

KATRIN SCHWARZ

VERLOREN VOR DEM WEINREGAL

BASICS FÜR
WEINEINSTEIGER



INHALT



6 **WORUM ES GEHT**



8 **WAS IST WEIN?**

– die Basics –



16 **MADE IN GERMANY**

– die Kultur –



32 **TRAUBENGLÜCK**

– die Herstellung –



68 **LECKER WEIN!**

– der Geschmack –



90 **FRISCH AUS DEM REGAL**

– der Einkauf –



100 **ABER BITTE MIT STIL**

– die Vorbereitung –



114 **PROST!**

– das Trinken –



124 **KATERSTIMMUNG**

– die Folgen –



134 **GLOSSAR**



142 **QUELLEN & IMPRESSUM**

WORUM ES GEHT

Um Wein natürlich. Das dürfte hoffentlich jedem klar sein, der dieses Buch in Händen hält, ansonsten habe ich mein erstes Ziel schon mal verfehlt. **Aber wieso Wein?** Wein ist lecker, Wein ist edel, Wein ist exklusiv. Und vor allem ist Wein eins: kompliziert.

Seien wir mal ehrlich, bei den meisten von uns läuft der Weinkauf doch in etwa so ab: Frohen Mutes betreten wir den Supermarkt unseres Vertrauens, stellen uns vor das (hoffentlich) gut gefüllte Weinregal und ... starren so lange die Flaschen an, bis es irgendwann unangenehm wird. Schnell greifen wir die nächstbeste, werfen noch einen kurzen Blick auf das Etikett – das wird schon irgendwie passen –, bezahlen und ab nach Hause. Da kommt dann leider oft die böse Überraschung, **so wirklich gut schmeckt unsere Weinwahl irgendwie nicht.** Aber wie sollte es auch anders sein, wer kann schon guten Gewissens von sich behaupten, wirklich Ahnung von Wein zu haben?

Ich zumindest nicht. Bisher kam ich mit etwas Halbwissen und gespielter Souveränität relativ weit – so lange niemand der Anwesenden mehr Ahnung hatte als ich. Ansonsten stehe ich genau so verloren vor dem Weinregal, wie alle anderen eben auch. Aber das ist vollkommen okay, ich habe absolut nicht den Anspruch, eine echte Weinkennerin zu sein. Was qualifiziert mich dann dazu, dieses Buch zu schreiben? Eigentlich nichts, was mich aber offensichtlich nicht davon abgehalten hat.

Einen Punkt, der das etwas rechtfertigt, gibt es aber trotzdem: als gebürtige Rhein Hessin habe ich ganz klar Heimvorteil – **meine Kultur ist Weinkultur.** Wächst man im größten Anbaugebiet Deutschlands auf, kommt man um das Thema Wein einfach nicht drum herum. Und doch habe ich es irgendwie geschafft, so gut wie nichts darüber zu wissen. Das kann so nicht bleiben.

Ich frage mich also: muss Wein denn wirklich so kompliziert sein? Nein. **Wein muss schmecken und Spaß machen.** Ganz einfach. Aber was schmeckt mir eigentlich? Was sollte ich beachten? Welche Möglichkeiten gibt es noch? Fragen über Fragen, die schon von etlichen Experten in vielen angestaubten Wälzern beantwortet wurden, kompakt auf mehrere hundert Seiten zusammengefasst.

Lassen wir die also lieber im Schrank stehen und machen uns selbst als „Wein-Unwissende“ ein Bild davon, was es mit dem großen Mysterium Wein und der damit verbundenen Kultur auf sich hat. Und wo ginge das besser als vor der eigenen Haustür? **Deutschland kann eben mehr als nur Bier und Fußball. Deutschland kann richtig leckeren Wein.**



WAS DICH ERWARTET

- *eine Zukunft als Weinexperte? wohl eher weniger.*
- *ein Einstieg in die deutsche Weinkultur? auf jeden Fall.*
- *ein besseres Verständnis für Wein? ich hoffe doch!*

WAS IST WEIN?

— DIE BASICS —



UND WAS IST DA EIGENTLICH DRIN?

Kämpfen wir uns erstmal durch ein paar Grundlagen. Wie mittlerweile schon mehrfach betont, ist das Thema Wein eben nicht ohne, weswegen wir hier auch ganz bei null anfangen. Man sollte ja schließlich wissen, was man sich da überhaupt ins Glas gießt.

MEHR ALS NUR TRAUBENSAFT

I. Dass Wein aus **Trauben** besteht, haben die meisten bestimmt schon einmal gehört. Auch dass Alkohol eine tragende Rolle spielt, dürfte nicht unbedingt eine neue Information sein. Warum genau der Traubensaft jetzt zu Wein wird, ist da schon etwas schwieriger.

II. Da wir hier aber nicht im Chemieunterricht sind, sei grob gesagt, dass durch **Gärung** der Trauben, also quasi Verfäulen, deren Zucker zersetzt wird. Dadurch entsteht reiner Alkohol, der dann durch das Wasser aus den Trauben direkt wieder verdünnt wird. Was sonst noch an Rückständen übrig bleibt, das dient als natürlicher Geschmacksverstärker.

Wasser gemischt mit Alkohol und verfaulten Traubenüberresten? Irgendwie klingt **Wein** auf einmal gar nicht mehr so lecker. Aber so ist das wohl generell mit Inhaltsstoffen bei Lebensmitteln.

III.

Den ganzen Herstellungsprozess findest du nochmal detaillierter ab Seite 50.



WEINLAND DEUTSCHLAND

Jetzt, da wir ungefähr wissen, was Wein ist, können wir uns auch gleich anschauen, was es eigentlich mit seiner Beliebtheit auf sich hat. Frankreich, Italien, Spanien, in kaum einem anderen Teil der Welt wird Wein so zelebriert wie im westlichen Mittelmeerraum. So weit in den Süden müssen wir aber gar nicht, um zu sehen, wie Weinkultur gelebt wird; Deutschland bietet mindestens genau so viele Traditionen und Feste und eben eins: Liebe zum Wein.

MADE IN GER- MANY

—DIE KULTUR—



KONSUM

**92,0 L
PRO KOPF**
(2019)

**20,5 L
PRO KOPF**
(2018)

PRODUZENTEN

**1.548
BRAUEREIEN**
(2019)

**15.931
WEINBAU-
BETRIEBE**
(2016)



VS.



PRODUKTION

92,2 MIO. HL
(2019)

8,2 MIO. HL
(2019)

EXPORT

16,1 MIO. HL
(2019)

3,7 MIO. HL
(2018)

*Die Statistiken repräsentieren
ausschließlich den deutschen
Konsum und Handel.*

KAMPF DER GIGANTEN

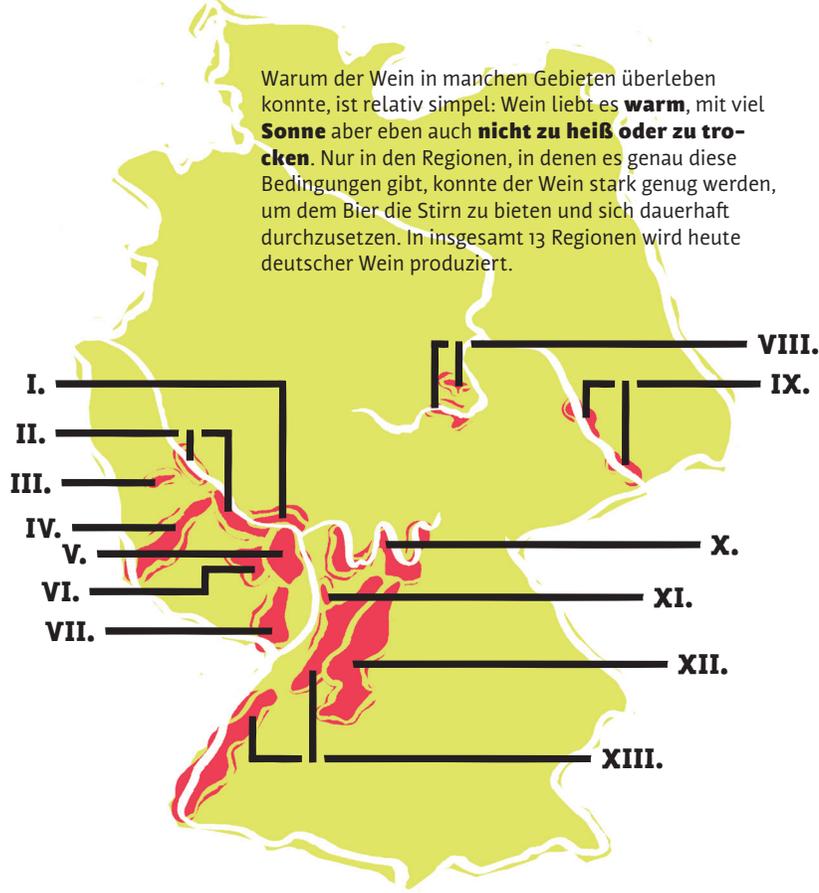
Genug der Schwärmerei. Denkt man an deutsches Kulturgut, denkt man – zumindest dem Klischee nach – eben nicht direkt an Wein sondern ans **Oktoberfest, Bier und Weißwurst**. Die bayrische Kultur ist das Aushängeschild Deutschlands. Was es sonst noch so gibt? Irrelevant.

Bei so einer Wahrnehmung von Außen hat es der **deutsche Wein** nicht gerade leicht. Selbst im eigenen Land kommt er einfach nicht gegen die Übermacht des Bieres an. Vielleicht weil Bier weniger Prozente hat und man deshalb mehr davon auf einmal trinken kann? Oder weil Wein gefühlt einfach besser zu gutem Essen als zu Fußball mit Chips auf der Couch passt? Natürlich alles nur reine Spekulation.

Die Zahlen zeigen deutlich, dass sich Wein wohl noch eine Zeit lang mit dem zweiten Platz beim Kampf um den Titel **„Kulturgut Nummer Eins“** begnügen muss. In den letzten Jahren zeichnet sich hier aber ein neuer, vielversprechender Trend ab: auch wenn die Differenz immer noch ziemlich groß ist, sinkt der Bierkonsum, der Wein holt langsam, in winzigen Schritten auf.

... UND WO WEIN SICH GEHALTEN HAT

Warum der Wein in manchen Gebieten überleben konnte, ist relativ simpel: Wein liebt es **warm**, mit viel **Sonne** aber eben auch **nicht zu heiß oder zu trocken**. Nur in den Regionen, in denen es genau diese Bedingungen gibt, konnte der Wein stark genug werden, um dem Bier die Stirn zu bieten und sich dauerhaft durchzusetzen. In insgesamt 13 Regionen wird heute deutscher Wein produziert.



SÜDWESTEN

- I. Rheingau (HE)
- II. Mittelrhein (NW, RP)
- III. Ahr (RP)
- IV. Mosel (RP, SL)
- V. Rheinhessen (RP)
- VI. Nahe (RP)
- VII. Pfalz (RP)

MITTE

- VIII. Saale-Unstrut (ST, TH)

OSTEN

- IX. Sachsen (SN)

- X. Franken (BY)
- XI. Hessische Bergstraße (HE)
- XII. Württemberg (BW, BY)
- XIII. Baden (BW)

SL Saarland
SN Sachsen
ST Sachsen-Anhalt
TH Thüringen

BW Baden-Württemberg
BY Bayern
HE Hessen
NW Nordrhein-Westfalen
RP Rheinland-Pfalz

TRAU- BEN- GLÜCK

— DIE HERSTELLUNG —



JETZT NOCHMAL IM DETAIL

Nach so viel Kultur endlich zu den eigentlichen Helden des Weines: den Winzern – den Weinbauern. Ohne sie gäbe es schließlich gar keinen Wein. Von der Traube bis zur Flasche, ihr Handwerk schauen wir uns jetzt Schritt für Schritt an.

QUALITÄT STATT QUANTITÄT

Der Winzer überlässt nichts dem Zufall, das fängt schon bei der Aufzucht der Trauben an – mit ihnen steht und fällt nun mal die Qualität des Weines. Wie mit dem Kamm gezogen stehen die Rebstöcke in Reihen dicht nebeneinander, ordentlich gestutzt und sicher mit dem nächsten verdrahtet. Wildwuchs? Absolut undenkbar.



I. REBSCHNITT

Gut Ding braucht Weile, das gilt auch für Reben. Deshalb wird auch nicht jedes Jahr neu gesät, erst nach 12 Jahren sind die Trauben eines Rebstocks gut genug für Wein. Nach ungefähr nochmal 12 Jahren hat er dann ausgedient. Damit der Weinberg in dieser langen Zeit nicht zum Urwald mutiert, stutzt der Winzer jedes Frühjahr gezielt die alten Triebe und kontrolliert so das Wachstum.

II. AUFBINDEN

Brechen an den gekappten Stellen dann die neuen Triebe aus, schießen diese in alle Himmelsrichtungen. Hier gilt lieber Vor- als Nachsorge, weswegen die noch jungen Zweige so früh wie möglich systematisch an den Spanndrähten zwischen den Reben festgebunden werden. So wird Form und Dichte des Blattwerks festgelegt.

III. LAUBARBEIT & GRÜNE LESE

Das große Ziel: die perfekte Ernte. Dafür muss die Energie der Rebe gezielt in die einzelnen Trauben fließen, was zu viel ist, muss also weg. Das gilt sowohl für Grünzeug als auch die Trauben selbst. Das überschüssige Laub wird weggeschnitten, um den Trauben Platz zu bieten. Wachsen an einer Rebe zu viele Trauben, werden diese unreif gelesen* und anderweitig verwertet. Am Ende hat man schließlich lieber eine geringere aber dafür hochwertige Ernte, als eine große mittelmäßige.

* die „Lese“ ist die Ernte im Weinbau, also „gelesen“ = „geerntet“.

LETZTE REIFEPRÜFUNG

Ältere Trauben bringen hochprozentigere Weine. Je länger eine Traube reift, desto mehr Zucker bildet sie und aus Zucker entsteht Alkohol, so weit waren wir schon mal. Was sich mit der Zeit auch stark verändert, ist die **Säure** der Trauben: während der Zuckerproduktion verfliegt sie immer weiter, bis irgendwann keine mehr übrig ist. Das ist wie bei jedem anderen Obst auch, lässt man es eine Zeit lang liegen, wird es immer süßer und süßer, bis es schließlich fault.

Einfach nur probieren um zu gucken, wie süß seine Trauben sind, wäre vielleicht etwas willkürlich. Wie viel Zucker sie genau haben, bestimmt der Winzer lieber anhand des **Mostgewichts**. Dafür gibt er etwas Traubensaft auf ein Messgerät, ein Refraktometer, das ihm anzeigt, wie viel **Grad Oechsle** die Flüssigkeit hat. Diese etwas seltsam klingende Maßeinheit beschreibt, wie viel schwerer der Saft im Verhältnis zu reinem Wasser ist und wie viele Feststoffe sich damit aktuell in ihm befinden. Da diese hauptsächlich aus Zucker bestehen, lässt sich dessen Menge und damit der **potenzielle Alkoholgehalt** ganz genau bestimmen.

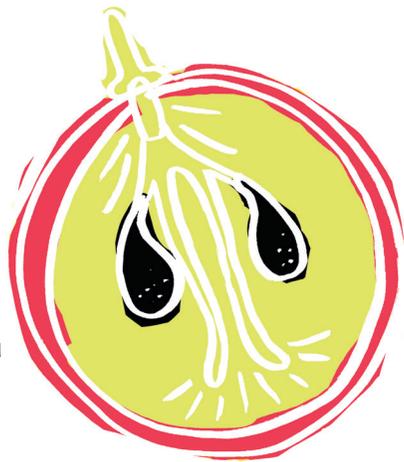
| GRAD OECHSLE | POTENZIELLER ALKOHOLGEHALT |
|--------------|----------------------------|
| 60° Oe | 8,1 % |
| 80° Oe | 10,7 % |
| 100° Oe | 13,1 % |
| 120° Oe | 15,5 % |

In diesem Bereich befinden sich die meisten Weine.

Bei Zimmertemperatur wiegt ein Liter Wasser exakt ein Kilogramm. Wiegt ein Liter Traubensaft nun dagegen 1080 Gramm, entspricht das einem Mostgewicht von 80° Oe (Grad Oechsle).

GRUNDLAGEN DER FARBLEHRE

Bis hier hin war die Behandlung aller Trauben in etwa gleich, im Weingut angekommen wird sich das aber ändern. Jetzt kommt neben der Reife noch ein weiterer, sehr wichtiger Faktor ins Spiel: die Farbe. Je nachdem, wie die Trauben gefärbt sind (das entscheidet sich nach der Sorte, ist also auf keinen Fall zufällig), werden sie unterschiedlich weiterverarbeitet und geben so den jeweiligen Weinen einen ganz speziellen Charakter. Bei dieser Unterscheidung redet man von **Weinarten**. Diese sind definiert als **Weiß, Rot und Rosé**, die ganz gängigen Farbunterscheidungen also, die als Basis für wohl jede Weinentscheidung dient.



Helles Fleisch mit dunkler Schale – die Weintraube im Querschnitt.

WEISS + ROT = ROSÉ ?

Eigentlich kann Weißwein aus jeder Traubenfarbe gewonnen werden, da das Fruchtfleisch, egal wie die Schale gefärbt ist, immer hell ist. Normalerweise werden aber trotzdem **grüne oder gelbe Trauben** verwendet, die etwas saurer sind als dunkle. Das gibt ihm, wird er nicht gerade als Süßwein produziert, immer eine gewisse säuerliche Frische.

Rotweintrrauben sind für gewöhnlich **dunkelblau bis schwarz**, haben aber helles Fruchtfleisch. Die rote Farbe des fertigen Weines kommt also wirklich nur aus den Schalen. In ihr sind auch ganz besondere Bitterstoffe – **die Tannine** – enthalten. Sie verleihen dem Wein auch einen deutlich schwereren Geschmack. Rotweintrrauben sind süßer als weiße, durch das Mehr an Zucker entwickeln sie auch mehr Alkohol, bis zu 15 %.

Leider gibt es keine pinken Trauben, auch wenn das bestimmt ein sehr hübscher Anblick wäre. Woher also pinker Wein? Man könnte dafür einfach Rot- und Weißwein zusammenmischen und fertig – das ist zumindest in Europa aber illegal. Stattdessen entsteht Rosé, indem **Rotweintrrauben** fast wie weiße behandelt werden. Rosés befinden sich deshalb geschmacklich auch genau in der Mitte zwischen Rot und Weiß. Sie haben eine erfrischende Mischung aus Säure und Süße, tragen aber auch spürbar Rotweinaromen in sich.

Was der Unterschied zwischen der Weiß- und Rotweinherstellung ist, lernst du auf Seite 52.

DER SONDERFALL

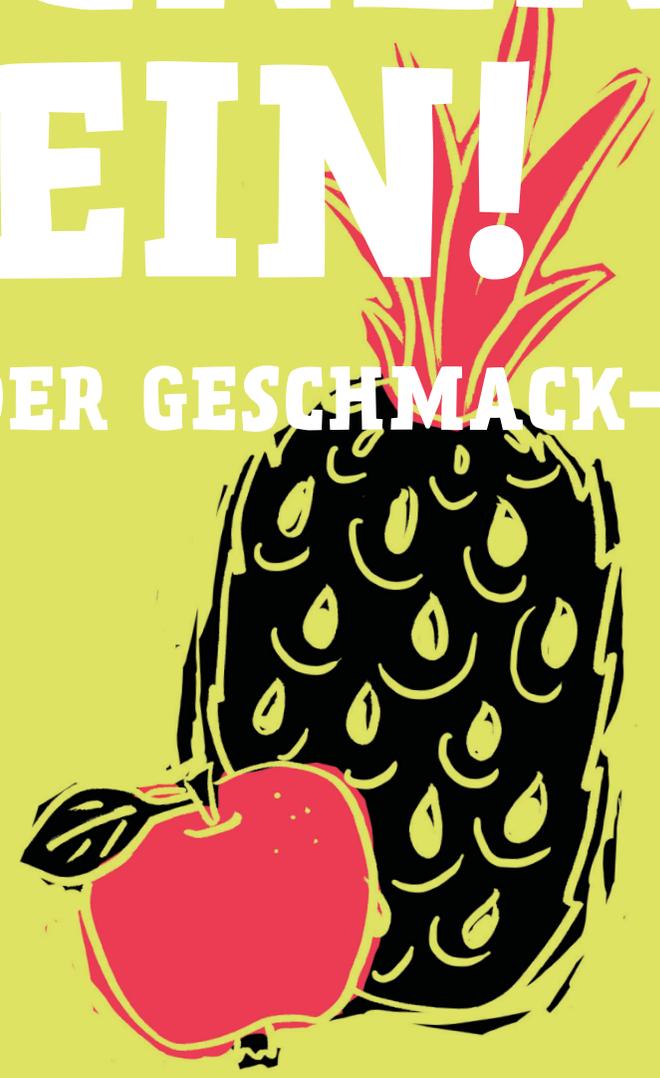
➤➤ Weiß aus Schwarz, oder wie es eigentlich (auf Französisch) heißt: **„Blanc de Noir“**. Diese Form ist zwar keine der definierten Weinarten, gehört aber ganz klar zur Farblehre mit dazu. Wie der Name schon sagt, wird Weißwein aus schwarzen Trauben hergestellt. Bedeutet, diese werden exakt wie die eines Weißweins verarbeitet, nur mit mehr Zeitdruck. Das Ergebnis sind Weine, die geschmacklich nah an einem „klassischen“ Weißwein sind aber deutlich weniger Säure aufweisen. In Deutschland ist ein Blanc de Noir zwar durchaus bekannt, wird aber eher als Nischenprodukt hergestellt.

KOMMEN WIR ENDLICH ZUR SACHE

Wir haben es geschafft, keine Rückzieher mehr. Nach so viel theoretischem Input geht es ab jetzt wirklich nur noch um den Genuss, schließlich soll Wein doch vor allem Spaß machen. Wie findest du also genau den Wein, der zu dir und deinem Geschmack passt?

LECKER WEIN!

— DER GESCHMACK —



ETWAS KONKRETER

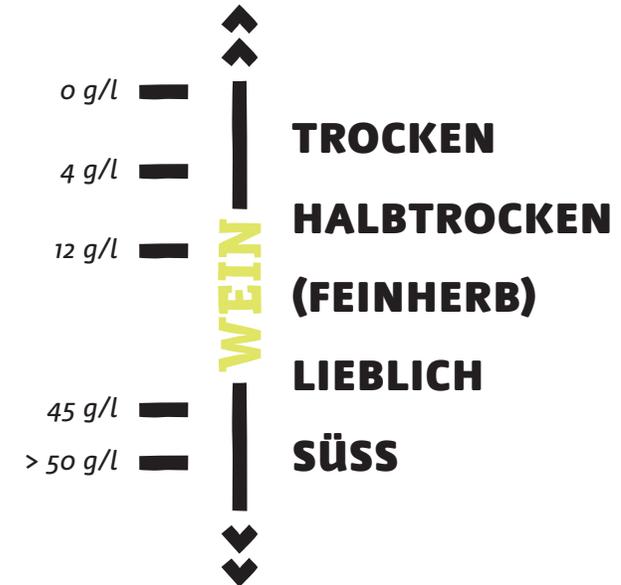
Hast du deine Vorauswahl getroffen, geht es jetzt ins Detail. Es gibt ja garantiert **Geschmacksrichtungen**, die du lieber magst als andere. Geht es zum Beispiel um Dessert oder Süßigkeiten, hast du bestimmt eine Tendenz, ob du es lieber **zuckersüß** oder **fruchtig-sauer** magst.

Genau diese beiden Geschmäcker verbindet auch jeder Wein in sich, eine ist aber eben immer etwas dominanter. Bleibt nach der Gärung viel **Restzucker** im Wein, **überlagert** der geschmacklich selbst große Mengen an Säure. Diese ist dann kaum noch wahrnehmbar, der Wein wirkt insgesamt eher süß. Umgekehrt kommt in einem zuckerarmen Wein jedes bisschen Säure umso stärker zur Geltung.

Der Säuregehalt sagt uns deswegen nicht besonders viel über den Geschmack. Kennen wir aber den **Restzuckergehalt**, kann er uns eine Idee davon geben, was uns in der jeweiligen Flasche wohl erwartet.

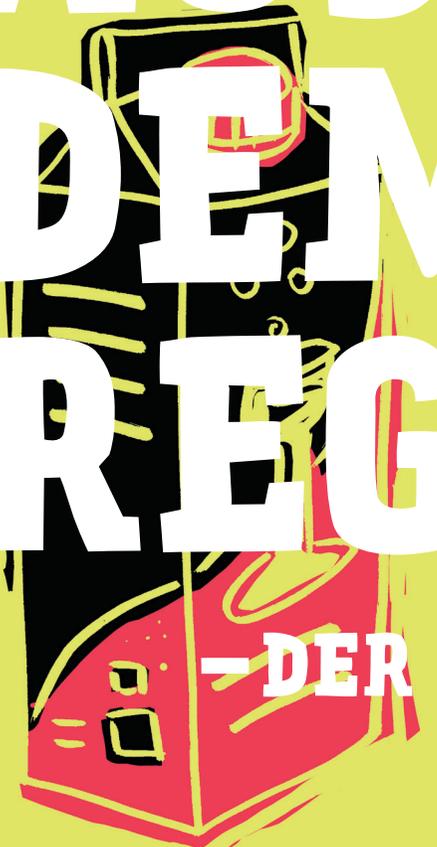


Als Orientierungshilfe gibt es dafür auf den Flaschen sogar **gesetzlich definierte Begriffe**, die von "Trocken" für zuckerarme bis zu "Süß" für zuckerlastige Weine alles abdecken.



Feinherb ist zwar kein offiziell festgelegter Begriff, trotzdem wird er immer wieder gern verwendet. Geschmacklich befindet sich der Wein dann irgendwo zwischen Halbtrocken und Lieblisch.

FRISCH AUS DEM REGAL



— DER EINKAUF —

IM SUPERMARKT GIBTS KARTON-WEIN

Das heißt aber nicht, dass man den unbedingt auch kaufen sollte (auch wenn die Qualität manchmal sogar akzeptabel ist). Wagen wir uns lieber vor das richtige Weinregal und halten Ausschau nach genau dem Wein, den du dir gerade ausgesucht hast. Bist du dir da noch nicht ganz sicher, gibt es übrigens online viele Anbieter, die dir passende Weine vorschlagen oder du traust dich zu einem lokalen Weinhändler. In beiden Fällen sparst du dir wenigstens den Stress im Supermarkt.

QUALITÄT HAT VIELE NAMEN

Die **Güteklasse** auf dem Etikett sagt dir genau, wie hochwertig ein Wein eigentlich ist, je nach Anlass kann das ja schon mal relevant sein. Und wie bei so ziemlich allem bisher, gibt es auch dabei wieder genaue Vorgaben, was sich wie nennen darf. Gemessen wird die Qualität hauptsächlich an **Mostgewicht, Alkoholgehalt** und der **Herkunft der Trauben**. Die jeweilige Klasse zeigt sich dann meistens auch am Preis, ob er dir tatsächlich schmeckt, lässt sich aber leider nicht so einfach ablesen.

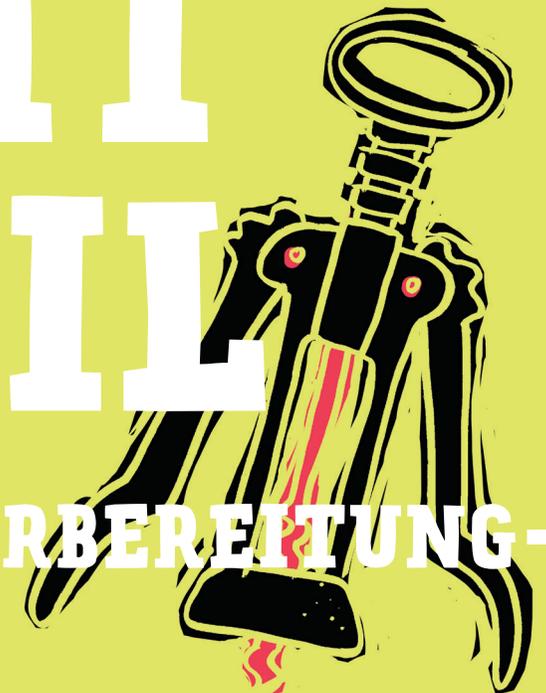


DAS PASSENDE EQUIPMENT

Haben wir den Wein unserer Wahl, kann es auch schon fast mit dem Trinken losgehen. Aber eben nur fast. Bis zum gefüllten Glas fehlen uns nämlich leider noch ein paar letzte Kleinigkeiten. Sind wir mit denen aber durch, können wir den Wein dann auch umso mehr genießen.

ABER BITTE MIT STILL

—DIE VORBEREITUNG—



| WEINART | TRINK- TEMPERATUR |
|----------------|---|
| SEKT/ SECCO | 6–8°C <small>Auch wenn sie keine eigene Weinart sind, ist ihre Trinktemperatur extrem wichtig.</small> |
| WEISS/ ROSÉ | 9–13°C |
| ROT | 14–20°C |

WARM ODER KALT?

Der Wein ist gekauft, die überfüllten Einkaufstaschen sind in die Wohnung geschleppt, jetzt kommt das leidige Ausräumen. Fix alles in den Kühlschrank oder das Gefrierfach packen ... und dann stand da noch einsam der Wein auf dem Küchentisch. Muss der auch gekühlt werden oder darf er draußen bleiben? Eigentlich ist das ganz einfach, die **optimale Trinktemperatur**, bei der ein Wein am besten schmeckt, ist von der Weinart abhängig und zum Glück viel unkomplizierter als vieles, was wir bisher schon hatten.

Grundsätzlich gehört alles – bis auf Rotwein, den stellen wir unauffällig in irgendeine dunkle Ecke – in den Kühlschrank. **Je intensiver ein Wein, desto wärmer wird er getrunken.** Das gilt auch innerhalb einer Weinart. Ein leichter, junger Weißwein schmeckt also bei 9°C am besten, ein zuckerreicher, schwerer bei 13°C.

Aber wie soll man die richtige Temperatur denn treffen? Ganz genau kriegen wir das eh nicht hin, das Einzige, was wir tun können, ist darauf zu achten, wann wir die Flasche aus dem **Kühlschrank** holen. Einen Weißwein und Rosé nehmen wir einfach etwa 15 Minuten vor dem Trinken raus, Sekt und Secco so spät wie nur möglich. Tendenziell ist Wein **besser zu kühl als zu warm**, wärmer wird er schließlich noch von selbst.

Zu warm?

Ab ins Eisfach, aber bitte nicht drin vergessen, von einer geplatzten Flasche hast du am Ende auch nichts.

Zu kalt?

Bloß nicht in die Mikrowelle, hier hilft nur abwarten.

EINS FÜR ALLE ODER DREI FÜR EINEN?

Das passende Glas macht tatsächlich mehr aus als man denkt. Will man einen Wein richtig genießen, sind **Glasgröße und -form** wichtige Faktoren, die seinen Duft und Geschmack beeinflussen können. Theoretisch gibt es deswegen zu jedem Wein ein eigenes Glas, das ihn besonders gut zur Geltung bringen soll. So viel Platz im Küchenschrank haben aber wohl die wenigsten von uns.

Es gibt aber auch minimalistischere Varianten, die schon eher für uns in Frage kommen: entweder schafft man sich **für jede Weinart (und Sekt)** ein extra Glas an, oder man kauft **ein Universalglas**. Die wurden so entwickelt, dass jeder Wein aus ihnen gut schmeckt. Leider sind sie oft etwas teurer, die Investition lohnt sich aber auf jeden Fall. Schaut man sich ein bisschen um, findet man außerdem auch bezahlbare Modelle, die etwas taugen.

Ob du jetzt wirklich neue Gläser besorgst oder nicht, bleibt natürlich dir überlassen. Falls dir dein Sammelsurium im Schrank reicht, ist das auch vollkommen okay.

Wieso der Duft so wichtig ist, zeigt Seite 116.



ROT

- großes Volumen
- breiter Bauch, schmale Öffnung („Dreiecksform“)
- Bündelung intensiver Aromen und Düfte



WEISS/ ROSÉ

- kleiner und schmaler als Rotweingläser
- geringer Breitenunterschied
- optimal für leichte Aromen und Düfte



SEKT

- schmal und hoch
- kein Kohlensäureverlust dank geringer Oberfläche
- Platz für Schaum

PROST!

—DAS TRINKEN—



DAS WARTEN HAT EIN ENDE

*Lehn dich zurück, endlich können wir
uns entspannen und uns über das wunder-
volle Glas in unserer Hand freuen.
Zeit zu probieren, jetzt wird getrunken!*

SEHEN, RIECHEN, SCHMECKEN

Ist das Glas – hoffentlich unfallfrei – gefüllt, beschäftigen wir uns damit, was man mit ihm eigentlich macht. **Trinken natürlich**, ist schon klar. Um den Wein vollkommen genießen zu können, gibt es noch ein paar Tricks, die nicht nur seinen **Geschmack verbessern** sondern uns auch gleich professioneller wirken lassen.

Das Wichtigste schon mal vorab, sonst outest du dich direkt als Laie: festgehalten wird nur **am Stiel**, davon gibt es keine Ausnahme. Greifst du oben am Kelch, wärmst du den Wein unnötig auf, der Kühlschranks dann umsonst.

OPTIK

Irgendwie ist Wein im Glas ziemlich ästhetisch. Anhand der **Farbintensität und -tönung** kann man mit etwas Erfahrung sogar Alter, Geschmack und Ausbau schon vorhersagen. Dafür hält man das Glas vor einen hellen Hintergrund, wie etwa die eben gerettete Tischdecke und analysiert drauf los.



Findest du Krümel in deinem Rotwein, sind das fest gewordenen Gerbstoffe, die sich als **"Depot"** am Boden der Flasche ablagern. Unabhängig von der Weinart, kannst du manchmal auch feine Kristallplättchen, die an die Kalkreste aus dem Wasserkocher erinnern, sehen. Das ist so genannter **Weinstein**, er bildet sich, wenn Säure und Mineralien miteinander reagieren. Beides kannst du bedenkenlos mittrinken, mit schlechter Qualität hat das nichts zu tun.

DUFT

Bis wir einen Wein allein nach seiner Optik beurteilen können, braucht es viel Übung, so weit sind wir eindeutig (noch) nicht. Für uns geht es also beim zweiten Schritt erst richtig los.

Haben wir den Wein ausreichend bewundert, widmen wir uns seinem wohlriechenden und anziehenden Duft. Behutsam **schwenken** wir das Glas im Kreis. Dabei kommt man sich wahrscheinlich erstmal etwas komisch vor, es bringt aber wirklich was. Der Wein wird leicht aufgewirbelt, langsam perlt er an der Glasinnenseite herab. Riechen wir jetzt an ihm, wirkt der Duft um einiges intensiver als vorher. Noch bevor wir auch nur einen einzigen Schluck von ihm hatten, können wir den Wein so fast schon schmecken.

GESCHMACK

Der große Finale: **der erste Schluck**. Nimm dir ruhig alle Zeit, die du brauchst und lass dir den Wein richtig auf der Zunge zergehen. Koste ihn in vollen Zügen aus.

Willst du den Wein genau verstehen, kann auch hier wieder das Aroma helfen. Tauche ansonsten einfach in die wohlige Welt des Weines ab, welche auch immer das für dich sein mag. Schmeckt er dir aber nicht, versuchen wir das Ganze eben noch mal von vorn.

DER MORGEN DANACH

Die Augen sind klein, der Kopf tut weh, das war wohl gestern doch wieder ein Gläschen zu viel ... oder auch drei. Zeit für den Walk of shame in die unaufgeräumte Küche zu den Überresten letzter Nacht.

KA- TER- STIM- MUNG



— DIE FOLGEN —

WOMIT HABEN WIR DAS VERDIENT?

Gut, das ist schon ziemlich offensichtlich. Die Tatsache, dass wir selbst an Übelkeit und Kopfschmerzen schuld sind, macht es auch kein Stück erträglicher. **Übermüdet, dehydriert, mit flauem Magen** sind wir eben für nichts zu gebrauchen. Ich trinke nie wieder ... bis vielleicht zum nächsten Wochenende.



Was können wir jetzt tun, außer in Selbstmitleid zu baden und mit zugezogenen Vorhängen halbkomatös im Bett vor uns hin zu vegetieren?

KATERKUR

WASSER

- und zwar viel davon
- lindert Kopfschmerzen
- gerne auch Tee oder milder Saft

ESSEN

- kostet Überwindung
- ohne kann sich der Magen nicht erholen
- Mineralstoffe helfen besonders gut

VITAMINE

- entweder in Form von Obst oder Tabletten, egal wie, es hilft

LUFT

- Spazieren gehen lenkt ab (auch wenn es anstrengend ist)
- regt den Kreislauf an

DUSCHEN

- entspannt
- man fühlt sich zumindest weniger ekelhaft
- fördert die Durchblutung

SCHLAF.

DAS WARS.

— ENDE —



ALLER ABSCHIED IST SCHWER

Wir haben es geschafft, wir sind durch, hier trennen sich unsere Wege. Vom Wein müssen wir uns ja aber zum Glück nicht verabschieden, es gibt schließlich noch so viele Flaschen die geleert werden wollen. Als Belohnung haben wir uns eindeutig auch gleich das nächste Glas verdient, also auf zum Weinregal!

IMPRESSUM

Katrin Schwarz
Matrikel-Nr.: 586718

Bachelorthesis
B.A. Kommunikationsdesign
SoSe 2020
Hochschule RheinMain

Referent: Prof. Christine Bernhardt
Korreferent: Prof. Dr. Cornelia Freitag-Schubert

Ob gemeinsam
mit Freunden oder
alleine auf der
Couch, ein Gläschen
Wein ist doch
immer gern gesehen.

**Und trotzdem
kommt beim Wein-
kauf jedes Mal
Panik auf.** Verloren
zwischen bunten
Etiketten, vollgepackt
mit Wörtern, die
man noch nie gehört
hat, kann man
schon mal ins Schwit-
zen geraten.

Zeit, das zu än-
dern. Von der Traube
bis zum gefüll-
ten Glas, in diesem
Buch findest du
alles über deutschen
Wein, seinen Ge-
schmack und wie du
ihn am besten
genießen kannst.

**Simpel, kompakt
und mit etwas
Liebe zu einem der
wohl kultig-
sten Weinländer
der Welt.**