

# kompendum

**Botanik • Sorten**  
**Anbau • Bereitung**

von  
**Prof. em. Dr. Karl-Gustav Bergner,**  
Stuttgart,  
und **Dr. Edmund Lemperle,**  
Freiburg i. Br.

Mit 80, davon 26 farbigen Abbildungen,  
zahlreichen Tabellen und Formeln  
2., ergänzte und aktualisierte Auflage

S. Hirzel Verlag **Stuttgart** • Leipzig 1998

# Inhaltsverzeichnis

## Der Wein - kulturhistorisch

---

1.1	<b>Früheste Nachrichten</b>	11	1.6	<b>Islam</b>	24
1.2	<b>Griechenland</b>	13	1.7	<b>Weitere Entwicklung</b>	26
1.3	<b>Etrusker, Rom</b>	15	1.8	<b>Weinmuseen</b>	31
1.4	<b>Gallien, Germanien</b>	18	1.9	<b>Wein und Kunst</b>	42
1.5	<b>Bibel, Christentum</b>	20		Literatur zu Kap. 1	46

## Die Weinrebe - botanisch

---

2.1	<b>Systematik, Herkunft</b>	49	2.4	<b>Rebenzüchtung</b>	52
2.2	<b>Morphologie</b>	50	2.5	<b>Rebveredelung</b>	55
2.3	<b>Reifung der Beeren</b>	51		Literatur zu Kap. 2	56

## Rebsorten

---

3.1	<b>Ampelographie (Sortenkunde)</b>	57	3.2.2	Unterlagensorten	82
3.2	<b>Sortenlisten und Hauptanbaugebiete</b>	58	3.2.3	Tafeltrauben	82
3.2.1	Keltertrauben	59	3.2.4	Sorten für Rosinen	83
				Literatur zu Kap. 3	83

## Der Weinbau

4.1	<b>Klimatische Voraussetzungen, Weinbauzonen</b>	85	4.3.4	Sortenwahl, Pflanzung, Erziehung, Schnitt	96
4.2	<b>Verbreitung des Weinbaus, Produktion und Verbrauch</b>	87	4.3.5	Rebschutz	100
4.3	<b>Praktische Maßnahmen</b>	90	4.3.5.1	Pflanzenschutzmittel	100
4.3.1	Regelung der Weinproduktion	91	4.3.5.2	Schäden durch Mensch und höhere Tiere	102
4.3.2	Weinberglagen	94	4.3.5.3	Insekten, Milben, Würmer	102
4.3.3	Boden, Düngung	94	4.3.5.4	Pilzkrankheiten	104

## 8 Inhaltsverzeichnis

4.3.5.5	Virosen, Bakterien	105	4.5	<b>Förderungsmaßnahmen Verbände, Genossenschaften</b>
4.3.5.6	Sonstige Rebschäden	106		
4.3.5.7	Frost-und Hagelschäden	107	4.6	<b>Forschung, Ausbildung, Beratung</b>
4.3.6	Lese	107		Literatur zu Kap. 4
4.4	<b>Ökologischer und alternativer Weinbau</b>	109		



## Weinbereitung; Bezeichnungen; sonstige Weinbauerzeugnisse; weinähnliche Getränke

5.1	<b>Gewinnung der Maische</b>	117	5.6.3	Weinarten, Verschnitt
5.2	<b>Weißwein</b>	121	5.6.4	Etikettenangaben
5.3	<b>Rotwein, Rosewein, Weißherbst</b>	125	5.7	<b>Lagerung, Behälter, Abfüllung</b>
5.4	<b>Hefen, alkoholische Gärung; andere Mikroorganismen, bakterieller Säureabbau</b>	127	5.7.1	Lagerung
5.4.1	Hefen, alkoholische Gärung	127	5.7.2	Behälter
5.4.2	Botrytis cinerea, sonstige Pilze	130	5.7.3	Flaschenverschlüsse
5.4.3	Bakterien, bakterieller Äpfelsäureabbau	131	5.7.4	Abfüllung
5.5	<b>Weinausbau, Wein- krankheiten, Weinfehler, Weinbehandlung</b>	132	5.8.	<b>Spezielle Weine</b>
5.5.1	Ausbau	132	5.8.1	Schaumweine, Perlweine
5.5.2	Weinkrankheiten	134	5.8.2	Likörweine (Süßweine, Südweine, Dessertweine)
5.5.3	Weinfehler	135	5.8.3	Alkoholreduzierter Wein
5.5.4	Stoffe und Verfahren zur Weinbehandlung	138	5.8.4	Brennwein, Grundwein
5.6	<b>Anreicherung, Süßung, Ver- schnitt, Etikettenangaben</b>	151	5.9	<b>Weinhaltige Getränke</b>
5.6.1	Erhöhung des Alkoholgehaltes (Anreicherung, „Verbesserung“)	151	5.10	<b>Weindestillate, sonstige Traubenerzeugnisse, Nebenprodukte</b>
5.6.2	Süßung	153	5.10.1	Weindestillate
			5.10.2	Sonstige Traubenerzeugnisse
			5.10.3	Nebenprodukte
			5.11	<b>Weinähnliche Getränke</b>
				Literatur zu Kap. 5

## Der Wein - chemisch

6.1	<b>Praxisübliche Analysen</b>	206	6.2	<b>Neue Analysenmethoden - neue Ergebnisse und Erkenntnisse</b>	215
6.1.1	Herbstanalyse	206			
6.1.2	Analysen für Handel und Qualitätsprüfung	207	6.2.1	Säuren	216
6.1.3	Analytische Unterlagen für die Weinbehandlung	212	6.2.2	Zucker und andere Kohlenhydrate	217
6.1.4	Schnelltests, automatisierte Analyse	215	6.2.3	Sonstige Alkohole	219
			6.2.4	Phenolische Substanzen, Gerbstoffe, Weinfarbstoffe	220

6.2.5	Stickstoffsubstanzen	225	6.3.2	Nachweis unerlaubter Manipulationen	242
6.2.6	Aromastoffe	230	6.3.3	Schadstoffe und sonstige Kontaminanten	248
6.2.7	Mineralstoffe und Spurenelemente, Radionuclide, stabile Isotope	234	6.4	<b>Sensorische Prüfung</b>	250
6.2.8	Schlußbemerkung	241	6.4.1	Anforderungen an eine objektive sensorische Prüfung	251
6.3	<b>Was die Weinkontrolle interessiert</b>	241	6.4.2	Durchführung der Prüfung	252
6.3.1	Routineüberprüfung	242		Literatur zu Kap. 6	258

## Weinrecht, Weinüberwachung

7.1	<b>Definitionen der Weinbauerzeugnisse</b>	264	7.3	<b>Die wichtigsten Gesetze und Verordnungen der Bundesrepublik Deutschland</b>	273
7.2	<b>Die wichtigsten Verordnungen (EWG), Rechtsvorschriften der EU</b>	271		Literatur zu Kap. 7	278

## Wein und Verbraucher

8.1	<b>Verbrauchsdaten</b>	279	8.4	<b>Wein und Speisen</b>	288
8.2	<b>Informationsquellen, Weinwerbung</b>	280	8.4.1	Wein zu den Speisen	288
8.3	<b>Umgang mit Flaschenweinen</b>	284	8.4.2	Wein an Speisen und in Kochbüchern	288
				Literatur zu Kap. 8	292

## Der Wein in der Medizin

9.1	<b>Der Wein in der Offizin</b>	293	9.2.1.10	Mykotoxine, Antibiotika	304
9.2	<b>Der Wein in der Medizin</b>	296	9.2.1.11	Mineralstoffe, anorganische Verbindungen, Spurenelemente, Radionuclide	305
9.2.1	Zur gesundheitlichen Beurteilung der Weinbestandteile	296	9.2.1.12	Rückstände von Pflanzenschutz- und Weinbehandlungsstoffen, Kontaminanten aus Geräten	305
9.2.1.1	Ethylalkohol	296	9.2.2	Der Wein als Therapeutikum im Laufe der Geschichte	308
9.2.1.2	Andere Alkohole	299	9.2.3	Wein und Gesundheit. Neue Erkenntnisse	311
9.2.1.3	Acetaldehyd	300		Literatur zu Kap. 9	314
9.2.1.4	Ester	300	<b>Rebsortenverzeichnis</b>		317
9.2.1.5	Organische Säuren	302	<b>Stichwortverzeichnis</b>		321
9.2.1.6	Kohlenhydrate	302			
9.2.1.7	Vitamine	302			
9.2.1.8	Stickstoffverbindungen	302			
9.2.1.9	Phenolische Substanzen, Gerbstoffe, Farbstoffe	303			