

André Dominé (Hg.)

# Wein Guide für Kenner

AUTOREN

André Dominé

Hartwig Holst

Hélène Jaeger

*h.f.*ullmann

## ENTSCHEIDEND FÜR DIE QUALITÄT DES WEINS: WEINBERG UND WEINBERGARBEITEN

# Im Weinberg

Es gibt heute kaum noch Winzer, die nicht betonen, dass der Wein im Weinberg entsteht. Was sich wie eine banale Feststellung anhört, ist in Wirklichkeit eine entschiedene Kehrtwende. Auch im Weinbau galt nach den Katastrophen und Kriegen der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts hohe Produktivität als oberste Maxime. Geballter Einsatz an chemischen Mitteln, von Kunstdünger über Herbizide, Insektizide bis zu Antipilz- und Antifäulnismitteln, garantierte in erster Linie hohe Erträge – auf Kosten gesunder Rebstöcke, gesunden Leseguts und großer Weine. Die Auswirkungen der Chemie auf Natur, Böden und Pflanzen erkannten Pioniere bereits ab 1975.



Es war eine ganz einfache Maßnahme, die vielen Winzern die Augen öffnen sollte. Um 1990 begann die Traubenselektion: die Erkenntnis setzte sich durch, dass guter Wein nur aus gesunden Trauben erzeugt werden könne. Um das zu gewährleisten, sortiert man alle Beeren, die krank, unreif, überreif oder beschädigt sind, einfach aus, Stengel, Strünke, Blätter, Unkraut und andere Fremdkörper ohnehin. So simpel und doch eine Revolution. Von da an stieg die Weinqualität sprunghaft an. Und die Erfolge machten Schule.

Plötzlich stellten Spitzenwinzer sakrosankte Traditionen – und was man dafür ausgegeben hatte – in Frage, in all ihren Aspekten: vor allem die Höhe des Ertrags und die Arbeitsmethoden im Weinberg. Auf der Suche nach der perfekten Beere begann man sich für das Bodenleben zu interessieren, für die Gesundheit der Rebstöcke, für das Gleichgewicht in der Natur. Es ist schlicht begeisternd, zu sehen, zu erfahren und zu schmecken, wie heutzutage Spitzenwinzer in allen Ländern der Welt arbeiten. Nicht jeder Weinbauer, nicht jede Kellerei folgt bereits diesem Ansatz, aber es werden von Jahr zu Jahr immer mehr. Für einen echten Weinliebhaber ist es unerlässlich, zu verstehen, wie große Weine entstehen: vor allem eben im Weinberg.

*Links: Alte Rebstöcke liefern von Natur aus geringe Erträge von ausgewogenen Trauben.*

*Oben: Die Mühe, Steillagen zu bearbeiten, lohnt sich. Oft kommen die besten Weine aus extremen Lagen.*

# Rotweinsorten 1

**Dolcetto** ist neben Barbera und Nebbiolo, ›der kleine Süße‹, die dritte Rebsorte des Piemont und zwar diejenige, die am frühesten reift. Deshalb erhielt sie oft die schlechtesten Lagen und wurde zu früh trinkbarem Wein vergoren. Nachdem die Barbera ihre Ehrenrettung erfuhr, wird nun auch der Dolcetto mit größerer Achtsamkeit behandelt. Gelingt er, begeistern sein schönes dunkles Rubinrot, die Aromen von süßlichen Beeren und Quitte sowie die feine Mandelnote.



**Gamay:** Seinen Ruhm verdankt er dem Beaujolais. Der ertragreiche Gamay Noir steht dort in einer Dichte von 9000 bis 10000 Rebstöcken pro Hektar. Da er in Kohlensäuremischung in ganzen Beeren vergoren wird, muss er von Hand gelesen werden. Wenn er in der Maischegärung vinifiziert wird, erhält man Weine mit einem interessanten Alterungspotenzial. Nur an der Loire, in der Ardèche und in der Schweiz hat der Gamay sonst noch nachhaltig Fuß fassen können.

**Garnacha Tinta:** Die meistangebaute Rotweinsorte Spaniens wird dort sortenrein fast nur als Jungwein oder Rosé ausgebaut, stützt aber andere Sorten wie den Tempranillo. Die genügsame, von Trockenheit und Hitze nicht beeinträchtigte Sorte steuert im Verschnitt Körper und Alkohol bei, neigt aber selbst zu Oxidation. Ihre eigene Klasse zeigt sie in Ausnahmefällen wie im Priorat, beim Châteauneuf-du-Pape oder beim natur-süßen Banyuls.



# Das Terroir

Ein und dieselbe Rebsorte kann, wenn sie in unterschiedliche Gegenden gepflanzt wird, Weine ergeben, die sich sowohl in ihrer Struktur als auch in ihren Aromen stark voneinander unterscheiden. In diesem Fall spricht man vom Terroir-Effekt. Terroir kann man als einen begrenzten Raum definieren, in dem die physikalischen und chemischen Naturbedingungen, die geografische Situation und das Klima es erlauben, spezifische und identifizierbare Produkte zu erzeugen. Terroir bezeichnet also das Zusammenspiel von Faktoren wie Boden, Ausrichtung und Klima mit Weinreben und Winzer.

Die Beschaffenheit des Bodens hat vielfältige Ursachen. Seine Grundlage ist das

geologische Ausgangsmaterial, das nach und nach verwittert. Die Zusammensetzung dieses Materials, wie zum Beispiel Granit, Schiefer, Kalkstein aus dem Sekundär oder Tertiär, beeinflusst selbstverständlich die Bodenbeschaffenheit. Bei der Verwitterung spielen chemische, physikalische und biologische Prozesse eine wichtige Rolle. Die Mikroorganismen sind die fleißigsten Arbeiter bei der Entstehung der Böden, der Bodenbildung. In einem lebendigen Erdboden befinden sich Milliarden von Pilzen, Algen und Bakterien, und je nach Situation variiert diese vielfältige Mikroflora. Sie nimmt auch auf die Wachstumszyklen und den Austausch zwischen Erdboden und Wurzeln



*Chamosan im Wallis: Granit und Schotter*



*Tavel, südliche Rhône: Rollkiesel über Tonkalk*

# Die Abfüllung

Immer seltener findet man kleine Weingüter, die ihren Wein mit manuellen Geräten abfüllen und von Hand verkorken. Andere Erzeuger nehmen die Hilfe von Dienstleistungsbetrieben in Anspruch. Der Vorteil dieser Unternehmen besteht in ihrer technisch meist einwandfreien Ausrüstung, was die Qualität der Flaschenabfüllung garantieren kann. Leider fehlt es ihnen oft an Flexibilität, weil ihre Kapazitäten, die je nach Betriebsgröße zwischen 1000 und 10 000 Flaschen pro Stunde betragen, im Voraus gebucht werden müssen. Außerdem führen die Unternehmen zu ihrer eigenen Absicherung eine oft zu harte Filterung durch.

Eine Abfüllanlage besteht aus einer Spülvorrichtung zur Reinigung der leeren Flaschen von innen, einem Abfüllgerät, das die Flaschen bis zur programmierten Stelle füllt, und einer Verkorkungsmaschine. Nach dem Abfüllen können die Flaschen entweder sofort mit Kapseln versehen, etikettiert, in Kartons verpackt, in Lagerhallen gebracht und bei Bedarf von dort verschickt werden. Oder man lagert die Flaschen *tiré-bouché* (abgefüllt und verkorkt) im Weinkeller. Dann werden sie auf Bestellung geholt, gesäubert, mit Etiketten und Kapseln versehen und in Kartons verpackt, die sich auf Paletten stapeln und für den Versand einschweißen lassen.

*Moderne automatische Abfüllanlage*





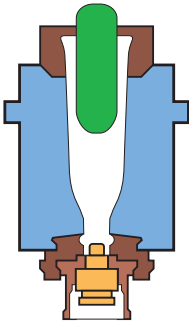
# Flaschen

Die Kunst der Glasherstellung beherrschten wohl schon die Ägypter im 4. Jahrtausend v. Chr., und mit den Phöniziern gelangten nicht nur Glasgefäße, sondern auch das Wissen um deren Herstellung in den gesamten Mittelmeerraum. Die Geschichte, wie sie Plinius der Ältere erzählt, dass phönizische Sodahändler an einem Strand ihre Mahlzeit zubereiten wollten und in Ermangelung von Herdsteinen ihre Sodabrocken nahmen, welche im Feuer mit dem Sand zusammen dann Natronglas ergaben, mag im Reich der Fabeln angesiedelt sein, durch einen ähnlichen Zufall wird sich die Entdeckung eines der vielfältigsten künstlich hergestellten Werkstoffe, die der Mensch benutzt, aber wohl zugetragen haben. Neben der Schmuckfunktion hat Glas von Anfang an auch im täglichen Leben als Aufbewahrungsgefäß eine entscheidende Rolle gespielt, und es waren sicher zuerst nur wertvolle Materialien wie seltene Parfümöle, die die Gläser bargen. Die Möglichkeiten, es in nahezu jede gewünschte Form zu bringen, es zu blasen, zu schneiden, zu biegen und zu schleifen, aber es auch jederzeit wieder einzuschmelzen,

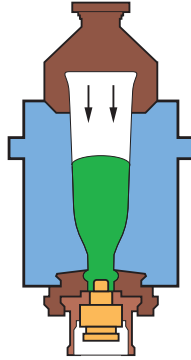
*Legendäre, von Thomas Jefferson signierte Yquem-Flasche*



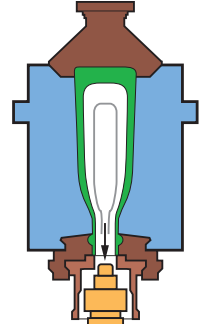
# PRINZIP DER FLASCHENFORMUNG IM DOPPELTEN BLASPROZESS



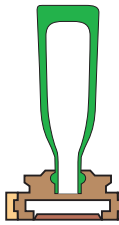
Beim Einfüllen fällt der flüssige Glaspfropfen in die Rohgussform.



Der untere Teil gibt dem Flaschenhals seine Form.



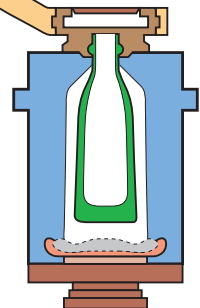
Durch eine Düse dringt Pressluft ein und bläst das Glas in Form.



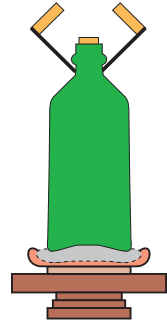
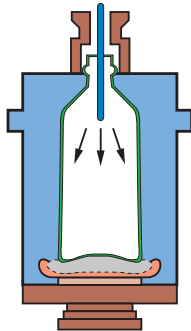
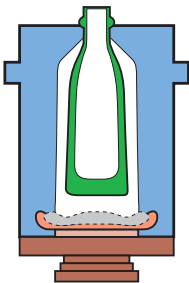
Die Rohform wird in die Fertigform transferiert, in der durch weitere Zufuhr von Pressluft die endgültige Form erzielt wird.

Die Flasche gelangt erneut in einen Ofen, damit Inneres und Äußeres die gleiche Temperatur erreichen, um anschließend gleichmäßig abzukühlen.

Fehler auf der Glasoberfläche werden durch das Besprühen mit Dämpfen von Metalloxiden beseitigt.



Die fertigen Flaschen passieren nach der Entnahme einige Kontrollen.



# Frankreich



Frankreich behauptet weiter den ersten Platz in der Welt des Weins. Zwar besitzt Spanien eine größere Rebfläche, zwar hat Italien Frankreich in den Jahren von 2007 bis 2010 an Volumen überflügelt, aber nach Angaben von *Onivins* steht Frankreich 2011 mit 807 000 Hektar Rebfläche an zweiter und bei der Produktion mit 49 600 000 Hektoliter an erster Stelle. Zugleich stammen Champagner, Bordeaux und Bourgogne aus Frankreich, drei Fixsterne am Firmament der Weinerzeugung, denn – zumindest was die ersten beiden betrifft – stehen hinter der Qualität auch sehr bedeutende Volumen.

Um 600 v. Chr. gründeten griechische Siedler das heutige Marseille und führten Rebstöcke ein. Unter den Römern wurde ab

dem 2. Jahrhundert v. Chr. die Gallia Narbonensis mit dem heutigen Narbonne als Hauptstadt zu einer produktiven Weinprovinz aufgebaut. Wenig später entwickelte sich der Weinbau im Rhône-Tal. Bordeaux – damals Burdigala – war zunächst nur als Hafen für den Weinexport von Bedeutung, bevor auch dort, vermutlich im 1. Jahrhundert, Reben gepflanzt wurden.

Burgund (französisch Bourgogne) kam im Mittelalter eine Hauptrolle zu, denn seine Klöster Cluny und Cîteaux, 910 und 1098 gegründet, sorgten für Förderung, Verfeinerung und Verbreitung des Weinbaus. Als Teil Aquitaniens und damit Englands baute Bordeaux zwischen 1152 und 1453 seine Stellung als wichtigster Umschlagplatz von Wein aus. Nach der Tro-



# Der Nordosten

Zwischen den Alpen und der Adriaküste bietet der Nordosten Italiens von Gebirgsweinbau bis Flachlandflächen große geologische und klimatische Unterschiede. Sie spiegeln sich in den Weinen wider, die zwischen Qualität und Masse schwanken, je nachdem, ob die Reben in steinig Böden wachsen oder auf fruchtbaren Talsohlen beziehungsweise Ebenen.

## TRENTINO

Im Trentino reicht der Weinbau vom Gardasee die Täler der Etsch und ihrer Zuflüsse hinauf. Im Vordergrund stehen Chardonnay und Pinot Grigio, die – wenn sie von kargen Hängen stammen – fruchtige, frische Weißweine ergeben. Viele Reben werden auf Pergeln, auf hohen Spalieren, erzogen und liefern oft hohe Erträge. Daraus erzeugen die Genossenschaften günstige Rebsortenweine und die Sekterzeuger attraktive Spumantes. Hervorragend ist der DOC Teroldego Rotaliano, ein wunderbar vielschichtiger Rotwein.



Das Etsch-Tal im Trentino



Die berühmte Weingemeinde Montan in Südtirol

## SÜDTIROL

Weiter die Etsch und die Eisack hinauf liegen die Weinberge Südtirols, des Alto Adige. Seit den 1980er Jahren liefern sich hier Winzergenossenschaften und Spitzenwinzer einen fruchtbaren Wettstreit um die besten Weine von den besten Lagen. Viel Erfolg haben Chardonnay, Sauvignon Blanc, Weißburgunder, Gewürztraminer, aber auch Blauburgunder, Cabernet, Merlot und nicht zuletzt der ausgezeichnete, würzig-kraftige und originelle Lagrein. Die für Kalterer See und St. Magdalener viel gepflanzte Rebsorte Vernatsch befindet sich nach Jahren des Rückgangs wieder im Kommen.

## FRIAUL · JULISCH-VENETIEN

Nur in der südlichen Hälfte von Friaul · Julisch-Venetien, kurz Friaul, wird Weinbau betrieben, dort aber überall. Aus der DOC Collio an der Grenze zu Slowenien stammen einige der besten Weißweine Italiens, während die Colli Orientali hochinteressante Rote aus markanten ein-

# Glossar

## A

**Abbeeren** Abzupfen der Beeren von den Stielen vor der Gärung; geschieht maschinell.

**Absetzen** Natürlicher und schonender Vorgang, bei dem im Wein oder Most vorhandene, unerwünschte Feststoffe langsam auf den Boden des Behälters sinken.

**Abstich** Vorgang, bei dem geklärt Wein durch Umpumpen in ein leeres Behältnis von unerwünschtem Bodensatz befreit wird.

**Anreichern** (Aufbessern) Zugabe von Zucker zur Erhöhung des Alkoholgehalts, geschieht vor der Gärung; nicht bei jedem Wein erlaubt. s.a. Chaptalisieren

**Appellation d'Origine Protégée (AOP)** Geschützte Herkunftsbezeichnung bei französischen Weinen (ehem. AOC)

**Assemblage** Verschnitt hochwertiger Weine (Cuvée), im Gegensatz zu Coupage.

**Ausbau** Alle Arbeiten im Weinkeller, die nach der abgeschlossenen Gärung anfallen und den Wein pflegen, bevor die Abfüllung erfolgt.

**American Viticultural Area (AVA)** Geschützte Herkunftsbezeichnung bei US-amerikanischen Weinen, entsprechend den französischen Appellationen.

## B

**Barrique** International verbreitetes kleines Eichenfass mit einer Füllmenge von 225 Litern, das zum Ausbau von Rotweinen sowie zur Gärung und zum Ausbau von Weißweinen dient.

**Botrytis cinerea** Edelfäule, die Trauben befallt und typische Geruchs- und Geschmacks-töne hervorbringt.

## C

**Cava** Bezeichnung für einen spanischen Schaumwein, der nach traditionellem Flaschengärverfahren hergestellt wird.

**Chaptalisieren** (Anreichern) Zugabe von Zucker zur Erhöhung des Alkoholgehalts, geschieht vor der Gärung; nicht bei jedem Wein erlaubt.

**Clos** Eine im Burgund verbreitete Bezeichnung für einen Weinberg, der von einer Mauer oder Hecke umschlossen wird.

**Cru** Eigentlich Bezeichnung für Gewächs, im weiteren Sinn für ausgezeichnete Lage oder den Wein daraus.

**Cuvée** Verschnitt qualitativ hochwertiger Weine, Assemblage; bei der Schaumweinerstellung Beschreibung für den aus der Kelter fließenden Vorlaufmost.

## D

**Degustation** Weinverkostung

**Denominação de Origen Controlada (DOC)** Kontrollierte Herkunftsbezeichnung portugiesischer Qualitätsweine.

**Denominación de Origen (D.O.)** Kontrollierte Herkunftsbezeichnung spanischer Qualitätsweine.

**Denominazione di Origine Controllata (DOC)** Kontrollierte Herkunftsbezeichnung italienischer Qualitätsweine.

**Depot** Bodensatz

**Domaine** Französisch für Weingut

**Durchgegoren** Bei der Gärung wurde der gesamte Zucker in Alkohol umgewandelt; der Wein hat keine oder nur minimale Restsüße.

## E

**Edelfäule** siehe *Botrytis cinerea*

**Entrappen** Entfernen der Traubensiele von den Beeren

**Ertrag** Erntemenge; angegeben in Hektoliter pro Hektar (hl/ha).

**Erzeugerabfüllung** Weine, deren Trauben aus dem Rebenbesitz des auf dem Etikett angegebenen Weinguts stammen, gilt auch für Genossenschaftsweine.

**Erziehungssysteme** Unterschiedliche Methoden des Rebschnitts und der Führung der Weinruten. Sie bewirken, dass Triebe und Blattwerk nicht auf den Boden hängen, dass sie besser belüftet werden und dadurch weniger anfällig für Pilzkrankheiten sind. Die wichtigsten Systeme sind: Gobelet, Einfacher und Doppelter Guyot.

**Extrakt** Gesamtheit aller im Wein vorhandenen, nicht flüchtigen Stoffe: Säure, Mineralstoffe, Zucker, Phenole, Glycerin.

## F

**Filtration** Technik, mit der Feststoffe mit Hilfe von Filtern rasch vom Wein getrennt werden; bei qualitativ hochwertigem Wein umstritten, da sie zu Farbeinbußen führen und dem Wein wertvolle Inhaltsstoffe entziehen kann.

**Flaschenreife** Zeitpunkt, an dem ein Wein ausgereift und zum Abfüllen auf die Fla-

sche bereit ist; bezeichnet zudem die Alterung eines Weins in der Flasche.

**Flurbereinigung** Maßnahme, mit der seit der Mitte des 20. Jh. über die Hälfte der westdeutschen Rebfläche neugestaltet wurde, um sie dadurch besser bewirtschaften zu können.

## G

**Gärung** Vorgang bei der Weinherstellung, bei dem der Zucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt und der Most zu Wein wird.

**Gewächs** Synonym für Weine

**Grand Cru** (Großes Gewächs) Im Burgund und im Elsass Klassifizierung für die besten Lagen, wird allgemein auch als Bezeichnung für herausragenden Wein verwendet.

## H

**Hefe** Mikroorganismen; einige von ihnen haben die Fähigkeit, Traubensaft zum Gären zu bringen. s.a. Reinzuchthefen

**Hybridrebe** Nachkommenschaft zweier Rebsorten, die nicht derselben Spezies angehören, auch interspezifische Kreuzung genannt; Ziel ist es, die positiven Eigenschaften verschiedener Spezies in einer Sorte zu vereinen.

## I

**Indication Géographique Protégée (IGP)** Französische Landweinkategorie (ehem. Vin de Pays)

**Indicazione Geografica Tipica (IGT)** Italienische Landweinkategorie

## Danksagung

Ohne das Verständnis und die Hilfe von Winzern, Weinhandelshäusern und Winzerorganisationen in allen Anbauländern wäre dieses Buch nicht zustande gekommen. Deshalb gilt ihnen allen unser Dank.

Insbesondere möchten wir folgenden Personen danken:

Beate Berkelmann-Löhnertz und Hartwig Holst, Geisenheim; Subhash Arora, Indian Wine Academy, DelWine, Delhi; Karishma Chandy, Sula Vineyards; Mark L. Chien, Penn State Cooperative Extension, Lancaster, PA; Karel Bush, Michigan Grape & Wine Industry Council, Lansing, MI; Kosei Ajimura, Château Mercian, Japan; Lynne Sheriff MW, London; Fabiano Maciel und Juliana Zancan, Miolo Wine Group, Brasilien; Sienna Spencer-Markles, Burbank, CA.

© h.f.ullmann publishing GmbH

Redaktion, Lektorat, Layout & Satz: Christian Heße & Martina Schlagenhauser

Grafisches Konzept: Erill Fritz, Berlin

Projektleitung: Isabel Weiler

Coverfotografie: © h.f.ullmann publishing GmbH / Faber & Partner, Thomas Pothmann

Gesamtherstellung: h.f.ullmann publishing GmbH, Potsdam

Printed in Italy, 2013

ISBN 978-3-8480-0328-0

10 9 8 7 6 5 4 3 2 1

X IX VIII VII VI V IV III II I

[www.ullmann-publishing.com](http://www.ullmann-publishing.com)  
[newsletter@ullmann-publishing.com](mailto:newsletter@ullmann-publishing.com)



Dies ist eine unverkäufliche Leseprobe des Verlags *h.f.ullmann publishing*.

Alle Rechte vorbehalten. Die Verwendung von Text und Bildern, auch auszugsweise, ist ohne schriftliche Zustimmung des Verlags urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt insbesondere für die Vervielfältigung, Übersetzung oder die Verwendung in elektronischen Systemen.

© *h.f.ullmann publishing*, Potsdam (2016)

Dieses Buch und unser gesamtes Programm finden Sie unter [www.ullmann-publishing.com](http://www.ullmann-publishing.com).