

CHRISTINE MAYR

mit Heinrich Gasteiger * Gerhard Wieser * Helmut Bachmann

DAS
» *SO KOCHT*
SÜDTIROL «
GETRÄNKE
BUCH

Mit einem Vorwort von Christina Fischer

ATHESIA

IMPRESSUM

2021

Alle Rechte vorbehalten

© by Athesia Buch GmbH, Bozen

Text Tee und weitere Getränke: Gabriella Demetz

Lektorat Einführung: J. Christian Rainer

Korrektur: Julia Voigtländer

Umschlaggestaltung: Hauptmann & Kompanie Werbeagentur

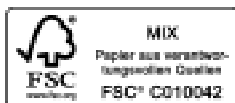
Design & Layout: Athesia-Tappeiner Verlag

Druck: Athesia Druck, Bozen

ISBN 978-88-6839-498-1

www.athesia-tappeiner.com

buchverlag@athesia.it



*Einfach QR-Code
scannen und auf
unserer Internetseite
informieren.*



CHRISTINE MAYR

mit Heinrich Gasteiger * Gerhard Wieser * Helmut Bachmann

DAS
*»SO KOCHT
SÜDTIROL«*
GETRÄNKE
BUCH

Mit einem Vorwort von Christina Fischer



ATHESIA VERLAG

LIEBE LESERIN, LIEBER LESER!

Wir freuen uns, dass Sie sich für dieses Buch entschieden haben. Um in Zukunft noch besser auf Ihre Wünsche eingehen zu können, ist uns Ihre Meinung wichtig. Bitte senden Sie uns Ihre Anregungen, Ihre Kritik, Ihr Lob und auch Ihre Fragen zu unseren Büchern. Wir freuen uns auf Ihre Nachricht!

info@so-kocht-suedtirol.it · www.so-kocht-suedtirol.it · Fax +39 0471 081079

 www.facebook.com/sokochtsuedtirol

BIBLIOGRAFISCHE INFORMATION DER DEUTSCHEN NATIONALBIBLIOTHEK

Die Deutsche Nationalbibliothek verzeichnet diese Publikation in der Deutschen Nationalbibliografie; detaillierte bibliografische Daten sind im Internet abrufbar: <http://dnb.d-nb.de>

URHEBERRECHTE

Das Buch ist urheberrechtlich geschützt. Alle Rechte, auch die des auszugsweisen Nachdrucks, der Vervielfältigung, der Reproduktion, der Einspeicherung und Verarbeitung in elektronischen Systemen wie CD-ROM oder Video oder der Einspeicherung ins Internet, der fotomechanischen Wiedergabe und der Übersetzung in andere Sprachen, behalten sich Urheber und Verlag vor.

Alle in diesem Buch enthaltenen Angaben, Rezepte, Ratschläge und Ernährungsempfehlungen wurden von den Autoren nach bestem Wissen erstellt und von ihnen und dem Verlag mit größtmöglicher Sorgfalt erwogen und überprüft. Sie beruhen auf dem derzeitigen Wissensstand. Gleichwohl sind inhaltliche Fehler nicht vollständig auszuschließen. Daher erfolgen die Angaben ohne jegliche Verpflichtung oder Garantie des Verlages oder der Autoren. Eine Haftung der Autoren bzw. des Verlages für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen.

BILDNACHWEIS

Helmut Bachmann: Seite 93

Daniela Kofler: Seite 92, 125, 129, 147, 152, 175/176, 225/226, 231

Christine Mayr: Seite 243 oben

Red Moon: Seite 71

Josef Pernter: Seite 189, 216, 234

Heike Santer: Seite 17

Schreyögg: Seite 73

Spezialbier-Brauerei FORST: Seite 56

stock.adobe.com: Seite 8 (Natalya Levish, Schmuckbild), 10/11 links (boule1301), 10 rechts (4th Life Photography), 10 (Hintergrund, pixabay), 11 oben und 240 oben (Zdenek Sasek), 11 unten links (kellnart), 11 unten rechts (Denis-Nata), 12 (alefat), 13 (focus finder), 14 (Danijel Levicki), 15 (Steffen), 16 (Ekaterina_Molchanova), 18 (silberkorn73), 19 (Bill Ernest), 20 (New Africa), 21 (vasanty), 22 (alefat), 24 (silberkorn73), 25 (hitdelight), 26 (Jeremie LORAND), 27 (diego112), 28 (Luiz Henrique Mendes), 31 (blackday), 32 (Vladimir Gerasimov), 33 oben (Parilov), 33 unten (breakingthewalls), 34 (Parilov), 35 (Joshua Resnick), 36 (Parilov), 37 (LIGHTFIELD STUDIOS), 40 (pressmaster), 41 und 44 (Тимур Конев), 46 (Parilov), 49 (Africa Studio), 50 (Igor), 52 (N.Van Doninck), 53 (rockvillephoto), 54 (OlesyaSH), 57 (Pixelrohkost), 58 (alexkich), 60 (Yaruniv-Studio), 62 (PINKASEVICH), 64 (supamas), 65 (MICHEL), 66 (pondpony), 69 (OlesyaSH), 70 (Max DPunkt Photography), 72 (diyanadimitrova), 73 oben (MatchaGO), 74, 98, 130, 154, 200, 212 (Okea), 116 (superpin), 211 (Maksim Shebeko), 239 (pixelrain), 240 und 243 Weinblätter (Rostislav Sedlacek), 242/243 Schmuckbilder unten (Natalya Levish), 242/243 Hintergrund (pixabay), 252 (Natalya Levish)

Alfred Tschager: Seite 243 unten

Viropa: Seite 67

Daniel Werner: Seite 168

zuPlun: Seite 61

„Das Leben ist zu kurz,
um schlechten Wein zu trinken.“

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE



Das Autorenteam oberhalb von Bozen



DAS „SO KOCHT SÜDTIROL“-GETRÄNKEBUCH

Die Kombination von Speisen mit Wein und Getränken ist ein fester Bestandteil im Leben der erfolgreichen Sommelière Christine Mayr. Zusammen mit Südtiroler Spitzenköchen und der Sommeliervereinigung Südtirol hat die angesehene Weinakademikerin nun ein kurz-



weiliges Basiswerk zum Thema herausgebracht, einen genussvollen Guide, der Ihnen die unterschiedlichsten Getränkevorschläge zu Südtiroler Rezepten präsentiert.

Mayr, die bestens vernetzte Präsidentin der Sommeliervereinigung Südtirol, Weinakademikerin/DipWSET, Fine and Rare Wine Specialist 2012 des Palais Coburg und Preisträgerin des Prix Spécial des Ambassadeurs du Champagne 2013, hat dieses kulinarische Gemeinschaftsprojekt mit Leben gefüllt. Unterstützt wird sie dabei von den Südtiroler Spitzen-

köchen Helmut Bachmann, Gerhard Wieser und Heinrich Gasteiger sowie von Gabriella Demetz, die nach einem Studium der Naturwissenschaften eine Ausbildung zur AIS Sommelière absolviert hat. Seit 2010 ist sie Vorstandsmitglied der Sommeliervereinigung und zeichnet bei diesem Projekt für die Saft- und Tee-Empfehlungen verantwortlich.

Bemerkenswert ist, dass sich dieses Getränkebuch eben nicht nur mit der klassischen Kombination von Wein und Speisen beschäftigt, sondern sich bei näherem Hinsehen als Nachschlagewerk entpuppt, das allen interessierten Laien eine kurzweilige Hilfestellung für alltagstaugliche Empfehlungen zur Südtiroler Küche bietet.

An dieser Stelle sollten Sie jetzt nicht vor Ehrfurcht erstarren, sondern neugierig weiterlesen. Es folgen die Beschreibungen von rund 150 klassischen Südtiroler Gerichten mit den jeweils passenden Wein-, Bier- und Getränkeempfehlungen. Dieses Basiswerk ermöglicht einen unkomplizierten Einstieg in eine vielschichtige Materie. Also keine Angst: Suchen Sie sich einfach das Getränk Ihrer Wahl! Heute mal kein Wein? Auch nicht schlimm, dann passt vielleicht eine kühle Rhabarberschorle oder ein erfrischender Grüntee?

Mein Fazit ist: Das „So kocht Südtirol“-Getränkebuch funktioniert hervorragend als hilfreicher Ratgeber für den Alltagsgebrauch. Und natürlich dürfen Sie anstelle eines köstlich-saftigen Weißburgunders nach wie vor ein zischendes, eiskaltes Helles zu Ihren Schlutzkrapfen genießen. Erlaubt ist, was gefällt!

Christina Fischer

Sommelière und Autorin, bekannt aus dem VOX-Kochduell und der ARTE Weinprobe

WAS IST WEIN?	13
Eine Definition von Wein	13
Von Reben und Trauben	14
Das Terroir: Standort und menschliche Einflüsse	15
Das Weinland Südtirol	16
Verschiedene Weinstile	17
Welche Weintypen gibt es?	20
Wissenswertes rund um den Wein	24
Der Einkauf	24
Die Weinlagerung	25
Die Serviertemperaturen	27
Ein kurzes Wort zur Glaskultur	28
Die Ausstattung für den Weinliebhaber:	
Weinaccessoires	30
Bevor's ans Trinken geht...	32
Das korrekte Öffnen von Weinflaschen	32
Dekantieren und Lüften	34
Frappieren und Chambrieren	35
Was tun mit offenen Flaschen?	35

GÄSTE EMPFANGEN UND WEIN SERVIEREN 36

Ein paar Benimmregeln rund um den Wein	39
--	----

DIE WEINVERKOSTUNG 40

Was versteht man unter Verkostung?	40
Was gilt es zu berücksichtigen?	41
Die Weinsprache	42
Einführung in die Verkostung	43

WEIN & SPEISEN: WAS PASST WIE ZUSAMMEN? 51

Die Anpassungstechnik von Speisen und Wein	51
(Fast) unmögliche Anpassungen	53

BIER 55

DESTILLATE: GRAPPA & CO. 58

TEE 62

Alles, was es über Tee zu wissen gilt	63
Was ist Tee und welche Typologien gibt es?	63
Wo wird Tee angebaut?	64
TGfOP? Die Sprache der Teekenner	66
Einkauf, Lagerung und Zubereitung von Tee	67
Das Pairing mit Speisen	68

WEITERE GETRÄNKE 70

Soft	70
Shrubs und Kombucha	71
Wasser	71
Sake	72





Kalte Vorspeisen	74
Warme Vorspeisen	98
Fisch und Meeresfrüchte	130
Fleisch	154
Vegetarisch	200
Desserts	212

ANHANG

Danke	240
Autoren	242
Glossar	244
Register	247
Rezeptverweise	253





WEIN

Es gibt kaum Schöneres, als an einem gepflegten Tisch zu sitzen, in anregende Gespräche vertieft, und dabei mit Liebe zubereitete Speisen zu genießen, die von ausgesuchten Getränken begleitet werden. In der westlichen Welt sind das meist Bier oder Wein, neuerdings aber auch Alternativgetränke wie Tee oder verschiedene Säfte.

Das Konzept der Anpassung ist dabei nicht neu. Schon im England des 19. Jahrhunderts entwickelten sich erste Überlegungen zur Speisen-Wein-Kombination im Rahmen der Entstehung der ersten Luxusrestaurants in London. Neben der englischen Schule entstand auch eine französische, die ursprünglich mit drei Empfehlungen auskam, 1967 aber durch Raymond Dumay ergänzt und vervollständigt wurde. Die italienische Schule wurde ab den 1970er-Jahren durch Sommeliers entwickelt und umfasst erstmals einen technisch-wissenschaftlichen Zugang, der auf der Lehre von Harmonie und Gegensätzlichkeit beruht. Um das „Handwerk“ des Anpassens aber zu verstehen, ist es auch notwendig, sich ein paar Grundkenntnisse über die weite Welt des Weins anzueignen.

WAS IST WEIN?

Eine Definition von Wein

Laut Definition ist Wein ein Getränk aus vergorenen Trauben. Dabei unterscheiden sich Weißweine grundsätzlich von Rotweinen. Bei **Weißweinen** werden die Beeren sofort gepresst und der helle Saft oder **Most** wird vergoren. Dieser weiße oder besser gesagt gelbliche Saft kann aus weißen oder roten Trauben gewonnen werden, da das Fruchtfleisch in den meisten Fällen farblos ist. Bei den Rotweinen vergärt allerdings die sogenannte **Maische**: Darunter versteht man den Saft samt den roten Traubenschalen. Die Beeren werden zu Beginn der Verarbeitung gemahlen und nicht gepresst. Durch die bei der Gärung entstandene Wärme wird die Farbe extrahiert und neben den Farbpigmenten auch das **Tannin** (Gerbstoff) „ausgepackt“. Die **Pressung** erfolgt erst nach der alkoholischen **Gärung**, bei der die **Hefen** den im Saft oder Most vorhandenen Zucker in Alkohol umwandeln. Gleichzeitig entstehen Wärme und Kohlendioxid. Im Prinzip kann man alle zuckerhaltigen Früchte zu Wein verarbeiten, keine Frucht liefert jedoch so viel und so beständig den für die Gärung notwendigen Zucker wie die Traube. Und keine Frucht enthält so viel Saft. Daher sind Apfelweine und Weine aus Waldbeeren seltener anzutreffen und müssen auf dem Etikett auch eigens ausgewiesen und gekennzeichnet werden (z. B. Apfelwein, Birnenwein, Wein aus Beeren). Auch die manchmal verwendeten Begriffe **Malolaktik** oder „biologischer Säureabbau“

bedürfen einer kurzen Erläuterung: Bei diesem Vorgang wird nach Ende der Gärung die in den Beeren enthaltene, sehr aggressive **Apfelsäure** durch Milchsäurebakterien in die mildere und angenehmere **Milchsäure** umgewandelt. Diesen Vorgang lässt man bei allen Rotweinen ablaufen, damit sich keine herben Gerbstoffe mit einer beißenden Säure addieren können. Bei Weißweinen wird der Säureabbau hauptsächlich bei im Barrique, also in kleinen Eichenfässern, ausgebauten Weinen in Gang gesetzt. Aber auch in klimatisch schlechten Jahren kann es notwendig sein, die Säure in Weißweinen durch die Malolaktik ganz oder teilweise abzumildern. Durch den **Säureabbau** schmecken die Weine weicher und abgerundeter. Auch die **Aromen** verändern sich: Die Weine gewinnen meist an Komplexität und entwickeln oft Duftnoten,

Farbkünstler: Die dunklen Schalen roter Trauben verleihen dem Rotwein seine Farbe.





In Reih und Glied: Die Spaliererziehung löst heute immer mehr die traditionelle Pergel ab.

die entfernt an Butter, Käserinde, Nüsse und Joghurt erinnern.

Die Faszination des Weins liegt in seiner Vielfalt. Kein anderes Getränk kann eine derart große Bandbreite an Stilen und Geschmäckern aufweisen. Standort und Herkunft, Klima und Witterungsverlauf, Rebsorten und Weinbergarbeit, Kellertechnik und Reifung – all das beeinflusst die **Sensorik** des Weins, also Aromen und Geschmack. Aus diesem Grund schmeckt kein Wein wie ein anderer – selbst vom gleichen Winzer. Dafür sorgt schon die unterschiedliche Witterung im Jahresverlauf. Zudem führen verschiedene biochemische Reifeprozesse dazu, dass Weine selbst in der Flasche ihr Aromaprofil kontinuierlich verändern und Weine mit der Zeit ihren Sortencharakter verlieren. Das bedeutet, dass man sich bei reiferen Jahrgängen schwertut, die

Rebsorte zu erkennen. Weist ein Wein in der Jugend zum Beispiel bestimmte fruchtige und florale Komponenten auf, die für eine bestimmte Rebsorte typisch sind, gehen diese mit fortschreitender Flaschenreife langsam verloren und machen Platz für komplexe Noten, die eher an würzige, animalische und ätherische Duftkomponenten erinnern. Auch am Gaumen sind verschiedene Veränderungen bemerkbar. So schmecken Tannine weicher, Säuren wirken besser eingebunden, Süßweine schmecken weniger süß.

Von Reben und Trauben

Aus wilden Reben sind in den letzten sieben Jahrtausenden weltweit fast 10.000 verschiedene **Rebsorten** entstanden. Nicht alle sind allerdings für die Weinproduktion geeignet.

So werden drei Viertel aller Trauben als **Tafeltrauben** verwendet oder zu **Rosinen** eingetrocknet. Ihre Beeren sind größer und enthalten mehr Fruchtfleisch, die Beerenhaut oder Schale ist dünner. Kurzum: Sie schmecken, wenn man sie isst, weil sie vor allem saftiger sind. **Weintrauben** hingegen sind meist kleinbeerig, sie haben weniger Fruchtfleisch und eine dickere Schale, die beim Kauen überhaupt nicht schmeckt. Dafür enthält die Beerenhaut viele wichtige Inhaltsstoffe wie Farbe, Aromen und Gerbstoffe, die für die Weinproduktion wichtig sind. Übrigens: In der Unterscheidung zwischen Tafel- und Weintrauben stellt die in Südtirol beheimatete **Vernatsch-Traube** eine Besonderheit dar. Sie ist für die Herstellung von Wein ebenso geeignet wie zum Essen. Man denke nur an die Meraner Kurtraube.

Von den rund 1370 identifizierten Rebsorten, die für die Weinproduktion geeignet sind, haben nur einige Hundert wirtschaftliche Bedeutung erlangt. Das Spannende an den verschiedenen Rebsorten ist, dass sie sehr unterschiedlich schmecken und riechen können. So unterscheidet sich ein aus Weißburgunder gewonnener Wein ganz wesentlich von einem Wein, der aus der Gewürztraminer-Traube hergestellt wird. Und ein Südtiroler Blauburgunder ruft ganz andere Geschmackserlebnisse hervor als ein aus Lagrein gewonnener Wein. Man kann die verschiedenen Rebsorten mit Menschen vergleichen: jede hat ihren eigenen Charakter und ihr eigenes Aussehen.

Das Terroir: Standort und menschliche Einflüsse

Der **Standort** beeinflusst das Wachstum der Trauben und den Stil der daraus gewonnenen Weine. So sind Weine aus wärmeren Anbaugebieten meist alkoholreicher und kraftvoller, weisen aber auch weniger Säure auf. Weine aus kühleren Zonen zeichnen sich durch einen höheren Säuregehalt und mehr Frische aus, sie sind meist aromatischer und knackiger. In sehr heißen Zonen gedeihen hingegen vor allem Tafeltrauben und es werden Rosinen hergestellt.

Der Weinstil und die sensorischen Aspekte der Weine können auch im Keller beeinflusst werden, etwa durch die Verwendung bestimmter **Hefestämme** und Enzyme oder durch die Auswahl bestimmter **Gär- und Ausbaubehälter**. So sind Stahltanks inert, das heißt, sie verändern den Wein nicht nachhaltig. Zudem sind sie leicht zu reinigen und die Gärführung kann durch Kühlschlangen

Holz atmet. Das kommt auch der Oxidation des Weins zugute.



KALTE VORSPERSEN

A detailed illustration of a wine glass filled with red wine. Above the glass, a dynamic splash of red wine is captured mid-air, with several small droplets trailing off to the right. The background is a solid, muted olive-green color.



MEERESFRÜCHTESALAT

Gedünstete Meeresfrüchte mariniert mit Olivenöl, Kräutern, Zitrone und Knoblauch

Garnelen, Tintenfische und Muscheln sind nicht nur eiweißreich, sondern überzeugen auch durch einen intensiven, leicht salzigen Geschmack. Kräuter, Knoblauch und Olivenöl steuern eine mediterrane Note bei, während die Säure der Zitrone für Frische sorgt. Dazu eignen sich Weine mit ähnlicher Intensität und viel Aromatik sowie einer dezent alkoholischen Note. Als Gegenspieler zum leicht süßlichen Charakter der Meeresfrüchte empfehlen sich Mineralität sowie Säure im Wein. Weine aus der Sauvignon-Blanc-Traube bestechen durch ihren frischen, fruchtigen Charakter und bringen auch die nötige Intensität.

WEITERE GETRÄNKE

Möchte man das Gericht mit einem Bier begleiten, so bieten sich feine frische Biere mit genügend mundfühlendem Stoff an, so wie **Weizenbiere** mit blumigem Duft und ausreichend Charakter.

Gyokuro – der edelste grüne Schat-
tentee aus Japan – begleitet diesen
Meeresfrüchtesalat mit Charme,
dank seines intensiven Duftes, der
an Meerwasser und Algen erinnert.
Sein Name bedeutet „Jade-Tau“ und
hängt wohl mit der blassgrünen Far-
be zusammen.

Für Minimalisten, die sich einen
leichten und frischen Speisebeglei-
ter wünschen, passt **mit Kräutern
aromatisiertes Wasser**. Es ist zu-
dem gesund, da es Vitamine liefert –
und wenn Sie etwas Ingwer dazu-
geben, bringt es die Verdauung in
Schwung.

WEIN

Südtirol

Südtirol bringt sehr klassische **Sauvignon**-Weine hervor, mit knackiger Säure, saftiger Mineralität und ausgeprägter dezent-
ter Fruchtnote.

Italien

Sehr ähnlich präsentieren sich **Sauvignons** aus dem Collio-
Gebiet in Friaul-Julisch Venetien.

Deutschsprachiger Raum

Steirische **Sauvignons** bestechen durch schöne Frische und
eine angenehme Cremigkeit am Gaumen.

International

Weine aus dem französischen **Sancerre** hingegen weisen ne-
ben Nuancen von Pfirsich und Melone auch stark rauchige No-
ten auf.

Der neuseeländische Stil bringt speichelbildende, knackige
Weine hervor, mit viel Zitrusfrucht- und Tomatenblatt-Aromatik.



BRUSCHETTA MIT TOMATEN UND SALAMI

Knuspriges Brot, die Frische von Tomaten und Basilikum und eine herzhafte Salami

In diesem einfachen Gericht kombiniert man intensive Aromen mit Leichtigkeit, Frische und Pep. Für die Intensität sind das mit Butter geröstete Brot, die Felinosalami und der Basilikum verantwortlich, für Säure und Schärfe sorgen Tomaten und Peperoncino.

Die Schärfe in diesem Gericht macht die Getränkeanpassung zu einer Herausforderung. Am besten passen dazu harmonisch milde Weine mit weicher und cremiger Textur. Die Aromatik der Speise erfordert auch im Wein eine gewisse Intensität. Gleichzeitig sollte das Getränk nicht übermäßig schwer sein, um das Gericht nicht zu „erschlagen“.

WEIN

Südtirol

Aus der **Grauburgunder-Traube** entstehen hier sehr klassische, fruchtintensive Weine mit Aromen von Mandeln, Quitten, Pfirsichen sowie Honignoten, die ein weiches, schmeichlerisches Mundgefühl auslösen. Dies gilt vor allem, wenn die Weine eine gewisse Zeit im großen Holzfass ausgebaut wurden und nicht zu jung getrunken werden.

Italien

Als Alternative bieten sich die Weine aus Soave bei Verona an, welche einen ähnlichen Schmelz aufweisen. Bei der Hauptrebsorte handelt es sich um die **Garganega-Traube**, welche dem **Grauburgunder** ähnliche Merkmale aufweist. Auch hier ist zu beachten, dass die Weine nicht zu schwer ausfallen.

Deutschsprachiger Raum

In Deutschland gedeiht **Grauburgunder** vor allem in Baden. Im wärmeren Klima dieser Weinbauregion in Süddeutschland entstehen herzhaftere Weine mit ausgeprägter Balance.

International

Grauburgunder oder **Pinot Gris** gedeiht auch vorzüglich im Elsass. Hier produziert man üppig-barocke Weine, welche oft mit etwas Restsüße unterlegt sind.

WEITERE GETRÄNKE

Ein klassisches **Lager- oder Exportbier** eignet sich, da es viel Milde aufweist.

Ein **China Aromatic Oolong** aus Fujian, fruchtig, mild und mit dezenter Süße, puffert Säure und Schärfe des Gerichts und untermalt das Aroma der Felinosalami. Die feinen getrockneten Knoten werden mit sehr heißem Wasser (90 Grad Celsius) übergossen. Servieren Sie den Tee aber lauwarm.

Zu diesem Gericht kann man auch ein Glas leicht gekühlten **Tomatensaft**, mit einer Prise Salz verfeinert, reichen. Der Saft schmeckt ausgezeichnet und liefert zusätzlich Vitamin C und Lycopin.



PIKANTE ZUCCHINI-BRUSCHETTA

Vier Zutaten, ein Genuss: Zucchini, Chili, Basilikum und getoastetes Weißbrot

Die Basis dieses Gerichts bilden Zucchini, die viel Flüssigkeit speichern und daher leicht und erfrischend schmecken. Das dominierende Aroma, mediterran und intensiv, liefern Basilikum und Dill, während der Chili ein angenehmes Brennen am Gaumen erzeugt.

Der Geschmack dieser Vorspeise ist komplex: erfrischend, aromatisch, nach Kräutern schmeckend und scharf. Zu junge und säurebetonte Weine würden anecken, deshalb sollte die Weinauswahl auf gereifte, milde Weißweine fallen. Auch etwas Restsüße im Getränk ist empfehlenswert.

WEITERE GETRÄNKE

Ideale Begleiter zu diesem Gericht sind **malzbetonte Bockbiere**, welche das Pikante durch ihre ausgeprägte Weichheit unterstreichen. Intensive Aromen in der Speise verlangen nach ebenso intensiver Duftvielfalt im Tee. Ein feiner, grüner **Darjeeling** aus den Teegärten am Fuße des Himalaja bietet sich an, dieses Gericht mit Stärke und Tiefgang des Aromenspektrums zu unterstützen.

Ein leichter, aromatischer **Holunderblütensaft** bringt Finesse und ausgleichende Weichheit ins Spiel, begleitet beschwingt das Gericht und puffert das Brennen der Chili am Gaumen.

WEIN

Südtirol

In Südtirol serviert man am besten einen **Gewürztraminer** aus dem Eisacktal. Sein würziges, rosenduftiges Aroma, seine gut eingebundene Säure, die leichte Süße und der nicht zu opulente Körper sind ideale Gegenspieler zum Gericht.

Italien

Ähnliche Merkmale weisen Weine auf **Viognier**-Basis auf. Geeignete Produkte findet man zum Beispiel im Latium. Mit ihrer sehr ausdrucksstarken Blumigkeit und dem leicht süßlichen Touch gehören sie für dieses Gericht zu unserem „Beuteschema“.

Deutschsprachiger Raum

Warum sollte man nicht zu einem **Gewürztraminer** aus dem Steirer Vulkanland greifen, um die Schärfe zu bändigen? Intensität bringt der Wein auf alle Fälle mit!

International

Die Rebsorte **Viognier** aus dem Rhône-Tal glänzt mit ausgeprägten Pfirsich- und Aprikosennoten. Und auch die Weine, die daraus gewonnen werden, weisen eine samtig-weiche Textur auf, welche der Schärfe Paroli bieten kann.



BÜFFELMOZZARELLA MIT GRILLGEMÜSE

Feiner Büffelmozzarella mit Fenchel, Melanzane, Zucchini und Tomaten vom Grill

Der Büffelmozzarella weist einerseits eine sehr zarte süßliche Komponente auf, welche durch das Eiweiß und etwas Fett hervorgerufen wird, andererseits bringt das Gemüse eine zartbittere Note, die vom Grillen her stammt. Süße und rauchige Anklänge des Karamellisierens verschmelzen mit dem Aroma des Kräutöls und des Fenchels sowie des Basilikums. Dies zusammen erzeugt leichte Bitternoten in der Speise, welche wiederum durch ausgewogene und weiche Weißweine balanciert werden sollten.

Die auszusuchenden Weine sollten nicht zu schwer sein, da das Gericht nicht allzu viel Struktur besitzt, und außerdem eine säuerlich-mineralische Komponente aufweisen sowie etwas Rundheit am Gaumen widerspiegeln.

WEIN

Südtirol

Aus der Rebsorte Chardonnay entstehen Weine, welche mild und charmant sind sowie auch etwas Säure und Saftigkeit mitbringen. Sie können, falls sie im großen Holzfass oder dezent in gebrauchten Barriques ausgebaut werden, eine ansprechende Üppigkeit erlangen, welche wir gut für die vielschichtigen Geschmacksrichtungen dieses Gerichts verwenden können.

Italien

Orvieto wird hauptsächlich aus Trebbiano Toscano und Grechetto hergestellt. Es handelt sich um einen leichten bis mitteltgewichtigen Wein, der jedoch auch halbtrocken auf den Markt kommt und daher ebenfalls die notwendige weiche Komponente mitbringt.

Deutschsprachiger Raum

Chardonnay ist nicht Deutschlands bedeutendste Rebsorte und doch kommen aus Rheinland-Pfalz sehr ansprechende Qualitäten mit der entsprechenden üppigen Stoffigkeit und ausreichender Säurekomponente.

International

Chardonnay aus dem südlichen Burgund – wie zum Beispiel ein Pouilly Fuissé, im großen Holzfass ausgebaut – kann aus oben genannten Gründen durchaus in Frage kommen. Der Wein ist nicht zu üppig geraten und überzeugt mit feiner Saftigkeit.

WEITERE GETRÄNKE

Ein belgisches **Dubbel** mit seiner zart angedeuteten Süße und Cremigkeit kann einen interessanten Partner für dieses Gericht abgeben.

Chinesische Grüntees werden in großen Woks geröstet und zeichnen sich deshalb durch eine zarte, aber spürbare Rauchnote aus. Elegant begleiten sie das gegrillte Gemüse und stützen die Kräutermarinade. Geschmack und Duft des Büffelmozzarellas duettieren gerne mit dem Saft der Birne. Ein frisch gepresster **Birnensaft** gesellt sich hervorragend zur Speise und bereitet den Gaumen für den nächsten Bissen vor.



MASCARPONEMOUSSE IM SPECKMANTEL

Mascarpone mousse mit Schnittlauch, Speck und mariniertem Stangensellerie

Dieses Gericht vereint Aromen und Texturen. Die feinsidige Textur der Mousse erfordert den saftigen Zug eines mineralischen Weißweines, während die salzig-rauchige Note des Specks sowie die Frische des Stangensellerie einen abgerundeten, weichen Wein verlangen. Manche (Rhein-)Rieslinge erfüllen diese Anforderungen und vereinen Mineralität und Weichheit in einem.

WEIN

Südtirol

Es empfiehlt sich ein jugendlicher **Vinschgau Riesling**, in dem sich ein wunderbar mineralischer Zug mit einer samtigen Weichheit vereint und ein charmanter Aprikosen- und Pfirsichduft einen Kontrapunkt zur Rauchigkeit des Specks zu setzen vermag.

Italien

Der edle **Rheinriesling** ist in Italien nicht sehr verbreitet. Südtirol und Friaul-Julisch Venetien bringen den hochwertigsten Riesling hervor. Im Oltrepò Pavese regiert indes der nicht ganz so edle **Welschriesling** oder **Riesling Italico**, welcher sich weniger rassig in der Säure präsentiert, dafür aber genügend Weichheit aufweist.

Deutschsprachiger Raum

Deutschland ist die Heimat des **Rieslings**. In den Riesling-Hochburgen an Mosel und Rhein gedeihen die unterschiedlichsten Weine in den verschiedensten Geschmacksvariationen. Ein feinfruchtiger **Mosel-Riesling** mit zarter Pfirsicharomatik und etwas Restsüße bildet den perfekten Partner für unser Gericht.

International

Rieslinge aus dem Eden Valley bei Adelaide in Australien genießen ein kühleres Klima. Die Weine sind deshalb knackig in der Säure und belebend. Gleichzeitig schließt eine nussige Rundheit den Gaumen.

WEITERE GETRÄNKE

Rauchbiere, dessen rauchige Malzigkeit gut mit den Räuchernoten des Specks harmoniert, sind die beste Wahl zu diesem Gericht. Weich, mit süßlichem Nachhall und grün-gelblichem Aufguss, begleitet ein **Corea OP Jeju** die seidige Mousse und nimmt es leicht mit Speck und Stangensellerie auf. Dieser großartige **Grüntee** wächst auf den vulkanischen Böden der Insel Jeju in Südkorea, was ihn vielschichtig und aromareich macht. Zum rauchig-salzigen Geschmack des Oltspecks passt ein **Apfel-Johannisbeer-Saft** sehr gut. Frische und dezente Süße harmonieren ausgezeichnet mit der Weichheit der cremigen Mousse.



GEBACKENER CAMEMBERT AUF ROTKRAUTSALAT

Französischer Weichkäse trifft auf roh mariniertes Rotkraut

Heiß und kalt, knackig und weich: Ein einfaches Gericht mit spannenden Kontrasten. Hier das kalte, frische Blaukraut, dessen leichte Süße durch die Weintrauben noch unterstrichen wird, dort das intensive Aroma des heißen, seidenweichen Camemberts. Der Käse erfordert einen Wein mit genügend Intensität und reinigender Säure sowie Saftigkeit. Zum roh marinierten Blaukraut wiederum braucht es im korrespondierenden Getränk genügend Seidigkeit.

WEITERE GETRÄNKE

Zwickel- oder **Kellerbiere** sind malzig und voll im Geschmack. Durch die schwache Kohlensäure vermitteln sie uns ein seidiges Gefühl und sind hier die richtige Wahl.

Die Kontraste des Gerichts begleitet ein feiner **Roiboos** mit Tiefgang und Harmonie am besten. Koffeinfrei, intensiv und aromatisch, fruchtig und seidig präsentiert sich der rötliche Aufguss der Zweige des Rotbuschs aus dem südlichen Afrika. Servieren Sie ihn lauwarm.

Umami – der „Wohlgeschmack“ – dominiert in Käse und Blaukraut. Ein **Junmai Sake**, der ebenfalls feinen Umami-Geschmack aufweist, ergänzt und unterstreicht das Gericht und schmeichelt dem Gaumen mit Seidigkeit und Finesse.

WEIN

Südtirol

Unsere Wahl fällt auf Weine aus der **Kerner**-Traube, welche immer viel Frische und Mineralität mitbringen und dazu die nötige Intensität an Muskataromen und genügend Vielschichtigkeit garantieren. Reifere Vertreter dieser Weine können auch mit etwas Umami-Geschmack und Weichheit aufwarten.

Italien

Weine aus der **Kerner-Traube** werden auch im benachbarten Trentino angebaut und unter der Bezeichnung **Trevenue IGP** oder als **Trentino Kerner DOP** etikettiert.

Deutschsprachiger Raum

Kerner ist in Deutschland mit etwa 2500 Hektar in allen Qualitätsstufen vertreten. Mit dem Gericht harmoniert am besten ein feinfuchtiger und halbtrockener Kerner aus der Pfalz.

International

Japan entpuppt sich immer mehr als **Kerner**-Land. Frische animierende **Kerner-Sekte** mit deutlicher Restsüße sind zwar für Südtiroler Gaumen etwas gewöhnungsbedürftig, jedoch ungemein fruchtig, belebend und harmonisch.

AUTOREN



Heinrich Gasteiger, Küchenmeister und langjähriger Kochfachlehrer an der Hotelfachschule *Kaiserhof* in Meran. Gilt als Lenker und Denker in allen Bereichen des Kochens. Auslandstätigkeiten in den renommierten Küchen der europäischen Spitzenhotellerie (Gstaad, Lugano, Seefeld, München ...). Kreativer Produktentwickler für Lebensmittel und innovativer Food-Designer im Lebensmittel- und Feinkostbereich.



Gerhard Wieser, Küchenmeister und diplomierter Diätkoch. Küchenchef im Gourmetrestaurant *Trenkerstube* im Fünf-Sterne-Hotel *Castel* in Dorf Tirol, das er u. a. zu zwei Michelin-Sternen und drei Gault & Millau-Hauben führte. Er sammelte Erfahrungen bei Spitzenköchen in Europa und Asien. Engagierter Produktentwickler für Lebensmittel und Feinkost. Ausgezeichnet vom Schlemmer-Atlas als Spitzenkoch des Jahres 2019.



Helmut Bachmann, Küchenmeister und langjähriger Fachlehrer an der Gastgewerblichen Berufsschule *Emma Hellenstainer* in Brixen. Für die italienische Köche-Nationalmannschaft nahm er an Wettbewerben in Frankfurt, Luxemburg, Basel, Chicago und Wien teil und wurde mit mehreren Goldmedaillen ausgezeichnet. Mitglied im Weltbund der Kochverbände als WACS-GLOBAL MASTER CHEF.





Christine Mayr ist als Berufssommelière und Biersommelière die führende Getränkeexpertin Südtirols und im gesamten deutschsprachigen Raum sowie in Italien aktiv: Präsidentin, Vorstandsmitglied und Referentin der Sommelierversammlung Südtirol; Vorstandsmitglied der Italienischen Sommelierversammlung (AIS); Obfrau und Referentin der Weinakademie Südtirol; Degustatore Ufficiale, Master del Servizio und Genussbotschafterin (EOS); Lektorin an der Weinakademie Österreich in Rust (A); Weinakademiker Dip WSET (WSET Diploma in Wines & Spirits) – Ausbildung zum „Fine and Rare Wine Specialist“ mit Schwerpunkt Champagner; zertifizierte Knigge-Trainerin; Prix Spécial Ambassadeurs Européens du Champagne 2013.



Gabriella Demetz, Sommelière und Degustatore Ufficiale, ist Kursdirektorin und Referentin der Italienischen Sommelierversammlung (AIS), Kursdirektorin und Referentin der Sommelierversammlung Südtirol und ebenso Expertin im Bereich Olivenöl (Idoneità fisiologica Assaggiatore Olio Evo), Tee (Tea Taster), Sake (Sake Sommelier SSA) und Schokolade (Chocolate Taster IICCT).



GLOSSAR

Abgang

die „Länge“ des Weins; sie wird durch die retronasalen Aromen gebildet, die nach dem Ausatmen am Gaumen bleiben; auch Finale oder Finish; absolutes Qualitätsmerkmal des Weins

ab Gut abgefüllt

auch Gutsabfüllung; Weine werden direkt vor Ort im Betrieb eines Weinbauers abgefüllt

Adstringenz

raues, austrocknendes und pelziges, vom Gerbstoff ausgelöstes Gefühl

Alkohol

entsteht während der Gärung aus Zucker; man bezeichnet damit vor allem den wichtigsten einwertigen Alkohol im Wein: den Äthylalkohol oder Weingeist

alkoholische Gärung

Hefen wandeln den Zucker in verschiedene Alkohole, Kohlendioxid und Wärme sowie in weitere Substanzen um

Amphoren

traditionelle Tongefäße aus Georgien; heute gebräuchlich in der Produktion sogenannter Natural oder Orange Wines

amphorenvergoren

Weine, die in Amphoren vergären und auch teilweise darin ausgebaut werden

AOP/AOC

Appellation d'Origine Protégée/ Appellation d'Origine Contrôlée; Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung in Frankreich

Apfelsäure

aggressive, hart schmeckende Säure, vor allem in unreifen

Trauben zu finden; siehe Malolaktik

Ausbau

Zeit der Reifung und Verfeinerung in einem Behälter

Ausbaubehälter

Behälter aus Stahl, Beton, Glas oder Holz, in denen die Reifung und der Ausbau erfolgen

Avinieren

Gläser oder Karaffen vor Gebrauch mit Wein „spülen“ und „weingrün“ machen

Barriques

kleine Holzfässer aus französischer Eiche; traditionelles 225-Liter-Fass aus Bordeaux; umgangssprachlich als Bezeichnung für kleine Holzfässer verwendet

Botrytis

Edelfäule, hervorgerufen durch Pilzbefall: dazu braucht es feuchte Herbstvormittage und warme, sonnige Herbstnachmittage; Weine, die mit edelfaulen Trauben gekeltert werden, sind besonders vielschichtig und süß

Chambrieren

schonende Art, Weine vor dem Trinkgenuss zu erwärmen

Champagne

Beim Champagne handelt es sich um einen Schaumwein, der ausschließlich aus Nordostfrankreich stammt und mit der klassischen zweiten Flaschengärung hergestellt wird. Er gilt als das Original unter den Flaschengärsekten.

Cuvée

Verschnitt verschiedener Weine, meist mit dem Ziel, einen noch komplexeren Wein zu kreieren

DAC

österreichische Bezeichnung für Qualitätswein aus bestimmten Herkunftsgebieten

Degustation

Prüfen von Getränken und Speisen mittels unserer menschlichen Sinnesorgane

Dekanter

durchsichtige Dekantierkaraffe aus Glas, die zum Belüften der Weine und zum Dekantieren verwendet werden kann

dekantieren

Vorgang, bei dem ein gereifter Rotwein von einem Sediment (bestehend aus Farb- und Gerbstoffen) getrennt wird

Depot

auch Sediment; Partikel aus Farb- und Gerbstoffe in Rotweinen, die im Laufe der Zeit ausfallen und zu Boden sinken

DOC/DOCG/DOP

Denominazione di Origine Controllata (e Garantita)/Protetta; Qualitätsweine aus Italien

Enzyme

Sie bestehen meist aus Eiweiß und steuern verschiedene biochemische Vorgänge im Wein.

Erziehungsform

Gerüst, auf dem die Rebstöcke wachsen (Drahtrahmen, Pergel)

Essigsäure

aggressive und flüchtige Säure, die während der Gärung entsteht und nur in geringsten Mengen im Wein enthalten sein sollte

Ester

entstehen bei Reaktionen zwischen Alkohol und Säuren.

Extrakt

gibt Auskunft über die Struktur des Weins; damit sind alle nicht flüchtigen Inhaltsstoffe des Weins gemeint.

fein ziselierte Säure

filigrane, angenehme Säurestruktur im Wein

frappieren

Weine schnell und effizient vor dem Konsum kühlen; dazu ver-

wendet man Eiswürfel, Salz und kaltes Wasser

Gärbehälter

Behälter aus Stahl, Beton oder Holz, in denen die Gärung stattfindet

Garrigue

mediterrane Vegetation

Gerbstoff

auch Tannin genannt; befindet sich in den Schalen, Kernen und im Stiel der Trauben

Gerüst

Körper, Extrakt; Summe aller nicht flüchtigen Stoffe des Weins, also Farb- und Gerbstoffe, Mineralsalze, nicht flüchtige Säuren, Eiweiße, Pektine und Zucker

gespritete Weine

Weine, denen Alkohol in Form von Weinbrand zugefügt wird; Likörweine

Glycerin oder Glycerol

dreiwertiger Alkohol, der während der Gärung entsteht; schmeckt süßlich und gibt dem Wein Fülle und Weichheit

Hefen

Pilze, die Zucker in Alkohol umwandeln

Holzeinsatz

Verwendung von Holzfässern (klein oder groß, gebraucht oder neu) bei Gärung und Ausbau

Holzausbau

Reifezeit im Holzfass

IGT/IGP

Landweine in Italien und Frankreich; Weine, die weniger strengen Regeln und Verordnungen unterworfen sind als DOC/AOP

Intensität des Weins

Kraft der Aromen

karaffieren/belüften

dem Wein in einer Glaskaraffe Sauerstoff zuführen; dies kann

bei Weinen mit geruchlichen Problemen oder bei jungen Rotweinen mit kräftigem Tannin notwendig sein

Klimaschrank

klimatisierter Weinschrank mit verschiedenen Temperaturzonen zur Aufbewahrung von Weinen

Komplexität des Weins

Vielschichtigkeit der Aromen

Kretzer

Roséwein aus Südtirol, meist aus Lagrein hergestellt

Länge des Weins

auch Abgang; damit bezeichnet man die Dauerhaftigkeit der Mundaromen

Lichtgeschmack

Licht schädigt den Wein; dieser schmeckt fad, schal und „abgebaut“; besonders betroffen sind Weine in Flaschen aus hellem Glas

Likörweine

Weine, die mit Alkohol angereichert wurden, auch gespritete Weine

Macchia

mediterrane Vegetation

Maische

Traubensaft mit Schalen

maischevergoren

Schalen vergären gemeinsam mit dem Saft

Malolaktik

auch biologischer Säureumbau oder -abbau; Milchsäurebakterien bauen die aggressive Apfelsäure in milde Milchsäure um

Mazeration

Zeitraum, in dem Schalen und Saft in Kontakt stehen

Methanol

einwertiger Alkohol, der in geringeren Mengen während der Gärung entsteht; er wird auch Holzgeist genannt und kann in größeren Mengen genossen zu

bleibenden Schäden und zum Tode führen

Milchsäure

angenehme, milde Säure, die durch den biologischen Säureabbau aus der Apfelsäure gebildet wird

Most

unvergorener Traubensaft

mousseux

schäumend; Schaumwein

Nachhall

Mundaromen, die nach dem Schlucken wahrnehmbar sind

Natural Wines

Weine, die mit sehr wenigen oder ohne menschliche Eingriffe produziert werden

Orange Wines

Weißweine, die auf der Schale vergären

Oxidation

Einwirkung des Sauerstoffs und die daraus resultierenden chemischen Reaktionen

Passito

Stroh- oder Schilfwein; aus eingetrockneten Trauben gewonnen

Perlage

Bläschenbildung in Schaumweinen, ausgelöst durch die im Wein vorhandene Kohlensäure; mousseux

Perlweine

Weine mit geringem Gehalt an Kohlensäure (1–2,5 atm.)

Polyphenole/Phenole

unterschiedliche pflanzliche Stoffe (Farbe, Gerbstoffe oder Tannin)

phenolisch

Weine mit ausgeprägten Gerb- und Bitterstoffen

Prosecco

ist ein Perl- oder Schaumwein, der ausschließlich in Venetien

und zum kleineren Teil in Friaul-Julisch Venetien hergestellt wird. Diese Weine durchlaufen eine zweite Gärung im Drucktank.

Rebe

Kreuzdorngewächs der Gattung *Vitis*, mit 50 Arten und rund 10.000 Sorten

Reduktion

Gegenteil von Oxidation; zu wenig Sauerstoff

Restzucker/Restsüße

nicht vergorener Zucker, der im fertigen Wein vorhanden ist; es handelt sich meist um Fruktose, da die Glukose von den Hefen zuerst synthetisiert wird

Reserve-Weine

Weine mit längerer Lagerung, meist im Holz, daher mehr Komplexität und Mundgefühl

Rezenz

das Prickeln der Kohlensäure im Mund beim Biertrinken

samtig

ausgewogene, weiche, harmonische Weine; sind in der Säure meist niedrig

Schalenstandzeit

Dauer des Kontakts zwischen Saft (Most) und Beerenhaut (Schalen); auch Mazeration

Schaumweine

Weine mit sichtbarem Kohlendioxid (> 3,5 atm.)

Schmelz/schmelzig

geschmeidiger, runder, harmonischer Wein

Sekt

bezeichnet oft Schaumweine, die in Deutschland und Österreich hergestellt werden, die besten davon mit der klassischen zweiten Flaschengärung. Es gibt aber auch tankvergorene Sekte.

Sekt aus Südtirol

Auch Südtiroler Schaumweine werden als Sekt bezeichnet.

Jene, die von der Vereinigung Südtiroler Sektproduzenten produziert werden, werden zwingend der zweiten Gärung in der Flasche unterworfen.

Stil/Weinstile

verschiedene Ausdrucksformen eines Weins (z. B. trocken, halbtrocken, lieblich, süß, Stillwein, Perlwein, Schaumwein, weiß, rosé, rot usw.)

Spätlese

Weine, die spät und nach dem offiziellen Erntebeginn gelesen werden

Spumante

ist die italienische Bezeichnung für Sekt oder Schaumwein. Wird die Bezeichnung „Metodo Tradizionale“ oder „Metodo Classico“ hinzugefügt, handelt es sich um edle Schaumweine, die mit einer zweiten Flaschengärung hergestellt werden.

Süßweine

Weine mit mehr oder weniger spürbarer Süße

Tannin

auch Gerbstoff genannt; meist im Rotwein und in unreifem Obst anzutreffen; pelzig, oft austrocknend im Geschmack, adstringierend

tanninreich

Weine, die viel Tannin oder Gerbstoff enthalten

Terroir

Standortfaktoren im Weinbau, die Klima, Boden, Landschaft (mit Geländeform, Ausrichtung, Hangneigung) und Hydrologie sowie kulturelle, von Menschen geschaffene Bedingungen umfassen

Trester

feste Rückstände, die nach dem Pressen übrig bleiben und vor allem aus Schalen und Kernen bestehen; können als Futtermittel oder zum Destillieren von

Grappa oder Treber verwendet werden

Tresterhut

auf der Weinoberfläche schwimmende feste Bestandteile aus Schalen und Kernen bei der Rotweingärung; Most und Tresterhut müssen immer wieder vermengt werden

VDN

Vin doux naturel; gespritzter Wein aus Frankreich

Versanddosage

Likör aus Wein und Zucker, der dem Sekt vor dem Verkorken zugeführt wird; damit stellt man den Restzuckergehalt von Schaumweinen ein

weinig

jugendliche Rotweine riechen wenig; der Geruch erinnert an frischen Most

Weingeist

hochprozentiger Ethylalkohol

Weinsäure

wichtigste im Wein und in den Weinbeeren vorhandene Säure; vor allem in reifen Trauben festzustellen

Weinstein

ausgefällte Kristalle der Weinsäure; Mineralien wie Calcium und Kalium verbinden sich mit der Weinsäure und lagern sich an Flaschenwänden, an Korken und in Holzfässern ab

zisiert

filigrane, elegante Säure, die nicht herb schmeckt

Zitrussäure

animierende Säure, nur in kleinsten Mengen in den Trauben und im Wein vorhanden

REGISTER

Stichwörter mit **schwarzen** Seitenzahlen befinden sich im ersten Teils des Buches (Wissenswertes). Stichwörter mit **roten** Seitenzahlen befinden sich im zweiten Teil des Buches (Getränke-Anpassungstexte).

A

Abgang **48**
 Adlerfisch mit Muscheln **140**
 Adstringierend **48**
 Afrikanische Tees **65, 230**
 Aglianico **176**
 Agua fresca (siehe Wasser, aromatisiert) **72**
 Ahornsafte **102**
 Alcamo Bianco Classico DOP **140**
 Aleatico di Gradoli DOP **216**
 Ale-Bier **161**
 Alghero DOP **173**
 Alkohol **48**
 Alsace Pinot Gris **140, 174, 184, 222**
 Alsace Pinot Noir **172, 198**
 Altbier **136, 219**
 Amber Ale **198**
 Amber-Wines **18**
 American Brown Ale **140**
 American Cream Ale **185**
 American IPA **118, 209**
 American Stout **233**
 Anji White **86**
 Anjou Gamay **173**
 Anpassung durch
 Gegensätzlichkeit **53**
 Anpassung durch Gleichheit **53**
 Anpassung durch Kontrast **68**
 Anpassungstechnik von Speisen und Wein **51-53**
 Aperitif **59**
 Apfel-Johannisbeer-Saft **80, 143**
 Apfelküchlein mit
 Vanillesauce **214**
 Apfel-Marillen-Saft **164**
 Apfel-Minze-Saft **88**
 Apfelsaft **85, 93, 113, 117, 120, 124, 135, 137, 156, 173, 185, 188, 197, 199, 203, 208, 210, 214, 216, 220, 229, 234, 236**
 Apfelsäure **13**
 Apfelsirup **231**
 Apfelstrudel **231**
 Apfeltee **163**
 Armagnac **60**
 Aromen **13, 53**
 Artischockenrisotto mit Pesto **120**

Assam **64, 127, 137, 176, 189, 193, 217**
 Assam **105, 107**
 Asti Spumante **208, 235**
 Ausbaubehälter **15**
 Ausstattung für den
 Weinliebhaber **30-32**
 Autumnal Darjeeling **157**

B

Baltic Porter **173, 191, 216**
 Bamberger Rauchbier **152**
 Banacha **117, 174, 202**
 Bandnudeln mit Spargel **117**
 Bandol Rosé **207**
 Banyuls **234**
 Banyuls Grand Cru **223**
 Bao Zhong **222**
 Barbaresco **179**
 Barbera **160, 168, 175, 195**
 Bardolino **83, 164**
 Barley Wine **119, 157, 193**
 Barolo **192**
 Barrique **16**
 Barsac **233**
 Bauernomelett mit Champignons und Speck **183**
 Bayrisch Märzen **85, 125**
 Beaujolais **164, 196, 205**
 Beerenauslese **230**
 Belgisches Saisonbier **148**
 Benimmregeln rund um den Wein **39**
 Bergkräuteraufguss **83**
 Bergkräutertee **160**
 Bianco di Custoza **141**
 Bianco di Pitigliano **120**
 Bianco di Pitigliano DOP **203**
 Bier **55-57**
 Bière Blanche **107**
 Bières de Garde **170**
 Bigoli mit Pfifferlingen **106**
 Birnennektar **238**
 Birnensaft **79, 208, 238**
 Bitterkeit **48**
 Blanc de Blancs **18**
 Blanc de Morgex et de la Salle **209**
 Blanc de Noir **18, 141**
 Blattsalate mit geröstetem Speck **84**
 Blauburgunder **88, 94, 111, 119, 125, 157, 166, 171, 175, 180, 182, 188, 191**
 Blauer Portugieser **102, 205**
 Blauer Tee **63**
 Blauer Wildbacher **114**
 Blauer Zweigelt **168**
 Blaufränkisch **158, 167, 170, 173, 178, 187, 193, 195, 226, 229, 230, 236**
 Blended Whisky **59**
 Blonde Ale **160**

Blonde Strong Ale **95**
 Blütensalat auf Forellenfilet **90**
 Bockbier **78, 88, 135, 146, 151, 165, 187, 218**
 Böckser **16**
 Bodenformation **17**
 Böhmisches Pils **82, 139, 162**
 Bolgheri **125, 150**
 Bonnezeaux **214**
 Boquerón **108**
 Bordeaux **193**
 Bordeaux Blanc AOP **95**
 Bourbon-Whiskey **59**
 Brachetto d'Acqui Passito DOCG **226**
 Braggot **238**
 Braune Schokoladenmousse **223**
 British Barley Wine **222**
 Broken **66, 67, 107, 161, 165, 189, 194, 198**
 Brown Ale **117, 150, 237**
 Brown Porter **171**
 Bruschetta mit Tomaten und Salami **77**
 Bucatini mit Garnelen und Basilikumpesto **105**
 Bucheln mit Vanillesauce **221**
 Buchweizentorte **234**
 Büffelmozzarella mit Grillgemüse **79**

C

Cabernet **177, 194**
 Cabernet Franc **90, 167**
 Cabernet-Merlot-Verschnitt **177**
 Cabernet Sauvignon **158, 167, 177, 189, 193**
 Calabrese **165**
 Calvados **60**
 Camellia sinensis **63**
 Camembert auf Rotkrautsalat **81**
 Carmenère-Wein **188**
 Carpaccio **94**
 Carricante **107, 121**
 Castel del Monte Bombino Nero DOCG **187**
 Cava **105, 127**
 Ceylon BOP (Broken Orange Pekoe) **161**
 Ceylon Curl **85**
 Ceylon Highgrown **159, 198**
 Ceylon Lowgrown **178, 194**
 Chablis **132, 202**
 Chai **214**
 Chai Masala **226**
 Chambave Muscat Flettri Passito **224**
 Chambrieren und Frappieren **35**
 Champagne **87, 106, 209**
 Champagner-Bier **87, 129**
 Chardonnay **79, 91, 96, 110, 112/113, 118, 120, 132/133, 135/136, 145, 147, 151/152,**

160/161, 169, 179, 181/182, 184,
 196
 Chasselas 206
 Châteauneuf-du-Pape 179, 192
 Chenin Blanc 104, 121, 143
 Chianti 111, 123, 157, 178
 China 65
 China Aromatic Oolong 77
 China Black Leaf Oolong 188
 China Gunpowder 196
 China Keemun 93
 China Lung Ching 205
 China Oolong 141
 China White Monkey 199
 China Yunnan 187, 191
 Chinesischer Grüntee 79
 Chinon Rouge 161
 Chocolate Stout 230, 232
 Cinque Terre Sciacchetrà 233
 Cinsault 191
 Clairette du Languedoc 235
 CO₂ 44/45, 48/49, 53
 Coffee Stout 230
 Cognac 60
 Colli di Luni Vermentino DOC 138
 Colli Euganei Fior d'Arancio 82,
 134, 185, 227
 Colli Martani Grechetto 152
 Collio Bianco 122
 Colli Tortonesi Bianco 101
 Condrieu 126
 Contessa Entellina 127
 Coravin 36
 Corbières 178
 Corea OP Jeju 80
 Corvina 156
 Côtes de Provence 83, 139, 163,
 199
 Cream Sherry 226, 230
 Cream Stout 220
 Crémant d'Alsace 117
 Crème brûlée 238
 Crozes-Hermitage 176
 Crusé 90
 Cuvée 18, 92, 95, 122, 140, 158,
 179, 189/190, 194, 234
D
 Daiginjo 96, 134, 182
 Darjeeling 64, 78, 90, 101/102,
 120, 124, 128, 142, 147/148, 157,
 165, 168, 175, 190, 203, 209,
 227, 232
 Dekantieren und Lüften 34
 Dekantierkaraffe 30
 Demi-Sec-Champagne 224
 Desserts 212-239
 Destillate 58-61
 Deutsches Pils 207
 Digestif 59
 Dimbula Ceylon 94

Dinkelröllchen mit
 Waldfrüchten 237
 Diskontinuierliches
 Brennverfahren 58
 Dolcetto 137, 171, 197
 Dolcetto d'Alba 84
 Dole de Sierre 137
 Dong Ding 220
 Doppelbockbier 92, 178
 Dornfelder 177
 Dortmunder Exportbier 181
 Drachenbrunnentee 205
 Dubbel 79, 174, 186
 Düsseldorfer Altbier 176
E
 Earl Green 145, 225
 Earl Grey 180
 Earl Grey Green 87
 Edelfäule 19
 Einkauf von Wein 24
 Einkauf, Lagerung und Zubereitung
 von Tee 67-68
 Eisbock-Bier 93, 214, 228
 Eisenkrauttee 121
 English Breakfast 173, 183
 Entenbrust, rosa gebraten 191
 Entre-deux-Mers AOP 95
 Erbaluce di Caluso Passito
 DOCG 237
 Erdbeeren mit Weinschaum 218
 Exportbier 77, 89, 231
F
 Fagottini mit Melanzane-
 füllung 115
 Fasanenbrust, im Lardo
 gebraten 190
 Fenchelsalat mit Orangen 82
 Fett 51
 Feuchtigkeit 26
 Fino-Sherry 138
 Fischeintopf 134
 Fisch-Gemüse-Spießchen 138
 Fisch und Meeres fruchte
 130-153
 Flanders Red Ale 202
 Flaschengärung 18
 Flaschenkühler 32
 Flaschenmanschette 32
 Fleischgerichte 154-199
 Fleischfondue 180
 Floc de Cascoigne VDL AOP 237
 Fondue Bourguignonne 180
 Forelle Müllerinart 141
 Formosa Superior Oolong 231
 Franciacorta 87, 105, 207
 Frappieren und Chambrieren 35
 Frascati 129, 163, 182
 Frischkäsemousse mit Melone 86
 Fruchtbiere 182

Früchtetee 69, 106, 184, 228, 232
 Fumé Blanc 107
 Furmint 109, 138, 231
 Fusilli mit Zucchini und Pecorino
 108
 Futsushu 186
G
 Gamay 89
 Garganega-Traube 77
 Garnelencocktail 95
 Gärung 13
 Gebackener Camembert
 auf Rotkraut Salat 81
 Gebratenes Roastbeef 177
 Gebratenes Zanderfilet
 mit Linsen und Speck 143
 Gedämpftes Saiblingsfilet
 auf Lauch und Tomate 142
 Gegrilltes Entrecôte 158
 Gekochtes Rindfleisch 175
 Gelber Muskateller 82
 Gemüsesaft 188
 Genmaicha 113
 Genmaishu 193
 Geruch 46/47
 Geschmack 48/49
 Geschmorte Kalbswange
 mit Pilzen 166
 Gewürze 52
 Gewürztraminer 78, 93, 118, 123,
 129, 133/134, 146, 150, 163, 174,
 185, 210, 227, 231, 236
 Gewürztraminer d'Alsace 133
 Gewürztraminer Passito 214,
 219, 238
 Gin 60
 Ginger Beer 97
 Gingo Sake 83
 Glasierte Schulter vom Milchkalb
 mit Ofengemüse 162
 Glaskultur 28-30
 Goldbrasse in der Folie 147
 Golden Maloom 108
 Golden Nepal Maloom 151
 Goldmuskateller 82, 147, 218,
 233, 236
 Goldmuskateller Passito 220/221
 Gose-Bier 112
 Granatapfelsaft 89, 161, 168, 180
 Grapefruitsaft 204
 Grapefruitsalat mit Avocado 204
 Grappa 58-61
 Grauburgunder 77, 110, 123, 128,
 135, 143, 145, 160, 162, 164, 173,
 186, 191, 196
 Grauvignatsch 102, 160
 Graves AOP 95
 Graves Blanc 190
 Greco di Tufo 143
 Green Chai 210

MIT DEM PASSENDEN GETRÄNK GELINGT ES, EIN GUTES ESSEN VOLLKOMMEN ZU MACHEN.

Ob Genießer, Gastgeber, Experte oder Laie – anhand dieses Getränkeführers finden Sie heraus, mit welchen Essen-Trinken-Kombinationen Sie richtigliegen.

Zu über 150 beschriebenen Gerichten des »So kocht Südtirol«-Teams schlägt die bekannte Sommelière Christine Mayr passende Getränke vor.

Die Geschmackshighlights der Speisen in den Kategorien Vorspeisen, Fisch, Fleisch, vegetarische Küche und Desserts werden abgerundet durch:



- WEIN UND SEKT
- BIER
- TEE
- WASSER
- SAFT
- SHRUB
UND KOMBUCHA
- SAKE

Zusätzlich erhalten Sie eine Einführung in die Welt des Weins, des Biers und weiterer Getränke, inklusive Glossar der wichtigsten Begriffe aus der Getränkewelt.

MIT DIESEM RATGEBER WIRD JEDE MAHLZEIT PERFEKT.

ISBN 978-88-6839-498-1



9 788868 394981

athesia-tappeiner.com

19,90 € (I/D/A)