

# Wine Basics

Alles, was man braucht, um Wein richtig zu genießen



**G|U**

Reinhardt Hess

# Wine Basics Inhalt

## Teil I:

### Wein & ich Seite 4

#### **Für jede Art von Durst gibt's was zu trinken. Sogar einen Wein. Aber der kann noch mehr?** Seite 6

Wein entdecken	Seite 8
Nase trainieren	Seite 10
Aromen erforschen	Seite 12
Aromen erkennen	Seite 14
Aromenfamilien	Seite 16
Jeder Duft hat eine Farbe	Seite 18
Die duftenden 17 – von Apfel bis Zigarre	Seite 20

## Teil II:

### Wein erleben Seite 24

#### **Wein kaufen** Seite 26

Magazin	Seite 28
Wo bitte geht's zum Wein?	Seite 30
Waggonweise Weine	Seite 32
Schnäppchenweine	Seite 34
Flaschenformen & was sie sagen	Seite 36
Was auf dem Etikett steht	Seite 38
Hamstern & Lagern	Seite 40
Wein-Basics auf Vorrat	Seite 42
Zwei Meinungen: Natur- oder Kunststoffkorken – was ist besser?	Seite 44
TOP SIX: Popweine	Seite 46
Auf Weinreise in Deutschland	Seite 48

#### **Wein probieren** Seite 50

Magazin	Seite 52
Die Kämmerlein-Probe	Seite 54
Der Zugang zum Inhalt	Seite 56
Degustieren – was heißt denn das?	Seite 58
Die Coolen: Weißweine	Seite 60
Schnupperkurs ① Weißweine	Seite 62
Die Frischen: Roséweine	Seite 64
Schnupperkurs ② Roséweine	Seite 66
Die Spätzünder: Rotweine	Seite 68
Schnupperkurs ③ Rotweine	Seite 70
Jetzt aber bitte Zahlen!	Seite 72
Das Stundenglas und andere Luftzufuhr	Seite 74
Zwei Meinungen: Trocken oder mit Restsüße – was ist besser?	Seite 76
TOP SIX: Basic-Werkzeuge	Seite 78
Auf Weinreise in Frankreich	Seite 80

#### **Wein verstehen** Seite 82

Magazin	Seite 84
Das große Zittern bis zur Ernte	Seite 86
Wie aus Trauben Wein wird	Seite 88
Reine Erfolgstypen	Seite 90
Die Mischung macht's	Seite 92
Pure Klasse statt Masse	Seite 94
Weinkosmetik & Weinskandale	Seite 96
Der Weindetektiv auf Spurensuche	Seite 98
Ein Besuch beim Winzer	Seite 100
Zwei Meinungen: Holzfass oder Stahltank – was ist besser?	Seite 102
TOP SIX: Die Indizien	Seite 104
Auf Weinreise in Italien	Seite 106

#### **Wein kultivieren** Seite 108

Magazin	Seite 110
Das Auf und Ab der Weine	Seite 112
Ein Kellerbuch muss her	Seite 114
Wie Profis Weine bewerten	Seite 116
Profi-Weinprobe zu Hause	Seite 118
Offen oder Karte – Wein im Lokal	Seite 120
Zwei Meinungen: Alte Welt oder Neue Welt – was ist besser?	Seite 122
TOP SIX: Kultweine	Seite 124
Auf Weinreise durch Österreich & die Schweiz	Seite 126
Auf Weinreise durchs restliche Europa	Seite 128

#### **Wein genießen** Seite 130

Magazin	Seite 132
Vom Frühstückswein zum Schlummertrunk	Seite 134
Prickelndes aus aller Welt	Seite 136
Weine für davor und danach	Seite 138
Wein zum Essen, Essen zum Wein	Seite 140
Gesucht, gefunden. Paare in Harmonie	Seite 142
Warum Wein so gesund ist	Seite 144
Wenn Wein krank macht	Seite 146
Wasser zu Wein – ein wundersames Gespann	Seite 148
Zwei Meinungen: Feiertagsweine oder Alltagsweine – was ist besser?	Seite 150
TOP SIX: Wein & Essen	Seite 152
Auf Weinreise durch die Neue Welt	Seite 154

Glossar	Seite 156
Weinklassifikationen der EU	Seite 156
Adressen/Literatur	Seite 157
Register	Seite 157

Klappe vorne + hinten: Weinspiele



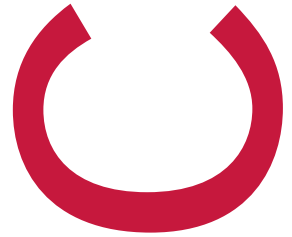
# Das Buch zum Trinken

Der Lebensmittelladen ums Eck hat eine Sorte Bananen. Reicht. Vier Sorten Äpfel. Kennen wir. Und wenn man den netten Herrn im weißen Kittel fragt, was für einer als Bratapfel taugt, sagt er Boskop oder Cox Orange. Kennt er.

Das Weinregal in unserem Laden ist länger als alle Obst- und Gemüseboxen nebeneinander. Über 50 verschiedene Flaschen stehen da drin, plus die Abteilung Sekt bis Port. Da kennen wir nun ganz wenige und der nette Herr weiß auch nicht viel mehr dazu zu sagen. Höchstens mal: »Der ist harmonisch.« Hat er hinten auf dem Etikett gelesen. Harmonisch? Mit wem? Mit mir, mit der Welt, mit Spaghetti? Und ist der Rest dann unharmonisch? Da stehe ich nun vorm Regal wie der Torwart beim Elfmeter.

Da hilft nur eins: riskieren und probieren. Also seinem Torwart-Instinkt folgen und rechts oben ins Eck langen. Entweder wird's ein guter Fang oder keiner. Denn im Grunde gibt es nur zwei Sorten Wein: »schmeckt« und »schmeckt nicht«. Stimmt schon, diese Methode kann anstrengend werden, wenn nur in einem kleinen Laden schon 50 Weine warten. Aber irgendwo muss man mal anfangen. Und dann gibt es ja noch dieses Buch.

Das beginnt nicht bei den alten Römern und den großen Namen, sondern da, wo das Trinken anfängt: im Glas. Nach einem Schnüffel-Grundkurs begleitet es uns auf dem Weg zum Wein – im Laden, im Kämmerlein, beim Winzer, im Keller, am Esstisch. Und gibt Antworten auf die Fragen, die wirklich zählen: »Wie schmeckt dieser Wein? Schmeckt mir dieser Wein? Und was schmeckt mir noch?« Also Flaschen auf, denn im Glas findet sich die Wahrheit. Oder »salud, amor y dinero«, wie die Spanier sagen: Gesundheit, Liebe und Geld. Was alles im Wein stecken kann ...



Für jede Art von Durst gibt's  
was zu trinken.

Wein.

Sogar einen

Aber der kann noch mehr.



Es gibt Getränke, die den Durst löschen, z. B. Ice-Tea, Mineralwasser oder Bier. Es gibt Cola, Cocktails oder Weiße mit Schuss – alles Getränke für den Fun. Für Fitness und Gesundheit gibt es Isotonic-, Multi-vitamin- und Slim-Drinks. Es gibt auch Alkoholika wie Whisky, Korn oder Jägermeister, die getrunken werden, um davon einen Schwips zu bekommen. Es gibt Mittel, die aufwecken wie Kaffee, Tee, Red Bull oder Viagra. Und es gibt auch solche, die den Schlaf fördern wie heiße Milch mit Honig oder Baldrian.

Aber es gibt auch ein Getränk, das alles in sich vereint: der Wein. Spritzige und leichte Weine stillen pur oder als Schorle den Durst. Schäumende und prickelnde wie Prosecco und Champagner oder lustige wie ein White Cabernet mit Minze und Eiswürfeln sind zuständig für Spaß und gute Laune, und wenn man zu viel davon trinkt, kann man sogar beschwipst werden. Der richtige Wein zur rechten Zeit kann uns munter oder auch müde machen. Und: Wertvolle Inhaltsstoffe lassen den Wein fast zum Gesundheitselixier werden.

Aber eines kann eigentlich nur der Wein: den Genuss daran durch Riechen und Schmecken noch erweitern – und ein Essen anständig begleiten. Wie das alles geht, steht auf den nächsten Seiten.



# Wein entdecken

Der Wein, das geheimnisvolle Wesen? Ach was. Weine sind von Natur aus kommunikativ, richtige Schauspieler, die in unseren Sinnen eine eigene Welt entstehen lassen.



Wir sitzen im Kino, räkeln uns im Polster zurecht. Das Licht geht aus, Vorspann. Wer die Hauptrolle spielt, wird noch nicht verraten, nur, dass es ein Rotwein ist. Der Korkenzieher beginnt sein Werk und zieht mit einem herrlich satten »Plopp« den Korken aus dem Flaschenhals. So ein Ploppen, das kann nur ein langer, echter Korkstopfen sein. Da hat wohl einer beim Verschließen schon daran gedacht, dass der Wein noch ein paar Jahre liegen darf. Bei einem schlechten Film wäre das die Stelle, wo der Nachbar an der Tür läutet und fragt, ob er sich eine Tasse Zucker borgen könne. Weil er den Plopp durch die Wand gehört hat ...

Passiert hier aber nicht. Der Star gluckert geheimnisvoll ins Glas. Ein Newcomer, der aber in seiner Heimat schon ziemlich Karriere gemacht hat, so viel sei verraten. Könnte ihm hier auch passieren. Schön, er ist nicht mehr der Jüngste, sechs Jahre alt. Kein jugendlicher, ungestümer Liebhaber mehr, sondern eher ein ruhiger, bedächtiger Charakter. Im Glas leuchtet er mit einem frischen Rot wie reife Kirschen, am Rand erinnert es schon ein wenig an das Orangerot von Dachziegeln. (Das sind beim Wein die kleinen Fältchen, die sich bei uns um die Augen zeigen.) Ein Zoom zurück aufs Glas, es wird geschwenkt. Und jetzt läuft der Wein in kräftigen hellen, fast klaren Schlieren am Glasrand herab, wie kleine Beine mit Tröpfchen am Ende, die langsam nach unten ziehen – das sieht beinahe aus wie alte, wunderschöne Kirchenfenster.

Die Nase riecht ins Glas. Ja, da ist auch ein Duft nach roten Kirschen. Aber nach den dunkelroten reifen Herzkirschen, die beim Obsthändler im Sommer schon von weitem Wohlgeruch verbreiten. Dazu gesellt sich ein Hauch von Kirschkernen, die ein bisschen an Bittermandeln erinnern, wenn man sie mit einem Stein aufschlägt. Und dann – schwarze Brombeeren, wenn die Sonne darauf scheint und die Mittagshitze sie gleich zu Konfitüre kocht. Oder als ob Großmutter das Pflaumenmus im Topf rühren würde. Ist da nicht auch eine Spur von Wachs, von Kerzenwachs zu erkennen? Und Schokolade! Ja, Schokolade wird immer deutlicher, die feine Bitterschokolade, die fast ein wenig nach Rauch und Tabak riecht. Erneut wird das Glas leicht geschwenkt – jetzt kommen auch noch Walddüfte dazu: Harz, Fichtennadeln, Pinienzapfen. Mensch, irgendwoher kenne ich diesen Wein doch ...

Das Bild verschwimmt. Plötzlich befinden wir uns in der Wüste. Eine Gewürzkarawane zieht vorbei. Der typische Geruch nach dem Leder der Kamelsättel liegt in der vor Hitze schwirrenden Luft – und auch der von Zimtstangen und Gewürznelken. Der Orient steigt in die Nase. Das Glas wird nochmals geschwenkt, daran gerochen – und auf einmal ist da schwarzer Gummi, Autoreifen. Spielt denn die Nase verrückt?

Rasch wird ein Schluck genommen, aber ein wirklich ordentlicher. Hhm, kräftig schmeckt er. Nach schwarzen Beeren. Vielen Beeren. So richtig voll nach wunderbar reifen Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren – und auch nach dunkelroten Kirschen. Wie heißt doch wieder dieser französische Likör für den »Kir«? Ach, »Cassis«. Genau, nach Cassis schmeckt der Schluck. Vorn auf der Zunge eine fein-pikante Säure, fast wie edelsüßes Paprikapulver, mit ganz zarten Röstaromen wie bei Räucherwurst oder Schinken.

Jedoch: Irgendwie trippelt der Wein leichtfüßig über die Zunge, ist nicht schwer und macht nicht gleich satt, so dass man nicht mehr davon trinken möchte. Oben im Gaumen fühlt er sich samtig an, so feinkörnig wie Baby-puder. Dann tauchen wieder die reifen roten Beeren, vor allem Himbeeren, auf und Kirschen (die aber als Likör), weich. Und dann erneut Cassis. Beim Runterschlucken eine feine Herbe und ein reiner Fruchtgeschmack. Wie ein Lebenselixier, wie ein edler Obstbrand. Na gut, er hat auch 14,5 Prozent Alkohol. Das merkt man. Da wird man nach zwei Gläsern schon recht philosophisch. Die Spannung wächst, ist's vielleicht ein Österreicher? Schnitt: Die Flasche wird verkorkt und beiseite gestellt.

## Grundregeln für den Einstieg

**1. Regel:** Nicht von großen Namen oder Auszeichnungen blenden lassen. Mit einfachen, aber guten Weinen beginnen. Solche Weine gibt es eher im Wein-fachgeschäft als im Supermarkt. Beraten lassen.

**2. Regel:** Mit allen Sinnen probieren. Geruch und Geschmack sind die wichtigsten, aber erst durch Beobachtung den Wein erspüren. Dann mit der Zunge erfühlen, dabei alte Erinnerungen mit einbeziehen und die Fantasie spielen lassen.

**3. Regel:** Ausschließlich der eigene Geschmack ist der entscheidende. Ein Wein, der von Testern hoch bewertet wird, muss mir nicht auch schmecken. Wichtiger ist, dass ich herausfinde, welche Weine mir liegen und welche nicht.

**4. Regel:** Dem Wein eine zweite Chance geben. Manchmal schmeckt ein Wein beim ersten Probieren nicht. Vielleicht hat er nicht zum Essen gepasst, vielleicht war er (oder ich) auch gerade nicht in der richtigen Laune. Einfach zustöpseln und ihn am nächsten oder übernächsten Tag noch mal testen.

## Pause

Am nächsten Tag wird erneut probiert. Schau an, er ist gar nicht schlechter geworden. Vielleicht ist ein Hauch von Äpfeln dazugekommen. Geschälte und klein geschnittene Äpfel, die eine Zeit lang herumgelegen und ein wenig braun geworden sind. Aber nicht unangenehm. Und irgendwie ein Schuss Cognac. Oder Piemont-Kirschpralinen mit ihrem intensiven Duft. Auch ein paar Dörripflaumen haben sich dazugesellt. Jetzt spürt man den schwarzen Gummi auch im Mund. Oder ist es eher Lakritz? Omas Pflaumenmus, die Latwerge? Jedenfalls schmeckt er »schwarz-rot«. Basta. Aber der Gummi – das kann dann doch kein Österreicher sein.

## Nachspann

Das Geheimnis wird gelüftet. Der Hauptdarsteller war ein Zinfandel. Eine Traubensorte, die in Kalifornien heimisch ist und dort am besten an der kühleren Nordküste (Sonoma Valley) wächst. (Aaach, klar! Der hat doch in dem Film »Lamm mit Orangensauce und Chili« so toll mitgespielt!)

Fast ein altmodischer Rotwein. Die zerdrückten Beeren durften lange mit den Beerenhäuten vergären, dann reifte der Wein in kleinen Fässern aus französischem und amerikanischem Eichenholz. Ein Star, der komplex und vielschichtig ist, ohne anstrengend zu sein, der schon jung schmeckt, aber auch lange reifen kann. Ein Star, den jeder gleich gut versteht. Der das Aroma von Beeren und Früchten in sich konzentriert und bestens zum Essen passt. Und der sogar einen Bruder hat, der auch nicht schlecht spielt: der Primitivo aus Apulien – schlanker, kraftvoller und meist etwas rauer. Ein Star mit allen Qualitäten für den heutigen Erfolg bei Jung und Alt.

Dass es ein Wein aus der Neuen Welt war, hätte man sich denken können – der »Kragen« am Flaschenhals (das ist eine Ausbuchtung am Ende des Halses und typisch für kalifornische Flaschen) hat ihn eigentlich schon ganz am Anfang verraten. Ohne Kragen hätte die Flasche auch aus Frankreich, aus dem Bordeaux stammen können. Aber nein, der kleine runde Papier-aufkleber auf dem Korken statt einer Stanniolkapsel, das gibt es noch nicht in Frankreich.

# Aromenfamilien

Ich rieche was, doch es fehlen mir die Worte. Dann hilft die Suche bei den Aromenfamilien weiter.

Düfte am »lebenden Objekt« wie auf den Seiten vorher zu erschnüffeln, ist ja ganz lehrreich. Aber jetzt sitze ich vor einem Wein und versuche, seine Aromen zu ergründen. Beeren, ja, rieche ich, aber welche? Irgendwie ist das ganz schön schwierig – auch für Profis. Deshalb erst einmal versuchen, die Eindrücke einem Oberbegriff zuzuordnen. Der könnte »Beeren« lauten – dazu zählen schwarze Johannisbeeren, Brombeeren, Holunderbeeren, auch Pflaumen gehören in die Richtung. Aber die Pflaumen oder Zwetschgen können frisch oder getrocknet sein. Und gekochte Pflaumen riechen wieder anders: vom frischen Kompott bis zu der schwarzen Latwerge, die Großmutter stundenlang kochte, bis sie ganz dunkel und dickflüssig war.

Ein Spickzettel zum immer wieder Nachschauen sind die Aromenfamilien, die Düfte, die jeder aus dem täglichen Leben kennt, in Gruppen (jede hat einen Kasten) einsortiert. Z. B. Blütendüfte, die immer schwer zu benennen sind (wissen wir ja schon, dass wir uns den Fliederduft nicht merken können). Drum ist es ja auch so wichtig, das »Duftgedächtnis« ständig zu trainieren.

Die Aromen in den Kästchen sind als »Checkliste« oft noch feiner untergliedert – so kann der Duft nach Äpfeln an süße Delicious denken lassen. Oder an herb-säuerliche Boskop. Ein ungeschälter Apfel riecht auch ganz anders als ein in Stücke geschnittener, der eine Zeit lang herumgelegen ist.

Ein bestimmter Wein riecht aber nicht nur nach einem Obst oder einer Blüte. Je feiner und vielfältiger sein Duft, aus umso mehr Kästchen müssen wir sein Aroma zusammensetzen. Zum Schluss kommt dann eine bunte Aufzählung aus vielen Eindrücken heraus, die uns der Wein in der Nase hinterlässt. Faustregel: Je mehr Aromen in der Nase, umso mehr Aromen auf der Zunge. Und wenn beides zusammenpasst, haben wir einen runden, »harmonischen« Wein vor uns.

Am Rande bemerkt: Diese Art, Weindüfte zu beschreiben, benutzen auch Experten, um sich miteinander verständigen zu können. Ihre Hilfe: das »Aromarad«. Dazu gibt's mehr Infos im Internet (siehe Adressen auf Seite 157).

Ein Beispiel aus der Praxis: Zum Aroma eines Weines passen aus dem Kästchen »Obst & Beeren« die Duftnoten »Äpfel, weiße Pfirsiche, Aprikosen« und aus der Rubrik »Blüten« die »Rosen«. Kommt dann im Geschmack noch eine deutliche Säure dazu, wird klar: das kann eigentlich nur ein Wein aus Riesling-Trauben sein. (Siehe auch Rot- und Weißweinspiele auf den Klappen.) Die Summe der Düfte ist also ein Hinweis darauf, was für einen Wein wir im Glas haben, denn jeder Wein hat ein bestimmtes Aromenmuster, sozusagen einen genetischen »Fingerabdruck«.

Noch mal zur Erinnerung, damit das Ganze wirklich in Fleisch und Blut übergeht: Die Düfte sind der Schlüssel zum Geschmack. So wie ein Wein riecht, schmeckt er in der Regel auch, weil eben das meiste, was wir als »Geschmack« wahrnehmen, über das Riechorgan in der Nase aufgenommen wird. Im Prinzip bräuchten wir nur an einem Wein zu riechen und wüssten dann, wie er schmeckt. Aber das wäre ja langweilig.

## Die Aromenfamilien:

### Blüten

**Wird auch »blumig« oder »floral« genannt. Die Düfte, die an intensiv riechende Blumen erinnern.**

Akazienblüten  
Flieder  
Geranien  
Holunderblüten  
Jasmin  
Kamillenblüten  
Lindenblüten  
Rosen  
Veilchen  
Zitrusblüten (Orangenblüten)



## Pflanzen

Heißt auch »vegetativ«. Aromen, die an verschiedene Gemüsesorten, zerriebene frische Blätter und Salat denken lassen.

Artischocken  
Bohnen (grüne)  
Brennnesseln  
Brombeerblätter  
Eukalyptusblätter  
Farn  
Gras (frisches, Heu)  
Holunder (Rinde, Mark)  
Lorbeerblätter  
Minze  
Möhren (geraspelte)  
Oliven (grüne, schwarze)  
Paprikaschoten (grüne, rote)  
Rucola  
Spargel (weißer, grüner)

## Obst & Beeren

»Fruchtig« Aromen nach frischem oder gekochtem Obst und nach Trockenfrüchten (riechen meist süßer, honigähnlicher als frische).

Ananas  
Äpfel (gelbe Delicious, herbe Boskop, braune Apfelstücke)  
Aprikosen  
Bananen (grüne, reife, matschig-braune)  
Brombeeren  
Erdbeeren  
Himbeeren (frische, Himbeerbonbons)  
Holunderbeeren  
Johannisbeeren (rote, schwarze)  
Kirschen (rote, schwarze, Sauerkirschen)  
Melonen (Honigmelone)  
Pflirsche (gelbe, weiße, Weinbergpflirsche)  
Zitrusfrüchte (Zitronen, Grapefruit, Mandarinen)

### Gekochte Früchte, Trockenobst

Getrocknete Feigen  
Konfitüre (Erdbeeren, Kirschen)  
Obstkompott  
Pflaumenmus (Latwerge), Dörrpflaumen  
Rosinen

## Küche, Gewürze & Nüsse

Alles, was aus Kochtopf oder Gewürzschrank riecht. Auch Röstaromen von Toast, Kaffee und Karamell.

Anissamen  
Brot (Toast, geröstetes Brot, Brotrinde)  
Butter (frische, zerlassene, ranzige)  
Essig (heller, Aceto balsamico)  
geröstete Kastanien (Maroni)  
Gewürznelken  
Haselnüsse  
Honig  
Kaffee (Kaffeebohnen, Espresso)  
Karamellbonbons  
Knoblauch  
Kohl (gekocht)  
Lakritz  
Mandeln (geschälte, geröstete, bittere, Amaretti)  
Pfefferkörner (schwarze, weiße, grüne)  
Sauerkraut  
Salzgurken  
Schokolade  
Sojasauce  
süßes Gebäck (Kekse, Vanillehörnchen, Brioche)  
Walnüsse  
Zimt

## Sonstiges

Die »animalischen« Düfte vom Bauernhof, Aromen von Holzfass, Rauch und Tankstelle.

Erde (feuchte Walderde, Pilze, trockener Staub)  
Grafit (Bleistiftmine)  
Gummi (schwarzer (Autoreifen), roter (Gummiringe))  
Harz (Zedernholz (Bleistift), Pinienzapfen, Fichtennadeln, Terpentin, wilde Mittelmeerkräuter)  
Hefe  
Karton, Papier (nass)  
Plastik  
Rauch (Holzrauch, Tabakrauch)  
Streichholz (frisch angezündet)  
Tabak (Zigarre)  
Tankstelle (Benzin, Diesel)  
Teer  
Tiere (Kühe, Pferde, feuchtes Fell, Schweiß, Leder, rohes Fleisch)  
Tinte (blaue, schwarze, Tusche)

# Wo bitte geht's zum Wein?

Auto volltanken und einen Prosecco aus der Kühltung mitnehmen. Öko-Steak kaufen und gleich den Bio-Wein dazu in den Korb legen. Alles ist möglich, aber nicht alles ist gut.

## Goldregeln für den Einkauf

- 1. Regel:** Und scheint das Schnäppchen noch so verlockend – erst mal nur eine Flasche mitnehmen und probieren. Schmeckt er, gleich die Bestände aufkaufen.
- 2. Regel:** Notieren, welcher Wein von welchem Geschäft gut oder schlecht geschmeckt hat (z. B. auf einem kleinen Notizblock, den man immer beim Einkauf dabei haben kann).
- 3. Regel:** Angebote von Discountern sind selten ihr Geld wert. Schmerzliche Erfahrung von vielen Weinfreunden, die immer wieder darauf reingefallen sind.
- 4. Regel:** Beim Weindpot nicht nur die Aktionsweine probieren, sondern auch das klassische Sortiment. Die Flaschen genau ansehen: Meist steht eine Zahl auf dem Etikett. Das ist das Datum, an dem sie geöffnet wurde. Ein oder zwei Tage nach dem Öffnen schmecken die Weine oft besser als nach einer Woche.
- 5. Regel:** Fragen, fragen, fragen. Nur wer immer fragt, wird schlau. Wer sich nicht traut, eine Frage zu stellen, bleibt dumm. Auch Profis können dumme Fragen stellen. Auch Leute, die im Supermarkt arbeiten, trinken Wein.
- 6. Regel:** Wenn ein Weinetikett ein ansprechendes Design hat, könnte auch was Gutes in der Flasche sein. Wer keinen Wert auf äußere Erscheinung legt, macht vielleicht auch keinen feinen Wein.
- 7. Regel:** Misstrauisch sein bei modischem Firlefanz. Blaue Flaschen und verrückte Etiketten sollen Aufmerksamkeit erregen, aber es steckt selten etwas Tolles dahinter.
- 8. Regel:** Vorrat ist besser als Last-Minute-Kauf. Manche Weine schmecken besser, wenn sie wenigstens eine Woche nach dem Einkauf ausruhen können.
- 9. Regel:** Weinbeschreibungen in Werbeprospekten sind meist genauso ernst zu nehmen wie die Wettervorhersage fürs Wochenende.
- 10. Regel:** Mutig sein und auch einmal eine teurere Flasche Wein im Weinfachgeschäft kaufen. Und nach dem Trinken dem Inhaber sagen, ob der Wein geschmeckt hat oder nicht. Wenn nicht, warum nicht. Dann lernt der Weinhändler meinen Geschmack besser kennen.

Äpfel einkaufen ist einfacher, als einen Wein auszusuchen. Da gibt's oft fünf, sechs Sorten, und jede kostet meistens das gleiche. Im Weinregal stehen mindestens 50 Sorten, fühlen und riechen ist da nicht, und die Preise reichen von superbillig bis »erst-mal-Scheine-nachzählen«. Wie erwische ich da den Wein, der mir gerade jetzt schmeckt und in meiner Preisklasse liegt – und wo?

## Supermarkt

Ergiebige Quelle für Alltagsweine. Gut sortierte Weinregale. Vor allem die von besseren Kaufhäusern in größeren Städten bieten heute eigentlich fast alles, was sich ein interessierter Weingenießer wünschen kann. Neben billigen Massenweinen gibt es durchaus beachtenswerte Feinheiten. Nachteil: Die Beratung lässt zu wünschen übrig, Weine probieren kann man auch nicht. Also lernt man entweder, die Etiketten zu lesen, oder man packt ein Sortiment einzelner Flaschen zusammen, die von Preis und Herkunftsland interessant scheinen, und probiert sie zu Hause durch. Die Ergebnisse – gute wie auch schlechte – notieren, damit es beim nächsten Einkauf schon wesentlich besser läuft.

## Discounters

Nach Zeitschriftenkiosk und Weinverkauf auf Handwerksmessen die drittschlechteste Einkaufsquelle. Es gibt dort zwar keinen wirklich »schlechten« Wein – ein solcher dürfte überhaupt nicht in den Handel kommen –, aber genügend Weine, die gerade noch so durch die Prüfung gekommen sind. Großeinkäufer erwarten eben nur »billig«, nicht »klasse«, und drücken die Lieferanten bis zur Schmerzgrenze im Preis. Deswegen muss der Weinanbieter (nein, da sind keine kleinen Winzer darunter ...) große Mengen liefern können, sonst ist sein Angebot nicht interessant. Wer's nicht lassen kann: Weine trotzdem durchprobieren, aber beim ersten Mal nicht mehr als eine Flasche pro Sorte kaufen.

## Weindepots

Klasse, in diesen Weinhandlungen mit spezialisiertem Angebot und Probiermöglichkeit

kann man einkaufen wie beim Winzer! Alle Weine (naja, zumindest die preiswerten) testen dürfen. Nur das kaufen, was einem auch schmeckt. Das ist doch ein Angebot! Für Neulinge ideale Spielwiese, um mit vielen Weinen vertraut zu werden. Ganz interessant sind oft Aktionstage oder Wein-und-Käse-Verkostungen, bei denen auch bessere Flaschen geöffnet werden. Die Depotleiter haben meist ziemlich Ahnung von den Weinen, ihre Hilfskräfte (die vor allem am Wochenende aushelfen) eher weniger. Aaaaaber! Auch wenn's heißt: Einkauf WIE beim Winzer bedeutet das nicht Einkauf BEIM Winzer. Weinedpots haben selten Winzer- sondern meist Genossenschaftsweine. Also eher große Mengen als große Klasse. Trotzdem: DER Tipp für Experimentierfreudige.

## Weinboutique

Leider, leider steht beim Einkauf in diesem Weinfachgeschäft die meist nur mühsam zu öffnende Eingangstür und der fachkundige Weinexperte, der nebenbei auch noch Verkäufer ist, zwischen dem Laien und dem Genuss. Erst mit einem gewissen Fachwissen im Hinterkopf wird man als Kunde akzeptiert (Pardon, liebe äußerst kompetente Weinfachverkäufer, von denen jeder viel profitieren kann – es ist leider so!). Also am besten erst mal ein bisschen woanders ausprobieren und dann den Schritt in die Boutique mit den feinen Flaschen wagen. Oder, für Mutige, gleich ins kalte Wasser springen und sich als absoluter Laie outen. Dann kann das eine sehr lange Freundschaft werden.

## Weinversand

Per Anzeige in einer Weinzeitschrift oder im Internet (siehe Seite 157) erfährt man von den prima Angeboten (auch Spitzenweine!!) und der großen Auswahl dieser Weinverkäufer. Ein Mausklick, ein Fax – und schon kommt die Kiste Wein direkt ins Haus. Allerdings befinden sich schwarze Schafe genauso häufig wie weiße unter diesen Anbietern. Seriös: Der Versender ist mit vollständiger Adresse vertreten, garantiert die Rücknahme einer Sendung, liefert auf Rechnung und gibt die Versandkosten bekannt (die können nämlich bei kleineren Mengen recht teuer sein).



Natur- oder Kunststoffkorken - was ist besser? Zwei Meinungen dazu:

## Pro Naturkork

»Ich sage nur Plopp! Plopp ist das Geräusch, das nur ein Naturkorken von sich gibt, wenn er aus der Flasche gezogen wird. Plopp ist Ambiente und Lifestyle. Es gibt keinen anderen Verschluss für eine Weinflasche, der eine so sinnliche Melodie von sich gibt wie ein ploppender Korken.

Korken sind zudem etwas Natürliches, man stanzt sie aus der Rinde von Korkeichen. Nein, das ist keine Baumquälerei. Da sind Spezialisten am Werk, die die Rinde behutsam von den Bäumen pellen. Und die wächst in etwa neun Jahren wieder so weit nach, dass sie erneut »geerntet« werden kann.

Kork ist ein Wunder der Natur. Die Rindenzellen ähneln Bienenwaben und sind mit Luft gefüllt. Dadurch kann Kork bis auf die Hälfte seiner Größe zusammengedrückt werden, ohne seine Flexibilität zu verlieren. Es ist das einzige Material, das nachgibt, ohne sich - um den Druck auszugleichen - auf einer anderen Seite auszuwölben.

Und Kork hat ein elastisches Gedächtnis! Wird er zusammengepresst, versucht er, seine ursprüngliche Größe wiederzuerlangen. So dehnt er sich im Flaschenhals, gleicht Unebenheiten aus und verschließt die Flasche jahrzehntelang dicht.

Nur mit echtem Kork kann der Wein in der Flasche reifen und seine derben Gerbstoffe abbauen, weil dieser Mikromengen an Luft durchlässt. Weine mit Kunststoffkorken schmecken schon nach einem Jahr matt und verlieren ihre Frische, weil Kunststoff nicht so elastisch ist und zu viel Sauerstoff durchlässt. Darum nehmen alle großen Weingüter immer noch beste Naturkorken zum Verschließen ihrer Flaschen.

Zu guter Letzt: Der Weintrinker möchte einen guten Tropfen nicht per Schraubverschluss öffnen, sondern er will mit dem Plopp des Korkens an die Weinkultur erinnert werden.«

# Pro Kunststoff

»Der Stern der Naturkorken ist am verblassen. Immer mehr Flaschen haben Korkfehler. Nicht die deutlichen Stinketöne, sondern die gemeinen, hinterlistigen, verdeckten Korkschmecker. Die einen vorher guten Wein schwach und stumpf machen, ihn nach altem Holz schmecken lassen.

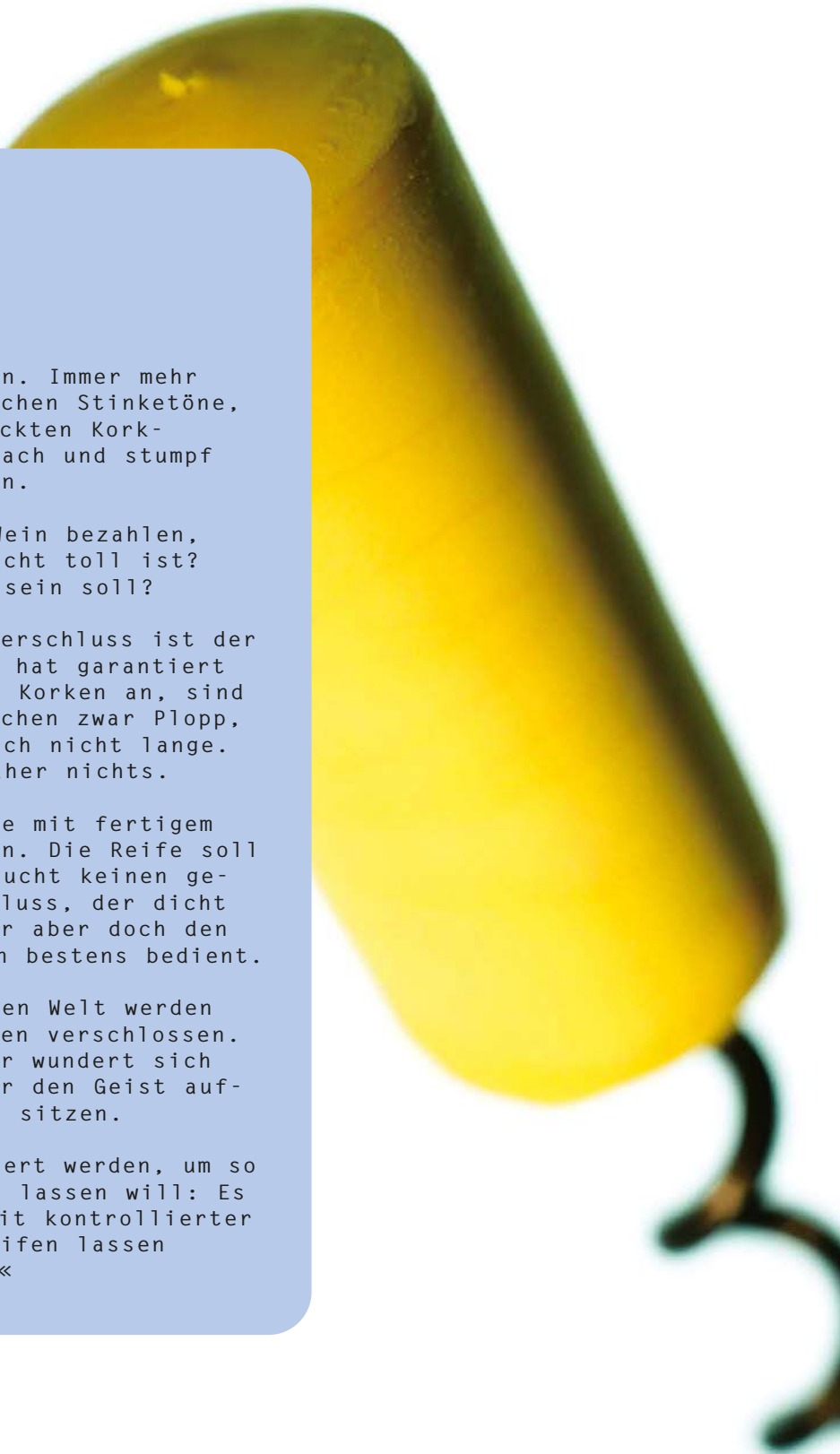
Wer will schon viel Geld für eine Flasche Wein bezahlen, wenn er befürchten muss, dass der Inhalt nicht toll ist? Nur, weil der Plopp beim Öffnen so wichtig sein soll?

Mit Kunststoffkorken oder auch mit Schraubverschluss ist der Flascheninhalt nicht weniger wertvoll, aber hat garantiert keinen Korkton. Schaut man sich die meisten Korken an, sind das nur zusammengeleimte Korkbrösel. Die machen zwar Plopp, sind aber keine echten Korken und halten auch nicht lange. Mit Reifung in der Flasche ist bei denen daher nichts.

Was will der Weintrinker heute? Eine Flasche mit fertigem Wein kaufen, aufmachen und mit Genuss leeren. Die Reife soll vorher im Fass stattfinden. So ein Wein braucht keinen gefährlichen Korken, der braucht einen Verschluss, der dicht hält. Am besten einen Schraubverschluss. Wer aber doch den Plopp braucht, ist mit 'nem Kunststoffkorken bestens bedient.

In Spanien, Frankreich, Italien und der Neuen Welt werden immer mehr Flaschen mit bunten Silikonstopfen verschlossen. Der Weintrinker hat's längst akzeptiert. Der wundert sich höchstens noch, dass sein Korkenzieher öfter den Geist aufgibt als vorher, weil diese Stopfen so fest sitzen.

Je mehr die alternativen Verschlüsse akzeptiert werden, um so besser werden sie. Und wer das Lagern nicht lassen will: Es gibt inzwischen Premium-Kunststoffstopfen mit kontrollierter Sauerstoffzufuhr, die einen Wein genauso reifen lassen wie ein geschmacksgefährdender Naturkorken.«



# Wine Basics

Eingekauft, fein gekocht,  
Tisch gedeckt - jetzt fehlt nur  
noch ein guter Wein. Aber was  
ist ein guter Wein? Und welcher  
ist gut für mich? Dieses Buch  
hilft weiter - mit den Basics  
zu Pop- und Kultweinen, mit  
Infos zu Barrique und Bar, mit  
Schnupperkurs und Aroma-Abitur.  
Ideal für Einsteiger, inte-  
ressant für neugierige Kenner.



[www.gu-online.de](http://www.gu-online.de)

**G|U**

WG 458 Getränke  
ISBN 978-3-8338-3448-6



  
**PEFC**  
PEFC/04-31-0946  
€15,00 [D]  
€15,50 [A]

[www.gu.de](http://www.gu.de)