Inhaltsverzeichnis

Vorwort 3

Bedeutung des Weines 5
1. Geschichte des Weinbaus 5
2. Volkswirtschaftliche Angaben . . 9
3. Wein in der Gaststätte 11
4. Bezeichnung der Weine 13

Rebsorten und Weinbaugebiete . . 17
Bezeichnung und Einteilung der Reben 17
1. Europäische Edelreben (Vitis vinifera) 17
2. Amerikanische Reben 18
3. Direktträger oder P. D. 18
4. Veredelte Europäerreben (Pfropfreben) 19

Inländische Weinbaugebiete und Rebsorten 21
1. Westschweiz 21
a) Rebsorten 22
Gutedel 22
Grüner Silvaner 22
Pinot noir (Blauer Burgunder) 22
Gamay 23
Spezialsorten 23
Hybriden (P. D.) für Wein und Traubensaft 23
b) Weinbaukantone der Westschweiz 24
Kanton Wallis 24
Kanton Waadt 26
Kanton Genf 29
Kanton Neuenburg 30
Karte Westschweiz 30a
Kanton Bern 33
Kanton Freiburg 33
2. Ostschweiz 33
a) Rebsorten 34
Blauer Burgunder (Pinot noir, Clevner) 34
Riesling×Silvaner (Müller-Thurgau) 34
Räuschling 34
Pinot gris (Tokayer) 36
Gewürztraminer 36
b) Weinbaugebiete 36
Kanton Zürich 36
Karte Ostschweiz 36a
Kanton Schaffhausen 39
Kanton Thurgau 40
Kanton St. Gallen 40
Kanton Graubünden 43
Kanton Aargau 43
Kanton Baselland 44
Übrige Gebiete 44
Fürstentum Liechtenstein . . 44
Karte Tessin . . . . . 44a+b
3. Südschweiz 45
a) Rebsorten 45
b) Weinbau im Tessin und Misox 45

Ausländische Weinbaugebiete . . . 48
1. Weinimport der Schweiz 48
2. Der Wein in der Europäischen Gemeinschaft (EG) 50
3. Frankreich 52
1. Elsass (Alsace) 54
2. Burgund 55
3. Franche-Comté 58
4. Côtes-du-Rhône 58
5. Provence 59
6. Midi 60
7. Bordeaux 60

Bibliografische Informationen
http://d-nb.info/871324849

digitalisiert durch DEUTSCHE NATIONAL BIBLIOTHEK

8. Armagnac 62
9. Cognac 62
10. Bergerac 62
11. Vallée de la Loire (Région du Centre-Ouest) . 62
12. Champagne 64
4. Italien 64
1. Piemont 66
2. Lombardei (Veltlin) 67
3. Südtirol und Trentino 68
4. Veneto und Venezia Giulia 72
5. Liguria 72
6. Emilia und Romagna 72
7. Toscana 72
8. Marche 73
9. Umbrien 73
10. Lazio 73
11. Abruzzi 74
12. Campania 74
13. Puglia 74
14. Lucania 74
15. Calabria 74
16. Sicilia 74
17. Sardinien 74
5. Deutschland 75
6. Österreich 79
7. Spanien und Portugal 80
8. Ungarn 84
9. Weitere europäische und aussereuropäische Weinbaugebiete . . 85

Rebe und Traube 87
1. Lage und Klima 87
2. Arbeitsaufwand 87
a) Stockpflege 89
b) Bodenbearbeitung 92
c) Düngung 92
d) Schädlingsbekämpfung 92
e) Weinlese 95
3. Produktionskosten 95
4. Risiken 95

Weinlese 97
1. Entwicklung und Reife der Trauben 97
2. Traubenqualität und Qualitätsbezeichnung 100
3. Weinlese 103

Weinbereitung 108
1. Behandlung der Traubenmoste . 108
a) Schweflige Säure 108
b) Ascorbinsäure (Vitamin C) . . 112
c) Mostzuckerung 112
d) Chemische Entsäuerung . . . 113
e) Reinhefeanwendung 115
f) Mostklärung 119
2. Verarbeitung der weissen Trauben 122
a) Abmahlen 122
b) Einbrennen 123
c) Vorentsaften 123
d) Abpressen 123
e) Entschleimen 128
f) Gärung und Gärleitung 128
3. Verarbeitung der blauen Trauben 129
a) Möglichkeiten der Verarbeitung 129
b) Abmahlen und Abbeeren . . 132
c) Einbrennen 132
d) Gärung, Gärleitung und Maischebehandlung 132
e) Abpressen 135
4. Sauserbehandlung und -ausschank 135

Keller und Fassung 137
1. Kellereilokalitäten 137
a) Anforderungen an einen guten Fasskeller 137
b) Anforderungen an Lagerräume für die ausschliessliche Lagerung von Wein in Flaschen . . 139
2. Einrichtungen im Weinkeller ohne Fasslagerung (Flaschenkeller) . . 139
3. Einrichtungen im Weinkeller mit Fasslagerung 142

A. Fassung 142
a) Allgemeines über die Aufbewahrungsgefässe 142
b) Behandlung neuer Fässer 144
c) Pflege gebrauchter Fässer 144
d) Aufbewahrung leerer Fässer 146
B. Im Handel gebräuchlichste Fasstypen 148
C. Kellereigeräte 148

Pflege des Weines nach der Gärung 151
1. Offenausschank junger Weine . . 151
2. Abzug von der groben Hefe . . . 151
3. Auffüllen der Fässer und Schwund 152
4. Kontrolle des jungen Weines und biologischer Säureabbau 153
5. Ausbau, Abzüge und Umzüge der Weine 157
Praktische Durchführung des Abzugs 159
Zeitpunkte der Abzüge 161
a) Abzug von der groben Hefe unmittelbar nach der Gärung 161
b) Abzug von der Hefe nach dem biologischen Säureabbau . . . 161
c) Spätere Abzüge und Umzüge 162
6. Verschnitt der Weine 163

Pflege für den weiteren Ausbau des Weines 165
1. Klärung 165
a) Selbstklärung der Weine . . . 165
b) Klärung durch Filtration . . . 165
c) Klärung mittels Separatoren (Zentrifugen) 168
d) Schönung der Weine 168
2. Behandlung der Weine bei fehlerhafter Entwicklung 171
a) Behandlung mit Aktivkohlen 171
b) Verwendung von Kernhefe . . 174
c) Behandlung der geschönten Getränke 175

Flaschenabfüllung und -ausstattung 176
1. Abfüllreife des Weines und Zeitpunkt der Abfüllung 176
2. Flaschentypen 177
3. Flaschenabfüllung 179
a) Vorbereitung zur Abfüllung . 179
b) Einrichtungen beim Abfüllen 182
c) Technik der Abfüllung 183
4. Etikettierung und Ausstattung der Flaschen 185
5. Spezielle Abfüllverfahren bei Weinen mit Restzucker 187
a) E-K-(Entkeimungs-)Filtration, Sterilfüllung 187
b) Stabilisation und Pasteurisation 188

Lagerung und Kontrolle der Weine auf Glas 189
1. Lagerung und Lagerfähigkeit der Weine 189
a) Lagerfähigkeit inländischer Rot- und Weissweine 189
b) Lagerfähigkeit der ausländischen Weine 190
2. Kontrolle der Weine auf Lager 191
a) Flaschenreife der abgefüllten Weine 191
b) Lagerbestand 192
c) Leergut 192

Fehler und Krankheiten der Weine 193
1. Geruchs- und Geschmacksfehler 193

2. Fehler der Weine infolge chemischer oder physikalischer Veränderung 195
a) Braunwerden 195
b) Böckser 196
c) Esterbildung 197
d) Weisser Bruch (Ferriphosphat-Trübung) . . . 198
e) Der Luftgeruch und -geschmack 199
3. Krankheiten der Weine 199
a) Kahmdecke (Blumen) 199
b) Essigstich 200
c) Lindwerden der Weine (Hangig-, Ölig- oder Zähwerden) 202
d) Milchsäurestich 205
e) Glycerin- und Weinsteinzersetzung 206
f) Bitterwerden der Rotweine 206

Spezial- und Nebenprodukte der Weinbereitung 207
1. Schaumweinbereitung 207
a) Champagneverfahren 207
b) Tankgärverfahren 210
c) Imprägnierverfahren 210
2. Perlweine 210
3. Natürlich süsse Luxusweine (Dessertweine), Süssweine . . . 211
4. Wermut 212
5. Destillate 212
a) Weinbrand 214
b) Marc, Grappa 215
c) Hefe- oder Drusenbranntwein 216
6. Essiggewinnung 216

Alkoholfreier Traubensaft 217
1. Rohstoffe und technische Herstellungsverfahren 217
2. Qualitätsbeurteilung 220
3. Bedeutung des Traubensaftes . . 220

Beurteilung der Weine 222
1. Kostprobe 222
2. Chemische Untersuchung 227
3. Chemische Getränkebeurteilung 227

Auswahl der Weine und Weinkarte 232
1. Gesichtspunkte der Weinauswahl 232
a) Sorten 232
b) Weinbaugebiete 233
c) Betriebsart 234
2. Weinbestellung an den Handel . 234
3. Weinkarte 236

Weinverkauf und -ausschank 238
1. Allgemeines über den Weinservice 239
2. Gläser 241
3. Ausschanktemperaturen 242
4. Sternweine 244
5. Ausschank offener Weine 245
a) Ausschank aus dem Fass . . . 245
b) Ausschank aus geeichten Flaschen 246
6. Ausschank von Flaschenweinen 247

Weingesetzgebung 248
1. Die Grundlagen der schweizerischen Weingesetzgebung 249
2. Zweck und Ziel der lebensmittelpolizeilichen Weingesetzgebung 250

Inhaltsverzeichnis 253
Literaturverzeichnis 256
Sachregister 258