



Leseprobe

Jancis Robinson

Weinexperte in 24 Stunden

Von der angesehensten
Weinexpertin der Welt

Bestellen Sie mit einem Klick für 5,00 €



Seiten: 208

Erscheinungstermin: 19. April 2021

Mehr Informationen zum Buch gibt es auf

www.penguinrandomhouse.de

JANCIS ROBINSON
Weinexperte in 24 Stunden



GOLDMANN

Buch

Rot, weiß, rosé? Alles Wissenswerte über Wein – kompakt und leicht verständlich! Endlich steht es jedem offen, zu lernen, welcher Wein zu welchem Essen passt und welche Geheimnisse sich hinter den verschiedenen Rebsorten verbergen. Welche Flasche zu welchem Anlass? Was verraten Farbe und Aroma über Geschmack und Abgang? Jancis Robinsons Versprechen: In nur 24 Stunden kann wirklich jeder zum Weinexperten werden. Jancis Robinson ist die weltweit führende Weinkritikerin und verantwortlich für den herausragenden Weinkeller von Queen Elizabeth II.

Autorin

Jancis Robinson ist die weltweit anerkannteste Expertin für Rebsorten und Herausgeberin der umfangreichsten Wein-Enzyklopädie der Welt, dem *Oxford Companion to Wine*. Außerdem ist sie Special Advisor für den herausragenden Weinkeller von Queen Elizabeth II. und schreibt regelmäßig Kolumnen für große Zeitungen und Magazine.

Jancis Robinson

Weinexperte in 24 Stunden

Von der angesehensten
Weinexpertin der Welt

Aus dem Englischen
von Ursula C. Sturm

GOLDMANN

Alle Ratschläge in diesem Buch wurden vom Autor und vom Verlag sorgfältig erwogen und geprüft. Eine Garantie kann dennoch nicht übernommen werden. Eine Haftung des Autors beziehungsweise des Verlags und seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist daher ausgeschlossen.

Der Verlag behält sich die Verwertung der urheberrechtlich geschützten Inhalte dieses Werkes für Zwecke des Text- und Dataminings nach § 44 b UrhG ausdrücklich vor. Jegliche unbefugte Nutzung ist hiermit ausgeschlossen.



Penguin Random House Verlagsgruppe FSC® N001967

3. Auflage

Vollständige Taschenbuchausgabe Mai 2020

Copyright © 2016 der Originalausgabe: Jancis Robinson

Copyright © 2020 dieser Ausgabe: Wilhelm Goldmann Verlag,
München, in der Penguin Random House Verlagsgruppe GmbH,

Neumarkter Str. 28, 81673 München

Umschlag: Uno Werbeagentur, München

Umschlagmotiv: FinePic®, München und hakule/

DigitalVision Vectors/Getty Images

Redaktion: Eckard Schuster

Satz: Satzwerk Huber, Germering

Druck und Bindung: GGP Media GmbH, Pößneck

Printed in Germany

JE · CF

ISBN 978-3-442-17879-7

www.goldmann-verlag.de

Inhaltsverzeichnis

Einleitung 10

Einige einfache Erklärungen 13

Was ist Wein? 13 | Wie wird Wein hergestellt? 13 | Rot, weiß oder rosé? 16 | Weinnamen – nicht nur Schall und Rauch 17

Die Qual der Wahl 19

Tipps für den (W)Einkauf 19 | Die Wahl des Weins im Restaurant 23

Auf zu neuen Ufern! 21

Die zehn Gebote des Weinkaufs 26

Flaschen und Etiketten 29

Was die Flaschenform verrät 29 | Flaschengrößen 30 | Was das Etikett verrät 30 | Wie stark ist mein Wein? 33

Durchschnittlicher Alkoholgehalt 36

Wie man einen Wein verkostet 38

Die richtige Weinansprache 43

»Superschmecker« 57

Essen und Wein kombinieren 58

Welches Essen passt zu meinem Wein? 59 | Welche Weine passen zu meinem Essen? 60 | Restaurantrituale 65

Für jede Gelegenheit der passende Wein 67

Publikumsbeliebte 68 | Edle Tropfen, die alle vom Hocker hauen 70 | Wenn Sie Wein verschenken wollen 71 | Meine Lieblings-Champagnerhersteller 72 | Zwanzig Weine, die Ihr Herz höher schlagen lassen (und ein kleines Vermögen kosten) 73 | Was Ihre Präferenzen über Sie verraten 75

Was darf Wein kosten? 76

Schnäppchen 77 | Überteuerte Weine 78 | Weine, für die ich gern etwas tiefer in die Tasche greife 78

Zehn verbreitete Irrtümer zum Thema Wein 80

Die essenzielle »Hardware« 82

Gläser 82 | Verpackung – Flasche, Beutel, Dose oder Getränkekarton? 85 | Verschlusssachen 86 | Wie man eine Weinflasche öffnet 88 | Wie man knallende Sektkorken vermeidet 89

Andere Weine 91

Schaumweine 91 | Weine mit höherem Alkoholgehalt 92 | Süßweine 94 | Bio, öko, naturrein 95

Top-Ten-Tipps 98

Vom richtigen Umgang mit Wein 100

Warum es auf die Temperatur ankommt 100 | Wie man einen Wein auf die richtige Temperatur bringt 102 | Belüften und Dekantieren 104 | Angebrochene Flaschen 107 | Welche Weine müssen reifen? 108 | Wie man Wein lagert 110

Haltbarkeit und Trinkreife 113

Kennen Sie diese Traube? 116

Die wichtigsten Rebsorten auf einen Blick 116

Die bekanntesten weißen Rebsorten 117

Chardonnay 117 | Sauvignon Blanc 118 | Riesling 120 |
Pinot Gris/Grigio 122

Die bekanntesten roten Rebsorten 124

Cabernet Sauvignon 124 | Merlot 126 | Pinot Noir 127 |
Syrah/Shiraz 128 | Tempranillo 130 | Nebbiolo 131 | San-
giovese 132

Die zehn meistverbreiteten Rebsorten weltweit 134

Weinbaugebiete, die Sie kennen sollten – ein Spickzettel 135

Frankreich 135

Bordeaux 136 | Burgund 138 | Beaujolais/Mâconnais 139 |
Champagne 140 | Nördliche Rhône 141 | Südliche
Rhône 142 | Loire 142 | Elsass 144 | Languedoc-
Roussillon 144 | Jura 146

Italien 146

Piemont 147 | Trentino-Südtirol 148 | Friaul 149 | Vene-
tien 150 | Toskana 150 | Umbrien 151 | Die Marken 152 |
Kampanien 152 | Apulien 152 | Sardinien 153 | Sizi-
lien 153

Spanien 154

Galizien und Bierzo 155 | Rioja 156 | Ribera del Duero,
Rueda und Toro 158 | Katalonien 159 | Andalusien 161

USA 163

Kalifornien 164 | Oregon 170 | Washington 170

Andere Weinbauregionen 172

Portugal 172 | Deutschland 173 | Österreich 175 | Nord-
und Westeuropa 176 | Mittel- und Südosteuropa 177 |
Östlicher Mittelmeerraum 179 | Kanada 180 | Südameri-
ka 181 | Argentinien 181 | Chile 182 | Südafrika 184 |
Australien 185 | Neuseeland 187 | Asien 188

Neue vs Alte Welt 190

Weinglossar 192

Wenn Sie mehr wissen wollen 201

Einleitung

Obwohl ich schon seit mehr als vierzig Jahren über Wein schreibe, lerne ich noch immer täglich etwas Neues dazu. Deshalb wundert es mich nicht, dass sich manche Menschen überfordert fühlen, wenn es um das Thema Wein geht. Aus diesem Grund habe ich mir zum Ziel gesetzt, mein Wissen mit Ihnen zu teilen und binnen 24 Stunden einen selbstbewussten Weinexperten aus Ihnen zu machen, indem ich mich auf das Wesentliche konzentriere und alles Überflüssige weglasse.

Um die in diesem Buch versammelten Informationen optimal zu nutzen, tun Sie sich am besten mit ein paar Freunden zusammen und testen gemeinsam mit ihnen möglichst viele verschiedene Weine, sei es an einem Wochenende oder im Laufe mehrerer Abende. Je mehr Vergleiche Sie anstellen, desto mehr werden Sie lernen. Das Buch, das Sie in Händen halten, enthält allerlei hilfreiche Anregungen und Aufgaben für die Verkostungen, zu denen jeder jeweils ein oder zwei Flaschen der vorgeschlagenen Weine mitbringen sollte. Denken Sie daran, auch etwas zu essen bereitzustellen – nicht nur zum Genuss und damit Sie lernen, welche Weine zu welchen Gerichten

passen, sondern auch um der berauschenden Wirkung des Alkohols etwas entgegenzusetzen. Wenn Sie sich nach der Weinprobe an nichts erinnern können, wird nämlich nie in 24 Stunden ein Weinexperte aus Ihnen ...

Eine Standardflasche enthält einen Dreiviertelliter Wein – das ergibt sechs großzügig eingeschenkte, acht durchaus akzeptable Gläser Wein und bis zu zwanzig Proben. Sie können also ohne Weiteres eine recht große Gruppe zur Degustation einladen. Und sollten Sie einmal eine Flasche nicht ganz leeren, können Sie auf Seite 107 nachlesen, wie man angebrochene Weinflaschen lagert.

Doch auch wer keine Weinverkostung organisieren will, wird in diesem Buch Antworten auf viele Fragen rund um das Thema Wein erhalten. So verrate ich Ihnen beispielsweise, mit welchen Gläsern Sie am besten beraten sind, nach welchen Kriterien man eine Flasche Wein im Restaurant oder beim Händler auswählt, welche Weine mit welchen Speisen kombiniert werden können, wie man ein Etikett dechiffriert und wie man sich das Basiswissen zum Thema Wein am schnellsten und am einfachsten aneignet.

Zu diesem Buch inspiriert hat mich übrigens Hubrecht Duijker, *der* niederländische Weinexperte schlechthin, mit einem der populärsten seiner 117 Weinbücher, nämlich dem genialen (bislang nur auf Niederländisch erhält-

