Schaumweine

Schaumweinherstellung

Der wichtigste Punkt der Schaumweinherstellung ist das Hervorrufen des Kohlensäuredrucks in einem stillen Grundwein. Für die Qualität des Schaumweins ist die Beschaffenheit des Grundweins bzw. der Grundweinverschnitt ausschlaggebend

Traditionelles Verfahren:

Früher Champagnerverfahren genannt, heute als traditionelles Verfahren (methode traditionelle) oder als klassisches Verfahren (methode classique) bezeichnet. Sie ist die aufwendigste Art der Schaumweinherstellung, die Rohstoffe können unterschiedlich sein, die Technik aber ist stets dieselbe.

Grundweine:

Nach der Bereitung der Grundweine (im Laufe des Winters nach der Lese) wird nach ausgiebiger Verkostung, Beurteilung und Erprobung der endgültige Verschnitt zusammengestellt. Für jahrgangslosen Schaumwein besteht eine grössere Flexibilität (Reservewein aus anderen Jahrgängen kann hinzugezogen werden – oft bis zu 45%). In einem Jahrgangsschaumwein ist die Auswahl der Zutaten natürlich beschränkt. Da viele Grundweine aus roten Trauben gepresst werden, hat der Most stets einen leicht rötlichen Anflug, wobei die Pigmente erst während der Zweitgärung in der Flasche auf dem Hefesatz (d.h. während der tirage) ausfällen. Sobald der neue Verschnitt (Cuvee) zusammengestellt ist, wird sie kalt stabilisiert, um eine späterer Weinsteinbildung zu verhindern.

Erzeugung und Verschneiden des Grundweins

Ein gutes Grundweinmaterial für die Schaumweinherstellung bietet meist im Originalzustand als Grundwein keinen allzu grossen Genuss (säuerlich, unauffällig). Allerdings sollte die Ausgewogenheit (Fruchtcharakteristik) den Schlüssel zur Zusammenstellung des Grundweins darstellen (d.h. oft ein Verschnitt). Sortenrein ist allerdings der Blanc de Blanc. Wer guten Schaumwein produzieren will, muss sich darüber im Klaren sein, dass schon ein geringfügiger Fehler des Grundweins sich im Schaumweinherstellungsprozess vervielfachen kann. Es ist von wesentlicher Bedeutung, dass die Trauben möglichst schnell nach der Ernte gepresst werden (Ganztraubenpressung und Handlese war für die besseren Schaumweine bis Anfang der 1990er Jahre die Regel). Die Trauben werden stets mit niedrigem Mostgewicht gelesen, der Durchschnittsertrag kann für Schaumwein höher liegen als für Stillwein. Das Pressen ist ein wichtiges Stadium (besonders in der Champagne, da hier dunkle Trauben mitverarbeitet werden). Die Adstringenz und Färbung des Mostes muss möglichst gering gehalten werden. Die moderne Technik hat kaum Neuerungen zur alten Pressung mit Vertikalpressen der Champagne gebracht. So genannte Dünnschichtpressen finden zunehmend Einsatz. Anschliessend hat der Kellermeister die gleichen Möglichkeiten wie bei der Bereitung von stillem Weisswein. Danach geht es um das wichtige Stadium des Verschneidens. Erfahrung ist hier ebenso wichtig wie Kenntnisreichtum. Die grossen Champagnerhäuser haben stets die Auswahl von einigen hundert Grundweinen für die jahrgangslose Version.

Zweitgärung:

Ein Gemisch aus Hefe und Zucker wird dem neuen Verschnitt zugesetzt, dann wird er in kräftige, dunkle Flaschen gefüllt und mit einem Kronkorken verschlossen. Es entwickelt sich die Zweitgärung. Der zugesetzte liqueur de tirage aus Wein besteht in der Regel aus 24g/l Zucker (zusätzlicher Alkoholgehalt von 1,0-1,2% + Kohlensäuredruck für 5-6 Atmosphären – Perlenbildung). Die Flaschen werden während der Zweitgärung bei 12 ℃ horizontal gelagert (4-8 Wochen). Es werden spezielle Hefekulturen verwendet, die besonders leicht ausflocken und sich als körniges Depot absetzen (lässt sich durch Rütteln bequem in den Flaschenhals befördern). Tannin, Bentonit, Gelatine, Alginat oder eine glatte Glasoberfläche werden ebenfalls für die Erleichterung des Rüttelvorgangs eingesetzt.

Lagerung und Hefesatz:

Von ausschlaggebender Bedeutung ist die Dauer der Lagerung auf dem Hefesatz im Hinblick auf den Stil und die Qualität des traditionell hergestellten Schaumweins. Je länger der Wein auf der Hefe ruht, desto mehr Geschmackssubstanz kann er aus den toten Hefezellen aufnehmen (Autolyse). Meist liegen der jahrganslose Champagner 15 Monate (mind. 9 Monate) und der Jahrgangschampagner mehrere Jahre auf der Hefe. Während dieser Lagerzeit lösen sich die Hefezellen auf und setzen komplexe Geschmacksstoffe frei. Scheinbar ergeben sich erst grössere Auswirkungen nach etwa 18 Monaten Lagerdauer und die stärksten Veränderungen nach etwa 5 bis 10 Jahren.

Rütteln (Remuage):

Dieser Prozess dient einzig und allein dem Entfernen des Hefedepots, das den Wein ansonsten trüb machen würde. Früher war der Arbeitsaufwand langwierig, in dem die Flaschen kopfüber in einem Rüttelgestell (pupitres) händisch gerüttelt wurden. Heute übernehmen Maschinen diese Aufgabe (Gyropalette). Diese rüttelt 504 Flaschen in grossen Metallkästen automatisch in regelmässigen Abständen. Bei Verwendung von Rüttelzusätzen, Spezialhefen und Gyropaletten lässt sich heute der Rüttelvorgang in drei Tagen durchführen (früher 6 Wochen).

Degorgieren und Dosage:

Hierbei wird das Depot entfernt, das sich nun im Hals der auf dem Kopf stehenden Flasche befindet. Üblicherweise wird der Flaschenhals mit samt dem Depot eingefroren, so dass beim Öffnen der Flasche das Depot als Eispfropfen aus der Flasche schiesst. Nun wird mit Dosage (Gemisch aus Wein und Zucker) aufgefüllt und mit dem Champagnerkorken und dem dazugehörenden Drahtrahmen gesichert. Trockener Schaumwein wird meist auf 5-12 g/l Restzucker gesüsst. Ein Schaumwein braucht umso weniger Dosage, je länger er auf dem Hefesatz gelegen hat.

extra herb	*extra brut*; auch: *Brut de Brut*, *brut nature*	0–6 g/l Restzucker
herb	*brut*	Schaumwein mit weniger als 15 g/l Restzucker
extra trocken	*très sec*; *extra dry*	Schaumweine mit einem Restzuckergehalt zwischen 12 und 20 g/l
trocken	*sec*, *dry*, *secco asciutto*, *suho*,	Schaumwein mit einem Gehalt an Restzucker zwischen 17 und 35 g/l
halbtrocken	*demi-sec*, *medium dry*, *abboccato*, *félszáraz*	Restzuckergehalt 35–50 g/l
mild	*doux*, *sweet*, *dolce*, *édes*	Restzuckergehalt über 50 g/l

Herstellung von Champagnerkorken

Champagnerflaschen werden generell nur mit Naturkorken verschlossen. Der Kork wird aus der Borke oder Rinde der Korkeiche gewonnen. Diese Eichen wachsen hauptsächlich in Portugal und Spanien und können bis zu 400 Jahre alt werden.
Die erste Ernte, d.h. Schälung, wird 25 Jahre nach Pflanzung vorgenommen. Allerdings wird dieser Kork noch nicht für die Herstellung von Champagnerkorken verwendet, da er üblicherweise einen starken Geruch hat, der natürlich nicht auf den kostbaren Champagner übergehen soll. Erst nach 35 bis 40 Jahren können Korkeichen geeignetes Material hervorbringen. Nach der Schälung wird dieses noch fast ein Jahr gelagert, bevor er zu Champagnerkorken verarbeitet wird.

Die Qualität des Korkmaterials wird anhand der Anzahl und der Größe der Poren bestimmt. Je mehr und je größere Poren, desto schlechter ist die Qualität. Viele und große Poren erhöhen die Wahrscheinlichkeit, dass Sauerstoff in die Champagnerflasche eindringen kann und damit den Champagner oxidieren lässt, d.h. ungenießbar werden lässt.

Konstruktion von Champagnerkorken

Ein Champagnerkorken ist in der Form zylindrisch wie ein handelsüblicher Korken, der für Weinflaschen verwendet wird. Zusätzlich erhält er typischerweise ein sogenanntes Korkschloss, das den Kopf des Korken auf ungefähr zwei Zentimeter zusammenpresst. Weiterhin erhalten die meisten Champagnerkorken zwei weitere Korkscheiben am Fuß. Damit wird sicher gestellt, dass weder Flüssigkeit noch Kohlensäure entweichen kann. Beim Verkorken der Champagnerflasche wird der Champagnerkorken stark komprimiert in den Flaschenhals eingeführt. Bei längerer Lagerung verliert der Korken mehr und mehr an Elastizität. Champagnerexperten können nach dem Öffnen der Flasche erkennen, wie lange ein Korken in der Flasche war. Korken, die sich am Fuß stark ausdehnen sind noch relativ jung, während ein nur geringes Ausdehnen auf einen schon seit längerer Zeit verkorkten Champagner hindeutet.

Um dem hohen Druck in der Champagnerflasche stand zu halten, werden Champagnerkorken durch die Agraffe, das Drahtkörbchen, festgehalten. Eine kleine Metallkappe, die sogenannte Plaque, verhindert, dass der Draht in den Champagnerkorken einschneidet.

Kork

Agraffe

Champagnersäbel

Ein **Champagnersäbel** ist ein Instrument in Form eines Säbels zum Öffnen von Champagner-und Sektflaschen.
Das Köpfen der Flaschen mit diesem Säbel bezeichnet man auch als **Sabrieren**.
Der Begriff stammt aus dem Französischen(sabre =Säbel) und geht vermutlich auf napoleonische Kavallerie-Offiziere zurück, welche die Flaschen angeblich mit ihrem Säbel öffneten.

Durchführung

Hierzu wird der Champagnersäbel mit der Schneide am Bauch der Flasche eine Fingerbreite über dem Etikett angesetzt. Unter einem Winkel von ca. 20 Grad wird der Säbel in einer fließenden Bewegung auf den Flaschenhals zu bewegt und schlägt von unten gegen den Wulst des Flaschenkopfes, möglichst an der Stelle, wo die Längsnaht in den Querwulst übergeht. Dabei wird der Kopf der Champagnerflasche mit dem Wulst und dem Korken abgeschlagen. Er kann dabei bis zu 20 Meter weit fliegen. Eventuelle Glassplitter werden durch den Druck des austretenden Schaumweines weggeschleudert. In Frankreich ist es üblich, den abgeschlagenen Kopf und Korken mit dem Datum der Zeremonie zu beschriften und den Kopf als Glücksbringer aufzubewahren. Der geübte Sabreur öffnet die Flasche unter nur geringem Verlust des Schaumweins. Begründet wurde die Tradition des „Sabrage“-Rituals mit dem Briquet-Säbel durch Napoleon nach einer gewonnenen Schlacht während des Russlandfeldzuges im Jahr 1812.

Schaumweinglas

Ein **Schaumweinglas** ist ein Trinkglas, das speziell für Schaumweine wie Sekt, oder Champagner genutzt wird. Es gibt diese Gläser in verschiedenen Ausformungen.

Schaumweintulpe:

Unter einer **Schaumweintulpe** versteht man in der Regel ein hohes, nach unten konisch zulaufendes Schaumweinglas mit meist kurzem Stiel. Der Begriff spielt an die relativ hohe, schmale und damit an eine Tulpe erinnernde Form des Glases an.
In ihr werden auch mit Schaumwein zubereitete Cocktails gereicht.

Schaumweinglas

Schaumweinflöte:

Als Schöpfer dieser Sektgläser, die um 1800 in Frankreich erschienen, gilt Dom Perignon. Der Kelch einer **Schaumweinflöte** ist hochgezogen und am Rand leicht ausgestülpt. Der lange Stiel der Schaumweintulpe soll verhindern, dass sich der Schaumwein durch die Berührung mit der Hand des Trinkenden erwärmt. Aus diesem Grund sollte man Schaumweintulpen ausschließlich am Stiel oder sogar nur am Boden des Glases anheben. Vielfach werden auch andere Glasformen, zum Beispiel die Schaumweintulpe, ebenfalls als Flöte bezeichnet.

Schaumweinglas

Schaumweinschale:

Eine Schaumweinschale, auch Sekt- oder Champagnerschale, ist nicht schmal hochgezogen wie die Schaumweinflöte oder -tulpe. Sie bildet eine flache Schalenform mit einem schlanken Stiel. Die Form ist deutlich breiter als hoch. Schaumweinschalen waren bis in die 1960er- und 1970er-Jahren sehr beliebt. Aus verschiedenen Gründen werden sie heute kaum noch verkauft und meist durch hohe Schaumweingläser ersetzt.

RIEDEL
Das
neue
GLAS
für den
SCHAMPUS
VERITAS
GUTSCHEIN ÜBER € 20,-

Moussierpunkt

Der **Moussierpunkt** (*mousse* Schaum) ist eine winzige aufgeraute oder als Punkt hervorstehende Stelle in einem Schaumweinglas(meist am Kelchboden), an dem sich das im Getränk gelöste Kohlenstoffdioxid leichter zu einer Blase entwickeln kann und dann aufperlt oder moussiert.

Prinzip:

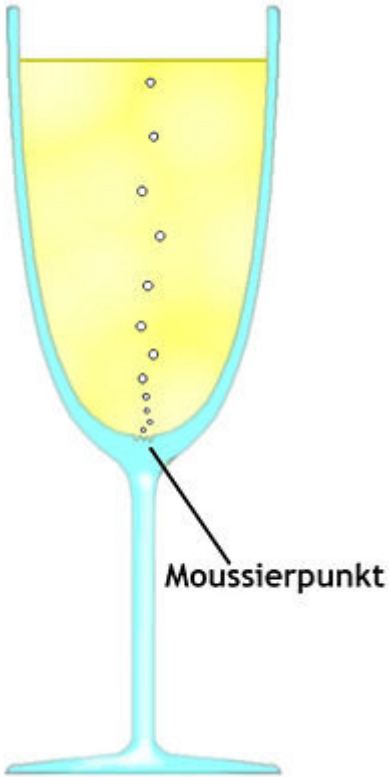
Das Kohlendioxid ist im Sekt unter Druck gelöst. Wenn die Flasche geöffnet wird, kann das Gas jedoch nicht ohne Weiteres aus dem Sekt entweichen. Es ist eine „Störstelle“ nötig. Fehlt der Moussierpunkt, sieht man insbesondere bei frisch gespülten, feuchten Gläsern, dass kaum Kohlendioxid aufsteigt. Der Sekt erscheint dann schal, ohne es zu sein. Sektgläser ohne Moussierpunkt sollte man daher vor dem Einschenken mit einem trockenen Handtuch gut abtrocknen.

Ein prinzipieller Nachteil des Moussierpunktes besteht darin, dass die Kohlensäure schneller entweicht und der Sekt dadurch schneller schal wird.

Herstellung:

Moussierpunkte werden meist geätzt oder durch einen Laserstrahl erzeugt.

Moussierpunkt



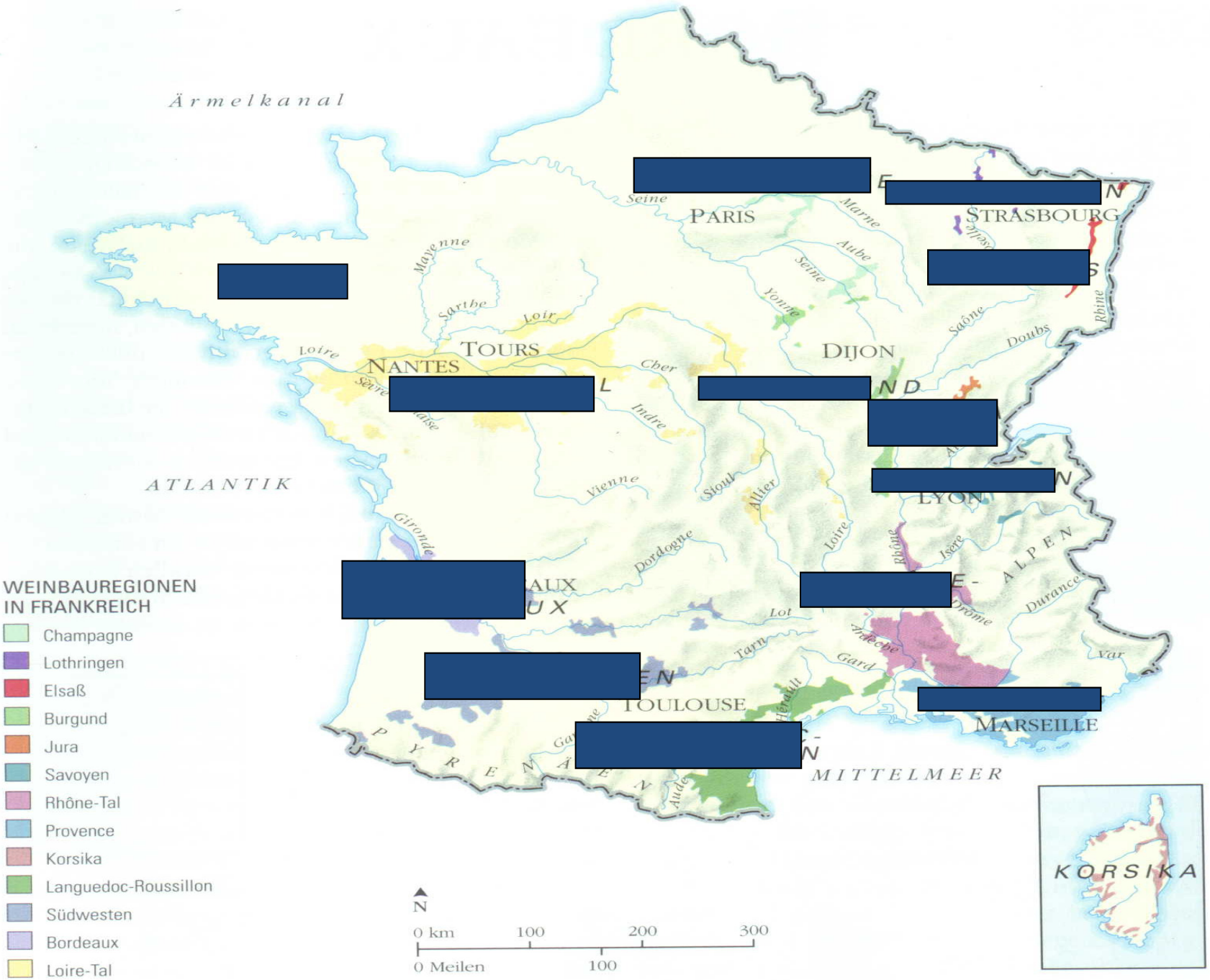
WEINBILLY
Nebukadnezar
15l
Balthazar
12l
Salmanazar
9l
Magnum
1,5l
Methusalem
6l
Imperial
0,75l
Jéroboam
3l

Champagne

Pinot noir: Auf diese Rebsorte entfällt etwa über ein Drittel der Rebfläche, doch ist sie nicht mehr so dominierend wie früher. Sie liefert aber immer noch die Grundlage an Tiefe und Frucht in der Mischung.
Chardonnay: Diese Rebsorte nimmt etwa ein Viertel der Rebfläche ein und wurde in der Champagne traditionell an den Osthängen der Cotes de Blancs kultiviert, hat sich aber inzwischen auch in anderen Gegenden bewährt (z.B. Cotes de Sezanne). Er treibt früh aus (spätfrostgefährdet) und verleiht jungen Champagnern eine gewisse Kargheit und Eleganz, ist aber dennoch langlebig und reift zu einer schönen Fruchtigkeit heran.
Pinot Meunier: Besetzt etwa ein Drittel der Rebfläche und wird vor allem im Marne- Tal verbreitet angebaut. Sie bringt in viele Champagner eine früh ausreifende Fülle und Fruchtigkeit ein.

. Weinstile

Blanc de Blanc:	Champagner rein von Chardonnay
Blanc de noir :	Champagner nur von dunklen Trauben
Cuvee :	Mischung
Non- vintage:	Mischung mehrerer Jahrgänge
Vintage:	Aus einem einzigen Jahrgang


Ärmelkanal
ATLANTIK
MITTELMEER
PARIS
STRASBOURG
TOURS
NANTES
DIJON
LYON
MARSEILLE
TOULOUSE
Seine
Marne
Aube
Yonne
Saône
Doubs
Rhône
Mayenne
Sarthe
Loir
Loire
Cher
Indre
Vienne
Sioul
Allier
Dordogne
Garonne
Gironde
Lot
Tarn
Aude
Hérault
Gard
Ardèche
Drôme
Isère
Durance
Var
PYRENÄEN
ALPEN
KORSIKA
WEINBAUREGIONEN IN FRANKREICH
Champagne
Lothringen
Elsaß
Burgund
Jura
Savoyen
Rhône-Tal
Provence
Korsika
Languedoc-Roussillon
Südwesten
Bordeaux
Loire-Tal
N
0 km 100 200 300
0 Meilen 100

Andere Schaumweine nach der traditionellen Methode

Cremants:
Dieser Name wurde 1980 eingeführt, als die Benutzung des Begriffs methode champenoise ausserhalb der Champagne durch die europäische Union untersagt wurde. Die wichigsten Gebiete sind (nach Produktionsvolumen): Elsass, Die, Burgund, Loire, Limoux, Bordeaux,

Cava: Spanien (wörtlich übersetzt: Keller)

Rebsorten:
Macabeo (Viura): Im Geschmack eher neutral, relativ spät austreibend, eignet sich gut für spätfrostgefährdete Lagen – etwa die Hälfte des Cava-Verschnitts.

Xarel-lo: Im Geschmack eher erdig, gedeiht nur in relativ niedrigen Lagen – leistet den zweitgrössten Betrag in der Cava-Cuvee.

Parellada: Bringt feine und leichte Weine oberhalb von 300m hervor.

Franciacorta DOCG : Italien (Lombardei)

Valdobbiadene: Italien (Treviso)

Asti

Stadt und Provinz in Piemont. Der Name erscheint auf fruchtigen Weinen der Traubensorten Barbera, Dolcetto, Freisa, Grignolino und Malvasia, sowie auf dem Moscato d'Asti, einer besseren Version des berühmten Schaumweins, der bis vor kurzem Asti Spumante genannt wurde. 1993 erkannte man Moscato d'Asti und Asti Spumante DOCG-Status zu. Erzeuger von Asti orientieren sich an Schaumweinen der Franciacorta und der Champagne. Der leicht süsse Schaumwein wird wie der höherwertige Moscato d'Asti in den Provinzen Asti, Cuneo und Alessandria von der Traubensorte Moscato hergestellt. Die Anbaufläche beträgt etwa 40000 ha und wird von 37000 Winzern bewirtschaftet. Asti Spumante wird in grossen Mengen (etwa 650000 hl/Jahr) vor allem in den grossen Schaumweinhäusern von Piemont um Canelli (erster Produzent 1850) hergestellt. Auf die 18 grössten Häuser entfallen rund 80% der Erzeugung (über 80 Millionen Flaschen pro Jahr). Der Hauptteil wird exportiert. Der Asti ist stets ein Wein aus vielen Quellen. Dadurch werden die beträchtlichen Qualitätsunterschiede zwischen den einzelnen Zonen und die Verschiedenheiten der Moscato-bianco-Traube auf unterschiedlichen Terroirs weitgehend überdeckt. Bislang zeigten sich die Schaumweinhäuser in Asti nicht an einer Festlegung von Unterbereichen oder an Einzelabfüllungen besonderer oder hochwertiger Herkunft interessiert. Daraus ergibt sich eine gewisse Neutralität und Uniformität des Endprodukts.

Doch der kommerzielle Erfolg des Asti's lässt keinen Anlass zur Änderung des Konzeptes zu. Von seinem Verwandten, Moscato d'Asti unterscheidet sich der Asti beträchtlich, der Alkoholgehalt liegt bei 7-9,5 Vol % höher als der des Moscato d'Asti (max. 5,5 Vol %). Dasselbe gilt für den Kohlensäuredruck von 3,5 bis 4 bar gegenüber max. 1 bar beim Moscato d'Asti. Als alkoholstärkerer Wein mit geringerer Restsüsse müsste der Asti Spumante theoretisch trockener schmecken als der Moscato d'Asti. Doch in der Praxis ist die Süsse noch stärker ausgeprägt, weil es als unvermeidliches Resultat der vereinheitlichenden Mischung und durch die Einbeziehung von Grundmaterial aus Zonen, die mehr zur Belieferung des Bedarfs der Hersteller als zur Hervorbringung feiner Moscato-Qualität bestimmt sind, an kräftigen Aroma- und Geschmacksnuancen fehlt. Dennoch sind Anzeichen einer Besserung zu erkennen. Vor kurzem beschlossen bekannte kleine Güter, einen Asti aus eigenen Trauben zu bereiten, um die Qualität und das Ansehen des Weins zu heben

Sekt

In deutschsprachigen Ländern gebräuchlicher Ausdruck für Schaumwein nach der Definition der EU. Von der ständig steigenden deutschen Gesamtproduktion an Schaumwein von über 375 Millionen Flaschen entfallen 94% auf Sekt und davon wiederum 85% auf weissen Sekt. In der Mehrzahl handelt es sich um Billigerzeugnisse (zwei Drittel unter 2,50 Euro, davon 1 Euro Sektsteuer). Rund 90% des in Deutschland produzierten Sekts beruhen auf italienischen, französischen und anderen importierten Grundweinen. Am häufigsten sind die Versionen trocken und halbtrocken. Der Begriff Deutsche Sekt darf nur verwendet werden, wenn die Trauben aus dem eigenen Land stammen. In diesem kleinen Marktsegment sind feine, elegante Erzeugnisse, meist Brut, anzutreffen. 84% der Sektproduktion kommen von Firmen, die über 5 Millionen Flaschen pro Jahr herstellen (Deinhard, Feist Belmont, Henkell, Kupferberg, Matheus Müller). Die umsatzstärkste Marke ist Faber Krönung (45 Millionen Flaschen). In den 1980er Jahren gab es einen deutlichen Zuwachs in der Zahl der Sektproduzenten (Erzeugergemeinschaften, Genossenschaftskellereien, private Weingüter), die deutschen Sekt für Weinliebhaber anbieten. Diese neuen, qualitativ hochwertigen Schaumweine gelangen unter dem Namen eines Anbaugebiets, oft auch einer Lage, mit Angabe des Jahrgangs und fast immer auch der Rebsorte zum Verkauf. Riesling und die Burgundersorten sind hier besonders erfolgreich.

Prosecco:

Prosecco war der Name einer weißen Rebsorte, die nur im Nordosten Italiens in einer kleinen Region der Provinz Treviso in der Region Venetien wächst. Aus ihr keltert man hauptsächlich einen Perlwein (italienisch: „frizzante“) sowie Schaumweine und Stillweine. Prosecco ist laut Dekret des italienischen Landwirtschaftsministers vom 17. Juli 2009 seit dem 1. Januar 2010 nicht mehr der Name einer Traubensorte (sie heißt jetzt Glera), sondern ausschließlich eineHerkunftsbezeichnung. Bestätigt wurde diese Regelung durch die EG-Verordnung Nr. 1166/2009 vom 30. November 2009.[1]

festgenommen. Beute und die Waffe hatte er bei sich.

Briten-Pubs im Visier der Prosecco-Erzeuger

Italienische Produzenten des renommierten kohlensäurehaltigen Weins Prosecco ziehen gegen britische Pubs in den Krieg. Grund: Immer mehr Lokale in Großbritannien schenken den alkoholischen Sprudel, der vor allem bei Frauen beliebt ist, wie Bier vom Fass aus. Die italienischen Weinproduzenten, die in Großbritannien fast fünf Millionen Flaschen pro Jahr bei einem Umsatzwert von etwa 22 Millionen Euro verkaufen, befürchten, dass bei dieser Art des Ausschanks gepanschter und gestreckter Prosecco eingeschenkt werde. Lediglich Prosecco aus der Flasche sei der echte Prosecco aus den Hügeln des norditalienischen Treviso, hieß es aus dem Konsortium der Prosecco-Hersteller nach Angaben der römischen Tageszeitung „La Repubblica". Fass-Prosecco könne lediglich ein Plagiat sein. Großbritannien ist derzeit das drittstärkste Prosecco-Konsumland nach Deutschland und der Schweiz. Die Causa sorgt auch in der römischen Politik für Wirbel: Parlamentarier forderten die Regierung auf, sich bei der Regierung in London um den Prosecco-Schutz zu bemühen.

venEdu" im Internet. sind Video-Nachhilfep die südkoreanische Se dem regulären Unterr um dem Leistungsdru halten. In einer regu war er noch nie an wons spielen eine er Rolle in der Vorber Aufnahmeprüfung fü

Lehrer von 300.0

Die klassischen „ also der Unterricht terricht, werden Hagwons abgelös den-Kurs in einem kostet 39 US-D schools kostet da lar. Das Hagwon bereits zu einer 2 lar-Industrie ent

UN-A

Honduras

Tegucigalpa. U ben am Dien duras eine ju trag der UN von Aids wa schleppt. W teilten, hie die 18-jäh González a Stadt San walt. Die