Kurzantwort-Frage: Schaum-/Likörweine

TEIL 1 Albariza ist der wichtigste Bodentyp in Jerez. Erklären Sie, welches seine Haupteigenschaften sind und warum er für den Weinbau in Jerez so grosse Bedeutung hat. Albarizaböden sind tiefgründig und haben einen hohen Kreideanteil. Einerseits sorgen diese Eigenschaften für gute Drainage. Dies ist im küstennahen, für Spanien relativ regnerischen Klima wichtig, damit keine Staunässe entsteht. Andererseits kann das Gebiet im Sommer sehr trocken sein. Da Kreide die Fähigkeit hat, Feuchtigkeit zu speichern, können die Reben in Dürreperioden auf das Wasser zugreifen und leiden so nicht unter Wasserstress. Winzer unterstützen die Wasserspeicherung, indem sie in der Niederschlagszeit (Herbst-Winter) in den Rebzeilen Mulden graben, um das wertvolle Wasser zu sammeln. Im Sommer wird wieder glatt gepflügt. Die Hitze verkrustet dann die Oberfläche und schützt so den feuchten Boden vor der Evaporation.	**6 Punkte**

TEIL 2

Schaumweine können in einer Vielzahl von Stilen und in Süssegraden bereitet werden, die von trocken bis süss reichen.

a.) Nennen Sie für jeden der Weine unten die verwendete Produktionsmethode und erklären Sie, wie der Kellermeister den Süssegrad kontrollieren kann.

7 Punkte

Champagne: Champagner wird nach der «traditionellen Methode» bereitet.

Ein trockener Grundwein wird dabei ein zweites Mal in der Flasche vergoren. Das Resultat ist ein trockner Schaumwein. Die Süsse wird beim Champagner also erst mit der so genannten «Dosage» eingestellt. Dabei wird der Flasche nach dem Entfernen des Hefedepots der «Liqueur d'éxpédition» zugefügt. Dies ist eine (oft komplexe) Mischung aus Reserveweinen und Zucker und dient dazu die Säure auszugleichen und den Geschmack zu bereichern.

Der Süssegrad des fertigen Champagners hängt vom Zuckergehalt der Dosage ab. So können die Weine von Brut «0» (ganz ohne Zucker) bis doux (sehr süss) eingestellt werden. Die Dosage kann zudem viel Aromatik einbringen und so einen typischen «Haus-Charakter» unterstützen.

7 Punkte

Asti DOCG: Asti wird nach einer Variante der Tankgärmethode bereitet.

Das spezielle an der Asti-Methode ist, dass sie mit nur einer einzigen alkoholischen Gärung auskommt. Der Traubenmost wird in Drucktanks vergoren. Anfänglich lässt der Kellermeister Kohlensäuregas entweichen, nach einer Zeit verschliesst er den Tank. Dadurch wird das CO_2 im Tank zurückgehalten und löst sich unter dem Druck im gärenden Most. Die Gärung wird bei einem Alkoholgehalt rund 5-7 % vol. und etwa 5-6 Bar Druck unterbrochen. Dies geschieht durch Kühlung und anschliessender Filtrierung, damit die Hefen entfernt werden.

Der Hersteller bestimmt den Süssegrad, indem er die Gärung früher oder später unterbricht. Je früher, desto mehr unvergorener Restzucker, desto süsser wird der Asti.

5 Punkte

b) Erklären Sie, warum das Öffnen einer Flasche Schaumwein gefährlich sein kann und beschreiben Sie die Schritte, die Sie unternehmen können, um die Gefahr zu verringern.

Schaumweinflaschen stehen unter hohem Druck von rund 6 Bar. Der explosionsartig herausfliegende Korken kann bei unsachgemässem Öffnen zu Verletzungen führen.

Um Schaden zu vermeiden muss der Korken nach Entfernen der Folie und beim Lockern des Drahtkorbes gut mit dem Daumen gesichert werden. Danach hält die dominante Hand den Korken, das «Muselet» und den Flaschenhals fest umschlossen. Die Flasche wird nun geneigt und die andere Hand dreht den Flaschenboden leicht hin und her.

So kann man den Druck kontrolliert und sanft (und praktisch geräuschlos) entweichen lassen, ohne dass der Korken herumfliegt.

© académie du vin 2016-19