

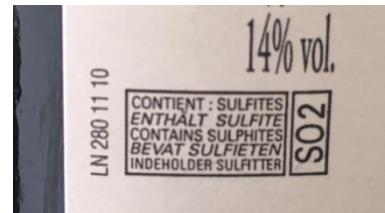
Die Themen in diesem Monat:



DIE KUNST DER ASSEMBLAGE



NACHHALTIGKEIT IM WEINBAU



WARUM SIND SULFITE IM WEIN

NEWSLETTER



Die Kunst der Assemblage – Was ist eine Cuvée?

Die Kunst der Assemblage beschreibt die Vermählung von rebsortenreinen Weinen zu einer sogenannten „Cuvée“ – einem Wein, der aus mindestens zwei Rebsorten besteht. Ebenfalls beliebter und gängiger Ausdruck für die „Cuvée“ ist der englische Begriff „Blend“. Die Winzer des Bordelais vermochten seit jeher aus den unterschiedlichen Weinen ihrer Terroirs das Beste herauszuholen und somit ausgewogene und harmonische „Bordeaux Blends“ zu kreieren.



*Klimawandel,
Nachhaltigkeit und
CO2-Fußabdruck –
wie geht die
Bordelaiser
Weinwirtschaft mit
diesen
Herausforderungen
um?*

Von wegen „Verschnitt“

Noch heute wird eine Assemblage häufig plump mit dem deutschen Wort „Verschnitt“ übersetzt. Gerecht fertigt ist dieser Ausdruck im Falle der Assemblage, insbesondere in der Bordeaux-Region, auf keinen Fall.

Das richtige Fingerspitzengefühl...

Es ist nicht ungewöhnlich, dass gänzlich sortenreine Weine zu rau, sauer oder zu weich auftreten, während eine Cuvée wesentlich

ausgewogener und zugänglicher erscheint. – Das richtige Kombinieren von mehreren Weinen zu einer harmonischen Cuvée gilt als eine Kunst, die nur von wenigen beherrscht wird. Nur Winzern mit viel Fingerspitzengefühl, Erfahrung und einem feinen Gaumen gelingt die Kreation geschmacklich ausgewogener Kompositionen: Welche Rebsorten, welcher Terroirs und aus welchen Fässern passen in welchem Verhältnis zusammen?

Individuelle Stärken nutzen

Durch die Assemblage gelingt es Winzern die individuellen Stärken in Aromatik, Säurestruktur oder Lagerfähigkeit verschiedener Weine in einer Cuvée zu summieren. Eine typische rote Cuvée besteht - nach getrenntem Anbau, Verarbeitung und Lagerung - aus häufig drei Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc. Aber auch Malbec, Petit Verdot oder Carmenère eignen sich hervorragend für eine gelungene Assemblage.



Merlot sorgt in einer Cuvée für die Samtigkeit, die tiefrote Farbe und die feine beerige Note, während Cabernet Sauvignon der Cuvée eine feine Säure und eine hellere Farbe verleiht und dafür sorgt, dass der Wein länger gelagert werden kann.

Bei weißen Cuvée kombiniert man häufig frische und tendenziell saure Rebsorten mit eher milden oder besonders aromatischen Partnern. Eine der bekanntesten Cuvée dieser Art ist der Bordeaux Blanc, der sich aus Semillon, Sauvignon Blanc und Muscadelle zusammensetzt.

Da Semillon allein eher über wenig ausgeprägtes Aroma verfügt und einem Wein einen relativ ölichen Charakter verleiht, wird häufig Sauvignon Blanc ergänzt, wodurch sich mehr Säure im Bouquet entwickelt und würzigere Weine entstehen. Kombiniert man bei der Herstellung einer weißen Cuvée Rebsorten zusätzlich mit Muscadelle, erzeugt dies einen fruchtigen Geschmack und häufig hell-gelbe Weinfarben.



Was machen Sulfite im Wein? Sulfite bzw. Schwefeldioxid braucht der Wein, damit er nicht nachgärt und zu Essig wird. Seit dem 16. Jahrhundert wird geschwefelt; im Bordeaux gelang es dadurch lang haltbare Weine in Flaschen zu füllen. Seit 2005 besteht Kennzeichnungspflicht. Den Kater verursacht übrigens nicht der Schwefel. – Genießen Sie maßvoll!

Verantwortungsvoll in die Zukunft

Ziel ...
ist die Reduzierung des CO₂-Fußabdrucks der Weinbranche um mindestens 20 %.

Eigentlich begann es schon vor über 25 Jahren...

als einer der Vorreiter hat sich die Bordelaiser Weinbranche schon vor über 25 Jahren der nachhaltigen Entwicklung verpflichtet. Die Winzerinnen und Winzer wollten Qualitätsweine produzieren und dabei das Gleichgewicht zwischen dem Weinberg und seiner Umwelt gewährleisten – eine unverzichtbare Grundlage um das Terroir und die Typizität von Bordeaux zu erhalten.



Eine der wichtigsten Maßnahmen des CIVB ist die Initiierung des Umwelt-Management-Systems SME. Es wurde 2010 als freiwilliges und gemeinschaftliches „Umwelttool“ für alle Bordelaiser Betriebe ins Leben gerufen.

Innerhalb des vergangenen Jahres hat sich die Zahl der Mitgliedsbetriebe mit nachhaltigem Engagement vervielfacht. Mittlerweile sind es mehr als 700 Mitglieder: vom Winzer über Handelshäuser bis zu Genossenschaften.

Wie viel ist das?
Zusammen repräsentieren sie mehr als 55 % der Bordelaiser Rebfläche. Ein Großteil der Weinregion ist bereits zertifiziert: vom ökologischen über biodynamischen und integrierten bis hin zu nachhaltigem Weinbau.

Diese Initiative basiert auf vier grundlegenden Maßnahmen:

- I: Kompetenzen, Lebens- und Arbeitsräume bewahren
- II: Der Zukunft durch Forschung voraus sein
- III: Den ökologischen Fußabdruck minimieren
- IV: Die nachhaltige Bewirtschaftung der Rebfläche fördern

