



„ ES WIRD EIN
WEIN SEIN ... “

DIE GESCHICHTE UND
HERSTELLUNG DES WEINES

VON HEIKO BEHRENDT

„ ES WIRD EIN WEIN SEIN ...“

DIE GESCHICHTE UND
HERSTELLUNG DES WEINES

FOTO- UND MEDIENTECHNISCHER-ASSISTENT
2-JÄHRIGE AUSBILDUNG AN DER
GERTRUD-LUCKNER
GEWERBESCHULE FREIBURG
JAHR 2006 – 2008



VON HEIKO BEHRENDT



INHALTSVERZEICHNIS

KAPITEL 1- DIE GESCHICHTE DES WEINES.....	8
KAPITEL 2 - WEINBAU IN EUROPA.....	9
2.1 FRANKREICH.....	9
2.2 ITALIEN.....	9
2.3 SPANIEN.....	9
2.4 ÖSTERREICH.....	9
2.5 SCHWEIZ.....	10
KAPITEL 3 - DIE ENTWICKLUNG DER WEINKULTUR IN DEUTSCHLAND.....	10
3.1 WIE ALLES BEGANN.....	10
3.2 DIE VERBREITUNG IN MITTELDEUTSCHLAND.....	10
3.3 HEUTIGER WEINBAU.....	10
KAPITEL 4 - DER WEIN IN DEUTSCHLAND.....	11
4.1 DIE ANBAUGEBIETE IN DEUTSCHLAND.....	11
4.1.1 AHR.....	12
4.1.2 BADEN.....	12
4.1.3 FRANKEN.....	12
4.1.4 HESSISCHE BERGSTRASSE.....	12
4.1.5 MITTELRHEIN.....	12
4.1.6 MOSEL-SAAR-RUWER.....	12
4.1.7 NAHE.....	12
4.1.8 PFALZ.....	12
4.1.9 RHEINGAU.....	13
4.1.10 RHEINHESSEN.....	13
4.1.11 SAALE-UNSTRUT.....	13
4.1.12 SACHSEN.....	13
4.1.13 WÜRTTEMBERG.....	13
4.2 TYPOLOGIE DES DEUTSCHEN WEINES – REBSORTEN.....	14
4.2.1 WICHTIGE REBSORTEN IN DEUTSCHLAND.....	14
4.2.2 WEINANBAUGEBIET BADEN - VON DER SONNE VERWÖHNT.....	15
4.2.3 DER WEIN IM MARKGRÄFLERLAND.....	15
4.2.4 DER GUTEDDEL IM MARKGRÄFLERLAND.....	15
4.2.5 DER SPÄTBURGUNDER IM MARKGRÄFLERLAND.....	15
4.2.6 ERSTE WG IM MARKGRÄFLERLAND.....	16
4.2.7 ADOLPH BLANKENHORN.....	16
KAPITEL 5 - DER WEINBERG.....	16
5.1 WEINANBAU.....	16
5.2 ANBAUBODEN.....	17



5.3 ANBAUKLIMA	17
5.4 AUSWAHL DER WEINSORTEN.....	17
5.5 JAHRESZYKLUS EINER REBE	18
5.6 ARBEITEN IM WEINBERG	18
KAPITEL 6 - DIE WEINHERSTELLUNG	19
6.1 DIE TRAUBENLESE	19
6.1.1 DIE MASCHINELLE LESE.....	19
6.1.2 DIE TRADITIONELLE LESE.....	19
6.2 DIE WEINZUBEREITUNG - DIE KUNST BEGINNT IM KELLER.....	20
6.2.1 EINMAISCHEN.....	20
6.2.2 ROTWEIN	20
6.2.3 WEISSWEIN	20
6.2.4 GÄRUNG.....	20
6.2.5 ABSTICH	21
6.2.6 AUSBAU / LAGERUNG	22
KAPITEL 7 - WEINGLOSSAR.....	23
7.1 QUALITÄTSSTUFEN	23
7.2 GÜTEZEICHEN UND AUSZEICHNUNGEN.....	23
7.2.1 EISWEIN- QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT	23
7.2.2 ERZEUGERABFÜLLUNG	23
7.2.3 DAS WEINETIKETT - EINE FRAGE DES IMAGES	24
7.2.4 JAHRGANG.....	25
7.2.5 MOSTGEWICHT	25
7.2.6 QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT	25
7.2.7 QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (Q.B.A.).....	25
KAPITEL 8 - LEBEN MIT WEIN	26
8.1 DIE WEINVERKOSTUNG - NICHT NUR FÜR WEINLIEBHABER	26
8.2 DAS ENTKORKEN	26
8.3 DER KORKEN - WAS HAT ES MIT DEM KORKEN AUF SICH ?.....	26
8.4 DAS PASSENDE GLAS	27
8.5 RICHTIG SERVIEREN	27
8.6 DIE IDEALE TRINKTEMPERATUR	27
8.7 EIN GUTER WEINTROPFEN	28
8.8 DIE FARBE EINES WEINES	28
8.9 DER GERUCH EINES WEINES.....	28
ZUM AUTOR.....	29
ANHANG.....	31
I. QUELLENANGABEN/BILDQUELLEN	31
II. LITERATURVERZEICHNIS	32
III. ALPHABETISCHES STICHWORTVERZEICHNIS.....	32/33



VORWORT

DURCH DIE LANGJÄHRIGE VERBUNDENHEIT ZUR KULTURELLEN LANDSCHAFT DES MARKGRÄFLERLANDES UND DIE LIEBE ZU MEINER HEIMAT, WELCHE DURCH ETLICHE WEINBERGE GEPRÄGT IST, KAM ICH ZU DEM ENTSCHLUSS, EIN BUCH ÜBER DAS THEMA WEINBAU ZU SCHREIBEN. LETZTENDLICH BIN ICH DURCH DIE LIEBE ZU MEINER JETZIGEN FRAU, DIE ICH VOR ÜBER 15 JAHREN KENNENGELERNT HABE, ZUM WEINFREUND UND -KENNER GEWORDEN. MEINE LANGJÄHRIGE MITHILFE UND MEIN ENGAGEMENT IM WEINBAU MEINES SCHWIEGERVATERS, EINES UNABHÄNGIGEN WINZERS, HAT MICH DAZU BEWOGEN, ÜBER SEINE ARBEIT ZU SCHREIBEN. IHM MÖCHTE ICH DESHALB MEINE PROJEKT-ARBEIT WIDMEN.

DANKSAGUNG

DIE ARBEIT AN DEM BUCHPROJEKT HAT MIR JEDERZEIT SEHR VIEL FREUDE BEREITET, AUCH WENN ES NICHT IMMER GANZ EINFACH WAR.

BEDANKEN MÖCHTE ICH MICH VORALLEM BEI MEINEM SCHWIEGERVATER GERHARD ZANGER, DER ES MIR ÜBERHAUPT ERMÖGLICHT HAT, DURCH SEIN FACHWISSEN UND SEINEN UNABHÄNGIGEN WEINBAUBETRIEB DIESES PROJEKT ZU VERWIRKLICHEN. EIN BESONDERER DANK GILT DER FOTOGRAFIN MARGA MÜLLER - PRANKL SOWIE DEM KUNSTHISTORIKER WALTER PRANKL. AN DIESER STELLE MÖCHTE ICH MICH AUCH BEI DEM GESAMTEN LEHRERKOLLEGIUM DES BKFM DER GERTRUD LUCKNER-GEWERBESCHULE BEDANKEN, DAS MIR STETS MIT RAT UND TAT HILFREICH ZUR SEITE STAND. DER LETZTE DANK GILT MEINER LIEBEN EHEFRAU.



WEINHERSTELLUNG IN BILDERN



ES WIRD EIN WEIN SEIN...



„ ES WIRD EIN WEIN SEIN...“

DIE GESCHICHTE UND HERSTELLUNG DES WEINES IN DEUTSCHLAND

Der Wein ist eines der schönsten Geschenke der Natur, die wir je bekommen haben. Man beriecht ihn, begutachtet seine Farbe, seine Klarheit, man verkostet ihn mit Genuss. Der Wein hat seine eigene Kultur, ist Ausdruck einer Lebenseinstellung, ist ein Getränk für diejenigen, die es verstehen, mit ihm im Sinne dieser Lebenskultur umzugehen. Doch wir wissen nicht, wann und wo aus den Beeren der Wildreben erstmals trinkbarer Traubensaft gepresst wurde.

1. DIE GESCHICHTE DES WEINES

Die heute unter dem botanischen Namen *Vitis Vinifera* kultivierten Reben sind das Ergebnis eines Jahrtausende alten Ausleseprozesses von geeigneten Wildreben. Schon mehrere 1000 Jahre v. Chr. wurde Wein hauptsächlich in den Hochkulturen des Nahen Ostens, dem heutigen Ägypten, Iran und Israel, angebaut.

50 V. CHR.

Die von den Griechen übernommene Weinkultur verbreiteten die Römer im Zuge der Eroberung Germaniens im deutschsprachigen Raum, wovon römische Weindenkmäler an der Mosel heute noch zeugen.

200 N. CHR.

Nachdem der römische Kaiser Probus (276 - 282 n. Chr.), auch als Weinkaiser bekannt, das von Kaiser Domitian um 91 n. Chr. erlassene Pflanzverbot aufgehoben hatte, machte er sich um einen intensiven Weinbau in der heutigen Pfalz und im heutigen Baden-Württemberg verdient.

800

Die Anbaufläche wurde unter Karl dem Großen (768 – 814 n. Chr.) beträchtlich ausgedehnt und

die Güte des Weines vorwiegend durch die Klöster verbessert. Ihre erste Blüte erlebten zu dieser Zeit viele der bedeutenden Weinorte, darunter Mainz, Worms und Speyer.

900

Durch die Ottonen wurde nach der Aufspaltung des Fränkischen Reiches auch der Weinbau in Mitteldeutschland verbreitet. Sogar an der Ostsee und an den für Weinbau ungeeigneten Flächen wurden Trauben kultiviert. Obwohl keiner der damals gekelterten Weine nach dem Geschmackempfinden der heutigen Zeit wirklich genießbar war, stellten sie eine Alternative zum oft verunreinigten Trinkwasser dar.

1650

Um 1100 förderte der Zisterzienser - Orden den Anbau von Qualitätsweinen mit der Gründung von Klöstern im Rheingau und in Württemberg. Bis zum 30-jährigen Krieg erlebte der deutsche Weinbau seine größte Ausdehnung von über 300.000 Hektar. Danach waren zahlreiche Weinbaugebiete in Bayern, Nord- und Ostdeutschland vollkommen ausgelöscht. Zur Reduzierung der Reibflächen führten ebenso hohe Abgaben und Zölle, die verbesserte Bierherstellung sowie klimatische Veränderungen.

1700

In den klimatisch bevorzugten Regionen an Rhein und Mosel erfuhr der Weinbau im 18. Jahrhundert einen neuen Höhepunkt. Durch den Einfluß der Klöster, die ihr Wissen und ihre Erfahrungen an die Winzer weitergaben, steigerte sich auch die Qualität des Weines. Die heutigen Prädikatsbezeichnungen (s. Ziff. 7.1 Qualitätsstufen) wie „Kabinett“, „Spätlese“ und „Auslese“ stammen aus dieser Zeit.

1800

Nach der Eroberung der linksrheinischen Gebiete durch Napoleon wurde der kirchliche Besitz privatisiert. Eine über 1000-jährige Tradition des klösterlichen Weinbaus endete. Die neuen Besitzer profitierten von der französischen Weinkultur und setzten vermehrt auf die Erzeugung von Qualitätswein.



1850

Einen bedeutenden Rückschlag erlitt der Weinbau durch die aus Amerika eingeschleppte Reblaus. Darüber hinaus wurde durch den echten und falschen Mehltau ein Großteil der 150.000 Hektar umfassenden deutschen Rebfläche vernichtet. Erst durch Propfen auf resistente amerikanische Reben konnte gegen Ende des 19. Jahrhunderts ein wirksamer Schutz gegen die Reblaus gefunden werden. Durch die Rebenzüchtung entstand ein ausgewähltes Sortiment von Standardsorten, die heute den deutschen Weinbau prägen. Auch die Zusammenarbeit zwischen Winzern und Weinbaulehranstalten wurde intensiviert.

1868

Die Abhängigkeit der kleinen Winzer von den Fassweinhändlern, und die daraus resultierenden sozialen Unruhen, führten zur Gründung von ersten Winzergenossenschaften.

1930

In diesem Jahr wurde das deutsche Weingesetz von 1901 reformiert. Die neue Fassung untersagte sowohl den Verschnitt von deutschen mit ausländischen Weinen als auch den Zusatz von Zucker und Alkohol.

1971

Nach einem neu verabschiedeten Weingesetz wurde der Wein in drei Güteklassen eingeteilt. Diese reichen vom einfachen Tafelwein über den Qualitätswein bis zur obersten Stufe, dem Qualitätswein mit Prädikat. Hier müssen deutsche Qualitätsweine einer amtlichen Qualitätsprüfung unterzogen werden.

1990 BIS HEUTE

Im Zuge der Wiedervereinigung kamen die Anbauggebiete Sachsen und Saale-Unstrut zurück in die deutschen Anbauggebiete für Qualitätswein. Die heute produzierten Weine sind ausgewogen im Geschmack und Aroma und müssen keineswegs den internationalen Vergleich scheuen.

2. WEINBAU IN EUROPA

2.1 FRANKREICH

Sowohl qualitativ als auch quantitativ ist Frankreich eines der bedeutendsten Weinbaugebiete der Erde. Bei der internationalen Bekanntheit haben französische Rebsorten wie Chardonnay oder Merlot die Nase vorn. Frankreich ist der zweitgrößte Weinerzeuger der Welt. Die Weinbranche setzt jährlich 8,4 Milliarden Euro um. In Frankreich gibt es insgesamt 14 Weinbaugebiete.

2.2 ITALIEN

Der Weinbau in Italien ist ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor. Italien gehört zu den wichtigsten europäischen Weinproduzenten und ist der größte Weinerzeuger der Welt. In Italien gibt es insgesamt 20 Weinbaugebiete. Italienischer Wein wird wie im übrigen Europa auch in Qualitäts- und Tafelwein aufgeteilt.

2.3 SPANIEN

Spanien ist das Land mit der größten Rebfläche auf der Welt und verfügt über 1.200.000 Hektar Rebanbaufläche. Aus mehr als 250 Rebsorten werden Weine in den verschiedensten Stilen und Qualitäten gekeltert. Spanien ist als Rotweinland bekannt. Gleichzeitig ist Spanien eindeutig der größte Weißweinerzeuger der Welt. In Spanien gibt es 17 Weinbaugebiete.

2.4 ÖSTERREICH

Der Weinbau in Österreich wird auf einer Fläche von ca. 50.000 ha betrieben. Auf dieser Fläche werden jährlich im Durchschnitt 2,5 Mill Hektoliter Wein produziert. Die Erzeugung von Tafeltrauben spielt in Österreich nur eine untergeordnete Rolle. Österreich wird in vier Weinbauregionen und diese dann insgesamt in 16 Weinbaugebiete unterteilt. In Österreich sind 22 weiße und 13 rote Rebsorten zur Herstellung von Weinen zugelassen.



2.5 SCHWEIZ

Schweizer Weine werden meist nur in der Schweiz getrunken. Nur 1-2 % der in der Schweiz erzeugten Weine werden exportiert. Schweizer Weine sind überwiegend leichte Weine, die eher jung getrunken werden. In der Schweiz gibt es ca. 50 Rebsorten auf einer Rebfläche von ca. 15.150 ha.

3. DIE ENTWICKLUNG DER WEINKULTUR IN DEUTSCHLAND

3.1 WIE ALLES BEGANN

Der Weinbau der Römer beschränkte sich zunächst auf die linke Rheinseite. Erst nach der Völkerwanderung erfolgte unter den Karolingern eine starke Erweiterung des Weinbaugebietes. Während es zu dieser Zeit in der Pfalz, Rheinhessen, Baden, dem Elsass, dem Neckarraum und Schwaben bereits Hunderte von Weinorten gab, scheint der Weinbau das Rheingau erst unter Karl dem Großen erreicht zu haben. Von diesem ist bekannt, daß er auf seinen Gütern Straußwirtschaften einrichten ließ. Auch hier wurde Rebfrevel einem Tötungsdelikt gleichgestellt: Abhacken von Reben wurde, wie Totschlag, durch Abhacken der rechten Hand bestraft. Nach Franken waren die Reben wohl durch die Klöster gebracht worden. Selbst Südbayern bis ins Voralpengebiet war damals ein Weinland, wie sich noch heute aus Orts- und Flurnamen (Weingarten) ersehen läßt. Im 11. Jahrhundert breiteten sich die Weinberge auch in Niederbayern und nördlich bis Nürnberg und Bamberg aus.

3.2 DIE VERBREITUNG IN MITTELDEUTSCHLAND

In Mitteldeutschland verbreitete sich im 9. Jahrhundert der Weinbau, der von der Kirche und den damaligen Fürsten gefördert wurde. Unter den Ottonen wurden die Weinberge von Meissen, Merseburg und Magdeburg häufig erwähnt. In Sachsen ging der Weinbau bis Wittenberg. Kurfürst August (1553 - 1586) ließ die

Meissener Hänge und die Berge der Lössnitz bei Dresden mit rheinischen Reben bepflanzen; er erbaute zur Gewinnung von Dünger den Viehhof Kreyern und errichtete zahlreiche Kellereien. Schließlich setzte er sogar einen eigenen Oberlandweinmeister ein und empfahl die Meidung ausländischer Weine. Eine Weinbauverordnung wurde noch durch ihn vorbereitet und dann von seinem Nachfolger Christian I. durchgeführt. Große Mengen von Wein wurden ausgeführt, aber auch selbst getrunken. Der märkische Weinbau soll auf Winzer zurückgehen, die Albrecht der Bär (bis 1173) ansiedelte. Weinberge fanden sich von der Elbe bis zur Oder. Im Jahre 1592 gab es allein bei Berlin 92 Weinberge. Längs der Oder zog sich der Weinbau bis Pommern und Mecklenburg. Der Deutschritterorden hatte den Weinbau auch gegen widrige Umstände bis nach Ostpreußen mitgenommen.

3.3 HEUTIGER WEINBAU

Auch im heutigen Deutschland begann der Weinbau zuerst auf der linken Rheinseite. Vor allem durch den römischen Kaiser Probus wurden dort Neuanlagen von Weinbergen in jeder Weise unterstützt. Aus dieser Zeit sind zahlreiche Funde bekannt, die mit dem Wein in Beziehung stehen, z.B. Gefäße mit Traubenkernen und einschlägigen Inschriften, Winzermesser, Weinfässer und schließlich ein römischer Weinberg an der Ahr.

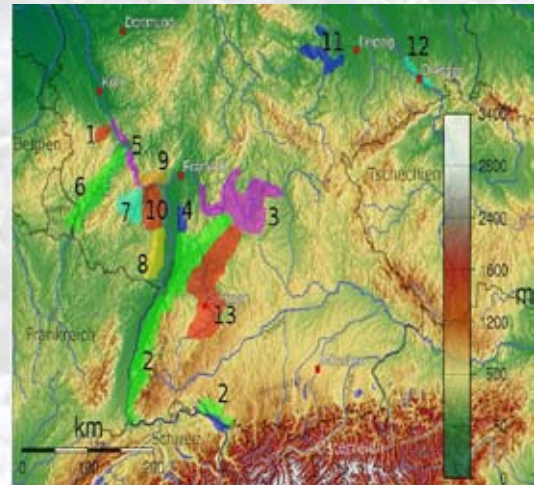
Die Ansprüche an die Qualität des Weines nahmen vermehrt zu. Die veralteten Wein- und Kellerbaumethoden konnten nicht mehr mit der Ausdehnung des Handels und den sich allmählich verbessernden Verkehrsverhältnissen Schritt halten. Schließlich gab der 30jährige Krieg dem Weinbau in weniger geeigneten Gebieten den Rest. Er konnte sich nur in den eigentlichen Weinbauregionen auf Dauer erholen, ansonsten setzten sich Getränke wie Bier, Tee und Kaffee durch. Heute werden in ganz Deutschland etwa 100.000 ha Reben angebaut, 98 % davon in Rheinland-Pfalz, Baden- Württemberg, Hessen und Bayern.



4. DER WEIN IN DEUTSCHLAND

4.1 DIE DEUTSCHEN ANBAUGEBIETE IN DEUTSCHLAND :

- | | |
|------------------------|---------------------------|
| 4.1.1. Ahr | 4.1.2. Baden |
| 4.1.3. Franken | 4.1.4. Hessische Bergstr. |
| 4.1.5. Mittelrhein | 4.1.6. Mosel-Saar |
| 4.1.7. Nahe | 4.1.8. Pfalz |
| 4.1.9. Rheingau | 4.1.10. Rheinhessen |
| 4.1.11. Saale- Unstrut | 4.1.12. Sachsen |
| | 4.1.13. Württemberg |



Mit knapp 100.000 ha Ertragsfläche gehört Deutschland im internationalen Vergleich zu den kleineren Erzeugerländern. Die Weine kommen aus 13 offiziell klassifizierten Anbaugebieten. Die Bezeichnung „Deutscher Wein“ steht für Wein, der in Deutschland auch erzeugt wird. Für den Anbau von Wein in Deutschland gilt neben dem europäischen das deutsche Weinrecht. Das größte Anbaugebiet mit über 26.280 ha befindet sich in Rheinhessen, gefolgt von der Pfalz mit 23.353 ha. Beide Anbaugebieten gehören somit zu Rheinland- Pfalz, dem Bundesland mit den meisten Weinbaugebieten. Das kleinste deutsche Anbaugebiet befindet sich in Sachsen. Die deutschen Anbauzonen gehören zu den nördlichsten Weinanbaugebieten der Welt. Einzig Baden im Süden fällt in die von der Europäischen Union ausgewiesene Klimazone A, die anderen 12 Regionen gehören zur Klimazone B.

Die Weißweinsorten nehmen in Deutschland einen Anteil von 71,3% der gesamten Rebfläche ein, der Rotwein 28,7%. Die Hauptrebsorten in Deutschland beim Weißwein sind der Riesling und der Müller - Thurgau, beim Rotwein sind die Rebsorten Spätburgunder und Dornfelder dominant.



4.1.1. AHR

Mit seiner 519 ha großen Anbaufläche, davon 85,5% mit roten Rebsorten bestockt, zählt die Ahr zu den kleineren Weinbaugebieten Deutschlands. Als besondere Spezialität wird hier vorwiegend Blauer Spätburgunder und Blauer Portugieser angebaut. Die Ahr wird auch als Rotweinparadies Deutschlands bezeichnet.

4.1.2. BADEN

Das Weinbaugebiet Baden verfügt über 9 Anbaugebiete. Die Rebflächen von Baden beginnen nördlich von Heidelberg und erstrecken sich bis nach Meersburg am Bodensee. Die klimatischen und geologischen Unterschiede sind hier sehr groß. 72% der Ertragsrebfläche Badens entfallen auf Winzergenossenschaften.

4.1.3. FRANKEN

Das fränkische Anbaugebiet (6.000 ha) zieht sich am Main und seinen Nebenflüssen entlang. Der Frankenwein ist herzhaft erdig, sehr körperreich und meist sehr trocken ausgebaut, mit keinem anderen Wein vergleichbar. Die Weißweinsorten nehmen 89 % der Gesamtrebfläche Frankens ein. Bekannte Weine aus dem Frankenland sind „Silvaner“ und „Müller-Thurgau“.

4.1.4. HESSISCHE BERGSTRASSE

Die Gesamtrebfläche beträgt 456 ha mit einem Weißweinsortenanteil von 87,9%. Der Riesling ist hier die wichtigste Rebsorte, gefolgt vom Müller-Thurgau und Grauburgunder. Weine von der Bergstraße findet man selten im Handel, denn sie werden fast ausnahmslos im Erzeugerland getrunken.

4.1.5. MITTEL RheIN

Von Königswinter im Norden bis zum Rheingau im Süden erstreckt sich das Weinanbaugebiet Mittelrhein. Was auch nicht jeder weiß: die Mittelrhein - Region wurde durch die UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt. Die Gesamtrebfläche beträgt 526 ha.

Die Spitzenposition unter den angebauten Rebsorten nimmt der Riesling mit einem Anteil von 70,7% ein.

4.1.6. MOSEL-SAAR-RUWER (BIS 2006)

Seit dem Jahr 2007 nennt sich das hiesige Weinbaugebiet nur noch Mosel. Im Anbaugebiet werden 9.086 ha Weinbergfläche bewirtschaftet. Die Hauptrebsorte ist der Riesling, gefolgt vom Müller-Thurgau. Die Region Mosel verfügt über eine 1.200 jährige Geschichte der Straußwirtschaften (kleine Weinlokale, die max. 16 Wochen im Jahr geöffnet sein dürfen).

4.1.7. NAHE

Das Nahe- Gebiet liegt zwischen Mosel und Rhein. Die Gesamtrebfläche beträgt 4.387 ha mit einem Rotweinanteil von 83%. Das Anbaugebiet Nahe ist ein Musterbeispiel für die Vielschichtigkeit der deutschen Weine. Der Vielfalt der Weine (Riesling, Müller-Thurgau, Silvaner, Grauburgunder u.a.) resultiert aus der ungewöhnlichen Vielfalt der hier vorhandenen Bodenarten. Dadurch ergeben sich sogar Unterschiede innerhalb einer Rebsorte.

4.1.8. PFALZ

Südlich von Rheinhessen beginnt die Pfalz. In einem einzigen Rebenmeer von über 23.422 ha erstreckt sich die Pfalz über 80 km, bis an die Grenze zum Elsass. Pfälzischer Wein war schon in der Römerzeit sehr begehrt. Heute wird in der Pfalz ein Viertel aller deutschen Weine erzeugt. Der Anteil trockener Weine ist hier größer als in den meisten anderen Gebieten. Die Rotweinsorten nehmen 68,9% der gesamten Rebfläche ein.

4.1.9. RHEINGAU

Die Gesamtrebfläche umfasst 3.205 ha. Der Anteil der Weißweinsorten beträgt hier 85,1%, der Anteil der Rotweinsorten 14,9%. Die Hauptweißweinsorte ist der Riesling, dicht gefolgt vom Müller-Thurgau. Auch die Weine vom Rheingau



genießen einen Weltruf. Schon Karl der Große hat im Rheingau den Weinanbau gefördert, ebenso wie in Rheinhessen.

4.1.10. RHEINHESSEN

Mit 26.333 ha Rebfläche ist Rheinhessen das größte Weinbaugebiet Deutschlands. Die Mannigfaltigkeit der Böden, des Klimas und Rebsorten bescheren dieser Gegend eine fast unbeschreibliche Vielfalt an Weinen. Der Müller-Thurgau ist hier die wichtigste Rebsorte. Die Weißweinsorten nehmen in Hessen einen Anteil von 78,5% ein, die Rotweinsorten 21,5% der Rebfläche. Wichtigste Rotweinsorte ist der Dornfelder.

4.1.11. SAALE-UNSTRUT

Die Gesamtrebfläche umfaßt hier 651 ha, welche überwiegend mit Weißweinsorten bestockt ist. Die Reben wachsen hier hauptsächlich auf Muschelkalkböden, was den Weinen einen weichen Charakter gibt. Die Weine von der Saale und Unstrut wollen jung getrunken werden. Vorwiegend angebaut werden hier die Rebsorten Müller-Thurgau, Weißburgunder und Silvaner.

4.1.12. SACHSEN

Das Weinbaugebiet Sachsen erstreckt sich über eine Rebfläche von 446 ha. Im Weinbaugebiet Sachsen wurde die erste europäische Winzerschule gegründet. Die Weine von Sachsen sind charaktervoll, trocken, mit unverwechselbarer fruchtiger Säure. Mit 85,5% dominieren hier ebenfalls die Weißweinsorten. Hauptrebsorten sind der Müller-Thurgau, Riesling, Weißer Burgunder und Roter Traminer.

4.1.13. WÜRTTEMBERG

Aus Württemberg stammen die meisten deutschen Rotweine. Zwischen Tübingen und Bad Mergentheim liegen die schwäbischen Weinberge (Weingärten) an den Hängen des Neckars und seiner zahlreichen Nebenflüsse. Typisch für diese Gegend sind der hellrote Trollinger, der kräftige Lemberger, der samtige Portugieser sowie der

Schwarzriesling. Die Gesamtrebfläche beträgt 11.366 ha, davon 66,3% mit Rotweinsorten bestockt. Der Pro-Kopf-Weinverbrauch in Württemberg ist fast doppelt so hoch wie in den anderen Bundesländern.



4.2 TYPOLOGIE DES DEUTSCHEN WEINES - REBSORTEN

4.2.1 WICHTIGE REBSORTEN IN DEUTSCHLAND :



Rotweine :

Dornfelder
Domina
Lemberger
Portugieser
Regent
St. Laurent
Schwarzriesling
Spätburgunder
Trollinger

Weißweine:

Elbling
Chardonnay
Gutedel
Grauburgunder
Scheurebe
Weißburgunder
Silvaner
Riesling
Müller-Thurgau
Kerner
Bacchus

4.2.2 WEINANBAUGEBIET BADEN - VON DER SONNE VERWÖHNT

Das Weinanbaugebiet Baden reicht mit einem Teil seiner 15.341 ha umfassenden Rebfläche bis an den Bodensee und gilt daher als das „südlichste“ und ausdehnungsmäßig längste Anbaugebiet. Die Rebflächen von Baden beginnen nördlich von Heidelberg und erstrecken sich bis nach Meersburg am Bodensee. Die klimatischen und geologischen Unterschiede sind daher beträchtlich. 72% der Ertragsrebfläche Badens entfallen auf die Winzergenossenschaften. 14620 Betriebe bewirtschaften 12,6% der Gesamtrebfläche von 15.341 ha und verfügen über eine Betriebsgröße von bis zu 0,29 ha (61,1%). Der Anteil der Betriebe mit Rebflächen beläuft sich auf 39,1%. Baden verfügt über 9 Anbaubereiche. Die Bodenarten des Anbaugebiets reichen von Kies über Kreide, Lehm, Löß, Vulkangestein bis zum Muschelkalk. Entsprechend vielfältig sind auch die badischen Weine im Geschmack.



4.2.3 DER WEIN IM MARKGRÄFLERLAND

Zwischen Freiburg und Basel, in der Vorbergzone des südlichen Schwarzwaldes, liegt das Markgräflerland, seit über 200 Jahre die Heimat des Gutedels. Schroff aufsteigende Schwarzwaldberge, sanft zum Rhein abfallende Hügel, dunkle Tannenwälder, reiche Obstgärten und Weinberge sind typisch für das Markgräflerland. Wegen des

reizvollen Landschaftsbilds und des milden Klimas bezeichnet man das Markgräflerland gern als „Toscana Deutschlands“. Mit einer Gesamtrebfläche von ca. 3006 ha untergliedert sich das Markgräflerland in die Großlagen Burg Neuenfels, Lorettoberg, Vogtei Rötteln und eine großlagenfreie Fläche von lediglich 1 ha. Der Weißweinanteil beträgt 69,2% (2082 ha), der Rotweinanteil 30,8% (925 ha). Der Gutedel ist die Hauptweißweinsorte mit einem Anteil von 36,1% der gesamten Rebfläche. An zweiter Stelle kommt der Müller-Thurgau mit 14,9% und der Weißburgunder mit 6,9%. Bei den Rotweinsorten steht der Spätburgunder mit 26,3% an erster Stelle, gefolgt vom Regent mit einem Anteil von 2,5%.

4.2.4 DER GUTEDEL IM MARKGRÄFLERLAND

Im Jahr 2000 feierte das Markgräflerland ein ganz besonderes Jubiläum, die hier heimische Rebsorte Gutedel wurde etwa 5000 Jahre alt. Die Urheimat vom Gutedel wird in Palästina vermutet. Fest steht jedoch, dass auf deutschem Boden zu Beginn des 18. Jahrhunderts der Gutedel südlich von Freiburg, dem heutigen Markgräflerland, angepflanzt wurde. Eine größere Verbreitung erfuhr der Gutedel durch Aktivitäten des Markgrafen Friedrich von Baden, der 1780 aus Vevey das Pflanzgut einführte. Der Gutedel wird nahezu ausschließlich im Markgräflerland angepflanzt, sie ist die älteste Kulturrebe Deutschlands. Der Gutedelwein wird in Baden auch häufig Markgräfler genannt.

4.2.5 DER SPÄTBURGUNDER IM MARKGRÄFLERLAND

Der Spätburgunder ist qualitativ der Wein unter den Rotweinen, er steht für gehobene Ansprüche. Die Rebsorte gehört zur Familie der Burgunder und zählt zu den frühesten Wildreben. Im Jahr 884 brachte Karl der Dicke den Spätburgunder an den Bodensee. Winzer und Verbraucher favorisieren zunehmend den Spätburgunder. Die meisten Reben der Spätburgunder befinden sich in Baden.



4.2.6 DIE ERSTE WG IM MARKGRÄFLERLAND

Die erste Markgräfler Winzergenossenschaft gibt es seit knapp 100 Jahren. Diese befindet sich in 79418 Schliengen, mitten im Markgräflerland. Im Jahre 1908 wurde diese Genossenschaft durch den damaligen Ortspfarrer Leonhard Müller und weiteren 36 Winzern gegründet. Heute nennt sie sich Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen – Müllheim eG.

4.2.7 ADOLPH BLANKENHORN (1843– 1906) -

Adolph Blankenhorn



entstammte einer angesehenen Weingutsbesitzerfamilie in Müllheim. Als dritter Sohn erblickte er am 06. Juni 1843 in Müllheim das Licht der Welt. Schon in jungen Jahren war er im elterlichen Betrieb tätig und erkannte die notwendige wissenschaftliche Begleitung für einen zukunftsorientierten Weinbau.

Nach seinem Abitur und Studium in Heidelberg befasste er sich vorwiegend mit weinbaulichen Fragen und der Kellerwirtschaft. Nach seinem Umzug nach Karlsruhe begann er mit mehreren Professoren umfangreiche oenologische Arbeiten um den Weinbau. Unter anderem gründete er die wissenschaftliche Zeitschrift „Analén der Oenologie“. Im Jahre 1874 veranlasste Prof. Adolph Blankenhorn die Gründung des Deutschen Weinbauvereins, des späteren Deutschen Weinbauverbandes, dessen Präsident er von 1874 bis 1893 war. Seit 1980 verleiht dieser Verband für außergewöhnliche Verdienste um den badischen und deutschen Weinbau die Adolph - Blankenhorn Medaille als höchste Auszeichnung des Badischen Weinbauverbandes. Bereits Ende des 18. Jahrhunderts litt Blankenhorn unter einer schweren Krankheit. Dadurch war er stark in seiner Arbeit behindert. Im Januar 1906 verstarb Prof. Adolph Blankenhorn nach einem rastlosen Forscherleben für den Weinbau.

Zu seiner Ehre hat die Stadt Müllheim zum hundertjährigen Todesjahr von Blankenhorn das Jahr 2006 als Blankenhorn- Jahr ausgerufen.

5. DER WEINBERG

5.1 WEINANBAU

Der Weinbau ist als Monokultur angelegt; d.h., dass auf dem Weinberg keine anderen Kulturpflanzen als Weinreben angebaut werden dürfen. Diese heute übliche Anbauart setzte sich erst nach dem Auftreten der Reblaus durch und ist daher noch nicht sehr alt. Die einzige Möglichkeit, den Wein vor der zerstörerischen Blattlaus zu schützen, lag in der Aufpropfung der europäischen Pflanzen auf amerikanische Unterlagsreben. Auf diese Weise wurde der gesamte Weinbau revolutioniert und es entstanden völlig neue Rebgattungen. Die Winzer hatten keine Wahl, sie mussten die Rebstöcke somit mehrmals im Jahr mit Schädlingsbekämpfungsmitteln besprühen. Um alle Pflanzen gut besprühen zu können, ordneten die Winzer die Reben nun in Reihen (Zeilen) an. Früher baute der Mensch den Wein in Mischkulturen an, d.h., zwischen den Rebzeilen wurden niedere Pflanzen wie Getreide, Oliven- oder Obstbäume angepflanzt. Die Anbauweise von Wein mit anderen Kulturpflanzen hat eine lange Tradition. Zuerst ist der Boden des Weinbergs mit einem Tiefpflug zu bearbeiten, der die Erdschichten 70 bis 80 cm lockert. So können sich die Rebstöcke besser verwurzeln. Im Bedarfsfall kann der Boden einer besonderen Behandlung unterzogen werden, nämlich der einer tonhaltigen Drainage. Hierbei wird überschüssiges Wasser im Boden abgeleitet. Durch die Anlage von Terrassen und das Ausrichten des Geländes nach Höhenlinien können auch Steilhänge mit Maschinen und Geräten erreicht werden. Diese Maßnahme ist jedoch mit hohen Kosten verbunden und verändert zudem die Klimabedingungen der Rebe. Zu beachten ist auch die Bestockungsdichte, der Abstand zwischen den Pflanzen und Zeilen hat entscheidenden Einfluss auf den wirtschaftlichen Ertrag und die Qualität der Trauben. Eine größere Anzahl an Pflanzen wirkt sich nicht nur positiv auf das Verhältnis zwischen Trauben, Rebstock und Laub aus, sondern führt auch zu



einer besseren Qualität. Auch die Art der Stützpfähle ist bei der Anlage eines Weinbergs zu bedenken. Metallene Stützpfähle aus verzinktem Stahl zeichnen sich als besonders langlebig und als leicht aufzustellen aus.

Die Bewirtschaftungsmethoden können auch sehr unterschiedlich sein. Bis ein Weinberg den ersten Ertrag abwirft, dauert dies etwa drei Jahre. In diesen drei Jahren muss er jedoch besonders gepflegt werden, d.h., die Pflanzen sind vor schädlichen Einflüssen zu schützen, Unkraut ist laufend zu entfernen.

5.2 ANBAUBODEN

Das geologische Ausgangsmaterial des Bodens ist die Basis für eine chemisch-physikalische Beschaffenheit und beeinflusst maßgeblich die Wuchsvorgänge der Rebe. Das Grundgestein der Weinbergsböden ist vulkanischen (z.B. Granit), sedimentären (z.B. marines Sediment) oder metamorphen (z.B. Kristallschiefer) Ursprungs. Die Qualität eines Weinbodens wird von dessen Profil sowie von seiner physikalischen Zusammensetzung bestimmt. Je nach Struktur ist der Boden entweder kompakt mit viel Ton oder locker mit viel Sand beschaffen. Auch die chemische Zusammensetzung des Bodens der vorhandenen bzw. nicht vorhandenen Mineralstoffe ist maßgeblich für dessen Qualität. Studien zeigen, dass die Qualität des Weines stärker von der physikalischen Zusammensetzung des Bodens abhängt. Jedoch spielen Stickstoffe und Spurenelemente wie Eisen, Mangan und Bor eine bedeutende Rolle für die Qualität. Wissenschaftliche Untersuchungen haben ergeben, dass bestimmte Rebsorten nur unter bestimmten spezifischen Bedingungen qualitativ gedeihen können. Ein idealer Boden bzw. ein ideales Wetter sind Voraussetzungen für einen Top-Wein.

5.3 ANBAUKLIMA

Das Verhältnis zwischen Boden und Klima ist für das Wachstum der Rebe sowie für die chemische Zusammensetzung des Weines entscheidend. Das Makroklima ist das Klima einer größeren Region und hängt u.a. vom Längengrad, den vorhandenen Wassermassen und den Bergen und Ebenen ab

(kontinentales Klima, mediterranes Klima oder alpines Klima). Das Mesoklima ist das Klima eines Geländes, einer Reliefeinheit oder eines Landschaftsabschnittes. Vor allem das Mikroklima, das Resultat des Verhältnisses zwischen der angebauten Pflanzenkultur und den unmittelbar in der Nähe herrschenden Bedingungen (Bodennähe, Erdoberfläche), ist für die Qualität der Mikrobestandteile im Most (Aromen, Farbe) verantwortlich. So wie bei allen Kulturpflanzen gibt es auch für die Rebe eine ökonomische bzw. biologische Grenze. Bei Überschreiten der biologischen Grenze ist die Pflanze nicht mehr lebensfähig, da sie nicht mehr ausreichend mit Licht, Wärme und Feuchtigkeit versorgt wird. Die ökonomische Grenze richtet sich nach der Rentabilität des Anbaus unter Berücksichtigung der vorherrschenden Klimaverhältnisse in einem bestimmten Gebiet (z.B. eisige Kälte im Winter, erhöhte Luftfeuchtigkeit, Trockenheit im Sommer). Zu den wichtigsten Klimaelementen gehören die Luft- und Bodentemperatur, die Intensität und die Dauer der Sonneneinstrahlung, die Luft- und Bodenfeuchtigkeit, Luftströmungen (Wind) und nicht zu vergessen die meteorologischen Erscheinungen wie Hagel, Frost, Nebel und Trockenheit. Besonders wichtig für die Entwicklung der Pflanze ist die Temperatur, da sie das Wachstum und die Bildung der Beeren stark beeinflusst. Entscheidend ist jedoch die tägliche Durchschnittstemperatur in den Monaten April – Oktober. Das Vorhandensein von Licht ist nicht nur für die Stoffwechselfvorgänge in Zusammenhang mit der Photosynthese entscheidend, sondern auch für die Steuerung des Wachstums, die Keimruhe oder die Aromavorstufen. Die Weinrebe gehört zu denjenigen Pflanzen, die für ihr Wachstum eine mittlere Lichtintensität benötigt. Dies kann jedoch von Rebe zu Rebe unterschiedlich sein.

5.4 AUSWAHL DER WEINSORTE

Damit sich der Anbau von Weintrauben rechnet, muss bei der Wahl der Rebsorte die richtige Entscheidung getroffen werden. Dafür werden Kenntnisse über die geographische Herkunft, die optimalen Klima- und Bodenverhältnisse, die ideale Erziehungspflege, den zu erwartenden Ertrag



und die Art des daraus herstellbaren Weines benötigt. Um eine Sorte anbauen zu können, muss zunächst geprüft werden, ob die gewünschte Rebsorte für den gewünschten Anbau zugelassen werden kann. Die Rebsorten werden nach ihrer wirtschaftlichen Bestimmung, nach der Farbe der Beeren, nach dem Geschmack der Trauben, nach ihrer Reifedauer und nach den für das ideale Wachstum benötigten Temperaturen unterteilt. Nachdem die Wahl der Rebsorte getroffen wurde, ist zu prüfen, ob die Herstellung des gewünschten Weines bei den herrschenden Klima- und Bodenverhältnisse überhaupt möglich ist. Eine Analyse des Bodens und eine Überprüfung der verfügbaren Wassermengen schafft Klarheit.

5.5 DER JAHRESZYKLUS EINER REBE

Das Wachstum und die Entwicklung einer Rebe im Verlauf eines Jahres werden von mehreren phänologischen Phasen unterteilt. Die 1. Phase, der Entwicklungsschritt der Rebe, ist das sog. „Bluten“, ein deutliches Zeichen dafür, dass die Pflanze nach der Winterruhe aktiv wird. Der Auslöser dafür ist die warme Lufttemperatur. Die Entwicklung der Triebe während der Saison verläuft wie eine Kurve. Während der erste Abschnitt von frühlingshaften Temperaturen beeinflusst wird, wird der aufsteigende Teil von den Helligkeitsphasen und den optimalen Verhältnissen von Wasser, Nährstoff und Temperatur gesteuert. Auch die Knospen der Triebe beeinflussen das Wachstum entscheidend. Nachdem die Entwicklung der Triebe abgeschlossen ist, bilden sich bis Mitte Sommer die Blätter, die dem Schutz der Knospen und der Energieversorgung der Pflanze durch Photosynthese dienen. Bis zum Blattfall verholzt der Trieb und reichert sich mit Stärke an, damit die Beeren reifen können und die Pflanze die Kälte im Winter übersteht bzw. die ersten Triebe im nächsten Frühjahr mit Nährstoffen versorgt werden. Der Reproduktionszyklus kann nunmehr stattfinden, die Bildung von Blütenstände und des Fruchtansatzes erfolgt. Die Entwicklung der Blütenstände hat einen maßgeblichen Anteil an der Qualität sowie an der Höhe des Ertrags und steht im engen Zusammenhang

mit den klimatischen Bedingungen (Wind, Regen, Nebel). Nach Beendigung der Blüten bilden sich die Fruchtstände. Der Knoten wird zur Beere, die infolge der Zellteilung sowie des Reifeprozesses zu wachsen beginnt. Die Reifezeit dauert je Sorte zwischen 30 und 50 Tagen, während dieser Zeit vollziehen sich in der Beere chemische und physikalische Prozesse. Zu diesen Prozessen gehören die Zuckerkonzentration, der Säureabbau, die Synthese der in den Schalen vorhandenen Aroma- und Farbstoffe, der Abbau von Chlorophyll sowie die Bildung von Wachsüberzug. Einfluss auf das Wachstum der Beeren haben Umwelteinflüsse, die genetischen Voraussetzungen sowie die Art des Anbaus. Einige Rebsorten eignen sich zur Früh- bzw. Spätlese. Bei der Frühlese hat man einen höheren Säuregehalt im Most, durch die Spätlese eine größere Zuckerkonzentration. Die letzte Phase des Jahreszyklus wird durch den Blattfall eingeleitet und für die Rebe beginnt wieder die Zeit der Winterruhe.



5.6 ARBEITEN IM WEINBERG

Alle Arbeiten im Weinberg werden von den phänologischen Phasen der Pflanzen und der Jahreszeiten bestimmt. Nach der Lese und dem Blattfall führt der Winzer den Winterschnitt durch, um einerseits der Rebe eine gewisse Form zu verleihen und andererseits ein ausgewogenes Verhältnis zwischen Rute und Knospen zu schaffen. Im Normalfall wird der Winterschnitt manuell durchgeführt, es gibt jedoch auch den Einsatz von sog. Mechanischen Rebschneidern. Im Winter wird auch mit der Düngung und Bearbeitung des Bodens begonnen und auch nach der Winterruhe fortgesetzt. Der Kampf für den Winzer gegen verschiedene Schädlinge, gegen die er im Jahr sieben- bis zehnmal vorgehen muss, beginnt. Kurz nach der Blüte und der Bildung der Fruchtstände wird an den Reben der Grünschnitt vorgenommen, teils maschinell, teils manuell. Nun können die Reben wieder besser passiert werden und die



Knospen können mittels Photosynthese schneller austreiben. Zum Grünschnitt gehört das Entknospen, Entspitzen, Entgeizen und Entblättern. Das Entblättern schafft für die Trauben ein besseres Mikroklima, es macht sie widerstandsfähiger gegen Krankheiten.

6. DIE WEINHERSTELLUNG

6.1 DIE TRAUBENLESE

In Mitteleuropa erfolgt die Traubenlese, auch Weinlese genannt, vom Spätsommer bis in den Herbst. Je nach Lage und Traubensorte kann dies unterschiedlich sein. Die Ausnahme bildet der Eiswein. Dieser sollte bei Minusgraden geerntet werden, ca. bei -6 Grad, da die Trauben bei der Weinlese gefroren sein müssen.

Als Weinlese bezeichnet man im Weinbau die Ernte der Trauben. Die Ernte der Weintrauben wird mit Hilfe zweier unterschiedlicher Methoden durchgeführt.

6.1.1 DIE MASCHINELLE LESE

Die maschinelle Lese erfolgt durch einen Vollernter (eine spezielle landwirtschaftliche Erntemaschine), der über die in Reihen ausgerichteten Weinreben hinweg bewegt wird. Geerntet werden die Trauben dabei durch Klopfen und Rütteln. Die herabfallenden Traubenbeeren werden von einem Lamellensystem aufgefangen, das die Stämme der Rebstöcke umschließt und das Lesegut über ein Förderband in einen Auffangbehälter leitet. Bei diesem Verfahren geraten auch Laub und kleine Äste ins Lesegut. Diese werden durch ein Gebläse zum Großteil entfernt.

6.1.2 DIE TRADITIONELLE LESE

Bei der traditionellen Lese werden die reifen Trauben von Hand abgeschnitten. Grundsätzlich werden nur die reifen Trauben geerntet, die Trauben sollten gesund sein. Die Praxis zeigt, dass die manuelle Lese die besseren Ergebnisse liefert. Die geernteten Trauben kommen zunächst einmal in einen großen Bottich, in welchem sie auch transportiert werden.



6.2 DIE WEINZUBEREITUNG- DIE KUNST BEGINNT IM KELLER

6.2.1 EINMAISCHEN

Nach der anstrengenden Weinlese im Weinberg werden die Trauben in den Weinkeller gebracht. Um einen wirklich guten Wein herstellen zu können, müssen die Trauben in möglichst unversehrttem Zustand im Weingut ankommen. Nach der Annahme werden die Trauben mit Hilfe spezieller Maschinen entrappt, d.h. die tanninartigen Stiele werden entfernt, da diese beim Gärprozess zuviele Bitterstoffe abgeben würden.

6.2.2 ROTWEIN

Das Einmaischen, welches mit Hilfe einer Abbeermaschine erfolgt, bedeutet das Zerreißen und Aufbrechen der Beerenhäute, das Freisetzen des Traubensaftes sowie das Mischen der festen und flüssigen Bestandteile der Trauben. Während der Traubenmaische werden die entrappten Trauben in einer Mühle zerdrückt, so dass ein Gemisch (die Maische) aus Schalen, Traubenkernen und Most entsteht.

Beim Gärvorgang bleiben die Schalen im Traubenmost, da sie nicht nur ihre Farbe abgeben, sondern auch die rotweintypischen Tannine (Gerbstoffe). Der Winzer ist bestrebt, möglichst viel roten Farbstoff aus den Beerenschalen zu extrahieren. Das lange Einmaischen dient der intensiven Extraktion der Farbstoffe aus den Beerenhäuten und der Tannin- und Gerbstoffgewinnung, was ein wichtige Komponente des Weingeschmacks ist und der Haltbarkeit dient.

Man muss hier erwähnen, daß der Saft einer dunklen Rotweindraube genauso hell ist wie der einer Weißweindraube. Hier ist also zu beachten, daß die Farbe des Weines aus den Beerenschalen gewonnen wird. Die Farbintensität eines Weines hängt sehr stark von der Sonneneinstrahlung ab, deshalb sind deutsche Weine von Natur aus eher hell im Farbton, im Gegensatz zu den südländischen Weinen.

Bei der Gärung löst der Alkohol die Farbstoffe aus den Schalen heraus. Im Vergleich zu Weißwein

zeichnet sich Rotwein durch einen höheren Gehalt an Inhaltsstoffen aus. Der Anteil des Gerbstoffs Phenolen ist rund zehn Mal höher als im Weißwein. Phenole verbinden sich während der Flaschenlagerung zu langkettigen Molekülen. Deren Inhaltsstoffe sind starke Antioxidantien, die bei regelmäßigem Konsum gesundheitsförderliche Wirkungen besitzen (Schutz vor Arteriosklerose, Verminderung des Herzinfarkt-Risikos). Die Maischegärung dauert bei einfachen Rotweinen 4 Tagen, bei gehaltvolleren Weinen 8 Tage, bei schweren Weinen 15 Tage und bei traditionellen Rotweinen bis zu 4 Wochen.

6.2.3 WEISSWEIN

Bei Weißweinsorten wird die Maische häufiger geschwefelt, um ein Braunwerden durch Oxidation und das zu frühe Einsetzen der Gärung zu verhindern. Fehlt der Oxidationsschutz des Schwefels, können die ungeschwefelten Weine nicht mehr so lange gelagert werden. Schweflige Säure ist jedoch nicht unumstritten. Bei Verzehr von größerer Weinmenge kann die Schwefelsäure Vitamin B1 im Körper zerstören und zu Kopfschmerzen führen. Innerhalb der nächsten 24 Stunden wird die Traubenmasse (Maische) mit Hilfe von Korbpressen gepresst, in Fachkreisen auch keltern genannt. Je länger die Standzeit der Traubenmasse, desto prozentiger wird der Wein.

Für diese Kelterung werden heutzutage Schneckenpressen oder Spindelpressen verwendet. Die Dauer der Maischegärung ist relativ kurz, maximal 24 Stunden. Bei der Weißweinzubereitung kann auch die Ganztraubenpressung angewandt werden, hier fehlt der Zwischenschritt des Abbeeren sowie die Maischestandzeit. Dies verändert dann den Geschmack des Weines.

6.2.4 GÄRUNG

Unter Gärung versteht man die Umwandlung von Traubensaft in Wein. Während des Gärvorganges wird der im Saft enthaltene Zucker durch Hefe in Alkohol umgewandelt.



Die Gärung kann durch Kulturhefe oder Wildhefe erfolgen, wobei die Wildhefe nicht dem Most zugesetzt wird, da sich diese von Natur aus in den Traubenschalen befindet.

Beim Weißwein wird der abgepresste Most vor der Vergärung zunächst geklärt, wodurch die Reintönigkeit des Weines gewährleistet ist. Dies ist ein Verfahren, bei dem man den frisch gekelerten Most einen Tag ruhen lässt, damit sich Trüb- und Schmutzteilchen absetzen können. Beim Rotwein wendet man dieses Verfahren nicht an.

Vor der Gärung werden oftmals noch kellertechnische Behandlungen durchgeführt. Hierzu gehört die Aktivkohlebehandlung, mit ihr beugt man unerwünschten Trübungen oder Aromen im Wein vor. In bestimmten Anbaugebieten in Deutschland ist eine Zugabe von Rohrzucker zum Most vor der Gärung zulässig. Diese Vorgehensweise nennt man auch Chaptalisation. Durch Zugabe von Zucker erreicht man eine höhere Alkoholausbeute. Bei Qualitätsweinen mit Prädikat ist in Deutschland die Anreicherung mit Zucker ausnahmslos verboten. Dies regelt auch das deutsche Weingesetz.

Bei der Rotweinherstellung bleiben während der Gärung die Schalen im Tank oder Fass. Durch das von den Hefen gebildete Kohlendioxid kommen die Schalen immer wieder an die Oberfläche, sie müssen deshalb während der Gärung immer wieder mit dem entstehenden Wein vermischt werden. Dies erfolgt mit Hilfe eines Retofermentors oder durch das Umpumpen.

Die Gärung erfolgt unter Ausschluss von Sauerstoff. Dadurch werden ungewollte Oxidationsreaktionen im Wein vermieden. Beim Rotwein gibt es jedoch die Möglichkeit, bewußt den Sauerstoffkontakt zuzulassen (offene Maischegärung). Bei niedrigeren Gärtemperaturen (Kühlung der Gärgefäße) bleiben die Frische und Aromastoffe im Wein erhalten. Der Wein sollte aber nicht zu kühl vergoren werden, es entstehen ansonsten stereotype Aromen. Bei zu niedrigeren Temperaturen kann die Gärung ins Stocken geraten, diesem Prozess können die Winzer jedoch entgegenzutreten, in dem sie eine Kelleraußentür bei kalter Witterung öffnen.

Nach der alkoholischen Gärung folgt die Nachgärung oder die zweite Gärung in Form der malolaktischen Gärung. Hierbei wird Apfel- in Milchsäure umgewandelt. Durch den biologischen Säureabbau wird der entstehende Wein milder im Geschmack. Bei Rotwein wird der Säureabbau deshalb durchgeführt, weil Apfelsäure in Kombination mit Gerbstoffen unangenehm empfunden wird. Beim Weißwein ist der Säureabbau deshalb unerwünscht, weil ansonsten die Spritzigkeit verloren geht. Weißweinwinzer bevorzugen die alkoholische Gärung, denn Säure macht die Weine lebendiger und erfrischender.

Das noch gärende, hefetrübe Produkt bezeichnet man als Federweißer oder Sausser. Zu Beginn der Gärung schmeckt er prickelnd süß und süffig und verfügt über einen Alkoholgehalt von 4 bis 5 Vol.-%. Je länger die Gärung, desto mehr Traubensaft verwandelt sich in Alkohol, desto trockener schmeckt der Wein. Der Alkoholgehalt steigt dann bis zu 10 Vol.-%. Bereits nach wenigen Tagen kann die Gärung beendet sein. Bei hochkonzentrierten Mosten und Trockenbeerenauslesen kann sie mehrere Monate betragen.

Die meisten Winzer gären den Weißwein bei 15 bis 18 Grad, die Rotweine bei 22 bis 25 Grad. Nach dem Gärvorgang erreichen die meisten Weine zwischen 8 und 13% Alkohol, mit Hilfe bestimmter Hefestämme lassen sich Weine mit bis zu 17% Alkohol erreichen.

6.2.5 ABSTICH

Unter dem Vorgang Abstich versteht man die Trennung des Jungweines von Hefetrub, die sich am Fass- oder Tankboden gebildet hat. Nach dem ersten Abstich wird der Wein geschwefelt. Das dient dazu, den Wein frisch, gesund und hellfarben zu erhalten. Durch die Oxidation soll ein Braunwerden und das zu frühe Einsetzen der Gärung verhindert werden. Weine, die nicht geschwefelt wurden, schmecken rau und kratzig, verfärben sich rasch und werden bald matt und schal und können nicht so lange gelagert werden. Jedoch ist schweflige Säure auch nicht ganz unumstritten.



Bei größerer Menge kann sie zu Kopfschmerzen führen. Eine Grundregel besagt jedoch : je süßer ein Wein schmeckt, desto höher ist auch der Schwefelgehalt. Trockene Weine, vorallem Rotweine, müssen weniger geschwefelt werden. Nun erfolgt der zweite Abstich. Hierbei werden dem Wein Schönungsmittel (z.B. Eiweiß oder Gelatine) zugesetzt.

Die zurückbleibende Hefe kann ausgepresst und der so entstehende Hefewein zu Hefeschnaps gebrannt werden.

6.2.6 AUSBAU / LAGERUNG

Der Ausbau von Rot- und Weißwein kann generell im Holzfass oder anderen Behältern erfolgen. Das Holzfass (Barrique) ist aufgrund seines Werkstoffes eines der empfindlichsten und pflegebedürftigsten Behälter in der Kellerwirtschaft. Für qualitativ hochwertige Weine ist der Ausbau im Holzfass jedoch unentbehrlich. Andere Behälterarten (Kunststoff, Metall, Beton) sind gasdicht und eignen sich vor allem für die längere Lagerung, weil der Wein somit besser konserviert und länger frisch und spritzig bleibt als im Holzfass. Im Gegensatz zum Barriquefass verfügen diese Behälter über keine Holzaromastoffe, die wie Gewürze auf den Wein einwirken.

Die wichtigste Holzart für die Herstellung von Weinfässern ist Eichenholz. Weniger zum Einsatz kommen jedoch auch Kastanienhölzer und Robiniehölzer. Eine besondere Bedeutung beim Holzfass spielt auch die Herkunft und die Art des Holzes, da je nach Herkunftsgebiet die Faserung und Porengröße unterschiedlich sein kann, dies hat Auswirkungen auf den Gerbstoffgehalt und die Atmung des Weines. Fakt ist, dass Weine, die im kleinen Holzfass ausgebaut werden, je nach Lagerdauer den ausgeprägten Holzton annehmen. Mit zunehmendem Alter verbinden sich die Holzöne mit Wein und verleihen diesem eine neue Nuance.

Ein guter Platz zur Lagerung von Weinen muss zwei Voraussetzungen erfüllen, nämlich die richtige Lagertemperatur sowie ausreichende Feuchtigkeit. Die ideale Temperatur liegt zwischen

10 und 16 Grad. Jedoch ist die ideale Temperatur von Wein zu Wein verschieden. Bei Weißweinen liegt sie zwischen 6 und 14 Grad, bei Rotweinen zwischen 14 und 20 Grad. Die Lagerung von roten Weinen im kühlen Keller ist kein Problem, da sie innerhalb weniger Minuten um einige Grade wärmen werden und auch im Glas noch an Graden zulegen. Rotwein sollte lieber zu kalt als zu warm serviert werden. Weißweine dürfen durchaus auch einige Stunden im Kühlschrank gekühlt werden. Die Flaschen dürfen jedoch auf keinem Fall über Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden, da die Kälte den Korken schrumpfen lässt.

Die Feuchtigkeit im Weinkeller sollte um die 70 bis 75% betragen. Sollte die Feuchtigkeit über 75% liegen, so besteht die Gefahr, daß die Weinetiketten zu schimmeln beginnen. Bei einer zu geringen Feuchtigkeit, unter 40%, besteht die Gefahr, dass der empfindliche Korken schrumpft und somit die Lebensdauer des Weines sich reduziert. Die Weinflaschen sollten am besten liegend gelagert werden. Auf diese Weise wird der Korken vom Wein benetzt, somit wird er ständig elastisch gehalten. Ein trockener Korken verliert an Volumen, dadurch kann Sauerstoff in die Flasche eintreten und den Inhalt stark verändern. Um eventuelle Erschütterungen zu vermeiden, sollte man Holzregale verwenden. Von einer Isolierung im Keller sollte man absehen, da die Wände und der Fußboden ansonsten nicht mehr atmen können. Auch das Licht ist ein Feind des Weines, man sollte es so oft wie wenig benutzen.



7. WEIN-GLOSSAR

7.1 QUALITÄTSSTUFEN

In kaum einem anderen Land gibt es so verschiedene Qualitätsstufen wie in Deutschland, denn wir alle kennen diese Begriffe : Auslese, Kabinett, Spätlese. Man unterscheidet folgende Güteklassen sowie Qualitätsweine:

Deutscher Tafelwein - Deutscher Landwein - Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (Q.b.A.)

Qualitätsweine mit Prädikat - „Classic“ Wein- „Selection“ Wein

Die beiden letztgenannten Bezeichnungen, die selbstverständlich zu den Qualitätsweinen zählen, gibt es seit dem Jahrgang 2000.

7.2 GÜTEZEICHEN UND AUSZEICHNUNGEN

Am weitesten verbreitet ist das deutsche Weinsiegel. Um dieses Gütezeichen zu erhalten, muß der Wein bei der Bewertung eine höhere Einstufung erreichen, als sie für die Vergabe der A.P. Nr. (Amtliche Prüfnummer) vergeben wird. Sie ist auf allen Etiketten deutscher Qualitätsweine zu finden und soll die Qualität des deutschen Weines garantieren. Die 10 bis 12 stellige Nummer ist ein Zeichen dafür, daß der Wein einer amtlichen Prüfung unterzogen wurde. Sie besteht aus einer chemischen Analyse und einer geschmacklichen Probe auf Fehler. Es wird von der DLG (Deutsche Landwirtschafts Gesellschaft) vergeben.



trocken

halbtrocken

lieblich

7.2.1 EISWEIN : QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT

Eiswein – eine Rarität besonderer Art. Diese Weine bestehen aus Trauben von mindestens Beerenauslesequalität. Sie dürfen jedoch nur in gefrorenem Zustand, unter minus 7 Grad, gelesen und auch nur in gefrorenem Zustand gekeltert werden, so dass nur das stark zucker- und aromahaltige Konzentrat ausgepresst wird.

7.2.2 ERZEUGERABFÜLLUNG :

Wenn auf dem Etikett „Erzeugerabfüllung“ steht, bedeutet das, daß Anbau, Weinerzeugung und Abfüllung in den Händen eines Winzers, einer Genossenschaft oder eines anderen vergleichbaren Zusammenschlusses liegen.



7.2.3 DAS WEINETIKETT - EINE FRAGE DE IMAGES

Weinetiketten gibt es seit mehr als 200 Jahren, sie kleben auf jeder Flasche. Sie sind die Visitenkarte eines jeden Weines. Es vermittelt neben dem ersten Eindruck dem Verbraucher vielfältige Informationen, die beim Weinkauf wichtig sind. Eines ist für den Kunden besonders wichtig, er muss von einem Etikett angesprochen werden. Zu den Pflichtangaben auf dem Etikett gehören :

- Anbaugebiet
- Qualitätsstufe
- Alkoholgehalt in Volumenprozent
- Inhaltsangabe
- Erzeuger oder Abfüller
- amtliche Prüfnummer (A.P. Nr.)

Nachfolgende Angaben sind fakultativ :

- Jahrgang
- geografische Herkunft (Weinort oder Weinlage)
- Rebsorte und Geschmacksangabe
- Restzuckergehalt

Der Jahrgang darf nur angegeben sein, wenn mindestens 85% des Weines aus der Ernte des jeweiligen Jahrgangs stammt. Die Nennung einer Rebsorte ist erlaubt, wenn mindestens 85% der Trauben von dieser Sorte stammen und damit geschmacksprägend sind. Es dürfen auch drei Rebsorten in absteigender Reihenfolge nach ihrem Mengenanteil genannt werden, wenn der Wein vollständig von ihnen stammt.



- 1 Erzeuger
- 2 Jahrgang
- 3 Ort, Lage
- 4 Rebsorte
- 5 Qualitätsstufe
- 6 Geschmacksrichtung
- 7 Qualitätssufe
- 8 offizielle A.P.-Nummer
- 9 Abfüller
- 10 Weinbaugebiet
- 11 Füllvolumen
- 12 Alkoholgehalt
- 13 Erzeugeradresse
- 14. Weinbaubereich

WEINETIKETT
GERHARD ZANGER



7.2.4 JAHRGANG :

Der Weinjahrgang 2003 ist mit Sicherheit, gemessen an den Maßstäben des letzten Jahrhunderts, schon früh für dieses Jahrhundert ein Jahrhundertweinjahrgang. Neben einer sonnigen Vegetationsperiode spielen beim Jahrgang noch viele andere Faktoren eine Rolle, die Wasserhaltefähigkeit der Böden, das Alter der Reben und nicht zuletzt das „goldene Händchen“ des Winzers. Jedes Jahr stellt für den Winzer eine große Herausforderung dar. Auch das Weinjahr 2007 bringt wiederum Spitzenweine in den Handel.



Öchslewaage

7.2.5 MOSTGEWICHT

Unter Mostgewicht versteht man den Reifegrad der Trauben. Anhand der im Most gelösten Inhaltsstoffe, die zu 90% aus vergärbarem Zucker bestehen, wird der Reifegrad bestimmt. Für den Reifegrad der Trauben ist Zucker stets ein zuverlässiges Hilfsmittel. Der Alkoholgehalt eines Weines lässt sich durch das Mostgewicht bestimmen. Für 1% Alkohol werden 16 Gramm Zucker pro Liter benötigt. Für einen Wein mit 10% Alkohol müssen die Trauben somit 160 Gramm Zucker / Liter enthalten. In Deutschland, in der Schweiz sowie in Luxemburg wird das Mostgewicht in Öchsle gemessen. Entwickelt wurde die Öchslewaage (auch Mostwaage genannt) von dem Pforzheimer Apotheker Christian Ferdinand Öchsle (1774-1852).

7.2.6 QUALITÄTSWEIN MIT PRÄDIKAT

Für Qualitätsweine mit Prädikat gelten die höchsten Anforderungen hinsichtlich Sortenart, Reife, Harmonie und Eleganz. Bei Prädikatswein darf kein Zucker zugesetzt werden!

Esgibt sechs verschiedene Prädikate, wiederum mit unterschiedlichen Mindestmostgewichten je nach Rebsorte und Anbaugebiet. Dabei gelten in südlicheren Anbaugebieten meist höhere Anforderungen.

Qualitätsweine mit Prädikat (QmP) müssen deutlich höhere Mostgewichte (Oechslegrade) aufweisen:

Mindestmostgewicht :	(Oe)
Kabinett	67
Spätlese	76
Auslese	83
Beerenauslese / Eiswein	110
Trockenbeerenauslese	150

7.2.7 QUALITÄTSWEIN BESTIMMTER ANBAUGEBIETE (Q.B.A.)

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete ist die größte Gruppe deutscher Weine. Folgende Anforderungen müssen erfüllt werden :

- Qualitätsweine müssen zu 100% aus einem der 13 deutschen Anbaugebiete stammen.
- Für jeden Qualitätswein sind, unterschiedlich nach Rebsorte und Anbaugebiet, untere Grenzwerte beim natürlichen Alkoholgehalt festgelegt.
- Das Mindestmostgewicht liegt je nach Gebiet zwischen 50 und 72 Grad Oechsle.
- Qualitätsweine dürfen ebenso wie Tafelweine mit Zucker angereichert (chaptalisiert) werden.
- Der Zusatz von Zucker vor der Gärung ist gesetzlich begrenzt. 20 bis 28 Gramm zusätzlicher Alkohol dürfen durch die Chaptalisation entstehen.



8. LEBEN MIT WEIN

8.1 DIE WEINVERKOSTUNG - NICHT NUR FÜR WEINLIEBHABER

Seit vor 6000 Jahren der Mensch die Weinherstellung entdeckte, mangelte es nicht an Produkten von ausgezeichneter Qualität. Es gibt auf dem heutigen Weltmarkt eine Vielzahl von hervorragenden Weinen, denn unzählige Länder auf der Welt haben sich dem Weinbau verschrieben. Die Bandbreite des sich uns anbietenden Sortiments ist unwahrscheinlich groß, da fällt einem die Entscheidung wahrlich nicht leicht.

Der Wein soll dem Menschen Vergnügen schenken und ihm beim Knüpfen sozialer Kontakte helfen. Viele Studien haben zudem ergeben, daß mäßiger Konsum von Wein sich fördernd auf die Gesundheit auswirkt und eine lebensverlängernde Wirkung hat - eine Weisheit, über die bereits schon unsere Großeltern verfügten. Die Kunst, einen Wein bewusst zu genießen, bereitet großes Vergnügen. Es gibt viele Gelegenheiten, Wein zu konsumieren.

8.2 DAS ENTKORKEN

Nicht jede Weinflasche öffnet man gleich, es kommt schon auf die Art des Weines an. Es ist jedoch beim Öffnen aller Flaschen besondere Vorsicht walten zu lassen, da ein zerbröselter Weinkorken den Genuss des Weines schnell vermindern kann. Zunächst einmal muss die Wachs- oder Stanniolkappe der Weinflasche entfernt werden. Am besten entfernt man die Kappe mit einem scharfen Messer. Beim Ausschneiden des Weines soll damit verhindert werden, daß der Wein über Metall laufen muss. Nun geht es ans Entkorken. Der Korkenzieher spielt nun eine große Rolle. Ein guter Korkenzieher verfügt über eine große Spirale ohne scharfe Kanten. Beim Öffnen der Flasche sollte man diese leicht waagrecht halten und den Korken langsam und gefühlvoll herausziehen. Man sollte beim Öffnen nicht allzuviel Kraft aufwenden müssen, da die Weinflasche hierbei geschüttelt werden kann. Erschütterungen bekommen dem Wein nicht

gut. Nachdem der Korken entfernt wurde, ist der Flaschenrand mit einem Tuch zu reinigen. Der Wein kann nunmehr ausgedient werden.

8.3 DER KORKEN - WAS HAT ES MIT DEM KORKEN AUF SICH ?

Die Einführung des Korkens bedeutete für die Önologie einen großen Fortschritt. Bevor der Mensch den Korken und somit seine besonderen Eigenschaften entdeckte, verwendete man als Verschluss von Weinflaschen u.a. Pergament, Stoffe oder sogar Haare. Die Idee, als Verschluss den Korken einzuführen, stammte von einem spanischen Pilger, von Dom Perignon. Die außergewöhnlichen Eigenschaften von Kork sind mit keinem anderen Material zu vergleichen. Jeder einzelne Kubikzentimeter besteht aus hunderten mit Luft gefüllten Zellen. Im Handel gibt es momentan fünf Korktypen :

- Ganzkörperkorken
- Granulatkorken
- Natur- und Presskorken
- Verbundkorken
- speziell präparierte Korken

Es kommt immer wieder vor, daß ein fehlerhafter Korken den Geschmack eines Weines verderben kann. Meist ist dann der ganze Wein davon betroffen, es bleibt nichts anderes übrig, als den gesamten Wein wegzuschütten. Riecht der Korken nach Wein, kann der Wein kaum nach Korken schmecken, d.h., der Wein ist in Ordnung. Eine weitere Möglichkeit, Weinflaschen zu verschließen, stellen die Schraubverschlüsse dar. Diese kommen vor allem bei kleineren





ES WIRD EIN WEIN SEIN...



Weinflaschen zum Einsatz. Dann gibt es noch die Kunststoffkorken., diese Flaschen sollten jedoch stehend gelagert werden.

8.4 DAS PASSENDE GLAS

Viele gehen sogar so weit, zu behaupten, dass jeder Wein zur vollendeten Entfaltung seiner Vorzüge ein speziell geformtes Glas benötigt. Ein Weinglas hat einige Grundbedingungen zu erfüllen. Das ideale Weinglas ermöglicht dem Genießer, die Qualität des Weines sowohl visuell



als auch geschmacklich in vollen Zügen zu genießen. Im Handel gibt es sieben übliche Weingläser, die über verschiedene Formen und Größen verfügen.

Um die ausschlaggebenden Parameter für eine Qualitätsbeurteilung verstehen zu können, muss man kein Weinexperte sein. Viel wichtiger ist es, dass die erwähnten Komponenten miteinander in Einklang stehen, harmonisch ineinander übergehen und miteinander verschmelzen. Schlussendlich von entscheidender Bedeutung ist der Eindruck, der nach dem Schlucken des Weines bleibt sowie die Länge des Nachgeschmacks, den der Wein im Rachen- und Nasenraum hinterlässt.

Fakt ist :

Wir alle besitzen die Fähigkeit, Wein zu verkosten und zu beurteilen - wir müssen nur lernen, sie auch zu nutzen.

8.5 RICHTIG SERVIEREN

Auf einer festlichen Tafel werden pro Gedeck/ Gast maximal vier Gläser aufgedeckt, die in einem 45 Grad Winkel aufgestellt werden, ausgehend

von der Spitze des Messers in der Reihenfolge der zu servierenden Weine aufgestellt. Man beginnt also von rechts und bewegt sich nach links weiter. Ganz außen steht also das Wasserglas, gefolgt vom Weißweinglas, dem Rotweinglas und zuletzt das Dessertweinglas. Ein Glas darf niemals für zwei Weine verwendet werden, da ansonsten der Geschmack verfälscht wird. Das Wasserglas ist das einzigste, das während des gesamten Essens auf der Festtafel verbleibt. Die Gläser der Damen werden zuerst gefüllt, in der Reihenfolge des Alters der Damen. Anschließend werden die Gläser der Herren gefüllt, in gleicher Reihenfolge wie bei den Damen. Zum Schluss wird das Glas des Gastgebers und Vorkosters gefüllt. Noch einige Hinweise zum richtigen Servieren :

- Beim Einschenken ist das Etikett nicht mit der Hand zu verdecken
- auf die Trinktemperatur ist zu achten
- beim Öffnen von Schaumweinen sollte der Korkenknall vermieden werden
- geleerte Flaschen sollten nie sofort vom Tisch geräumt werden
- die Gläser sollten nur bis zu zwei Drittel gefüllt werden

8.6 DIE IDEALE TRINK-TEMPERATUR

Jeder Wein hat seine ideale Trinktemperatur, bei der sich optimal entfaltet und seine Qualitäten am besten zur Geltung kommen. Die nachfolgend aufgestellte Tabelle zeigt die verschiedenen Weinarten mit idealer Trinktemperatur.

- | | |
|------------------------------------|-----------|
| • Schaumweine | 8 Grad |
| • Trockene Rose- und weißweine | 10 Grad |
| • Halbtrockene Rose- und Weißweine | 12 Grad |
| • Farblose Rotweine | 14 Grad |
| • Farbkräftige Rotweine | 16 Grad |
| • Farbintensive Rotweine | 18 Grad |
| • Dessert- und Likörweine | 8-18 Grad |



8.7 EIN GUTER WEINTROPFEN

Nicht eben jeder Wein ist ein guter Wein - mit dieser Behauptung liegt man weit gefehlt. Ein Weinkenner konzentriert sich bei seiner Beurteilung stets auf das Zusammenspiel mehrerer Komponenten, die u.a. die Weinverarbeitung, die Eignung der Traubensorte, die Kunst der Verkostung oder die Zuordnung nach bestimmten Kriterien umfassen. Dem Gefühl des Genusses liegen Bewertungen wie „sauer“, „bitter“, „salzig“ oder „süß“ auf der Zunge zugrunde. Bei der Qualitätsbeurteilung eines Weines werden sowohl die olfaktorischen als auch die geschmacklichen Eindrücke analysiert und beschrieben. Um sich nunmehr ein Urteil über die Qualität eines Weines bilden zu können, sind folgende Kriterien zu berücksichtigen :

Alkoholgehalt - Säuregehalt - Würzigkeit -
Tanninhaltigkeit

Trotz all dieser Komponenten darf man nie vergessen :

„Jeder Wein lebt seine eigene Persönlichkeit“.

8.8 DIE FARBE EINES WEINES

Die Farbe eines Weißweines hängt von der Traubenart, dem Reifeprozess und dem Alter ab. Es gibt vier mögliche Weißweinfarben:

Zitronengelb - Goldgelb -
Altgolden - Bernsteingelb

Durch den Alterungsprozess und die Oxidation wird die Farbe eines Weißweines intensiver und wechselt die Farbtöne. Die Reifung eines Weines, sei es Rot- oder Weißwein, in neuen Holzfässern, verleiht dem Wein einen Farbton, der über einen längeren Zeitraum unverändert bleibt. Bei den Rotweinen gibt es vier mögliche Färbungen :

Purpurrot - Rubinrot -
Granatrot - Ziegelrot

Auch hier ändert sich mit fortschreitendem Alter die Farbe des jeweiligen Weines. Ist ein Wein jung, so ist er purpurrot. Die Farbintensität hingegen hängt von der jeweiligen Traubensorte ab, sowohl beim Weiß- als auch beim Rotwein. An Roseweine werden hinsichtlich der Farbe wenig Ansprüche gestellt, ihre Färbung kann von Blassrosa über intensives Hellrot bis zu einem leichten Kirschrot reichen.

8.9 DER GERUCH EINES WEINES

Was kann uns der Geruch eines Weines nun verraten ? Ein guter Wein zeichnet sich durch intensive Aromen aus, die noch lange nachklingen. Jeder Wein hat seinen eigenen Geruch, der sich aus dem Alter, Art des Reifeprozesses und der Rebsorte ergibt.

Es gibt über tausende Geruchsnuancen, das komplette Genusserlebnis bilden aber Geschmack und Geruch erst gemeinsam. Beim Schmecken des Weines treten die Aromastoffe in die Atemluft und beim Ausatmen zwangsläufig in die Nase. Hier entscheidet sich, ob der Wein fruchtig oder blumig schmeckt. Das deutsche Weinaroma für Weiß- und Rotwein gliedert sich in sieben farblich abgesetzte Segmente, die den Geruch beschreiben, ein Segment charakterisiert den Geschmackseindruck. Je mehr Gerüche sich in einem Wein vereinigen, desto vielschichtiger bzw. komplexer ist das Bukett des Weines. Unter Bukett versteht man die Summe aller Duft- und Geschmacksstoffe eines Weines. Das Bukett entsteht aus dem Aroma der Traube (Primäraroma), den Verbindungen, die sich im Laufe der Gärung, des Ausbaus und des Alters (Sekundäraromen) entwickelt.

Wein ist ein Naturprodukt. Er wird durch die Witterung, den Boden, den Mikroorganismen, der Reifung und der Arbeitsweise eines Winzers geprägt. Daher befinden sich zum Teil auch merkwürdige Geruchsnoten unter den Weinen. Ein Wein kann nach Früchten oder auch Blumendüften riechen.



ZUM AUTOR

Mein Name ist Heiko Behrendt, geb. am 08.12.1970 in Bad Krozingen, aufgewachsen im schönen Markgräflerland. Im Herbst 2006 habe ich mit meiner Ausbildung zum Foto- und Medientechnischen Assistenten an der Gertrud - Luckner - Gewerbeschule in Freiburg begonnen. Diese Entscheidung habe ich bisher nie bereut, auch wenn es zeitweilig schwer war, den schulischen Anforderungen zu genügen. Doch ich habe durchgehalten, und darauf bin ich auch stolz, schließlich ist es in meinem Alter nicht üblich, die Schulbank nochmals zu drücken.

¹Mein Traumberuf ist der Fotograf, dieses Ziel will ich noch erreichen, dann habe ich es endgültig geschafft, der Weg ist nicht mehr weit.

¹Ein Fotograf hat das Glück, „alles Schöne zu sehen und all dieses in einem kurzen Moment mit der Kamera festzuhalten“, denn nichts kann schöner sein, als sich zu einem späteren Zeitpunkt daran erinnern zu können, was man „damals“, in diesem Augenblick gesehen hat.

So ähnlich verhält es sich beim Wein. Deshalb habe ich mir auch dieses Thema als meine Projektarbeit ausgesucht. Auch hier kann man Jahre später noch „genießen“, was man damals geerntet hat. Auch hier bleiben die Erinnerungen.

Schon sehr früh musste ich mich an für sich für dieses Thema entscheiden, denn ansonsten wären viele meiner Bilder gar nicht entstanden. Man bedenke hier auch den Jahreszyklus einer Rebe, da muss man sich schon nach der Rebe richten, und nicht danach, wonach es einem beliebt. Ein gutes halbes Jahr nach Schulbeginn ging es bei mir schon los. Ein konkreter Zeitplan musste erstellt werden, wann können wo welche Aufnahmen gemacht werden. Der Jahreszyklus im Weinbau muss sorgfältig bedacht und eingeplant werden. Daher ging es im Frühjahr 2007 bereits schon los, die ersten Aufnahmen mussten gemacht werden. Hier bestand meine einzige Chance, Bilder über die Weinabfüllung zu schießen, es wurde der Wein vom Vorjahr in Flaschen abge-

¹Heiko Behrendt

füllt, diese Möglichkeit musste ich wahrnehmen, das Jahr darauf wäre bereits zu spät gewesen. Im Sommer kann dann der Höhepunkt eines jeden Winzers. Die Weinlese stand bevor. Das Fotografieren während der Weinlese hat mir riesigen Spaß gemacht, zudem das Wetter schön und warm war, eine optimale Voraussetzung, um schöne, warme Bilder machen zu können.

Dann ging es Schlag auf Schlag. Nach der Weinerte folgte das Standardprogramm für den noch „jungen“ Wein. Das übliche Programm : Einmaschen, Keltern, Gärung, Abstich, Abfüllung.

Auch hier war es nicht immer einfach : welche Bilder nimmst du, welche sind am besten geeignet, um einem absoluten Neuling im Weinbau nachvollziehbar erklären zu können, auch mit Hilfe von Fotos, wie ein Wein überhaupt hergestellt wird.

Schließlich „Ein Wein soll es sein ...“.

Die Informationsflut der einzelnen Arbeitsschritte, mit denen ich mich bisher gar nicht so intensiv beschäftigt habe, haben auch mich beinahe überwältigt. Selbst mir war da manchmal nicht klar, wieviel Arbeit eigentlich in einer guten Flasche Wein steckt. Doch die Projektarbeit war in jeder Hinsicht auch ein absoluter Erfolg für mich, es war eine Herausforderung, der ich gerne nachgekommen bin, auch hat sie viele neue Erfahrungen für mich gebracht.

Doch das Allerschönste für mich war, wie für jeden Winzer, nach getaner Arbeit sein „Werk“ zu probieren, denn schließlich :

¹„ES WIRD EIN WEIN SEIN ...“





ES WIRD EIN WEIN SEIN...



ANHANG

I. QUELLENANGABEN

<http://www.sonnenstueck.de/>
<http://www.wein.de/1419.html>
<http://de.wikipedia.org/wiki/Traubenlese>
http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Frankreich
http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Italien
http://de.wikipedia.org/wiki/Weinbau_in_Spanien
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebiete1.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugietahr.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietbaden0.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietfranken.html>
<http://www.germanwine.de/hessischebergstrasse.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietmittelrhein.html>
[http://de.wikipedia.org/wiki/Mosel_\(Weinbaugebiet\)](http://de.wikipedia.org/wiki/Mosel_(Weinbaugebiet))
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietnahe.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietpfalz.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietrheingau.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietrheinhessen.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietsaale-unstrut.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietsachsen.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietwuerttemberg.html>
<http://www.germanwine.de/weinanbaugebietbaden0.html>
<http://www.germanwine.de/etiketten0.html>
<http://www.germanwine.de/jahrgang40.html>
<http://www.germanwine.de/lagerung00.html>
<http://www.germanwine.de/mostgewicht0.html>
<http://www.germanwine.de/praedikatwein.html>
<http://www.germanwine.de/qba0.html>
<http://www.germanwine.de/qualitaet10.html>
<http://www.germanwine.de/auszeichnungen10.html>
<http://www.germanwine.de/eiswein0.html>
<http://www.germanwine.de/gutsabfuellung0.html>
<http://www.deutsche-weine.de/weinwissen/weinherstellung/beim-winzer>
http://www.geschichte-des-weines.de/personenAZ/blankenhorn_adolf.html
<http://www.deutsche-wein-strasse.de/Weinkunde/html/weinetikett.html>
https://www.uni-hohenheim.de/lehre370/weinbau/weinbau/wbm_gesc.htm
<http://www.badischer-weinbauverband.de/gebiete/markgrfland.php>
[http://www.deutscheweine.de/internet-de/nav/8c7/8c750b82-fba0-6401-e76c-d7b482058468\\$08b709dd-d602-3401-be59-267b48205846.htm](http://www.deutscheweine.de/internet-de/nav/8c7/8c750b82-fba0-6401-e76c-d7b482058468$08b709dd-d602-3401-be59-267b48205846.htm)
[http://www.deutscheweine.de/internet-de/nav/8c7/8c750b82-fba0-6401-e76c-d7b482058468\\$08b709dd-d602-3401-be59-267b48205846.htm](http://www.deutscheweine.de/internet-de/nav/8c7/8c750b82-fba0-6401-e76c-d7b482058468$08b709dd-d602-3401-be59-267b48205846.htm)

Bildquellen :

<http://www.blb-karlsruhe.de/blb/images/2007/hecker-blankenhorn.jpg>
<http://www.badischer-weinbauverband.de/gebiete/index.php>
<http://rudis-markt.de/weinreben.htm>

Stand aller Quellenangaben : 27.01.2008



I. LITERATURVERZEICHNIS

Buch 1: Alles über Wein für Kenner und Genießer
Neuer Kaiser Verlag
Copyright der deutschen Ausgabe C 2002 Neuer Kaiser Verlag
Neuaufgabe 2005

Buch 2: Mølsted Mikael Die Welt des Weins
Der umfassende Führer durch 55 Weinländer
München
Verlag GmbH & CO. KG
Copy right C 1999 Millhouse

Zeitschriften Der Badische Winzer
01/2007 – 12/2007
Komplette Ausgabe

III. ALPHABETISCHES STICHWORTVERZEICHNISS

Abbeermaschine	Domina
Abstich	Domitian
Aktivkohlebehandlung	Dom Perignon
Anbauboden	Dornfelder
Antioxidantien	Drainage
Aromavorstufen	Düngung
Aufpfropfung	Durchschnittstemperatur
Auslese	Einmaischen
Bacchus	Eiswein
Bakterien	Elbling
Barrique	Entblättern
Beeren	Entgeizen
Bestockungsdichte	Entknospen
Bewirtschaftungsmethode	Entrappen (abbeeren)
Barriquefass (Holzfaß)	Entspitzen
Blattlaus	enzymatische Bräunung
Blürtenstand	Ertragsreblfläche
Bodenarten	Ertragshöhe
Bodenfeuchtigkeit	Erzeugerabfüllung
Boden, idealer	Extraktion
Bodentemperatur	Federweisser
Bodenverhältnisse	Frühlese
Bordeauxwein	Fruchtstand
Bukett	Gärprozess
Burgunder	Gär -ung, -verschluss, -röhrchen
Chaptalisation	Ganztraubenpressung
Chardonnay	Gerbstoffe
Deutschritter-Orden	Geschmacksempfinden Grauburgunder



Grosslagen
Gütezeichen
Gutedel
Hefepilz
Hefschnaps
Hefetrub
Hefewein
Helligkeitsphasen
Holzton
Jahreszyklus
Jungwein
Kabinett
Karl der Grosse
Kellerbaumethode
Kelter,-n
Keimruhe
Kerner
Klimaelemente, -verhältnisse
Klimazone
Kohlendioxid
Korbpresse
Kurfürst August
Lamellensystem
Lesehut
Licht, -intensität
Lemberger
Luftfeuchtigkeit
Luftströmungen
Maische, -gärung
Maischegärung, offen
malolaktische Gärung
marines Sediment
Markgräfler
Mehltau
Merlot
metamorph
Mikroorganismen
mikrobakteriellem Verderb
Most, -gärung
Milchsäurebakterien
Moleküle
Mostgewicht
Müller-Thurgau
Nährstoffe
Öchslegrad
Oenologie
Ottonen
Oxidation
Phasen

phänologisch
Phenolen
Photosynthese
Pinot blanc
Portugieser
Prädikatwein
Probus
Propfen
Qualitätsoptimierung
Qualitätswein
Rebfläche
Rebenmeer
Rebfrevel
Rebschneidern
Rebsorte
Regent
Reintönigkeit
Reproduktionszyklus
Restsüße
Restzucker
Riesling
Rotofermentors
Säurewerte
Sauser
St. Laurent
Schonen
Schädlinge
Schneckenpressen
Schönungsmittel
Schwarzriesling
Schwefelgehalt
Schwefelsäure
sediment
Silvaner
Spätburgunder
Spätlese
Softweine
stereotype Aromen
Synthese
Tafelwein
Tanningewinnung
Tiefpflug
Ton (Luft-, Sherry-, Alters-)
Traminer
Treber





ERKLÄRUNG

Hiermit versichere ich, dass ich die vorliegende Projektarbeit mit dem Titel

„ES WIRD EIN WEIN SEIN“
DIE GESCHICHTE UND HERSTELLUNG DES WEINS

in allen Teilenselbstständig angefertigt und nur die im Literaturverzeichnis angegebenen Hilfsmittel verwendet habe. Alle Stellen, die dem Wortlaut oder dem Sinne nach anderen Werken entnommen sind, habe ich durch Angabe der Quellen kenntlich gemacht.



