

„Zum Weinkenner in 10 Minuten“

Dieser kleine Weinführer enthält die wichtigsten Informationen zum Wein in 3 Stufen: z.B. für das Geschäftsessen, auf dem Sie sich gerne als Weinfreund oder Weinkenner präsentieren wollen.

Ja nach Anlass, kann Ihnen das Wissen einer der 3 Wissensstufen nützlich sein. Die Stufen bauen aufeinander auf!

- **Stufe 1: Basiswissen** Dieses Grundwissen sollten Sie – um auf einer Gesellschaft als Weinfreund akzeptiert zu werden – unbedingt verinnerlicht haben.
- **Stufe 2: Wissen des Weinfreundes** Wollen Sie Weinfreunden imponieren, greifen Sie auf diese Informationen zurück.
- **Stufe 3: „Nähkästchenwissen“** Vorsicht, wenn Sie diese Informationen auf einer Gesellschaft preisgeben, aber Stufe 1 und 2 nicht aus dem Effeff beherrschen, reicht ein einziger Weinfreund, um Sie als Blender zu entlarven.

Stufe 1: Basiswissen

Qualität	Deutscher Wein wird in 4 Qualitätsstufen unterteilt. Tafelwein, Landwein, Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.) und Qualitätswein mit Prädikat (QmP) (Prädikat, z.B.: Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese). Zu wichtigen Anlässen greift man i.d.R. ausschließlich auf Qualitätsweine zurück.
Weinanbaugebiete	Es gibt heute in Deutschland 13 Weinanbaugebiete . Nach der Wende kamen zu den damals 11 Gebieten, Saale-Unstrut und Sachsen dazu.
Rebsorten	Die wichtigsten weißen deutschen Rebsorte sind Riesling, Müller-Thurgau und der Silvaner . Die wichtigsten roten Reben sind Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser .
Etikett	Der Name der Rebsorte und des Jahrganges muss nicht zwangsläufig auf dem Etikett stehen. Es ist erlaubt, verschiedene Reben zu mischen (Verschnitt oder feiner: Cuvée), was durchaus einen besseren Wein ergeben kann. Das Mischen von verschiedenen Jahrgängen ist eher unüblich.
Wein und Essen	Im Prinzip gilt: Heute ist (fast) alles erlaubt. Als innerer Leitfaden sollte Ihnen vorschweben, zwischen Speise und Wein eine harmonische Verbindung herzustellen. Falls das einmal nicht gelingt, die Flucht nach vorne antreten und zugeben, dass die Kombination gewagt ist. Möglichst vermeiden: Spargel oder Hühnerfrikassee und Rotwein, Wild und Weißwein.
Bei Tisch	Wenn Sie den Wein bei Tisch prüfen sollen: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ruhe bewahren 2. Erst daran schnuppern: Der Wein sollte keinen Korkton aufweisen 3. Nippen, Wein etwas im Mund rotieren lassen und dann schlucken. Der Wein sollte kein kratzigen oder muffigen Nachgeschmack hinterlassen.
Gesundheit	Rotwein - in Maßen genossen, als $\frac{1}{4}$ l pro Tag - schützt vor Herzerkrankungen (French Paradoxon). Vermutlich sind es Polyphenole, die diesen Effekt haben.

Stufe 2: Wissen des Weinfreundes.

Qualität	Neben den gesetzlichen Qualitätsstufen etablieren sich langsam auch neue Typenbezeichnungen, die für einen bestimmten Geschmackstyp stehen sollen. Die bekanntesten Typen sind Selection (trockene ausgebaute Weine aus gebietstypischen Rebsorten, ab ca. 6 Euro). Classic (Weine aus gebietstypischen Rebsorten von gehobener Qualität.)
Weinanbaugebiete	Die kleinsten deutschen Weinanbaugebiete befinden sich in Sachsen (ca. 449 ha) und der Hessischen Bergstraße (452 ha), die größten Anbaugebiete liegen in Rheinessen (ca. 26.300 ha) und der Pfalz (ca. 23.400 ha)
Rebsorten	Die wichtigsten weißen deutschen Rebsorte sind Riesling, Müller-Thurgau und der Silvaner . Die wichtigsten roten Reben sind Spätburgunder, Dornfelder und Portugieser .
Etikett	1. Folgenden Daten müssen zwingend auf dem Weinetikett angegeben sein: <ol style="list-style-type: none"> a. Qualitätsstufe b. Name des Anbaugebietes c. Höhe des Alkoholgehalts,

	<p>d. Menge des Flascheninhaltes e. Abfüller.</p> <p>Bei Q.b.A.-Weinen muss auch die amtliche Prüfnummer angegeben sein</p>
Wein und Essen	<p>Grundregeln für die Weinwahl zum Essen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sauer + Sauer = Sauer² (Die Säure von Gericht und Wein multipliziert sich) 2. Scharfes Essen – aromatisch-fruchtiger Wein (Riesling, Gewürztraminer) 3. Zum scharf angebratenem Fleisch eher kräftigen Rotwein 4. Zum Dessert passen edelsüße Weine (Eiswein, Beerenauslesen) 5. Beim „Selber-Kochen“: Keinen billigen Kochwein ins Essen. Das was auf den Tisch kommt ist gerade gut genug für den Kochtopf!
Bei Tisch	<p>Wann kann man den Wein zurückgehen lassen? .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Wenn ein eindeutiges Fehleraroma (Korkton, Essigstich) vorliegt 2. Der Rotwein zu warm oder deutlich zu kalt bzw. der Weißwein zu warm ist. 3. Der Korken (sofern mitpräsentiert) Schimmel aufweist
Gesundheit	<p>Nach den Rotweinen hat man inzwischen auch Verbindungen im Weißwein gefunden, die das Herz-Kreislauf-System schützen.</p>

Stufe 3: Nähkästchenwissen

Qualität	<p>„Großes Gewächs, Erstes Gewächs, erste Lage“. Diese 3 Bezeichnungen stehen für regionaltypische trockene Spitzenweine, die in besonderer Ausstattung auf den Markt kommen.</p> <p>„Deutsches Güteband Wein“: Wer sich für einen Güteband-Wein entscheidet, kann sicher sein, dass die Trauben aus umweltschonendem Anbau stammen, dass sie sorgsam verarbeitet wurden, der Wein optimal gelagert ist und in einer sensorischen Endprüfung nach Aussehen, Geruch, Geschmack und Gesamteindruck bewertet wurde.</p>
Weinanbau	<p>Wein von Winzergenossenschaften sind besser als ihr Ruf: In Winzergenossenschaften hat man für alle Stufen der Weinerzeugung einen Profi. Winzergenossenschaften können sich außerdem schnell auf Geschmackstrends einstellen. In Deutschland kommt fast jeder dritte Wein von einer Winzergenossenschaft. In Italien sind es sogar 50 %.</p>
Rebsorten	<p>Newcomer bei den Rebsorten sind bei den weißen Reben: Weißburgunder und Chardonnay (weltweit die bedeutendste Traube). Bei den roten Reben sind es: Dornfelder (boomt immer noch, mitunter zulasten der Qualität), Regent (Pilzresistent, weniger Spritzmittel), Saint Laurent (eignet sich sehr gut für Cuvées), Domina (tiefdunkle Traube - Nicht nur der Name ist ungewöhnlich)</p>
Etikett	<p>Freiwillig auf dem Etikett ist die Nennung der Rebsorte (die angegebene Rebsorte muss nur zu 85 Prozent im Wein enthalten sein) und des Jahrgangs (auch hier muss nur 85 Prozent des Weines aus dem genannten Jahr stammen)</p>
„Wein und Essen“	<ol style="list-style-type: none"> 1. Um den Eindruck der Süße oder der Gewürze zu verstärken, zu einem alkoholreichem Wein greifen. 2. Gerichte, die viele Bitterstoffe enthalten, in Verbindung mit gerbstoffhaltigen, alkoholreichen Weinen bekömmlicher. 3. Süße Weine mildern den bitteren Geschmackseindruck einiger Speisen. 4. Stark fetthaltige Speisen verlangen nach gerbstoff-, säure und alkoholreichen Weinen. 5. Bei sehr salzigen Gerichten bedenken, dass dieses die Wahrnehmung von Aroma und Bitterstoffen steigert. 6. Stark kohlensäurehaltige Weine schmecken zum Essen oft süßer als sie tatsächlich sind.
Bei Tisch	<p>Der Korken, der beim Verkosten manchmal dazugereicht wird, dient dazu, zu dokumentieren, dass der Wein auch tatsächlich vom angegebenen Produzenten stammt. Er sollte von unten nass sein (Liegende Lagerung). Sie können auch daran schnuppern, um sich zu vergewissern, dass kein Fehleraroma vorliegt.</p>
Gesundheit	<p>Leider ist es nicht nur der Wein, sondern der gesamte Lebensstil, dem Weintrinker ein längeres Leben verdanken. Weintrinker essen nämlich auch gesünder als Bier- oder Whisky-Trinker. Besonders der Verzehr von Obst ist bei Weinfreunden höher, während der Verzehr von (ungünstigen) gesättigtem Fett im Vergleich deutlich geringer ausfiel.</p> <p>Ein altes deutsches Sprichwort sagt: Es gibt mehr alte Weintrinker als alte Ärzte.</p>