

**W E S T E N D**

Wolfgang Staudt

DIE 100 BESTEN  
**WEINE**  
DER WELT

WESTEND

Der Inhalt dieses Buches basiert zum Teil auf Texten aus den bereits erschienenen Büchern »Fünfzig Weißweine, die Sie kennen sollten« und »Fünfzig Rotweine, die Sie kennen sollten«.

Mehr über unsere Autoren und Bücher:  
[www.westendverlag.de](http://www.westendverlag.de)

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über <http://dnb.d-nb.de> abrufbar.

Das Werk einschließlich aller seiner Teile ist urheberrechtlich geschützt. Jede Verwertung ist ohne Zustimmung des Verlags unzulässig. Das gilt insbesondere für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen.



ISBN 978-3-86489-056-7

© Westend Verlag GmbH, Frankfurt/Main 2014

Satz: Publikations Atelier, Dreieich

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany

# Inhalt

Vorwort	9
Warum kein Wein wie der andere schmeckt – Wein beurteilen leicht gemacht	II
Global Player – die weltweit erfolgreichsten Rebsorten	26
Deutschland – grandiose Solisten	48
<b>1</b> Rhein-Riesling	51
<b>2</b> Mosel-Riesling	55
<b>3</b> Franken-Silvaner	60
<b>4</b> Kaiserstühler Grauburgunder	63
<b>5</b> Ahr-Spätburgunder	66
<b>6</b> Württemberger Lemberger	69
<b>7</b> Pfälzer und Württemberger Rotwein-Cuvées	71
<b>8</b> Deutscher Frühburgunder	74
<b>9</b> Rhein-Main-Rieslaner	77
<b>10</b> Deutscher Eiswein	80
<b>11</b> Deutscher Winzersekt	83
Österreich – vom Underdog zum Vorreiter	86
<b>12</b> Wachauer Grüner Veltliner	88
<b>13</b> Leithaberg	92
<b>14</b> Burgenland St. Laurent	94
<b>15</b> Neusiedler See	96
<b>16</b> Ruster Ausbruch	99
Schweiz – Frische und Eleganz aus den Bergen	103
<b>17</b> Wallis-Chasselas	105
<b>18</b> Tessiner Merlot	107
<b>19</b> Bündner Herrschaft Pinot Noir	111

Ungarn – leidenschaftlich intensiv	114
20 Tokajer	116
Frankreich – Heimat der feinsten Weine	121
21 Chablis	125
22 Meursault	128
23 Condrieu	131
24 Elsässer Gewürztraminer	133
25 Sancerre	137
26 Savennières	140
27 Muscadet Sèvre-et-Maine	143
28 Graves Blanc	146
29 Hermitage Blanc	150
30 Beaujolais	153
31 Chinon	156
32 Bandol	158
33 Pauillac	160
34 Vosne-Romanée	163
35 Côte-Rôtie	166
36 Châteauneuf-du-Pape	169
37 Pomerol	172
38 Madiran	175
39 Cahors	177
40 Coteaux du Languedoc	180
41 Côtes du Roussillon	182
42 Sauternes	185
43 Champagner	188
44 Crémant	194
45 Banyuls	198
Italien – Weine zwischen Heiterkeit und Melancholie	201
46 Südtiroler Weißburgunder	204
47 Roero Arneis	206
48 Collio Bianco	209
49 Verdicchio dei Castelli di Jesi	212
50 Soave	215
51 Vermentino di Gallura	218

<b>52</b> Chianti Classico	222
<b>53</b> Barbera aus Alba und Asti	225
<b>54</b> Valtellina	227
<b>55</b> Langhe Dolcetto	230
<b>56</b> St. Magdalener	233
<b>57</b> Valpolicella	235
<b>58</b> Amarone della Valpolicella	238
<b>59</b> Barolo	241
<b>60</b> Brunello di Montalcino	243
<b>61</b> Sagrantino di Montefalco	247
<b>62</b> Etna Rosso	250
<b>63</b> Vin Santo Toskana	253
<b>64</b> Marsala	255
<b>65</b> Franciacorta	258
<b>66</b> Prosecco	261
<b>67</b> Asti und Moscato d’Asti	265
<b>68</b> Lambrusco	268
Spanien – zwischen Tradition und Moderne	272
<b>69</b> Rías Baixas	276
<b>70</b> Rueda	278
<b>71</b> Somontano	281
<b>72</b> Bierzo	284
<b>73</b> Priorato	287
<b>74</b> Rioja	289
<b>75</b> Ribera del Duero	292
<b>76</b> Toro	295
<b>77</b> Valdepeñas	298
<b>78</b> Sherry	301
<b>79</b> Cava	304
Portugal – Regionalität ist Trumpf	308
<b>80</b> Vinho Verde	311
<b>81</b> Douro	314
<b>82</b> Dão	317
<b>83</b> Alentejo	320
<b>84</b> Vintage Port	323
<b>85</b> Madeira	326

USA – das Land der unbegrenzten Möglichkeiten	33I
<b>86</b> Santa Barbara Chardonnay	334
<b>87</b> Napa Valley Cabernet Sauvignon	336
<b>88</b> Dry Creek Valley Zinfandel	340
<b>89</b> Willamette Valley Pinot Noir	342
Chile – fruchtige Frische vom FuÙe der Anden	346
<b>90</b> Colchagua Carmenère	348
Argentinien – atemberaubende Intensität aus der Höhe	35I
<b>91</b> Salta Torrontés	353
<b>92</b> Mendoza Malbec	356
Australien – das Land von Shiraz und Chardonnay	358
<b>93</b> Hunter Sémillon	36I
<b>94</b> McLaren Vale Shiraz	364
<b>95</b> Rutherglen Liqueur Muscat	367
Neuseeland – Frische und aromatischer Reichtum	37I
<b>96</b> Marlborough Sauvignon Blanc	373
<b>97</b> Central Otago Pinot Noir	375
Südafrika – dynamischer Aufbruch in eine vielversprechende Zukunft	378
<b>98</b> Rote Blends	38I
<b>99</b> Walker Bay und Elgin Pinot Noir	383
<b>100</b> Swartland Chenin Blanc	386
Zum Schluss	389
Aromatabelle	39I
Glossar	395

# Vorwort

Liebe Leserin, lieber Leser,

in diesem Buch werden Sie die hundert besten Weintypen der Welt kennenlernen. Bevor Sie diesen Weinen einen Besuch abstatten, lade ich Sie zu einem Crashkurs »Weinwissen kompakt« ein. Bei diesem Parforceritt durch die Welt des Weines wird nicht nur das Wissen der Weinkenner kompakt zusammengefasst, sondern zugleich die Grundlage für ein besseres Verständnis der folgenden hundert Weinportraits geschaffen. In einem ersten Teil stelle ich die verschiedenen Weinstilistiken vor, in einem weiteren Kapitel portraitiere ich die sieben weltweit wichtigsten und erfolgreichsten Rebsorten und erläutere, in welchen Weinbaugebieten gute und sehr gute Vertreter dieser Varietäten entstehen.

Dann begegnen Sie im eigentlichen Hauptteil dieses Buches in insgesamt hundert Portraits den weltweit besten Weinen. Dabei ist es nicht meine Absicht, eine Hitliste singulärer Weine einzelner Produzenten zu erstellen, sondern Weintypen aus geografisch abgegrenzten Gebieten zu identifizieren, denen es über einen längeren Zeitraum gelungen ist, hohe Qualitätsstandards mit stilistischer Originalität und Ursprungsidentität überzeugend zu verknüpfen. Insofern repräsentiert meine Auswahl die hundert besten Ursprungsweine, also Weine auf hohem Qualitätsniveau, die in Aussehen, Duft und Geschmack einen Weinstil auf der Basis regionaler Gemeinsamkeiten unverkennbar und unverwechselbar verkörpern.

Die ausgewählten Weine sind nach Ländern zusammengefasst. Ihnen wird jeweils ein Portrait des Weinlandes vorangestellt, das einen ersten Einblick in die jeweiligen Stärken und Schwächen des Weinsektors gewährt und auf interessante regionale Weine hinweist, die keine Aufnahme in die Liste der »hundert besten Weine« gefunden haben.

Mit der Bereitschaft, Neuem offen und unvoreingenommen zu begegnen, werden Sie mit diesem Buch viele Entdeckungen machen und alte Bekannte in einem anderen Licht sehen. Beginnen können Sie vorne, hinten oder an einer beliebigen anderen Stelle – Sie selbst bestimmen Fahrplan und Tempo. Vielleicht kennen Sie in Ihrem Freundes- und Bekanntenkreis Menschen, die ebenfalls Spaß am Wein haben. Laden Sie sie ein und verkosten Sie zusammen ausgesuchte

Weine; das ist nicht nur ungeheuer spannend und lehrreich, es bringt auch jede Menge Freude und hat großen Unterhaltungswert.

Sie können dieses Buch wie ein Nachschlagewerk immer wieder zur Hand nehmen und sich inspirieren lassen: auf Reisen, beim Weineinkauf, im Restaurant oder wenn Sie zu Hause beim Öffnen einer guten Flasche den Wunsch nach Hintergrundinformationen verspüren.

Es ist ein Ratgeber, der Ihnen für alle besprochenen Weine Auskunft auf zwei elementare Fragen erteilt: Wie schmeckt dieser Wein? Warum schmeckt er so? Deshalb enthält jedes Portrait zum einen die Beschreibung des besonderen sensorischen Profils – also wie der Wein aussieht, duftet und schmeckt – und erläutert zum anderen die Gründe dafür – das Klima, die Landschaft, die Böden, die Rebsorten, die Praktiken der Weinbergsbestellung und Kellertechnik, also kurz: die Heimat des Rebstocks und das Wirken der Menschen, die zum Entstehen des Weins beitragen.

Aber damit nicht genug: Der praktische Nutzen für Sie als Leser wird durch eine Reihe zusätzlicher Tipps und Empfehlungen erhöht.

- Welche Produzenten bieten Ihnen authentische, gute und sehr gute Exemplare der portraitierten Weine (»Empfehlenswerte Vertreter«)?
- In welchem Preiskorridor bewegen sich die Weine (»Preise«)?
  - 1 = bis 5 Euro
  - 2 = bis 10 Euro
  - 3 = bis 20 Euro
  - 4 = bis 30 Euro
  - 5 = über 30 Euro
- Zu welchen Speisen und Gerichten können Sie die Weine einsetzen (»Zum Essen«)?
- Welche anderen Weine sind ähnlich und könnten Ihnen deshalb auch gefallen (»Zum Weiterprobieren«)?

Viel Freude beim Lesen und Genießen wünscht Ihnen

*Dr. Wolfgang Staudt*  
*Babenhausen im Februar 2014*

# Warum kein Wein wie der andere schmeckt – Wein beurteilen leicht gemacht

Seien Sie selbstbewusst im Umgang mit Wein und vertrauen Sie vor allem Ihrer eigenen Nase, Ihrem eigenen Gaumen. Dort muss es passen, egal was Händler, Kritiker oder Sommeliers dazu sagen. Auch wenn Sie noch nicht allzu viel Erfahrung gesammelt haben, ist allein Ihr Gaumen der Maßstab, der darüber entscheidet, ob Ihnen ein Wein gefällt oder nicht gefällt!

Wahrscheinlich werden Sie die Erfahrung machen, dass sich Ihre geschmacklichen Präferenzen mit der Zeit verändern und dass es sich lohnt, bislang unbekanntem Weinen offen zu begegnen, statt sie vorschnell zu verurteilen, bloß weil sie auf den ersten Blick nicht in die vertrauten Schemata passen. Vielleicht werden Sie darüber hinaus die Erfahrung machen, dass es auf Ihrem Weg, Wein lieben zu lernen, hilfreich sein kann, sich mit anderen auszutauschen oder Unterstützung zu organisieren. Ich habe viele Menschen kennengelernt, denen der Besuch eines Weinseminars oder die Lektüre eines Weinbuches sehr geholfen haben – immer vorausgesetzt, Weinwissen wird nicht von oben herab kommuniziert. Je aufmerksamer und differenzierter Sie sensorisch wahrnehmen und je umfassender Sie die stilistischen Dimensionen eines Weines begreifen und in Sprache übersetzen können, desto leichter wird es Ihnen fallen, Ihre Vorlieben und Abneigungen zu erkennen. Derlei Weinkompetenzen können in der Tat hilfreich sein und den Genuss mehren, notwendige Voraussetzungen dafür sind sie jedoch nicht.

## *Stilistische Performance und sensorisches Erleben*

Die stilistische Performance der weltweit produzierten Weine ist ungeheuer vielfältig. Das können Sie sehen, riechen und schmecken. Bedenkt man die große Zahl von Rebsorten, die bei der Weinherstellung

zum Einsatz kommen, dann kann diese enorme Vielfalt nicht wirklich verwundern. Zudem bringt ein und dieselbe Rebsorte an verschiedenen Positionen gepflanzt unterschiedliche Resultate. Das ist den jeweiligen Einflussfaktoren von Klima, Topografie, Boden und Unterboden sowie der Versorgung des Rebstocks mit Wasser geschuldet. Bezieht man noch den Einfluss der Menschen als Winzer und Kellermeister, die Wirkungen von Flaschenreife und der Art des Servierens mit ein, wird schlagartig offensichtlich, dass kein Wein wie der andere schmecken kann.

### *Optik – ein Blick hinter die Fassaden*

Das, was wir sehen, hinterlässt starke Eindrücke. Gemeinhin vertrauen wir unserem Sehsinn sehr viel eher und unkritischer als etwa dem Geschmacks- oder dem Tastsinn. Deshalb ist die äußere Beschaffenheit eines Weines zwar ein wichtiger Bestandteil des Trinkvergnügens, sie ist allerdings bei weitem kein verlässliches Indiz für seine Güte. In der Regel liefert die optische Prüfung nicht mehr als erste Hinweise und Interpretationsoptionen, zumal die kellertechnischen Manipulationsmöglichkeiten voreilige Rückschlüsse geradezu verbieten. Außerdem werden optische Urteile durch die Umgebung und die Qualität der Beleuchtung beeinflusst.

Zuallererst fallen die Variationen der farblichen Tönung ins Auge. Es gibt fast unendlich viele, sehr feine und im Einzelfall kaum wahrnehmbare Schattierungen. Das Spektrum reicht bei Weißweinen von blassem Hellgrün über Strohgelb, Goldgelb und Tiefgold bis hin zu Bernstein und bräunlichen Tönen. Grünliche Nuancen deuten in der Regel auf einen recht jungen Wein hin, während Goldgelb die Farbe süßer und gereifter Weine repräsentiert.

Bei Rotweinen beobachten Sie eine Farbpalette von tiefem Schwarzrot und Purpur, über Rubin, Granat und Ziegelrot bis hin zu orangebraunen Tönen. Kühlere Klimabedingungen bringen hellere, wärmere Gebiete dunklere Weine hervor. Je reifer die Beeren und je länger der Schalenkontakt ausfallen, desto tiefer ist die Farbe. Junge Rotweine sind leicht an ihrer Violetttönung zu erkennen, während gereifte Exemplare orangefarbene Nuancen aufweisen. Dunklere Farbtöne gehen zudem recht häufig mit einem höheren Tanningehalt einher. Eine große Farbtiefe beziehungsweise -dichte signalisiert

meistens einen kraftvollen Gaumenauftritt, eine geringe Farbtiefe deutet auf einen schlanken, leichten Wein hin. Das Spektrum bei der Beschreibung der Farbtiefe reicht von undurchsichtig, tief und dunkel über blass und licht bis wässrig.

### *Aromatik – der richtige Riecher*

Der Duft eines Weines kann verzaubern, aber auch abturnen. Edle Weine besitzen ein delikates und feines Aroma, sie duften subtil und dezent und üben sich in vornehmer Zurückhaltung. Einfache Weine duften schlicht oder gar nicht oder sie gebärden sich schrill, derb-rustikal oder künstlich. Einem Wein aromatische Komplexität zu attestieren bedeutet dagegen allergrößtes Lob.

Jede Rebsorte verfügt über ein eigenes Aromenprofil, das im Falle der edlen Varietäten prägnanter und unverwechselbarer ist, im Falle der einfacheren Sorten diffuser und austauschbarer. Aber auch das Klima und der Boden prägen das Duftbild. Zitrus-, Apfel- und Stachelbeeraromen finden sich vorwiegend in Weinen aus kühlen Anbaugebieten, Mango- und Maracujanoten in solchen aus wärmeren Regionen. Weine aus unreifen Beeren riechen wie die grüne Traube nach Gemüse und Laub. Mineralische Gerüche und solche, die an Schiefer oder Feuerstein erinnern, entstammen dem Boden und Unterboden, auf dem die Rebpflanze wächst.

Kühle Gärtemperaturen betonen die fruchtigen Aromen, getoastete Holzfässer bringen Röstaromen und süße Gewürznoten in den Wein und die Flaschenlagerung lässt allmählich Reifearomen entstehen, die an Honig, Trockenfrüchte, kandierte Früchte, Herbstlaub, Nüsse oder Rosinen erinnern.

### *Gaumenauftritt – Geschmack ist nicht alles*

Die Begegnungen mit Wein gestalten sich im Mundraum sehr viel komplexer als in der Nase. Neben der reinen Schmeckfähigkeit, die sich im Wesentlichen auf die vier Grundgeschmacksqualitäten süß, sauer, salzig und bitter beschränkt, sind Sie in der Lage, im Mundraum zu riechen und zu fühlen. Über den retronasalen Kanal gelangen Duftmoleküle vom Mund bis in den Nasenraum und erlauben Ih-

nen auf diesem Umweg, noch einmal Aussagen über das Weinaroma zu machen. Ihr Tastsinn registriert schließlich, wie sich der Wein am Gaumen anfühlt (Temperatur, Körper, Textur). In der Praxis, also wenn Sie einen Wein am Gaumen haben, wirken all diese Faktoren zusammen, mal verstärken und mal neutralisieren sie einander. Die Wirkungszusammenhänge sind mitunter so komplex, dass es nicht immer leicht fällt, den Überblick zu bewahren und hinter einem bestimmten sensorischen Eindruck die tatsächlichen Gründe zu erkennen. Deshalb hier ein paar Beispiele.

Ob wir einen Wein trocken oder eher süß empfinden, liegt vor allem an der Höhe des vorhandenen Zuckeranteils. Allerdings hängt die Wirkung der Süße auf unseren Geschmackssinn auch in hohem Maße von anderen Faktoren ab: dem Gehalt an Säure, Tannin und Kohlendioxid sowie der Serviertemperatur. Alkohol verstärkt den Süßeindruck, Säure und Tannin reduzieren ihn. Umgekehrt schmecken wir Säure und Tannin weniger stark, wenn Süße im Spiel ist.

Säure bringt Frische und Spannkraft in einen Wein. In welchem Maß wir sie am Gaumen geschmacklich realisieren, hängt vor allem von ihrem relativen Gewicht im Verhältnis zu anderen Inhaltsstoffen ab. Süße neutralisiert Säure, genauso wie Alkohol. Ist der Alkoholgehalt jedoch sehr hoch, dann kann er die Schärfe der Säure in ihrer Wirkung noch erhöhen. Tannin und Säure wiederum addieren sich in ihrer Wirkung. Säure und Süße sind zusammen wichtige Geschmacksverstärker, die die Aromen und andere Geschmacksnuancen deutlicher hervortreten lassen.

Die Frage nach der Tanninbetontheit betrifft vor allem Rotweine. Gemeint ist damit hauptsächlich der sensorische Eindruck von Adstringenz, also die Empfindung am Gaumen, welche die Zähne stumpf erscheinen, den Gaumen sich zusammenziehen und den Mund austrocknen lässt. Der adstringierende Charakter des Tannins rührt von der Fähigkeit seiner Moleküle her, sich mit den Eiweißmolekülen in unserem Speichel zu verbinden. Der Speichel verliert durch die Gerinnung des Eiweißes seine Gleitfähigkeit, sodass das Aufeinandertreffen von Zunge und Zahnfleisch ungewohnt rau und holprig erlebt wird.

Das Ausmaß an Adstringenz hängt zunächst einmal von der Rebsorte ab. Einer Reihe tanninbetonter Rebsorten, allen voran Cabernet Sauvignon, Syrah, Tannat und Nebbiolo, stehen die von Natur aus tanninärmeren Sorten Gamay, Barbera, Trollinger, Portugieser gegen-

über. Aber nur, wenn das Tannin durch geeignete kellertechnische Methoden aus den Beerenschalen extrahiert wird, entsteht aus einer tanninbetonten Rebsorte auch ein tanninbetonter Wein. Das Tannin wiederum verliert mit zunehmender Flaschenreife allmählich seine adstringierende Wirkung und die Weine werden runder und geschmeidiger.

Schließlich unterscheiden wir leichte oder schlanke Weine von schweren und körperreichen. Für Fülle und Körperreichtum in einem Wein ist vor allem der Alkohol verantwortlich. Seine materielle Substanz bewirkt ein Gefühl von Wärme und Volumen. Er erfüllt im Wein dieselbe Funktion wie Fett in der Milch. Vergleichen Sie einmal Vollmilch und entrahmte Milch und Sie können sehr gut nachvollziehen, was unter dem »Körper« einer Flüssigkeit zu verstehen ist.

Auf das Volumen übt der sogenannte Extrakt ebenfalls einen sehr großen Einfluss aus. Extrakt meint alle im Wein gelösten, nicht-flüchtigen Substanzen (Zucker, Säuren, Glycerin, Phenole und Mineralien), die übrigblieben, wenn der Wein erhitzt und verdampfen würde. Hohe Extraktwerte (über 30 g/l) lassen einen Wein um einiges voller, konzentrierter und schwerer erscheinen als niedrige Werte (unter 20 g/l).

Sie erleben in der Regel einen Wein dann als angenehm und harmonisch, wenn Ihnen am Gaumen eine wohlproportionierte Balance zwischen all diesen Inhaltsstoffen begegnet. Behalten Süße und Alkohol die Oberhand, droht die nötige Frische und Lebendigkeit verlorenzugehen und der Wein wirkt schwer, überladen und vielleicht ein wenig zu süß. Dominieren die maskulinen Komponenten Säure, Tannin und Extrakt, dann präsentiert sich der Wein abweisend, karg und ruppig.

## *Die Suche nach den Gründen für Farbe, Aroma und Geschmack*

Wieso riecht ein Wein so, wie er es tut? Warum sieht er so aus, riecht so, schmeckt so und fühlt sich so an? Betreiben wir Ursachenforschung. Ich möchte Ihnen die Zusammenhänge zwischen der stilistischen Performance der Weine und den dafür relevanten Entstehungskontexten erläutern. Die wichtigsten Faktoren sind: die Rebsorte, das Klima, der Weinberg sowie die Arbeiten des Winzers und Kellermeisters.

## *Die Rebsorten*

Niemand weiß wohl ganz genau, wie viele Rebsorten es weltweit gibt. Wahrscheinlich sind es mehrere Tausend, wenngleich nur wenige Sorten echte wirtschaftliche Bedeutung haben. Je edler die Sorte, desto prägnanter ist die Stilistik der Weine und desto leichter fällt es, sie von anderen Sorten zu unterscheiden. Diesen edlen Varietäten ist ab Seite 26 ein eigener Abschnitt gewidmet.

## *Das Klima*

Die Stilistik der Weine, die aus einer bestimmten Sorte entstehen, kann je nach Standort der Anlagen beträchtlich variieren. Man muss sich nur die Verteilung der Weinbauregionen auf unserem Planeten anschauen, um auch ohne große Kenntnisse zu ahnen, dass Rebstöcke keineswegs überall wachsen und Früchte tragen können. Auf der nördlichen Erdhalbkugel wird Weinbau zwischen dem 52. und 30. Breitengrad, also zwischen Südengland und Nordafrika betrieben, auf der südlichen Halbkugel zwischen dem 45. und 30. Breitengrad. Jenseits dieser Zonen wird es dem Rebstock zu ungemütlich.

Wichtigster Klimafaktor sind die durchschnittlichen Temperaturen während der Vegetationszeit der Rebpflanzen. Frühreifende Traubensorten (etwa Chardonnay oder Sauvignon Blanc) haben generell einen geringeren Wärmebedarf als spätreifende und eignen sich deshalb vor allem für die Anpflanzung in kühleren Regionen. Ist es dagegen zu warm, verläuft der Reifeprozess dieser Sorten zu schnell und die Ergebnisse fallen weniger fein und komplex aus. Spätreifende Sorten (Grenache, Mourvèdre, Carignan) hingegen brauchen eine lange, warme Wachstumsperiode; in kühlen Gebieten werden ihre Trauben nicht reif.

Je kühler es ist, desto weniger Zucker können die Trauben bilden und desto säurereicher sind sie. Der Stil des Weines ist dann eher leicht, frisch und trocken. Unter wärmeren Bedingungen entstehen zuckerreichere und säureärmere Trauben und somit vollere und rundere Weine. Weiße Trauben fühlen sich im kühlen Klima generell wohler als rote. Für hochwertige, besonders feine Weine ist eine lange, nicht zu warme Reifepériode optimal. Dann erreichen die Trauben ausreichend hohe Reifegrade, ohne zu viel an Säure und Vitalität eingebüßt zu haben.

## *Die Heimat des Weins*

Der Weinberg ist die Heimat des Weines. Hier treffen Klima, Boden und Landschaft, Tag- und Nachttemperaturen, Niederschlagsverteilung, Sonnenscheinstunden, Hangneigung und Höhenlage zusammen und beeinflussen die Biologie des Weinstocks und die Wachstumsbedingungen der Traube auf sehr individuelle Weise. Manche Weinberge haben über Jahrzehnte oder gar Jahrhunderte kontinuierlich Weine von so hoher Güte hervorgebracht, dass ihre Reputation die der meisten anderen bei weitem übertrifft. So bringen zum Beispiel die berühmten Grands Crus aus dem Burgund nicht nur in guten Jahren erstklassigen Wein hervor – selbst unter extrem ungünstigen Witterungsverhältnissen entstehen in der Regel immer noch überdurchschnittliche Qualitäten.

Der Boden muss der Rebe eine konstante, aber mäßige Wasser- und Nährstoffzufuhr liefern und für eine angemessene Luftzirkulation an den Wurzeln sorgen. In den kühlen Gebieten der Nordhalbkugel sind die vergleichsweise wärmeren Südhänge besonders vorteilhaft. Die Sonne fällt am Steilhang fast im 90-Grad-Winkel ein und beschert so eine optimale Wärmeausnutzung. Kaltluft kann zudem am Hang nachts besser »abfließen«, was die Gefahr von Spätfrösten verringert. In heißen Gebieten bieten hingegen Nordhänge, Meeresnähe oder höhere Lagen bessere Bedingungen.

## *Weinqualität entsteht im Weinberg*

Der Winzer ist im Grunde ein Gärtner, der seinen Weingarten so hegen und pflegen muss, dass die an den Rebstöcken wachsenden Trauben optimale Reifebedingungen haben. Dabei muss er die natürlichen Rahmenbedingungen beachten sowie die ganz eigenen Bedürfnisse jeder Sorte an den Standort. Die edlen Varietäten sind in der Regel sehr anspruchsvoll und verlangen deshalb die besten Lagen. Strebt ein Winzer hohe Traubenqualitäten an, spielen Ertragsbegrenzungen eine entscheidende Rolle. Dabei sind das Erziehungssystem, das dem Rebstock die Form seines Wachstums vorgibt, und der Rebschnitt im Winter zwei wichtige Instrumente. Bei der grünen Lese schließlich wird einige Wochen vor der Ernte der Traubenbehang ausgedünnt. So kann die gesamte Energie des Rebstocks in der Endphase des Rei-

fungsprozesses an wenige Früchte abgegeben werden; die Chancen, höhere Qualitäten zu ernten, steigen.

Viele Vorteile bei der Erzeugung hochwertiger Weine bietet ein alter Rebbestand (über dreißig Jahre). Alte Stöcke werfen nur wenig Ertrag ab, ihre Wurzeln dringen tief in den Boden und sie benötigen keine Energie mehr für den Aufbau des Rebholzes.

Reben benötigen gelegentlich gezielte Düngung, auch gegen Pilzkrankheiten und Insektenbefall müssen vorbeugende Maßnahmen ergriffen werden. Die Risiken, die mit dem Einsatz chemischer Präparate entstehen, haben in den vergangenen Jahren immer mehr Winzer dazu bewogen, Alternativen zu prüfen. Als Gegenkonzept zu den konventionellen Bewirtschaftungsmethoden hat der ökologische Weinbau an Ausstrahlung gewonnen. Darunter versteht man eine Traubenerzeugung ohne Verwendung von chemisch hergestellten Pflanzen- oder Bodenbehandlungsmitteln, Düngern sowie gentechnisch veränderten Produkten. Der Weinberg wird vielmehr als ganzheitliches System gesehen und die natürlichen Zusammenhänge von Boden, Pflanze und Klima finden besondere Berücksichtigung. Man geht davon aus, dass nur auf einem lebendigen Boden gesunde und robuste Reben gedeihen, die Früchte von hoher Qualität hervorbringen.

Die Ernte oder auch Lese ist der Höhepunkt eines jeden Weinjahres. Sie erfolgt, wenn alle wichtigen Elemente wie Zucker, Säure, Tannin, Farbpigmente und Aromen an ihrem optimalen Reifelevel angekommen sind. Da diese Parameter in der Praxis nicht alle zum gleichen Zeitpunkt ausreifen, muss der Winzer Prioritäten setzen, Risiken eingehen, Entscheidungen treffen und hoffen, dass das Wetter mitspielt. Für die Erzeugung von Süßweinen ist die späte Lese ein Muss, während die Trauben für trockene Weine in der Regel schon früher gelesen werden können. Die Maschinenlese ist billig und schnell und somit ein ernstzunehmendes Argument, wenn das Wetter umzuschlagen droht. Aber nur der Mensch kann selektiv vorgehen und minderwertiges Lesegut aussortieren. Somit ist die Handlese unabdingbar für Spitzenweine.

### *Geburtshelfer auf dem Weg von der Traube zum Wein*

Die traditionelle Weinwerdung ist alles in allem ein natürlicher Prozess. Die Rolle des Kellermeisters entspricht mehr der des »Erziehers« als der des »Machers«. Umso hochwertiger sein Lesegut, desto leichter

fällt es ihm, auf den Einsatz von allzu viel Technik und chemischer Präparate zu verzichten. So wie man mit viel Liebe und Zuwendung erzeugten Kindern später viele Freiräume gewähren kann, so kann ein Kellermeister seinen Weinen in den verschiedenen Phasen ihres Werdens möglichst viel Freiheit gewähren, wenn er im Weinberg fürsorglich war und hochwertiges Traubenmaterial geerntet hat.

### *Die Versuchungen des Marktes*

Es ist unmöglich, aus minderwertigen Trauben erstklassige Weine zu machen. Selbst wenn die modernste Kellertechnik vorhanden und ein erfahrener Weinmacher am Werk sind, können daraus bestenfalls einfache, technisch korrekte Weine entstehen. Andererseits können die Produzenten heute aus einem Arsenal modernster Anlagen, Geräte und chemischer Präparate wählen und damit nicht nur Fehler und Unsauberkeiten vermeiden, sondern einen Wein so manipulieren, dass sich die verschiedenen Marktsegmente problemlos bedienen lassen.

Vor allem im Billigpreissegment sind Manipulationen an der Tagesordnung. Da der Markt – speziell beim Rotwein – immer mehr nach farbintensiven, alkoholreichen und konzentrierten Weinen verlangt, die sich am Gaumen weich und schmeichlerisch präsentieren und einfach zu trinken sind, lässt so mancher Kellermeister nichts unversucht (etwa der Einsatz von Enzymen zur Aromafreisetzung oder von Tanninpräparaten zur Farbstabilisierung, Alkoholhöhung mittels Mostanreicherung mit Zucker oder Mostkonzentrierung durch Flüssigkeitsentzug, Alkoholreduktion durch Mostverdünnung, Säuerung oder Entsäuerung), dieses Konsumentenideal zu bedienen. Im Ergebnis entstehen unkomplizierte und preisgünstige, aber austauschbare Weine.

### *»Guter Wein entsteht von selbst«*

Im anspruchsvolleren Marktsegment wird die Arbeit dagegen im Weinberg geleistet. Je höher die Traubenqualität ist, desto eher kann der Kellermeister die Zügel locker lassen und den werdenden Wein sich selbst überlassen. Nicht umsonst lehrt eine alte französische

Weisheit: »Guter Wein entsteht von selbst!« Auch wenn das sicherlich nicht ganz korrekt ist, so zeigt ein Blick auf die wesentlichen Etappen der traditionellen Weingenese doch recht eindrucksvoll, dass es sich um einen im Großen und Ganzen natürlichen, wenngleich von Menschenhand gelenkten Prozess handelt.

Im Kern passiert bei der Weinwerdung nicht viel mehr als die Umwandlung von Zucker in Alkohol. Je mehr Zucker in den Trauben eingelagert ist, desto höher wird im Normalfall auch der Alkoholgehalt. Für den Umwandlungsprozess sind Hefen zuständig. Bricht man die Schalen der Trauben auf, beginnen die Hefen den Zucker der Trauben erst langsam, dann immer schneller zu vergären. Wandeln die Hefen den gesamten Zucker zu Alkohol um, ist ein trockener Wein ohne zurückgebliebene Restsüße entstanden. Kommt die Gärung vorher zum Erliegen, haben wir es mit einem mehr oder weniger ausgeprägten Süßwein zu tun.

Um dem jungen Wein nach abgeschlossener Gärung eine gewisse Grundstabilität zu geben und seine Frische und aromatische Reinheit zu bewahren, muss er geschwefelt werden, das heißt, der Kellermeister setzt schweflige Säure beziehungsweise Schwefeldioxid (SO<sub>2</sub>) zu. Anschließend bleibt der frisch geschwefelte Wein noch eine gewisse Zeit auf der Hefe liegen, bevor er dann in einem frischen Fass zwischengelagert und später in die Flasche gefüllt wird.

### *Spontan oder kontrolliert?*

Über die Vor- und Nachteile der Verwendung von Reinzuchthefen oder keller- beziehungsweise weinbergseigenen Hefestämmen ist in den vergangenen Jahren ein Glaubenskrieg ausgebrochen. Einigkeit herrscht allein in der Feststellung, dass gezüchtete Hefen größere Sicherheit in den Gärverlauf bringen und das Risiko von Fehleraromen im Wein geringer ist als bei den schwieriger zu kontrollierenden Naturhefen. Die Befürworter spontaner Gärführung begründen ihre skeptische bis ablehnende Haltung den Reinzuchthefen gegenüber mit ihrer Erfahrung, dass deren Einsatz zu uniformen Produkten führe und die Absicht konterkariere, authentische und unverwechselbare Terroirweine zu erzeugen.

Obwohl die Spontangärung mit Umgebungshefen Gefahren birgt, wächst die Zahl der großartigen Resultate kontinuierlich. Die natürlichen Hefen bringen eine Reihe von Gärnebenprodukten (Glycerin, Ester, Acetate) hervor, die die Konzentration der Geschmacks- und Geruchsstoffe

und in der Folge die Komplexität der Weine deutlich erhöhen. Interessant ist die Beobachtung, dass das Aroma dieser Weine weit weniger »fruchtig« ausfällt als bei der Gärführung mit Reinzuchthefen. Ihre eigentliche Stärke spielen spontan vergorene Weine jedoch am Gaumen aus. Dort präsentieren sie sich enorm dicht und strukturiert, zugleich abgerundet, cremig und harmonisch. Bisherige Erfahrungen deuten zudem an, dass spontan vergorene Weine Jahrgang und Herkunft präziser kommunizieren und in der Regel auch besser altern können.

### *Hightech für einfache Rotweine*

Für die Bereitung einfacher und unkomplizierter Rotweine stehen zwei unterschiedliche Methoden zur Verfügung. Im Falle ganz simpler Qualitäten erhitzen die Kellermeister die Maische, um in kürzester Zeit möglichst viel Farbe und möglichst wenig Tannin zu extrahieren. Das ergibt zwar recht farbintensive, aber alles in allem recht banale und nur kurze Zeit haltbare Rotweine.

Geht es dem Kellermeister um außergewöhnlich fruchtige Rotweine, kommt die sogenannte Kohlensäuremaishegärung (»Macération carbonique«) zum Einsatz. Dabei werden die Trauben nicht von ihren Stielen getrennt, sondern möglichst unversehrt in den Gärtank gefüllt. Mit Kohlendioxid wird anschließend die Luft aus dem Tank verdrängt. Unter diesen Bedingungen setzt in den Beeren eine intrazelluläre Gärung ein, bei der bis zu vier Volumenprozent Alkohol entstehen. Die Zellen der Beerenschale setzen die Farbstoffe und sehr viel Aroma frei, ohne allzu viel Tannin abzugeben. Nach einigen Tagen wird der Wein gepresst und zu Ende vergoren. Das Resultat ist ein farbkräftiger, aromatischer Rotwein, der wegen seines geringen Tanningehaltes früh trinkfertig ist. Dieses Verfahren wird – mit jeweils kleinen Abwandlungen – vor allem für den Beaujolais nouveau, der schon kurz nach der Ernte in den Handel kommt, und für vergleichbare Novello-Typen in Italien eingesetzt.

### *Lowtech für klassische Rotweine*

Um qualitativ hochwertige Rotweine zu erzeugen, führt kein Weg an der klassischen Maishegärung vorbei. In der Regel werden dafür die

Beeren von den Stielen getrennt und anschließend schonend gequetscht. Während des gesamten, nun einsetzenden Gärprozesses bleiben die Beerenschalen und Kerne beim werdenden Wein. Da sowohl die Farbe als auch das Tannin und viele weitere wertvolle Bestandteile eines Rotweins der Beerenschale entstammen, kommt der Dauer und der Intensität des Kontaktes zwischen flüssigen und festen Elementen eine enorme Bedeutung zu.

Nach zwei bis drei Wochen, oft auch früher, lässt der Weinmacher den roten Wein ablaufen, bis im Gärtank nur noch der Rückstand, Trester genannt, zurückbleibt. Dieser wird gepresst und teilweise dem Vorlaufwein zugegeben – wohl dosiert, da der Presswein in der Regel außerordentlich tanninreich ist. Der Jungwein wird nun in ein sauberes Fass gefüllt und wenn die Temperaturen nicht zu sehr absinken, setzt nach wenigen Tagen die malolaktische Gärung ein, auch biologischer Säureabbau (BSA) genannt. Der Säuregehalt im Wein sinkt, sein Geschmack wird weicher, runder, voller und komplexer. Zusätzlich profitiert seine mikrobiologische Stabilität von diesem Prozess, da er nun Mikroorganismen keinen Nährboden mehr bietet.

Bald danach wird der junge Rotwein von den Trubstoffen und Hefen, die sich am Fassboden abgesetzt haben, abgezogen und in ein anderes Fass umgefüllt. Anschließend erfolgt die erste Schwefelung, meist in deutlich niedrigerer Dosierung als beim Weißwein. Daran führt kein Weg vorbei, denn auch beim Rotwein muss verhindert werden, dass der nun nicht mehr durch die Hefetätigkeit und das Kohlendioxid geschützte Wein durch Sauerstoffeinwirkung oxidiert. Je gesünder jedoch das Traubengut und je sauberer ein Kellermeister arbeitet, desto geringer sind die Schwefelmengen, die verwendet werden müssen. Ein weiterer Abzug in ein sauberes Fass im Frühjahr – und ein traditionell bereiteter Rotwein ist abfüllbereit.

### *Segen und Fluch des Barriqueinsatzes*

Hochwertige Rotweine profitieren von weiterer Fasslagerung, bevor sie in die Flasche gefüllt und für den Handel freigegeben werden. Es wäre ein Frevel, einen Hermitage, Pauillac, Barolo oder Brunello schon im Frühjahr nach der Ernte abzufüllen. Als Jungweine sind sie oftmals noch sehr verschlossen, abweisend und mit recht rauen Tanninen ausgestattet. Der wichtigste Effekt der Holzlagerung ist, dass

der Wein in ihm atmen kann. Vor allem tanninbetonte Rotweine, die mit einem gewissen Entwicklungsbedarf auf die Welt gekommen sind, gibt man für einige Monate bis zu mehrere Jahre in Fässer, damit sie dort unter dezentem Sauerstoffeinfluss in aller Ruhe reifen, sich entwickeln und harmonisieren können. Im Fass kann zunächst auf natürliche Weise ihre weitere Klärung und Stabilisierung erfolgen, mit zunehmender Ausbauzeit werden die Tannine milder und Mundfülle und geschmackliche Komplexität nehmen zu. Einfache Weine vertragen den Sauerstoff jedoch weniger gut, sie verblassen schnell und wirken dann müde und fade.

Je kleiner das Fass desto intensiver ist der Austausch von Wein und Sauerstoff und desto schneller reift der Wein in ihm. Barriques, die mit ihrem Volumen von etwa 225 Litern zu den kleinsten Fässern überhaupt zählen, dienen deshalb allein den reifungsbedürftigsten Weinen als passable Entwicklungsstätte. Bis ins 20. Jahrhundert hinein unterschied sich das Barrique von anderen Holzfässern nur durch sein beschränktes Volumen. Ein folgenschwerer Unterschied stellte sich erst ein, als man begann, die Barriquefässer zu tosten. Dazu muss man wissen, dass Holzfässer vor ihrem Einsatz durch unterschiedliche Behandlungen – etwa mit verdünnter Salzsäure oder Natronlauge – weingrün gemacht werden, um die Gerb- und Aromastoffe des Holzes auszulaugen. Einen ähnlichen Zweck verfolgt auch das Toasten, wobei der Fassrumpf vor dem Einsetzen der Böden über offenem Feuer aus Holzresten gebrannt wird.

Dieser Vorgang dient zur thermischen Zersetzung grün-adstringierender Holzgerbstoffe in geschmacklich positiv empfundene Tannine, zum Abbau unliebsamer Aromakomponenten und führt zu einer Art Karamellisierung der stärkehaltigen Holzbestandteile (Zellulose), so dass der Einfluss des Holzes auf den Wein nicht mehr unangenehm holzig und bitter ist, sondern je nach Grad der Toastung Aromen von Vanille, Kakao, Schokolade, Kaffee, gerösteten Haselnüssen oder Karamell entstehen.

Während das klassische Holzfass dem Wein nur Sauerstoff, aber kein Aroma liefert, versorgt das Barrique den Wein mit Sauerstoff, Aromen und Gerbstoffen. Erst wenn das Holz nach zwei bis vier Belegungen ausgelaut ist, nähert sich das Barrique in seinem Verhalten dem alten Holzfass an. Der Wein reift und altert durch die Sauerstoffaufnahme, erfährt aber keine Aromatisierung mehr. Diese Aromatisierung ist nicht unstrittig. Wenn man sie jedoch in Frage stellt, muss

man konsequenterweise auch die Stabilisierung von Wein mit Konservierungsmitteln oder seine Behandlung mit den gängigen geschmacksverstärkenden Zusatzstoffen wie Wein- und Zitronensäure, Mannoproteinen, Gummi arabicum oder Tannin kritisch hinterfragen.

Im Laufe der Zeit hat sich der Schwerpunkt beim Barrique-Ausbau immer mehr von der Reifung zur Aromatisierung hin verschoben. Unter dieser Vorgabe liegt nichts näher, als aromatisierte Eiche in Form von Chips in den Wein zu geben und damit die Lagerung des Weins in teuren Eichenfässern durch ein preisgünstiges Verfahren zu ersetzen. Interessant ist dieses Verfahren jedoch ausschließlich zur Verbesserung und Aromatisierung im unteren und mittleren Qualitätssegment, also dort, wo keine Reifung gesucht beziehungsweise erwünscht ist. Der Einsatz von Barriques bleibt den besten Weinen vorbehalten, die Oxidationseinfluss vertragen oder sogar benötigen.

Ihr dankbarstes Einsatzfeld finden Eichenchips gegenwärtig zur Verlängerung der Nutzungsdauer von Barriques. Wenn diese nach dreimaliger Belegung völlig ausgelaugt sind, vermögen sie weiterhin als altes Holzfass zu fungieren und den Wein mit Sauerstoff zu versorgen. Aromatik und Tannin werden hingegen durch die Chips eingebracht. Damit ist die Wirkung neuer Barriques wiederhergestellt, zumindest sofern es sich um hohe Chipqualitäten handelt.

### *Weißer Barriquewein?*

Tatsächlich kommen Barriques auch in der Weißweinbereitung zum Einsatz, allerdings sehr viel seltener als beim Rotwein. Wenn es geschieht, dann wird nicht der fertige Wein, sondern bereits der Most in sie eingelagert, um dort zu vergären. Damit verfolgen die Kellermeister das Ziel, frühzeitig eine positive Wechselwirkung zwischen neuem Eichenholz, Hefe und Sauerstoff herzustellen, nicht zuletzt, um einer einseitigen Dominanz von Holzaromen zu begegnen.

Nach Ende der Gärung werden diese Weine noch eine längere Zeit in Kontakt mit der Hefe belassen. Denn selbst wenn kein Zucker mehr im Wein ist, verrichten die Hefen wertvolle Dienste. Sie schützen den Wein vor negativem Sauerstoffeinfluss und ersetzen somit eine kräftige Schwefelgabe. Ungeschwefelte Weißweine werden nicht braun, solange sie auf der Hefe liegen. Die Hefezellen setzen außerdem Ami-

nosäuren, Fettsäuren und vor allem Eiweiße frei, die im Wein für Komplexität, Cremigkeit und Fülle sorgen. Der Trick an der Sache: Diese Effekte bringen nur Hefezellen hervor, die sich im Wein in der Schwebelage befinden. Ein fest abgesetztes Hefedepot hat diese Wirkung nicht. Daher gehen die Kellermeister ein- bis zweimal pro Woche mit dem »Rührlöffel« durch den Keller und versuchen vorsichtig, die Feinhefe in den Fässern aufzurühren, was als »bâtonnage« bezeichnet wird.

Viele Winzer lassen ihre im Barrique vergorenen Weißweine meist bis in den Sommer nach der Lese auf der Hefe liegen. In dieser Zeit findet auch der biologische Säureabbau statt, der für die meisten weißen Barriqueweine obligatorisch ist. Um allerdings überhaupt so intensiv mit der Hefe arbeiten zu können, sollte es sich um hochkarätige, strukturierte und gut vorgeklärte Weißweinmoste handeln.

Der stilistische Unterschied zwischen im Barrique und im Edelstahltank vergorenen Weißweinen zeigt sich im Wesentlichen durch eine zurückhaltende Säure, eine betontere Mundfülle und ein Aromaprofil der Barriqueweine, in dem die primären Fruchtnoten weitgehend durch sekundäre Komponenten der Hefe, Eiche und Reifung ersetzt sind.