

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Basisseminar

„Tisch- und Trinkkultur“

Wein und Kultur

- **Wildreben: 80 Mio. Jahre**
- **Traubenkerne: 8.000 vor Chr.**
- **Weinbau – Wein: Sesshaftigkeit**
 - Südkaukasus – Georgien
 - Türkei
 - Ägypten
 - Griechenland
 - Römer

Wein und Kultur

- **Hippokrates - Heilmittel**
- **Römer - Rebsorten**
- **Juden - große Weinverehrer**
- **Bibel**
- **Augustinus - positive Aspekte des Weinkonsums**

Wein und Gesundheit

- **wöchentlich 21/14 Standarddrinks**
- **zwei alkoholfreie Tage**
- **Kalorien**
- **Mineralstoffe, Spurenelemente**
- **Vitamine**

Wein und Gesundheit

- **positiv auf Herz/Kreislauf**
- **mäßiger Weinkonsum senkt Herz-Kreislaufkrankungen: [⇒] französisches Paradoxon**
- **blutdrucksenkend**
- **Quercetin – Antikrebswirkung**
- **hält jung**

Wein und Gesundheit

- **fördert Stoffwechsel, Verdauung, Appetit**
 - **stärkt Abwehrkräfte**
 - **entgiftet**
 - **stimmungsaufhellend**
-
- **Auf die Menge kommt es an!!!!**
 - **Qualität vor Quantität!!!!**

Grundregeln für die Getränkeempfehlung

- **Schaumwein – Weißwein – Roséwein – Rotwein – Dessertwein – Digestifs**
- **leichte vor schweren Weinen, Weißweine vor Rosé- und Rotweine**
- **einfache vor höherwertigen Weinen**
- **junge vor alten Weinen**
- **trockene vor süßen Weinen**
- **säurereiche vor säurearmen Weinen**

Grundregeln für die Getränkeempfehlung

- zu hellem Fleisch, Fisch und Geflügel: Weißweine
- zu dunklem Fleisch: Rotweine
- zu süßen Speisen: Süßweine oder Schaumweine

Grundregeln für die Getränkeempfehlung

- Sind Speisen mit einem bestimmten Getränk zubereitet, sollte man dieses dazu servieren.
- Regionale Speisen mit Weinen aus dieser Region kombinieren

Speise und Wein

- **Edle Zutaten – Edler Wein**
- **Schwere des Gerichts – Wein mit Körper**
- **Geschmack in der Speise – Aroma im Wein**
- **auf die Säure achten**
- **auf die Süße achten**
- **Tannin beachten**
- **Art der Zubereitung**

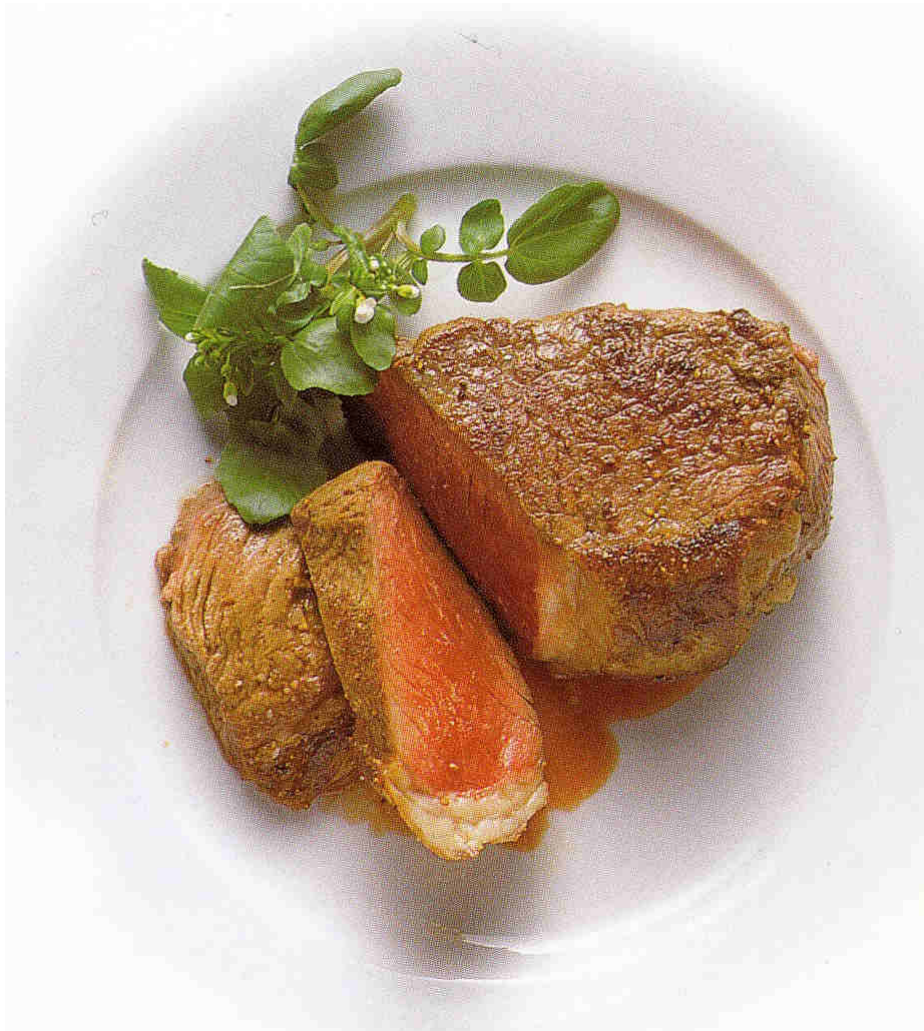
Spargel



➤ **Dezente
fruchtige
mittelkräftige
Weißweine**

- **Sylvaner**
- **Grüner Veltliner**
- **Ruländer**

Kurz Gebratenes



➤ **kräftige,
tanninreiche
Rotweine**

- **Lagrein Riserva**
- **Sangiovese**
- **Nebbiolo**

Geschmortes



➤ **gereifter, kräftiger
Rotwein**

- **Lagrein Riserva**
- **Barbaresco**

Schweinefleisch



➤ mittelkräftiger Rotwein

- St. Magdalener
- Blauburgunder

➤ würziger Weißwein

- Grüner Veltliner
- Sylvaner

➤ Rosèwein

Geflügel



➤ **auf die Zubereitung
und auf die Sauce
achten**

- **Chardonnay**
- **Pinot Grigio Riserva**

Wildgeflügel



➤ **elegante nicht zu kräftige Rotweine**

- **Kalterersee Riserva**
- **St. Magdalener**
- **Blauburgunder**

Haarwild



➤ **kräftige, gehaltvolle,
tanninreiche
Rotweine**

- **Lagrein Riserva**
- **Brunello di M.**
- **Barolo**

Fisch



- **je edler der Fisch,
desto edler der Wein**
- **Schaumweine**
- **Elegante, frische
Weißweine**

Austern



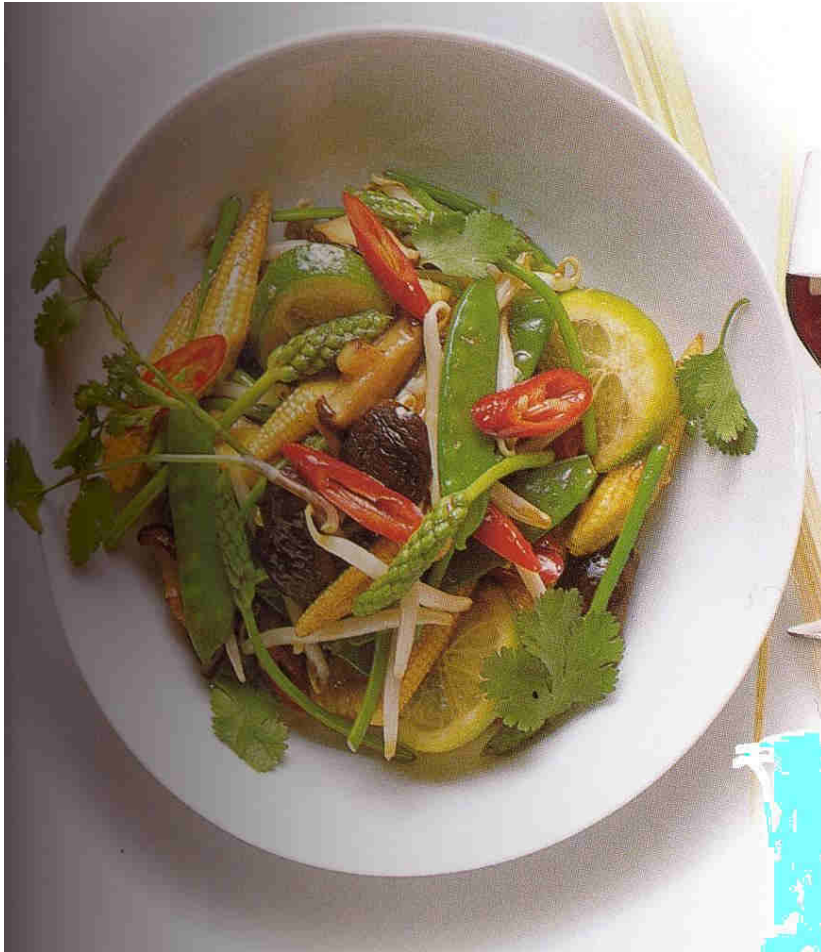
- **frische, jugendliche
Weißweine**
- **Sekt**
- **Champagner**

Rohschinken



- **Weißwein**
- **Schaumwein**
- **tanninarmen
Rotweine**

Aisatisches



➤ **halbtrockene bis
halbsüße,
aromatische
Weißweine**

- **Riesling Kabinett**
- **Kerner**

Edelschimmelkäse



➤ edelsüße Weißweine

- Passito
- Spätlese

Hartkäse



➤ edle, gehaltvolle Rotweine

- Lagrein Riserva
- Chianti Riserva
- Brunello di M.

Weißschimmelkäse



- **tanninarme
Rotweine**
- **Kalterersee**
- **Vernatsch**
- **Blauburgunder**

Serviertemperatur

- **4°-6° C** **Schaumweine, leichte spritzige Weißweine**
- **6°- 9° C** **mittlere bis kräftige Weißweine, Barriqueausbau, Roséweine**
- **10°-12° C** **gereifte, kräftige Weißweine, Prädikatsweine, Spätlesen**
- **14°-16° C** **leichte, fruchtbetonte Rotweine, Primeurs, junger Pinot Noir**
- **15°-17° C** **leichte bis mittlere Rotweine**

Serviertemperatur

- **16°-18° C kräftige, hochwertige Rotweine**
- **16°-18° C reife, große Rotweine**
- **Sind die Weine zu kalt, so kann sich Bukett + Aroma nicht so gut entfalten.**
- **Noch ein Tipp: Schenken sie die Gläser nur zu 1/3 voll, so können sich die Aromen besser und schneller entfalten.**

Wein und Glas

- **Tulpenform**
- **farblos**
- **dünnwandig**
- **Stiel**
- **genügend Fassungsvermögen**
- **kein Schliff**
- **gute Glaspflege**

Wein und Glas



Weinutensilien

- **Kapselschneider**
- **Korkenzieher**
- **Drop-Stop**
- **Weinkühler**
- **Dekantierkaraffe**
- **Dekantierkorb**

Lagerung

SÜDTIROLER
WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See



Wie?

- **liegend**
- **dunkel**
- **gleichbleibende Temperatur 8-14° C**
- **hohe Luftfeuchtigkeit 70-80 %**
- **erschütterungsfrei**
- **geruchsfrei**

Wo?

- **Keller**
- **kühler Raum**
- **Weinklimaschrank**
- **Mietabteil**

Welche Weine

Abhängig von:

- **Sorte**
- **Jahrgang**
- **Qualitätsstufe**
- **analytischen Werte**
- **Alterungspotential**