

# Weinbegriffe für Angeber

- **Apfel-Aromen:** Jeder kennt den Geschmack von Äpfeln, daher lässt sich Wein leicht mit diesem Aroma beschreiben. Eleganter wäre die Beschreibung „Aromen von Kernobst“.
- **Balsamisch:** Ihr Wein riecht nach Weihrauch und Harz? Beschreiben Sie ihn ruhig als balsamisch.
- **Beerenauslese:** Prädikat für einen süßen Wein, aus überreifen oder edelfaulen Beeren hergestellt.
- **Bukett – blumig:** Ein reiches Bukett steht für die Summe aller Duft- und Geschmacksstoffe im Wein. Ein blumiger Wein hat viele Duftstoffe.
- **Edelfäule *Botrytis cinerea*:** Fluch oder Segen, das ist die Frage. Befällt der Pilz unreife Trauben, reifen diese nicht mehr und sind unbrauchbar. Bei den richtigen Temperaturen und auf ausgereiften Traubenbeeren erhöht er hingegen den Zuckergehalt. Deswegen spricht man dann von Edelfäule.
- **Fleisch und Körper:** Fleisch steht für ein Gaumengefühl von Fülle und Dichte. Ähnlich wird „Körper“ und „Textur“ verwendet, oder wie „fett“ ein Wein ist. Man kann sagen: Wasser hat keinen Körper, Olivenöl sehr viel. Wein liegt dazwischen.
- **Fruchtig:** Wein, der stark nach „Trauben“ oder „Obst“ schmeckt, nennt man einen fruchtigen Wein. Eine Beschreibung, die oft auf jungen Wein zutrifft.
- **Jungwein:** Der Wein der aktuellen Produktion. Wird ab der Weintaufe ausgeschenkt. Damit verliert der Wein des Vorjahres auch den Namen „Heuriger“.
- **Kirchenfenster:** Schlieren, die beim Schwenken des Weins am Glas zurückbleiben, lassen Rückschlüsse auf Alkohol- und Zuckergehalt zu. Starke Kirchenfenster bedeuten einen hohen Gehalt.
- **Komplexität:** Wein ist interessant, wenn die Balance zwischen Säure und Süße passt. Er baut umso mehr Säure ab, je länger er an der Rebe hängt. Dafür steigt der Zuckergehalt. Werden Trauben sehr reif, also spät geerntet, verliert der Wein Säure, ist aber süßer. Die Balance gibt dem Wein Geschmacksnuancen, er wird komplexer.



Image by mubaister on Freepik

- **Kräuter:** Ein Duft von Kräutern kann erwünscht sein, krautiger Duft hingegen nicht! Riecht Wein nach Gemüse (Kohl), ist etwas schiefgegangen.
- **Rosinen:** Ihr Wein schmeckt nach Rosinen? Dann sagen Sie es doch!
- **Schwefel:** Durch Schwefeldioxid wird Wein haltbar gemacht.
- **Tannine:** sind die pflanzlichen Gerbstoffe, die Rotweinen das raue, pelzige Mundgefühl (Adstringenz) geben. Sie kommen aus Schale und Kernen der Trauben: Rotwein bleibt eine Zeit lang in der Maische (Pressgut) liegen, deshalb wird er übrigens auch rot.
- **Teer oder Petroleum:** Klingt nicht wirklich anregend, soll aber von so manchem Weintrinker geschätzt werden. Ältere Rotweine riechen oft nach Teer.
- **Toast(ung):** Dank Eichenfass verzeichnen manche Weine eine rostige Würze, die an Toast erinnert. Diese Fässer gibt es in verschiedenen intensiver Toastung. Der Einsatz von Eichenfässern mit kleinem Fassungsvermögen (max. 225 Liter) wird Barrique-Ausbau genannt.
- **Veltliner:** Der Veltliner ist die wichtigste Weißweinsorte in Österreich, eine österreichische Spezialität. Ein Drittel der gesamten Rebfläche im Land fällt auf den Grünen Veltliner (GV). Bekannt ist der Wein für seine Pfeffer- und Pfirsicharomen. Der Rote und der Frührote Veltliner (auch Malvasier genannt) sind ebenfalls Weißweine, aber nicht mit dem Grünen Veltliner verwandt.
- **Ziegelrot:** Wenn ein Rotwein eine besonders dunkle Nuance hat, wird diese als ziegelrot bezeichnet. Rotweine kann man oft durch die Färbung des Weinrandes im Glas zuordnen. So hat Pinot noir (auch Spät- oder Blauburgunder) einen deutlichen erdbräunen Rand. Als „Bordeauxrot“ bezeichnet man einen leichten Violetton.

# Von der Traube zum Wein

Qualität kommt aus dem Weingarten, deshalb werden nur vollreife, gesunde und saubere Trauben geerntet.

Es folgt die schonende und hygienische Verarbeitung. Absolut reine Geräte, Maschinen, Fässer und Tanks sind für die Erzeugung von Qualitätswein unerlässlich.

Der Traubenmost wird vorerst etwa 12 Stunden im Klärtank gelagert, bis sich die Trubstoffe am Boden abgesetzt haben. Dann wird der reine Most in den Gärbehälter umgezogen und mit selektionierter Hefe beimpft, um eine reintonige Gärung zu erreichen. Das ist notwendig, damit der junge Wein ein fehlerfreies Sortenaroma entwickeln kann.

Am Höhepunkt der Hefetätigkeit hat sich der Most zum Sturm entwickelt und nach weiteren zwei bis drei Wochen beginnt sich der junge Wein zu klären. Wir sprechen jetzt vom „Staubigen“.

Die Hefe hat sich am Fassboden abgesetzt und es wird Zeit, den Jungwein vom Geläger zu trennen. Der Wein wird jetzt über ein Filtergerät in ein anderes Fass gezogen, wo seine Ausbauphase beginnt.

Nun ist Geduld angesagt, denn der junge Wein braucht eine gewisse Lagerzeit.

Sobald der Wein seine optimale Entwicklungsstufe erreicht hat, wird er über Filter keimfrei in Flaschen gefüllt beziehungsweise kommt er beim Heurigen direkt vom Tank ins Glas.

# Der Uhdler

Die Reblaus war es, die den Direktträger aus Amerika um 1900 im Südburgenland bekannt machte.

Denn diese importierten Reben waren die einzigen, die der damaligen „Reblauspest“ Einhalt bieten konnten. Bald wurden dem Uhdler böse Eigenschaften zugeschrieben.

Die Südburgenländer hielten nichts von dem Gerede und an ihrem Uhdler fest. Zum Glück, denn heute besitzen die südburgenländischen Weinbauern eine einzigartige Rarität in der österreichischen Weinlandschaft.

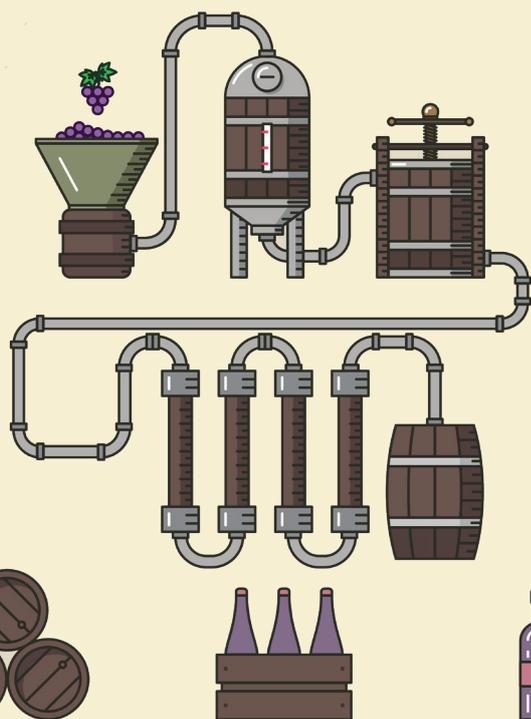
Obwohl in der Vergangenheit oft verboten und verschmäht, gewinnt der fruchtige Wein mit seinem charakteristischen Foxgeschmack und dem einzigartigen Bouquet von Walderdbeeren, Himbeeren und Robinien immer mehr Freunde.



## Uhdler Rebsorten

Über die Herkunft des Namens erzählt eine Geschichte, dass die Frauen der Weinbauern ihren Männern nach einem längeren Aufenthalt im Weinkeller gesagt haben sollen: „Du hast Augen wie ein Uhu!“

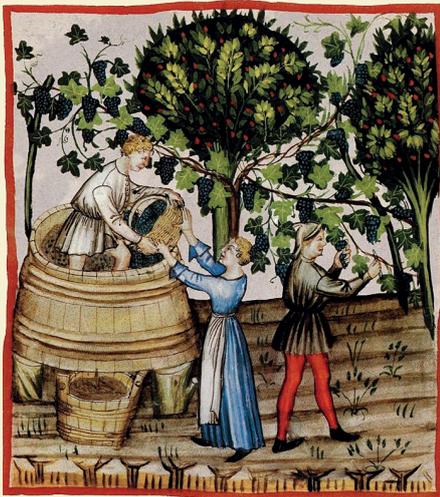
Viele Döblinger Weinhauer ziehen sich als Laube einen „Uhdler“, nicht nur, weil die Trauben so vorzüglich schmecken.



## Weinbau im Mittelalter

Dass Wien und der Wein zusammengehören, wissen Einwohner und Besucher dieser Stadt. Woher aber rührt der hohe Stellenwert des Rebensafts in der Donaumetropole? Ergeben die auf dem Stadtgebiet gewonnenen Erträge heute etwa 1,7 Millionen Liter, so erzeugten die Wiener Weingartenbesitzer um die Mitte des 15. Jahrhunderts 4,64 Millionen Liter – allein für den Eigenkonsum und für die Ausschank in Stadt und Vorstadt mit ihren etwa 20.000 Einwohnern. Zusätzlich wurden weitere 9,28 Millionen Liter exportiert. Im Mittelalter begannen die Anbauflächen vor den Mauern der Stadt – dort, wo heute die dicht verbauten Bezirke innerhalb des Gürtels liegen. Sie erstreckten sich bis hinauf in die Wienerwaldhänge, im 13. Jahrhundert sogar bis auf den Hermannskogel.

Wein war, neben dem Handel, bis ins 16. Jahrhundert hinein die wichtigste Grundlage für den Wohlstand der Wiener. Seit der Zeit Karls des Großen um 800 hatten Klöster



das antike Wissen um die Rebenkultivierung erneut verbreitet. In römischer Zeit hatte es um Vindobona bereits ausgedehnte Weingärten gegeben; phasenweise war die Weinwirtschaft in den Provinzen zugunsten des Getreideanbaus beschränkt worden; manchmal wurde sie – wie unter Kaiser Probus ab 276 – gefördert. Die römischen Sorten waren, wie Zeitgenossen berichteten, süßer als unsere einheimischen – diese waren wohl das Produkt von Kreuzungen der uralten Kulturpflanze *Vitis vinifera* mit hierzulande wachsenden wilden Rebsorten. Nach in Gräbern entdeckten Pflanzenresten zu schließen, war im westpannonischen Raum bereits um 900 vor Christus eine hochentwickelte Weinkultur anzutreffen.

*Friedrich Arnold*

## Der G'spritzte

... ist eines der Lieblingsgetränke vor allem der Ostösterreicher. Wein und Mineralwasser können, wie der deutsche Psychologe Dieter Uhr feststellte, „ideale Komplemente“ sein. Durch das Mineralwasser wird der im Wein enthaltene Alkoholgehalt auf eine größere Flüssigkeitsmenge verteilt. Das macht die Mischung erfrischend und belässt dem Wein die Genuss- und Anregungswerte. Freilich eignen sich nicht alle Mineralwässer zum Mischen, es kommt vielmehr auf ihre Zusammensetzung an.



© Österreichisches Weinmarketing, Wien

Der österreichische Gesetzgeber schreibt vor, dass Mineralwasser mindestens ein Gramm gelöste Stoffe pro Kilogramm Wasser enthalten muss.

Die einzelnen Mineralstoffe schmecken recht unterschiedlich: Ein starker Anteil an Magnesium erzeugt einen bitteren Geschmack, Kalzium lässt es „erdig“, Natrium hingegen „salzig“ erscheinen. Die Verschiedenheit in der Zusammensetzung kommt manchmal sogar optisch zum Ausdruck: Es gibt Mineralwässer, die beim Mischen die Farbe des Rotweines verändern. Oft sieht dieser dann sogar bräunlich bis blau-violett aus.

Ein österreichisches Gourmet-Magazin hat sich der Mühe unterzogen und verschiedene Mineralwässer mit verschiedenen Weinen gemischt. Dabei zeigte sich, dass trockene Weißweine grundsätzlich besser geeignet sind; weniger hingegen eignen sich Sorten wie Muskat-Ottonel, Traminer oder Müller-Thurgau. Mineralwässer mit starkem Eigengeschmack zerstören sehr häufig den Charakter des Weines. Noch lieber als Mineralwasser nehmen die Wiener reines Sodawasser – scharf im Abgang.

aus: „Willkommen zur 44. Sieveringer Weinkost“, 20. Mai 2012

# Der Gemischte Satz – eine echte Döblinger Spezialität

Die Spezialität unter Wiens Weinen ist eine Rebsorte, die eigentlich gar keine ist. Denn der sogenannte „Gemischte Satz“ steht als Relikt einer jahrhundertalten Weinbautradition, in der Weinsorten niemals reinsortig existierten, sondern immer in einer bunten Mischung jeweils weißer oder roter Sorten, die stets miteinander gelesen und verarbeitet wurden. Und das Ergebnis waren daneben nicht Grüner Veltliner, Riesling oder Muskateller, sondern „Grinzinger“, „Gumpoldskirchner“, „Brünnerstrassler“, „Retzer“ oder „Dürnsteiner“ – Weine, deren Geschmackseigenschaften durch ihre Herkunft, durch Boden, Klima und Tradition geprägt waren, nicht aber durch den Geschmack einer einzelnen Rebsorte.

Ein anderer Grund, der für den „Gemischten“ sprach,

war die Vielseitigkeit dieser Weine – die eine Sorte brachte Aroma, die andere Volumen, die dritte Säure, die vierte Schmelz; eine Universalität, die bei einer einzelnen Rebsorte nur schwer vorstellbar ist. Und schließlich

konnte man – entsprechend der örtlichen Tradition

– seinem Wein eine lokale Identität verleihen. So bestand der „Grinzinger“ etwa immer aus den Rebsorten Riesling, Weißburgunder und Traminer, der klassische „Nussberger“ – laut Martin Kierlinger immer als „Drüberstreuer“ vor dem Nachhausegehen getrunken – aus Riesling und Traminer. Beim weniger edlen, normalen „Heurigen“ waren noch die säurereichen Sorten „Österreich weiß“, Welschriesling, Neuburger und vor allem Silvaner mit im Spiel.

Weil der Gemischte Satz bei den Buschenschänken und Heurigen nach wie vor gerne getrunken wird, konnte dieser urtümliche Wein in Wien nicht nur überdauern – wengleich mit einem entsprechend schlechten Ruf ausgestattet –, sondern es wurden durch diesen Wein auch seltene Rebsorten erhalten, die anderswo längst verschwunden sind – wie Huxelrebe, Goldriesling, Furmint, Mädchentraube oder Jubiläumsrebe

# Es wird a Wein sein ...

## Das „Leutgeben“

Ein „Leutgeb“ war ein Weinbauer, der Haus- und Weingarten besaß und durch diesen Besitz die Berechtigung hatte, seinen selbst hergestellten Wein auch selbst auszuschenken.

Leutgeben war nicht nur (wie heute der Heurige) in den Gebieten der ehemaligen Vorstädte und Vororte Wiens verbreitet, sondern – wie oben beschrieben – bis ins 18. Jahrhundert in der Altstadt gang und gäbe.

Für die Genehmigung des Ausschankes

musste man ein Wiener Bürger sein, ein Haus innerhalb des Burgfriedens sein eigen nennen können und einen Weingarten besitzen. Erst dann durfte man im hauseigenen Keller den selbst produzierten Wein „verleutgeben“. Als Schankräume dienten meist der Vorkeller, auch Kellerhals genannt, und der Pressraum.

## Vorgänger des Heurigen

Wollte man ausschanken, so musste man dies bei der Stadtverwaltung melden, um einen sogenannten Leutgebzettel zu erhalten. Nur mit diesem hatte man dann die Erlaubnis, während der vorgeschriebenen Schankzeit

mit dem Wein sein Geschäft zu machen. Die Dauer der Schankzeit betrug von öffentlicher Stelle her vierzehn Tage, höchstens drei Wochen, und wurde an einen Ansucher nur dreimal im Jahr vergeben. War man dann im Besitz dieses Zettels, so ging ein Ausrufer, der „Weinrufer“, mit einem Tannenreisig in der Hand durch die Stadt und tat der Bevölkerung kund, wo das Leutgeben stattfindet. Anschließend befestigte man dieses Tannenreisig, den „Weinzeiger“ oder „Finger Gottes“, am Haus des jeweiligen Schankkellers.

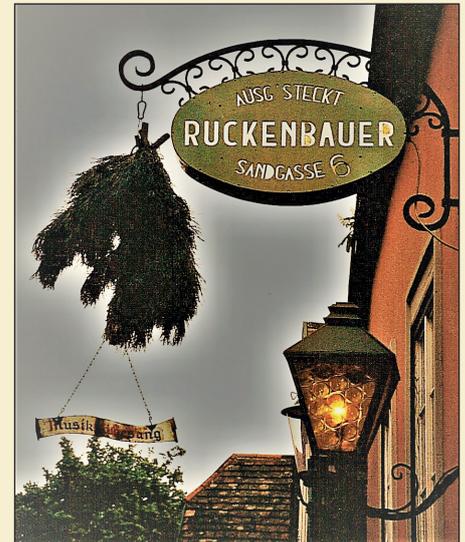


Image by macrovector on Freepik