Kurzantwort-Frage: New World

TEIL 1

a.) Erklären Sie, weshalb in Oregon so gute Weine aus Pinot Noir erzeugt werden. **4 Punkte**

Die Weingebiete liegen in Oregon ausserhalb der Küstenkordillere. Der nahe Pazifik sorgt für ein kühles Klima, ähnlich dem des Burgunds. Die Winter sind feucht und kalt, die Sommer warm (nicht heiss) und meist trocken. Die grossen Temperaturdifferenzen zwischen Tag und Nacht sorgen für eine ausgeprägte Aromatik und fixieren die Säure. Die hohe Sonnenscheindauer lässt die Trauben optimal ausreifen.

b.) Ein Kunde kauft bei Ihnen regelmässig klassische europäische Weine. Nun bittet er Sie um Alternativen aus der Neuen Welt. Empfehlen Sie für die untenstehenden Klassiker je einen passenden Wein der neuen Welt als ebenbürtigen Ersatz. Begründen Sie Ihre Wahl. **4 Punkte**

Vouvray AOC sec

Ich würde als Alternative einen Chenin Blanc, WO Walker Bay empfehlen.

Dieser Wein ist aus derselben Rebsorte gekeltert und in der Stilistik sehr ähnlich. Dank dem kühlen Küstenklima in der Walker Bay, behält der Chenin Blanc seine markante Säure.

Cahors AOC

Als Alternative zum Cahors würde ich einen Malbec aus Menoza empfehlen.

Auch dieser Wein ist aus derselben Rebsorte gekeltert. Das warme klima lässt die Rebsorte vollstädnig ausreifen und sorgt für kräftige, tanninreiche Weine mit Lagerpotenzial. Diese sind im Stil ähnlich einem Cahors aus Südwestfrankreich.

TEIL 2: Kalifornien erzeugt die gesamte Bandbreite an Weinqualitäten. Von einfachen Kurantweinen bis hin zu gesuchten Spitzenweinen.

Beschreiben Sie die Einflussfaktoren in Rebberg und Keller für einen Premium Napa Valley, Cabernet Sauvignon: **8 Punkte**

Klima: Im Napa Valley herrscht ein warmes, mediterranes Klima. Allerdings profitiert vor allem der südliche Teil vom Einfluss des Pazifiks. Die Morgennebel, die von der San Francisco Bay hereinziehen, bringen regelmässig Abkühlung.

Weinbau: Rebberge für Spitzenweine sind eng bestockt und bringen geringe Erträge. Wegen der Trockenheit ist Tropfbewässerung üblich. Ein grosser Teil der Arbeit wie auch die Ernte wird von Hand erledigt.

Weinbereitung: Viele der Kellereien im Napa Valley verfügen über modernste Einrichtungen im Keller. Die Gärung verläuft unter exakter Temperaturkontrolle. Der Tresterhut wird bei der Maischegärung sanft bearbeitet um weiche Tannine zu erhalten. Der lange Ausbau findet oft in neuen Barriques aus französischer Eiche statt.

Beschreiben Sie die Einflussfaktoren in Rebberg und Keller für einen Central Valley, White Zinfandel: **8 Punkte**

Klima: Das Klima im Central Valley ist heiss und trocken. Der Pazifikeinfluss ist hier kaum mehr zu spüren. Daher ist künstliche Bewässerung unumgänlich.

Weinbau: Die Rebberge sind auf starke Mechanisierung ausgelegt. So sind die Zeilenabstände breit und dank Cordon-Erziehung kann mechanisch geschnitten werden. Die Bewässerung ist, anders als beim Weinbeispiel oben, auf Ertragsmaximierung ausgelegt. Gelesen wird meist mit Erntemaschinen.

Weinbereitung: Bei der grossvolumigen, raschen Verarbeitung erfolgt nur ein kurzer Maischekontakt, um dem Most die typische helle Farbe zu verleihen. Anschliessend wird abgepresst und bei kühlen Temperaturen im Stahltank vergoren. Meist wird die Gärung kurz vor Ende gestoppt, um etwas Restzucker im Wein zu belassen. Nach kurzem Ausbau im Tank kommt der Wein bald in den Handel.

© académie du vin 2016-19