



Wein verstehen

**Was man über Etikett, Preis, Qualität,
Herkunft und Verpackung wissen muss**

Basics für Neueinsteiger

Das Schöne am Wein ist, dass man ihn trinken kann, ohne eine Ahnung zu haben, warum er so gut schmeckt. Dennoch kann es nützlich sein, ein bisschen mehr über ihn zu wissen. Hier sind 20 Antworten auf Fragen, die viele Menschen sich nicht trauen zu stellen.

1 **Woraus wird Wein gemacht?**
Aus Trauben.
Zu 100 Prozent.

Kann man auch aus Esstrauben Wein machen?
Theoretisch wäre das möglich. Aber Tafeltrauben – so der Fachausdruck – sind spezielle Züchtungen. Sie enthalten weniger Zucker und mehr Saft. Der Wein, der aus ihnen entstünde, wäre dünn, sauer und alkoholar. Er würde nicht schmecken.

3

8 **Woher kommen die Hefen?**
Die Hefen sitzen (für das menschliche Auge unsichtbar) auf der Schale der Weintrauben. Sie bewirken die Gärung. Wenn die natürlichen Hefen nicht ausreichen, rührt der Kellermeister spezielle Zuchthefen in den Wein ein. Solche Zuchthefen kann man kaufen.

Eignet sich auch Bierhefe zur Vergärung des Traubensafts?

Ja, denn die Zuchthefer heißt lateinisch *Saccharomyces cerevisiae*.
Zu Deutsch: Bierhefe.

9

Warum fügt man dem Traubensaft nicht einfach Alkohol hinzu?
Weil so kein Wein entstünde. Wein entsteht erst durch die Gärung. Dabei verändert sich der Geschmack. Weißweine können zum Beispiel nach Vanille, Anis, Salbei, Nüssen, Feuerstein, Petrol schmecken, Rotweine nach Tabak, Teer, Lakritze, Cassis, Rote Bete – Aromen, die im Traubensaft gar nicht vorkommen.

10

Ist es egal, aus welchen Trauben Wein erzeugt wird?

Im Prinzip ja. Es werden weltweit etwa 500 unterschiedliche Traubensorten angebaut: rote und weiße. Jedes Land beziehungsweise jedes Weinanbaugebiet legt fest, welche für seine Weine verwendet werden dürfen.

An diese Vorgaben müssen sich Winzer halten.

2

Warum tun die Winzer so viel Alkohol in ihren Wein?

Der Alkohol wird nicht dazugetan. Er entsteht bei der Herstellung des Weins. Konkret: bei der Gärung.

6

4

Kommen die besten Weine aus Frankreich?
Nein, aber einige der Besten.

Sind trockene Weine besser als süße?

Es gibt von beiden gute und schlechte Exemplare.

5

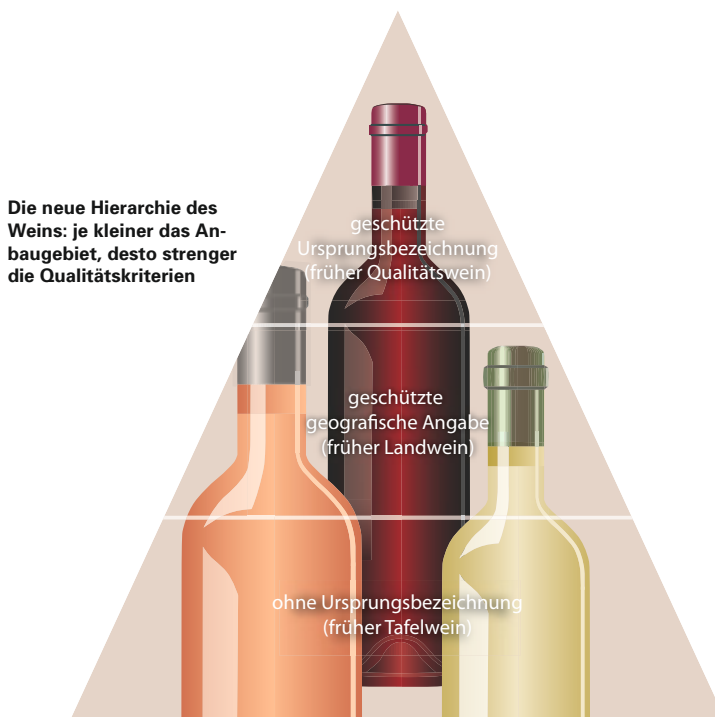
Gärt Wein ähnlich wie Bier?

Ähnlich und doch anders. Beim Wein wird der Saft der ausgepressten Trauben vergoren, beim Bier der Gerstensud samt der darin enthaltenen Stärke. Die Gärung besorgen Hefen. Sie wandeln den im Saft enthaltenen Zucker in Alkohol um. Um in der Biersprache zu bleiben:

7 Es handelt sich um einen untergärigen Prozess. Nach der Gärung sinken die (toten) Hefen nach unten auf den Boden des Fasses.

Wein, wie ihn der Gesetzgeber sieht

Wein existiert nicht im rechtsfreien Raum. Es gibt genaue Vorschriften, wie er deklariert und etikettiert werden muss. Die Vorschriften sind ein Versuch, ein wenig Ordnung in das Chaos zu bringen. Das ist auch bitter nötig, um Namen und Herkunft des Weins zu schützen. Leider sind auch die neuen gesetzlichen Bestimmungen so volksfern, dass sie mehr zur Verwirrung als zur Klarheit beitragen.



Das alte Gesetz

Jedes Weinbauland braucht Gesetze, um den Verbrauchern mehr Sicherheit und Klarheit zu geben über Bezeichnungen, Herkunft, Typizität, Rebsorten – und möglichst auch über die Qualität des Weins. Die europäischen Weinbauländer haben sich bereits 1992 zusammengetan und gemeinsame Gesetze formuliert. Danach wurden die Weine in zwei große Kategorien eingeteilt: die einfachen Tafelweine und die besseren Qualitätsweine.

In der Praxis nicht bewährt

In der Praxis hat sich allerdings gezeigt, dass diese Einteilung bald nicht mehr der Realität in den einzelnen Weinbauländern entsprach. In Frankreich existierten beispielsweise nur 30 Prozent Qualitätsweine, in Deutschland dagegen 95 Prozent. Der Verbraucher musste also, wenn er die gesetzliche Nomenklatur ernst genommen hätte, daraus den Schluss ziehen, dass französische Weine im Durchschnitt schlechter sind als deutsche. Tatsächlich

waren (und sind) die Mindestanforderungen an Qualitätsweine in Deutschland niedriger als bei seinem Nachbarn.

Verwirrung komplett

Auf Wunsch Frankreichs wurde daraufhin die Unterkategorie Landwein eingeführt. Landweine müssen nicht den hohen Anforderungen an Qualitätsweine (in Frankreich AOC-Weine) genügen, sind jedoch oberhalb der Tafelweine angesiedelt. Mit dieser Maßnahme sollten viele einfache Weine aufgewertet werden. Deutschland hat von der neuen Kategorie kaum Gebrauch gemacht. Im Gegenteil: Deutschland hat seine Qualitätsweine noch einmal unterteilt in Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete (QbA) und in Qualitätsweine mit Prädikat: also Kabinett, Spätlese, Auslese etc. Auch Italien, Spanien und Portugal haben ihre Qualitätsweine noch einmal differenziert in solche mit »kontrollierter Ursprungsbezeichnung« (DOC bzw. DO) und solche mit »kontrollierter und garantierter Ursprungsbezeichnung« (DOCG bzw. DOCa). Schließlich baute Frankreich in die enge Lücke zwischen Landweinen und AOC-Weinen noch den Vin Délimité de Qualité Supérieure (VDQS) ein – als den in der Praxis allerdings nur ganz wenige Erzeuger ihren Wein auf den Markt gebracht haben.

Dicke Schale, weicher Kern

Wein wird aus Trauben gemacht. Aber für die Qualität des Weins sind eigentlich nur die Beeren wichtig. Genauer gesagt: die Schalen, die das Fruchtfleisch umhüllen. In den Schalen befinden sich jene Aromaverbindungen, die den späteren Geschmack des Weins bestimmen. Die besten Weine kommen fast immer von Beeren mit dicker Schale. Deshalb bezeichnen sich gute Winzer oft als »Schalenproduzenten«.



Der frisch gepresste Saft der weißen und der roten Trauben hat die gleiche Farbe. Er ist hell und trüb. Rot färbt sich der Wein nur dann, wenn die Schalen mitvergoren werden. Deshalb spricht man bei Rotweinen von der Maischegärung. In den Schalen sitzen nämlich die Farbstoffe. Wird der Most roter Beeren ohne Schalen vergoren, entsteht Weißwein.

Die Beeren

An jeder Traube hängen zwischen 50 und 150 Beeren – je nach Sorte. Doch nicht ihre Anzahl bestimmt die Qualität des Weins, sondern die Beschaffenheit der Beeren selbst. Viel Schale, wenig Saft – das ist die Erfolgsformel für hochwertige Weine. Trauben mit großen Beeren eignen sich dagegen eher zum Essen als zur Weinbereitung. Die Schale schützt das Fruchtfleisch so lange, bis die Beeren reif sind. Anschließend wird sie dünn und porös. Durch das dünner werdende Gewebe kann Luft in das Innere der Beere eintreten. Die Folge: Der Saft

beginnt langsam zu verdunsten. Die Beeren werden weich und schrumpeln – Zeit für die Lese.

Die Schale

In der Schale sitzen vor allem die Phenole. Das sind die Farbstoffe, das Tannin und ein großer Teil der Geschmacksstoffe, vor allem Terpene. Sie reichern sich mit zunehmender Reife in der Schale an. Auf der Schale befinden sich zudem Millionen von kleinen Pilzsporen, die Hefen. Sie gehen, wenn die Trauben abgepresst werden, in den Most über und wandeln den Zucker in Alkohol um. Sie heißen des-

Vollzeitpflege für die Rebe

Winzer leben von und mit der Natur wie kaum ein anderer Berufsstand. Von den zwölf Monaten, die ein Jahr zählt, braucht die Rebe mindestens zehn Monate intensive Pflege und Beobachtung. Selbst im Winter, wenn die Rebe »schläft«, muss der Winzer in die Kälte hinaus und die alten, verholzten Triebe entfernen. Daneben wartet die Arbeit im Keller auf ihn. Auch der Wein im Keller braucht ständige Pflege.



Vegetationszyklus: Im Frühjahr treiben die Reben aus. Schon nach vier Wochen sind die ersten Blätter voll entwickelt. Nach weiteren 60 Tagen beginnt die Blüte.



Reifezyklus: Der Reifezyklus beginnt im Sommer mit dem langsamen Gelbwerden der Weißweintrauen und der Färbung der Rotweintrauen.

Frühling

Ab März, in Südeuropa teilweise bereits ab Ende Februar, fließt wieder der Saft in den Reben. Die ersten Knospen brechen auf. Die Arbeit im Weinberg beginnt. Im April und Mai hat der Winzer jede Menge zu tun. Und im Keller ruht die Arbeit nie: Abstich von der Hefe, Zusammenstellung der Cuvées, Flaschenfüllung.

- Durchpflügen der Rebzeilen
- Aufbinden der neuen Triebe
- Düngung des Bodens und erste Schädlingsbekämpfung (wenn nötig)
- Abfüllen des jungen Weins
- Umziehen und Auffüllen der Fässer für die Rotweine

Sommer

Der Sommer ist eine ruhige Zeit für den Winzer. Ende Mai/Anfang Juni blühen die Reben. Erste Minibienen entwickeln sich. Im Juli werden die Triebspitzen gekappt und überzählige Trauben herausgebrochen. Im August gehen die meisten Winzer in Urlaub.

- Herausbrechen überzähliger Gescheine
- Toppen der Triebspitzen
- Schädlingsbekämpfung (wenn nötig)
- Mähen und Mulchen zwischen den Rebzeilen
- Abfüllen der ersten Rotweine und der letzten Weißweine
- Grünlese

Zurück zur Natur: Bio-Wein boomt

Immer mehr Menschen greifen zu Weinen, die ein Bio-Siegel tragen. Dabei gibt es streng genommen nur »Wein aus ökologisch angebauten Trauben«. Was im Keller passiert, regeln nur die Zertifizierungsverbände. Bio-Wein ist in der Regel weder gesünder noch schmeckt er besser als vergleichbare Weine aus konventionellem Anbau. Trotzdem wiegt das Argument eines naturverträglichen Weinbaus schwer.



Eines der wichtigen Ziele ökologischer Bewegungen im Weinbau ist es, die Biodiversität des Weinbergs zu erhöhen.

Reben-Monokultur

Wenn ganze Landstriche mit Reben-Monokulturen überzogen sind, ist das natürliche Gleichgewicht der Natur bedroht. Die Artenvielfalt nimmt ab, Nützlinge verschwinden aus dem Weinberg. Um das Gleichgewicht zu erhalten, muss der Mensch intervenieren. Er ist gezwungen, die Rebe vor ihren Feinden zu schützen: vor Pilzen, tierischen Schädlingen, Viren. Er muss die Schädlinge also »vernichten«. Doch diese Art von Pflanzenschutz

ist nicht nur teuer, sie ist auch nicht besonders nachhaltig. Denn mit jeder Intervention wird die Eigenabwehr der Rebe geschwächt. Deshalb sind viele Winzer dazu übergegangen, das Ökosystem des Weinbergs zu überdenken und nach Auswegen aus der Spirale der Interventionen zu suchen.

Integrierter Weinbau

Er beruht auf der freiwilligen Bereitschaft des Winzers, nicht die kurzfristige Produktivität, sondern die nachhaltige Sicherung der Bodenfruchtbarkeit in den Vordergrund zu stellen. Seine Interventionen in das System »Weinberg« sollen auf ein Minimum begrenzt werden. Die Insektizide (Insektenbekämpfungsmittel) werden nicht mehr vorbeugend gespritzt, sondern nur im Schadensfall ausgebracht. Die Schadensschwelle wird hoch gehalten. Ein wichtiges Ziel ist die Schadensvermeidung. Sie beginnt bereits bei der Anlage des Weinbergs und der Planung alternativer Kulturen, um die Biodiversität zu erhöhen. Für gute Winzer ist integrierter Weinbau der Mindeststandard, weil er von der Intention her naturschonender ist als konventioneller Weinbau. Aber zertifiziert werden kann er nicht, und Bio-Weinbau im Wortsinn ist er auch nicht. Mineraldünger etwa ist nicht verboten, und chemisch-synthetische Fungizide (also Pilzbekämpfungsmittel) dürfen im Schadensfall eingesetzt werden.

Weine »verschlimmbessern«

Die Weinproduktion steigt weltweit. Der Konsum sinkt. Folge: Der Wettbewerb um den Konsumenten wird härter. Ziel der Weinindustrie ist es, die Kosten zu senken und Weine nach dem Geschmack des Publikums zu »machen«. Mostkonzentration, gentechnisch veränderte Hefen, Entalkoholisierung, künstliche Holzung – viele Weintrinker ahnen nicht, was heute alles erlaubt ist und von Großkellereien praktiziert wird.



Eichenholzchips: Sie werden wie ein Teebeutel in den Stahltank gehängt, um den Wein zu aromatisieren. Chips gibt es in allen Geschmacksvarianten.

Wirtschaftlicher Druck

Die wachsende Konkurrenz auf dem Weltmarkt hat zu einem scharfen Wettbewerb unter den Weinbauländern geführt. Anfang der 1990er-Jahre drängten die über-

seischen Länder mit Weinen zu Dumpingpreisen auf den Markt, die in mancherlei Hinsicht nicht der europäischen Norm entsprachen. Europa, seinerseits von Überproduktion geplagt, fühlte sich bedroht. Die hiesige Weinindustrie forderte, die strengen heimischen Richtlinien zu lockern und neue önologische Techniken zuzulassen, um wettbewerbsfähig zu sein. Die Weinbehörden in Europa beugten sich dem Druck – mal zähneknirsch, mal bereitwillig. So haben neue Techniken Eingang in die Weinwirtschaft gefunden.

Lästige Natur

Heute verläuft die Front nicht mehr zwischen Europa und Übersee, sondern zwischen handwerklichen und industriellen Weinerzeugern. Die Industrie sieht in der Zulassung vieler neuer önologischer Techniken einen Fortschritt, der sie unabhängig macht von den Launen der Natur. Diese lasse die Erträge von Jahr zu Jahr schwanken, klagten ihre Repräsentanten, liefere mal zu geringe, mal zu hohe Mostgewichte und verlange einen großen Aufwand an Arbeitskraft, um die erforderlichen Traubenqualitäten sowie Mengen zuverlässig bereitzustellen. Zu den neuen Techniken gehören zum Beispiel die Konzentrierung von Mosten, um höhere Mostgewichte zu erhalten, die Entalkoholisierung des Weins sowie Vereinfachungen beim Ausbau und bei der Reifung des Weins.

...with a little help from my friend

Den Korken aus dem Flaschenhals zu ziehen kann eine kräftezehrende Angelegenheit sein, wenn das richtige Werkzeug fehlt. Es gibt schicke, aber höchst unpraktische Korkenzieher. Es gibt Korkenzieher, die simpel aussehen, dem Bediener aber groteske Verrenkungen abverlangen. Und es gibt die kleinen, freundlichen Helfer, die weder Muskelkraft noch Akrobatik erfordern und noch nicht einmal viel Geschick.

Gewinde versus Spindel

Die Handhabung eines Korkenziehers ist den Menschen nicht angeboren. Sie muss erlernt werden. Erlernen heißt in diesem Fall nicht, mit dem Muskeltraining zu beginnen, sondern sich nach einem geeigneten Korkenziehermodell umzusehen. Jahrzehntlang wurde um dieses Utensil nicht viel Aufhebens gemacht. Er musste nur zwei An-

forderungen genügen: einen gewendelten Metallstab und einen Griff haben. Das Gewinde wurde in den Korken gedreht, am Griff wurde gezogen. Das erforderte so viel Kraft, dass man die Flasche oft zwischen die Knie klemmen musste, damit der Korken sich bewegte. Und wenn dieser mal besonders fest saß, hielt er dem Ziehdruck nicht stand und zerbröselte. Die wichtigste Anforderung an einen Korkenzieher ist deshalb, dass er kein Gewinde, sondern eine Spindel hat. Die Windungen sind rund und glatt, sodass die Spindel das Zellgewebe des Korkens durchdringt, aber nicht zerstört. Und die

Windungen haben einen so großen Durchmesser, dass zwischen ihnen ein Hohlraum entsteht: die »Seele«. Der Korken wird dadurch besser gepackt.

Nur die »Seele« zählt

Heute gibt es ein breites Angebot von Korkenziehern: einfache, komplizierte, sperrige, teure, überteuerte. Sommeliers schwören auf das Kellermesser. Weinliebhaber – vor allem weibliche – ziehen häufig den Flügelkorkenzieher vor. Amerikaner benutzen gern die Korkenspange. Doch egal welches Modell: Das Wichtigste ist, dass sie eine Spindel mit »Seele« haben.



Flügelkorkenzieher

Traditioneller Korkenzieher, umständlich anzusetzen. Außerdem sind beide Hände nötig, um die Flügel nach unten zu drücken. Die Flasche muss also stehen. Doch dann gleitet der Korken leicht aus dem Hals.



Kellermesser

Der Korken wird mit dem Kellermesser nicht gezogen, sondern aus dem Flaschenhals gestemmt – stufenweise, sanft und sicher mit Hilfe eines Stemmfußes, der auf den Flaschenrand aufgesetzt wird. Geringe Kraftanstrengung, aber ein wenig Geschick ist nötig.

Die häufigsten Weinfelder in der Übersicht

Reduktionsbouquet

Duft/Geschmack: Schweiß, Muff, Seife, Stallgeruch, Apothekenschrank

Ursache: typische Nebenprodukte der Gärung, die normalerweise durch Belüftung nach dem Abstich von der Hefe (bzw. nach dem Abzug von der Maische) verschwinden, jedoch im fertigen Wein teilweise auch noch vorhanden sein können und dann erst nach Öffnen der Flasche zutage treten

Bewertung: kein Weinfelder

Auftreten: typisch für junge Weine, die nach dem Öffnen unangenehm bzw. erkennbar streng riechen

Behebung: Wein 10 Minuten im Glas stehen lassen oder dekantieren

Überholzung

Duft/Geschmack: intensiv süße Vanille, getoastetes Holz, frische Sägespäne

Ursache: hervorgerufen durch zu lange Lagerung des Weins in kleinen, neuen Fässern aus Eichenholz (Barriques), auch durch zu starkes Toasten der Fässer vor Gebrauch

Bewertung: kein Weinfelder, aber Qualitätsverlust; unterschiedliche Toleranz von Weintrinker zu Weintrinker

Auftreten: Weiß- und Rotweine

Unfrische

Duft/Geschmack: unfrisch, ein Aroma von faulendem Apfel, bei Rotwein Kammillenoten

Ursache: zu viel Kontakt des jungen Weins mit Sauerstoff, etwa beim Umfüllen von einem Fass ins andere oder bei der Flaschenabfüllung. Auch durch ungenügende Schwefelung kann der Wein schnell unfrisch werden. Manchmal ist auch der Weintrinker schuld, etwa wenn er eine Flasche einen Tag oder mehrere Tage offen stehen lässt.

Bewertung: mehr oder weniger starke Qualitätsminderung des Weins, wird jedoch offiziell nicht als Weinfelder angesehen

Auftreten: tritt sowohl bei Weiß- wie bei Rotweinen auf

Oxidation

Duft/Geschmack: schal, Bratensauce-, Madeira- oder Sherrynoten

Ursache: im Keller praktisch nur durch ungenügende Schwefelung möglich, sodass der Sauerstoff bestimmte Aro-

maträger im Wein oxidiert. Ansonsten Überalterung

Bewertung: Im Frühstadium spricht man von Firne, später von Oxidation. Im letzten Fall ist der Wein ungenießbar.

Auftreten: bei jungen Weinen sehr selten, eher bei alten Weinen, bei denen sich im Laufe der Jahre der Vorrat an freier schwefeliger Säure abgebaut hat; Behebung nicht möglich

Untypischer Alterston (UTA)

Duft/Geschmack: Bohnerwachs, Motenkugeln, Waschpulver

Ursache: Die genaue Ursache ist unbekannt, aber unreifes Lesegut, das durch zu hohe Erträge im Weinberg hervorgerufen wird, besitzt ein hohes UTA-Potenzial.

Bewertung: Weinfelder

Auftreten: nur bei Weißweinen bekannt

Flüchtige Säure

Duft/Geschmack: Nagellackentferner, Schellack, Lösungsmittel, Uhu-Klebstoff

Ursache: Durch eine zu schnelle Gärung mit zu hohen Gärtemperaturen entsteht vermehrt Essigsäure.

Bewertung: Ab einer Konzentration von 1,2 g pro Liter ist die Säure deutlich schmeckbar, über 1,5 g gilt sie als fehlerhaft. Weintrinker verschiedener Kontinente reagieren unterschiedlich auf flüchtige Säure.



Auftreten: Bei schweren, alkoholreichen Rotweinen wird flüchtige Säure eher toleriert als bei leichten Weißweinen.

Milchsäureton

Duft/Geschmack: Joghurt, Milchpulver, teilweise auch wie Sauerkraut

Ursache: Entsteht durch ungenügende Schwefelung nach der alkoholischen Gärung, das heißt, die Milchsäurebakterien sind weiterhin aktiv und bringen, neben der Milchsäure, andere Nebenprodukte hervor.

Bewertung: Ein leichter Milchsäureton stört die Reintönigkeit des Weins. Ein richtiger Milchsäurestich bewirkt, dass der Wein nicht verkehrsfähig ist. Irreversibler Fehler

Auftreten: Weiß- und Rotweine

Schwefelböckser

Duft/Geschmack: wie abbrennende Streichhölzer, leicht prickelnd oder stechend in der Nase

Ursache: Überschwefelung des Weins

Bewertung: Weinfelder

Auftreten: Tritt meist bei Weißweinen auf und kann das ganze Bouquet verfälschen. Kommt selten bei Rotweinen vor, weil diese weniger stark geschwefelt werden.

Behebung: Durch Lüften des Weins, etwa durch Dekantieren, kann der Schwefelgeruch gemildert werden.

Mercaptan

Duft/Geschmack: faule Eier, Zwiebel, Knoblauch, Blumenkohl

Ursachen: Auslöser ist stets Hydrogensulfid, das bei Stickstoffmangel entweder durch bestimmte Hefen oder durch eine zu warme Gärung, aber auch durch Verwendung bestimmter Fungizide im Weinberg entstehen kann.

Bewertung: irreversibler Weinfelder

Auftreten: heute relativ selten

Fasshygiene: Säuberung mit Dampfstrahl

Im Schlepptau der Toskana

Die Weine der Toskana sind das Zugpferd der italienischen Weinwirtschaft. Ihr Erfolg war der Weckruf für die anderen benachbarten Regionen des Landes. Inzwischen ist auch der Süden aufgewacht, allen voran Sizilien, Apulien und Kampanien. Mehr noch: Er ist erblüht.



Sangiovese-Ernte im Chianti Classico: Nirgendwo sonst bringt die klassische Rotweintraupe der Toskana so gute Qualitäten wie zwischen Florenz und Montepulciano.

Emilia-Romagna

In der Region gibt es viel Massenwein, aber auch immer mehr gehobene Qualitäten. Dazu zählen die weißen Albana- und Pignoletto-Weine zwischen Imola und Ravenna, Cabernet-/Merlot-Cuvées aus den Hügeln Bolognas sowie ausgezeichnete Sangiovese di Romagna. Sehr gefragt ist derzeit der Lambrusco, ein urtümlicher, schäumender (oder perlender) Rotwein, der in seiner trockenen Version nichts mit dem berüchtigten süßen Industrie-Lambrusco zu tun hat.

Toskana

Nirgendwo sonst bringt die Sangiovese-Traube so gute Qualitäten wie in der Toskana. Sie bildet die Basis der meisten Rotweine. Die bekanntesten heißen Chianti Classico, Vino Nobile di Montepulciano und Brunello di Montalcino. Darüber hinaus gibt es zahlreiche Nischen, in denen die Rotweine ganz oder teilweise aus Sangiovese gewonnen werden, etwa in Carmignano, Lucca, Montecucco, Orcia, in der Maremma sowie im Chianti. Dazu kommen vermehrt hochwer-

Down Under im Weinrausch

Nirgendwo auf der Welt ist die Weinindustrie so mächtig wie in Australien. Aber nirgendwo gibt es auch so viele gut gemachte, ja charaktervolle Weine von Großkellereien wie auf dem Fünften Kontinent. Längst ist es nicht mehr der Shiraz allein, der für den guten Ruf des Landes sorgt. Auch die Weißweine haben ihren Anteil am anhaltenden Boom in »Down Under«. Sie haben aus Dosenbiertrinkern eine Nation von Weingenießern gemacht.



Aus kühlklimatischen Zonen wie Orange und Tumbarumba kommen in New South Wales die interessantesten Weine.

New South Wales

Nördlich von Sydney liegt das Hunter Valley, das sich wegen der Schönheit seiner Landschaft zu einem touristischen Hotspot entwickelt hat, während der Weinbau dort an Bedeutung verliert. In teilweise subtropischem Klima werden vorrangig Shiraz und Sémillon angebaut. Interessanter sind jedoch die Weine aus den neuen »cool climate areas« namens Orange, Hill-

tops und Tumbarumba, die weiter im Landesinnern liegen. Genauer: am Fuße der Blue Mountains. Dort wachsen nicht nur die Reben für Weißweine, sondern auch für Cabernet Sauvignon und Shiraz in 500 bis 900 Meter Höhe.

Victoria

Rund um Melbourne gibt es eine Fülle von Weinanbaugebieten, aus denen viele charakterstarke, teilweise urwüchsige, aber auch sehr feine Weine kommen. Die wichtigsten Bereiche sind:

Yarra Valley: moderat warme, an der Peripherie Melbournes gelegene Zone mit Schwerpunkt auf Chardonnay und Pinot Noir.

Mornington Peninsula/Geelong: zwei kühle, südwestlich von Melbourne am Meer gelegene Bereiche, hinter deren weißen Stränden kräftige Weißweine mit lebendiger Säure und kühler Frucht wachsen (Chardonnay, Viognier, Pinot Gris und Riesling).

Tasmanien: Die Insel, eine halbe Flugstunde südlich von Melbourne, ist die momentan vibrierendste, weil kühlsste Weingegend Australiens. Von dort kommen die feinsten Weißweine des Landes und die besten Pinot Noirs. Im Norden der Insel ist der Tamar River das Zentrum des Weinbaus, im Süden die Buchten und Bays um die Stadt Hobart, wo es noch kühler ist. Freycinet und Bicheno an der Ostküste sind berühmt für ih-

Glossar

Abgang: Nachklang eines Weins nach dem Schlucken, auch Finale oder Nachgeschmack genannt

adstringierend: die Zunge zusammenziehend. Geschmackseindruck, der häufig bei jungen, gerbstoffhaltigen Rotweinen auftritt

Agraffe: Drahtkorbchen über dem Sektkorken

Allier-Eiche: feinporige, zum Barriquebau verwendete Eiche aus dem gleichnamigen französischen Département. Wegen ihres süßen Geschmacks werden Chardonnay-Weine gerne in Allier-Eiche vergoren

Annata: ital. Jahrgang. Junger Wein, der nach wenigen Monaten den Keller verlässt

Anreichern: Hinzufügen von Zucker zum Most vor der Gärung, um einen höheren Alkoholgehalt des Weins zu bekommen

AOC/Appellation d'Origine Contrôlée: höchste französische Qualitätsstufe für Wein

Appellation: Herkunft bzw. Ursprungsgebiet eines Weins

Assemblage: Zusammenfügen gleicher Weine aus unterschiedlichen Fässern zu einem Wein (bzw. Weine gleicher Herkunft, aber unterschiedlicher Rebsorte)

Ausbruch: Beerenauslese aus der Weinbaugemeinde Rust am Neusiedlersee, gewonnen aus überreifen oder edelfaulen Trauben mit einem Mostgewicht von mindestens 138° Öchsle

Auslese: hohe deutsche Prädikatsstufe, reserviert für meist süße oder edelsüße Weine mit 90° bis 100° Öchsle, wird oft aber auch für entsprechend hochgradige, trockene Weine in Anspruch genommen

BA: Beerenauslese

Barrique: kleines Holzfass mit 225 Litern Inhalt, einst für Bordeauxweine entwickelt, heute in aller Welt verbreitet

Bâtonnage: das Aufrühren der Hefe im Fass mit einem Stock. Qualitätsfördernde

Maßnahme bei Weißweinen, die im Holzfass vergoren werden. Entwickelt im Burgund

Bernsteinsäure: frische, herbe Fruchtsäure, die sich neben Weinsäure und Apfelsäure in jedem Wein in geringeren Mengen findet

Blanc de Blancs: nur aus weißen Trauben gekelterter Schaumwein

Blanc de Noirs: nur aus roten Trauben gekelterter Schaumwein

Botrytis cinerea: Edelfäule, erwünscht für Sauternes und alle Formen von Beeren- und Trockenbeerenauslesen

Bouquet: Duft des Weins

brandig: alkoholisch schmeckend

BSA: Abkürzung für den biologischen Säureabbau, durch den die Weine weicher, fülliger werden. Bei Rotweinen immer notwendig, bei Weißweinen nur gelegentlich. Auch malolaktische Gärung (kurz: Malo) genannt

Cantina: ital. Keller bzw. Kellerei

Cava: span. Schaumwein aus Penedès

Cave: frz. Keller, auch Kellerei

Chai: ebenerdiger Fasskeller in Bordeaux

Champagnermethode: Umschreibung für die Flaschengärung beim Champagner. Für andere Schaumweine müssen nach EU-Recht die alternative Bezeichnung Méthode traditionnelle oder Méthode classique verwendet werden

chaptalisieren: anreichern

Charakter: Weine mit Charakter sind eigenständig und laufen nicht irgendwelchen Moden nach

Claret: in England übliche Bezeichnung für Bordeauxweine allgemein

Charmat-Methode: Methode zur Herstellung von Schaumweinen ohne Flaschengärung. Dabei wird der Wein in großen Druckbehältern aus Edelstahl statt in der Flasche zweitvergoren

Clos: abgeschlossener, meist von Mauern eingefasster guter Weinberg. Vor allem im Burgund gebräuchlicher Name

Cooler: amerik. Ausdruck für Leichtwein

Crémant: Schaumwein aus Gebieten außerhalb der Champagne (z. B. Elsass, Loire, Burgund) mit weniger Kohlenensäure als ein Champagner

cremig: weich, mild, geschmacklich breit angelegt. Wird vor allem bei im Holzfass vergorenen Chardonnays mit BSA und bei großen Champagnern verwendet

Cru: besonders gute Weinberglage

Cuvée: 1. hochwertiger Most aus der ersten Pressung beim Champagner; 2. Zusammenfügen verschiedener Weinsorten bzw. Fässer zu einem harmonischen Wein

Cuvier: frz. Gärkeller

DAC: Abkürzung für Districtus Austriae Controllatus, des erstmals 2002 in Österreich eingeführten Appellationssystems. Die Buchstaben auf dem Etikett dienen als Nachweis der Herkunft und sind eine Garantie für die gebietstypische Stilistik des Weins entsprechend der Rebsorte sowie des Ausbaus

Dauben: gebogene Holzstücke, die die Wandung eines Fasses bilden

Dekantieren: Umfüllen des Weins von der Flasche in eine Karaffe

Diabetikerwein: trockener Wein mit maximal vier Gramm Restzucker pro Liter

Domaine: frz. Weingut.

durchgegoren: restzuckerfreier, staubtrockener Wein

Edelschimmel: Schimmelbefall hochreifer Trauben, der nicht zur Zerstörung der Beeren, sondern zu deren Schrumpeln führt und die Voraussetzung für Beeren- und Trockenbeerenauslesen schafft. Auch Trockenfäule oder Botrytis cinerea genannt

edelsüß: Bezeichnung für Wein aus edelfaulen, stark geschrumpelten oder gefrorenen Trauben mit hohem Fruchtseanteil

Edelzwicker: im Elsass Bezeichnung für einen Wein, der aus vielen verschiedenen Rebsorten gekeltert ist

Erste Lage: vom Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) vorgenommene Klassifizierung der besten Weinberglagen Deutschlands. Insgesamt erhielten 277 Lagen den Rang einer Ersten Lage

Erstes Gewächs: im Rheingau geltende, gesetzliche Qualitätsbezeichnung für die besten Riesling- und Spätburgunderweine von klassifizierten Lagen