Kurzantwort-Frage: Italien

Teil 1: Die Fragen in diesem Teil beziehen sich auf das abgebildete Rücketikett

a) Welche Rebsorten werden für die Herstellung dieses Weins verwendet? **3 Punkte**

Amarone della Valpolicella wird aus den Sorten Corvina Veronese und anderen lokalen Rebsorten erzeugt. Dazu gehören Corvinone, Molinara und Rondinella.

b) Nenne und erkläre das Verfahren, mit dem der Wein den (für die geografische Lage ungewöhnlich) hohen Alkoholgehalt erhält. **5 Punkte**

Verfahren: Passito Verfahren

Erklärung: Die Trauben werden früh gelesen, damit sie viel Säure enthalten und unverletzt sind. Die ganzen Trauben werden anschliessend auf Strohmatten ausgebreitet und während mehreren Monaten getrocknet. Dabei verdunstet Wasser und die Bestandteile in der Beere wie Zucker, Farbe und Aromatik werden konzentriert.

Die Gärung findet erst im Januar des kommenden Jahres statt.

c) Beschreibe den Weinstil. **3 Punkte**

Amarone della Valpolicella ist trocken, manchmal auch fast trocken. Die Säure ist kräftig und die Tannine meist hoch. Dank dem hohen Alkoholgehalt ist der Körper voll. Die Aromatik ist intensiv mit Noten von roten Beeren, Dörrfrüchten und Schokolade

d) Erkläre, was die beiden Begriffe «Classico» und «Riserva» auf diesem Etikett bedeuten. **2 Punkte**

Classico: Classico bedeutet, dass der Wein aus der historischen Kernzone des Gebietes stammt.

Riserva: Ein Wein mit der Bezeichnung «Riserva» ist länger auf dem Weigut gelagert bevor er in den Verkauf kommen darf.

Teil 2: Mittel- und Süditalien

a) Sangiovese ist die vorherrschende Traube der Toscana. Insbesondere wird Chianti aus ihr gekeltert. Nenne zwei andere toskanische DOCG-Weine aus dieser Sorte. Neben Chianti sind auch Brunello di Montalcino sowie Vino Nobile di Montepulciano aus Sangiovese gekeltert. Brunello zu 100 %, Vino Nobile ist ein Verschnitt mit Hauptanteil Sangiovese.	**2 Punkte**
b) Chianti Classico hat eine eigene Qualitätshierarchie. Führe die drei Stufen auf. Vom einfachsten bis zum höchstwertigen. Die einfachste Stufe ist Chianti Classico DOCG, dann Chianti Classico Riserva DOCG und zuoberst in der Hierarchie Chianti Classico Gran Selezione DOCG.	**3 Punkte**
c) Auch Süditalien bringt hochklassige Weine hervor. Nenne die Rebsorte mit dem meisten Prestige und einen DOC oder DOCG Wein der aus ihr bereitet wird. Als beste Traube in Süditalien gilt Aglianico. Aus ihr werden unter Anderen die Weine Taurasi DOCG (in Kampanien) und Aglianico del Vulture DOC (in der Basilikata) bereitet.	**2 Punkte**

Teil 3: Weingesetz

  Erkläre, welche konkreten Anforderungen dieser Wein erfüllen muss, um den DOCG Status zu erhalten. Ein Barolo DOCG muss aus dem eng umrissenen Gebiet rund um die Ortschaft Barolo im Piemont stammen. Als Traubensorte darf nur Nebbiolo verwendet werden. Die Trauben müssen nach den zulässigen Methoden angebaut und verarbeitet werden. Der Wein muss vor dem Verkauf 3 Jahre reifen. 18 Monate davon in Eiche. Der Wein muss im Anbaugebiet selbst abgefüllt werden. Vor dem Verkauf muss der Barolo zudem eine geschmackliche Prüfung erfolgreich bestehen.	**5 Punkte**

© académie du vin 2016-19