

Besuchen Sie hier die [Webversion](#).

trywine - Newsletter 17 - Februar 2022



trywine

Sali

Als ich meine Umfrage für die Diplomarbeit zum Weinakademiker machte, stellte ich unter anderen die Frage, welche Informationen auf einer Weinkarte stehen müssen um die Weinauswahl treffen zu können.

Die Rebsorten Angabe war dabei deutlich wichtiger als z.B. eine Weinbeschreibung oder Punkte von Kritikern. Ich hatte dabei noch unterschieden zwischen weniger und mehr affinen Weinkonsumenten bzgl. ihrem Wein Wissen. Bei den «Profis» war die Wichtigkeit der Information «Rebsorte» noch deutlich ausgeprägter als bei den Menschen, die sich weniger Weinkenntnisse zutrauten. Das bedeutet offensichtlich, dass die Weinprofis sich viel sicherer fühlen, wie ein Wein schmeckt, wenn sie die Rebsorte kennen.

Wie bestellst Du Wein?

Wie oft bestellst Du Wein nach Rebsorte? Hast Du auch schon dem Kellner gesagt, ich will einen Chardonnay oder einen Sauvignon Blanc? Und entsprach der Wein Deinen

Erwartungen? Hast Du Dir die Flasche zeigen lassen oder wurde Dir das Glas einfach gebracht und Du warst dann unsicher, ob Du den richtigen Wein bekommen hast?

Du musst Dich mal achten, der Offenweinausschank ist in der Regel mit Weinen aus einer Rebsorte präsentiert. Das lässt sich vom Gastgeber viel einfacher erklären und der Kunde hat bei der Bestellung eine klare Vorstellung, was er bestellt! Es ist schon fast wie eine Marke in die Du vertrauen kannst.

Trotzdem, das blinde Erkennen von Rebsorten braucht viel Übung und gelingt auch dann nicht immer. Die Aromanoten liegen bei den verschiedenen Rebsorten sehr nahe zusammen, so findest Du Zitrusnoten oder Apfelaromen in fast allen Weiss-Weinen. Entscheidend sind die sogenannten «Ankeraromen», die sehr typisch für eine Rebsorte sein können und in der Regel in eher aromabetonten Rebsorten erkennbar sind. Und Du musst sie natürlich kennen. Ein Klassiker sind z.B. die Petrolnoten im Riesling, geliebt und gehasst gleichzeitig und für viele sogar ein Weinfehler, aber diese Note lässt einen Riesling identifizieren. Aber was, wenn diese Note fehlt? Dann kann es passieren, dass Riesling mit Sauvignon Blanc verwechselt wird wie es einigen meiner Kollegen an der ersten Degustationsprüfung passierte.

Viele Rebsorten auf dieser Welt weisen eher neutrale Aromanoten auf und sind weltweit sehr erfolgreich! Z.B. Chardonnay, hast Du schon mal einen Chardonnay bestellt? Wenn ja, schmeckt er immer gleich?

Chardonnay

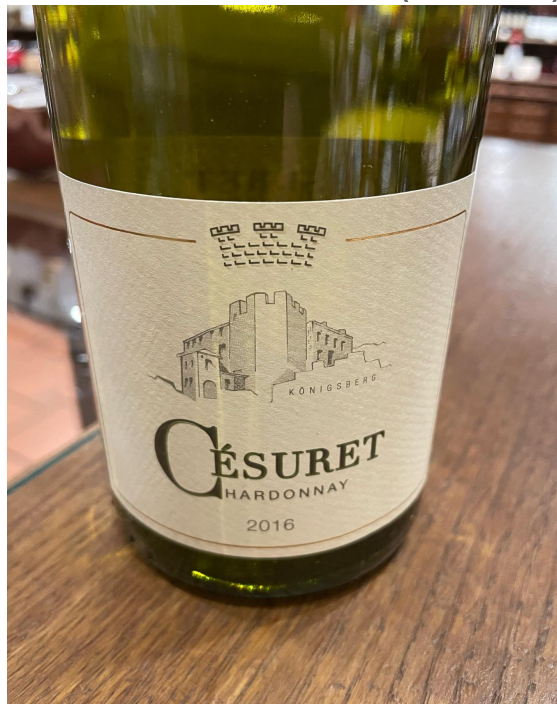
Chardonnay ist für einen Winzer wie eine "weisse Leinwand", gesunde und reife Trauben vorausgesetzt, kann der Winzer im Weinkeller seine Kreativität laufen lassen. Chardonnay wird praktisch überall auf der Welt kultiviert und mit ca. 200'000 ha ist die Rebsorte im Ranking weltweit auf dem 5. Platz. Dies erklärt sich damit, dass diese Rebsorte sehr anpassungsfähig für verschiedenartigste Standortbedingungen ist. Die Herkunft von Chardonnay ist das Burgund. Dort gibt es auch einen Ort, der der Traube den Namen gibt. Im Burgund ist Chardonnay die Hauptrebsorte, deutlich vor Pinot Noir. Berühmt sind z.B. die Chablis. Auch in der Champagne ist Chardonnay die wichtigste Rebsorte und gibt den

Schaumweinen viel Struktur und Rückgrat. Überhaupt beweisen die weissen Burgunderweine eine Langlebigkeit, die sehr überraschen kann und völlig andere Geschmacksnoten hervorbringt.

Die Stilistik von Weinen aus Chardonnay ist sehr unterschiedlich, bereits im Burgund schmeckt ein Chablis völlig anders als die Weine aus der Cote d'Or und nochmals anders als weiter im Süden des Burgund. Und dann gibt es die Chardonnay's aus Kalifornien, die sehr oft Barrique betont ausgebaut werden, was den Weinen feine Noten von Röstaromen, oft mit dezenten Vanillenoten ergibt. Es gibt aber auch die Massenware im Supermarkt bei denen diese süßwürzigen Noten überwiegen und leider zu oft auch künstlich bzw. sehr «gemacht» schmecken.

Und dann gibt es die frischeren Exemplare aus unseren Regionen mit einer schönen Säurestruktur. Die Ausbauarten und Varianten sind also sehr vielfältig und lassen eigentlich einen Chardonnay nur schwer erkennen machen, wenn die Typizitäten der einzelnen Stile nicht geläufig sind. An was erkennst Du einen Chardonnay?

Césuret 2016, Weingut Rametz Südtirol (Italien)



Das Weingut

Ich stelle Dir nun einen Chardonnay vor, den

ich zu Beginn dieses Jahres in Meran, auf dem Weingut Schloss Rametz, entdecken durfte. Das Weingut liegt auf dem Weg zum Meraner Skigebiet (Meran 2000) und liegt nur wenige Meter neben den berühmten Gärten des Schloss Trauttmansdorff. An einem eher wolkenverhangenen Nachmittag machten wir uns auf den Weg zum nur wenige Minuten von unserem Hotel entfernten Weingut. Ich war total überrascht, wir fanden ein wunderschönes Schloss mitten in den Weinbergen vor. Dazu gehört ein sehr informatives und schön eingerichtetes Weinbaumuseum mit Weinkeller, Schatzkammer, Sälen usw.. In der Schatzkammer ist mir aufgefallen, dass eine Wand voll war mit einem einzigen Wein in verschiedensten Jahrgängen. Der Césuret.

Der Wein

Nach dem Besuch des Museums standen wir dann direkt in der kleinen, wunderschönen Vinothek, die natürlich zur Verkostung einlud. Ich liess mich von der grossartigen Qualität der Weine dieses Weingutes überzeugen. Besonders gefallen hat mir eben dieser bereits in der Schatzkammer entdeckte Césuret, ein reinsortiger Chardonnay aus dem Jahr 2016. Das Weingut beschreibt den Wein folgendermassen: *«frisches, angenehmes und ausgiebiges Duftspektrum mit gutem Schmelz von Sortencharakter und Holzfassausbau, feinwürzig nach Akazienblüten, Renette Apfel und Vanille in der Nase. Im Gaumen breiter, ausgiebiger Geschmack, harmonisch, angenehme Säure, leichte Tannin Variation nach vanillierter Mandel, überzeugende, anhaltende Schmackhaftigkeit»* Ich kann dieser Beschreibung nur zustimmen!

Die Stilistik des Weines lässt sich durchaus mit einem Burgunder vergleichen (ausser beim Preis), teilweise Säureabbau (über die Gärung), Lagerung auf der Hefe mit Batonnage (regelmässiges Umrühren des Weines zur Vermischung mit den Heferesten und erlangen von Komplexität und Cremigkeit), 12 Monate Reifung im Barrique, nochmals 6 Monate im Stahltank und dann nochmals 12 Monate Reifung auf der Flasche.

Alles in allem ein grossartiger Wein und in der Stilistik nicht im Südtirol erwartet! Das heisst, ich hätte in blind verkostet nicht zuordnen können. Aber er schmeckt, und

das ist das Wichtigste!

Das Weingut ist im Übrigen sehr geschichtsträchtig, nicht nur, dass viele berühmte Menschen wie «Sissi» das Weingut besuchten, sondern unter anderen auch die Tatsache, dass der erste Pinot Noir im Südtirol auf diesem Weingut kultiviert wurden. Einen Besuch kann ich wärmstens empfehlen.

Zum Schluss

Wenn Du das nächste Mal einen Chardonnay im Restaurant bestellst, denkst Du vielleicht an diesen Newsletter, aber bitte, ohne dabei zu vergessen den Wein in Deinem Glas zu geniessen.

Bis zum nächsten Mal wünsche ich Dir alles Gute und tolle Weine.

Liebe Grüsse
Markus
Weinakademiker



*Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen*
