

BELINDA STUBLIA

DIE
NEUE
WEINSCHULE

Lis



663.2

Inhalt

	Vorwort	9			
	Willkommen bei der Neuen Weinschule	10			
LEKTION	Weinverkostung	11	LEKTION	Weinberg	75
1	Woraus besteht Wein?	12	4	Das Jahr im Weinberg	76
	So wird Wein hergestellt	13		Der Rebstock	77
	Weinprobe – die Basis	14		Die Weinlese	79
	Sensorik und Wein	16		Rebschnitt und Erziehung	82
	Weinprobe – der Ablauf	18		Der Boden	86
	Die Art der Weinprobe	19		Biologische Landwirtschaft	88
	Ein Bewertungssystem	20		Die Feinde der Weinrebe	89
	Bekannte Bewertungssysteme	21		Weinverkostung und Testfragen	90
	Themen für Weinproben	22	LEKTION	Weinkeller	91
	Die Welt der Weinaromen	24	5	Das Jahr im Weinkeller	92
	Die verschiedenen Weinstile	26		Traditionelle Weinherstellung	93
	Ein Duft – welcher Wein?	28		Moderne Weinherstellung	94
	Wo entstehen Aromen?	29		Die Bedeutung des Fasses	96
	Rebsorten- und Weincharakter	30		Die Wahl der richtigen Eiche	98
	Was die Farbe verrät	33		Die Flaschenabfüllung	99
	ABC der Weinprobe	37		Weinverkostung und Testfragen	100
	Weinverkostung und Testfragen	40	LEKTION	Weinherstellung	101
LEKTION	Die Rebe – das Herz	41	6	Die alkoholische Gärung	102
2	Ohne Traube kein Wein	42		Rotwein	103
	Woraus besteht die Traube?	43		Weißwein	104
	Bekannteste rote Rebsorten	44		Roséwein	105
	Andere rote Rebsorten	49		Süßer Weißwein	106
	Bekannteste weiße Rebsorten	52		Schaumwein	107
	Andere weiße Rebsorten	55		Champagner	108
	Weinverkostung und Testfragen	58		Verstärkter Wein	109
				Weinverkostung und Testfragen	110
LEKTION	Weingeschichte	59	LEKTION	Umgang mit Wein	111
3	Wein in der Frühgeschichte	60	7	Die Weinflasche	112
	Die Griechen und Dionysos	61		Das Weinglas	113
	Die Römer und Bacchus	63		Dekantieren	114
	Klosterweine des Mittelalters	65		Weintipps und Weinutensilien	115
	Weinanbau in den Kolonien	66		Natürliche Schönheitsfehler	118
	Die Reblauskatastrophe	68		Weinfehler	119
	Die Aufbewahrung des Weins	70		Korken und Wein	120
	Chaptalisierung	71		Neue Verschlussarten	121
	Pasteurisierung	71		Die Ausschanktemperatur	122
	Weintechnologie heute	72		Wein im Restaurant	123
	Spekulieren mit Wein?	73		Weinverkostung und Testfragen	124
	Weinverkostung und Testfragen	74			

LEKTION

8

Weinlagerung 125

Ideale Lagerbedingungen	126
Der eigene Weinkeller	127
Jedem sein eigener Weinkeller	130
Welche Weine soll man lagern?	132
Die Entwicklung in der Flasche	133
Wann ist ein Wein vollendet?	134
Lagertabelle	135
Weinverkostung und Testfragen	136

LEKTION

9

Wein und Speisen 137

Wein und Speisen – die Basis	138
Wie passt der Wein ins Menü?	139
Kombinationsvorschläge	140
Wie schmeckt Essen?	142
Kochen mit Wein	144
Damit lieber keinen Wein	145
Wein als Aperitif	146
Wein und Vorspeisen	147
Wein zu Fisch	148
Wein zu Fleisch, Wild, Geflügel	150
Wein zu Käse	152
Wein zu Süßspeisen	153
Weinverkostung und Testfragen	154

LEKTION

10

Wein und Gesundheit 155

Trinken mit Vernunft	156
Schutz vor Herzkrankheiten?	157
Das französische Paradox	158
Viele gute Eigenschaften	159
Wein und Gesundheitsrisiken	160
Weinverkostung und Testfragen	162

Weinvokabular 163**Weinquiz 171**

101 Fragen rund um den Wein	172
101 Antworten	178
Wein-Trivia	184
Antworten zu den Wein-Trivia	186
Statistiken	190

Die Welt des Weins 191

Die Welt	192
Europa	194
Frankreich	196
Deutschland	208
Italien	214
Spanien	221
Portugal	226
Schweiz	229
Österreich	229
Ungarn	232
Rumänien	232
Griechenland	233
Bulgarien	233
Übriges Europa und Mittelmeer	234
Südafrika	236
USA	238
Kanada	240
Chile	242
Argentinien	243
Peru	243
Südamerika	244
Australien	245
Neuseeland	248
Japan	248
China	248

Register 249