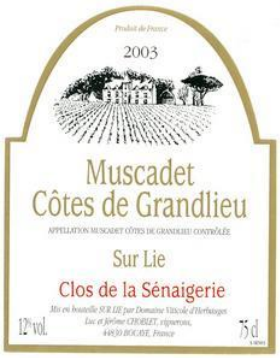
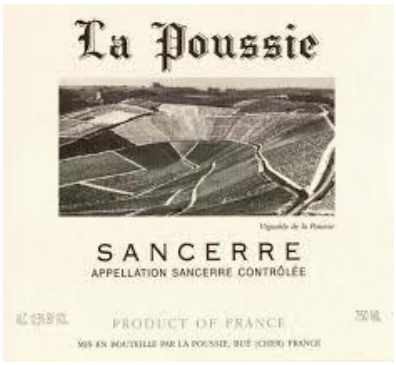
Kurzantwort-Frage: Loire-Tal

Teil 1:

Wein A



Wein B



a) Beschreibe Klima, Rebsorte und Weinstil der beiden oben abgebildeten Weissweine. **10 Punkte**

Wein A:

Im Nantais herrscht ein kühles, feuchtes, maritimes Klima. Die Rebsorte Melon Blanc (auch Melon de Bourgogne oder Muscadet genannt) kommt mit diesen Bedingungen gut zurecht. Sie ergibt trockene, geschmacksneutrale Weine mit hoher Säure und schlankem Körper. Dank dem kurzen Hefekontakt kriegt der Wein eine etwas vollere Textur.

Wein B:

Das Klima im Centre-Loire ist kühl und kontinental. Für Weissweine wird hier die Sorte Sauvignon Blanc angebaut. Die Weine sind trocken, säurereich, leicht und sehr aromatisch: grüner Apfel, Grapefruit und Spargel sind typische Aromen. Die kreidehaltigen Böden können Noten von Kalk und nassem Stein beisteuern.

b) Chenin Blanc bringt in zwei Unterregionen des Loire-Tals trockene Weine hervor. Nenne die beiden Untergebiete mit je einer Premium-AOC. **2 Punkte**

Region und Wein 1: AOC Savennières in der Unterregion Anjou-Saumur

Region und Wein 2: AOC Vouvray in der Unterregion Touraine

c) Die Beeren innerhalb einer Chenin-Blanc-Traube reifen oft unregelmässig. Welche Auswirkungen kann dies auf die trockenen Weine haben und mit welcher Methode kann der Winzer Abhilfe schaffen? **3 Punkte**

Die Weine können dadurch grüne, krautige Aromen erhalten. Um dies zu vermeiden, sollte der Winzer unreife Beeren bei der Ernte eliminieren. Eine zweite Möglichkeit besteht darin, in mehreren Durchgängen nur die vollreifen Beeren zu ernten

Teil 2:

a) An der Loire werden auch hochklassige Süssweine erzeugt. Nenne eine AOC und die verwendete Rebsorte. Süssweine werden aus Chenin Blanc erzeugt. Appellationen sind zum Beispiel: AOC Côteaux du Layon, AOC Bonnezeaux oder AOC Quarts de Chaume.	**1 Punkte**
b) Die Süssweine der Loire werden aus edelfaulen Trauben erzeugt. Erkläre, welche Voraussetzungen im Weinberg herrschen müssen, damit die Botrytis entsteht und welche Auswirkungen der Pilz auf die Trauben hat. **Bedingungen im Rebberg** Die Trauben müssen voll reif sein. Dann ist die Traubenhaut weich und der Botrytispilz kann ansetzen. Nebel in der Nacht und am Morgen begünstigt das Wachstum des Pilzes. Trockene, sonnige Nachmittage fördern die Verdunstung. **Auswirkungen auf die Trauben** Der Pilz durchbohrt die Beerenhaut. Durch die mikroskopisch kleinen Löcher verdunstet das Wasser. Dadurch konzentrieren sich alle Inhaltsstoffe der Beere: Zucker, Säuren und Aromen. Der Botrytispilz steuert zudem eigene Geschmacksnoten wie Honig, Roggenbrot oder getrocknete Früchte bei.	**5 Punkte**
c) An der Loire werden viele Roséweine erzeugt. Die Stilistik reicht von trocken bis halbsüss. Nenne je eine AOC für den trockenen und den restsüssen Stil und die entsprechende Rebsorte(n). **Trockener Rosé:** Zu den trockenen Roséweinen gehören AOC Rosé de Loire aus den Sorten Cabernet Sauvignon/Franc (min 30%), Gamay und Grolleau sowie auch AOC Sancerre aus der Sorte Pinot Noir. **Restsüsser Rosé:** Es gibt zwei Appellationen für Roséweine mit Restsüsse: AOC Cabernet d'Anjou aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon sowie AOC Rosé d'Anjou aus Grolleau, Cabernet Franc und anderen Rebsorten.	**4 Punkte**

© académie du vin 2016-19