

RAINER BALCEROWIAK  
MANFRED KLIMEK

CAPTAIN  
**CORK**



DAS ULTIMATIV  
ANDERE WEINBUCH

Hallwag

# INHALT

|  |           |
|--|-----------|
| Prolog . . . . .                       | 6         |
| <b>WIR STECHEN IN SEE . . . . .</b>    | <b>13</b> |
| Was ist Wein? . . . . .                | 14        |
| Weinmythen . . . . .                   | 22        |
| Das erste richtige Glas Wein . . . . . | 29        |
| Die passende Hardware . . . . .        | 38        |
| Jahrgangsführer des Captain . . . . .  | 46        |
| Das Etikett . . . . .                  | 52        |
| Der Wein im Kopf . . . . .             | 56        |
| Wein und Essen . . . . .               | 61        |
| Die Macht der Tester . . . . .         | 72        |
| <b>AUF GROSSER FAHRT . . . . .</b>     | <b>77</b> |
| Der deutsche Wein . . . . .            | 78        |
| Die vier Topregionen . . . . .         | 101       |
| Europa der Regionen . . . . .          | 120       |
| Schaumweine . . . . .                  | 144       |
| Die Neue Welt . . . . .                | 149       |
| Die Topwinzer der Welt . . . . .       | 158       |

|   |            |
|---|------------|
| <b>WIR SUCHEN EINEN HAFEN . . . . .</b> | <b>173</b> |
| Der Winzer im Weinberg . . . . .        | 174        |
| Der Winzer im Keller . . . . .          | 183        |
| Biowein . . . . .                       | 192        |
| Wein im Netz . . . . .                  | 199        |
| Wein und Rausch . . . . .               | 202        |
| Epilog . . . . .                        | 206        |
| Register . . . . .                      | 210        |

# WAS IST WEIN?

Wein ist ein alkoholisches Getränk aus dem vergorenen Saft von Weintrauben. Eigentlich kann jeder Wein herstellen. Und hat das auch gemacht – ein paar Jahrhunderte lang. Bis dann Kultur und Staat Regeln entwarfen. So wurde Wein zu einem staatlich kontrollierten Kulturgetränk.

## WAS IST IM WEIN?

Presst man die Traube aus, bekommt man neben den Schalen und Kernen vor allem Wasser, Zucker, Säure sowie Farb- und Gerbstoffe. Das sind die fünf wichtigsten Komponenten, jede davon (bis auf das Wasser) eine Wissenschaft für sich und Gegenstand teils energisch ausgefochtener Glaubenskriege. Wein ist in den letzten Jahren zu einem von Ideologien und Moden beeinflussten Geschäft geworden.

Bei der Gärung wird Zucker in Alkohol umgewandelt. Nicht der gesamte Zucker, denn fast immer bleibt etwas davon übrig, der sogenannte Restzucker, der meist unterhalb der Wahrnehmungsgrenze verharrt. Ist der Restzucker Teil des Weingeschmacks, spricht man

von feinherben, halbtrockenen oder lieblichen (ein Igitt-Ausdruck, der löblicherweise gerade begraben wird) Weinen. Wird der Geschmack durch den Restzucker bestimmt, handelt es sich um Süßwein. Süßweine sind meist Beereauslesen und Trockenbeereauslesen, können aber in gewissen Weinregionen und in bestimmten Jahren auch Spätlesen und Auslesen sein. Und diese Unterscheidungen sind erst ein kleiner Teil der Vielfalt, die wir als Weintrinker erleben.

Die Säure ist wichtig, weil sie den Geschmack und die Frische des Weins beeinflusst. Ohne sie wären alle Weine nur spannungslose, schale Getränke. In der Beere kommen drei Säuren vor: Weinsäure, Apfelsäure und Zitronensäure. Bei der Gärung und Verarbeitung entstehen noch minimale Mengen anderer Säuren, etwa Essigsäure, Milchsäure oder Buttersäure. In der Analyse muss meistens nur die Weinsäure angegeben werden, jede der anderen angegebenen Säuren vermag jedoch einen Wein massiv zu beeinflussen. Bis hin zum Weinfehler.

Alkohol ist wichtig, weil er die Säure mildert und die Aromastoffe transportiert. Daraus abzuleiten, dass ein hoher Alkoholgehalt auch mehr Geschmack bedeutet, ist aber schlichtweg falsch. Es gibt zwei Arten von Alkohol im Wein: Ethanol und Methanol. Ethanol ist gut, Methanol hingegen böse, denn Methanol ist giftig. Zur Beruhigung: Methanol kommt im Wein nur in sehr geringer Menge vor. Weine können auf natürlichem Weg knapp 17 Prozent Alkohol erreichen, danach sterben die Hefen ab, sie haben sich praktisch zu Tode gesoffen.

Bei manchen Weinen aus warmen und heißen Regionen ist in den letzten zehn Jahren

der Alkoholgehalt teils dramatisch angestiegen. Das ist zum Teil dem Diktat önologischer Moden zuzuschreiben, sehr oft aber auch die Folge des Klimawandels. So endeten beispielsweise im Jahr 2010 manche Bordeaux-Weine (vor allem jene aus der Rebsorte Merlot) nach der Gärung bei mehr als 16 Prozent Alkohol. Im Verschnitt der Sorten kann der Alkoholgehalt zwar gesenkt werden, doch die Entwicklung scheint nachhaltig und auch durch Gegenmaßnahmen wie Laubarbeit (nachzulesen im Kapitel »Der Winzer im Weinberg«) nicht ausreichend gebremst zu werden.

Bleiben noch die Farb- und Gerbstoffe, zusammengefasst als Phenole bekannt. Sie beeinflussen Geschmack, Geruch, Farbe und Mundgefühl des Weins. Mundgefühl ist eine direkte Übersetzung des englischen Ausdrucks *mouth feeling*, der die Weinsprache auf der Insel seit Jahrhunderten prägt. Die Briten – das ist immer noch wenig bekannt – haben den Wein zum Kulturgetränk gemacht. Deshalb übernehmen wir gerne diesen Begriff, denn er hat jene poetische Präzision der Umschreibung, die uns in der deutschen Sprache so oft fehlt.

Mundgefühl beschreibt, wie ein Wein in der Mundhöhle bis zum mittleren Gaumen sensorisch wahrgenommen wird. Das kann seidig sein, samtig, cremig, wuchtig, fett, lebendig, spritzig, elegant, dicht, gewaltig, aromatisch, rund, ja selbst regional, sofern man die Region erkennt. Der Beschreibung des Mundgefühls sind keine Grenzen gesetzt (mehr dazu im Kapitel »Der Wein im Kopf«). Der Interpretation und Fantasie kann freier Lauf gelassen werden, auch wenn dabei manchmal ein rechter Unsinn herauskommt. Doch diese Freiheit

muss man sich nehmen und sich nicht zurückhalten. Man kann sich nie blamieren.

Phenole sind also bestimmende Farb-, Geruchs- und Geschmacksbringer. Im Wein unterscheidet man mittlerweile bis zu tausend Aromakomponenten, was allein schon die Vielfalt von Wein belegt. Es macht aber auch deutlich, warum rund um die Aromen und ihre Bewertung ein derartiger Interpretationskonflikt tobt. Denn unter Einsatz moderner Hilfsmittel, etwa Aromahefen, kann ein Wein massiv verändert werden und beim Trinken eine andere Wahrnehmung hervorrufen. Das ist zwar erlaubt und auch nicht gesundheitsschädlich, gilt aber bei vielen Weintrinkern und vor allem bei den einflussreichen Weinkritikern als grenzüberschreitender Eingriff in die Natur des Weins.

## WIE HELFEN HEFEN?

In den Schalen der Trauben tummelt sich eine Vielzahl wilder Hefen, die zusammen mit der Kellerflora reagieren und die Gärung einleiten. Geschieht dies ohne die Zugabe industriell hergestellter Reinzuchthefen, so sprechen wir von der gegenwärtig sehr beliebten »spontanen Vergärung«, die oft mit biologischem und biodynamischem Weinbau in Zusammenhang steht. Aber nicht alle spontan vergorenen Weine sind Bioweine.

Die Spontanvergärung bringt mehr Vielfalt in den Wein, weil an ihrem Verlauf mehr Hefestämme beteiligt sind als bei der Gärung mit Reinzuchthefen. Sie birgt aber auch mehr Risiken (mehr dazu im Kapitel »Der Winzer im Keller«). Jede Art der Gärung wird meist temperaturkontrolliert durchgeführt – mo-



---

Natürlich könnte man Wein auf seine chemische Zusammensetzung und die berauschende Wirkung reduzieren. Der Magie und Spiritualität dieses Getränks würde man damit aber kaum gerecht.

---

”

**Chardonnay: oft ernster und maskuliner als Riesling.  
Und immer noch verantwortlich für einige der  
besten Weißweine der Welt.**

“

der im Bordelais noch in der Toskana oder im Piemont, wird so viel Wert auf den Terroircharakter und die Individualität der Weine gelegt und gleichzeitig so viel Mist für so viel Geld angeboten wie im Burgund.

### **Das Kaiserreich der Parzellen**

Wenn Sie in der Schule gerne auswendig gelernt haben, dann empfehle ich Ihnen, allein die Anteilseigner der prominenten Lage Clos de Vougeot herunterzulesen und sich die Namen einzuprägen. Der Clos de Vougeot – bekannt aus dem Film »Babettes Fest« – ist eine sogenannte Grand-Cru-Lage (klingt enorm wichtig), umfasst 50 Hektar (entspricht etwa einem mittelgroßen Weingut im Bordelais) und hat – festhalten – sage und schreibe achtzig Anteilseigner. Manche dieser Winzer besitzen mehr als drei Hektar, aber viele nicht einmal einen. Doch auch das sagt wenig aus, denn von denen, die nur einen Hektar haben, machen manche einen viel besseren Wein (ausschließlich aus Pinot noir) als viele, die mehr als drei Hektar haben.

Und dann unterteilt sich der Clos de Vougeot in eigene Gemarkungen, die wiederum

eine für Insider ganz spezielle Bedeutung haben. Diese Gemarkungen heißen, um nur einige zu nennen: La Vigne Blanche, Les Petits Vougeots, La Perrière, Les Cras, Aux Orveaux, Aux Echezeaux, Les Eschonay, Le Quartier-d’Escoiles, Du Porchier, Le Pertuis-au-Cygne, Musigny-Melot, Devant-la-Maison, A la porte Saint-Martin, Le Conroy des Echezeaux, La Combotte, Le Quartier de Maire-au-Musigny, Le Buchilier, Aux Côtes, Le Quartier du Rites, Au Chatrel. Und es gibt noch eine ganze Reihe mehr davon.

Fragt man jemanden, der sich mit den Weinen des Clos de Vougeot auskennt, so sagt er, dass die Winzer in der Nähe der Straße bessere Weine machen als jene am Hügel. Das hätte nun auch keiner gedacht. Zusammengefasst: eine (große) Lage und achtzig Anteilseigner verschiedener Qualität (großartig bis unterirdisch), die aber ähnlich viel Geld für ihren Wein verlangen (ist ja ein Grand Cru, das darf man nicht billig verkaufen). Und ein paar Dutzend Gemarkungen, die irgendwas über die Qualität aussagen. Nur was? Wissen Sie jetzt, warum ich manchen Weinenthusiasten rate, von Burgundern aus dem Burgund einfach die Finger zu lassen?

Doch das ist natürlich Humbug. Denn wenn man einmal einen großartigen Meursault von Coche-Dury getrunken hat – da reicht ein sogenannter »Villages«, also eine Dorflage –, dann weiß man, wo der Weißweingott wohnt: in den Fässern dieses und anderer Winzer, die mit einem perfekten, über Jahrzehnte einstudierten Holzeinsatz brillieren, ohne dabei den Charakter der Weine zu verfälschen. Das ist so lecker, dass man die Flasche mit niemandem teilen will.



CHABLIS

# Burgund



CÔTE D'OR

CÔTE DE NUITS

CÔTE DE BEAUNE

CÔTE  
CHALONNAISE

MÂCONNAIS











▲ Viele Weinbaugebiete kann man gut durchwandern. Im österreichischen Kamptal, wo die Höhenunterschiede nicht so groß sind, kommt man dabei kaum außer Atem.

◄ Ungarische Weinkeller sind meist eng und romantisch. Hier wird mit wenig Geld viel Interessantes hergestellt.

◄◄ In der südburgenländischen Region Eisenberg an der ungarischen Grenze werden seit einigen Jahren die wohl spannendsten Rotweine Mitteleuropas gekeltert. Tradition, die sich eine eigene Moderne zimmert, ohne dabei die Wurzeln zu vergessen. Im wahrsten Sinne des Wortes.



**Unbeeindruckt von Weingurus und Punktebewertungen spricht Captain Cork Klartext und gibt wertvolle Infos und Tipps für alle, »die sich nicht willenlos abfüllen lassen« wollen.**

**Kommen Sie mit an Bord und gehen Sie mit dem Captain und seiner Mannschaft auf Schatzsuche: Lernen Sie die Weine kennen, die Sie unbedingt einmal probiert haben sollten. Erfahren Sie alles über das Equipment, das Sie dazu benötigen, und über die häufigsten Weinmythen, die sich um den Wein ranken. Entdecken Sie berühmte Weinbauländer und spannende Nischenregionen und schauen Sie einigen der wichtigsten Winzer der Welt bei ihrer Arbeit in Weinberg und Keller über die Schulter.**

**Absolute Highlights setzen dabei kunstvolle Illustrationen und eine moderne und außergewöhnliche Weinfotografie. Lassen Sie sich begeistern!**

