Kurzantwort-Frage: Burgund & Beaujolais

TEIL 1

a.) Im Burgund wird die Ganztraubenvergärung immer beliebter. Beschreiben Sie die Methode und erklären Sie, weshalb sie angewandt wird. **4 Punkte**

Manche Winzer geben in die Maische aus gemahlenen Traubenbeeren einen Anteil an ganzen Trauben mit den Stielen. In den unverletzten Beeren findet eine intrazelluläre Gärung statt. Mit fortschreitender Gärung platzen die Trauben auf und geben den Saft nach und nach in die Maische ab.

Der Winzer wählt diese Methode vor allem wegen der typischen, unverkennbaren fruchtigen Aromatik, der Frische und der seidigen Textur.

b.) Kann diese Methode jedes Jahr eingesetzt werden? Was sind die zwingenden Voraussetzungen dafür? **4 Punkte**

Nein, die Ganztraubengärung kann nicht in jedem Jahr erfolgreich praktiziert werden. Gerade im Burgund, mit der nördlichen Lage ist die optimale Reife nicht in jedem Jahr gegeben.

Zwingende Voraussetzung ist nämlich, dass nicht nur die Trauben vollständig ausgereift sind, sondern es muss auch das Stielgerüst verholzt sein. Ist dieses noch grün, werden bei der Gärung vegetabile Aromen und bittere Gerbstoffe ausgelaugt. Beides würde die Weinqualität entscheidend mindern.

c.) Pinot Noir treibt früh aus. Weshalb kann das im Burgund ein Problem sein? Beschreiben Sie, welche Lagen speziell gefährdet sind und welche Möglichkeiten der Winzer zum Schutz der Reben hat (Nennen Sie mindestens 2). **4 Punkte**

Die nördliche Lage des Burgunds bringt es mit sich, dass häufig Frühjahresfröste auftreten. Diese können die gerade ausgetriebenen Knospen und Treibe zerstören.

Besonders gefährdet sind Lagen am Fusse der Hügel und in Mulden. Dort sammelt sich die Kaltluft am Ende der Nacht und lässt die jungen Rebentriebe gefrieren.

Der Winzer kann die Reben beispielsweise mit Ölofen oder Windmaschinen schützen. Durch die so provozierte Luftzirkulation werden Kälteseen und damit Frostschäden verhindert. Eine andere, kostspielige Methode ist die Sprinkleranlage. Auch durch die Hanglage können Frostschäden vermieden werden.

TEIL 2

a.) Nennen Sie die rote Beaujolais-Traube und beschreiben Sie deren Eigenschaften. **2 Punkte**

Alle roten Beaujolais-Weine werden aus Gamay erzeugt.

Gamay ist eine kleinbeerige, dunkle Traube, die früh austreibt und früh reift. Sie neigt zu hohen Erträgen.

b.) Welche Massnahmen muss daher ein Winzer in Moulin-à-Vent treffen, der einen Spitzenwein erzeugen will? **3 Punkte**

Da Gamay ertragsreich ist, muss der Winzer für hochwertige Weine unbedingt eine drastische Ertrags-reduktion vornehmen. Ansonsten erhält er dünne Weine mit wenig Alkohol und kaum aromatischer Konzentration.

Die Ertragsreduktion kann bei der Blüte, beim Ausbrechen der Triebe und/oder mittels einer grünen Ernte unmittelbar vor der «Véraison» erfolgen.

c.) Beaujolais Nouveau AOC wird meist mit der Kohlensäuremaischung vinifiziert. Beschreiben Sie den Prozess und erklären Sie, welcher Weinstil daraus resultiert. **3 Punkte**

Für die Kohlensäuremaischung werden ganze Trauben benötigt. Diese werden möglichst unverletzt in einen Gärtank gefüllt. Der Tank wird verschlossen und mit Kohlensäuregas gefüllt.

In den einzelnen Beeren beginnt nun eine langsame intrazelluläre Gärung. Diese laugt Farbe und Aromen aus aber kein Tannin. Sobald die Traubenhäute aufplatzen und den Saft freigeben, wird die gärende Maische gepresst. Die Schalen werden dabei entfernt und der Most wird anschliessend kühl fertig vergoren.

Auf diese Weise entsteht ein tieffarbiger Rotwein mit intensiver Fruchtaromatik und wenig Tannin. Beaujolais Nouveau ist sofort trinkreif und nicht lagerfähig.

d.) Kunde verlangt nach einem Fleurie «Nouveau». Was antworten Sie ihm? **2 Punkte**

Fleurie «Nouveau» exisitiert nicht. Denn AC Fleurie ist einer der 10 Crus du Beaujolais und für diese ist die Bereitung als «Nouveau» nicht gestattet.

Nur AC Beaujolais und AC Beaujolais-Villages dürfen als «Nouveau» vermarktet werden.

e.) Viele Reben im Beaujolais-Gebiet sind im Gobelet-System erzogen. Beschreiben Sie die Vorteile und erklären Sie, welche Nachteile speziell in regnerischen Jahren entstehen können. **3 Punkte**

Ein Rebberg mit Gobelet-System ist kostengünstig in der Anlage. Denn die Reben stehen selbst und haben kein teures Unterstützungssystem mit Pfählen und Drähten.

Die Laubwand ist bei der Gobeleterziehung nicht gut durchlüftet. Damit ist die Rebe anfälliger auf Pilzkrankheiten. Im Gobelet-Rebberg ist auch die Mechanisierung schwieriger. Dies verhindert den effizienten Einsatz von Fungiziden.

© académie du vin 2016-19