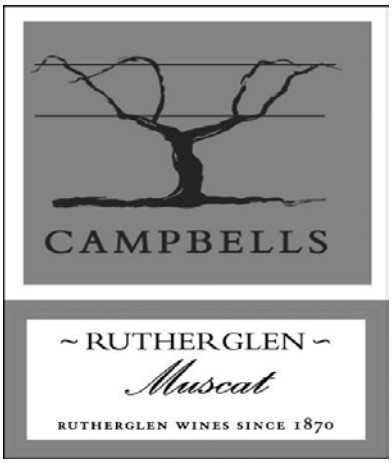
Kurzantwort-Frage: Spezialweine

TEIL 1: Schaumweine

a.) Erkläre, weshalb der Produzent eines Schaumweins nach der traditionellen Methode Trauben mit einem relativ niedrigen Zuckergehalt benötigt? Der Erzeuger will einen trockenen Grundwein mit nur rund 10 bis 11 % vol. weil die zweite Gärung in der Flasche zusätzlich rund 1-1.5% bringt. Zudem bringen Trauben mit wenig Zucker in der Regel auch eine kräftige Säure. Diese ist für den frischen, schlanken Stil des Schaumweins gewünscht.	**2 Punkte**
b.) Nenne und beschreibe den Prozess bei welchem Schaumweine nach der traditionellen Methode Aromen von Brioche, Bisquit und Brotteig erhalten. Der Prozess heisst Hefeautolyse Nach der zweiten Gärung in der Flasche sterben die Hefen ab und bilden ein Hefedepot unten an der Flaschenwand. Die Hefezellen fallen nun mit der Zeit auseinander und geben ihren Zellinhalt an den Wein ab. Je länger die Lagerung auf dem Hefetrub dauert, desto weiter schreitet die Autolyse vor und desto intensiver werden die hefigen Aromen im Wein.	**3 Punkte**
c.) Nenne und beschreibe zwei Methoden, mit denen Schaumweine Ihre Süsse kriegen. Methode 1: Verwenden von «Liqueur d'Expédition» Einem trockenen Schaumwein wird kurz vor dem endgültigen Verkorken eine Mischung aus Wein und Zucker zugegeben. Der Zuckergehalt dieser «Dosage» bestimmt den Süssegrads des Schaumweins. Methode 2: Zubereitung nach der «Asti-Methode» Gärung findet in einem Drucktank statt. Sie wird durch starkes Kühlen unterbrochen, bevor aller Zucker zu Alkohol umgewandelt ist. Der Schaumwein wird dann unter Gegendruck steril filtriert, um die Hefen vollständig zu entfernen. Anschliessend wird sofort auf Flaschen gefüllt. Je früher der Gärstopp vollzogen wird, desto süsser gerät der Schaumwein.	**5 Punkte**

TEIL 2: Gespritete Weine

Wein A



Wein B

Die beiden oben abgebildeten Weine sind beides gespritete Weine aus der Muskat-Traube. Erkläre, wie sie hergestellt wurden. **Wein A:** Die Muskattrauben werden im vollreifen aber nicht rosinierten Zustand gelesen. Die Ernte wird abgebeert und gequetscht. Eine kurze Maischestandzeit dient dazu, möglichst viel Aromatik aus den Beerenschalen zu extrahieren. Danach wird die Maische schonend gepresst. Um die reine Fruchtaromatik zu betonen findet die Gärung bei kühlen Temperaturen in Edelstahltanks statt. Die Gärung wird durch Zugabe von 96 %-igem Traubenspiritus abgestoppt, solange der Most noch süss ist. Nach einem kurzen Ausbau in einem inerten Behältnis wird der Süsse Likörwein auf Flaschen gefüllt. **Wein B:** Die Trauben werden in sehr reifem, teils sogar rosiniertem Zustand gelesen. Anschliessend findet typischerweise eine Maischegärung an den Schalen statt. Sobald der Wein rund 2 % vol Alkohol erreicht hat, wird die Gärung durch Zugabe von Traubenspiritus gestoppt. Anschliessend folgt eine oxidative Reifung in Eichenholz. Dafür werden meist grosse alte Fässer verwendet. Oft findet die Reifung bei warmer Temperatur statt. Nach dem Verschnitt der verschiedenen Fässer wird der Wein in Flaschen gefüllt.	**10 Punkte**
b.) Vintage Port reift lange in der Flasche und muss immer dekantiert werden. Beschreibe den Prozess des Öffnens und Dekantierens eines voll ausgereiften Vintage Ports. Die Flasche wird aus der waagrechten Lagerposition genommen und sorgfältig in einen Dekantierkorb gelegt. Alternativ kann man die Flasche auch am Vortag aufstellen, damit sich das Depot ganz unten in der Flasche sammelt. Der obere Teil der Kapsel wird entfernt und die Flasche sanft gereinigt. Anschliessend wird er Kork Sachte gezogen und der Flaschenhals innen gereinigt. Die Flasche wird vor einer Lichtquelle sachte in eine Karaffe umgefüllt. Sobald das Depot in die Nähe des Flaschenhalses fliesst, wird der Dekantiervorgang beendet.	**5 Punkte**

© académie du vin 2016-19