

kompodium

Botanik • Sorten
Anbau • Bereitung

von
Prof. em. Dr. Karl-Gustav Bergner,
Stuttgart,
und **Dr. Edmund Lemperle,**
Freiburg i. Br.

Mit 80, davon 26 farbigen Abbildungen,
zahlreichen Tabellen und Formeln
2., ergänzte und aktualisierte Auflage

S. Hirzel Verlag **Stuttgart** • Leipzig 1998

Inhaltsverzeichnis

Der Wein - kulturhistorisch

1.1	Früheste Nachrichten	11	1.6	Islam	24
1.2	Griechenland	13	1.7	Weitere Entwicklung	26
1.3	Etrusker, Rom	15	1.8	Weinmuseen	31
1.4	Gallien, Germanien	18	1.9	Wein und Kunst	42
1.5	Bibel, Christentum	20		Literatur zu Kap. 1	46

Die Weinrebe - botanisch

2.1	Systematik, Herkunft	49	2.4	Rebenzüchtung	52
2.2	Morphologie	50	2.5	Rebveredelung	55
2.3	Reifung der Beeren	51		Literatur zu Kap. 2	56

Rebsorten

3.1	Ampelographie (Sortenkunde)	57	3.2.2	Unterlagensorten	82
3.2	Sortenlisten und Hauptanbaugebiete	58	3.2.3	Tafeltrauben	82
3.2.1	Keltertrauben	59	3.2.4	Sorten für Rosinen	83
				Literatur zu Kap. 3	83

Der Weinbau

4.1	Klimatische Voraussetzungen, Weinbauzonen	85	4.3.4	Sortenwahl, Pflanzung, Erziehung, Schnitt	96
4.2	Verbreitung des Weinbaus, Produktion und Verbrauch	87	4.3.5	Rebschutz	100
4.3	Praktische Maßnahmen	90	4.3.5.1	Pflanzenschutzmittel	100
4.3.1	Regelung der Weinproduktion	91	4.3.5.2	Schäden durch Mensch und höhere Tiere	102
4.3.2	Weinberglagen	94	4.3.5.3	Insekten, Milben, Würmer	102
4.3.3	Boden, Düngung	94	4.3.5.4	Pilzkrankheiten	104

8 Inhaltsverzeichnis

4.3.5.5	Virosen, Bakterien	105	4.5	Förderungsmaßnahmen Verbände, Genossenschaften
4.3.5.6	Sonstige Rebschäden	106		
4.3.5.7	Frost-und Hagelschäden	107	4.6	Forschung, Ausbildung, Beratung
4.3.6	Lese	107		Literatur zu Kap. 4
4.4	Ökologischer und alternativer Weinbau	109		



Weinbereitung; Bezeichnungen; sonstige Weinbauerzeugnisse; weinähnliche Getränke

5.1	Gewinnung der Maische	117	5.6.3	Weinarten, Verschnitt
5.2	Weißwein	121	5.6.4	Etikettenangaben
5.3	Rotwein, Rosewein, Weißherbst	125	5.7	Lagerung, Behälter, Abfüllung
5.4	Hefen, alkoholische Gärung; andere Mikroorganismen, bakterieller Säureabbau	127	5.7.1	Lagerung
5.4.1	Hefen, alkoholische Gärung	127	5.7.2	Behälter
5.4.2	Botrytis cinerea, sonstige Pilze	130	5.7.3	Flaschenverschlüsse
5.4.3	Bakterien, bakterieller Äpfelsäureabbau	131	5.7.4	Abfüllung
5.5	Weinausbau, Wein- krankheiten, Weinfehler, Weinbehandlung	132	5.8.	Spezielle Weine
5.5.1	Ausbau	132	5.8.1	Schaumweine, Perlweine
5.5.2	Weinkrankheiten	134	5.8.2	Likörweine (Süßweine, Südweine, Dessertweine)
5.5.3	Weinfehler	135	5.8.3	Alkoholreduzierter Wein
5.5.4	Stoffe und Verfahren zur Weinbehandlung	138	5.8.4	Brennwein, Grundwein
5.6	Anreicherung, Süßung, Ver- schnitt, Etikettenangaben	151	5.9	Weinhaltige Getränke
5.6.1	Erhöhung des Alkoholgehaltes (Anreicherung, „Verbesserung“)	151	5.10	Weindestillate, sonstige Traubenerzeugnisse, Nebenprodukte
5.6.2	Süßung	153	5.10.1	Weindestillate
			5.10.2	Sonstige Traubenerzeugnisse
			5.10.3	Nebenprodukte
			5.11	Weinähnliche Getränke
				Literatur zu Kap. 5

Der Wein - chemisch

6.1	Praxisübliche Analysen	206	6.2	Neue Analysenmethoden - neue Ergebnisse und Erkenntnisse	215
6.1.1	Herbstanalyse	206			
6.1.2	Analysen für Handel und Qualitätsprüfung	207	6.2.1	Säuren	216
6.1.3	Analytische Unterlagen für die Weinbehandlung	212	6.2.2	Zucker und andere Kohlenhydrate	217
6.1.4	Schnelltests, automatisierte Analyse	215	6.2.3	Sonstige Alkohole	219
			6.2.4	Phenolische Substanzen, Gerbstoffe, Weinfarbstoffe	220

6.2.5	Stickstoffsubstanzen	225	6.3.2	Nachweis unerlaubter Manipulationen	242
6.2.6	Aromastoffe	230	6.3.3	Schadstoffe und sonstige Kontaminanten	248
6.2.7	Mineralstoffe und Spurenelemente, Radionuclide, stabile Isotope	234	6.4	Sensorische Prüfung	250
6.2.8	Schlußbemerkung	241	6.4.1	Anforderungen an eine objektive sensorische Prüfung	251
6.3	Was die Weinkontrolle interessiert	241	6.4.2	Durchführung der Prüfung	252
6.3.1	Routineüberprüfung	242		Literatur zu Kap. 6	258

Weinrecht, Weinüberwachung

7.1	Definitionen der Weinbauerzeugnisse	264	7.3	Die wichtigsten Gesetze und Verordnungen der Bundesrepublik Deutschland	273
7.2	Die wichtigsten Verordnungen (EWG), Rechtsvorschriften der EU	271		Literatur zu Kap. 7	278

Wein und Verbraucher

8.1	Verbrauchsdaten	279	8.4	Wein und Speisen	288
8.2	Informationsquellen, Weinwerbung	280	8.4.1	Wein zu den Speisen	288
8.3	Umgang mit Flaschenweinen	284	8.4.2	Wein an Speisen und in Kochbüchern	288
				Literatur zu Kap. 8	292

Der Wein in der Medizin

9.1	Der Wein in der Offizin	293	9.2.1.10	Mykotoxine, Antibiotika	304
9.2	Der Wein in der Medizin	296	9.2.1.11	Mineralstoffe, anorganische Verbindungen, Spurenelemente, Radionuclide	305
9.2.1	Zur gesundheitlichen Beurteilung der Weinbestandteile	296	9.2.1.12	Rückstände von Pflanzenschutz- und Weinbehandlungsstoffen, Kontaminanten aus Geräten	305
9.2.1.1	Ethylalkohol	296	9.2.2	Der Wein als Therapeutikum im Laufe der Geschichte	308
9.2.1.2	Andere Alkohole	299	9.2.3	Wein und Gesundheit. Neue Erkenntnisse	311
9.2.1.3	Acetaldehyd	300		Literatur zu Kap. 9	314
9.2.1.4	Ester	300		Rebsortenverzeichnis	317
9.2.1.5	Organische Säuren	302		Stichwortverzeichnis	321
9.2.1.6	Kohlenhydrate	302			
9.2.1.7	Vitamine	302			
9.2.1.8	Stickstoffverbindungen	302			
9.2.1.9	Phenolische Substanzen, Gerbstoffe, Farbstoffe	303			