

Als Wein bezeichnet man heute nur ein Getränk, welches aus den Früchten der Weinrebe hergestellt wird. Laut der EU-Gesetzgebung muss Wein mindestens einen Alkoholgehalt von 8,5 Volumenprozent enthalten. Im Durchschnitt trinkt jeder Deutsche etwas über 20 Liter Wein pro Jahr.

Die Weinherstellung blickt auf eine sehr lange Geschichte zurück. Funde aus dem 6. Jahrtausend vor Christus, also vor ca. 8000 Jahren, belegen den Anbau von Weintrauben durch den Menschen. Georgien und Armenien gelten als die Ursprungsländer des Weins.

Entscheidend für den Geschmack eines Weins ist das Anbaugebiet. Hier entscheiden Klima, Bodenbeschaffenheit und die Lage des Weinberges über die Qualität des Weines. Baden-Württemberg ist aufgrund seiner klimatischen Gegebenheiten ein beliebtes Weinanbaugebiet in Deutschland. Bis aus der Weintraube ein verzehrfertiger Wein wird, müssen zunächst einige wichtige Schritte vollzogen werden. Je nach Weinsorte (Rot-, Rosé- oder Weißwein) unterscheiden sich die einzelnen Schritte etwas. Jede Weinherstellung beginnt mit der Ernte, der sogenannten Lese der Weintrauben. Je nach Gütekriterien oder Anbauart erfolgt diese von Hand oder mit der Unterstützung von Maschinen. Im anschließenden Prozess, dem Maischen, werden die Trauben von großen Pressen zu einem dickflüssigen Gemisch aus Fruchtfleisch, Traubenkernen, Schalen und Saft gepresst, der sogenannten Maische. Bei Rotweinen wird diese Maische dann im Ganzen vergoren, bei Weißweinen wird nur der reine Saft vergoren, d.h. die Maische muss zunächst von den Rückständen getrennt werden. Um den Wein haltbar zu machen, wird Wein oft geschwefelt, indem schweflige Säure oder Schwefeldioxid hinzugegeben werden. Dies verhindert die Oxidation des Weines und die Vermehrung von unerwünschten Mikroorganismen. Bei der alkoholischen Gärung wandelt sich mithilfe von Hefepilzen der Fruchtzucker der Trauben durch eine chemische Reaktion in Alkohol und Kohlenstoffdioxid um. Nach dem Ende der Gärung ist der Wein fertig, aber noch nicht trinkbar, er muss „reifen“. Der Reifeprozess ist nichts anderes als die Lagerung des Weins unter kontrollierter Zufuhr von Sauerstoff. In Stahltanks, Holzfässern oder in seltenen Fällen auch Kunststoffbehältern reift der junge Wein dann für mehrere Monate heran. Qualitativ hochwertige Rotweine können sogar über mehrere Jahre in Holzfässern reifen.

In Flaschen abgefüllt können manche Weine ohne weiteres mehrere Jahre gelagert werden, ohne an Qualität zu verlieren. Einzelne sehr hochwertige Weine können sogar nach 200 Jahren noch trinkbar sein.