

Auxerrois

Auxerrois ist eine weiße Rebsorte. Der Name stammt wahrscheinlich aus der französischen Grafschaft Auxerre, aus deren Umgebung sie stammt. Die Auxerrois-Rebe gehört zur Gruppe der Burgunder und ist eine natürliche Kreuzung zwischen Pinot und Gouais Blanc (Weißer Heunisch).

Abstammung: Pinot x Gouais Blanc

Die weltweite Verbreitung der Sorte dürfte bei ca. 2300 Hektar bestockter Rebfläche liegen (Stand 1999).

Der Wein aus dieser maifrostempfindlichen Traube erinnert an Weißburgunder, allerdings mit weniger Säure, meist unter 7 Promille. Die Ansprüche an die Lage sind mittel bis hoch.

In Frankreich sind zur Herstellung von Qualitätsweinen die Klone 56 und 57 zugelassen.

Verbreitung

Die Verbreitung der Rebsorte ist mit der Vertreibung der Hugenotten aus Frankreich verbunden. Die vertriebenen Winzer nahmen die Rebe mit und pflanzten sie in ihren neuen Heimat an. Man findet sie heute an der luxemburgischen Mosel und im französischen Elsass. In Frankreich waren im Jahr 2005 insgesamt 2.226 ha mit dem Auxerrois bestockt.

Deutschland

In Deutschland wird sie häufig an der saarländischen Obermosel in den Weinbauorten Nennig, Perl, Oberperl und Sehdorf, sowie im Palzern (Rheinland-Pfalz) angepflanzt. In der Pfalz (2007 = 55 ha) finden wir die Sorte u.a. in Schweigen-Rechtenbach. In Baden wird die Sorte hauptsächlich im Kraichgau (2008 = 26 ha) angebaut; gesamte Fläche im Weinbaugebiet betrug 2008 insgesamt 63 ha. In Deutschland waren im Jahr 2007 177 Hektar [1] mit der Rebsorte Auxerrois bestockt. Im Jahr 2006 waren 167 Hektar [2] Anbaufläche bestockt, nachdem im Jahr 1999 nur 77 Hektar [3] erhoben wurden.

Weinbaugebiet	Rebfläche (Hektar)
<u>Ahr</u>	-
<u>Baden</u>	64
<u>Franken</u>	1
<u>Hessische Bergstraße</u>	-
<u>Mittelrhein</u>	unter 0,5
<u>Mosel</u>	27
<u>Nahe</u>	4
<u>Pfalz</u>	55
<u>Rheingau</u>	1
<u>Rheinhessen</u>	22
<u>Saale-Unstrut</u>	unter 0,5
<u>Sachsen</u>	-
<u>Stargader Land</u>	-
<u>Württemberg</u>	1
TOTAL Deutschland 2007	177

Quelle: Rebflächenstatistik vom 13. März 2008, Statistisches Bundesamt, Wiesbaden 2008 in Beschreibende Sortenliste des Bundessortenamtes 2008, Seite 198ff. [4]

Herkunft

Aufgrund genetischer Untersuchungen von 352 Rebsorten stellte sich heraus, dass die Sorten Aligoté, Aubin Vert, Auxerrois, Bachet Noir, Beaunoir, Chardonnay, Dameron Franc Noir de la Haute Saône (oder auch kurz Dameron), Gamay Blanc Gloriod, Gamay, Knipperlé, Melon de Bourgogne, Peurion, Romorantin, Roublot und Sacy alle aus spontanen Kreuzungen zwischen Pinot und Gouais Blanc entstanden. Da die genetischen Unterschiede zwischen Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir äußerst gering sind, liegt eine genaue Spezifizierung des Pinot-Typs noch nicht vor.[5]

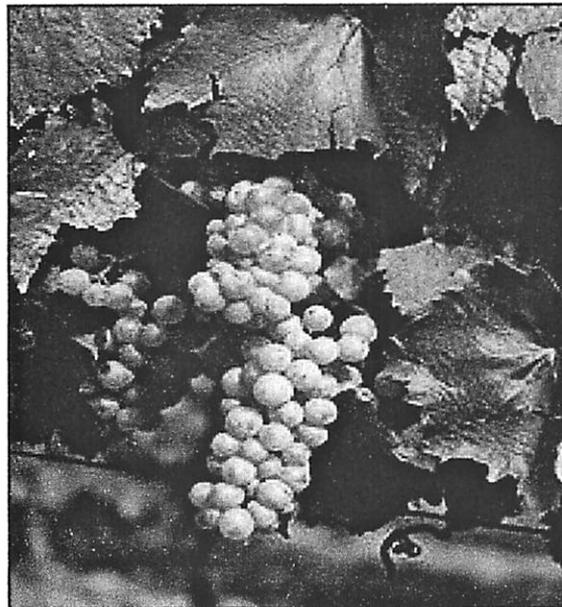
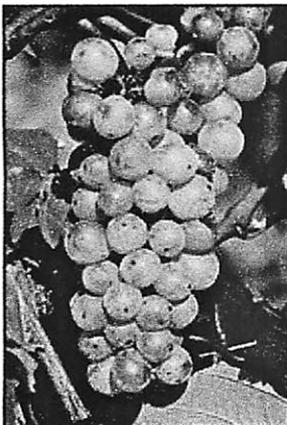
Der Erfolg dieser spontanen Kreuzung wird dadurch erklärt, dass die beiden Elternsorten genetisch gesehen grundverschieden sind. Während die Sorten der Pinot-Familie vermutlich aus dem Burgund stammen, wurde der Gouais Blanc von den Römern nach Frankreich gebracht. In den Rebärten des Burgunds und der südlichen Champagne standen beide Sorten während einiger Jahrhunderte im Gemischten Satz.

Synonyme

Die Rebsorte Auxerrois ist auch unter den Namen Aucerot, Aukseroa blan, Auxerrois blanc, Auxerrois blanc de Laquenexy, Auxerrois de Laquenexy, Auxerrois gris, Auxois, Auzerrois blanc, Blanc de Kienzheim, Ericey de la montée, Okseroa, Pinot Auxerrois und Weißer Auxerrois bekannt.

Verwechslungsmöglichkeit:

Im südwestfranzösischen Anbaugebiet Cahors wird auch die rote (!) Rebsorte Malbec als Auxerrois(schwarzer Wein) bezeichnet.



Algemeine Weinbeschreibung:

Die weisse Rebsorte **Auxerrois** produziert säurearme, gelbgrüne Weine mit dezentem Bouquet. Sie erinnern oft an Weissburgunder mit weniger Säure.

Bacchus (Rebsorte)

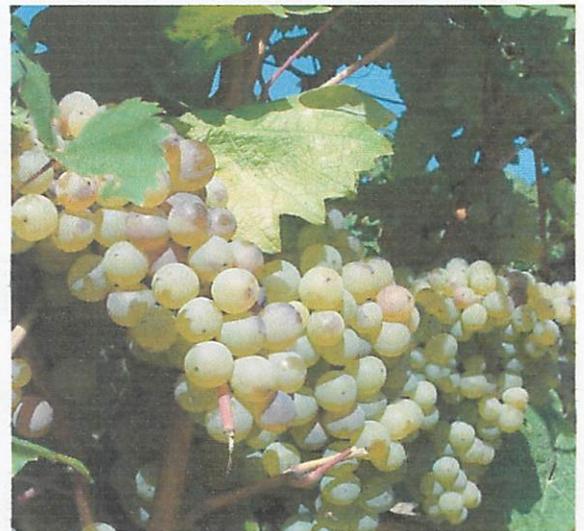
Bacchus oder **Frühe Scheurebe** ist eine weiße Rebsorte, die als eine Kreuzung von (Silvaner x Riesling) und Müller-Thurgau gilt. Sie wurde von Peter Morio und B. Husfeld am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof im Jahre 1933 gezüchtet. Ihre Zulassung in Deutschland erfolgte im Jahr 1972 mit dem Eintrag in die Sortenliste. Die Rebsorte wird vor allem in Deutschland und in England angebaut.

Bacchus verdankt ihre Popularität unter Winzern besonders der Tatsache, dass sie - im Gegensatz zum Riesling - eine frühreifende Rebsorte ist, die sehr hohe Reifegrade erreicht und deshalb auch in Lagen angebaut werden kann, die für den Riesling weitgehend ungeeignet sind.

Die aus ihr gewonnenen Weine sind aromatisch und fruchtig, aber nur, wenn das Lesegut völlig ausgereift ist. Allerdings fehlt es den Weinen manchmal an Säure (→ Säure (Wein)), weshalb sie häufig mit Müller-Thurgau verschnitten wird. Deren relativ neutrale Weine bereichert sie mit ihrer Frucht und ihrem Bouquet - zusammen sind sie ein fester Bestandteil der unter Weinkennern oft nicht sehr geschätzten Liebfrauenmilch.

Synonyme: Geilweilerhof 33-29-133, GF. 33-29-133 und Frühe Scheurebe

Abstammung: (Silvaner x Riesling) x Müller-Thurgau



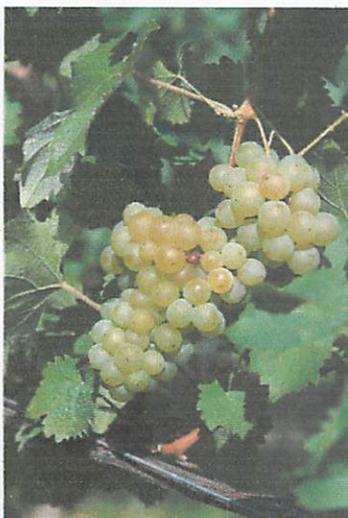
Bacchus Traube

Verbreitung

In Deutschland waren im Jahr 2007 2061 Hektar (= 2,0% der deutschen Rebfläche) mit der Rebsorte Bacchus bestockt.

Im Jahr 2006 waren noch 2113 Hektar Anbaufläche bestockt, nachdem im Jahr 1999 noch 3126 Hektar erhoben wurden.

Die Hauptanbauggebiete sind Rheinhessen (828 Hektar, Stand 2007) und Franken (742 Hektar). Der Anbau dieser Sorte ist in Deutschland stark rückläufig.



Blätter und Trauben der Rebsorte Bacchus

Weinbaugebiet	Rebfläche (Hektar)
Ahr	unter 0,5
Baden	45
Franken	742
Hessische Bergstraße	unter 0,5
Mittelrhein	2
Mosel	87
Nahe	156
Pfalz	153
Rheingau	1
Rheinhessen	828
Saale-Unstrut	29
Sachsen	8
Stargader Land	-
Württemberg	7
TOTAL Deutschland 2007	2061

Bacchus(rede), der/die:

Bacchus hat in der (Wein)-Sprache eine doppelte Bedeutung. Zunächst ist Bacchus die römische Variante des griechischen Gottes Dionysos, des Gottes des Weines und der Vegetation. Der Sage nach pflanzte er den ersten Weinstock und lehrte die Menschen die Weinbereitung. Viele große Künstler, insbesondere große Meister der Malerei und Bildhauer, ließen sich von dieser Gottheit inspirieren. Heute begegnet man dieser Symbolfigur gelegentlich auf Winzerumzügen. Vereinzelt tritt ein „Bacchus“ aber auch als Repräsentant des Weines anstelle einer lokalen/regionalen Weinprinzessin auf. In der Pfalz sind aktuell in Geinsheim „Alexander I.“ und in Gimmeldingen Elmar Lutz als Bacchus die Weinrepäsentanten der beiden Neustadter Orteile.

Zum anderen bezeichnet man mit „Bacchus“ eine Weißweinrebe, für die die römische Gottheit Namensgeber war. Die Bacchusrebe ist sozusagen ein echter „Pfälzer“. Im Jahr 1972 erhielt die Neuzüchtung der Bundesforschungsanstalt für Rebenzüchtung Geilweilerhof, eine Kreuzung von Morio (Sylvaner x Riesling) x Müller-Thurgau, Sortenschutz. Bacchusreben findet man hierzulande hauptsächlich in der Pfalz, an der Nahe und Mosel, in Rheinhessen, Franken und Sachsen.

Die Rebe stellt mittlere Anforderungen an Lage und Boden. Sie bevorzugt tiefgründige, frische und nährstoffreiche Böden und hat einen hohen Feuchtigkeitsbedarf. Die Trauben sind dichtbeerig, mittelgroß und reifen mittelfrüh. Die Sorte ist auch als Tafeltraube geeignet und liefert zufriedenstellende Erträge bei vergleichsweise hohen Mostgewichten. Zum Erreichen eines geschmacklich wertvollen Weines sind wenigstens 80 Grad Öchsle erforderlich. Die meisten der hellgelben Weine sind leicht bis mittelkräftig. Reife Bacchus-Weine sind extraktreich, fruchtig, buketbetont und erinnern mitunter an die Scheurebe.

Der ideale Wein für Einsteiger passt aufgrund seines betonten Buketts eher zur kräftigen aromatischen, würzigen Küche. Gebratenes Schweinefleisch oder Schinken sind gute Partner der vorwiegend halbtrocken bis lieblich ausgebauten Bacchus-Weine. Zum Bacchus-Schoppen schmeckt aber auch ein einfacher Handkäse. Wegen ihrer fruchtigen Art werden Bacchusweine heute oft auch zur Herstellung von Weinessig, Weingelee und anderen weinigen Produkten verwendet.

Julia Becker

Pfälzische Weinkönigin

Martin Heger: Die Badische Küche im Jahreslauf



Dolcetto

Frühreifende, säurearme rote Rebsorte;

Angebaut wird sie fast ausschließlich in den Provinzen Cuneo und Aessandria in Piemont.

Charakteristik: Mild, rund, fruchtig und duftig, Gerbstoffintensiv

Geschmacksnoten von Süßholz und Mandeln

Am besten Jung zu trinken
(2 bis 3 Jahre)



Da Dolcetto vier Wochen *früher reift* als Nebbiolo, bietet er den Winzern die Möglichkeit, auch weniger günstige Lagen zu nutzen. So wird Dolcetto in den wertvollen Bereichen Barolo und Barbaresco kaum je in Südlagen angepflanzt, außer wenn diese zu hoch liegen, so daß Nebbiolo nicht zuverlässig zur Reife gelangen könnte. In den Bereichen Dogliani, Diano d´Alba und Ovada steht Dolcetto sogar in Lagen, wo andere Rebsorten überhaupt nicht ausreifen. Die Winzer im Bereich Dolcetto d´Alba, wo viele der feinsten Dolcetto-Weine wachsen, sind übereinstimmend der Auffassung, dass die Sorte den charakteristischen *weißen Mergel* auf dem rechten Ufer des Tanaro bevorzugt und auf schwereren Böden keine erstklassigen Ergebnisse erbringen kann.

Wenngleich die Sorte – abgesehen von ihrer Anfälligkeit für Pilzkrankheiten und von ihrer Neigung, an kühlen Morgen Ende September die Trauben abzuwerfen – recht *bequem zu kultivieren* ist, so lässt sie sich doch keineswegs bequem zu Wein verarbeiten. Sie ist zwar mindestens im Vergleich zu Barbera arm an Säure und schmeckt piemontesischen Zungen süß (Dolcetto bedeutet „kleiner Süßer“), hat jedoch sehr *viel Gehalt an Tannin*, das die Winzer durch kurze Gärzeiten zu mildern bestrebt sind. Die Schalen der Traube sind so *reich an Anthocyanen*, dass selbst sehr kurze Gärzeiten nur selten die tief rubin- und purpurroten Farbtöne des Weins beeinträchtigen. Wie Barbera ist Dolcetto *anfällig für Reduktion*.

Es gibt in Piemont *sechs DOC-Bereiche* für Dolcetto: Acqui, Alba, Asti (dort wird Dolcetto nur wenig angebaut, vielmehr genießt Grignolino für jungen Wein den Vorzug), Diano d´Alba, Langhe Monregalesi und Ovada; die DOC Dogliani ist seit 2005 *DOCG Dolcetto di Dogliani Superiore bzw. Dogliani* klassifiziert. Hiervon sind Alba, Ovada und Dogliani quantitativ am bedeutendsten, während Langhe Monregalesi eine kaum noch auffindbare Kuriosität darstellt. In der Qualität gilt Alba als mit am feinsten, daneben Diano un Dogliani.

Ansonsten gibt es Dolcetto noch vereinzelt in Ligurien, in ganz geringem Ausmaß noch in Argentinien.

Faschi
Hille
Schling
Frank
Pydo
Hangej



Freiburg, 3. März 2009

Dirk Alfare

Silvaner ist eine weiße Rebsorte, die im deutschen Sprachraum auch Grüner Silvaner oder Sylvaner genannt wird.

Anbaugeschichte

Die Sorte gehört zu den ältesten heute noch kultivierten Reben. Der Silvaner gelangte im 17. Jahrhundert wahrscheinlich aus dem Donaauraum nach Deutschland. Er wurde 1659 erstmals in Deutschland in Castell (Franken) gepflanzt, später dann in der Weinberganlage „Würzburger Stein“.

Die Silvaner-Rebe ist eine typisch fränkische Rebe. Bis in die 1970er Jahre war der Silvaner in Deutschland mit mehr als 30% Flächenanteil die meistangebaute Rebsorte. Dann sank ihr Anteil beständig.

Charakter

Der Charakter des Silvaners wird vom Standort und der Bodenbeschaffenheit geprägt. Auf Lehm Böden werden sie oft neutral, dagegen entstehen auf Verwitterungsböden, wie z.B. Muschelkalk oder Keuper (fast reiner Gips) in Franken oder Vulkangestein im Kaiserstuhl, feine, elegante Weine. Vom Typ her ist Silvaner eine Rebsorte, die zwar ein weniger ausgeprägtes Fruchtspiel (Note von Zitrusfrüchten und Steinobst) bringt und nicht so vordergründig wirkt, dafür aber ein exzellenter Terroir-Anzeiger ist. Die mineralischen Töne werden durch das relativ kalte Klima mit Spätfrösten betont, durch die kalte Luft nicht abfließen kann. Der Wein eignet sich hervorragend als Essensbegleiter.

Durch eine genetische Analyse wurde gezeigt, dass der Silvaner auf eine natürliche Kreuzung der Sorten Traminer und Österreichisch-Weiss zurückgeführt werden kann. Dies erklärt auch das Synonym "Österreicher".

Beschreibung des Wuchses

Die Traube ist mittelgroß und dichtbeerig bis kompakt. Die rundlichen Beeren sind mittelgroß und von grünlicher Farbe. Bei Überreife werden die braun gepunkteten Beeren gelbgrün. Die Schale der Beere ist mittelstark bis dick. Daher ist der Silvaner kaum empfindlich gegen die Rohfäule.

Der grüne Silvaner ist kräftig im Wuchs, fruchtbar und liefert gleichmäßig hohe Erträge in frostsicheren Lagen. Die Trauben reifen Anfang bis Mitte Oktober, physiologisch ca. 2 Wochen später als die des Gutedels. Silvaner ist anfällig gegen echten Mehltau und aufgrund der mittelmäßigen Holzreife winterfrostopfänglich. Sehr gute Qualitäten können mit alten Rebstöcken und Ertragsregulierung erzielt werden.

Hauptanbaugebiete

In Deutschland waren im Jahr 2007 5261 Hektar (= 5,2% der deutschen Rebfläche) mit der Rebsorte Silvaner bestockt. (zum Vergleich: im Jahr 1999 noch 6828 Hektar)

Heute wird die Silvanerrebe hauptsächlich in Rheinhessen (2.468 ha, = 9,4 % Anteil, Stand 2007) und Pfalz (867 ha, = 3,6 % Anteil, Stand 2007). In Franken sind 1.261 ha angebaut und ist hier sogar mit einem Anteil von 20,6 % zusammen mit dem Müller-Thurgau die Leitsorte. In Rheinhessen hat das Weinmarketing ein qualitativ hoch angesiedeltes Gütesiegel für den Wein dieser Rebsorte geschaffen, den RS oder Rheinhessen Silvaner. Weitere Anbaugebiete sind Kaiserstuhl und Saale-Unstrut-Region, Österreich, die Schweiz, Südtirol oder das Elsass.

Die Rebflächen in Deutschland verteilen sich wie folgt auf die einzelnen Anbaugebiete:

Weinbaugebiet	Rebfläche (Hektar)
Ahr	-
Baden	168
Franken	1261
Hessische Bergstraße	19
Mittelrhein	2
Mosel	-
Nahe	280
Pfalz	867
Rheingau	9
Rheinhessen	2468
Saale-Unstrut	58
Sachsen	unter 0,5
Stargader Land	-
Württemberg	130
Deutschland gesamt	5261

Quelle: Rebflächenstatistik vom 13. März 2008, Statistisches Bundesamt, Wiesbaden 2008 in Beschreibende Sortenliste des Bundessortenamtes 2008, Seite 198ff.

⊕

frei Meinungsäußerung → keine id. nicht anders
U-tun gefördert

primär materielle Anreize (Provisionsgestütztes Handeln)

Wertschätzung der persönlichen Kontakte innerhalb der Bank

Entscheidungsprogramm *quo Vobis* (gute Idee ~~zum~~ ^{als} *interdimensional*)
→ über das Ziel hinausgeschossen.

zwar Wertigkeit relevanter Infos, aber zu unübersichtlich

→ hoher Zeitaufwand jeder MA, diese Infos zu bewerten

A bessere Darstellung der Bankstrategie
1 → Kommunikation der Prioritäten

2

3

B

1

2

3

Erzeuger

Regelmäßig gute Benotungen erfahren folgende Erzeuger.

Franken:

Juliusspital, Würzburg

Hans Wirsching

Horst Sauer

Weingut am Stein, Ludwig Knoll

Fürstlich Castellisches Domänenamt

Johann Ruck

Glaser-Himmelstoss

Knipser

Manz

Rheinhessen:

Seitz

Posthof

Brüder Dr. Becker

Synonyme

Arvine, Arvine Grande, Augustiner Weiss, Augusttraube weiße, Beregi Szilváni, Bötzingen, Cilifantli, Clozier, Cynifadl Zeleny, Cynifal, Cynifal zeleny, Feuille ronde, Fliegentraube, Frankenriesling, Frankentraube, Fűszeres Szilváni, Gamay Blanc, Gelber Sivaner, Gentil Vert, Grande Arvine, Gros-Rhin, Gros Riesling, Grűnedel, Grűnfränkisch, Grűner Silvaner, Grűner Sylvaner, Grűner Zierfandl, Grűner Zirfahndler, Grűner Zirfantler, Grűnfränkisch, Grűnlich gelber Sylvaner, Hűusler Schwarz, Johannisberger, L'auxerrois, Mishka, Momavaka, Monterey Riesling, Moravka, Morawka, Mourton, Movavka, Mushka, Muschka, Mushza, Musza, Nemetskii Rizling, Nemezki Risling, 2sterreich, Pepitraube, Pepsitraube, Picardon Blanc, Picardor blanc, Picardou Blanc, Plant du reno, Plant du Rhin, Raisin d'Autriche, Rhin, Rundblatt, Salfin, Salfine Bely, Salvaner, Salvener, Salviner, Scharvaner, Scherwaner, Sch6nfeilner, Schw2beler, Schwűbler, Sedmogradka, Sedmogradska Zelena, Seleni kleshez, Selenzhiz, Selivan, Silvain vert, Silvanac zeleni, Silvanai zeleni, Silvaner bianco, Silvaner bianco Franken, Sivaner blanc, Silv2nske zelen2, Sonoma Riesling, Sylvan zeleny, Sylvaner, Sylvaner grűn, Sylvaner Verde, Sylvaner vert, Sylvanertraube, Sylvan Zeleny, Szilváni Feh2r, Tschafahner, Yesil Silvaner, Weiűblanke, Weiűer Augustiner, Weiűer 2sterreich, Weiűer Sylvaner, Zelencic, Zeleny, Zierfandl, Zierfandler, Zierifandel, Zinifal, Z6ld silvani, Z6ld szilvani, Z6ldsilvani und Z6ldszilváni.

- zu lange Aufbauphase, bis Kunden zuteilung erfolgt (9 Monate!). Jetzt werden gleiche Ergebnisse erwartet. Ich kenne aber erst 5 Kunden persönlich.

- hohes Wechsel des Privatitäts. Plötzlich tauchen Listen auf, die besondere Wichtigkeit haben (160 P-Kunden mit 900 Obj.)

- wenig vermittelt nur nicht die Bedeutung des weitestgehend Kol. Verbindung → kl. Erfolg zählt.

- ~~starke Konzentration~~ kaum Konzentration möglich, da belastende Arbeitsatmosphäre → besondere Lösung für einzelne Vorgänge

- hohe Zeitnotwendigkeit in Filiale. FL kaum erreichbar. alles schnell, schnell.

→ Stimmung in Filiale deutlich schlechter als vor 1/2 Jahr. Anlässe Filialrunde (+ Runde mit Konzern)

→ Verschiebung, MA werden nicht mitgenommen auf Weg der Veränderung, sondern Meister ausser Acht. Mitarbeiter werden schwerer erdet, Äußerungen der MA dann aus abgeblendet.

→ psychosomatische Symptome (Kopfschmerzen, Magenprobleme...) nicht positiv

keine entspannte Arbeitsatmosphäre
Leistungsforander

- nicht kommuniziert, dass LOV ~~ist~~ erst ab 7. Monat zählt

Chardonnay

Die internationale Erfolgssorte gewinnt auch in Deutschland an Boden. Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau beständig zu. Die Weine eignen sich für viele Trinkanlässe.

Der Chardonnay ist genotypisch verwandt mit den Burgundersorten. Eine im Jahr 1998 durchgeführte DNA-Analyse ergab, dass der Chardonnay das Ergebnis einer natürlichen Kreuzung von Pinot und Gouais Blanc/Heunisch ist.

Wie viele andere alte Rebsorten hat auch der Chardonnay seinen Ursprung in Vorderasien. Mit der Ausbreitung der Weinkultur (16. Jahrhundert) kam die Sorte nach Frankreich und fand insbesondere im Burgund eine neue Heimat. Eine Siedlung bei Tournus mit dem Namen "Chardonnay" könnte der Sorte ihren Namen gegeben haben. Im Burgund kümmerten sich die Klöster um die Ausbreitung und Pflege der Sorte. Seit Jahrhunderten steht der Chardonnay für große Weißweine aus dem Burgund und auch in der Champagne spielt er eine essentielle Rolle, allerdings setzte er sich erst im 19. Jahrhundert großflächig gegen die Rebsorte Aligoté durch. In Deutschland erfolgte die Zulassung im Jahr 1991. Da jedoch schon in früheren Jahren verschiedene Betriebe Pflanzgut aus Frankreich bezogen, sind einige deutsche Chardonnay - Bestände wesentlich älter.

Bedeutung

Chardonnay ist eine der populärsten Rebsorten der Welt. Sie ist in praktisch allen Weinbautreibenden Ländern vertreten und besetzt weltweit eine Anbaufläche von 100.000ha. Auch in Deutschland nimmt ihr Anbau langsam, aber beständig zu. Alljährlich kommen 50 bis 100 Hektar dazu. Mit nahezu 1.100 Hektar Anbaufläche hat der Chardonnay nun einen Anteil an der deutschen Gesamtrebfläche von etwa einem Prozent. Gerade in Bereichen mit einem traditionell hohen Anteil an Burgundern (z.B. am Kaiserstuhl in Baden oder an der Südlichen Weinstrasse in der Pfalz) wird er mit guten und besten Ergebnissen angepflanzt, auf ca. 122 ha.

Anbau

Ganz anders als die rote Hauptsorte Burgunds ist der Chardonnay sehr pflegeleicht. Im Vergleich zum Pinot noir ist er wenig anfällig gegen Virus- und Pilzkrankungen, dafür ist er durch seinen frühen Austrieb von Spätfrost gefährdet. Höhere Erträge toleriert er, ohne qualitativ völlig einzubrechen, er reift homogen aus und liefert konstant hohe Mostgewichte. Sehr wichtig ist die richtige Wahl des Lesezeitpunkts. Bei Überreife neigt der Chardonnay dazu, seine Säure einzubüßen, sodass übermäßig breit, plump wirkende Weine entstehen können. Im Herbst reift er - ähnlich wie der Weißburgunder - recht spät und kann kurz vor dem Riesling geerntet werden. Die Öchslegrade liegen auf Weißburgunderniveau, bei geringen Erträgen auch darüber. Die Säurewerte erreichen in geeigneten Lagen ein ansprechendes Niveau.

Ausbau/Geschmack

Die meisten Weine werden trocken ausgebaut. Neben dem Ausbau im Edelstahltank ist der Barrique - Ausbau bei dieser Sorte sehr verbreitet. Dafür eignen sich allerdings nur hochwertige Grundweine. Frische, fruchtige Weine werden auch versektet. Traditionelle Weintypen - mit oder ohne Holzfassausbau - sind goldfarben, würzig und von ausladender Breite. Der Duft von Melonen, exotischen Früchten, überreifen Stachelbeeren oder auch nicht ganz reifen Äpfeln ist typisch für den Chardonnay. Gehobene Qualitäten besitzen meist reichlich Alkohol und Extrakt, sie sind stoffig und nachhaltig. Sind sie im Barrique ausgebaut, ergänzen Holzaromen die primären Fruchtaromen.

Genuss

Da Chardonnay in verschiedenen Qualitätsstufen vom frischen Qualitätswein bis zur wuchtigen, trockenen Auslese angeboten wird, kann er für die verschiedensten Anlässe eingesetzt werden. Leichte, junge Weine begleiten gut Fisch und Meeresfrüchte, kräftige oder holzbetonte Weine passen zu Gebratenem ebenso wie zu herzhaftem Käse.

Chablis

Chablis ist eine Gemeinde im französischen Département Yonne (Region Burgund) in der Nähe von Auxerre und Pontigny. Die Gemeinde hat 2594 Einwohner (Erhebung 1999), verfügt über eine Grundfläche von 38,83 km² und liegt auf einer Höhe von 140 m ü. NN.

Weinbau in Chablis

Der *Chablis* ist auch das nördlichste Weinbaugebiet im Burgund. Auf den Kalksteinhängen wird ausschließlich Chardonnay angebaut. Die Rebfläche verteilt sich auf Chablis und 19 angrenzende Gemeinden. Aktuell sind von den 6834 Hektar zugelassenen Landes gut 4500 Hektar bestockt. Der erzeugte Wein wird unter dem Namen Chablis vermarktet. Er ist fruchtig, trocken und von einer erfrischenden Säure. Chablis hat meist eine grün-goldene Farbe. Im Jahr 2002 betrug die Produktionsmenge insgesamt 264.175 Hektoliter.

Trotz des sehr bekannten Namens war das Anbaugebiet nach 1961 nahezu verschwunden; 1957 und 1961 wurde ein Großteil der Reben durch Spätfröste zerstört. Die meisten der zerstörten Bestände wurden nicht erneuert, da die Spätfrostgefahr im Chablis jederzeit akut ist. Außerdem war der Arbeitsaufwand im Weinberg aufgrund der Steillagen sehr intensiv. Erst die Entwicklung neuer Systeme zum Schutz der Reben vor Spätfrost sowie die zunehmende Mechanisierung führten zu einem Umdenken bei den Winzern und deshalb zu Neuanpflanzungen.

Es gibt vier verschiedene Qualitätsstufen, denen jeweils unterschiedliche Appellationen (AOCs) zugeordnet sind. Die Abstufungen erfolgten aufgrund der unterschiedlichen Qualität der Böden und des Kleinklimas:

- Die niedrigste Qualitätsstufe ist die Appellation *Petit Chablis*. Diese Weine verfügen über eine ausgeprägtere Säure als die der anderen Appellationen und sind weniger lagerfähig. 2002 wurden auf 623,56 ha 36.194 hl erzeugt.
- Die mittlere Qualitätsstufe, die AOC *Chablis*, hat mit 178.483 hl auf 3.014 ha den weitaus größten Anteil an der Gesamtproduktion.
- Es folgen die *Chablis Premiers Crus*. Insgesamt 79 Flurstücke mit 766 ha Fläche sind in 17 *Climats* (Lagen) zusammengefasst. Die Weine sind aromatischer als die einfachen Chablis; der Ertrag ist auf max. 50 hl/ha beschränkt. 2002 wurden 44.164 hl erzeugt. Die bekanntesten Lagen heißen *Fourchaume, Montée de Tonnerre, Mont de Milieu, Forêt, Butteaux, Côte de Léchet* und *Vaillons*. Premiers Crus lagern ca. 5 Jahre im Keller.
- Die höchste Kategorie bilden die *Chablis Grands Crus*. Die Namen der 7 Grand-Cru-Lagen sind *Blanchot, Les Clos, Valmur, Grenouilles, Vaudesir, Les Preuses* und *Bougros*. Die Weine verfügen über einen höheren Alkoholgehalt als die Premiers Crus. Die Grand-Cru-Weine sollten zwischen 8 und 15 Jahren gelagert werden, damit sie ihre ganze Qualität entfalten können. Die Erntemenge betrug im Jahr 2002 zusammen 5.184 Hektoliter.

Obwohl die Weine aus Chablis alle aus Chardonnay gekeltert werden, sind sie dennoch sehr variabel, weil die Winzer sehr verschiedene Methoden zum Ausbau der Weine verwenden. Viele Winzer vergären den Traubenmost in Stahltanks, andere Winzer bevorzugen Barriquefässer.

Vereinigte Staaten von Amerika

Kalifornien ist das mittlerweile weltweit größte Anbaugebiet für Chardonnay. Ca. 44.500 ha Rebland sind mit dieser Rebsorte bepflanzt. Fast die Hälfte der kalifornischen Bestände ist in den Counties Sonoma, Napa sowie Monterey konzentriert. Neben Kalifornien spielen noch die Staaten Oregon und Washington eine bedeutendere Rolle. Dort sind in der Summe ca. 3.200 ha mit Chardonnay bestockt.

Italien

In Italien sind ca. 11.800 ha mit Chardonnay bestockt. Die größten Bestände stehen in den Anbaugebieten Friaul, Südtirol (Alto Adige), Trentino sowie Veneto. Der Anbau von Chardonnay hat insbesondere in Alpennähe Tradition, wurde aber bis in die späten 1970er Jahre nicht wahrgenommen. Bis in die 1980er Jahre liefen diese Weine jedoch unter der Bezeichnung Pinot bianco. Große Bestände standen gemeinsam im Gemischten Satz. Da eines der Unterscheidungsmerkmale die Beerenfarbe bei Vollreife ist, kannte man in Südtirol sowohl den Weißburgunder als auch den *Gelben Weißburgunder* der in Wahrheit der Chardonnay ist. 1982 wurde in einer offiziellen

landwirtschaftlichen Erhebung nicht ein einziger Hektar Chardonnay erwähnt. 1990 wurden aber schon 6.000 ha festgestellt. Der Chardonnay ist laut Jancis Robinson mittlerweile die viertwichtigste Weiße Rebsorte Italiens.

Weitere wichtige Chardonnay Länder

Südafrika, Chile, Argentinien, Neuseeland usw.

Synonyme

Der Chardonnay wird auch genannt:

- Arboisier, Arnaison blanc, Arnoison, Aubain, Aubaine, Auvergnat blanc, Auvernas, Auvernas Blanc, Auvernat Blanc, Auxeras, Auxeras Blanc, Auxerras, Auxerrois Blanc, Auxois, Auxois blanc,
- Bargeois blanc, Beaunois, Biela Klevanjika, Blanc de Champagne, Blanc de Cramant, Breisgauer Süßling, Burgundi Feher,
- Chablis, Chardenai, Chardenay, Chardenei, Chardenet oder Chardennet, Chardonay, Chardonnay Blanc, Chardonnnet, Chataenat, Chatey Petit, Chatte, Chaudenay, Chaudenet, Chaudent, Clävner, Clevner Weiß, Cravner,
- Epinette, Epinette blanc, Epinette blanche, Epinette de Champagne, Ericey Blanc,
- Fehér Burgundi, Fehér Chardonnay, Feinburgunder,
- Gamay Blanc, Gelber Burgunder, Gelber Weißburgunder, Gentil Blanc, Große Bourgogne,
- Klawner, Klevanjka Biela, Klevner,
- Lisant, Luisant, Luizannais, Luizant, Luzannois,
- Mâconnais, Maurillon Blanc, Melon blanc, Melon d'Arbois, Moreau blanc, Morillon, Morillon blanc, Moulon, Noirien blanc,
- Obaideh,
- Petit Chatey, Petite Sainte-Marie, Pineau blanc, Pineau blanc Chardonnay, Pino Sardone, Pino Shardone, Pinot Blanc (dies basiert jedoch auf einer Verwechslung, Pinot Blanc ist Weißburgunder), Pinot blanc Chardonnay, Pinot Chardonnay, Pinot de Bourgogne, Pinot Giallo, Pinot Planc, Plant de Tonnerre,
- Romère, Romeret, Rouci Bile, Rousseau, Roussot, Ruländer Weiß,
- Sainte Marie petite, Sardone, Shardone, Shardonne, Später Weißburgunder,
- Weiß Clevner, Weiß Edler, Weißelder, Weiß Klewner, Weiß Silber, Weißer Clevner, Weißer Ruländer.

Thema: **– Schaumwein – Perlwein - oder Prosecco? –**

Von Fea ausgearbeitet für den 5.8.2008

Schaumwein

Schaumwein ist der Oberbegriff für Weine, die auf Grund ihres Gehalts an Kohlendioxid unter Druck stehen und beim Einschenken schäumen; der Überdruck auf Grund des gelösten Kohlendioxids muss bei 20 °C mindestens 3 bar betragen.

Einzelne Schaumweine verschiedener Regionen

In den verschiedenen Weinbauregionen werden eine Vielzahl von Schaumweinen hergestellt. Eine Auswahl:

Deutschland

Sekt oder insbesondere Winzersekt (= Erzeugerabfüllung), welcher nach dem Flaschengärverfahren (Méthode Champenoise) oder Tankgärverfahren (Méthode Charmat) aus den Grundweinen des Weinbaubetriebs hergestellt sein muss.

Frankreich

Champagner und Crémant sind Qualitäts-Schaumweine von innerhalb bzw. außerhalb der Champagne.

Italien

Prosecco wird aus der gleichnamigen weißen Rebsorte gewonnen und stammt aus der Weinbauregion Veneto. Prosecco wird als Frizzante (Perlwein) oder als Spumante (Schaumwein) erzeugt.

Asti Spumante ist ein Aromatischer Schaumwein aus der Muskateller-Rebe. In der Franciacorta werden Schaumweine internationalen Charakters hergestellt.

Spanien

Cava ist ein Qualitäts-Schaumwein, für den es vergleichbare Anforderungen gibt wie für den Champagner.

Ukraine

Krimsekt wird im Flaschengärverfahren aus weißen oder roten Rebsorten in der Ukraine hergestellt.

Sekt

Sekt (von lat.: siccus = trocken) ist die vor allem im deutschsprachigen Raum gängige Bezeichnung für Qualitäts-Schaumwein, ein alkoholisches Getränk mit Kohlensäure, dessen Alkoholgehalt mindestens zehn Volumenprozent beträgt. Grundwein und Dosage müssen aus dem gleichen Anbaugebiet stammen.

Winzersekt

Als Winzersekt wird der vom Winzer selbst oder in dessen Auftrag erzeugte Sekt bezeichnet. Meist handelt es sich daher um Sekt b. A., d. h. Sekt bestimmter Anbaugebiete. Die bevorzugten Rebsorten sind vor allem Chardonnay, Riesling, Elbling, Silvaner, Trollinger, Dornfelder, Weißburgunder und Spätburgunder.

Bei einem Sekt b. A. (auf dem Etikett steht der Name des Anbaugebietes) müssen 100 % der Trauben in diesem Gebiet geerntet worden sein.

Lagensekt muss zu 85 % aus Weinen der angegebenen Weinberglage und zu 100 % aus Weinen des bestimmten Anbaugebietes hergestellt werden.

Ist auf dem Etikett auch die Angabe eines Jahrganges = Jahrgangssekt vermerkt, so müssen 85 % des verwendeten Weines aus Trauben bzw. Weinen dieses Jahrgangs sein. Gleiches gilt auch bei Angabe einer Rebsorte.

Herstellung

Sektgrundwein

Sekt ist eine Veredelungsstufe des Weines durch Alkoholische Gärung und wird in der Regel in einer Sektkellerei hergestellt. Die dafür benötigten Weine nennt man Sektgrundweine. Sektgrundweine sollen prinzipiell aus gesundem, reifen und nicht aus edelreifem oder angefaultem Lesegut/Trauben bereitet werden, die eine feine, frische Säure aufweisen. Daher werden Sektgrundweine in der Regel nicht nach Zuckergehalt (Grad Oechsle), sondern auf Basis des Säuregehaltes gelesen. Diese feine, frische Säure wirkt wie ein Geschmacksverstärker im späteren Endprodukt, sie verleiht dem Sekt in Verbindung mit der Versanddosage, einen vollen, ausbalancierten Geschmack.

Da bei der Traube im Verlauf der physiologischen Reife die Säure sehr stark abnimmt, werden Sektgrundweine vor der allgemeinen Traubenlese geerntet. Sind die Trauben geerntet und zu Wein vergoren, so entscheidet der Kellermeister über die Art des daraus zu gewinnenden Sektes. Möchte er einen jungen, frisch anmutenden Sekt haben, so wird der Sektgrundwein schnellstmöglich von allen Trubstoffen befreit und zur Versektung gegeben.

Soll der Sekt später einen reifen Geschmack aufweisen, so wird dem Grundwein die Zeit gegeben, in aller Ruhe zu reifen; letzteres ist jedoch eher ungewöhnlich.

Cuvée

In der Praxis werden häufig verschiedene Grundweine zu einer einheitlichen Cuvée zusammengestellt. Durch diesen Verschnitt einzelner Weine zu einer Cuvée ist es möglich, die verschiedenen Eigenarten der Grundweine zu einem gewünschten Optimum zu vereinen und gleichzeitig einen über mehrere Jahre gleich bleibenden Geschmackseindruck zu erzielen.

Letzteres gilt vor allem für die großen deutschen Traditionsmarken. Grundsätzlich gilt, dass die Eigenart des Grundweines durch die Versektung verstärkt wird.

Zweite Gärung – wie das?

Die 2. Gärung wird erzeugt, in dem dem Grundwein eine Mischung aus Saccharose (Zucker) und speziellen Sekthefen zugesetzt werden. Diese Mischung wird Startdosage, Fülldosage oder Tirage genannt.

(s. auch S. 3a – Grafik zu Gärverfahren)

Gärverfahren

Bei der Sektherstellung kommen drei Verfahren zur Anwendung:

1. Traditionelle Flaschengärung

Bei der traditionellen Flaschengärung mit dem Rüttelverfahren (*méthode champenoise*, *méthode traditionnelle*) erfolgt die Gärung in der Original-Flasche, die mit einem Kronkorken oder einem Bidule verschlossen und in einen kühlen, nicht kalten, Keller (ca. 16 °C) neun Monate oder mehr sich selbst überlassen wird. Die Lagerzeit auf der Hefe ist vom Weingesetz vorgeschrieben und beträgt bei Flaschengärung mindestens 90 Tage.

Daneben ist auch die Gesamt-Herstelldauer weinrechtlich festgelegt. Diese gibt an, wie lange ein Sekt beim Hersteller gelagert werden muss, bevor der Sekt in den Handel gelangen darf. Beim Flaschengärverfahren ist eine Mindestherstelldauer von neun Monaten vorgeschrieben. Die nach der abgeschlossenen Reifung abgestorbenen Hefen werden durch einen speziell abgestimmten Rüttelprozess, die Remuage, im Flaschenhals aufkonzentriert.

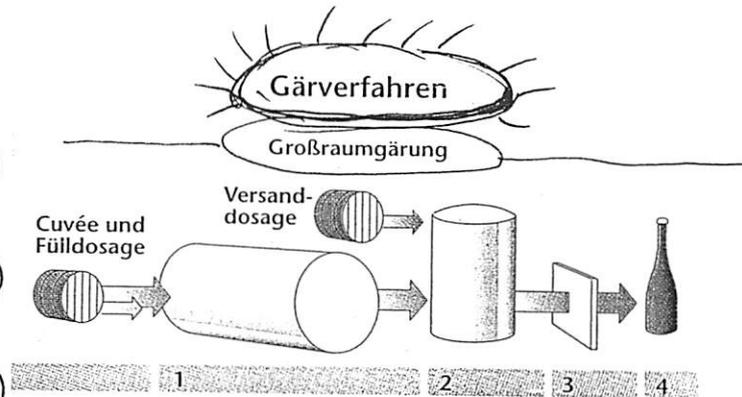
Hierzu werden die Flaschen auf Rüttelpulte gesetzt. In diesen Rüttelpultern werden die Flaschen täglich einmal aufgerüttelt und um einen vorbestimmten Winkel gedreht. Aus der zunächst waagerechten Lagerung der Flaschen werden diese allmählich bei dem täglichen Rütteln in eine senkrechte Stellung übergeführt. Drehen, Rütteln und Neigen bewirken, dass die Hefe in den Flaschenhals rutscht, auch die Hefe, die sich irgendwo an den Flaschenwandungen festgesetzt hatte. Im Flaschenhals entwickelt sich ein Hefepfropf.

Statt der klassischen Rüttelpulte werden heutzutage vermehrt Maschinen eingesetzt, die einen Satz von ca. 200 bis 500 Flaschen in einer Gitter- oder Holzbox um zwei Achsen bewegen, drehen, und neigen. Insgesamt ist die Flaschengärung, auch die manuelle Methode, ein wirtschaftlich günstiges Verfahren, das zwar höhere Personalkosten, aber deutlich geringere Investitionen als die Tankgärung erfordert. Ein guter *Remueur* schafft bis zu drei Flaschen pro Sekunde, also fast 11.000 in der Stunde. Realistisch sind aber 40.000 bis 50.000 Flaschen pro Tag.

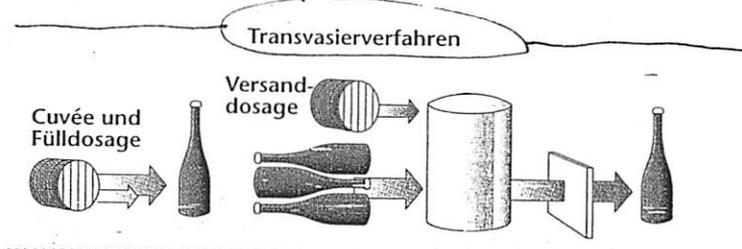


Wie kommen die Bläschen in den Sekt?

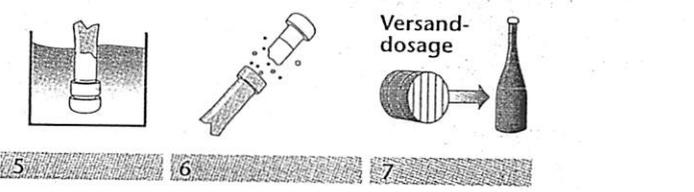
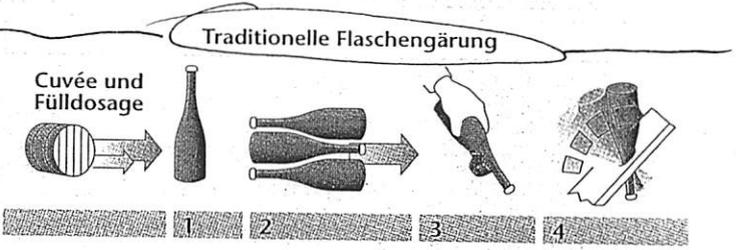
Durch Zusatz von Saccharose erhält man den erforderlichen CO_2 -Druck. Der Alkoholgehalt steigt um etwa 10 bis 12 g/l an. Neben Zucker werden noch spezielle Sekthefen zugesetzt. Diese Mischung (=Tirage oder Fülldosage) wird in Sektflaschen eingefüllt, mit Kronkorken verschlossen und bei ca. 12 bis 15° C vergoren. Die dauert etwas länger (zwischen 14 Tagen und vier Wochen), da die Vermehrung der Hefe gegen den hemmenden Alkohol und Kohlendäuredruck ablaufen muß. Dem schließt sich ein Lagerungsprozeß auf der Hefe an, um die Qualität zu verbessern und den Sekt zu stabilisieren. Für Sekt b.A. wird eine Lagerdauer von mindestens 9 Monaten verlangt.



- 1 Tankgärung
- 2 Umfüllung in Gegendruckbehälter
Zugabe der Versanddosage
- 3 Filtrationsenthefung
- 4 Abfüllung in Flaschen



- 1 Abfüllung auf Flaschen
- 2 Flaschengärung
- 3 Umfüllung in Gegendruckbehälter
- 4 Filtrationsenthefung
- 5 Abfüllung in Flaschen



- 5 Abfüllung auf Flaschen
- 6 Eintauchen des Flaschenhalses in Kältesole
- 7 Enthefung
- 8 Eingefrorenes Hefedepot wird entfernt
- 9 Verschluß

Degorgieren

Der Hefepfropf wird durch Degorgieren entfernt: Die Rohsekte werden nach dem Abrütteln kopfüber soweit in ein Kältebad (eine -20 °C kalte Sole) getaucht, dass die im Flaschenhals gesammelte Hefe zu einem Pfropfen gefriert.

Nach dem vorsichtigen Öffnen des Kronkorkens schießt der Hefe-Eis-Pfropf aus der Flasche.

Vor der Erfindung der Kältemaschine wurde warm degorgiert. Dieses Verfahren, à la volée (Dégorgieren im Flug) genannt, wird aufgrund höherer Produktverluste heute kaum noch praktiziert. Beim Warmdegorgieren wird der Kronkorken mit einem speziellen Kapselheber von der schräg nach unten gehaltenen Flasche gerissen. Nach Herausschießen des Hefepfropfens aus dem Flaschenhals wird die Flaschenöffnung mit dem Daumen verschlossen und so weiterer Flüssigkeitsverlust unterbunden. In kleinen Sektmanufakturen kann dieses Verfahren ökonomisch sein, da die teure Maschinerie für das Kältebad gespart wird. Das Verfahren erfordert ein sehr gutes Zeitgefühl, viel Übung und handwerkliches Geschick, da sonst die Verluste die Ersparnis bei der Technik wieder auffressen.

Versanddosage, Agraffieren und Verschließen

Durch die Dosage (Zugabe von in Wein gelöstem Zucker) wird die Süße je nach Konsumentenwunsch eingestellt. Die Flasche wird sofort wieder bis zum Nennvolumen mit Rohsekt befüllt und mit einem Sektkorken verschlossen. Der Kork wird mit einem Drahtbügel gesichert, der Agraffe oder Muselet (französisch) genannt wird.

Bei sachgerechter Ausführung hat der fertige Sekt jetzt noch einen Druck von 400 bis 450 kPa (4 bis 4,5 bar). Bei diesem Verfahren können auch sehr kleine Cuvées versektet werden. Dadurch ist dieses Verfahren für kleine Sektmanufakturen und zur Herstellung von Winzersekt prädestiniert. Die Sekte zeichnen sich durch eine äußerst feinperlige Art aus. Fachausdruck: feines Mousseux.

Jede Flasche weist die charakteristischen Eigenarten der Cuvée auf, besitzt jedoch eigene feine Nuancen, da die Hefe sich in jeder Flasche etwas anders verhält. Nachteil: In einzelnen Flaschen kann es auch schon mal zu Gärstörungen kommen, d. h. die Hefe hat überhaupt nicht gegoren und entsprechend keine Kohlensäure gebildet.

2. Transvasierverfahren

Das Transvasierverfahren stellt einen Weg dar, die Vorteile der traditionellen Flaschengärung beizubehalten und die aufwändigen, personalintensiven Schritte des Entfernens der Hefe gegenüber der traditionellen Methode zu vereinfachen. Diese Methode verbreitete sich seit den 1950er Jahren immer mehr, weil die Kapazitäten der traditionellen Methode nicht mehr ausreichten, um dem steigenden Bedarf nach Sekt nachzukommen.

Beim Transvasierverfahren wird die Gärung wie bei der traditionellen Methode in einer speziellen Gärflasche durchgeführt, die Enthefung erfolgt jedoch nicht mittels Abrütteln und Degorgieren, sondern nach Entleeren der Flaschen unter Kohlensäuredruck durch eine Filtration. Der Sekt wird anschließend im Drucktank dosiert und auf neue Flaschen gefüllt. Weil die zweite Gärung des Sektes wie bei der traditionellen Flaschengärung in Flaschen

stattfindet, darf der im Transvasierverfahren hergestellte Sekt nur bei einer Mindestherstellungsdauer von neun Monaten und der Lagerung auf der Hefe von mindestens 60 Tagen als „Flaschengärung“ deklariert werden.

Bereits im 19. Jahrhundert experimentierte man mit dem Umfüllen (französisch „transvaser“) des entheften (degorgierten) Sektes in kleinere Gefäße. Das Problem des dabei auftretenden Druckverlustes konnte erst mit Drucktanks und Gegendruckfüllern gelöst werden. Die technischen Voraussetzungen hierfür standen allerdings erst Mitte des 20. Jahrhunderts zur Verfügung.

Der Vorteil dieser Methode besteht darin, dass die Cuvée durch die Entleerung homogenisiert wird, mögliche Geschmacksunterschiede bedingt durch unregelmäßigen Gärverlauf in den Gärflaschen werden nivelliert. Dass das Transvasierverfahren bezeichnungsmäßig „Flaschengärung“ heißen darf, wird dabei gerne stillschweigend als Verkaufsargument genutzt, da die entscheidenden verfahrenstechnischen Unterschiede den meisten Verbrauchern nicht bekannt sind. Eine 1988 im Auftrag des Stabilisierungsfonds für Wein vorgenommene Umfrage unter 1.000 Personen ergab, dass der Begriff „Flaschengärung“ zwar von der Mehrzahl der Befragten mit „in der Flasche vergoren“ in Verbindung gebracht wurde, aber nur 14 Prozent der Befragten ordneten die Bezeichnung dem Transvasierverfahren zu und unterschieden ihn von der „traditionellen Flaschengärung“.

3. Tankgärung

Bereits Mitte des 19. Jahrhunderts gab es Versuche, Schaumwein in Großraumbehältern herzustellen. Nach einem seiner Begründer, dem französischen Önologen Eugène Charmat, wird die Tankgärung auch Méthode Charmat genannt. Charmat entwickelte seine Technologie im Jahre 1907 an der Universität in Montpellier (Languedoc). Eingeführt wurde das Verfahren in Deutschland und Frankreich bereits vor dem zweiten Weltkrieg. Durch den wirtschaftlichen Aufschwung der 1950er Jahre und die „Demokratisierung“ des Schaumweines wurde das Verfahren unter wirtschaftlichen Aspekten interessant und ist die heute am weitesten verbreitete Methode, Sekt zu erzeugen.

Das Tankgärverfahren erfordert von allen Verfahren die wenigsten Arbeitsschritte. Die zweite Gärung findet in großen Drucktanks an Stelle von Flaschen statt. Nach der Gärung, die in Tanks mit Rührwerken mindestens dreißig Tage andauern muss, folgt für Qualitätsschaumwein (Sekt, Cava, Vino spumante) eine Reifezeit im Tank, um die gesetzlich vorgeschriebene Herstellungszeit für Sekt von sechs Monaten zu erreichen. Anschließend wird die Süße eingestellt und der Sekt nach Filtration unter Gegendruck in die Flaschen abgefüllt.

Der Druckverlust war bei diesem Verfahren in der Vergangenheit deutlich höher als bei der Flaschengärung, doch für die neuen Techniken gilt dies nicht mehr. Dieses Verfahren ist deutlich günstiger als die traditionelle Flaschengärung und wird daher bei über 90 Prozent der in Deutschland verkauften Sekte bevorzugt angewendet.

Wenn auf Sektflaschen kein Herstellungsverfahren angegeben wird - zum Beispiel „traditionelle Flaschengärung“ oder „Flaschengärung“ - kann davon ausgegangen werden, dass der Sekt im Tank vergoren ist. Der Vorteil dieses Verfahrens ist die Herstellung eines einheitlichen Produktes, bei dem jede Flasche exakt die gleichen Nuancen aufweist wie alle anderen Flaschen aus dieser Cuvée.

Weil es dieses Verfahren ermöglicht, Sekt kostengünstig zu erzeugen, werden häufig einfache und preiswerte Grundweinqualitäten eingesetzt. So ist das Fehlen der Angabe des Herstellungsverfahrens auf dem Etikett ein indirektes Indiz für die Qualität der verwendeten Sektgrundweine und damit des Endproduktes Sekt, obwohl nicht zweifelsfrei geklärt ist, ob die verschiedenen Methoden per se Einfluss auf die Qualität des Schaumweines haben.

Die billigste und unedelste Möglichkeit besteht darin, Wein mit Kohlensäure zu versetzen, was jedoch in Deutschland für Sekt nicht erlaubt ist; siehe Perlwein/Prosecco frizzante.

Gärdauer

Die Hauptgärung dauert zwischen drei Wochen und drei Monaten, dann beginnt die Hefe sich abzusetzen. In dieser Zeit findet der überwiegende Stoffwechsel der Hefe statt. Das Produkt dieses Zwischenstadiums nennt man Rohsekt.

Ab dem neunten Monat nach der Tirage oder Startdosage darf die Hefe aus dem Gärbehälter entfernt werden. Verschiebt man den Zeitpunkt des Enthefens weiter nach hinten, so beginnt der Sekt Stoffe aus der sich allmählich auflösenden, autolysierenden Hefe aufzunehmen. Diese Stoffe bilden zusammen mit den weineigenen Aromen häufig interessante Geschmacksnuancen.

Mindestanforderungen

- CO₂-Überdruck mindestens 3,5 bar
- vorhandener Alkoholgehalt mindestens 10 Vol.%, Gesamtalkoholgehalt mindestens 9 Vol.%
- Gesamt-Schwefeldioxidgehalt maximal 185 mg/l

Geschmacksrichtungen

Je nach Süße unterscheidet man beim Sekt zwischen folgenden Geschmacksrichtungen:
(Vorgeschriebene Bezeichnungen)

- mild (doux, dolce, sweet): Zuckergehalt höher als 50 g/l
- halbtrocken (demi-sec, abbocato, medium dry): Zuckergehalt zwischen 33 g/l und 50 g/l
- trocken (sec, secco (oder asciutto), dry): Zuckergehalt zwischen 17 g/l und 35 g/l
- extra trocken (extra dry, extra secco): Zuckergehalt zwischen 12 g/l und 20 g/l
- herb (brut, bruto): Zuckergehalt weniger als 15 g/l
- extra herb (extra brut, extra bruto): Zuckergehalt weniger als 6 g/l
- naturherb (brut nature, brut de brut, bruto natural, pas dosé, dosage zero): Zuckergehalt weniger als 3 g/l, nicht dosiert

Gesetzliche Grundlagen

Für die Herstellung und Bezeichnung von Sekt gibt es Vorschriften der Europäischen Union, die in allen Ländern des EU-Raumes Anwendung finden.

Maßgebend ist die Herstellungsverordnung, (EWG) 2332/92, sie regelt insbesondere die Herstellungsdauer, den Mindestalkoholgehalt, sowie die sonstigen wesentlichen Voraussetzungen, die für die Qualität des Erzeugnisses maßgebend sind.

Die Bezeichnungsverordnung (EWG) 2333/92 regelt die Etikettierung und schreibt vor, dass Sekt nur in einer mit einem pilzförmigen Verschluss versehenen, Glasflasche verkauft werden darf.

Die Sektflasche

- Piccolo oder Viertel-Flasche (0,2 l);
- Halbe Flasche (0,375 l);
- Normale oder ganze Flasche (0,75 l);
- Magnum (1,5 l);
- Jeroboam oder Doppelmagnum (3 l);
- Rehoboam (4,5 l);
- Methusalem (6 l);
- Salmanassar (9 l);
- Balthasar (12 l);
- Nebukadnezar (15 l);
- Melchior (18 l);
- Sovereign (25,5 l)
- Meichisedech (30 l)

„Piccolo“ ist die Bezeichnung für Sektflaschen mit 0,2 Litern. Diese Flaschengröße war bereits um 1900 verbreitet und diente vor allem zur Vermarktung des über Apotheken und Spitäler vermarkteten „Medicinal-Sects“. Seit 1935 ist die Wort-Bild-Marke „Piccolo“ resp. „Pikkolo“ von den Firmen Kessler Sekt und Henkell & Söhnlein urheberrechtlich geschützt.

Geschichte

1826 gründete Georg Christian von Kessler die erste deutsche Sektkellerei in Esslingen am Neckar. Er hatte sein Wissen aus der Champagne mitgebracht, wo er im Champagnerhaus Veuve Clicquot-Ponsardin gearbeitet hatte. Es dauerte jedoch längere Zeit, bis die Sektbereitung so weit perfektioniert war, dass die Ausfallquoten durch platzende Flaschen auf ein vertretbares Niveau gesenkt worden waren. Diese hohen Ausfallquoten machten Sekt erst zum Luxusgut.

1902 wurde zur Finanzierung der kaiserlichen Flotte durch Kaiser Wilhelm II. die Sektsteuer eingeführt, die nur zwischen 1933 bis 1939 in Deutschland nicht erhoben wurde. Sie hat sich seitdem – im Gegensatz zur kaiserlich-wilhelminischen Flotte – in wechselnder Form erhalten. Heute sind für eine 0,75-l-Flasche Sekt 1,02 € Sektsteuer zu entrichten. Die Schaumweinsteuer – wie sie offiziell heißt – ist eine Bundessteuer und erbrachte im Jahr 2004 436 Mio. € für den Bundeshaushalt.

Bis in die 1970er Jahre galt ein staatliches Sektmonopol, welches nur Kellereien die Sektherstellung erlaubte. Erst durch einen Gerichtsbeschluss in den 1970er Jahren erhielten auch Weingärtnergenossenschaften und Winzer das Recht zur Versektung und Vermarktung ihrer Weine. Dies führte dazu, dass seit Mitte der Achtzigerjahre viele sektproduzierende Betriebe neu gegründet wurden. Betrug die Zahl der Betriebe 1985 noch unter 100, so waren

es 2004 knapp 1300 Erzeuger. Die meisten davon - knapp 1200 - sind Kleinproduzenten wie Winzer und Genossenschaften, die unter 10.000 Flaschen im Jahr produzieren. Die sechs Großunternehmen, die über fünf Millionen Flaschen im Jahr produzieren, decken 87,5 Prozent der Sektnachfrage in Deutschland ab. Durch die Zunahme der Erzeuger gibt es mittlerweile eine große Auswahl an Sekten aller Qualitäten und Preisklassen. In Österreich ist seit 2005 keine Sektsteuer mehr zu entrichten.

Auch in anderen europäischen Ländern hat die Sektherstellung seit dieser Zeit einen deutlichen Aufschwung erlebt. Seit dem Friedensvertrag von Versailles 1919 müssen deutsche Produzenten auf die Bezeichnung Champagner verzichten (Champagnerparagraph). In Frankreich darf ebenfalls nur Sekt aus der Champagne mit Champagner in Verbindung gebracht werden. Schaumweine nach der „méthode champenoise“ aus anderen Anbaugebieten werden unter der Bezeichnung „Crémant“ (ursprünglich eine Bezeichnung für feinperligen Champagner) vermarktet: Crémant d’Alsace, Crémant de Bourgogne, Crémant de Limoux, Crémant de Loire. Im Großherzogtum Luxemburg wird der Crémant de Luxembourg hergestellt. Spanische Sekte nach der Flaschengärmethode nennen sich Cava. Deutsche Sekte, die von Winzern in Flaschengärung hergestellt werden, dürfen sich Winzersekt nennen, in Österreich heißen diese Produkte offiziell „Hauersekt“.

Im Deutschen ist das Wort "Sekt", entstanden aus dem Lehnwort "sec" mit anlautendem anorganischem "t", seit dem 17. Jahrhundert belegt und bedeutete in dieser Zeit "vinum hispanicum" (iberischer Wein). In dieser Bedeutung wurde es aus dem Hochdeutschen ins Dänische und Schwedische entlehnt. Die heutige Bedeutung des Wortes Sekt soll auf den Berliner Schauspieler Ludwig Devrient zurückgehen, der in der Gaststätte von Lutter & Wegner am Gendarmenmarkt allabendlich seinen Champagner trank. Eines Abends im November 1825 gab er seine Bestellung mit einem Zitat aus Shakespeares Heinrich IV. auf: „Bring er mir Sekt, Bube – ist keine Tugend mehr auf Erden?“. Der Kellner hätte, da Sekt zu dieser Zeit das deutsche Wort für Sherry war, eigentlich einen Sherry bringen müssen; da er aber nicht hingehört hatte, brachte er den gleichen schäumenden Wein wie immer, und schon bürgerte sich die neue Sitte ein: erst am Stammtisch von Lutter und Wegner, dann in Berlin, Jahrzehnte später in Norddeutschland, und erst um 1890 im ganzen Deutschen Reich.

Sektmarkt in Deutschland

Deutschland gilt als der weltweit größte Schaumweinmarkt, weil von den rund zwei Milliarden Flaschen Sekt, die in der Welt erzeugt werden, im Jahr 2007 rund 450 Millionen Flaschen in Deutschland getrunken wurden. Deutschland steht damit für knapp ein Viertel des weltweiten Schaumweinkonsums, und den größten Teil des Bedarfs decken deutsche Sektkellereien, denn die Deutschen wählen bei vier von fünf Flaschen einen Sekt aus deutscher Produktion.

Der weltweit größte Sekthersteller ist ein deutsches Unternehmen, die seit 1888 bestehende Schloss Wachenheim AG in Wachenheim an der Weinstraße.

Perlwein

Perlwein (franz.: vin pétillant, ital.: vino frizzante, ch: Sternliwein) ist ein „halbschäumender Wein“ mit einem Mindestgehalt 8,5 Vol.-% Alkohol, der einen Kohlensäureüberdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen darf; bei Drücken (bei 20 °C) ab 3 bar spricht man von Schaumwein. Die enthaltene Kohlensäure wird meist als exogene Kohlensäure durch verschiedene Imprägnierverfahren zugesetzt, kann aber auch aus erster oder zweiter Gärung stammen, wenn der Most oder Wein im Drucktank vergoren wurde (endogene Kohlensäure). Von endogene Kohlensäure spricht man auch dann wenn die Kohlensäure bei der Vergärung von Traubenmost zu Wein entstanden ist und später dem Produkt wieder zugesetzt wird. Erforderlich ist nicht, dass sie in dem betreffenden Gebinde selbst entstanden ist.

Weinrechtlich wird in Deutschland zwischen,

- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure,
- Perlwein,
- Perlwein mit geografischer Angabe und
- Qualitätsperlwein bestimmter Anbaugebiete

unterschieden.

Perlwein unterliegt in Deutschland nicht der Schaumweinsteuer (Aktueller Satz: 1,02 €/0,75 l). Perlwein darf in seiner Ausstattung nicht mit Sekt verwechselbar sein. Demnach unterliegt Perlwein dann der Schaumweinsteuer wenn die Flasche mit einem Schaumweinstopfen und Bügel verschlossen ist oder er einen Überdruck bei 20 °C von mehr als 3 bar aufweist.

Nach einer Glanzzeit in den fünfziger und sechziger Jahren des zwanzigsten Jahrhunderts kam Perlwein in Deutschland weitgehend aus der Mode. Seine Renaissance erlebt er seit Anfang der neunziger Jahre, als zunehmend italienische Perlweine (Prosecco **frizzante**) den deutschen Markt eroberten. Seitdem werden auch in Deutschland wieder nennenswerte Mengen produziert und häufig unter der Bezeichnung Secco vermarktet.

Prosecco

Prosecco ist eine weiße 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 normalen Wein.

Herkunft des Namens

Prosecco ist ursprünglich der Name einer alten Rebsorte aus Venetien.

Da der Wein den Namen einer Traubensorte trägt, könnte er grundsätzlich überall hergestellt werden. Jedoch nur Prosecco aus einer gesetzlich definierten Region um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano dürfen den Status eines „DOC“-Prosecco bei Einhaltung vorgeschriebener Qualitätsstandards tragen. Weine, Perlweine und Sekte aus der gleichen Traube aus anderen Teilen Italiens dürfen nur die Bezeichnung „IGT“ tragen.

Jedoch müssen IGT-Spumanti nicht unbedingt schlechter sein als solche aus der DOC-Region. Auch in den umliegenden Gebieten, wie zum Beispiel dem Anbaugebiet Aquileia im Friaul, wachsen hervorragende Prosecco-Trauben für die Spumante-Produktion.

Das Anbaugebiet des DOC-Prosecco liegt in der Provinz Treviso in Venetien in den Hügeln der Trevisaner Voralpen. Es umfasst zwei Anbaugebiete mit insgesamt fünfzehn Gemeinden; das Flüsschen Soligo markiert die Grenze zwischen den beiden Anbaugebieten Valdobbiadene und Conegliano. Die bekanntesten Weinbaugemeinden sind außer den Hauptorten Valdobbiadene und Conegliano unter anderem San Pietro di Barboza, Santo Stefano, Guia, Col San Martino, Refrontolo, Rolle, Arfanta di Tarzo. Diese letzteren zeichnen sich nicht nur durch den Weinbau, sondern wegen ihrer reizvollen Lage in den Hügeln der Altamarca Trevigiana auch als Touristenmagnet aus.

Fälschlicherweise wird der Begriff *Prosecco* häufig auf das gleichnamige italienische Dorf in der Nähe von Triest zurückgeführt. Auch die Verbindung zum italienischen *secco* (*trocken*) ist rein zufällig.

Unterscheidung

Nur *Prosecco Spumante* darf als Schaumwein bzw. Sekt bezeichnet werden, wohingegen *Prosecco frizzante* ein Perlwein mit geringem Kohlensäuregehalt ist, bei dessen Herstellung oftmals einfach nur einem Stillwein Kohlensäure hinzugesetzt wird.

Ein Prosecco Spumante unterliegt auf deutschem Hoheitsgebiet der Schaumweinsteuer von zur Zeit 1,02 € zuzüglich der Mehrwertsteuer auf die Sektsteuer. Daher findet man hochwertigen Prosecco in der Regel nicht unter 5 € je 0,75 Ltr. Flasche.

Prosecco Frizzante unter 2 € je Flasche im Lebensmittelhandel ist meist ein Cuvée aus mehreren Weißweinen, dem man einfach nur Kohlensäure zugesetzt hat. Bis zu einem Anteil

von ca. 15 % fremder Rebsorte ist dies auch ohne Deklaration legal. Die Unwissenheit der Verbraucher wird von großen Handelsketten oftmals dadurch ausgenutzt, dass man die Deklaration der Rebsorten mit dem „Markenbild“ mixt. So findet man zum Beispiel Verduzzo-Prosecco, also eine Cuvée mehrheitlich basierend auf der Rebsorte Verduzzo, bei der der Laie durch die grafische Gestaltung des Etiketts den Eindruck gewinnen könnte, einen Prosecco der Marke „Verduzzo“ erstanden zu haben.

Solch ein einfacher Frizzante gibt die Kohlensäure nach dem Öffnen der Flasche sehr schnell an die Umgebung ab, er schmeckt dann „schal“. Ein Spumante hingegen hat durch den wesentlich höheren Kohlensäuregehalt im Idealfall eine feine Perlage, die sich noch lange im Glas abbildet.

Im Unterschied zu französischem Champagner oder deutschen Winzersekten wird der Schaumwein Prosecco oft nicht in der aufwändigeren Flaschengärung, sondern in Tankgärung (Méthode Charmat) hergestellt. (Zu den Herstellungsverfahren siehe auch: Sekt)

Sorten

Neben Schaum- oder Perlweinen werden auch stille Weine (Prosecco spento, Prosecco tranquillo) aus der Weinrebe gekeltert, die allerdings selten über die Landesgrenze hinaus kommen.

Nur in den nahe Valdobbiadene gelegenen Gemeinden Fol und Saccol wird der "Cartizze", eine seltene Art des Prosecco gekeltert. Dieser stellt eine besonders hohe Qualitätsstufe des Prosecco dar. Er ist aufgrund seiner geringen Produktionsmenge außerhalb Italiens selten erhältlich.

Prosecco als Schaumwein gibt es in halbtrockenen und trockenen Versionen. Früher entstanden die halbtrockenen Weine auf natürliche Weise: die Gärung hörte im Winter auf, bevor der gesamte Zucker in Alkohol umgesetzt worden war, wodurch eine Restsüße und Kohlensäure übrigblieben. Heutzutage werden die meisten Prosecco-Schaumweine völlig trocken vergoren auf den Markt gebracht. Eine halbtrockene Version ist dabei nicht das Ergebnis winterlicher Kälte, sondern moderner Kellertechnik, die eine temperaturkontrollierte Gärung ermöglicht.

DO Ribera del Duero

Region: Castilla-Leon

Allgemein:

Die D.O. Ribera del Duero erstreckt sich durch die Provinzen Burgos im Süden, Valladolid im Osten, Soria im Westen und Segovia im Nordwesten. Es was ein mal... So könnte man den märchenhaften Aufstieg dieser D.O. beginnen. Vom Geheimtipp, dessen Bedeutung vor allem in der Bodega Vega Sicilia lag, zum strahlenden Stern des Iberischen Weinbaus. Und dies gelingt mit Weinen aus Spaniens Rebsorte par excellence: Dem Tempranillo! Heute schafft es diese Region eine enorme Bandbreite an Weinen zu erzeugen. Vom einfachen »Tinto Joven« bis zum kultigen »Pingus«. Und jeder dieser Weine macht einen Teil der Faszination »Ribera del Duero« aus. Wer spanischen Rotwein liebt, kommt an dieser D.O. nicht vorbei.

Böden:

Überwiegend lockere Böden mit recht hohem Kalkgehalt. Tonhaltige, schlammige und sandige Schichten bilden die Sedimentsablagerungen. Die Rebgrärten befinden sich in einer Höhe von bis zu 850m.

Klima:

Kontinentalklima, das vom Atlantik beeinflusst wird. Die Winter können kalt werden, die Sommer ziemlich heiß. Es besteht die Gefahr von Frühjahrsfrösten. Wie bei vielen Weinbauregionen die kontinentale Weine hervorbringen, gibt es recht große Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht. Dies führt zu einer langsamen Reife der Trauben und es entwickelt sich ein optimaler Säuregehalt.

Wichtigste Rebsorten:

Rot: Tempranillo, Garnacha Tinta, Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot.

Weiß: Albillo

Beste Weine:

Bis auf eine Handvoll Rosé, sind es die Rotweine, die das Image der D.O. Ribera del Duero prägen. Und was für welche... Die Superstars haben wir bereits erwähnt, aber eine Vielzahl von herausragenden Erzeugern bieten Rotweine an, die keinen Vergleich scheuen müssen. Welchen Typus Wein man bevorzugt, ist neben der monetären Seite auch eine Frage der persönlichen Vorlieben. Eins aber ist klar: Kaum eine andere Region bietet Wein mit soviel Trinkfreude, wie das Ribera del Duero.

Beste Erzeuger:

Bodegas Aalto, Bodegas Alejandro Fernández, Bodegas Allón, Bodegas Alonso del Yerro, Bodegas Pagos del Rey, Bodegas Arrocal, Bodegas Arzuaga, Bodegas Áster, Bodegas Burgos, Bodegas Coop.Santa Ana, Bodegas Bohorquez, Bodegas Felix Callejo, Bodegas Emilio Moro, Bodegas Cillar de Silos, Bodegas Comenge, Bodegas Hacienda Monasterio, Bodegas San Francisco, Bodegas Dominio de Valdepeñas, Bodegas Pago de Capellanes, Bodegas Finca Villacreces, Bodegas Legaris, Bodegas Telmo Rodríguez, Bodegas Alonso del Yerro, Bodegas Pingus, Bodegas Ismael Arroyo, Bodegas Montevannos, Bodegas Vinedos Montecastro, Bodegas Conde Delgado y Otro, Bodegas Pago de Carraovejas, Bodegas Pérez Pasquas, Bodegas Valtravieso, Bodegas Pradorey, Bodegas Protos, Bodegas Reyes, Bodegas Vega Sicilia. Die Qualitätsstufen der D.O. Ribera del Duero:

Tinto Joven:

Alle Rotweine, die ohne Holzfassausbau sind oder kürzer als 12 Monate im Holzfass ausgebaut wurden. Kommen als erste Weine eines Jahrgangs auf den Markt.

Crianza:

Alle Rotweine, die mindestens 12 Monate im Barrique ausgebaut werden. Sie dürfen nicht vor dem 1.Oktober des zweiten Jahrs nach der Ernte auf den Markt gelangen.

Reserva:

Alle Rotweine die mindestens 36 Monate ausgebaut wurden. Davon mindestens 12 Monate in Barrique. Sie dürfen nicht vor dem 1.Dezember des dritten Jahres nach der Ernte auf den Markt kommen.

Gran Reserva:

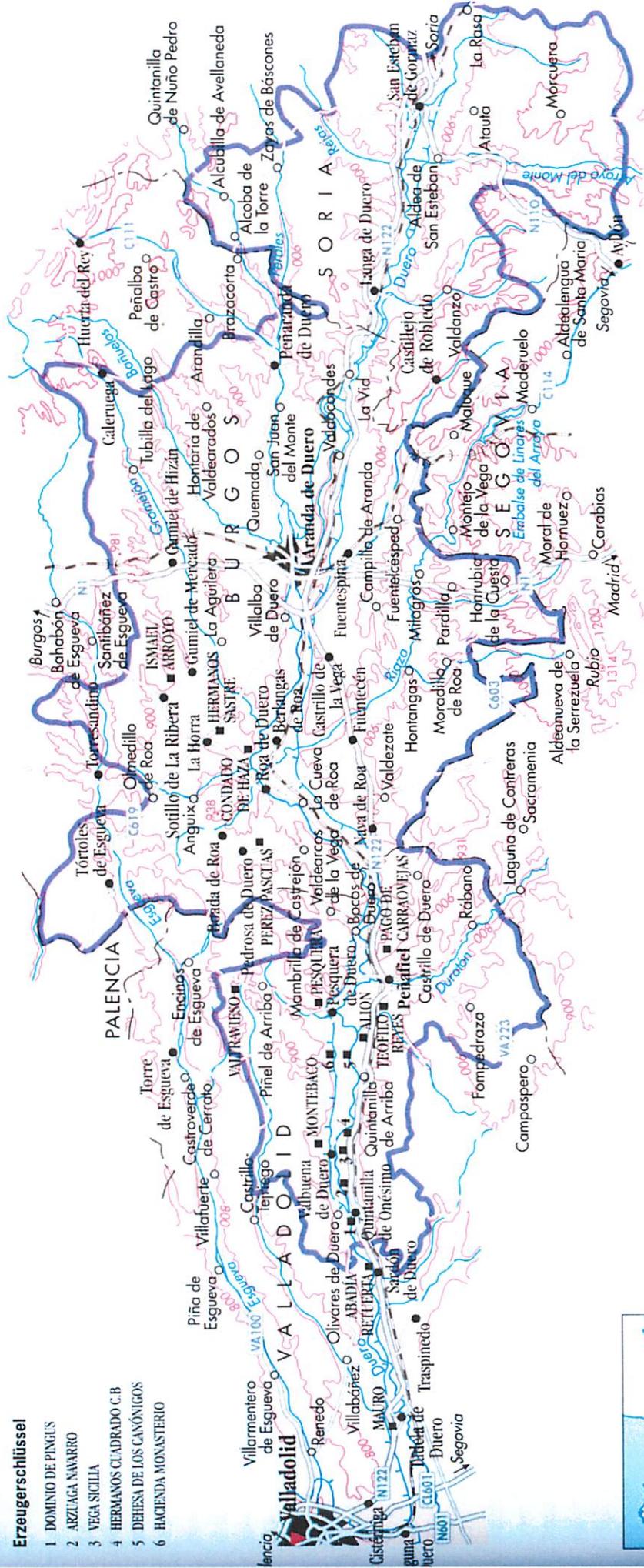
Alle Rotweine, die 60 Monate gereift sind, davon mindestens 24 Monate im Barrique und dann 36 Monate in der Flasche. Sie dürfen nicht vor dem 1.Dezember des fünften Jahrs nach der Ernte auf den Markt kommen

1:671,000



Erzeugerschlüssel

- 1 DOMINIO DE PINGUS
- 2 ARZUAGA NAVARRO
- 3 VEGA SICILIA
- 4 HERMANOS CUADRADO C.B
- 5 DEHESA DE LOS CANÓNIGOS
- 6 HACIENDA MONASTERIO



Ribera del Duero: Valladolid

Breitengrad / Höhe (WS) **41,43° / 840 m**
 Mittlere Temperatur im Juli (WS) **21,4 °C**
 Jahresniederschlag (WS) **410 mm**

- Provinzgrenze
- Grenze der DO Ribera del Duero
- La Horra
- MAURO
- Führender Erzeuger



D E

E F

F G



Freiburg, 8. Januar 2008

Dirk Alfare

MERLOT

Merlot [mɛr'lo] ist eine Rotwein-Rebsorte. Sie stammt ursprünglich vermutlich aus der Gegend um Bordeaux. Bis heute ist sie eine der sechs Rebsorten, die für Rotweine im Bordeaux verwendet werden dürfen (die anderen Sorten sind Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Carmenère, Malbec und Petit Verdot).



Die frühreifende Sorte ergibt fruchtige, körperreiche und vollmundige, nahezu „männliche“ Weine, die nach wenigen Jahren der Lagerung genußreif sind. Dieser Tatsache ist ihre jetzige Popularität geschuldet. In den Cuvées machen sich bereits Minderheitsanteile Merlot vorteilhaft bemerkbar: die Weine werden früher zugänglich, möglicherweise jedoch unter Einbußen bei der Langzeit-Haltbarkeit. In der Alterung (mittel bis gut) kann ein Merlot gewinnen und weicher werden, oft jedoch verfliegen die Fruchtaromen und Kräuteraromen drängen in den Vordergrund.

Die Bezeichnung Merlot kommt vom französischen Wort merle (deutsch Amsel) und soll auf die Vorliebe der Amseln für die rote Rebsorte hinweisen. Der Name kann aber auch eine Anspielung auf die schöne schwarzblaue Färbung der Beeren sein.

Es gibt auch die Mutationen Merlot Gris und Merlot Rose (ca. 1980 in Brasilien entdeckt). Die Rebsorte Merlot Blanc ist jedoch nicht verwandt.

Zur Herkunft der Rebsorte ist wenig bekannt. Erste schriftliche Erwähnung im Bordeaux finden sich im 14. Jahrhundert: Im Jahr 1784 wird die Rebsorte bereits Merlot genannt und galt schon als eine der wichtigsten Sorten des Bordelais. Noch im 19. Jahrhundert ist die Sorte noch die dominante Sorte des Médoc.

Die Rebsorte soll in enger Verwandtschaft zum Cabernet Franc stehen und ihrerseits eine Vorgängersorte des Carmenère sein. Da Carmenère- und Merlotweinstöcke sich äußerlich stark ähneln, wurden aus Frankreich importierte Reben in Chile meist in „Mischbeständen“ gepflanzt. Weil die Rebsorte in Frankreich durch die Reblausplage nahezu vollständig verschwand, geriet der Name Carmenère Anfang des 20. Jahrhunderts in Vergessenheit. Man hielt die chilenischen Reben fortan wegen ihrer Ähnlichkeit für eine Variante des Merlot. Niemand konnte jedoch den deutlichen Geschmacksunterschied zwischen Merlotweinen aus Chile und denen anderer Länder erklären.

Das Aussehen der Pflanze wird wie folgt beschrieben:

- Die Triebspitze ist offen. Sie ist wollig behaart und rötlich gerändert. Die Jungblätter sind weißflammig überzogen und bereits fünflappig ausgeprägt.
- Die mittelgroßen bis großen Blätter sind fünflappig (selten dreilappig) und stark gebuchtet. Die Stielbucht ist U-förmig geöffnet. Das Blatt ist ungleichmäßig gezähnt.
- Die walzenförmige Traube ist mittelgroß, manchmal geschultert oder verzweigt und lockerbeerig. Die rundlichen Beeren sind klein bis mittelgroß und schwarzblauer Farbe. Die Reben sind dünnchalig.

Merlot reift fast 15 Tage nach dem Gutedel. Sie gilt somit als eher früh reifend. Der frühe Austrieb führt zu Spätfrostgefährdung. Die wuchskräftige Sorte erbringt gleichmäßig hohe Erträge. Eine strenge Ertragsregulierung ist zur Erzielung hoher Qualität unerlässlich.

Sie ist wenig anfällig gegen den Echten Mehltau neigt jedoch zur Anfälligkeit gegen den Falschen Mehltau und aufgrund der Dünnchaligkeit zu Rohfäule.

Der Merlot ist weich, schmeckt ein wenig nach Pflaumen, hat einen mittleren bis hohen Alkoholgehalt. Die Farbe dieses Weines ist dunkelrot. Merlot reift relativ früh und in vielen Gegenden Mitteleuropas auch gut aus.

Verbreitung

Als reiner Sortenwein, so, wie er in Übersee oder im Kanton Tessin ausgebaut wird, ist der Merlot selten anzutreffen. Dies gilt speziell für den italienischen Anbau. Es gibt nur wenige Ausnahmen von dieser Regel, wie etwa in Frankreich. Dort werden die teuersten Weine von Bordeaux als reine oder fast reine höchstklassige Merlots erzeugt: z.B. Château Pétrus.

Merlot eignet sich bestens zum Verfeinern und Harmonisieren anderer Sorten, wobei sich als der wohl geeignetste Partner der Cabernet Sauvignon herauskristallisiert hat. Dabei kommt dem Merlot zugute, dass er gut mit Eiche harmoniert, sich also zur Fasslagerung (im Barrique) empfiehlt. Daher haben fast alle Bordeaux-Weine einen mehr oder minder hohen Anteil Merlot in der Cuvée.

In fast allen Weinbauregionen der Welt spielt der Merlot eine gewichtige Rolle. Die geschätzte bestockte Fläche liegt bei weltweit ca. 200.000 Hektar. Der Merlot steht damit an sechster Stelle des weltweiten Rebsortenspiegels. Hauptanbaugebiete liegen dabei in Frankreich (insgesamt 101.000 Hektar, Stand 2004), Italien (ca. 32.000 Hektar), Bulgarien (ca. 15.000 Hektar), USA (ca. 16.000 Hektar), Chile (12.900 Hektar, Stand 2004), Australien (10.800 Hektar, Stand 2005) und Argentinien (7.310 Hektar, Stand 2005).

Länderspezifisches

Einige der besten Rotweine überhaupt werden aus der Merlot-Traube gekeltert. Hierzu zählen die aus Saint-Émilion und vor allem aus dem Pomerol, allen voran die legendären Chateau Petrus und Le Pin. Auf den lehmigen und sandigen Böden, die in diesem Teil Bordeaux vorherrschen, ergibt sie rubinrote, fleischige Weine von größter Distinktion. Allerdings weisen sie weniger Tannin, eine niedrigere Säure und eine geringere Langlebigkeit auf als Cabernet-Sauvignon-Weine, dafür aber einen höheren Alkoholgehalt.

In Italien wird der Merlot häufig mit der Rebsorte Sangiovese verschnitten und geben dem Wein weniger strenge Züge. Im Weinbaugebiet Isonzo führt die Weinstraße Strada del Merlot Merlot - Weinberge entlang des Flusses Isonzo.

In Deutschland gibt es in den vergangenen Jahren immer mehr ehrgeizige, jedoch meist örtlich recht umstrittene Versuche, hochwertigen Merlot zu erzeugen. Da die entsprechenden Rebanlagen noch jung sind, haben sie ihr volles Qualitätspotenzial noch nicht ausgeschöpft. Immer moderner werden auch die Blanc de Noirs von der Rebsorte Merlot, die dann überraschend hell im Glas erscheinen.

Der Merlot ist auch unter folgenden Synonymen bekannt: Bégney, Bigney oder Bigney Rouge, Crabutet, Langon, Médoc Noir, Merlau, Merle Petite, Merlô, Merlot Noir, Merlott, Odzalesi, Petit Merle, Plant du Médoc, Plant Médoc, Saint-Macaire, Sème de la Canau, Sème Dou Flube, Sémillon Rouge oder Semilhoun Rouge, Vitraille.

1. Etienne Guigal, Cotes-du-Rhone 2002 (87 P Wine Spectator)

Sattes Purpur mit violetten Reflexen. Reife Brombeeren und Gewürznelken in der blaubeerigen Nase, feine Zimtsüsse und Rosenparfüm dahinter. Samtiger Auftakt mit angenehmer Fülle und schokoladigem Extrakt, wieder viel Brombeeren, Wachholder und Backpflaumen, guter Druck und überraschende Fruchtsüsse bis ins Finale.

Rebsorte: 100% Grenache

2. Chateau Fortia, Chateauneuf-du-Pape 2004 (85-89 PP)

Verkostungsnotiz :

Dunkelpurpurne Farbe, verströmt ein reichhaltiges, reines Aroma von schwarzen Johannisbeeren mit sehr feinen Gewürznoten. Die samtene Textur und ein voller fleischiger Körper zeugen von der Sorgfalt und der Überlegung, die auf seine Erzeugung verwendet wurden, wie auch von der Reife und Makellosigkeit des Ausgangsmaterials. Seine reife Frucht und die schöne Tanninstruktur, die sich in perfektem Gleichgewicht befinden, werden sicher noch eine ganze Weile in schönster Harmonie zusammen leben.

Rebsorten: 75% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvedre

Durchschnittsalter Rebstöcke: 40 Jahre

Rebfläche: 25 Hektar

Boden: Ton-Kalk, Rollkiesel

3. Clos du Mont-Olivet, Chateauneuf-du-Pape 1998 (90-95 PP)

Verkostungsnotiz :

Schönes, dunkles rubin-granatrottes Kleid mit herrlichem Bukett von schwarzen Oliven, Lorbeer, Trüffel und Leder. Im Mund ist er nicht so muskulös wie manch anderer sondern entfaltet ganz im Gegenteil eine gewisse Eleganz und Harmonie. Doch trotz alledem handelt es sich eindeutig um einen Wein, der viel Zeit braucht, um sein gesamtes Potential zu entwickeln.

Rebsorten: 90% Grenache, 10% Syrah, Mourvedre, Cinsault, Vaccarese u. Muscardin

Durchschnittsalter Rebstöcke: 70 Jahre

Rebfläche: 25 Hektar

Boden: Ton-Kalk

4. Chateau de la Font du Loup, Chateauneuf-du-Pape 1999 (Jürgens Wein)

5. M. Chapoutier, Crozes-Hermitage „Petite Ruche“ 2005

6. Bosquet des Papes, Chateauneuf-du-Pape 2001 (90-95 PP)

Verkostungsnotiz :

In jungen Jahren hüllt sich der Bosquet des Papes in ein schönes, intensiv granatrottes Kleid mit violetter Schimmer. Er ist reich am Gaumen, hat Biss und viel Charakter. Ein echter Terroir-Wein alter Schule mit erdigen Kirsch- und Heidearomen. Doch mit der Zeit wird er noch interessanter, dann besitzt er ein üppiges, verführerisches Bukett aus Portwein, Leder und Gewürzen.

Rebsorten: 75% Grenache, 10% Syrah, 8% Mourvedre, je 7% Cinsault, Vaccarese, Counoise

Durchschnittsalter Rebstöcke: 50 Jahre

Rebfläche: 25 Hektar

Boden: Ton-Kalk, Rollkiesel

7. Les Cailloux, Chateauneuf-du-Pape 2003 (90-95 PP)

Verkostungsnotiz :

Dunkles granatrottes Kleid, verströmt ein herrlich vollkommenes, warmes Bukett von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, das mit zunehmendem Alter Noten von Lakritze, Leder, Gewürzen und Wild entwickelt. Der Wein ist reich, fleischig und geschmeidig am Gaumen und seine Qualität wird durch einen langen Abgang noch unterstrichen. Seine Struktur verleiht ihm ein mittleres Alterungspotential.

Rebsorten: 65% Grenache, 20% Mourvedre, 10% Syrah, 5% andere
Durchschnittsalter Rebstöcke: 60 Jahre
Rebfläche: 17 Hektar
Boden: Ton, Sand, Kies, Rollkiesel

8. Domaine de Beaurenard, Chateauneuf-du-Pape 2005 (90-95 PP)

Verkostungsnotiz :

Ein Meisterwerk an Eleganz und Ausgewogenheit mit köstlicher Frucht und intensivem Aroma, der noch dazu ein ausgezeichnetes Preis-Leistungsverhältnis aufweist.

Rebsorten: 68% Grenache, 10% Syrah, 10% Mourvedre, 12% Cinsault u. andere
Durchschnittsalter Rebstöcke: 40 Jahre
Rebfläche: 23 Hektar
Boden: Ton-Kalk

9. Domaine du Pegau, Chateauneuf-du-Pape 2004 (90-95 PP)

Verkostungsnotiz:

In jungen Jahren trägt der rote Pegau ein dichtes Kleid von dunklem Purpur und kann mit seiner massiven, reichen und tanninbetonten Konstitution für Überraschungen sorgen. Herrliche Aromen von Kirschen, Lakritze, Kräutern und schwarzen Oliven überfluten den Gaumen, mit zunehmendem Alter kommen Nuancen von Leder, Kaffee, Zimt, und Pfeffer hinzu. Ein phantastischer, sehr komplexer und denkwürdiger Chateauneuf-du-Pape.

Rebsorten: 70% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvedre, 5% Couniose u. andere
Durchschnittsalter Rebstöcke: 50 Jahre
Rebfläche: 17 Hektar
Boden: Ton-Kalk, Rollkiesel, Sand

10. Domaine de Marcoux, Chateauneuf-du-Pape 2004 (90-95 PP)

Verkostungsnotiz:

Ein mächtiger, kraftvoller Wein, ein wahrer Grenache-Sirup, dessen komplexe Aromenpalette von schwarzen Johannisbeeren über Lakritze bis zu Pfeffer und geröstetem Brot reicht. So reich und fleischig am Gaumen, dass seine Struktur kaum noch zu spüren ist, verzaubert er zu guter Letzt noch mit einem unglaublichen Nachgeschmack. Dieser edle Tropfen sollte auf keine Fall an einen Menschen verschwendet werden, der sich nicht für Wein interessiert.

Rebsorten: 80% Grenache, 20% andere
Durchschnittsalter Rebstöcke: 60-100 Jahre
Rebfläche: 5 Hektar
Boden: Ton-Kalk

11. Domaine de Bernardins, Muscat de Beaumes-de-Venise 2005 (Süsswein)

Verkostungsnotiz:

Der Wein von der Domaine des Bernardins hat wenig Ähnlichkeit mit den banalen, technologischen Muscats, die heute produziert werden. Er trägt ein schönes bernsteinfarbenes Gewand, im Mund gibt er sich kraftvoll, reichhaltig und rund, seine Traubenaromen werden ein wenig von der üppigen Süsse überlagert, Nuancen von Mandeln und Oxidation sind ebenfalls wahrnehmbar. Dieser Wein braucht mehrere Jahre in der Flasche, um sein Bukett zu entwickeln und das ideale Gleichgewicht zu erreichen – seine Erzeuger meinen, er könne in aller Vornehmheit zwanzig Jahre lang altern.

Rebsorten: 75% weisser Muscat, 25% blauer Muscat
Durchschnittsalter Rebstöcke: 25 Jahre
Rebfläche: 15 Hektar
Boden: kalkhaltige Molasse

Weinbau in Australien

Der **Weinbau in Australien** beschränkt sich hauptsächlich auf die südlichen Regionen Australiens, konzentriert sich also auf die Bundesstaaten Victoria, New South Wales, South Australia (z. B. Barossa Valley und Coonawarra) und einige wenige Orte in Western Australia (z. B. Swan Valley), an denen das Klima gemäßigt ist.

Das Klima zwischen dem 30. und 40. südlichen Breitengrades, wo der australische Weinbau stattfindet, zeichnet sich durch relativ milde Sommertemperaturen von rund 20°C aus. Allerdings ist die Niederschlagsmenge zeitweilig sehr niedrig, so dass viele Weinbauern gezwungen sind, ihre Weinberge künstlich zu bewässern. Bei der Herstellung des Weines dürfen Produkte aus unterschiedlichen Anbaugebieten gemischt werden. Das australische Weingesetz schreibt jedoch vor, dass über 80% des in einer Flasche enthaltenen Weines aus dem auf dem Etikett angegebenen Anbaugebiet kommen muss.

Geschichte

Australien produzierte seit dem 18. Jahrhundert Wein, zunächst nur für seinen eigenen Markt. Dazu wurden meist einfache, anspruchslose Rebsorten verwendet. Mit dem Anbau von Wein in Australien hofften die englischen Kolonisten in viktorianischem Eifer wohl die teuren europäischen Gewächse aus ihren heimischen Kellern zu bannen. Diese önologische Revolution beschränkte sich lange Jahre wegen der klimatischen Bedingungen hauptsächlich auf die Produktion port-ähnlicher Weine in Australien. Neben den Engländern kamen aber auch Bayern, Schlesier und Italiener nach Südaustralien, die zwar erfahrener im Anbau von Wein waren, deren Angst vor dem Unbekannten des weithin unentdeckten Landes jedoch so groß war, dass man sich auf die Küstenstädte im Süden beschränkte. Weite Teile des Landes sind auch zu heiß und zu trocken, um Wein zu kultivieren.

Nachdem auch in Australien die Reblaus Ende des 19. Jahrhunderts ihr Zerstörungswerk angerichtet hatte, stieg die Anzahl der Rebflächen seit den 1970er Jahren rasant an. In Australien haben "Blends" von Trauben aus unterschiedlichen Anbaugebieten eine lange Tradition. Seitdem wurden zunehmend Versuche unternommen, anspruchsvolle und qualitativ hochwertige Rebsorten zu kultivieren und begann man damit, „europäische Weine“ zu machen, hauptsächlich Klassiker wie Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Riesling oder Shiraz. Dies ist zum Teil auch mit enormen Kosten für die künstliche Bewässerung verbunden. Dennoch sind australische Weine heute selbst Klassiker und besitzen eine Qualität, die dem Wein aus Italien oder Frankreich kaum noch nachsteht. Australischer Wein hat sich - auch mit seinen hoch qualifizierten Weinmachern - in Europa erfolgreich ausgebreitet.

Rebsorten

Insgesamt werden in Australien fast 140 Rebsorten angebaut. Von den insgesamt 166.665 Hektar bestockter Rebfläche sind 41 Prozent mit weißen Sorten, die restlichen 59 Prozent mit roten Rebsorten bepflanzt. Ein Teil der roten Ernte wird auch zur Herstellung von Roséwein verwendet.

Von den angebauten Rebsorten besitzen nur etwa 35 eine Marktbedeutung.

Führende Rebsorten in Australien (Stand 2005)				
Sorte	Farbe Synonym		Fläche (%)	Fläche (ha)
1. Syrah	rot	Shiraz	24,3	40.508
2. Chardonnay	weiß		18,3	30.507
3. Cabernet Sauvignon	rot		17,2	28.621
4. Merlot	rot		6,5	10.804
5. Sultana	weiß	Thompson Seedless	4,4	7.286
6. Semillon	weiß		3,8	6.282
7. Riesling	weiß		2,6	4.326
8. Spätburgunder	weiß	Pinot Noir	2,5	4.231
9. Sauvignon Blanc	weiß		2,5	4.152
10. Colombard	weiß		1,6	2.704
11. Muscat d'Alexandrie	weiß	Muscat Gordo Blanco	1,4	2.416
12. Grenache	rot		1,3	2.097
13. Ruby Cabernet	rot		1,0	1.681
14. Verdelho	weiß		0,96	1.603
15. Petit Verdot	rot		0,85	1.439

Es folgen die Sorten Mourvèdre (963 Hektar), Viognier (927 Hektar), Gewürztraminer (743 Hektar), Pinot Gris (708 Hektar), Chenin Blanc (688 Hektar), Cabernet Franc (633 Hektar), Sangiovese (488 Hektar), Malbec (440 Hektar), Durif (400 Hektar), Trebbiano (341 Hektar), Tempranillo (312 Hektar), Muscat rouge à petits grains (298 Hektar), Muscat blanc à petits grains (231 Hektar), Tarrango (201 Hektar), Muscadelle (197 Hektar), Marsanne (193 Hektar), Barbera (163 Hektar), Doradillo (123 Hektar), Schwarzriesling (126 Hektar), Crouchen (110 Hektar), Nebbiolo (97 Hektar), Palomino (79 Hektar), Touriga Nacional (58 Hektar), Roussanne (46 Hektar) und Taminga.

Der aktuelle Weinreport 2007 berichtet von einer gegenüber dem Vorjahr über 25 % geringeren Ernte. Dieses Ergebnis war auf die Einflüsse von Trockenheit, Frost und Rauchverschmutzung durch Buschfeuer zurückzuführen. Die Ernte von Shiraz sank deutlich um 36 % von 293.000 to auf 161.000 to., während die Ernte von Chardonnay bei rd. 400.000 to konstant blieb. Diese geringeren Ernten werden bereits auch für das kommende Jahr prognostiziert.

Die wichtigsten Weinbauregionen Australiens

South Australia

In South Australia gibt es folgende Weinbauregionen:

- Barossa Valley
- Clare Valley
- Coonawarra
- McLaren Vale
- Padthaway
- Riverland



Victoria

In Victoria gibt es folgende Weinbauregionen:

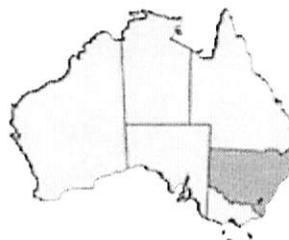
- Goulburn Valley
- Grampians
- Mornington Peninsula
- Pyrenees
- Rutherglen
- Yarra Valley



New South Wales

In New South Wales gibt es folgende Weinbauregionen:

- Hunter Valley
- Mudgee
- Riverina



Western Australia

Weite Gebiete Westaustraliens sind wegen des trockenen und heißen Klimas nur als Weideland für Schafe nutzbar. Die Gegend um die Stadt Perth genießt jedoch ein angenehmes Mittelmeerklima.

In Western Australia gibt es folgende Weinbauregionen:

- Margaret River
- Swan Valley



Tasmanien

In jüngster Zeit machen auch Weine aus Tasmanien auf sich aufmerksam. Insbesondere die Weine aus den Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir ergeben hier feinste Qualitäten, da sie sich im kühleren Klima der Insel wohlfühlen.

Merkmale und Kritik

Der Stil australischer Weine ist oft von großer Fruchtfülle geprägt und ist so den Weinen aus Südamerika oder Kalifornien näher als der Alten Welt (Europa). Kritisiert an australischem Wein wird von Ablehnern dieser Stilistik der "marmeladige" Charakter vieler Weine, und seine fabrikmäßige, auf riesige Mengen ausgerichtete Produktionsweise, die konträr zur mehr handwerklichen Wein-Tradition von Europa stehe.

In der Weinindustrie des Landes geht es um Dimensionen, die gewaltig sind. Die Absatzkanäle und Herstellung werden zu 98 % von Großkonzernen kontrolliert, meist international agierenden Brauerei-Riesen. Australien hat die weltweit "modernste" Weinindustrie der Welt mit dem höchsten Grad an Mechanisierung und Industrialisierung in Weinberg und Keller. Aufsäuerung, Farb- und Aromazusätze und andere "Korrekturen" an Geschmack und Erscheinungsbild der Weine sind Standard. Die Ausweitung der Rebflächen Australiens wird nach Einschätzung von Branchenkennern Folgen für den internationalen Weinsee haben, da weniger aggressive Mitbewerber aus dem Markt gedrängt werden.

Die große Popularität der Weine Australiens verwundert nicht. Sie fordern vom Konsumenten so gut wie nichts, schmecken sie doch exakt so, wie es die Industrie geplant hat: Keine Ecken und Kanten, die Tannine sind harmlos. Ihre Fruchtstruktur ist meist überreif und von schnell identifizierbaren Pflaumen-, Brombeer- und orientalischen Gewürznoten geprägt.

Im Laufe der letzten Jahre etablierte sich gegen die Industrie eine kleine vinologische Subkultur. Handwerklich arbeitende elitäre Winzerbetriebe bereichern seitdem den uniformen Weinsee Australiens mit originellen, eigenständigen Weinen unverwechselbarer Stilistik und Qualität. Sie müssen zudem aus Regionen und Klimazonen stammen, die kühl genug sind, um wirklich interessante Weine hervorzubringen.

Rotweine aus Südafrika

Der Weinbau ist seit 1659 urkundlich erwähnt, allerdings begann man mit dem Muskat Blanc à Petit Grains. Zurückgehend auf die Niederländer, da diese dort eine Verpflegungsstation für ihre Gewürzroute aufbauten. (da Wein als wirksame Vorbeugung gegen Skorbut galt). Der erste Gouverneur der jungen Kolonie (1692) war Simon van der Stel, der selbst durch eine Ausnahmeregelung eigene Ländereien für den Weinbau nutzte und unter dem Namen „Constantia“ selbst in Europa gut vermarktete. Trotz verschiedener Besitzer und Aufteilungen in den folgenden Jahren, stieg er zur kostspieligen Spezialität auf (Lieblingswein Napoleons). Der zweite entscheidende Impuls kam in den Jahren 1688 bis 1690 durch franz. Hugenotten, die sich im Franschhoek-Tal ansiedelten und Kenntnisse vom Weinbau besaßen und renommierte Weingüter gründeten, die noch heute in Familienbesitz befinden.

Ende des 19. Jh. erreichten die Epidemien von Mehltau und Reblaus auch Südafrika und zwangen viele Weinbauern zur Aufgabe.

Der Beginn des 20. Jh. war für den Weinexport allseits eine schwere Zeit, die Gründung der Südafrikanischen Union 1910 änderte daran nichts. Auch die 1918 gegründete KWV (Kooperative Wijnbouwers Vereniging) half zunächst nicht. Deren Zugeständnis 1924, den Preis für Brennwein selbst zu bestimmen, half Ihnen in Ihrer Ausbreitung der Organisation, aber nicht beim Absatz. Die Erweiterung der Befugnisse auf die gesamte Kontrolle des Weinbaus in 1940 brachte keine Abhilfe. Erst die Aufgabe des Quotensystems in 1992 brachte den Aufschwung, sowie die Wandlung von einer Genossenschaft in ein Privatunternehmen führten zu mehr Wettbewerb und Qualitätsverbesserungen.

Durch Apartheid und den daraus erfolgten Boykott war man vom Export abgeschnitten, daraus resultierte ein 9 Liter/ Kopf Eigenverbrauch.

Der geringe Anteil an international gefragten roten Rebsorten betrug:

1981:	Cabernet, Merlot, Shiraz	3,3 %
1990:		5,4 %
2000:		>10%
2003:	Cabernet Sauvignon	5,1%
	Cinsault	4,1%
	Pinotage	3,9%
	Merlot	2,2%
	<u>Shiraz</u>	<u>1,3%</u>
	<u>Gesamt rot</u>	<u>16,6%</u>

Der Pinotage erfährt eine Renaissance als origineller Rotwein und wird viel nachgepflanzt. Pinotage: 1925 aus der Kreuzung Pinot noir und Cinsault

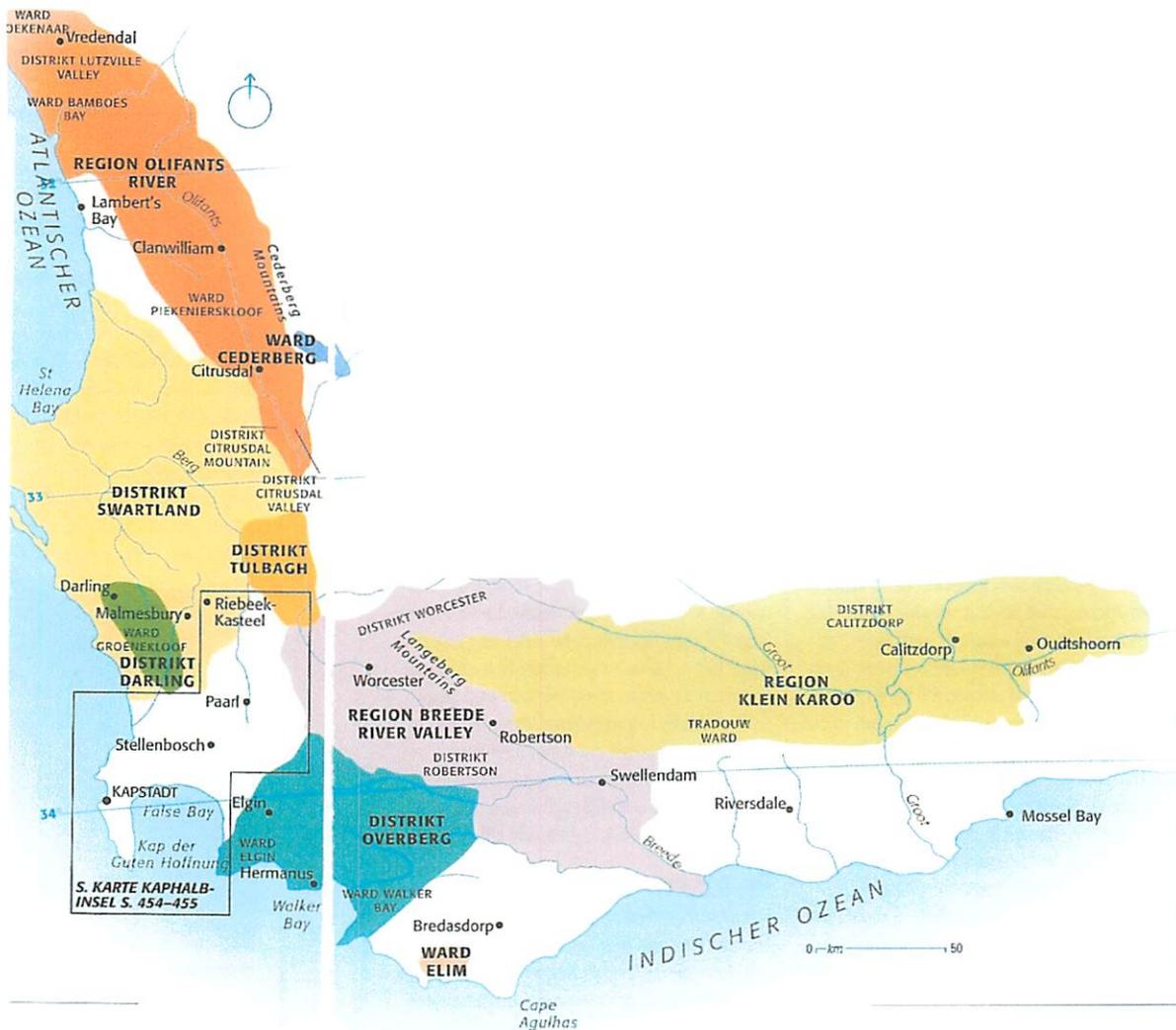
Stand 2003:

4600 Traubenfarmer, 70 Genossenschaften, 100 Weingüter und 150 private Kellereien

Das Weinland am Kap kann von Vegetation und Charakter eher als europäisch eingestuft werden. Ein langer, meist sonniger Sommer mit hoher Lichtintensität und ein milder, aber

feuchter Winter (Mai bis Sept.) verheißen günstige Bedingungen für den Weinbau. Die Ozeane beeinflussen teilweise mehrere hundert Kilometer Landesinnere das Klima, d.h. regelmäßige Wolkenbänke mildern die Höchsttemperaturen und zugleich relativ kühle Nächte und somit ausreichend lange Reifeperioden.

Der „Kapedoktor“ ein aus Südosten einfallender Sturm, kann größere Schäden anrichten, auch das Klima der besten, in Küstennähe gelegenen Anbauggebiete ist wechselhaft. Somit sind die Bedingungen nicht immer ideal, was der Bedeutung der Jahrgänge zur Folge hat!

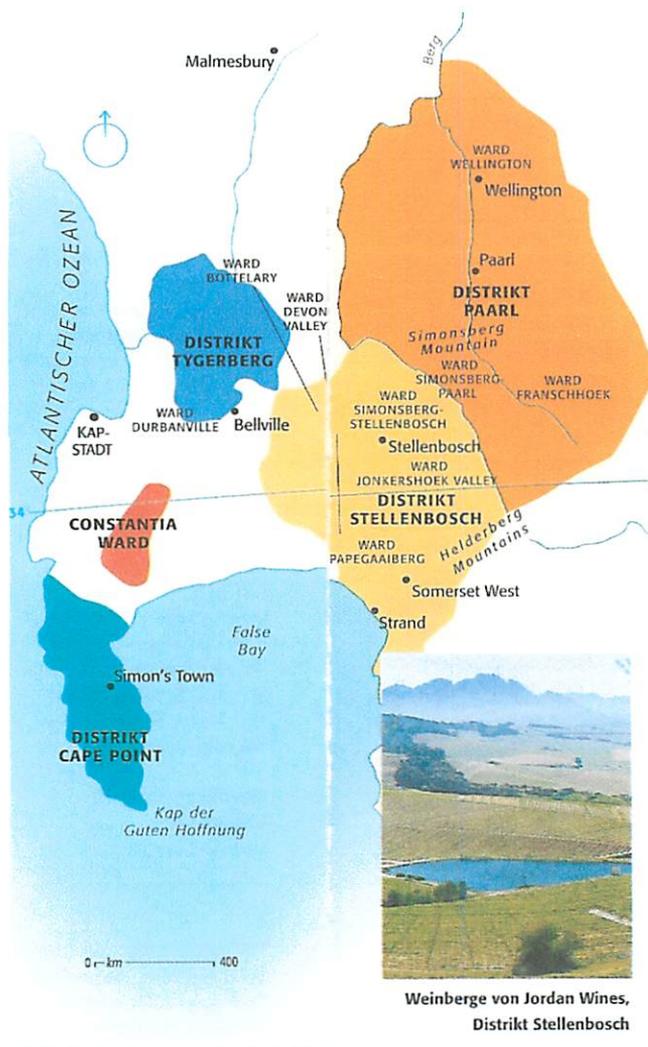


Die gesamte Rebfläche für Wein beträgt 98.203 ha d.h. ca. 298.869.652 Rebstöcke, davon hat Stellenbosch ca. 16%.

Für Rotwein anteilige Rebflächen:

1990: 15,5 %

2002: 39,0 %



Das „Wine and Spirit Board“ etablierte 1973 ein Schema, das dem Beispiel europäischer Appellationen folgend Weine nach Ihrer Herkunft klassifizieren sollte. Wird die Garantie „Wine of Origin“ vergeben ist damit gewährleistet, dass mit der Herkunftsangabe auf dem Etikett sämtliche für den betreffenden Wein verwendete Trauben aus der Appellation stammen.

Sind außerdem Rebsorte und Jahrgang auf dem Etikett nachgewiesen, wird überprüft, ob der Wein wie vorgeschrieben zu mindestens 75% aus der genannten Sorte des genannten Jahrgangs besteht. Es steht den Erzeugern frei, ihre Weine als „Wine of Origin“ anerkennen zu lassen und sie dazu der strengen Prüfung auszusetzen, bisher hat sich dazu nur ein geringer Prozentsatz entschlossen. Doch mit steigenden Exportzahlen steigt auch der Wert dieses Gütesiegels, somit sind viele einheimische Erzeuger darum bemüht.

Südafrikanisches Schema zur Herkunftsbezeichnung:

Estate steht für ein aus einer oder mehreren Farmen gebildetes Gut, das ausschließlich Trauben aus eigener Erzeugung verwenden darf und auf dem eigenen Gelände vinifizieren muss.

Ward bezeichnet ein kleines, genau definiertes Anbaugebiet, die bekanntesten sind Constantia und Franschhoek.

District meint ein größeres zusammenhängendes Anbaugebiet, etwa Stellenbosch.

Region umfasst eine ausgedehnte Anbauzone, die aus verschiedenen Distrikten oder Teildistrikten besteht, z. B. Breede River Valley oder Boberg, was nur für Dessertweine aus Paarl und Tulbagh verwendet wird.

Wineland ist keine offizielle Bezeichnung, sie berücksichtigt nur die Bedeutung der Weine

gesunde, saubere Weine

Mit dem Motto ›Südafrikanische Weine sind gesund, sauber und umweltfreundlich‹ wendet sich das Weinland Südafrika an Weinfreunde aller Welt. Seit dem Jahr 2000 ist die gesamte Weinwirtschaft des Landes auf integrierte Produktion (IP) umgestellt, weshalb man sogar auf ein Logo verzichtete. Dieses System für integrierte Produktion von Wein ist mit einer Veröffentlichung in der ›Government Gazette‹ am 6.11.1998 in Kraft getreten. Es definiert, dass integrierte Produktion ›die Anwendung von Methoden, Techniken und Praktiken bedeutet, die in Harmonie mit der Umwelt sind; die Nicht-Anwendung oder unterste wesentliche Anwendung von Kunstdüngern, landwirtschaftlichen Mitteln und anderen schäd-

lichen Substanzen beim Wachstum solcher Trauben und der Erzeugung solcher Weine beinhalten;

• sicherstellen, dass die betreffenden Weine keinerlei Substanzen über die Grenzwerte hinaus enthalten, die für die menschliche Gesundheit als schädlich angesehen werden.«

Zugleich wurden äußerst detaillierte Angaben veröffentlicht, die sämtliche Arbeiten von der Bodenvorbereitung bis zur Wiederverwertung von Glas und Verpackungsmaterial betreffen. Damit ging das südafrikanische System entschieden weiter als bisherige Ansätze in anderen Ländern, zumal es sämtliche Erzeuger aufforderte, ihren Betrieb für IP registrieren zu lassen.

Hinter diesem revolutionären Schritt stand jahrelange Arbeit, deren Zentrum das bekannte Weininstitut ›Nietvoorbij‹ in Stellenbosch ist.

Dort werden die wichtigsten Forschungsarbeiten für Weinbau und Önologie durchgeführt, die seit Jahren stark auf IP ausgerichtet sind. Sowohl das mächtige ›Wine and Spirit Board‹ wie alle anderen inländischen Weinorganisationen und betreffenden Industriebünde geben dem IP-System ihre Unterstützung, das zudem die Sympathie des OIV, des internationalen Weinbüros in Paris, genießt. Zwar sind die anfänglichen Kriterien noch relativ weit gefasst und erlauben es praktisch allen südafrikanischen Betrieben, erste IP-Weine zu erzeugen, aber der Rahmen ist grundsätzlich abgesteckt, in dem durch Weiterbildung und Selbstkontrolle die Weinproduktion eines ganzen Landes auf ein fortschreitend umweltfreundliches Niveau gehoben werden kann. In Stellenbosch träumt man davon, dass dieses System weltweit Schule macht.

Rotweine aus:

Constantia (zu Füßen des Tafelberges: meist Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Shiraz, typisch sind Kirsch oder Beerenaromen, ebenso Eukalyptus, Unterholz/Rauch und evtl. Kaffee).

Stellenbosch (40 km von Kapstadt entfernt, heute die bekannteste Weinregion): Cuvées aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc oder reine Shiraz-Weine sowie der Pinotage, typisch Zimt und Karamellnoten

Paarl (inkl. Franschhoek): Cabernet Sauvignon und Merlot oft sortenrein oder als blend mit oder ohne Cabernet Franc abgefüllt wird, Pinotage stark im kommen, Shiraz nur beiläufig, **Franschhoek** (südlich im Paarl, östlich von Stellenbosch), dank des Zusammenhalts ihrer knapp zwei Dutzend Weingüter eine hohe Qualität, Rotwein, in ähnlicher Zusammensetzung wie in den anderen Gebieten.

Pinotage

Pinotage ist zweifellos eine reizvolle rote Sorte, die ausgeprägte Aromen roter Beeren und Kirschen, von Wildkräutern, oft eine dezente Note von Bananenschale besitzt und einen ganz anderen Genuss schenkt als die internationalen Standardsorten. Manchmal erinnert seine Frucht an Kompott und seine Würze an Pinien und Zimt. Bisweilen reizt er wie Nagellack in der Nase. Mag mancher Erzeuger die Aceton-Note auch als typisch anpreisen, sie ist auf zu früh gelesene Trauben und eine zu niedrige Gärtemperatur zurückzuführen.

Pinotage ist eine Züchtung, die erstmals 1925 von Abraham Perold an der Universität von Stellenbosch durchgeführt wurde. Er kreuzte Pinot Noir mit dem weit verbreiteten, mediterranen Klima schätzenden Cinsault. Völlig zu Unrecht war Cinsault damals in Südafrika als Hermitage bekannt, was die Namensbildung erklärt. Auf dem Gut Kanonkop pflanzte man ihn zum Beispiel 1941. Seinen größten historischen

Erfolg erlebte er 1959, als er als Jungwein des Bellevue Estate den ersten Preis erhielt. Es gab nur wenige Winzer, die ihn als große Sorte behandelten und so grandiose Weine kelterten wie den 1973er Jahrgang von Kanonkop, der sich nach einem Vierteljahrhundert als höchst komplexer, an alten Pinot erinnernder und keineswegs überalterter Rotwein erwies. Doch mit falscher Vinifikation und überhöhten Erträgen lieferte der Pinotage unangenehme, ruppige Rotweine und konnte sich nur begrenzt durchsetzen. Als er dann noch 1976 der Kritik britischer Weinautoren ausgesetzt war, fiel er endgültig in Ungnade und seine Anbaufläche nahm stetig ab. Zum Glück aber ließen sich Winzer wie die Krige auf Kanonkop und ihr damaliger *winemaker* Jan Boland Coetzee nicht von der negativen Propaganda irritieren. Während er später auf seinem eigenen Vriesenhof fortfuhr, überragende Pinotages auszubauen, die er als Paradykloof abfüllte, gelang es seinem Nachfolger auf Kanonkop, Beyers Truter, die Aufmerksamkeit erneut auf diese eigenwillige Sorte zu lenken.

Mit mehr Verständnis für die natürlichen Voraussetzungen, die er verlangt, hat der Pinotage eine neue Karriere angetreten. Ausgerechnet im Moment seiner geringsten Flächenausdehnung, als er nämlich 1990 nur noch 1,9 Prozent der angepflanzten Ströcke stellte, setzte ein zunehmendes Interesse ein. Seither nimmt seine Fläche stetig zu, um inzwischen auf die 5-Prozent-Marke zuzusteuern.

Versteht man es auch inzwischen, aus jungen Pinotages sehr ansprechende, fruchtbetonte und tiefdunkle Weine zu vinifizieren, stammen die besten Resultate doch von alten, nicht bewässerten *bush wines*, im traditionellen Gobelet-System erzeugenen Reben. Dann gesellt sich zu den intensiven Aromen ein fester Körper mit sehr eleganten Tanninen, die durch gekonnten Barriqueausbau verfeinert werden. So steht der Pinotage in Stellenbosch, seiner Hauptanbauzone, keineswegs hinter den großen Bordeaux-*blends* oder Shiraz' zurück, sondern beweist faszinierenden Charakter und bestärkt seinen Ruf als eigenständigste Sorte des Kaps.

Mitgebrachte Weine vom Erzeuger Saxenburg ****, 90 ha, 350 000 Fl, Weine u.a. Cabernet Sauvignon, Pinotage, Merlot, Shiraz

Seit 1991 unter Nico van der Merve steiler Aufstieg, die fünf sortenreinen Private Collection Weine von bestem Traubengut Ebenfalls Besitzer des Chateau Capion im Languedoc

Bilder aus Kompakt & visuell: „Weine der Welt“, 2006
Text aus André Dominé „Wein“, 2003

Prosecco

- eine weiße **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 normalen Wein.
- Prosecco ist ursprünglich der Name einer alten Rebsorte aus Venetien. Bereits im Altertum war der Prosecco als *vinum Pucinum* hochgeschätzt.
- Die Gesamt-Rebfläche, die in Italien mit der Prosecco-Rebe bestockt ist, umfasst rund **7000 Hektar**. Das DOC-Anbaugebiet befindet sich in den Bergen zwischen Valdobbiadene und Conegliano: 15 Gemeinden und ca. 4.100 Hektar Weinreben. Die Prosecco ist in den DOC-Weinen von **Colli di Conegliano** (im weissen Torchiato di Fregona), **Colli Euganei** (meist reinsortig im Serprina = Prosecco), **Conegliano-Valdobbiadene** (Der Stillwein wird hier in Secco (trocken), Amabile (halbsüss) und Dolce (süss), der Frizzante in Secco und Amabile und der Spumante in Brut, Dry und Extra-Dry produziert) und **Montello e Colli Asolani** (als Frizzante und Spumante) zugelassen.
- In Argentinien, Australien, Brasilien und Bulgarien gibt es ebenfalls Bestände in bisher bescheidenem Umfang.
- Der Wein, der aus den Prosecco- Rebsorten gekeltert wird, besitzt eine dunkelgelbe bis goldene Färbung und hat einen nussigen, oft auch fruchtigen Geschmack
- Prosecco wird oft in **Tankgärung (Méthode Charmat)** hergestellt.
- Neben Schaum- oder Perlweinen werden auch stille Weine (Prosecco spento, Prosecco tranquillo) aus der Weinrebe gekeltert, die allerdings selten über die Landesgrenze hinaus kommen.
- Prosecco wird in drei Sorten hergestellt "**Spumante**" (Schaumwein), "**Frizzante**" (Perlwein) und "**Tranquillo**" (stiller Wein). Der stille Prosecco eignet sich am besten zu Fischvorspeisen und Risotti, während sich der "perlende" Prosecco bestens als Aperitif eignet.
- **GASTRONOMISCHE EMPFEHLUNGEN:** Als Aperitiv zu genießen. Ideal zu Fischsuppen, Gemüse- und Fischvorspeisen, verschiedenen Suppen, Risotto und Nudelgerichten mit Gemüse oder leichten Fischspeisen oder Weißfleischgerichten. Aber auch zu Obstsalat, Mandeltörtchen und Mehlspeisen.
- **TRINKTEMPERATUR:** 8-10°C.
- Da der Wein den Namen einer Traubensorte trägt, könnte er grundsätzlich überall hergestellt werden. Jedoch nur Prosecco aus einer gesetzlich definierten Region um die Gemeinden Valdobbiadene und Conegliano dürfen den Status eines „DOC“-Prosecco bei Einhaltung vorgeschriebener Qualitätsstandards tragen. Weine, Perlweine und Sekte aus der gleichen Traube aus anderen Teilen Italiens dürfen nur die Bezeichnung „IGT“ tragen. Jedoch müssen IGT-Spumanti nicht unbedingt schlechter sein als solche aus der DOC-Region. Auch in den umliegenden Gebieten, wie zum Beispiel dem Anbaugebiet Aquileia im Friaul, wachsen hervorragende Prosecco-Trauben für die Spumante-Produktion.



- Das Anbaugebiet des DOC-Prosecco liegt in der Provinz Treviso in Venetien in den Hügeln der Trevisaner Voralpen. Es umfasst zwei Anbaugebiete mit insgesamt fünfzehn Gemeinden; das Flüsschen Soligo markiert die Grenze zwischen den beiden Anbaugebieten Valdobbiadene und Conegliano. Die bekanntesten Weinbaugemeinden sind außer den Hauptorten Valdobbiadene und Conegliano unter anderem San Pietro di Barboza, Santo Stefano, Guia, Col San Martino, Refrontolo, Rolle, Arfanta di Tarzo. Diese letzteren zeichnen sich nicht nur durch den Weinbau, sondern wegen ihrer reizvollen Lage in den Hügeln der Altamarca Trevigiana auch als Touristenmagnet aus. Fälschlicherweise wird der Begriff *Prosecco* häufig auf das gleichnamige italienische Dorf in der Nähe von Triest zurückgeführt. Auch die Verbindung zum italienischen *secco* (*trocken*) ist rein zufällig.
- Ein **Prosecco Spumante** unterliegt auf deutschem Hoheitsgebiet der Schaumweinsteuer von zur Zeit 1,02 € zuzüglich der Mehrwertsteuer auf die Sektsteuer. Daher findet man hochwertigen Prosecco in der Regel nicht unter 5 € je 0,75 Ltr. Flasche.
- **Prosecco Frizzante** unter 2 € je Flasche im Lebensmittelhandel ist meist ein Cuvée aus mehreren Weißweinen, dem man einfach nur Kohlensäure zugesetzt hat. Bis zu einem Anteil von ca. 15 % fremder Rebsorte ist dies auch ohne Deklaration legal. Leider wird die Unwissenheit der Verbraucher von großen Handelsketten oftmals dadurch ausgenutzt, dass man die Deklaration der Rebsorten mit dem „Markenbild“ mixt. So findet man zum Beispiel *Verduzzo-Prosecco*, also eine Cuvée mehrheitlich basierend auf der Rebsorte Verduzzo, bei der der Laie durch die grafische Gestaltung des Etiketts den Eindruck gewinnen könnte, einen Prosecco der Marke „Verduzzo“ erstanden zu haben.
- Nur in den nahe Valdobbiadene gelegenen Gemeinden Fol und Saccol wird der "Cartizze", eine seltene Art des Prosecco gekeltert. Dieser stellt eine **besonders hohe Qualitätsstufe des Prosecco** dar. Er ist aufgrund seiner geringen Produktionsmenge außerhalb Italiens selten erhältlich. Charakteristisch für diesen Schaumwein sind sein liebliches und reichhaltiges Bouquet und seine kräftige Farbe. Der Cartizze eignet sich ausgezeichnet zu Desserts und Feingebäck, aber auch zu pikanten Gerichten
- Prosecco als Schaumwein gibt es in halbtrockenen und trockenen Versionen. Früher entstanden die halbtrockenen Weine auf natürliche Weise: die Gärung hörte im Winter auf, bevor der gesamte Zucker in Alkohol umgesetzt worden war, wodurch eine Restsüße und Kohlensäure übrigblieben. Heutzutage werden die meisten Prosecco Schaumweine völlig trocken vergoren auf den Markt gebracht. Eine halbtrockene Version ist dabei nicht das Ergebnis winterlicher Kälte, sondern moderner Kellertechnik, die eine temperaturkontrollierte Gärung ermöglicht.

Quellen:

Wikipedia, der freien Enzyklopädie „<http://de.wikipedia.org/wiki/Prosecco>“

<http://www.champagner-und-schaumwein.de/prosecco/prosecco-rebsorten.htm>

http://www.botter.it/page_ted/prodotti_ted/frizzanti_ted.html

Qualitätsstufen

DOCG

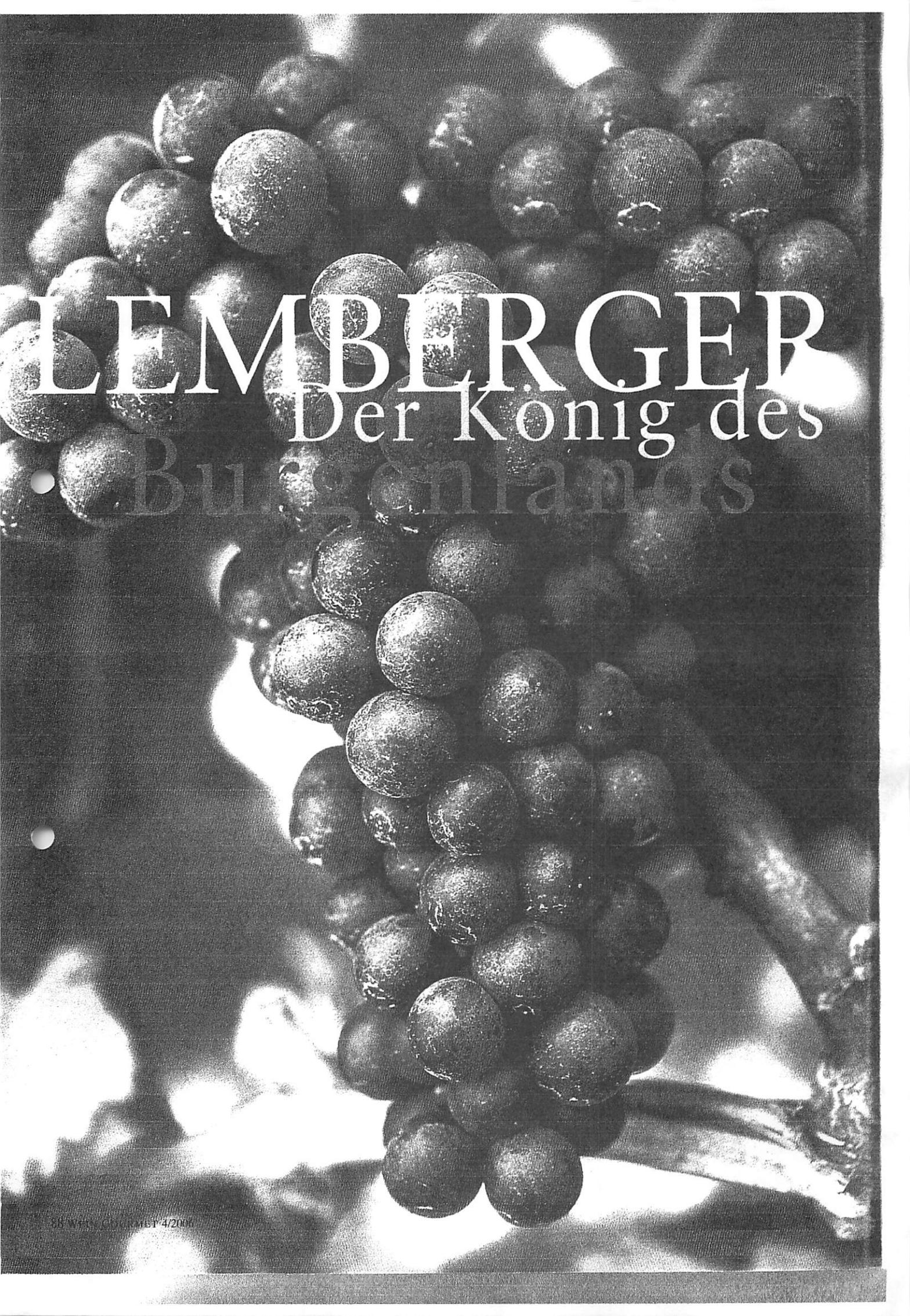
Abkürzung für „Denominazione di Origine Controllata e Garantita“ (kontrollierter und garantierter Ursprung), was als Steigerung von DOC die höchste italienische Wein-Qualitätsstufe darstellt. Siehe dazu unter Italien, wo am Ende auch eine Aufstellung aller DOCG-Weine enthalten ist.

DOC

Abkürzung für „Denominazione di Origine Controllata“ in Italien, „Denominação de Origem Controlada“ in Portugal und „Vin cu Denumire de Origine Controlata“ in Rumänien. Alle drei Begriffe stehen für einen Qualitätswein mit kontrollierter Herkunft. Siehe die genauen Regeln unter den betreffenden Ländern.

IGT

Abkürzung für „Indicazione geografica tipica“, einen Landwein mit kontrollierter Ursprungs-Bezeichnung. Dies ist nach DOCG und DOC die dritthöchste italienische Wein-Qualitätsstufe. Siehe dazu unter Italien und auch unter Super-Toskaner.



LEMBERGER
Der König des
Burgenlands

TEXT: JANCIS ROBINSON

IM NORDEN IST ES IHR ZU KALT, ABER DORT, WO DER FRÜHLING MILD IST UND DER HERBST WARM, LÄSST SICH DIE LEMBERGER-REBE GERN NIEDER. AUSTRIAS WINZER WISSEN DAS ZU SCHÄTZEN

Lemberger, auch Blauer Lemberger genannt, ist – wie nahezu alle in Deutschland angebauten Rotweinsorten – während der letzten Jahre auf der Beliebtheitsskala der Deutschen immer weiter nach oben geklettert. Die Lemberger-Rebflächen bewegen sich mittlerweile stramm auf die 2000 Hektar zu. Die Traube treibt früh aus und reift spät. Sie bedarf eines milden Frühlings, um dem Frost ein Schnippchen zu schlagen, und eines warmen Herbstes, um zu voller Reife zu gelangen.

In den nördlicheren deutschen Anbaugebieten ist mit ihr daher nicht viel anzufangen. Man kultiviert sie überwiegend in Württemberg, wo sie in Cuvées dem Trollinger zur Seite gestellt wird, auf dass sie dem Wein Gewicht und Farbe verleihe.

Erzeuger wie Ernst Dautel aus Bönningheim und Gerhard Aldinger in Fellbach nehmen sie mittlerweile ebenso ernst wie ihre Kollegen in Österreich, wo der Lemberger – unter dem Namen Blaufränkisch – stärker verbreitet ist als in jedem anderen Land.

Und wo die Sorte von allen mitteleuropäischen Regionen, in denen sie angebaut wird, unter Winzern und Weinfreunden der

Donaurepublik höchstes Ansehen genießt.

„Fränkisch“ nannte man im Mittelalter alle Trauben, die aus Frankreich stammten und aus diesem Grunde als höherwertig eingestuft wurden. Der Lemberger scheint also uraltem Rebadel zu entstammen.

Jüngste österreichische Genanalysen offenbarten eine enge Verwandtschaft mit dem Heu-

Heunisch gilt als Vorfahr so vieler Trauben, dass ihn Ampelographen auch den „Casanova des Weins“ nennen.

Blaufränkisch-Hochburg in Österreich ist das Burgenland. Hier im warmen Osten an der

wächse aus dieser Traube weiter zu steigern trachtet. Gesellmann, Heinrich, Iglar, Kerschbaum und Weninger machen allesamt ernsthaften, oft im Barrique ausgebauten Blaufränkisch – reinsortig oder im Verbund mit anderen beliebten Sorten wie Zweigelt und Cabernet Sauvignon.

Sprösslinge eines CASANOVAS

nisch – im mittelalterlichen Frankreich als Gouais blanc bekannt.

Zusammen mit Pinot brachte der Heunisch eine große Familie entfernt burgunderähnlicher Sorten hervor – wie Weißburgunder, Grauburgunder, Chardonnay, Gamay, Auxerrois, Aligoté und die in der Muscadet-Region heimische Melon de Bourgogne. Der

Grenze zu Ungarn und zum Pannonischen Becken wächst die hochangesehene Rebe auf rund 3000 Hektar Anbaufläche. Vier von fünf Rebstöcken im Mittelburgenland erbringen Rotwein.

Die Region hat sogar ihren eigenen Verband – Blaufränkischland –, der die Qualität der Ge-

Blaufränkisch von den eisenhaltigen Böden um Eisenberg zählt ebenfalls zu den neueren Wein-Spezialitäten des Burgenlandes.

Am warmen, flachen Ufer des seichten Neusiedler Sees erreicht Blaufränkisch hohe Reifegrade und gerät zu einem seriösen, dabei immer safti-



Seltene Solisten: In Württemberg kommt Lemberger auch reinsortig in die Flasche





Ausreißer: Außerhalb Europas wächst Lemberger lediglich noch im US-Bundesstaat Washington

Burgund Mare etikettiert wird.

gen Wein mit nerviger Säure und sogar respektablen Tanninen. Wegen seines erfrischenden – ausgesprochen fruchtigen – Charakters vergleichen ihn viele Kritiker mit einem feinen Beaujolais-Cru.

Das erklärt vielleicht auch, weshalb die Traube in Bulgarien als Gamé firmiert, was

fast portartige Versionen – Napoleon soll sie lobend erwähnt haben.

Lange hielt man die Rebe für eine Variante der Pinot noir, doch irgendwann stellte sich heraus, dass es sich um Lemberger handelte. In Rumänien bereitet man daraus einen ungemein süßen, ausdruckslosen, dafür verblüffend preisgünstigen Wein. Die wuchskräftige Rebe liefert nämlich hohe Erträge, sofern man sie nicht strikt zurückschneidet – wie es die qualitätsbewussten österreichischen Winzer tun.



Jancis Robinson: Lemberger ist die Quintessenz eines mitteleuropäischen Rotweins

Kvarner-Bucht teilweise für etwas höhere Temperaturen, weshalb die Weine kräftiger sind und sogar rote Sorten wie Modra Frankinja ausreifen.

Ansonsten wird Lemberger lediglich noch im Bundesstaat Washington im Nordwesten der USA kultiviert, wo das Klima vom Pazifik beeinflusst ist. Einige Erzeuger bauen ihn dort – wie die besten österreichischen Weinbauern – in Eiche aus.

Mit seiner relativ leichten Beerenfrucht und der zumeist ausgeprägten Säure genießt er allerdings nicht das Prestige der Winzerfavoriten Cabernet und Syrah.

Jancis Robinson (56) gelernte Mathematikerin, ist Master of Wine und Spezialistin für Rebsorten. Sie gibt das „Oxford Weinlexikon“ heraus und hat eine wöchentliche Kolumne in der „Financial Times“.

Viele NAMEN, eine REBSORTE

sich vermutlich von der Beaujolais-Rebe Gamay ableitet.

Allerdings sind die bulgarischen Versionen des Blaufränkisch lediglich ein müder Abklatsch der österreichischen Vorbilder. Das mag an den überhohen Erträgen ebenso liegen wie an dem dort gebräuchlichen speziellen Klon.

In gewisser Hinsicht kann man den Lemberger als Quintessenz eines mitteleuropäischen Rotweins bezeichnen. Er wird nicht nur in Österreich und Bulgarien kultiviert, sondern in einer ganzen Reihe weiterer Anbauregionen.

Im ungarischen Sopron – gleich hinter der burgenländischen Grenze – übersetzt man seinen Namen ziemlich wörtlich mit Kékfrankos, gelegentlich heißt er auch Nagyburgundi.

Die besten Etiketten präsentieren sich heute als rasige, lebendige Tischweine.

Früher bereitete man aus der Sorte wesentlich dunklere,

Auch in der Wärme des südungarischen Rotweinlandes erbringt der Blaufränkisch gute Ergebnisse.

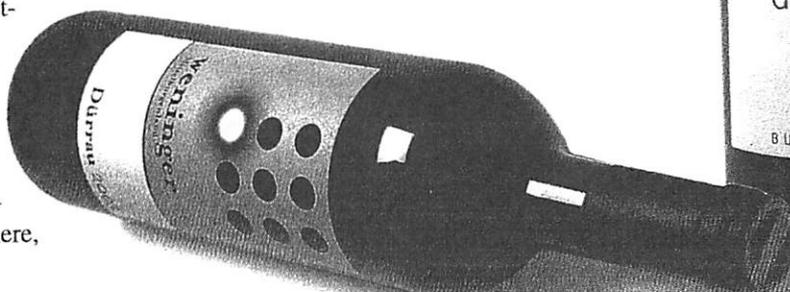
Als Frankovka findet man ihn ferner jenseits der Grenze in der serbischen Provinz Vojvodina, die geographisch noch zur südlichen ungarischen Sandebene zählt. Frankovka wird er auch in Tschechien genannt, wo seine Frucht besonders klar aufblitzt.

Sieht man einmal von jenem Anteil Blaufränkisch ab, den seine österreichischen Fans ins Ausland entwischen lassen, stammt der am häufigsten nach Nordeuropa exportierte Vertreter von der rumänischen Schwarzmeerküste, wo er als

Etwas Lemberger reift sogar im norditalienischen Friaul heran, wo man die Traube Franconia nennt und zu einem pikanten Wein verarbeitet. Er fällt jedoch oft säuerlicher aus als der Rest der Lemberger-Familie.

Ganz anders sieht es unweit des Friaul in Bela Krajina im slowenischen Anbaugbiet Posavje aus, wo die Rebe Modra Frankinja heißt. Hier sorgt der klimatische Einfluss der

Blaufränkisch: So heißt der Lemberger im Burgenland, oft wird er im Barrique ausgebaut



Die Bezugsquellen für die hier abgebildeten Weine finden Sie auf Seite 137

Druckansicht: 30.05.2007

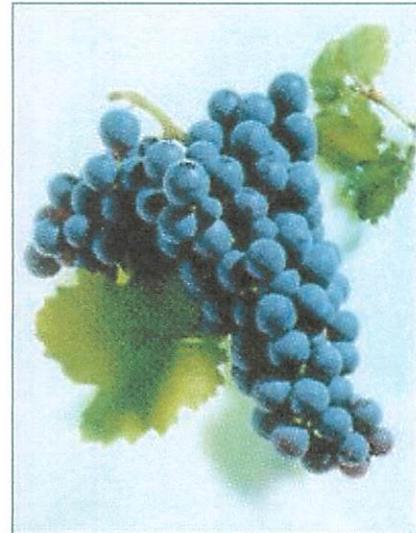
 [jetzt drucken](#)

14.06.05 | Rebsorte Blauer Lemberger

Blauer Lemberger

Für den Lemberger beobachten wir seit Jahren eine allmähliche, aber stetige Zunahme der Rebfläche. Die württembergische Spezialität erreicht in guten Lagen Spitzenqualität.

"Blauer Limberger" ist der Name, unter dem die Rebsorte klassifiziert ist, "Lemberger" und "Blaufränkisch" sind die für deutsche Weine dieser Sorte zulässigen Synonyme. Die spätreifende Lembergertraube hat ihren Ursprung wohl in den Weingärten am unteren Donaulauf. Für die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts ist die Existenz des Lembergers für Österreich belegt; in unserem Nachbarland wächst er auch heute noch im Burgenland und bei Wien unter dem Namen Blaufränkisch, in Ungarn heißt er Kékfrankos. Im 19. Jahrhundert förderte eine "Weinverbesserungsgesellschaft" die Zurückdrängung von Massenträgern und die Verbreitung bester Rebsorten (wie dem Lemberger) im Königreich Württemberg. Der Württemberger Lemberger galt als Hastrunk des ersten Bundespräsidenten Theodor Heuss, und auch Fürst Bismarck und Napoleon sollen die Sorte geschätzt haben.



Bedeutung

Für den Lemberger beobachten wir über die zurückliegenden Jahre und Jahrzehnte eine allmähliche, aber stetige Zunahme der Rebfläche. Waren in den achtziger Jahren gerade mal vier-, fünfhundert Hektar mit dieser Sorte bestockt, so zählten die Statistiker Mitte der 90er Jahre knapp 1.000 Hektar. Im Jahr 2006 steht der Lemberger bereits auf über 1.650 Hektar Rebfläche. Die Sorte wird nahezu ausschließlich von den Württemberger "Wengertern" angebaut. Dort erreicht sie einen Anteil an der Rebfläche von 13 Prozent.

Anbau

Der Lemberger liebt ein warmes Klima und windgeschützte Standorte, da er früh austreibt und spät reift. Die Rebe stellt höchste Ansprüche an die Lage und mittlere Ansprüche an den Boden. Sie gedeiht besonders gut auf tiefgründigen, fruchtbaren Lösslehmböden und bringt mengenmäßig gesehen mittlere Erträge. Die württembergische Spezialität erreicht in sehr guten Lagen Spitzenqualitäten.

Ausbau/Geschmack

Lemberger kommen in verschiedenen Varianten zum Weinkenner. Da gibt es einmal die leichteren, fruchtigen Tropfen, zum anderen - auf der Basis von Spät- und Auslesequalitäten - die extrakt- und tanninreichen Rotweine. Meist sind die Weine intensiv schwarzrot. In der Nase zeigen sie oftmals ein verhaltenes bis kräftiges Aromabild, das an Brombeeren, Süßkirschen, auch Sauerkirschen, Pflaumen, Johannisbeeren, Stachelbeeren, Holunder, Banane und Kakao oder an vegetative Noten wie grüne Bohne oder grüner Paprika erinnert. Im Geschmack zeigen sich die Rotweine je nach Ausbaumweise fruchtig oder gerbstoffbetont und mit einem langanhaltenden Nachklang. Eine ausreichende Säurestruktur, Extrakte und Tannine machen den feinherben Lemberger lange haltbar. Mitunter vom Barriqueausbau geprägt, tritt er auch mit südländischem Charme und Wärme auf. Teilweise bauen ambitionierte Winzer und Weingärtnergenossenschaften den Lemberger mit Trollinger aus, der dann je nach Sortenanteil als "Lemberger mit Trollinger" oder "Trollinger mit Lemberger" angeboten wird. Lemberger Sekt gilt als besondere Rarität.

Genuss

Der leichte, fruchtige Lembergertyp eignet sich (wie das sprichwörtliche Württemberger Viertele) bestens zur Vesper und zur sommerlichen Grill-Party. Gerbstoffbetonte Lemberger passen gut zu ländlichen Pasteten, Grillgerichten, dem schwäbischen Zwiebelrostbraten, kräftigem gebratenem Hausgeflügel, Wildgeflügel, intensiv schmeckendem Haarwild, Schmorbraten, Lamm, warmem Roastbeef, fettarmem Blauschimmelkäse, Lakekäse (Feta) und reifem Bergkäse.

(April 2007)

[Druckansicht schliessen](#)

© Deutsches Weininstitut

PIEMONTE

Allgemein

Fläche: 56.500 ha (1998)

Produktion: 3,2 Mio hl

- 70% Rot-
- 30% Weiß- und Süßweine

60% DOC oder DOCG Status

(*Denominazione di Origine Controllata et Garantita*)

Klima

Kurze trockene Sommer, langer Herbst, für Italien kalte Winter

⇒ Weinbau in Flussnähe und geschützten Südhängen

Böden

Maritime Sedimente, vorwiegend Mergel und Kalkböden auf festen Sandsteinsockel (reich an Spurenelementen Eisen, Phosphor, Mangan und Magnesium), Lange: Mergel vorherrschend, Ruero: Schotterablagerungen auf felsigen Untergrund

Rebsorten

Rot:

- 50% Barbera
- 3% Nebbiolo
- Dolcetto, Grignolino, Freisa, Brachetto, Bonarda, Französische Sorten

Weiß:

- Moscato (weißer Muskateller)
- Cortese,
- Arneis
- Erbaluce, Favorita Französische Sorten

Geschichte

4.-5. Jhd. v. Chr. griech. Kaufleute oder vorher Etrusker kultivierten Wein

Römer schätzten Weine vom Piemont nicht

13. Jhd n. Chr. Aufschwung des piemontesischen Weinbaus, „Nebiol“ in Urkunden erwähnt

19. Jhd. Geburt des trockenen Nebbioloweins im Gefolge der nationalstaatl. Bestrebungen (Camillo Cavour, Vater der ital. Einheit)

Bereiche und Anbaugebiete

Landschaften: Lange, Ruero, Monferrato

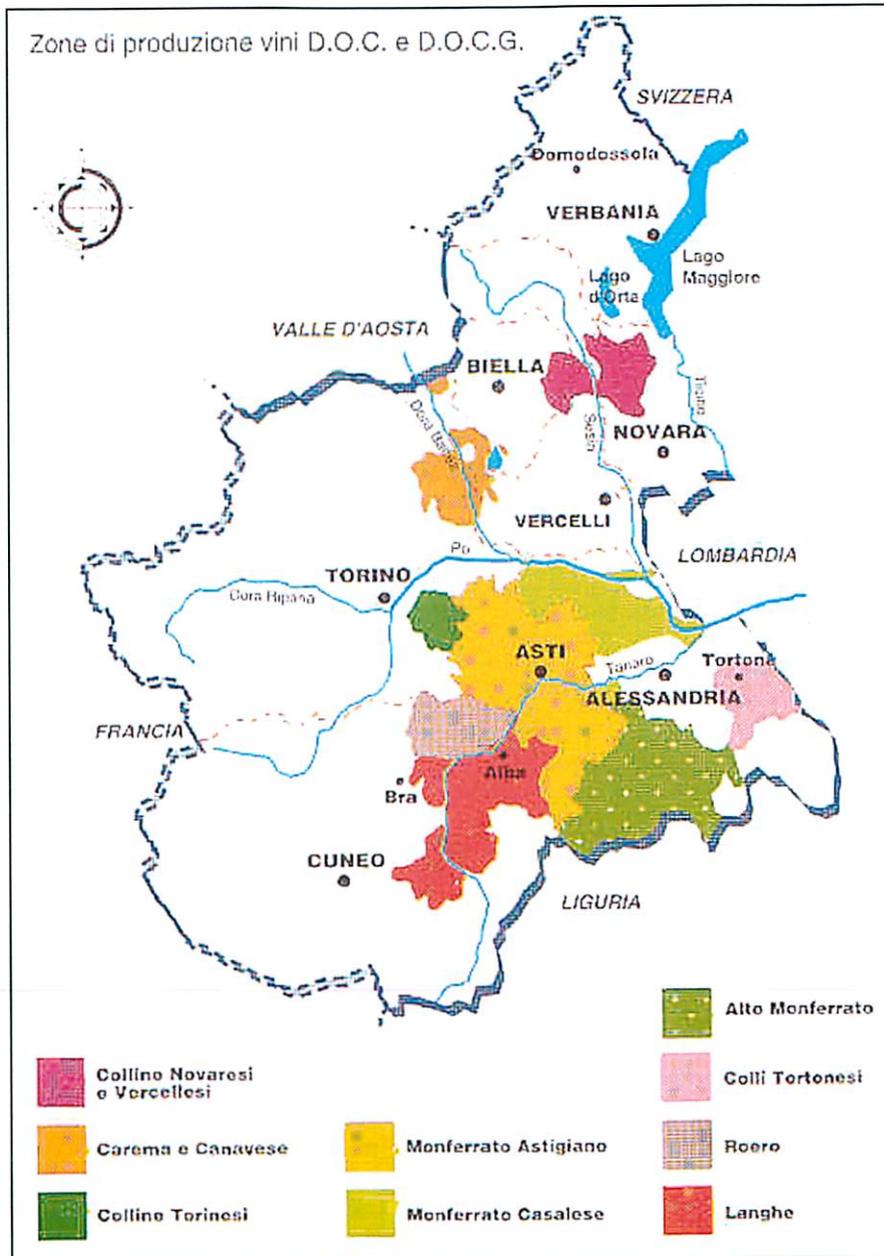
DOC/DOCG Herkunftsbezeichnungen

- Asti
- Barbaresco
- Barbera d'Alba
- Barbera d'Asti
- Barolo
- Dolcetto d'Alba
- Dolcetto d'Asti
- Gattinara
- Gavi
- Ghemme
- Langhe
- Loazzolo
- Monferrato
- Nebbiolo d'Alba
- Piemont
- Ruero

⇒ größte Menge: Asti (500.000 hl)

PIEMONTE

Zone di produzione vini D.O.C. e D.O.C.G.



Bordeaux

Die Region Bordeaux wetteifert mit Burgund um den ersten Platz der qualitativ „besten Weine“ der französischen Weinbaugebiete. Die gleichnamige Stadt ist die Hauptstadt des Départements Gironde im Südwesten Frankreichs und wird als eine der schönsten Weinstädte der Welt bezeichnet. Der griechische Historiker Strabo (63 v. Chr.-28 n. Chr.) schreibt, dass er bei seinem Besuch in „Burdigala“, der ungefähr 20 n. Chr. stattgefunden hat, keinen Weinbau vorgefunden hätte. Dies wird aber von seinem Kollegen Plinius dem Älteren (23-79) wenige Jahrzehnte später bezeugt. Dies bedeutet, dass die Römer um 50. n. Chr. hier den Weinbau begründet haben. Das heutige Gebiet Bordeaux gehörte 300 Jahre lang zu England (1154-1453) und in dieser Zeit nahm der Weinbau durch den Export nach England und Flandern bedeutenden Aufschwung. Ab Ende des 17. Jahrhunderts begann in großem Stil eine breitflächige Rebstock-Bepflanzung in Bordeaux, speziell im Bereich Médoc. Auf Grund dieser intensiven und umfangreichen Weingarten-Gründungen wurde damals die geflügelte Bezeichnung „Fureur de planter“ (Pflanzwut) geprägt. Dies legte die Basis für die heutigen Rebflächen. Zu den größten Weingutsbesitzern zählte Marquis Nicolas-Alexandre de Ségur (1697-1755), der Rebflächen im Médoc und in Graves besaß. Im Jahre 1925 setzte der Landwirtschafts-Professor und Abgeordnete des Département Gironde Joseph Capus (1867-1947) entscheidende Initiativen bezüglich des kontrollierten Ursprungs-Systems Appellation Contrôlée in Frankreich, was zur Gründung des Weinbau-Institutes INAO (Institut National des Appellations d'Origine) führte.

Die Gleichung „Bordeaux ist französischer Rotwein“ ist angebracht, denn kein anderer Wein wird (neben dem Burgunder) so mit Frankreich assoziiert wie dieser. In den meisten Fällen sind es so genannte Cuvées, aus mehreren Rebsorten verschnittene Weine (siehe unter Bordeaux-Verschnitt). Jedes Château (Weingut) hat sein eigenes Rezept der Rebsortenmischung und Vinifikation, das sorgsam gehütet wird. In Bordeaux wird auch die Fassreifung in den kleinen 225-Liter-Fässern schon seit Jahrhunderten angewendet und der Barrique-Ausbau zur höchsten Vollendung gebracht. Im Jahre 1855 erfolgte anlässlich der Weltausstellung in Paris eine umfassende Einteilung der Bordeaux-Weine in Qualitäts-Klassen. Diese berühmte Bordeaux-Klassifizierung ist noch heute nahezu unverändert gültig. Bordeaux ist im deutschen Sprachgebrauch auch das Synonym für das gesamte Weinbaugebiet, in dessen Zentrum die Stadt liegt, obwohl die korrekte Bezeichnung Bordelais wäre. Es erstreckt sich über rund zwei Drittel des Départements Gironde (nur im Süden und zum Meer hin wird kein Wein angebaut) mit einer Ausdehnung von 105 mal 130 Kilometern und einer Rebfläche von 113.000 Hektar. Das vom nahen Atlantik mit dem Golfstrom und den vielen Flussläufen geprägte Klima ist äußerst günstig für den Weinbau. Der Sommer ist nicht zu trocken oder heiß, der Herbst ist sonnig und der Winter mild und feucht. Der vorwiegend karge und steinige Kiesboden bewirkt, dass sich die Wurzeln der Rebstöcke bis zehn Meter tief in den Boden graben müssen, um Wasser zu finden. Dadurch können sowohl Trocken- als auch Regenperioden besser überstanden werden. Der steinige Boden begünstigt die Entwässerung und dient außerdem als Wärmespeicher.

Das große Gebiet wird von Süden her durch die beiden Flüsse Garonne und Dordogne durchzogen. Das Gebiet nördlich der Dordogne wird auch als Rive droite (rechtes Ufer) bezeichnet. Die zwei Flüsse vereinigen sich unterhalb der Stadt Bordeaux zum großen Mündungstrichter Gironde, der das Gebiet im Norden in zwei Bereiche teilt, die auch am bekanntesten sind. Dazu zählen auf der rechten bzw. östlichen Seite der Gironde die Appellationen Blaye, Bourg, Fronsac, Pomerol und Saint-Émilion (auch als Rive droit bezeichnet) sowie auf der linken bzw. westlichen Seite die Appellationen Médoc, Graves (auch als Rive gauche bezeichnet) und Sauternes. Speziell der südliche Teil des Médoc (Haut-Médoc) wird als Prunkstück des Bordelais bezeichnet. Auch von den Rebsorten her gibt es signifikante Unterschiede. Auf der linken Seite dominieren Cabernet Sauvignon,

gefolgt von Merlot und kleineren Anteilen von Cabernet Franc und Petit Verdot. Die rechte Seite ist die Domäne des Merlot, gefolgt von den weißen Sorten Sauvignon Blanc und Sémillon. Die beiden Cabernet-Sorten steuern das Tannin bei, die Merlot erbringt weichere Weine. Die drei roten Haupt-Rebsorten haben einen Anteil von 90% bei den roten Sorten. Bei den Weißweinen ist Sémillon mit über 50% die wichtigste Sorte, gefolgt von Sauvignon Blanc, Colombard, Muscadelle und Ugni Blanc (hier der Name der Trebbiano Toscano).

Die Bedeutung des Weinbaus im Bordelais bezeugt in eindrucksvoller Weise, dass in über 500 von den insgesamt 542 Gemeinden Wein produziert wird. Grundsätzlich wird jedes Weingut, unabhängig von der Größe, der baulichen Gegebenheit oder der Qualität des dort gekelterten Weines, als Château (Schloss) bezeichnet - in nicht wenigen davon stehen aber auch tatsächlich schlossähnliche Gebäude. Das weitverzeigte Familien-Imperium der Lurton ist der größte Besitzer an Weingütern. Es werden fast ausschließlich AC-Weine erzeugt (98%); die Gesamt-Produktion betrug 1999 rund sieben Millionen Hektoliter; das sind rund 5% der Weltweinproduktion oder 525 Millionen Flaschen. Über ein Viertel der französischen AC-Weine stammt von hier. Damit ist Bordeaux das weltweit größte Gebiet für Qualitätsweine. Ein Großteil wird unter den umfassenden regionalen AC-Bezeichnungen vermarktet. Dies gilt für alle Qualitäts-Weine aus dem definierten Bereich im Département Gironde. Sie können ein Gemisch von zugelassenen Trauben aus der gesamten Region sein. Dies sind **Bordeaux** (Rouge, Blanc), **Bordeaux sec** (Weißwein mit Restzucker unter 4 g/l), **Bordeaux Rosé**, **Bordeaux Clairet** (heller Rotwein) und **Crémant de Bordeaux** (Schaumwein). Die erfolgreichsten Markenweine unter der AC-Bezeichnung Bordeaux sind der „Dourthe No. 1“ von Dourthe, der „Sirius“ von Sichel, der „Michel Lynch“ vom Château Lynch-Bages, der „Maître d'Estournel“ vom Château Cos d'Estournel sowie der von den Verkaufsmengen her absolute Spitzenreiter und weltweite Exportschlager Mouton Cadet vom Hause Mouton-Rothschild. Es gibt über 30 örtlich abgegrenzte, kommunale Appellationen. Nur von diesen Weinen kann man sich in der Regel auch herausragende Qualitäten erwarten. Die AC's:

- * Blaye (Blayais, Côtes de Blaye, Premières Côtes de Blaye)
- * Bordeaux Clairet
- * Bordeaux Côtes de Francs
- * Bourg (Bourgeois, Côtes de Bourg)
- * Cadillac
- * Cérons
- * Côtes de Bordeaux Saint-Macaire
- * Côtes de Castillon
- * Crémant de Bordeaux
- * Entre-Deux-Mers (Entre-Deux-Mers Haut-Benauge)
- * Fronsac (Canon-Fronsac, Côtes Canon-Fronsac)
- * Graves (Graves Supérieures)
- * Graves de Vayres
- * Haut-Médoc (Listrac-Médoc, Margaux, Moulis, Pauillac, St-Estèphe, St-Julien)
- * Lalande de Pomerol
- * Loupiac
- * Médoc
- * Pessac-Léognan (früher Haut-Graves)
- * Pomerol
- * Premières Côtes de Bordeaux
- * Sainte-Croix-du-Mont
- * Sainte-Foy-Bordeaux
- * Saint-Émilion (Montagne, Lussac, Puisseguin, St-Georges)
- * Sauternes (Barsac, Sauternes-Barsac)

Bordeaux-Brühe

Im Jahre 1878 wurde in Frankreich (nach der Reblaus und dem Echten Mehltau) die Pilzkrankheit „Falscher Mehltau“ aus Amerika eingeschleppt. Der Professor für Botanik an der Universität Bordeaux Alexis Millardet (1838-1902) entwickelte die von ihm so benannte „Bordelaise pulpe“ und empfahl sie im Jahre 1885 als erfolgreiches Mittel gegen diese neue und bis dahin unbekannte Pilzkrankheit. Die Entdeckung ist mehr oder weniger einem Zufall zu verdanken. Millardet bemerkte, dass die Rebstöcke eines Weingartens mit dieser Krankheit befallen waren, der benachbarte Weingarten jedoch nicht – wobei die Trauben dieser gesunden Rebstöcke von einer hellblauen Schicht bedeckt waren. Er befragte den Winzer und dieser meinte, dass er die Weintrauben mit einer Mischung von Kalk und Kupfersulfat besprüht hätte, um Diebe abzuschrecken (eine damals übliche Vorgangsweise). Daraufhin begann Millardet zu experimentieren, und kreierte die hellblaue Mischung aus Kupfersulfat, Kalk und Wasser. Das Mittel bewährt sich bis heute im Kampf gegen viele durch Pilze und Bakterien verursachten Rebstock-Krankheiten. Längerer Gebrauch kann jedoch zu einer Ansammlung von Kupfer im Boden führen, was sich durch Einbringen von Kalk im Boden gegensteuern lässt. Die Bordeaux-Brühe ist eines der wenigen chemischen Präparate, die auch im ökologischen Weinbau zugelassen sind.

Bordeaux-Klassifizierung

Alles begann mit der berühmten „Bordeaux-Klassifizierung“ im Jahre 1855. Vom 15. Mai bis 15. November fand unter der Ägide von Napoleon III. (1808–1873) die Weltausstellung in Paris statt. Der Kaiser beauftragte die Handelskammer von Libourne, als Vorbereitung für dieses Ereignis, „eine vollständige Liste der klassifizierten Bordeaux-Rotweine sowie unserer großen Weißweine“ zu erstellen. Dies wurde den Weinmaklern vom „Syndicat des courtiers de commerce de Bordeaux“ anvertraut. Sie wählten jene Weine aus, die in den letzten hundert Jahren die besten Verkaufspreise erzielt hatten. Ein Klassifizierungs-System war nichts grundlegend Neues, denn ähnliche Rangordnungen gab es inoffiziell schon längere Zeit, insgesamt sind über 25 verschiedene vor dem Jahre 1855 bekannt. Unter anderem wurden auch Ranglisten in die Entscheidung miteinbezogen, die zum Beispiel Alexander Henderson (1780-1863), Thomas Jefferson (1743–1826) und Cyrus Redding (1785-1870) erstellt hatten. Zusätzlich berücksichtigten die Makler noch die Reputation der Häuser und den damaligen Besitzstand. Am 18. April 1855 gab der Maklerverband seine Aufstellung bekannt. Es wurde betont, dass die Klassifikation auf keinen Fall eine Momentaufnahme sei, sondern sich als „Ergebnis einer mehr als hundert Jahre alten Entwicklung“ versteht. Das Resultat waren zwei Listen, eine mit Rotweinen und eine mit Weißweinen. In die **Rotwein-Liste** wurden insgesamt 61 Châteaux aufgenommen (diese Anzahl bezieht sich aber auf den heutigen Status). Sie sollte für alle Rotweine der Gironde aufgestellt werden, beinhaltete jedoch nur Weine des Médoc und einen aus dem Gebiet Graves. Diese wurden von „Premiers Crus“ bis „Cinquièmes Crus“ in fünf Klassen gruppiert. Der Verband ergänzte kurz darauf, dass er keinerlei Überlegenheit innerhalb einer Stufe zuweisen wolle: Weine der gleichen Klassifizierung seien als ebenbürtig anzusehen. Siehe dazu ausführlich sowie auch die Aufstellung unter **Médoc**.

In der **Weißwein-Liste** wurden 24 Châteaux aus den Bereichen Barsac und Sauternes in die zwei Klassen „Premiers Crus“ und „Deuxièmes Crus“ gruppiert. Schließlich aber wurde für eines davon die Sonderklasse „Premier Cru Classé Supérieur“ vergeben, das war das Château d'Yquem. Das Weingut stand und steht somit sogar eine Stufe höher als die erste Klasse der Rotweine. Durch Besitzaufteilungen sind es heute 27 Châteaux. Siehe dazu ausführlich sowie auch die Aufstellung der Châteaux unter **Sauternes**. Beide Listen haben auch heute noch eine große Bedeutung. Für den Bereich **Graves** wurde erstmals

1953 und ergänzt 1959 und 1960 eine eigene Klassifizierung geschaffen. Für den Bereich **Saint-Émilion** wurde erstmals im Jahre 1955 ein eigenes System eingeführt und seitdem bereits mehrmals aktualisiert. Bei Graves und Saint-Émilion werden somit in mehr oder weniger regelmäßigen Zeitabständen Aktualisierungen bzw. Änderungen in der Einstufung vorgenommen. In den zwei Appellationen Fronsac und Pomerol gibt es als Ausnahme im Bordeaux keine Cru-Klassifizierung. Die Cru-Klassen der Bordeaux-Bereiche sind aber unterschiedlich in der Bezeichnung und auch in der Anzahl der Stufen, was gegenüber der zentral organisierten und für alle dortigen Appellationen geltenden Burgund-Klassifizierung besonders für den Laien sehr verwirrend ist. Es gab immer wieder Versuche, diese verschiedenen Systeme zu erneuern bzw. zu vereinheitlichen. Am bekanntesten ist ein System von Alexis Lichine (1913-1989), das aber letztlich auch nicht realisiert wurde.

Cru Bourgeois: Diese Bezeichnung ist erst in den 1920er-Jahren zur Zeit der Weinwirtschaftskrise entstanden. Neben der Cru Classé wurde als Stufe unter diesen „aristokratischen“ Weingütern eine „bürgerliche Klasse“ geschaffen. Die Weine müssen aus einem der acht Médoc-Appellationen Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Margaux, Médoc, Moulis, Pauillac, Saint-Estèphe oder Saint-Julien stammen. Weitere Kriterien sind kein Verkauf im Fass, Abfüllung auf dem Gut, Verkauf erst im zweiten auf die Lese folgenden Jahr und regelmäßige Qualitäts-Überprüfung anhand von Stichproben aus dem Handel. Von 1930 bis 1932 klassifizierte eine Experten-Kommission 444 Weingüter. Der „Verband der Crus Bourgeois“ wurde 1962 gegründet, zu dieser Zeit existierte die Hälfte dieser Weingüter nicht mehr. Im Jahre 1976 wurde „Cru Bourgeois“ schließlich auch von der EU anerkannt. Im Jahre 1978 gab es eine zweite und schließlich 2003 die jüngste Klassifikation. Es bewarben sich 490 Châteaux, von denen nur 247 klassifiziert wurden. Die Klassifizierung beruhte auf den zwischen 1994 und 1999 produzierten Weinen. Zu erwähnen ist, dass die Liste vielleicht nochmals geändert wird (Stand Anfang 2006), denn 78 übergangene Châteaux haben beim Verwaltungsgericht Bordeaux geklagt und schwere Verfahrensfehler aufgezeigt. Unter anderem sollen klassifizierte Winzer sich selbst bewertet haben und Weingüter im Zuge der Bewertung nicht einmal besucht worden sein.

Diese Châteaux produzieren rund 40 bis 50% des Médoc-Umfang, die meisten liegen in Moulis und Listrac-Médoc. Es gibt die drei Stufen **Cru Bourgeois** (151), **Cru Bourgeois Supérieur** (87) und **Cru Bourgeois Exceptionnel** (9). Die Qualitätsbandbreite ist sehr groß. Einige der Châteaux kommen den Cru Classés nahe oder übertreffen diese sogar, der Großteil erzeugt aber recht einfache Weine. Bei einem jährlichen Wettbewerb wird das beste Château ausgewählt (siehe unter Mire-Vin). Bekannte Weingüter sind (E = Exceptionnel): Château Capbern-Gasqueton, Château Chasse-Spleen (E), Château Clarke, Château d'Agassac, Château d'Angludet, Château de Pez (E), Château du Glana, Château Fonréaud, Château Fourcas-Dupré, Château Fourcas-Hosten, Château Dutruch-Grand-Poujeaux, Château Gloria, Château Haut-Marbuzet (E), Château Labégorce-Zédé (E), Château Lanessan, Château Larose-Trintaudon, Château Les Ormes-de-Pez (E), Château Maucaillou, Château Meyney, Château Moulin-à-Vent, Château Phélan-Ségur (E), Château Potensac (E), Château Poujeaux (E), Château Siran (E), Château Tour Haut-Caussan. Das seit dem Jahre 1932 immer klassifizierte Château Sociando-Mallet ist (obwohl es auch 2003 vorgesehen war) auf eigenen Wunsch nicht berücksichtigt.

Cru Artisan: Um einen größeren Spielraum zu gewähren, wurden gemäß Ministerbeschluss 1989 unter der Stufe „Cru Bourgeois“ (Bürger) zwei weitere Stufen geschaffen, nämlich „Cru Artisan“ (Handwerker) und „Cru Paysan“ (Bauer). Cru Artisan umfasst derzeit etwa 100 Weine und wurde im Jahre 2002 auch offiziell anerkannt. Die Berechtigung hätten jedoch etwa 300 Weingüter. Cru Paysan wird in der Zwischenzeit nicht mehr verwendet.

Bordeaux-Verschnitt

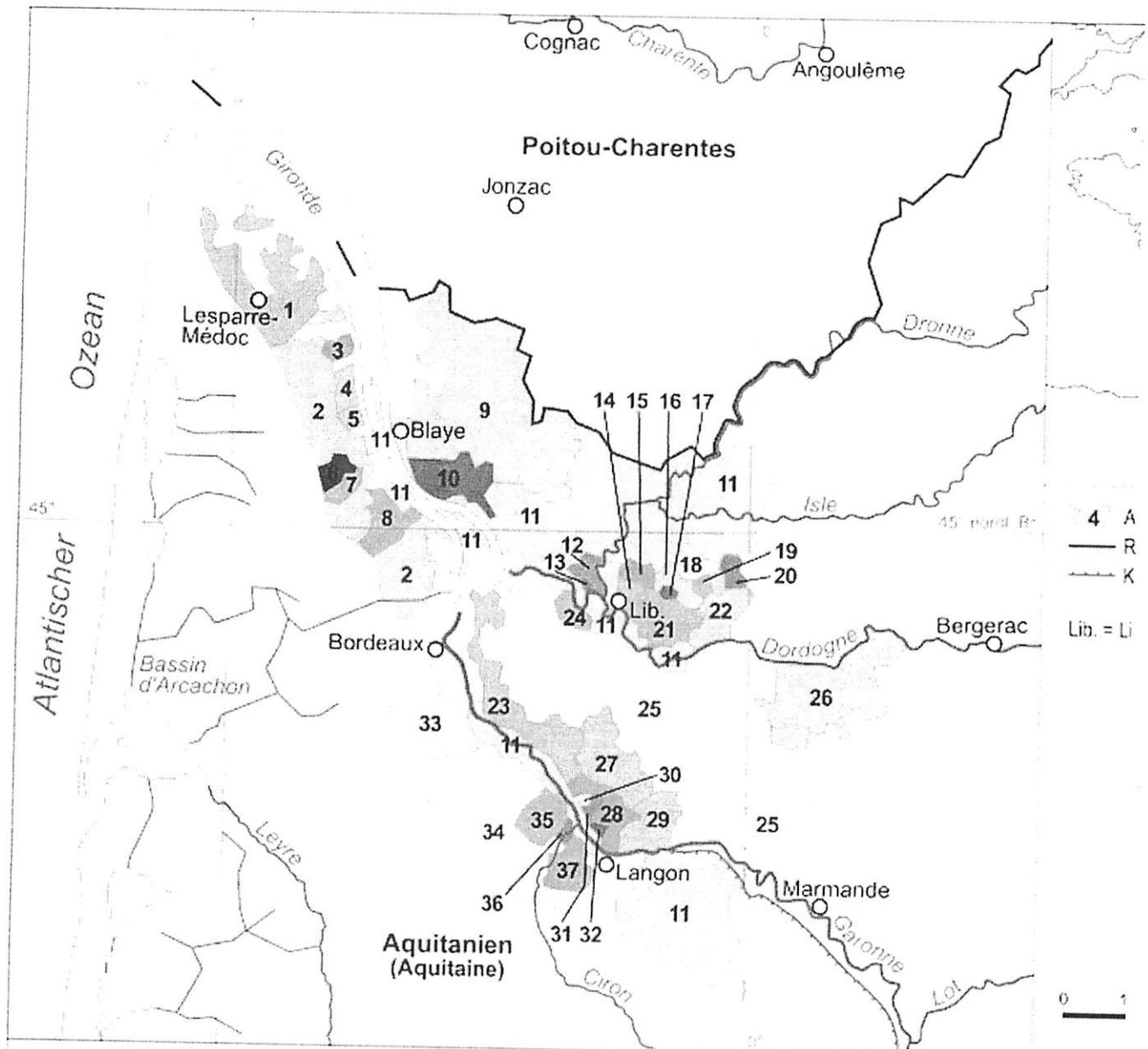
Allgemeine Bezeichnung für das typische Mischungs-Verhältnis definierter und zugelassener Rebsorten in der französischen Region Bordeaux. Der Begriff ist aber nicht ganz eindeutig, denn die tatsächliche Cuvée ist je Bereich unterschiedlich und orientiert sich auch an der Bestockung in den einzelnen Châteaux. Das heißt, es wird das verwendet, was auf dem Weingut wächst. Die wichtigsten roten Sorten sind Merlot (40% der Bordeaux-Gesamt-Rebfläche), Cabernet Franc (20%) Cabernet Sauvignon (20%), Carmenère, Malbec und Petit Verdot, die wichtigsten weißen Sorten sind Sémillon (50% der weißen), Muscadelle und Sauvignon Blanc. Das tatsächliche Mischungs-Verhältnis ist jedoch per Jahrgang unterschiedlich, deshalb sind die Angaben auch nur als Durchschnitt zu verstehen. Dies ist auch von vielen Faktoren wie Bodentyp, Ertrag, Reifezustand, Zuckergehalt, gewünschtem Geschmack, gewünschter Ausbau bezüglich Haltbarkeit etc. abhängig. Speziell jene Rebsorten, die nur in kleinen Anteilen enthalten sind, werden häufig auch weggelassen. Im Prinzip entscheiden die tatsächliche Cuvée Jahr für Jahr die Kellermeister erst nach der Gärung, die Assemblage ist eine der wichtigsten Tätigkeiten und erfordert große Erfahrung. Die im gegenständlichen Werk angegebenen Rebsorten-Mischungswerte bei den einzelnen Châteaux sind deshalb nur als Richtschnur zu verstehen und können von Jahr zu Jahr um bis zu 20% minus oder plus beträchtlich schwanken.

Bei Rotweinen gibt es eine grobe Typizität - je nachdem, ob der Wein „links“ oder „rechts“ der Gironde erzeugt wird. Am linken Ufer (das ist der Bereich Médoc und im Süden Cérons, Graves und Sauternes) überwiegt Cabernet Sauvignon (65-70%), ergänzt durch Cabernet Franc (15%) und Merlot (15%), sowie kleiner Teile Malbec (1-5%) und Petit Verdot (1-5%). Eine der Ausnahmen: der Rotwein des berühmten Château Mouton-Rothschild enthält 90% Cabernet Sauvignon und mehr. Am rechten Ufer (das sind Blaye, Bourg, Pomerol und Saint-Émilion) überwiegt Merlot (60%), ergänzt durch Cabernet Franc (30%) und Cabernet Sauvignon (10%). Der Ausreisser ist das berühmte Château Pétrus, wo nahezu sortenrein aus Merlot gekeltert wird. Bei den Weißweinen (z. B. die Bereiche Entre-Deux-Mers und Sauternes) ist das klassische Rezept bei den edelsüßen Weinen Sémillon (75-80%), Sauvignon Blanc (20%) und Muscadelle (5%). Bei trockenen Weißweinen gibt es kein allgemein gültiges Rezept, sortenreine gibt es jedoch in der Regel nur aus Sauvignon Blanc. Die verwendeten Rebsorten werden grundsätzlich auf einem Bordeaux-Etikett (wie zumeist in Frankreich, Ausnahme ist z. B. der Elsass) nicht angeführt. Nach französischem Grundverständnis sind nicht die Rebsorten oder deren Verschnitt-Verhältnis für die Qualität oder spezielle Eigenart eines Weines (alleine) verantwortlich, sondern in erster Linie das typische Terroir eines Bereiches. Dies zeichnet auch tatsächlich die guten Bordeaux-Weine aus und verleiht ihnen einen eigenständigen Stil. Typisch für Rotweine ist der Barrique-Ausbau. Zusammen mit der typischen Rebsortenmischung ergibt dies den „Bordeaux-Stil“, was besonders in Übersee von vielen Produzenten nachgeahmt wird.

Berühmte Erzeuger

- Haut-Médoc:** Château Citran, Château Sociando-Mallet
- St. Estèphe :** Château Cos d'Estournel, Château Montrose, Château Phélan-Ségur
- Pauillac :** Château Duhart-Milon-Rothschild, Château Grand-Puy Ducasse, Château Haut-Marbuzet, Château Lafite-Rothschild, Château Latour, Château Mouton-Rothschild, Château Pichon-Longueville (Baron Pich.-Longuev.), Château Pichon-Longueville (Comtesse de Lalande)

- St. Julien :** Château Beychevelle, Château Ducru-Beaucaillou, Château Gruaud-Larose, Château Léoville Barton, Château Léoville Las Cases, Château Léoville-Poyferré, Château Talbot
- Moulis-en-Medoc :** Château Poujeaux
- Margaux :** Château Brane-Cantenac, Château Kirwan, Château Margaux, Château Palmer
- Graves :** Clos Floridène, Château Respide Médeville
- Pessac-Léognan :** Domaine de Chevalier, Château Haut-Bailly, Château Haut-Brion, Château Malartic-Lagravière, Château La Mission Haut-Brion, Château Pape Clément
- Sauternes :** Château Clos Haut-Peyraguey, Château Coutet, Château de Fargues, Château Gillette, Château Lafaurie-Peyraguey, Château Rieussec, Château Suduiraut, Château d'Yquem
- Barsac :** Château Climens (teilweise höher bewertet als Château d'Yquem)
- St. Émilion:** Château l'Angélu, Château Ausone, Château Beauséjour, Château Canon, Château Canon La Gaffelière, Château Cheval-Blanc, Clos de l'Oratoire, Château Faugères, Clos Fourtet, Château Pavie, Château Tertre Roteboeuf, Château Troplong Mondot, Château Valandraud
- Pomerol:** Château Clinet, Château La Conseillante, Château l'Église-Clinet, Château l'Évangile, Château Gazin, Vieux Château Certan, Château Pétrus



- 1 = Médoc
- 2 = Haut-Médoc
- 3 = Saint-Estèphe
- 4 = Pauillac
- 5 = Saint-Julien
- 6 = Listrac-Médoc
- 7 = Moulis
- 8 = Margaux
- 9 = Côtes und Premières Côtes de Blaye
- 10 = Côtes de Bourg

- 11 = Bordeaux und Bordeaux Supérieur
- 12 = Fronsac
- 13 = Canon-Fronsac
- 14 = Pomerol
- 15 = Lalande-de-Pomerol
- 16 = Montagne-Saint-Emilion
- 17 = Saint-Georges-Saint-Emilion
- 18 = Lussac-Saint-Emilion
- 19 = Puisseguin-Saint-Emilion
- 20 = Bordeaux-Côtes de Francs

- 21 = Saint-Emilion
- 22 = Côtes de Castillon
- 23 = Premières Côtes de Bordeaux
- 24 = Graves-de-Vayres
- 25 = Entre-Deux-Mers
- 26 = Sainte-Foy-Bordeaux
- 27 = Bordeaux Haut-Benauge und Entre-Deux-Mers Haut-Benauge
- 28 = Cadillac und Premières Côtes de Bord
- 29 = Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire

Rheingau

A. Johnson, J. Robinson
"Der WeinAtlas"
Hollweg 2002

Betrachtet man den Rhein als einen der großen Weinströme der Welt, dann vertritt seit jeher der Rheingau ihn am majestätischsten. Inzwischen ist die Krone des Weinbaus aber an die Pfalz übergegangen, obschon oder vielleicht sogar weil das Potential des Rheingaus so sehr ins Auge fällt. Auf fast seiner ganzen Länge fließt der Rhein stets nach Nordwesten, nur mit Ausnahme einer Strecke gleich hinter Mainz, wo der hohe, waldbedeckte Taunus ihm in den Weg tritt. Hier wendet er sich nach Südwesten, bis er nach 30 km den Rudesheimer Berg erreicht. Dort biegt er zwischen Felsen wieder nach Norden ab, nachdem er ein für Weinberge ideal nach Süden geneigtes Uferland passiert hat.

Die Karte unten zeigt das westliche Ende des Rheingaus, wo der Rudesheimer Berg Schlossberg, der bei weitem steilste Hang im Rheingau, jäh zum Fluss abfällt. Auf der Karte gegenüber ist das östliche Ende und auf der nächsten Seite die klassische Mitte dargestellt.

Eine neue Lagenklassifizierung wurde im Rheingau im Jahr 2000 unternommen, dabei wurden 35 % aller Lagen als hochwertig eingestuft (verglichen mit nur 3 % Grands Crus und 11 % Premiers Crus an der Côte d'Or), doch das

Ganze blieb so stumpf und flau wie die Weine, die Deutschlands Reputation im Ausland so sehr geschädigt haben.

Anders als andere Rheinweingegenden schwört der Rheingau wie die Mittelmosel fast ganz auf Riesling. Das Klima ist ziemlich trocken und sonnig. Der Fluss sorgt für gleichmäßige Temperaturen und liefert durch Reflexion zusätzliches Sonnenlicht. Mit einer Breite von 800 m erweist sich der Rhein hier als weite Fahrbahn für lange Ketten enormer Lastkähne.

Der Rheingauer kann den edelsten Charakter aller deutschen Weine erreichen. Er vereint in sich den blumigen Duft des Rieslings mit einer großartigeren Geschmackstiefe als an der Mosel. Der Charakter ist kräftiger, mineralischer. Sanft und charmant sind Begriffe, die auf den Rheingauer nicht passen.

Assmannshausen liegt um die Ecke herum am westlichsten Rand des Rheingaus und bildet eine Ausnahme von allen Regeln, die hier herrschen. Es ist allein für seinen modischen Spätburgunder-Rotwein bekannt. Ambitionierte Erzeuger wie August Kessler haben die Farbe und Struktur der Weine revolutioniert und von blass und rauhig in tief und kraftvoll verwandelt. Trockener Assmannshäuser ist der berühmteste Rotwein des Landes. Die seltenen Trockenbeerenauslesen kosten ein Vermögen.

Der Rudesheimer Berg unterscheidet sich von der übrigen Gemarkung dadurch, dass das Wort Berg vor seine sämtlichen Einzellagennamen gesetzt wird. In den günstigsten Jahren (das sind nicht immer die wärmsten, weil die Drainage manchmal zu gut ist) entstehen hier großartige Weine, fruchtig, kräftig und doch fein nuanciert. In wärmeren Jahren erlangen die hinter der Stadt gelegenen Weinberge ihr Bestes.

Die Weinbauschule in Geisenheim östlich von Rudesheim ist eines der berühmtesten Weinwissenschaftszentren der Welt, vor allem für die Erforschung des Weinbaus in kühlem Klima.

30 km östlich von Rudesheim liegt auf der anderen Seite der Stadt Wiesbaden unerwartet noch eine Enklave des Weinbaus: Hochheim, in sanftem Hügelland am nördlichen Mainufer in einer ansonsten rebenlosen Landschaft. Gute Hochheimer erreichen dank tiefen Böden und einem ungewöhnlich warmen Mesoklima die Qualitäten bester Rheingauer und die Art von Nackenheimern und Niersteinern aus Rheinhessen sowie als eigene Note eine erregende Erdigkeit. Erzeuger wie Franz Künstler und Domdechant Werner haben die Gegend neu belebt, die ehemals über enge Verbindungen zu Queen Victoria verfügte. An ihren Besuch im Ursprungsland des Weins, der bei ihren Untertanen so populär war, erinnert die Lage Königin Victoriaberg. Das Kirchenstück bringt die elegantesten Weine hervor, während die Hölle und die Domdechaney so füllige Weine liefern, dass sie ausgesprochen untypisch für die elegante Art des Rheingaus wirken.

Weinbauliche Daten [Stand 31.07.2003]

Klima (Ø 30 jähr. Mittel 1971-2000)

Niederschläge: (Messstelle Eltville)	582 mm in 12 Monaten 361 mm in der Vegetationszeit
Sonnenscheinstunden: (Messstelle Geisenheim)	1603 h in 12 Monaten, <i>Jhringen: 21850</i> 1272 h in der Vegetationszeit
mittlere Jahrestemperatur: (Messstelle Eltville)	10,6° C, <i>Jhringen: 10,5-10,8° C</i> 15,4° C in der Vegetationszeit

Rebfläche

Bestockt:	3167 ha
davon im Ertrag:	3102 ha

Lagen

Einzellagen:	119
Großlagen:	10

Rebsorten

1. Riesling	78,20 %
2. Spätburgunder	12,70 %
3. Sonstige Weiß	6,20 %
4. Sonstige Rot	2,90 %

Hektarertrag

Vermarktungsfähiger Wein	100 hl/ha
--------------------------	-----------

Betriebsstruktur (lt. Weinbauerhebung 1999)

Betriebe ab 0,3 ha Rebfläche	
Gesamt:	767 Betriebe
davon Haupterwerb:	421 Betriebe mit 2786 ha Rebfläche
davon Nebenerwerb:	346 Betriebe mit 372 ha Rebfläche

Vermarktung (lt. Weinbauerhebung 1999)

Von 767 Betrieben vermarkten:	
	225 Betriebe Trauben
	508 Betriebe Flaschenwein
	257 Betriebe Fasswein
	34 Betriebe 100% Fasswein
Mostverkauf:	11 %
Faßweinverkauf:	27 %
Flaschenweinverkauf:	62 %

Dezernat Weinbauamt mit Weinbauschule Eltville

Thema Mosel

Mosel-Saar-Ruwer (allgemein)

Deutsches bestimmtes Anbaugebiet mit 12859 ha bestockter Rebfläche, davon nur 2 % rote Rebsorten. Durchschnittliche Weinmosternte 1,5 Millionen hl. Auf einer Länge von 245 km (Luftlinie Perl bis Koblenz 140 km, deutsche Mosel) durchläuft der Fluß mit seinen zahlreichen Mäandern ein einzigartiges Weinland. An der Saar und Ruwer ist nur die letzte Strecke vor der Mündung in die Mosel dem Weinbau gewidmet. Die Moselhänge sind von der Talsohle bis zum Berghang mit Reben bestanden. Im Talgrund wurden die flachen Lagen früher als Wiesen, Obstgärten oder Äcker genutzt, weichen jedoch heute ebenfalls dem Rebanbau. Am Bergkamm schützen Waldungen die Weinberge vor dem Kaltlufteinbruch von den Eifel- oder Hunsrückbergen. Erste Spuren von Weinbau gehen auf die Römer zurück. Kaiser Probus (276-282) setzte seine Soldaten zur Rodung von Weinbergsgelände ein. Dezimus Magnus Ausonius schrieb um 370 seine "Mosella" und wies darin auf die Bedeutung des Weinbaues hin. Später übernahmen die Klöster (erste Erwähnung von St. Maximin von Trier Anno 633) die führende Rolle im Moselweinbau. Erzbischof Clemens Wenzeslaus trat 1786 für den verstärkten Rieslinganbau zuungunsten der damals noch vorherrschenden Massenträgerrebsorten ein.

Die Reblaus wurde 1912 zum erstenmal in Nennig an der Obermosel festgestellt. Sie konnte sich aber im Schieferboden nicht so rasch wie in anderen Gebieten ausbreiten. Auch heute gibt es an der mittleren und unteren Mosel noch unverseuchte Weinbaugemeinden, die Wurzelechte Weinberge besitzen. Der Steillagenanteil ist an der Mosel sehr hoch.

Terrassierung ist nicht häufig, da durch den felsigen Untergrund der boden selbst bei Steigungen von 60-70% hält. Der geologische Aufbau der Mosel geht hauptsächlich auf Tonschiefer zurück. Von der französischen Grenze bis zur Saarmündung treten Muschelkalk und Keuper auf, während die Umgebung von Trier Kalksedimente und die Wittlicher Senke Rotliegendes und Buntsandstein aufweisen. Das bei Schweich beginnende Erosionstal der Mosel mit seinen vielen Windungen zeigt Tonschiefer verschiedener Härten als führendes Gestein. Schotter-, Kies- und Sandablagerungen überdecken mancherorts die unteren Terrassen. Für den Qualitätsanbau sind die steinig und meist dunkel gefärbten Böden am geeignetsten, da sie sich bei Sonneneinstrahlung rasch erwärmen und nachts die Wärme nur langsam abgeben.

Hatten viele Winzer von Mosel, Saar und Ruwer bisher im Inland einen eher schweren Stand, erleben sie, vor allem dank des Interesses junger Weinfreunde am Riesling, endlich auch hier die Trendwende. Der Glaube an die Zukunft ihrer Rebsorte wird unterstützt durch Meldungen über grandiose Erfolge des Rieslings im Ausland, allen voran in England und den USA. Riesling ist »in« und endlich profitieren nicht nur die schon stark im Export engagierten Güter von dieser Entwicklung. Gradmesser für diese Aufwärtsbewegung ist auch das verstärkte Interesse vieler guter Betriebe, Parzellen in Spitzenlagen zu erwerben. Damit signalisieren sie, dass die Zukunft der gesamten Region ausschließlich über Qualität definiert werden kann. Ist die Gesamt-Rebfläche in den letzten Jahren kontinuierlich von 11.500 Hektar in 1999 auf 9.700 Hektar in 2002 geschrumpft, scheint sich nun in diesem Jahr der starke Flächenverlust mit einem Rückgang um nur 200 Hektar zu stabilisieren.

Die Mosel hatte in den letzten Jahren im Inland einen schweren Stand, da die ungebrochene Nachfrage nach trockenen Weinen nicht wirklich die starken Seiten des Gebietes fordert. Zwar hat man in den letzten Jahren vor allem an der Terrassenmosel dazugelernt, was die Erzeugung gehaltvoller trockener Weine anbelangt. Jedoch wird kaum jemand im Ernst bestreiten, dass sich die besonderen Vorzüge des Moselrieslings erst bei einem ausgewogenen Verhältnis von fruchtiger Süße und mineralischer Säure optimal entwickeln. Aber gerade mit diesem Weintypus, der in Deutschland von der Trockenwelle überrollt wurde, hat sich die Mosel in der weiten Welt des Weines ein geradezu charismatisches Ansehen erworben. Nirgendwo sonst findet man eine derartige Fülle eleganter Riesling-

Weine wie an der Mosel und an ihren benachbarten Flussläufen Saar und Ruwer. Auf der einen Seite wird für Fasspreise gerade noch so viel bezahlt wie zu Nachkriegszeiten und viele kleine Betriebe und Nebenerwerbsswinzer sind zur Aufgabe gezwungen. Auf der anderen Seite sonnen sich die Stars der Szene im Rampenlicht weltweiter Erfolge. Wegen der ungebrochenen Auslandsnachfrage nach ihren fabelhaften edelsüßen Raritäten eilen Güter wie Joh. Jos. Prüm oder Egon Müller auf der Versteigerung des Großen Rings von Höhepunkt zu Höhepunkt.

Woher kommen die Bodenbeschaffenheiten und was bewirken Sie beim Wein – hier die Schieferböden des Rheinischen Schiefergebirges?

Schieferböden sind hauptsächlich entlang der Mittel- und Unter- Mosel vorhanden (Ober-Mosel überwiegend Muschelkalkformationen). Diese Bodenbeschaffenheit stammt von der Devonischen Formation (D.F.), einem Abschnitt der Paläozoischen Formationsgruppe (geolog. Form.gru.), die nach der engl. Grafschaft Devonshire benannt wurde. Die D.F. bildet u.a. Festland im nordatlantischen Raum, in Nord- und Südasien und baut in Deutschland das Rheinische Schiefergebirge, Teile des Harzes und Ostthüringens.

Die dunklen Schieferböden speichern tags die Sonnenenergie und geben sie nachts wieder an die Reben ab. Der Boden hat eine fette, ölige Konsistenz, die den Weinen einen vollmundigen Geschmack verleiht. Reben auf Schieferböden ergeben i.d.R. feinrassige, pikante, spritzige Weine. Muschelkalkböden, wie an der Ober-Mosel, sorgen eher für herzhaftere, kräftige Weine mit weniger Finesse.

Luxemburgische Mosel

Die Weinbaugeschichte dieses Landes ist mit jenem der Mosel im Allgemeinen verbunden; dieser Fluss bildet auf einer Länge von 36 Kilometern die Grenze zu Deutschland. Östlich am anderen Ufer liegt das deutsche Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer. In dieses Gebiet brachten im 1. Jahrhundert v. Chr. die Römer den Weinbau. Im Mittelalter erfolgte durch die Gründung von zahlreichen Klöstern ein Aufschwung des Weinbaus im gesamten Land. Durch einen extrem kalten Winter 1709 wurden die Weinberge fast völlig zerstört. Nach Beschluss beim Wiener Kongress im Jahre 1815 musste das Großherzogtum Luxemburg alle Weinberge auf der anderen Seite des Flusses abtreten. Ab dem Jahre 1880 gab es einen großen Aufschwung durch ein Zollabkommen. Die aus der Sorte Elbling (die damals noch über 90% der Weingärten belegte) gekelterten luxemburgischen Weine wurden größtenteils als Grundwein für Schaumwein oder als Verschnittwein nach Deutschland exportiert. Dies hatte aber nach dem Ersten Weltkrieg ein Ende. Im Jahre 2000 betrug die luxemburgische Rebfläche 1.000 Hektar, von der 132.000 Hektoliter Wein produziert wurden. Diese liegen aufgeteilt in rund 100 Lagen am Mosel-Ufer in den östlichen Kantonen Remich (südlich) und Grevenmacher (nördlich). Sie sind im Jahre 1985 eingeführten einzigen Bereich "Moselle Luxembourgeoise Appellation Contrôlée" (für Qualitäts-Weine) zusammengefasst. Für Schaumweine gibt es seit 1991 die eigene Appellation „Crémant de Luxembourg“.

Im Bereich **Remich** (von Schengen bis Wormeldange) bestehen die Böden aus **Mergel**. Hier sind die Weine opulent und harmonisch, besitzen viel vegetative Kraft und haben ein längeres Entwicklungspotential. Im Bereich **Grevenmacher** (von Wormeldange bis Wasserbillig) bestehen die Böden aus **felsigem Muschelkalk**. Hier wachsen rassige und elegante Weine, in denen man ihr typisches Terroir schmecken kann.

Es gibt rund 1.200 kleine Erzeuger, von denen 60% ihre Trauben an fünf große Genossenschaften liefern. Diese fungieren unter dem gemeinsamen Namen „Vins Moselle“ und produzieren 70% der Produktions-Menge. Nur rund 50 Betriebe erzeugen den Wein selbst. Dies sind zum Beispiel Aly Duhr et Fils, Bastian, Caves Bernard-Massard, Caves Gales, Caves St-Remy, Château de Schengen, Clos Mon Vieux Moulin, Feipel-Staar und

Sonnen-Hoffmann. Fast ausschließlich werden trocken durchgegorene Weißweine erzeugt. Zumeist sind es sortenreine Weine, die Rebsorte ist neben der Weinbau-Gemeinde und zumeist auch der Lage (häufig mit deutschen Namen) auf dem Flaschenetikett vermerkt. Es dominiert mit rund 50% der Müller-Thurgau (hier Rivaner), Elbling (hier Râifrench, 25%), sowie Auxerrois und Riesling (10%). Den Rest ergeben die Sorten Gewürztraminer, Pinot Blanc, Pinot Gris und Pinot Noir. Die säurebetonte Sorte Elbling wird hauptsächlich zu Schaumwein verarbeitet. Im Jahre 1935 erfolgte die Einführung der Qualitätsbezeichnung "Marque Nationale" als gesetzlich geregeltes Wein-Gütesiegel. Im Jahre 1959 wurde dies um die drei zusätzlichen Qualitätsstufen "Vin Classé", "Premier Cru" und "Grand Premier Cru" erweitert. Die Klassifizierung erfolgt durch eine amtliche Prüfung (analytisch und sensorisch) nach einem 20-Punkte-System.

Saar & Obermosel

Saar

Größter Moselnebenfluss ab Konz Richtung Saarburg; 600 ha Rebfläche
Sorten: 90% Riesling ("stahliger Charakter"), Müller Thurgau, Elbling, Kerner

Bekannteste Weingüter: Egon Müller, Reichsgraf von Kesselstatt,

Böden: Muschelkalk und Keuper

kühles Anbaugebiet – nur selten reifen die Weine voll aus; sehr Hohe Säure, meist Grundweine für die Sektherstellung, überragende Lagen eher selten

Obermosel (Frankreich bis Trier)

Stromaufwärts von Trier ist das hügelige Land stark von Spätfrösten bedroht und fast vollständig mit der alten, widerstandsfähigen aber rustikalen Elbling-Rebe besetzt. Zentrum der oberen Mosel ist Trier; Deutsche Elblingstrasse; Insgesamt eher Schoppen und Alltagsweine

Sorten: Elbling, Müller Thurgau, Riesling, Kerner

Böden: Mergel und Muschelkalkböden

Weingüter: Verschiedene Stiftungen in Trier (z.B. Hohe Domkirche, Friedrich-Wilhelm-Gymnasium..), Verschiedene Sektgüter

Mittelmosel

Die ca. 70 km (Fahrstrecke, 30 km Luftlinie) **zwischen** den Orten **Traben-Trarbach und Schweich** (süd-westlich gelegen) beschreiben den Hauptteil der Mittelmosel.

Offizielle Bereichsbezeichnung: **Bereich Bernkastel**

Aufgrund der Einzellagen und aufgrund der engen Flusswindungen und des Naturschauspiels der Weinbergs-Steillagen sind dies die **beliebtesten und weltweit bekanntesten** deutschen Weinberge mit einem Großteil der namhaften Weingütern wie Dr. Loosen, Joh. Jos. Prüm, Molitor, Fritz Haag usw.

Böden: überwiegend Grau- und Rotschieferböden,
die zusammen mit der süd- bis südwestlichen Ausrichtung der Hänge ...

Weine: ... den Rieslingen außerordentliche Fülle und inneres Gleichgewicht verleihen.
Auch Unterschiede zwischen den einzelnen Spitzenlagen lassen sich in Bezug auf die Kraft der Weine feststellen.

Die Spitzenlagen:

Zum Teil muss man hier aufpassen, da durch das neue Weingesetz einzelne Spitzenlagen wie z.B. das Piesporter Goldtröpfchen um weniger wertvolle Parzellen vergrößert wurden und so auch nicht ganz so exzellente Tropfen unter großem Namen titeln. Die Einzellage Piesporter Goldtröpfchen zählt übrigens zu den Lagen, die mit die kräftigsten Rieslinge hervorbringen.

Die teuerste Weinlage Deutschlands – sicher auch eine der teuersten der Welt – ist der Bernkasteler Doctor, der Weine von großer Eleganz hervorbringt. Weitere nennenswerte Einzellagen sind die Juffer-Sonnenuhr und der Kestener Paulinshofberger. Die Weine des Ürziger Würzgartens mit seinen roten Sandsteinböden und die des Erdener fallen wiederum ganz anders aus. Sie vereinen die Kraft und Würze mit der Eleganz des Rieslings.

Untermosel

Der Unterlauf der Mosel ist altbekannt als Bereich Zell-Untermosel, auch als Terrassenmosel, doch die offizielle Bezeichnung lautet neuerdings Bereich Burg Cochem. Dies ist ein sehr dynamisches und aufstrebendes Gebiet. Ziel vieler junger Winzer ist es, ihre Weine an das qualitative Niveau der Mittelmosel heranzuführen.

Das Potential in Form von unzähligen, nach Süden ausgerichteten Steilhängen ist vorhanden. Oftmals erreichen die Trauben an der Untermosel sogar höhere Reifegrade als weiter flussaufwärts. Viele Winzer erzeugen heute bereits Rieslinge, die sich neben den Weinen der Mittelmosel durchaus behaupten können. Insgesamt fallen die Weine an der Untermosel jedoch kräftiger und weniger fein aus und weisen zudem einen leicht mineralischen Bodengeschmack auf. Dennoch sind die besten Weine der Untermosel von hervorragender Qualität.

Böden: überwiegend Tonschiefer

Führende Weingüter: Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen. Weingut Reinhard und Beate Knebel, Winningen. Lubentiushof-Weingut Andreas Barth, Niederfell.

Sauvignon Blanc

Traditionelle und klassische weiße Rebsorte; erste Erwähnungen im 16. Jahrhundert

Herkunft: wahrscheinlich Südwestfrankreich

Sie ist wahrscheinlich aus einer Kreuzung der Sorten Traminer und Fiét hervorgegangen. Fiét ist eine an der Loire selten angebaute weiße Rebsorte.

Sie wird inzwischen in der ganzen Welt verbreitet angebaut. Sie ist eine regelrechte Modesorte. Sie gehört trotzdem nicht zu den am Meisten angebauten Rebsorten.

Traditionelle Anbauggebiete sind das Obere Loiretal (um Sancerre und Pouilly-Fumé) und Bordeaux, hier insbesondere Sauternes, wo sie zusammen mit der weißen Rebsorte Sémillon, zum gleichnamigen berühmten edelsüßen Weißwein ihren Beitrag leistet.

Im 18. Jahrhundert entstand im Bordeaux aus einer Kreuzung der Rebsorten Cabernet Franc (rot) und Sauvignon Blanc der Cabernet Sauvignon.

Es gibt Abarten (Mutationen) des Sauvignon Blanc (z.B. Sauvignon gris, rosahäutig) die aber keine weinbauliche Bedeutung haben.

In Deutschland wird sie seit neuem wieder angebaut und unter dem Namen Sauvignon Blanc vermarktet. Bis in die Mitte des 20. Jahrhunderts wurde sie auch in Deutschland und Baden angebaut. Sie wurde zu dieser Zeit auch Muskat-Silvaner genannt. Ab den 50er Jahren kam der Anbau dieser Sorte zunehmend zum Erliegen. Nur wenige Weingüter bauten ihn seit dem noch an (z.B. Wolff-Metternich in Durbach ;-)).

Im Moment stehen in Deutschland etwa 30ha im Anbau.

Charakter der Weine

Die Beliebtheit der Weine gründet sich auf ihre meist leichte, frische und säurebetonte Art, und auf ihr markant fruchtiges, krautiges und mineralisches Bouquet. Das leicht wiedererkennbare Bouquet dieses Typs wird oft mit Aromen von Stachelbeeren, Schwarze-Johannisbeeren, grünem Paprika und Blättern von Nessel und Schwarzen-Johnnisbeeren beschrieben. Hinzu können mineralische Noten kommen, z.B. bei Sancerre und Pouilly-Fumé, der von Feuersteinböden stammt.

Der Großteil des erzeugten Sauvignon Blanc ist von diesem frischen leichten Typ. Dieser muss dann auch jung getrunken werden.

Dieser Wein passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten.

Sind die Trauben nicht richtig ausgereift, dann können die krautigen Noten aufdringlich, penetrant und unausgewogen werden. So ein Wein ist dann eher Geschmacksache.

Bei etwas reiferen Sauvignon Blanc treten die grünen kräutrigen und krautigen Aromen zurück und machen sanfteren Fruchtaromen Platz, z.B: Pfirsich, Aprikose und Melone. Diesen Typ erreicht man durch die Begrenzung der Menge und bessere Reife des Traubenmaterials.

Diese konzentrierteren Weine werden auch oft in Eichenholzfässern und Barriques ausgebaut.

Von Sauvignon Blanc werden auch edelsüße Weine erzeugt. Der berühmteste Vertreter dieser Machart ist der Sauternes (als Cuvé mit der weißen Rebsorte Sémillon)

Anbau

Klima

Der Sauvignon Blanc stellt keine sehr hohen Ansprüche an das Klima. Er reift auch in kühleren Regionen gut. Um seinen frischen fruchtigen Charakter zu erhalten, wird er sowieso eher früher gelesen.

Böden

Der Sauvignon Blanc scheint keine speziellen Anforderungen an Böden zu stellen. Mineralische Böden können jedoch auch zu einem mineralischen Ton in den erzeugten Wein führen.

Ertrag

In Europa im Allgemeinen zwischen 40hl/ha und 70hl/ha (Sancerre bis 68hl/ha). Frische fruchtige Weine lassen sich mit größeren Erträgen herstellen. Schwerere, fülligere und edelsüße Weine mit geringeren Erträgen (40 – 50hl/ha).

In der neuen Welt sind die Erträge oft höher (70 – 110ha/hl).

Languedoc-Roussillon

Geschichte / Gegenwart:

Vor 2000 Jahren nachweisbarer Weinanbau Römer (Gallia Narbonensis)
Im Roussillon bereits Anbau und Handel durch die Griechen 200 vor Chr.

Mit dem Niedergang der Römer auch Niedergang des Weines

Klöster lassen die Weinkultur wieder aufleben

Bedingt durch den Handel steigt die Nachfrage nach Branntwein „Eau-de-Vie“ und besseren Qualitäten (17. Jahrhundert)

Mit der Industrialisierung riesige Nachfrage im 19. Jahrhundert – Anstieg der Fläche auf über 460.000 ha (größtes Weinbaugebiet der Welt) und Konzentrierung auf Massenträger Weinsorten (Carignan)

Niedergang und Absatzprobleme bis in die 70er Jahre – es wird wieder in der Ebene Obst anstatt Wein angebaut

Seit den 80ern starke Differenzierung – Bessere Lagen (Hochlagen) bessere Qualitäten, in der Ebene einfache Qualitäten
Aufbruchsstimmung des Languedoc-Roussillions für bessere Qualitäten

Einführung eines höheren Standards „Vin de Pays d’Oc“ (Landwein mit regionaler Eingrenzung, bestimmter Qualität und moderner Kellertechnik) 80% Export, über 1.000 Mitglieder

Weine nun auch im Premiumsegment

Rebsorten:

Rote Sorten (dominant):

Carignan (Massenträger und eher minderwertige Qualität)

Mourvèdre (alte autochthone Rebsorte)

Syrah (klassische hochwertige Sorte aus dem benachbarten Rhônegebiet)

Grenache Noir

Weißer Sorten:

Roussanne

Marsanne

Rolle

Viognier

Wichtigsten AOC's

Languedoc:

Coteaux du Languedoc
Clairette du Languedoc
Faugeres
Saint-Chinian

Minervois
Fitou
Cabardes
Cotes de la Malpere
Limoux

Roussillon:

Cotes du Roussillon Villages
Collioure
Muscat de Rivesaltes / Grand Roussillon

Terroir / Klima

Sehr unterschiedliche Böden:
Schiefer, Granit, Gneis, Ton, Kalk....

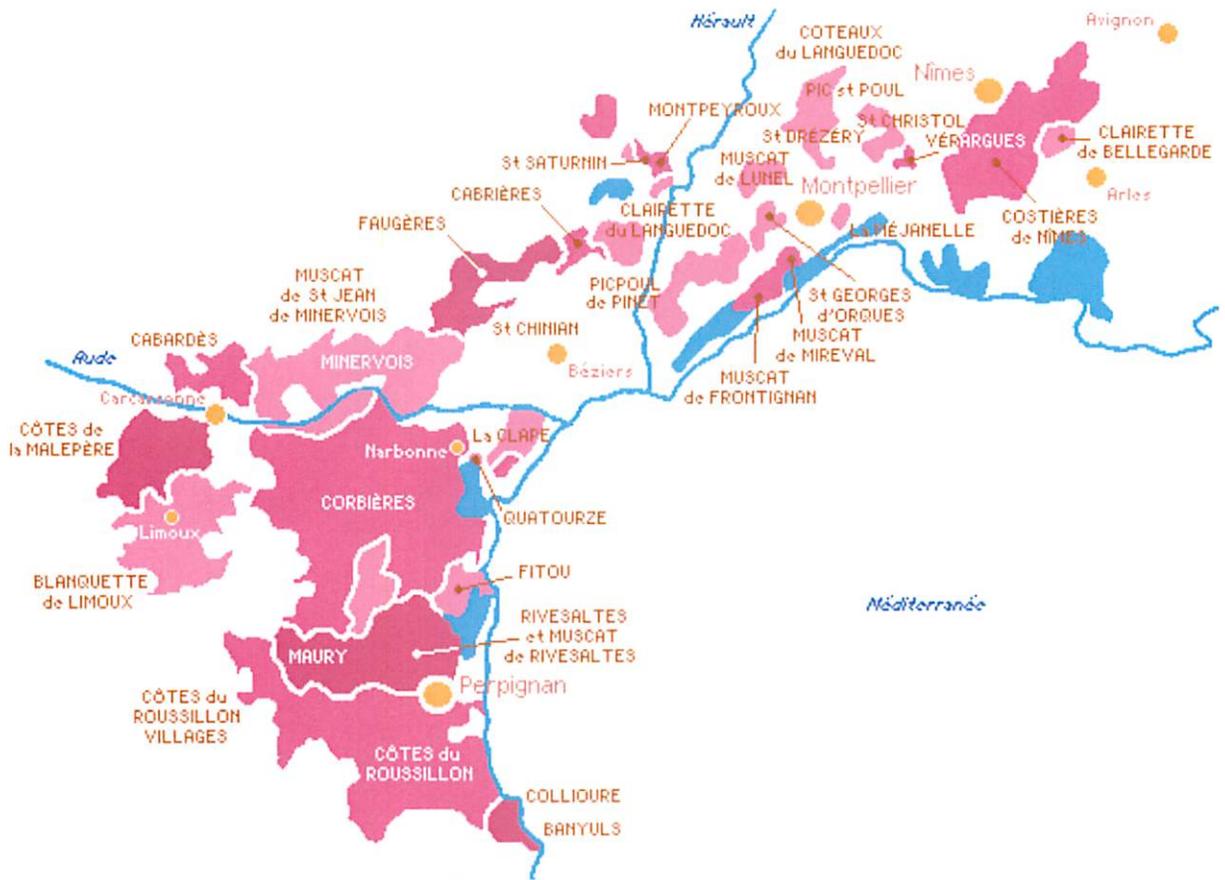
Sehr viel Sonne, Wind und eher trocken
Roussillon sonniger uneinheitlicheres Terroir

Weine:

Höhere Qualitäten: Weine aus Syrah, Grenache und Mourvedre als Cuvee oder Reinsortig im modernen Stil

Niedere Qualitäten: riesige Mengen einfach zu trinkender Weine hauptsächlich aus Carignan

„Vin doux naturel“ Dessertwein klassisch aus dem Roussillon – mit Branntwein abgestopfte Weine bei 50 – 125g Zucker und 16 – 18,5% Alkohol; Sorten Muscat, Maccabeo und Grenache Blanc

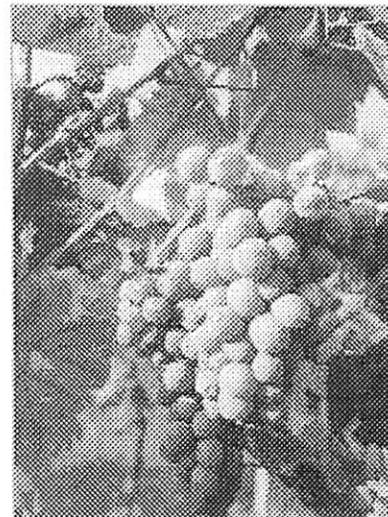


Gewürztraminer

Verführer mit Rosenduft („Büchsenöffner“; „Schenkelspreizer“)

Der Gewürztraminer ist ein Denkmal deutscher Weinkultur, das die Jahrhunderte überdauert hat. Wo er gerodet werden muss, wird er wieder neu angepflanzt.

Für die laut EWG-Verordnung mit der Bezeichnung Roter Traminer klassifizierte Rebsorte, dürfen in Deutschland die Synonyme Gewürztraminer und Roter Traminer verwendet werden; für das Anbaugebiet Baden ist darüber hinaus die Bezeichnung Clevner zugelassen.



Geschichte

In dem pfälzischen Weindorf Rhodt steht ein sortenreiner, etwa 400 Jahre alter Gewürztraminerweinberg. Schon dieses Denkmal der Weinkultur verweist darauf, dass der Gewürztraminer eine der ältesten, auch heute noch angebauten Rebsorten ist. Einzelne Forscher vermuten eine griechische Herkunft. Umstritten ist, ob der Ort Tramin in Südtirol als Herkunftshinweis verwertbar ist. Immerhin wurde dort bereits im 15. Jahrhundert Traminer als Messwein an die Klöster geliefert. In Deutschland belegen historische Dokumente die Existenz der Sorte für das 16. Jahrhundert; damals gab es eine Anbauempfehlung für diese Sorte. Berichte über neue Züchtungsvarianten des Gewürztraminers aus dem 18. Jahrhundert zeigen, dass schon damals erfolgreich eine Rebenselektion betrieben wurde. Zusammen mit Riesling und einer ertragreichen Sorte wurde der Gewürztraminer im klassischen "gemischten Satz" in einem Weinberg angepflanzt. Doch die Ertragsunsicherheit verhinderte schon in der Vergangenheit eine Eroberung größerer Rebflächen.

Eine andere Quelle erwähnt:

Die genaue Abstammung ist ungeklärt (wahrscheinlich Südosteuropa, möglicherweise auch Ägypten), der Name stammt wahrscheinlich vom Südtiroler Ort Tramin. Gesichert ist, dass die Rebsorte bereits um das Jahr 1500 im Mischsatz (z.B. mit Riesling) in Deutschland angebaut wurde.

Bedeutung

Der Gewürztraminer, angebaut auch im Elsass, in Südtirol, Australien oder Kalifornien, erreicht in Deutschland eine Anbaufläche von rund 825 Hektar, das ist weniger als ein Prozent der deutschen Rebfläche. Über die letzten Jahrzehnte ist einerseits kein Zuwachs auszumachen, andererseits wird die Spezialität immer wieder neu gepflanzt, wo Rodungen notwendig sind. So stehen in der Pfalz etwa 350, in Baden (mit Schwerpunkt Kaiserstuhl) etwa 180 und in Rheinhessen etwa 120 Hektar Gewürztraminer-Weinberge; in Sachsen zählt der Gewürztraminer zu den regionalen Spezialitäten. Die rege Beteiligung an Wettbewerben um die besten Traminerweine, wie sie von den Südtirolern und Pfälzern alljährlich durchgeführt werden, belegt, dass die Sorte eine treue Fangemeinde hat. Zu den raren Spezialitäten zählen die Sekte und Trester-Brände vom Gewürztraminer.

Anbau

Gewürztraminer hat eine sehr dicke, leicht rötlich eingefärbte Schale und kann eine hohe Reife bis in höchste Auslesegradationen erreichen. Wegen der Verrieselungsneigung fallen die Erträge oft niedrig aus, die Traubenmenge schwankt von Jahrgang zu Jahrgang. Im langjährigen Mittel erreichen Gewürztraminerweinberge selten mehr als die Hälfte des zulässigen Hektarertrags. Schon die geringen Erträge deuten darauf hin, dass es sich beim Traminer um eine der hochwertigsten deutschen Rebsorten handelt.

Ausbau/Geschmack

Aus der sehr aromatisch-würzigen Sorte können gewöhnliche, aber auch hochfeine Weine erzeugt werden. Je nach Boden und Ertrag sind die Weine eleganter oder schwerer - mit teilweise beachtlichem Alkoholgehalt - ausgeprägt. Gemeinsam ist allen eine relativ milde Säure. Typische Gewürztraminer haben je nach Qualitätsstufe eine strohgelbe bis goldgelbe Farbe und verströmen, mal dezent, mal üppig, einen Duft, der an abblühende Rosen erinnert; mitunter findet man auch den Duft von Akazienblüten, Veilchen, Honig, Marzipan, Quittengelee, Bitterorangen oder Maracuja. Andere olfaktorische Wahrnehmungen: nasser Hund, Bittermandel, Walnuss, Litchi.

Edelsüße Auslesen eignen sich zu **langjähriger** Lagerung.

Genuss

Das aromatische Bukett, ergänzt durch einen herb-würzigen Fruchtgeschmack, macht den Gewürztraminer zu einer Sorte für Liebhaber aromatischer Weine. Er passt trocken bis halbtrocken ausgebaut zu Wildpasteten, Geflügel mit aromatischen Saucen, Schnecken und würzig-aromatischen Ragouts. Gut gereift und edelsüß wird er als Aperitif geschätzt. Süße Spätlesen und edelsüße Auslesen gefallen sehr gut zu aromatischen und unter Verwendung von Marzipan, Schokolade oder Bränden zubereiteten Desserts. Besonders geschätzt wird die Verbindung von Gewürztraminer und Münsterkäse oder fettreichem Blauschimmelkäse.

Burgund

Geschichte: Weinbau seit dem 2. Jahrhundert nach Christus nachgewiesen, evtl. zuvor aber bereits bei den Kelten. Durch große Klöster wie z.B. in Cluny, Semur, Vézelay oder Cîteaux (Gründungskloster der Zisterzienser) hatte der burgundische Weinbau im Mittelalter eine weite Ausstrahlung nach ganz Europa. Bis ins 19. Jhdt. war Auxerre dank des Flusses Yonne, der in die Seine mündet, einer der Hauptlieferanten für Wein in die Region Paris. Erst mit der Eisenbahn verlor es diese Rolle.

Klima: Das Burgund ist feuchter und kälter als die meisten anderen europ. Anbauregionen. Vor allem zu Zeiten der Blüte und der Lese gibt es häufig Niederschläge und es gibt häufig Spätfröste, so dass es zu stärkeren Qualitätsschwankungen der einzelnen Jahrgänge kommt, als in den meisten anderen Anbaugebieten.

Qualitätsstufen: 54 % AOC Bourgogne (auch 10 Cru-Lagen aus dem Beaujolais „ehrenhalber“)
34 % AOC Villages (evtl. mit Nennung der Einzellage)
10 % Premier Cru
2 % Grand Cru (32 Lagen an der Côte d'Or und 7 Lagen im Chablis)

Das System wurde 1861 erstellt und ab 1930 verfeinert.

Rebsorten: rot: **Gamay**; ertragsfreudig, viel Saft, große Beeren, dünne Schalen → Massenweine

Pinot Noir; seit 4. Jhdt. im Burgund nachgewiesen; sehr empfindlich, in Verbindung mit schwierigem Klima aber eine große Aromenvielfalt ausbildend; Ansporn für die Winzer, sich anzustrengen; die Ausgewogenheit zwischen Feinheit, Wucht, Eleganz und Kraft gilt als weltweit ohne Vergleich.

weiß: **Chardonnay**; relativ pflegeleichter Wein, der das Klima gut nutzt und ein reichhaltigeres Säurespiel entfaltet, als in anderen Anbaugebieten.

Aligoté; autochtone Rebsorte mit herber Säure und sehr ertragreich; häufig für Crémants und für Kir verwendet

Auxerrois ist hier kaum vertreten; ob der Name vom Gebiet Auxerrois abgeleitet wurde, konnte bisher wissenschaftlich nicht belegt werden.

Die Anbaugebiete im Einzelnen:

Norden: **Châtillonnais** (Châtillon-sur-Seine); einfache Weine, die häufig zu Crémants verarbeitet werden

Nordwesten: **Tonnerois** (Tonnerre)

Vézelay

Auxerrois (Auxerre); leichtere Weine der Sorten Chardonnay, Pinot Noir und Aligoté, aber auch Sorten wie Tressot und César und Sauvignon de Saint Bris (Sauvignon blanc)

Chablis (ca. 4000 ha); die Weine „zählen zum Inbegriff des anspruchsvollen, von französischer Lebensart durchdrungenen trockenen Weißweins“. Die Böden (Kalk und Kreide) gelten in ihrer Zusammensetzung als die idealen Böden für Chardonnay. Es gibt häufig starke Spätfröste, denen durch in den Weinbergen aufgestellte Ölöfen oder durch Vereisung der Trauben entgegengewirkt werden soll. Die Qualitätsabstufungen weichen etwas vom Üblichen im Burgund ab: Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru, Chablis Grand Cru.

Im Osten liegt das klassische Burgund (zwischen Dijon und Mâcon)

Côte d'Or : bestehend aus **Côte de Nuits, Hautes Côtes de Nuits, Côte de Beaune, Hautes Côtes de Beaune** ; tiefere Lagen sind in der Regel AOC-Weine, in der Mitte der Hänge sind eher die Grand Crus und oben an den Hängen die Premier Crus (gilt nicht für die Hautes Côtes)

Côte de Nuits (**Nuits St.-Georges, Gevrey-Chambertin, Vougeot**) ; ist « das Gebiet » des Burgund; gilt von den Böden (Kalk-Lehm bzw. Kalk-Mergel) als ideales Anbaugebiet für Pinot Noir, weshalb von den Winzern kein Quadratmeter des kostbaren Pinot Noir-Bodens an andere Rebsorten verschwendet wird; ca. 1600 ha.

Zu erwähnen gelten noch zwei Besonderheiten der Côte de Nuits:

Domaine de la Romanée-Conti (Vosne-Romanée)

nur Grand Crus ; gilt als „das Symbol“ der Einhaltung von Qualitätskriterien; genießt noch höheren Kultstatus als Petrus und Mouton

Le Clos de Vougeot (Vougeot)

50 ha mit häufigem Wechsel der Bodenstrukturen, deshalb sehr kleinparzellig ; diente den Zisterziensern dadurch als idealer Versuchsweinberg, deren Erkenntnisse hieraus im späten Mittelalter den Weinbau in ganz Europa weit voran brachten. Durch die immense Vielfalt der Parzellen gelang den Mönchen ein sehr ausgeglichener Wein mit geringen Jahrgangsschwankungen. Nach Säkularisierung Verteilung der Klein- und Kleinstparzellen an die örtliche Bevölkerung; heute ca. 40 Weine unter dem Namen mit großen Qualitätsunterschieden, die nicht alle die Bezeichnung Grand Cru verdienen.

Côte de Beaune; ca. 3000 ha, viele Ökowinzer ; 2 Grand Cru-Lagen :

Corton (nördlich von Beaune); Pinot Noir, etwas weniger fein ist als von der Côte de Nuits

Montrachet (südlich von Beaune); Chardonnay, weniger elegantes Säurespiel als Chablis

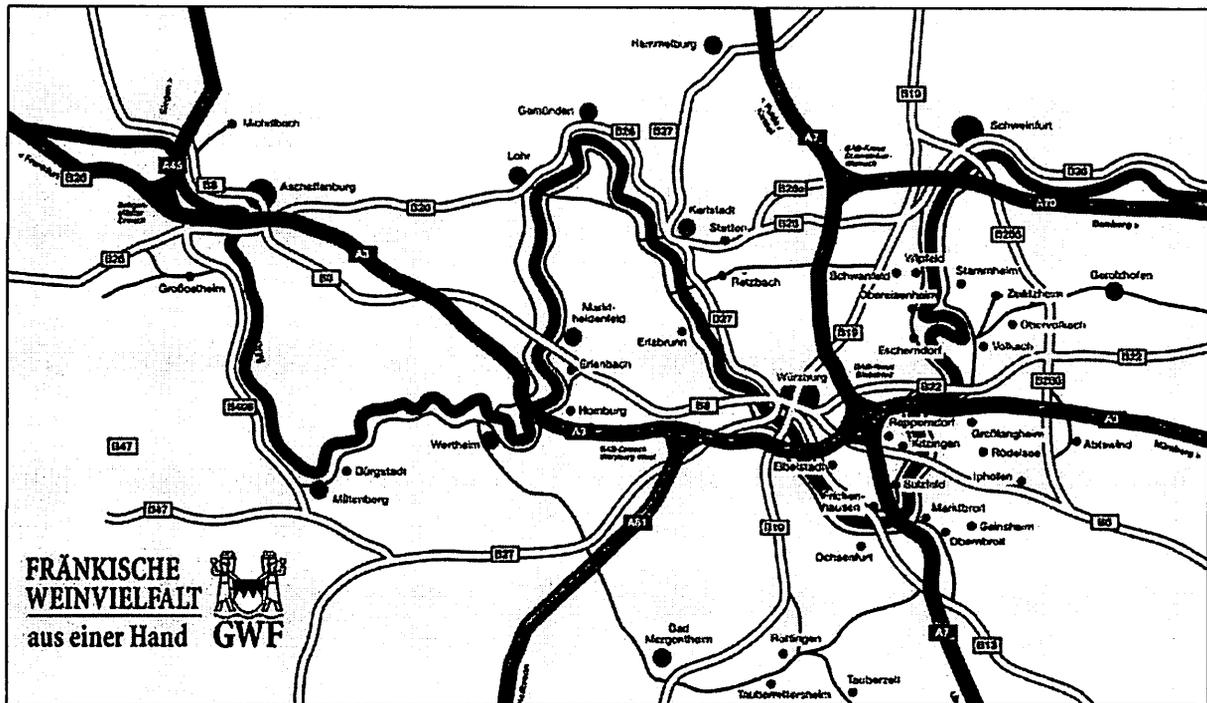
Hautes Côtes: liegen oberhalb der Côtes; Weine sind eher einfach; vermarktet sich gut im Export, da hohe Qualität von der Namensähnlichkeit mit Haut-Médoc abgeleitet wird ☺

Côte Chalonnaise (Chalon sur Saône) ; häufig Cuvées mit Gamay und Pinot Noir, Crémants aus Gamay ; auch Chardonnay ; in sehr guten Jahren ähnliche Qualitäten wie an der Côte d'Or möglich

Mâconnais: hierzu gehören die Appellationen **Mâcon, Mâcon Villages, Saint-Véran, Pouilly-Loché, Pouilly-Vinzelles** sowie **Pouilly-Fuissé**; letzteres erwähnenswert durch hochklassigere Chardonnays; im Gegensatz zu den Côtes, deren Weinberge am Hang liegen, besteht das Mâconnais aus landwirtschaftlich genutztem leichtem Hügelland; die Weinberge sind hier über eine größere Region verstreut. Zu 2/3 wird hier Chardonnay und als Rotwein Gamay angebaut, welcher zu einem fließenden Übergang ins direkt südlich anschließende Beaujolais beiträgt. Aber das ist ein anderes Thema.



Weinbau in Franken



Das fränkische Anbaugebiet zieht sich am Main und seinen Nebenflüssen entlang. Die in einer Vielzahl kleiner an den südwärts gerichteten Talhängen angebauten Reben liefern einen ausgeprägten Wein, der „fränkisch erdig“, sehr körperreich und meist trocken (max. 4 Restzucker/Liter) ausgebaut wird. Dieser in der Vergangenheit sehr konsequent durchgeführte Anbau, insbesondere mit der Devise „Quantität vor Qualität“ führte dazu, daß Frankenwein oft als säuerlich, bäuerlich und ungenießbar beschrieben wurde. Eine Umorientierung der Konsumenten zu anderen, insbesondere ausländischen Anbaugebieten war die Folge.

Viele Winzer haben diese Bedrohung erkannt und mit konsequenter Steigerung der Qualität reagiert. Unverändert präsentiert sich der Wein aber in seiner typischen Bocksbeutelflasche.

Etwas zur Historie:

Vor etwa 240 Millionen Jahren bedeckte das Triasmeer Franken; seine letzten Spuren stammen aus dem Zeitraum vor etwa 180 Millionen Jahren. In den dazwi-

schenliegenden 60 Millionen Jahren lagerte es die drei Erdschichten ab, die den Hauptnährboden für den Frankenwein abgeben: den Buntsandstein im Mainviereck in Unterfranken und Spessart, den Muschelkalk im Maindreieck bei Wertheim und Miltenberg und den Keuper im Bereich Steigerwald.

Buntsand und Muschelkalk stellen fast reine Meeresablagerungen dar, während im bunten Keuperboden alle Varianten von Tiefsee über Flachmeer bis Festland mit Flachwasserzonen vertreten sind.

Historisch wurde nachgewiesen, daß der Weinbau von den Römern eingeführt wurde, denn der Limes als Grenze der römischen Macht stieß vom Odenwald herkommend bei Miltenberg an den Main und verlief von dort weiter nordwärts bis Aschaffenburg. Interessant ist, daß im Frankenland bis ca. 1500 eine etwas höhere Jahresdurchschnittstemperatur herrschte, so daß zur Hochblüte des Weinbaus die Anbaufläche ca. 7mal so groß wie heute war und ca. 40.000 ha umfasste.

Im 19. Jahrhundert wurden Weinberge unter großem finanziellen Aufwand gerodet und neu angelegt, wobei man vor allem den Qualitätsrebsorten Riesling, Traminer, Ruländer und Schwarzidävener (Spätburgunder) den Vorzug gab.

Etwas Statistik:

Das Klima in Franken ist überwiegend kontinental bei trockenen, warmen Sommern und kalten Wintern. 6.200 Rebfläche werden bearbeitet davon 24 Großlagen und 223 Einzellagen. 20 % der Rebfläche befinden sich in Steil- und Terrassenlagen.

Die Zahl der Winzer liegt bei 7.200, hiervon 20 % im Haupterwerb. 520 Betriebe verfügen über 2 bis 5 ha, 148 Betriebe über mehr als 5 ha. Die Gesamtmenge an Frankenwein liegt bei 470.000 bis 560.000 Hektolitern, dies entspricht rd. 6 % des Ertrages aller deutschen Anbauggebiete.

Die Sortenverteilung ist wie folgt:

Müller-Thurgau	43,4 %
Silvaner	20,5 %
Bacchus	11,1 %
Kerner	6,1 %
Riesling	4,1 %
Blauer Spätburgunder	2,7 %

Die Neuzüchtung Bacchus, benannt nach dem Weingott Bacchus, entstammt einer Kreuzung (Silvaner × Riesling) und Müller-Thurgau und wird nur in Baden in Tauberfranken und am Bodensee angebaut. Im allgemeinen bringt der Bacchus höhere Mostgewichte als der Müller-Thurgau. Die Weine sind fruchtig und haben ein deutliches Muskatbukett, das oft an das der Scheurebe erinnert. Eine fränkische Spezialität ist der Rieslaner, eine Kreuzung aus Riesling und Silvaner.

Bekannte Winzerpersönlichkeiten in Franken sind Ferdinand Graf zu Castell-Castell (Gut „Fürstlich Castellsches Domänenamt“), Paul Fürst (Weingut Rudolf Fürst), Ludwig Knoll (Weingut am Stein), Horst Sauer (Weingut Horst Sauer) Karl Schmitt (Weingut Schmitt's Kinder) sowie Robert Haller (Weingut Fürst Löwenstein).

Die Weingüter Rudolf Fürst, Fürst Löwenstein, Störrlein, Schmitt's Kinder und Johann Ruck gehören zur sogenannten Trias-Gruppe, die sich zu einer Qualitätsallianz zusammengeschlossen haben.

Unsere Besuche in Franken und eigene Aussagen der Winzer:

Weingut am Stein, Würzburg:

Grundlage für die Qualität unserer Weine ist der Weinberg. Vollreifes, gesundes Lesegut sind für Geschmack und Frucht unentbehrlich. Mit einer strikten Mengenbegrenzung und selektiven Lese gesunder und vollreifer Trauben setzen wir auch im Keller unsere Qualitätsmaxime fort, um die in den Trauben gebildeten sortentypischen Charaktere und Aromen bis zum Abfüllen des Weines zu erhal-

ten. Der Stil der Weißweine ist von feinen Fruchtaromen und filigraner Gärungskohlensäure geprägt, die den Weinen eine jugendliche Frische und Lebendigkeit verleihen.

Weingut Christ, Nordheim:

Bereits 1964 begannen wir aus eigener Überzeugung mit dem ökologischen Anbau nach den Richtlinien der biologisch-dynamischen Wirtschaftsweise. Erst nach jahrzehntelanger Beobachtung und Erfahrung entschlossen wir uns 1991 "BIOLAND" beizutreten.

Anstatt chemische Düngung und Schädlingsbekämpfung anzuwenden, stärken wir auf natürliche Weise die Widerstandskraft des Weinstocks und die Fruchtbarkeit des Bodens. Wir erhalten so ein reiches "Bodenleben", so daß sich unser Wein von allen anderen Weinen abhebt und seine eigene Note besitzt..

Schon im Jahre 1983 wurde unser 1982er Nordheimer Vögelein Silvaner Kabinett, als bester deutscher Bio-Wein von der Schweizer Zeitschrift "Vinium" bewertet.

Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt:

Womit man Castell zuerst und aus gutem Grund verbindet, ist der Wein. 700 Jahre sind eine lange Zeit, in der sich Traditionen bilden, Erfahrungen weitergegeben und Erkenntnisse in Geschmack umgewandelt werden. Bereits 1258 werden die Weinbergslagen Hohnart, Schlossberg, Reitsteig und Trautberg urkundlich erwähnt. Die Silvanertraube, bevorzugte Castell'sche Rebsorte bis zum heutigen Tag, ist hier im 17. Jahrhundert zum erstenmal auf deutschem Boden gepflanzt worden - nachzulesen im Fürstlich Castell'schen Archiv.

Castell heute - das sind Spitzenweine aus einem der renommierten Weingüter Frankens. Dieser hohe Anspruch wird durch die Mitgliedschaft im Verein Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) unterstrichen

Dirk Alfare für CarpeVinum

5. April 2005

Portugal / Douro

Größe: 240 000 ha
 Niedrige Produktivität
 Exportiert etwa soviel Wein
 wie es importiert

Klima: Küstennähe – Maritim
 (große Regenmenge möglich)
 Inland – Kontinental
 Süden – Mediterran

Böden: Küstennähe – Sand
 Duro / Dao – Granit, Schiefer
 Barrida – Kalkstein
 Insgesamt eher karge Böden

Rebsorten: Rot – Baga, Tinto Roriz, Touriga Nacional, Trincadeira, Periquita
 Weiß – Loureiro, Alvarinho, Encruzado
 Insgesamt über 300 Rebsorten, viele Autochthon

Ausbau/Philosophie Gesteigerte Qualität seit den 90ern. Nicht mehr nur Grundweine für Portwein oder Madeira.



Douro

DOC-Herkunftsbezeichnung für Rot- und Weißweine von den Ufern des gleichnamigen Flusses im Norden Portugals; das Anbaugebiet ist identisch mit dem des Portweins und wurde 1982 in den Stand einer eigenständigen Appellation für nicht aufgespritzten Tischwein erhoben.

Boden / Anbau: Terrasierte Schieferhänge, Anbau in höheren Lagen v.a. aus dem mittleren Dourotal
 Rebsorten: roter Bastardo, Tinta barroca, Tinta Cao, Tempranillo (Tinta Roriz), Touriga nacional

Ausbau/Philosophie: Junges Anbaugebiet für Tischwein, Großes Potenzial, Rotweine – Frucht, Rasse und Kraft und Tannin ; Weißweine – Kraft und Dichte

Touriga Nacional

Die rote Rebsorte stammt aus Portugal, wo sie in den Bereichen Douro und Dão kultiviert wird und als beste Sorte für die Herstellung von Portwein gilt. Synonyme sind Bical Tinto, Mortagua, Mortagua Preto, Preto Mortagua, Touriga, Touriga Fina, Tourigao, Tourigo Antigo, Tourigo do Dão und Turiga. Die Rebe war schon im 13. Jahrhundert bekannt und bis zur Reblaus-Katastrophe im 19. Jahrhundert im Bereich Dão zu 90% vorherrschend. Die kleinbeerige, aber nicht sehr ertragreiche Sorte liebt heißes Klima. Sie erbringt dunkle, tannin- und extraktreiche Rotweine. In kleinen Mengen ist sie in Australien (unter Touriga), Südafrika und Südamerika vertreten. Bei der in Kalifornien angebauten Touriga handelt es sich aber wahrscheinlich um die verwandte Touriga Francesa.

Touriga Francesa

Die rote Rebsorte stammt aus Portugal. Synonyme sind Albino de Souza, Esgana Cao, Rifete, Touriga und Tourigo Frances. Sie wird in den Bereichen Douro und Dão kultiviert und für den Portwein verwendet. Mit über 25% der Rebfläche ist sie die meistangebaute portugiesische Rebe. Der duftige und fruchtige Wein ist nicht so konzentriert wie jener der mit ihr verwandten Sorte Touriga Nacional.

Tinta Barroca

Die rote Rebsorte ist eine der fünf wichtigsten für die Produktion des portugiesischen Portweins. Sie eignet sich besonders für trockene Gebiete und erbringt dunkle, farbkraftige Weine. In Südafrika ist sie ebenfalls verbreitet und wird dort für portweinähnliche Weine verwendet.

Tinta Roriz

In Portugal gebräuchliches Synonym (auch Roriz) für die rote Rebsorte Tempranillo; siehe dort.

Tempranillo

Die rote Rebsorte ist vor allem in Spanien und Portugal weit verbreitet und belegt insgesamt rund 100.000 Hektar Rebfläche. Sie hat in Spanien eine ähnliche Bedeutung wie der Cabernet Sauvignon in Frankreich und bringt in viele Rotweine Rückgrat ein. Die Trauben haben dickschalige Beeren, die viel Tannin und Gerbstoffe beinhalten. Die Weine sind deshalb lange haltbar, aber eher säurearm. Der Name bedeutet „der Frühe“ (temprano = früh) und bezieht sich auf die Eigenschaft der Trauben, sehr früh zu reifen. Nach einer in Spanien populären Erzählung soll die Sorte eine Weiterentwicklung des Pinot Noir sein, der von burgundischen Mönchen auf ihrem langen Pilgerweg nach Santiago de Compostela (Galicien) in den Weinbergen vieler Klöster angepflanzt wurde.

Alvarinho Armilias 2003 € 5,50
 vinho verde
 2222223224 2,3
 19 2

19⁰⁰ Wein + Bekolder

Morinho da Avreanca 2002
 8,1 €
 433233433 28 3,1

Zanetta Messas 2002 4,50 €
 Colheita 11,5% 3,9
 445443344 35

Verice 2001 14,1% 12,40 €
 cars Transmontanas
 334453343 32 3,6

Castelinho 1999
 Reserva 13% 2,6
 233322332 23 2,1 €

Ceiros Reserva 1996
 12% 2,1 €
 2,2, 2,2, 2,2, 3,2 9,80 €

Portwein:
 Special Reserve 12,95%
 Another Tablay 20%
 2,2 2,2 3,2 3,3 20 2,2

W

Muskateller

Capre Vinum Sitzung am 11.1.2005

Allgemeines / Einführung

Die einzige Muskatellerrebe gibt es nicht. Es muss eigentlich von der Muskatellerfamilie gesprochen werden, wenn man von der Muskatellerrebe als Rebsorte spricht. Die Muskatellerfamilie ist weit verzweigt: Rund 200 Mutationen und Spielarten werden ihr zugerechnet.

Muskatellerreben treten in allen Farben, Beerengrößen und Traubenformen auf. Gemeinsam und charakteristisch ist ihnen ein meist krätiges, gefälliges, traubiges und würziges Aroma, was die Trauben und die daraus gewonnenen Weine leicht erkennbar und beliebt macht.

Die Muskatellerrebe gilt als die älteste von Menschen kultivierte Rebsorte und zählt zu den ältesten von Menschen kultivierten Pflanzen überhaupt. Muskatellerreben werden in praktisch allen Weinbau treibenden Ländern angebaut, spielt aber, außer als regionale Spezialität, in keinem Land eine zentrale Rolle. Die Ursprünge der Rebe liegt in Vorderasien. Von dort haben sie Phönizier und Griechen nach Europa gebracht.

Analog zu Vielfalt der Spielarten der Muskatellerrebe, werden aus ihr auch ganz vielfältige Weine gewonnen; diese reichen von weiß, leicht und trocken, bis dunkel, konzentriert und süß. Auch werden Schaumweine aus Muskateller gewonnen.

Neben der Herstellung sortenreiner Muskatellerweine, wird die Muskatellertraube auch gerne in Cuvées verwendet.

Der Anbau des Muskatellers in Deutschland ist urkundlich seit dem 12. Jahrhundert belegt, aber schon Karl der Große gilt als nachgewiesener Verehrer des Muskateller – was man ihm schwerlich verdenken kann ;-).

Spielarten der Muskatellerrebe

Natürlich muss man sich bei einer so weit verzweigten Familie auf die wichtigsten konzentrieren.

“Muscat Blanc à Petits Grains (Ronds)” – kurz Muscat Blanc

So lautet der vollständige Name der Rebsorte, die im deutschsprachigen Raum „Weißer Muskateller“ oder einfach „Muskateller“ genannt wird. Aus ihr werden praktisch alle wirklich hochwertigen Muskatellerweine produziert..

Sie ist genetisch instabil ihre Farbe betreffend. Es gibt sie in allen farblichen Schattierungen, von weiß bis rot. Rote Spielarten der Rebe werden im deutschsprachigen Raum auch als „Roter Muskateller“ bezeichnet. Die Farbe ändert sich oft im Laufe des Rebstocklebens.

Stark verbreitet sind in Deutschland genetisch relativ stabile weißtraubige Klone.

Die weltweit mit dieser Rebsorte angebaute Fläche beträgt 93.000ha. Sie belegt damit Platz 12 der am meisten angebauten Rebsorten.

Muscat d'Alexandrie

Weißer Spielart des Muskatellers. Bringt hohe Erträge (daher verbreitet angebaut), die daraus gewonnen Weine sind aber gegenüber dem Muscat Blanc von geringerer Qualität. Wird oft als „billiger“ Ersatz für den feineren, aber schwierigeren, Muscat Blanc verwendet. Diese Spielart dient auch verbreitet zur Erzeugung von Tafeltrauben. Der Ursprung der Rebe wird in Ägypten vermutet.

76.000ha sind weltweit mit Muscat d'Alexandrie angebaut. Das ist Platz 14 in der Hitparade.

Muscat d'Hamburg

Besitzt dunkle, fast schwarze Beeren. Dient in erster Linie zur Erzeugung von Tafeltrauben. Die Weine sollen von bescheidener Qualität sein. Weltweit sind ca. 20.000ha mit Muscat d'Hamburg bestockt.

Muscat-Ottonei

Weißer Traube, die 1852 an der Loire aus einer Kreuzung eines Muskatellerklons und Gutedel gewonnen wurde. Besitzt eine gewisse Verbreitung (Elsass, Österreich, ..) und es lassen sich aus ihr Weine von anständiger Qualität erzeugen, die ein kräftiges und feines Muskataroma auszeichnet.

Aleatico

Hier streiten sich die Experten noch, ob es sich bei dieser Rebe um ein Mitglied der Muskatellerfamilie handelt. Die Trauben weisen den für die Muskatellerfamilie typischen Muskatton auf, sind aber von untypisch dunkler Farbe. Sie wird in einigen Regionen Italiens verbreitet angebaut und liefert zumeist dunkle, alkoholstarke, süße Desertweine mit einem kräftigen Muskatton. Sie wird auch in anderen Regionen der Welt angebaut. Diese Traubensorte genießt in einigen Regionen Italiens ein hohes Ansehen und kann qualitativ hochwertige Weine liefern.

In Italien basieren zwei DOC-Weine auf Aleatico: der Aleatico de Gradoli (Latium), und Aleatico di Puglia (Apulien). Beliebt sind auch die Aleatico-Weine von Elba.

Weine aus Muskatellertrauben

Aufgrund der langen Tradition und großen weltweiten Verbreitung, existiert eine Vielzahl von Weinen, die ganz, oder zum Teil aus Muskateller bereitet sind.

Deutschland

In Deutschland geläufig und erzeugt ist die Spielart trockener bis edelsüßer weißfarbener Muskateller. Hier eine unvollständige Auflistung nach Ländern:

Frankreich

Im Elsass sind 4% mit Muskateller angebaut, meist Muscat-Ottonel und Muscat-Blanc. Er zählt dort zu einer der vier edlen Rebsorten, neben Riesling, Gewürztraminer und Pinot Gris.

Im Süden Frankreichs ist er wichtiger oder alleiniger Bestandteil der dort erzeugten „Vins Doux Naturel“ (Riversaltes, Banyuls, Maury, Rasteau, Beauges-de-Venise, ...). Der Beauges-de-Venise hat den besten Ruf, da er zu einem überwiegendem Teil aus dem hochwertigen Muscat Blanc erzeugt wird.

Muskatellertrauben sind z.T. auch Bestandteil des Schaumweins „Clairette de Die“ (Rhone).

Italien

Hier werden die verschiedensten Weine aus Muskatellertrauben gewonnen.

Asti Spumanti: Schaumwein aus Muskatellertraube.

Ansonsten wird unter dem Namen Moscato in ganz Italien verbreitet Weine aus Muskatellertrauben erzeugt – meist als edelsüße Weine.

Am berühmtesten ist der Moscato di Pantelleria von der gleichnamigen Insel bei Sizilien. Dieser wird aus Muscat d'Alexandrie bereitet.

Spanien und Portugal

Der Muscat d'Alexandrie ist im geringen Maße Bestandteil von Sherry.

Ansonsten gibt es auch reine Muskatellerweine unter dem Namen Moscatel.

Auch in Portugal gibt es Muskatellerweine unter dem Namen Moscatel.

Ungarn

Der berühmte Tokajer enthält zu etwa 5% Muscat Blanc. Es gibt aus der Gegend auch reine Dessertweine aus dieser Traube.

Griechenland

Hier wird verbreitet süßer Wein aus Muskatellertrauben gewonnen. Am berühmtesten ist der süße Muskatellerwein von der Insel Samos.

1950

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

...

Sauternes

Die nach dem gleichnamigen Ort benannte Appellation mit 1.637 Hektar Rebfläche liegt auf einer Insel im großen Bereich Graves in der Region Bordeaux. Sie besteht aus den fünf Gemeinden Barsac (eigene AC), Bommes, Fargues, Preignac und Sauternes. Hier werden schon seit Jahrhunderten vor allem edelsüße Weißweine produziert. Der spätere US-Präsident Thomas Jefferson (1743-1826), der von 1785 bis 1789 Gesandter in Paris war und in dieser Zeit viele französische Weinbau-Gebiete besuchte, bezeichnete nach dem Champagner Hermitage den Sauternes als besten Weißwein des Landes. Die Botrytis wird durch die Lage und die Nähe zum Fluss Ciron extrem begünstigt. Beim Einmünden des kalten Flusswassers in die wärmere Garonne entsteht Nebel und die Wechselwirkung von feuchter Kühle und Sonnenwärme schafft für edelsüße Weine die idealen Voraussetzungen. Die hauptsächliche Rebsorte ist Sémillon, ergänzt durch Sauvignon Blanc und etwas Muscadelle. Es werden durchwegs edelfaule Beeren verwendet, die Ertragsbeschränkung liegt bei 2 Hektoliter per Hektar. Der glühend goldfarbige Wein hat einen grünen Schimmer. Das Bouquet weist einen üppigen Duft von Aprikosen, Honig und Nüssen auf. Der Geschmack ist voll, intensiv und süß, durch einen hohen Alkoholgehalt von 14% vol und mehr wirkt er aber nicht aufdringlich. Zumeist erfolgt ein Barrique-Ausbau. Die Weißweine aus dem Bereich Barsac gelten als nicht so füllig, werden aber als rassischer eingestuft. Für Sauternes und die Nachbar-Gemeinden wurde so wie für Médoc im Jahre 1855 eine Klassifizierung erstellt, erfolgte dies in drei Klassen (siehe dazu auch unter Bordeaux-Klassifizierung). Das Château d'Yquem erhielt als einziges im Bordeaux die Sonderklasse "Premier Cru Supérieur Classé". Seit damals gab es mehrere Änderungen. Einige Châteaux haben sich andere Namen gegeben und durch Besitz-Aufteilungen ist die Zahl der Premiers auf 11 und der Deuxièmes auf 15 gestiegen.

Premier Grand Cru Supérieur Classé (1)

- * Château d'Yquem (Sauternes)

Première Cru Classé (11)

- * Château Climens (Barsac)
- * Château Clos Haut-Peyraguey (Bommes)
- * Château Coutet (Barsac)
- * Château Guiraud (Sauternes)
- * Château Lafaurie-Peyraguey (Bommes)
- * Château La Tour Blanche (Bommes)
- * Château Rabaud-Promis (Bommes)
- * Château Rayne-Vigneau (Bommes)
- * Château Rieussec (Fargues)
- * Château Sigalas-Rabaud (Bommes)
- * Château Suduiraut (Preignac)

Deuxième Cru Classé (15)

- * Château d'Arche (Sauternes)
- * Château Broustet (Barsac)
- * Château Caillou (Barsac)
- * Château Doisy-Daene (Barsac)
- * Château Doisy-Dubroca (Barsac)
- * Château Doisy-Védrières (Barsac)
- * Château Filhot (Sauternes)
- * Château Lamothe-Despujols (Sauternes)
- * Château Lamothe-Guignard (Sauternes)
- * Château de Malle (Preignac)
- * Château de Myrat (Barsac)

- * Château Nairac (Barsac)
- * Château Romer (Fargues)
- * Château Romer-du-Hayot (Fargues)
- * Château Suau (Barsac)

Château de Myrat

Das Weingut mit 22 Hektar Rebfläche liegt in der Gemeinde Barsac im Bereich Sauternes (Bordeaux). Bei der Bordeaux-Klassifizierung im Jahre 1855 wurde es als „Deuxième Cru Classé“ klassifiziert. Es gehört der Familie Pontac. Im Jahre 1976 wurden alle Rebflächen gerodet und später 9 Hektar neu bestockt. Der erste Jahrgang mit dem Anrecht auf die AC Sauternes war 1991. Der lagerfähige edelsüße Wein wird aus Sémillon (85%), Sauvignon Blanc (10%) und Muscadelle (5%) gekellert.

Loire

Carpe Vinum 9.11.2004

Ausdehnung:
Vom Zentralmassiv bis zum Atlantik
Ca. 50.000 ha

Geschichte
Weinbau seit 2000 Jahren
Holländer und Engländer Hauptabnehmer

Klima und Boden
Sehr unterschiedliche Böden
Klima Atlantik -> maritim
Klima Central -> kontinental

Weintypus allgemein
Vielfältige Sortenstruktur
Weiß: Chenin Blanc, Muscadet = Melon de Bourgogne, Sauvignon Blanc
Rot: Cabernet Franc, Gamay,

- Insgesamt Weine mit viel Finesse und etwas höherer Säure
→ nördliches Anbaugebiet

- Eine der wichtigsten Anbaugebiete für Schaumwein

- In schlechten Jahrgängen mehr Schaumwein, in guten Jahrgängen mehr Süßwein

Hauptgebiete:
Pays Nantais, Anjou-Saumur, Touraine, Central

Pays Nantais:

Anbaufläche: ca 11.000 ha

Weinsorte: Hauptsorte: Muscadet (einfache frische Weißweine, sur lie)
Geringe Mengen Gamay und Cabernet Franc

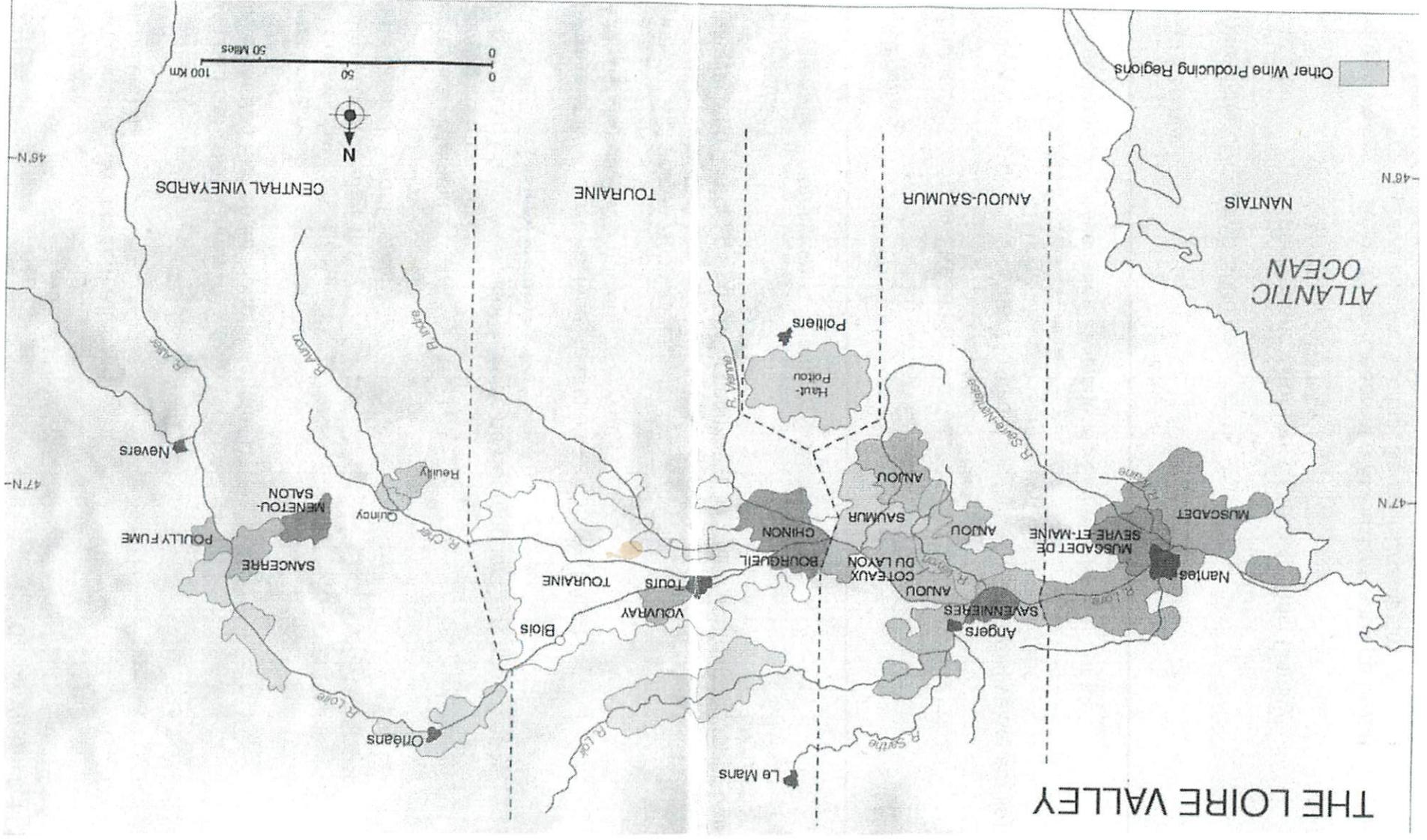
Schlüsselweine: Muscadet, Muscadet de Sevre-et-Maine, Sur Lie

Anjou-Saumur:

Anbaufläche: ca. 15.000 ha

Weinsorte: Chenin Blanc, Grolleau, Cabernet Franc, Gamay
50% weiß, 50% rot

Schlüsselweine: Anjou Rose, Cabernet d'Anjou, Coteaux du Layon,
Savennieres, Saumur, Saumur-Champigny



THE LOIRE VALLEY

Carpe Vinum Sitzung, 9.11.2004

zum Thema Loire (Obere Loire, Sancerre-Pouilly-Fumé und Touraine)

von Rolf Cerff

Obere Loire

Die Loire entspringt im Zentralmassiv, im Departement Ardèche. Kaum den Bergen des Zentralmassivs entsprungen, umsäumen auch schon die ersten Weinberge die Ufer des Flusses.

Die Loire fließt an ihrem Oberlauf, nur wenige Kilometer entfernt, parallel zum Fluss Saône und den burgundischen Weinbergen. Daher spielen die Rebsorten, die in Burgund angebaut werden, auch hier eine wichtige Rolle.

Rosés und Rotweine aus Gamay (der Rebsorte des roten Beaujolais) und Pinot Noir (Spätburgunder)

☾ Weißweine aus Chardonnay

Einige Weine:

- **Côtes du Forez:** Roter Gamay, in der Nähe von Saint-Etienne, fast schon an der Quelle der Loire.
- **Côtes d'Auvergne:** Roter und rosé Gamay und Pinot Noir, weißer Chardonnay.
- **Côte Roannaise:** wenige Kilometer westlich des Beaujolais - daher roter Gamay.

Sancerre und Pouilly-Fumé

Richtig interessant wird es aber erst weiter flussabwärts, kurz vor dem großen Bogen, mit dem die Loire dann den Weg in Richtung Westen, zum Atlantik, einschlägt.

☾ Aus der Umgebung der Orte Sancerre und Pouilly-sur-Loire kommen mit den Weinen Sancerre und Pouilly-Fumé die vielleicht bekanntesten und in Deutschland beliebtesten und verbreitetsten Loireweine.

Die Weißweine werden aus der Sauvignon Blanc Traube gekeltert. Der Sancerre und der Pouilly-Fumé sind wahrscheinlich die bekanntesten und renommiertesten Weine, die aus dieser Rebsorte gekeltert werden.

Der Wein war schon vor Jahrhunderten beliebt, und soll ein Lieblingswein des französischen Königs Henry IV gewesen sein (1553 – 1610)

Auf Böden von Mergel, Kalk, Kreide und Feuerstein wachsen sehr markante und aromatische, nach Kräutern, Gras und grünen Früchten schmeckende, mineralische und säurebetonte Weißweine. Weine von Feuersteinböden können eine rauchige, nach „frisch entzündeten Streichhölzern“ schmeckende Note besitzen. Daher stammt vielleicht der Zusatz Fumé (rauchig) im Namen des Pouilly-Fumé.

Sauvignon Blanc bedeckt um Sancerre zwei Drittel der Rebflächen, ein Drittel sind immerhin noch mit Pinot Noir bepflanzt!!!

Weitere Weine aus der Gegend:

- **Pouilly-sur-Loire:** leichte Weißweine aus Chasselas (Gutedel)

Weiter dem Flusslauf abwärts, und an Nebenflüssen, weitere kleinere Weinbaugebiete:

Quincy, Reuilly, Coteaux du Giennois, Vins de l'Orléannais (meist Rosés aus Pinot Meunier). Weißer Sauvignon Blanc und meist leichte Rot- und Roséweine aus Gamay und Pinot Noir, sind die Rebsorten, die in diesen Gebieten hauptsächlich angebaut werden.

Orléans ist auch für seine Essige bekannt, was immer das über die Qualität des Weines sagen mag. ;-)

Touraine

Die Gegend der Touraine (Weine der AOC Touraine) umgibt die alte Stadt Tours (St. Martin). Hier lösen sich die angebauten Rebsorten ab.

Bei den Weißweinen löst der Chenin Blanc den Sauvignon Blanc ab, bei den Rotweinen die Sorten Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon die Sorten Gamay und Pinot Noir.

AOC Touraine: 5600ha, allgemeine AOC-Klassifikation der gesamten Touraine.

Die meist angebauten Traubensorten: Sauvignon Blanc, Chenin Blanc, Pinot Gris (Grauburgunder) und Chardonnay für Weißweine; Gamay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot Noir und Pinot Meunier (Schwarzriesling) für Rotweine.

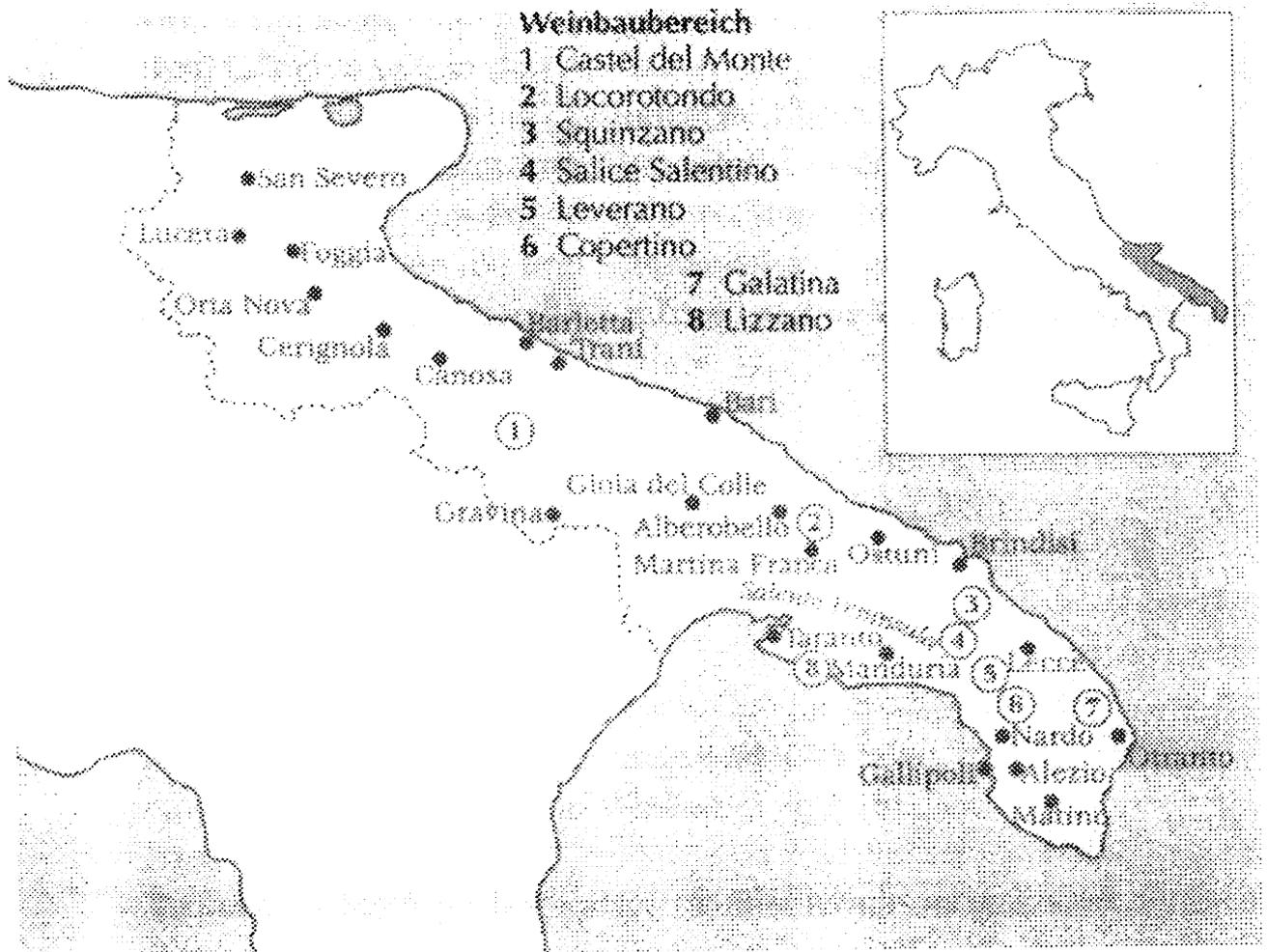
Neben der übergeordneten AOC Touraine gibt es noch ein paar Weinbaugebiete mit eigenem AOC Status. Unter anderem: ...

- **Bourgueil:** (1100ha) Rotweine aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon. recht langlebig, benötigt ein paar Jahre (mind. 5-6) zur Reife.
- **Chinon:** (1800ha) ein geschichtsträchtiger Ort am Loire-Nebenfluss Vienne, aus dem ein fruchtiger (nach Himbeere schmeckender) Cabernet Franc kommt der jung getrunken werden will.

Bourgueil und Chinon gelten als die besten Rotweine an der Loire. Beide Orte liegen westlich von Tours.

- **Vouvray:** in unmittelbarer Nachbarschaft von Tours, am Nordufer der Loire. Die Gegend ist auch bekannt für ihre Keller und Wohnhäuser, die direkt in die Kalkfelsen getrieben sind. Es wird nur Chenin Blanc angebaut, der auch Pineau de la Loire genannt wird. Die Weine genießen ein sehr hohes Ansehen und gehören zu den besten Weißweinen der Loire. Sie sind, eher ungewöhnlich für Weißweine, sehr lange haltbar. Die Weine werden sowohl trocken, als auch süß (moelleux) angebaut.
- **Montlouis:** genau gegenüber von Vouvray, am Südufer der Loire. Es wird auch ausschließlich Chenin Blanc angebaut. Weine im Charakter ähnlich wie die von Vouvray, genießen aber nicht den herausragenden Ruf dieser.

Weinregion Apulien



Apulien nennt man die Region am „Sporn“ und „Stiefelabsatz“ der italienischen Halbinsel.

Apulien ist eine uralte Weinbauregion. Die Griechen, die ab 800 v. Chr. erste Niederlassungen in Süditalien gründeten, brachten den Weinbau nach Süditalien oder gaben dem schon bestehenden Anbau wichtige Impulse. Noch heute gibt es hier lokale Spezialitäten, die auf die griechische Kolonisation zurückgehen. Die Römer entwickelten den Weinbau in dieser Region dann weiter. Aufgrund der Masse des hier angebauten Weines wurde die Region auch als „Weinkeller Europas“ bezeichnet.

Apulien ist neben Sizilien die größte Weinbauregion Italiens. Hier werden etwa 106.000ha Reben für den Weinbau bepflanzt - das ist so viel wie in ganz Deutschland.

Apulien ist eher durch Masse als durch Qualität des Weines bekannt. Ein Großteil des Weines wird auch heute noch für Verschnitt und Grundwein verwendet, z.B. als Basis von Wermut oder um etwas schwachbrüstige Rotweine aufzupeppen.

Erst in jüngerer Zeit gibt es Trends das vorhandene Qualitätspotential zu nutzen und auch qualitativ höherwertigen Wein zu produzieren. Das auch deshalb, weil die Preise in den klassischen Gebieten für italienischen Qualitätsweinbau (z.B. Toskana, Piemont) exorbitant gestiegen sind.

Der Bereich Apulien besitzt etwa 25 DOC-Bereiche, also Bereiche mit höheren Qualitätsanforderungen.

(DOC - Denominazione di Origine Controlata – entspricht bei uns QBA)

Einige DOC Weine

Aleatico di Puglia:

süßer Rotwein aus der Aleatico-Traube aus ganz Apulien.

Cacc'e Mmitte di Lucera

im Norden Apuliens. Bei diesem Wein werden Trauben in den gärenden Most geschüttet und den überlaufenden Most getrunken.

Castel del Monte

benannt nach dem berühmten Schloß des Stauferkaiser Friedrich II.

bekannteste DOC Apuliens.

Neben internationalen Sorten auch die lokale Sorte Aglianico.

Copertino

trockene Rot- und Roseweine aus der Sorte Negroamaro

Moscato di Trani

Dessertwein aus Moscato-Reale Trauben.

San Severo

ertragsstärkste DOC-Zone Apuliens

Salice Salentino

guter Rot- und Rosewein aus der Sorte Negroamaro.

Primitivo di Manduria

Trocken bis süßer roter Primitivo

Scaliere di Rosa del Golfo (Vino di Tavola)

Soll einer der besten Roseweine Apuliens sein. Hergestellt aus Negroamero und Malvasia Nera

Traubensorten

Neben unzähligen lokalen Spezialitäten wird auch immer mehr mit erfolgreichen internationalen Sorten experimentiert (Sauvignon, Chardonnay, Cabernet, Pinot Noir, ...)

Im Folgenden einige wichtige lokale Sorten

Aleatico

rote Sorte, aus der meist alkoholstarke, aromatische und süße Weine produziert werden. Besitzt einen ausgeprägten Muskatton. Die Sorte ist vielleicht eine dunkle Mutation der Sorte Muscat Blanc.

Wird in Süd- und Mittelitalien angebaut. In Apulien ist er der Hauptbestandteil des Aleatico di Puglia.

Negroamaro

Apulische Lokalsorte und fast nur in Apulien angebaut.

gute Rosès und alkoholreiche langlebige Rotweine

Malvasia

Sammelbezeichnung für eine Reihe verschiedener Rebsorten meist antiken und griechischen Ursprungs. Rote und weiße Malvasier zählen mit einer Anbaufläche von 30.000ha zu den meistangebauten Rebsorten in Italien.

Malvasiatrauben werden aber nicht nur in Italien angebaut.

Aglianico

Diese rote Sorte wurde von den Griechen nach Süditalien gebracht. Aus ihr können sehr gute Weine gewonnen werden.

Primitivo

Der Primitivo hat in Apulien sein Hauptanbaugebiet in Italien. Er stammt aber wohl aus Österreich-Ungarn. Den Namen Primitivo erhielt er wegen seiner frühen Reife.

Aus ihm werden tiefdunkle, würzige und alkoholreiche Rotweine gewonnen.

Der Primitivo ist mit dem kalifornischen Zinfandel identisch.

Uva di Troia

Rote Traubensorte. Es gibt die Theorie, dass die Traube von Griechen aus der Region von Troja mitgebracht wurde, auch wenn es auch in Apulien einen Ort namens Troia gibt.

Kampanien

Die Region (italienisch Campania) mit 41.129 Hektar Rebfläche mit der Hauptstadt Neapel ist eines der ältesten Weinbau-Gebiete Italiens. Sie liegt tief im Süden entlang der thyrrhenischen Küste. Schon 1.000 v. Chr. gründeten hier und im benachbarten Kalabrien griechische Siedler Kolonien und nannten das Gebiet Oinotria. Später perfektionierten die Römer hier den Weinbau und nannten das Gebiet "Campania Felix" (glückliches Land), weil hier der Wein auf Grund des Vulkan- und Schwemmlandbodens und der reichlichen Sonne bestens gedeiht. Kampanien wurde berühmt für seinen Wein und die besten der antiken Weine des Römischen Reiches wie zum Beispiel Caecuber, Falerner und Surrentinum stammten von den Hängen des Vesuvs, von Sorrent und den Inseln Capri und Ischia. Die römischen Dichter bzw. Autoren Horaz, Plinius und Vergil schwärmten von diesen Weinen. Die im Jahre 79 v. Chr. durch den Vesuv-Ausbruch zerstörte Stadt Pompej entwickelte sich zum Weinhandels-Zentrum und war Hauptlieferant von Rom. Noch im 16. Jahrhundert wurden in der Wein-Chronik des Sante Lacerino die Weine aus dem damaligen Königreich Neapel als beste Italiens beschrieben. Mit dem Sturz des "Königreiches beider Sizilien" im Jahre 1860 begann dann ein Niedergang, der nun langsam wieder aufgeholt wird. Das mediterrane Klima mit dem Einfluss des nahen Meeres und die schützenden Berge bieten eine ideale Basis für Weinbau, zum größten Teil werden Rotweine produziert. Besonders die rote Sorte Aglianico liefert (besonders bei Avellino) körperreiche, farbintensive und aromatische Rotweine. Daraus wird der einzige kampanische DOCG-Wein Taurasi gekeltert. Weitere wichtige und sehr alte Sorten sind Asprinio, Biancolella, Coda di Volpe, Falanghina, Fiano, Forastera, Greco und Piediroso. Von der Wein-Gesamtproduktion entfallen nur drei Prozent auf DOC-Weine. Davon stammt über die Hälfte aus dem berühmten Familienbetrieb Mastroberardino. Die DOC-Bereiche Kampaniens sind:

- * Aglianico del Taburno und Taburno
- * Aversa Asprinio
- * Campi Flegrei
- * Capri
- * Castel San Lorenzo
- * Cilento
- * Costa d'Amalfi
- * Falerno del Massico
- * Fiano di Avellino
- * Galluccio
- * Greco di Tufo
- * Guardia Sanframondi
- * Ischia
- * Penisola Sorrentina
- * Sannio
- * Sant'Agata de' Goti
- * Solopaca
- * Taurasi (DOCG)
- * Vesuvio

Ergänzungen zur Weinbaugeschichte in Kampanien

Der Anbau des Weinstocks in der Region Kampanien geht zurück bis auf die Zeit vor dem 12. Jh. v. Chr., in die Zeit, in der vom Norden und vom Zentrum aus die Etrusker, und später dann die Griechen, begannen, sich in diesen Landstrichen anzusiedeln. Jene Völker verstanden bald, dass die Verbesserung der Techniken für den Anbau dieser Pflanze bedeutete, eine Frucht mit ziemlich interessanten Eigenschaften zu erzeugen, aus der man ein originelles, köstliches und berauschendes Getränk gewinnen konnte.

Es folgte dann auch eine Ausdehnung des Anbaus von Rebsorten mit einer gewissen Qualität, so dass in der römischen Zeit einige Weine Kampaniens konstant auf den Tafeln der Senatoren und der Patrizier präsent waren und zur damaligen Epoche unter die anerkanntesten Weine eingereiht wurden.

Horaz zitiert vier unter den besten Produkten: Cecubo, Caleno, Falerno und Formiano. Varro beurteilt in seiner Abhandlung über die Landwirtschaft den Falerno als den besten Wein, während etwas später Plinius der Meinung ist, dass der Lorbeerkranz an den Cecubo gehen müsse, wogegen dem Falerno nur eine «secunda nobilitas», also die Silbermedaille, zustehe.

Doch im Laufe der Jahrhunderte begannen diese Weine zu verschwinden, während andere erschienen: in der Kaiserzeit setzten sich Weine wie der von Augustus bevorzugte Sezze durch. Die Dekadenz des Reiches und das beginnende Mittelalter zeichnen die Ankunft einer tiefen Krise in der Landwirtschaft, eine Gemeinsamkeit übrigens mit den anderen italienischen Regionen, und die Produktionen neigen zum einfachen Bestehen allein.

Im 10. Jh. erwacht der Landwirtschaftssektor, und zwar durch das Verdienst der neuen Feudalmächte, sowohl der kirchlichen, als auch der kirchenunabhängigen, die aus den Feldern maximale Profite ziehen wollen. Sante Lancerio beschreibt 53 Weine, von denen 14 im Reich von Neapel produziert werden und unter denen sich auch welche finden, die bereits in der römischen Zeit bekannt und beliebt waren, wie der Faustiniانو. Genannt werden auch der Greco aus Somma (goldfarben,

kräftig, reich an heilenden Eigenschaften), aus Posillipo, aus Ischia und aus Torre. Andere zitierte Weine sind: der Latino Bianco aus Torre del Greco, die Mezzacane-Weine (rot und weiss) aus Vico und aus Sorrent, der Coda aus Volpe und aus Nola, der Rotwein Mangiaguerra aus Castellamare, die Rot- und die Roséweine aus Salerno.

Hervorgehoben werden die Aspekte des blühenden Weinbaus in Kampanien von Giambattista Porta im siebten Band der Villae Libri XII. Mit dem 17. Jh. beginnt ein Niedergang, nicht so sehr in Bezug auf Qualität und Quantität, als in Hinblick auf die Bekanntheit. In jener Zeit beginnt sich das Panorama des Weinbaus zu verändern, wobei einige Rebsorten über andere siegen, wie der Aglianico, der Mangiaguerra, der Piede und der Greco.

Zum Ende des 19. Jh. sticht Kampanien unter den italienischen Regionen als Zentrum des Exports von gewöhnlichen Weinen nach Südamerika hervor, und nicht als Erzeugerin von Weinen mit grossem Ruhm. Die Namen Falerno und Faustiniano finden sich immer seltener in den Schriften von Gelehrten, die von Kampanien sprechen, während immer mehr andere Wein von geringer Güte hervorgehoben werden, wie der Asprinio, der sich aufgrund seiner Merkmale besonders durchgesetzt hat: sehr körperreich, alkoholar, strohgelb in der Farbe, tendenziell spritzig, geeignet für die Umwandlung in Schaumwein.

Im Laufe der Jahrzehnte ändert sich das Weinbau-Panorama erneut und es erscheinen andere Weine auf der Bühne, wie der Greco, der Aglianico und der Lacrima. Der Weingarten Kampaniens erleidet eine weitere Transformation nach der Invasion der Phylloxera, die zu einer gewissen Abneigung gegenüber dem Weinstock führte, zum Vorteil anderer, ertragreicherer und einfach realisierbarer Kulturen, wie Getreide und Gemüse. Doch heute noch gestatten das Klima und der fruchtbare Boden in dieser Region eine ziemlich gute Weinproduktion, in der der Weisswein vorherrscht, der gut zu der Küche passt, die vor allem auf Fisch und Gemüse basiert.

Wir erinnern im Folgenden an die DOC-Weine Kampaniens und lassen häusliche Produktionen, die jedoch zuweilen exzellente Ergebnisse erzielen können, aus.

CAPRI BIANCO

hell-strohgelb, angenehmer Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 11° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 8° zu Antipasti, Risottos, Suppen und Fischfrittüren. DOC seit dem 14. Dezember 1977.

CAPRI ROSSO

rubinrot, weiniger Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 11,5° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 18° zu allen Gängen oder zu Nudelgerichten, Aufläufen, weissem und Schweinefleisch. DOC seit dem 14. Dezember 1977.

FIANO D'AVELLINO

strohgelb, intensiver Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 11,5° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 8° zu allen Gängen oder zu Fisch, Antipasti, weissem Fleisch. DOC seit dem 29. August 1978.

GRECO DI TUFO

stroh-/goldgelb, angenehmer Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt zwischen 11,5° und 13° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 12° zu Antipasti. Er kann Schaumwein sein. DOC seit dem 26. Mai 1970.

ISCHIA BIANCO

strohgelb, weiniger Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 11°, die Sorte Superiore hat 12°. Man serviert ihn mit einer Temperatur um die 10° zu allen Gängen oder zu Fisch und Krustentieren. DOC seit dem 9. Mai 1966.

ISCHIA ROSSO

intensiv rubinrot, weiniger Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt zwischen 11,5° und 12,5° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 18° zu allen Gängen oder zu Nudelgerichten, weissem Fleisch und Eiern. DOC seit dem 9. Mai 1966.

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO BIANCO

strohgelb, intensiver Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt zwischen 12° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 10° zu allen Gängen oder zu Fischsuppen. DOC seit dem 20. Juni 1983.

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSATO

weiniger Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 12° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 12° zu allen Gängen oder zu Antipasti und weissem Fleisch. DOC seit dem 20. Juni 1983.

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO ROSSO

intensiv rubinrot, weiniger Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt zwischen 12°; man serviert ihn mit einer Temperatur um die 16° zu allen Gängen oder zu weissem und rotem Fleisch. DOC seit dem 20. Juni 1983.

LACRYMA CHRISTI DEL VESUVIO LIQUOROSO

bernsteinfarben, intensiver Geruch, süsslicher Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt zwischen 11° und 13° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 18-20° ausserhalb der Mahlzeit oder zum Dessert. DOC seit dem 20. Juni 1983.

SOLOPAGA BIANCO

strohgelb, weiniger Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 12° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 8° zu allen Gängen oder zu Nudelgerichten, Risottos, weissem und gekochtem Fleisch. DOC seit dem 30. Januar 1974.

SOLOPAGA ROSSO

rubinrot, intensive Farbe, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 11,5° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 18° zu allen Gängen oder zu Braten von Schaffleisch. DOC seit dem 30. Januar 1974.

TAURASI

intensiv rubinrot, charakteristischer Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 12°; nach vier Jahren Alterung wird er zur Riserva (Auslese). Man serviert ihn mit Raumtemperatur zu edlem gebratenem Fleisch. DOC seit dem 25. Mai 1970.

VESUVIO BIANCO

hell-strohgelb, weiniger Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 11° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 8° zu allen Gängen oder zu Meeres-Antipasti, Suppen, Risottos, Fisch. DOC seit dem 20. Juni 1983.

VESUVIO ROSATO

weiniger Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 10,5° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 12° zu allen Gängen oder zu Antipasti, Aufläufen, frischen Käsesorten. DOC seit dem 20. Juni 1983.

VESUVIO ROSSO

leuchtende Farbe, kräftig rubinrot, weiniger Geruch, trockener Geschmack. Sein Alkoholgehalt beträgt 10,5° und man serviert ihn mit einer Temperatur um die 16° zu allen Gängen oder zu Gerichten mit gebratenem oder geschmortem Fleisch. DOC seit dem 20. Juni 1983.

Sizilien

Carpe Vinum Sitzung 08.06.04

Geschichte:

- Phönizier brachten die Weinrebe nach Sizilien
- Weinbau seit der Antike bekannt
- Weinbau trotz arabischer Herrschaft
- Marsala bekanntester Wein (gefördert durch die Engländer im 18Jh.)
- Reblausbefall trotz Insektizide

Fläche:

- 150.000 - 165.000 ha
- ertragreichste Region Italiens

Klima:

- sehr hohe Durchschnittstemperaturen
- sehr hohe Temperaturunterschiede in Abhängigkeit zur Höhe und Region

Rebsorten:

- viel Tafeltraubenanbau
- hauptsächlich weiße Sorten (Cataratto, Trebiano, andere autochtone Rebsorten etc.)

Catarratto (weiß)

- Vorherrschende Rebsorte in zwei verschiedenen Sorten
- ca. 75.000 ha
- hpts. für Marsala
- mittlere Säure und Aroma
- insg. geringere Qualität

Nero d' avolo (rot)

- hochwertige Rotweinsorte
- ca. 14.000 ha
- kräftiger Rotwein ideal für Fassausbau

Vermarktung:

- eher Massenweine und Verschnittweine für den Marsala
- bekannte Dessertweine oft von den Inseln um Sizilien (z.B. Pantelleria)
- wenige bekannte Weingüter/Kellereien wie z.B. Planeta (ca. 200 ha)
- Trendsetter eher große Kellereien (anders als in Apulien oder Kampanien)