

Die Themen in diesem Monat:



ERTRAG VS. QUALITÄT?



DEKANTIEREN ODER NICHT?

NEWSLETTER



Klasse statt Masse!

Was den Ertrag beeinflusst und wie es früher war

immer wieder: „Der Winzer X hat den Ertrag extrem zurückgefahren und achtet jetzt vermehrt auf die Qualität seines Leseguts“ oder: „Bei diesem Château wird pro Hektar mit einem Ertrag von nur y Hektoliter pro Hektar produziert“. – Im Grunde ist es jedem klar: Was bei Getreide noch funktionieren mag – immer mehr und gleichzeitig besser – das kann bei einem Premiumprodukt wie Wein nicht gut gehen.

Wie wird die Ertragsmenge reguliert? – Das sind im Wesentlichen zwei Faktoren: die Pflanzdichte und der Ertrag pro Rebstock.

Das hört der Weinkäufer

*Welche Weine sollten
dekantiert werden?*

*Welche Karaffe ist die
richtige?*

*Worauf beim Dekantieren
geachtet werden sollte.*

Zur Zeit der Römer waren rund 50.000 Rebstöcke pro Hektar die Regel; auch noch zu Zeiten des klösterlichen Weinbaus im ausgehenden Mittelalter sah ein Weinberg bei flüchtiger Draufsicht eher aus wie ein Teeberg in Darjeeling. Natürlich dachte damals auch noch niemand an maschinelle Arbeit im Weinberg. Dabei waren die



Erträge nicht höher als heute beim Qualitätsweinbau. Die natürliche Konkurrenz der Pflanzen hat die Menge der Trauben begrenzt. Die Qualität des Leseguts hing allerdings wesentlich vom Glück und den Zufällen des Wetters ab. – Heute werden meist nur noch rund 5.000 Rebstöcke pro Hektar gepflanzt, in seltenen Fällen bis zu 10.000.



im Juli: Fruchtansatz

im August: Farbwechsel (Holzreife)

Der zweite wesentliche Faktor für Ertragsregulierung ist von der Reberziehung abhängig: wie viele Triebe werden nach dem Winterschnitt stehen gelassen, bis auf welche Augenzahl wird der Trieb zurückgeschnitten, bis auf wie viele Traubenhenkel wird ausgedünnt (Grünlese) und vieles mehr.

Wenngleich auch noch andere Konditionen, wie der Bodentyp, Rebsorteneigenschaften und die Art des Pressens die Qualität eines Weins beeinflussen, die stärkste Auswirkung auf den Wert des Leseguts hat die Ertragsregulierung.

Deshalb wurden mittlerweile in Europa überall Höchstertragsmengen festgesetzt (in Kalifornien, Südafrika oder Australien nicht!).

Diese werden in gemessen in Hektoliter pro Hektar (hl/ha).

Bordeaux	
Pauillac/Margaux/St. Estèphe/St. Émilion	45 hl/ha
Pomerol	40 hl/ha
Sauternes (edelsüße Weißweine)	25 hl/ha

Zum Vergleich:

Spanien – Rioja, Ribera del Duero	60 hl/ha
Italien – Barolo, Brunello del Montalcino	55 hl/ha
Deutschland – Rheingau	100 hl/ha

Spitzenwinzer unterschreiten diese erlaubten Mengen zum Teil erheblich, immer verpflichtet dem Motto: **Klasse statt Masse!**

Dekanter und Karaffe

Natürlich *muss* nicht jede Flasche dekantiert oder karaffiert werden. Doch erhöht es den Genuss zumal hochwertiger Weine enorm.

Grundsätzlich unterscheidet man zwischen dem Dekanter mit dem engen Hals und der Karaffe mit der weiten Öffnung.

Junge Weine brauchen Luft; bei alten Weinen hilft es, das Depot vom Wein zu trennen. Dazu sollte beim vorsichtigen Einfüllen des Weins entlang der Karaffenwand gegen das Licht beobachtet werden, ob es einen Bodensatz in der Flasche gibt und gegebenenfalls durch rasches Abdrehen der Flasche das Umfüllen beendet werden.

Ist der Wein jünger als sieben Jahre, wählen Sie eine Karaffe; der Wein entfaltet seine Aromen besser, wirkt weniger verschlossen und das Tannin wird seidiger. Um den Wein all seine Finesse und Komplexität entfalten lassen zu können, sollten Sie ihm gut und gern eine Stunde Zeit in der Karaffe lassen.

Ein sehr alter Wein kann zu fragil sein, als dass er den „brutalen“ Sauerstoffschock beim Dekantieren unbeschadet übersteht. Kosten Sie zuvor, ob er für die Prozedur noch robust genug ist.

Übrigens: Es werden nicht nur Rotweine karaffiert, auch manch großer rasser Weißwein, zum Beispiel aus Pessac-Léognan, und auch ein opulenter Sauternes verdienen es, belüftet zu werden.

Damit Wein seine Aromen entfalten kann, braucht er Sauerstoff. Dieser kann sein bester Freund, aber auch sein ärgster Feind sein! Im Kontakt mit Sauerstoff geht Wein chronologisch vom Stadium "verschlossen" zu "gelüftet" und schließlich "oxidiert" über. Um Wein zu lüften und die Degustation zu optimieren, muss man diesen in eine passende Karaffe überführen.

FÜR JUNGE WEINE

Die Karaffe sollte eine weite Öffnung haben, damit der Wein mit möglichst viel Luft in Kontakt kommt, was die Lüftung fördert und die Entfaltung der Aromen intensiviert.



FÜR ALTE WEINE

Die Karaffe sollte einen engeren Hals haben, damit der Wein mit nicht zu viel Luft in Kontakt kommt, was eine sanfte Lüftung fördert (Dekantieren).