



Wissenswertes über den Wein

Wein, ein Produkt von Himmel und Erde

Der Wein wurde einmal als „Dreiklang der Natur“ vorgestellt. Zwei der Klänge sind veränderlich: Die Traubensorte und das Einwirken des Menschen. Der dritte ist unabänderlich, unbeeinflussbar: Das Klima und der Boden; das Wetter, das der Winzer über sich ergehen lassen muss, und das Erdreich, das er kaum verbessern kann.

Essen und Wein – gemeinsamer Weg durch die Geschichte

Kaum ein Getränk eignet sich so gut als Begleiter zu einer Mahlzeit wie der Wein. Er regt den Appetit an und schafft eine angenehme Stimmung. Er rundet den Geschmack der Speisen ab und hilft verdauen. Seit Urzeiten kredenzt man ihn zum Essen: Bereits vor 8000 Jahren wurde Traubenwein gekeltert. Erste schriftliche Zeugnisse über Essen und Weingenuss stammen aus ägyptischen Grabfunden. Nach unserem Verständnis beginnt die Geschichte im engeren Sinne mit den ersten Hochkulturen im Zweistromland von Tigris und Euphrat (heute Irak) und im Niltal (Ägypten). Und damit auch die Geschichte des Weins. Nur eine hoch entwickelte Kultur konnte die archaischen Formen von Rebbau und Weingewinnung mit Erfolg verbessern. Das nächste Kulturgebiet für den Wein schufen die Phönizier, ein Handel treibendes, das Mittelmeer befahrendes Volk. Durch sie ist der Wein nach Kreta und später auch nach Griechenland gelangt. Die Griechen gründeten nicht nur „Oinotria“ (= das Weinland) in Süditalien, sondern integrierten auch das gesamte im Mittleren Osten und Nordafrika gewachsene Wissen in ihr System der „Önologie“ (Weinwissenschaft). 600 v. Chr. gründeten die seefahrenden Griechen Massilia (Marseille) als Handelsstation. Damit war der erste Schritt zur Entwicklung einer verbesserten Weinkultur in Westeuropa getan. Nach der Eroberung Galliens durch die Römer (59-51 v. Chr.) wurden den Verkehrswegen entlang grössere Mengen Wein transportiert und bald neue Gebiete für den Anbau erschlossen. Alle grösseren Weinbaugebiete in Westeuropa gehen somit auf die Römerzeit zurück. In die Schweiz gelangte der Wein über wichtige Passübergänge (Septimer, San Bernardino, Simplon, Grosse St. Bernhard) oder durch das Rhonetal. Etliche Rebsorten dürften damals nach Norden gekommen sein.

Von der Traube zum Wein

In der Traubenbeere bahnt sich über das Jahr hinweg bereits an, was ein guter Wein werden will: Von der Reblüte um Mitte Juni bis zur Vollreife gegen Mitte Oktober verändert sich die Traube nicht nur rein äusserlich, sondern auch in ihrer chemischen Saftzusammensetzung. Die Entwicklung der Traube ist stark von Jahreszeit und Witterung abhängig; dieses Naturprodukt bildet schliesslich die Grundlage für die Qualität eines Weins. Im eigentlichen Reifestadium der Trauben während des Herbstes wird einerseits die in den Beeren vorhandene Säure durch Veratmung vermindert. Andererseits nimmt der Zuckergehalt stark zu. Da die Qualität vollreifer Trauben von den beiden Hauptkomponenten des Saftes – Zucker und Säure – abhängt, muss das Traubengut in den Wochen vor der Ernte ständig auf Zucker- und Säuregehalt untersucht werden. Aus den Messergebnissen wird der so genannte Reifefaktor errechnet. Hierfür wird der Zuckergehalt technisch in Öchslegraden erfasst, früher mit Hilfe einer Öchslewaage, heute mit einem Zucker-Refraktometer. Der Säuregehalt hingegen wird chemisch in Gramm Säure pro Liter Saft ermittelt. Der Reifefaktor bezeichnet das Verhältnis der Öchslegrade zum Säuregehalt.

Durch regelmässige Beobachtung der Entwicklung des Reifefaktors während der Vollreife kann der optimale Erntezeitpunkt bestimmt werden. Bei anhaltend schönem Herbstwetter ist die Versuchung gross, mit der Traubenlese möglichst lange zuzuwarten, denn pro Herbstsonnentag reichert sich der Traubensaft um ein bis zwei Öchslegrade an. Wenn aber feuchtes Wetter einsetzt, hat sich das Warten nicht gelohnt, da bei Regen oder hoher Luftfeuchtigkeit das Traubengut zu Fäulnis neigt, was die Qualität der Ernte in Frage stellen kann. Unter günstigen Klimaverhältnissen kann mit der Ernte bis zum Stadium der Überreife zugewartet werden: Die Beeren trocknen langsam aus, der Zuckergehalt steigt an, Säure und Gerbstoffe werden abgebaut. Das Ergebnis sind milde, sehr süsse Traubenmoste, aus denen köstliche Spezialitäten wie Spätlese bereitet werden. Grauschimmel bewirkt bei manchen reifen weissen Trauben Edelfäule. Bei warmem, trockenem Wetter und begünstigt durch Morgennebel werden die Trauben von diesem Pilz befallen, die Haut der Beeren stirbt ab, die Wasserverdunstung wird gefördert, und entsprechend nimmt der Zuckergehalt zu. Gute Weine setzen gesunde, ausgereifte Trauben voraus. Dabei ist der Gesundheitszustand aller Bestandteile der Traube, auch der Kämme, von Bedeutung. Die Traubenernte soll bei möglichst trockener, warmer Witterung vorgenommen werden, da Regen, Nebel und Tau das Traubengut benetzen und damit den Saft verdünnen.

Die Verarbeitung der Trauben sollte unverzüglich nach der Ernte einsetzen, da sonst unerwünschte und zufällig vorhandene Mikroorganismen zu einer Fehlgärung führen. Die Traubenmoste können heute vor der Gärung zusätzlichen Behandlungen wie Schwefelung, Ascorbinsäurezusatz, chemische Entsäuerung, Zuckering und Klärung unterzogen werden. Diese Massnahmen unterstützen eine gesteuerte Weinbereitung. Weisse Trauben werden abbeert und gemahlen. Die so entstandene Maische aus Saft, Beerenhäuten und Kernen wird sofort abgepresst. Der Saft (Traubenmost) wird in Stahltanks aufgefangen, wo auch die alkoholische Gärung stattfindet. Aus diesem Verfahren gehen weisse Weine hervor. Durch Destillation dieser Weine entstehen Weinbrände wie Cognac und Armagnac. Blaue Trauben (mit weissem Fruchtfleisch) werden abbeert und gemahlen. Die Farbstoffe befinden sich fast ausschliesslich in den Beerenhäuten. Erst durch Erwärmung oder längere Gärung der Maische übertragen sie sich auf den Wein. Wird die Maische nur kurz angegärt und bereits nach zwölf bis vierundzwanzig Stunden abgepresst, erhält man einen hellroten Most, der im Fass ausgärt. Solche Weine werden Süssdruck (Rosé, Rosato, Kretzer) genannt. Presst man die Maische der blauen Trauben gleich nach dem Mahlen und Abbeeren ab, so entsteht nach der Gärung des weissfarbigen Mostes im Fass der Federweisse (Chiaretto, Clairet). Dieser Vorgang bewirkt auch, dass der Champagner ausnehmend hell bleibt, obschon er meistens aus einer Mischung von roten und weissen Trauben bereitet wird. Nur wenige europäische Rotweinsorten gehören zu den so genannten Färbertrauben mit farbigem Fruchtfleisch, aus dem sich ein tieferer Saft abpressen lässt. Zwischen der Weinbereitung und dem Moment, da der Wein ausschankreif kredenzt werden kann, liegt die Zeit der Weinpflege und -lagerung. Qualitätsweine werden vor der Konsumreife noch vielfach im Holzfass ausgebaut.

Weinlese

Die Weinlese ist zeitraubend und kann bis 35 Prozent des jährlichen Handarbeitsaufwandes in Rebbergen ausmachen. In manchen Weinregionen werden teure Vollerntemaschinen eingesetzt. Zur Erzeugung traditioneller Qualitätsweine und Weinspezialitäten kommt nur die Handernte in Frage. Das Traubengut muss je nach Gesundheitszustand verlesen werden. Bei den weissen Trauben beschränkt sich die Arbeit auf das Herauslesen der grün- und weissfaulen Beeren sowie der Lahmstieler und Essigbeeren; sie würden die Reintönigkeit oder die Farbe des Weins beeinträchtigen.

Bei den blauen Trauben kann der Aufwand für die Verlesung bedeutend grösser sein: Wenn zu früh Grauschimmel auftritt, die Trauben also von Nass- oder Rohfäule befallen sind, müssen die betroffenen Partien entfernt und separat verwertet werden, denn sie könnten im Wein einen muffigen Geschmack hinterlassen. Bei der Lese der blauen Trauben trägt der Erntehelfer deshalb zwei Gefässe mit: Die so genannte Bütte, einen Behälter aus Holz oder Kunststoff für das gesunde Traubengut, und das kleinere Söndergeschirr aus Kunststoff für die faulen Beeren. Der Erntehelfer braucht ein sicheres Auge für die Reife der Trauben. Er muss entscheiden können, welche Trauben für eine Spät- oder Trockenbeerenauslese noch an den Stöcken bleiben sollen.

Keltern und Gären

Nur dank Kleinstlebewesen entsteht Wein aus dem süssen Saft der Traube. Louis Pasteur hat diese Entdeckung im Jahre 1863 gemacht. Jahrtausendlang wurde also Wein bereitet, ohne dass die Winzer und die Leute im Weinkeller die wesentlichen Vorgänge kannten. Ein guter, charaktvoller Wein entsteht nur dort, wo der Kellermeister mit den Hefen und Bakterien zusammenzuarbeiten weiss. Unzählige biologische und chemische Prozesse spielen sich ab, bis aus Traubensaft ein Tropfen mit weit vielfältigerem Geschmack wird. Von der Gärung bis zur Flaschenabfüllung entstehen viele neue Substanzen; andere werden abgebaut.

Der wichtigste Unterschied bei der Erzeugung von Weiss- und Rotwein liegt in der Gärungsart. Für den Weisswein wird lediglich der Saft der Trauben vergoren. Rotwein dagegen entsteht entweder durch Gärung der Maische, d.h. der gequetschten Beeren, wobei der Saft und die Traubenhäute, die dem Wein Farbe, Aromen und Gerbstoff geben, beisammenbleiben. Oder die Maische wird erhitzt und schon nach kurzer Zeit, vor Einsetzen der Gärung, abgepresst. Wesentlich ist in allen Fällen, dass das Traubengut nach der Ernte so schnell wie möglich verarbeitet wird, damit keine spontanen und unerwünschten Prozesse eintreten und damit sich schädliche Bakterien, die überall vorhanden sind, nicht entwickeln und vermehren können.

Das Kredenzen beginnt im Keller

Wie gut ein Wein bei Tisch schmeckt, hängt unter anderem davon ab, wie gut er gelagert wurde. Am besten bekommt ihm ein Kellerklima mit ständig gleich bleibender Temperatur von zehn bis zwölf Grad Celsius und konstanter Luftfeuchtigkeit um 70 Prozent, und das in einem Raum ohne Tageslichteinfall und ohne Fremdgerüche. Es ist ein Irrtum, anzunehmen, dass ein lange haltbarer Wein erst dann getrunken werden sollte, wenn seine Lebenszeit abgelaufen ist. Diese Aussage weist auf die Lebenskurve des Weins hin, die sich nach der Entwicklung im Fass mit der Flaschenreife fortsetzt. Der Wein ist dann trinkreif, wenn er den Höhepunkt an Geruchs- und Geschmacks-harmonie erreicht hat. Viele Weissweine, die meisten Rosés und die leichten Rotweine erreichen diesen Höhepunkt relativ schnell und werden nach ein bis höchstens drei Jahren Lagerung in jugendlicher Frische und Fruchtigkeit getrunken, da sie nachher rasch abbauen, flach werden und ihren Reiz verlieren. Grosse Weissweine und die meisten gehaltvollen Rotweine enthalten hingegen charakteristische, ausdrucksvolle, vom Boden oder von der Traube geprägte Elemente, die sich während längerer Zeit zur Harmonie entwickeln müssen. Es kann fünf bis zehn Jahre dauern, bis sich die Trinkreife einstellt, bis die kräftige Säure und die harten Tannine weicher geworden und die vielfältigen Duftkomponenten zum Bouquet verschmolzen sind.

Einzelne so genannte „Vins de garde“ brauchen noch länger, um trinkreif zu werden. Ob das nun 15, 20 oder mehr Jahre sind, hängt von vielen bekannten und unbekanntem Kriterien ab, vor allem von der Jahrgangsqualität, von der Kelterungsart und vom Kellerklima. Guter Wein, im richtigen Moment aufgetischt, gründet auf Wissen über die vielen verschiedenen Gewächse, die im Keller ruhen. Dennoch bleibt Wein sogar für den gewiegtsten Kenner ein kleines Abenteuer, ein lebendiges Mysterium mit vielen Ungewissheiten, verborgenen und nicht voraussehbaren Veränderungen, die auch einmal negativ sein können. Selbst bei viel versprechenden „Vins de garde“ steht das Urteil erst fest, wenn die letzte Flasche entkorkt ist.

Der Weingenuss beginnt mit der Degustation

Mit dem Wein verhält es sich wie mit den meisten Gütern des täglichen Lebens: Man will wissen, was man hat. Und das nicht nur beim Kauf, sondern immer wieder im Laufe der kürzeren oder längeren Entwicklungsdauer eines Weins. Darüber kann einzig die Degustation Aufschluss geben. Doch eine Degustation kann noch weit mehr sein. Sie löscht den Wissensdurst des Weinfreundes. Sie führt ihn auf Entdeckungsreisen und macht ihn mit Gebieten, Lagen, Traubensorten und Jahrgängen vertraut. Sie schärft seine Sinne für Nuancen und lässt ihn wieder entdecken, wie fein er von Natur aus empfinden kann. Die Weinprobe ist also auch ein Stück beglückender Selbsterfahrung ... und natürlich Vorfreude auf den Weingenuss.

Fünf Sinne hat der Mensch ... und an einer Weinprobe werden alle mehr oder weniger unmittelbar angesprochen. Zuvorderst unser Leitsinn, das Sehen. Die Farbe des Weins löst vielfältige Gefühle und Gedanken aus. Das helle Grün eines jungen Weissweins verbinden wir mit Frische und Natur. Goldfarbe oder tiefes Karminrot wecken Wertvorstellungen – Reichtum und Adel. Je nach Tönung können sich die unterschiedlichsten Assoziationen einstellen: Reife, Kraft, Schönheit, Eleganz ... und natürlich, stets auch das Gegenteil davon. Die Farbe verzaubert oder befremdet, ohne dass wir wissen, warum. Wir spüren es einfach. Am tiefsten in die Gefühlswelt dringt ein, was wir riechen. Der Geruch gilt als stammengeschichtlich ältester Sinn des Menschen. Sein Zentrum liegt im so genannten limbischen System, einer Region nahe beim Hirnstamm, und steht in enger Verbindung mit jedem Teil des Zwischenhirns, in dem sich das Gefühlsleben abspielt. Das bewirkt, dass ein einziger Duft eine Vielzahl von Gefühlen und Erinnerungen an Jugend und Kindheit auslösen kann. Was wir schmecken, d.h. über Zunge und Gaumen wahrnehmen, nimmt sich daneben recht simpel aus. Es sind im Grunde genommen nur vier Eindrücke: Süß, sauer, salzig und bitter. Allerdings stuft die Zunge diese Geschmacksempfindungen sehr fein ab. Wein wirkt auch auf den Tastsinn. Wir empfinden das Gewicht einer Probe, ihre Temperatur und ihre Konsistenz – ob ein Wein perlt, munter oder träge fließt. Mehr am Rande hören wir etwas: Wenn nicht den Wein selbst, so doch die anregenden Nebengeräusche vom Korkenknirschen über das Gläserklingen bis zur Fröhlichkeit am Tisch, die das sinnliche Erlebnis des Weingenusses abrunden.

Die vier Stufen des Degustierens:

Zuerst sehen: Das Glas gegen das Licht halten und den Wein optisch prüfen. Ist er brillant, klar, matt oder trüb? Wirkt er jugendlich frisch oder reif? Ist die Farbe wässerig, hell, tief, satt, dunkel? Weist sie Spitzlichter oder Reflexe in Kontrasttönen auf? Prüfen Sie auch die Dickflüssigkeit des Weins, indem Sie das Glas gut schwenken und beobachten, wie sich an der benetzten Glaswand „Kirchenfenster“ bilden und Tränen mehr oder weniger dick und langsam nach unten fließen. Sie rühren davon her, dass der verdunstende Alkohol die Viskosität und die Oberflächenspannung des Weinfilms am Glasrand verändert.

Dann riechen: Schnuppern Sie tief direkt an Glasrand. Wonach duftet der Wein? Können Sie bekannte Aromen erkennen – Trauben, Blumen, grüne oder reife Beeren, Pflanzen, Kräuter? Nehmen Sie Nuancen von Zitrone, Tabak, Trüffeln, Veilchen, schwarzen Johannisbeeren, Eiche oder Unterholz wahr? Herrschen einzelne Töne vor oder sind sie zu einem reifen Bouquet verschmolzen? Stellen Sie Hefeton fest? Steigen fremde Gerüche von Essig, Fass oder Korken auf?

Nachher schmecken: Nehmen Sie einen herzhaften Schluck und spülen Sie ihn im Mund hin und her. Hat der Wein Körper, Gewicht? Wirkt er frisch, fett, dünn, hart, eckig, flach, gut strukturiert, solid, rund, samtigreif oder seidig-elegant? Empfinden Sie ihn als süß, lieblich, neutral, sauer, aggressiv, brandig-stechend? Sind die Komponenten in harmonischem Gleichgewicht oder einseitig hervortretend?

Schliesslich nachwirken lassen: Welcher Eindruck bleibt nach dem Herunterschlucken ganz hinten am Gaumen? Ist der Nachgeschmack schwach, neutral, angenehm? Verharrt er nur kurz, hält er an oder klingt er lange nach?

Zum Degustieren sei hier eine Auswahl köstlicher Weininger Weine genannt:

- Riesling x Sylvaner: Der wiederentdeckte, spritzige Weisse mit der feinen Muskatnote
- Rauschling: Ein Wein mit dezenter Frucht und eleganter spritziger Säure
- Gewürztraminer: Ein würziger Wein mit einem einmaligen Bouquet
- Pinot Gris: Gehaltvoller Wein mit breitem Körper
- Chardonnay: Der noble, elegante mit exotischen Aromen
- Kerner: Frisch, rassig, mit feinem Bouquet
- Bianca: Chasselas-ähnlicher Wein mit harmonischem Körper
- Sauvignon Blanc: Lebendiger Wein mit aromatischen Noten
- Blauburgunder: Sein feinfruchtiges Aroma erinnert an Himbeeren und Brombeeren
- Gamay x Reichenstein (Garanoir/Gamaret): Ein ausgewogener Wein mit elegantem Körper
- Regent: Tiefroter, kräftiger, mediterraner Weintyp
- Dornfelder: Leichter, weicher Wein mit Kirscharoma
- Spezialitäten: Cuvée Blanc, Vin Mousseux, Perlwein, Federweiss/Blanc de Noir, Rosé, Schiller, Rosalino, Eiswein, Strohwein/Flétri, Pinot Noir Barrique, Portweinger

Weininger Weingenuss: Sicher schlägt auch Ihr Herz für unsere charaktervollen Weininger-Weine!