

Cuvée - die Kunst Des Blendens (Info)

Kategorien: Information, Drinks, Wein, Wissen

Zutaten für: 1 Text

1

Info

Anleitung:

Darueber kann man streiten: was die die groessere Kunst? Die Trauben einer Sorte, aus einem Weinberg fuer einen authentischen, Lagen- und Sortenwein ausbauen, oder aber aus Trauben und Weinen mehrerer Lagen und/oder Sorten einen Wein zu komponieren? Das zweite, das ist eine Cuvée. Das banale und abwertende deutsche Wort lautet: Verschnitt. Im franzoesischen schwingt ein hoeheres Werturteil mit, das der Kunst gerecht wird, die eine Cuvée darstellen kann. Das Wort stammt von Cuve, das irgend etwas zwischen Bottich und dem Inhalt eines Behaeltnisses mit Wein meint. Es hat sich aber mehr oder minder fuer eben die Verschnitte durchgesetzt. Dabei ist der Begriff weder im deutschen noch im europaeischen Recht geregelt.

Warum Cuvées? In der Vergangenheit waren sorten- oder sonst wie reine Weine unueblich. Schon in den Weinbergen wuchs vieles durcheinander (gemischter Satz). Irgend eine Sorte brachte immer Ertrag und eine andere wurde wirklich reif. Um Wein ueberhaupt trinkbar zu machen, wurden auch schlechte mit guten Jahrgaengen verschnitten. Heute ist das nicht mehr notwendig. Aber auch heute noch gilt: im idealen Fall kann ein Cuvée die besten Eigenschaften der einzelnen Bestandteile zusammenbringen zu einem perfekten Ganzen. Es geht aber auch pragmatischer: manchmal werden schlicht Sorten mit gutem Ertrag durch Verschnittspartner aufgepeppt. Klassisch ist der Wuerttemberger Trollinger/Lemberger. Auch die Deck-Rotweine (Farbkraeftige Tropfen, die blasse andere Sorten faerben sollen) sind eigens fuer Verschnitte gezuechtet worden. Manchmal bringt die eine Sorte viel Alkohol mit, die andere die Saeure oder den Gerbstoff. In den romanischen Laendern ist dies durchaus heute noch ueblich.

Beruehmte Cuvées: Die meisten Bordeaux sind Verschnitte. Ja nach Lage dominiert entweder Cabernet Sauvignon oder Merlot dazu kommen Cabernet Franc, und in Spuren Petit Verdot, Malbec und Carmenère. Auch der teure und beruehmte Sueswein Sauternes aus der gleichen Region wird aus Semillon, Sauvignon blanc und Muscadelle komponiert. Praktisch alle klassischen Weine aus romanischen Laendern sind Cuvees. (Manchmal sogar aus fuenf und mehr verschiedenen Sorten wie bei Chianti und Chateauneuf-du-Pape.) Und es gibt gesetzliche Vorschriften ueber Hoechst- und Mindestanteile der einzelnen Reben (im Chianti musste lange Zeit Weisswein drin sein!).

Wie wird gemischt? Meistens werden heute fertige Weine miteinander verschnitten, seltener werden schon die Trauben gemeinsam gekeltert oder die Moste verschnitten (macht man an der suedlichen Rhone noch). Der Grund: bei fertigen Weinen ist das Ergebnis sehr viel besser planbar. Der Kellermeister kann die optimalen Mischungsverhaeltnisse im kleinen Massstab ausprobieren.

Wie sag ich's meinem Kunden? Bei all den klassischen suedlaendischen Weinen, die nur die Herkunft als Namen tragen, steht nicht dabei, dass sie Cuvées sind. In Deutschland duerfen bis zu 15% einer zweiten Sorte in einen Wein hinein, ohne dass das auf dem Etikett draufstehen muss. Erst darueber hinaus muessen beide Sorten genannt werden (oder der Winzer laesst Sortenangaben halt ganz weg). Fuer

Cuvée - die Kunst Des Blendens (Info)

(Fortsetzung)

die modernen Spitzen-Cuvées denken sie sich in der Regel Phantasienamen aus (z.B. "Cuvée X" von Knipser). Verschiedene Begriffe koennen auf Cuvées hinweisen. "Blend" (englischsprachige Laender), "CVC" (Conjunto de Varias Cosechas in Spanien) und "Meritage" (Kalifornien).