

Vorbereitungsauftrag

Modul 8

«Wein»



Inhaltsverzeichnis

1. Wein	2
Sachbezeichnung.....	2
Weinarten.....	2
Auswahl der Weine	4
Serviertemperaturen.....	4
Schweizer Wein	6
Französische Weine	10
Italienische Weine	10
2. Schaumweine	12
Champagner.....	12
Schaumwein.....	12
Restzuckergehalt.....	12
Übungsfragen	14
Lösungsschlüssel.....	16

Bildnachweis

Migros-Produkte

Mit freundlicher Genehmigung des Migros-Genossenschafts-Bundes,
alle Rechte vorbehalten.

Coop-Produkte

Mit freundlicher Genehmigung der Coop-Genossenschaft,
alle Rechte vorbehalten.

Weitere Abbildungen

Die abgebildeten Produkte stellen Beispiele dar und stehen stellvertretend für die
Alternativprodukte anderer Hersteller.

1. Wein

Wein ist ein Nahrungsmittel (Genussmittel), er wird durch alkoholische Gärung aus Weintrauben gewonnen.

Kennzeichnung

Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung (KUB/AOC) (Abb.1)

Weine mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung sind Weine, die mit dem Namen eines Kantons oder eines geographischen Gebietes eines Kantons bezeichnet sind z.B. Dôle du Valais. Die Kantone legen die Anforderungen an die kontrollierten Ursprungsbezeichnungen fest.

Landwein (Abb.2)

Landweine sind Weine mit einer Herkunftsbezeichnung, die mit dem Namen eines Landesteils, dessen Ausdehnung grösser ist als die eines Kantons, bezeichnet sind z.B. Ostschweizer Landwein.

Tafelwein (Abb.3)

Schweizer Tafelweine sind Weine ohne kontrollierte Ursprungs- oder Herkunftsbezeichnung, aus in der Schweiz geernteten Trauben. Sie kann ergänzt werden durch die Angabe der Farbe des Weines z.B. Vin Blanc Suisse.

Weinarten

Weisswein (Abb.1)

Die gemahlene Maische (Beerensaft und -häute) wird sofort abgepresst, die alkoholische Gärung des Mosts erfolgt anschliessend im Fass.

Federweisser (Abb.2)

Wie für Weisswein bearbeitete blaue Trauben. Die gemahlene Maische blauer Trauben wird sofort abgepresst, die alkoholische Gärung des Mosts erfolgt anschliessend im Fass.

Rotwein (Abb.3)

Die Auslaugung des roten Farbstoffs aus der Beerenhaut erfolgt durch Gärung oder Erwärmung der Maische. Diese wird mehrere Tage im Gärtank belassen.

Roséwein (Abb.4)

Die Maische blauer Trauben wird nur kurz im Gärtank vergoren und danach abgepresst. Das Mischen von Rot- und Weisswein ist untersagt.

Schiller (Abb.5)

Gemeinsame Gärung blauer und weisser Trauben, wobei der Anteil der blauen Trauben überwiegen muss.

Süsswein (Abb.6)

Natürlich süsser Wein (z. B. Spätlese), der einen hohen Restzuckergehalt aufweist.

Kennzeichnung



1)

2)

3)

Weinarten



1)

2)

3)

4)

5)

6)

Auswahl der Weine

Für den Konsum verschiedener Weine gelten die folgenden Regeln:

- Leichte vor schweren Weinen
- Weisse vor roten Weinen
- Zum Essen trockene (nicht süssliche) Weine
- Zum Dessert und ausserhalb der Mahlzeiten auch süssliche Weine

Aperitif

- Spritzige Weissweine (Abb.1)
- Champagner (brut)

Vorspeise

- Leichte bis mittelschwere Weissweine (Abb.2)
- helle Rotweine

Kalte Platten

- Mittelschwere bis schwere Weissweine (Abb.3)

helles Fleisch & Geflügel

- Leichte bis mittelschwere Rotweine (Abb.4)

Braten und Grilladen

- Kräftige Rotweine (Abb.5)

Wildgerichte

- Kräftige, volle Rotweine (Abb.6)

zu mildem Käse

- Milde Weissweine (Abb.7)
- leichte Rotweine

Zu „rässem“ Käse

- Kräftige Rotweine (Abb.8)

Dessert

- Weisse Walliser Spezialitäten (Abb.9)
- Süssliche Bordeaux
- Süsse Schaumweine (Abb.10)
- Champagner (sec bis doux)

Serviertemperaturen

Leichte Weissweine	(bis 11 Vol.-%)	8 – 10 °C (kühl)
Schwere Weissweine	(ab 12 Vol.-%)	10 – 12 °C (frisch)
Leichte Rotweine	(bis 12 Vol.-%)	12 – 14 °C (frisch)
Roséweine		12 – 14 °C (frisch)
Schwere Rotweine	(ab 13 Vol.-%)	16 – 18 °C
Schaumweine		6 – 8 °C (kühl)

Auswahl der Weine



1)



2)



3)



4)



5)

Auswahl der Weine



6)



7)



8)



9)

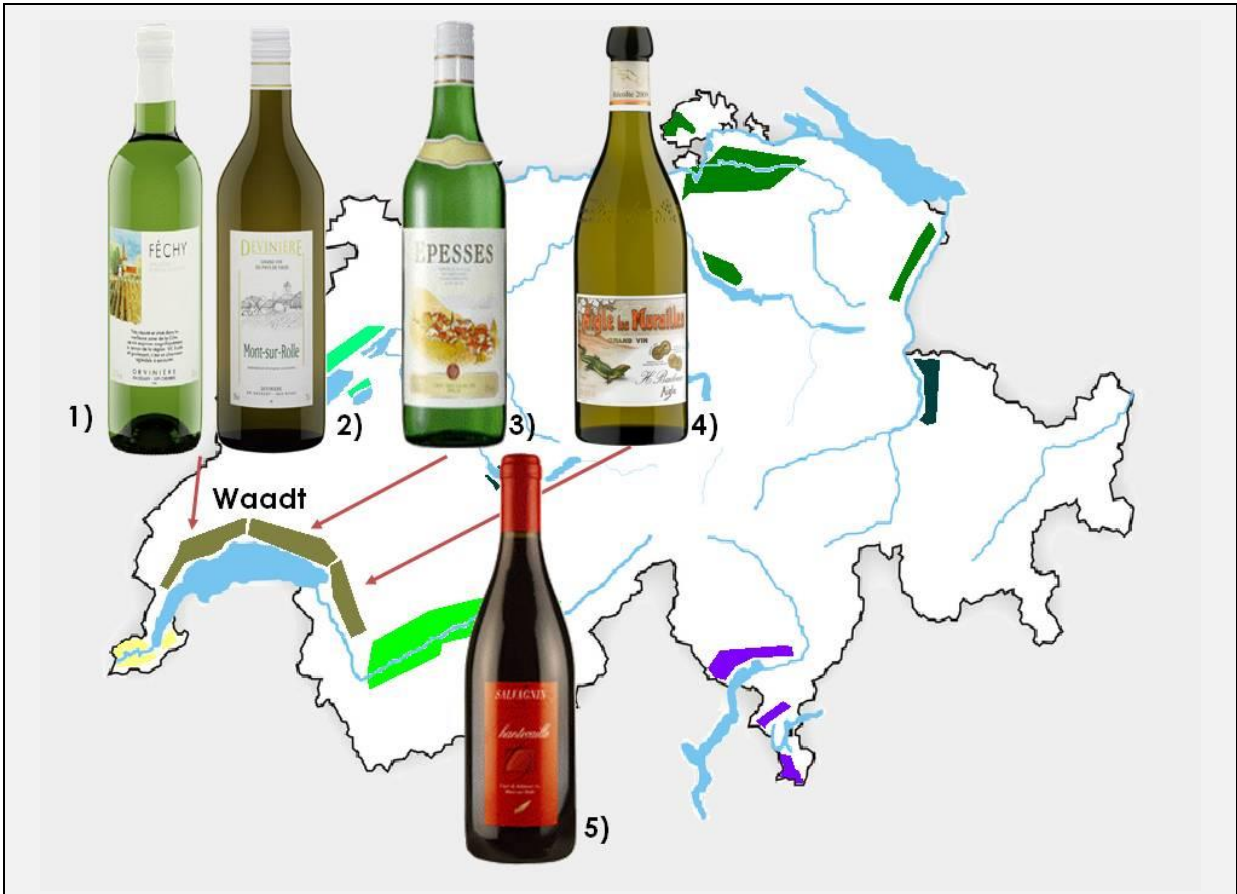
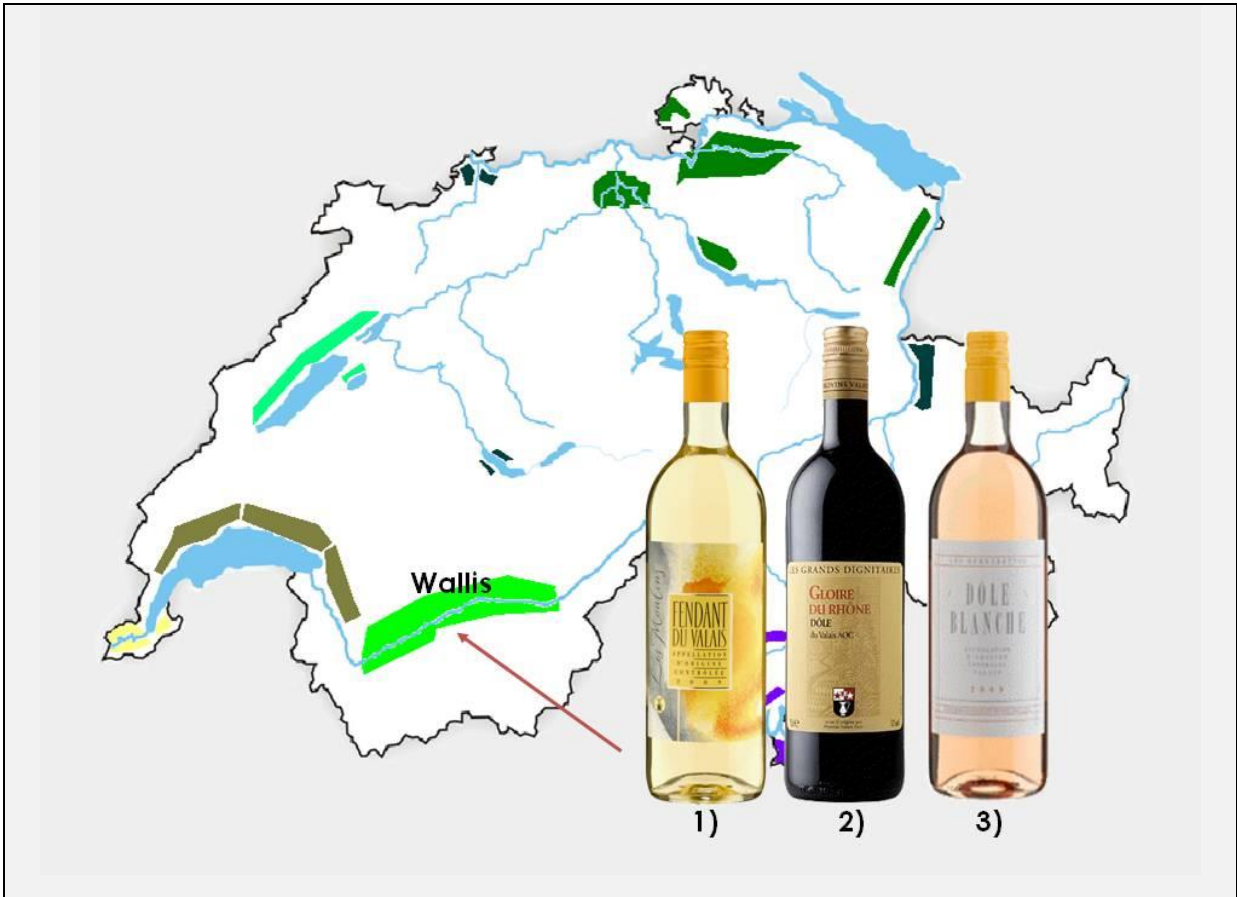


10)

Schweizer Weine

Der grösste Anteil der Schweizer Weinproduktion erfolgt in der Westschweiz.

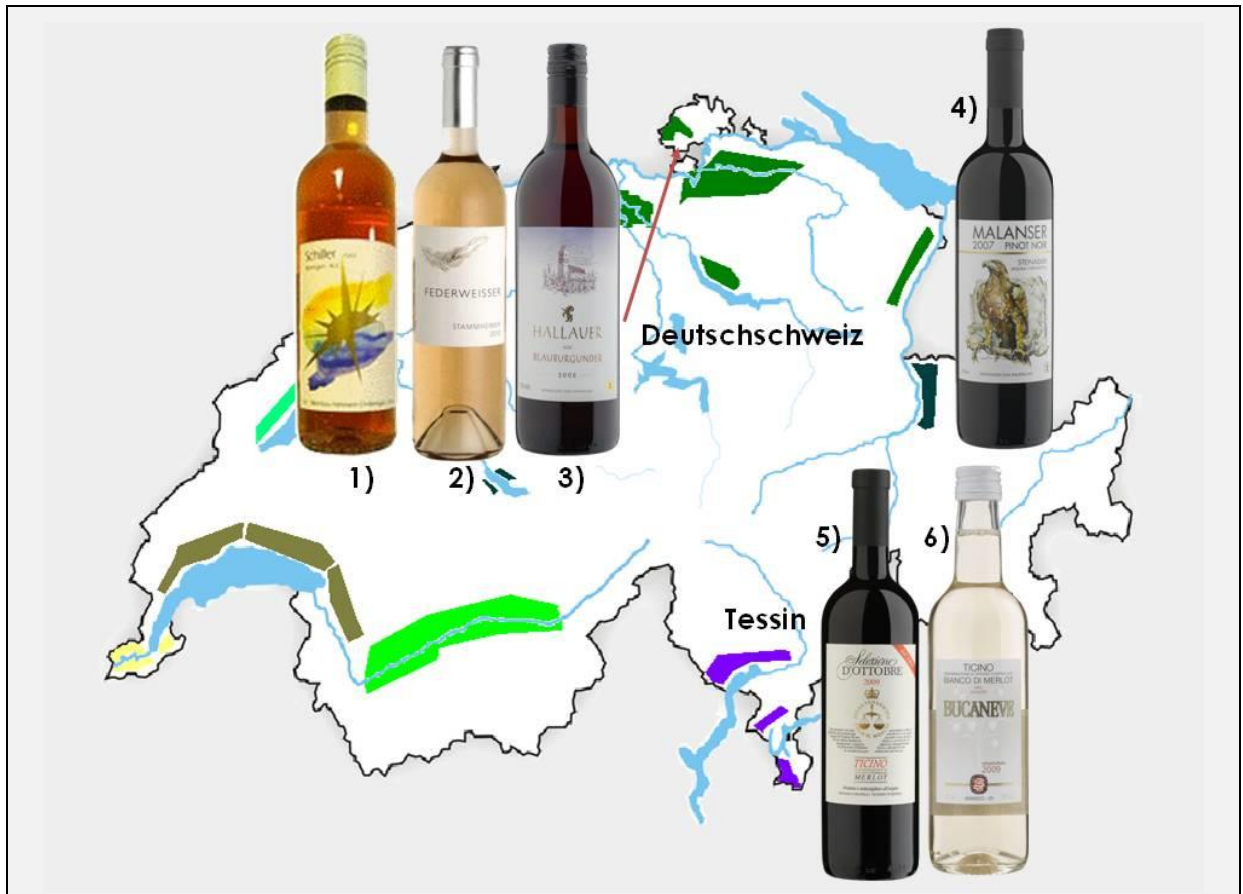
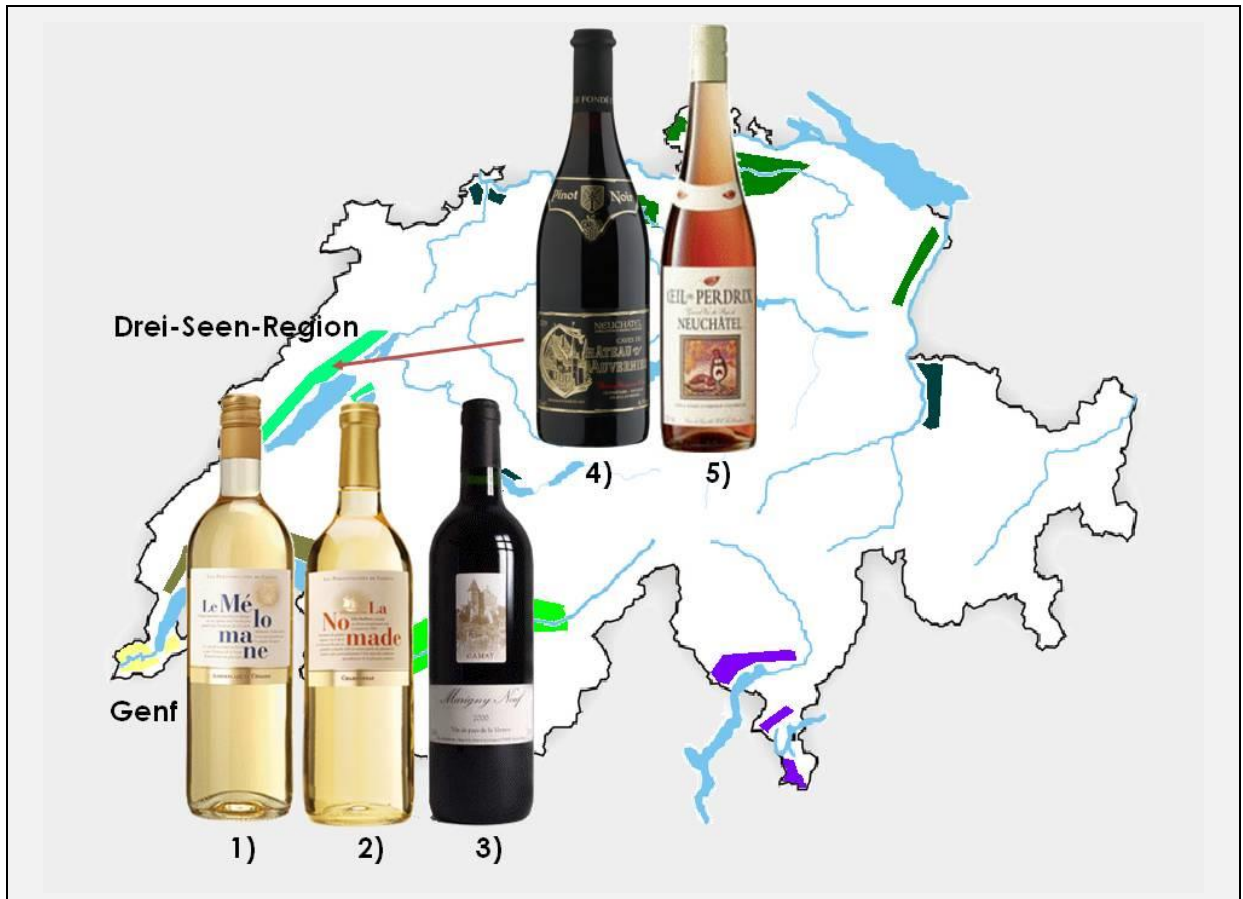
Weinbauregionen	Beispiele von angebauten Weinen
Wallis	<p>Das Wallis ist der bedeutendste Weinbaukanton der Schweiz.</p> <ul style="list-style-type: none">• Fendant (Abb.1)• Dôle (Abb.2)• Goron• Johannisberg• Dôle blanche (Abb.3)• Pinot Noir
Waadt	<p>Der Kanton Waadt ist der zweitgrösste Weinbaukanton der Schweiz. Er wird in drei Weinbaugebiete eingeteilt.</p> <p>La Côte</p> <ul style="list-style-type: none">• Féchy (Abb.1)• Mont-sur-Rolle (Abb.2) <p>Lavaux</p> <ul style="list-style-type: none">• Epesses (Abb.3) <p>Chablais</p> <ul style="list-style-type: none">• Aigle (Abb.4) <p>Rotweine (ganzer Kanton)</p> <ul style="list-style-type: none">• Salvagnin (Abb.5)• Gamay



Weinbauregionen	Beispiele von angebauten Weinen
Genf	<p>Der Kanton Genf ist der drittgrösste Weinbaukanton der Schweiz.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Riesling x Sylvaner (Abb.1) • Chardonnay (Abb.2) • Gamay (Abb.3)
Drei-Seen-Region	<p>Das viertgrösste Weinbaugesamt ist die Gegend um den Neuenburger-, Bieler- und Murtensee.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gewürztraminer • Pinot noir (Abb.4) • Oeil de Perdrix (Abb.5)

In der deutschen Schweiz erfolgt die Weinproduktion vorwiegend in der Ostschweiz. Im Tessin steht die Herstellung von Merlot im Vordergrund.

Weinbauregionen	Beispiele von angebauten Weinen
Deutschschweiz	<ul style="list-style-type: none"> • Schiller (Abb.1) • Federweisser (Abb.2) • Hallauer (Abb.3) • Malanser (Abb.4)
Tessin	<ul style="list-style-type: none"> • Merlot del Ticino (Abb.5) • Bianco di Merlot (Abb.6)



Französische Weine

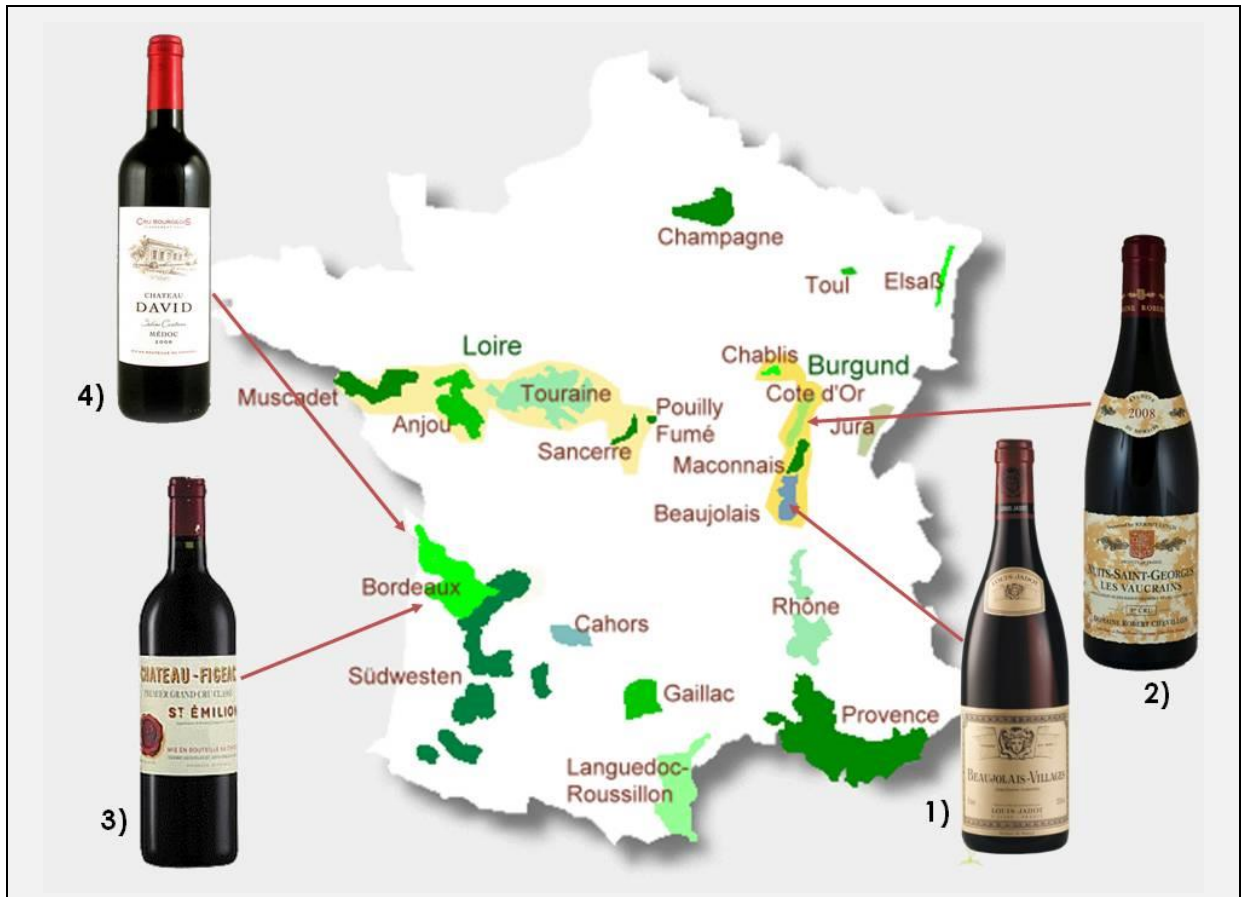
Die Weine Frankreichs, im Besonderen seine Spitzenweine, gehören zu den berühmtesten der Welt. Allgemein sind es volle, körperreiche und vollmundige Weine (12 – 14 Vol.- % Alkohol). Sie sind gut lagerfähig.

Weinbauregionen	Beispiele von angebauten Weinen
Burgund	<ul style="list-style-type: none">• Beaujolais (Abb.1)• Nuits-St. Georges (Abb.2)
Bordeaux	<ul style="list-style-type: none">• St. Emilion (Abb.3)• Médoc (Abb.4)
Côtes du Rhône	<ul style="list-style-type: none">• Châteauneuf-du- Pape
Tal der Loire	<ul style="list-style-type: none">• Rosé d'Anjou
Elsass	<ul style="list-style-type: none">• Riesling

Italienische Weine

Italien ist der grösste Weinproduzent der Welt. Erzeugt werden sowohl Weiss- als auch Rotweine. Bekannt sind ausserdem italienische Schaum- (Asti) und Süssweine (Marsala).

Weinbauregionen	Beispiele von angebauten Weinen
Toscana	<ul style="list-style-type: none">• Chianti (Abb.1)
Piemont	<ul style="list-style-type: none">• Barbera (Abb.2)
Veneto	<ul style="list-style-type: none">• Amarone (Abb.3)• Valpolicella



2. Schaumweine

Bei Schaumweinen wird aufgrund der Herkunft, bzw. der Herstellung zwischen Champagner und Schaumweinen anderer Herkunft unterschieden.

Champagner

Champagner (Abb.1) ist der international gesetzlich geschützte Name für französischen Schaumwein, der aus dem genau umgrenzten Gebiet der Champagne (Reims-Epernay) nordöstlich von Paris stammt.

Schaumwein

Schaumweine aus anderen Gebieten oder Ländern dürfen nicht als Champagner bezeichnet werden. Je nach Gebiet sind verschiedene Bezeichnungen üblich:

Bezeichnung	Herkunft
Asti (Abb.2)	Italien
Prosecco (Abb.3)	Italien
Sekt (Abb.4)	Deutschland, Österreich
Cava (Abb.5)	Spanien

Herstellung

Der Herstellung von Schaumwein erfolgt durch die "zweite alkoholische Gärung", also die nochmalige Vergärung von Wein. Dies geschieht durch Zugabe von Zucker und Hefe. Die Hefe bewirkt dabei die Aufspaltung des Zuckers in Alkohol und Kohlensäure.

Restzuckergehalt

Je nach Restzuckergehalt, d.h. je nach Zuckeranteil, der nicht zu Alkohol vergoren wurde, gelten bei Schaumweinen folgende Bezeichnungen:

Extra brut	0 – 6 g/l
Brut	weniger als 15 g/l
Extra trocken	12 – 20 g/l
Trocken	17 – 35 g/l
Halbtrocken	33 – 50 g/l
Süß oder mild	mehr als 50 g/l

Schaumweine



Schaumwein Flaschengärung



Übungsfragen

1. Zählen Sie die drei Kennzeichnungen der Schweizer Weine auf.

.....
.....
.....

2. Nennen Sie die Serviertemperatur für folgende Weine:

Leichte Weissweine

Roséweine

Schwere Rotweine

3. Nennen Sie fünf Weinarten.

.....
.....
.....

4. Nennen Sie vier Weinbauregionen von Frankreich.

.....
.....

5. Welche beiden der folgenden Aussagen sind richtig?

- Als Aperitif eignet sich Champagner (brut)
- Zu Vorspeisen passen schwere Rotweine
- Zu Wildgerichten passen spritzige Weissweine
- Zum Dessert passen süsse Schaumweine

6. Nennen Sie drei unterschiedliche Bezeichnungen für Schaumweine.

.....
.....

7. Welche zwei Aussagen treffen zu?

- Champagner ist ein international gesetzlich geschützter Name
- Champagner darf nur in Frankreich hergestellt werden
- Champagner eignet sich zum Aperitif und Dessert
- Champagner mit der Bezeichnung „Trocken“ hat weniger Kohlensäuregas

8. Verbinden Sie die richtigen Begriffe zusammen.

- | | | | |
|----------------|---|---|------------|
| Wallis | • | • | Fendant |
| Waadt | • | • | Chardonnay |
| Deutschschweiz | • | • | Hallauer |
| Tessin | • | • | Merlot |
| Genf | • | • | Epages |

9. Welche der folgenden Weine werden in Italien hergestellt?

- Amarone
- Médoc
- Malanser
- Brunello

10. Nennen Sie die drei Weinanbaugebiete im Kanton Waadt.

.....
.....

11. Welche fünf Aussagen treffen zu?

- Oeil de Perdrix ist ein schwerer Rotwein
- Merlot ist ein leichter Weisswein
- Dôle wird im Wallis angebaut
- Veltliner wird in Italien angebaut
- Im Kanton Waadt werden vorwiegend Rotweine angebaut
- Beaujolais wird in Italien angebaut
- Médoc ist ein schwerer Rotwein
- Federweisser ist Weisswein aus blauen Trauben
- Merlot wird aus weissen Trauben hergestellt
- Aigle wird im Kanton Waadt angebaut

12. Zählen Sie die drei wichtigsten Weinbaukantone der Schweiz nach Grösse auf.

1.
2.
3.

Lösungsschlüssel

1. Zählen Sie die drei Kennzeichnungen der Schweizer Weine auf.

Weine mit kontrollierte Ursprungsbezeichnung AOC

Landweine

Tafelweine

2. Nennen Sie die Serviertemperatur für folgende Weine:

Leichte Weissweine **8 – 10°C**

Roséweine **12 – 14°C**

Schwere Rotweine **16 – 18°C**

3. Nennen Sie fünf Weinarten.

Weisswein

Roséwein

Federweisser

Schiller usw.

Rotwein

4. Nennen Sie vier Weinbauregionen von Frankreich.

Burgund

Côte du Rhône

Bordeaux

Elsass usw.

5. Welche beiden der folgenden Aussagen sind richtig?

Als Aperitif eignet sich Champagner (brut)

Zu Vorspeisen passen schwere Rotweine

Zu Wildgerichten passen spritzige Weissweine

Zum Dessert passen süsse Schaumweine

6. Nennen Sie drei unterschiedliche Bezeichnungen für Schaumweine.

Asti

Sekt usw.

Prosecco

7. Welche zwei Aussagen treffen zu?

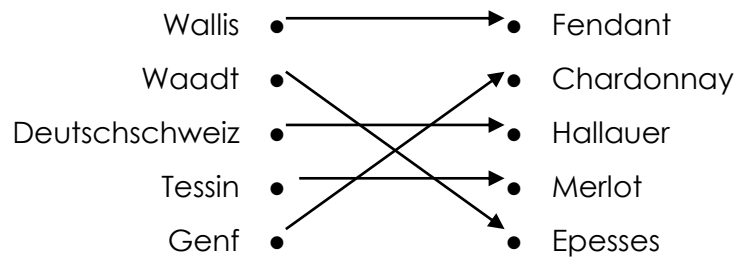
Champagner ist ein international gesetzlich geschützter Name

Champagner darf nur in Frankreich hergestellt werden

Champagner eignet sich zum Aperitif und Dessert

Champagner mit der Bezeichnung „Trocken“ hat weniger Kohlensäuregas

8. Verbinden Sie die richtigen Begriffe zusammen.



9. Welche der folgenden Weine werden in Italien hergestellt?

Amarone

Médoc

Malanser

Brunello

10. Nennen Sie die drei Weinanbaugebiete im Kanton Waadt.

La Côte

Chablais

Lavaux

11. Welche fünf Aussagen treffen zu?

Oeil de Perdrix ist ein schwerer Rotwein

Merlot ist ein leichter Weisswein

Dôle wird im Wallis angebaut

Veltliner wird in Italien angebaut

Im Kanton Waadt werden vorwiegend Rotweine angebaut

Beaujolais wird in Italien angebaut

Médoc ist ein schwerer Rotwein

Federweisser ist Weisswein aus blauen Trauben

Merlot wird aus weissen Trauben hergestellt

Aigle wird im Kanton Waadt angebaut

12. Zählen Sie die drei wichtigsten Weinbaukantone der Schweiz nach Grösse auf.

1. **Wallis**.....

2. **Waadt**.....

3. **Genf**.....

