

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige



BASISSEMINAR

Südtiroler Weinakademie

Südtiroler Weinakademie – Marktplatz 12 – 39052 Kaltern
Tel. 0471 964609 – info@weinakademie.it – www.suedtiroler-weinakademie.it

WEINAKADEMIKER PROGRAMM



Die Ausbildung zum Weinakademiker ist das Kernprogramm der Weinakademie Österreich. In Zusammenarbeit bieten die Südtiroler Weinakademie und die Sommeliervereinigung Südtirol die Einstiegskurse „Basis-Seminar“, „Aufbauseminar 1“ und „Aufbauseminar 2“ an. Nach dem positiven Abschluss des Basisseminars und der Aufbauseminare ist der Student berechtigt, in das Weinakademiker Diploma einzusteigen. Diese Berechtigung erlangen Sie auch durch den Besuch der ersten zwei Sommelierkurse, welche von der Sommeliervereinigung Südtirol angeboten werden. Beim Weinakademiker Diploma arbeitet die Weinakademie Österreich mit den weltweit wichtigsten Weinschulungsinstitutionen zusammen. Die Ausbildung ebnet Gastronomen, Weinfachhändlern, Weinbauern und Weinkennern den Weg zu einer international anerkannten Graduierung. Sie attestiert umfassendes Wissen über die Weine und Weinbauländer der Welt, Weinbau und Kellerwirtschaft sowie professionelle Weinverkostungs- und Weinbewertungsfähigkeiten. Der positive Abschluss des Weinakademiker Diploma ist Voraussetzung für die Verleihung des Titels „Weinakademiker“ und ist die Vorstufe zur renommiertesten Weinqualifikation, der Master of Wine-Prüfung (MW)

Sehr geehrte Damen und Herren!

Herzlich Willkommen zum Basisseminar der Südtiroler Weinakademie. Dieses Seminar wird in Zusammenarbeit mit der Weinakademie Österreich angeboten, welche eine der wichtigsten Institutionen im Bereich der Weinausbildung in Europa ist. Neben einer umfassenden, flüssigen Kostpraxis wollen wir Ihnen auch „trockenes“ Weinwissen vermitteln.

Erfahrungsgemäß bilden sich unsere Teilnehmer nach dem „Wein“-Einstieg kontinuierlich weiter: erst im Aufbauseminar 1 – Weinländer Südtirol, Italien Österreich, anschließend im Aufbauseminar 2 – Wines and Spirits International, danach im abschließenden Weinakademiker Diploma.

Alle diese Seminare schließen mit einer Prüfung ab. Absolventen des Weinakademiker Diploma kann der Titel „Weinakademiker®“ verliehen werden. Ihr Diplom ist international anerkannt. Schließlich haben die Weinakademiker die Möglichkeit, den begehrtesten Titel der Weinwelt, den „Master of Wine“, zu erwerben.

Wir sind ein wenig stolz darauf, dass wir als einzige Institution im deutschen Sprachraum diese Ausbildung anbieten können. Somit wünsche ich Ihnen viel Spaß und Freude beim Basisseminar.

Mit freundlichen Grüßen
Dr. Josef Schuller MW
Weinakademie Österreich

in Kooperation:
Christine Mayr AIWS
Südtiroler Weinakademie
Sommelierversammlung Südtirol

Vorwort	5
 SENSORIK	
Sehsinn	11
Geruchssinn	13
Aromarad Weißwein.....	15
Aromarad Rotwein.....	16
Geschmackssinn	18
Weinfehler	20
Degustationscheckliste.....	23
ABC der Weinansprache	25
Weinbeurteilung	32
 SÜDTIROLER WEIN	
Historische Entwicklung	34
Statistik	36
Weinbauzonen..	37
BOZEN.....	38
ÜBERETSCH	39
UNTERLAND	40
ETSCHTAL	41
MERAN	42
EISACKTAL	43
VINSCHGAU.....	44
 WEINGESETZ	
Rebsorten	46
Weissweine	47
Rotweine	49
Cuvée und Sekt	51
Weingesetz und Produktionsvorschriften.....	52

WEINBERG UND KELLER

Die Rebe - Arbeiten im Weingarten	56
Die Lese	58
Das Winzerjahr	59
Erzeugung Weißwein	62
Erzeugung Rot- und Rosèwein	64
Erzeugung Sekt	66
Erläuterungen	68

UMGANG MIT WEIN

Wein und Kultur	70
Wein und Gesundheit	74
Essen und Trinken	78
Wein und Glas	79
Weinutensilien	81
Serviertemperaturen	82
Lagerung und Einkauf	83

WEITERBILDUNG	85
---------------------	----

Copyright: Weinakademie Österreich
EOS – Export Organisation Südtirol der Handelskammer Bozen
Abschrift: Christine Mayr und Albin Thöni

SENSORIK



Wein und die fünf Sinne

Bei der sensorischen bzw. der noch komplizierter klingenden organoleptischen Prüfung wird der Wein mit Hilfe unserer fünf Sinne beurteilt.

Noch einmal: Der Wein soll beurteilt, beschrieben werden. Natürlich sind vereinzelt degustatorische Kapazitäten anzutreffen, die vom bloßen Ansehen eines Weines auf Sorte, Jahrgang, Rinde und Alter des Lesehelfers schließen.

Aber es gibt auch den renommierten Winzer, der seinen eigenen Wein als „fehlerhaft“ aus der Blindprobe wirft oder den Starsommelier, der sich nicht zutraut, in einer Serie von Kaliforniern den Bordeaux auszumachen.

Der **Hörsinn** spielt bei der Weinbeurteilung eine winzige Rolle, etwas wichtiger ist der **Tastsinn**. Wie empfinden wir z.B. lauwarmen Sekt, eiskalten Rotwein, wie die Viskosität des Weines und den damit verbundenen Druck, wie stechenden Schwefel und hohen Alkoholgehalt?

Sehsinn

Das Auge spielt bei der sensorischen Analyse eine wesentliche Rolle. Natürlich wird mit dem **Sehsinn** kein Geschmack registriert, sehr wohl aber Qualität und Alter des verkosteten Weines. Daher achtet man auf Klarheit, Farbtiefe, Farbton, Konsistenz, CO₂; bei Schaumwein auf Mousseux und Perlen.

Der Wein wird zuerst im stehenden Glas direkt von oben betrachtet. Funkelt die Oberfläche, ist er klar? Wie steht es mit Farbtiefe und Kohlensäure? Beim zweiten Augenschein wird das geneigte Glas vor eine weiße Fläche, z.B. Tischtuch, Wand, Blatt Papier oder Serviette, gehalten. Beurteilt wird die Farbe im Zentrum („Auge“) und am Rand, sowie Farbnuancen im Übergang.



Schließlich ein Blick, nachdem das Glas geschwenkt wurde. Bilden sich Tränen, „Kirchenfenster“, Schlieren, Bögen? Dieser Vorgang heißt Adhäsion/Oberflächenspannung und lässt Rückschlüsse auf den Alkoholgehalt zu.

Zur Beurteilung der Klarheit wird der Wein einmal von oben her betrachtet. Danach wird das Glas gegen die Lichtquelle gehalten. Nun schirmt man diese mit der zweiten Hand ab. So erkennt man, ob der Wein funkelt oder mit Schwebeteilchen beladen ist.

Sehsinn

Beim Sekt werden neben der Farbe auch der Schaum/die Perlen beschrieben. Kriterien für die Qualität des Schauweines sind Feinperligkeit, Dauer der Schaum-entwicklung und Haltbarkeit des Perlen-kranzes am Glasrand. Die Kohlensäure-bläschen/Perlen sollten von feiner Struktur sein und regelmäßig aufsteigen.

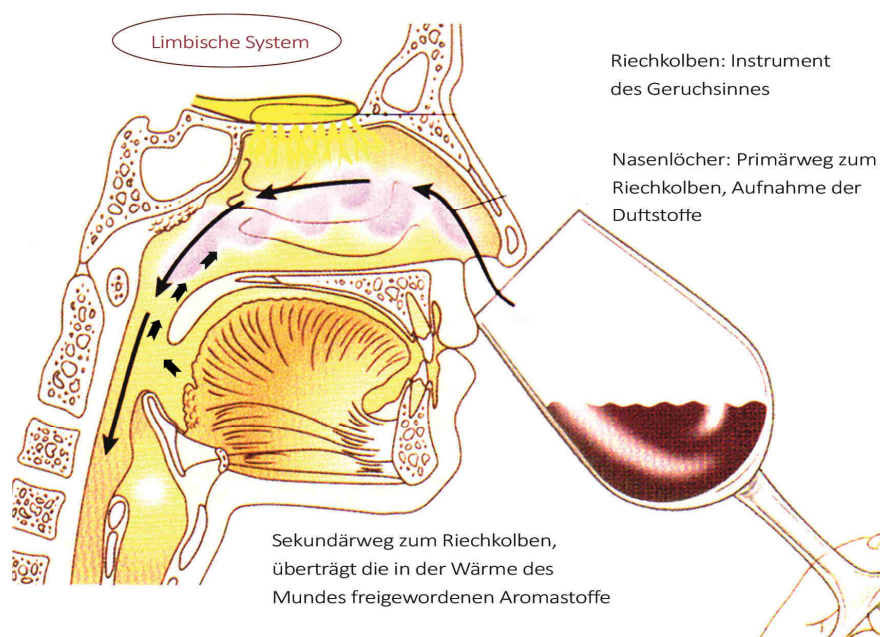
Geruchssinn

Der **Geruchssinn** ist der ursprünglichste Sinn des Menschen und zugleich der wichtigste Schlüssel zum Wein. Wie wenig vom Wein über Zunge und Gaumen wahrgenommen wird, zeigt ein einfaches Experiment: „**Halten Sie sich beim Degustieren die Nase zu!**“

Verständlich, dass der Geruchssinn auch auf diesen Seiten prominent abgehandelt wird.

An die 10.000 verschiedenen Gerüche unterscheidet die Nase, nur einen Bruchteil davon kann der Mensch auch benennen. Im Gegensatz zur Artikulierung von Geschmacksempfindungen (Sitz in der Hirnrinde, nahe beim Sprachzentrum) fällt es ungleich schwerer, Geruchseindrücke zu verbalisieren, da diese in das zentral gelegene **Limbische System** eingespeist werden.

Frauen können besser riechen als Männer! Der Geruchssinn kann trainiert werden und nimmt mit zunehmendem Alter ab. Im Wein hat man bis dato über 500 duftende Komponenten entdeckt, auf gewisse dieser Substanzen reagiert die Nase besonders sensibel:



Geruchsin

Schwefelwasserstoff, der klassische Geruch nach faulen Eiern (= Böckser), wird z.B. selbst in der unglaublich kleinen Dosis von drei auf eine Milliarde Teile registriert.

In der Weinliteratur wird immer wieder der Glaubenskrieg um die Definition der Begriffe „Bukett“ und „Aroma“ geführt. Bukett, wie wir es verstehen, entsteht bei allen Rebsorten im Prozess der Weinwerdung. Aromen hingegen sind die angenehmen, erwünschten, von den Trauben stammenden Düfte im Wein (sortenspezifische Aromen). Im Laufe seiner Entwicklung durchläuft der Wein folgende Stadien:

Sorten- oder Primäraromen

Bestimmt durch den Charakter der Traubensorte, aus der sie hervorgegangen sind. Man klassifiziert: wenig (traubig, hefig, mostig), blumig (Rosen, Veilchen), fruchtig (Pfirsich, Marille, Apfel, Himbeere), würzig (Zimt, Nelken, Kräuter), stoffig (erdig, honigartig, teerig).

Sekundäraromen

Im Zuge der Gärung wird die aromatische Basis des Weines verändert. Ein Liter Wein enthält ca. 1 g Aromastoffe. Lediglich sieben Komponenten sind für die Hälfte der aromatischen Substanzen verantwortlich, der Rest verteilt sich auf etwa 300 verschiedene Zusammensetzungen.

Tertiäraromen

Entstehen nach der Gärung und während des Reifeprozesses. Die Aromen verfeinern sich, streben nach größerer Komplexität. Gleichzeitig verliert der Wein seine Frucht und gewinnt immer mehr an Bukett.

Es bringt wenig, den Duft des Weines in tiefen Zügen zu inhalieren. Optimal wird die Geruchsempfindlichkeit von Luftwirbeln angeregt, die durch mehrmaliges, kurzes Einatmen durch die Nase entstehen. „**Schnüffeln**“ statt „**Schnaufen**“ könnte die Devise lauten.

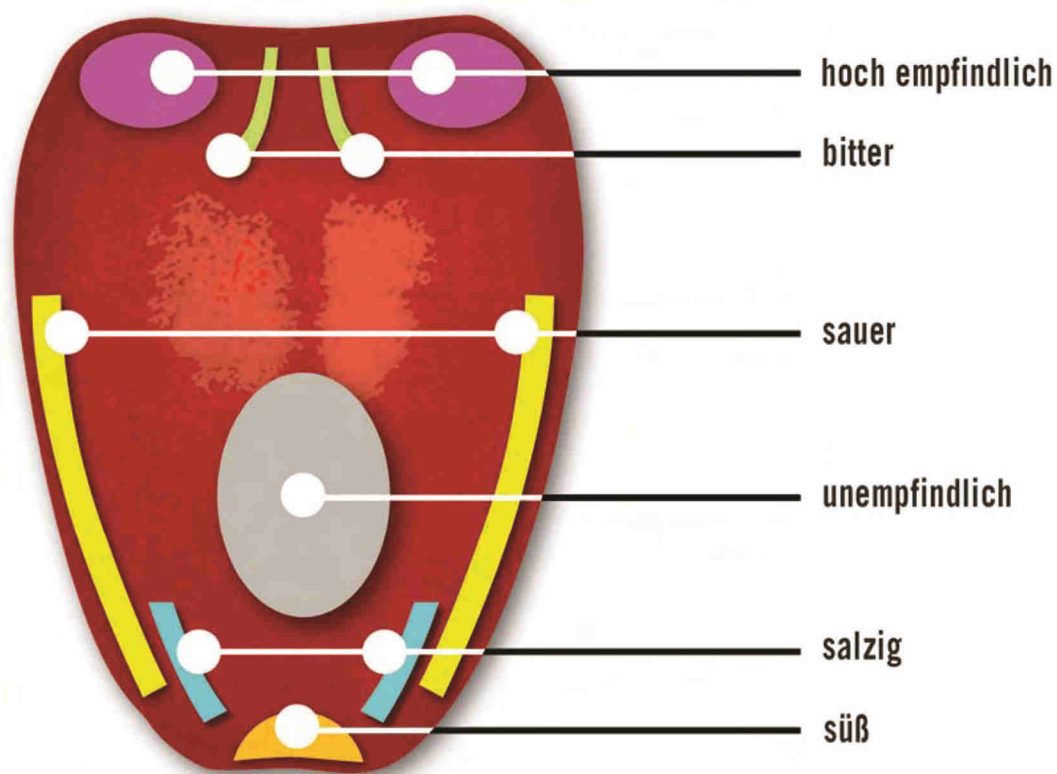
Geruchssinn

Der Wein wird vorerst im stehenden Glas, in ruhendem Zustand berochen; anschließend ein- bis zweimal geschwenkt und wieder gerochen. Dieser Vorgang wird nach einer gewissen Zeit wiederholt. Der Geruchssinn ermüdet nämlich relativ rasch und braucht zwischendurch immer Phasen der Regeneration. Nicht vergessen sollte man das Riechen am geleerten Glas mit seiner großen, benetzten Oberfläche. Sektgläser müssen nicht geschwenkt werden: Die Kohlensäure transportiert die Aromastoffe in die Nase!

Geschmackssinn

Zuständig für unseren **Geschmackssinn** ist unsere Zunge, mit der die fünf Geschmacksqualitäten süß, sauer, salzig, bitter und umami wahrnehmbar sind. Dass die jeweiligen Geschmacksqualitäten nur in bestimmten Bereichen der Zunge wahrgenommen werden, ist nicht ganz richtig. Allerdings sind einige Bereiche empfänglicher für bestimmte Geschmacksrichtungen, ihre genaue Lage ist aber individuell unterschiedlich.

Mit einem einfachen Experiment können Sie sich eine Geschmackskarte der eigenen Zunge anlegen. Nehmen Sie Zuckerlösung für Süße, Zitronensaft oder Weinsäure für Säure, Salzlösung für Salzigkeit und schwarzen Tee für Tannine und bittere Noten. Umami testen Sie mit einer schwachen Lösung Mononatriumglutamat. Ihre Geschmackszonen werden sich von den hier abgebildeten wahrscheinlich nicht sehr unterscheiden.



Geschmackssinn

Ein **Schwellentest** zeigt, ob die Sensibilität für die fünf Geschmacksrichtungen genügend ausgeprägt ist. Fortgeschrittene verdünnen die unten angeführten Lösungen wie in der Klammer angeführt und fügen eine Nullprobe in die Serie ein. In einem Liter destillierten Wasser wird jeweils aufgelöst:

süß

6 (3) g Zucker

sauer

0,6 (0,4) g Zitronen- oder Weinsäure

salzig

0,8 (0,6) g Kochsalz

bitter

4 (2) g kristallines Koffein

So wie im Kochbuch nehme man: ... die Menge Wein in den Mund, die etwa dem Inhalt eines Esslöffels entspricht, kaue sie gut durch und erlaube der Flüssigkeit, sich zu erwärmen - so können sich die flüchtigen Bestandteile entfalten. Etwas Luft einziehen und konzentrieren auf: Geschmack (steht der im Einklang mit dem Geruch?), etwaige Fehler, Säure, Trockenheit, Süße, Alkohol, Körper, Tannin, Kohlensäure und Alter. Das ist etwas viel auf einmal. Richten Sie also Ihre Beobachtungen zuerst auf folgende Parameter: weich oder fest, Säure und Tannin, eventuell Prickeln der Kohlensäure. Anschließend wird ausgespuckt und der Vorgang wiederholt. Diesmal darf ein kleiner Schluck die Kehle runterrinnen, zwecks Beurteilung des Abgangs.

Weinfehler

Weinfehler ist der Sammelbegriff für unerwünschte Geschmacks-, Geruchs- oder optische Eindrücke im Wein. Eine Aufgabe der Sensorik ist es, solche Qualitätsmängel festzustellen und zu beschreiben. Die Ursachen für Weinfehler können bereits in der Vegetationsperiode auftreten, in der Beschaffenheit des Lesejahres zum Zeitpunkt der Ernte liegen oder während der Weinbereitung einschließlich Ausbau, Abfüllung und Lagerung auftreten. Niemand will sie, aber trotzdem treten sie gelegentlich auf. Hier eine kleine Auswahl:

Böckser

Im Zuge der alkoholischen Gärung kann auch Schwefelwasserstoff entstehen, der im Wein gebunden wird. Weine mit intensivem Böckser riechen nach faulen Eiern, verbranntem Gummi oder auch nach gekochtem Kohl.

Essigstich

Diese Weinkrankheit entsteht entweder bereits im Weingarten durch Schädigung der Trauben (Hagel, Wespen) sowie bei einer fehlerhaften Maischegärung oder aber bei Lagerung des Weines in nicht spundvollen Fässern. Ein Wein mit Essigstich erinnert im Geruch an Salatessig und kann bei intensiver Ausprägung sogar stechend wirken. Im Abgang erzeugt er einen kratzigen, sauren, scharfen Geschmack.

Frostgeschmack

Wenn Trauben gefrieren, vor allem bei einer nicht ausreichenden Vollreife, kann es beim Wein zu einem Frostgeschmack kommen. Dieser äußert sich optisch durch eine leicht gelblich bräunende Hochfärbigkeit des Weines, weiters durch einen fremdartigen, grasigen, firnigen Geruch, manchmal auch nach Schwarzbrottrinde sowie durch einen grasigen, etwas süßlichen, eher widerlichen Geschmack.

Geranienton

Dieser eigenwillige, bittere Geruch und Geschmack erinnert an Pelargonien (Geranien). Verursacht wird diese Weinkrankheit durch den Abbau von Sorbinsäure durch Milchsäurebakterien.

Weinfehler

Korkgeschmack

2, 4, 6-Trichloranisol verursacht den bekanntesten und auch häufigsten Weinfehler, den Korkton. Wie es genau zum Eintrag des Trichloranisols in die Rinde der Korkeiche kommt oder nachträglich in das daraus gefertigte Produkt, den Korken, ist noch immer nicht vollständig erforscht. Die häufigsten Ursachen sind wahrscheinlich Bleichmittel in der Korkverarbeitung, aber auch Lagerkartonagen. Daneben kommen Inhaltsstoffe von Holzschutzmitteln beziehungsweise deren Abbauprodukte in Frage. Ebenso können chlorhaltige Reinigungsmittel im Weinkeller mitverantwortlich sein. Im Aussehen ist der Korkgeschmack unauffällig. Er äußert sich durch einen muffigen, modrigen, dumpfen oder abgestandenen Geruch und Geschmack.

Mäuseln

Man erkennt diesen Weinfehler an seinem dumpfen, oxidativen, häufig auch essigstichigen Geruch (Aromen, die an Mäuseurin erinnern) sowie an dem nach dem Schlucken des Weines auftretenden, lang anhaltenden, recht unangenehmen Nachgeschmack am Gaumen, der den Wein zum Trinken ungenießbar macht.

Pferdeschweiß (nach Pferdeschweiß riechend, speckig, animalisch)

Auslöser ist der Hefepilz *Brettanomyces bruxellensis*, der zu einer weinuntypischen animalischen Alterungsnote führen kann. Der Fehlton wird als Stallgeruch, manchmal als Pferdeschweiß, Pferdesattel oder nasser Hund bezeichnet und beschreibt schwächer oder stärker wahrgenommene, komplexe animalische Noten. Die sensorische Wahrnehmung reicht von süßlich scharfen Noten bis hin zu lederartigen, rauchigen, teerähnlichen, säuerlichen oder medizinalen und pharmazieähnlichen Noten.

Schimmelgeschmack/Faulton

Er entsteht durch faules Lesegut oder durch Verwendung von mit Schimmel befallenen Kellergeräten. Dieser Weinfehler ist leicht durch den typischen Schimmel- oder Muffgeruch sowie durch einen widerlich bitteren, muffigen, teils auch brennend-scharfen Geschmack erkennbar.

Weinfehler

Untypische Alterungsnote (UTA)

Der Untypische Alterungston, kurz UTA wird erst seit relativ kurzer Zeit beschrieben. Weißweine zeigen sich stumpf, wie übermäßig gealtert, an Erbrochenes erinnernd. UTA wird auch Mottenkugel- oder Naphthalin- Note genannt. Der Geschmack solcher Weine wird als dumpf und ausdruckslos beschrieben, die Weinfarbe als blass bis wasserhell.

Degustationscheckliste

DEGUSTATIONSHECKLISTE	
Kategorie	Beispiele zur Weinbeschreibung
Klarheit	Optischer Eindruck
Farbtiefe	klar - transparent - matt - trüb
Farbton	blass - mittel - intensiv
weiß:	grüngelb - zitronengelb - strohgelb - goldgelb - bernstein - braun
rosé:	blassrosa - pink - lachsfarben - orange - zwiebelschalfarben
rot:	purpur - rubinrot - granatrot - ziegelrot - gelbbraun (tawny) - braun
Andere Eindrücke	Schlieren, Depot, CO ₂
Reintönigkeit	Geruch
Intensität	sauber - unsauber
Entwicklungsstadium	gering - dezent - mittel - ausgeprägt - aufdringlich
Geruchskomponenten	jugendlich - erste Reifenoten - gereift - überreif - müde - oxidativ
	siehe Beschreibung der Geruchs- und Geschmackskomponenten
Süßegrad	Geschmack
für Schaumweine:	trocken - halbtrocken - halbsüß - süß - üppig süß
	brut nature - extra brut - brut - extra trocken - trocken - halbtrocken - mild
Säure	niedrig - mild - mittel - markant - rassig - spitz - aggressiv
Tannin	wenig - dezent - mittel - fest - gerbstoffreich - adstringierend
Alkohol	leicht - mittel - kraftvoll - brandig (Angabe zusätzlich in % vol.)
Körper	dünn - schlank - mittelgewichtig - kraftvoll
Geschmacksintensität	gering - dezent - mittel - ausgeprägt - aufdringlich
Geschmackskomponenten	siehe Beschreibung der Geruchs- und Geschmackskomponenten
Abgang	kurz - mittel - lang

Degustationscheckliste

Beschreibung der Geruchs- und Geschmackskomponenten	
	beschreibende Worte (Beispiele):
fruchtig/blumig	
floral	Akazie, Geißblatt, Kamille, Holunderblüte, Geranie, Blüte, Rose, Veilchen
grüne Frucht	Apfel (rot, grün), Stachelbeere, Birne, Quitte, Traube
Zitrusfrucht	Grapefruit, Zitrone, Limone, Zitruschalen (Orange, Zitrone)
Steinobst	Pfirsich, Marille, Nektarine
tropische Frucht	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
rote Frucht	rote Johannisbeere, Preiselbeere, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, Pflaume
dunkle Frucht	schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche
getrocknete Frucht	Feige, Dörripflaume, Rosine, Sultanine, Kirschwasser, marmeladig, gekocht, gebacken, kompottig
würzig/pflanzlich	
unreif	grüner Paprika, Gras, weißer Pfeffer, blättrig, Tomate, Kartoffel
krautig	Gras, Spargel, blättrig, Pyrazine
Kräuter	Eukalyptus, Minze, medizinisch, Lavendel, Fenchel, Dill
Gemüse	Kohl, Erbsen, Bohnen, Oliven (schwarz, grün)
süßes Gewürz	Zimt, Gewürznelke, Lakritze, Muskatnuss, Vanille
scharfes Gewürz	Pfeffer (schwarz, weiß), Ingwer, Wacholder
andere	
Autolysearomen	Hefe, Biskuit, Brot, Toast, Gebäck, Brioche, Hefesatz
Milchprodukte	Butter, Käse, Sahne, Joghurt
Eiche	Vanille, Butterbonbon, Toast, Zedern, angekohltes Holz, Rauch, bitter, harzig
Kerne	Mandel, Marzipan, Kokosnuss, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee
weitere	steinig/stahlig, erdig, Waldboden, nasse Blätter, Heu, Pilz, nasse Wolle, Petrol, Kerosin, Gummi, Teer, Rauch, Tabak, animalisch, ledrig, etc.

Weinansprache

abbeeren (entrappen, rebeln)

Das Trennen der Beeren von den Stielen

abfallend

kurz im Abgang

Abgang

mehr oder weniger nachhaltige Empfindung, die der Wein nach dem Schlucken hinterlässt

abgebaut

der Wein hat seinen Höhepunkt bereits überschritten, beginnt zu altern

Abstich

Trennung des Vorlaufweins vom Trub nach der Gärung. Auch „abziehen“ genannt.

adstringierend

zusammenziehend; Geschmacksempfindung aufgrund hohen Gerbstoffgehalts

ausgeglichen

harmonischer Wein

Ausstich

Selektion des besten Fasses im Keller durch den Kellermeister

blank

klarer Wein ohne Trubstoffe

Bodengeschmack

Erdgeschmack - oft typisch für bestimmte Lagen

brandig

Der Alkohol tritt im Geschmack stark hervor, oft bei stark aufgebesserten, dünnen, extraktarmen Weinen

Charakter

bestimmte Art eines Weines - abhängig von Sorte, Lage, Klima und Ausbau

Depot

Ablagerung fester Stoffe in der Flasche, Bodensatz

dezent

fein, zart

dicht

Attribut für einen Wein mit einer hohen Konzentration von Geruchs- und Geschmacksstoffen

Weinansprache

drüber

Der Wein hat den Höhepunkt seiner Entwicklung bereits überschritten und beginnt abzubauen

duftig

elegant, leicht Blume

dumpf

unreiner Geschmack (z.B. nach Schimmel, ungelüftetem Keller)

dünn

körperarmer Wein mit wenig Extrakt und Alkohol

eckig

die einzelnen Geschmacksstoffe treten in ungleicher Intensität hervor, der Wein ist unharmonisch

Edelfäule

Botrytis cinerea, ein grauschimmeliger Edelfäulepilz, durchlöchert die Beerenhaut; dadurch verdunstet das in den reifen Trauben enthaltene Wasser, Zucker und Extraktstoffe konzentrieren sich in den geschrumpften Beeren; entwickelt sich in trockenem, ebenso wie in feuchtem Klima

elegant

harmonischer Wein

entwickelt

reifer Wein

Essigstich

nach Essig riechend (flüchtige Säure)

fehlerhaft

Weine mit nachteiligen Veränderungen, meist chemischer Natur oder durch Aufnahme weinfremder Stoffe

feurig

Weine mit gut integriertem, höherem Alkoholgehalt; der Alkohol kommt zwar stärker, aber nicht brandig zum Ausdruck

Filterschock

durch Filtration hervorgerufene Geschmackseinbußen des Weins

Weinansprache

Firn

im positiven Sinn eine Bezeichnung für einen typischen Alterston, im negativen Sinn Schwefelsäurefirn: ein harter, saurer Geschmack, der die Zähne stumpf macht. Ursache ist der Weinausbau in Fässern, die jahrelang leergestanden sind

flüchtige Säure

siehe Essigstich

frisch

rescher oder spritziger, meist junger Wein mit einem angemessenen lebhaften Anteil von Säure

Frostgeschmack

Weinfehler, von gefrorenen, unreifen Trauben herrührend

Fülle

körperreicher, vollmundiger Wein

gebrochen

der Wein ist fehlerhaft/trüb; weißer, schwarzer, brauner Bruch

gedeckt

sehr dunkle Farbe beim Rotwein

gehaltvoll

körperreicher, voller Wein

Gelärgeschmack

Hefegeschmack

gerbstoffreich

herber Wein

g'schmackig

fruchtiger, aromatischer Wein

Grasgeschmack (greaneln, grüneln)

Geschmack nach grünen Pflanzen; tritt bei Weinen aus unreifen Trauben auf und wenn zu stark gepresst wurde

Grünlese

Ertragsreduktion, bei der schwach oder schlecht ausgebildete Reben während sie noch „grün“ sind vom Rebstock entfernt werden

Weinansprache

harmonisch

die Bestandteile des Weines (Säure, Alkohol, Fruchttiefe, ...) stehen im richtigen Verhältnis zueinander

hart

Wein mit hoher, unharmonischer Säure

herb

zusammenziehender Geschmack, höherer Gerbstoffgehalt

Heuriger

zu Martini (11. November) wird die neue Weinernte zum Heurigen (Jungwein) und bleibt Heuriger bis nächstes Jahr zu Martini

hinten nach

Geschmackswahrnehmung hinten am Gaumen, z.B. der Wein hält an, er hat Körper/Schwanz/Schweif

Jungfernewein

erster Ertrag eines neu ausgepflanzten Weingartens

kernig

körperreicher Wein mit entsprechender Säure

Körper

extraktreich, voll

körperarm

dünn, leicht

kurz

der Wein bleibt nicht lange haften, er hat keinen Schweif

lebendig

spritzig, frisch

leer

dünn, leicht, ohne Geschmack

Maischegärung

Während des Gärvorgangs bleiben die festen Bestandteile des Lesegutes im Gärbehälter

mild

säurearm

mollig

voller, runder Wein

Weinansprache

moussierend

stark kohlenensäurehaltig

Neuerl

Holzgeschmack von neuen Fässern, bei Barriqueweinen erwünscht

pappig

kann bei zu stark entsäuerten Weinen auftreten

prickelnd

CO₂-haltiger Wein, der spürbar auf der Zunge prickelt

rau

herber Wein

reduktiver Ausbau

Ausbau des Weines möglichst ohne jeglichen Sauerstoffkontakt

reintönig

Weine ohne negativen Nebengeschmack

reißt ab

ist kurz, nicht anhaltend im Geschmack

resch

säurereicher, trockener Wein

Rückgrat

der Wein hat Körper, ist voll und hat genügend Säure/Tannin/Extrakt

rund

voller, harmonischer Wein

sauer

Weine mit unangenehm hoher Säure

scharf

Weine mit hohem Kohlensäuregehalt

Schleier

leichte Trübung im Wein

Schlieren

bogenförmig am Weinglas haftender Wein

schmalzig

runder, voller, fatter Wein

Schweif

der Wein hat Substanz, hält lange an

Weinansprache

schwer

alkoholreicher Wein mit hohem Extrakt

steckengeblieben

Weine, die nicht vollkommen vergoren haben und somit einen Zuckerrest aufweisen

stumpf

eigenartig pelziger Geschmack, meist bei gerbstoffreichen oder überschwefelten Weinen

Sturm

Bezeichnung für einen in Gärung befindlichen Most, der stark mit Kohlensäure angereichert ist

süffig

harmonischer Wein, der immer wieder zum Trinken animiert

Toasting

Fasseinbrand, insbesondere bei Barriquefässern, der dem Jungwein zusätzliche Aromen gibt

trocken

ohne Restsüße

Trub

die nach der Gärung am Fassboden abgesetzten festen Bestandteile (Hefe, Eiweiß, Farbstoffe, Fruchtfleischteile, Weinstein)

verschlossen

Geschmacksnuancen nicht zeigend; häufig bei unentwickelten Weinen sowie nach Abfüllung oder Transport

verschneiden

Mischung verschiedener Weine, bei guten Weinen zur weiteren Qualitätssteigerung vorgenommen

vorklären

Abziehen des klaren Mostes vom sedimentierten Trub zwischen Pressung und Gärung

weich

säurearme Weine

Weinstein

Ansammlung von Weinkristallen in Flaschen oder Fässern

Weinansprache

zerschlagen

kurz nach der Flaschenfüllung präsentiert sich der Wein zerschlagen/geschockt

„Zuckerhütl“

leichter, angenehm empfundener Zuckerrest im Wein

Weinbeurteilung

Der olympische Gedanke hat auch vor dem Wein nicht halt gemacht. Wein wird mit Punkten, Sternen, Trauben, Gläsern und anderen Symbolen bewertet.

20-Punkte-System

Die Punktevergabe erfolgt nach folgenden Gesichtspunkten:

Farbe.....0 - 2 Pkt.
 Klarheit0 - 2 Pkt.
 Geruch0 - 4 Pkt.
 Geschmack0 - 7 Pkt.
 Gesamteindruck0 - 5 Pkt.

annehmbar bis
 durchschnittlich..... 10 - 12,9 Pkt.
 gut 13 - 14,9 Pkt.
 sehr gut 15 - 16,9 Pkt.
 ausgezeichnet..... 17 - 18,9 Pkt.
 groß..... 19 - 20 Pkt.

100-Punkte-Skala

Der Basiswert der Weinbewertung gemäß der Parker-Punkte ist 50 Punkte und ist somit die niedrigst mögliche Bewertung. Zum Basiswert wird ein Wert von max. 5 Punkten für das Aussehen des Weins, max. 15 Punkte für den Geruch, max. 20 Punkte für den Geschmack und weitere 10 Punkte für den Gesamteindruck vergeben.

unacceptable50 - 59 Pkt.
 below average60 - 69 Pkt.
 average70 - 79 Pkt.
 barely above average
 to very good80 - 89 Pkt.
 outstanding.....90 - 95 Pkt.
 extraordinary 96 - 100 Pkt.

Falstaff

zufriedenstellend bis gut...80 - 84 Pkt.
 gut bis sehr gut85 - 90 Pkt.
 ausgezeichnet.....90 - 94 Pkt.
 Weltklasse95 - 99 Pkt.
 nicht zu übertreffen 100 Pkt.

Sternchen-Schema

Das Sternchen-Schema wird unter anderem vom Decanter Magazine (führendes britisches Weinmagazin) verwendet.

acceptable*
 quite good.....**
 recommended***
 highly recommended.....****
 Decanter award.....*****

5-Punkte-System

Verwendet wird dieses System unter anderem von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) bei der Bundeswein-Prämierung für Wein und Sekt.

stark fehlerhaft.....0
 fehlerhaft.....1
 befriedigend.....2
 gut.....3
 sehr gut4
 ausgezeichnet5

SÜDTIROL



Historische Entwicklung

Erste „Winzer“ vor 3000 Jahren

Funde von Rebmessern und Schöpfkellen aus dem 5. Jh. v. Chr. sind der Beweis dafür: Südtirols Weinkultur gehört zu den ältesten in Europa. Als die Römer 15 v. Chr. in das heutige Südtirol eindringen, staunten sie nicht schlecht. Das hier heimische Volk der Räter füllte seinen Wein bereits in Holzfässern ab, während man sich am Hofe von Kaiser Augustus noch mit ledernen Schläuchen und Amphoren behalf. Auch die typische Erziehungsform, die Pergel wird von den Römern übernommen. Diese eignet sich für heiße Lagen, da eine bessere Beschattung garantiert werden kann. Die Weinkultur der Räter ist wahrscheinlich von den antiken Illyrern beeinflusst worden. Darauf lassen Worte schließen, wie „Praschleit“ für Maische. Auch der Ausbau des Claudia-Augustus-Weges, der ersten alpinen Verbindung, verhalf dem Südtiroler Weinbau. Pilger und Händler brachten auf diesem Wege neue Weinbaukenntnisse und oft auch neue Rebstöcke mit.

Blütezeit im Mittelalter

Ab dem 8. Jh. erwarben bayrische und schwäbische Klöster Weingüter – allen voran das Bistum Freising – im klimatisch bevorzugten Südtirol, um ihren Weinbedarf zu decken. Im 13. Jh. waren „Pötzner“ und „Traminer“ die ersten Weine, die nach ihrer Südtiroler Herkunft benannt wurden. Zu dieser Zeit wurde der Südtiroler Wein auch Motiv für Künstler und Dichter, etwa in einem Fresko im Brixner Dom oder in einem Gedicht von Oswald von Wolkenstein, in welchem er dem Traminer ein Denkmal setzte:

„...und euer Wein ein Schlehentrank,
der rauet mir die Kehle krank, dass sich verirrt mein hells Gesank,
dick gen Tramin steht mein Gedank.“

1525 erwähnt Michael Gaismair, der Anführer der Bauernrevolte erstmals die Rebsorte Lagrein. Besonders gefördert wurde Südtirols Weinbau unter der Habsburger Monarchie durch Erzherzog Johann von Österreich. Riesling und Burgunder-Sorten zogen in die heimischen Weingärten ein. Südtirol war zu der Zeit der größte Rotwein-Lieferant Österreichs. Die ab Mitte des 19. Jh. einsetzende Schädlingsplage stellte die Europäische und Südtiroler Weinwirtschaft auf eine harte Probe. In diese Zeit fällt die Gründung der ersten Kellereigenossenschaft in Andrian (1893). Von der Lehr- und Versuchsanstalt

Historische Entwicklung

für Obst- und Weinbau in Klosterneuburg wurde 1873 eine Außenstelle für Süd- und Welschtirol in San Michele gegründet um den wissenschaftlichen Herausforderungen eines modernen Weinbaus zu begegnen.

1880 fand der Bozner Comini-Sonnenberg heraus, dass Schwefelstaub ein wirksames Mittel gegen Mehltau sei. 1910 erreicht der Weinbau in Südtirol mit 10 000 Hektar seine größte Ausdehnung. Als Südtirol 1919 zu Italien kam, verlor es seine angestammten Absatzmärkte nördlich der Alpen. Städte- und Obstbau bewirken, dass die Rebfläche sich bis heute halbiert hat.

Großer Aufschwung vor 30 Jahren

Seit 1980 erlebt der Südtiroler Weinbau einen nachhaltigen Aufschwung. Der Ausbau der Weine nach Lagen, die drastische Reduktion der Erträge und die Einführung moderner Techniken und Methoden sorgten für einen beachtlichen Qualitätsschub. Wurde in den Jahrzehnten zuvor der Wein vor allem offen verkauft, so setzte sich jetzt die Flaschenabfüllung durch.

Heute stehen 98,8 Prozent der gesamten Südtiroler Weinfläche unter DOC-Schutz. Damit liegt Südtirol italienweit an einsamer Spitze.

Dank der Symbiose aus alpinem Charakter und mediterranem Charme sind Südtirols Weine heute so beliebt wie nie zuvor.

IM ZEITRAFFER:

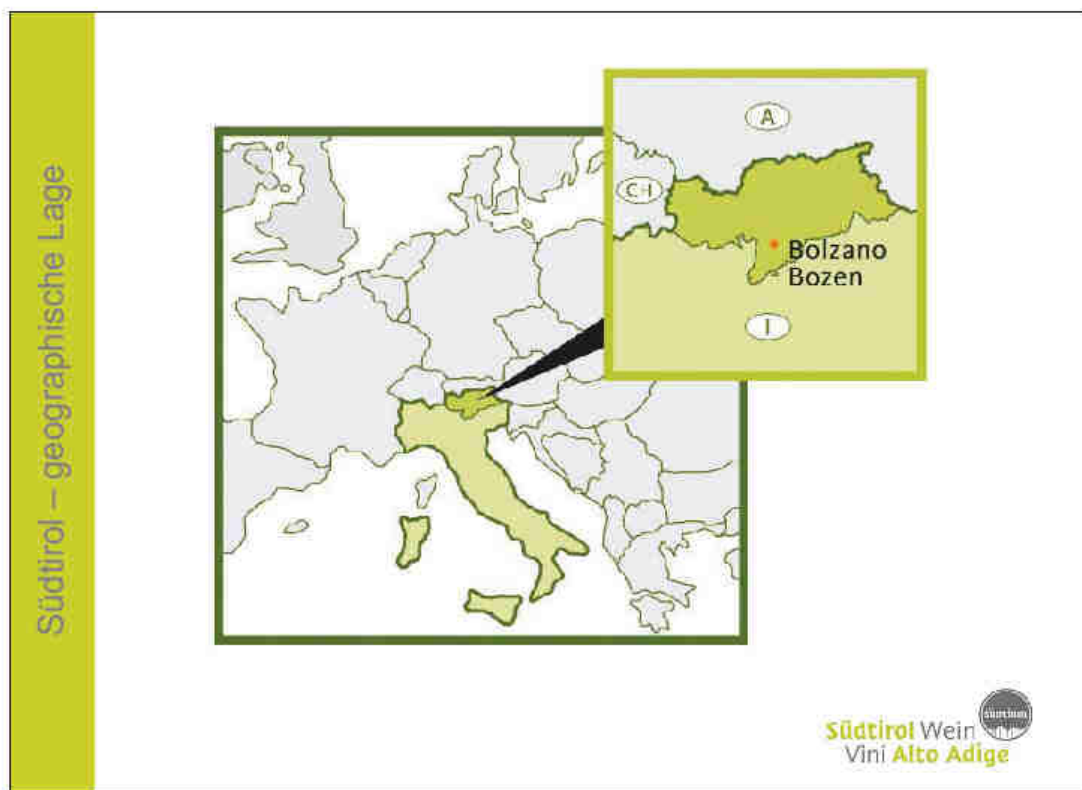
500 v. Chr.	Archäologische Funde belegen, dass schon zu jener Zeit Weinbau betrieben wurde.
1893	Die erste Kellereigenossenschaft wird in Andrian gegründet.
1896	Erste „Bozner Weinkost“ – die Veranstaltung ist auch heute noch eine wichtige Bühne für den Südtiroler Wein.
1910	Mit 10.000 Hektar erreicht der Weinbau in Südtirol seine größte Ausdehnung (heute knapp 5.300 Hektar).
1963	Ein neues Weingesetz, das die Produktion der Weine mit Ursprungsbezeichnung regelt, trägt zur Renaissance im Südtiroler Weinbau bei.
1970	Anerkennung der Ursprungsbezeichnung „Kalterer See“.
1975	Anerkennung der Ursprungsbezeichnung „Südtiroler“.
2007	Gründung „Konsortium Südtiroler Wein“
2010	Verabschiedung des neuen italienischen Weingesetzes.

Statistik

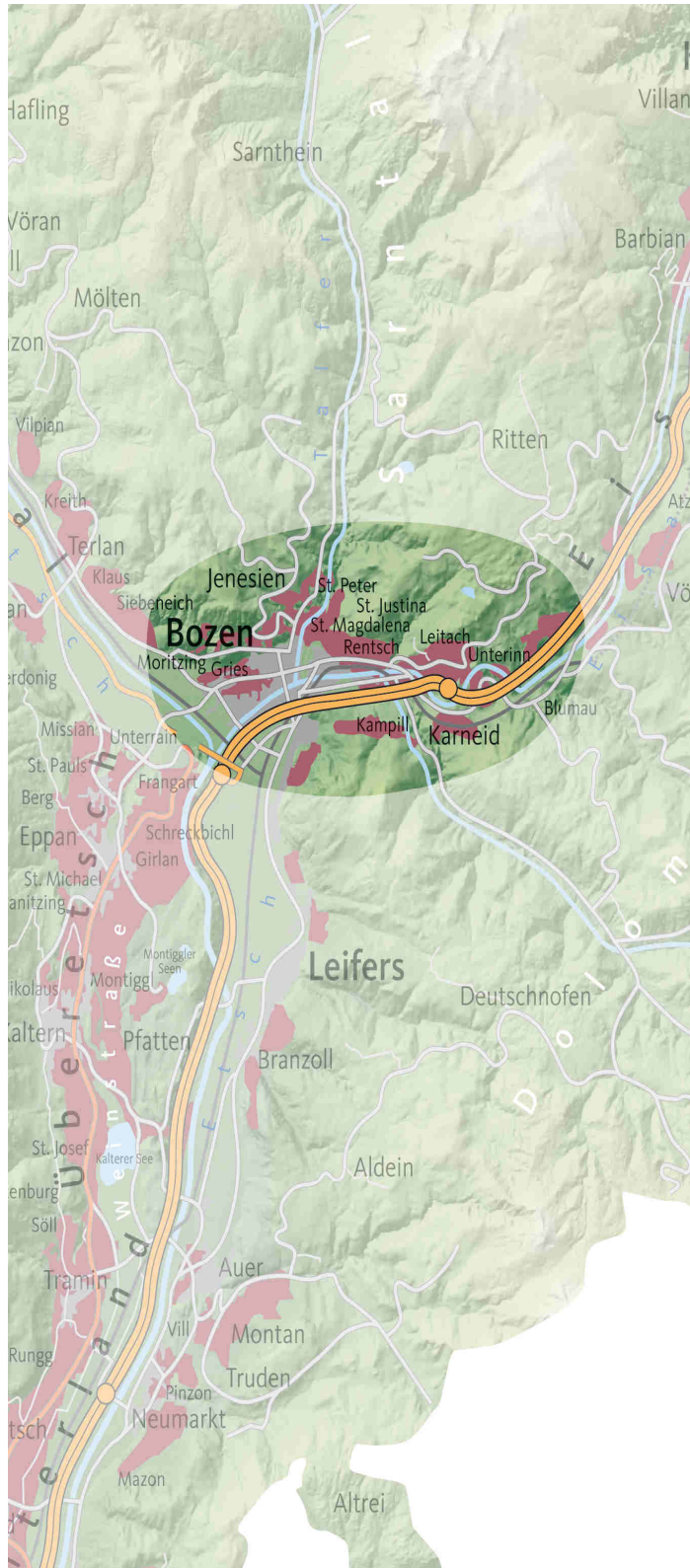
Gesamtfläche	ca. 5 400 ha
Anzahl der Weinbauern	ca. 5 000
durchschnittliche Ernte	ca. 350 000 hl

Rebfläche nach Weinbauzonen

Unterland	1889 ha
Überetsch	1693 ha
Bozen	704 ha
Etschtal	262 ha
Meran	386 ha
Eisacktal	391 ha
Vinschgau	73 ha



Bozen - fruchtbar heißer Talkessel



Südtirols Hauptstadt liegt inmitten eines breiten sonnenverwöhnten Talkessels mit fast mediterranem Klima. Gleich zwei der prestige-trächtigsten, autochtonen Weine reifen hier: der St. Magdalener sowie der Lagrein. Seine besten Lagen befinden sich im Stadtteil GRIES. Die gut durchlüfteten Schotterböden im Schwemmgebiet der Talfer eignen sich bestens für den sonnenverwöhnten Lagrein. Die spritzig-süffige Roséversion wird Kretzer genannt.

Der St. Magdalener gedeiht in Höhenlagen von 250-900 Metern. Die Zusatzbezeichnung „Classico“ oder „Klassisch“ dürfen neben den Lagen in St. Magdalena auch jene von St. Justina, Rentsch, Laitach und St. Peter tragen.

Weinbaufläche: 704 ha

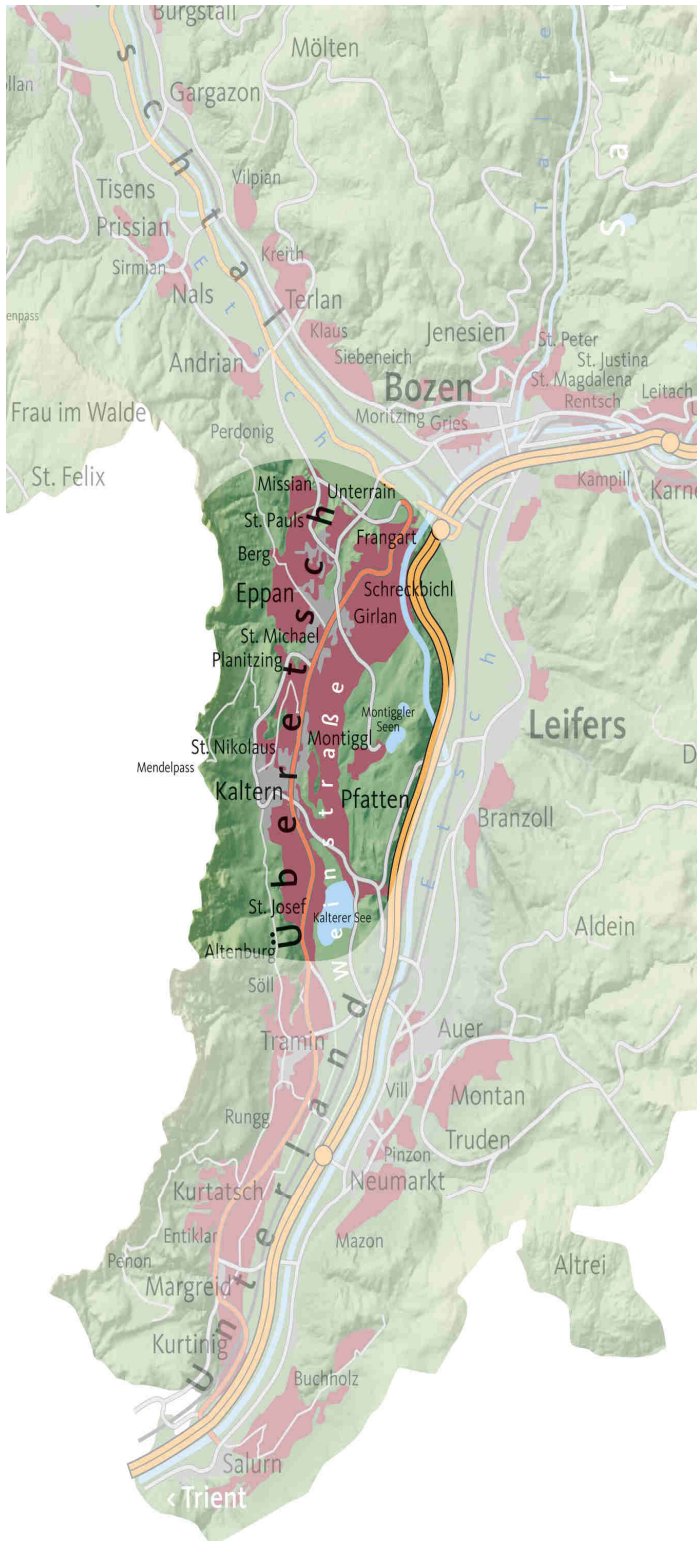
Lagen: 250 – 900 m ü.d.M

Böden: vorwiegend Porphyry, Schotterböden in Hanglagen, Schwemmland-böden im Tal

Produktion: 36 % Weiß-, 64 % Rotwein

Wichtigste Sorten: Vernatsch, Gewürztraminer, Lagrein, Weißburgunder

Überetsch – Wein-Idylle zwischen Burgen



Das Herz der Weinregion Südtirol: der Kalterer See mit seinen sanften Weinbergen und stolzen Schlössern. In dieser fruchtbaren Gegend liegen die beiden größten Weinbau-Gemeinden Südtirols: Eppan und Kaltern, die auf eine lange Vernatsch-Tradition zurück blicken können. In den Tallagen reifen gut strukturierter Merlot und Cabernet, in den höheren Lagen werden Weißburgunder, Sauvignon Gewürztraminer und Blauburgunder angebaut.

Weinbaufläche: 1693 ha

Lagen: 300 – 700 m ü.d.M.

Böden: Kalk- und
Porphyrgestein, saure
Moränenböden bei Girsan

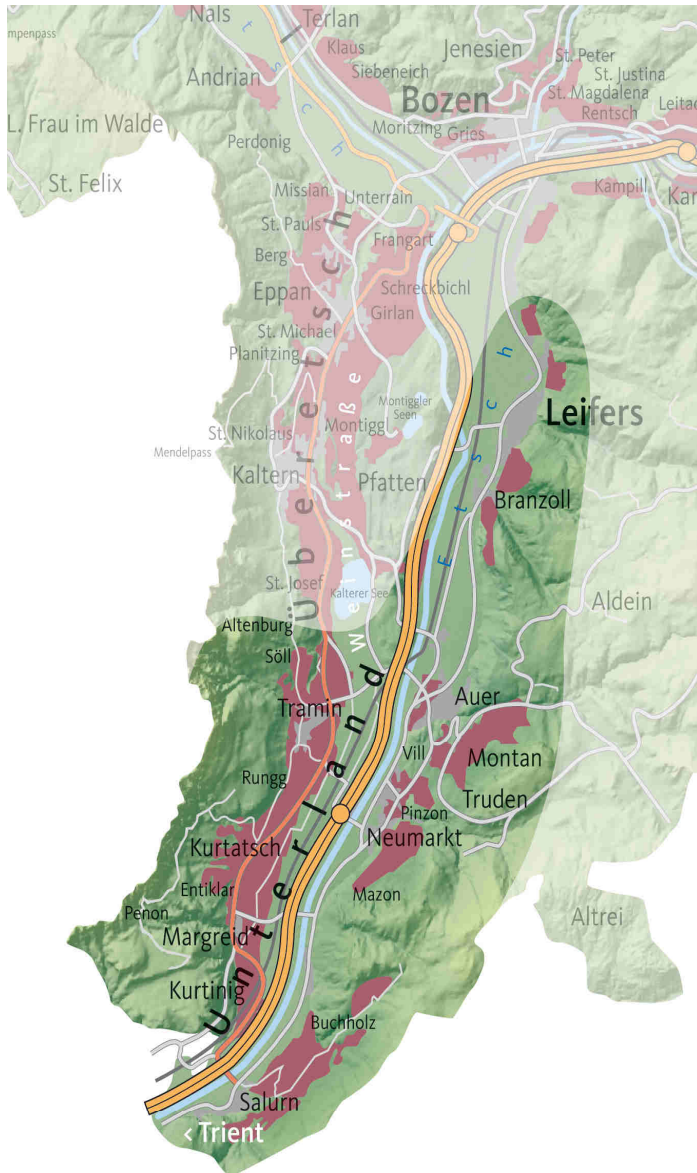
Produktion: 61 % Weiß, 39 %
Rotwein

Wichtigste Sorten:

Vernatsch, Weißburgunder,
Chardonnay, Sauvignon,
Gewürztraminer

Nur „Kalterer See“ aus den
neun Gemeinden Kaltern,
Eppan, Tramin, Kurtatsch,
Neumarkt, Montan, Auer,
Pfatten und Branzoll darf die
Zusatzbezeichnung „Klassisch“
und „Südtirol“ tragen.

Unterland - Gewürztraminer unter Zypressen



Das südlichste Anbaugebiet Südtirols ist nicht nur das größte, sondern auch das wärmste. Der milde Einfluss aus dem Süden lässt hier auch spät reifende Sorten wie etwa den Cabernet Sauvignon vollmundige und ausgewogene Weine ergeben. Die Dörfer Mazzon und Montan gelten als Hochburgen des Blauburgunders. Und in Tramin erlebt der von hier stammende Gewürztraminer einen Aufschwung, der international begeistert.

Weinbaufläche: 1889 ha

Lagen: 200 – 1000 m ü.d.M.

Böden: Kalk- und

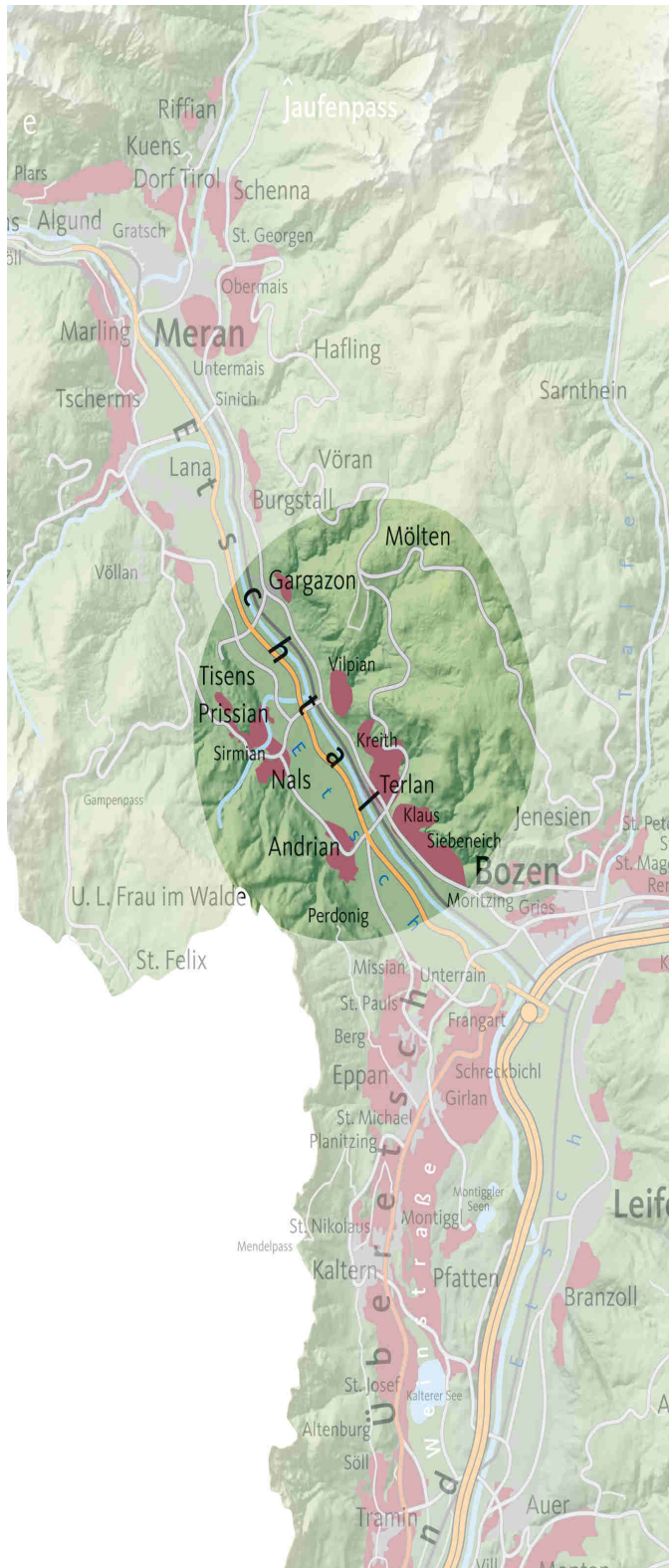
Dolomitgestein, vermengt mit lehmigem Schutt von Tramin bis Kurtatsch; ganz im Süden

sandhaltiger Mergel

Produktion: 66 % Weiß-, 34 % Rotwein

Wichtigste Sorten: Pinot Grigio, Chardonnay, Vernatsch, Gewürztraminer, Blauburgunder

Etschtal - Terroir für langlebige Weißweine



Rund um die Weinhochburgen Terlan, Nals und Andrian prägen die auffallend roten Porphy-Verwitterungsböden das Landschaftsbild. In diesen trockenen Böden müssen die Reben tiefe Wurzeln bilden, um genügend Wasser zu bekommen. Das ist auch der Grund, warum hier besonders langlebige Südtiroler Weißweine gedeihen: betont mineralisch, gut strukturiert und finessereich wie z.B. Weißburgunder und Sauvignon.

Bekannt ist der Terlaner: eine Cuvée aus mindestens 50 % Weißburgunder und Chardonnay. Bei den Rotweinen steht Vernatsch an erster Stelle.

Die Zusatzbezeichnung „Klassisch“ gilt für Weine aus Terlan, Nals und Andrian.

Weinbaufläche: 262 ha

Lagen: 250 – 900 m. ü.d.M.

Böden:

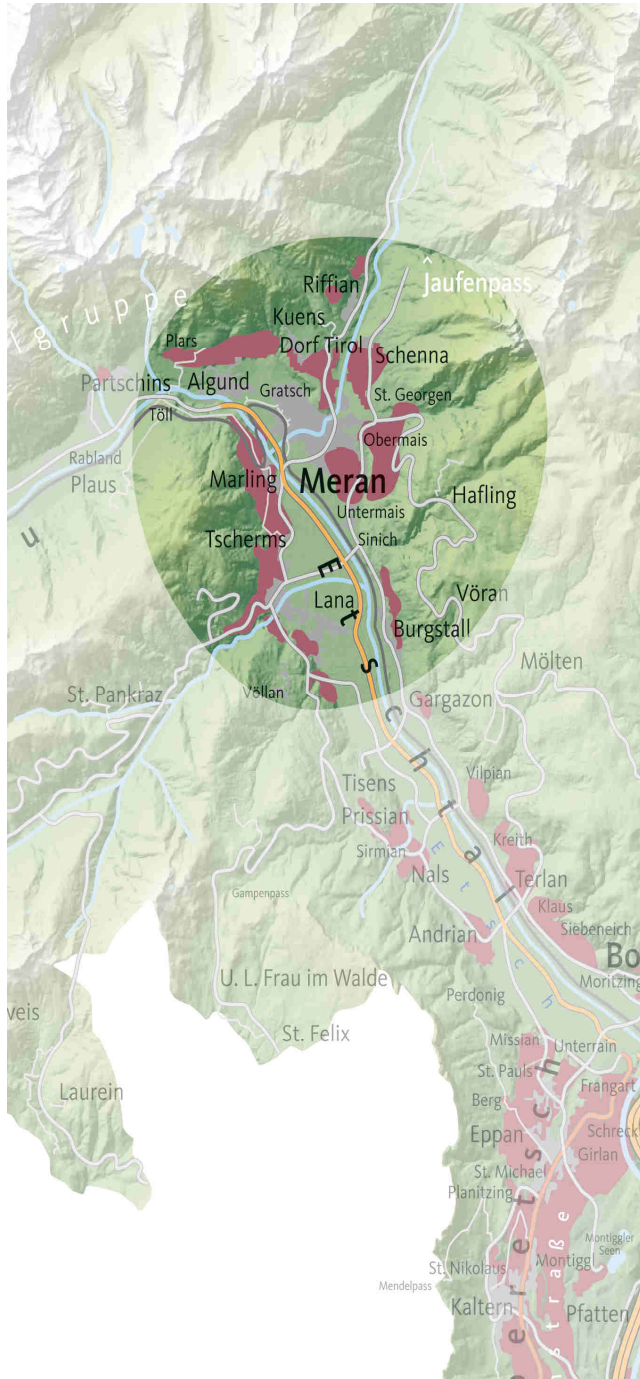
Rötliche Porphyrunterlage, wasserdurchlässiger Kalkstein in Nals und Andrian

Produktion:

70 % Weiß-, 30 % Rotwein

Wichtigste Sorten: Sauvignon, Weißburgunder, Vernatsch, Lagrein

Meran - Noble Kur- und Weinlandschaft



Die Kurstadt Meran hat sich auch als Weinbaugebiet einen Namen gemacht.

Das überaus milde, ausgeglichene Klima und die sandigen Böden ergeben perfekte Bedingungen für den Rebbau. Die DOC-Bezeichnung gilt für alle Vernatsch-Weine, welche im Umkreis der Stadt reifen. Aber auch Blauburgunder und Merlot fühlen sich im Meraner Terroir sehr wohl. Letzterer gedeiht in tiefen Lagen um 300 Meter. Sie überzeugen mit präsender Säure und Bekömmlichkeit.

Weinbaufläche: 386 ha

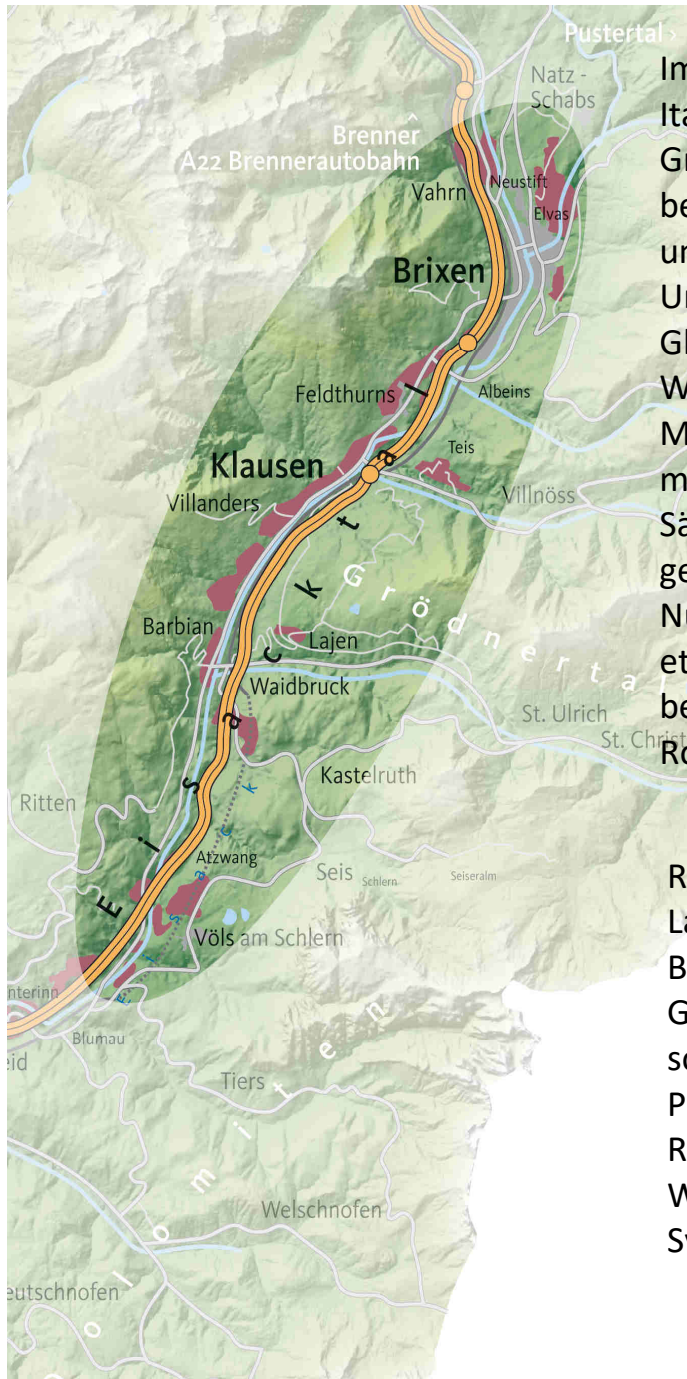
Lagen: 300 – 800 m ü.d.M

Böden: poröse Verwitterungsböden, hoher Kiesanteil an den Hängen, sandig in der Talsohle

Produktion: 44 % Weiß- und 56% Rotwein

Wichtigste Sorten: Vernatsch, Blauburgunder, Weißburgunder, Sauvignon

Eisacktal - Alpiner Weinbau



Im nördlichsten Anbaugebiet Italiens, wo der Weinbau an seine Grenzen stößt, sind die Ergebnisse besonders exquisit – rassig, kräftig und subtil zugleich. Die Urgesteinsböden aus Quarz und Glimmer bringen hervorragende Weißweine hervor. Aus Sylvaner und Müller-Thurgau entstehen mineralische Weine mit anregendem Säurespiel. Auch Kerner und Riesling gelten als aufstrebende Rebsorten. Nur in den wärmsten Lagen wird auch etwas Rotwein angebaut. In Laitach bei Klausen wächst der einzige Rotwein des Eisacktales.

Rebfläche: 391 ha

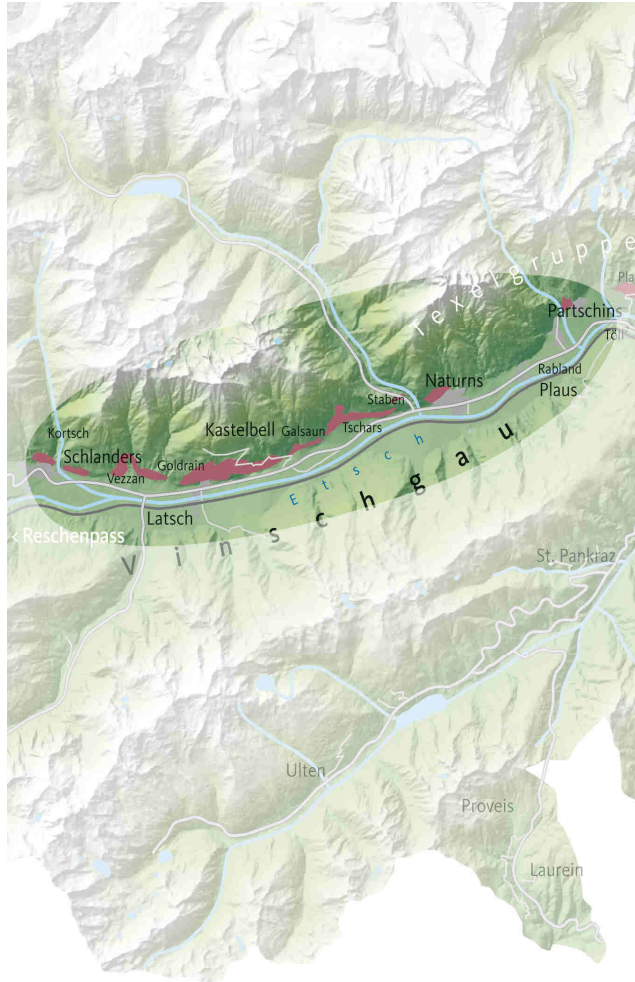
Lagen: 400 – 800 Meter

Böden: verwitterter Glimmerschiefer oder Quarzphyllit, sowie sandige Schotterböden

Produktion: 87% Weißwein und 13% Rotwein

Wichtigste Sorten: Müller-Thurgau, Sylvaner, Kerner, Gewürztraminer

Vinschgau - Weinboom im Apfel-Hochland



Der Vinschgau ist eines der trockensten Alpentäler, hier fällt nur halb so viel Regen wie im Unterland. Seit 1995 hat der Vinschgau DOC-Status erlangt und erlebt zurzeit einen Aufschwung als Weinland. Auf kargem, sandigem Boden und mit kühlem Klima gesegnet, werden filigrane Weine produziert. Neben Riesling und Weißburgunder, ist auch der Blauburgunder „en vogue“.

Weinbaufläche: 73 ha

Lagen: 500 – 800 Meter

Böden: verwitterter Schiefer und Gneis, karg und sandig

Produktion: 45 % Weißwein, 55 % Rotwein

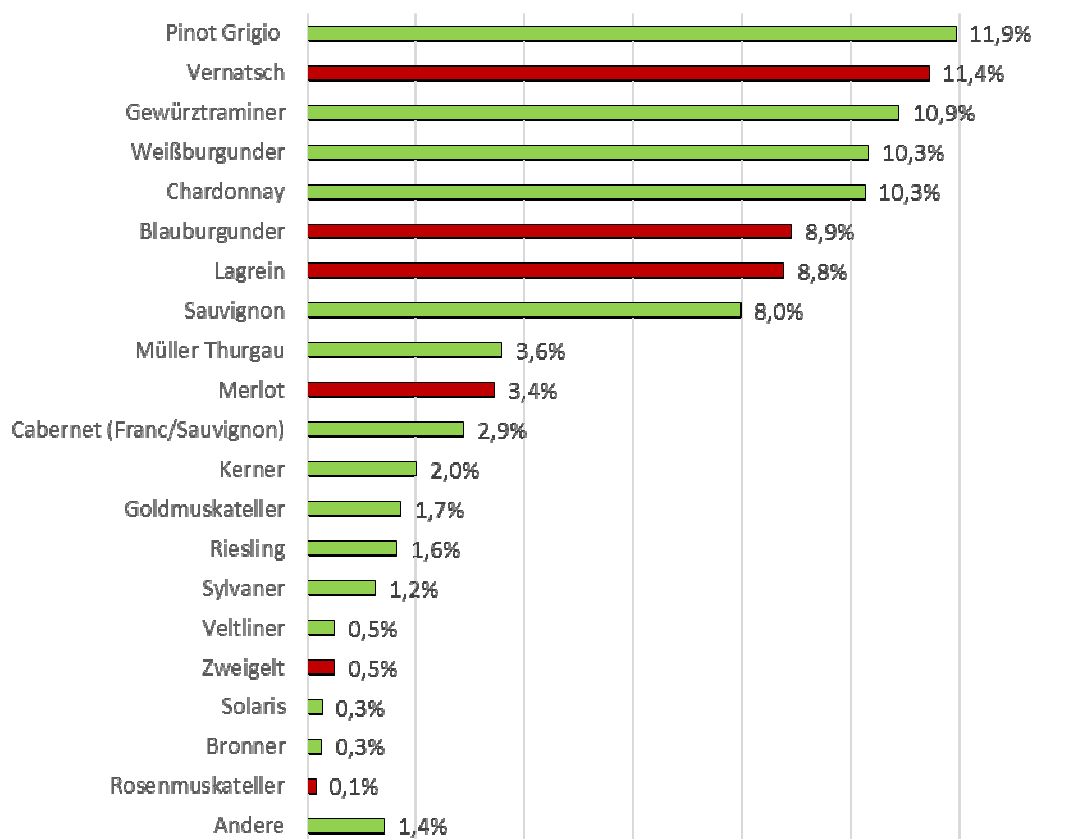
Wichtigste Sorten: Riesling, Weißburgunder, Blauburgunder, Vernatsch

GESETZE



Rebsorten

Südtiroler Qualitätsweine werden fast immer aus einer einzigen der zugelassenen Rebsorten erzeugt. Das vielseitige Terroir erlaubt den Anbau von rund 20 verschiedenen Rebsorten. Daraus keltern Südtirols Winzer eine Produktvielfalt, welche einzigartig für so ein kleines Weinbaugebiet ist. In den Weinbergen stehen mehr als 60 % weiße Rebsorten. Die Tendenz ist steigend. Als autochtone, also als wahrscheinlich aus Südtirol stammende Rebsorten gelten: Vernatsch, Lagrein und Gewürztraminer.



Weißweinsorten:

Ruländer oder Pinot Grigio

Er stammt aus der großen Burgunderfamilie und erbringt vollmundige, extraktreiche Weißweine. Sein Bukett ist blumig und duftet oft nach Lindenblüten. Im Alter oder bei hoher Reife entwickelt er Noten von Nüssen und Honig. Je nach Anbaugebiet entwickelt er unterschiedliche Charakteristiken. Das Spektrum reicht von feingliedrigen Vertretern aus dem Vinschgau über eher mineralische Weine im Etschtal bis zu feurig-stoffigen Gewächsen um Bozen und im Überetsch.

Stark verbreitet ist er im Unterland, Überetsch, um Meran und Bozen, im Etschtal, sowie etwas im Vinschgau und Eisacktal.

Anbaufläche: 627 ha

Bevorzugter Standort: Schwemm- und Schotterböden

DOC-Bezeichnungen: Südtiroler Ruländer, Südtirol Eisacktaler Ruländer, Südtirol Terlaner Ruländer, Südtirol Vinschgau Ruländer.

Gewürztraminer

Er zählt mittlerweile zu den gefragtesten Weinen Südtirols. Speziell am italienischen Markt ist er sehr beliebt. Als „Traminer“ war er bereits im 13.Jh. im ganzen deutschsprachigen Raum ein Begriff.

Er ist ein aromatischer, körperreicher, üppiger Weißwein mit würzigem Aroma, Anklängen von Rosenblättern, Nelken, exotischen Früchten und Litschis.

Anbaufläche: 573 ha

Anbaugebiet: vorwiegend im Unterland, aber auch in anderen Weinbauzonen Südtirols

Bevorzugter Standort: kalkreiche, lehmige Böden

DOC-Bezeichnungen: Südtiroler Gewürztraminer, Südtirol Eisacktaler Gewürztraminer, Südtirol Vinschgau Gewürztraminer

Chardonnay

Er erlebte in den 80er Jahren einen gewaltigen Aufschwung. Er entwickelt einen zart-fruchtigen Geruch nach Ananas, Bananen, Äpfeln, Birnen und Zitrusfrucht. Im Barrique ausgebaut kommen Nuancen von Vanille, Karamell

und Butter hinzu. Das Angebot reicht von frisch-fruchtigen geradlinigen Stahltank-Versionen bis zu komplexen, lagerfähigen Selektionen, welche im kleinen französischen Eichenfass vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut werden.

Anbaufläche: 532 ha

Anbaugebiet: Unterland, Überetsch, Bozner Talkessel und Etschtal

Bevorzugter Standort: kalkhaltige Schotterböden

DOC: Bezeichnungen: Südtiroler Chardonnay, Südtirol Terlaner Chardonnay, Südtirol Vinschgau Chardonnay

Weißburgunder

Er wird seit etwa 1850 in Südtirol kultiviert. Mit elegantem Apfelduft und belebender Säure, sowie cremiger Textur ist der Weißburgunder der perfekte Wein für jeden Tag. Manchmal entwickelt er auch Noten von Nüssen, Bittermandel, Heublumen und Butter. Um seine Finesse unverfälscht in die Flasche zu bringen, setzt man das Eichenfass nur zurückhaltend ein.

Anbaufläche: 530 ha

Anbaugebiet: in ganz Südtirol, mit Ausnahme des Eisacktales

Bevorzugter Standort: in mittleren Lagen um 400 – 600 m ü.d.M

DOC-Bezeichnungen: Südtiroler Weißburgunder, Südtirol Terlaner Weißburgunder, Südtirol Vinschgau Weißburgunder

Sauvignon Blanc

Diese alte Rebsorte aus Frankreich wurde Ende des 19. Jahrhunderts in Südtirol eingeführt. Die Anbaufläche nimmt in den letzten Jahren stetig zu. In Südtirol entfaltet der Sauvignon sein sortentypisches Bouquet mit leicht vegetalen Aromen von frisch gemähtem Gras, grüner Paprika, Holunderblüten und Stachelbeere. Die Weine, welche aus Sauvignon gekeltert werden, können sowohl knackig-frisch sein, als auch intensiv-komplexe Vertreter hervorbringen.

Anbaufläche: 385 ha

Anbaugebiet: Unterland, Überetsch, Bozner Talkessel, Etschtal, etwas auch im Vinschgau

Bevorzugter Standort: Hanglagen mit Schotterböden

DOC: Südtiroler Sauvignon, Südtirol Terlaner Sauvignon und Südtirol Vinschgau Sauvignon

Rotweinsorten

Vernatsch

Diese autochtone Rebsorte wird am Ende des Mittelalters erstmals schriftlich erwähnt und spielt seit dem 16. Jahrhundert eine zentrale Rolle im Südtiroler Weinbau. Die Weine sind meist leicht, gerbstoffarm und von milder Säure. Die Aromen von roten Beeren werden von einem Bittermandelton begleitet. Der individuelle Charakter spiegelt den Standort wider: der St. Magdalener gilt als füllig und kraftvoll, der Kalterersee als weich und der Meraner als würzig.

Anbaufläche: 837 ha

Anbaugebiet: gesamtes Südtirol

Bevorzugter Standort: sowohl Schwemm- als auch Schotterböden

DOC-Bezeichnungen: Kalterer See, Südtirol St. Magdalener, Südtirol Bozner Leiten, Südtirol Meraner (Hügel), Südtiroler Vernatsch, Südtiroler Grauvernatsch, Südtirol Eisacktaler Klausner Laitacher, Südtirol Vinschgau Vernatsch, Etschtaler Vernatsch

Lagrein

Er gehört neben Blauburgunder und Vernatsch zu Südtirols roten Leitsorten. Er ist ein charaktvoller Wein, der in Bozen seine Wurzeln hat und gerade eine wahre Renaissance erlebt. Seine Aromen erinnern an Kirschen, dunkle Waldbeeren und Veilchen. Am Gaumen besticht er durch eine rassige Säure und durch seine samtige Fülle. Der Ausbau im kleinen Eichenholzfass verleiht ihm edle Würznoten. Als Rosé-Version wird er oft auch als Lagrein Kretzer benannt. Er ist dann leicht, anregend und frisch.

Anbaufläche: 461 ha

Anbaugebiet: Bozner Talkessel, Unterland, Überetsch, Etschtal

Bevorzugter Standort: tiefe Lagen mit warmen Böden aus Sand, Kies, Schotter und Bozner Porphyry

DOC-Bezeichnung: Südtiroler Lagrein

Blauburgunder

Diese edle Rebsorte wird in Südtirol seit Mitte des 19. Jh. angepflanzt. In mittelhohen, nicht zu trockenen Lagen entfaltet diese Sorte ihr volles Potential und bringt gut strukturierte Weine mit einem intensiven, ätherischen Duft nach Beeren, Gewürzen und Veilchen. Am Gaumen: voll, samtig mit feinem Gerbstoff.

Anbaufläche: 429 ha

Anbaugebiet: Unterland, Überetsch, Bozner Talkessel, Etschtal und Vinschgau

Bevorzugter Standort: kalkhaltige Böden

DOC-Bezeichnung: Südtiroler Blauburgunder, Südtirol Vinschgau BB

Merlot

Dieser wurde vor rund 120 Jahren erstmals in Südtirol angepflanzt. Diese frühreifende Sorte gedeiht vor allem in warmen Lagen auf tiefgründigen, lehmhaltigen Böden. Die Weine sind fruchtig, körperreich und vollmundig. Die Tannine sind weich und reif; der Abgang hat eine leichte pflaumige Herbe.

Anbaufläche: 188 ha

Anbaugebiet: vor allem im Unterland, Überetsch, Bozner Talkessel und Etschtal

Bevorzugter Standort: warme Lagen in der Talsohle; lehmhaltige Böden

DOC-Bezeichnung: Südtiroler Merlot und Südtiroler Merlot Rosé

Rosenmuskateller

Er kam 1851 von Sizilien nach Südtirol. Heute ist der vollmundige, aromatische, würzige und komplexe Süßwein mit intensivem Rosenduft eine gefragte Spezialität. Er ist anspruchsvoll im Anbau und ergibt nur geringe Erträge.

Anbaufläche: 14 ha

Anbaugebiet: Überetsch, Unterland, Bozner Talkessel und Etschtal

Bevorzugter Standort: gut belüftete Lagen mit Schwemm- oder Schotterböden

DOC-Bezeichnung: Südtiroler Rosenmuskateller

Cabernet

Die Cabernet-Sorten sind seit circa 150 Jahren in Südtirol heimisch. Dank seiner dichten Struktur gehört es zu den langlebigsten Rotweinen Südtirols. Die Aromen sind geprägt von Düften, welche an schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Gewürzen wie schwarzer oder grüner Pfeffer, erdigen Nuancen, Zedernholz und Tabak geprägt sind. Der Geschmack ist leicht herb.

Anbaufläche: 160 ha

Anbaugebiet: Unterland, Überetsch, Bozner Talkessel und Etschtal

Bevorzugter Standort: tiefe, warme Lagen mit steinigen Böden

DOC-Bezeichnung: Südtiroler Cabernet (Cabernet / Franc)

Cuvées und Sekt

Cuvées

Südtirol weiße Cuvées sind oft im Segment der prestigereichen Spitzenweine anzutreffen. Sie werden in der Hauptsache aus Chardonnay, Weißburgunder oder Grauburgunder gekeltert. Zum „Abrunden“ kommen meist aromatische Rebsorten wie Sauvignon oder Gewürztraminer zum Einsatz.

Für die Bezeichnung besonderer Weißweine ist die Bezeichnung „Südtirol weiß“ vorgesehen. Sie bestehen aus mindestens 75 % aus den Rebsorten Chardonnay, Pinot Blanc und Pinot Gris. Dazu können Müller-Thurgau, Sauvignon, Riesling, Sylvaner, Gewürztraminer und Kerner verschnitten werden. Des Weiteren sind vom Gesetzgeber auch die Verschnitte Chardonnay-Weißburgunder, Chardonnay-Ruländer und Weißburgunder-Ruländer vorgesehen. Alles diese weißen Cuvées gibt es auch in den Versionen „Strohwein“ und Riserva.

Südtirol rote Cuvées orientieren sich gerne am Vorbild Bordeaux. Sie werden vor allem aus Cabernet Sauvignon und Merlot produziert. Gute Ergebnisse bringen auch Bordeaux-Sorten mit der einheimischen Rebsorte Lagrein. Die Erzeugervorschrift sieht folgende Weine vor:

Cabernet-Lagrein, Merlot-Lagrein und Cabernet -Merlot.

Südtiroler Sekt

1911 perlte auf der Bozner Weinkost der erste Südtiroler Schaumwein, Heute produzieren Südtirols Sektproduzenten rund 200.000 Flaschen im Jahr. Das alpine Klima Südtirols eignet sich hervorragend für die Produktion hochwertiger Schaumweine. Gerade in höheren Lagen entwickeln die Trauben genügend Säure, damit die Sekte auch nach der zweiten Gärung in der Flasche noch jene quirlige Frische zeigen, welche man sich von guten Schaumweinen erwartet.

Als Sektgrundweine werden vor allem die drei klassischen Burgunder-Sorten Chardonnay, Weißburgunder und Blauburgunder – aber auch Grauburgunder verwendet. Die Schaumweine werden ausschließlich nach der klassischen Methode verarbeitet. Laut Gesetz müssen die Weine nach der zweiten Gärung in der Flasche mindestens 15 Monate auf der Hefe liegen und nicht vor 20 Monaten ab dem 01.Oktober des Jahres der Weinlese in den Handel gebracht werden. Für den Typus Rosé muss der Blauburgunder mindestens im Ausmaß von 20 % vorhanden sein.

Weingesetz und Produktionsvorschriften

Passiti oder Strohweine

Diese Weine werden durch teilweise Trocknung der Trauben auf der Rebe oder nach der Lese in Kistchen bis zur Erreichung eines Alkoholgehalts von mindestens 16 % hergestellt. Die Ausbeute aus den Trauben darf 40 hl/ha nicht überschreiten. Eine Zugabe von Mostkonzentrat oder RTK ist verboten. Der Wein darf außerdem nicht vor dem 01. Juni des auf die Weinlese folgenden Jahres in den Handel gebracht werden.

Vendemmia tardiva oder Spätlese

Der natürliche Mindestalkohol muss mindesten 16 % Vol. aufweisen und der Ertrag darf die 50 hl/ha nicht übertreffen.

Classico

Für die Weine „Südtirol St. Magdalener“, die mit Trauben aus Weinbergen erzeugt werden, welche sich im ältesten Ursprungsgebiet befinden, darf die Zusatzbezeichnung „klassisch“ oder „Classico“ geführt werden. Es handelt sich um Weine, welche aus den Fraktionen St. Magdalena, St. Peter, St. Justina, Laitach und um einen Teil von Rentsch stammen. Auch für die Weine „Südtirol Terlaner“ kann die Zusatzbezeichnung „klassisch“ geführt werden, wenn die Weine aus den Gemeinden Terlan, Andrian und Nals stammen.

Die Verwendung der Bezeichnung „klassisch“ zusätzlich zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung „Kalterer See“ ist für Weine gestattet, welche aus Trauben der Gemeinden Kaltern, Eppan, Tramin, Kurtatsch, Pfatten, Neumarkt, Montan, Auer und Branzoll erzeugt und gekeltert werden. Nur diese Weine dürfen auch den Zusatz „Südtirol“ tragen. Diese Trauben müssen einen natürlichen Mindestalkoholgehalt von 10,50 % aufweisen.

Riserva

Diese Typologie sieht eine Lagerungszeit von mindesten 2 Jahren ab dem 1. Oktober des Jahres der Weinlese vor, sofern sie einen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 11,5 % aufweisen. Sekt muss einen Mindestausbau in der Flasche von 36 Monaten vorweisen können. Schaumweine dieser Typologie dürfen nicht vor 42 Monaten nach der Weinlese auf den Markt gebracht werden.

Weingesetz und Produktionsvorschriften

Jahrgang

Mit Ausnahme der Schaumweine ohne Jahrgangsangabe muss für alle anderen Weine das Jahr der Traubenproduktion auf dem Etikett angeführt werden.

Angabe von Weinbergen

Auf dem Etikett kann der Name eines Weinberges verwendet werden, sofern dieser Angabe der entsprechende Ortsname folgt.

Die DOC-/DOP-Klassifizierung

DOC bzw. DOP steht für die kontrollierte Ursprungsbezeichnung von Lebensmitteln und Qualitätsweinen aus Italien. In Südtirol sind seit 1975 Anbau, Erzeugung und Vermarktung der Weine unter den strengen gesetzlichen Schutz der DOC-DOP-Regelung (g.U.) gestellt. Diese Kürzel stehen für Denominazione di Origine Controllata oder Protetta. Südtirols Landweine werden mit der allgemeinen geografischen Herkunftsbezeichnung IGT / IGP abgefüllt (Indicazione Geografica Tipica oder Protetta oder g.g.A). Die Weine aus einem DOC-/DOP-Gebiet unterliegen strengen Qualitätskontrollen. Der Gesetzgeber definiert genauestens die Höchstertragsmengen und die Grenzen der Anbaugebiete. In den Erzeugervorschriften werden die Mindestwerte für Alkohol, Säure, zuckerfreien Extrakt und anderes festgelegt.

Heute stehen über 98 % der gesamten Südtiroler Weinfläche unter DOC-Schutz. Das ist italienweit Spitze!

Die DOC-Bezeichnungen

- Südtiroler + Rebsorte ☞ z.B. Südtirol(er) Gewürztraminer
- Südtirol + Unterregion + Rebsorte ☞ z.B. Südtirol Eisacktaler Silvaner
- Südtirol + Lage ☞ z. B. Südtirol St. Magdalener
- „Südtiroler“ ☞ nur für Südtiroler Sekt
- „Südtiroler“ ☞ nur für Weiss
- Kalterersee , Kalterersee Auslese, Kalterersee klassisch, Kalterersee classico superiore, Kalterersee Auslese klassisch, Kalterersee Auslese classico superiore, Südtirol Kalterersee klassisch, Südtirol Kalterersee classico superiore, Südtirol Kalterersee Auslese klassisch, Südtirol Kalterersee Auslese classico superiore

Weingesetz und Produktionsvorschriften

Landweine mit geografischer Bezeichnung: „**Mitterberg**“ und „**Weinberg Dolomiten/Vigneti delle Dolomiti**“ IGT

Das Südtirol Signet

„Nur wo Südtirol drin ist, darf Südtirol draufstehen.“ Das Südtirol-Signet am Kapselkopf ist das gemeinsame Erkennungszeichen aller Südtiroler DOC-Weine und garantiert deren Herkunft und Qualität.



Die Kapsel wurde 2011 eingeführt und darf nur verwendet werden:

- 🍇 Von Mitgliedern des Konsortiums Südtiroler Wein
- 🍇 Für deklarierte DOC-Weine
- 🍇 Für 7/10-, Magnum-, Doppelmagnum- und 0,375 l-Flaschen

WEINBERG & KELLER



Die Rebe – Arbeiten im Weinberg

Weinqualität ist nie Zufall, sondern das Ergebnis des Zusammenwirkens von Natur (Lage, Boden, Klima) und Mensch sowie dessen angewandten önologischen Know-how (z.B. technische Ausrüstung, Lesezeitpunkt, Sortenwahl, Erziehungsformen). Unzählige Faktoren fördern/mindern die Weinqualität; dazu gibt es ausgiebige Literatur – und weiterführende Seminare der Weinakademie Südtirol. Deshalb bringen wir an dieser Stelle nur eine kurze Darstellung des Rebenjahres und der Arbeit im Weinberg und des Weiteren einige damit zusammenhängende Fragen, die in den Seminaren immer wieder auftauchen.

An und für sich ist der Rebstock eine genügsame Pflanze. Er lebt von Wasser, Wärme und Licht: wenigstens 9°C Jahresdurchschnittstemperatur, 1.300 Stunden Sonnenschein jährlich, eine Mindestmenge an Niederschlag von 500 mm und eine Vegetationszeit von 180 bis 245 Tagen.

In Südtirol liegt die maximale Seehöhe, auf der Weinbau betrieben wird, zwischen 200 m und 800 m. Es gibt auch einige Weinberge auf 1000 Meter Höhe.

Im Idealfall treiben die Reben ab Ende April aus. Die Blüte fällt in den Zeitraum von Mitte bis Ende Juni.

Mühsam ist die Arbeit des Winzers. Während der Vegetationsruhe erfolgt der Rebschnitt, einer der determinierenden Elemente für Menge und Qualität der Lese.

Viel Zeitaufwand – aber auch hohe Qualität – bringt die sogenannte Laubarbeit mit sich. Darunter versteht man u.a. das Ausdünnen (Entfernen von Gescheinen oder jungen Trauben), das Einstricken/Einschlupfen, das Freistellen der Traubenzone.

Natürlich darf auch die Bodenpflege nicht vergessen werden: Auflockern, Düngen, Begrünen, Mulchen – es fällt genug Arbeit an.

Die Rebe - Arbeiten im Weinberg

Der ständige Kampf gegen Pilzkrankheiten und Schädlinge wird heutzutage in Form des integrierten Pflanzenschutzes ausgetragen. Es ist dies eine Kombination von vorbeugenden (z.B. gesundes Rebmaterial), physikalischen (z.B. Hagelnetze), biologischen (z.B. Nützlinge wie die Raubmilbe) und chemischen Maßnahmen.

Eine Junganlage kommt erst nach fünf Jahren in den Vollertrag und erbringt diesen in der Regel weitere 20 Jahre. Danach stagnieren / sinken Wachstum und Erntemenge. Im modernen Qualitätsweinbau steigt die Pflanzdichte je Hektar an; die Einzelstockbelastung wird dadurch gering gehalten, die Wurzeln der Rebstöcke treten in größerem Ausmaß in Konkurrenz. Lag früher der Abstand zwischen den Pflanzen bei 3,2 – 3,3 m, wird heute im Abstand von 2,5 – 2,8 m ausgepflanzt (bei konstantem Abstand in der Zeile von 1 – 1,10m).

Das „Mysterium“ des Rebschnittes ist eigentlich keines. Im Wesentlichen wird das einjährige Holz zurückgeschnitten. Je nach Anzahl der geschnittenen Augen (Knospen, aus denen sich die Trauben entwickeln) unterscheidet man zwischen Zapfen mit 1 – 4, Strecker mit 5 – 8 und Streckbogen mit 9 – 12 Augen. Pro Rebstock werden im qualitätsbewussten Weinbau 12 – 18 Augen angeschnitten; der konsequente kurze Rebschnitt ist eine Maßnahme zur Ertragsbegrenzung, andere sind z.B. die Reduktion der Düngung und eine intensive Laubarbeit.

Die Lese

Die Lese ist einerseits der Höhepunkt im Winzerjahr, andererseits sind die Wochen rund um die Ernte auch Monate höchster physischer und psychischer Belastung für den Weinbauern und seine Familie. Den idealen Lesezeitpunkt bestimmen Zuckergrade der Trauben (mit dem Refraktometer), ihre Säurewerte und das Wetter.

Regnet es z.B. zur Lesezeit, saugen sich die Trauben mit Wasser voll, die Erntemenge steigt zwar, die Qualität geht aber buchstäblich „baden“.

Grundsätzlich kann maschinell oder händisch gelesen werden. Erntemaschinen arbeiten schnell (ungefähr 2 ha/Stunde) und rationell, können aber nur auf ebenen Flächen eingesetzt werden. Schonender, aber natürlich auch wesentlich langsamer ist die Handlese. Ein weiterer großer Vorteil der manuellen Arbeit: Das Traubenmaterial kann bereits im Weingarten selektiert werden.

Als Erntegefäß finden heute Butten (am Rücken getragen), auf dem Lesewagen montierte Bottiche oder vermehrt auch kleinere Plastikbehälter mit ca. 25 kg Fassungsvermögen Verwendung. Bei hohen Außentemperaturen oder beim Transport über weite Strecken wird das Lesegut gekühlt.

Das Winzerjahr

Die Arbeiten eines Winzers dauern das ganze Jahr hindurch an. Hier ein Überblick über die wichtigsten Stationen.

Januar

Die Reben sind in der Winterruhe und das Weinjahr beginnt mit dem Rebschnitt. Der Winzer legt hier nicht nur die Grundlage für die Erhaltung gesunder und ertragsfähiger Weinstöcke, sondern er steuert damit auch den Ertrag zu Gunsten der Qualität. Jede einzelne Rebe wird individuell von Hand geschnitten. Im Keller hat der Winzer ein wachsames Auge auf den heranreifenden neuen Jahrgang und probiert immer wieder die einzelnen Gebinde.

Februar

Nachdem die Reben geschnitten sind, wird das alte Rebholz entfernt. Oftmals verbleibt es im Weinberg, wird gehäckselt und später in den Boden eingearbeitet um als Dünger dem Weinberg wieder zur Verfügung zu stehen. Es folgen Ausbesserungsarbeiten sowie das Spannen des Drahtes. Der Jungwein wird verkostet und für die Abfüllung vorbereitet.

März

Im März beginnen die Reben „zu bluten“, d.h. an der Schnittstelle tritt Saft aus. Dies ist ein deutliches Zeichen dafür, dass die Rebe langsam aus dem Winterschlaf erwacht. Jetzt sind Fröste gefährlich, Regenfälle hingegen erwünscht. Die Reben werden nach unten gebogen und an den Drahtrahmen befestigt. Das Biegen und Binden bringt die Rebe in eine bestimmte Form, die das Arbeiten im Weinberg über das Jahr erleichtert. In diesem Monat fällt bei manchen Winzer auch die Füllung des neuen Jahrgangs auf Flaschen an.

April

Spätestens im April beginnt der Winzer mit der Bodenbearbeitung im Weingarten. Mit verschiedenen Arbeitsgeräten wie Grubber, Fräse oder Kreiselegge wird der Boden mechanisch aufgelockert. Das regt das natürliche Bodenleben an und die verschiedensten Organismen können ihre Tätigkeit entfalten. Begrünungspflanzen werden gezielt gesät, wo es nötig ist, wird Kompost oder Dünger ausgebracht um eine optimale Nährstoffversorgung der Reben zu gewährleisten.

Das Winzerjahr

Mai

Je nach Wetterlage beginnt Ende April - Anfang Mai der Austrieb der Reben. Wenn es warm ist, geschieht dies relativ rasch und man kann täglich das Rebwachstum beobachten. Schon früh lassen sich die sogenannten Gescheine erkennen, aus denen später Trauben werden. Nun stellen Spätfröste eine besondere Gefahr dar, denn sie können die späteren Erträge empfindlich verringern. Nach den sogenannten „Eisheiligen“ sind die Reben - bei normalen Vegetationsverlauf - bereits so widerstandsfähig, dass Ihnen weitere Kälte nichts mehr anhaben kann. Im Mai werden auch neue Weinberge angelegt. Die jungen Reben haben zu dieser Jahreszeit die besten Voraussetzungen zum Anwachsen.

Juni

Während der gesamten Vegetationsperiode muss der Winzer das Wachstum der Reben durch verschiedene Laubarbeiten steuern und ordnen. Er bindet die jungen Reben an, er bricht die Doppeltriebe heraus und fängt wild wachsende Rebzweige in der Drahtrahmenerziehung ein, was man „einstricken“ nennt. Oftmals kommt der Winzer den bei günstiger Witterung schnell wachsenden Reben kaum nach. Aber er muss sich beeilen, denn zu diesem Zeitpunkt brechen die Rebzweige bei starkem Wind oder heftigem Regen sehr schnell ab. Ende Juni beginnt die Rebbüte. Während der Rebbüte wünscht sich der Winzer trockenes Wetter, damit die Selbstbefruchtung der Rebe von kurzer Dauer ist und gut verläuft. Regen führt zur Verrieselung und zum Verblühen ohne Befruchtung.

Juli

Dieser Monat wird von der Laub- und Bodenbearbeitung geprägt. Die Reben wachsen stetig weiter und der Winzer hat alle Hände voll zu tun, damit eine gesunde und luftdurchlässige Laubwand erhalten bleibt. Regen soll von der Laubwand schnell wieder abtrocknen können, damit Pilzbefall vorgebeugt wird. Dem dient auch eine gezielte Entblätterung der Stöcke in der Traubenzone. Nur gesundes Laub ist aktiv und kann Nährstoffe in die Trauben einlagern. So geht der Winzer immer wieder durch seine Weinberge, steckt heraushängende Rebzweige in den Drahtrahmen ein, schneidet das Laub ab, wenn es zu lang wird und entfernt am alten Rebstamm die nachwachsenden Triebe. Regnet es in dieser Zeit wenig, muss die Begrünung immer wieder „gemulcht“ werden um den Reben das notwendige Wasser nicht wegzunehmen.

Das Winzerjahr

August

Mitte bis Ende August beginnt die Reifephase der Trauben. Es werden die „grünen Trauben“ händisch herausgeschnitten, damit die verbleibenden Beeren mehr Kraft erhalten und der Rebstock kann seine Energie auf weniger Trauben konzentrieren.

September

Der Winzer muss sich nun um die Herbstvorbereitung kümmern. Langsam beginnen die Trauben weich zu werden. Immer mehr Zucker und Aromastoffe lagern sich ein. Das weitere Vorgehen wird nun hauptsächlich durch die Witterung beeinflusst. Ende September stellen die untersten Blätter und später auch diejenigen in der Traubenzone ihre Assimilationstätigkeit ein und können entfernt werden. Das wird als „Auslauben“ bezeichnet. Damit kann die Luft in den Rebanlagen besser zirkulieren - die Trauben trocknen besser und neigen weniger zur Fäulnis. Die Weinberge werden zum Teil mit Netzen vor Vogelfraß geschützt.

Oktober

Im Oktober dreht sich alles um die Weinlese. Die Trauben nähern sich der Vollreife und der Winzer muss den optimalen Erntezeitpunkt festlegen. Die zu diesem Zeitpunkt herrschende Witterung ist dann mitentscheidend für die Weinqualität.

November

Im Weinberg kehrt die Winterruhe ein. In manchen Gegenden sind noch einzelne Trauben an den Stöcken geblieben. Sie werden im November gelesen und daraus Spezialitäten wie „Trockenbeerenauslese“ oder „Eiswein“ bereitet. Vor Einbruch des Winters verteilt der Winzer noch organische Substanzen im Weinberg.

Dezember

Die Rebe befindet sich in der Vegetationsruhe und der Winzer beginnt meist ab Januar mit den Rebschnitt und führt wenn nötig Reparaturarbeiten am Drahtspalier durch. Sobald die Reben im Saft sind werden das in Form von Bögen oder Streckern angeschnittene Fruchtholz an den dafür vorgesehenen Drähten befestigt.

Weißweinerzeugung

Die Weinerzeugung ist ein höchst komplizierter Vorgang, der neben modernen kellertechnischen Einrichtungen auch Fingerspitzengefühl und Erfahrung erfordert. Wir geben hier nur eine grob vereinfachte Darstellung der einzelnen Produktionsschritte wieder.

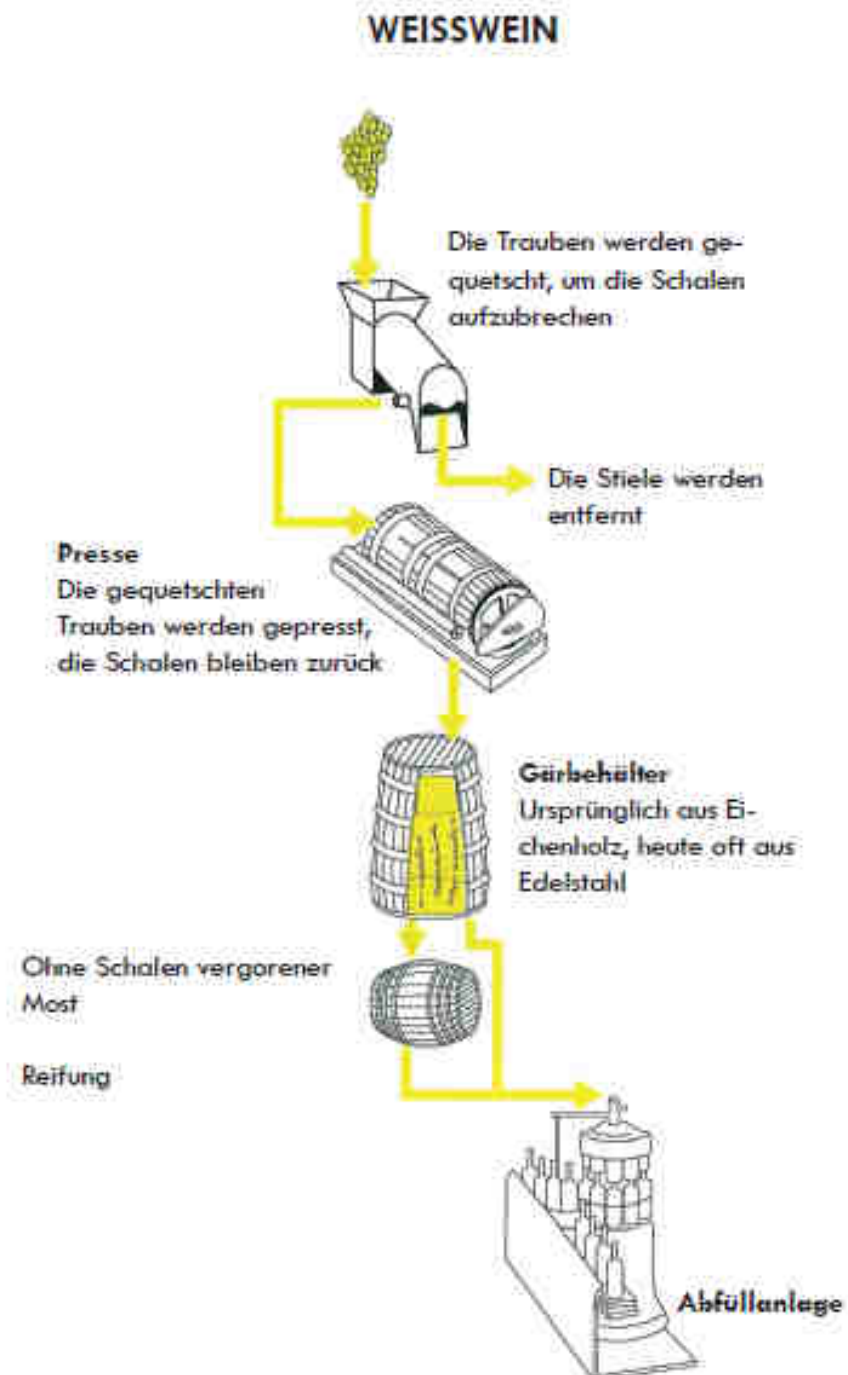
Die Trauben werden meist gerebelt und leicht gequetscht. Die dabei entstehende Masse (Maische) kann nun sofort oder erst nach einer gewissen Standzeit („stehenlassen“) abgepresst werden. Most, der durch den Eigendruck der Trauben frei abfließt, heißt Seihmost, Pressmost entsteht bei normalem Druck, Scheitermost aus bereits einmal abgepressten Beeren bei starkem Druck in der Presse (meist nur für einfache Weinqualitäten verwendet). Als feste Rückstände bleiben die Trester nach dem Pressvorgang zurück.

In den folgenden 12 bis 24 Stunden ruht der Most in einem hohen, schlanken Behälter, an dessen Boden sich im Laufe der Zeit Trub-stoffe wie Kerne, Schmutz oder Schalenreste absetzen – der Most klärt sich. Nach dieser Entschleimung / Vorklärung wird die Gärung eingeleitet. Ob mit der natürlichen oder der Reinzuchtheefe, in acht bis zehn Tagen sollte der Vorgang abgeschlossen sein, die Gärtemperatur zwischen 14 °C und 20 °C liegen.

Die „Sturm-„ und Drangperiode ist vorüber, der vergorene Traubenmost wird Wein. Er wird zunächst einmal geschwefelt und bekommt erneut eine zwei- bis dreiwöchige Ruhepause zur Klärung verordnet. In diesem Stadium wird der junge Wein auch geschönt. Der darauf folgende Abstich/Abzug ist kein krimineller Akt, sondern die Trennung des Weines vom Geläger.

Ausgebaut, also bis zur Füllung aufbewahrt, wird der Jungwein je nach angestrebtem Typus in Zisternen, Stahltanks, Barriques oder anderen Holzfässern.

Weißweinerzeugung



Rotwein- und Rosèerzeugung

Die wesentlichen Produktionsschritte bestehen aus Maische, Vergären und Pressen. Im Unterschied zur Weißweinproduktion werden die roten Beerenschalen nach dem Quetschen und Rebellen nicht vom Most getrennt, vielmehr ist ein intensiver Kontakt zwecks Farb-, Tannin- und Aromaauslaugung erwünscht.

Rotwein wird also traditionell auf der Maische vergoren, entweder in geschlossenen oder offenen Gärsystemen. Der Vorgang kann 4 bis 21 Tage dauern, die Gärtemperatur sollte zwischen 21° C und 30° C liegen. Auch während der Gärung ist es wichtig, dass Schalen und Most immer in Kontakt bleiben. Der auf der Oberfläche treibende Maischehut muss immer wieder händisch oder mechanisch untergestoßen werden.

Unmittelbar nach der Gärung kann- ein Muss bei hochwertigen Rotweinen- der biologische Säureabbau durchgeführt werden.

Danach landet hochwertiger Wein meist in Eichenfässern, aus denen er regelmäßig umgezogen wird, d.h. in ein sauberes, keimfreies Fass umgefüllt und dabei belüftet wird.

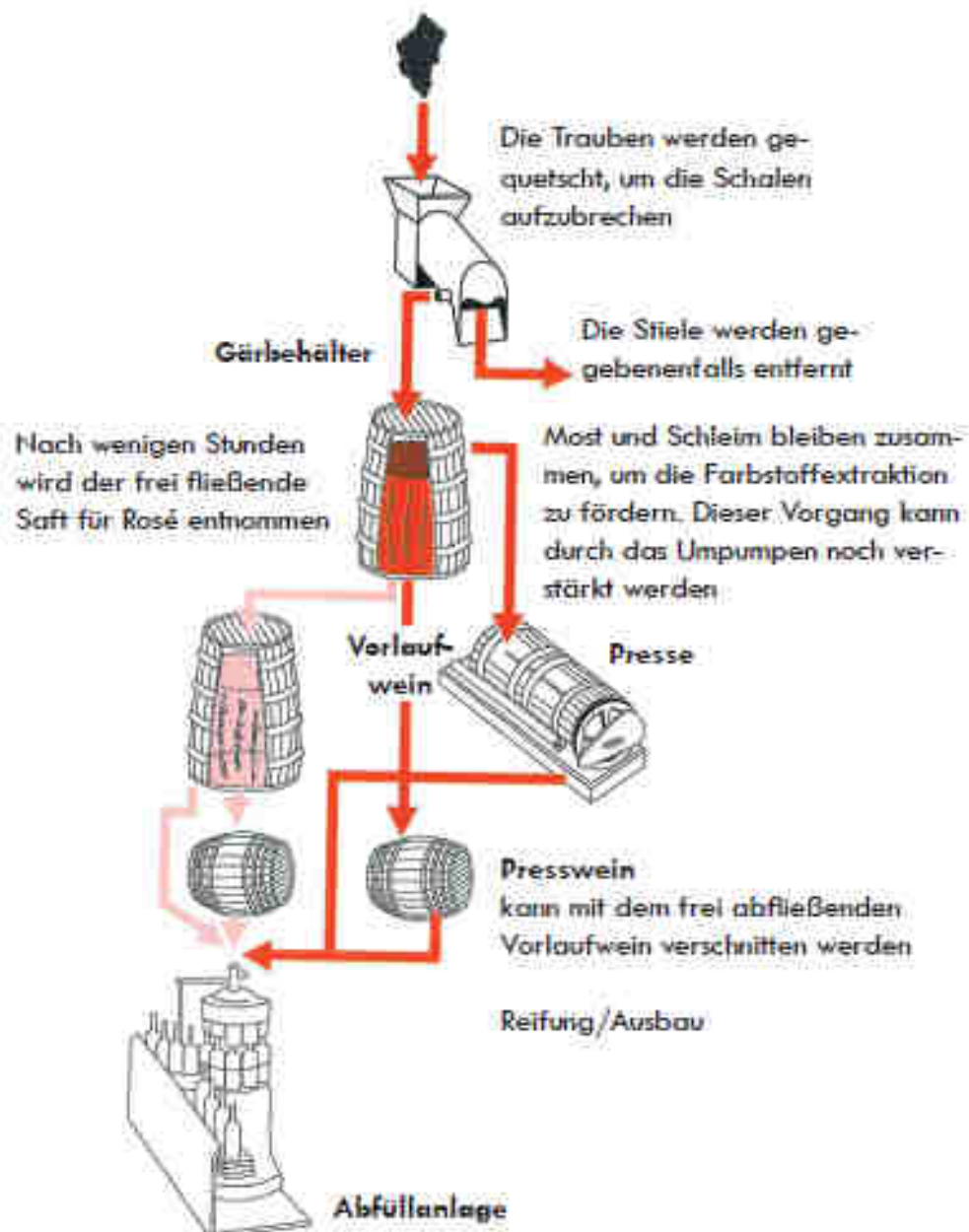
Biologischer Säureabbau / BSA / Malolaktische Gärung

Umwandlung der aggressiven Apfelsäure (Malat) in die mildere Milchsäure (Lactat) durch weineigene Bakterien oder Beimpfung.

Roséweine werden aus blauen Trauben erzeugt, die nach dem Rebellen sofort abgepresst werden oder nur kurze Zeit auf der Maische bleiben. Weitere Behandlung analog dem Procedere bei Weißwein.

Rotwein- und Rosèerzeugung

ROT- und ROSÉWEIN



Sekterzeugung

Von den vier Verfahren zur Sekterzeugung beschränken wir uns hier auf die traditionelle / klassische Champagnermethode und das Tankverfahren.

Nach der klassischen Methode wird der Sektgrundwein - oft ein Cuvée verschiedener Rebsorten und Jahrgänge – in Flaschen gefüllt, mit Zucker und Hefe versetzt und mit einem Kronenkorken verschlossen.

In der Flasche setzt die Gärung ein, die Kohlensäure kann nicht entweichen, es bilden sich Perlen. Durch kontinuierliches Hochstellen und Drehen der Flaschen (manuell oder maschinell, am Rüttelpult oder der Gyropalette) setzen sich die Hefesedimente im Flaschenhals ab. Eine Neuentwicklung –winzige Kapseln, in welche die Hefe eingeschlossen ist –könnte diese Tätigkeit bald überflüssig machen.

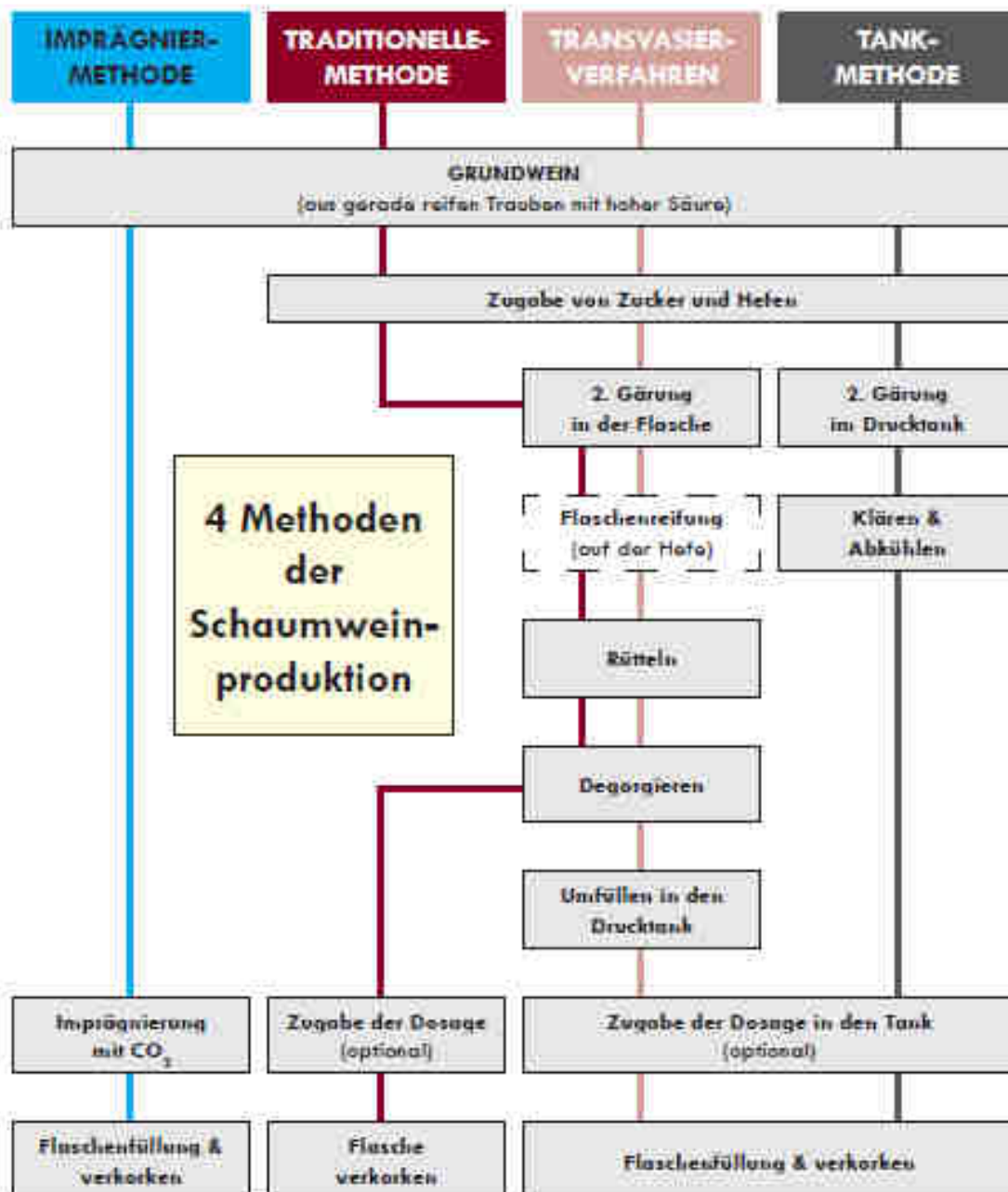
Die Flaschen werden kopfüber in eine Flüssigkeit getaucht, das Hefedepot gefriert und wird beim Entfernen des Kronenkorkens durch den Eigendruck herausgeschossen (Degorgieren). Der dabei entstandene Hohlraum wird mit Dosage (im Wein gelöster Zucker; die Menge richtet sich nach dem gewünschten Restzuckergehalt) aufgefüllt, Kork darauf und Agraffe (so heißt das Drahtgeflecht über dem Kork) – Prost.

Beim Tankverfahren gärt der Grundwein zusammen mit Zucker und Hefe in einem großen Drucktank, das Hefedepot wird durch Filtration entfernt.

Restzuckergehalt im Sekt (EU-Norm)

0 - 3 g/l:	brut nature, brut zero
0 - 6g/l:	extra brut, extra herb
bis 12 g/l:	herb, brut
12 - 17 g/l:	extra trocken, très sec, extra dry
17 - 32 g/l:	trocken, sec, dry, secco
32 - 50 g/l:	halbtrocken, demi sec, medium dry
über 50 g/l:	mild, doux, sweet, dolce

Sekterzeugung



Erläuterungen

Rebeln

abbeeren, die Trauben von ihrem Stiel trennen

Presse

Die schonende Baumpresse ist mittlerweile von Horizontalpressen-mechanisch, hydraulisch oder pneumatisch- abgelöst worden.

Gärung

Umwandlung des Zuckers im Most in Alkohol und Kohlendioxid/CO₂

Schwefel

Wichtiger Oxidationsschutz und Konservierungsfaktor, der Gesetzgeber legt Obergrenzen fest

Sturm

süßer, noch gärender Most

schönen

Stabilisierung und Klärung des Weines durch Zugabe von gesetzlich festgelegten Substanzen (z.B. Bentonit gegen Eiweißausfall)

Geläger

Rückstand - großteils abgestorbene Hefezellen-im Gärgefäß nach dem Abziehen des Weines

Barrique

225 l Eichenfass. Bekannte Hölzer: Limousin, Nevers, Allier, Tronçais, Vogeseneiche, amerikanische, slawische, ungarische sowie Manhartsberger und steirische Eiche.

UMGANG MIT WEIN



Wein und Kultur

Wein ist Urgestein der Menschengeschichte und hat den homo sapiens durch die Jahrtausende begleitet. Seit Anbeginn der Menschheit – vor über 600.000 Jahren dürfte der Jäger und Sammler der Urzeit Trauben gesammelt haben.

Aber erst die gehäufte Ansammlung von Traubenkernen aus der Zeit um 8.000 v. Chr. (in der Türkei, in Syrien, in Jordanien und im Libanon) interpretieren Archäologen als Beginn der Weinerzeugung. Der Übergang von der wilden zur kultivierten Rebe wird 3.000 Jahre später in Georgien angesiedelt. Die Geschichte zeigt, dass Wein bei allen Kulturvölkern eine große Rolle gespielt hat.

Erste überlieferte Zeugnisse zum Thema Weinbau hinterließen die Ägypter und Assyrer. So etwa vermerkte der große Gesetzgeber Mesopotamiens, König Hammurapi, in seinem Codex (ca. 1.700 v. Chr.):

„Der Wein gehört zu den kostbarsten Gaben der Erde. So verlangt er Liebe und Respekt, wir haben ihm Achtung zu erweisen.“

Auch im alten Ägypten hatte das Kulturgut Wein hohen Stellenwert und war der Oberschicht vorbehalten. Wein wurde den Göttern geopfert, Tutenchamun trat mit 36 Weinkrügen seine letzte Reise an. Weingefüllte Amphoren waren – so wie heute üblich – gekennzeichnet: Erzeugername, Jahrgang, Lage, selbst die Bezeichnung „süß“ wurde verwendet.

Ein Zeitsprung zu den alten Griechen. Über Dionysos, den „Gott des Weines“, der Fruchtbarkeit, der Ekstase“ wusste Plato (427 – 347 v. Chr.):

Dionysos hat ja den Menschen als heilsames Mittel gegen den finsternen Ernst des Greisentums die Gabe des Weines geschenkt, so dass wir wieder jung werden und alle Schwermut vergessen.“

Untrennbar mit dem Wein verknüpft, sind die Feste zu Ehren Gottes, die Anfänge des Theaters – etwas pointierter formuliert: Wein wirkte auch kulturstiftend.

Wein und Kultur

Hippokrates, der Vater der Medizin (um 460 v. Chr. geboren), erkannte im Wein ein nahezu universelles Heilmittel. Unzählige Zeugnisse hinterließen die alten Römer. So wissen wir, dass sie den Weinbau bereits kommerziell betrieben, unter den Rebsorten bereits zu unterscheiden wussten und allen gesellschaftlichen Schichten der Zugang zum Weingenuss offen stand - noch heute sind in den Ruinen von Pompeji an die 200 Weinschenken auszumachen.

Große Weinverehrer waren die Juden, deren Gesetze geradezu mit Wein getränkt sind: Der Sabbatsegen wird über einem Glas Wein gesprochen, zum Begräbnis wird Wein gereicht „(Becher des Todes)“.

Die ansonsten sehr rigiden Regeln des Talmuds sehen sogar eine bacchantische Ausnahme vor: Am Purim-Fest darf sich der Gläubige berauschen.

Werfen wir schließlich noch einen Blick in das Buch der Bücher: In über 500 Textstellen ist in der Bibel vom Wein die Rede. Darunter auch der Verweis auf den ersten Winzer:

„Noah wurde der erste Ackerbauer und pflanzte einen Weinberg“ (Genesis 9, 20-21).

Ein Zitat des Kirchenlehrers Augustinus (354 - 430 n. Chr.) fasst alle positiven Aspekte des Weinkonsums zusammen:

„Der Mensch braucht den Wein. Er stärkt den schwachen Magen, erfrischt die ermatteten Kräfte, heilt die Wunden an Leib und Seele, bringt Freude und entfacht unter Freunden die Lust am Gespräch.“

Dass in der christlichen Religion Wein letztlich zum Symbol für das Blut Jesu erhöht wird, mag als letzter Hinweis für die enorme Strahlkraft des Rebensaftes quer durch die Kulturgeschichte der Menschheit gelten.

Natürlich hat auch die Kultur das edelste landwirtschaftliche Produkt thematisiert. Wein ist dabei sowohl Objekt künstlerischer Kreativität als auch

Wein und Kultur

Auslöser für kulturelle Aktivitäten. Dazu einige Beispiele aus dem Bereich des engen Konnexes zwischen Wein und Musik.

In vielen Textstellen der Gregorianischen Choräle ist vom Wein die Rede, Gustav Mahler schrieb:

„Das Trinkgeld vom Jammer der Erde“

Schubert und Richard Strauss seien stellvertretend für die Legionen von Komponisten genannt, welche Wein und Musik kombinierten. In ihren Satzungen verankerten die Meistersinger des 15. und 16. Jahrhunderts sogenannte „Zechsingen“; viele Rundgesänge, Kanons und Volkslieder sind auf feuchtfröhlicher Basis entstanden. Die Tafel- Musik des 17. und 18. Jahrhunderts setzt eine Tradition fort, die bei altägyptischen Banketten ebenso gepflegt wurde wie bei mittelalterlichen Ritterfesten. Unzählige Trink- und Feierszenen der großen Opern und Operetten legen einen einfachen Schluss nahe: „Ohne Wein ka Musi!“

Geheimrat Goethe, den Quellen zufolge ein recht ordentlicher Weinbeißer, wusste über seinen Lieblingssaft:

„Solange man nüchtern ist, gefällt das Schlechte. Wie man getrunken hat, weiß man das Rechte.“

In sehr persönlicher Annäherung an den umfangreichen Komplex „Wein und Literatur“ hat der Wiener Literaturkritiker Konrad Holzer unterschiedliche Typen von Weindichtern ausgemacht: irdische Genießer, Philosophen und Hymniker.

Lessing, Hölderlin, Storm, Weinheber (nomen est omen), Novalis, W. Bauer und Kaser... - kaum ein Dichter, der keine Wortspende an den Wein abgeliefert hätte. Carl Zuckmayer blieb es vorbehalten auch das natürliche Ambiente in einem Titel unterzubringen:

„Der fröhliche Weinberg“ erschienen 1926.

Wein und Kultur

Szenen rund um den Wein waren immer wieder Inhalt der bildenden Kunst. In der frühchristlichen Kunst sind Weinstock, Rebe und Traube häufige Motive, die im Mittelalter zu weinspezifischen Themen entwickelt werden: z.B. „Das letzte Abendmahl“, „Christus in der Kelter“ oder die „Weintraubenmadonna“.

Parallel dazu gibt es aus dieser Zeit aber auch hervorragende Beispiele für Darstellungen aus der profanen Weinwelt, insbesondere Leseszenen (z.B. der Monat September im Stundenbuch des Duc de Berry). Mit dem Wiederentdecken der Antike im 15. Jahrhundert war Bacchus einmal mehr Gegenstand künstlerischen Schaffens: 1496 vollendete Michelangelo seine Statue des Gottes, in den nachfolgenden Jahren brachten u.a. Velaquez, van Dyck, Rubens und Poussin ihre Interpretationen in die Kunstgeschichte ein.

Weingefüllte Karaffen, Weingläser und Trauben waren Bestandteil vieler Stilleben der berühmten holländischen Malerei des 17. Jahrhunderts.

Das 19. und 20. Jahrhundert schließlich kennt im künstlerischen Umgang mit Wein keine ikonografischen Grenzen. Nach dem Vorbild von Mouton Rothschild transportieren heute viele Flaschenetiketten edle Kunstwerke - eine wahrscheinlich fantastische Einheit, ein Doppelgenuss!

Wein und Gesundheit

To your Health (zu deutsch „Auf ihr Wohl“) lautet der Titel eines Buches der amerikanischen Ärzte Whitten und Lipp, in dem alle wesentlichen wissenschaftlichen Erkenntnisse zum Thema Wein und Gesundheit erfasst sind. Auf den Punkt gebracht: Bei leichtem bis mäßigem Weingenuss (für Männer 21, für Frauen 14 Standarddrinks je 125 ml Wein pro Woche bei ein bis zwei alkoholfreien Tagen) ist Wein nicht nur ein gesunder Genuss, sondern darüber hinaus krankheitsvorbeugende Medizin.

Als Getränk hat Wein einen mittleren Nährwert, weniger als Milch oder frischer Fruchtsaft, aber mehr als Tee, Kaffee und Softdrinks. Neben einem 85-prozentigen Wasseranteil enthält er durchschnittlich 12% - 14 % Alkohol (trockene Weine) und hunderte flüchtige und nicht-flüchtige Komponenten (Enzyme, organische Säuren, etc.), darunter auch diverse Polyphenole / Flavonoide, die jüngst für Gesprächsstoff bezüglich der Risikoverringerung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Krebs sorgen. Mineralstoffe, Spurenelemente (Kalium, Kalzium, Jod, Eisen, Kupfer,...) und Vitamine (B, C, D, H, P) sind im Wein nur in sehr geringen Mengen vorhanden.

Ungewöhnlich positiv wirkt sich mäßiger Weingenuss auf das Herz-Kreislauf-System aus. In den Industrieländern sind nahezu die Hälfte aller Todesfälle auf Herz-Kreislauf Erkrankungen zurückzuführen. Mäßiger Weinkonsum senkt das Risiko um 20 bis 40 Prozent, indem er z.B. das Verhältnis von Lipoproteinen hoher und niedriger Dichte sehr günstig beeinflusst. Diese Tatsache hat als „französisches Paradoxon“ Eingang in die Massenpresse gefunden: Trotz kalorienreicher Nahrung, wenig Sport und starkem Tabakkonsum sind Herzkrankheiten unter der französischen Bevölkerung vergleichsweise gering - dafür ist der tägliche Tischwein verantwortlich!

Interessant sind in diesem Zusammenhang auch umfangreiche Studien, die ergaben, dass Weintrinker einen gleich hohen bzw. niedrigeren Blutdruck als Abstinenzler aufwiesen.

Zum Kapitel Krebs und Wein gibt es zwei nennenswerte Erkenntnisse: Selbst hoher Weinkonsum erhöht das Krebsrisiko nur dann, wenn zusätzlich andere

Wein und Gesundheit

schädliche Faktoren (z.B. Nikotin) mit im Spiel sind. Einem Wirkstoff im Wein, Quercetin, schreiben die Mediziner sogar eine antikarzinogene Wirkung zu.

Negative Auswirkungen des Weines auf den Magen –Darm –Trakt sind nicht bekannt, im Gegenteil, der Wein fördert Stoffwechsel und Verdauung und erzeugt Appetit.

Ebenso nachgewiesen sind folgende positive Momente des Weinkonsums: verstärkte Speichel- und Magensaftabsonderung, Anregung der Gallenblasen- und Bauchspeicheldrüsensekretion, stärkere Durchblutung der Nieren und vermehrte Harnausscheidung.

Wein mobilisiert auch die natürlichen Abwehrkräfte im Körper.
Er entgiftet, hemmt bzw. tötet körpermitmanente Bakterien.

Des Weiteren ergaben umfangreiche Feldstudien, dass mäßiger Weinkonsum selbst Schwangeren und stillenden Frauen nicht schadet, Angstzustände löst und auf mentaler Ebene beim Lösen von Problemen hilft.

Die stimmungshubenden Eigenschaften von Wein beruhen darauf, dass er gewisse neuroelektrische Impulse im Gehirn unterdrückt – eine ähnliche Wirkungsweise hat z. B. das Medikament Valium.

In amerikanischen Altersheimen wurden deshalb stimmungsaufhellende Medikamente mit sehr gutem Erfolg durch tägliche Weinrationen ersetzt. Wein ist also eine rundum gesunde Sache – nur auf die Dosis kommt es an.

Bei überhöhtem Alkoholkonsum treten allerdings gesundheitliche und soziale Probleme auf.

Die häufigste gesundheitsgefährdende Auswirkung ist die Schädigung der Leber, da hier zu 90% der Alkoholabbau erfolgt. Ist die Leber kurzfristig durch intensiven Alkoholkonsum überfordert, gelangt der Alkohol ins Blut und Nervengewebe und löst Benommenheit und Kreislaufstörungen aus. Ab 4,0 Promille kann sogar der Tod durch Lähmung des Atem- und Kreislaufzentrums eintreten.

Wein und Gesundheit

Bei langfristiger Überlastung der Leber kann es zu Leberverfettung und Leberzirrhose mit einer ganzen Reihe von Folgewirkungen kommen:

- Persönlichkeitsstörungen, Delirium-Anfälle
- Steigendes Krebsrisiko
- Erhöhtes Herzinfarktrisiko
- Sexualstörungen
- Gicht
- Missbildungen und Gehirnschäden des Kindes während der Schwangerschaft

Der Schweregrad der sozialen Folgen ist abhängig von Art und Umfang des Missbrauchs. Alkoholabhängige verlieren oftmals ihre Bezugspersonen in Familie, Freundeskreis und Beruf und gelangen oft in einen Teufelskreis, wo dann wieder Trost im Alkohol und bei Menschen mit ähnlichen Alkoholproblemen gesucht wird.

Auch in wirtschaftlicher Hinsicht entstehen der Gesellschaft Schäden durch Produktivitätsverlust, Arbeitsausfälle, Invalidität und Frührenten bzw. vor allem die Behandlung von Gesundheitsschäden. Auch das Komatrinken von vor allem jüngeren Altersgruppen ist in diesem Zusammenhang zu nennen.

Die durch übermäßigen Alkoholkonsum ausgelösten Verkehrsunfälle und deren Opfer, sowie Gewalttaten, die unter Alkoholeinfluss begangen werden, sind große Problemfelder für das Individuum und die Gesellschaft.

Wein und Gesundheit

WINE IN MODERATION

Das paneuropäische Programm des europäischen Weltsektors

Wein ist ein wesentlicher Bestandteil des europäischen Lebens und der europäischen Kultur und wird von Millionen von Genießern in Europa und in der ganzen Welt geschätzt. Während Weinerzeugnisse für die Mehrheit der Verbraucher angenehme Getränke darstellen, die von ihnen moderat genossen werden, missbraucht eine Minderheit alkoholische Getränke in einer Weise, die ihr selbst und möglicherweise anderen in ihrem Umfeld Schäden zufügt. Um diesem Problem zu begegnen, hat der europäische Weinsektor sein paneuropäisches Programm „Wine in Moderation“ entwickelt.

Dieses Programm ist darauf ausgerichtet, einen verantwortungsvollen Konsum als eine kulturelle/soziale Norm zu fördern, und Alkoholmissbrauch und die damit verbundenen Schäden zu vermeiden und zu begrenzen. Die Initiative hat sich zum Ziel gesetzt, junge Menschen und Erwachsene in Zusammenarbeit mit den zuständigen Behörden und anderen Interessenvertretern umfassend zu informieren, um ihnen zu helfen, im Hinblick auf ihren Alkoholkonsum verantwortungsvolle Entscheidungen zu treffen. Gleichzeitig soll der kulturelle, umweltpolitische und wirtschaftliche Stellenwert des Weins in der europäischen Gesellschaft erhalten werden.

Dieses Programm ist der Beitrag des Weinsektors zum Forum der Europäischen Kommission „Alkohol und Gesundheit“, das Teil einer EU-Strategie ist, die Mitgliedsstaaten darin zu unterstützen, die durch Alkohol verursachten Schäden zu reduzieren.

Essen und Trinken

Bei diesem Thema sind weder dogmatische Strenge – „Zum Wild passt nur Rotwein“ – noch uferlose Kreativität – „Zum Karpfenpörkölt empfehle ich ihnen ein Glas Muskateller-Passito“ angebracht. Feststeht, dass intensive, scharfe Gewürze wie Pfeffer oder Chili und gewisse Zutaten wie Essig, Schokolade, Sardellenpaste, Eidotter in konzentrierter Form jeden Wein ins geschmackliche Abseits befördern. Feststeht auch, dass sich in der Praxis einige Regeln etabliert haben, die man beachten kann, aber nicht muss.

Die Farbharmonie zwischen Wein und Speise „weißer Wein zu hellem Fleisch“ ist wesentlich weniger wichtig als die Rücksichtnahme auf den Charakter der beiden Elemente: einfacher Wein – simple Speise; kräftiges Gericht – voller Wein; ein aufwendiger Gang – ein nuancenreicher, spezieller Tropfen.

Weine und Speisen haben oft idente Duft- und Geschmacksnoten:

also Spargel zu Sauvignon blanc, Hühnerbrust im Walnussmantel zum Weißburgunder, eine Limettencreme mit Zimt zum Muskateller, ein scharf gebratenes Steak passt ideal zu den Röstaromen eines Lagrein Riserva.

Der Kochwein (z.B. für Saucen, Marinaden oder zum Aufgießen) kommt auch auf die Tafel. Minderwertige oder gar korkkranke Weine haben im Kochtopf absolut nichts verloren. Deutlich süßer als das Dessert sollte der dazu gereichte Wein ausfallen. Manche Puristen lehnen das Duo „Obst und Wein“ kategorisch ab. Wir finden, dass vollreife Früchte und Beeren sehr gut mit Prädikatsweinen harmonieren.

Ein mehrgängiges Menü eröffnet zwei vinologische Zugänge:

- a) Die Speisenfolge diktiert die Weinauswahl – die Gläser kommen „bunt gemischt“ in puncto Rebsorten, Restzucker-, Alkoholgehalt vor den Gast. Kein Problem: Ein Schluck Wasser zwischen den Gängen reinigt den Gaumen.
- b) Zu einer logischen Abfolge von Weinen – jung vor alt, weiß vor rot (Ausnahme Süßwein), aufsteigender Alkoholgehalt, neutrale vor Bukettsorten – wird aufgeköcht.

Wie auch immer, das oberste Gebot in Geschmacksfragen lautet nach wie vor:
„Erlaubt ist, was (Ihnen) schmeckt!“

Wein und Glas

Ein anerkannter Designer hat seine Weingläser als „Lautsprecher des Weines“ bezeichnet. Tatsächlich ist die Wahl des richtigen Glases von essentieller Wichtigkeit für den perfekten Weingenuss. Was zeichnet das perfekte Kostglas aus?

FORM: Tulpenform zur Konzentration der Weinaromen

FARBE: farblos, durchsichtig, ohne Ornamentik; Voraussetzung für die Beurteilung von Klarheit und Farbe des Weines

WANDSTÄRKE: dünnwandig, um gegebenenfalls den Inhalt mit den Handflächen erwärmen zu können (dickwandigen Gläsern ist eine Eigenwärme inne, die das Weinbukett negativ beeinflusst)

STIEL: mit Stiel, damit es sich leichter schwenken läßt und ein unerwünschter Temperaturanstieg durch Handwärme vermieden wird

FASSUNGSVERMÖGEN: ausreichendes Fassungsvermögen, damit sich die Weinaromen voll entfalten können; Weißweingläser werden zur Hälfte gefüllt, Rotweingläser (in der Regel größer als die ersteren) zu einem Drittel

Alle Mühen der Glashersteller sind vergebens, wenn die häusliche „Wartung“ versagt. Also:

Zum Reinigen ein parfümfreies Spülmittel, gründliches Spülen mit kaltem Wasser, ein geruchfreies Poliertuch (Waschmittel und Weichspüler hinterlassen ihre Duftpuren) und ein Aufbewahrungsort, zu dem Fremdgerüche keinen Zutritt haben.

Wein und Glas

Gutes Design zeichnet sich durch Funktionalität aus. Welchen Glaserzeuger Sie auch bevorzugen, beachten Sie folgende Hinweise:

Das Glas für **jungen Weißwein** ist am oberen Rand ausgelippt. Der Erstkontakt mit der Flüssigkeit findet auf der Zungenspitze statt, die Frucht wird betont, die Säure weitestgehend neutralisiert. Die schlanke, eiförmige Form bündelt die Duftstoffe.

Bauchig-apfelförmige Gläser bringen **alte und kräftige Weißweine** zur Geltung. Der Wein muß quasi aus dem Glas gesaugt werden und trifft sofort auf die Zungenmitte: „sauer“, „salzig“ und „bitter“ werden vor „süß“ registriert. Ähnlich ist das Glas für jungen, gewöhnlichen Rotwein, nur etwas größer und höher.

Dessertweine werden generell in einem kleinen Glas serviert. Man trinkt ja auch nur kleine Mengen davon. In der Formgebung ist das Glas zwischen Ei und Apfel angesiedelt, kennzeichnend ist der große Duftkamin (Freiraum im Glas über dem Flüssigkeitsspiegel).

Hochwertige Rotweine:

- Das **Burgunderglas** erinnert der Form nach an ein quer liegendes Rechteck, extrem bauchig zur bestmöglichen Duftentfaltung.
- Das **Bordeauxglas** ist hoch und schlank, die feinen Aromen erschließen sich erst nach und nach.

Für Schaumweine:

- Die **Sektschale** ist Schnee von gestern, es sei denn, Sie wollen trockenes Gebäck in die perlende Flüssigkeit tunken.
- Gute **Sektgläser** (mit lang gezogenem Kelch und Stiel oder in Syskaform) haben einen eingeschliffenen Mousseuxpunkt, von dem aus die Schaumperlen aufsteigen.

Weinutensilien

Nicht alles, was der Markt an Zubehör anbietet, erweist sich in der Praxis als sinnvoll. Hier eine Auswahl von nützlichen Accessoires.

Der **Kapselschneider** garantiert einen gleichmäßig, sauberen Schnitt. Der Kapselboden lässt sich problemlos entfernen.

Kennzeichen eines guten **Korkenziehers** ist die sogenannte „Seele“ oder der „Wurm“. Durch diese innere Windung der Metallspirale sollte man ein Streichholz stecken können. Sehr zu empfehlen für den Hausgebrauch sind die „Screwpull – Korkenzieher“. Das Hebemodell dieser Firma spart Muskelkraft.

Der **Drop-Stop** verhindert Rotweinflecken am Tischtuch – sehr zu empfehlen für Verkostungen und Banketts, weniger für den Service im Restaurant.

Ein **Weinkühler** sollte die Flasche für eine gewisse Zeit auf der richtigen Temperatur halten können. Der Vakuum -Transparent Kühler erfüllt diese Anforderungen optimal.

Die **Dekantierkaraffe** hat zwei wesentliche Funktionen. Zum einen dient sie dazu, alte Rotweine von ihrem Depot (Gerb- und Farbstoffablagerungen in der Flasche) zu trennen. Vor einer Lichtquelle - Kerze, Taschenlampe, Spot – wird der Wein vorsichtig in die Karaffe umgefüllt. Sobald sich das Depot in Form einer Pfeilspitze im Flaschenhals zeigt, ist der Vorgang abubrechen. Zum anderen werden die Weine durch das Umfüllen belüftet und erwärmt und altern dadurch quasi im Zeitraffer: Jeder Wein, der durch Sauerstoffzufuhr gewinnt, soll umgefüllt oder belüftet werden – also auch Weißweine.

Im **Dekantierkorb** wird die Flasche in liegender Position transportiert und geöffnet.

Der **Sektverschluss** sorgt dafür, dass eine angebrochene Flasche im Kühlschrank ein paar Tage frisch bleibt.

Serviertemperaturen

Nur Weinthermometer, welche die Temperatur der Flüssigkeit direkt messen, sind sinnvoll.

Serviertemperaturen:

Wein	Servicetemperatur
Schaumweine, trocken	4 – 6° C
Schaumweine, süß – Perlweine	6 – 8° C
Junge Weißweine	8 – 10° C
Roséweine	8 – 10° C
Weißer Stroh- und Likörweine	10 – 12° C
Reife, strukturierte Weißweine	10 – 12° C
Strukturierte Roséweine	12 – 14° C
Delikate, fruchtige, leichte Rotweine	12 – 14° C
Rote Stroh- und Likörweine	14 – 16° C
Elegante Rotweine, mittlerer Struktur	14 – 16° C
Tanninhaltige, strukturierte Rotweine	16 – 18° C

Lagerung und Einkauf

Weine lagert man primär zur **Vorratshaltung** und um die optimale **Flaschenreife** abzuwarten. Die Einlagerung spart auch Geld, denn **Jungweine** sind meist **preisgünstiger**: Ob beim Winzer einkaufen oder in der Vinothek, transportgerüttelte Weine brauchen zur Erholung zwei bis drei Wochen Schonzeit.

Weine werden **liegend** aufbewahrt, denn der Kork muss, um seine Elastizität zu wahren, umspült sein. Die **Lagerstätte** sollte **dunkel und kühl** sein. Ideal wäre eine Temperatur zwischen 10 – 15° C, die das ganze Jahr über konstant sein sollte. Wein verkraftet Abweichungen von idealen Temperaturwerten eher als heftige Temperaturschwankungen.

70 - 80 % Luftfeuchtigkeit sollte der Lagerraum ebenso aufweisen. Ist er trocken, hilft das Aufstellen von wasserbefüllten, flachen Gefäßen.

Wenn nicht gerade die U-Bahn an Ihrem Kellerabteil vorbeirasselt, dürfte die **erschütterungsfreie Lagerung** kein Problem sein.

Wein atmet! Heizöl und Sauerkraut, Geselchtes und Käse haben im Weinkeller nichts verloren.

Im Idealfall liegt der Wein natürlich in einem guten Keller. Gibt es diesen nicht, lagert man die Flaschen im **kühlsten Raum der Wohnung** ein, im **Weinkühl- oder Klimaschrank** oder man mietet sich eine **Lagerbox beim Winzer** oder in einer Kellervinothek.

Der Handel bietet eine Reihe von Lagersystemen aus Holz, Plastik (Stecksystem) und Eisen an. Sinnvoll ist es jedenfalls, die Position jeder Flasche zu markieren, z. B. mit einer Buchstaben- Ziffernkombination. Die oft verwendeten Tonröhren haben einen großen Nachteil: Um das Etikett zu sehen, muss die Flasche bewegt werden – die aber braucht ihre heilige Ruhe.

Lagerung und Einkauf

Nicht jeder Wein eignet sich zur Lagerung. Als langlebige Sorten gelten Chardonnay, Kerner (mit hoher Reife), Riesling, Ruländer, Traminer, Blauburgunder Riserva, Cabernet Sauvignon u.a.

Jahrgangsbewertungen sind nützlich; man sollte aber nicht krampfhaft daran festhalten. Im verurteilten Jahrgang 1984 sind z.B. einige fantastische Weine gekeltert worden, die hochgelobten 1983-er hingegen haben puncto Lagerfähigkeit den Erwartungen größtenteils nicht entsprochen.

Ausschlaggebend für die Lagerfähigkeit sind folgende analytische Werte: Säure, Tannin, Alkohol, Restzucker und Extrakt – je höher, desto besser. Daher versteht es sich von selbst, dass beispielsweise ein Prädikatswein einem simplen Qualitätswein an Haltbarkeit weit überlegen ist.

Wie viele Flaschen man einkauft, definieren primär das vorhandene Kapital und die Lagermöglichkeiten. In der Praxis hat sich der „**dreigeteilte**“ Keller bewährt: guter Wein für alle Tage, Weine für kurz- bis mittelfristige Lagerung und sogenannte „Langstreckenläufer“.

Kaufen Sie nicht zu großer Mengen, bis Sie Ihre persönlichen Vorlieben und Ihren Bedarf herausgefunden haben und gehen Sie davon aus, dass gute Qualität meist auch einen Preis hat.

Ein guter Weinkeller lebt, wird ständig benutzt und ergänzt.

Lust auf mehr?

Informieren Sie sich über die weiterführende Ausbildung an der Südtiroler Weinakademie und der Weinakademie Österreich bis hin zur Ausbildung zum Weinakademiker!

Wollen Sie sich zum Diplom-Sommelier ausbilden lassen? Dann nichts wie hin zur Sommeliervereinigung Südtirol.