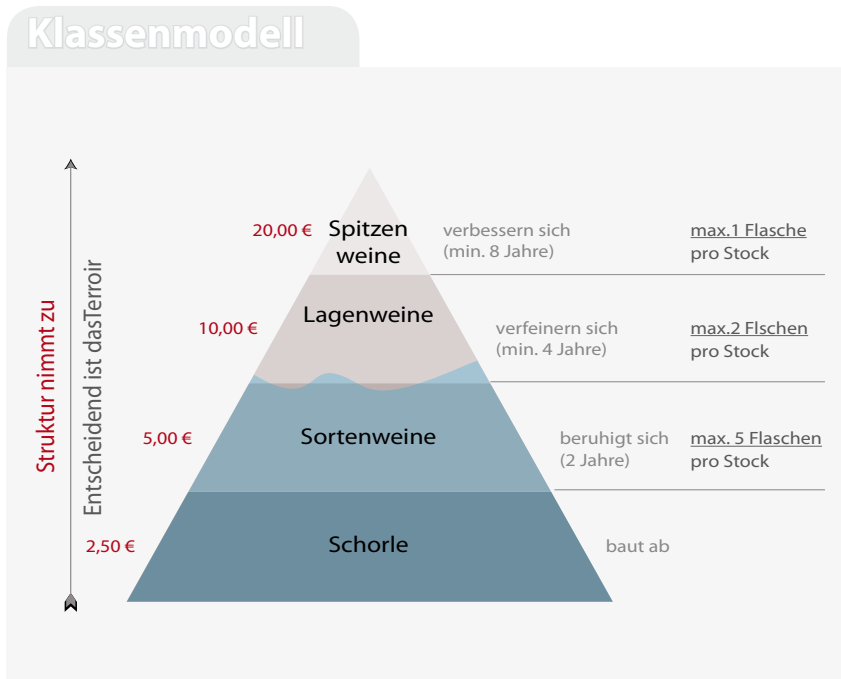


# Weinklassen



## Faszination Weinklasse

Alle Ereignisse in Weinberg und Keller, die im Geschmacksbild wahrnehmbare Spuren hinterlassen sind für die Degustation bedeutend. Daraus folgt: Eine bestimmte Biographie führt zu einem bestimmten Geschmacksbild und umgekehrt. Die Beziehung ist äquivalent.

Ein ganz besonderer Aspekt ist die Substanz, die ein Wein besitzt. Von ihr hängt das Entwicklungspotential ab und vom Potential die Klasse, die er angehört. Sie können das Preis-Wert Verhältnis nur dann angemessen bewerten, wenn klar ist, welche Klasse eine Flasche Wein hat. Die Klasse ist nicht nur eine Stufe in einem Hierarchiesystem, sondern ein Konzept.

## Fakten

Um eine normale Flasche Wein (0,75 Liter) zu keltern, benötigt ein Kellermeister etwa ein Kilogramm Trauben.

Geringer Ertrag pro Stock konzentriert die Weinhaltstoffe und gibt dem Wein mehr Substanz.

- » Erträge über 5 Flaschen Wein pro Stock ergeben wässriges Schorle
- » Maximaler Ertrag für Sortenweine: 5 Flaschen Wein pro Stock
- » Maximaler Ertrag für Lagenweine: 2 Flaschen Wein pro Stock
- » Maximaler Ertrag für Spitzenweine mit Reserven: 1 Flasche Wein pro Stock



## Bedeutung

Die Klassifizierung der Weine ist ein wichtiges Konzept mit hoher praktischer Relevanz. Zusammengefasst und veranschaulicht wird dieses Konzept im Weinklassenmodell, das einer vierstufigen Pyramide gleicht.

Das Weinklassenmodell funktioniert Weingesetz übergreifend, es gilt also für die weltweite Weinproduktion.

Nahezu alle Weine, einschließlich Schaumwein und Sherry können einer bestimmten Klasse zugeordnet werden: Schorle, Sorten-, Lagen oder Spitzenwein mit Reserven. Vier Klassen, vier Preislagen.

Integriert in den Degustationsprozess hilft das Weinklassenmodell, grobe Fehleinschätzungen zu vermeiden.

Immer wieder ist zu beobachten, dass namhafte Weine von schlichter Qualität viel zu teuer eingekauft werden. Andererseits werden großartige Weine mit einer mächtigen Struktur, auf Grund des in der Jugend dominierenden Gerbstoffgehalts, abgelehnt.

## Mehr Substanz durch niedrige Erträge

Der Zusammenhang zwischen Güte und Menge ist im Weinbau indirekt proportional. Je weniger Trauben am Stock hängen, desto konzentrierter wird später der Wein. Der Stock verteilt die wertvollen Inhaltsstoffe auf weniger Masse. Die Beeren schmecken intensiver. Hoher Ertrag produziert vor allem viel Wasser.

Hinzu kommt, dass die Trauben umso langsamer reifen, je mehr Früchte am Stock hängen. Weil die berühmtesten Weinbaugebiete an der Weinbaugrenze liegen, also die Beeren erst spät reifen, entscheidet der Ertrag mit, ob überhaupt reifes Lesegut geerntet werden können.

Erträge werden im Weinbau meist in Hektoliter pro Hektar angegeben. Dies gilt auch für die gesetzlich zulässigen Höchstertäge. Entscheidend für die Weinqualität ist aber der Ertrag pro Stock und nicht pro Flächeneinheit. Das Verhältnis von Wurzelmasse, Vegetationsdauer und Traubenbehang entscheidet über die Konzentration der Beereninhaltsstoffe.

Je höher der Ertrag, desto dünner und wässriger der Wein. Verwässerte Weine haben weder Substanz noch Finesse. Sie besitzen folgerichtig auch kein Entwicklungspotential.

Sie können den Ertrag pro Stock berechnen, wenn Sie geerntete Weinmenge und die Anzahl der Reben pro Hektar kennen. Ein Kilogramm Trauben gibt eine normale Flasche (0,75 Liter) Wein. Die Pflanzdichte kann zwischen 2500 Stöcken in alten Anlagen und 10.000 Stöcke und mehr in modernen Anlagen variieren.

Beispiel: Im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer dürfen die Winzer bis zu 125 Hektoliter Wein pro Hektar ernten. Angenommen pro Hektar Weinberg

sind 2500 Weinstöcke gepflanzt, dann betrüge der erlaubte Höchstertag für Qualitätswein 5 Liter Wein pro Stock, was einem Ertrag von rund 6,7 Kilogramm Trauben beziehungsweise 6,7 normale Flaschen Wein entspricht. Bei so hohen Erträgen zeigt der aus solchen Trauben gekelterte Wein keinen Sorten- geschweigen denn Lagencharakter.

## Mehr Substanz durch länger Vegetationsdauer

Auch die mit einer späten Reife verbundene längere Vegetationsdauer fördert finessenreiche Weine mit viel Substanz und Potential. Wenn spät gelesen wird, gewinnt die Beerenqualität, denn die Pflanze hat mehr Zeit, um wertvolle Inhaltsstoffe zu bilden.

Tritt die für einen bestimmten Weinstil geltende Reife ein, muss geerntet werden. Nur durch den möglichst späten Eintritt der Reife, wird das Potential edler Sorten voll ausgeschöpft. Dies ist der Grund, warum die Reben in Europa in Europa, relativ zu ihrem Energiebedarf, immer an der klimatischen Weinbaugrenze gepflanzt sind. Riesling, zu Beispiel, wird an der Mosel oder Elbe (Sachsen) gerade noch reif. Gleiches gilt für die Sorten Cabernet Sauvignon im Bordeaux oder Nebbiolo in der Barolozone.

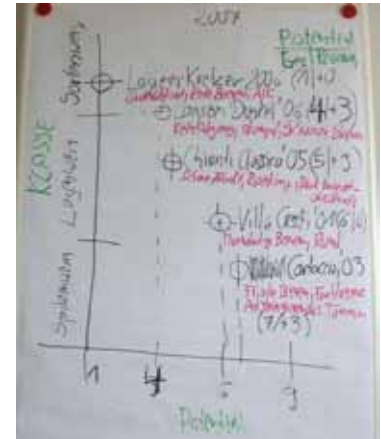
## Mehr Substanz durch alte Reben

Mehr Eigenart bekommt der Wein, wenn die Trauben von alten Stöcken stammen. Alt sind Stöcke ab 30 Jahren, aber hier gibt es keine einheitliche Übereinkunft. Grundsätzlich gilt: Je älter der Stock, desto größer die Wurzelmasse und desto geringer der Ertrag. Dieser Effekt fördert die Erzeugung langlebiger Lagenweine.

## Stolpersteine

Weine gehobener Klasse zeigen Terroir. Neben Boden, Topographie und Kleinklima sind auch besondere weinbautechnische Errungenschaften einer Weinregion Bestandteil des Terror-Konzepts:

- » Mehr Potential durch Ausbau in Barriquefässern (Medoc-Klassifizierte Gewächse)
- » Mehr Fruchtkonzentration und Dichte durch Antrocknen der Beeren (Valpolicella-Amarone)
- » Nussige Aromakomponenten durch Bildung eines Hefeflors im Holzfass. (Sherry-Amontillado)
- » Prickelnde Kohlensäure und die Bildung reifer Tertiäraromen durch eine zweite Flaschengärung. (Champagne-Jahrgangschampagner)



### KLASSENMODELL 2:

Aus dem Klassenmodell lässt sich ableiten, wo der Wein zum Zeitpunkt der Verkostung steht. Diese Bestandsaufnahme des Stadiums der Flaschenreife lässt in Verbindung mit der Jahrgangsangabe Rückschlüsse auf das Entwicklungspotential zu.



## Praxis

Das Weinklassenmodell ist nicht neu, sondern längst gängige Praxis. Das Konzept findet sich in den meisten Preislisten der Erzeuger wieder. Typisch ist die hierarchische Einteilung in Sorten, Lagen und Spitzenweinen die mit einer klaren Preisdifferenzierung verbunden ist.

Beispiel: Preisliste für den Detailverkauf der Kellerei St. Michael in Eppan / Südtirol (Auszug) Das Beispiel zeigt auch, dass die im Weinklassenmodell angenommenen Preislagen, ersaunlich genau der Realität entsprechen.



### KLASSISCHE LINIE (6,60 - 7,50 €) = SORTENWEINE (5 €)

Südtiroler Weißburgunder		2009	6,60 €
Südtiroler Chardonnay		2009	6,60 €
Südtiroler Pinot Grigio		2009	6,60 €
Südtiroler Gewürztraminer		2009	6,60 €
Südtiroler Edelvernatsch		2009	6,60 €
Südtiroler Lagrein		2009	6,60 €
Südtiroler Blauburgunder		2009	6,60 €
Südtiroler Cabernet		2009	6,60 €

### GUTSELEKTIONEN (8,40 - 11,40€) = LAGENWEINE (10 €)

Südtiroler Weißburgunder	Schulthauer	2009	8,40 €
Südtiroler Chardonnay	Merol	2009	8,40 €
Südtiroler Pinot Grigio	Anger	2009	8,40 €
Südtiroler Sauvignon	Lahn	2009	8,60 €
Südtiroler Blauburgunder Riserva		2007	11,40 €
Südtiroler Cabernet	Riserva	2006	11,40 €
Südtiroler Merlot	Riserva	2007	11,40 €

### SANCT VALENTIN (17,80 - 20,80 €) = SPITZENWEINE (20 €)

Südtiroler Weißburgunder	St. Valentin	2008	17,00 €
Südtiroler Chardonnay	St. Valentin	2008	17,00 €
Südtiroler Pinot Grigio	St. Valentin	2008	17,00 €
Südtiroler Sauvignon	St. Valentin	2009	17,80 €
Südtiroler Lagrein	St. Valentin	2005	20,80 €
Südtiroler Blauburgunder	St. Valentin	2007	20,80 €
Südtiroler Cabernet	St. Valentin	2004	20,80 €

# Schorle

## Durstlöscher

Wenn es gelingt, reife und gesunde Beeren zu ernten, ergeben Weine aus hohen Erträgen korrekte Zechweine. Allerdings: Je höher der Ertrag, desto langsamer reifen die Beeren! In diesem Abschnitt erfahren Sie mehr über diese Basisklasse, die das so genannte Preiseinstiegs-Segment im Weinmarkt bildet und mengenmäßig das Weinangebot dominiert.

## Fakten

Schorle

Maximaler Ertrag laut Weingesetz:  
5 L = 6,7 Kg Trauben pro Stock



Der zulässige Höchstertrag für Qualitätswein  
im Anbaugebiet Mosel-Saar-Ruwer beträgt 125 HL/Hektar.  
Rechnerischer Ertrag pro Weinstock falls 2500 Stöcke gepflanzt wurden:  
5 L = 6,66 Kg Trauben





## Degustationskurs KLASSE SCHORLE

### Bedeutung

Hohe Stockerträge verwässern die Beereninhaltsstoffe. Es entsteht Schorle.

Unter Schorle sind Weine zu verstehen, die so dünn sind, dass die verdeckte Verkostung keine Rückschlüsse auf die Rebsorte, geschweige denn die Lage ermöglicht.

Deshalb sollte auf dem Etikett solcher Weine weder Sorte noch Anbaugebiet genannt werden.

In der Praxis halten sich die Weingesetze der Erzeugerländer nicht an diese Regel.

### Stolpersteine

Viele Billigweine, die eigentlich dünne Tafelweine sind, kommen als Qualitätsweine auf den Markt. Siehe Tabelle Eckartikel im Discount rechts.

### Preislage

Preise von Qualitätsweine die über Discounter vermarktet werden müssen. Eine Flasche Schorle kostet etwa 2,50 Euro.

#### Eckartikel im deutschen Discount



Spätburgunder (Baden)	2,79 €
Riesling	1,99 €
Rioja	2,39 €
Gran Riserva	2,99 €
Bordeaux AC	1,99 €
Chianti DOCG	-- --
Chardonnay (Übersee)	-- --



Spätlese Rheinhessen	1,69 €
Spätburgunder (Baden)	2,79 €
Riesling	1,79 €
Chardonnay (Übersee)	1,99 €
Gran Riserva	2,99 €
Bordeaux AC	1,99 €
Soave Classico DOC	1,59 €



Spätlese Rheinhessen	1,79 €
Spätburgunder (Baden)	2,79 €
Riesling	2,59 €
Rioja	-- --
Gran Riserva	2,99 €
Bordeaux AC	1,99 €
Soave Classico DOC	1,99 €
Chianti DOCG	2,49 €
Bardolino DOC	2,99 €
Barolo 2006 DOCG	6,99

Quelle: W+M (12/1010)



## Sortenwein

### Faszination Frucht

Sortenweine sind daran zu erkennen, dass sie, verdeckt verkostet, möglich ist, dem Geschmacksbild die entsprechende Sorte zuzuordnen.

Das Aroma mancher Sorten ist so markant und einzigartig, das es sich gut als Erkennungsmerkmal eignet.

Zwei Beispiele: Die Sorte Gelben Muskateller kennzeichnet ein würziges Muskataroma.

Typisch für Gewürztraminerweine ist ein blumiges Bouquet, dessen Duft an Rosenblättern erinnert.

### Fakten

#### Sortenweine

Maximaler Ertrag für Sortenweine:  
3,75 L = 5Kg Trauben pro Stock



Nur wenn die Ertragsgrenze von höchstens fünf Flaschen Wein pro Stock nicht überschritten wird, ist die Rebe im Stande Beeren mit Sortencharakter zu bilden. Zu hohe Erträge pro Stock verwässern die Frucht. Ein typischer Vertreter dieser Klasse ist der D.O.C.G. Moscato d'Asti. Restsüße verstärkt die Wirkung der blumigen Fruchtnote.