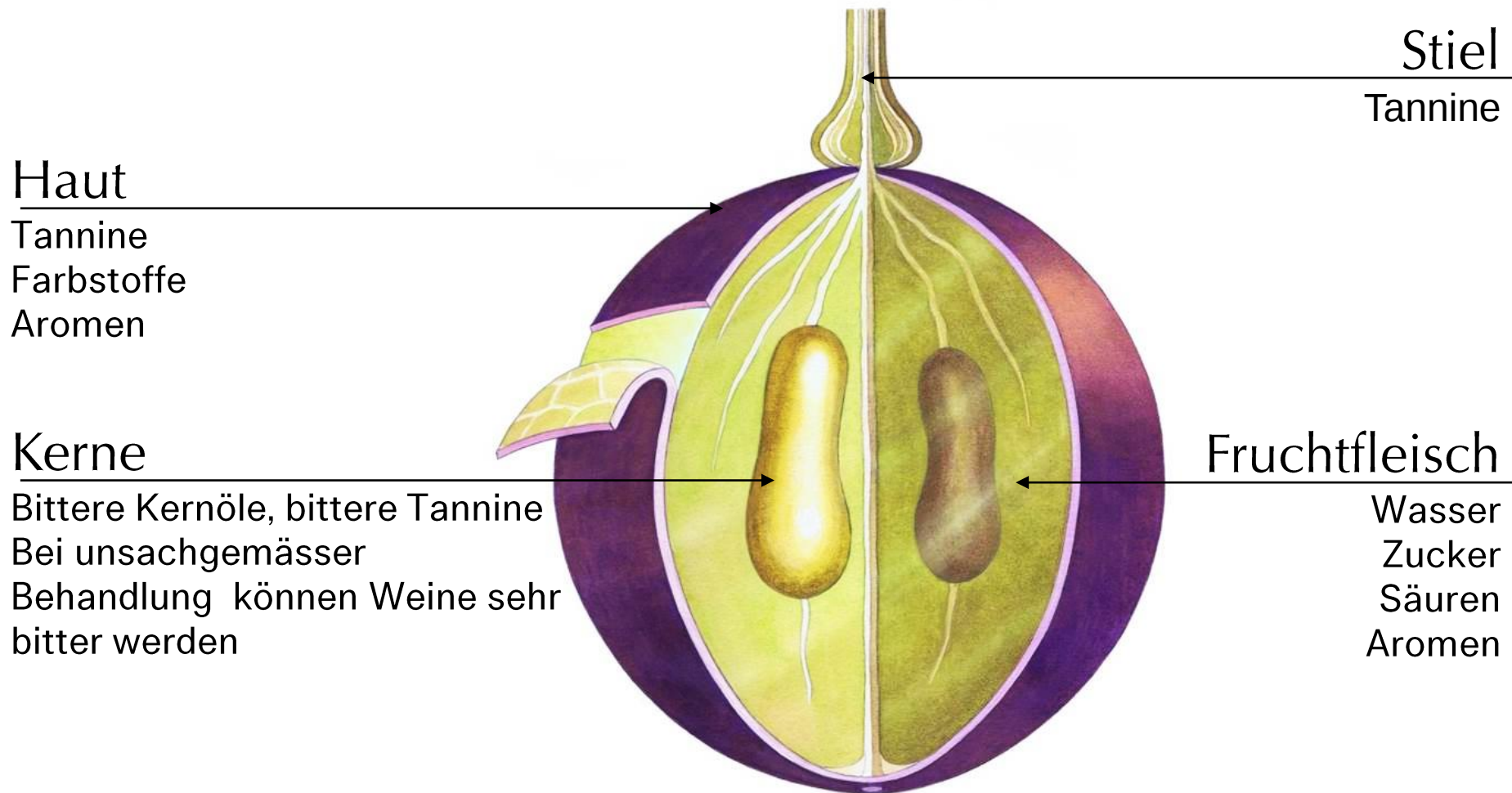


## Willkommen zur Session 2

# Produktion von Rotwein, Pinot Noir, Zinfandel

---

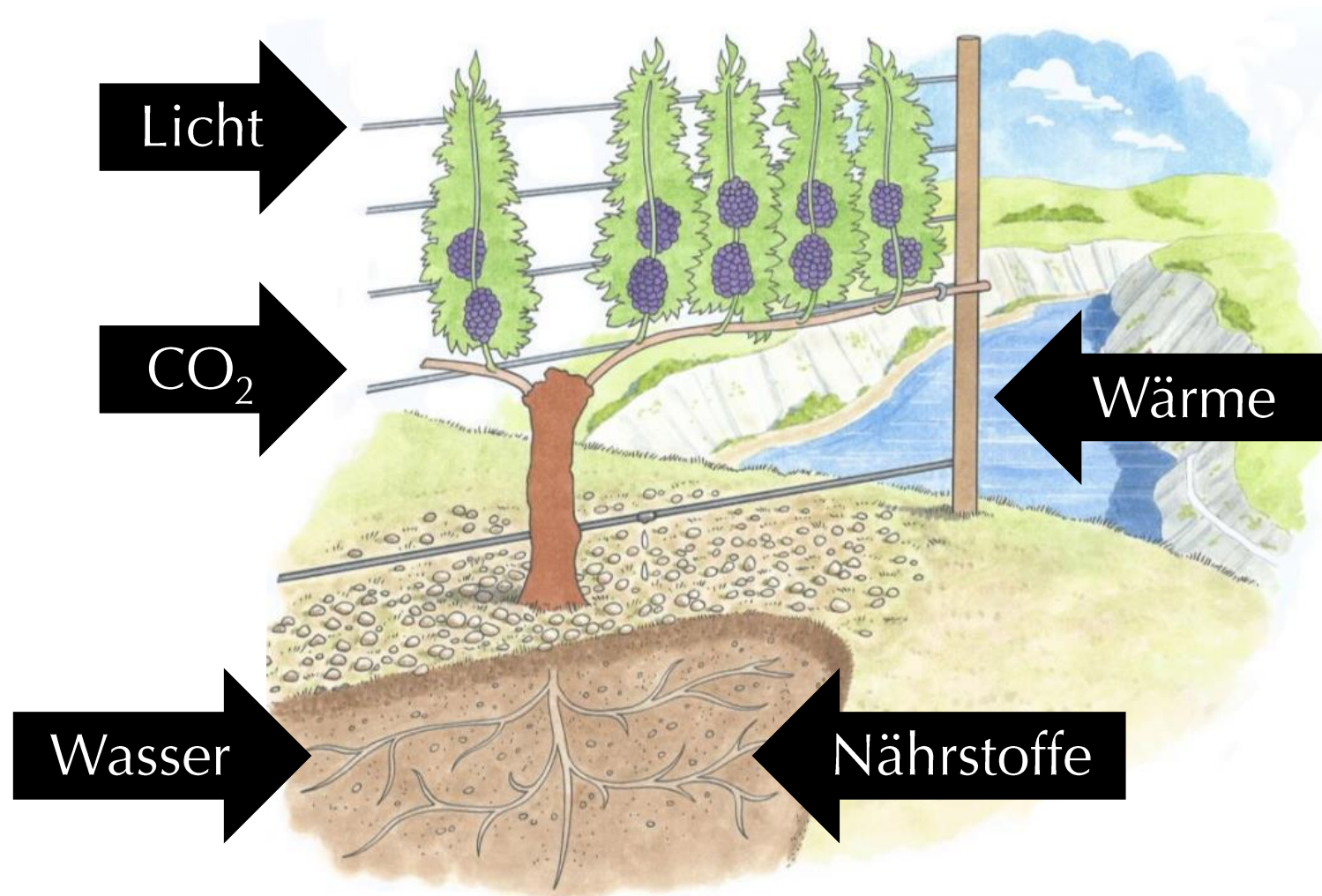
# Die Inhaltstoffe der Beere



# Was die Rebe braucht

## Die Photosynthese

Die grünen Blätter produzieren aus  $\text{CO}_2$  und Wasser Traubenzucker. Das Sonnenlicht liefert die Energie dazu.



# Die Wachstums- und Reifephase



Blüte



Fruchtansatz

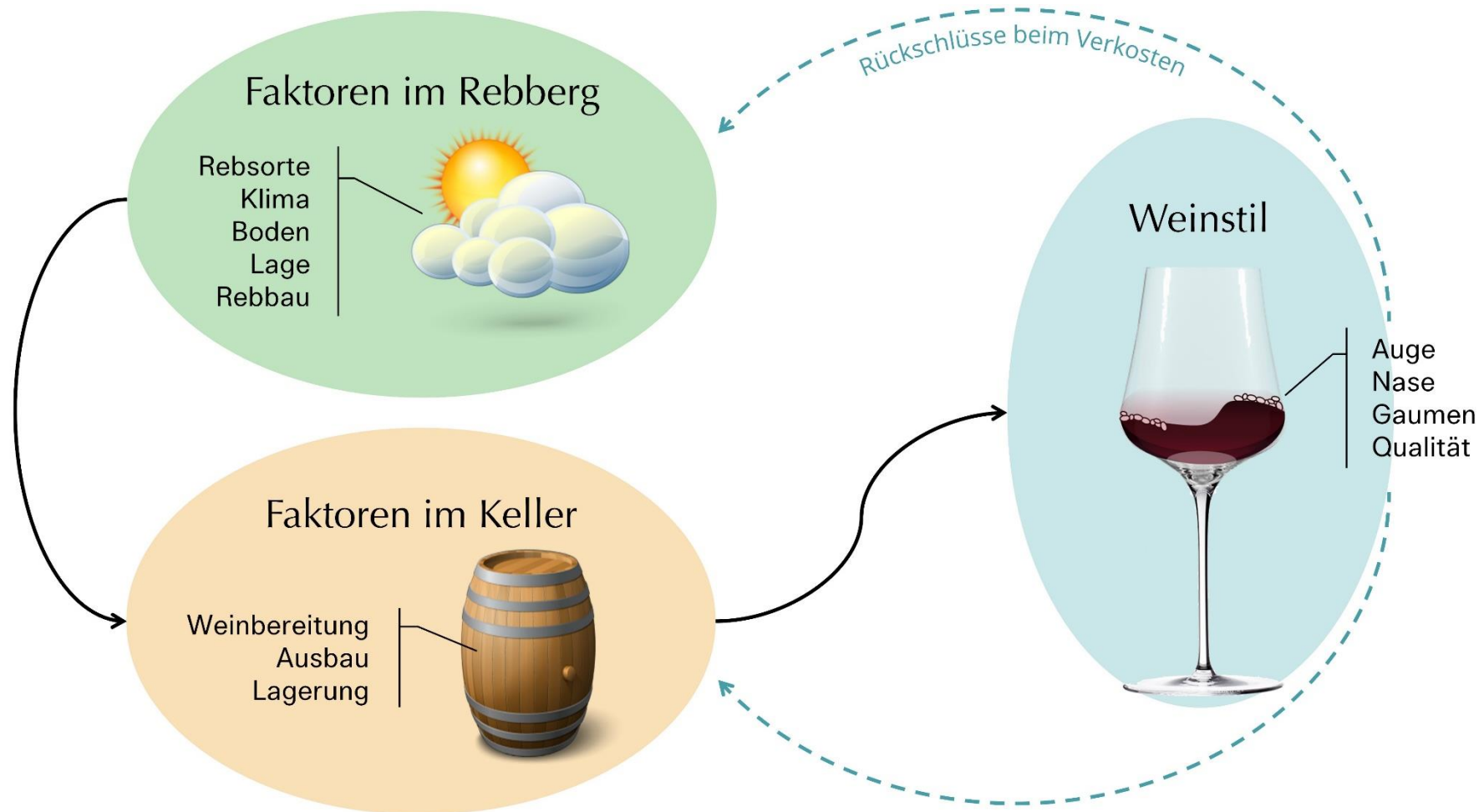


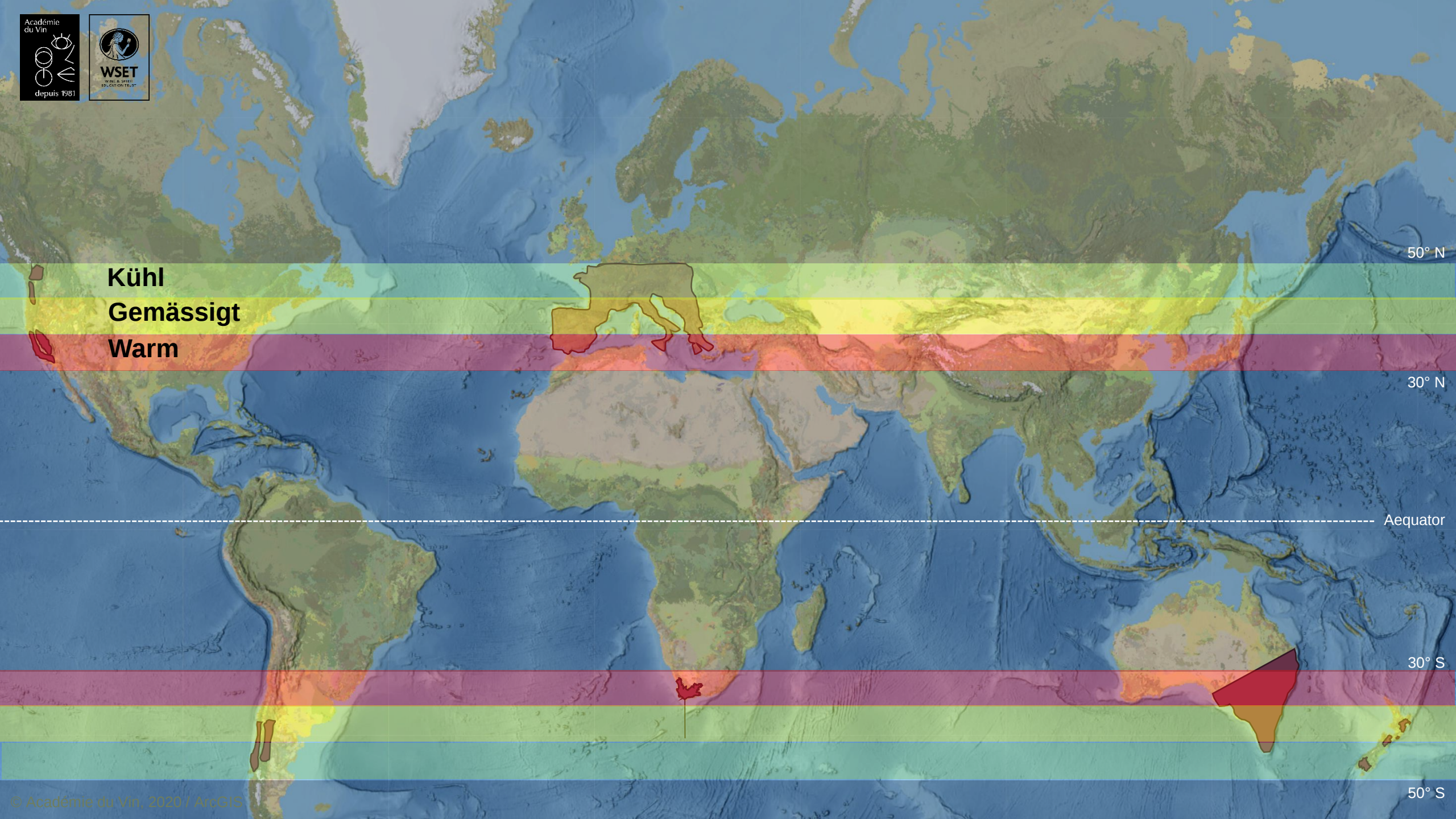
Véraison



Reife

# Welche Faktoren führen zum Weinstil?





**Kühl**  
**Gemässigt**  
**Warm**

50° N

30° N

Aequator

30° S

50° S

# Das Klima: Klimatypen

---

## Kühles Klima

16,5 °C oder niedriger

- weniger Alkohol
- schlankerer Körper
- weniger Tannin
- mehr Säure

**Frühreife Sorten?**

**Spätreife Sorten?**

**Regionale Faktoren?**

## Gemässigttes Klima

16,5 °C bis 18,5 °C

## Warmes Klima

18,5 °C bis 21 °C

- mehr Alkohol
- vollerer Körper
- mehr Tannin
- weniger Säure

# Regionale Faktoren: Gewässer & Hangneigung

---



# Regionale Faktoren: Luftströmungen & Nebel

---



# Regionale Faktoren: Höhenlagen

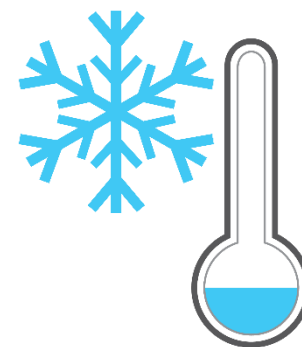
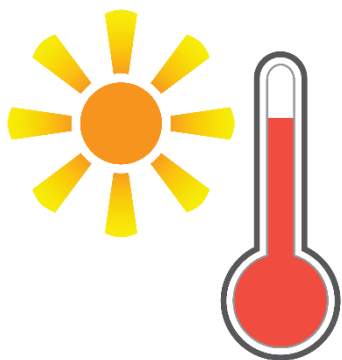
---



# Regionale Faktoren: Wetter

---

## Wettereinflüsse



# Rebbau: Die Arbeiten im Weinberg

---



# Arbeiten im Rebberg



Erziehung und Rebschnitt



Umgang mit Unkraut,  
Schädlingen und Krankheiten



Lese



Ertrag



Bewässerung

# Schädlinge und Krankheiten

---

## Schädlinge

Können Triebe, Knospen, Blätter angreifen und Trauben essen

- Vögel
- Insekten
- Wildtiere

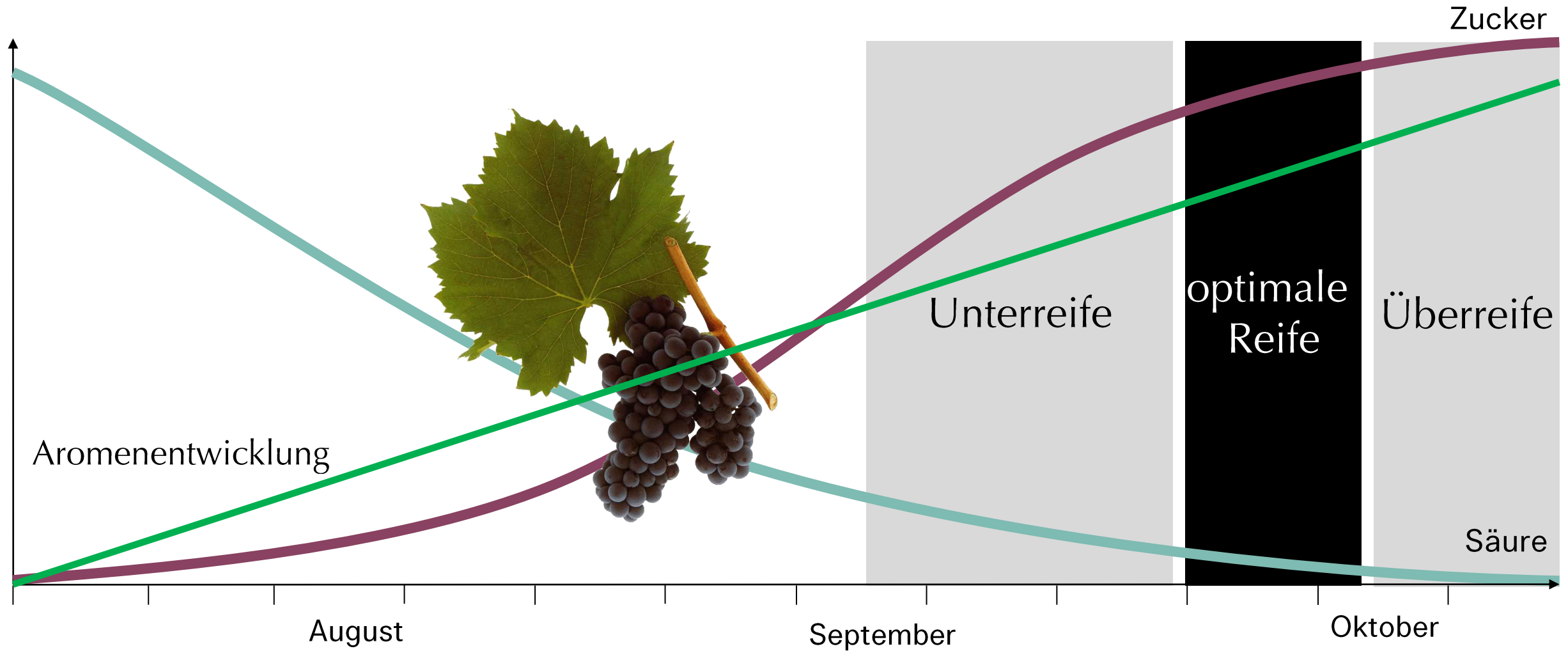
## Krankheiten

Befallen grüne Teile, beschädigen Trauben, bringen Holz zum Absterben, vernichten ganze Reben

- Pilze
- Bakterien
- Viren



# Reife und Erntezeitpunkt



# Pinot Noir



- Dünne Schale
- Hohe Säure
- Niedriges bis mittleres Tannin
- Rote Früchte:  
*Erdbeere*  
*Himbeere*  
*rote Kirsche*



- Typischerweise sortenrein
- Zurückhaltende  
Verwendung von Eiche
- Zur Bereitung von  
Schaumwein verwendet



Kühl

Gemässigt



- Sehr gute oder hervor-  
ragende Exemplare können  
reifen:  
*Pilze*  
*Waldboden*

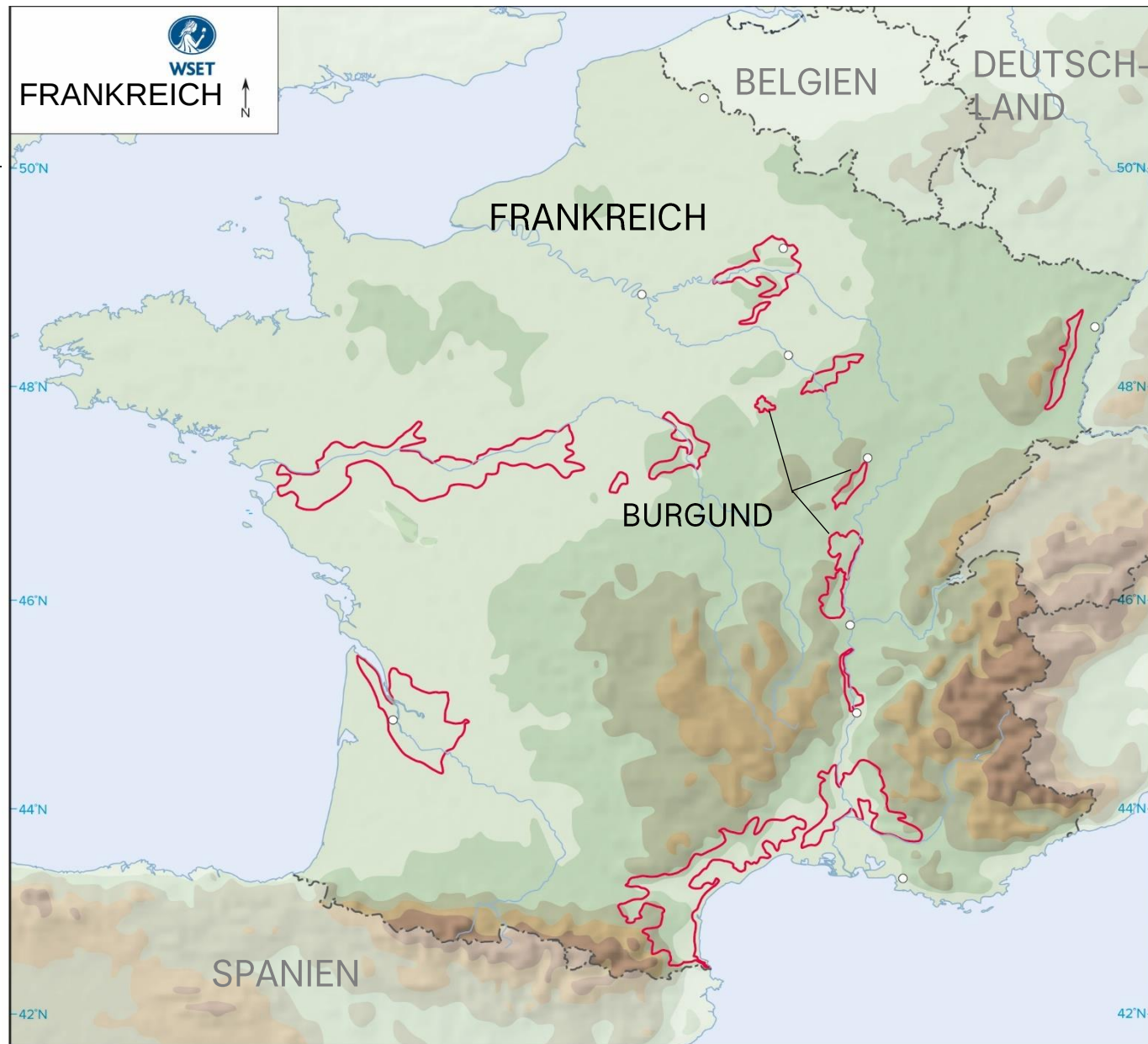
# Pinot Noir: Frankreich

Burgund gilt als 'Wiege' des Pinot Noir

Kontinentalklima, weit entfernt vom Meer

Gemässigte Temperaturen, wechselhafte  
Sommer, oft eisige Winter

Spätfrostgefahr im Frühjahr

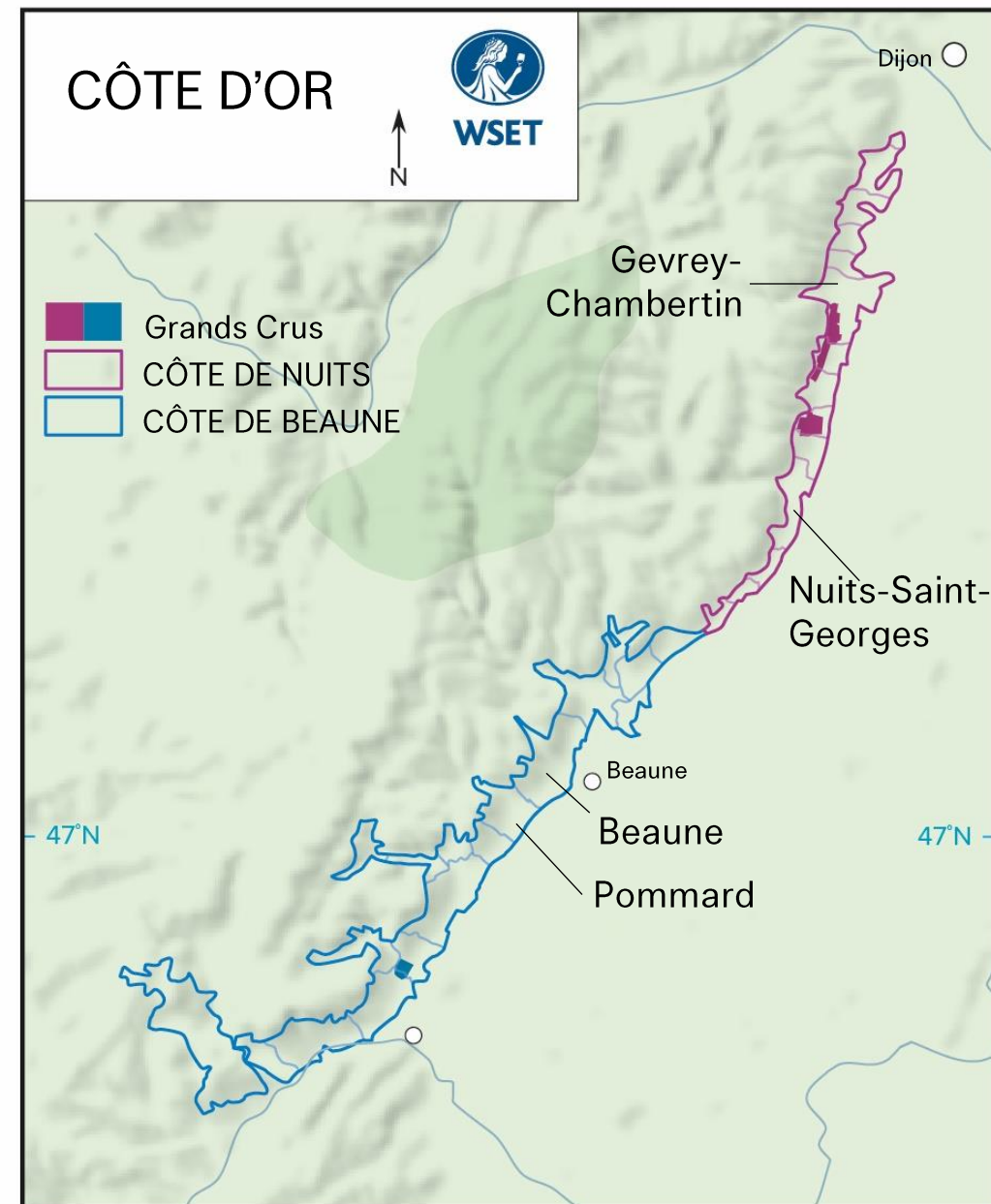


# Pinot Noir: Côte d'Or

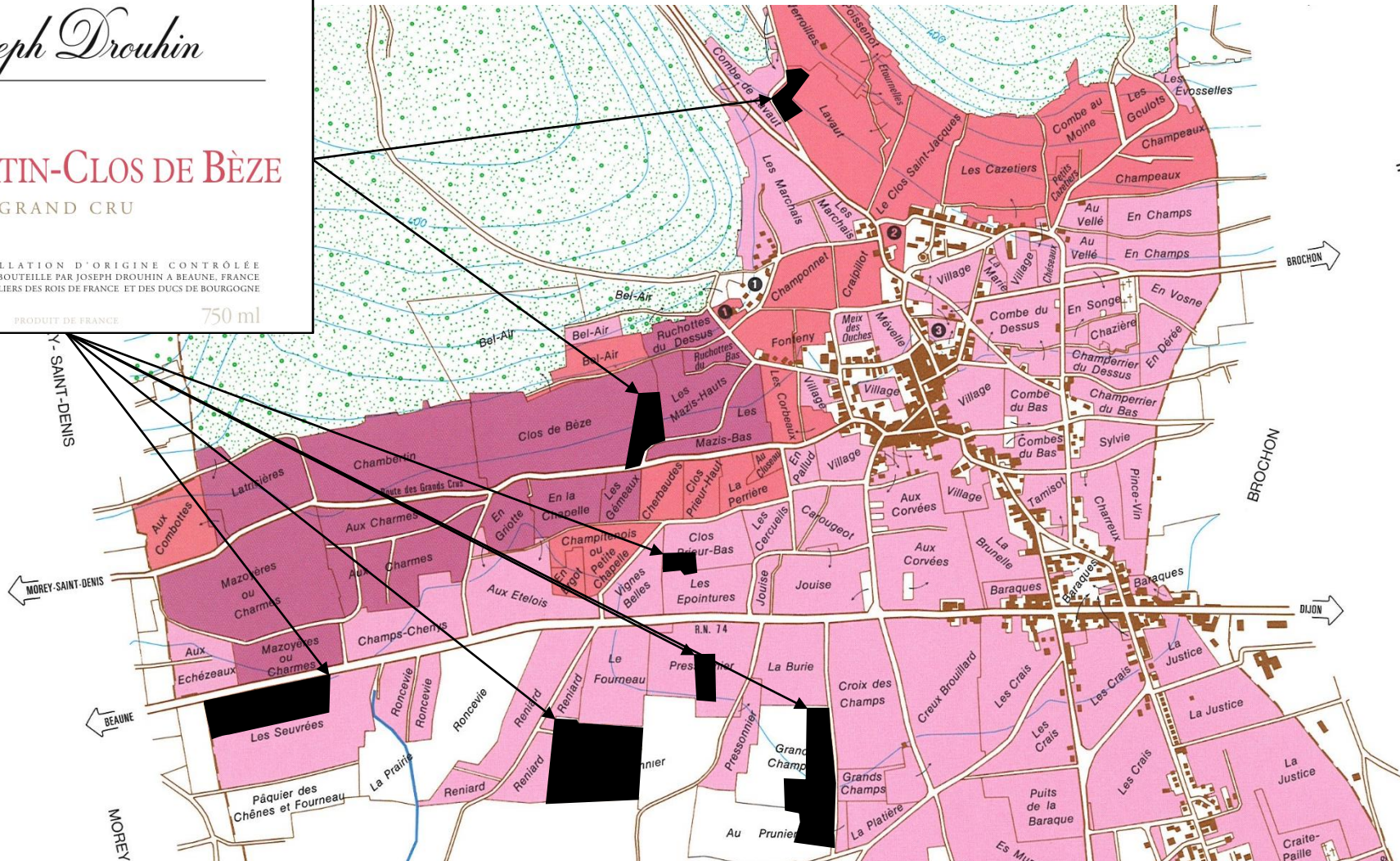
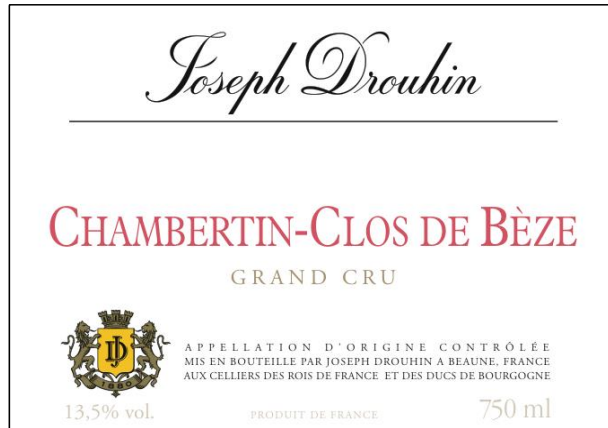
Pinot Noir gilt als sensible Sorte

Kleine Unterschiede in Boden und Klima können die Qualität deutlich beeinflussen

Nirgends wird dies deutlicher als an der Côte d'Or



# Klassifizierung Burgund



# Pinot Noir: wichtigste Regionen

---



# Pinot Noir: USA

## Kalifornien:

- Generell warm.
- Pinot Noir nur in kühleren Gebieten: Santa Barbara, Los Carneros, Sonoma und Russian River Valley

## Oregon:

- Gemäßigtes Klima ideal für Pinot Noir.
- Komplexe Weine mit Alterungspotential

## Vergleich USA – Burgund:

Reifere Fruchtaromen, höherer Alkohol, vollerer Körper



# Pinot Noir: Chile

Langezogenes Land über viele  
Breitengrade mit unterschiedlichen  
Klimatas

Trotzdem oft zu heiss für Pinot Noir

Gute Lagen in Küstennähe in Casablanca  
Kühle Meereswinde und Morgennebel

Oft günstige Weine mit reifen, rotbeerigen  
Charakter



# Pinot Noir: Südafrika

Pinot Noir Anbau konzentriert sich auf die kühlssten Regionen in Südafrika

Walker Bay wird von kalten südlichen Meereswinden gekühlt

Gute bis hervorragende Weine mit reifen, rotfruchtigen Aromen und mittlerem bis hohem Alkohol



# Pinot Noir: Australien

Die meisten Regionen sind für Pinot Noir zu heiss

Beste Terroirs in Küsten- und Höhenlagen

→ Verlängerte Vegetationsperiode

→ Komplexere Aromen

Bekannt für gute Pinot Weine: Yarra Valley und Mornington Peninsula



# Pinot Noir: Neuseeland

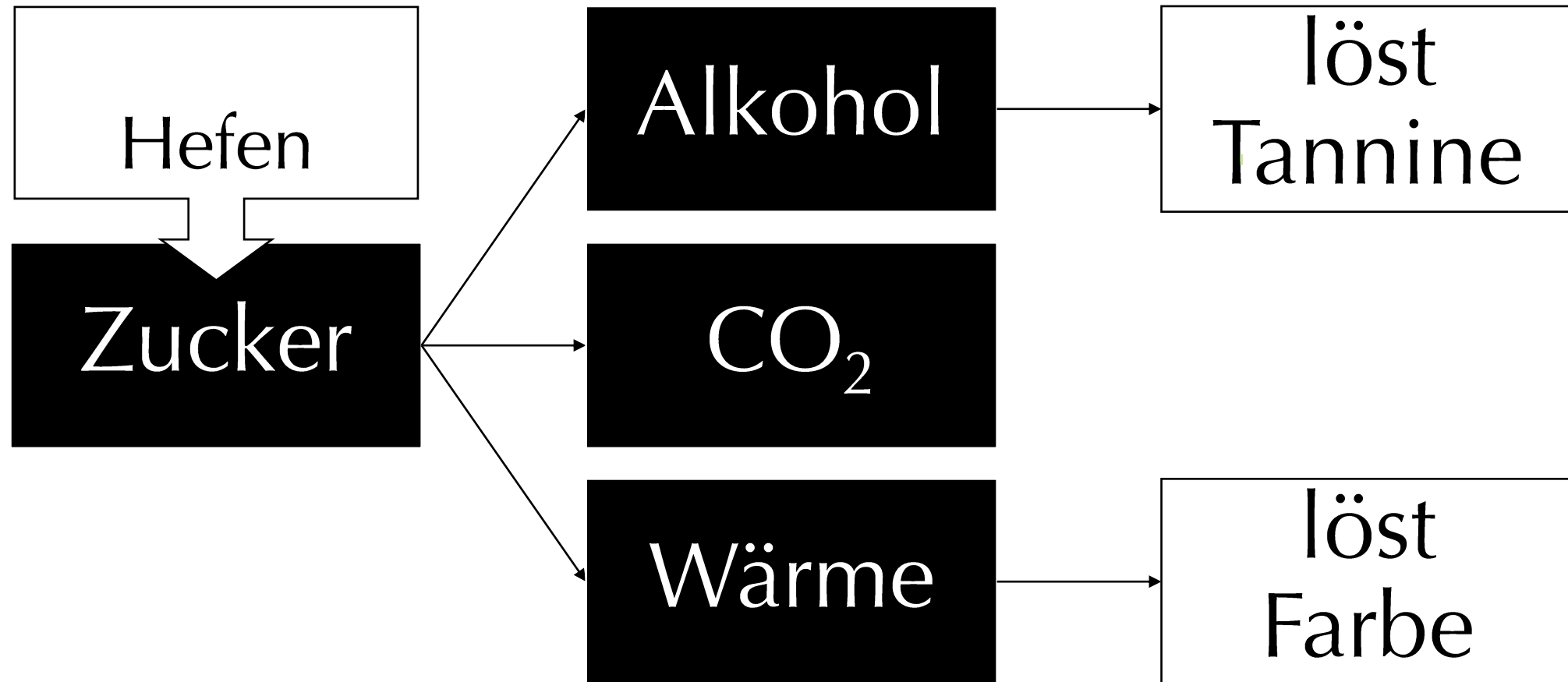
Bestes Potenzial für hochwertige Pinot Noirs in der Neuen Welt

Beste Gebiete im kühlen bis gemässigten Klima: Martinborough, Marlborough und Central Otago

Schlanker und eleganter im Vergleich zu anderen Übersee Pinots, aber immer noch körperreicher als rote Burgunder



# Die Alkoholische Gärung



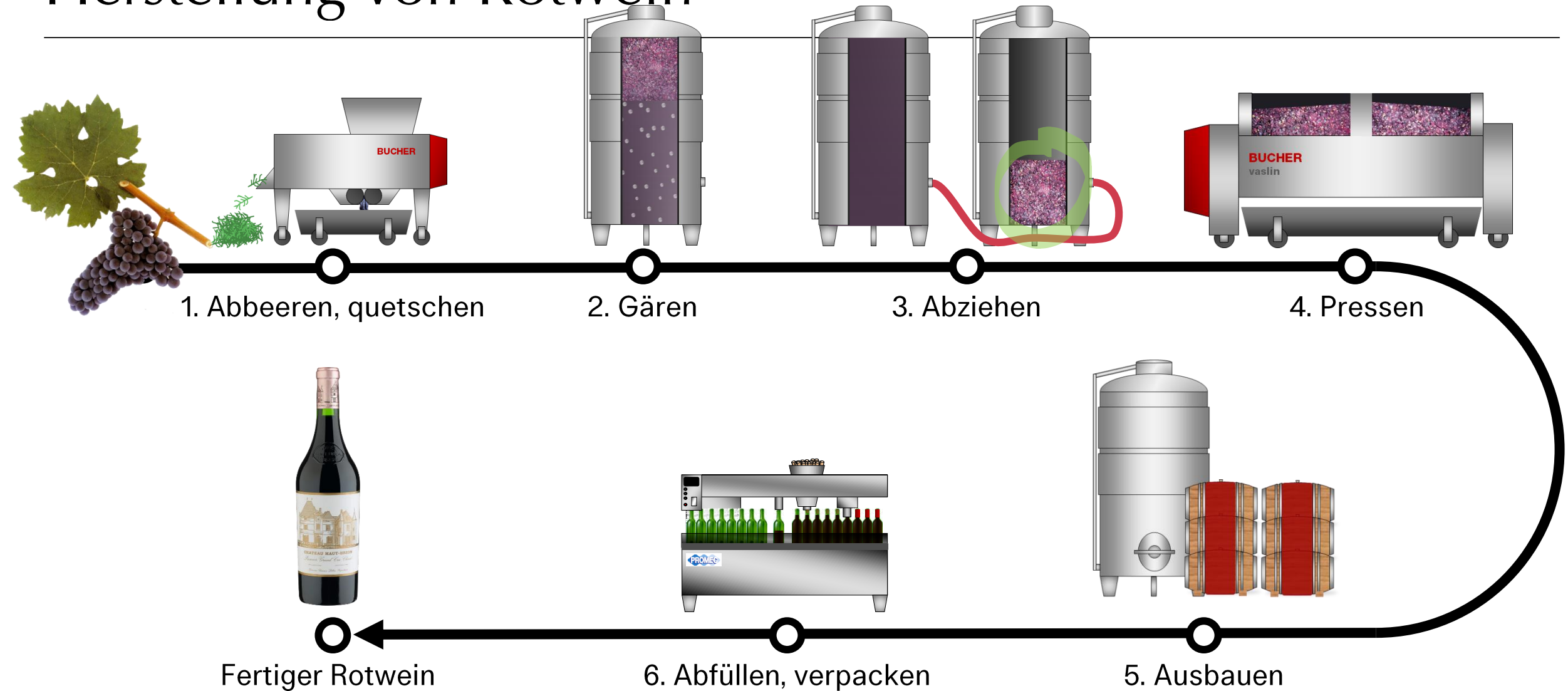
Aromen der Trauben werden in Geschmacksnoten des Weins umgewandelt

# Faktoren im Keller

---

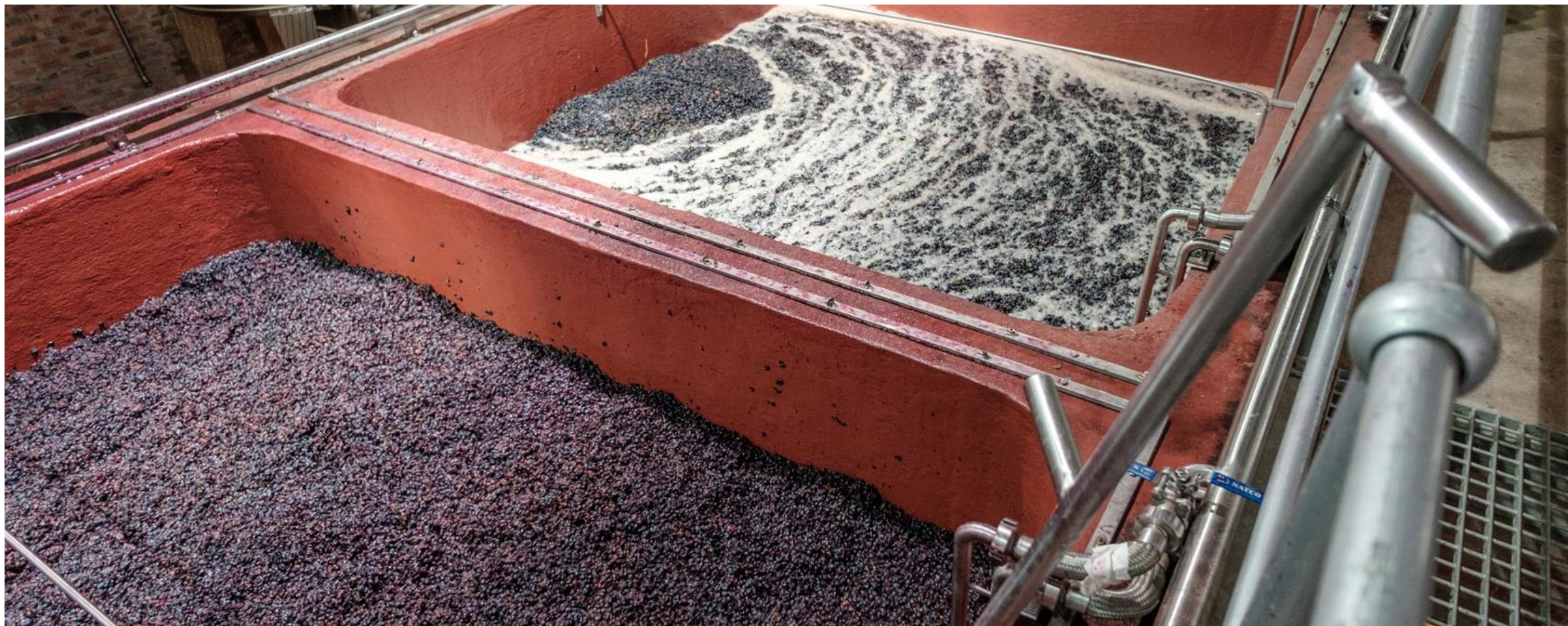


# Herstellung von Rotwein



# Maischegärung

---



# Reaktionsneutrale Behälter

## Material:

- Beton
- Edelstahl

## Merkmale:

- Keine Aromen die hinzugefügt werden
- Reduktiv ohne Sauerstoff



# Was bringt der Ausbau im Barrique?

Röstnoten

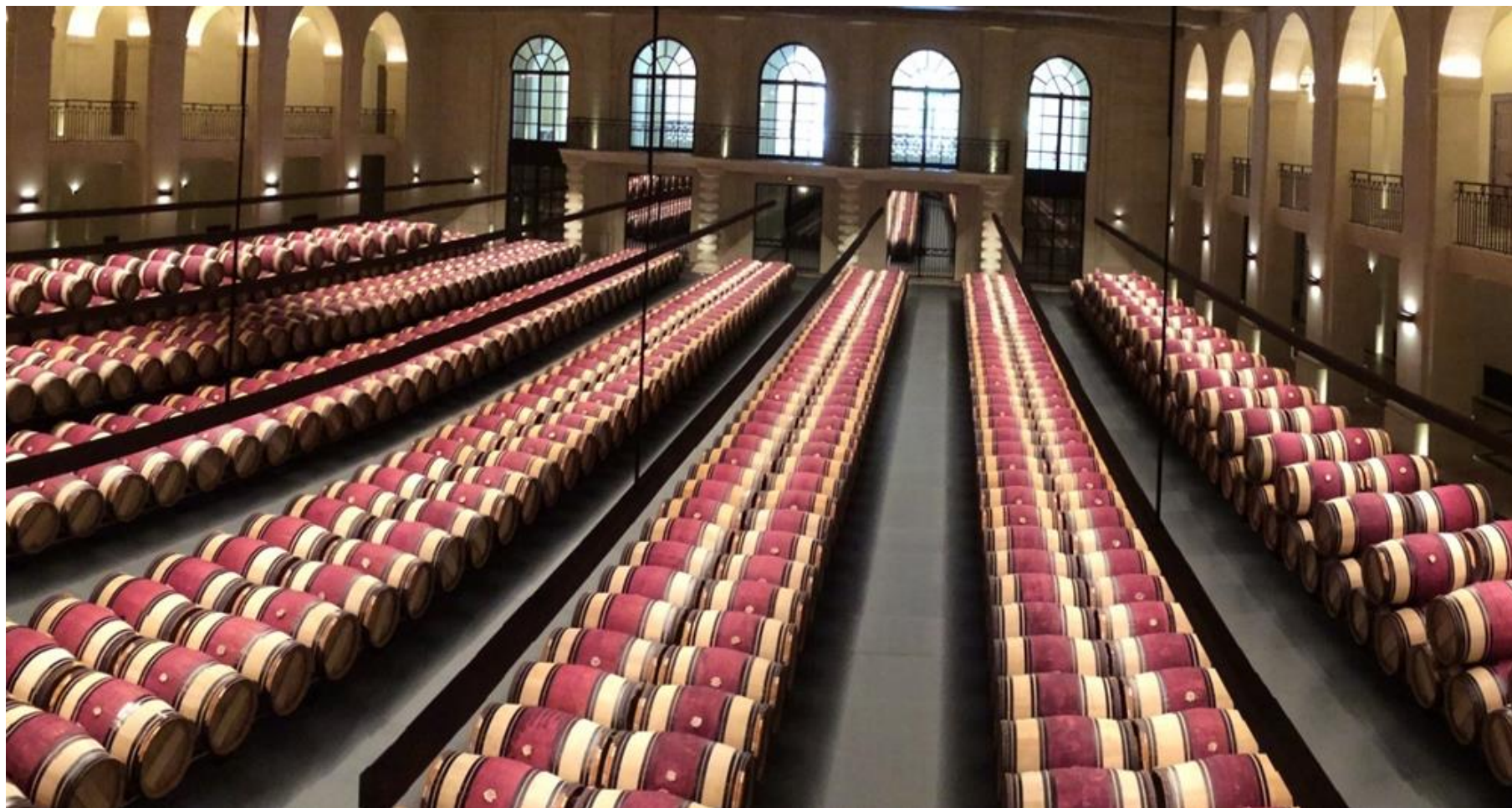
Dank Einbrand

Milde Tannine

Dank Sauerstoff

Reifearomen

Bei langer Lagerung



# Funktion Assemblage / Blend

## Verschneiden

- Stil
- Konstanz
- Komplexität



# Was braucht ein Wein zum Reifen?

---

- Aromenkonzentration
- Aromen, die sich auf positive Weise entwickeln können
- Viel Säure, Tannin oder Zucker



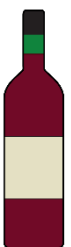
# Zinfandel / Primitivo



- Reift ungleichmässig
- Hoher Zuckergehalt
- Mittlere bis hohe Säure
- Mittleres bis hohes Tannin



- Rosé- und Rotweine
- Rotweine oft mit Eichennote



- Sehr gute oder hervorragende Rotweinexemplare können reifen:  
*Erde*  
*Fleisch*



Warm



# Zinfandel: Kalifornien

Körperreiche Rotweine, hoher Alkohol, mittlere bis hohe Säure  
Praktisch immer holzgereift  
Dunkelbeerige bis marmeladige Aromen

Beste Weine von alten Reben

**White Zin** → halbtrockene Roséweine, niedriger Alkohol, leichter Körper



# Primitivo

Apulien:  
Sehr warme Region

Weine mit grosser Stilpalette von einfachen  
günstigen Massenweinen bis körperreichen  
komplexeren Weinen aus Lagen mit  
kontrollierten Erträgen



# Académie du Vin

