

Inhaltsverzeichnis

VII

1	Einleitung	1
2	Wein in der Geschichte	5
	<i>Anfänge</i>	5
	Ab 35000 v. Chr.	5
	Zirka 5000 v. Chr.	5
	3000 v. Chr.	5
	<i>Hochkulturen</i>	5
	Mesopotamien	6
	Babylon	6
	Hethiter	6
	Assyrer	6
	Israel	6
	Ägypten	7
	<i>Antike</i>	7
	Kreta	7
	Mykene	7
	Griechenland	8
	Etrusker	9
	Marseille	9
	Rom	9
	<i>Östliches Mittelmeer</i>	10
	Islam	10
	<i>Die Zeit der Kreuzzüge</i>	10
	Venedig	10
	Byzanz	10
	<i>Europa</i>	11
	Mitteleuropa	11
	Italien	11

	Spanien	11
	Portugal	13
	Frankreich	13
	Österreich	14
	Ungarn	14
	Deutschland	15
3	Weinanbau	17
	<i>Die Rebe</i>	17
	Botanik der Rebe	17
	Vermehrung und Züchtung von Rebpflanzen	19
	Wachstumszyklus der Rebe	22
	Rebsorten und ihre Eigenschaften	22
	<i>Weißweine</i>	24
	Fallstudie Riesling	24
	<i>Rotwein</i>	28
	<i>Neuzüchtungen</i>	30
	<i>Das Terroir: äußere Einflüsse auf die Rebe</i>	33
	Lage	34
	Boden	34
	Klima	35
	<i>Die Arbeit im Weinberg</i>	36
	Erziehung	37
	Bodenpflege	38
	Düngung	40
	Rebschnitt	40
	Schädlinge	42
	<i>Integrierter und ökologischer Weinbau</i>	54
	<i>Gentechnologie</i>	55
	<i>Die Lese</i>	57
4	Most	61
	<i>Die Beere</i>	61
	<i>Keltern und Klären</i>	63
	<i>Mostbehandlung</i>	65
	<i>Süßreserve</i>	68
	<i>Inhaltstoffe des Mostes</i>	69
	Kohlenhydrate	69
	Säuren	71
	Alkohole	72

	Polyphenole	72
	Stickstoffverbindungen	76
	Aromastoffe	76
5	Alkoholische Gärung	79
	<i>Einleitung</i>	79
	<i>Zucker und Hefen</i>	80
	Zucker	81
	Hefen	81
	<i>Gärmechanismus</i>	85
	Wie wird aus Zucker Alkohol?	85
	Enzyme	86
	Biologischer Säureabbau	88
	Mikrobielle Qualitätsminderung des Weins	90
	<i>Gärtechnik</i>	91
	<i>Weißweine</i>	93
	<i>Rotweine</i>	94
	<i>Roséweine</i>	101
	<i>Süßweine</i>	101
	<i>Sherry</i>	102
	Florscherry	102
	Andere Herstellungsverfahren von Sherry	103
	<i>Sekte</i>	104
6	Wein	107
	<i>Kellertechnische Maßnahmen</i>	107
	Klären	107
	Schönen	108
	Schwefeln	109
	Sterilisierung, Konservierung und Stabilisierung von Weinen	111
	Qualitätsverbesserung, Weinfehler, Säureregulierung	112
	Verschnitt: Coupage, Assemblage	113
	Böckser	114
	Untypischer Alterungston	115
	Panschen von Weinen; Weinbetrug	115
	<i>Wein auf dem Faß und in Flaschen</i>	119
	Das Holzfaß	120
	Abfüllen, Weinflaschen	123
	Flaschenverschlüsse, Kork	124

	<i>Lagerung, Reifen, Altern</i>	127
	<i>Inhaltstoffe von Weinen</i>	130
	<i>Natürliche Inhaltstoffe</i>	130
	<i>Chemikalien im Wein</i>	134
	<i>Ökoweine</i>	135
7	<i>Beurteilung von Weinen</i>	137
	<i>Der Qualitätsbegriff</i>	138
	<i>Das psychologische Umfeld</i>	140
	<i>COS: die sensorische Prüfung</i>	143
	<i>Geschmack</i>	143
	<i>Geruch</i>	145
	<i>Aussehen</i>	151
	<i>Kooperative Wechselwirkungen, Harmonie der Weine</i> ...	151
	<i>Wein und Essen</i>	154
	<i>Analytische Prüfungen</i>	156
	<i>Bestimmungsmethoden</i>	156
	<i>Quantitative Beziehungen</i>	158
	<i>Die Weinprobe</i>	160
	<i>Vorabinformationen</i>	160
	<i>Vorbereitungen</i>	161
	<i>Die Probe</i>	163
	<i>Weinsprache</i>	163
	<i>Weinkauf</i>	165
	<i>Quellen für Weine</i>	165
	<i>Jahrgänge</i>	167
	<i>Weinbauregionen</i>	169
8	<i>Weinhaltige und weinähnliche Getränke</i>	183
	<i>Allgemeines</i>	183
	<i>Weinhaltige Getränke</i>	183
	<i>Weinähnliche Getränke</i>	184
	<i>Andere weinartige Getränke</i>	185
	<i>Herstellung von Hausweinen</i>	185
9	<i>Wein und Gesundheit</i>	189
	<i>Allgemeines</i>	189
	<i>Verträglichkeit von Wein</i>	192
	<i>Gesundheitliche Bedeutung von Inhaltsstoffen des Weins</i>	192
	<i>Wirkung des Weins auf die Funktionen der Organe</i>	196

	<i>Weingenuß im Alter</i>	201
	<i>Alkohol im Straßenverkehr</i>	201
	<i>Wann am Tage soll man Wein trinken?</i>	203
	<i>Der Kater</i>	204
10	Weinrecht und Weinwirtschaft	207
	<i>Weinrecht</i>	207
	Historisches, Gründe für ein Weinrecht	207
	<i>Deutsches Weinrecht: Qualitätsweine</i>	208
	Das Etikett	209
	<i>Französisches Weinrecht</i>	212
	<i>Weinwirtschaft</i>	214
11	Chemie des Weins	217
	<i>Einige Grundlagen</i>	217
	<i>Bildung von Weinsäure und Apfelsäure in der Rebe</i>	219
	<i>Gärungsmechanismus</i>	222
	<i>Thiaminpyrophosphat (TPP)</i>	226
	<i>Der biologische Säureabbau</i>	228
	<i>Bildung von Acetoin, Butandiol und Diacetyl</i>	228
	<i>Höhere Alkohole</i>	228
12	Anhang	231
	<i>Literatur</i>	231
	<i>Bildnachweis</i>	232
	<i>Glossar</i>	233
	<i>Sachverzeichnis</i>	237

Wein

Verstehen und genießen

Flitsch, W.

1999, XI, 242 S. 65 Abb., 6 Abb. in Farbe., Hardcover

ISBN: 978-3-540-66273-0