweine (Vouray; junger Riesling)

**Rohkost.** Rose oder leichter Rotwein (Tavel; Beaujolais; Chianti; Zweigelt)

**Salade nicoise.** Rheinhessen-Silvaner; Rose

**Salami.** Einfache, aber kräftige Rotweine (Barbera; Dolcetto; Merlot; Montepulciano d'Abruzzio; Rioja Crianza)

**Spargel mit holländischer Sauce.** Muscat d'Alsace; badischer Grauburgunder; Muskat-Trollinger

**Zwiebelkuchen.** Trockener, kräftiger Weißwein (Grauburgunder; Macon-Villages, Fendant) oder leichter Roter (Beaujolais; Trollinger)

**Suppen** vertragen sich normalerweise nicht mit Wein. Die folgenden Ausnahmen bestätigen die Regel.

**Bouillabaise und andere Fischsuppen.** Sehr trockener Weißwein (Muscadet; Cotes de Provence; Vernaccia di San Gimignano; Fränkischer Silvaner)

**Consomme.** Sherry Fino; Montilla; Madeira Sercial

**Eintöpfe.** Unkomplizierte, kräftige Weißweine (Pfälzer Riesling; Müller-Thurgau; Entre-deux-Mers); leichte Rotweine (Barbera; Lemberger; Blaufränkisch)

**Wildsuppe.** Sherry Amontillado; Sherry Oloroso dry

**Fischgerichte und Meeresfrüchte** gelten im allgemeinen als ideale Partner für weiße Weine.

**Aal in Dillsauce.** Körperreicher, vollmundiger Weißwein (trockener Riesling Spätlese; Chablis Premier Cru und andere weiße Burgunder)

-, *geräuchert.* Kräftiger, körperreicher Weißwein mit reifer Säure (Riesling Spätlese; Chardonnay; Pinot grigio) - besser: Kornschnaps oder Aquavit

**Coquilles St-Jaques.** Halbtrockener Weißwein (Riesling; Traminer; Vouvray)

**Fisch,** *geräuchert.* Fette, ölige Fische vertragen sich nicht gut mit einem säurebetonten, jungen Wein, der dann leicht etwas metallisch schmeckt. Feiner Räucherfisch verlangt nach gehaltvollen, aromatischen Weißweinen (Riesling Spätlese; Pinot grigio; Meursault; Gewürztraminer) oder nach einem leichten Roten mit feinem Tannin

**Hummer.** Champagner; großer weißer Burgunder; Chablis Premier Cru; Riesling Spätlese

**Krabben.** Chablis; Grauburgunder; Sherry Fino

**Lachs als Carpaccio.** Zarter, neutraler Weißwein (Fendant; Muscadet; Müller-Thurgau; Soave)

-, *gegrillt.* Körperreicher, vollmundiger Weißwein (halbtrockener Riesling; Traminer; weißer Burgunder) oder junger, tanninreicher Bordeaux

**Makrelen.** Kräftiger, säurebetonter Weißwein (Vinho verde; weißer Rioja; Silvaner)

**Meeresfische, gebraten oder gegrillt.** Einfache bis kräftige Weißweine (Entre-deux-Mers; Vinho verde; Sancerre; junger rassiger Riesling)

-, *gedünstet.* Leichter bis feiner Weißwein (Entre-deux-Mers; Weißburgunder; trockener Riesling Kabinett bis Spätlese)

**Seezunge.** Feiner weißer Burgunder

**Süßwasserfische, blau.** Duftiger, blumiger, aber auch kräftiger, aromatischer Weißwein (Sauvignon blanc, junger bis großer Chardonnay; Soave; Riesling Spätlese)

-, *gebraten oder gebacken.* Riesling; frischer Chablis; Weißherbst

**Sushi.** Trockener Müller-Thurgau; einfacher Chablis

**Thunfisch,** *gegrillt.* Trockener, rassiger Weißwein (Grüner Veltliner; junger Riesling; Chablis) und leichter bis kräftiger Rotwein

**Geflügelgerichte.** Die Geschmacksskala reicht von zart und fein über kräftig bis üppig. Dem muß der Wein sich anpassen.

**Coq au vin.** Der gleiche Wein, der zum Schmoren des Hähnchens verwendet wird. Am besten eignen sich traditionell roter Burgunder und ein säurebetonter Riesling.

**Ente, gebraten.** Kräftiger Rotwein (Bordeaux, roter Burgunder; Rioja Reserva)  
- mit *Orangen*. Edelsüßer Weißwein (Sauternes; Riesling Beerenausles; Ruländer Auslese)

**Gans** siehe Ente

**Huhn.** Die meisten weißen und roten Weine verbinden sich gut mit weißem Geflügelfleisch. Wählen Sie den Wein nach der Sauce. Tomatensauce verlangt einfachen, neutralen Wein ohne Säure

**Pute** siehe Huhn

**Taube.** Kräftiger, körperreicher, gereifter Rotwein (Bordeaux; Burgunder; Cote Rotie; Brunello; Cabernet Sauvignon)

**Wildgeflügel.** Großer, schwerer Rotwein (Hermitage; Chateauneuf-du-Pape; Barolo)

**Fleischgerichte.** Die alte Regel - Weißwein zu weißem Fleisch, Rotwein zu rotem Fleisch - hat so pauschal nie gestimmt. Tonangebend ist die Sauce, zu der das Fleisch gereicht wird. Sie ist die eigentliche Herausforderung für den Wein.

**Bistecca Fiorentina.** Vino Nobile di Montepulciano; Chianti Classico Riserva

**Chili con carne.** Junger, einfacher Rotwein

**Chinesische Gerichte.** Die würzigen, häufig süß-sauren Speisen lassen sich nur mit unkomplizierten, aber aromatischen Weißweinen von geringer Säure kombinieren (Müller-Thurgau; Traminer; Muskateller; Scheurebe)

**Currygerichte.** Roseweine und deftige Rotweine; lieblicher Müller-Thurgau

**Fleischfondue.** Einfacher, junger Rotwein (Dole; Pinot noir; Merlot)

**Gemüseintopf mit Schweinefleisch.** Einfacher, junger Weißwein (Silvana; Riesling; Müller-Thurgau)

**Grillfleisch.** Junger, leichter bis kräftiger Rotwein (Beaujolais; Chianti; Dolcetto; Zinfandel; Blaufränkisch)

**Gulasch.** Junger, kräftiger Rotwein (Blaufränkisch; Stierblut; Kadarka; Plavac)

**Hackbraten.** Junger, kräftiger Rotwein (Lemberger; Dornfelder; Barbera; Valpolicella)

**Hasenrücken.** Voller, jugendlicher Rotwein (badischer Spätburgunder; Dole; Rioja)

**Kalbsleber.** Leichter, junger Rotwein (Medoc; Beaujolais; Blaufränkisch)

**Kalbsschnitzel,** paniert. Gehaltvoller Weißwein (Riesling;) leichter Rotwein (Teroldego)

**Kalbsnierenbraten.** Feiner, nicht zu schwerer Rotwein (Saint-Emilion; Barbaresco; Cabernet-Sauvignon)

**Kalter Braten.** Körperreicher, vollmundiger Weißwein (Riesling Spätlese; Chardonnay)

**Kaninchen.** Leichter Rotwein (Beaujolais-Village; Merlot) oder etwas vollerer einfacher Weißwein (Cotes de Blaye; halbtrockener Riesling; Soave)

**Lammrücken,** Lammschulter. Feiner, reifer Rotwein (Bordeaux Cru; Burgunder; Barbaresco; Cabernet)

**Lammragout.** Fruchtiger, junger bis gehaltvoller Rotwein (Beaujolais Premier Cru; Domestica)

**Ochsenschwanz.** Kräftiger, gehaltvoller Rotwein (Fronsac; Burgunder; Barbera Barrique; Rioja)

**Paella.** Junger einfacher Rotwein (Rioja; Penedes)

**Rinderfilet.** Feiner, reifer Rotwein (Bordeaux Cru; Brunello)

**Rinderschmorbraten.** Kräftiger, gehaltvoller Rotwein (Barolo; Cahors; Hermitage; Recioto; Valpolicella)

**Rindfleisch, gekocht.** Leichter, fruchtiger Rotwein (Blaufränkisch; Spätburgunder; Chianti; Beaujolais)

**Roastbeef, kalt.** Schwerer, kraftvoller Rotwein (Cahors; Madiran; Barolo; Blaufränkisch)  
- *warm*. Kräftiger Rotwein (Bordeaux; Burgunder; ital. Cabernet)

**Schinken.** Junger, leichter Rotwein (Kalterer See; Chianti) oder halbtrockener Riesling

**Schweinebraten.** Einfacher, voller, jung zu trinkender Weißwein (Müller-Thurgau; Gutedel; Weißburgunder), Weißherbst oder Trollinger

**Wildgerichte.** Gehaltvoller, kräftiger Rotwein (Bordeaux; Burgunder; Spätburgunder;

Barolo; Rioja Reserva)

**Gemüsegerichte** machen es dem Weinfreund im allgemeinen schwer, ihnen passende Weine beizugesellen. Wenn sie noch Biß haben und nicht von Saucen ertränkt werden, weisen sie häufig einen hohen Säuregrad auf und einige "grüne" Geschmackskomponenten, die sich mit säurebetonten Weinen nicht vertragen. So ist man in aller Regel mit säurearmen, neutralen Weißweinen und leichten, unkomplizierten Roten, vornehmlich aus der Gegend, aus der die Rezepte stammen, am besten beraten.

**Blumenkohlaufauf.** Geschmeidiger Weißwein (Soave; Grauburgunder)

**Bohnensuppe.** Junger, deftiger Rotwein (Barbera; Dolcetto)

**Fenchel in Pernod-Sahne.** Körperreicher, geschmeidiger Weißwein (Chardonnay)

**Grüne Bohnen.** Gehaltvoller, körperreicher Weißwein mit wenig Säure ( Pinot grigio)

**Kartoffelgratin.** Frischer, gehaltvoller Weißwein (Riesling aus der Wachau; Sauvignon blanc)

**Ratatouille.** Einfacher, junger Rotwein und Rose

**Rosenkohl mit Kastanien.** Herzhafter, gehaltvoller Weißwein (Riesling; Müller-Thurgau)

**Sauerkraut.** Elsässer Weißweine

**Spargel.** Säurearme, aromatische oder würzige Weißweine (Silvana; Grauburgunder; Traminer)

**Tomatensauce** harmoniert mit keinem Wein. Am besten passen noch leichte Rotweine (Dolcetto; Chianti) oder sehr säurearme Weißweine (Vernaccia di San Gimignano)

**Käse.** Entgegen landläufiger Meinung passen Weißweine im allgemeinen erheblich besser zu den verschiedenen Käsesorten als Rotweine. Und wenn es schon ein Rotwein sein soll, dann ein fruchtiger, leichter; denn die tanninreichen großen Weine harmonisieren mit keinem Käse. Dagegen gehen fruchtige, gereifte Rieslinge mit fast jeder Käsesorte ausgesprochen glückliche Allianzen ein.

**Blauschimmelkäse.** Milder Käse verlangt aromatischen, nicht zu süßen Weißwein (Traminer Spätlese), kräftigere Käsesorten edelsüßen, säurereichen Dessertwein (Riesling Beerenauslese; Sauternes; Tokajer)

**Hartkäse.** Die sanften Käse dieser Gruppe passen gut zu körperreichen Weißweinen mit reifer Säure (Riesling; Weißburgunder), die kräftigeren harmonisieren besser mit fruchtigen Rotweinen (Chianti Classico; Beaujolais Premier Cru)

**Rotschmierkäse.** Fruchtige Weißweine mit lebendiger Säure (Weißburgunder; Riesling) und leichte, jung zu trinkende Rotweine (Beaujolais; Dole; Lemberger)

**Weißschimmelkäse.** Leichte, junge Weißweine mit fruchtiger Säure (Riesling; Weißburgunder; Silvana)

**Ziegenkäse.** Fruchtige, frische Weißweine mit wenig Säure (fränkischer Silvana) und Roseweine (Schilcher)

**Süßspeisen.** Allgemein gilt, das Weine zu Desserts nur dann passen, wenn ihre Süße derjenigen der Süßspeise entspricht. In Frage kommen also volle edelsüße Weißweine (Sauternes; Beeren- und Trockenauslesen; Ausbruchweine aus Österreich; Tokajer; Vinsanto aus Italien) sowie verstärkte Dessertweine (Madeira; Sherry Cream; Marsala; Portwein) und süße Schaumweine (Asti Spumante; süßer Sekt)



## Weindrinks, Bowlen, Sektkocktails

Schon die alten Griechen mischten ihren Wein mit Wasser und allen möglichen Gewürzen - ein Brauch, der sich mit dem Wein über das ganze Abendland verbreitete. Noch bis in die Neuzeit hinein tat man's aus purer Notwendigkeit (so schlecht war der Wein und so verdorben das Wasser). Heute mischt man den Wein, weil es so herrlich erfrischt und wunderbar schmeckt.

Leider ist die gute, alte Bowle in der Hektik unserer Tage ziemlich in Vergessenheit geraten. Denn man braucht Zeit, sie vorzubereiten, eine Gartenlaube, sie zu genießen, und eine Pferdedroschke, die einen voll des süßen Weines nach Hause bringt. Wer hat das alles noch? Statt dessen mixt man sich einen fruchtigen Sektkocktail, denn der geht schneller - und er ist "in".

Für diejenigen aber, die dennoch ein paar Becher Nostalgie pur genießen möchten, diese Hinweise:

\*\*\*\* Man rechnet für einen langen Bowlenabend einen halben bis dreiviertel Liter pro Person. Wer die Alkoholmenge reduzieren will, kann den in den Rezepten aufgeführten Sekt durch Mineralwasser ersetzen.

\*\*\*\* Wer keine Bowlenschüssel mit dazu passenden Gläsern geerbt hat, nimmt eine Suppenschüssel und Old-fashioned-Gläser oder kleine Longdrinkgläser.

\*\*\*\* Bowlen müssen lange kalt bleiben. Sie müssen daher gut vorgekühlt in eine zweite Schüssel mit Eiswürfel gesetzt werden, die man von Zeit zu Zeit erneuern kann. Wer seine Bowle zum Zwecke unmerklicher Verdünnung mit einem Eisblock kühlen möchte, sollte Mineralwasser in die Eisschale des Gefrierfachs füllen.

\*\*\*\* Restliche Bowlenfrüchte lassen sich zu herrlichen Süßspeisen verarbeiten.

### Erfrischende Drinks mit Wein

Kir

Burgunder Cobbler

Schorle

Bull's Eye

Hock Cup

Creole Punch

Parisienne

### Bowlen und Punsche

Himbeerbowle

Balaclava Bowle

Feuerzangenbowle

Kalte Ente

Rosenbowle

Pfirsichbowle

### Fruchtig leichte Sektkocktails

Bellini

Champagner Cocktail

Kiwi Feeling

Pfirsich-Himbeer-Aperitif

Pfirsich-Waldmeister-Aperitif

Mango Colada

Papaya Pick me up

### Klassische Aperitifs - mit Vermouth und Sherry

Diabolo

Reform Cocktail

Macaroni

Americano  
Brazil  
Adonis  
Achampanado

1 cl Creme de Cassis  
5 cl Aligote oder anderer  
trockener Weißwein

In einem Aperitifglas Creme  
de Cassis mit dem Weißwein  
auffüllen.

2 Barschaufeln gestoßenes Eis  
2 BL Zuckersirup  
10 cl roter Burgunder  
Garnitur: rote und weiße  
Trauben

Ein mittelgroßes Ballonglas mit  
gestoßenem Eis füllen. Mit Zucker-  
sirup und Burgunder auffüllen und  
so lange umrühren, bis das Glas be-  
schlägt. Mit Trauben garnieren und  
mit Löffel, Teller und Trinkhalm  
servieren.

halbes Glas trockener junger Mosel  
oder anderer junger Weißwein  
halbes Glas sprudelndes Mineral-  
wasser

In einem mittelgroßen Stielglas Wein  
mit der gleichen Menge Mineral-  
wasser aufgießen.

1 Eigelb  
5 cl Malaga Cream

Ein frisches, unbeschädigtes  
Eigelb in ein Cocktailglas  
geben und mit dunklem Malaga  
auffüllen. In einem Schluck  
trinken!

2 Ananaswürfel aus der Dose  
1 dash Maraschino  
1 BL Orangensaft  
2 cl Ananassaft  
5 cl Rheinwein  
5 cl Mineralwasser  
Garnitur: 1 Orangenscheibe

In einem Bowlen Glas Ananaswürfel mit Maraschino, Orangensaft und Ananassaft tranken. Gekühlten Wein und eiskaltes Mineralwasser dazugießen und mit einer Orangenscheibe garnieren. Mit Löffel und Teller servieren.

5-6 Eiswürfel  
2 BL Zuckersirup  
1 cl Weinbrand  
2 cl Zitronensaft  
5 cl Portwein  
Mineralwasser

Zutaten bis auf das Mineralwasser auf 3 Eiswürfel im Shaker kurz aber kräftig schütteln. In einen mittelgroßen, mit dem restlichen Eis gefüllten Tumbler seihen und mit sprudelndem Mineralwasser auffüllen.



5 cl roter Burgunder  
5 cl Champagner

In einem Sektkelch Wein  
im gleichen Verhältnis mit  
Champagner auffüllen.

Für 4-6 Personen:  
300g frische Waldhimbeeren  
5 cl Latschenkieferhonig  
5 cl Fichtenhonig  
2 Flaschen Schilcher  
1 Flasche Schilchersekt

Himbeeren, Latschenkieferhonig und Fichtenhonig im Wein leicht verrühren und etwa 2 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. In eine Bowlenschüssel geben und zugedeckt im Kühlschrank kalt werden lassen. Vor dem Servieren Bowle in ein Eisbett setzen und mit eiskaltem Sekt aufgießen.

Für 4-6 Personen:  
dünngeschälte Schale einer  
halben unbehandelten Zitrone  
1 Zweig Zitronenmelisse  
Saft von 2 Zitronen  
4 BL Zucker  
dünne Scheiben einer halben  
mittelgroßen Salatgurke  
2 Flaschen roter Bordeaux  
Eisblock aus Mineralwasser  
1 Flasche Mineralwasser  
1 Flasche trockener Sekt

In einem Bowlengefäß Zitronenschale, Melisse, Zitronensaft, Zucker und Gurkenscheiben mit einem Glas Rotwein übergießen, etwa 10 Minuten ziehen lassen, dabei ab und zu umrühren. Zitronenschale und Melisse entfernen. Den restlichen Wein aufgießen und die Bowle 1 Stunde in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren den Eisblock in die Bowle geben und mit Mineralwasser und eiskaltem Sekt auffüllen.

Für ca. 20 Portionen:  
3 Flaschen Beaujolais oder ein  
anderer trockener Rotwein  
Original-Jamaica-Rum (72%)  
1 Zuckerhut mit Feuerzange

In einer Kupferkasserolle den  
Rotwein erhitzen und auf einem  
Rechaud heiß halten. Über die  
Kasserolle eine Feuerzange  
(gibt's in Haushaltwarengeschäft)  
mit dem Zuckerhut legen. Zucker  
mit dem hochprozentigen Rum  
tränken, über dem Rotweindampf  
etwas warm werden lassen. Anzün-  
den, und die Flamme durch ständiges  
Nachgießen so lange am Brennen  
halten, bis der Zucker vollständig  
in den Punsch getropft ist. In  
Punschgläsern servieren.

Für 4-6 Personen:

5 Stück Würfelzucker

1 unbehandelte Zitrone

10 cl leichter Rotwein

4 Flaschen Riesling

1 Flasche trockener Sekt

Mit dem Würfelzucker die Schale einer halben Zitrone abreiben und beiseite legen. In einer kleinen Schüssel vier dünne Zitronenscheiben im Rotwein 5-10 Minuten ziehen lassen. Zitronenscheiben entfernen und die vorbereiteten Zuckerstücke im Bowlansatz auflösen. Bowlenschüssel in ein Eisbett setzen, Bowlansatz hineingießen und mit Weißwein und Sekt auffüllen. In Bowlgläsern oder kleinen Tumblern servieren.

Für 4-6 Personen:  
Blütenblätter von  
5 duftenden Rosen  
Zucker  
4 Flaschen Riesling  
1 Flasche trockener Sekt

Rosenblätter abzupfen und  
in die Bowlenschüssel geben.  
Vorsichtig zuckern und mit  
einer halben Flasche Wein  
übergießen. Etwa 1 Stunde  
ziehen lassen. Die Rosen-  
blätter entfernen, den rest-  
lichen Wein aufgießen, die  
Bowl in ein Eisbett setzen  
und vor dem servieren den  
Sekt zuschütten.

Für 4-6 Personen:  
4 mittelgroße vollreife Pfirsiche  
Zucker  
4 Flaschen Riesling  
1 Flasche Rieslingsekt

Pfirsiche kurz überbrühen und ent-  
häuten, entsteinen, in Scheiben  
schneiden und lagenweise zuckern.  
Etwa 24 Stunden in der geschlossenen  
Bowlenschüssel ziehen lassen. Bowle  
in ein Eisbett setzen und mit gut ge-  
kühlten Wein und Sekt auffüllen.  
Löffel oder Obstgabeln mitservieren.

1 Barschaufel gestoßenes Eis  
Fruchtfleisch eines halben  
weißen Pfirsichs  
1 cl Aprikot Brandy  
Prosecco oder Sekt

Pfirsichfruchtfleisch mit dem  
Eis und dem Apricot Brandy  
im Elektromixer pürieren und  
in einem großen Sektkelch mit  
Prosecco oder eiskaltem Sekt  
auffüllen.



1 Stück Würfelzucker  
1-2 dashes Angostura  
Champagner

In einem Sektkelch 1 Stück  
Würfelzucker mit Angostura  
tränken und mit eiskaltem  
Champagner auffüllen.

1 mittelgroße, reife Kiwi  
1 Barschaufel gestoßenes Eis  
1 cl Bananensirup  
Champagner

Kiwi schälen, das weiße Kernstück entfernen und das Fruchtfleisch mit Eis, Bananensirup und einem Schuß Champagner in den Elektromixer geben. Schaumig schlagen, in ein großes Champagnerglas gießen und mit Champagner auffüllen.

Für 2 Gläser:

1 reifer weißer Pfirsich

2 cl Zitronensaft

2 cl weißer Rum

2 dashes Angostura

Rieslingsekt (brut)

2 BL Himbeermark

Garnitur: 8 Himbeeren

Pfirsich schälen, entsteinen und in Stücke schneiden. Im Elektromixer mit dem Zitronensaft pürieren. Das Pfirsichpüree auf zwei vorgekühlte Sektgläser verteilen, je 1 cl Rum und 1 dash Angostura zufügen und umrühren. Mit Sekt auffüllen. Himbeermark vorsichtig in das Glas sinken lassen und mit den Himbeeren garnieren.

1 BL Pecher Mignon  
(Pfirsichlikör)  
3 Zweige Waldmeister  
Champagner

Likör und jeweils die beiden  
obersten Waldmeisterblättchen  
in das Sektglas geben und mit eis-  
kaltem Champagner auffüllen.

1 Barschaufel gestoßenes Eis  
Fruchtfleisch einer viertel Mango  
2 cl Ananassaft, ungesüßt  
2 dashes Zitronensaft  
2 BL Mangosirup  
trockener Sekt

Mangofruchtfleisch mit dem Eis, den  
Säften, dem Sirup und einen Schuß Sekt  
in den Elektromixer geben und schaumig  
schlagen. In eine große Sektflöte gießen  
und mit eiskaltem Sekt auffüllen.

1 Barschaufel gestoßenes Eis  
Fruchtfleisch einer viertel  
reifen Papaya  
Saft einer halben Orange  
1 BL Grenadinesirup  
trockener Sekt

Papayafruchtfleisch mit dem  
Eis, dem Orangensaft, der Gre-  
nadine und einem Schuß Sekt in  
den Elektromixer geben und zu  
schaumigen Püree schlagen. In  
eine große Sektkelch gießen und  
mit eiskaltem Sekt auffüllen.

2-3 Eiswürfel  
1 dash Zitronensaft  
2 cl Vermouth dry  
5 cl weißer Port  
ein Stück unbehandelte  
Zitronenschale

Zutaten im Mixglas gut  
verrühren. In ein Cocktail-  
glas seihen, Zitronenschale  
darüber ausdrücken und ins  
Glas geben. Sofort servieren.

2-3 Eiswürfel  
3 dashes Orange Bitter  
2 cl Vermouth bianco  
4 cl Sherry dry

Zutaten im Mixglas gut  
verrühren und in ein Cock-  
tailglas seihen. Sofort  
servieren.



1-2 Eiswürfel  
1-2 dashes Pernod  
3 cl Vermouth bianco  
stilles Wasser

Eiswürfel in ein Aperitif-  
glas geben, Pernod auf-  
spritzen und Vermouth  
dazugießen. Umrühren,  
mit etwas Wasser auf-  
füllen und nochmals um-  
rühren. Sofort servieren.

2 Eiswürfel  
2 cl Campari  
3 cl Vermouth rosso  
je ein Stück unbehandelte  
Orangen- und Zitronenschale  
sprudelndes Mineralwasser

Eiswürfel in ein Aperitifglas  
geben, Campari und Vermouth  
aufgießen und die Zitruschalen-  
stücke über dem Drink ausdrücken.  
Schalen ins Glas geben. Auf Wunsch  
etwas Mineralwasser aufspritzen  
und sofort servieren.

3-4 Eiswürfel  
1 dash Pernod  
1 dash Angostura  
3 cl Sherry dry  
3 cl Vermouth dry  
ein Stück unbehandelte  
Zitronenschale

Zutaten auf viel Eis im Mixglas  
gut verrühren und in ein Cocktail-  
glas seihen. Zitronenschale über  
den Drink ausdrücken und die  
Schale ins Glas geben. Sofort  
servieren.

3-4 Eiswürfel  
2 dash Orangen Bitter  
1,5 cl Vermouth rosso  
1,5 cl Vermouth bianco  
2 cl Sherry dry

Zutaten auf viel Eis im  
Mixbecher gut verrühren  
und in ein Cocktailglas  
sehen. Sofort servieren.

2-3 Eiswürfel  
0,5 BL Zuckersirup  
Limettenviertel  
8 cl Vermouth dry  
Mineralwasser

Eiswürfel und Zuckersirup  
in ein Lingdrinkglas geben.  
Limettenviertel über dem Glas  
mit der Hand ausdrücken und  
die Schale ins Glas geben.  
Vermouth darübergießen und  
gut umrühren. Mit Mineral-  
wasser auffüllen.

Die digitale Technologie hat bereits Einzug gehalten, es ist der Weg in das zivilisierte Leben. Unterhaltung, Arbeit und Kommunikation sind ohne digitale Logik nicht mehr denkbar! Und die Möglichkeiten von Morgen sind endlos. Privat- und Geschäftskontakte mit jedem, zu jeder Zeit und überall!

Wir finden diese Idee fantastisch.

**WinVista** ist ein aktiver Teil dieser digitalen Welt. Jede Ausgabe ist zusammengestellt, geschrieben und produziert mit digitaler Technologie!

Wir machen den Sprung vom Print-Medium, und wollen hier nicht stehenbleiben, wie bei jeder Innovation bewegen wir uns vorwärts und sind für Vorschläge stets aufgeschlossen.

**WinVista** erscheint alle 3 Monate (Jänner, April, Juli, Oktober) und kostet im Einzelpreis: öS 70.- / DM 10.- / \$ 10.- inklusive einer Kleinanzeige (ca. 40 Worte).

**Abo-Preis: 4 Ausgaben öS 200.- / DM 30.- / \$ 30.- inkl. 4 Kleinanzeigen.**

Der beste Platz um Ihre Anzeige zu veröffentlichen ist hier. Steigern Sie Ihren Bekanntheitsgrad mit einer Anzeige in dem wohl besten elektronischen Magazin . . . immer!

**Anzeigenpreise in österreichischen Schilling**

<b>Format</b> (pixels)	<b>Format</b> (screen size)	<b>Black &amp; White</b>	<b>FARBE</b>
150X100	1/16 Screen	100.-	400.-
150X200	1/8 Screen	250.-	1000.-
300X200	1/4 Screen	500.-	2000.-
300X400	1/2 Screen	750.-	3000.-
600X400	Full Screen	1000.-	4000.-

Bestellungen bitte an:

**Bestellungen an:**

**Software & Media Service  
GOTTSBACHER  
Postfach 134  
A - 9010 Klagenfurt**

