



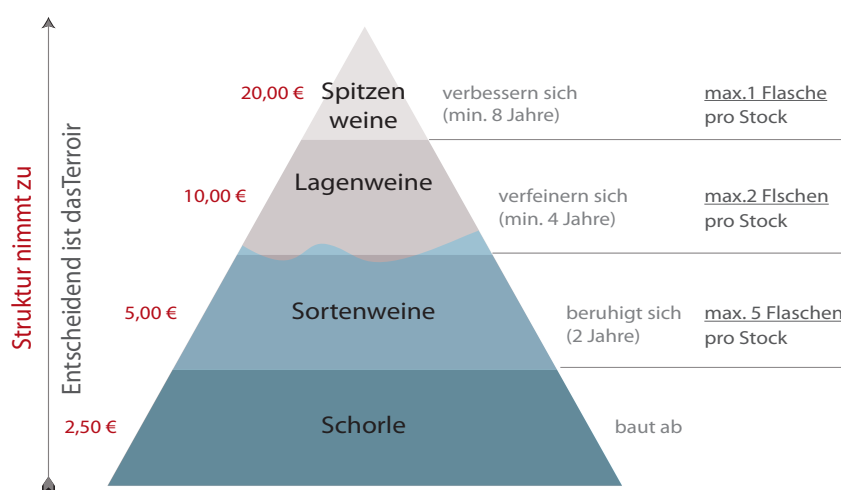


4. Weinklasse

Faszination Weinklasse

Die Substanz, die das Geschmacksbild erkennen lässt, ist ein ganz besonderer Qualitätsaspekt. Von der Substanz hängt das Entwicklungspotential des Weins ab und vom Potential die Klasse, die er besitzt. Sie können das Preis-Wert Verhältnis nur dann richtig bewerten, wenn Sie genau wissen, welche Klasse der Wein hat.

In diesem Kapitel lernen Sie, wie Sie Geschmacksbilder richtig klassifizieren können. Sie entscheiden darüber, ob der Wein Schorle, Sortenwein, Lagenwein, oder gar ein Spitzenwein mit großen Reserven ist.



Das Klassenmodell

Maßgebend für die richtige Zuordnung ist das Ergebnis der (verdeckten) Verkostung und nicht die Angaben ab dem Etikett!

Der Übergang von einer Klasse in die nächste ist fließend. Effekte der Flaschenreife: Wein klärt sich, Tannine werden mürbe, Bouquet wird flüchtig.

Effekte der Flaschenreife: Wein klärt sich, Tannine werden mürbe, Bouquet wird flüchtig.

Zahlen, Daten, Fakten

Um eine normale Flasche Wein (0,75 Liter) zu keltern, benötigt der Winzer etwa ein Kilogramm Trauben. Geringer Ertrag pro Stock konzentriert die Weinhaltstoffe und gibt dem Wein mehr Substanz.

- » Erträge über 5 Flaschen Wein pro Stock ergeben wässriges Schorle
- » Maximaler Ertrag für Sortenweine: 5 Flaschen Wein pro Stock
- » Maximaler Ertrag für Lagenweine: 2 Flaschen Wein pro Stock
- » Maximaler Ertrag für Spitzenweine mit Reserven: 1 Flasche Wein pro Stock



Bedeutung

Mehr Substanz durch niedrige Erträge

Der Zusammenhang zwischen Güte und Menge ist im Weinbau indirekt proportional. Je weniger Trauben am Stock hängen, desto konzentrierter der Wein. Der Stock verteilt dann die wertvollen Inhaltsstoffe auf weniger Fruchtmasse. Die Beeren schmecken intensiver. Hoher Ertrag produziert vor allem viel Wasser. Hinzu kommt, dass die Trauben umso langsamer reifen, je mehr Früchte am Stock hängen. Dies hat übrigens auch Auswirkungen auf den Reifegrad der gelesenen Beeren, weil die berühmtesten Weinanbaugebiete Europas dort entstanden sind, wo die Trauben möglichst spät reifen.

Erträge werden im Weinbau meist in Hektoliter pro Hektar angegeben. Dies gilt auch für die gesetzlich zulässigen Höchsterträge. Entscheidend für die Weinqualität ist aber der Ertrag pro Stock. Denn das Verhältnis von Wurzelmasse, Vegetationsdauer und Traubenbehang entscheidet über die Konzentration der Beereninhaltsstoffe.

Je höher der Ertrag, desto dünner und wässriger der Wein. Verwässerte Weine haben weder Substanz noch Finesse. Sie besitzen folgerichtig auch kein Entwicklungspotential.

Sie können den Ertrag pro Stock berechnen, wenn Sie geerntete Weinmenge und die Anzahl der Reben pro Hektar kennen. Ein Kilogramm Trauben gibt eine normale Flasche (0,75 Liter) Wein. Die Pflanzdichte kann zwischen 2500 Stöcken in alten Anlagen und 8000 Stöcke und mehr in modernen Anlagen variieren.

Beispiel: Im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer dürfen die Winzer bis zu 125 Hektoliter Wein pro Hektar ernten. Angenommen pro Hektar Weinberg sind 2500 Weinstöcke gepflanzt, dann betrüge der erlaubte Höchstertrag für Qualitätswein 5 Liter Wein pro Stock, was einem Ertrag von rund 6,7 Kilogramm Trauben beziehungsweise 6,7 normale Flaschen Wein entspricht. (Das Foto zeigt einen Weinstock, der etwa 20 Trauben trägt.)



Mehr Substanz durch länger Vegetationszeit.

Die späte Reife ermöglicht finessenreiche Weine mit viel Substanz und Potential. Wenn spät gelesen wird, gewinnt die Beerenqualität, denn die Pflanze hat mehr Zeit, um wertvolle Inhaltsstoffe zu bilden.

Tritt die perfekte Reife ein, muss geerntet werden. Nur durch den möglichst späten Eintritt der Reife, wird das Potential edler Sorten voll ausgeschöpft. Dies ist der Grund, warum die Reben in Europa in Europa, relativ zu ihrem Energiebedarf, immer an der klimatischen Weinbaugrenze gepflanzt sind. Riesling, zu Beispiel, wird an der Mosel oder Elbe (Sachsen) gerade noch reif. Gleiches gilt für die Sorten Cabernet Sauvignon im Bordeaux oder Nebbiolo in der Barolozone.

Mehr Substanz durch alte Reben

Mehr Eigenart besitzt der Wein, wenn die Trauben von alten Stöcken stammen. Alt sind Stöcke ab 30 Jahren, aber hier gibt es keine einheitliche Übereinkunft. Grundsätzlich gilt: Je älter der Stock, desto größer die Wurzelmasse und desto geringer der Ertrag. Dieser Effekt fördert die Erzeugung langlebiger Lagenweine.

Stolpersteine

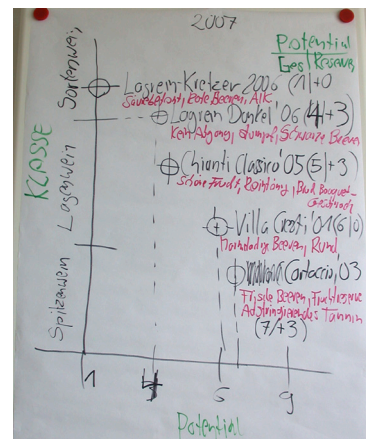
Weine mit Klasse zeigen Terroir. Neben Boden, Topographie und Kleinklima sind auch besondere weinbautechnische Errungenschaften einer Weinregion Bestandteil des Terroir-Konzepts:

Mehr Potential durch Ausbau in Barriquefässern (Medoc-Klassifizierte Gewächse)

Mehr Fruchtkonzentration und Dichte durch Antrocknen der Beeren (Valpolicella-Amarone)

Nussige Aromakomponenten durch Bildung eines Hefeflors im Holzfass. (Sherry-Amontillado)

Prickelnde Kohlensäure und die Bildung reifer Tertiäraromen durch eine zweite Flaschengärung. (Champagne-Jahrgangschampagner)



KLASSENMODELL 2:

Aus dem Klassenmodell lässt sich ableiten, wo der Wein zum Zeitpunkt der Verkostung steht. Diese Bestandsaufnahme des Stadiums der Flaschenreife lässt in Verbindung mit der Jahrgangsangabe Rückschlüsse auf das Entwicklungspotential zu.



Praxis

Das Klassenmodell mag für den einen oder anderen neu sein. Tatsache ist, dass die Einteilung der Weine in Sorten-, Lagen und Spitzenweine gängige Praxis ist. Die meisten Erzeuger-Preislisten gliedern das Weinangebot hierarchisch.

Beispiel: Preisliste für den Detailverkauf der Kellerei St. Michael in Eppan / Südtirol (Auszug)



KLASSISCHE LINIE (6,60 - 7,50 €) = KLASSE SORTENWEINE (5 €)

Südtiroler Weißburgunder	2009	6,60 €
Südtiroler Chardonnay	2009	6,60 €
Südtiroler Pinot Grigio	2009	6,60 €
Südtiroler Gewürztraminer	2009	6,60 €
Südtiroler Edelvernatsch	2009	6,60 €
Südtiroler Lagrein	2009	6,60 €
Südtiroler Blauburgunder	2009	6,60 €
Südtiroler Cabernet	2009	6,60 €

GUTSELEKTIONEN (8,40 - 11,40€) = KLASSE LAGENWEINE (10 €)

Südtiroler Weißburgunder	Schulthauer	2009	8,40 €
Südtiroler Chardonnay	Merol	2009	8,40 €
Südtiroler Pinot Grigio	Anger	2009	8,40 €
Südtiroler Sauvignon	Lahn	2009	8,60 €
Südtiroler Blauburgunder	Riserva	2007	11,40 €
Südtiroler Cabernet	Riserva	2006	11,40 €
Südtiroler Merlot	Riserva	2007	11,40 €

SANCT VALENTIN (17,80 - 20,80 €) = KLASSE SPITZENWEINE (20 €)

Südtiroler Weißburgunder	St. Valentin	2008	17,00 €
Südtiroler Chardonnay	St. Valentin	2008	17,00 €
Südtiroler Pinot Grigio	St. Valentin	2008	17,00 €
Südtiroler Sauvignon	St. Valentin	2009	17,80 €
Südtiroler Lagrein	St. Valentin	2005	20,80 €
Südtiroler Blauburgunder	St. Valentin	2007	20,80 €
Südtiroler Cabernet	St. Valentin	2004	20,80 €



DegustationsKurs WEINKLASSE

4.1. Schorle

Wenn es gelingt, reife und gesunde Beeren zu ernten, ergeben Weine aus hohen Erträgen süßige Zechweine. Allerdings: Je höher der Ertrag, desto langsamer reifen die Beeren! In diesem Kapitel erfahren Sie mehr über diese Basisklasse, die das so genannte Preiseinstiegs-Segment im Weinmarkt bildet.

Zahlen, Daten, Fakten

Erträge über 5 Kg Trauben pro Stock ergeben Schorle.

Bedeutung

Hohe Stockerträge verwässern die Beereninhaltsstoffe. Es entsteht Schorle.

Unter Schorle sind Weine zu verstehen, die so dünn sind, dass die verdeckte Verkostung keine Rückschlüsse auf die Rebsorte, geschweige denn die Lage ermöglicht.

Deshalb sollte auf dem Etikett solcher Weine weder Sorte noch Anbaugebiet genannt werden. In der Praxis halten sich die Weingesetze der Erzeugerländer nicht an diese Regel. Viele Billigweine, die eigentlich wässrige Tafelweine sind, kommen als Qualitätsweine (Billig-Chardonnay, Billig-Chianti) auf den Markt.

Stolpersteine

Nicht wegen der Qualität der Geschmacksbilder deklassieren Weingesetze Wein zu Tafelwein, sondern auf Grund formaler Aspekte. Beispiel: Viele Spitzenweine in Italien sind nur deshalb Tafelweine, weil sie aus importierten Rebsorten (Cabernet Sauvignon) bestehen, die in der jeweiligen Region (noch) keine Tradition besitzen.

Preislage

Preise von Qualitätsweine die über Discounter vermarktet werden müssen. Eine Flasche Schorle kostet etwa 2,50 Euro.



Eckartikel im deutschen Discount (Dez. 2010)



Spätburgunder (Baden)	2,79 €
Riesling	1,99 €
Rioja	2,39 €
Gran Reserva	2,99 €
Bordeaux AC	1,99 €
Chianti DOCG	-- --
Chardonnay (Übersee)	-- --



Spätlese Rheinhessen	1,69 €
Spätburgunder (Baden)	2,79 €
Riesling	1,79 €
Chardonnay (Übersee)	1,99 €
Gran Reserva	2,99 €
Bordeaux AC	1,99 €
Soave Classico DOC	1,59 €



Spätlese Rheinhessen	1,79 €
Spätburgunder (Baden)	2,79 €
Riesling	2,59 €
Rioja	-- --
Gran Reserva	2,99 €
Bordeaux AC	1,99 €
Soave Classico DOC	1,99 €
Chianti DOCG	2,49 €
Bardolino DOC	2,99 €
Barolo 2006 DOCG	6,99 €

Quelle: W+M (12/1010)