

TOP-Rebsorten im Wandel

Für Wein und Geschmack gibt's keine Mathematik

Jede Rebsorte beeinflusst den Charakter des Weines und ist geschmacksbestimmend. Als variable Grössen kommen hinzu: Klima, Böden, Witterung, Ertrag, Verarbeitung, Technik, Talent, Wissenschaft, Reife, Ausbau und Zeit. Die staatlich geprüfte Sommelière und Weinakademikerin Lidwina Weh erarbeitet mit zweimal 16 Teilnehmenden am ersten Abend Erkenntnisse über Schweizer Rebsorten, und tritt im zweiten Seminar auf die Top Ten der internationalen Sorten näher ein.

Die Tabelle im Vergleich mit den wichtigsten (meistangebauten) Rebsorten vor 25 Jahren zu heute mag überraschen.

Top Ten – 1990:

Airen
Garnacha/Grenache
Rkatsiteli
Sultaniye
Trebiano Toscana
Carignan / Mazuelo
Merlot
Cabernet Sauvignon
Monastrell
Bobal

Top Ten aktuell:

Cabernet Sauvignon
Merlot
Airen
Tempranillo
Chardonnay
Syrah
Garnacha/Grenache
Sauvignon Blanc
Trebiano Toscana
Pinot Noir

Kursleiterin Lidwina begründet die Verschiebung mit: Abnahme des Konsums von Destillaten aus Wein, allgemeine Überproduktion, Trends – Moden, andere Trink- und Essensgewohnheiten, politische Änderungen, Klimaerwärmung und Knowflow mit Rebsorten, sowie aufgrund besserer Kenntnisse aus schwierigeren Sorten gute Weine zu erzeugen.

Fakten zu Rebflächen und Rebsorten der Schweiz

Die Gesamtrebfläche beträgt 14'748 Hektar. Die vier grössten Weinbauregionen sind das Wallis (4842 ha), die Waadt (3775 ha), Genf (1413 ha) und der Südkanton Tessin (1093 ha). Als häufigste Sorten figurieren Pinot Noir (4071 ha), Chasselas (3734 ha), gefolgt von Gamay (1277 ha) und Merlot (1140 ha). Als New comers erwähnt die Kursleiterin Sauvignon Blanc, Savagnin Blanc, Petit Arvine sowie Chardonnay und sie glaubt ebenso die Piwi Sorten (Solaris, Johanniter, Phoenix, Sauvignier Gris, Sauvignac, Cabernet Cortis, Cabernet Jura, Cabernet Dorsa, Cabertin, Regent, Pinotin) erwähnen zu müssen.

Erfolgreiches Blindverkosten will geübt sein

Sensorische Fähigkeiten kann sich jeder zulegen. Er muss rebsortentypische Weine kennenlernen, Besonderheiten abspeichern und solche im Testfall wieder abrufen können. Dies bedingt wie im Spitzensport viele Wiederholungen. Durch Vergleiche gelingt das Wiedererkennen und der Übende legt sich seinen eigenen Massstab zu.

Lidwina Weh lässt in beiden Seminarabenden je 16 Weine verkosten, aufgeteilt in je zwei Viererflights weisse und rote Sorten. Mit ihren Erklärungen über Geschmackseigenschaften und Rebsortentypizitäten gelingen den Teilnehmenden schon einige richtige Zuordnungen.

Eines stellen die Kursteilnehmenden unverkennbar fest: Umso höher die Qualität der Weine im Glas, umso schwieriger wird es Unterschiede herauszuschmecken.

Vor dem Einstieg in die sportlichen Trainingsabende offeriert die Weinschule eine passende Startverpflegung und zum Trainingsende eine feine süsse Überraschung zum Espresso. Der kräftige Schlussapplaus für Lidwina Weh drückt die grosse Begeisterung und Dankbarkeit für das vermittelte Wissen aus.





Traubensorten

SCHÜWO
Schweizerischer
Weinbauverband

- Weltweit mind. 8000 unterschiedliche Sorten
- Mehr als 2000 sind für Weinbau zugelassen
- 202 Sorten werden in der Schweiz genutzt
- Aus 20 Sorten werden 80% der Weine weltweit produziert
- Sorte hat einen direkten Einfluss auf den Charakter des Weins...
→ geschmacksbestimmend