

JANCIS ROBINSON
Weinexperte in 24 Stunden



GOLDMANN

Buch

Rot, weiß, rosé? Alles Wissenswerte über Wein – kompakt und leicht verständlich! Endlich steht es jedem offen, zu lernen, welcher Wein zu welchem Essen passt und welche Geheimnisse sich hinter den verschiedenen Rebsorten verbergen. Welche Flasche zu welchem Anlass? Was verraten Farbe und Aroma über Geschmack und Abgang? Jancis Robinsons Versprechen: In nur 24 Stunden kann wirklich jeder zum Weinexperten werden. Jancis Robinson ist die weltweit führende Weinkritikerin und verantwortlich für den herausragenden Weinkeller von Queen Elizabeth II.

Autorin

Jancis Robinson ist die weltweit anerkannteste Expertin für Rebsorten und Herausgeberin der umfangreichsten Wein-Enzyklopädie der Welt, dem *Oxford Companion to Wine*. Außerdem ist sie Special Advisor für den herausragenden Weinkeller von Queen Elizabeth II. und schreibt regelmäßig Kolumnen für große Zeitungen und Magazine.

Jancis Robinson

Weinexperte in 24 Stunden

Von der angesehensten
Weinexpertin der Welt

Aus dem Englischen
von Ursula C. Sturm

GOLDMANN

Alle Ratschläge in diesem Buch wurden vom Autor und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft. Eine Garantie kann dennoch nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors beziehungsweise des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist daher ausgeschlossen.

Der Verlag behält sich die Verwertung der urheberrechtlich geschützten Inhalte dieses Werkes für Zwecke des Text- und Dataminings nach § 44b UrhG ausdrücklich vor. Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

6. Auflage

Vollständige Taschenbuchausgabe Mai 2020

Copyright © 2016 der Originalausgabe: Jancis Robinson

Copyright © 2020 dieser Ausgabe: Wilhelm Goldmann Verlag,
München, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,

Neumarkter Straße 28, 81673 München

produksicherheit@penguinrandomhouse.de

(Vorstehende Angaben sind zugleich
Pflichtinformationen nach GPSR)

Umschlag: Uno Werbeagentur, München

Umschlagmotiv: FinePic®, München und hakule/

DigitalVision Vectors/Getty Images

Redaktion: Eckard Schuster

Satz: Satzwerk Huber, Germering

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

JE · CF

ISBN 978-3-442-17879-7

www.goldmann-verlag.de

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 10

Einige einfache Erklärungen 13

Was ist Wein? 13 | Wie wird Wein hergestellt? 13 | Rot, weiß oder rosé? 16 | Weinnamen – nicht nur Schall und Rauch 17

Die Qual der Wahl 19

Tipps für den (W)Einkauf 19 | Die Wahl des Weins im Restaurant 23

Auf zu neuen Ufern! 21

Die zehn Gebote des Weinkaufs 26

Flaschen und Etiketten 29

Was die Flaschenform verrät 29 | Flaschengrößen 30 | Was das Etikett verrät 30 | Wie stark ist mein Wein? 33

Durchschnittlicher Alkoholgehalt 36

Wie man einen Wein verkostet 38

Die richtige Weinansprache 43

»Superschmecker« 57

Essen und Wein kombinieren 58

Welches Essen passt zu meinem Wein? 59 | Welche Weine passen zu meinem Essen? 60 | Restaurantrituale 65

Für jede Gelegenheit der passende Wein 67

Publikumsbeliebte 68 | Edle Tropfen, die alle vom Hocker hauen 70 | Wenn Sie Wein verschenken wollen 71 | Meine Lieblings-Champagnerhersteller 72 | Zwanzig Weine, die Ihr Herz höher schlagen lassen (und ein kleines Vermögen kosten) 73 | Was Ihre Präferenzen über Sie verraten 75

Was darf Wein kosten? 76

Schnäppchen 77 | Überteuerte Weine 78 | Weine, für die ich gern etwas tiefer in die Tasche greife 78

Zehn verbreitete Irrtümer zum Thema Wein 80

Die essenzielle »Hardware« 82

Gläser 82 | Verpackung – Flasche, Beutel, Dose oder Getränkekarton? 85 | Verschlusssachen 86 | Wie man eine Weinflasche öffnet 88 | Wie man knallende Sektkorken vermeidet 89

Andere Weine 91

Schaumweine 91 | Weine mit höherem Alkoholgehalt 92 | Süßweine 94 | Bio, öko, naturrein 95

Top-Ten-Tipps 98

Vom richtigen Umgang mit Wein 100

Warum es auf die Temperatur ankommt 100 | Wie man einen Wein auf die richtige Temperatur bringt 102 | Belüften und Dekantieren 104 | Angebrochene Flaschen 107 | Welche Weine müssen reifen? 108 | Wie man Wein lagert 110

Haltbarkeit und Trinkreife 113

Kennen Sie diese Traube? 116

Die wichtigsten Rebsorten auf einen Blick 116

Die bekanntesten weißen Rebsorten 117

Chardonnay 117 | Sauvignon Blanc 118 | Riesling 120 |
Pinot Gris/Grigio 122

Die bekanntesten roten Rebsorten 124

Cabernet Sauvignon 124 | Merlot 126 | Pinot Noir 127 |
Syrah/Shiraz 128 | Tempranillo 130 | Nebbiolo 131 | San-
giovese 132

Die zehn meistverbreiteten Rebsorten weltweit 134

Weinbaugebiete, die Sie kennen sollten – ein Spickzettel 135

Frankreich 135

Bordeaux 136 | Burgund 138 | Beaujolais/Mâconnais 139 |
Champagne 140 | Nördliche Rhône 141 | Südliche
Rhône 142 | Loire 142 | Elsass 144 | Languedoc-
Roussillon 144 | Jura 146

Italien 146

Piemont 147 | Trentino-Südtirol 148 | Friaul 149 | Vene-
tien 150 | Toskana 150 | Umbrien 151 | Die Marken 152 |
Kampanien 152 | Apulien 152 | Sardinien 153 | Sizi-
lien 153

Spanien 154

Galizien und Bierzo 155 | Rioja 156 | Ribera del Duero,
Rueda und Toro 158 | Katalonien 159 | Andalusien 161

USA 163

Kalifornien 164 | Oregon 170 | Washington 170

Andere Weinbauregionen 172

Portugal 172 | Deutschland 173 | Österreich 175 | Nord-
und Westeuropa 176 | Mittel- und Südosteuropa 177 |
Östlicher Mittelmeerraum 179 | Kanada 180 | Südameri-
ka 181 | Argentinien 181 | Chile 182 | Südafrika 184 |
Australien 185 | Neuseeland 187 | Asien 188

Neue vs Alte Welt 190

Weinglossar 192

Wenn Sie mehr wissen wollen 201

Einleitung

Obwohl ich schon seit mehr als vierzig Jahren über Wein schreibe, lerne ich noch immer täglich etwas Neues dazu. Deshalb wundert es mich nicht, dass sich manche Menschen überfordert fühlen, wenn es um das Thema Wein geht. Aus diesem Grund habe ich mir zum Ziel gesetzt, mein Wissen mit Ihnen zu teilen und binnen 24 Stunden einen selbstbewussten Weinexperten aus Ihnen zu machen, indem ich mich auf das Wesentliche konzentriere und alles Überflüssige weglasse.

Um die in diesem Buch versammelten Informationen optimal zu nutzen, tun Sie sich am besten mit ein paar Freunden zusammen und testen gemeinsam mit ihnen möglichst viele verschiedene Weine, sei es an einem Wochenende oder im Laufe mehrerer Abende. Je mehr Vergleiche Sie anstellen, desto mehr werden Sie lernen. Das Buch, das Sie in Händen halten, enthält allerlei hilfreiche Anregungen und Aufgaben für die Verkostungen, zu denen jeder jeweils ein oder zwei Flaschen der vorgeschlagenen Weine mitbringen sollte. Denken Sie daran, auch etwas zu essen bereitzustellen – nicht nur zum Genuss und damit Sie lernen, welche Weine zu welchen Gerichten

passen, sondern auch um der berauschenden Wirkung des Alkohols etwas entgegenzusetzen. Wenn Sie sich nach der Weinprobe an nichts erinnern können, wird nämlich nie in 24 Stunden ein Weinexperte aus Ihnen ...

Eine Standardflasche enthält einen Dreiviertelliter Wein – das ergibt sechs großzügig eingeschenkte, acht durchaus akzeptable Gläser Wein und bis zu zwanzig Proben. Sie können also ohne Weiteres eine recht große Gruppe zur Degustation einladen. Und sollten Sie einmal eine Flasche nicht ganz leeren, können Sie auf Seite 107 nachlesen, wie man angebrochene Weinflaschen lagert.

Doch auch wer keine Weinverkostung organisieren will, wird in diesem Buch Antworten auf viele Fragen rund um das Thema Wein erhalten. So verrate ich Ihnen beispielsweise, mit welchen Gläsern Sie am besten beraten sind, nach welchen Kriterien man eine Flasche Wein im Restaurant oder beim Händler auswählt, welche Weine mit welchen Speisen kombiniert werden können, wie man ein Etikett dechiffriert und wie man sich das Basiswissen zum Thema Wein am schnellsten und am einfachsten aneignet.

Zu diesem Buch inspiriert hat mich übrigens Hubrecht Duijker, *der* niederländische Weinexperte schlechthin, mit einem der populärsten seiner 117 Weinbücher, nämlich dem genialen (bislang nur auf Niederländisch erhält-

12 Einleitung

lichen) Titel *Wijnkenner in een weekend* (deutsch: *Weinexperte an einem Wochenende*).

Sowohl strukturell als auch inhaltlich bin ich zwar eigene Wege gegangen, doch ist mir genau wie Hubrecht Duijker vollauf bewusst, dass Wein heutzutage zu den beliebtesten Getränken weltweit gehört und es unzählige Weintrinker gibt, die mehr darüber erfahren wollen – allerdings ohne unnötig viel Zeit und Geld zu investieren; schließlich wollen sie keine Fachleute werden, die bis ins kleinste Detail Bescheid wissen. Ich hoffe jedenfalls, mit diesem Buch dazu beizutragen, dass Sie aus jedem Glas und jeder Flasche Wein ein Maximum an Genuss herausholen.

Jancis Robinson

Einige einfache Erklärungen

Was ist Wein?

Meine Auffassung: Wein ist das köstlichste, anregendste, vielfältigste Getränk der Welt und zudem so komplex, dass man schier daran verzweifeln kann. Wein heitert uns auf, lässt unsere Freunde noch freundlicher erscheinen und schmeckt hervorragend zum Essen.

Die offizielle **Definition der EU:** Wein ist ein »Erzeugnis, das ausschließlich durch vollständige oder teilweise alkoholische Gärung der frischen, auch eingemaischten Weintrauben oder des Traubenmostes gewonnen wird«, wobei die Gärung möglichst in der Nähe des Anbauorts und gemäß lokalen Traditionen und Gepflogenheiten vonstattengehen soll.

Wie wird Wein hergestellt?

Das Schlüsselwort heißt Gärung. Mithilfe von Hefe können die meisten Zuckerarten zu Alkohol und Kohlendio-

14 Einige einfache Erklärungen

xid vergoren werden. Apfelsaft wird zu Cider, also Apfelschaumwein, aus gemalztem Getreide entsteht auf diese Weise Bier. Selbst Marmelade kann in einem angebrochenen Glas nach einer Weile anfangen zu gären.

Kommt der Fruchtzucker in den reifen Trauben mit Hefen in Berührung, entstehen als Resultat der chemischen Reaktion Alkohol und Kohlendioxid. Neben den wilden Hefen (auch indigene, einheimische oder autochthone Hefen genannt), die in der Atmosphäre, also auch im Weinkeller oder Weingarten, zu finden sind, werden oft auch spezielle, industriell hergestellte und bewusst ausgewählte Reinzuchthefen verwendet, bei denen das Ergebnis etwas vorhersehbarer ist. Je länger die Trauben am Rebstock reifen, desto mehr Zucker enthalten sie. Zugleich verlieren sie an Säure, gewinnen an Farbe und werden weicher.

Mit zunehmendem Reifegrad steigt der Zuckergehalt in den Trauben an, und je mehr Zucker bei der Gärung in Alkohol umgewandelt wird, desto stärker wird der daraus entstehende Wein. Man kann die Gärung jedoch bewusst stoppen, um den Wein durch den dann noch vorhandenen Restzucker süßer schmecken zu lassen.

Unter günstigen klimatischen Bedingungen wachsen tendenziell Trauben mit weniger Säure und mehr Zucker,

weshalb Weine aus wärmeren Regionen – sofern die Gärung ungehindert verlaufen kann – stärker sind als Weine aus kühleren Anbaugebieten. Je heißer die Sommer, desto reifer die Trauben und desto stärker der Wein. Deshalb sind Weine, die in größerer Entfernung vom Äquator entstehen, meist leichter und enthalten weniger Alkohol. Weine aus Apulien, also vom »Absatz« des »italienischen Stiefels«, sind deshalb viel stärker als Weine aus dem verhältnismäßig kühleren Norditalien. Weine aus England, wo die Weinindustrie noch in den Kinderschuhen steckt, sich allerdings rasch entwickelt, weisen dagegen einen ausgesprochen hohen Säuregrad auf.

Wurde der süße Traubensaft infolge der Gärung in jene alkoholhaltige Flüssigkeit verwandelt, die wir Wein nennen, so kann es bis zur Abfüllung in Flaschen trotzdem noch eine Weile dauern – vor allem wenn es sich um einen komplexen Rotwein handelt, der noch reifen soll. Fruchttige, aromatische Weißweine landen oft schon wenige Monate nach der Gärung in Flaschen, damit ihr frisches Obstaroma erhalten bleibt. Bei »ernsthafteren« Weinen dagegen wartet man häufig noch ein oder zwei Jahre ab, bis ihre diversen Inhaltsstoffe eine harmonische Einheit bilden. Zu diesem Zweck werden sie in Behältnisse unterschiedlichster Form und Größe gefüllt, häufig in

16 Einige einfache Erklärungen

Fässer aus Eichenholz, dem im Zusammenhang mit Wein eine besondere Rolle zukommt. Je neuer und kleiner das Fass, desto mehr Holzaroma absorbiert der Wein. Heutzutage sind allzu aufdringliche Holznoten jedoch verpönt, weshalb immer häufiger ältere, größere Eichenfässer oder aber geschmacksneutrale Container aus Beton verwendet werden. Bei Weinen, die möglichst jung getrunken werden sollen, kommen überwiegend einfach zu reinigende Edelstahltanks zum Einsatz.

Rot, weiß oder rosé?

Rot Das Fruchtfleisch praktisch aller Trauben ist grau-grün; es ist die Schale, die die Farbe des Weins bestimmt. Aus Beeren mit gelber oder grüner Haut kann niemals Rotwein entstehen. Wein wird nur dann rot, wenn man Beeren mit dunkler Schale zu Traubensaft (auch Most genannt) verarbeitet. Je dicker die Haut und je länger der Saft oder Most mit ihr in Berührung bleibt, desto intensiver fällt die Farbe des daraus entstehenden Rotweins aus.

Rosé Die meisten Roséweine verdanken ihre Färbung der Tatsache, dass der Most einige wenige Stunden mit

den dunklen Beerenschalen in Berührung gekommen ist. Gelegentlich werden bei der Herstellung von Roséwein weiße und rote Rebsorten gemischt, mitunter wird auch der bereits vergorene Weißwein mit etwas Rotwein verschnitten, also gemischt. Mittlerweile wird Roséwein das ganze Jahr über getrunken, nicht mehr nur im Sommer, und avanciert in zunehmendem Maße zu einem »erst zu nehmenden« Wein.

Weiß Aus hellen Rebsorten kann – wie gesagt – nur Weißwein entstehen. Umgekehrt ist es jedoch möglich, aus dunklen Beeren Weißwein zu bereiten. Dafür muss jeglicher Kontakt mit den Schalen sorgfältig unterbunden werden. Solche Weine werden (vor allem in der Champagne) bisweilen *Blanc de Noirs* genannt. Es gibt auch Weißweine mit orangefarbener Tönung, die daher rührt, dass der Most bewusst kurz mit den Schalen in Berührung gebracht wurde.

Weinnamen – nicht nur Schall und Rauch

Früher wurden Weine nach ihrem Herkunftsort, der sogenannten »Appellation«, benannt und hießen zum Bei-

18 Einige einfache Erklärungen

spiel Chablis, Burgunder, Bordeaux und so weiter. Doch als sich Mitte des 20. Jahrhunderts zahlreiche neue Anbaugelände außerhalb Europas etablierten, wurden Weine zusehends unter dem Namen der Rebsorte vermarktet, aus der sie zum überwiegenden Teil bereitet wurden. Somit standen auf den Etiketten stattdessen nun vorwiegend Namen wie Chardonnay (die wichtigste Rebsorte in der Region Chablis) oder eine der anderen weißen Burgundersorten oder aber Cabernet Sauvignon oder Merlot, die wichtigsten roten Bordeaux-Weine. Ab Seite 116 ff. finden Sie die bekanntesten Rebsorten, ab Seite 135 ff. die wichtigsten Anbaugelände. Dort erfahren Sie, welche Weine wo wachsen.

Die Qual der Wahl

Tipps für den (W)Einkauf

Es kann ganz schön verwirrend sein, wenn man sich der riesigen Auswahl an Weinen gegenüber sieht, die die meisten Händler anbieten, sei es im Geschäft oder online. Auf den nächsten Seiten gebe ich Ihnen zehn Tipps für den Weinkauf, wobei es eigentlich unmöglich ist, jemandem quasi per »Ferndiagnose« eine bestimmte Flasche zu empfehlen, ohne seine individuellen persönlichen Vorlieben zu kennen. Aber ich habe mir mit diesem Buch in erster Linie zum Ziel gesetzt, Weintrinkern genau die Informationen zur Verfügung zu stellen, die sie benötigen, um eine kluge Entscheidung zu treffen.

Werde ich gefragt, wie man bei der Weinauswahl am besten vorgehen sollte, dann lautet mein Vorschlag stets: Wenden Sie sich vor Ort an einen unabhängigen Weinhändler Ihres Vertrauens. Supermärkte können zwar günstig große Mengen Wein einkaufen, was allerdings nur von Vorteil ist, wenn es um Weine im untersten Preissegment geht. Die Qualität spielt dabei nur selten eine Rolle. Deshalb ist es sinnvoll, sich an einen kleineren unabhängigen

20 Die Qual der Wahl

Weinhändler zu wenden, der wirklich etwas von der Materie versteht und der beim Verkauf jeder einzelnen Flasche Wein mit Herzblut bei der Sache ist. Beim Weinkauf ist es (genauso wie beim Erwerb eines Buchs) hilfreich, dem Verkäufer zu schildern, was man mag und was nicht, damit er maßgeschneiderte Empfehlungen aussprechen kann. Ich rate Ihnen also, einem Fachmann zu beschreiben, welche Sorte Wein Sie gern trinken, damit er Ihnen entsprechende Weine empfehlen kann. Seien Sie dabei jedoch ruhig experimentierfreudig – erkundigen Sie sich auch mal nach hochpreisigeren oder qualitativ hochwertigeren Produkten.

Lesen Sie für den Anfang die Tabelle auf den Seiten 21 und 22 durch. Dort mache ich Ihnen Vorschläge auf der Basis Ihrer Vorlieben nach dem Motto »Wenn Ihnen X schmeckt, werden Sie Y lieben« und rege dazu an, auch mal etwas Neues auszuprobieren.

Falls Sie die Entscheidung doch lieber allein treffen oder keinen Weinhändler vor Ort haben, zapfen Sie vor dem Kauf möglichst sämtliche verfügbare Informationsquellen an, ganz egal ob online oder in gedruckter Form. Um mehr zu erfahren, können Sie auch den Abschnitt »Die Wahl des Weins im Restaurant« (Seite 23) zurate ziehen.

AUF ZU NEUEN UFERN!

Die Standardvariante

Die clevere Alternative

(teils billiger, oft interessanter)

Prosecco

Crémant du Jura, Crémant de Limoux

Champagner

Englischer Schaumwein

Bekannte Champagnermarken

(bei denen »N.M.« auf dem Etikett steht)

Winzer-Champagner

(bei dem »R.M.« auf dem Etikett steht)

Pinot Grigio

Österreichischer Grüner Veltliner

Neuseeländischer Sauvignon Blanc

Chilenischer Sauvignon Blanc

Puligny-Montrachet

Chablis Premier Cru