

Zeitschrift: Regio Basiliensis : Basler Zeitschrift für Geographie
Herausgeber: Geographisch-Ethnologische Gesellschaft Basel ; Geographisches Institut der Universität Basel
Band: 26 (1985)
Heft: 1

Artikel: Über den Wein
Autor: Wassmann, Jürg
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1088779>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 15.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

ÜBER DEN WEIN

JÜRIG WASSMANN

Selbstverständlich kann es nicht Aufgabe dieses Berichtes sein, die Beblenheimer Weine zu besingen; wie der Verkauf zeigt, haben sie es auch nicht nötig. So soll nur eine Beschreibung der einzelnen Weinsorten nach Aussehen, Duft und vor allem geschmacklicher Beschaffenheit versucht werden. Eine Rangabstufung innerhalb der Beblenheimer Hauptsorten vorzunehmen ist natürlich kaum möglich: zu sehr unterscheiden sich die persönlichen Geschmacksrichtungen und die Gelegenheiten, zu denen die eine oder eben die andere Sorte – aus dem einen oder dem anderen Jahr, von dem einen oder dem anderen Weinberg – mit Vorzug zu trinken ist. Jedoch gibt es zwei Hinweise darauf, wie die Beblenheimer selbst eine Abstufung vornehmen. Der eine liegt im Trinkbrauch der "Himmelsleiter", die dem noch fremden Gast angeboten wird, nämlich eine Abfolge von je einem Glas Wein in der Reihenfolge Sylvaner, Pinot Blanc, Riesling, Tokayer, Muscat, Gewürztraminer, evtl. Crémant – wobei selbstredend auch das geschmacklich überhaupt mögliche Nacheinander und nicht nur die relative Wertschätzung eine Rolle spielen. Einen zweiten Fingerzeig auf die interne Einstufung – wenngleich auch marktbezogen und wohl durch die Gesteuerungskosten mitbeeinflusst – gibt uns selbstverständlich die Preisliste; wenn wir dazu das Beispiel der Genossenschaft herausgreifen, so treffen wir dort auf dieselbe Reihenfolge – wobei der Muscat beispielsweise auch dann über dem Tokayer eingeordnet wird, wenn er gleich viel kostet oder sogar billiger ist. Der Pinot Noir ist in dieser Weissweinreihe nicht eingeordnet, wird aber meistens vor oder nach dem Gewürztraminer genannt. Hinsichtlich der Preisgestaltung des Crémant ist noch anzumerken, dass er etwa das gleiche kostet wie ein ausgezeichneter Gewürztraminer, unter Umständen sogar weniger. Oft überkommt einen ein Schmunzeln, wenn man zwei Kennern zuhört, die gemeinsam einen Wein probieren und ihn mit einer ausgeprägt blumigen Sprache beurteilen. Diese blumige Sprache wie auch das Probieren haben aber einen ernsten Hintergrund. So lernt man in Degustations-Kursen ("Sessions de formation de degustateurs de vins d'Alsace") einen Wein auf präzise Art wahrzunehmen und die verschiedenen Wahrnehmungen differenziert zu benennen. Man lernt auch, welche Merkmale eines Weines als erwünscht gelten und welche als Fehler einzustufen sind.

Ein Wein wird nach folgenden Kriterien beurteilt:

- der visuellen Wahrnehmung (Klarheit, flüssiger Zustand, Farbe und Gärung),
 - der geschmacklichen Wahrnehmung (Geruch, der direkt von der Nase wahrgenommen wird, und Duft, der wahrgenommen wird, wenn der Wein im Mund ist).
- Der Geschmack des Weines ist das Resultat aus den verschiedenen oben angeführten Einzelwahrnehmungen; aber auch auf den Nachgeschmack wird geachtet.

Für die Benennung des Geschmacks gibt es stehende Bezeichnungen, so z.B.:

- “grün”: der Wein schmeckt nach Rebstock, er ist fast überreif (“zitig”);
- “herb”: der Wein hat ziemlich viel Säure;
- “süss”: der Wein enthält noch unvergorenen Zucker;
- “rund”: der Wein ist “schön im Alkohol” und “in der Säure”;
- “grün in der Farbe”: der Wein ist heiter, durchsichtig, bis grünlich;
- “dick und gelb”: der Wein ist überreif, ein wenig oxydiert;
- “typisch”: der Wein passt in die Gegend, z.B. ein Riesling mit schöner Säure oder ein Gewürztraminer mit guter Blume;
- “hart”: der Wein hat viel Säure und ist herb;
- “jung”: der Wein ist frisch vergoren und hat seinen vollen Geschmack noch nicht erreicht;
- “sehr parfümiert”: der Wein (vor allem Gewürztraminer und Muskat) hat ein gutes Bouquet.

Elsässer Weine werden — mit Ausnahme des Edelzwickers und des Crémant d’Alsace — unter dem Namen der Rebsorte dem Konsumenten angeboten. Somit bildet das Elsass zusammen mit der Champagne eine Ausnahme hinsichtlich des sonst in Frankreich üblichen komplizierten Systems der “Appellations Controlées”, das jeden Wein genau nach seinem Geburtsort definiert. Obwohl man hier einfach eine “Flasche Riesling” oder eine “Flasche Pinot Noir” bestellt, drückt der Wein eines bestimmten Händlers oder Erzeugers auf eindruckliche Weise Eigenart und Qualität der Gegend aus, aus der er stammt.

Sieben verschiedene “cépages nobles” kommen, in 7 dl Flaschen abgefüllt, in Beblenheim vor — sechs Weisse, ein Roter (vgl. Abb. 1):

1. Der *Sylvaner* (Sylvanertraube) ist ausgesprochen süffig. Leicht und spritzig, von einer fruchtigen Frische, ist er klar, hell und grünlich, manchmal angenehm herb.
2. Der *Muskat* (Traube: muscat blanc, muscat rosé, muscat ottonel) hat den Geschmack seiner Traube am stärksten bewahrt; er hat ein betontes Bouquet und ist fruchtig, “weiblich”, nicht süß, wie zu erwarten wäre, sondern trocken, sauber. Seine Farbe ist grünlich, sein Alkoholgehalt liegt zwischen 11,5 und 12%.
3. Der *Pinot Blanc* (Traube: pinot blanc, auxerrois, pinot noir, der weiss gekeltert wird) ist leicht, geschmeidig, fruchtig-herb, hat weniger Bouquet als ein Muskat, dafür mehr Körper und Charakter.
4. Der *Tokay d’Alsace* (Traube: pinot gris) hat einen delikaten harmonischen Charakter, nicht fruchtig, aber kraftvoll. Er schimmert gelb und ist oft noch restsüß. Er ist lange haltbar.
5. Der *Gewürztraminer* (Traube: Gewürztraminer) ist der körperreichste Wein, fruchtig-aromatisch, reinförmig und trocken, von sehr ausgeprägtem Charakter, sein Bouquet ist dem Duft der Wildrose ähnlich. Sein Alkoholgehalt beträgt 13,5%.
6. Der *Riesling* (Traube: Riesling) gilt unter Oenologen als der beste Wein, ja als “König” der elsässischen Weine. Er ist fruchtig-herb, rassig-“männlich”, ein stolzer Wein.
7. Der *Pinot Noir* (Spätburgunder) ist der einzige “rote” Wein des Elsass, offiziell ist er sogar nur ein Rosé (Rosé d’Alsace). Er ist elegant, fruchtig, in der Farbe rosé.



Abb. 1 Verschiedene Weinsorten.

Neben diesen "noblen" Weinen gibt es noch den *Edelzwicker*, der, in Literflaschen abgefüllt, aus einer beliebigen Kombination von Chasselas (Gutedel) und anderen Weinen, z.B. Pinot Blanc, besteht. Man schenkt ihn in Restaurants und Weinstuben als offenen Wein aus.

