

Schweizer Wein-Atlas

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen**

Band (Jahr): **69 (1996)**

Heft 9

PDF erstellt am: **06.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Hoch dem edlen Tessiner Tropfen

Seit der Römerzeit werden Bücher über den Wein und den Weinbau geschrieben. «Der Fourier» hat sich zum Ziel gesetzt, einmal einen Rundgang durch Weinberge aus allen Kantonen in der Schweiz zu machen: «Ein Hoch dem Schweizer edlen Tropfen». Die Beiträge sind nicht für die eingefleischten und angefressenen Weinliebhaber gedacht, sondern für alle jene, die über Schweizer Weine einmal etwas erfahren möchten.

-r. Beginnen wir doch unsere «Tour de Suisse» in der Sonnenstube Tessin. Das südliche Temperament der Einheimischen hat sich auch der nicht minder bekannte Merlot angeeignet. Schluck für

Schluck erinnert die rote Bordeaux-Rebe an die warme Tessiner Erde, an Sonne und geographischer Herkunft. Der Wein ist ein Fruchtprotz und Muster für die neue Merlot-Generation. Überdies hat sich der Merlot qualitativ radikal gewandelt. Aus dem derben Bauernbub wurde eine fesche Principessa. Augenfällige Ursachen für den Aufstieg sind unter anderem bessere Pflege der Weingärten und die Modernisierung der Kellertechnik. Die besseren Ticino-Merlots werden auch als «Viti» mit einem bestimmten Qualitätsstand gehandelt. Und in der ganzen Schweiz wird es wohl kein Weinliebhaber geben, der den kräftigen, fruchtigen und typischen Rotwein aus der Sonnenstube bei

*Der Wein erfreut
des Menschen
Herz.
Drum gab uns Gott
den Wein.*

(Psalm 104)

einem besonderen Anlass zu Gemüte geführt hat.

Vor allem im sonnigen Süden bekannt ist der «einfachere» Tessiner Wein «Nostrano», der aus verschiedenen französischen und italienischen Trauben gewonnen wird.

Defination Wein

Wein ist ein Getränk, das ausschliesslich aus der vollständigen oder teilweisen Vergärung frischer Trauben oder des Saftes frisch gepresster Trauben gewonnen wird.

Prinzip der Weinbereitung

Alle Weinbereitungsverfahren basieren auf dem Phänomen der alkoholischen Gärung. Durch den Gärprozess verwandelt sich der im Traubenmost enthaltene Zucker einerseits in Alkohol (Äthylalkohol), andererseits in Kohlensäure (CO₂).

Die fünf generellen Weinarten heissen:

Rotwein

Für Rotwein werden immer blaue Trauben (auch rote genannt) verwendet. Die festen Bestandteile der Trauben werden während der ganzen Zeit des Gärprozesses oder zeitlich beschränkt im Saft belassen, damit der rote Farbstoff aus den Beerenhäuten ausgelaut wird. Das gibt dem Wein die Farbe.

Süssdruck oder Roséwein

Für Roséwein werden ausschliesslich blaue Trauben verwendet und nie blaue und weisse Trauben gemischt, wie oft angenommen wird. Die festen Bestandteile werden nur für kurze Zeit (von 12 bis 36 Stunden) im Saft belassen.

Schillerweine / Rötling

Für Schillerweine werden immer blaue und weisse Trauben verwendet. Die blauen Trauben müssen dabei überwiegen und aus dem gleichen Rebgebiet stammen.

Weisswein

Weisswein wird meistens aus weissen Trauben hergestellt. In seltenen Fällen wird auch Weisswein auch aus blauen Trauben (Federweiss/Weissherbst) hergestellt.

Schaumwein

Schaumweine, der bekannteste davon ist der Champagner, werden aus weissen, blauen oder gemischten Trauben hergestellt. Es handelt sich immer um die Weiterverarbeitung eines Weines, d.h. zuerst wird der Wein bereitet, der dann in einem weiteren Verfahren mit Kohlensäure gesättigt wird.

Aus «Service-Lehrbuch» des Schweizer Wirtverbandes