



DER KLEINE SOMMELIER

Was Sie schon immer
über Wein wissen wollten

DR. WALTHER ZIEGLER

DER KLEINE SOMMELIER

Was Sie schon immer
über Wein wissen wollten

DR. WALTHER ZIEGLER

Dank an Walburga Allgeier, Christiane Hüttner und Melanie Tintera für das sorgfältige Lektorat, sowie an Silke Ruthenberg für die feine Grafik und Aljoscha Ruthenberg für die Titel-Idee. Dank auch an die Fotografen der wunderbaren Weinbilder aus dem Bildnachweis.

Bibliografische Information der Deutschen Nationalbibliothek:
Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen
Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet über www.dnb.de abrufbar.

© 2022 Dr. Walther Ziegler
Umschlaggestaltung und Grafik des gesamten Buches: Silke Ruthenberg
unter Verwendung von Illustrationen von:
siehe Bildnachweise

Herstellung und Verlag:
BoD – [Books on Demand](http://www.bod.de), Norderstedt

ISBN 978-3-7562-4536-9



INHALT



Vorwort	4	Was sind Bouquet, Textur, Abgang und Charakter?	47
Wie alt ist das älteste Kulturgetränk der Welt?	6	Wie bestimmt man das Alter von Weinen?	49
Wie heißt der Gott des Weines?	7	Welche 5 großen Aromen gibt es?	51
Warum schmeckt Retsina nach Harz?	8	Was sind Fehl aromen?	52
Wie tief wurzelt eine Rebe?	9	Wann soll der Winzer ernten/lesen?	53
Alte Rebe – Junge Rebe?	10	Wann sind die Oechsle optimal?	54
Wo wächst der Wein?	11	Wann sind die Tannine in der Schale ausgereift?	56
Welche Länder produzieren weltweit am meisten?	14	Wann ist die Säure optimal?	57
Die 10 weltweit wichtigsten Rebsorten	16	Was bedeutet Doppio Passo?	58
Die 10 wichtigsten Rebsorten in Deutschland	28	Schwefel – ein ungeliebter Helfer?	59
Vinifikation – Wie entsteht Rotwein?	39	Je geringer die Menge, desto besser der Wein	60
Vinifikation – Wie entsteht Weißwein?	40	Klassifizierung der Qualitätsstufen in Deutschland	61
Vinifikation – Wie entsteht Roséwein?	41	Klassifizierung international	63
Was bedeutet Barrique?	43	Was ist ein „Grand Cru“ Wein?	64
Schaumweine – die Magie der Perlen	44	Verschnitt, Cuvée, Assemblage oder Blend?	65
Champagner–Herstellung: Méthode Classique	45	Karaffieren oder dekantieren?	66
Weinverkostung	46	Wein – die Poesie der Erde	67
		Bildnachweis	68



SOMMELIER ...

... ist eine seit 1812 in der Gastronomie übliche Berufsbezeichnung für Weinkenner oder auch „Connaisseurs“. Denn ein Sommelier ist in der Lage, die verschiedenen Rebsorten, das Alter, die Aromen, die Qualität und die Lagerfähigkeit der Weine zu erkennen und entsprechende Empfehlungen zu geben. Aber auch geübte Sommelieren und Sommeliers kommen bisweilen zu unterschiedlichen Beurteilungen. Denn bei der Weinverkostung darf man eines nicht vergessen. Trotz aller objektiven Qualitätskriterien spielen immer auch persönliche Vorlieben eine große Rolle. Dieses kleine Buch soll Ihnen daher den Weg weisen, wie Sie selbst als Weinliebhaber und Laie die Weine genussvoll kompetent verkosten und beurteilen können. Als Autor will ich Sie ermutigen, Ihre Sinne für die verschiedenen Aromen und Charaktere zu schulen. Zudem erfahren Sie alles, was Sie schon immer über Rebsorten, Weine und ihre Herstellung wissen wollten.

Ich selbst bin ausgebildeter und zertifizierter Assistant Sommelier der Industrie- und Handelskammer. Vor allem aber hatte ich das Glück, zwanzig Jahre meines Lebens mit einer Winzertochter zu verbringen. Ihr Vater Wilhelm Allgeier, stolzer Besitzer eines eigenen Weinberges in der Ortenau, kelterte weiße und rote Qualitäts- und Prädikatsweine. Aus nächster Nähe habe ich erfahren, wie viel Sorgfalt, Geduld, Nervenstärke und harte Arbeit erforderlich ist, bis man den ersten Schluck Wein eines neuen Jahrgangs genießen kann.





WIE ALT IST DAS ÄLTESTE KULTURGETRÄNK DER WELT?



ÄGYPTISCHE GRABMALEREIEN 1400 V. CHR.

- Weinherstellung ist seit 6000 v. Chr. nachweisbar durch Funde von Traubenpressen in Syrien
- Fund von ägyptischen Weinkrügen 3000 v. Chr.
- Erste bildnerische Darstellung 1390 v. Chr.

