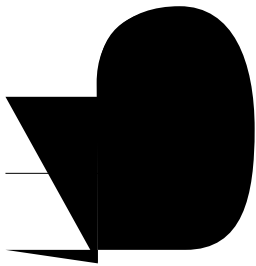


# Kleines Wein-Brevier

## Wein braucht Beratung Tipp 1

„Als Wein bezeichnet man ein alkoholisches Getränk, das durch den Prozess der Gärung aus vergorenem Traubensaft entsteht.“

Dies ist in kurzen, knappen Worten eine vage Umschreibung dessen, was auch nicht nur im Ansatz das Vergnügen widerspiegelt, welches der Weintrinker beim Genuss eines guten Glases Wein verspürt. „Wo der Wein fehlt, stirbt der Reiz des



Lebens“ stellte bereits um 450 v.Chr. der griechische Tragödiendichter Euripides fest. Wenn Sie Ihren Reiz des Lebens bisher noch nicht gefunden haben sollten oder einfach mal Lust auf ein wenig Abwechslung verspüren, dann lassen Sie sich von uns mitnehmen.

In der nachfolgenden kleinen Serie machen wir mit Ihnen eine kleine Reise durch die Welt des Weines. Sie werden dabei Wissenswertes und Wichtiges, (vielleicht auch mal Nebensächliches), Spannendes und Humorvolles, Geschichtliches und Aktuelles rund um den köstlichen Rebsaft erfahren. Auf diese Weise möchten wir Ihnen den Reiz des Lebens noch ein Stückchen näher bringen.

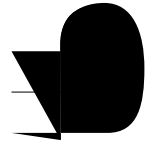
Denn, Wein braucht Beratung

## Wein braucht Beratung Tipp 2

**Wetten dass?**

Es gibt eine Wette, die Sie sehr wahrscheinlich gewinnen werden, wenn Sie beim nächsten gemütlichen Abend auf ein

Gläschen Wein mit Ihren Freunden zusammen sitzen. Stellen Sie doch einfach einmal folgende Frage in die weinselige Runde:



**Wetten, dass es niemand von uns schaffen würde, eine ganze Weintraube auf einmal in den Mund zu stecken?**

Auf diese Wette werden sich die meisten Gäste wahrscheinlich einlassen und behaupten, sie hätten selbstverständlich schon eine Weintraube im Mund gehabt. Nun dürfen Sie mit dem Wissen aufwarten, welches ich Ihnen in der Ankündigung zu dieser kleinen Serie versprochen habe. Es ist zwar aus der Kategorie ‚Nebensächliches‘, taugt aber auf jeden Fall dazu, die Wette um die nächste Flasche Wein zu gewinnen. Und dafür lohnt es sich, folgendes zu wissen:

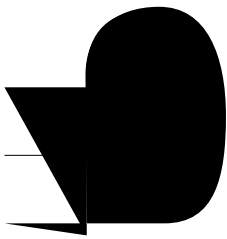
Im Weinberg stehen die Rebstöcke, die die begehrten Weintrauben ausbilden. Eine üppig gewachsene, von der Sonne ausgereifte Weintraube ist im Spätsommer eine echte Augenweide. Zur Weinlese werden die schweren Trauben vorsichtig vom Rebstock geknipst. An jeder dieser Weintrauben hängen dann die zahlreichen, saftig süßen Weinbeeren. Das, was man also gemein hin als Weintraube bezeichnet, ist im Grunde genommen die Weinbeere als Fruchtfleisch zur Umhüllung der Traubenkerne. Erst im Verbund miteinander werden die einzelnen Weinbeeren als Weintrauben bezeichnet. Der Gast auf dem Käsewürfel heißt also botanisch korrekt Weinbeere. Aber wie gesagt – eigentlich ist es egal! Hauptsache der Wein schmeckt. Gedenken Sie beim Trinken aber auch einmal der armen Rosinen, die nur im Milchbrötchen gelandet sind!

## **Wein braucht Beratung Tipp 3**

**Ein Gläschen Wein trinken ...**

Dies ist eine allgegenwärtige Redewendung und damit kommen wir schon zum heutigen Thema.

Wein gehört in ein Glas. Der Weintrinker mit Stil wählt selbstverständlich ein Glas mit Stiel. Dieser verhindert nämlich, dass die Wärme der Hand Einfluss auf die Temperatur des Getränkes nehmen kann. (Vorausgesetzt, das Glas wird am Stiel und nicht am Kelch gefasst.) Die ideale Temperatur für Weißwein beträgt 8 -10 Grad, der Rotwein mag lieber ‚Zimmertemperatur‘, d.h.in etwa 16-18 Grad. (Ein gutes Glas Rotwein kann man zwar wunderbar beim Abend vor dem Kamin genießen, lagern sollten Sie die Flasche jedoch keinesfalls

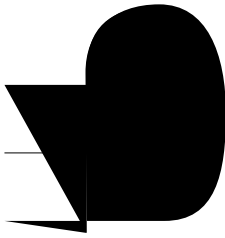


direkt auf dem Kaminsims. Dort wäre es ihm viel zu warm.) Es empfiehlt sich außerdem, dass das Trinkglas in etwa die gleiche Temperatur wie der Wein besitzt. Die gewölbte Form des Glaskelches hat zudem Einfluss darauf, welche Geschmacksnerven hinsichtlich Säure, Süße oder Fruchtschmelz angesprochen werden. Es

versteht sich von selbst, das Glas nur bis zur Mitte der Wölbung zu befüllen, denn Wein braucht Luft zum Atmen. Ein leichtes Schwenken des Glases belüftet zusätzlich. Die nach oben hin wieder enger werdende Öffnung hält dabei die reichen Aromen im Glas. Scheuen Sie sich bitte nicht, einmal richtig tief ins Glas zu schauen. Damit ist allerdings nicht die Menge gemeint, die Sie anschließend konsumieren wollen. Lassen Sie sich vielmehr von der Farbenvielfalt der unterschiedlichen Rebsorten faszinieren. Ein ausgiebiges Schnuppern gerade vor dem ersten Schluck weckt in der Nase die Vorfreude auf den anschließenden Trinkgenuss. Wenn Sie dann nur einen kleinen Schluck nehmen, ihn sanft über die Zunge gleiten lassen und langsam schlucken, werden Sie mit dem maximalen Genuss mit allen Sinnen belohnt. Vor dem nächsten Schluck spüren Sie noch dem Geschmackseindruck nach, den der Wein am Gaumen hinterlässt. Je besser der Wein, desto länger und angenehmer hallt er nach. Denn Gutes bleibt!

## Wein braucht Beratung Tipp 4

Der Primitivo – alles andere als primitiv! Wer ihn noch nie getrunken hat, der wird ihn vielleicht anhand seines Namens unterschätzen. Im deutschen Sprachgebrauch verbindet man mit dem Begriff primitiv eher etwas bescheidenes, armseliges ohne besonderen Anspruch. Doch da es sich hier um einen italienischen Rotwein handelt, sollte man sein vorschnelles Urteil lieber noch einmal überdenken.



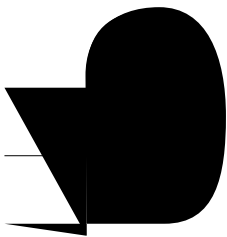
Beim Einschenken ins Glas nimmt man seinen würzigen Duft wahr. Er erinnert mit dem Aroma nach einem Hauch Zimt, dem zarten Duft von Nelken und Pfeffer ein ganz klein wenig an Weihnachten. Die dunkelrote, beinahe violett-schwarze Farbe schimmert wie flüssiger Samt im Glas. Solch eine satte Farbe können nur Rotweine hervorbringen, die von der heißen Sonne Apuliens verwöhnt wurden. (Zur Erinnerung: Das ist das Gebiet tief im Süden um ‚Hacke und Absatz des italienischen Stiefels‘.) Und als wäre alles dies noch nicht genug – schon der erste Schluck offeriert einen ganzen Korb voller dunkler Waldfrüchte und Herzkirschen, gekrönt von einer zarten Vanille- und Schokoladennote. Und spätestens dann kann man sich vorstellen, dass der Primitivo einer der beliebtesten Rotweine überhaupt ist.

Die Primitivo-Traube bildet einen hohen Zuckergehalt aus. Dies verschafft ihm allerdings mit einem Volumenanteil von 13 -15% ordentlich Alkohol. Die Gerbstoffe (Tannine) sind dagegen nur schwach ausgeprägt. Das wiederum macht ihn so weich und bekömmlich. Dabei ist er absolut nicht eitel und somit der ideale Begleiter zu Pfeffersteaks, Wild, Ente, würzigen

Pastagerichten und zum Käse. Es lohnt aber auch, ihn ,einfach nur mal so‘ zu genießen. Übrigens: Den Namen Primitivo hat er bekommen, weil er als Primus, also einer der Ersten den Auftakt zur Weinlese einläutet. Da sich allerdings immer Weinbeeren unterschiedlicher Reife innerhalb einer Traube finden, ist eine aufwändigere Nachlese von Hand erforderlich, wenn es ein ganz besonders guter Primitivo werden soll. Und mit all diesem Wissen, spätestens aber nach dem ersten Schluck weiß man, dass er alles andere als ein armseliges Tröpfchen ist!

## Wein braucht Beratung Tipp 5

Aus gutem Hause ohne Firlefanz Es gibt Weine, die geben sich so unauffällig und bescheiden neben ihren eitlen Kollegen in den dicken Flaschen mit den Nobeletiketten, dass sie auf den ersten Blick kaum auffallen. Es handelt sich um Weine mit nur wenigen Pflichtangaben auf schlichtem Etikett, abgefüllt in einfachen Flaschen ohne jeglichen Firlefanz. Aber wenn darauf



Pays d' Oc IGP steht, dann weiß man: Das ist ein Franzose aus gutem Hause! Da sollte man unbedingt zugreifen, denn zu einem guten Preis – Genuss Verhältnis bekommt man einen phantastischen Wein als idealen Essensbegleiter. Er stammt aus dem Languedoc Roussillon, einer Region an der französischen Mittelmeerküste im Rhône-tal,

angrenzend an die Pyrenäen tief im Süden Frankreichs. Das Gebiet umfasst 100.000 Hektar Rebfläche und beherbergt rund 2600 Betriebe mit 20.000 Winzern. Die Bezeichnung Indication Géographique Protégée (IGP) steht für ‚Geschützte geographische Angabe‘ und gilt als Qualitätsversprechen der Winzer an ihre Kunden. Die französischen Pays d'Oc IGP aus dem Languedoc Roussillon sind unangefochten die Nr.1 der insgesamt 75 in Frankreich eingetragenen IGP's. Zu einem guten Essen vermitteln diese unkomplizierten Weine auf eine wunderbar leichte Art das

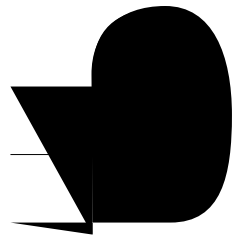
französische Savoir Vivre.

**A votre santé.**

## Wein braucht Beratung Tipp 6

Etwas bleibt übrig – und nun?

Der der Abend ist schon weit fortgeschritten und die nötige Bettschwere allgemein erreicht. Auf dem Tisch sind die Flaschen und die Gläser bereits geleert. Der Gastgeber möchte aber trotzdem noch etwas nachschenken, denn wer lässt sich gerne nachsagen, er sei nicht gastfreundlich? Eine letzte Flasche wird also geöffnet. Beim endgültigen Abräumen der Gläser stellt man dann sehr wahrscheinlich fest, dass in eben dieser letzten Flasche noch ein beträchtlicher Rest übrig geblieben ist. Und nun? Den letzten beißen die Hunde und das edle Tröpfchen landet im Ausguss? Oh nein! Das wäre viel zu schade! Aber ab jetzt läuft die Zeit. Es gilt, die Flasche schnell möglichst dicht zu verschließen, denn der Kontakt mit dem Sauerstoff setzt den Oxidationsprozess in Gang und der lässt den Wein verderben. Ab jetzt gehört also auch der gute Rotwein aufrecht stehend bei ca. 5° in den Kühlschrank. Dort darf er ebenso wie der Weißwein und der Rosé bis zu 5 Tagen verweilen. Es versteht sich von selbst, dass der Wein vor dem endgültigen Verzehr wieder auf seine jeweilig optimale Trinktemperatur kommen darf. Unter Umständen kann er aber auch noch zur Abrundung einer leckeren Mahlzeit beitragen.

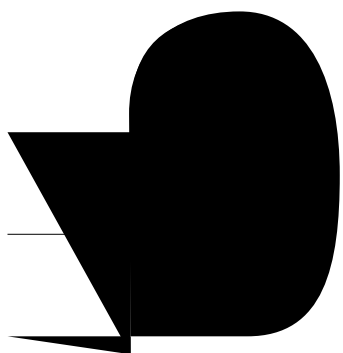


## Wein braucht Beratung Tipp 7

**König Spargel und seine Begleiter**

Der frische Spargel aus den deutschen Anbaugebieten gilt

unangefochten als der König der Frühlingsküche und jedes Jahr wird er auf der Speisekarte im zeitigen Frühjahr regelrecht herbeigesehnt. Es gibt vielfältige Variationen der Zubereitung, doch eines ist immer gewiss: Das einzigartig zarte Spargelaroma erscheint dem Genießer geschmacklich wie das Frühlingserwachen in der Natur, geprägt von lichten



Farben, aufkeimenden Knospen und jungen Blättern und sollte daher keinesfalls überlagert werden. Aus diesem Grund erfordert Spargel als Begleiter einen Wein, der ebenfalls mit zarten, feinen Nuancen spielt und sich mit dem Bukett dezent einfügt. In unserem Portfolio finden Sie dazu hervorragende Partner:

- Pinède Sauvignon
- Pinède Blanc
- Grauburgunder
- Weißburgunder
- Meeting Life
- Jungspund

Wir beraten Sie gerne, denn eines steht fest – Wein braucht Beratung!

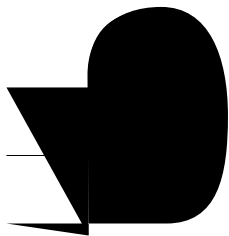
---

## Wein braucht Beratung Tipp 8

### Verkork(s)t oder (ab)geschlossen ?

Gängiges Klischee beim Öffnen einer Flasche Wein sind immer der Griff zum Korkenzieher, das vorsichtige Einschrauben sowie das verheißungsvolle ‚Plopp‘, wenn der Korkstopfen den

Flaschenhals nach kräftigem Zug endlich frei gibt. (PE- und Glaskorken spielen in den letzten Jahren eher eine untergeordnete Rolle, sodass wir darauf an dieser Stelle nicht weiter eingehen wollen.) Der klassische Schraubverschluss, zusätzlich gesichert und versiegelt durch eine aufgebrachte Schrumpfkappe wirkt dagegen unromantisch und für manche Weintrinker sogar minderwertig. Nun findet man aber auch in einem gut sortierten Weinhandel immer mehr Weine, die mit einem Schraubverschluss verschlossen wurden. Handelt es sich hierbei etwa durchweg um mindere Qualitäten? Mitnichten! Es sagt nichts über den Preis oder gar die Qualität des Weines aus. Die Frage, ob sich der Winzer für einen Korken oder einen Schraubverschluss bei der Abfüllung entscheidet, hat einen anderen Hintergrund. Dazu sollte man folgendes wissen: Echte Naturkorken werden aus der inneren Rinde der portugiesischen Korkeiche geschnitten, Naturpresskorken entsprechend aus den Korkspänen gepresst und verklebt. Da die Ernte dieses Naturgewachsenen Rohstoffes witterungsabhängig ist, schwanken



demnach Qualität, Angebot und Nachfrage. Zudem kann die Korkschicht hin und wieder von unsichtbaren Pilzsporen durchsetzt sein, die dem Wein unabhängig seiner Güteklasse dann den typisch muffigen Geschmack verleihen – er schmeckt nach Kork. (Man schätzt, dass trotz aller Sorgfalt ca. 8-10% aller Korken einen solchen Korkfehler haben.)

Ein Naturkorken macht im Grunde genommen erst dann Sinn, wenn der Wein noch einige Jahre bis zur endgültigen Flaschenreife liegen soll. In der Hauptsache betrifft dies Rotweine aus dem Barrique, Bordeaux und Bardolino. Die winzigen Lufteinschlüsse in einem hochwertigen Naturkorken ermöglichen einen vorsichtigen Austausch und lassen die vielfältigen Tannine und Aromen vollständig ausreifen. Da die meisten Weine jedoch frisch, d.h. innerhalb der nächsten Jahre konsumiert werden sollten, ist ihre Reife bereits im Fass abgeschlossen. So garantiert ein Schraubverschluss eine über die Zeit von der Abfüllung bis zum



Konsum gleichbleibende Qualität. Wichtig ist aber auch hierbei darauf zu achten, dass der Schraubverschluss unversehrt ist und keine Quetschungen aufweist. Denn ein vorzeitiger seitlicher Lufteintritt könnte dann auch diesen Wein vorzeitig verderben. Und das wäre doch wirklich schade!