



ORDO EQUESTRIS VINI EUROPÆ

CONSULAT KÄRNTEN

LEGAT CLAGENFURTH

weinfibel



Inhalt

Vorwort.....	3
Geschichte des Weines.....	3
Klima, Boden und Lage.....	3
Weinherstellung.....	4
Weinarten in Österreich.....	4
Weißweine	
Rotweine	
Weinbauregionen und Weinanbaugebiete Österreichs.....	5
Weinbauregion Weinland	
Weinbauregion Bergland	
Weinbauregion Wien	
Weinbauregion Steiermark	
Das österreichische Weingesetz.....	7
Weinverkostung.....	7
Weinbewertung.....	8
Aussehen	
Geruchsprobe	
Geschmack	
Weinfehler.....	9
Wein und Essen.....	9
Trinktemperatur.....	9
Einige Fachausdrücke.....	9
Mitgliedschaft.....	10
Kontakadressen Links	

Impressum

Herausgeber Redaktion:	ORDO EQUESTRIS VINI EUROPAE Consulat Kärnten Legat Clagenfurth
Redaktion:	Mag. Dr. Gerhard Plaschke Senator tit. Justitiar, geprüfter Weinfachmann 9081 Reifnitz, Otilie von Herbert-Weg 15
Fotos:	Mag. Dr. Gerhard Plaschke
E-Mail:	gerhard.plaschke@a1.net
Homepage:	www.equesdevino-legatclagenfurth.at

Lieber Ritterlicher Eidgenosse!

Liebe Ritterliche Eidgenossin!

Die Begriffe „**WEIN und RITTERSCHAFT**“ sind in unserem **ORDO EQUESTRIS VINI EUROPAE** ein fester Bestandteil und eng damit verbunden. Der Wein ist ein wesentlicher Teil



der europäischen Kultur und Identität. Der **ORDO EQUESTRIS VINI EUROPAE** hat es sich zum Ziel gesetzt, dieses gemeinsame kulturelle Erbe in seiner gesamten Vielfalt zu pflegen und auch für die kommenden Generationen zu erhalten. Die Zugehörigkeit zu diesem europäischen Orden setzt neben dem sakralen Wissen aber auch profunde Kenntnisse betreffend die Weinkultur voraus.

Über Wein und Weinkultur gibt es eine Vielzahl an Literatur. Alleine das Internet enthält unzählige Seiten darüber. Nicht jeder neu in diesen Orden eintretende ritterliche Candidat und Hospes verfügt über entsprechende Kenntnisse. Die vorliegende kleine Weinfibel will deshalb auf einfache und verständliche Weise eine kleine Hilfestellung bieten. Vielleicht wird damit aber auch das Interesse anderer Personen an einer Mitgliedschaft angeregt.

**Senator tit. Justitiar
Mag. Dr. Gerhard Plaschke**

„die Rebe ist ein Sonnenkind, sie liebt
den Berg und haßt den Wind.“
(Winzerspruch)

Geschichte des Weines

Archäologen haben Traubenkerne gefunden, die bereits vor über 600.000 Jahren von Menschen gesammelt worden sein dürften. Wein selbst ist eines der ältesten Getränke der Menschheit. In Ägypten wurde bereits im 7. Jahrtausend v. Chr. aus Trauben ein Presssaft erzeugt, wobei Reben in Weingärten angebaut und die Trauben fachmännisch gekeltert wurden. Aber auch Griechen und Römer kultivierten den Wein und sahen in ihm einen Göttertrank. In Österreich lässt sich der Weinbau bis zu den Illyrern und Kelten zurück-verfolgen. Das älteste Weindorf Österreichs dürfte im Burgenland liegen. In Zagersdorf, im Bezirk Eisenstadt, wurden in einem Grabhügel aus der Hallstattzeit Traubenkerne entdeckt, die um 700 v. Chr. angelegt wurden. Diese konnten eindeutig der Urrebe „**vitis vinifera**“ zugeordnet werden, welche etwa 60 Millionen Jahre alt ist.

Klima, Boden und Lage

Der Ertrag und die Qualität des Weines hängen vom Klima, Boden und Lage der Rebfläche ab.



In warmen gemäßigten Zonen gedeiht die Rebe am besten. Die Sonneneinstrahlung ist besonders für die Zuckerbildung wichtig. Je mehr Sonne, desto weniger Säuregehalt in den Trauben. Dies wirkt sich positiv auf Rotweinsorten mit hohem Alkoholanteil aus. 1.700 – 2.000 Sonnenstunden jährlich sind optimal. 1.300 Sonnenstunden sind die untere Grenze. Hier profitiert der Weißwein, denn durch eine höhere Säure und einen geringeren

Alkoholgehalt entwickelt sich ein feines Bukett.

Weinherstellung

Wein ist ein Getränk, welches aus gepressten Traubensaft durch alkoholische Gärung hergestellt wird. Die Ernte der Trauben bezeichnet man als „**Weinlese**“. In Traubenmühlen werden die Trauben zu „Maische“ zerquetscht und ausgepresst „**gekeltert**“. Der Saft oder „**Most**“ wird in Fässer gefüllt, in denen durch natürliche oder verschiedene Zuchthefen die Gärung vollzogen



wird. Dabei wird durch eine alkoholische Gärung der Zucker zu Alkohol und Kohlensäure umgewandelt. Bei der Herstellung von Weißwein werden die Traubenschalen noch vor der Gärung entfernt. Für die Herstellung eines Rosèweines, werden die Schalen nach Einsetzen der Gärung entfernt. Beim Rotwein bleiben die Schalen im Gärfass. Beim Süßwein hält man die Gärung gänzlich an. Entscheidend für die Qualität eines Weines ist der Zuckergehalt des Mostes. Dieser wird mit der Klosterneuburger Mostwaage „**KMW**“, einer röhrenförmigen Senkwaage gemessen, die das spezifische Gewicht des Mostes angibt. Findet die Gärung **im offenen Fass unter Luftkontakt** statt, nennt man dies einen „**oxydativen**“ Ausbau, wobei eine bessere Bukettentfaltung erreicht wird. Im Stahldrucktank wird überwiegend unter Luftabschluss „**reduktiv**“ ausgebaut. Dabei werden fruchtigere Aromen erzielt. Nach 10 bis 14 Tagen wird besonders bei Rotweinen ein Säureabbau durch natürlich oder künstlich zugesetzte Bakterien angestrebt, wobei die harte Apfelsäure in die weiche Milchsäure umgewandelt wird. „**Malolaktische- oder Apfelmilchsäuregärung**“

Weinarten in Österreich

Weißweine

Grüner Veltliner – eine der ältesten Rebsorten. Leicht, frisch, spritzig, pfeffrig, Grapefruit, grüner Apfel. Lagerfähig. Grünlich-gelb.

Welschriesling – zart, trocken, frisch, fruchtig, kräftige Säure. Grüner Apfel, Heublumen. Grüngelb.

Riesling oder Rheinriesling – anspruchsvolle Rebe. In der Jugend fruchtig und frisch. Fester lebendiger Körper. Pfirsich, Marille. Trocken oder süß ausgebaut. Blassgelb bis goldgelb.
Sauvignon blanc – stammt aus Bordeaux, wird in allen Weinbauländern produziert. Frühreife Sorte. Säurebetont, würzig, feinfruchtig, vollmundig. Frisches Gras, Holunder, Spargel. Gut lagerfähig. Grünlich bis goldgelb.

Chardonnay – in der Steiermark als Morillon bezeichnet. Weltweit beliebteste Sorte. Trocken, fruchtig, feine Säure. Vanille, Honig, Melone. Strohgelb.

Müller-Thurgau – auch **Riesling-Sylvaner**. Kreuzung aus Riesling und Sylvaner von Dr. Müller aus dem Thurgau im Jahre 1882. Jugendlich, frisch, weich, leicht, Wiesenblumen, Kräuter. Blassgelb.

Pinot blanc – auch als **Weißburgunder** und **Pinot bianco** bekannt. Elegant, gehaltvoll und mild. Mandeln, Kräuter. Strohgelb bis grünlich.

Pinot gris – auch **Grauburgunder** oder **Ruländer**. Für Beerenauslesen und Eiswein verwendet. Ananas, Grapefruit. Gelbbersteinfarben.

Muskateller – eine der ältesten Kulturtrauben, weltweit angebaut. Fruchtig bis süß, aber auch trocken. Muskat, Zimt. Goldfarben.

Malvasia – auch frühroter Veltliner. Eine der ältesten Rebsorten. Bereits in Griechenland angebaut. Pfirsich, Muskat. Goldgelb.

Rotweine

Blauer Zweigelt – Kreuzung zwischen blaufränkischem und St.Laurent von Dr. Fritz Zweigelt. Kirsche, Weichsel. Rubinrot.

St. Laurent – auf Pinot noir basierende Rebsorte. Samtig. Dunkle Beeren, Kirschen. Tiefrot.

Cabernet Sauvignon – edelste Rotweinsorte aus Bordeaux. Heute weltweit verbreitet. In der Jugend würzig und fruchtig, taninbetont. Schwarze Johannisbeere, Vanille, Lakritze. Sortenrein oder für Cuvées. Dichte rubin- oder granatrote Farbe.

Blaufränkisch – Hauptsorte im Burgenland. Beeren, Dörrobst. Tiefrot und samtig.

Blauburger – Kreuzung zwischen Blauen Portugieser und Blaufränkisch. Vollmundig.

Blauer Portugieser – süffig, wenig Säure, jung zu trinken. Hellrot.

Pinot Noir – auch Blauer Spätburgunder. Stammt aus dem Burgund und Champagne. Wird weltweit produziert. Trauben für Champagner und Proseccoherstellung.

Rosè Weine – werden aus Zweigelt und Blaufränkischem erzeugt. Rosèfarbe durch schnelles Abpressen vollreifer Trauben.

Ausbruch (Prädikatswein) – wird aus überreifen oder getrockneten Trauben verschiedenster Rebsorten gewonnen.



Weinbauregionen und Weinbaugebiete Österreichs

Weinbauregion Weinland

Burgenland

Mittelburgenland – Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon, Welschriesling und Weißburgunder.

Neusiedlersee – Welschriesling, Weißburgunder, Muskat Ottonel und Traminer. Zweigelt und Blaufränkisch.

Neusiedlersee-Hügelland – Welschriesling, Weißburgunder, Neuburger, Zweigelt und Blaufränkisch. Herausragend sind Sauvignon Blanc, Chardonnay und Carberner Sauvignon.

Südburgenland – Blaufränkisch, Zweigelt und Welschriesling.

Niederösterreich

Carnuntum – Grüner Veltliner, Welschriesling, Weißburgunder und Chardonnay.

Donauland – Würzig pfeffrige Grüne Veltliner, Riesling, Roter Veltliner, Weißburgunder und Blauer Zweigelt.

Kamptal – Pfeffrige Grüne Veltliner und Riesling. Auch Chardonnay, Weißburgunder, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Blauburgunder.

Kremstal – Vorrangig Grüner Veltliner und Riesling. Roter Veltliner.

Thermenregion – Weißburgunder, Neuburger, Rotgipfler und Zierfandler. Zweigelt, Blauburgunder, Portugieser und Cabernet Sauvignon.

Traisental – Grüner Veltliner als Hauptsorte, Welschriesling, Riesling und Chardonnay.

Wachau – Grüner Veltliner, Riesling. Auch Weißburgunder, Neuburger und Chardonnay.
Steinfeder- leicht duftig, Mostgewicht min. 15° KMW, klassisch trocken durchgegoren, Alkohol max. 11,0 Vol.%

Federspiel- im Kabinettbereich, 17° KMW, Alkohol zwischen 11,5 Vol.% und 12,5 Vol.%.

Smaragd- bester Wein in der Wachau, 18,2° KMW, immer trocken. Alkohol ab 12,5 Vol.%, über 25 Jahre lagerfähig. Name von Smaragdeidechsen in den Weinbergterrassen.

Weinviertel – Österreichs größtes Weinanbaugebiet. Grüner Veltliner und Riesling vorrangig. Speziell Riesling, Weißburgunder, Traminer, Chardonnay, Blauburger und Zweigelt.

Weinbauregion Bergland

Kärnten, Salzburg, Vorarlberg, Oberösterreich und Tirol.

Weinbauregion Wien

Grüner Veltliner, Weißburgunder, Traminer, Chardonnay und Riesling.



Weinbauregion Steiermark

Südoststeiermark – Hauptsorte Welschriesling, Weißburgunder, Morillon (Chardonnay). Sauvignon Blanc und Traminer als Spezialität.

Südsteiermark – Welschriesling, Sauvignon Blanc, Weißburgunder und Chardonnay.

Weststeiermark – Blauer Wildbacher (Schilcher) als Hauptsorte. Welschriesling, Weißburger und Zweigelt.

Das österreichische Weingesetz

Die Qualitäten der Weine sind darin festgesetzt. Jeder Qualitäts- und Prädikatswein durchläuft eine staatliche Prüfung (Prüfnummer).

- a) Bisheriger Tafelwein heißt jetzt „Wein“ ohne Rebsorte und ohne Jahrgang, „Österreich“ oder „EU-Verschnitt“. Kein HA-Höchstertrag.
- b) „Wein“ mit Rebsorte mit Jahrgang, „Österreich“ (ohne GU und GGA). 9.000 kg HA-Höchstertrag.
„Qualitätswein“ Herkunft – Weinbaugebiet. 9.000 kg HA-Höchstertrag
„Kabinett“ gleich wie Qualitätswein, max. 13 Vol.% Alkohol
„Prädikatswein“ Spät- bis Trockenbeerenauslese

Weinverkostung



Selbst erfahrenen Winzern, Weinhändlern aber auch Gastronomen fällt es nicht immer leicht, bei Verkostungen den richtigen Wein zu erkennen. Vor allem weniger Geübte haben das Problem, den Geruch und Geschmack eines Weines in richtige Worte zu kleiden. Am leichtesten erlernt man dies durch Probieren. In eine Weinverkostung sollten maximal 10 Weine mit verdecktem Etikett einbezogen werden. Entscheidet man sich für eine Vertikalprobe verkostet man den gleichen Wein verschiedener Jahrgänge. Bei einer Horizontalprobe werden Weine aus der gleichen Region oder Rebsorte probiert. Leichte Weine verkostet man vor Schweren, Weiße vor Roten, Trockene Weine vor Süßen, Jungweine vor älteren Weinen. Darüber hinaus spielen aber auch die Rahmenbedingungen eine große Rolle. Ein heller

Raum, am besten Tageslicht mit einer guten Be- und Durchlüftung ist Voraussetzung. Ein weißes Tischtuch oder eine weiße Wand ist notwendig, um den Farbton und Farbtintensität des Weines betrachten zu können. Weder mit vollem noch mit leerem Magen verkosten (Alkohol geht schnell ins Blut). Völlig tabu sind Zigarettenrauch, Parfum, After Shave oder Küchengerüche. Saubere und geruchlose Gläser sind Voraussetzung. Um den Eigengeruch zu eliminieren, schwenkt man die Gläser mit dem ersten zu verkostenden Wein kurz aus „**vinieren**“. Gleiche Gläser für alle Verkostungsteilnehmer, diese sollen weder gefärbt, geschliffen oder dekoriert sein. Ein tulpenförmiges, kristallklares, glattes und dünnwandiges Glas mit längerem Stiel, welches sich nach oben verjüngt, ist ideal. So werden die Aromen konzentriert und sind besser zu erkennen. Für Weißweine nimmt man ein kleineres Glas. Ein mittelgroßes für einfache Rotweine und kräftige Weißweine. Ein großes Glas für körperreiche Rotweine. Lagerung bei Wein mit Naturkorken liegend. Lagertemperatur 10°C bis 12°C. Luftfeuchtigkeit ca. 70% RH.

Weinbewertung

Die Qualität eines Weines richtet sich nach **Farbe, Geruch und Geschmack**. Die wichtigsten Kriterien für die Sinneseindrücke sind Intensität, Feinheit, Komplexität, Harmonie, Typizität und Individualität.

Aussehen

Schon aufgrund des Aussehens eines Weines kann man viel über die Rebsorte, Herkunft und Reife aussagen. Der Wein muss klar und blank und ohne jede Trübung sein. Bei Durchsicht soll die Oberfläche das Licht reflektieren. Vor allem junge Weißweine dürfen keine Trübung aufweisen oder Wolken zeigen. Fachausdrücke dafür sind **strahlend-leuchtend, glänzend-brillant, funkelnd, lebendig, frisch, transparent**. Das Gegenteil wird als **stumpf, matt, gebrochen, glanzlos, verschleiert, trüb, wolkig** oder **milchig** bezeichnet. Die Viskosität erkennt man beim Schwenken des Glases entgegen dem Uhrzeigersinn (Linkshänder nach Belieben). Bilden sich an den Wänden **Schlieren**, auch Kirchenfenster genannt, deutet das auf hohe Intensität und Dichte hin (durch Glycerin hervorgerufen). Je langsamer diese nach unten ablaufen und je dicker, gleichmäßiger und enger die Bögen, desto mehr Alkohol und/oder Zucker ist im Wein enthalten. Hinsichtlich der Farbdichte bei Rotweinen gilt als Faustregel, je dichter die Farbe desto länger hat die Maischegärung gedauert und desto höher die Konzentration von Aroma- und Geschmacksstoffen. Ist aber auch von Traubensorte und Anbaugebiet abhängig.

Geruchsprobe

Besonders wichtig bei einer Weinverkostung ist die Geruchsprobe. Der Wein beinhaltet hunderte Aromastoffe, doch nur wenige stechen besonders hervor. Um diese wahrnehmen zu können, das Glas vorsichtig gegen den Uhrzeigersinn schwenken, bis der Wein fast die gesamte Glasfläche benetzt. In Verbindung mit Sauerstoff werden dabei die besonderen Aromen freigesetzt. Das Aroma oder Bukett ist von Wein zu Wein verschieden und hängt vor allem von der Traubensorte, den Keltermethoden u.a. ab. Jugendlischer Wein entfaltet erst nach zwei bis drei Jahren sein volles Aroma. Junger Rotwein ist noch sehr taninhaltig. Der Wein kann blumig, fruchtig, bukettreich, würzig, holzig oder vegetabil sein (Geruch nach frischem Gras, Spargel, Heu u.v.m.)

Geschmack

Gaumen und Nase sind eng verbunden. An der Zungenspitze lässt sich Süßes feststellen, am Zungenrand Säure, weiter hinten Salzigkeit und am Ende Bitteres. Um Aromen im Mund festzustellen, einen Schluck über die Zunge gleiten und am Gaumen zergehen lassen. Man versucht zu erfassen ob der Wein trocken, fruchtig, sauer, süß oder pelzig ist (Gerbstoff = Tanin bei Rotweinen). Danach wird der Abgang geprüft. Je länger der Geschmack auf der Zunge und Gaumen verbleibt, desto kräftiger und reifer ist der Wein. Wenn Säure, Zucker, Gerbstoffe und Alkohol ausgeglichen erscheinen bezeichnet man einen Wein als „**rund**“. Der **Kohlensäuregehalt** kann ruhig, frisch oder spritzig sein, der **Säuregehalt** mild, weich, kräftig, rassig oder herb. Der **Alkoholgehalt** leicht, mittel oder schwer und den **Extraktgehalt** bezeichnet man als rund, voll, schmalzig und den **Duft** fruchtig, blumig, würzig oder bukettreich.

Weinfehler

Von Laien hört man oft Ausdrücke, wie der Wein stinkt, riecht nicht gut u.a.m. Die resultiert daraus, dass durch chemische oder physikalische Vorgänge der Geruch, Geschmack aber auch die Farbe des Weines verändert werden, z.B. durch Bakterien und Pilze bedingt durch das Kellerklima (Essig- oder Buttersäure-Stich). Ebenso können sich im Korken Bakterien einnisten. Ein **Böckser** ist ein Geruch nach faulen Eiern. Er entsteht vor allem bei Weißweinen unter vollständigem Luftabschluss und nicht richtig dosierter Schwefelzugabe.

Wein und Essen

„Grundsätzlich passt all das, was schmeckt“

Eine Reihe von Speisen harmoniert aber besser mit bestimmten Weinen. Die nachfolgenden Grundregeln sollen lediglich als Vorschläge gelten:

Weißwein zu Fisch

Rosèwein zu Geflügel und vegetarischen Gerichten

Rotwein zu Fleisch und Wild

Trinktemperatur

Leichte Weißweine und Schaumweine	8°C – 10°C
Rosèweine und kräftige Weißweine	10°C – 13°C
Leichte Rotweine	14°C – 16°C
Kraftvolle Rotweine	17°C – 19°C

Ein Weinthermometer bietet Hilfe.



Einige Fachausdrücke

Dekantieren:	Das Trennen des Weines vom Bodensatz (Depot) durch Umfüllen in eine Karaffe. Länger gelagerte Rotweine vorsichtig umgießen, um Sauerstoff aufzunehmen und vollen Geschmack zu entfalten.
Abfallend:	kurz im Abgang
Ausbau:	Reifung des Weines im Stahltank oder Holzfass
Cuvée:	Verschnitt aus zwei oder mehreren Weinen
Bouquet:	Das vielfältige Aroma bzw. der Geruch eines Weines
Duftig:	Elegante, leichte Blume (die meisten Weine sind duftig)
Dünn:	Körperarmer Wein mit wenig Extrakt und Alkohol
Barrique:	225 l- Eichenfaß. Begriff für alle neuen Fässer unterschiedlicher Größe.
Ausgebaut:	der Wein ist vollkommen entwickelt, trinkreif (Flaschenreife oder Barrique)
Edelfäule:	„Botrytis cinerea“, ein grauschimmeliges Edelfäulepilz durchlöchert die Beerenhaut. Dadurch verdunstet das in den reifen Trauben enthaltene Wasser, Zucker und Extraktstoffe konzentrieren sich in den geschrumpften Beeren.

Elegant:	Harmonischer Wein
Gebrochen:	Der Wein ist fehlerhaft/trüb; weißer, schwarzer, brauner Bruch (oxydiert)
Gerbstoffreich:	herber Wein – viel Tanin
Harmonisch:	Säure, Alkohol, Fruchttiefe stehen im richtigen Verhältnis zueinander.
Herb:	Zusammenziehender Geschmack, höherer Gerbstoffgehalt.
Körper:	Extraktreich, voll
Lebendig:	spritzig, frisch
Abgang:	Nachklang eines Weines nach dem Schlucken
Hinten nach:	Geschmackswahrnehmung hinten am Gaumen, der Wein hält lange an, er hat Körper.
Leer:	Dünn, leicht und ohne Geschmack
Moussierend:	Stark kohlenensäurehaltig (eher Weinfehler). Jugendlicher Weißwein bis 2 Jahre hat keinen Fehler
Reißt ab:	Kurz, nicht anhaltend im Geschmack
Rund:	Voller, harmonischer Geschmack
Sauer:	Unangenehm hohe Säure
Schwer:	Alkoholreicher Wein mit hohem Extrakt
Adstringierend:	Die Zunge zusammenziehend
Restzucker:	Dieser verbleibt, wenn der Wein nicht gänzlich durchgegoren ist.
AP:	Amtliche Prüfnummer. Jeder Qualitäts- und Prädikatswein aus Österreich muss eine Prüfnummer tragen.
DAC:	Districtus Austriae Controllatus (Herkunftsbezeichnung für regional-typische Qualitätsweine aus Österreich)

Mitgliedschaft

Für Interessenten, welche sich unserem Orden anschließen möchten, beträgt die Siegelgebühr einmalig € 250,- (Urkunde und Insignie). Hinzu kommt ein jährlicher Senatsobulus von € 180,- und ein Consulatsobulus von € 50,-. Für den Ritteratlas 1+2 sind € 60,- zu bezahlen. Für die Krawatte € 30,- und für das Halstuch für Damen € 40,-.

Für nähere Informationen können Sie sich gerne an den Ritterlichen Senat, Consulat Kärnten oder an das Legat Clagenfurth wenden.

ORDO EQUESTRIS VINI EUROPAE
Hauptstrasse 33
A 7000 Eisenstadt
T +43 2682 64446
E senat@equesdevino.eu
H <http://www.equesdevino.eu/>



CONSULAT KÄRNTEN

St. Andrä/Lav. 201

A 9433 St. Andrä/Lav.

M +43 664 606896400

E peter.stauber@gmx.at

H www.equesdevino-legatclagenfurth.at

LEGAT CLAGENFURTH

Otilie von Herbert-Weg 15

A 9081 Reifnitz

M +43 676 3078899

E gerhard.plaschke@a1.net

H www.equesdevino-legatclagenfurth.at