
Weintrinker ohne Kenntnisse

1. Einleitung

Nun war und ist Deutschland eigentlich schon immer ein Land der Biertrinker mit einem pro Kopf Verbrauch von ca. 107 Liter/Jahr, in diesem Fall vom Jahr 2014. Damit befinden sich die Deutschen in einer Rangliste der Länder auf dem 3. Platz. Jedoch ist der Anteil der Weintrinker in den vergangenen Jahren kontinuierlich gestiegen und zwar mit einem pro Kopf Konsum von ca. 25 Liter/Jahr (2014). Bei diesem Wert liegt Deutschland in der Rangliste der Weintrinker auf der Welt aber nur auf Platz 27. So kann man die Vorlieben der Weintrinker in Deutschland auch noch genauer definieren. Im Jahr 2014 lag der Anteil der deutschen Rotweintrinker bei 48%, derer der Weißweintrinker bei 42% und der Rest mochte lieber einen Roséwein trinken. Erwähnen möchte ich noch, dass Italien mit einem Weltanteil von 20% der größte Weinproduzent ist, was man erst einmal nicht so vermutet.

In einer Tradition nach dem Reinheitsgebot ab 1516 produzieren die Brauereien in Deutschland das Bier, obwohl die Möglichkeit Bier zu brauen deutlich früher entstand. Der Beginn der Bierherstellung reicht natürlich noch viel weiter zurück und viele Klöster haben einen großen Anteil daran, wie sich das Bierbrauhandwerk in Deutschland entwickelt hat. So gibt es auch etliche neu entwickelte Produkte, die Biermischprodukte sind und andere potentielle Käuferschichten ansprechen sollen. Der Markt hat sich in der Produktvielfalt sehr ausgebreitet, aber der Bierkonsum ist zumindest in Deutschland seit ein paar Jahren rückläufig. Mit einer perfektionierten Bierherstellung ist Bier schon fast zu einem Industriegetränk geworden, welches mit einer immer gleichbleibenden Qualität hergestellt werden kann.

Wein dagegen ist ein Naturprodukt mit Schwankungen in der Qualität und der Menge, das von der Natur erst seine „Freigabe“ bekommen muss. So ist der Winzer absolut abhängig von den Witterungsbedingungen und muss mit dem zufrieden sein, was die Weinberge so hergeben. Es ist ein absolut von einander abhängiges Gespann, nämlich die Natur und der Winzer. Die Natur bietet dem Winzer die Grundlage für seinen Weinhandwerk, die dann bestmöglich genutzt werden muss. Beide müssen sozusagen Hand in Hand arbeiten, das heißt, wo der Winzer der Natur behilflich sein kann, tut er das auch. Mit diesen Vorsätzen entsteht ein optimales Rohprodukt zur Weinherstellung, nämlich die Trauben des Rebstocks, die im Herbst gelesen werden. Deswegen ist Wein, natürlich auf einen Weinberg betrachtet, niemals gleich in jedem Jahr in jeglicher Hinsicht. Auch deswegen ist

Wein in der Herstellung so individuell und nicht nur in einem Weinberg und einer Rebsorte, sondern grundsätzlich. Mit dem hergestellten Wein, nicht nur in Deutschland, ist Wein das variabelste alkoholische Getränk überhaupt und bedient jeden Weintrinker mit seinen Vorlieben. Für jeden Geschmack ist also etwas beim vielfältigen Weinsortiment dabei. Man muss es selber erleben, dass Wein ein absolutes Naturprodukt ist und nie ein Massenprodukt sein kann. Obwohl sich dabei manchmal auch die Geister scheiden könnten, weil es eben im Besonderen auf die Qualität ankommt. Wein zu trinken ist der Genuss pur, wenn man ihn mag, den Wein im Allgemeinen und natürlich dann auch noch einen Bestimmten im Besonderen.

2. Wein muss man bewusst kennenlernen

Natürlich kann man annehmen, dass Wein als alkoholisches Getränk bei Jedermann gekannt ist. Nur mit dem Begriff Wein kann man als Nichtweintrinker erst einmal nichts anfangen, auch deswegen, weil man damit keinen Trinkgenuss verbindet. Aber der Beginn des Kennenlernens von Wein ist ein vorhandenes Interesse. Ein Antialkoholiker scheidet natürlich bereits von vornherein aus.

Dennoch ergibt sich schon die eine oder andere Gelegenheit zu sehen, wie sich in einer Gesellschaft jemand anderer ein Glas Rotwein bestellt und man selbst von der Bedienung gefragt wird, was darf ich ihnen bringen. So ist es möglich, dass die Bedienung einen bei der Weinauswahl beraten kann. Soll es ein roter, weißer oder Roséwein sein, ohne jetzt zu wissen, was ist für mich besser oder trifft meinen Geschmack. Weiterhin die Frage nach einem trockenen, halbtrockenen oder süßen Wein kann nicht wirklich dazu führen, was man nehmen soll. Was bleibt einem anderes übrig, als einen aus dem Angebot zu probieren. Das Glas Wein kommt und es entsteht der erste Kontakt zum Wein überhaupt. Ein kleiner Schluck aus dem Glas offenbart, ob die richtige Wahl getroffen wurde. Wenn einem grundsätzlich dieser erste Eindruck vom Wein gefällt, aber er einem doch zu süß ist, dem kann wohl durch eine andere Wahl abgeholfen werden.

Nun ja, das war damit der erste Kontakt mit einem sogenannten offenen Wein, weil man keine Flasche Wein bestellt hat. Das Glas war vom Anbruch einer Flasche, deswegen offen. Wer nun als „Weintrinker ohne Kenntnisse“ glaubt, dieses wäre es schon mit dem Wein, der unterliegt einem großen Irrtum. Denn bei einer Weinauswahl geht es erst so richtig in die Vollen, denn der Wein bietet in seiner Vielfalt viele unterschiedliche Rebsorten mit unterschiedlichen Charakteren der Früchte, namentlich der Trauben und der einzelnen Beeren. Hinzu kommt noch,

dass die unterschiedlichen Rebsorten in unterschiedlichen Gebieten und Ländern zur Bewirtschaftung in Weinbergen wachsen. So ergibt sich eine ungeahnte Vielfalt an Geschmacksnuancen, die allen Weintrinkern eine Fülle an unterschiedlichen Weinen bietet.

Nun steigern wir das Ganze noch einmal und zwar, wenn der Winzer fachmännisch seinen Wein aus seinem Lesegut, sprich Trauben, herstellt. Denn so kann der Winzer in einem per Gesetz festgelegten Ablauf der Herstellung seinen Wein „ausbauen“, so nennt man die Arbeit des Winzers mit dem Traubenmost, aus dem dann mit geschickter Hand ein trockener, halbtrockener oder süßer Wein werden kann. Die Grundlage für den Most ist ein optimales Verhältnis von Zucker zur Säure im Lesegut. Im Deutschen Weingesetz ist das alles sehr genau geregelt. Ob der Winzer bei seiner Arbeit alles richtig gemacht hat, wird bei der Weinprüfstelle festgestellt, indem jeder Wein nach festgelegten Kriterien einer optischen, sensorischen und chemischen strengen Prüfung unterzogen wird. Diese Weinprüfstellen gibt es in Deutschland in allen Anbaugebieten in einer festgelegten Anzahl.

Bei einer Prüfung ohne Beanstandungen bekommt der Wein seine Prüfnummer (AP), die dann später auch auf dem Etikett in Verbindung mit der Betriebsnummer des Winzers auftaucht. Der Wein ist zum Vertrieb freigegeben. So bekommt der Wein, abgefüllt in eine Flasche, seine Identität durch das Etikett, welches sich der Winzer bei einer Druckerei in einem bestimmten ansprechenden Layout aussucht und drucken lässt. Dieses Etikett klebt nach der Fertigstellung der Ausstattung einer Weinflasche auf derselben und enthält folgende Angaben mit Jahrgang, Name, Weintyp, Lage, Prädikat, Alkoholgehalt, Betriebsnummer des Winzers und die amtliche Prüfnummer. So kommt er in den Verkauf, der Wein.

3. Genuss neu entdecken

Wenn einem der Genuss von Wein bisher fremd war, gibt es jetzt viel zu entdecken, was ihren Sinnen einiges abverlangt. So fordert der Wein beim Probieren die Augen, den Geruchssinn und den Geschmackssinn aktiv einzusetzen und zwar auch genau in dieser Reihenfolge. Das sollte grundsätzlich so sein, um wirklich alle Weinnuancen entdecken zu können. Warum sollte man es anders als die Weinkenner machen.

Egal welche Rebsorte, aus welchem Weinberg, aus welchem Land, der Wein kommt stets in gut verschlossenen Flaschen zu uns. Schon beim Verschlussmittel scheiden sich die Geister bzw. vielleicht auch die Einstellung des Weintrinkers, womit die Weinflasche denn nun verschlossen sein soll. Man braucht zumindest einen

Korkenzieher, aber auch eine kräftige Hand, um die Weinflasche öffnen zu können. Wir haben es geschafft und die Flasche ist geöffnet. Bei einem Korken sollten keine Krümel in die Flasche gelangen. Aber halt, hat der Wein überhaupt die richtige Temperatur? Haben wir uns das Etikett etwas genauer angesehen? Dieses Stück Papier, salopp gesagt, gibt Auskunft über den Wein, also die Rebsorte, das Anbaugebiet, die Lage, der Jahrgang, der Alkoholgehalt, der Weintyp, weitere Qualitätsmerkmale und die Angabe über den Erzeuger, einschließlich der amtlichen Prüfnummer.

Also alles noch einmal auf Anfang und beginnt mit der Frage, hat der Wein die richtige Temperatur? So geben die Kenner als Trinktemperatur für einen Weißen diese mit zwischen 8 und 10° C an und bei einem Roten sollten es ca. 18° C sein. Das hat seinen Grund und offenbart so dem Weintrinker erst den vollen Genuss. Schon durch die Temperatur des Weines ist ein leichter Weißwein mit wenig Alkohol ein sommerlicher und erfrischender Genuss, aber kann natürlich auch sonst zu einem anderen Zeitpunkt genossen werden.

Beim „Korken“ gibt es einige Varianten. Der Naturkorken ist schon lange das Urige an der Weinflasche, jedoch teurer und manchmal toxikologisch bedenklich. Dieser Korken sollte bei der Lagerung immer von Wein benetzt sein, also bei liegender Flasche. Die edle und teure Variante ist der Glasstopfen, der mit einem Konus die Flasche dicht verschließt und das auch noch nach dem Anbruch. Die billigere Art des Verschlusses mit dem Naturkorken ist der Kunststoffkorken, der sich jedoch schon bewährt hat, aber chemische Stoffe an den Wein abgeben kann. Mit dem praktikablen Drehverschluss hat eine neue Technik als Verschluss zum Wein gefunden. Dadurch ist kein Korkgeschmack mehr möglich und die Weinflasche ist hermetisch verschlossen. Auch sind diese Verschlussmöglichkeiten für die Weinflaschen eine Sache des Ausstattungspreises, das heißt, was kosten den Winzer die Flasche, der Verschluss, (die Kapsel) und das Etikett. Diese Grundkosten zusammen mit den Gestehungskosten des Weines ergibt den Herstellungspreis für den Winzer. Natürlich muss der Erzeuger auch davon seinen Betrieb in Aktion halten und davon Leben, dadurch entsteht der Verkaufspreis. Die größeren Betriebe lassen vermarkten und die kleineren Winzer vermarkten meistens ihre Weine selbst.

So jetzt geht es aber wirklich los und wir wollen den richtig gekühlten Weißwein mit dem Verschluss Korken öffnen. Mit dem sogenannten Kapselschneider entfernen wir den Teil der Kapsel, der über dem Korken liegt. Nun den Korkenzieher richtig benutzen und sie können dieses wonnige Geräusch hören, welches entsteht, wenn der Korken mit einem „Plöpp“ aus dem Flaschenhals rutscht. Nun

noch einmal der Blick auf das Etikett und sie stellen fest, es ist ein halbtrockener Riesling Kabinett aus Zeltingen, mit Namen „Zeltinger Himmelreich“ und aus dem Jahr 2014. Festzustellen wäre also, die Rebsorte ist der halbtrockene Riesling mit dem Prädikat Kabinett aus der Lage „Zeltinger Himmelreich“. Ebenfalls steht noch auf dem Etikett der Erzeuger, verbunden mit der Prüfnummer des Weines. Außerdem ist auf dem Etikett der Alkoholgehalt angegeben. Dieser Riesling ist natürlich im Moment nur ein Beispiel und es könnte auch ein anderer Wein sein. Grundsätzlich gleicht es sich schon, dieses Öffnen der Flasche.

Kommen wir nun zu einem nicht unwichtigen Punkt, nämlich zur Art des Glases. Es sollte beim Riesling leicht bauchig mit Stiel sein und sich nach oben verjüngen, weil sich so die Aromen besser erfassen lassen. Beim Einschütten läuft der Wein glucksend in das Glas, welches man nicht zu voll machen sollte. Jetzt kommen die schon erwähnten Sinne zum Einsatz und wir beginnen uns den Wein im Glas anzuschauen. Wie sieht er nun aus, ist er grünlich, strohig-gelb oder kräftig-gelb? Da unser fiktiv geöffneter Wein aus dem Jahr 2014 stammt, ist er sicher eher grünlich-gelb, weil es ein noch junger Wein ist. Beim Riesling ist das möglich, den jungen Wein auf die Flasche zu bringen, weil er nicht unbedingt eine längere Lagerzeit im Fass oder auf der Flasche benötigt. So wäre dieser Wein nach drei Jahren wohl farblich leicht gelblich, was auch von der Qualitätsstufe sowie auch der Rebsorte abhängt und zeigt einen gewissen Glanz. Weiterhin ist unser Wein im Glas klar, was so auch sein muss. Nun kommt die Nase zum Einsatz. Das Glas leicht im Kreis schwenken, so dass sich der Wein im Glas bewegt und sie können nun mittels Geruchsorgan Nase den Wein riechen und das ist seine sogenannte „Blume“. Der dritte Teil spürt das Erlebnis Wein auf der Zunge. Das heißt nun, einen Schluck nehmen und diesen etwas im Mund verweilen lassen, genießen und dann letztendlich schlucken oder vorher leicht schlürfen. Dieses wiederum bedeutet, Luft durch die Flüssigkeit einzuziehen. Bei dieser Aktion bekommt der Wein vermehrt mit Sauerstoff Kontakt und offenbart seine Geschmacksnuancen. Ihre Geschmacksknospen haben ihnen nun verraten, wie der Wein schmeckt? Wie war er nun im Abgang, so nennt man das Herunterlaufen des Weines durch die Kehle? War er noch lang zu spüren, der Geschmack? War er vollmundig, weich, rund, frisch? Mit der Erfahrung eines Weintrinkers erkennt man auch mehr Charakteristika des Weines.

Nun war ich selber bis vor nicht all zu langer Zeit der Meinung, dass es wohl eine Modeerscheinung sei, wenn Menschen die Wein probiert haben, dann plötzlich alle möglichen Geschmacksnuancen wahrgenommen haben wollen. Also Gras, Zitrus-

früchte, Beeren, Früchte oder Vanille und einiges mehr je nach Wein. Es tut mir Leid, aber davon bin ich nicht angetan. Dennoch lassen sich diese Düfte und somit Anteile des Weines chemisch nachweisen.

So lasse ich mir, wie beschrieben, den Wein schmecken, ohne die Wissenschaft bemühen zu wollen. Darum gibt es auch nicht den besten Wein, sondern nur den Wein, der einem am besten schmeckt, ohne tiefgreifende Kenntnisse haben zu müssen. Der probierte Wein muss einfach nur munden und mehr eben nicht, meine ich zumindest, auch deswegen, weil ich kein Weinkenner, sondern nur ein Wein-Interessierter bin. Jeder sollte sich zum Geschmackserlebnis Wein seine eigene Meinung bilden und eine Erfahrung muss sowieso jeder für sich machen, nämlich den Wein zu genießen. Es könnte nach einiger Zeit sein, dass sich der Geschmack etwas ändern und einem trockene Weine besser schmecken, dann hat man schon einige Weine probiert und Vorlieben entwickelt.

Mitunter kann der gleiche Wein, jedoch aus einem anderen Jahr, völlig anders schmecken, weil die Natur bei der Erzeugung von Wein doch eine große Rolle spielt. Dennoch, die Rebsorte und das Prädikat wären dann identisch, nur so zur Orientierung. Wein trinken heißt auch immer neue Geschmackserlebnisse empfinden. Damit ist die wundervolle Vielfalt des Weines mit den unterschiedlichen Rebsorten an sich verbunden und damit auch seine Geschmacksvielfalt. Hinzu kommt noch wie der Winzer den Wein hat entstehen lassen, also wie der Ausbau war. Man merkt, Wein ist eben nicht gleich Wein.

4. Aspekte des Weines

Der Wein im Allgemeinen ist ein filigranes alkoholisches Getränk mit vielen Fassetten, welches alle Menschen die gerne Wein trinken unter einen Hut bringen kann. Es ist eine verschworene und geschmacksabhängige Gemeinde, die Wein zu ihrem Lieblingsgetränk auserkoren hat. Jedoch bei aller Liebe zur Variantenvielfalt, in Maßen genossen sollte es schon sein, dieser Weingenuss.

Anders als beim Bier, bei dem man sich einen Kasten aus dem Lager vom Getränkemarkt schnappt, sollte es beim Weinkauf schon etwas bewusster ablaufen. Dabei stellt sich die Frage, wo kann ich meinen Wein eigentlich erwerben? Das ist im Prinzip eine Geschmacks- oder auch Geldfrage. Wiederum anders als beim Bierkauf kann je nach dem wo man den bestimmten Wein kauft, der Preis stark variieren. Trotzdem gilt sicherlich die These, ein teurer Wein muss nicht unbedingt besser als der preiswertere Wein sein.

Der Wein aus dem Supermarkt hat ein etwas zweifelhaftes oder auch billiges Image, was vielfach auch schon nicht mehr so stimmt. Einige Ketten sind vom Massenwein für 1,98 € abgerückt und sind mittlerweile gut mit Weinen sortiert, die sich im mittleren Preissegment befinden oder es gibt auch höherwertige Weine mit bekannten Namen. Da haben die Supermärkte wachsam den Markt beobachtet und sich mit steigendem Weinkonsum für ihr Sortiment durchaus schmackhafte Weine beschafft, die auch noch bezahlbar für die Weintrinker sind. Entscheidend ist natürlich auch dabei, welchen Wein ich bevorzuge oder ob ich einfach einmal nur einen mir unbekanntem Wein probieren möchte.

Eine richtige Beratung zum Weinkauf erhalte ich mit Bestimmtheit bei den Wein-fachgeschäften, die sich oftmals auf Wein aus einer bestimmten Region konzen-trieren, das heißt, es sind nur Weine aus Deutschland oder Spanien oder oder... Dennoch gibt es auch Geschäfte, die einen Querschnitt anbieten, also Weine aus verschiedenen Regionen. Wenn man einen Wunsch äußert, wird es beim Kauf durchweg einfacher zugehen. Auch kann es sein, dass man Weine in diesen Spezi-algeschäften zum Probieren angeboten bekommt. Man will sich halt ein gutes Tröpfchen mit nach Hause nehmen, nicht war. Meistens sind die angebotenen Wei-ne dort etwas teurer, weil unter anderem die Beratung auch ihren Preis hat.

Wer den Wein im Anbaugebiet erleben will, der plant vielleicht seinen Urlaub in Deutschland in einem der 13 Anbaugebiete, die es überwiegend im Süden unserer Republik gibt. Jedoch findet man auch weiter nördlich Weinanbaugebiete, wie zum Beispiel an der Saale-Unstrut oder auch an der Elbe. Jedoch sollte man sich vor-her darüber informieren, welcher Wein in welchem Anbaugebiet produziert wird, falls man schon Vorlieben entwickelt hat. Auch gibt es die Möglichkeit seinen Ur-laub direkt beim Winzer zu verbringen, mit unmittelbarem Zugang zu den Wein-bergen. Wenn man sich in einer Weingegend befindet, hat man direkten Kontakt zum Rebstock und der Arbeit, die der Winzer verrichten muss. Das führt zu einer Anerkennung der Arbeit des Winzers und kann für den dort angebauten Wein eine persönliche Wertigkeit festlegen, um diese dann auch beim Weintrinken einzube-ziehen. In einem Weinanbaugebiet schmeckt der getrunkene Wein durchweg bes-ser, weil alles mit einwirkt, nämlich die Landschaft, die Weinberge, die Reben und der Weinkeller, indem vielleicht idealerweise die Verkostung einiger Weine stattfin-det. So entwickelt man eine besondere Beziehung zum Wein, zumindest ist es mir so ergangen. Bei der Heimreise nimmt man sich einige Fläschchen der auserkore-nen Weine des Winzers mit und kann so den Urlaub, zumindest gedanklich, beim Weintrinken zu Hause noch einmal erleben.

5. Entdecken der Weinvielfalt

Schaut man sich einmal auf der Welt um, ist es kaum zu glauben, wie viel Länder mittlerweile Wein anbauen. Selbst in Südafrika oder Chile gibt es große Weingüter, die ihren Wein nach bestimmten Qualitätsvorgaben erzeugen.

Aber konzentrieren wir uns einmal nur auf die Weinregionen in Deutschland, von denen es 13 an der Zahl gibt. Es sind die Gebiete Ahr, Hessische Bergstraße, Mosel, Rheingau, Sachsen, Baden, Nahe Rheinhessen, Württemberg, Franken, Mittelrhein, Pfalz und Saale-Unstrut.

Welcher Wein wo am besten wächst und die besten Erträge hat, ist stark von der Rebsorte abhängig und bedeutet, dass nicht jede Rebsorte überall ihre besten Bedingungen hat. Somit sind die klimatischen Verhältnisse für den Weinbau ein wichtiger Faktor, ebenso auch die örtlichen Bodenverhältnisse. Der Winzer weiß somit genau, welche Rebsorte in seinem Heimatgebiet gute Erträge haben wird. Mit diesen Kenntnissen sind die Voraussetzungen gegeben, eine gute Traubenernte zu erzielen, um daraus einen guten Wein erzeugen zu können. Ebenfalls spielt die Lage des Weinbergs auch noch eine große Rolle, was bedeutet, wie viel Stunden kann der Weinberg mit seinen Rebstöcken Sonnenenergie für die Trauben nutzen. So gibt es nach diesem Kriterium Kategorien der Weinbergslagen, die dadurch auch etwas über die zu erwartende Qualität der Traubenernte aussagen. Es gibt natürlich noch einige Faktoren für den optimierten Weinbau, wo der Winzer die Natur unterstützen kann und mit bestimmten Maßnahmen die Qualität der Trauben beeinflusst. Damit ist durch die benannten Kriterien und Einflüsse immer noch kein Wein entstanden, aber die Voraussetzungen entstanden, dass es eine gute Traubenernte gibt.

Mit der Kellerarbeit und seinem Weinausbau erzeugt der Winzer seine Weine. Die amtliche Prüfung dieser Weine berechtigt ihn, diese auch zu vermarkten. So, nun kommen wir endlich zum Wein direkt, den wir nun in seiner Vielfalt untersuchen wollen. Die Römer haben in ihrer Zeit die Rebsorte Traminer auch an den Rhein gebracht. So ist der weiße Riesling entstanden aus der Urrebsorte Heunisch, durch eine natürliche Verbindung zur edlen Weinrebe *Vitis vinifera* subsp. *sylvestris* und einem Traminer-Klon. Die edle Weinrebe *Vitis vinifera* subsp. *Sylvestris* gibt es in sechzig natürlichen Arten auf der ganzen Welt. Die Urrebsorte Heunisch war bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts die wichtigste Weißweinsorte in Mitteleuropa. Somit sind der Heunisch und der Traminer die Stammsorten vieler europäischer Rebsorten. Im Moment befinden wir uns allerdings nur auf der Weißweinlinie und stel-

len sozusagen den Riesling als die Königin des Weißweins heraus. Letztendlich hat Karl der Große dafür gesorgt, dass in Deutschland auch Rotweine angebaut werden. Der Ursprung des Weines überhaupt liegt festgestellt im Nahen Osten und zwischen den Jahren 2000-3500 Jahren vor Christi. Die Wissenschaftler legen sich auf Kleinasien und den Mittelmeerraum fest. Auch könnte der Ursprung wohl in Ägypten liegen. Obwohl auch schon nachgewiesen worden ist, dass die Ursprünge des Weins noch viel weiter zurückliegen und das ca. 8000 Jahre vor Christi mit den Wurzeln im Zweistromland Mesopotamien.

Kommen wir nun zu den kultivierten Rebsorten im heutigen Deutschland und somit zu den wichtigsten Rebsorten in Mitteleuropa. Es ist der Riesling, der Spätburgunder (RW), der Weißburgunder, der Grauburgunder, der Silvaner, der Chardonnay, die Scheurebe, der Gewürztraminer, der Dornfelder (RW) und der Müller-Thurgau. Wenden wir uns als Beispiel einmal dem ältesten Weinanbaugebiet Deutschlands zu und zwar der Mosel, welches bis vor einiger Zeit noch bei einem Wein aus diesem Gebiet diesen als Mosel-Saar-Ruwer nach dem Weingesetz ab 1909 ausgezeichnet hat und in der Etikettierung ab 1936 ausgewiesen wurde. Dieses ist nun seit 2007 gesplittet in die Gebiete Bernkastel, Ruwer, Saar, Obermosel und Terrassenmosel. In der Umstellungszeit waren viele Winzer gegen diese Umbenennung, weil sie direkt Nachteile befürchteten. Mittlerweile können sie damit leben.

Zu den schon aufgeführten Weinen kommen noch der Rivaner (Müller-Thurgau), Elbling, Kerner und Frühburgunder hinzu. Bis zum Ende der 1980er Jahre war der Rotweinanbau an der Mosel noch nicht amtlich freigegeben und konnte demnach nicht zum Anbau verwendet werden. Mit der Freigabe kamen dann die Rotweinsorten Dornfelder, Domina, Frühburgunder oder Regent, um nur einige zu nennen, in die oben benannten Weinbaugebiete der Mosel, Saar und Ruwer. In diesen Anbaugebieten gibt es 20 Großlagen und 418 Einzellagen. Dort befinden sich unterschiedliche Rebsorten im Anbau, weil die Bodenstruktur eine entscheidende Rolle spielt. In der geologischen Beschaffenheit gibt es an dem Moseltor und der Obermosel hauptsächlich Muschelkalk und Keuper (Anbau überwiegend Elbling, Weißburgunder und Auxerrois), an der Saar, Ruwer und Mittelmosel ist der Devon-Schiefer vorherrschend vertreten (Anbau überwiegend Riesling) und an der Untermosel ist es der Tonschiefer sowie kieselsäurereiche Grauwacken (Anbau überwiegend Riesling, Elbling, Weißburgunder und Müller-Thurgau). Dadurch sind im Anbau in den Mosellagen 64% Weißweine und 36% Rotweine vertreten, die so einen Ertrag von 780.000 hl Weißwein und 70.000 hl Rotwein pro Jahr ergeben. In

den Gebieten der Mosel, Saar und Ruwer befinden sich 125 Weinorte in denen ca. 5000 Winzer ihren Wein produzieren. In dem relativ engen Moseltal gibt es etwa 40% Weinbergflächen in Ufernähe mit einer Steigung zwischen 30 und 60%, was als Steillagenweinbau bezeichnet wird. Steillagen bedeuten aber auch eine optimale Sonneneinstrahlung für die Rebstöcke.

So ist es aufgrund des Beispiels Mosel zu verstehen, dass es allein dort unzählige Weine in den Ortslagen entlang der Mosel gibt und zwar auch mit den bekannten Lagen wie z.B. Bernkasteler Doctor oder Piesporter Goldtröpfchen. Es ist eine umfangreiche Vielfalt nur allein durch den Weinanbau an der Mosel gegeben. Wenn sie diese Mosel mit ihren Weinen entdecken wollen, so haben sie einiges vor sich, was durchaus eine längere Zeit in Anspruch nehmen kann. Weiterhin ist es zu verstehen, dass sich mit den weiteren 12 Anbaugebieten in Deutschland das Spektrum der Weinvielfalt noch erheblich erweitert. Mit allen Weinanbaugebieten auf der Erde potenziert sich durch den Anbau einer Vielfalt der bekannten Rebsorten sowie der Neuzüchtungen auch der produzierte Wein mit vielen Varianten in der abgefüllten Flasche. So gibt es wenn man will Wein für jeden, auch für jeden Geschmack und ohne Ende in der Produktionszahlen im Jahr 2012 von 252.000.000 Millionen Hektoliter Weißwein, Rotwein und Roséwein für die Erdenbürger, die darauf zugreifen und es bezahlen können. Das Land mit den höchsten Produktionszahlen ist zurzeit Italien. An zweiter Stelle liegt Frankreich.

6. Alles reine Natur und die Fertigkeit der Winzer

6.1 Die Geschichte des Weinbaus in Deutschland

Schon zurzeit der angesiedelten Kelten im 4. bis 5. Jahrhundert v. Chr. konnten diese schon Reben anbauen und auch daraus Wein herstellen. So richtig Fuß gefasst hat der Weinbau mit der Besetzung der Römer in den Bereichen des Rheins und der Mosel, denn darauf hatten sich die Römer konzentriert. Dort, so hatten sie festgestellt, wuchsen die Reben hervorragend und dadurch gab es viel Wein für die Besatzungstruppen aus dem Römischen Reich. Somit gab es bereits im 8. Jahrhundert in der Pfalz 800 Weinbaugemeinden. Der richtige Durchbruch in Sachen Weinbau ging von Karl dem Großen aus, der Wälder roden ließ, um auf diesen Flächen Reben zu kultivieren. Er ließ Rebstöcke aus Ungarn, Spanien, Italien, Lothringen und der Champagne in seinen hoheitlichen Gebieten anpflanzen und sorgte so neben dem Weißwein Traminer der Römer für den Anbau von Rotwein. In einem Gesetz von ihm hieß es, dass die Winzer auch ihren erzeugten Wein verkaufen durften.

Schon fast selbstverständlich in der benannten Zeit ist es, dass sich viele Klöster mit ihren Mönchen in Sachen Weinbau schon gut auskannten und auch einen guten Wein herstellen konnten. Im Hochmittelalter, also in den Jahren 1050-1250 n. Chr., konnte sich der Weinbau mit der mittelalterlichen Warmzeit bei günstigeren Bedingungen für die Rebstöcke weiter ausdehnen und auch die höher gelegenen Bereiche bepflanzen, weil die meteorologischen Bedingungen die Anbaugrenzen nach oben verschoben hatten.

Bei den Kälteperioden zwischen dem 15. bis 18. Jahrhundert reduzierte sich automatisch durch die schlechteren Bedingungen die Ausdehnung der Rebflächen in den Anbaugebieten. Auch der Dreißigjährige Krieg in dieser Zeit machte letztlich alles zunichte, weil es gravierende Zerstörungen in Europa gab und so dann auch der Weinbau verheerend betroffen war. Nach dem 18. Jahrhundert ging es mit dem Weinbau wieder aufwärts, aber mit einer schweren Plage der Reblaus und dem Mehltau ab 1860 waren wiederum viele Rebflächen verloren. In der Zeit der französischen Revolutionskriege und der Besetzung durch die Truppen Napoleons hat Frankreich einfach die Weinbaudomänen beschlagnahmt. Weiter ließen die beiden Weltkriege die Rebflächen erheblich schrumpfen. Erst danach erholte sich der deutsche Weinbau in den Regionen und führte zu einem verstärkten Anbau.

Klimatisch gesehen ist Deutschland begünstigt, weil es sich zwischen dem milden Golfklima und dem trockenen Kontinentalklima im Osten befindet. Die in Deutschland vorkommenden Gesteinsstrukturen Basalt, Buntsandstein und Fels, verbinden sich dann idealerweise örtlich mit den vorkommenden Bodenstrukturen Löss, Muschelkalk, Porphy, Schiefer sowie Vulkangestein und bieten in den Bereichen der zu bearbeitenden Böden wichtige Voraussetzungen auch für den Weinbau.

Wenn auch die Bedingen für den Anbau von Wein gegeben waren, so mussten sich die Winzer mit dem Verkauf dieser Weine erst einmal durchsetzen. Mit dem Jahr 1972 zeichnete sich ein beginnender Rückgang der Weinbaubetriebe ab. Und wirkt auch heute noch weiter, bei denselben zur Verfügung stehenden Rebflächen, so dass es heute noch ca. 48000 Betriebe in Deutschland gibt. Auffällig ist auch ein Rückgang der Weinbaubetriebe zwischen 1999 und 2009, mit weniger als 5 ha Rebflächen. Dieser Rückgang reduzierte die bestehenden Weinbaubetriebe um 20000 Betriebe (30%). So lebt in sich auch der deutsche Weinbau und verändert sich ständig, um mit seinen heimischen Produkten gegenüber dem Rest der Welt zu konkurrieren. Und letztlich ist er mit seinen guten Weinen

durchaus konkurrenzfähig.

6.2 *Der Weinberg mit seinen Rebstöcken (am liebsten Mosel)*

Wenn man sich Deutschlands älteste Weinbauregion der Mosel anschaut, versteht man, warum schon die Kelten und die Römer hier den Wein angebaut haben. Die besonderen Voraussetzungen für den idealen Weinbau bestehen durch das milde Klima mit den Vorteilen der Burgundischen Pforte, den Luftströmungen aus dem milden französischen Burgund, die durch das Moseltal wehen. Weiterhin die Mosel selber, die ihre Feuchte den Rebstöcken spendet. Die zwar schwer zu bewirtschaftenden Steillagen können mit ihren Neigungen von 30-60% die wärmenden Sonnenstrahlen besser aufnehmen, weil der Stand der Sonne bei den schrägen Flächen optimal ist. In den Bereichen der Saar, Ruwer und Mittelmosel ist der Schiefer aus der Erdgeschichtszeit Devon ein idealer Begleiter für den Weinbau. Diese Schieferböden speichern tagsüber die Sonnenenergie und geben die Wärme nachts wieder an die Rebstöcke ab. Deswegen wächst dort in diesen Regionen hauptsächlich der edle Riesling, der in seiner Geschichte zu den ältesten Reben im Weinbau überhaupt zählt. Es ist eine Rebsorte der Steillagen, bei der alles Gute dieser Gegend in die Trauben übergeht, wie die Landschaft, die Mosel, das Klima, der hervorragende Boden und die Kraft der Sonne, um daraus einen guten Wein entstehen zu lassen. An der Mosel ist der Riesling mit 60% die am meisten angebaute Rebsorte und das auf einer Rebfläche von insgesamt 5326 ha, bei insgesamt 4400 Weinbaubetrieben. Die Saar und die Ruwer haben einen noch höheren Anteil von Riesling-Anbauflächen, nämlich 78 bis 90%.

Die Rebsorte Riesling hat in dem Gebiet der Mosel überwiegend Einzelpfahl-Weinberge. Es war schon seit je her so, dass die Rebstöcke in einer Zeile von unten nach oben mit einem festgelegten Abstand zueinander stehen, obwohl sich die Abstände heutzutage schon vergrößert haben. Auch die Abstände von der Zeile zur nächsten Zeile hat sich vergrößert, teilweise durch die Mengengerulierung und teilweise deswegen, damit die Rebstöcke im Weinberg eine bessere Belüftung erfahren. Jeder Rebstock wächst neben einem Pfahl, den der Winzer direkt in die Nähe des Rebstocks in die Erde eingebracht hat. So unterstützt der Pfahl den wachsenden Rebstock, indem er daran befestigt wird. Der Rebstock ist in sprichwörtlich enger Bindung zum Holzpfehl, der einen Durchmesser von ca. 10-12 cm hat. Das Triebholz der Reben hat im modernen Weinbau zwei Bogreben, die wie ein Herz aussehen, wenn sie gebunden wurden.

Eine Befestigung der Bogreben erfolgt mit Weiden oder auch Draht und findet in der kalten Jahreszeit statt, nämlich im Monat Januar oder Februar, wenn beim Schneiden der Rebstöcke das alte Holz weichen muss. In gewissen Regionen gibt es auch horizontal verlaufene Zeilen, weil sich das in gewissen Lagen für die Winzer so bewährt hat oder das Gelände dieses erfordert.

Die Weinberganlage hat als Alternative der Befestigung von Trieben eine sogenannte Drahtanlage. Am Anfang und am Ende jeder Zeile steht eine Spannstütze zwischen denen in einer bestimmten Art und Weise verzinkter Draht gespannt wird. Dazwischen befinden sich die Rebstöcke und etliche Pflöcke zur Stabilisierung der Zeile. Die Triebe finden nun Halt an den Drähten der Anlage, indem wieder Weiden oder Drähte diese fixiert, und deswegen gibt es dabei auch keine Bogreben.

Man geht davon aus, dass der Winzer im Jahr 17x um jeden Rebstock herum seine Arbeiten verrichtet. Bei einer Drahtanlage bleibt nur der Platz zwischen Zeile und nächster Zeile als Arbeitsraum. Bei einer sehr langen Zeile gibt es Unterbrechungen, wo es einen Durchgang zu den anderen Zeilen gibt. Auf die Arbeiten werden wir noch eingehen.

Wenn der Winzer eine neue Anlage für die Rebenpflanzung erstellt, verwendet er Setzlinge von der ausgewählten Rebsorte, die bestimmte Voraussetzungen erfüllen müssen. Die Plage der Reblaus ist wohl noch in der Erinnerung vorhanden, es war im Jahr 1860, wo dieser Schädling ganze Weinberge zerstört hat, indem er bei seinem Zerstörungswerk die Wurzeln der Rebstöcke beschädigte. Deswegen gibt es seitdem sogenannte Pfropfreben, die eine Reblausresistente Wurzel haben. Es ist ein Prozess wie bei der Obstveredelung, nur werden dabei junge Setzlinge der jeweiligen Rebsorte mit dieser resistenten Wurzel durch eine bestimmte Schnitttechnik zusammen gebracht, sprich aufgepfropft. Nach ca. drei Jahren zeigen sich je nach Rebsorte die ersten Erträge, die auch mit zur Ernte kommen. Wenn man bedenkt, dass ein Rebstock wie der Riesling bis zu 120 Jahre alt werden kann, jedoch dann bei reduziertem Ertrag, sind drei Jahre eine geringe Wartezeit.

Mit ständigem Wuchs der Rebstöcke ist auch der **Rebschnitt** erforderlich, der bei allen Weinbergen seine Zeit im Januar oder Februar, meistens nach dem ersten Frost hat. Der Rückschnitt entfernt altes Holz vom Rebstock und bringt die ausgesuchten Fruchtruten in eine bestimmte Länge. Der Rebstock ist dadurch in der Lage aus den bestehenden Augen (Knospen) wieder neue Triebe

für das kommende Jahr bilden zu können. In der Regel ist es ein Trieb oder aber zwei Triebe, je nach Rebsorte und dem Qualitätsstreben des Winzers. Diese Fruchtruten erhalten eine Fixierung am Draht oder Rebstock und das meistens dann im Monat März oder April. Es entstehen dann die Bogreben, welche eng am Pfahl zur Lenkung der neuen Zielruten **gebunden** werden, um so die Nährstoffversorgung zu garantieren. Bei den Fruchtruten (Bogreben) ist die Befestigung am Rebstock vorgesehen oder bei einer Drahtanlage an den laufenden Drähten der Anlage. Die Anzahl der Triebe und der dort befindlichen Knospen geht unmittelbar in den Ertrag ein, reguliert aber auch die Qualität. Die Kraft des Rebstocks verteilt sich auf die Triebe bzw. auf die Knospen des Triebes.

Der Rebstock unterliegt mit seinem Blattwerk der Photosynthese und produziert durch die Sonneneinstrahlung in Verbindung mit dem Kohlenstoffdioxid der Luft als auch mit dem zur Verfügung stehenden Wasser, welches die Pflanze aufnimmt, Zucker und weitere Nährstoffverbindungen. Diese Power-Pakete erhalten dann die Beeren des Rebstocks. Damit sich die Pflanze in vielem Grün nicht verzettelt, sind **Laubarbeiten** notwendig, die das Blattwerk und die Triebe begrenzen, denn bei zu viel Grün geht Kraft verloren und dadurch nicht in die Beeren. Der zweite Grund ist eine optimale Belüftung für die Pflanze, damit kein Pilzbefall entstehen kann. Das junge Zielholz (Triebe) für das nächste Jahr wird hochgebunden und am Pfahl oder Draht befestigt. Diese werden zum Teil im nächsten Jahr die Fruchtruten. Es bestehen immer mehr Zielruten vor dem Schnitt, damit eine Auswahl möglich ist, das hat der Winzer so eingerichtet.

Für eine ausreichende **Nährstoffversorgung** ist auch der Winzer direkt verantwortlich und muss diese für die Rebstöcke in seinen Weinbergen sicherstellen. Die Pflanze braucht als Nährstoffe Stickstoff, Phosphor, Kalium, Bor, Magnesium, Eisen, Zink und Mangan, welche in den Böden als Mineralien vorkommen. Mit einer untersuchten Bodenprobe aus dem Weinberg weiß der Winzer sehr genau, was seinen Rebstöcken bei den Mineralien fehlt und kann so durch eine gezielte Düngung einem Mangel vorbeugen. Die Pflanze hat dann optimale Wachstumsbedingungen.

Zum **Schutz** der Rebstöcke gegen Pilzkrankheiten und Schädlinge ist beim konventionellen Weinbau die Ausbringung eines Spritzmittels in den Weinbergen unerlässlich. Es ist notwendig umweltschonende Mittel einzusetzen, die Tieren keinen Schaden zufügen können und die Böden nicht belasten. Die eingebrachten Mengen der Spritzmittel richten sich nach der Jahreszeit, der Witterung und der Temperatur und werden in Minimalmengen eingesetzt, auch deswegen, weil

die Spritzungen kostenintensiv sind. Parallel dazu ist es wichtig, ein Zuviel an **Blattwerk** zu **reduzieren** und die Trauben zu **entblättern**, um die Belüftung der Rebstöcke zu optimieren. Das führt zu einer schnelleren Trocknung nach einem Niederschlag. Beim Heu- und Sauerwurm setzen die Winzer auf biologische Mittel, die mit synthetischen Sexuallockstoffen männliche Tiere verwirren und sie so kein Weibchen mehr finden können. Es findet keine Population der Schädlinge mehr statt. Etliche Spritzungen per Hand oder Gebläse sind direkt im Weinberg erforderlich und meistens auch noch zusätzliche Spritzungen durch den Hubschrauber, der flächendeckend die Rebstöcke aus der Luft mit dem erforderlichen Spritzmittel benetzt. Die chemischen Spritzmittel bauen sich nach einer bestimmten Zeit selbstständig ab. Winzer, die sich dem ökologischen Weinbau verschrieben haben, setzen keinerlei chemische Spritzmittel in ihren Weinbergen ein.

Nach dem Abschluss der Wachstumsperiode bei den Rebstöcken werden die Zieltriebe für das Holz des nächsten Jahres, was bei den Laubarbeiten am Pfahl aufgebunden wurde, oberhalb dieses Pfahls gekappt. Diese Arbeit bildet praktisch den Abschluss der Arbeiten am Rebstock in dem Jahr. Das Reifen der Trauben ist nun das nächste Ziel, um ein optimales Verhältnis von Zucker und Säure zu erreichen. Die Witterung bestimmt, ob es eine Abschluss-Spritzung geben muss. In den Drahtanlagen gibt es natürlich auch die Laubarbeiten und die Triebe erfahren ebenfalls eine Einkürzung. Nun ruht der Weinberg bis zur Lese im Herbst, die je nach Rebsorte zu unterschiedlichen Zeiten nach Reifegrad stattfindet. Doch der Winzer kontrolliert ständig seine Weinberge und hofft auf gute Witterungsbedingungen.

6.3 *Der Winzer mit seiner Fertigkeit*

Der Riesling ist eine spät zu lesende Rebsorte und der Zeitpunkt der Lese stellt sich meistens erst im Oktober bis November ein. Falls der Winzer aus dem Lesegut eines Weinbergs einen Eiswein, also besonderen Prädikatswein herstellen möchte, bleiben die Trauben bis zum ersten Frost zur Lese hängen. Jedoch muss der Frost mindestens eine Temperatur von unter minus 7° C erreicht haben. Dann erst kann schnellstmöglich die Lese erfolgen, um die gefrorenen Trauben zu pressen. Eine Eisweinlese ist auch immer ein Risiko, weil man nicht weiß, ob es diesen Frost auch geben wird. Das gefrorene Wasser in den Trauben führt dazu, dass der Fruchtzucker und die Fruchtsäure sich konzentrieren. Das führt zu einem Wein mit ausgeprägten Extraktstoffen und zu hohem Grad

Oechsle beim Prädikatswein Eiswein. Der Eiswein ist sehr intensiv im Geschmack und hat meistens einen geringen Alkoholgehalt.

Durch die späte Riesling-Lese nutzen die Rebstöcke noch intensiv die späten Sonnentage und die Kühle der Nächte, um die Säure gegenüber dem Fruchtzucker zu regulieren. Diese Konstellation ergibt aromatische Rieslingtrauben mit einem ausgeglichenen Verhältnis von Zucker und Säure.

Den Start der **Weinlese** können die Winzer selber festlegen, was früher die Weinbaubehörde machte. Der Reifegrad der Trauben entscheidet darüber, wann gelesen wird und dieses prüft der Winzer mit einem sogenannten Refraktometer im Weinberg. Das Refraktometer ist ein optisches Messgerät. Dabei presst der Winzer mit den Fingern eine Beere mit dem Saft auf der Messfläche des Gerätes aus, schließt die Abdeckklappe und schaut durch ein Okular. Im Innern zeigt eine Skala den Wert Grad Oechsle der Flüssigkeit an, was bei dieser Art Messung auf dem Prinzip der Lichtbrechung beruht. Der Zuckergehalt verändert die Lichtbrechung (Brechungsindex) und das führt zur Oechslegrad-Anzeige. Je später die Lese, desto höher ist der Reifegrad der Trauben und dann auch das Mostgewicht, was später zu sehr gehaltvollen Weinen führt. Es wird ein optimaler Reifegrad der Trauben angestrebt, um ein optimales Mostgewicht zu erreichen. Das **Mostgewicht** bestimmt, welcher Wein letztlich daraus entstehen kann. Die Festlegung der Einstufung ergibt sich aus dem Deutschen Weingesetz und ist abhängig von der Rebsorte. Eine von bis Einstufung legt fest, ob es zu einem Landwein, Qualitätswein b. A. oder Prädikatswein reicht. Beim **Landwein** handelt es sich meistens um gebietstypische Schoppenweine. Die **Prädikatsweine** sind Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und den Eiswein.

Die Winzer lesen die Weinberge meistens selektiv, um nur optimal ausgereifte Trauben zu ernten. Wenn das Lesegut mit dem Erntewagen in die heimische Scheune gefahren wird, beginnt der Vorgang des **Keltens**. Die Trauben werden meistens entrappt, also von den Stielen befreit und gemahlen. Den Arbeitsgang übernimmt natürlich eine Maschine. Die so gewonnene Maische pumpt die Maschine in den Kelter und von dort läuft der **ausgepresste Most** meistens in einen Gärtank aus Edelstahl. Dieser ist oftmals für eine kontrollierte Gärung mit einem Kühlsystem ausgestattet, damit keine Aromastoffe durch zu hohe Temperaturen verloren gehen. Denn bei der alkoholischen Gärung entsteht auch Wärme, die sich in einem Temperaturbereich zwischen 12 bis 37° C bewegen sollte. Ansonsten muss man den Gärtank kühlen, sonst sterben die Reinzucht-

hefen ab und der Gärprozess stoppt. Auf der Oberfläche der Beeren befinden sich zwar auch schon Hefepilze, die jedoch eine wilde Gärung vom Most in Gang setzen würden. Für eine kontrollierte Gärung verwendet der Winzer die ganz genau auf das Lesegut abgestimmten Reinzuchthefen, welche den im Most vorhandenen Zucker in Alkohol umwandeln und gleichzeitig dabei Kohlenstoffdioxid freisetzen. Beim Gärprozess entstehen noch weitere natürliche Nebenprodukte, wie beispielsweise Sulfite (Schwefeldioxid->Angabe verbindlich bei mehr als 10 mg/Liter), was auch so auf dem Etikett angegeben ist. Obwohl auch festgelegte Mengen dem Wein zugesetzt werden können, die für eine Konservierung notwendig sind. Die Maximalwerte sind für einen Rot- oder Weißwein für den speziellen Weintyp (trocken, halbtrocken, süß) vom Gesetzgeber festgelegt. Die Reinzuchthefen sind auf den gewünschten Weintyp abgestimmt. Wichtig sind eben kontrollierte Temperaturen, weil bei zu hohen Temperaturen die Hefen absterben.

Der Winzer kann nun mit dem kontrollierten **Gärvorgang** bestimmen, wie der Wein ausgebaut wird. So kann er je nach Potenzial des Mostes und seinem festgelegten Weintyp dann trockene, halbtrockene oder süße Weine erzeugen, streng nach dem Deutschen Weingesetz. Dabei erhält der Most keine zusätzlichen Stoffe, die in den Wein übergehen. Bei Qualitätswein b.A. kann der festgelegte Anteil Zucker bis zu 15 g/Liter betragen, um durch den Gärprozess den Alkoholgehalt zu erhöhen, wenn das Mostgewicht relativ niedrig war. Es darf sich aber nur der Alkoholgehalt des Weines um 2% vol dadurch erhöhen. Weißweine gären in der Regel länger und finden bei niedrigeren Temperaturen als beim Rotwein statt. Abgesehen davon steht beim Rotwein der Most erst in Bottichen eine bestimmte Zeit auf der Maische, um den Farbstoff aus der Beerenhaut in den Most zu bekommen. Dieser Vorgang wird durch umrühren von Zeit zu Zeit wieder aktiviert. Dieser Prozess kann auch unter Wärme bis maximal 70° C zeitgesteuert ablaufen.

Nach der abgeschlossenen Gärung des Weines ist ein sogenannter **Jungwein** entstanden, der noch reifen muss, aber alle Veranlagungen für das Fertigprodukt schon in sich trägt. Vor dem Abpumpen erfolgt der Abstich der abgestorbenen Hefen, die sich auf dem Grund des Behälters abgelagert haben und zwar manuell mit einer groben Trennung vom Wein. Danach muss der Wein zur Stabilisierung und Entfernung der Resthefen als Schwebepartikel nach einer Filtration ein neues Zuhause bekommen, das heißt, er wird in ein Holzfass umpumpt. Zur Stabilisierung gehört auch ein geschwefeltes Fass, denn Schwefel

ist auch ein Stabilisator und Konservierungsmittel des Weines. Nun lagert er dort im Eichenfass bis zu einem Jahr lang und reift zu einem **Wunschwein** heran, wenn der Winzer alles richtig gemacht hat.

Die Hefen aus der alkoholischen Gärung sind beileibe kein Abfall und finden Verwendung zur Herstellung von Schnaps, der bei einem Brennvorgang entsteht und das ist der sogenannte Hefe-Schnaps. Die ausgepresste Maische (Trockenmaische) ist auch kein Abfall und findet ebenfalls den Weg zu einer Brennerei und daraus entsteht dann der Trester-Schnaps, den man in Italien auch Grappa nennt. Falls kein Grappa daraus entstehen soll, landet die Trockenmaische wieder als Dünger im Weinberg. Es ist ein fortdauernder Kreislauf der Natur, wobei nichts verloren geht.

Nach der Zeit der **Lagerung** ist ein würziger, lebendiger, vollmundiger, spritziger, oder fruchtiger Wein entstanden, der fertig ist, aber noch nicht zur Abfüllung gelangt, weil die Weinprüfung noch aussteht. Der Winzer ist verpflichtet Proben seiner Weine einer Prüfkommision zur Verfügung zu stellen. Die Prüfkommision bewertet jeden Wein nach festgelegten Kriterien in einer optischen, sensorischen und chemischen Prüfung. Bei der bestandenen Prüfung erhält der Wein seine Prüfnummer, die ihn eindeutig identifiziert und die als AP-Nummer wieder in Verbindung mit der Betriebsnummer auf dem Etikett erscheint. Erst dann kann der Wein zur **Abfüllung** gelangen, nicht ohne dabei noch einmal eine Sterilfiltration zu durchlaufen, um den Wein keimfrei zu machen. Nur dann ist eine restzuckerhaltige und stabile Abfüllung des Weines zu gewährleisten. Mit den schon beschriebenen Methoden erhält die Flasche ihren Verschluss. Dann ist erst einmal für den Wein wieder Ruhe angesagt und die ergibt sich liegend gestapelt im Flaschenlager des Weinkellers. Das Etikett kommt erst zu einem späteren Zeitpunkt auf die Flasche und das meistens erst bei einer Bestellung durch den Kunden. Der Wein trägt mit dem Etikett seine Identität auf der Flasche. Die Glasfarbe beim Riesling ist an der Mosel mit grün festgelegt.

Unabdingbar unterliegen alle Behälter des Winzers im Weinkeller angefangen von der Gärung, der Lagerung, der Filterung oder dem Transport einem konsequenten Hygieneprozess. Sauberkeit ist das oberste Gebot, auch und gerade im Weinkeller. Denn leichtsinnige Nachlässigkeit kann viel Schaden anrichten.

Der Wein gelangt zur **Vermarktung** in den Handel oder findet Kunden bei der Direktvermarktung durch den Winzer selber. Letztendlich hat sich dann erst die Jahresarbeit gelohnt. Doch bald geht es im Weinberg schon wieder mit den ersten Arbeiten los, die sich jedes Jahr in einer bestimmten Reihenfolge wiederholen.

7. Ausklang

7.1 *Zum Artikel*

Über die Entstehung von Wein gibt es mitunter sehr viele und spezielle Fakten zu erfahren, die sicherlich sehr wissenswert für den Interessierten sind. In diesem Artikel für den „Weintrinker ohne Kenntnisse“ sind die Abläufe zur Entstehung des Weines in verkürzter Form ausschließlich zum Verständnis der Zusammenhänge beschrieben.

7.2 *Betrachtung*

Wie sie sicher festgestellt haben, ist es ein weiter Weg vom Rebstock zum fertigen Wein. Die Herstellung vom Naturprodukt Wein beinhaltet viele Arbeiten, die der Winzer im Laufe des Jahres durchführen muss. Wenn nun der Winzer seine geprüften Weine in Flaschen abgefüllt hat und er diesem Produkt seine persönliche Note verleihen konnte, ist sein Ziel erreicht. Denn gute Weine verkaufen sich gut und mancher Winzer hat schon mit einer guten Qualität seiner Weine als qualifizierter Weinbaubetrieb eine offizielle Anerkennung erfahren. Bei einer Prämierung der Weine mit der Auszeichnung einer Kammerpreismünze in Bronze, Silber oder gar Gold, wertet das die produzierten Weine enorm auf und steigert vielleicht auch den Bekanntheitsgrad des Winzers. Schließlich ist man wer im anerkannten Weinbau. Diese Auszeichnung kann der Winzer sichtbar für die Kunden auf diesen Weinflaschen mit einem Emblem kennzeichnen. Allerdings muss der Winzer diese zusätzliche Prüfung auch bezahlen.

7.3 *Empfehlung*

Zu empfehlen ist wirklich ein Urlaub beim Winzer, um seine Arbeit mit dem Weinanbau besser zu verstehen und bewerten zu können. Auch die Mithilfe bei der Weinlese hat was für sich, denn danach betrachtet man bei jedem Schluck Wein diesen Vorgang mit ganz anderen Augen, respektive anderem Geschmacksempfinden. Das Naturprodukt ist von Jahr zu Jahr immer wieder anders und deswegen ein geschmacklich sehr variables Getränk, welches man genießen kann.

Den Wein jahrelang geschmacklich zu erfahren und die Geschmackseindrücke in Erinnerung zu behalten, ergibt dann für den Weintrinker seinen persönlichen Erfahrungsschatz. Wein ist immer wieder ein Geschmackserlebnis, selbst bei seinen persönlichen Favoriten jedes Jahr neu. Na dann Prost!

01.11.2015 - WM