

MADELYNE MEYER

# FINDE DEINEN WEIN

Einfach. Schnell. Kompetent.



atVERLAG

# INHALT

## WIDMUNG

Unseren Zwillingen, die mir während des Schreibens und Illustrierens dieses Buches ständig in den Bauch traten. Mögt ihr für immer so wild und lebhaft bleiben.

Von der Weinbloggerin zur Weinhändlerin 8  
Einleitung 10

## SEINEN WEINSTIL FINDEN 13

Degustieren 14  
Den Weincharakter erkennen 18  
Komponenten 20  
Gegebenheiten, die den Weincharakter beeinflussen 25  
Die acht Weinstiltypen 42

## WEIN IM LADEN WÄHLEN 49

Anlass für die Weinwahl 50  
Nach Ereignis 50  
Nach Gericht 54  
Etiketten lesen 60  
Herkunftsbezeichnung 60  
Weine, die nach Regionen oder Herstellungsmethode benannt sind 66  
Bio, biodynamisch, vegan 69  
Naturweine 75  
Jahrgänge und Reifepotenzial 80  
Angaben zu Inhaltsstoffen 85

Etiketten-Glossar 88

Réserve, Reserva, Riserva 88

Cuvée 92

Grand Cru, Großes Gewächs, Galanter Gangster 94

Geschwürbel 99

Hefe, Holzfass, Edelstahltank 100

Alte Reben 102

Zucker-Hinweise 104

Höhenmeter-Angaben 108

Preis 109

Prämierungen und Promotionen 114

Beim Fachhändler 116

## WEIN IM RESTAURANT WÄHLEN 119

Wein auswählen 120

Weinauswahl für zwei und mehr Personen 124

Die Weinkarte lesen 131

Weine ohne Nennung der Traubensorten 134

Wein bestellen, überprüfen, verkosten 138

Dos and Don'ts beim Weinbestellen 148



# EINLEITUNG

## »ICH LIEBE DIESES PFERD.«



Als ich einmal einen Live Talk vor mehreren Hundert Zuschauerinnen und Zuschauern hielt, brachte ich das Publikum mit einem simplen Satz zum Lachen.

Ich erzählte von einem Szenario, das Ihnen sicher ebenfalls bekannt vorkommt. Sie stehen vor einem Weinregal. Unmengen von Flaschen türmen sich vor Ihnen auf. »The Wall«, die meterhohe eisige Wand in »Game of Thrones«, ist nichts dagegen. Schon beim ersten Blick graut Ihnen vor der Auswahl. »Uff, anstrengend«, denken Sie augenrollend mit suchendem Blick nach oben, als würden Sie ein Stoßgebet zum Himmel schicken. Sie kennen Ihr Budget von, sagen wir mal, fünfzehn Euro und wissen, dass sich diese Weine im mittleren Bereich des Regals befinden. Ihre Augen schweifen über die Reihen, und – zack! – ein Etikett spricht Sie an: »Ich liebe dieses Pferd.« Der Preis stimmt. Traubensorten irgendwie auch. Gekauft.

Als das Publikum sich dabei ertappt sah, oft genau so Wein auszuwählen, und über sich selbst lachen musste, wurde mir klar, dass wir alle vor den gleichen Herausforderungen stehen.

Drei Herausforderungen hemmen uns bei der Wahl des Weins:

1. Unklarheit über den bevorzugten Weinstil. Wieso mag ich gewisse Weine sehr und gewisse Weine gar nicht?
2. Überforderung vor dem Weinregal. Wo fange ich überhaupt an? Wonach richte ich mich?
3. Druck im Restaurant: Wie finde ich auf der Karte einen Wein, der allen schmeckt? Und zu allem passt?

In diesem Buch widmen wir uns diesen drei Herausforderungen, sodass Sie künftig schnell, sicher und kompetent einen Wein auswählen können – ganz ohne einen Tropfen Schweiß zu vergießen und unabhängig von jedem Pferd auf dem Etikett.

## DIE WEINWELT SAGT:



»Ich hätte gerne den Pontet-Canet 05er.«

»Ist das ein terroirtypischer Chablis?«

»Ich mag Weine mit einer knackigen Mineralität.«

»Ist dieser Riesling süß oder trocken?«

»Wann wurde dieser Jahrgangschampagner degorgiert?«

»Ist dieser 2015er Barolo überhaupt schon trinkreif?«

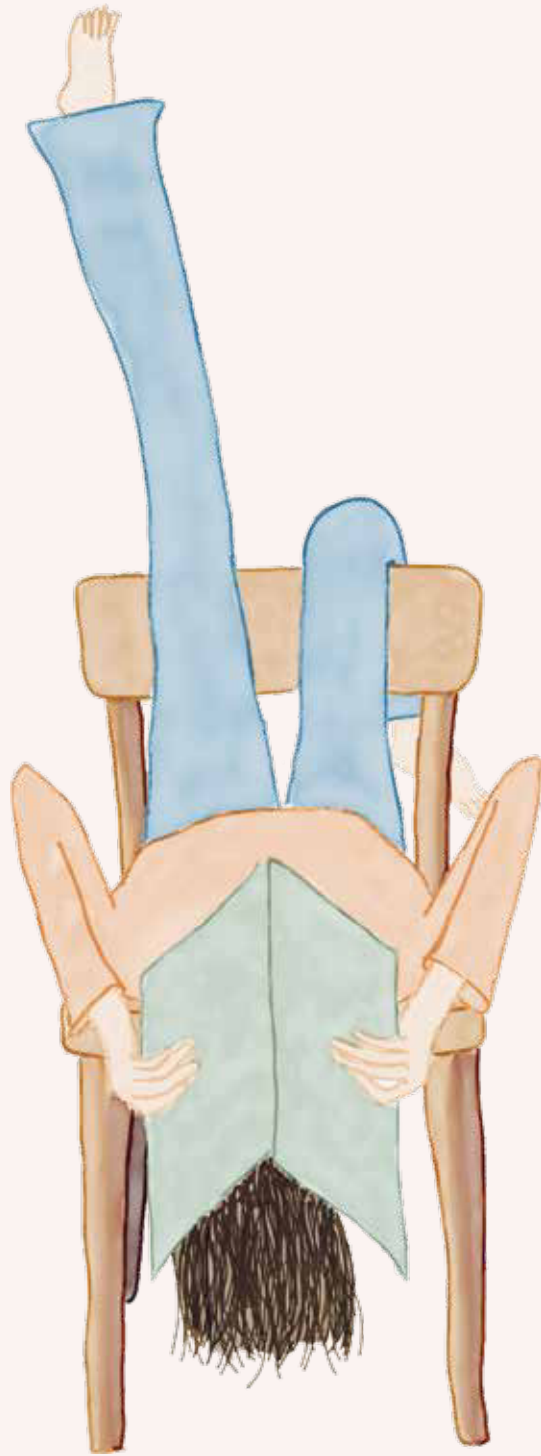
»Wie viel neue Eiche hat dieser Wein gesehen?«

»Schmeckt man den Sémillon-Anteil in diesem Entre-deux-Mers überhaupt?«

## ICH SAGE:

»Also ich nehme diesen Rotwein hier.«

# SEINEN WEINSTIL FINDEN



Darf ich, ohne Ihnen zu nahe treten zu wollen, davon ausgehen, dass Sie in Bezug auf die Qualität eines Weins aus vollem Herzen und im Brustton der Überzeugung genau zwei Unterscheidungen machen können, nämlich:

1. »Diesen Wein mag ich.«
2. »Diesen Wein mag ich nicht.«

Keine Sorge, Sie sind damit nicht allein. Sehr vielen Weingenießenden ergeht es ebenso. Diesem Phänomen wollen wir hier näher auf den Grund gehen. Wieso wissen wir, welche Weine wir mögen und welche nicht, können aber nicht sagen weshalb? Die Folge davon ist, dass wir immer zu den gleichen Weinen greifen, die gleichen Weine trinken. »Ich trinke am liebsten Weine aus dem Ribera del Duero und der Toskana. Mit französischen Weinen kannst du mich jagen.« Bam. Basta. Diskussion beendet. Als hätte die betreffende Person schon jeden französischen Wein gekostet und alle für scheußlich befunden. Was

für Chancen, was für Entdeckungen verpassen wir auf diese Weise. Es könnte nämlich durchaus sein, dass es französische Weine gibt, die ähnliche Eigenschaften haben wie die toskanischen.

Bevor es ans Eingemachte geht, nämlich die Frage: »Wie finde ich meinen Wein im Laden oder im Restaurant?«, müssen wir verstehen, wie Wein »funktioniert«. Weil es keine Bedienungsanleitung oder Checkliste für das Vorgehen vor dem Weinregal oder der Weinkarte im Restaurant gibt, kommen wir nicht umhin, uns etwas Wissen über Wein anzueignen.

In diesem Kapitel lernen Sie, welche Komponenten einen Wein ausmachen und welche geografischen Gegebenheiten ihn beeinflussen. Wenn Sie sich den Inhalt dieses Kapitels verinnerlichen, haben Sie schon sehr viel verstanden und das Weinauswählen wird dadurch einfacher und sicherer.

## Mögliche Hinweise auf Rückenetikett

## Vorgang

## Geschmacksbildende Komponente

Frisch, säurebetont	Bei einer frühen Lese liegt der Fokus auf dem Erhalt einer frischen Säure.	Zuckergehalt ist tiefer, Säuregehalt höher.
Reif, vollreif, üppig, konzentriert, extraktreich	Eine späte Lese, also bei Vollreife der Trauben, verspricht höheren Alkoholgehalt, mehr aromatische Verbindungen und mehr Extraktstoffe.	Zuckergehalt ist höher, Säuregehalt tiefer. Konfitüreartige Fruchtaromen.
Handlese, Prädikatswein	Eine sorgfältige manuelle Ernte trennt reife von unreifen Trauben. Die Lese geschieht in mehreren Durchgängen, da nicht alle Trauben zum gleichen Zeitpunkt reif sind.	Qualitativ hochstehende, gesunde Frucht
Schonende (delikate) Pressung, feine Tannine, seidig, samtig	Durch sorgfältiges Stampfen oder pneumatisches Pressen werden nur die Schalen und nicht die (bitteren) Kerne der Traube gepresst.	Feine Tannine, keine Bitterstoffe
Lange Hefelagerung, Hefelager, Sur Lie, Feinhefe	Feinhefe (Hefereste) im frisch vergorenen Wein. Kommt vor allem in Schaum- und Weißweinen vor.	Säure wirkt cremiger, geschmeidiger (Toastaroma, buttermilchähnliches Aroma, Holunderblüte, nussige Aromen).
Kohlensäuremischung/-mazeration, Macération carbonique	Gärenlassen der intakten Trauben im Tank unter Luftabschluss und zugesetztem CO <sub>2</sub> . Die Beeren beginnen von innen zu gären, platzen schließlich auf und geben ihren Saft auf natürliche Weise ab. Wird vor allem bei jung zu trinkenden Weinen aus Gamay gemacht (Beaujolais).	Knackige Frucht, frische Säure, leichte Tannine



### Apropos Kohlensäuremischung:

Sie ist die Popmusik unter den Weingärmethoden: leicht, fruchtig, gefällig, nett. Wie ein Pop-song eben, der einfach gute Laune macht, sich gut anfühlt.

Um den Vorgang nochmals genauer zu beschreiben: Bei der kohlenstoffhaltigen Mazeration (Maische-standzeit) werden die ganzen Trauben, inklusive Stiele und Stängel, in Edelstahltanks versiegelt und die Tanks mit Kohlendioxid gefüllt, wodurch eine Atmosphäre ohne Sauerstoff entsteht. Nun beginnt in



den einzelnen Traubenbeeren die Gärung, bei der Zucker in Alkohol umgewandelt wird, bis die Trauben schließlich von selbst aufplatzen. Eine normale Hefegärung beendet die Fermentation. Das Ergebnis ist ein saftiger, fruchtbetonter Wein mit leichter Säure, wenig Tanninen und einer knackigen Textur. Nach diesem Verfahren hergestellte Weine sollten jung getrunken werden.

### Gut zu wissen:

Späte Lese ist nicht mit Spätlese zu verwechseln. Bei der Spätlese oder der edelsüßen Auslese erntet man effektiv überreife Trauben, die für Süßweine verwendet werden. Steht jedoch »Spätlese trocken« auf dem Etikett, müssen Sie von einem nicht süßen Wein ausgehen.



# WEIN IM LADEN WÄHLEN

Manchmal sind wir viel zu sehr darauf fixiert, den ideal passenden Wein für eine bestimmte Gelegenheit oder zu einem bestimmten Gericht zu finden. Meist sind jedoch ganz andere Dinge entscheidend dafür, dass aus einem flüchtigen Moment eine bleibende Erinnerung wird: eine spannende Diskussion, neue Bekanntschaften, Emotionen, innige Gespräche, alte Freunde,

perfektes Wetter... Eine schöne Weinbegleitung rundet sie einfach noch ab. Der Wein spielt zwar eine Rolle, eine nicht unwichtige Rolle, aber nicht die Hauptrolle.

Damit will ich sagen, dass man der Frage des »Passt zu« keinen allzu großen Wert beimessen sollte, sondern vielmehr dem anstehenden Anlass Beachtung schenken darf.

# Nach Gericht

Es ist sehr viel einfacher, einen Wein zu einem selbst gekochten Gericht auszuwählen, als im Restaurant einen Wein wählen zu müssen, der zu sechs verschiedenen Gerichten passen soll. Doch mit ein paar einfachen Regeln wird das Food-Wine-Pairing zum Kinderspiel.

Und Hand aufs Herz: Wann haben Sie das letzte Mal einen Wein



## Fettige, schwere Speisen

Zum Beispiel Lasagne, Nudelauflauf, Eintopf, Schnitzel, Käseüberbackenes, Speck, Burger

- Weine mit höherem Alkoholgehalt wirken in Kombination mit schweren Speisen milder.
- Säurebetontere Weine lassen das Essen leichter wirken, und die Weine selbst wirken dadurch ebenfalls milder.
- Rotweine dieses Typs:



zu einem Gericht genossen, der so schrecklich unpassend war, dass es zum Heulen war? Ich jedenfalls habe noch nie das Haus eines Freundes verlassen, weil die Kombination von Wein und Essen nicht stimmte.

Folgende Regeln gelten grundsätzlich (zur einfacheren Auswahl finden Sie die entsprechenden Symbole auf Seite 42ff.):



## Scharfe Speisen

Zum Beispiel Curry, Sushi mit Wasabi, Gerichte mit Ingwer oder viel Chili

- Weißweine mit etwas Restzucker gleichen die Schärfe aus.
- Weißweine mit niedrigem Alkoholgehalt, weil Alkohol die Schärfe verstärkt.
- Weißweine dieses Typs:



## Leicht bittere Speisen

Zum Beispiel Spargel, Artischocken, Fenchelsalat, Brokkoli, Spinatquiche, Oliven, gebackene Auberginen

- Dezent liebliche (süßliche) Weine reduzieren Bitternoten.
- Säurebetontere Weine gleichen die Bitterkeit aus.
- Weißweine dieses Typs:



## Eher salzige Speisen

Zum Beispiel Fish 'n' Chips, Pommes, Dim Sum, Gnocchi an Käsesauce

- Säurebetontere Weine gleichen das Salz im Essen wunderbar aus.
- Tanninreiche Weine komplementieren salzige Speisen.
- Rotweine bzw. Weißweine des folgenden Typs:



## Folgende Kombinationen sollten Sie wenn möglich vermeiden:

- Alkoholreiche Weine zu scharfen Speisen – außer Sie wollen in Flammen aufgehen.
- Alkoholreiche Weine zu säurebetonten Speisen – Säureattacke auf den Gaumen.
- Alkoholreiche Weine zu eher bitteren Speisen – sie verstärken den Bittergeschmack.
- Süße Weine zu salzigen Speisen – das Ganze wirkt dann nur noch »klebrig«.

Als alkoholreichere Weine gelten:  
Rotwein mit Alkoholgehalt über 14,5%  
Weißwein mit Alkoholgehalt über 13%

## **Gut zu wissen:**

Heute reißt Ihnen niemand mehr den Kopf ab, wenn Sie zum Käsefondue oder zu Fisch einen Rotwein kombinieren. Ich empfehle Ihnen dann Weine dieses Typs:







# WEIN IM RESTAURANT WÄHLEN

»Wem darf ich die Weinkarte geben?«, fragt der Kellner in die Runde. Vielsagendes Schweigen. Vor zwei Minuten wurde noch laut palavert und über den Verkehr geschimpft, doch jetzt wäre selbst der Flügelschlag eines Schmetterlings zu erlauschen. Die Weinkartenfrage fühlt sich immer so an, als würde ein Tabuthema angeschnitten. Bloß nicht weiterreden, bloß nicht den Blick erheben.

Selten bis nie streiten sich zwei oder mehrere Tischnachbarn um die Weinkarte. Meistens wandert die Karte schließlich immer zum gleichen Kollegen, zur gleichen Kollegin, oder irgendjemand fühlt sich gezwungen und nimmt die Karte in Empfang. Widerwillig und bald mit Schweißperlen auf der Stirn.

Es gibt keine Anleitung, wie man im Restaurant den perfekten Wein auswählt. Aber ich kann Ihnen ein paar Tipps dazu geben, sodass Sie sich immerhin an zwei, drei Rettungsringen festhalten können.

# WEIN BESTELLEN, ÜBERPRÜFEN, VERKOSTEN

Wie oft haben Sie sich oder andere schon dabei ertappt, dass die Weinauswahl der Bedienung praktisch zugeflüstert wird? Man neigt sich ganz nahe zum Kellner, zur Kellnerin, um dafür zu sorgen, dass man sich bei einem falsch ausgesprochenen Weinnamen oder der Traubensorte nicht völlig bloßstellt. Welche Blamage! Vor Schande möchte man in Grund und Boden versinken.



Doch immer mit der Ruhe! Es geht hier nicht um Leben und Tod – obwohl es sich für einige vielleicht fast so anfühlen mag. Etwas möglicherweise falsch auszusprechen, rührt an Kindheitstraumata, weckt Erinnerungen an Schul- und Prüfungssituationen, löst Gefühle des Ungenügens und Unbehagens aus. Weil das Thema Wein kulturell überfrachtet und von einem besonderen Nimbus umgeben ist, spitzt sich für viele beim Weinbestellen die Gefahr der Bloßstellung überproportional zu. Man will ja nicht als ungehobelter Hinterwäldler erscheinen. Doch Hilfe naht.

Machen Sie sich immer wieder bewusst, dass Sie hier nicht an einem »Best Sommelier of the World«-Wettkampf teilnehmen. Denken Sie daran, dass Sie und Ihre Tischnachbarn aus einem einzigen Grund zusammengekommen sind: aus der Liebe zum Genuss, und nicht um Ihre Weinkenntnisse unter Beweis zu stellen.

## WEIN KOMPETENT BENENNEN

Aus der Weinkarte wird oft nicht auf Anhieb klar ersichtlich, wie der Wein genau heißt. Zum Teil steht die Traubensorte zusätzlich zum Weinnamen (1, 2), oder der Weinname ist identisch mit der Bezeichnung der Traubensorte (3), zum Beispiel:

- ① Chardonnay Grande Dame (Traubensorte + Weinname)  
Domaine de la Schwiegermutter (Produzent)
- ② Chasselas Les Messieurs (Traubensorte + Weinname)  
Château du Chien (Produzent)
- ③ Garnacha (Weinname = Traubensorte)  
Clos Castro (Produzent)

Beim Bestellen ist vor allem der Weinname zu nennen. Es ist jedoch nie falsch, zusätzlich den Produzenten beziehungsweise das Weingut zu erwähnen. Der Weinname allein genügt jedoch in der Regel und kommt auf der Karte auch nicht zwei Mal vor, sodass keine Verwechslung möglich ist.

Wenn von einem Produzenten mehrere Weine auf der Weinkarte stehen, deren Name jeweils nur aus der Bezeichnung der Rebsorte besteht, muss man diese zwingend bei der Bestellung angeben, zum Beispiel:

Riesling (Traubensorte = Weinname)

Weinbau zum alten Sack, Pfalz (Produzent, Weinregion)

Riesling (Traubensorte = Weinname)

Schlossgut Rapunzel, Rheingau (Produzent, Weinregion)

Gut gestaltete Weinkarten machen es einem einfach, indem der Weinname in fetter oder größerer Schrift hervorgehoben wird:

**FLORALE KANONE** (Weinname, beim Bestellen zu erwähnen)

Grüner Veltliner (Traubensorte)  
Wein Hof Blumenwiese, Kamptal (Produzent erwähnen)

# DANK



Meinem Ehemann, der mir beigebracht hat,  
mit Feedback richtig umzugehen, um am  
Ende des Tages noch besser zu werden.  
Danke für all deine Inspiration und positive  
Energie.

Meinen edvin\_weine-Instagram-Followerinnen  
und -Followern, die mir treu zur Seite stehen,  
mich mit Fragen löchern und durch die ich  
täglich mehr dazulernen darf. Ohne euch hätte  
ich dieses Buch nicht schreiben können.

