MERRYVALE

WEIN-SERVICE EMPFEHLUNGEN

World Rights Reserved, Merryvale Vineyards, 2004

Warum Wein Verkaufen?

Für Fachkräfte im Gastronomiegewerbe ist der Hauptgrund für den Verkauf von Wein im Durchschnitt höhere Rechnungen und mehr Trinkgeld. Zum Beispiel, wenn Sie pro Schicht 4 zusätzliche Flaschen Wein à 25 verkaufen, bedeutet dies bei 5 Schichten wöchentlich 50 mehr pro Woche, und wenn Sie 15% Trinkgeld erhalten, dann bedeutet dies, dass Sie im Jahr 3,750 mehr verdienen! (4 x 25 = 100; x 15% = 15 x 5 Schichten = 75; x 50 Wochen = 3,750)

Ausser den monetären Vorteilen gibt es eine Reihe weiterer guter Gründe Ihren Gästen Wein zu empfehlen:

- Er schmeckt gut!
- Essen und Wein sind natürliche Partner, und wenn sie richtig aufeinander abgestimmt sind, dann verbessern sie gegenseitig ihren Geschmack. Wenn die Gäste das Essen insgesamt mehr geniessen, kommen sie häufiger zu Ihrem Restaurant zurück.
- Medizinische Studien haben gezeigt, dass mit Mass genossener Wein gut für die Gesundheit ist.

Wie verkaufen Sie mehr Wein?

- **Machen Sie sich mit der Weinkarte vertraut.** Gäste erwarten häufig vom Kellner Empfehlungen, da es für den Durchschnittskonsumenten unmöglich ist, über die Vielzahl der im Markt erhältlichen Weine Bescheid zu wissen. Sie können jedoch keine Empfehlungen geben, wenn Sie die angebotenen Weine nicht kennen. Es ist vielleicht nicht möglich, alle Weine auf der Weinkarte zu probieren, aber die pro Glas angebotenen Weine sollten Sie wenn möglich probiert haben, und Sie sollten Beschreibungen der Weine, die in Flaschen angeboten werden, jeweils zur Hand haben (die Websites der meisten Weingüter stellen Informationsmaterial zur Verfügung).
- **Weine empfehlen**. Weinkarten sollten vom Kellner dem Gastgeber übergeben werden, anstatt sie einfach wahllos auf den Tisch zu legen. Empfehlen Sie Weine und Gerichte, die zusammen passen. Fragen Sie nach der Weinbestellung.
  - Kann ich Ihnen als Aperitif einen Champagner oder Schaumwein empfehlen?
  - Kann ich Ihnen eine Flasche Wein zum gemeinsamen Genuss oder ein Glas Wein anbieten?
  - Cabernet Sauvignon passt gut zum Rindfleisch-Tagesgericht. Kann ich Ihnen zum Hauptgericht ein Glas Wein bringen?
  - Kann ich Ihnen zum letzten Gang ein Glas Wein oder einen Cognac bringen?
- **Wirken Sie Vorbehalten gegen Wein entgegen**. Viele Gäste fühlen sich von Weinen eingeschüchtert und bestellen daher, aus Angst sich zu blamieren, nie Wein. Schliesslich ist die Aussprache schwierig, und die Etikette verwirrend. Helfen Sie Ihren Gästen, dass ihnen der Umgang mit Weinen leichter fällt. Wein ist ein Getränk, das man geniessen sollte, und es kann auf verschiedenen Ebenen genossen werden. Punkt, Ende! Manche Gäste möchten, dass man bei einer guten Flasche Wein ein wenig Aufwand betreibt, andere möchten einfach ein ausgezeichnet schmeckendes Getränk zu ihrem Essen. Lernen Sie Ihre Gäste und deren Vorlieben kennen, und bedienen Sie sie entsprechend. Widersprechen Sie nie der Weinwahl eines Gastes, denn jeder hat einen anderen Geschmack. Wenn Sie nicht um Ihre Meinung gebeten werden, behalten Sie diese für sich.

Kundentypen

- Weinkenner wissen was sie wollen und sind bereit einen höheren Preis für eine besondere Flasche Wein zu zahlen.
- Gäste, die wegen eines besonderen Anlasses kommen, möchten etwas Spezielles um dieses Fest zu feiern. Sie lassen sich oft gerne Empfehlungen geben. Bieten Sie Weine verschiedener Preisgruppen an, um für jedes Budget etwas vorzuschlagen.
- Manche Gäste möchten vielleicht etwas weniger Geld für ein Essen mit Wein ausgeben und sind für kostengünstige Empfehlungen dankbar.
- Stammkunden kommen regelmässig und mögen es, wenn die Kellner ihre Vorlieben kennen und entsprechende Vorschläge machen.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Die Jahreszeiten des Weines

Anschwellen der Knospen im Frühling—Die Primärknospen erwachen aus ihrem Ruhezustand, während der Rebstock aus den Wurzeln Leben in den Stock pumpt. (Jan/Feb)

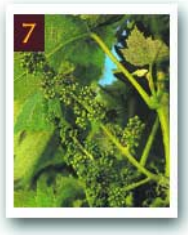
Austrieb—Blätter fangen an aus den Knospen aufzubrechen, die nach dem Winterschnitt an den Zweigen übrig geblieben sind. (Feb/März)

Blattwachstum—Die Blätter sind jetzt klar zu erkennen und in den Trieben beginnt die Photosynthese. (März)

Triebwachstum—Während die Triebe länger werden, entwickeln sich mehr Blätter. Zu diesem Zeitpunkt sind die Triebe noch sehr frostanfällig und durch Frost können erhebliche Ernteausfälle verursacht werden. (März)

Blütenstände entwickeln sich—Viele dieser zarten Blüten werden sich zu den Früchten dieses Jahrgangs entwickeln. (März/April)

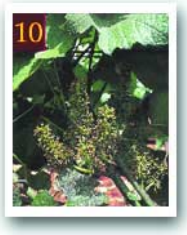
Blütenstände vor der Blüte—Blüten sind voll entwickelt, haben aber noch nicht geblüht. (April)



Beginn der Blüte—Die Blütenblätter brechen auf und zeigen die zur Reproduktion erforderlichen Narben und Staubgefässe der Rebenblüten. (April/Mai)

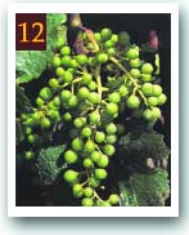
Volle Blüte—Da sich die Rebblüten im Gegensatz zu vielen anderen Früchten selbst bestäuben sind ihre Blüten anders als die anderer Pflanzen, die ausgefallene Blüten zur Schau stellen um Vögel und Bienen anzulocken, die dann bei der Bestäubung helfen. (Mai)

Ende der Blüte—Alle Blüten die befruchtet werden wurden bestäubt und die Beeren beginnen heranzuwachsen. (Mai/Juni)

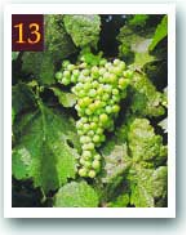


Vor dem Ansetzen der Beeren—Überbleibsel der Blüten bleiben hängen bevor die unbefruchteten Beeren von den Trauben abfallen. (Mai/Juni)

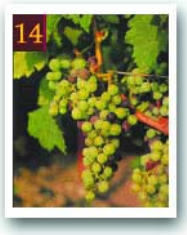
Ansetzen der Beeren—Die befruchteten Blüten sind nun fester angewachsen und werden schliesslich zu Trauben. (Juni)



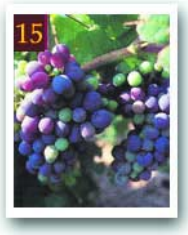
Vergrössern der Beeren—Zellen in den Beeren teilen und vergrössern sich. (Juni)



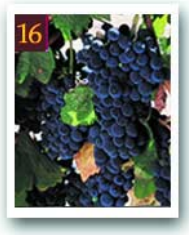
Schliessen der Traubenbüschel—Weinbeeren haben ihre volle Grösse erreicht und haben jetzt keinen Platz mehr um sich weiter zu vergrössern. (Juni/Juli)



Beginn des Reifungsprozesses—Die Weinbeeren färben sich ein, werden weich und entwickeln Geschmack und Zucker. (Juli)



Reifungsprozess ist fast abgeschlossen—Der ideale Zeitpunkt die Trauben auszudünnen, die am weitesten vom Abschluss des Reifungsprozesses entfernt sind, ist dann erreicht, wenn die meisten Traubenbüschel die Reifung abgeschlossen haben. (Juli/Aug)



Reife Traubenbüschel—Der Geschmack der Trauben ist vollständig ausgereift, Säure und Zucker halten sich die Waage—es ist Erntezeit! (Sept/Okt)

Die Bilder wurden vom California Wine Institute zur Verfügung gestellt.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Das 1x1 der Weinherstellung

Die Weinberge und Faktoren die die Weine beeinflussen

Es gibt drei Hauptfaktoren, die den Geschmack der Trauben und somit im Endeffekt den daraus hergestellten Wein stark beeinflussen. Es handelt sich dabei um:

- Terroir
- Weinanbau
- Weinherstellung

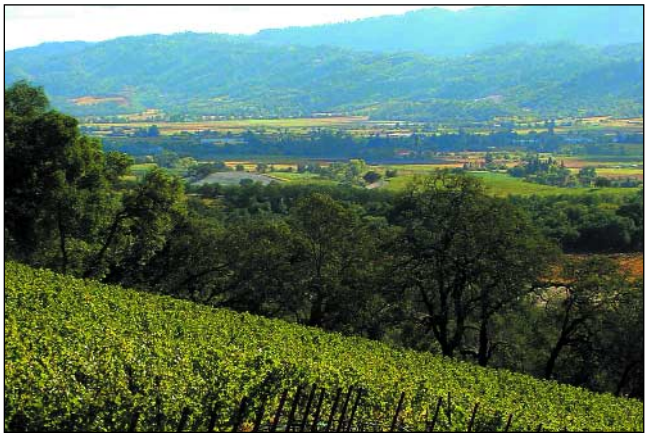
Terroir ist der Faktor, der nicht leicht verändert werden kann. Die folgenden Faktoren bestimmen den Terroir:

- Klima, gemessen durch Temperatur und Regenfall
- Energie des Sonnenlichtes
- Topographie (Höhe, Gefälle, etc.)
- die physikalischen und chemischen Eigenschaften des Bodens
- Wasserdurchlässigkeit des Bodens

Management des Weinanbaus:
Spezifische Praktiken die der Weinbauer kontrolliert, die einen direkten Einfluss auf den Geschmack der Trauben und des daraus hergestellten Weines haben.

- **Grösse der Laubwand-**Je nach den Anforderungen der Sorte und der Wetterbedingungen, muss der Weinbauer entscheiden, wie viele Blätter die Rebe bekommt und behält. Bei zuviel Schatten können Trauben einen Gemüsegeschmack bekommen. Bei zuwenig Schatten können die Trauben einen Sonnenbrand bekommen und ein „angebranntes" Aroma entwickeln.
- **Bewässerung-**Die Wassermenge, die Reben in wichtigen Entwicklungsstadien während der Wachstumsphase erhalten, haben einen ganz erheblichen Einfluss auf das Aroma. Zuviel Wasser und die Trauben sind nicht konzentriert genug, oder zuwenig und der Fruchtgeschmack leidet.
- **Angepflanzte Traubensorten-**Durch technologische Fortschritte können Weinbauern spezifische Sorten, Klone oder Wurzelstöcke bestimmen, die für eine bestimmte Anbaufläche optimal sind. Nicht alle Traubensorten gedeihen in jedem Weinberg. Napa war in den frühen 90er Jahren mit der Reblaus „gesegnet", eine Wurzellaus, die die Reben zerstört. Man entdeckte im Jahr 1879, dass amerikanische Rebsorten gegen die von Rebläusen angerichtete Zerstörung resistent sind. Es ist daher in den meisten Weingegenden der Welt gang und gäbe, europäische Sorten auf amerikanische Unterstöcke aufzupfropfen. Da viele teure Weinberge neu bepflanzt werden mussten, erkundeten Weinbauern den Terroir eines Weinberges genau und bepflanzten ihn entsprechend. Die Resultate sind dramatisch und jetzt, da die Reben älter werden, verbessert sich die Qualität der kalifornischen Weine ständig
- **Alter von Weinreben-**Die Reife der Reben beeinflusst die Erntemenge und das Geschmacksprofil. Eine Rebe produziert keine zur Weinerzeugung geeigneten Trauben bis zu ihrem dritten Jahr. Mit zunehmendem Alter einer Rebe werden die Trauben komplexer; allerdings nimmt bei alten Reben die Erntemenge ab.
- **Ernteerträge-**Die Menge der Traubenbüschel, die an einer Rebe die Reife erreichen, stehen in einem direkten Verhältnis zur Geschmackskonzentration. Bei zu vielen Trauben wird der Geschmack beeinträchtigt, bei zu wenigen Trauben werden die Produktionskosten für viele Weingüter zu hoch. Manchmal kontrolliert Mutter Natur die Ernteerträge mit Frost, übermässigem Regen oder Hagel.
- **Anlage des Weinberges-**Dazu gehören die Abstände zwischen den Rebstöcken, Anbringung der Spaliere und Ausrichtung der Reihen. Die Anzahl der Rebstöcke die pro Hektar angepflanzt werden, wie die Reben geschnitten werden und die Ausrichtung der Reihen sowie die daraus resultierende Sonneneinstrahlung beeinflussen alle die Qualität der Trauben.

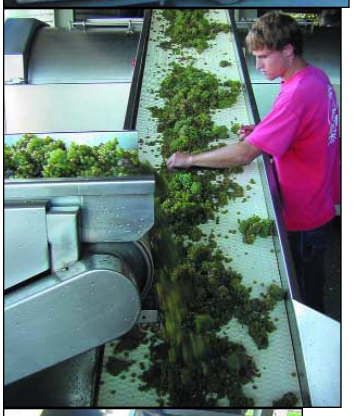
Informationen zur Weinherstellung finden Sie auf den beiden nächsten Seiten.



© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Weinherstellung

Weissweine



Die Trauben werden von Hand gelesen und in Büscheln gepresst.

Das Pressen wird so durchgeführt, dass mit der jeweils niedrigsten Druckeinstellung gearbeitet wird.

Der Most tropft in einen Auffangbehälter am Boden der Presse und wird dann in einen Absetztank aus Edelstahl gepumpt, dessen Temperatur kontrolliert wird.

Der Most wird bei 10 °C über Nacht gekühlt und dann in einen anderen Edelstahltank gepumpt. Dem abgepumpten Most wird SO_2 und *Hefe* zugesetzt, wobei die Ablagerungen *(Trub)* im ersten Tank zurückbleiben. Der Most wird dann sofort in 225 L Holzfässer aus französischer Eiche gepumpt, wo dann die Gärung stattfindet. Bei vielen Partien wird Reinzuchthefe eingesetzt, während bei anderen die Gärung durch die natürlich auftretende Wildhefe einsetzt. Bei dieser natürlichen Gärung entsteht zusätzliche Komplexität und Geschmeidigkeit.

Wenn die Gärung in den Fässern (nach 7-21 Tagen) abgeschlossen ist, werden diese umgefüllt. Die Hefeablagerungen *(Trub)* werden einmal im Monat aufgerührt (nur beim Chardonnay) und zwar jeweils bis einen Monat vor der Abfüllung. Das Aufrühren des Trubes gibt dem Wein Seidigkeit und Geschmackskomplexität. Weisswein reift in den Fässern zwischen 4 und 16 Monaten.

Beim Chardonnay erfolgt ein biologischer Säureabbau, die sogenannte *malolaktische* oder *Milchsäuregärung*. Dabei findet eine Umwandlung der Apfelsäure in Milchsäure statt. Diese Umwandlung macht den Wein weicher und fügt ein cremiges Aroma hinzu. Beim Sauvignon blanc und Semillon vermeiden wir die malolaktische Gärung um den sortentypischen Charakter besser zu erhalten.

Die Fässer werden mit Hilfe des Druckes von zugefügtem Gas (Stickstoff) *abgestochen* (klarer Jungwein wird vom *Trub* getrennt) und bei sorgfältiger Handhabung und minimalem Luftkontakt wird der Wein in Edelstahltanks umgefüllt.

Einige Weine werden mit *Bentonit geschönt*, um überschüssige Proteine zu beseitigen. Mit *Hausenblase* (Isinglass) werden dann noch zusätzlich Tannine entfernt, um den Körper und Geschmack zu formen.

Direkt vor dem Abfüllen werden die Weine zur Klärung manchmal *filtriert*.

WEINFACHAUSDRÜCKE - WEISSWEIN

Bentonit: Neutraler, pulvriger Ton der Proteine bindet und sich aus dem Wein absetzt und so Stabilität und Klarheit hinzufügt.

Filtrierung: Ein Vorgang zur Klärung des Weines unmittelbar vor dem Abfüllen, so werden verbleibende Hefezellen und andere Partikel entfernt. Abziehen kann eine Filterung unnötig machen.

Schönung: Die Hinzufügung einer Substanz die die Struktur des Weines verändert und die dann vom Wein entfernt wird. Eiweiss und Hausenblase sind Schönungsstoffe die Tannine entfernen. Bentonit entfernt Protein.

Inokulat: Prozess bei dem Reinzuchthefe dem Most zur Gärung zugesetzt wird.

Hausenblase: Ein besonders reines Protein das von der Schwimmblase des Störs und anderer Frischwasserfische gewonnen wird und das seit Jahrhunderten zur Verfeinerung des Weines benutzt wird.

Trub: Feststoffe—einschliesslich verbrauchter Hefezellen und Traubenmasse—die aus dem Most oder Wein ausgeschieden werden.

Milchsäuregärung (Malolaktische Gärung): Bakterielle Gärung, in der Apfelsäure zu Milchsäure und Kohlensäure umgewandelt wird; macht den Wein komplexer und weicher.

Pneumatische Presse: Eine horizontale Presse mit einer aufblasbaren Membrane bei deren Anschwellen die Trauben vorsichtig gegen die Seite des Tanks gedrückt werden.

Abstich: Vorgang bei dem der klare Most oder Wein vom Trub getrennt wird.

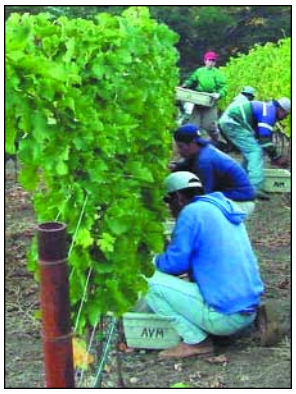
Sulfide: Dieser antimikrobielle und antioxidierende Stoff wird benutzt um Saft und Wein zu schützen. Im Weingut werden Sulfide benutzt um Geräte zu reinigen und zu sterilisieren, schädliche Bakterien abzutöten, eine Oxidation des Weines zu verhindern, den Wein vor dem Verderben beim Abfüllen zu schützen oder Bakterien die ein Verderben der Trauben verursachen können zu hemmen. Sulfide sind auch ein natürliches Nebenprodukt der Gärung. (SO2 – Schwefeldioxid)

Hefe: Ein einzelliger Organismus der bei der Weinherstellung Zucker in Alkohol umwandelt.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Weinherstellung

Rotwein



Rote Trauben (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Syrah, Zinfandel, Pinot Noir) werden mit der Hand gelesen und mit der Hand sortiert. Soweit erforderlich werden defekte und unreife/überreife Trauben aussortiert. Die Traubenbüschel werden dann sorgfältig entrappt -ohne sie zu zerdrücken- und der *Most* wird in Edelstahltanks gefüllt. Wenn die natürlich vorkommende *Hefe* begonnen hat den Most zu gären, werden während des ersten Durchführens des *Überschwallverfahrens* Nährstoffe hinzugefügt. Anstatt mit einer Reinzuchthefe zu inokulieren, führt der Einsatz von Wildhefe zu zusätzlicher Komplexität und Geschmeidigkeit des Weines. Die Gärung dauert zwischen 5 und 15 Tagen. Nachdem die Gärung beendet ist, bleibt der Wein - zusammen mit den Schalen - vielfach für weitere 30 Tage zur zusätzlichen *Mazeration* im Stahltank. Das ermöglicht das Aufweichen der Gerbsäure, die aus den Häuten extrahiert wurde. Dann wird zuerst der *Ablaufsaft (free run)* abgezogen. Die Häute, die noch recht feucht sind, werden nun in Körbe geschaufelt und in eine pneumatische Presse gegeben. Der Wein der aus der Presse kommt wird überwacht, und nur Wein ohne aggressive *Tannine* wird dem Ablaufsaft zugegeben. (Der später gewonnene Pressmost wird getrennt gehalten und separat verwendet bezw. verkauft). Der Wein wird dann in 225 L-Fässer aus französischer Eiche gefüllt, in denen die zweite „Gärung" (die sogenannte *Milchsäure- bzw. malolaktische* Gärung) stattfindet. Der biologische Säureabbau macht den Wein weicher. Merryvale benutzt ausschliesslich französische Eichenfässer (Barriques), die dem Wein komplexe, würzige Noten und zusätzliche Tannin-Komponenten verleihen. *Der Abstich der roten Bordeaux-Sorten* erfolgt alle drei Monate. Im ersten Jahr wird der Wein beim Abziehen belüftet um die Gerbstoffe weicher zu machen. Im zweiten Jahr wird der Wein im Keller normalerweise während des Abziehens nicht mehr belüftet. (Traubensorten mit weniger Gerbstoffgehalt wie Pinot Noir und Zinfandel werden weder abgezogen noch belüftet, und der Pinot Noir wird schon nach neun Monaten abgefüllt). Die Assemblages werden im Winter nach der Ernte zusammengestellt. Im zweiten Jahr werden Weine mit frischem Eiweiss *geschönt* (soweit es erforderlich ist) um überschüssige Tannine zu entfernen. Nach bis zu 20 Monaten in französischen Eichenfässern werden die Weine ein letztes Mal abgezogen und abgefüllt, normalerweise ohne Filtrierung. Nicht filtrierte Weine tendieren dazu komplexer zu sein.

WEINFACHAUSDRÜCKE - ROTWEIN

Rote Bordeaux-Sorten: Die fünf klassischen roten Bordeaux-Weintraubensorten sind Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot und Malbec.

Schönung: Ein Prozess bei denen Proteine (wie Eiweiss) den Weinen hinzugefügt werden, damit sie sich mit überschüssigen Tanninen verbinden und diese entfernen. Die Schönung formt Tannine und hilft das adstringierende Gefühl im Gaumen zu vermeiden. Es kann auch die Klarheit des Weines verbessern, wenn die Proteine sich mit aufgelösten Teilchen verbinden, die dann auf den Boden des Fasses fallen.

Ablaufsaft (free run): Wein der aus dem Tank vor dem Abpressen frei abläuft.

Mazeration: Die Extraktion von Aroma, Farbe, Geschmack und Tanninen aus der Traubenhaut, normalerweise durch den Hautkontakt während der alkoholischen Gärung.

Milchsäuregärung (malolaktische Gärung): Biologischer Säureabbau bei der Apfelsäure zu Milchsäure und Kohlensäure umgewandelt wird, und der Wein komplexer und weicher wird.

Most: Ungegärter Traubensaft der beim Entrappen, Zerdrücken oder Pressen entsteht.

Überschwallverfahren: Ein Prozess bei dem Most über den Maischekuchen gepumpt wird, damit zusätzlicher Kontakt mit der Haut entsteht. (Wird bei Merryvale zweimal täglich während der Gärung durchgeführt).

Abstich: Prozess bei dem der Wein vom „Trub" getrennt wird (Sedimente die von den toten Hefezellen gebildet werden).

Tannine (Gerbstoffe): Verbindungen die aus der Haut und den Kernen der Trauben extrahiert werden und die dem Rotwein seine Farbe und Struktur geben. Wenn dies nicht richtig vom Weinberg bis zur Flasche gehandhabt wird, erzeugt es im Gaumen ein rauhes, austrocknendes Gefühl.

Hefe: Ein einzelliger Organismus der bei der Weinherstellung Zucker in Alkohol umwandelt.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Sorten und Stilrichtungen

Weissweine und Schaumweine

Chardonnay—Wird in den meisten Weinanbaugebieten der Welt angebaut. Der Chardonnay ist alleine ziemlich neutral und hat eine Note von grünem Apfel und Mineralien. In den Weingütern wird die Traube jedoch ausgebaut. Dazu zählen Fässerlagerung, alkoholische Gärung und Milchsäuregärung. Die Stilrichtungen gehen je nach Ausbau von trocken bis halbtrocken; von gehaltvoll, vollmundig mit Eichenholznuancen bis leicht, frisch und mineralisch.

Sauvignon Blanc—Diese Traube hat ein intensives Aroma und Säure. Je nach Anbaugebiet und Anbautechnik kann er grasig, krautig, mineralisch und grün im Geschmack sein, und seine Aromanoten können von Pfirsich über frisches Heu bis zu Melonen reichen. Er ist in den Vereinigten Staaten auch unter dem Namen Fumé Blanc bekannt.

Riesling—Aus dieser Traube werden Weine mit einer ausgezeichneten Ausgewogenheit von süss und sauer hergestellt, die von sehr trocken bis intensiv süss reichen. Der Sortencharakter der Rieslingtraube ist ein sehr ausgeprägtes, zartes, duftiges, blumiges und fruchtiges Bouquet mit Noten von frischem Apfel und Aprikose.

Schaumwein & Champagner— Schaumweine werden in den meisten weinerzeugenden Ländern hergestellt. Genau genommen hat aber nur die Region Champagne in Frankreich das Recht, ihre Schaumweine Champagner zu nennen. Es gibt verschiedene Stile des Schaumweines, aber allen ist gemeinsam, dass sie sprudeln. Die Blasen stammen von aufgelöstem Kohlendioxid im Wein, das unter Druck gehalten wird. (Zur Erinnerung: Kohlendioxid ist ein Nebenprodukt der alkoholischen Gärung).

Beim Öffnen von Schaumweinflaschen ist besondere Vorsicht geboten.

- Halten Sie die Flasche von Gästen und wertvollen dekorativen Gegenständen weg
- Entfernen Sie die Verpackungsfolie
- Drehen Sie den Draht auf, halten Sie dabei Ihren Daumen auf den Korken und entfernen Sie die Drahthaube
- Legen Sie eine Serviette auf den Korken
- Halten Sie die Flasche angewinkelt und drehen Sie vorsichtig den Korken aus der Flasche heraus
- Sie wollen ein sanftes Flüstern und keinen lauten Knall hören

Dessertweine—Es gibt zwei Hauptarten von Dessertweinen: Weine aus spät gelesenen Trauben und Weine, die mit Brandy versetzt worden sind.

Spätlese—Diese Trauben werden spät geerntet, um einen hohen Zuckergehalt zu gewährleisten. Somit haben die Weine einen hohen Zucker- und einen niedrigen Alkoholgehalt. Der Säuregehalt variiert, aber die Weine sind meistens gehaltvoll und dickflüssig.

Mit Alkohol versetzte Weine —Bei diesem Weintyp werden Spirituosen aus Trauben entweder während der Gärung zugesetzt um die Gärung zu unterbinden, oder nach der Gärung zugegeben. Zu den grossen Sorten der Welt gehören Sherry, Port und Madeira. Die Weine haben einen hohen Alkoholgehalt und der Restzuckergehalt reicht von trocken bis sehr süss.

Die Flasche wurde von' Demptos Glass' und das Stielglas von' Riedel Crystal' zur Verfügung gestellt.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Sorten und Stilrichtungen

Rotweine

Cabernet Sauvignon—Der König der Rotweine. Er kann am tanninhaltigsten sein und sich von den Rotweinen am längsten halten. Komplex und sanft. Die am häufigsten vorkommenden Aromen sind konzentrierte Brombeere und Cassis. Eine der weltweit am häufigsten angebauten Traubensorte der Spitzenklasse.

Merlot—Weniger Farbe und Tannin als Cabernet Sauvignon, aber auch kein Leichtgewicht. Vom Stil her kann Merlot frisch und voller Traubengeschmack mit weichen Tanninen und Noten von Kirschen sein oder er kann vollmundig, dicht und konzentriert sein mit sehr vielen Tanninen.

Petit Verdot—Diese Traube zeichnet sich durch einen Anissamengeschmack, verbunden mit einer fleischigen Konsistenz, aus. Diese Sorte reichert Bordeaux-Blends mit Farbe und Tanninen an.

Cabernet Franc—Der Charakter ist von Kräutern und einer leichten Würze gekennzeichnet. Wird manchmal alleine als Sortenwein verarbeitet, ist aber hauptsächlich eine Traubensorte, die dem Blend aromatische Komplexität hinzufügt.

Pinot Noir—Eine Traube die schwierig anzubauen und zu verarbeiten ist. Wenn es aber richtig gemacht wird, sind die Weine wunderbar mit einem delikaten, feinen Geschmack und Aroma. Die Weine haben wenig Tannine, guten Säuregehalt und ein breitgefächertes Aroma und Bouquet.

Syrah—Dieser wird in Australien Shiraz genannt. Syrah ist stark pigmentiert, reich an Tanninen und alkoholhaltig. Der Stil kann primär von Früchten charakterisiert sein, mit Brombeer-, Loganbeer- und ähnlichen Fruchtaromen, oder er kann durch eine wilde Kombination aus Rosmarie, Thymian, Pfeffer und Anis mit einem Schuss Lavendel und Moschus gekennzeichnet sein.

Zinfandel—Eine stark pigmentierte Traube, die häufig einen hohen Alkoholgehalt und stark extrakierten Fruchtgeschmack besitzt. Zinfandel ist ein berauschender Rotwein, körperreich mit dem Geschmack reifer Himbeeren, mit Pfeffer- und Gewürzakzenten. Richtig vinifiziert, wird er oft als dunkel, schwer, wildrosig, dornig, exotisch, kräftig, überschwänglich oder opulent beschrieben.

Eiche bei der Weinherstellung—
Das Eichenholz enthält viele Aromastoffe. Die Moleküle, die Vanille, Zimt, Nelke und Muskat ihren Geschmack geben, kommen alle natürlich im Eichenholz vor. Eiche hat eine grosse Bandbreite von Gerbstoffmolekülen. Ausserdem enthält sie Zucker der, wenn er geröstet wird, sich in Karamel verwandelt. In einem fachmännisch hergestellten Eichenfass absorbieren der gärende Most oder der Wein langsam die wunderbaren Geschmäcke und auch den karamelisierenden Zucker aus dem Holz. Der Fruchtgeschmack wird ergänzt und erhält zusätzliche Komplexität. Darüber hinaus vermischen sich die im Eichenholz befindlichen Gerbstoffe mit den Tanninen und der Farbe des Weines und bereichern und stabilisieren diese. Die zwei Eichenfamilien aus deren Holz Fassgut hergestellt wird, sind die amerikanische und europäische Eiche. Merryvale benutzt ausschliesslich französische Eiche. Obwohl amerikanische Eiche auch eine relativ hohe Dichte hat und so leicht wasserdicht gemacht werden kann, und in der Fassverarbeitung kostengünstiger ist, hat sie im Vergleich zur französischen Eiche einen relativ hohen Anteil an charakteristischen Geschmacksverbindungen, die an Dill und Kokosnuss erinnern und nicht Teil der klassischen Weintradition der „alten Welt" sind. Bei der Benutzung amerikanischer Eiche haben die so produzierten Weine eine gröbere Gerbstoffstruktur als die aus der zarteren und geschmeidigeren französischen Eiche hergestellten. Für viele Winzer und Weinkenner hat die französische Eiche einfach einen besseren Geschmack und Körper als die amerikanische Eiche.

Das Bild der Flasche wurde von ‚Demptos Glass' und das Stielglas von ‚Riedel Crystal' zur Verfügung gestellt.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Anspruchsvolle Weinkarte

Weinstile

Weinstile— Jede beliebige Sorte hat einen anderen Stil je nach dem jeweiligen Herstellungsverfahren und dem Terroir. Kunden begrüssen es, wenn die Weinkarte stilistische Unterschiede zeigt, entweder nach Region oder noch besser nach primären Geschmacksmerkmalen, geordnet vom mildesten zum stärksten Geschmacksprofil.

FLEMING'S PRIME STEAKHOUSE & WINE BAR

CHARDONNAY/BLEND

(Listed from light intensity to moderate intensity and oak)

KIM CRAWFORD, Marlborough Unoaked New Zealand, 2002	8	32
EOS, Paso Robles, 2001	6.5	26
DeLOACH, California, 2001	6.75	27
ARGYLE, Willamette Valley Oregon, 2001	7.5	30
DOMAINE WILLIAM FEVRE, Chablis France, 2001	11	44
MERRYVALE, Napa Valley Starmont, 2001	9.5	38
EDNA VALLEY, Edna Valley Paragon, 2002	10	40
LANDMARK, Sonoma & Monterey Counties Overlook, 2001	13.5	54
CHATEAU STE. MICHELLE, Columbia Valley, 2001	7.5	30

(Listed from moderate to full intensity and oak)

KENDALL-JACKSON, California Vintner's Reserve, 2001	8.5	34
FRANCISCAN OAKVILLE ESTATE, Napa Valley, 2001	10.5	42
CATENA, Mendoza Agrelo Vineyards Argentina, 2001	10	40
SONOMA-CUTRER, Sonoma Coast Russian River Ranches, 2001	10.75	43
THOMAS FOGARTY, Santa Cruz Mountains, 2000	11	44
WATTLE CREEK, Alexander Valley, 2000	9.75	39
LA CREMA, Russian River Valley, 2000	13.5	54
MINER, Napa Valley, 2000	11.5	46
ROMBAUER, Napa Valley Carneros, 2001	15	60

DESSERT WINES- 2-OZ POUR

(Listed from moderate to full intensity)

BERINGER, Napa Valley Nightingale, 2000	9
EOS, Muscato Tears of Dew Late Harvest, 2001	7
QUADY, Orange Muscat Essensia, 2000	5
INNISKILLIN, Vidal Icewine Oaked Niagara Penninsula, 2002	25
DOLCE, Napa Valley Late Harvest, 1998	18

SWEET TOOTH

A flight of dessert wines - a trio of 2-oz tastes

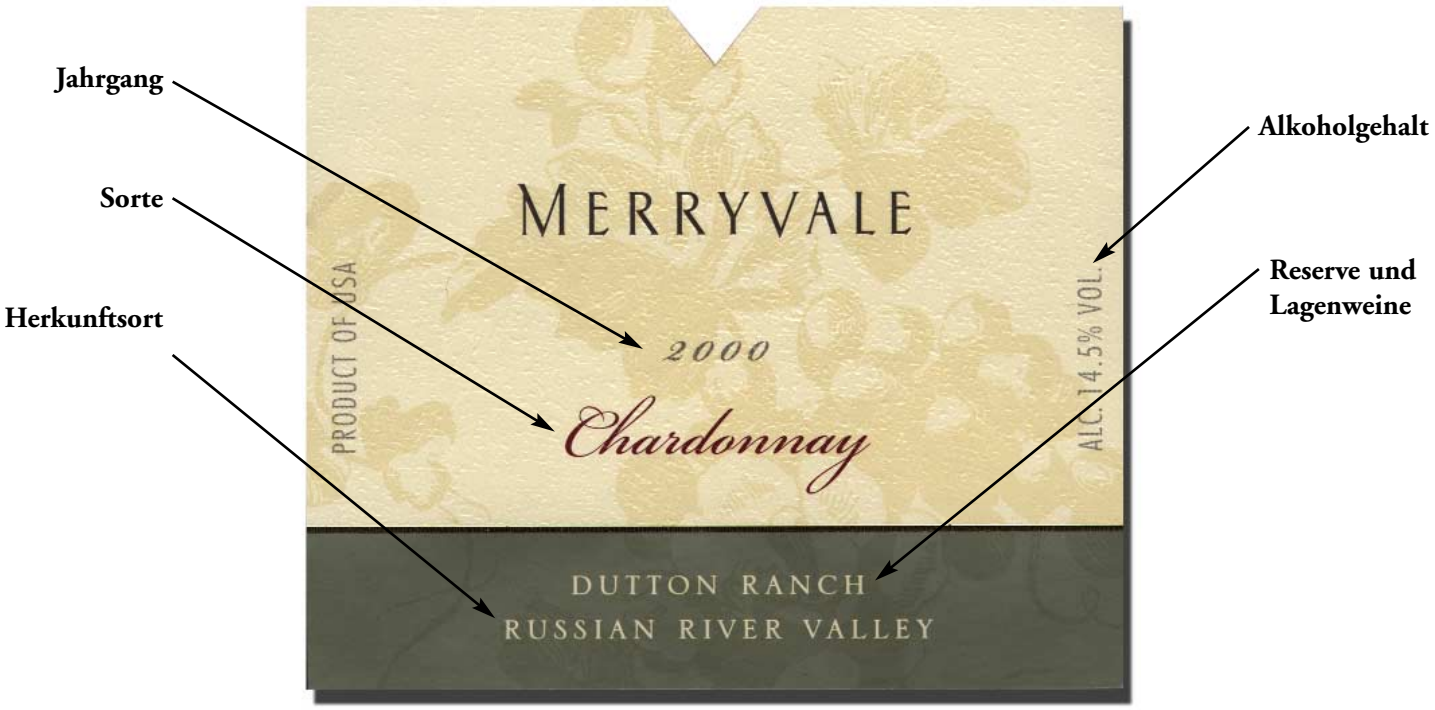
BERINGER, Nightingale; EOS, Tears of Dew; QUADY Essensia	20

Beispiel einer anspruchsvollen Weinkarte

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Wie liest man ein kalifornisches Weinetikett

Es ist wichtig darauf hinzuweisen, dass die Einzelstaaten der USA etwas unterschiedliche rechtliche Vorschriften bezüglich der Etiketten haben. In anderen Ländern sind die Etiketten und die Vorschriften, die auf diese Anwendung finden, anders.



Jahrgang – 95 % der für den Wein verwendeten Trauben müssen in dem angegebenen Jahr geerntet worden sein. Nicht Jahrgangsweine können aus Weinen verschiedener Jahrgänge hergestellt werden. Typischerweise sind Schaumweine und mit Alkohol versetzte Weine öfters nicht Jahrgangsweine.

Sorten – In Kalifornien werden Weine typischerweise als Sorte etikettiert, wie z.B. Chardonnay, oder der Wein ist ein Blend. Der Produzent schafft dann einen rechtlich geschützten Namen für Weine wie Profile. Die häufigsten Cuvées sind Bordeaux und Meritage, die immer eine Kombination von mindestens zwei der folgenden Traubensorten enthalten: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec und Petit Verdot.

Proprietary Name

Herkunftsort – Gibt an, wo die Trauben herkommen nach Bundesstaat, County oder Counties (Kreis oder Kreisen), oder American Viticultural Area , AVA' (Weinanbaugebiet)

- **Bundesstaat –** 100 % der Trauben müssen aus dem Bundesstaat kommen.
- **County (Kreis) –** 75 % der Trauben müssen aus dem jeweiligen Kreis kommen. Wenn mehr als ein Kreis aufgeführt ist, dann muss der Prozentsatz der Trauben, die aus dem jeweiligen Kreis kommen, aufgeführt sein.
- **AVA (Weinanbaugebiet) –** Diese Regionen haben besondere Merkmale, wie Klima, Boden, Erhebung, physikalische Merkmale oder historische Daten. 85 % der Trauben müssen aus dem aufgeführten AVA kommen.

Alkoholgehalt – Der Prozentsatz des Alkohols im Wein.

Reserve und Lagenweine

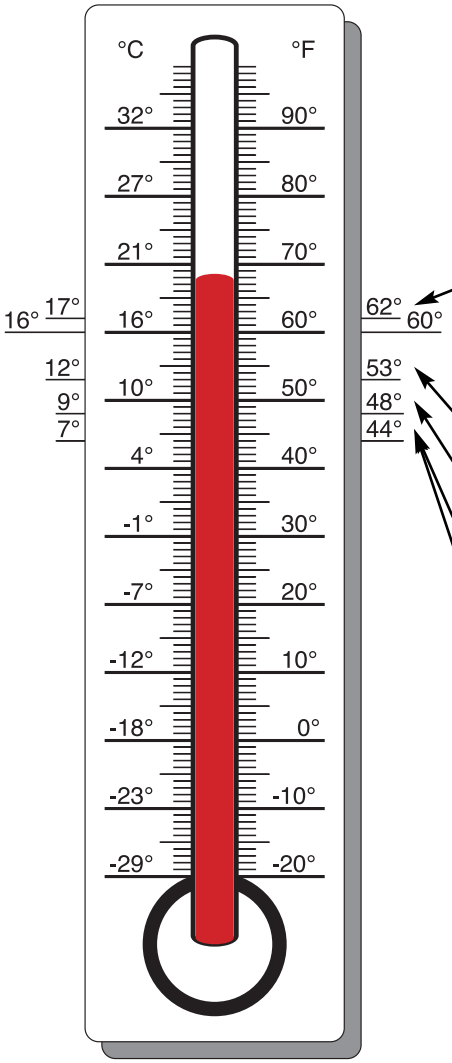
- **Reserve Weine –** Es gibt in den Vereinigten Staaten keine rechtliche Definition dieses Begriffes. Die meisten Weingüter verwenden diese Bezeichnung nur für ihre besten Weine, die es nur in begrenzter Menge gibt.
- **Lagenweine –** 95% des Weines müssen aus dem aufgeführten Weinberg kommen.

Europäische Weinetiketten – Es ist für europäische Weine nicht unüblich, dass sie nach Region und nicht nach Sorte etikettiert sind. Ein Beispiel dafür ist der Chianti, eine Region in Italien die hauptsächlich Weine produziert, die auf Sangiovese basieren. Es gibt regionale Gesetze, die die verschiedenen Sorten regeln, die in einer Region angepflanzt werden dürfen. Ebenso gibt es Anforderungen betreffend Cuvées, den Anbau und die Lese. Um für ausländische Weintrinker attraktiv zu sein, etikettieren manche europäischen Winzer ihre Flaschen neuerdings auch nach Sorten.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Wein im Restaurant

Temperatur und Lagerung



Ideale Serviertemperaturen:
Bereich und Idealtemperatur

	Bereich	***Idealtemperatur***
Mit Alkohol versetzte Weine	16° to 18° C	17° C
Kräftig bis körperreicher Rotwein	13° to 18° C	16° C
Leichter Rotwein	10° to 13° C	12° C
Trocken, Weisswein und Rosé	7° to 12° C	9° C
Schaumwein	5° to 8° C	7° C
Lieblich	5° to 8° C	7° C

Lager/Kellergrundlagen – Damit ein Wein, nachdem er geöffnet wurde, am besten schmeckt, muss er richtig gelagert werden. Die schlimmsten Feinde des Weines sind längerer Luftkontakt, extreme Hitze oder Kälte, Temperaturschwankungen, Vibration, Sonnenlicht und starke Gerüche. Wein wird am besten unter den folgenden Bedingungen gelagert:

- Horizontal, damit die Korken feucht bleiben und nicht schrumpfen. Ein geschrumpfter Korken lässt Luft in die Flasche und verdirbt den Wein.
- In einem dunklen, isolierten und temperaturgeregelten Raum. Im Idealfall beträgt die Temperatur 11° C, aber der gesamte Bereich zwischen 5°-18° C ist akzeptabel, so lange die Temperaturen nicht stark schwanken. Je höher die Lagertemperatur, desto schneller altert der Wein, da mit höheren Temperaturen die Oxidation höher ist.

Das Kellerbild wurde vom Inn at Langley, Bundesstaat Washington, zur Verfügung gestellt.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Weinservice im Restaurant

Notwendige Werkzeuge

Korkenzieher – Der Korkenzieher des „Kellners" ist der am häufigsten benutzte Korkenzieher in Restaurants. Ein guter Korkenzieher besitzt eine Klinge zum Entfernen der Folie und einen Hebel zum leichten Öffnen. Um den Korkenzieher zu verwenden, einfach die Folie mit der Klinge unter der zweiten Lippe der Flasche aufschneiden. Dann, den Korkenzieher in der Mitte des Korken aufsetzen und mit einer festen Umdrehung die Spirale verankern. Den Korkenzieher vorsichtig und fest drehen, ohne nach unten zu drücken, bis die Spirale vollständig eingedreht wurde (dies kann je nach Korklänge variieren). Legen Sie den Hebel auf die Flaschenlippe und ziehen sie langsam und fest.

Korkenheber – Die längere Zinke des Korkenhebers (Ahso) zwischen dem Korken und der Flasche einführen und während ein leichter Druck nach unten ausgeübt wird, die Zinke vor und zurück schaukeln, bis auch die kürzere Zinke zwischen dem Korken und der Flasche eingefügt werden kann. Wenn beide Zinken eingeführt sind, den Griff von Zinke zu Zinke schaukeln und Druck nach unten ausüben. Wenn der Korkenheber vollständig eingeführt ist, gleichzeitig den Griff nach oben ziehen und drehen, um den Korken herauszuziehen.

Karaffe – Es gibt zwei Gründe, Wein umzufüllen: um Ablagerungen aus einer alten Flasche Rotwein zu entfernen und eine junge Flasche Rotwein zu belüften. Um einen Wein von seinen Sedimenten abzugiessen, kann es hilfreich sein, während des Ausgiessens des Weines in eine Karaffe eine Taschenlampe oder Kerze

unter den Flaschenhals zu halten. So ist es möglich, beim Ausgiessen die Sedimente zu sehen und entsprechend anzuhalten.

Eiskübel – Ein Eiskübel sollte benutzt werden, um die Temperatur eines Weines zu senken, oder eine angemessene Temperatur zu halten. Den Kübel mit einer Mischung aus 2/3 Eis und 1/3 Wasser füllen. Das Wasser macht es leichter, die Flasche für ein schnelles Kühlen in den Kübel zu stellen.

Gläser

- **Form -** Die beste Form für Weingläser ist eine mit einem Stiel und Kelch, wobei dieser am Rand etwas nach innen geneigt ist, um das Aroma des Weines einzufangen und festzuhalten. Der Stiel erlaubt es dem Kunden das Glas zu halten, ohne die Temperatur des Weines zu beeinträchtigen. Das Glas sollte gross genug sein, damit der Kunde ohne Probleme 50 ml (2 Unzen) Wein im Glas schwenken kann. Riedel hat ein besonderes Glas für jede der Haupttraubensorten entwickelt und diese Gläser sind dafür gedacht, den Genuss des Weines erheblich zu verbessern. Weitere Informationen zu Riedel-Gläsern erhalten Sie auf der Website des Unternehmens unter: *www.riedelcrystal.com*

- **Anordnung bei Tisch –** Jedes Restaurant hat seine ihm eigene Art die Tische zu decken. Die häufigste Anordnung ist die, dass das Weinglas rechts vom Gedeck über der Spitze des grossen Messers steht. Wenn mehr als ein Glas gedeckt wird, sollten die Gläser in einem nach oben gerichteten Winkel, beginnend an der Spitze des grossen Messer's in der Reihenfolge der Benutzung von rechts nach links aufgestellt sein.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Wein im Restaurant

Empfehlen, präsentieren, entkorken, eingiessen— die vier „P's" des Weinservice

Propose (Empfehlen):
Häufig verlassen sich Gäste auf die Weinempfehlungen des Kellners oder Sommeliers. Kennen Sie die Weine auf Ihrer Weinkarte und die Gerichte, zu denen sie passen. Wenn Sie mehrere Weine aus verschiedenen Preiskategorien vorschlagen, dann ist der Kunde weniger befangen, und es fällt ihm leichter, eine Wahl zu treffen, mit der er zufrieden ist.

Present (Präsentieren): Die Flasche dem Gastgeber präsentieren und den Namen des Weines und den Jahrgang nennen.

Pull (Ziehen): Ziehen Sie den Korken am Tisch heraus, und übergeben Sie ihn dem Gastgeber. Der Korken wird übergeben, damit der Kunde sehen kann, dass der Wein ordnungsgemäss gelagert wurde. Die untere Seite des Korken sollte nass und die obere Seite trocken sein. Es ist nicht erforderlich, an dem Korken zu riechen.

Pour (Giessen): 25 bis 50 ml in das Glas des Gastgebers giessen, damit er den Wein probieren kann. Wenn der Wein zufriedenstellend ist, den übrigen Gästen am Tisch eingiessen, wobei man im Uhrzeigersinn um den Tisch geht. Die Gläser sollten nur 1/3 gefüllt werden, damit die Gäste ihr Glas schwenken können. Der Letzte der Wein eingeschenkt bekommt ist der Gastgeber. Eine Flasche Wein enthält 0,75 l. Machen Sie sich mit den Gläsern Ihres Restaurants vertraut, damit es keine Probleme gibt, grossen Gesellschaften einzuschenken. Es gibt nichts schlimmeres, als fünf Personen einzuschenken, und für die sechste Person keinen Wein mehr übrig zu haben. Die Flasche sollte dann rechts vom Gastgeber abgestellt werden. Bei Bedarf nachschenken! Gläser sollten gefüllt sein, achten Sie aber darauf, dass sie nicht übervoll sind. Fragen Sie nach einer Bestellung für die zweite Flasche, bevor die erste leer ist, damit der Weinservice während des Essens nicht unterbrochen werden muss. Fragen Sie das Management des Restaurants was die Richtlinien des Hauses sind, wenn ein Wein fehlerhaft ist oder ein Gast ihn einfach nicht mag.

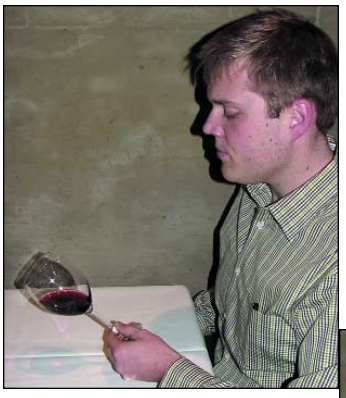
Es ist leicht sich vom Weinservice einschüchtern zu lassen. Denken Sie also daran: Übung macht den Meister! Wenn Sie sich nicht zutrauen, eine Flasche Wein am Tisch zu öffnen, dann üben sie mit alten Flaschen, in die Sie am Ende des Abends die Korken wieder zurückgesteckt haben.

Photos: Tra Vigne Ristorante, St. Helena, Napa Valley

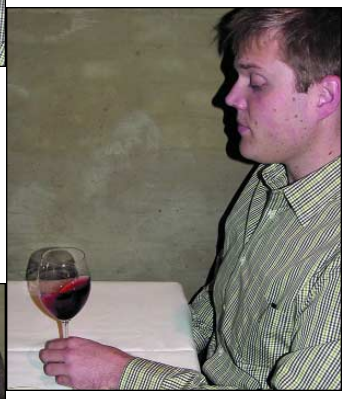
© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Degustation

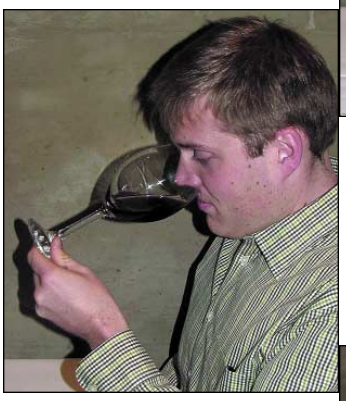
Die fünf "S" der Degustation



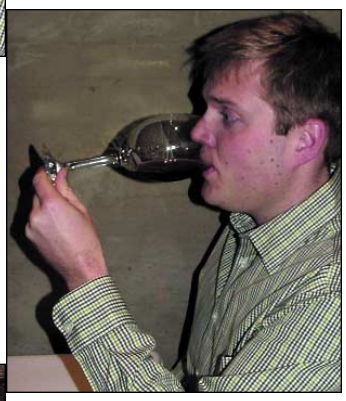
See (Sehen): Halten Sie das Weinglas gegen eine weisse Oberfläche, damit Sie die Farbe richtig sehen können. Neben dem ästethischen Wert, sagt einem die Farbe viel über den Wein im Glas. Wenn Weisswein älter wird, wird er dunkler; er erhält eine goldenere Farbe, während Rotwein heller wird. Das Reifen in Eichenfässern, die Traubensorte und das Klima beeinflussen auch die Farbe.



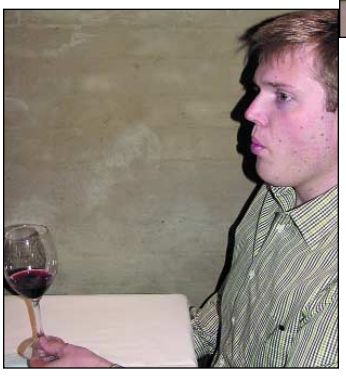
Swirl (Schwenken): Das Schwenken öffnet Aromen und Geschmäcke und lässt Sauerstoff hinein, das hilft die Tannine des jungen Rotweines aufzuweichen.



Sniff (Schnuppern): Beginnen Sie den Wein zu riechen indem sie einige Zentimeter über dem Rand des Glases bleiben. Manchmal nehmen Leute Aromen nicht wahr weil sie ihre Nase direkt ins Glas stecken. Beachten Sie die Aromatypen, ihre Intensität und Harmonie. Wenn es unangenehme Gerüche gibt, dann deutet dies darauf hin, dass der Wein fehlerhaft ist.



Sip (ein Schlückchen trinken): Nehmen Sie einen Schluck und "inhalieren" Sie den Wein - wie eine nach hinten gerichtete Pfeife. Bewegen Sie den Wein im Mund herum. Wir können in Wirklichkeit nur vier Dinge schmecken: süss, salzig, bitter und sauer. Alles andere kommt davon, dass wir den Wein im Mund „riechen". Das Schlürfen erleichtert das „Riechen" mit dem Mund, indem das Aroma in die hintere Nasenpassage gezogen wird, wo im Mund die Geschmäcke identifiziert werden. Der Körper des Weines sollte auch beachtet werden, da dies später dabei hilft, Wein mit Essen zu kombinieren. Denken Sie beim Körper des Weines an Milch. Ein leichter Wein ist fettfreie Milch, ein kräftiger Wein ist Vollmilch und ein körperreicher Wein ist Sahne.



Savor (Genuss): Denken Sie daran, was Sie schmecken. Ist es glatt, rassig, vollmundig, leicht, cremig, ausgewogen, übersäuert? Hat er einen langen Abgang oder ein abruptes Ende. Mögen Sie ihn oder finden Sie ihn nicht gut?

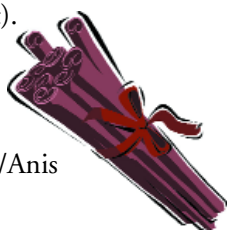
Wenig Zeit? Legen Sie Ihren Kopf zurück und warten Sie 2,2 Sekunden und entscheiden Sie, was Sie von dem Wein halten. Es kann so einfach sein! Manchmal vergessen wir, dass Wein auf vielen Ebenen genossen werden kann!

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Degustation

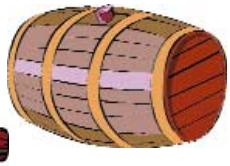
Häufig im Wein vorkommende Aromen

Wenn man Wein probiert, finden es manche Menschen hilfreich genau zu beschreiben, was sie riechen und schmecken. Häufig vorkommende Aromen sind in der nachfolgenden Liste aufgeführt. Die Aromen kommen sowohl von den Trauben selbst als auch von ihrer kellertechnischen Behandlung (Bouquet genannt).



Kräuter und Gewürze

Dill, Tabak, Lorbeerblatt, Minze, grünes Gras, Stroh, Basilikum, Vanille, schwarzer Pfeffer, Nelke, Fenchel, Muskatnuss, Zimt, Zitronengras, Thymian, Lakritz/Anis

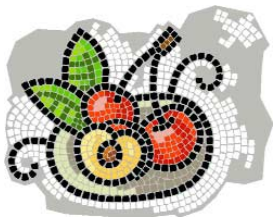


Holz

Rauchton, Holzrinde, Holzspäne, Teer, rohes/grünes Holz, Eukalyptus, Zeder

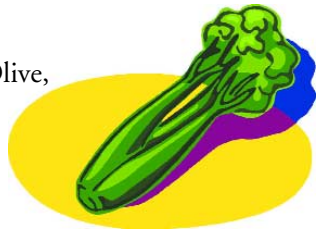
Früchte

Pflaume, Kirsche, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Brombeeren, Erdbeeren, Feige, Kokosnuss, Trauben, Wassermelone, Preiselbeeren, Mango, Orange, Zitrone, Granatapfel, Grapefruit, Limone, Tangarine, Ananas, Banane, Kiwi, Apfel, Aprikose, Pfirsich.



Gemüse

Rhabarber, Paprika, schwarze Olive, grüne Olive, Tomate, Sellerie, grüne Bohnen, rote Beete, gebackene Kartoffel



Blumen

Veilchen, Rose, Lavendel, Flieder, Geissblatt, Orangenblüte

Erde

Unterholz, Pilze, Trüffel, Humus

Andere Aromen

Schokolade, Leder, gegrilltes Fleisch, gebackenes Brot, Karamelbonbon, Karamel, Sojasauce, Kirschcola, Kaffee, Walnuss, Mandeln, Moschus, Butter, Ahornsirup, Haselnuss, Honig, Bäckerhefe, staub, kreide

Fehlaroma - etwas stimmt hier nicht!

Schimmel, Knoblauch, Zwiebel. Nagellack, abgebranntes Streichholz, Essig

Fehlaromen zeigen an, dass der Wein in irgendeiner Weise nicht in Ordnung ist. Das häufigste Fehlaroma ist Wein der durch Korken verdorben ist. Der betroffene Wein hat einen muffigen, unangenehmen Geruch.

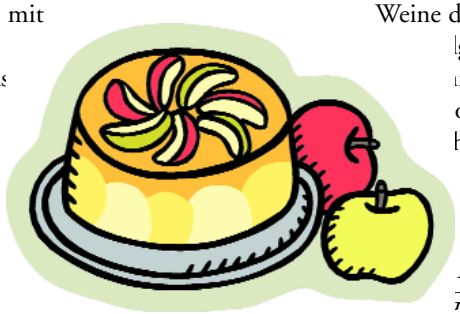
© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Die Kunst Wein & Essen zu paaren

Einfache Richtlinien

Essen oder trinken Sie nie etwas, was Sie nicht mögen.

Süsse im Essen hebt das „fruchtige" und/oder den Restzucker in Weinen auf, und lässt sie trockener erscheinen als sie sind. Zu süssen Gerichten sollte man Weine mit mindestens gleichen Süs trinken.

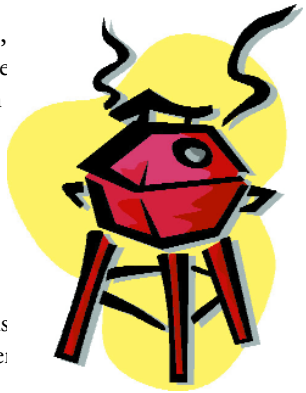


Crème Brulée und Antigua Dessertwein

Stark gewürzte/scharfe Gerichte heben auch einen des Fruchtaromas des Weir auf. Servieren Sie Weine di leicht süss, sehr fruchtig, tanninarm und/oder frisch sind. Vermeiden Sie Weine die einen hohen gehalt haben, reiche Rotweine oder Weine mit henholznuancen.

Stark gewürztes thailändisches Essen und Gewürztraminer

Geräuchertes, passen nur die gehaltvollsten fruchtigsten Weine. Tanninarme, sehr kräftige, und/oder Weine mit moderater Süs sind die Beste

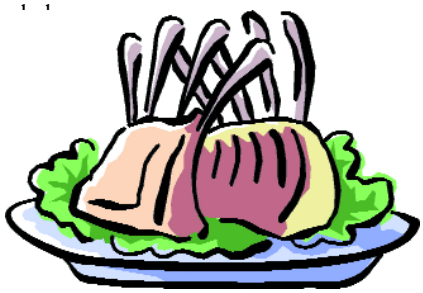


Geräucherte Ente und Merlot

Salziges Essen oder Meeresfrüchte heben auch das „fruchtige" in Weinen auf. Zu salzigen Gerichten sollte man einen aromatischen Wein mit viel Säure, etwas Süsse, wenig Tanninen und/oder kräftigem Fruchtaroma trinken.

Austern und trockener Schaumwein

Schwere Gerichte überwältigen leichtere Weine mit weniger intensivem Geschmack. Servieren Sie diese Gerichte mit vollaromatischen, körperreichen Weinen, die mehr Säure



Pasta Carbonara oder geschmorte Rippen und Cabernet Sauvignon

Wenn Sie Essen und die entsprechenden Weine zuordnen möchten, so achten Sie auf ergänzende oder aber gegensätzliche Geschmäcke in der Essens- und Weinauswahl.

Schimmelk und Antigu Dessertwei oder Portwein

Säuerliches Essen hebt einen Teil des Fruchtaromas des Weines auf. Servieren Sie dazu Weine die leicht lieblich, sehr fruchtig und/oder körperreich sind. In einigen Fällen können auch herbe oder frische Weine passen.

Veal Piccata (Kalb) und Sauvignon Blanc oder ein frischer Chardonnay

Fisch und Wild überwältigen leicht aromatisierte, mittelschwere un trockene Weine. Servieren Sie Weine die sehr fruchtig und körperreich sind und einen hohen Säuregehalt haben, und/oder halbtrocken sind.

Lachs mit Pinot Noir

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Kurzer Überblick über die Geschichte des Weins

Von der Frühzeit bis zum 20. Jahrhundert

Um 6000 v. Chr. —Die ersten Weine werden in Kaukasien und Mesopotamien hergestellt.

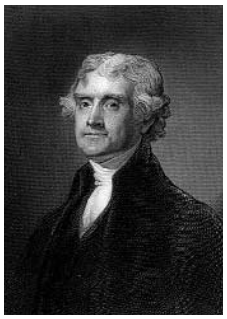
3000 v. Chr.—Ägypten und Phönizien beginnen mit der Weinproduktion.

50 v. Chr. – 500 n. Chr.—Die Weinherstellung weitet sich über fast ganz Westeuropa, südliches Russland und Teile Britanniens aus.

Während des 14. und 16. Jahrhunderts, gab es in Europa kein sauberes Trinkwasser und Wein war ein fester Bestandteil der Ernährung.

Im 17. Jahrhundert wurde der Champagner erfunden. Durch Verbesserungen bei der Glasherstellung wurde der Wein stabiler und war leichter zu transportieren.

1779—San Juan Capistrano pflanzt den ersten Weinberg Kaliforniens an.



1789—Nach seiner Rückkehr aus Frankreich, wird Thomas Jefferson der Weinberater der Präsidenten und propagiert den Weinkonsum. Während seiner acht Jahre als Präsident, kaufte Jefferson über 20.000 Flaschen Wein aus Europa.

1838—George Yount pflanzt den ersten Weinberg im Napa Valley an

1857—Graf Harazsthy gründet das erste Weingut in Sonoma.

1861—Das erste Weingut wird im Napa Valley gegründet.

Im späten 19. Jahrhundert wurden die Winzer Europas mit der Ausbreitung der Reblaus von einer Tragödie heimgesucht.

1920-1933—Durch die Prohibition verringert sich die Anzahl der Weingüter in den USA von 700 auf 160.

1976—Paris Challenge (Vergleichsverkostung in Paris)—zwei Weine aus dem Napa Valley schlagen französische Topweine bei einer Degustation in Frankreich. Amerikanische Weine, insbesondere Weine aus dem Napa Valley, werden zum ersten Mal ernst genommen.

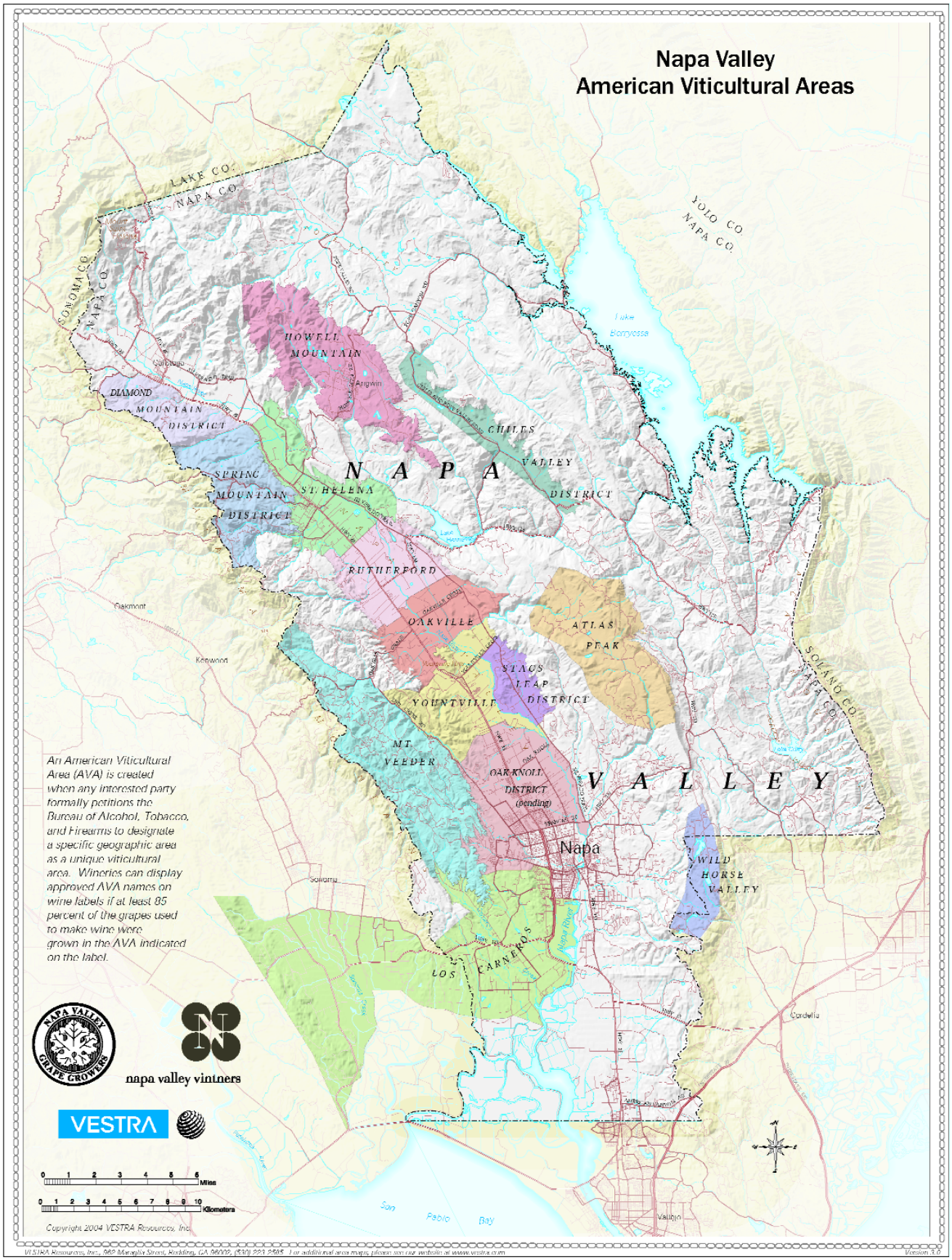
napa valley vintners

1983—Napa Valley wird zu einer American Viticultural Area oder AVA (Weinanbaugebiet) erklärt.

1983—Merryvale Vineyards wird gegründet.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Napa Valley Appellations

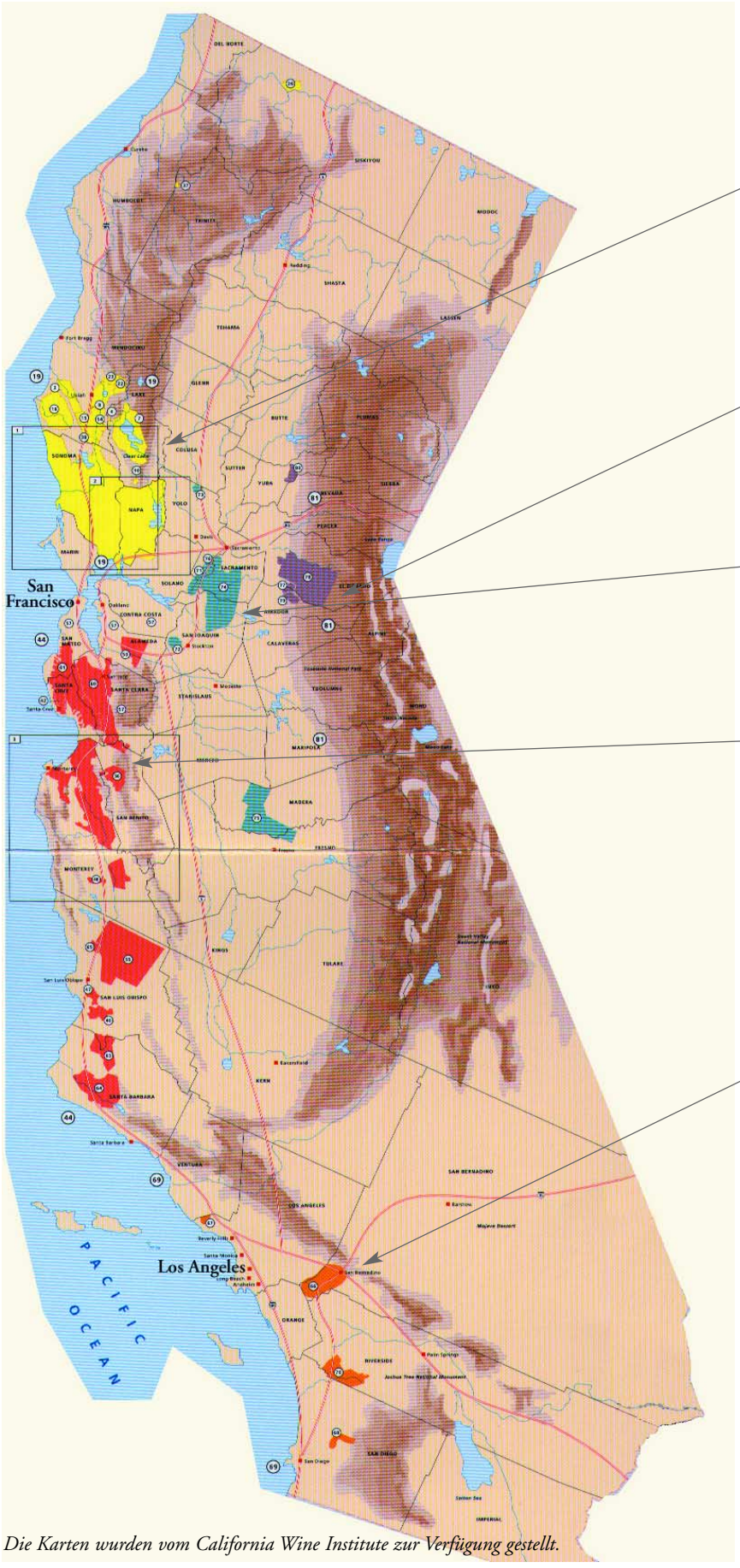


Die Karte wurde von den Napa Valley Vintners, Napa Valley Grape Growers und VESTRA zur Verfügung gestellt.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Kalifornische Appelations

Bundesstaat, County (Kreis), AVA (Weinanbaugebiete)



North Coast
Mendocino County
Napa County
Sonoma County

Sierra Foothills
El Dorado County
Amador County
Calaveras County

Central Valley
Lodi
San Joaquin Valley

Central Coast
Livermore Valley
Santa Cruz Mountains
Monterey County
San Luis Obispo County
Santa Barbara County

Southern California
Temecula

Es gibt 89 American Viticultural Areas (Weinanbaugebiete) innerhalb Kaliforniens.

Die Karten wurden vom California Wine Institute zur Verfügung gestellt.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Kalifornien
in Zahlen

Gallonen (bzw. 1.751.701.028 Liter) wurden im Jahr 2002 von Weingütern in Kalifornien ausgeliefert (USA und Export).

4,400: Ungefähre Anzahl der Weinbauern in Kalifornien.

3,000: Anzahl der kommerziellen Weingüter in den USA.

1,300: Ungefähre Anzahl aller Weingüter in Kalifornien.

1,000: Anzahl der kommerziellen Weingüter in Kalifornien, ca. die Hälfte von ihnen verkaufen weniger als 5.000 Kisten pro Jahr.

232: Anzahl der kommerziellen Weingüter im Napa County.

25: Anzahl der grössten Weingüter Kaliforniens, die 90 Prozent aller kalifornischen Weine auf den US-Markt liefern.

10: In den späten 1850er Jahren hatte Los Angeles 10-mal so viele Rebstöcke wie Napa.

4: Kaliforniens Rangfolge, gemessen in Volumen, unter den Weinproduzenten der Welt, hinter Italien, Frankreich und Spanien.

4: Prozentsatz der kalifornischen Gesamtproduktion, die aus dem Napa Valley kommt. Napa Valley Weine sind weltweit für hervorragende Qualität bekannt und geschätzt.

3: Die Anzahl der kommerziellen Weingüter hat sich in den USA in den letzten 20 Jahren verdreifacht.

1

...Acre (ca. 0,4 ha), eine Fläche auf der 450 bis 2.200 Rebstöcke stehen können.

...Rebstock produziert zwischen 10 und 50 Traubenbüschel.

...Rebstock produziert jährlich zwischen drei und vier Flaschen Wein, bzw. zwischen 15 und 20 Gläsern..

...Tonne Trauben reicht, um 60 Kisten Wein, das entspricht 720 Flaschen, herzustellen..

...Fass mit 225 Litern Fassungsvermögen entspricht 25 Kisten, d.h. 300 Flaschen bzw. 1.500 Gläser.

...Flasche Wein enthält ca. 2,5 Pfund Trauben.

...5-Unzen (140 ml) Glas enthält ca. ein halbes Pfund Trauben.

Weitere wissenswerte Fakten über Wein

Reihenfolge bei der Degustation:

Schaumwein, Weisswein, Rotwein; jung vor alt, leicht vor schwer, trocken vor lieblich, Tafelwein vor besonderen Weinen.

▼

Der Weinverbrauch pro Kopf erreichte im Jahre 2003 in den USA mit 2,68 Gallonen (10,14 l) einen bisherigen Höchststand.

▼

In der Türkei gibt es fast doppelt so viel Weinanbaufläche wie in den Vereinigten Staaten.

Merryvale Vineyard liegt im Herzen des Napa Valley. Weitere Informationen erhalten Sie im Internet unter www.merryvale.com, oder rufen Sie uns unter +1-707-963-2225, bezw. innerhalb der USA gebührenfrei unter 800-326-6069 an.

Die Statistiken wurden vom California Wine Institute zur Verfügung gestellt.

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Weinquiz

Bewerten Sie Ihre Weinkenntnisse

1. Was ist der Ausdruck für das Ausrichten der Reben mit Posten und Draht?
   a. Schneiden
   b. Ausdünnen
   c. Einziehen in Spaliere
   d. Schraffieren

2. Was ist der Ausdruck für die zweite „Gärung", in der Apfelsäure aus den Trauben in Milchsäure umgewandelt wird?
   a. Kohlenstoffhaltige Aufweichung
   b. Inokulation
   c. Malolaktisch
   d. Milchsäurung

3. Die menschliche Zunge kann all diese Geschmackseindrücke wahrnehmen, ausser...
   a. bitter
   b. sauer
   c. salzig
   d. würzig

4. Welcher der folgenden Ausdrücke steht nicht mit dem Management von Weinbergen im Zusammenhang?
   a. Trub
   b. Einzug in Spaliere
   c. Laubwand
   d. Abstand

5. Edelstahltanks werden für den folgenden Zweck benutzt...
   a. nur für billige Weine
   b. um Mineralnoten zuzusetzen
   c. um Rotwein zu gären
   d. um Wein zu sterilisieren

6. Was wird zugefügt, um einen Wein aufzuspriten?
   a. Eiweiss
   b. Zucker
   c. Brandy
   d. Vanille

7. Was ist der Fachausdruck für die Umwandlung von Fruchtzucker in Alkohol durch Hefe?
   a. Reduzierung
   b. Abstich
   c. Gärung
   d. Stimulierung

8. Warum wird ein Wein umgefüllt?
   a. Um einen jungen Rotwein zu belüften.
   b. Um den Wein aufzuspriten.
   c. Um schlechte Gerüche zu entfernen.
   d. Um zu verstecken wer der Winzer ist

9. Tannine sind Auszüge aus...
   a. Traubenhaut
   b. Traubenkernen
   c. Eichenfässern
   d. aus allen oben aufgeführten Substanzen

10. Welcher der folgenden Weine ist normalerweise am tanninreichsten?
    a. Cabernet Sauvignon
    b. Sauvignon Blanc
    c. Pinot Noir
    d. Sangiovese

11. Warum verwendet man frisches Eiweiss bei der Weinherstellung?
    a. Kontrolle von Tanninen.
    b. Reinigung des Gaumens.
    c. Um Farbtiefe hinzuzufügen.
    d. Filtrierung

12. Was bedeutet die Abkürzung „AVA"?
    a. American Viticultural Area
    b. American Vineyard Appellation
    c. American Vineyard Association
    d. Approved Viticultural Area

13. Wie viel Prozent der Trauben müssen von einem bestimmten Weinberg kommen, damit dieser Weinberg auf dem Etikett einer kalifornischen Weinflasche erscheinen darf?
    a. 100%
    b. 85%
    c. 90%
    d. 95%

14. Der Wein der am besten zu scharfem Essen passt ist...
    a. ein tanninreicher Wein
    b. ein Wein mit hohem Alkoholgehalt
    c. ein süsser Wein
    d. ein saurer Wein

15. Warum wird Wein horizontal gelagert?
    a. Es sieht besser aus
    b. Man benötigt weniger Platz
    c. Um den Korken feucht zu halten
    d. Um die Sedimente auf einer Seite anzusammeln

16. Das Schwenken des Weine...
    a. lässt jemand wie einen Weinkenner aussehen
    b. dient dem Freisetzen des Aromas des Weines
    c. sollte unterlassen werden
    d. verhindert, dass flüchtige Moleküle freigesetzt werden

17. Fume Blanc ist ein anderer Name für...
    a. Blanc de Blanc
    b. Chardonnay
    c. Sauvignon Blanc
    d. Pinot Blanc

18. Welcher der folgenden Präsidenten der USA war ein grosser Weinliebhaber?
    a. Thomas Jefferson
    b. George Washington
    c. Richard Nixon
    d. Helmut Kohl

19. Der erfolgreiche Verkauf von Wein hängt ab von...
    a. Produktkenntnis
    b. Enthusiasmus
    c. Verkaufsempfehlungen
    d. allen hier genannten Faktoren

Antworten:

1. c	2. c	3. d	4. a
5. c	6. c	7. c	8. a
9. d	10. a	11. a	12. a
13. d	14. c	15. c	16. b
17. c	18. a	19. d	

© Merryvale Vineyards, Napa Valley, CA 2004

Merryvale

Napa Valley California

Merryvale Vineyards, Europa Büro
Rue de Lausanne 1
Postfach 464
CH-1800 Vevey 1 / Schweiz
+41 21 925 2809
Fax +41 21 925 2800
E-mail: fwohnrau@merryvale.com

1000 Main Street
St. Helena, CA 94574 [USA]
[+1] 707.963.2225
Fax [+1] 707.963.4441
www.merryvale.com

Täglich geöffnet von:
10h bis 18.30 h