



KLEINE WEINKUNDE

Österreichs Weinbauregionen:

WEINBAUREGION WEINLAND

Weinbaugebiet	WACHAU
Weinbaugebiet	KREMSTAL
Weinbaugebiet	KAMPTAL
Weinbaugebiet	DONAULAND
Weinbaugebiet	TRAISENTAL
Weinbaugebiet	CARNUNTUM
Weinbaugebiet	THERMENREGION
Weinbaugebiet	WEINVIERTEL
Weinbaugebiet	NEUSIEDLERSEE
Weinbaugebiet	NEUSIEDLERSEE-HÜGELLAND
Weinbaugebiet	MITTELBURGENLAND
Weinbaugebiet	SÜDBURGENLAND

WEINBAUREGION STEIRERLAND

Weinbaugebiet	Südsteiermark
Weinbaugebiet	Süd-Oststeiermark
Weinbaugebiet	Weststeiermark
Weinbaugebiet	Steiermark

WEINBAUREGION WIEN

Bundesland	WIEN
------------	------

WEINBAUREGION BERGLAND

Bundesland	KÄRNTEN
Bundesland	OBERÖSTERREICH
Bundesland	SALZBURG
Bundesland	TIROL
Bundesland	VORARLBERG

Die Qualitätsstufen:

Nach dem Österreichischen Weingesetz, übrigens das strengste Weingesetz der Welt, ist Wein in die entsprechende Qualitätsstufe einzuordnen und auch zu so bezeichnen.

Tafelwein

mind. 10,6° KMW, mind. 8,5%vol Alkohol

Landwein

mind. 14° KMW, mind. 8,5%vol Alkohol, mind. 4 g/l Gesamtsäure



WEINHAUS
WAKOLBINGER

Qualitätswein

mind. 15°KMW, mind. 9%vol Alkohol, mind. 4 g/l Gesamtsäure und staatliche Prüfnummer

Kabinett

mind. 17° KMW, max. 13%vol Gesamtalkohol, max. 9 g/l Restzucker darf nicht aufgebessert werden.

Weine besonderer Reife- und Leseart (Prädikatsweine)

Spätlese

Wein aus Trauben, die im vollreifen Zustand geerntet worden sind und ein Mostgewicht von mind. 19° KMW aufweisen.

Auslese

Wein aus sorgfältig ausgelesenen Trauben, unter Aussonderung aller nicht vollreifen Beeren und ein Mostgewicht von mind. 21° KMW.

Beerenauslese

Wein aus dem Saft überreifer und/oder edelfauler Beeren mit einem Mostgewicht von mind. 25° KMW.

Ausbruch

Wein, der ausschließlich aus überreifen oder edelfaulen Beeren stammt und ein Mostgewicht von mind. 27° KMW aufweist.

Trockenbeerenauslese

Wein aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren deren Saft ein Mostgewicht von mind. 30° KMW aufweist.

Eiswein

Wein aus Trauben, die bei der Lese und der Kelterung gefroren waren und ein Mostgewicht von mind. 25° KMW aufgewiesen haben.

Strohwein

Wein aus vollreifen und zuckerreichen Beeren, die vor der Kelterung mindestens drei Monate auf Stroh oder Schilf gelagert oder an Schnüren oder ähnlichem aufgehängt waren und der Saft ein Mostgewicht von mind. 25° KMW aufgewiesen hat. Bei Erreichen von 30 und mehr °KMW kann bereits nach zwei Monaten eine Abpressung erfolgen.

Österreichische Besonderheiten:

Die Kategorien der Wachauer Weine

Die trockenen Weißweine der Wachau werden nach ihrem natürlichen Alkoholgehalt in drei "Gewichtsklassen" eingeteilt. Aufbesserung ist hier im Gegensatz zu vielen anderen Weinbaugebieten strengstens verboten. Daher sind die Weine der Wachau besonders bekömmlich.

"**Steinfeder**" ist die Bezeichnung für trockene Qualitätsweine der Wachau mit einem natürlichen Alkoholgehalt von maximal 11% vol. Der Name kommt vom typischen Steinfedergras, das in unmittelbarer Nachbarschaft zu den Reben auf den Felsen der Wachauer Weinberge wächst. .



“**Federspiel**” heissen die klassischen trockenen Weine der Wachau. Sie liegen im Bereich zwischen 11,5 und 12,5% vol Alkohol. Der Name “Federspiel” stammt aus dem Vokabular der Falkenjagd, die bei den früheren Herrschaften der Wachau sehr beliebt war. Das Falkensymbol steht für die rassige Eleganz der Federspiel-Weine.

“**Smaragd**” ist die Bezeichnung für die höchste Kategorie klassischer Weine der Wachau ab alc. 12,5% vol. Sie wachsen auf steilen Steinterrassen über der Donau, wo sich an schönen Tagen Smaragdeidechen neben den Rebstöcken sonnen.

Bergwein ist ein Wein, der ausschließlich aus Weingärten mit einer Hangneigung von mehr als 26% oder von Terrassenlagen gewonnen wurde.

Einteilung der Weine nach Restzucker

Ein Wein ist...

„Trocken“: bis 4 g/l oder höchstens 9 g/l Restzuckergehalt,
wenn dieser um bis zu 2 g/l über der Gesamtsäure (7 oder mehr g/l) liegt.

„Halbtrocken“: bis 12 g/l

„Lieulich“: bis 45 g/l

„Süß“: über 45 g/l

TRINKTEMPERATUREN

Schaumweine – Champagner	6° C bis 9° C
Leicht, trockene, säuerliche Weißweine	7° C/8° C bis 10° C
Qualitativ gute Weißweine halbtrockene Weißweine	10° C bis 12° C
Hochwertige Weißwein-Prädikatsweine	12° C bis 14° C
Roseweine	7° C bis 10° C
Einfache Rotweine	12° C bis 15° C
Rotwein von guter Qualität	14° C bis 16° C
Hochwertige, kräftige Rotweine	16° C bis 18° C

ÖSTERREICHS WICHTIGSTE REBSORTEN



In Österreich sind derzeit 35 Rebsorten für die Produktion von Qualitäts- und Prädikatswein zugelassen. Die Rebflächen sind zu rund 75% mit weißen und zu 25% mit roten Rebsorten bestockt, wobei sich in den letzten Jahren ein Trend zugunsten der roten Sorten ergibt. Bei den Weißweinsorten dominieren der Grüne Veltliner (36 %), der Welschriesling (9 %) und der Müller Thurgau (7 %); bei den Rotweinen der Zweigelt (9 %), der Blaufränkisch (5,5 %) und der Blaue Portugieser.

WEISSWEIN:

Grüner Veltliner ca. 36%

(Weißgipfler) von Steinfeder bis Trockenbeerenauslese, großes Potential
Niederösterreich
Pfefferl, grüner Apfel

Welschriesling ca. 9%

Steiermark, Burgenland und NÖ (Sektzeugung)
Heublumen, Äpfel...

Müller Thurgau ca. 7%

(Rivaner)
NÖ, Stmk., Bgld.
mild und durch die frühe Reife gut geeignet für Jungweine (Junker)

Weissburgunder ca. 5%

(Pinot Blanc, Klevner in der Stmk.)
NÖ, Bgld. Stmk.
Bittermandel, eher neutraler Duft

Riesling ca. 2,6%

(Reinriesling) großes Lagerpotential
NÖ, die Besten aus der Wachau
Marillen, Pfirsiche,...

Neuburger ca. 2,4%

säurearm
Thermenregion, Wachau, Neusiedlersee
neutral, zart nussig

Frühroter Veltliner ca. 1,3%

(Malvasier)
NÖ

Muskat Ottonel

Burgenland
würzig, muskatartig

Chardonnay 0,9%

(Morillon in der Stmk.)
Bgld., Stmk., NÖ
Haselnuss



WEINHAUS
WAKOLBINGER

Muskateller

Stmk., NÖ, Bgld
Hollunderblütenduft

Traminer 08%

Bgld, Stmk. NÖ
Rosenduft, Gewürze

Ruländer 0,7%

(Grauburgunder, Pinot Gris)
Stmk.
meistens sehr kräftig im Alkohol

Zierfandler 0,6%

(Rotgipfler, Spätrot)
Thermenregion

Sauvignon blanc 0,4%

Stmk. Bgld
Paprikaschote, Holunderblüten, Brennessel, frisches Gras, Cassis in der Reife
ROTWEIN:

Blauer Zweigelt ca. 9%

NÖ, Bgld, Stmk.
sehr duftig, Weichsel und Kirsche

Blaufränkisch ca. 5,5%

Bgld.
Brombeeren

Blauer Portugieser ca. 5%

NÖ
sehr einfache Weine

Blauer Burgunder 1,6%

(Pinot Noir) lagerfähige Spitzenweine, „die edelste aller Rotweinsorten der Welt“
helle Farbe
Himbeeren, Erdbeeren, fruchtig

St. Laurent 0,8%

Bgld.
Beeren und Weichseln

Blauer Wildbacher 0,8%

(Schilcher)
Weststeiermark
würzig, frisch



WEINHAUS
WAKOLBINGER

Wein degustieren

SEHEN - RIECHEN - SCHMECKEN
erfolgt nach der Formel COS

COLOR (Farbe)

ODOR(Geruch)

SAPOR(Geschmack)

Color

Mit den Augen prüft man die Farbtiefe, Farbton, Klarheit, Flüssigkeitszustand und bei Schaumwein die Perlen. Die Farbe beurteilt man im Licht, indem das Glas etwas schräg zu einer hellen Flächen (Tischtuch, Papier) gehalten werden.

Farbtiefe

Der Farbton verrät den Entwicklungszustand eines Weine. Junge Weißweine haben eine hellere Farbe, die im Alter intensiver wird. Junge Rotweine besitzen eine tiefe, satte, zumeist mit violetten Reflexönen versehene Farbe, die im Alter zunehmend heller und mehr oder weniger Brauntöne erhält.

Farbton

Abhängig von Rebsorte, Jahrgang, Vinifizierung, Extraktgehalt, usw. haben Weine ein helleres Aussehen bzw. einen satteren Farbton:

Farbtöne für Weißwein: Grünlich-gelb, strohgelb, goldgelb, altgold und bernstein- bis braunfarbig.

Farbtöne für Rotwein: hellrot, purpurrot, rubinrot, granatrot, dunkelrot, blassrosa, hellrosa, für Roséweine zart-kirschrosa, zwiebfarbig (Schilcher).

Klarheit

Ein klarer Wein ist brillant. Sollte er Trübungen, Trübstoffe aufweisen, kann es ein Hinweis auf Fehlerhaftigkeit sein.

positive Bezeichnungen: brillant, klar, hochglänzend, glanzhell, strahlend

negative Bezeichnungen: staubig, trüb, wolkig, schleierig, matt, stumpf, gebrochen.

Flüssigkeitszustand

gibt Auskunft über seinen Alkohol- und Extraktgehalt. Durch Schwenken des Glases entstehen Schlieren (Tränen) an der Glaswand. Je höher der Alkohol und Extrakt, desto mehr rinnen die Tränen.

Schaum (Perlen)

Die Perlen des Sektes sollen nicht zu üppig und zu grob sein und sie müssen gleichmäßig aufsteigen. Je länger der Sekt perlt, desto besser.

Odor – oder die Beurteilung des Geruches

Wir prüfen ob der Wein „sauber“ bzw. „reintönig“ ist, ob der Duft „verhalten“, „zart“ oder „ausgeprägt“ ist. Wir versuchen die Art des Duftes zu erkennen, ob „fruchtig“, „blumig“ oder „würzig“.

Weinhaus Wakolbinger GmbH, A-4040 Neulichtenberg/Linz, Am Holzpoldlgut 14
Tel. 07239 / 62 28, Fax DW 4, weinhaus@wakolbinger.at, www.wakolbinger.at



	positiv	negativ
Reintönigkeit	reintönig, sauber	dumpf, Korkgeruch, käseln, unsauber, fehlerhaft, muffig, schimmelig, stoppeln
Intensität	verschlossen, dezent, zart, ausgeprägt, verdeckt, verhalten, intensiv, edelfirnig	neutral, buketarm, penetrant, altersfirmig, oxydativ, scharf
<u>Art der Weinaromen</u>		
Allgemein	Sortenspezifisch	
weinig, fruchtig, blumig, würzig, nussig, stoffig, chemisch	muskiert, grasig, Pfefferschote, Pfirsich, Marillen	

Sapor – oder der Geschmack (süß, sauer, salzig, bitter)

Wir prüfen, ob der Wein trocken, halbtrocken, halbsüß oder süß ist.

Für die Säure verwenden wir die Bezeichnung „mild“, „frisch“ oder „rassig“.

Das Organ für das Schmecken ist die Zunge. Die Zunge unterscheidet aber nur vier Geschmacksempfindungen: süß (Zungenspitze), salzig (seitlich-vorne Teil des Zungenrandes), sauer (seitlich-hinterer Teil des Zungenrandes), bitter (hinterer Teil der Zunge). Alle anderen wahrgenommenen Empfindungen werden beim Ausatmen durch den Geruchssinn bemerkt.

Geschmack

Säure

- + frisch, rassig, nervig, stahlig, mit Säurebiss
- schal, hart, spitz, scharf, bissig, unreif

Süsse

- + trocken, halbtrocken, dezente Süße, deutlicher Zuckerrest, extrasüß, edelsüß
- plump, klebrig, Zuckerwasser

Tannin

- + samtig, weiches Tannin, mollig, rund, leichtes Bitterl, zartbitter, gerbstoffreich
- sperrig, adstringierend, pelzig, rau, bitter



WEINHAUS
WAKOLBINGER

Harmonie

- + einfach, ehrlich, sauber, süffig, ausgewogen, finessenreich, komplex, vielschichtig, elegant, groß, edel, perfekt
- klein, unharmonisch, eckig, derb, plump, ausdruckslos

Alter

- + jung, heftig, jugendlich, ausgebaut, reif, am Höhepunkt, edelfirnig
- mostig, müde, welk, ausgezehrt, oxidativ, passè

Körper/Extrakt

- + schlank, zart, elegant, feingliedrig, gut gebaut, muskulös, füllig, kompakt, dicht, konzentriert, engmaschig, körperreich, vollmundig, kraftvoll, gehaltvoll, üppi
- leer, kraftlos, dünn, flach, breit, plump

Alkohol

- + leicht, leichtgewichtig, mittelschwer, kraftvoll, stark, schwer, wuchtig, mächtig, feurig
- mager, dünn, brandig, spritig

Abgang

- + kurz, mittel, lang, harmonisch, lang anhaltend
- sehr kurz, reißt ab, unsauber

Sortenspezifischer Geschmack

wird durch die jeweilige Rebsorte geprägt.

Einige Beispiele:

- würzig-pfeffrig: Grüner Veltliner
- würzig-nussartig: Neuburger, Ruländer
- grasig: Sauvignon Blanc, Cabernet
- frische Weichseln: St. Laurent
- saftiger Apfel: Welschriesling
- Marille, Rosenholz Riesling
- honigähnlich, Marzipan: Auslesen bis Trockenbeerauslesen
- Vanille, Karamel, Kaffee: Geschmack von Barrique-Fässern

Folgerungen:

Qualität:

fehlerhaft - schwach - mittelmäßig - gut - sehr gut - ausgezeichnet - außergewöhnlich

Reife:

unreif - jugendlich - reif - am Höhepunkt - abbauend - abgebaut

Alter/Jahrgang:

zutreffend - wirkt jünger - wirkt älter



WEINHAUS
WAKOLBINGER

Herkunft:

erkennbar - typisch - untypisch - international

Speisen und Wein

Grundsätzlich gilt: Der Wein muss den Speisen geschmacklich standhalten. Er muss ihren Geschmack unterstreichen. Aber er darf die Speise nicht dominieren: Ein schwerer Rotwein passt nicht zu einem leichten Forellenfilet, und ein Champagner schmeckt nicht zu Spaghetti Bolognese. Das bedeutet: Der Geschmack des Weins muss den Geschmack der Speise ergänzen, etwa so, wie eine Sauce es auch tut. Er darf, ja er soll der Speise etwas hinzufügen, einen Akzent setzen. Davon profitiert nicht nur das Gericht. Ein junger, verschlossener Wein öffnet sich plötzlich, ein älterer Wein fängt an zu blühen. Freilich kommt es bei der Wahl des richtigen Weins nicht nur auf die Speise selbst an. Die Zubereitungsart und die Sauce sind meist wichtiger. Die unzähligen Versuche, Speisen und Wein zu kombinieren, folgen in Wirklichkeit nur wenigen Regeln

Schwere

Die Schwere des Gerichts ist ein wichtiger Gesichtspunkt. Die Schwere hängt von der Gar-Methode der Zutaten wie von den Zutaten selbst ab. In den meisten Fällen sollte die Schwere des Gerichts der Schwere des Weins angepasst werden, sodass keines der beiden Elemente das andere übertönt: deftiges, kräftiges Essen zu einem deftigen, kräftigen Wein (z.B. Wildragout mit Shiraz (Syrah)); mittelschweres Essen zu einem mittelschweren Wein (z.B. Brathuhn zu einem Welschriesling); leichtes Essen zu einem leichten Wein (z.B. Zander zu Weißburgunder).

Intensität

Die Intensität des Geschmacks stellt die wichtigste Ausnahme der Regel über die Schwere dar: fette, deftige Speisen können mit leichten Weinen kombiniert werden. Hier kommt es auf den Kontrast an: Spritziger, leichter Wein lockert das Essen auf. Es muss ein Wein sein, der trotz seiner Leichtigkeit über ein recht intensives Aroma verfügt – vor allem Fruchtaromen, verbunden mit frischer Säure und einer leichten Süße. Ein Beispiel hierfür ist eine Weißburgunder Spätlese zu fettem Fleisch wie Ente.

Säure

Säure in einem Gericht – in Form von Zitronensaft oder anderen Früchten, Essig oder eingekochtem Weißwein in einer Sauce – erfordert keine umfangreichen Überlegungen. Die Säure im Wein, der dazu gereicht wird, muss entsprechend hoch sein, sonst schmeckt der Wein flach und langweilig. Das bedeutet, dass Ente mit Orangen einen Wein mit deutlich hervortretender Säure erfordert, während Ente mit Oliven das nicht braucht.

Salz

Salz und Pfeffer werden in ihrer Wirkung auf Wein wenig beachtet – abgesehen von der Warnung, dass man mehr trinkt, wenn man Salz isst.



WEINHAUS
WAKOLBINGER

Die klassische Kombination ist salzig und süß (wie bei Schinken mit Melone und Stilton mit Jahrgangs-Port), d.h. Rot- oder Weißweine mit üppiger, süßer Fruchtigkeit passen gut zu gesalzenem Essen.

Salz wirkt sich ungünstig auf Tannin aus. Tannin ist jene trockene, bittere, Gaumen füllende Substanz die vor allem in jungen Rotweinen vorkommt, die länger gelagert werden müssen. Salz, das alle möglichen Geschmacksstoffe im Essen hervorhebt, wirkt sich genauso auf die Bitterkeit des Tannins aus.

In Weißweinen sind Tannine fast überhaupt nicht zu spüren.

Süsse

Süsse im Essen muss – wie Säure – ihre Entsprechung im Wein finden. In Bezug auf Süßspeisen und Süßigkeiten gilt die Faustregel, dass der Wein mindestens ebenso süß sein soll wie die Speise, er kann sogar noch süßer sein. Wenn das Essen süßer ist, dann schmeckt der Wein dünn und säuerlich. Natürlich ist auch hier auf die Harmonie der Schwere des Weins und der Speisen zu achten, dennoch braucht man sie in diesem Fall nicht so fein abzustimmen, weil der Süßegrad der Hauptfaktor ist.

Unser Tipp: starre Regeln vergessen, mutig ausprobieren und kombinieren, was gefällt.