académie du vin
wein geniessen lernen.

Kurzantwort-Frage: Cabernet Sauvignon

TEIL 1: Das Haut-Médoc erzeugt viele der Premiumweine des Bordeaux-Gebiets.	
a.) Nennen Sie 2 Dorfappellationen des Haut-Médoc, die von Cabernet dominierte Premium-Weine erzeugen.	**2 Punkte**
Die berühmten Dorf-Appellationen im Haut-Médoc heissen (von Norden nach Süden): Saint-Estèphe, Pauillac, Saint-Julien und Margaux.	
b.) Weshalb ist Cabernet-Sauvignon gut geeignet um Weine mit Alterungspotenzial zu erzeugen? Nennen Sie drei Gründe:	**3 Punkte**
Cabernet ergibt Weine mit viel Gerbstoff und Säure. Beides macht den Wein lagerfähig und lässt ihn gut altern. Aus der üppigen, schwarzbeerigen Frucht entwickeln sich zudem bei der Lagerung interessante Tertäraromen. Cabernet ist auch für den Ausbau im Eichenfass geeignet, was ihm zusätzliche Lagerfähigkeit gibt.	
c.) Weshalb haben die besten Lagen für Cabernet im Médoc meist kiesige Böden?	**2 Punkte**
Cabernet Sauvignon braucht viel Sonne und Wärme um vollständig auszureifen. Ansonsten kann er Weine mit krautigen Noten und unreifen Tanninen ergeben. Die Kiesböden sind warm und reflektieren die Sonne. Beides unterstützt den Reifeprozess.	
d.) Bordeaux-Winzer kämpfen mit einer ganz bestimmten klimatischen Gefährdung. Nennen Sie diese und beschreiben Sie, weshalb sie für die Weinqualität ein Problem darstellt. Welche Schritte kann der Winzer unternehmen, um die Auswirkungen zu minimieren?	**4 Punkte**
Bordeaux liegt in unmittelbarer Atlantiknähe. Regen ist wegen der westlichen Winde ein grosses Problem. Einerseits kann es dadurch zum Auftreten von Mehltau kommen, was die Photosynthese und damit die Zuckerproduktion beeinträchtigt. Dagegen muss der Winzer regelmässig Pflanzenschutzmittel spritzen. Regen vor der Ernte kann auch dazu führen, dass die Traubenbeeren aufquellen und die Zuckerkonzentration abnimmt. Mittel gegen dieses Problem sind: die Trauben länger hängen zu lassen, rasche Ernte vor dem Regen oder Mostkonzentration mit Umkehrosmose bzw. Vakuumverdampfung.	

WSET
WINE & SPIRIT EDUCATION TRUST

TEIL 2: Cabernet-Sauvignon wird auch in weiten Teilen Südafrikas mit Erfolg angebaut.

a.) Nennen Sie eine Region mit warmem Klima, die dort Premium-Cabernet erzeugt. **1 Punkt**

Stellenbosch und Paarl verfügen über ein warmes Klima und sind bekannt für Premium-Cabernet.

b.) Cabernet-Weine aus warmem Klima sind im Regelfall alkoholreich mit viel Tannin, vollem Körper und sehr reif-fruchtiger Aromatik. Welche Optionen hat nun ein Erzeuger im Rebberg und im Keller, wenn er in einem solch heissen Klima einen Cabernet mit eher zurückhaltendem Stil erzeugen will? Erklären Sie, welche Auswirkungen jede dieser Optionen auf den Weinstil hat. **6 Punkte**

Der Winzer kann die Trauben früh ernten. Dadurch bleibt Säure erhalten und der Wein hat einen weniger hohen Alkoholgehalt.

Bei der Maischegärung muss der Tresterhut nur sanft bearbeitet werden. Damit wird eine feinere Auslaugung der Tannin erreicht

Allenfalls kann der Winzer einen Anteil ganzer Trauben in die Maische geben. Der Wein gewinnt dadurch an Fruchtigkeit und Komplexität.

Eine warme Mazeration nach der Gärung kann die Tannine zusätzlich mildern.

Durch die Verwendung von grösseren Eichenfässern (z.B. 500 statt 225 Liter) wird die kräftige Holzaromatik gemildert.

Derselbe Effekt kann auch erreicht werden, in dem nicht ausschliesslich neues sondern auch gebrauchtes Eichenholz für den Ausbau verwendet wird.

Mit welcher Rebsorte wird Cabernet Sauvignon in Südafrika oft verschnitten und aus welchem Grund? **2 Punkte**

Cabernet Sauvignon wird in Südafrika nach dem Bordeaux-Vorbild oft mit Merlot verschnitten. Die Weine erhalten dadurch mehr Charme und Körper sowie zusätzliche rotbeerige Aromen, was zur Komplexität beiträgt.

c.) In Südafrika wird auch im grossen Stil Massenwein produziert. Nennen Sie zwei WO-Regionen dafür und erläutern Sie, weshalb diese für die Produktion von Billigweinen geeignet sind. **4 Punkte**

Massenweine kommen vor allem unter den überregionalen WO-Regionen Western Cape und Coastal Region auf den Markt. Die Weine sind dabei Blends aus Trauben der verschiedenen warmen Untergebiete.

Dank der hohen Sonnenscheindauer und den warmen Temperaturen können dort auch hohe Erträge problemlos ausreifen. Die Rebanlagen sind zudem grossflächig angelegt und werden weitgehend maschinell bearbeitet. So können grosse Mengen in guter Qualität und zu niedrigen Preisen produziert werden.

© académie du vin 2016-19