

Wolfgang Staudt



Halbes

50 einfache Dinge,
die Sie über
Wein
wissen sollten

WESTEND



Dr. Wolfgang Staudt ist Dozent und Weinprofi mit dem weltweit angesehenen „Diploma in Wine and Spirits“. Seit 1995 ist er selbstständiger Veranstalter von Seminaren, Schulungen und Firmenevents. Im Westend Verlag sind von ihm außerdem die Bücher *50 deutsche Weine, die Sie kennen sollten*, *50 Weißweine, die Sie kennen sollten* sowie *50 Rotweine, die Sie kennen sollten* erschienen.

Wolfgang Staudt

50 *einfache Dinge,
die Sie über
Wein wissen sollten*

WESTEND

Mehr über unsere Autoren und Bücher:
www.westendverlag.de

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

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



ISBN 978-3-86489-031-4

Aktualisierte und erweiterte Neuauflage

© Westend Verlag GmbH, Frankfurt/Main 2012

Umschlaggestaltung: Frank Koschembar,

www.gute-kommunikation.com

Umschlagabbildung: © Wolfgang Staudt

Autorenfoto: privat

Typografie: Stefanie Silber Gestalten, www.silbergestalten.de

Satz: Publikations Atelier, Dreieich

Druck und Bindung: CPI – Clausen & Bosse, Leck

Printed in Germany

Inhalt

**Geschmack am Wein finden –
auf Sie selbst kommt es an! 9**

**Wein – was ist das eigentlich? Ein Ordnungssystem
für die scheinbar unübersichtliche Vielfalt 13**

- I** Trockene Weine – weiß, rot und rosé 15
- 2** Süßweine – Erfolge im Kampf gegen das Negativimage 17
- 3** Schaumweine – Luxus, Glamour, Festlichkeit 22
- 4** Alkoholverstärkte Weine –
Sherry, Port, Madeira & Co. 27
- 5** Wein und Geist – Cognac, Armagnac und
Brandy de Jerez 32

**Wein bewusst genießen – feine stilistische Unterschiede
erkennen und kommunizieren 39**

- 6** Das äußere Erscheinungsbild 42
- 7** Aromaprofile – das Reich der Düfte 46
- 8** Die Geschmacksprüfung am Gaumen 56
- 9** Trocken oder süß? Keine Frage der Qualität 58
- 10** Säure – stärkt, belebt und erfrischt 60
- 11** Körper und Alkohol –
schlank, muskulös oder füllig 63
- 12** Tannin und Textur –
die Berührung am Gaumen 66
- 13** Temperament –
der ganze Charakter eines Weins 71

Jenseits persönlicher Geschmäcker –

Weinqualität beurteilen 76

- 14 *Wie Sie Weinfehler erkennen* 77
- 15 *Komplexe oder reintonige Aromatik – wer hat die Nase vorn?* 80
- 16 *Harmonie – das Zusammenspiel von Duft, Geschmack, Körper und Textur* 83
- 17 *Länge – ausgreifende Geschmacksentfaltung und anhaltendes Finish* 87
- 18 *Alterungsfähigkeit – Privileg einer kleinen Minderheit* 89
- 19 *Ästhetik – das gewisse Etwas* 94
- 20 *Qualitätskategorien und Expertenurteile* 96

Weinetiketten lesen und verstehen –

Hinweise auf Typ, Stil und Qualität 101

- 21 *Weinnamen – die zentrale Botschaft* 103
- 22 *Das Weinetikett in Deutschland* 106
- 23 *Französische, italienische und spanische Weinetiketten* 112

Entstehungskontexte – Gründe für Typ,

Stil und Qualität 117

- 24 *Weißer Rebsorten – von Riesling bis Sauvignon blanc* 119
- 25 *Rote Rebsorten – von Cabernet Sauvignon bis Merlot* 128
- 26 *Weinbaugebiete der Welt I – Deutschland, Österreich und die Schweiz* 136
- 27 *Weinbaugebiete der Welt II – Frankreich, Italien, Spanien und Portugal* 146
- 28 *Weinbaugebiete der Welt III – die »Neue Welt«* 167
- 29 *Der Winzer – Maßnahmen im Weinberg auf dem Weg zu einer guten Ernte* 173
- 30 *Der Kellermeister – Maßnahmen im Weinkeller auf dem Weg zu einem guten Wein* 178

Wein richtig servieren und in Gesellschaft genießen 190

- 31 *Wein einkaufen und lagern* 192
- 32 *Wein temperieren, dekantieren und belüften* 196
- 33 *Weingläser und nützliche Accessoires* 200
- 34 *Flaschenverschlüsse – Kork und seine Alternativen* 204
- 35 *Party- und Festtagsweine – auf Anlass, Gäste und Speisen kommt es an* 208
- 36 *Bars und Restaurants – Wein auswärts genießen* 211
- 37 *Weinproben in geselliger Runde – die Freude am Genuss teilen* 213
- 38 *Weinseminare beim Profi – die verschiedenen Anbieter* 218
- 39 *Medizin oder Gift – wie Wein die Gesundheit berührt* 220
- 40 *Verbreitete Weinirrtümer* 223

Wein und Speisen – über Regeln und wie man sie bewusst verletzt 228

- 41 *Kombinationen für den Alltag* 234
- 42 *Aperitifweine – die Appetitmacher* 237
- 43 *Wein zu Antipasti – der Auftakt des Menüs* 239
- 44 *Wein zum Fisch – ist Weißwein ein Muss?* 242
- 45 *Wein zum Fleisch – Schwein, Rind, Kalb und Lamm* 245
- 46 *Wein zu Wild und Geflügel – ein eher rotes Terrain?* 247
- 47 *Wein, Kräuter und Gewürze – Spiel mit dem Feuer* 250
- 48 *Wein und Käse – ein Stück Lebensqualität* 255
- 49 *Wein und Schokolade – die süße Verführung* 258
- 50 *Wein zum Dessert – ein runder Abschluss* 260

Zum Schluss 263

Danksagung 265

Register der Rebsorten und Ursprungsgebiete 266

Geschmack am Wein finden – auf Sie selbst kommt es an!

Wein ist ein Juwel menschlicher Kulturleistung. Kein anderes Nahrungs- oder Genussmittel präsentiert sich in solch ungeheurer stilistischer Vielfalt, und kaum ein anderes kann uns auf so gänzlich unterschiedliche Art ansprechen und wechselnde Stimmungen und Anlässe begleiten – wann und an welchem Ort auch immer. Die Verfügbarkeit war noch nie so universell wie heute: War es früher üblich, die lokalen Weine aus der näheren Umgebung zu trinken, stehen Ihnen heute Abfüllungen aus der ganzen Welt zur Verfügung. Sie haben die Qual der Wahl!

Gefragt sind Ihr Geschmack und Ihre persönlichen Vorlieben. Weder der hohe Preis noch die überschwängliche Expertenkritik garantieren Ihnen ein individuelles Trinkvergnügen: Was Ihnen schmeckt, können nur Sie selbst herausfinden.

Es kommt also auf Sie an, auf Ihre Vorlieben, Stimmungen und Erfahrungen, nicht zuletzt auf Ihre Bereitschaft, sich auf einen Wein und seine geschmacklichen Besonderheiten einzulassen. Manche Weine werden Sie spontan begeistern, andere verlangen »Begegnungsarbeit«. Hat Ihnen ein Wein auf den ersten Blick nicht besonders gut gefallen, geben Sie ihm eine zweite Chance. Je anspruchsvoller und vielschichtiger er ist, desto wahrscheinlicher ist es, dass er seine schönen Seiten nicht auf Anhieb zeigen wird. Gehen Sie auf ihn zu, entdecken Sie seine Geheimnisse – und Sie werden reichlich belohnt.

Differenzierte sensorische Wahrnehmung wird einem nicht in die Wiege gelegt, aber sie kann erlernt werden. Probieren und immer wieder probieren, heißt deshalb die Devise. Vergleichen Sie und finden Sie heraus, was Sie mögen und was Sie nicht mögen. Und versuchen Sie dabei konkret zu sagen, warum Sie den einen Wein sympathisch finden, den anderen hingegen nicht.

Mit der Zeit werden Sie dann Ihren ganz persönlichen Zugang zum Wein finden.

Weil wir aber einem Wein nicht immer auf die gleiche Weise, in der gleichen Stimmung und im gleichen Kontext begegnen, wird er uns auch nicht immer gleich gut schmecken. Das kennen alle, die einmal in einem kleinen Restaurant an der Amalfiküste gegessen und zum gegrillten Meeresfisch köstlichen Rosé aus lokalem Anbau genossen haben. Der gleiche Wein, Wochen später an einem verregneten Herbstabend nach einem anstrengenden Arbeitstag in den eigenen vier Wänden getrunken, beschert dann eine schmerzliche Differenzerfahrung: Er wird als dünne Plörre empfunden.

Ihre Stimmung, die Umgebung, die Menschen, die mit Ihnen am Tisch sitzen, die Gläser, aus denen Sie trinken und zahlreiche weitere Aspekte geben den Ausschlag, wie genüsslich Sie einen Wein erleben. Weder beschert ein hoher Preis quasi zwangsläufig großen noch ein niedriger Preis kleinen Genuss. Noch einmal: Auf Sie selbst kommt es an, was ein Wein Ihnen gibt, oder besser: was Sie aus ihm herausholen.

Vor diesem Hintergrund sollten Sie auch die Weinbewertungen von Experten mit Vorsicht genießen und sie lediglich als das sehen, was sie wirklich sind: der Versuch, subjektive Tatbestände aus Expertensicht objektiv zu bewerten. Diesen Bewertungen werden – zum Teil sehr unterschiedliche – Qualitätskriterien zugrundegelegt, die es erlauben, einen Wein auf einer Skala zu qualifizieren. Hat ein Wein zum Beispiel auf einer 100-Punkte-Skala 93 Punkte erreicht, bedeutet das, dass dieser Wein aus Sicht des Experten über eine ausgezeichnete Qualität verfügt. Wie dieser Wein schmeckt und wem er zu welchen Anlässen gefällt, ist damit jedoch keineswegs gesagt.

Ob Ihnen ein Wein gefällt, hat meist mehr mit seiner Stilis- tik – also seiner optischen, aromatischen und geschmacklichen Performance – als mit seiner Güte zu tun. Der eine mag die Sü- ßen lieber als die Trockensten, der andere die Roten lieber als die Weißen und ein Dritter die Gereiften lieber als die Jugendlichen. Da gibt es Menschen, die vergöttern die roten Bordeaux, von den ebenso teuren und nicht minder begehrten roten Burgun-

dern wollen sie jedoch nichts wissen. Die einen lieben Syrah, die anderen stehen auf den Geschmack von Cabernet Sauvignon. Mit Qualität im Sinne von Güte hat all das jedoch nichts zu tun: Trockene sind nicht besser als Süße, Rote nicht besser als Weiße.

Stilistische Präferenzen bestimmen das, was einem gefällt, genau wie auf den Feldern der Kunst, Musik oder Literatur: Ein von Marcel Reich-Ranicki enthusiastisch besprochener Roman ist nicht notwendigerweise auch einer, der Ihnen persönlich sehr gut gefällt. Und ob Sie lieber die Musik von den Beatles oder den Rolling Stones hören, ist eine Frage Ihres Geschmacks, keine Güteaussage. Jazz ist nicht besser als Klassik, Goethe nicht besser als Schiller. Gleiches gilt für Wein: Das, was gut ist, muss ebenso wenig jedem schmecken, wie das, was jedem schmeckt, gut sein muss. Sie sollten also die Qualität eines Weines nicht voreilig in Frage stellen, bloß weil Sie ihn nicht mögen.

Was einem ein Wein wert ist, lässt sich recht gut am Preis ablesen, den man für ihn zu zahlen bereit ist. Dabei hat nahezu jeder eine Schwäche für preiswerten Wein, für Weine mit gutem Preis-Genuss-Verhältnis. Aber auch hier lauert die Falle der Subjektivität: Denn das Produkt, das dem einen seinen Preis wert ist, kann von anderen durchaus als sündhaft teuer empfunden werden. So geht es uns auch mit Autos, Schmuck und Reisen.

Seien Sie deshalb selbstbewusst und vertrauen Sie vor allem Ihrem eigenen Geschmack. Kaufen und trinken Sie nur solche Weine, die Ihnen gefallen, egal was andere davon halten. Wenn es welche sind, die nicht allzu viel kosten, haben Sie Glück; sind sie teuer, dann haben Sie vielleicht einen luxuriösen Geschmack und müssen sich fragen, wie oft Sie sich diesen Luxus leisten können. Bedenken Sie jedoch, dass sich Ihr Geschmack mit der Zeit wandeln kann, dass Ihnen morgen Weine gefallen können, zu denen Sie heute noch keinen Zugang finden. Die Welt der Weine wird sich vor allem denen als reich und vielfältig präsentieren, die neugierig und entdeckungsfreudig bleiben.

Sie erleben einen Wein intensiver, wenn Sie wissen, worauf Sie zu achten haben. Das gilt für die sensorische Begegnung an Nase und Gaumen genauso wie für das Verstehen des Etikettes

und das ganze Handling von der Lagerung bis hin zur Temperierung und Gläserwahl. Eine unverwechselbare Identität bekommt ein Wein jedoch erst, wenn Sie seine Wurzeln und seine Heimat kennen: das Klima, die Landschaft, die Böden, die Rebsorten und vor allem das Temperament und die Auffassungen der Menschen, die ihn gemacht haben.

Je mehr Sie über einen Wein wissen und je besser es Ihnen gelingt, ihn gemäß seiner besonderen Art zu behandeln, umso weiter sind Sie auf Ihrem Weg zur Weinkennerschaft vorangekommen. Für einfache Weine genügen auch einfache Umgangsformen. Es genügt, sie zu genießen – ergriffen und leidenschaftlich bewegt werden Sie von ihnen aber wahrscheinlich nicht sein. Die feinsten Weine sind dagegen so nuancenreich und komplex, so aufregend und stimulierend, dass sie Sie zugleich sinnlich und intellektuell berühren und Ihre ganze Aufmerksamkeit erfordern, um all ihrer Feinheiten habhaft zu werden. Große Weine sind wie große Gemälde und große Musik das Ergebnis großer Leidenschaft. Nicht die flüchtige Begegnung, sondern nur die bedingungslose Hingabe kann ihrer Größe gerecht werden.

Das vorliegende Weinbuch möchte Lust auf Wein machen. Es möchte dazu beitragen, dass Sie dieses faszinierende Getränk besser verstehen, bewusster erleben und intensiver genießen. Stück für Stück wird es Ihre Weinkompetenz stärken und Ihnen helfen, das sinnlich Erlebte und die vielschichtigen Eindrücke von Nase und Gaumen sprachlich auszudrücken. Es ist ein praktischer Ratgeber, der Weinwissen zum Anwenden vermittelt.

Es ist ein Buch für Menschen, die Freude am Wein haben und gleichzeitig den Wunsch, über die elementare Feststellung »Schmeckt« beziehungsweise »Schmeckt nicht« hinauszugehen. Es lädt auf die Reise zur Weinkennerschaft ein – aber nicht die Weinkennerschaft ist das Ziel, sondern der wunderschöne und lange Weg dorthin. Dieses Buch wird Ihnen unterwegs ein treuer und verlässlicher Begleiter sein.

Dr. Wolfgang Staudt

Wein – was ist das eigentlich?

Ein Ordnungssystem für die scheinbar unübersichtliche Vielfalt

Ganz nüchtern betrachtet ist Wein ein alkoholisches Getränk, das – gemäß der offiziellen Definition der EU – durch Vergärung des Saftes frisch gelesener Trauben in der Ursprungsregion nach lokalen Traditionen und Praktiken entsteht. Es ist ein weitgehend natürliches Produkt. Seine Komponenten entstehen aus den Trauben sowie den Wirkungen des Gärprozesses.

Chemisch gesehen ist Wein eine hydroalkoholische Lösung, die pro Liter 20 bis 30 Gramm löslicher Substanzen enthält, die seine Farbe und seinen Geschmack bilden, sowie einige 100 Milligramm flüchtiger Stoffe, die seinen Geruch ausmachen. Er besteht zwischen 70 und 90 Prozent aus Wasser, das den anderen Inhaltsstoffen als Lösungsmittel dient und die anderen Elemente unterstützt beziehungsweise balanciert. Nach dem Wasser ist der Alkohol (Äthanol) der zweitwichtigste Inhaltsstoff und macht am Gesamtvolumen eines Weins zwischen 8,5 und 15 Volumenprozent (Vol. %) aus.

Wenn Wein wirklich so einfach zu charakterisieren wäre, wäre er nicht das, was er ist: ein Juwel menschlicher Kulturleistung! Kein anderes alkoholisches Getränk übt eine vergleichbare Faszination aus, hat Kulturen, Landschaften und Künste so beeinflusst und geprägt wie der Wein. Der Mythos Wein ist nicht zuletzt der ungeheuren Vielfalt geschuldet, die ihn von anderen Getränken abhebt. Kein Wein schmeckt wie der andere. Jeder hat sein eigenes Profil und seine individuelle stilistische Performance.

So faszinierend diese Vielfalt auch immer ist, sie hat auch eine Kehrseite. Viele Menschen fühlen sich ob der schieren Flut an Bezeichnungen und Geschmacksrichtungen überfordert. Sie

laufen verunsichert die Regale der Supermärkte entlang und – wenn sie sich nicht wieder frustriert abwenden – entscheiden schließlich meist aufgrund irgendwelcher Preisüberlegungen oder weil ihnen die äußere Aufmachung der Flasche gefallen hat. Die Meisten wissen um dieses Vabanquespiel. Da ist es nur allzu verständlich, dass der Wunsch nach einer gewissen Ordnung entsteht. Schon viel wäre gewonnen, könnte man wenigstens die wichtigsten Typen und Stilrichtungen identifizieren und auseinanderhalten.

Diesem Bedürfnis will ich im Folgenden nachkommen, angefangen mit den allgemeinsten Kategorien, um dann allmählich konkreter zu werden. Damit Sie eine erste Vorstellung von meinem Vorgehen bekommen, bitte ich Sie, sich einmal drei gefüllte Weingläser vorzustellen. Eines ist mit Weißwein, das zweite mit Rosé und das dritte mit Rotwein gefüllt. Bereits auf den ersten Blick fallen die wichtigsten Unterschiede zwischen den drei Weinen ins Auge. Es ist die Farbe, die den Unterschied ausmacht – unser erstes elementares Ordnungskriterium in der Welt des Weines.

Klar, dass diese Unterscheidung nicht ausreicht. Würde ich dem Weißwein weitere Artgenossen zur Seite stellen, ließen sich mit großer Sicherheit optische Differenzen ausmachen. Der Farbton des einen tendierte vielleicht ins Goldgelb, während die beiden anderen von blassem oder grünlichem Gelb wären. Noch mehr Verschiedenheit würde sich bemerkbar machen, wenn wir auch unsere Nase und anschließend Zunge und Gaumen ins Spiel brächten. Diese feinen Unterschiede werden später im Abschnitt »Wein bewusst genießen – feine stilistische Unterschiede erkennen und kommunizieren« systematisch vertieft.

An dieser Stelle geht es zunächst um die grundlegenden Ordnungskriterien und das sind – neben der Farbe – die Produktionsmethode und die Geschmacksrichtung:

- Die Farbe unterscheidet die Welt der Weine in weiß, rot und rosé.
- Je nach Produktionsmethode entstehen entweder stille, schäumende oder aufgespritzte Weine. »Normale« Umstände bringen Stillweine hervor. Die beiden Spezialtypen verlangen

für ihre Entstehung besondere Bedingungen, die vom Weinmacher durch gezielte Eingriffe gewährleistet werden.

- Die markantesten Geschmacksunterschiede beschreiben ein Kontinuum von gänzlich trocken bis hin zu extrem süß.

Wenn wir nun die Merkmalsausprägungen von Farbe, Produktionsmethode und Süßeniveau systematisch verknüpfen, ergeben sich folgende wichtige Weintypen:

- trockene Weine: weiß, rot und rosé
- Schaumweine: meist trocken und weiß, seltener süß, rosé oder rot
- Süßweine: meist weiß, seltener rot oder rosé
- aufgespritzte Weine: meist süß und rot, seltener trocken oder weiß.

T*Trockene Weine – weiß, rot und rosé*

Was genau ist eigentlich gemeint, wenn von einem trockenen Wein die Rede ist? Bei aller Unterschiedlichkeit im Detail haben trockene Weine ein gemeinsames Wesensmerkmal: Ihr Zuckergehalt ist gering, so gering, dass er im Grunde keine geschmackliche Relevanz hat. Wenn der Kellermeister nicht eingreift, gärt fast jeder Most (das ist der noch unvergorene Traubensaft) automatisch durch. Das heißt: Die Hefen haben allen vorhandenen Zucker in Alkohol umgewandelt und im Ergebnis ist ein trockener Wein entstanden. Gesetzlich darf ein trockener Wein einen Zuckergehalt von maximal 9 g/l (Gramm pro Liter) aufweisen, faktisch ist er selten höher als 2 bis 4 g/l. Weine mit einem Zuckergehalt zwischen 10 und 18 g/l gelten als halbtrocken, zwischen 19 und 45 g/l als lieblich und darüber als süß. Im Falle der sehr süßen Weine kann der Zuckeranteil aber auch auf über 200 g/l ansteigen (siehe dazu ausführlich das Kapitel 2).

Trockene Weine finden sich in der ganzen Welt. Sie übertreffen die Zahl der Süßweine um ein Vielfaches. Deutschland ist da

eine kleine Ausnahme: Hier ist der Anteil halbtrockener und lieblicher Weißweine überdurchschnittlich hoch. Trockene Weine fallen in Deutschland wie auch in anderen kühleren Regionen generell leichter, alkoholärmer und säurebetonter aus. Obwohl der Klimawandel bereits erste Auswirkungen zeigt, bleiben vor allem die nördlichen deutschen Anbaugebiete (Mosel-Saaruwer, Mittelrhein, Nahe, Rheingau) für diesen leichteren Stil prädestiniert. Südeuropa und die Mehrzahl der Anbaugebiete in der Neuen Welt (Nord- und Südamerika, Südafrika, Australien und – mit Einschränkung – Neuseeland) bringen auf der Basis wärmerer Temperaturen und einer höheren durchschnittlichen Sonnenscheindauer alkoholreichere und säureärmere trockene Weine hervor. Entsprechend ihrer jeweiligen Stilistik verfügen trockene Weine über ein großes Spektrum an Verwendungsmöglichkeiten (siehe hierzu die Abschnitte »Wein richtig servieren und in Gesellschaft genießen« sowie »Wein und Speisen«).

Während trockene Weißweine aus weißen und aus roten Trauben gewonnen werden können, werden Rosé- und Rotweine ausschließlich aus roten Trauben hergestellt. Für die Färbung sind sogenannte Anthozyane verantwortlich, jene blauen, pinkfarbenen oder roten Pigmente, die vor allem in der Beerenhaut eingelagert sind. Das Fruchtfleisch der allermeisten roten Trauben ist jedoch farblos, weshalb aus ihnen auch Weißweine hergestellt werden können.

Soll aus roten Trauben Rotwein entstehen, müssen die Farbpigmente aus der Beerenschale nachhaltig, meist über mehrere Wochen extrahiert werden. Deshalb wird Rotwein – im Gegensatz zu Weißwein – auf der Maische, das heißt mit den Schalen und Kernen vergoren. Um die hellrote Tönung der Roséweine hervorzurufen, genügt es, den Most aus roten Trauben vor der Gärung einige Stunden mit den Schalen einzumaischen. Die Kellermeister müssen diese Phase zeitlich begrenzen, damit die Extraktion von Tannin (siehe Kapitel 12), einem Stoff, der ebenfalls in der Beerenschale eingelagert ist, weitestgehend ausgeschlossen werden kann. Ein Rosé sollte zu seiner Farbe kommen, ohne gleichzeitig Tannin aufzunehmen. In Rotweinen dagegen,

die eine mehr oder weniger dunkle Rotfärbung aufweisen, ist Tannin ein integraler Bestandteil.

Deswegen unterscheiden sich Rotweine von Weiß- und Roséweinen nicht nur durch ihre Rotfärbung, sondern vielleicht mehr noch durch die geschmacklich wirkungsvolle Präsenz der Tannine. Dass das Tannin die Stilistik eines Rotweines noch mehr prägen kann als seine Farbe, bemerken Sie, wenn Sie Wein mit verbundenen Augen verkosten. Das Erkennungsmerkmal der allermeisten Rotweine ist eine mehr oder weniger ausgeprägte Adstringenz: Ihr Speichel verliert seine Gleitfähigkeit und Sie haben das Gefühl, dass sich Ihr Gaumen zusammenzieht und austrocknet. Deswegen genießt man Rotweine zu gänzlich anderen Trinkanlässen als Weißweine: seltener als Solisten, sondern überwiegend als Begleiter kräftiger und fester Speisen, weniger zur Erfrischung denn zur Stärkung.

Roséweine sind die Komparsen auf der Bühne des Weins. Fragen Sie einen beliebigen Weinkenner, ob er sich erinnert, jemals einen bemerkenswerten Rosé getrunken zu haben, und Sie werden verständnisloses Achselzucken ernten. Ihre Stärke ist eine andere: Sie stehen für unkomplizierten und preiswerten Trinkgenuss und gelten damit als Sommerweine schlechthin, maßgeschneidert für Partys, Picknicks und Essen im Freien, auf der Terrasse oder im Garten. Sie sind universelle Speisenbegleiter und wollen jung und gut gekühlt genossen werden. Roséweine präsentieren sich stilistisch sehr viel näher am Weiß- als am Rotwein.

2 *Süßweine – Erfolge im Kampf gegen das Negativimage*

Süße Weine zählen zu den verführerischsten Kreationen in der Welt des Weines. Doch längst nicht jedes süße Exemplar besitzt jenen Liebreiz, wie er den besten Repräsentanten dieses Genres