



Ebbes

Ib'r da Wei!

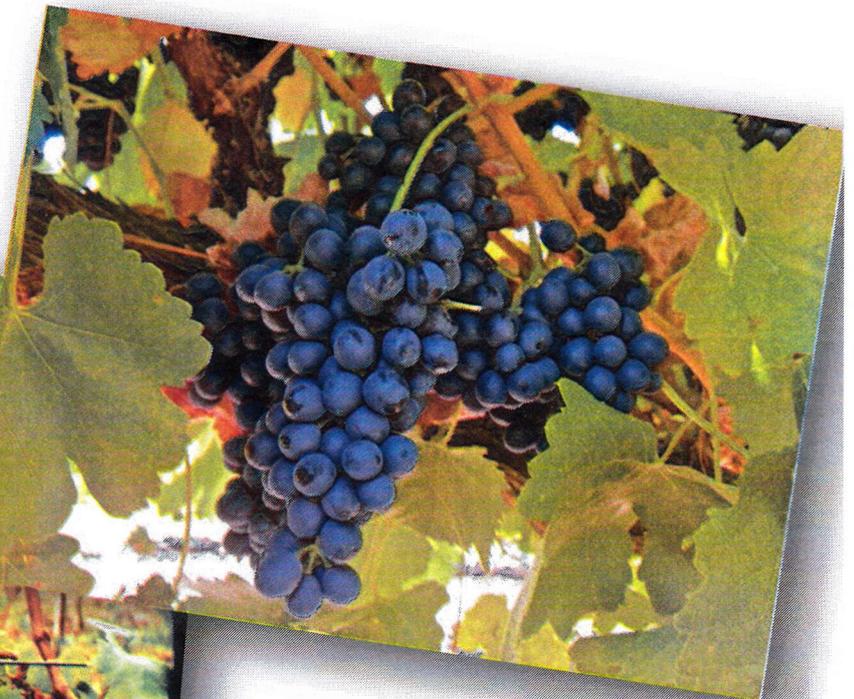
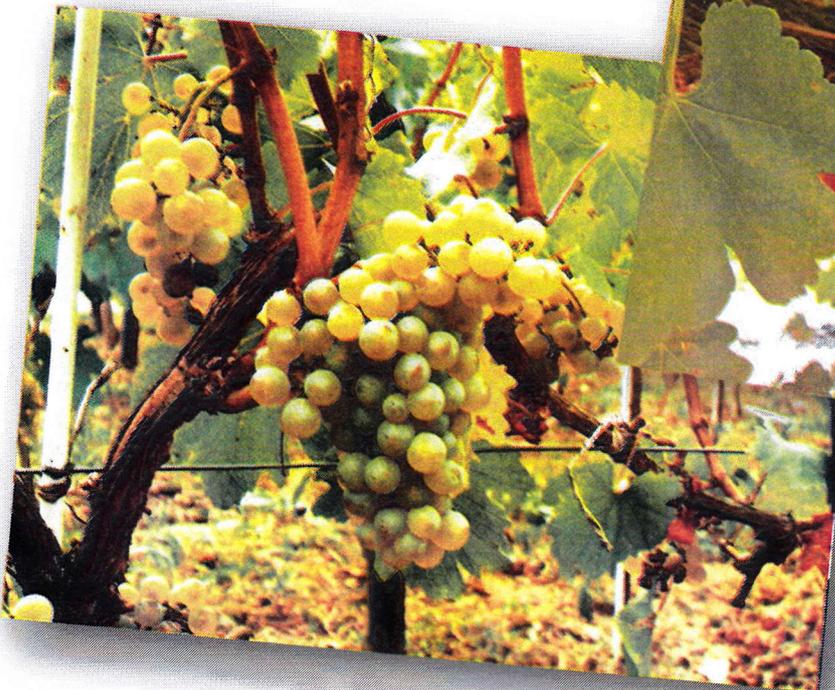
Net viel, ab'r a bissle

EBBES!

Fir alle, die gern a

Viertele schlotzat, mit liabe Griaß

Euer v/Lektor



Vornaweg

A Freind vo mir hod a T-Shört, wo druf schdohd:

Eigndlichmogigarkoinwei...

Des isch gloga, weil i den ganz selta ohne a Viertelesgläsle in dr Hand gsäha han. Wenn mas genau nemmt, gibt's eigndlich gar koin kulivierta Menscha, der koin Wei mag.

I selbo han gemeinsam mit meinra Frau die erschde Weinlehrschedonda beim Remstaloriginal Walter Haidle kriagt. Do Walter - Gott hab en selig - isch mittlerweile em Hemmel ond kredenzt em Petrus ond seine Chefs an sauguada Weißa odo Roda. I han scho paar mol gsagt: „Walter, du hosch abr friah geha missa...“

Wahrscheinlich hend se do droba nemme längo warta wella, bis se an gscheida Remstärer drenka kennat ond hend do Walter zu sich grufa. Jetzt pantscht'r da droba weiter, wobei do Begriff „pantscht“ en dem Fall possitiv besetzt isch.

An andra Remstärer, do Manner, seines Zeichens Architekt ond Weikenno, hod an saumäßig guada Schbruch druf, der au zu mir passt (hochdeutsch):

„Die Zeit vergeht, wie schnell ist nichts getrunken.“

Weil do Manner ond i ned auf sinnlos vogeudede Zeit setzat, drengat mir hie ond do au amal a Viertele zamma... bloß net vodurschta, bitte.

Domit au Sie odo Du oder Ihr ... egal wer... a bissle ebbes von onserem Remstärer wissat, send die folgende Seita zammagschdellet, ond zwor en hochdeitsch, damit elle ebbes lernat.

Prosched Viertele ond net vogessa:

**„Die Zeit vergeht, wie schnell
ist nichts getrunken!“**

v/Lektor



I. Mit was machen wir die Flasche zu?

Also; ich selber bin ein unerbittlicher Verfechter des traditionellen Korkverschlusses, und zwar des echten Naturkorkens. Was ist das für eine tolle Zeremonie, wenn der geübte Kellner mit einem leichten „Plopp“ die Flasche öffnet, erst selbst eine kleine Probe nimmt und dann mit einem süffisanten Lächeln im Gesicht einschenkt. Nicht vorzustellen, er brächte den Wein an den Tisch, holt einen Flaschenöffner aus der Kellnerweste und entfernt ohne Gemütsbewegung den Kronkorken. Ich würde unter Absingen mehr oder weniger ordinärer Lieder das Lokal verlassen, wahrscheinlich unter Protest und unbezahlt.



Aber welcher Verschluss ist richtig? Der Naturkorken, der Kronkorkenverschluss (zumeist auf Bierflaschen zu finden), der Kunststoffkorken, der Presskorken, der Schraubverschluss oder gar der Glaskorkenverschluss?

Zum „Schnaufen“ kriegt der Wein schon bei der Abfüllung genügend Sauerstoff mit, und damit hat er Luft genug, um seine Reifung voranzutreiben, aber zu viel Luft ist auch nix, und darum sollte ein Verschluss möglichst abdichten. Also ist, zumindest was die Luftdichtigkeit anbetrifft, der Naturkorken wegen seiner Struktur (unregelmäßige Oberfläche) schon mal nicht die erste Wahl. Auch wenn man bedenkt, wie der Kork noch vor seiner Verarbeitung unbedacht der Witterung ausgesetzt ist und somit leicht sogenannte muffige Töne im Wein erzeugen kann (sogenannte Fehltöne), fällt er als „bester Verschluss“ aus der ersten Wahl. Dennoch möchte ich - bei guten Weinen - auf die eingangs beschriebene Zeremonie nicht verzichten und nehme dafür auch mal einen (kleinen) Fehlton in Kauf.

Durch Ihren Kauf bestimmen Sie selbst, wie Ihre Flasche bei Bedarf zu öffnen ist.

II. In meinem Weinkeller liegen die Flaschen.

Ich will doch nicht, dass der Korken austrocknet, der muss nass sein, sonst kommt zu viel Luft in den Wein. Also, das stimmt mal gar nicht, denn das bisschen Luft zwischen Wein und Korken ist so knapp, dass dort eine hundertprozentige Luftfeuchtigkeit herrscht, also der Korken auch stehend feucht ist, es sei denn, bei der Abfüllung ist ein Fehler passiert und die Flaschen sind nicht bis zu Hals voll. Wenn Sie einen Drehverschluss auf dem Weinhals haben, stellt sich die Frage sowieso nicht, da damit der Wein relativ luftdicht verschlossen ist.



Hosch des scho gwisst?

III. Der Wein war schlecht..., ich hab' Kopfweh

Da hab' ich mir einen ärztlichen Ratschlag geholt. „Wahrscheinlich hast du viel zu viel getrunken, meinte er, als ich ihn danach fragte.

3 Möglichkeiten für „Schädelweh“ sind bekannt:

- Wenn Du - wie meist - zu viel Viertele getrunken hast, entsteht bei plötzlichem Alkoholentzug - und ich hoffe, du trinkst nicht, während du schläfst - das sogenannte Acetaldehyd, das von deiner Leber nicht so schnell verarbeitet wird wie du es getrunken hast. Was folgt: Kopfschmerz oder auch Kater genannt.
- Eine weitere Möglichkeit ist eine Allergie gegen weintypische Inhaltsstoffe, die Kopfschmerzen auslösen.
- Hast du das falsche Essen zum Wein gehabt? Manche vertragen zum Beispiel keinen Käse zum Wein, so verrückt das klingen mag.

Des isch scho glatt, gell?

IV. In der Weinflasche sieht's aus, wie bei Hempels unter'm Sofa (Weinstein)

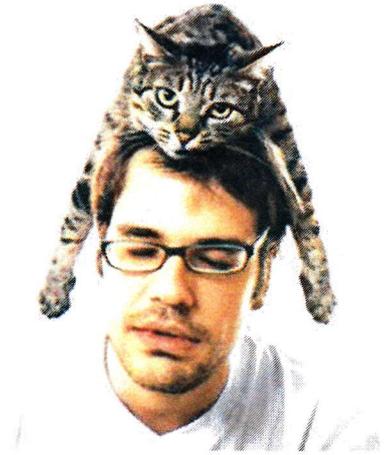
Neulich, in der Remstalkellerei, da dachte ich, die züchten „Weindiamanten“ - riesige, rosafarbene, glitzernde Platten, die mir in keinem Zusammenhang mit dem Weinbau zu stehen schienen.

„Das ist Weinstein“, klärte mich der Kellermeister auf, und ich war seit langem wieder mal sprachlos. Wie geht das, wollte ich wissen.

Weinsäure kristallisiert und bildet den Weinstein, der besonders leicht bei Weinen mit hohem Säuregehalt entsteht. Ist der Wein abgefüllt, setzen sich nach langer oder längerer Zeit die Kristalle am Flaschenboden ab.

Achtung: Weinstein führt zu keiner Veränderung des Geschmacks und auch der Abbau der gebundenen Säure vermindert nicht die Qualität.

Weinstein ist bei guten Weinen sogar ein klares Anzeichen für hohe Ansprüche.



V. Was, bitte schön, sind Oechslegrade?

Oechsleangaben sind der Gehalt des Zuckers in den Trauben, das Mostgewicht eben.

So, das reicht!



Nein, denn ein paar Erklärungen fehlen noch.

Beurteilen Sie nie einen Wein nach möglichst hohen Oechslegraden..., er kann fürchterlich schmecken oder aber ein Gefühl erwecken, als wenn - entschuldigen Sie die Aussage - einem ein goldiges Engele auf „d'Zonga brunzt“.



Nur allein die Angabe eines hohen Mostgewichts sagt nichts - aber auch gar nichts - über die Qualität des Weines aus.

Übrigens: Ich liebe schwere, dicke Weine, eben Weine mit einem höheren Mostgewicht, **aber gut müssen sie sein.**

*Frage: Was macht ein Holländer, wenn er die Weltmeisterschaft gewonnen hat?
Er schaltet die Playstation aus!*

VI. Trocken oder süß getrunken?

Es kommt darauf an, wie der Wein verarbeitet wurde - als Wein (Rot, Rosé, Weiß) oder als Sekt bzw. als Champagner.

Sekt	trocken	bis 32 g Zucker/Liter
Sekt	extra trocken	bis 17 g Zucker/Liter
Sekt	brut	bis 12 g Zucker/Liter
Sekt	extra brut	bis 6 g Zucker/Liter
Sekt	brut nature	0 - 3 g Zucker/Liter
Wein	trocken	bis 9/10 g Zucker/Liter
Wein	halbtrocken	bis 18 g Zucker/Liter



Im Feinherb (ungeregelter Begriff) können zwischen 10 g und 50 g Zucker/Liter verarbeitet sein.

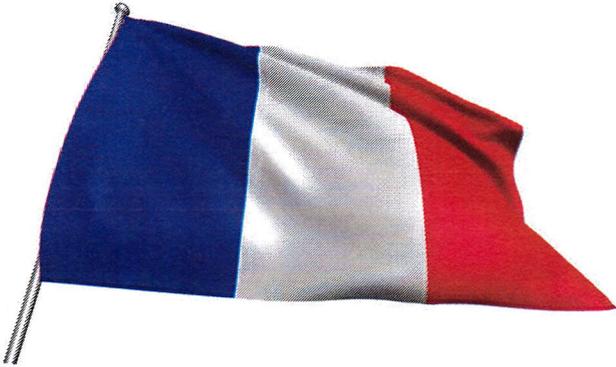
Übrigens: Zucker ist ein Geschmacksträger und erleichtert es Ihnen, den richtigen Weingeschmack zu finden. Trocken können Sie immer noch werden.

*Fragt der Bräutigam entsetzt den Pfarrer während der Trauung:
„WAS? Wie lange haben Sie gesagt?“*

VII. Nur die Franzosen wissen, wie man guten Wein macht. 37

Dieses ist ein Aberglaube, dem einzig und alleine die Franzosen selbst nicht widersprechen. Warum auch? Solange dieser Irrglaube bei vielen Menschen vorhält, wird weiter-

hin der teure Bordeaux gekauft und aus dem Château Pétrus werden für eine einzige Flasche Wein Tausende von Euro bezahlt.



Ich behaupte, dass kein Sommelier dieser Welt die Zunge und Nase hat, einen Wein so hoch einzuschätzen. Dies ist eine großartige Marketingstrategie, die jedoch mit der tatsächlichen Wertschätzung eines Weines nichts, aber auch gar nichts zu tun hat.

Noch zu Zeiten, als die ollen Gallier ihr Gerstengebräu aus Trinkhörnern in sich schütteten, verfeinerten die noch ollereren Römer ihren Wein bereits zu hohem Ansehen. Bereits damals waren Angaben zu den Weinbauern, Jahrgangsbezeichnungen und Anbaugebieten nicht selten, wie alte Überlieferungen bezeugen.

Man vermutet, dass die Ursprungsrebe schon vor ca. 10.000 Jahren in Syrien kultiviert wurde (Syrah).

Damit der verstorbene Pharao Tutanchamun auf seiner Reise ins Jenseits nicht verdursten musste, bekam er einige Amphoren standesgemäßen Weines mit auf seine Reise ins Jenseits, auf denen damals schon der Winzernamen eingraviert war.

Da die Römer lange vor den gallischen Feldzügen ihren Wein im Remstal anbauten, dürfen wir wohl auch auf eine längere Weintradition zurückblicken, als unsere Nachbarn jenseits des Rheines.

Und das schmeckt man auch!

*Könnten uns're Väter sprechen,
sprächen sie, stoßt an und zecht,
Leben war noch nie Verbrechen,
und der Lebende hat Recht.*

VIII. Alte Sorten sind out.

Mitnichten! Nehmen Sie mal den Müller-Thurgau. Aus gewissen Weinregionen, wie z. B. aus dem Frankenland, ist er nicht wegzudenken, der aus der Schweiz (Thurgau) stammende Professor Hermann Müller (Müller aus Thurgau). Dort im Fränkischen erfreut er sich nach wie vor größter Beliebtheit und findet immer mehr Freunde. Kein Wunder, denn dieser an Muskatnuss anmutende Wein kommt uns frisch und duftend in Gaumen und Nase und erfreut unser Herz Schluck für Schluck. Leider wurde in anderen Regionen dieser üppigen Traube nicht die Bedeutung beigemessen, die sie verdient, und so ist es nicht eine Sache des Geschmacks, sondern eine der regionalen Bedeutung, verbunden mit der An- und Ausbauweise ob der Müller-Thurgau Achtung findet oder nicht.

Einige Weinsorten wurden umbenannt, um wieder in der Käufergunst zu steigen, wie z. B. der Ruländer. Schon mal gehört? Heute heißt er Grauburgunder und erfreut sich großer Beliebtheit, doch als Ruländer ließ er sich nicht mehr verkaufen?!

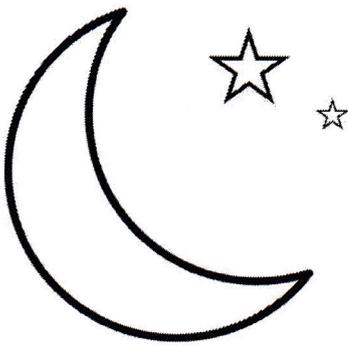
Oder nehmen wir den Kerner, der seinen Namen vom württembergischen Arzt und Dichter (die meisten Schwaben sind Dichter oder auf irgend eine Art und Weise mit Schiller verwandt) erhalten hat, der auf geniale Weise Riesling und Trollinger - ja, unseren schwäbischen Trollinger - gekreuzt hat. Heute in manchen Gegenden nur noch Justinus K. genannt. Dieser hellfarbene, blumige Wein zeigt neben einer muskatigen Note klare Anklänge, die an einen Riesling erinnern. Hat jemand etwas gegen einen Riesling?

Es sei noch der Gewürztraminer erwähnt, der in manchen Regionen wegen seiner Traubenfärbung auch als „Roter Traminer“ bezeichnet wird. Dieser nach dem Tiroler Ort Tramin benannte Wein ist richtig im Aufwind. Wen wundert's, liefert er doch ein Bukett nach Rosen, Melonen, Pfirsichen und Aprikosen. Die gaaanz feine Nase findet auch Anklänge nach Litschi- und Sternfrüchten.

Man könnte noch viele Sorten nennen, wie z. B. den Roten Riesling, der eine Spielart des Weißen Riesling darstellt und nur noch ganz selten zu finden ist. Komisch ist das, denn der Rote Riesling hat schöne Kräuter- und Krokantnoten und einen feinen, lang anhaltenden „Abgang“.

Dabei wollen wir es auch bewenden lassen!

*Einen Menschen namens Maier
schubst man vor das Wirtshaustor,
denn man spricht, besoffen sei er,
selber kam's ihm nicht so vor.*



IX. Die nächtlichen Weinproben

(Nachgefragt und recherchiert bei einer Lebensmittelingenieurin und einem Sommelier)

Also! So fangen die meisten belehren- und korrigierenden Sätze an.

Wie gesagt, **also**; ist es nicht so, dass gegen 10.00 Uhr, nachdem wir uns den „Sand“ aus den Augen gerieben haben, am aufnahmefähigsten sind und nach getaner Arbeit, nach vielen Konferenzen und Kritikgesprächen nach Ruhe Ausgleich sehnen? Dennoch finden die Weinproben am Abend statt.

Schließen Sie die Augen und stellen Sie vor, Sie sind zu einer Weinprobe eingee-

gemeinsam mit Ihrer Frau oder Freundin (am besten nicht gemeinsam), die Gastgeber haben sich richtig Mühe gegeben: Die feurige Gulaschsuppe duftet schon toll, aber auch die auf dem Holzkohlegrill aufgelegten Nürnberger Würstchen und (passend zur Veranstaltung) Winzersteaks reizen Nase und Gaumen. Besonders machen sie aber der stark duftende Allgäuer Schimmelkäse und die nicht zu verachtende Harzer Rolle mit Essig, Öl und Zwiebel (mit Musik) an.

Und jetzt ein schönes Glas Wein.

Ohne dass Sie auch nur einen Bissen gegessen haben, erreichen keinerlei Duftmoleküle Ihren Riechkolben, selbst das stark duftende Rasierwasser Ihres Tischnachbarn wird nicht mehr wahrgenommen. Sie konnten ihn ohnehin nicht sonderlich leiden, jetzt können Sie ihn auch nicht mehr riechen. Sie haben die Nase voll, im wahrsten Sinne des Wortes, denn das Meiste, das wir für Geschmack halten, müssen wir in Wahrheit dem Geruchssinn zuordnen, der **sage und schreibe** mehr als 4000 unterschiedliche Düfte wahrnehmen kann.

Wenn Sie nun eine Weinprobe abhalten, führen Sie diese selbstverständlich am Abend durch, denn das ist die Zeit, in der wir uns auch mal einen (großen oder) kleinen „Affen“ leisten können.

Also! Alles weglassen, was ich oben beschrieben habe. Stilles Wasser (es geht auch mit Kohlensäure), trockenes Brot, wenn es geht keinen Käse und keine Wurst, und die Weinprobe gelingt perfekt. Aber wer will schon perfekt sein, bei einer Weinprobe. **Also!** Wenn schon Käse und Wurst, dann leichten Käse und keine zu stark aromatisierende Wurst wie z. B. Schinken, Knoblauchwurst, Salami usw.



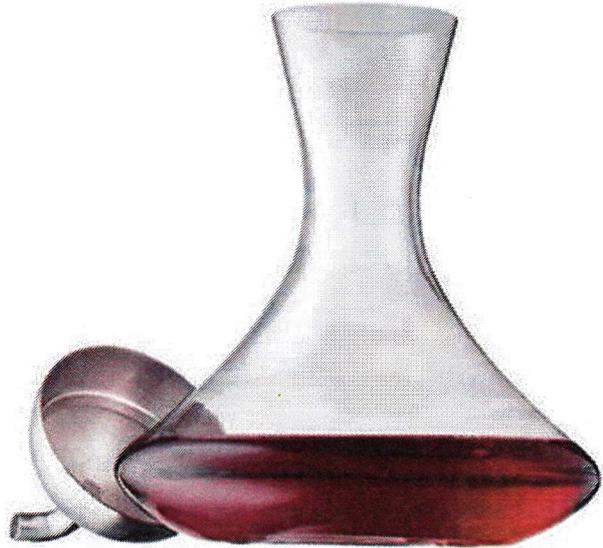
den

wir so
letz-
ha-
uns
ren-
und
meis-

sich
laden,

X. Vom Ruhen und Dekantieren

Früher, ja früher, da wurde der Wein noch ungefiltert in Holzfässern transportiert, Hefe und Weinstein bildeten eine schleimige Mischung, und so dauerte es sehr, sehr lange, bis sich der Wein wieder klarte und somit auch wieder trinkbar war - natürlich nach den Geschmäckern der damaligen Zeit. Heute weiß man, wie viel (Dosierung) z. B. Schwefel zur Konservierung beizugeben ist und zumeist (fast immer) findet der Transport sanft (nicht mehr auf dem Pferde- oder Ochsenwagen) und in Glasflaschen statt.



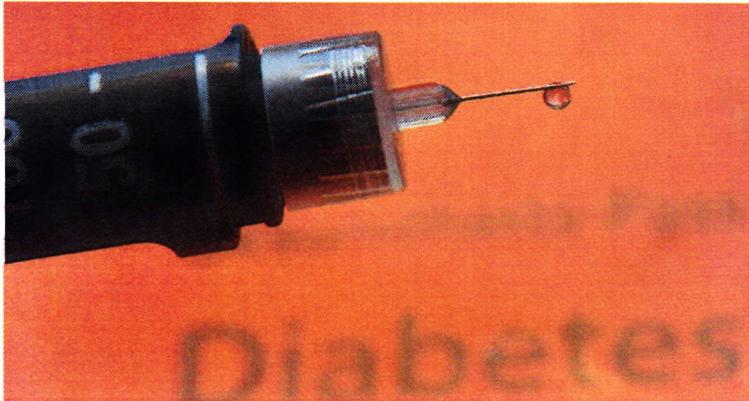
Trotzdem ist es auch heute noch anzuraten, einen transportierten Wein zwischen 48 und 72 Stunden ruhen zu lassen, denn er präsentiert sich dann wesentlich klarer und schmackhafter im Glas. Hätten unsere Urahnen schon etwas vom Dekantieren gewusst, hätten sie ihren Wein auch schon früher trinken können, denn den flockigen, weinsteinrieselnden Wein kann man auch mit Umschütten von seinen Ablagerungen, Depot oder auch Satz genannt, gut trennen. Übrigens ist mit dem Wort „dekantieren“ ohnehin nichts anderes als „umschütten“ gemeint.

Nicht jeder reife oder alte Wein verträgt es übrigens, wenn er dekantiert (umgeschüttet) wird, denn es kann zu einem Sauerstoffschock kommen und somit zum Verlust an Duft und Geschmack. Junge Weine vertragen den Dekantierprozess recht gut, insbesondere hochwertige, im Barrique oder Holzfass ausgebaute Weine. Sie erscheinen uns reifer, fruchtiger, kurz gesagt: besser.

Wenn Sie schon dekantieren (umschütten), benutzen Sie ein Weinsieb (kein gebrauchtes Teesieb), somit filtern Sie auch die letzten Trübstoffe aus dem Glas.

Übrigens: Schon einmal etwas von einem „Schnelldekantierer“ gehört? Von der Flasche ins Glas mittels eines Schnelldekantierers. Es geht, probieren Sie es.

XI. Diabetikerweine für Diabetiker Pflicht?



Einer meiner Freunde ist Diabetiker. Was er vielleicht noch nicht weiß, kann ich hier zur Klärung beitragen.

Wie man weiß, ist die Glukose für den Diabetiker schädlich, jedoch ist die Fructose völlig unbedenklich. Somit ist die Regel, dass Diabetiker ausschließ-

lich komplett durchgarene (trockene) Weine trinken müssen, ad absurdum geführt. Diabetiker, die ihren Blutzuckerspiegel im Griff haben, dürfen auch liebliche Weine trinken, wenn die Fructose der überwiegende Faktor ist.

Wo finde ich Weine, die mehr Fructose als Glukose enthalten?

Fragen Sie den Wengerter - wie er so liebevoll hier im Remstal heißt -, wie er den Wein ausgebaut hat. Das bedingt natürlich, dass Sie den Wein direkt beim Erzeuger einkaufen, denn wen wollen Sie im Kaufhaus befragen?

Also! Weine, die durchgären, bis nur noch ein kleiner Rest Zucker vorhanden ist und deren Gärung durch Filtrierung der restlichen Hefezellen gestoppt wird, weisen nur noch geringfügig Glukose auf, d. h., die noch vorhandene Restsüße besteht annähernd vollständig aus Fructose.

Leider enthalten die Etiketten sehr selten den Zusatz „Für Diabetiker geeignet“, und so bleibt der Diabetiker in der Unsicherheit, ob er den Wein trinken kann oder nicht.

Wie gesagt, fragen Sie den Wengerter oder schauen Sie sich nach lieblichen bis süßen Weinen mit wenig Volumenprozent Alkohol um, denn Weine ohne Süßreserve enthalten fast vollständig Fructose.

In der Politik wird viel geredet. Aus diesem Grund wurde wahrscheinlich der Spruch geprägt: „Es gibt nichts Schöneres, als dem Schweigen eines Dummkopfes zuzuhören.“



XII. Welche Temperatur bei welchem Wein?

Mag ja sein, dass Ritter Kunibert seiner Angebeteten in den wohltemperierten Burggemäuern (16° bis 17° Celsius) einen Rotwein mit Zimmertemperatur kredenzt hat, ehe er ihr näher rückte, aber wenn dies heute Kuno von Burghausen (gibt es in Oberbayern und der Burgherr ist Herr Heinz Donner) bei modernen Temperaturen von 22° bis 24° Celsius ebenso anbieten würde, tränken beide eine brühwarmer, ungenießbare, rote, undefinierbare, nicht schmeckende Flüssigkeit ohne Chance auf ein folgendes Liebesspiel.

Ähnlich beim Weißen. Ritter Kunibert stellte den Weißen in den Wintermonaten vor die Burgmauern (sofern er nicht befürchten musste, dass sein kriegerischer Burgnachbar den Weißen klaut) und als Genießer nicht nur der holden Weiblichkeit, wartete er ab, bis der Wein die richtige Trinktemperatur hatte.

Nehmen wir uns ein Beispiel bei Kunibert, sorry, Ritter Kunibert, so viel Zeit muss sein, und klären einmal ab, wie die „richtigen“ Trinktemperaturen aussehen.

Wie sollen Weißweine, Sekte (wenn es sein muss auch Champagner) und Rosé denn munden, wenn sie fast dem Gefrierpunkt nahe in einen Eiskübel gesteckt werden und nach dem Eingießen in die dafür vorgesehenen Gläser sofort wieder in ihre „Eisstöcke“ zurückgestellt werden? Der Wein kommt uns flach und nur sehr verhalten rüber, Aromastoffe erkennen wir kaum, und wer mit dem Zahnschmelz Probleme hat, zuckt jedes Mal zusammen.

Ganz anders, wenn wir „rein zufällig“ den viel zu kalten Wein vergessen haben in den Eisschocker zurückzustellen. „Oh, ich vergaß. Ich hoffe, der Wein schmeckt Ihnen trotzdem.“

Plötzlich ein kleines Lächeln in den Gesichtern, der künftige Zahnarztpatient zuckt auch nicht mehr zusammen, wir erkennen Aromen, wissen in etwa den Wein einzuordnen und haben ein unsägliches Verlangen nach mehr, wo wir noch vor wenigen Minuten nur kurz am Glas genippt haben.

Längst angekündigt, jetzt kommt's: die (vorgeschlagenen)

Trinktemperaturen

Champagner	ca. 8° - 12° C
Weißweine	ca. 10° - 12°/13° C
Leichte Rote	ca. 14° - 16° C
Schwere Rote	ca. 16° - 17° C
Süßweine	ca. 12° - 17° C

XIII. Der italienische Sekt heißt „Prosecco“

Was ein Quatsch. Prosecco hat mit richtigem Sekt gar nichts zu tun. Vielmehr ist dies eine reine Traubensorte, die hauptsächlich in Norditalien beheimatet war oder ist. Eigentlich ein Frizzante, der jedoch zum Ladenhüter wurde, keiner wollte ihn mehr, und ähnlich wie unter VIII. beschrieben, einem neuen Synonym geopfert wurde. Verbunden mit einem tollen Marketingkonzept wurde der „italienische Sekt, Prosecco“ in der ganzen Welt bekannt und beliebt.



Seit einigen Jahren heißt eine italienische Anbauregion „Prosecco“, und die ursprüngliche Proseccotraube selbst heißt heute „Glera“. Aber es kommt noch besser. Da diesem Perl-

wein, ,tschuldigung Prosecco, nicht so viel Kohlensäure beigefügt wird, ist er nur leicht prickelnd und unterliegt nicht der Sektsteuer. Na, wird's jetzt heller? Die Remstalwengerter sind doch nicht blöd, und aus dem Prosecco wird ein Secco ohne Sektsteuer und teure Naturkorken und kann somit auch dem etwas kleineren Geldbeutel als Sektersatz dienen. Das Weingut W. Haidle in Kernen-Stetten z. B. produziert verschiedene Seccos der Spitzenklasse. Das gibt's also auch!



XIV. „Réserve“ oder „Grand Réserve“ sind gaaaanz besondere Weine

„Pfeifadeckl“, wie man bei uns sagen würde.

Der vielsagende Begriff „Réserve“ oder gar noch die Steigerung

„Grand Réserve“ kann im Nachbarland Frankreich ganz willkürlich, ohne Beziehung zu Güte und Qualität des Weines verwendet werden.

Wie erwähnt, nicht Güte und Qualität und auch nicht die Lagerzeit und auch nicht in irgendwelchen Fässern sind die Garanten für „Réserve“ oder gar „Grand Réserve“.



Anders sieht es dagegen in Spanien und Italien aus. Der Gesetzgeber schreibt in beiden Ländern vor, dass der Wein eine bestimmte Lagerzeit im Fass verbringen muss, ehe er (Italien) Riserva oder (Spanien) Reserva genannt werden darf.

Es fehlt jedoch der ausschlaggebende Begriff „Qualität“ in den Vorgaben. So verwundert es nicht, dass wir in den italienischen und spanischen Supermärkten Riserva oder Reserva unter vier Euro finden, die schier ungenießbar sind. Was auf der ganzen Welt gilt, gilt auch hier: Ein schlechter Wein wird auch im Barrique oder Holzfass nicht besser, auch nicht bei langer Lagerzeit (3 Jahre Gran Reserva).



XV. Zu guter Letzt

Zugegeben, eigentlich müsste noch mehr über den Wein niedergeschrieben werden, und die, die es wirklich wissen, was es vom und über den Wein zu berichten gibt, haben es zur Genüge getan.

Diese kleine Broschüre ist auch nur als Anreiz zu verstehen, mehr über den Wein und weinähnliche Begleiter in Erfahrung zu bringen.

Immer dann, wenn man meint, vom Wein etwas zu verstehen, trifft man Leute, die einen zumindest ahnen lassen, dass man mit seinem Wissen und seinen Erfahrungen ganz am Anfang steht. Ich vergleiche das Wissen vom Wein mit der Sportart Golf. Auch wenn dir ein ganz toller Schlag oder Drive gelungen ist, sag niemals

ich kann's!

Ein letzter Tipp für **alle!** Kaufen Sie Ihren Wein, Sekt, Secco usw. beim Erzeuger. Hier werden Sie alle Ihre Fragen los und erhalten kompetente und „bekömmliche“ Antworten. Lesen Sie nicht so viel, trinken Sie den Rebensaft,

denn:

**„Die Zeit vergeht,
wie schnell
ist nichts getrunken!“**