

SÜDTIROLER WEINAKADEMIE

Accademia del vino Alto Adige
Kaltern am See

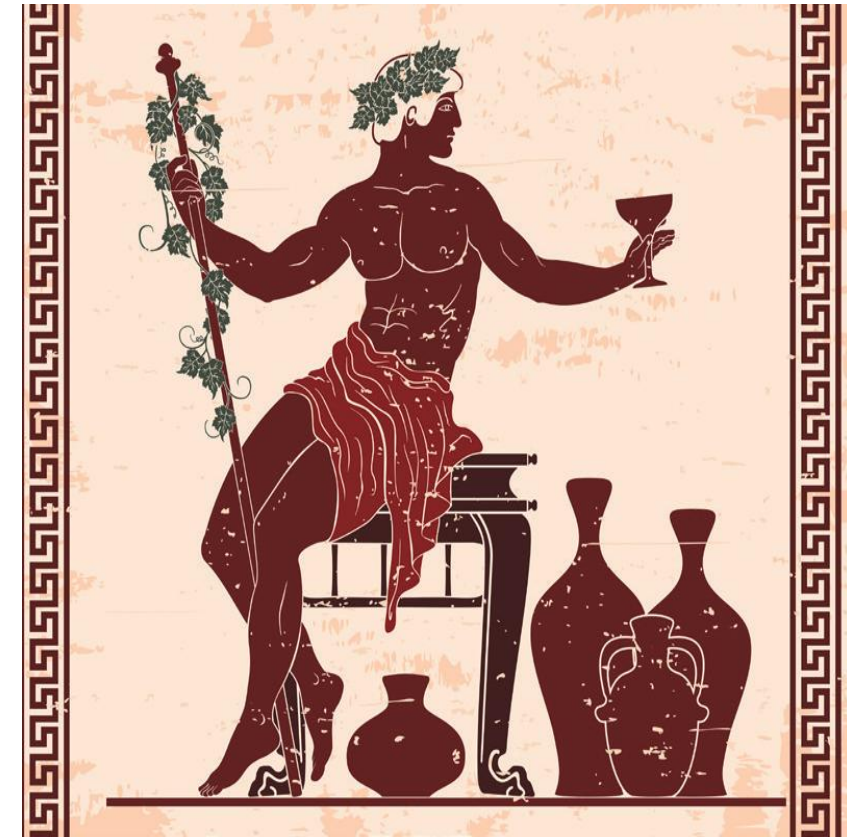


BASISSEMINAR 2026

TISCH – UND TRINKKULTUR
Peter Baumgartner, DipWSET

Wein und Kultur

- **Wildreben: vor ca. 60 Mio. Jahren**
- **Traubenkerne: 8.000 vor Chr.**
- **Weinbau ➤ Wein ➤ Seßhaftigkeit**
- **Übergang von Wildrebe zu kultivierter Rebe**
 - Georgien
 - Ägypter und Assyrer
 - Griechen
 - Römer



Wein und Kultur

- **Hippokrates** ➤ **Heilmittel**
- **Judentum** ➤ **große Weinverehrer**
- **Bibel** ➤ **Blut Christi**
- **Augustinus** ➤ **positive Aspekte des Weinkonsums**

➤ **Musik – Malerei - Literatur**



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



Wein und Gesundheit

- **Wein hat einen mittleren Nährwert:**
 - weniger als Milch mehr als Tee oder Kaffee
- **Ausgeprägte Gesundheitsrisiken bei hohem Alkoholkonsum**
- **Deshalb: Geringer bis mäßiger Weinkonsum**
 - 2 Getränkeeinheiten pro Tag für Frauen
 - 3 Getränkeeinheiten pro Tag für Männer
 - nie mehr als 4 Getränkeeinheiten pro Tag
 - zwei alkoholfreie Tage pro Woche



1 Getränkeeinheit mit 10 g
reinen Alkohols, entspricht:



100 ml
Wein
mit 12 % Vol.



100 ml
Schaumwein
mit 12 % Vol.



60 ml
Likörwein
mit 20 % Vol.



70 ml
aromatisierter
Wein mit 15 % Vol.

Wein und Gesundheit

- Polyphenole und Flavonoide wahrscheinlich vorteilhaft für Herzgesundheit ➤
- Quercetin und Resveratrol

Zusammenhang mit einer mediterranen Ernährung



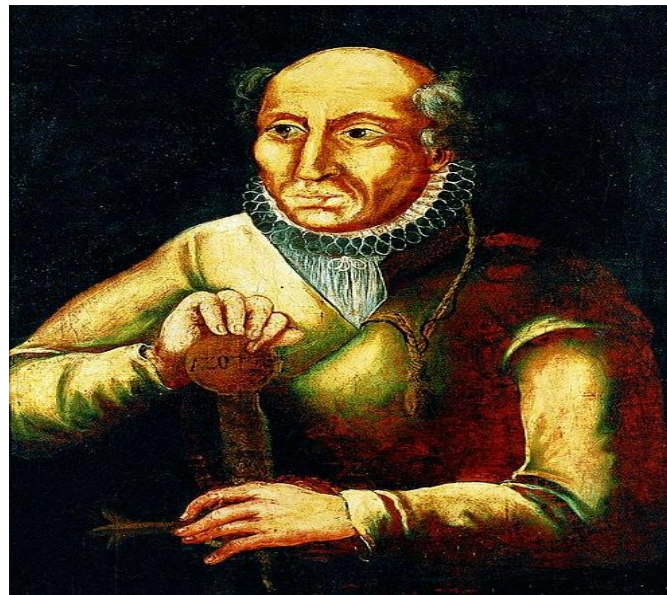
Wein und Gesundheit

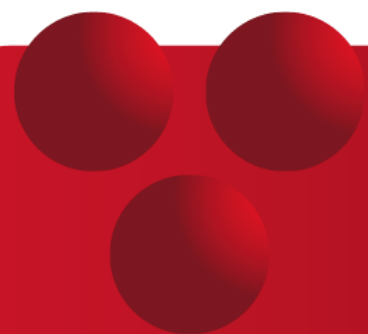
- **Wasser**
- **Alkohole**
- **Enzyme**
- **Organische Säuren**
- **Polyphenole**
- **Kalorien**
- **Mineralstoffe, Spurenelemente und Vitamine nur in geringen Mengen**

Wein und Gesundheit

Auf die Menge kommt es an!!!!

**Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift;
allein die Dosis machts, daß ein Ding kein Gift sei.
Paracelsus**





WINE_{in}MODERATION

WEIN | BEWUSST | GENIESSEN

Grundregeln für die Getränkeempfehlung

- **Reihenfolge: Schaumwein – Weißwein – Roséwein – Rotwein – Dessertwein – Digestifs**
- **leichte vor kräftigen Weinen**
- **simple vor höherwertigen Weinen**
- **junge vor alten Weinen**
- **trockene vor süßen Weinen**
- **säurereiche vor säurearmen Weinen**



Der Weg über die Geschmacksrichtungen

knackig
+
frisch

harmonisch
+
mild

voll
+
intensiv

charmant
+
fein

samtig
+
weich

charakterstark
+
kräftig

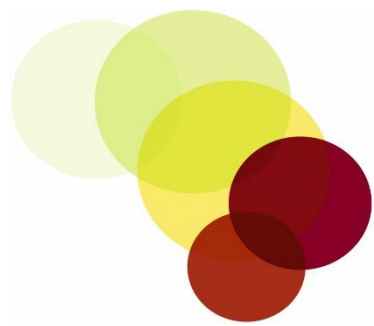


Grundregeln für die Getränkeempfehlung

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

ABER: weder dogmatische Strenge noch uferlose Kreativität!!





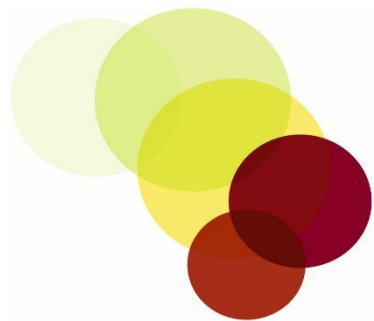
Grundregeln für die Getränkeempfehlung

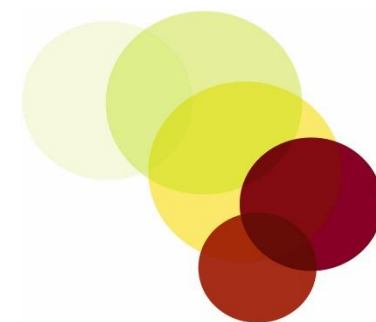
- **Sind Speisen mit einem bestimmten Getränk zubereitet, sollte man dieses dazu servieren**
- **Regionale Speisen mit Weinen aus dieser Region kombinieren**



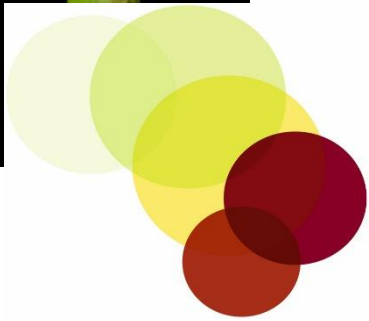
Speise und Wein

- **Edle Zutaten verlangen nach einem edlen Wein**
- **Kräftige Gerichte verlangen nach körperreichen Weinen**
- **Identische Geschmacks- und Duftnoten in Speisen und Wein**
- **Auf Säuren, Gerbstoffe und Süße achten**
- **Art der Zubereitung**





DIE AROMATISCHE AFFINITÄT



Speise und Wein

1. Die Speisenfolge diktiert den Wein
2. Zur logischen Weinfoolge wird aufgekocht

Kalte Vorspeisen



➤ **Frische, leichte Weiß- und Schaumweine**

- Sekt
- Weißburgunder
- Riesling



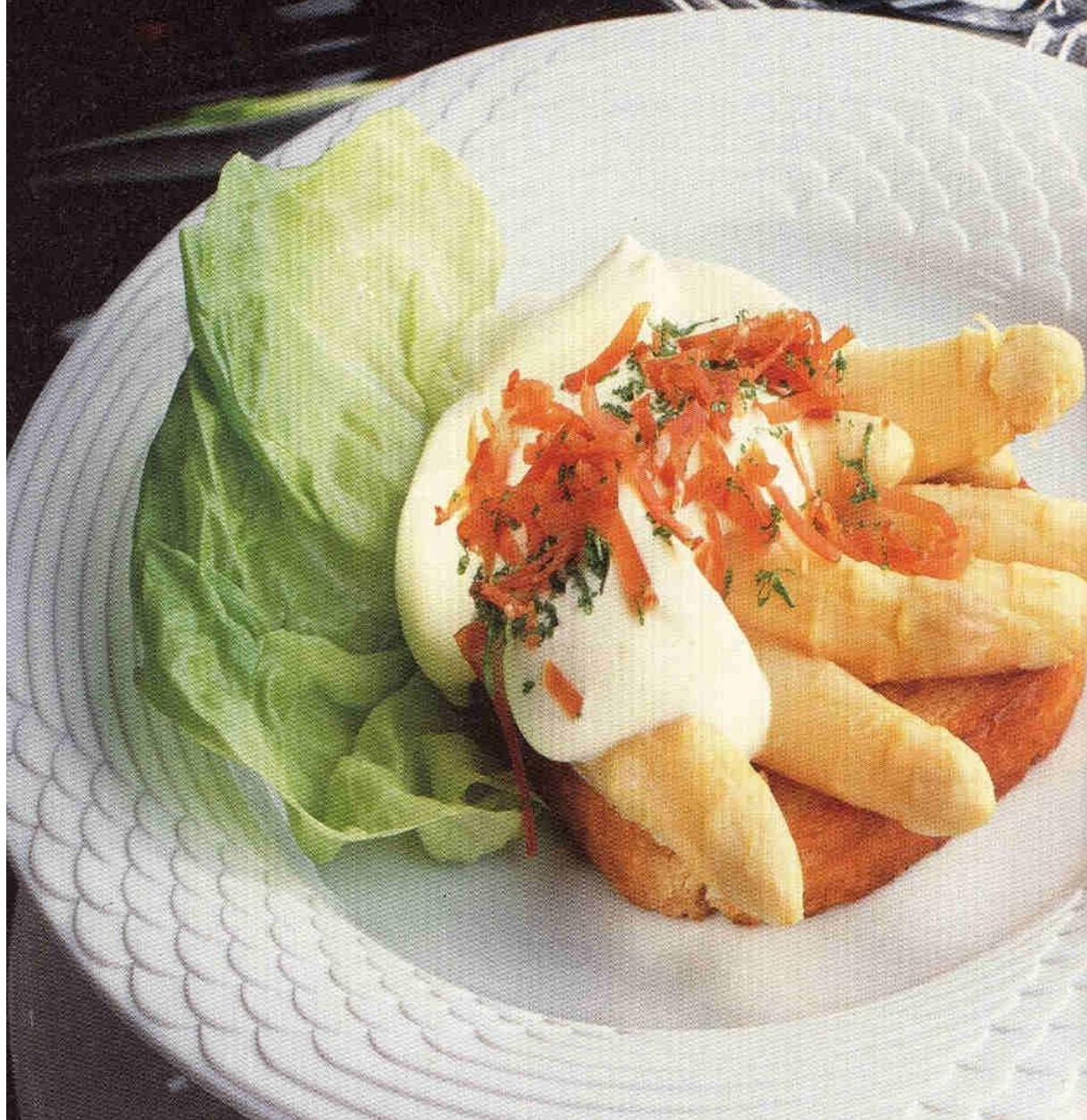
Nudel- und Reisgerichte



- **Anpassung hängt von Sauce ab**
- **Frische, mittelkräftige Weißweine**
- **Leichte, tanninarmer Rotweine**
 - Kerner
 - Pinot Grigio
 - Kalterersee
 - Roséweine



Spargel



➤ Fruchtige mittelkräftige Weißweine

- Sauvignon blanc
- Sylvaner
- Grüner Veltliner
- Mittelkräftiger Weißburgunder



Austern



- **Frische, jugendliche Weißweine**
- **Schaumweine, wie Champagner**



Rohschinken



- **Leichte Weißweine**
- **Leichte Schaumweine**
 - Prosecco

Fisch



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



Geflügel



- **Auf die Zubereitung und auf die Sauce achten**
 - Chardonnay
 - Pinot Grigio Riserva
 - Gewürztraminer



Schweinefleisch



➤ **Mittelkräftige Rotweine**

- St. Magdalener
- Blauburgunder

➤ **Würzige, kräftige Weißweine**

- Chardonnay
- Pinot Grigio

➤ **Rosèweine**



Geschmortes



- **Gereifte, mittel- bis kräftige Rotweine**
 - St Magdalener klassisch
 - Blauburgunder Riserva
 - Lagrein



Kurz Gebratenes



- **Kräftige,
tanninreiche
Rotweine**
- Lagrein Riserva
- Cabernet Merlot Riserva
- Chianti Classico Riserva
- Bordeaux



Wildgeflügel



- **Elegante mittel- bis kräftige Rotweine**
 - Kalterersee Auslese
 - St. Magdalener klassisch
 - Blauburgunder Riserva
 - Merlot



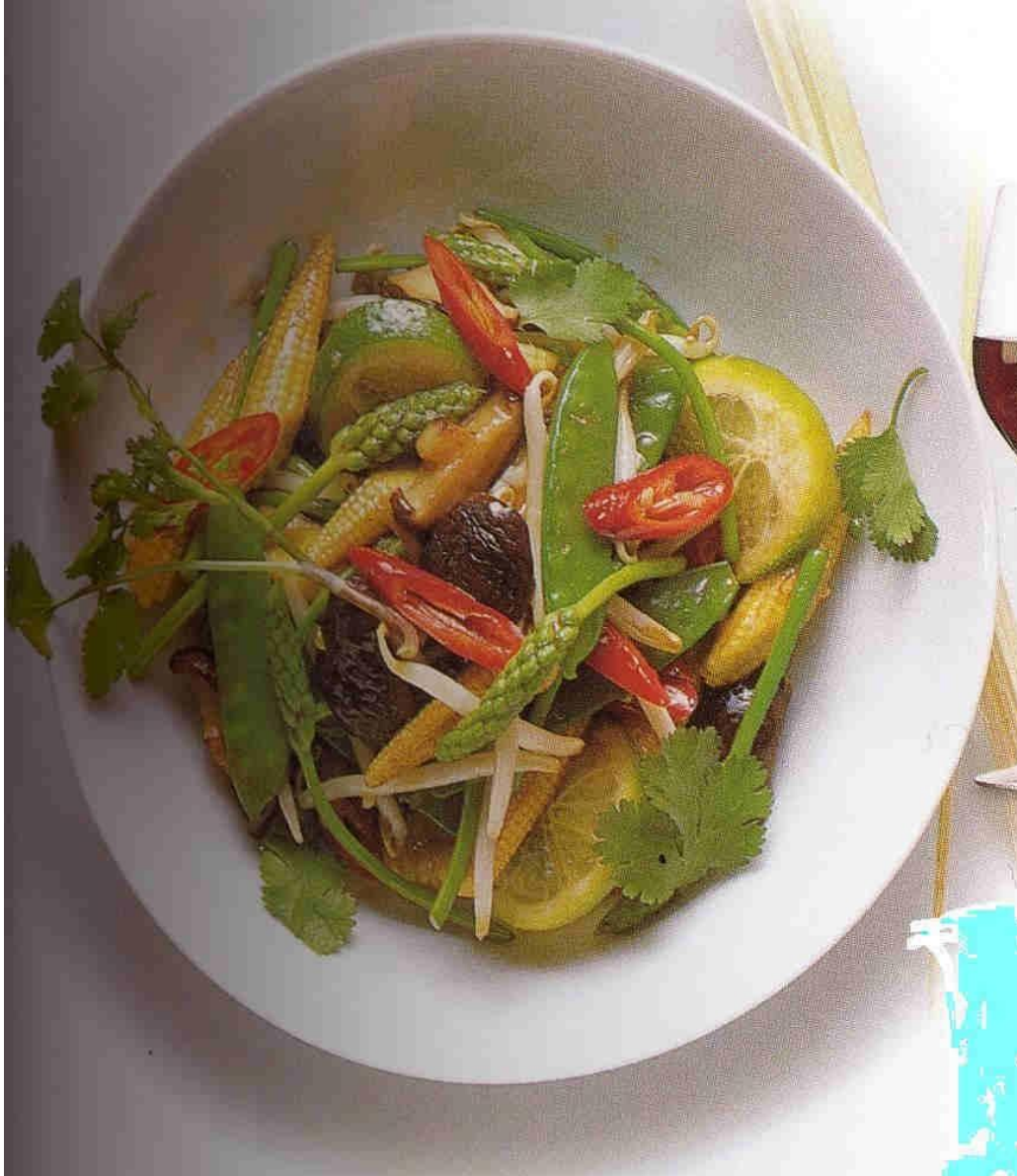
Haarwild



- **Kräftige, gehaltvolle, tanninreiche Rotweine**
- Lagrein Riserva
- Cabernet-Merlot Riserva
- Brunello di Montalcino
- Barolo



Asiatisches



➤ Halbtrockene bis halbsüße, aromatische Weißweine

- Riesling Kabinett
- Kerner
- Gewürztraminer



Edelschimmelkäse



- **Edelsüße Weißweine**
 - Strohweine
 - Spätlesen
 - TBA



Hartkäse



- **Edle, gehaltvolle und gereifte Rotweine**
 - Lagrein Riserva
 - Blauburgunder Riserva
 - Chianti Classico Gran Selezione
 - Amarone



Weißschimmelkäse



➤ **Tanninarme Rotweine**

- Kalterersee
- Vernatsch
- Blauburgunder
- Beaujolais



SÜSS-SPEISEN



Serviertemperaturen

6 - 8° C

Schaumweine, leichte spritzige Weißweine

8 - 11° C

mittlere bis kräftige Weißweine, Barriqueausbau,
Roséweine

11 - 13° C

gereifte, kräftige Weißweine, Prädikatsweine,
Spätlesen

14 - 16° C

leichte, fruchtbetonte Rotweine, Primeurs, junger
Pinot Noir

15 - 17° C

leichte bis mittlere Rotweine

16 - 18° C

kräftige, hochwertige Rotweine

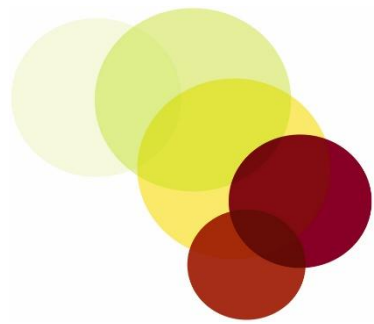
17 - 19° C

reife, große Rotweine



Serviertemperaturen

- **Sind die Weine zu kalt, so können sich Bukett und 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.**



ACHTUNG:

Servier- ist nicht gleich Trinktemperatur

Wein und Glas

- **Tulpenform**
- **Farblos und durchsichtig**
- **dünnwandig**
- **mit Stiel**
- **ausreichendes Fassungsvermögen**
- **ohne Schliff und Ornamentik**
- **gut gepflegt**



Wein und Glas



Weißweine klassisch frisch



Große Weißweine



Wein und Glas



Rosé



Fruchtige Rotweine



Wein und Glas



Große Rotweine - Bordeauxglas



Große Rotweine - Burgunderglas



Wein und Glas



Süßweinglas



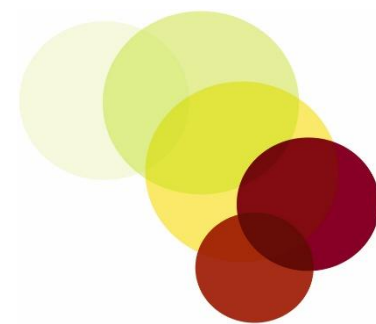
Schaumweinglas



Weinutensilien

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







DropStop®



BELÜFTEN UND DEKANTIEREN

➤ Belüften:

- Sauerstoff zuführen
 - rasch und mit Schwung
 - bauchige Karaffe
 - ohne Kerze
 - meist junge Weine
- (Gerbstoffe; Reduktionen)

➤ Dekantieren:

- Depot vom Wein trennen
 - behutsam
 - schmälere Karaffe
 - mit Kerze
 - gereifte Rotweine
- (Sediment, Depot, Satz)

Lagerung



- **Zur Vorratshaltung**
- **Zum Erreichen der optimalen Flaschenreife**



Lagerung



- **liegend**
- **dunkel**
- **kühl bei konstanter Temperatur 8-14° C**
- **feucht (70-80 %)**
- **erschütterungsfrei**
- **geruchsfrei**



Lagerung

- **Keller**
- **Sonst im kühlfsten Raum der Wohnung**
- **Weinklimaschrank**
- **Mietabteil**



Lagerung

➤ **Der dreigeteilte Keller:**

- Weine zum schnellen Konsum und für alle Tage
- Weine zum mittelfristigen Gebrauch
- „Langstreckenläufer“



Welche Weine eignen sich zum Lagern?

Das Alterungspotential von Weinen ist abhängig von:

- **Langlebigkeit gewisser Sorten**
- **Jahrgangsbewertungen**
- **Qualitätsstufen**
- **analytischen Werten**

