

Académie
du Vin

Willkommen zur Session 2



Produktion von Rotwein, Pinot Noir, Zinfandel

Chantal Stalder

Alles begann mit dem Besuch des Basis Weinkurses 2015...

- WSET Level 2
- WSET Level 3
- Weinakademiker DipWSET

- Einige Jahre im Weinhandel in verschiedenen Positionen
(Verkauf, Einkauf, Marketing, Online Business)

Aktuell

- Gründerin und Geschäftsleiterin
DeguVino App & seit 2023 bei Académie du Vin



Verkostung heute: Samples 6, 7, 8 & 9



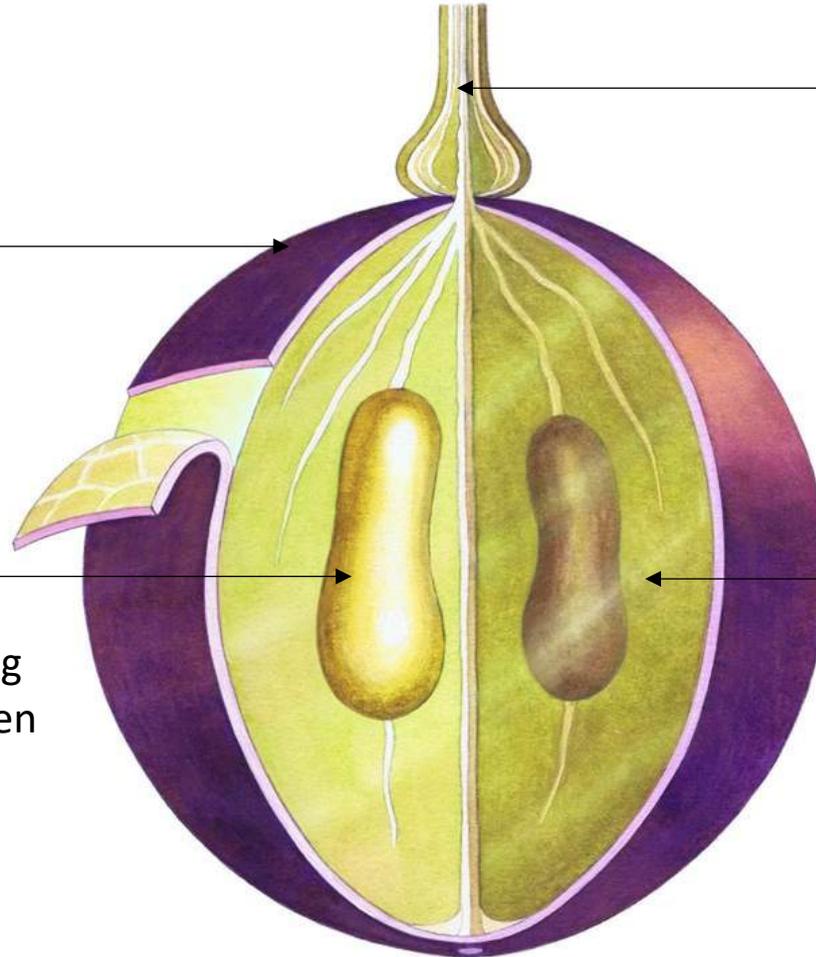
Die Inhaltstoffe der Beere

Haut

Tannine
Farbstoffe
Aromen

Kerne

Bittere Kernöle, bittere Tannine
Bei unsachgemäßer Behandlung
können Weine sehr bitter werden



Stiel
Tannine

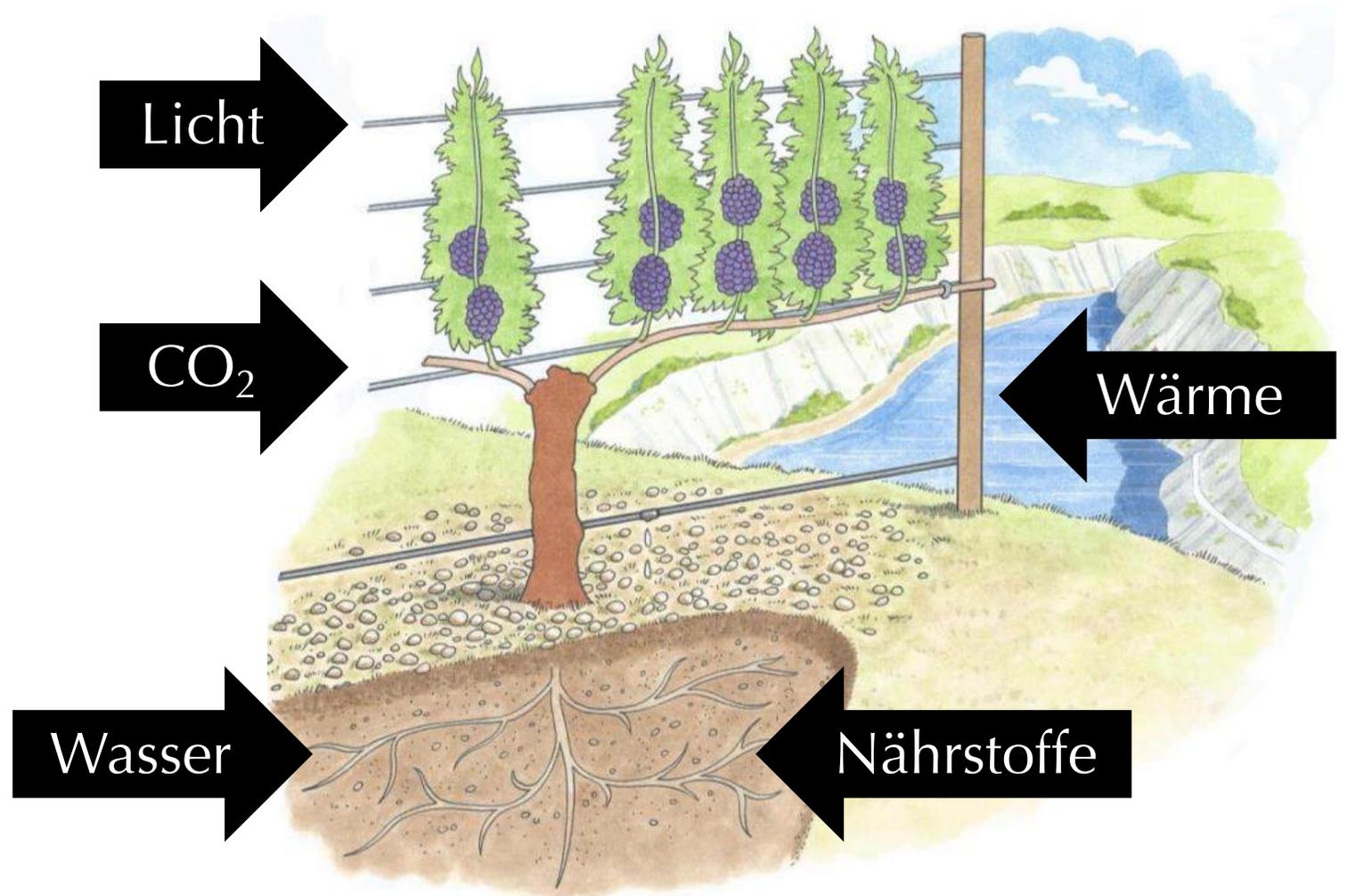
Fruchtfleisch

Wasser
Zucker
Säuren
Aromen

Was die Rebe braucht

Die Photosynthese

Die grünen Blätter produzieren aus CO_2 und Wasser Traubenzucker. Das Sonnenlicht liefert die Energie dazu.



Die Wachstums- und Reifephase



Blüte



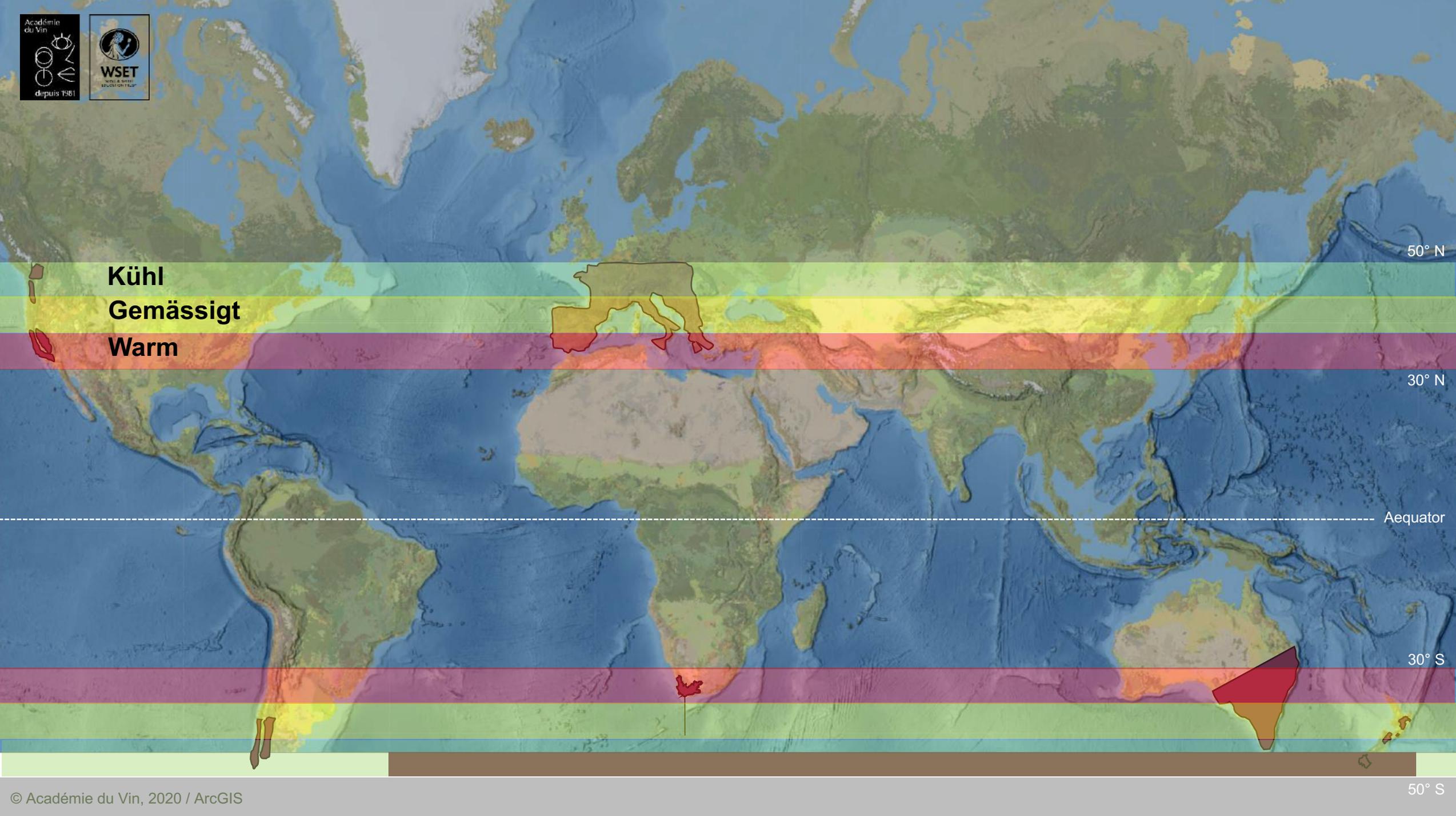
Fruchtansatz



Véraison



Reife



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

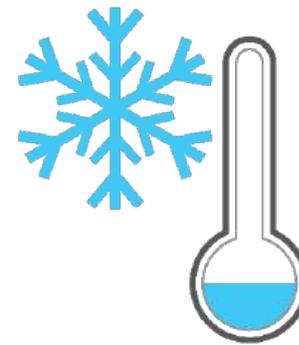
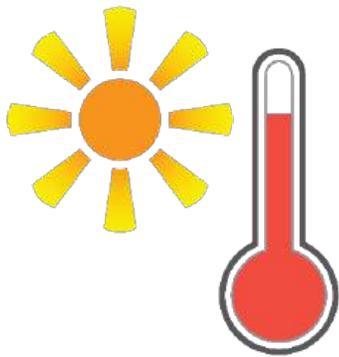


Regionale Faktoren: Höhenlagen



Regionale Faktoren: Wetter

Wettereinflüsse



Klima vs. Wetter



Verkostung Sample 6



Optischer Eindruck

Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass - mittel - tief
Farbton	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot - braun

Geruch

Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

Geschmack

Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
Säure	niedrig - mittel - hoch
Tannin	niedrig - mittel - hoch
Alkohol	niedrig - mittel - hoch
Körper	schlank - mittel - voll
Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang	kurz - mittel - lang

Gesamteindruck

Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend
----------	---

Primäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung

Floral		Blüten, Rose, Veilchen
Rote Früchte		Rote Johannisbeere, Cranberry, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
Schwarze Früchte		Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
Krautig		Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel
Kräuterwürzig		Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter
Gewürze		Schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
Fruchtreife		Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte
Andere		Nasse Steine, Bonbons

Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung

Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)		Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt
Biologischer Säureabbau		Butter, Käse, Sahne
Eiche		Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee

Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung

Rotwein		Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell
Weisswein		Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell
Absichtlich oxidierte Weine		Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell

Optischer Eindruck

Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass - mittel - tief
Farbton	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot - braun

Geruch

Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

Geschmack

Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
Säure	niedrig - mittel - hoch
Tannin	niedrig - mittel - hoch
Alkohol	niedrig - mittel - hoch
Körper	schlank - mittel - voll
Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär , sekundär, tertiär
Abgang	kurz - mittel - lang

Gesamteindruck

Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend
----------	---

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 hervorragende
Exemplare können reifen:
Pilze
Waldboden

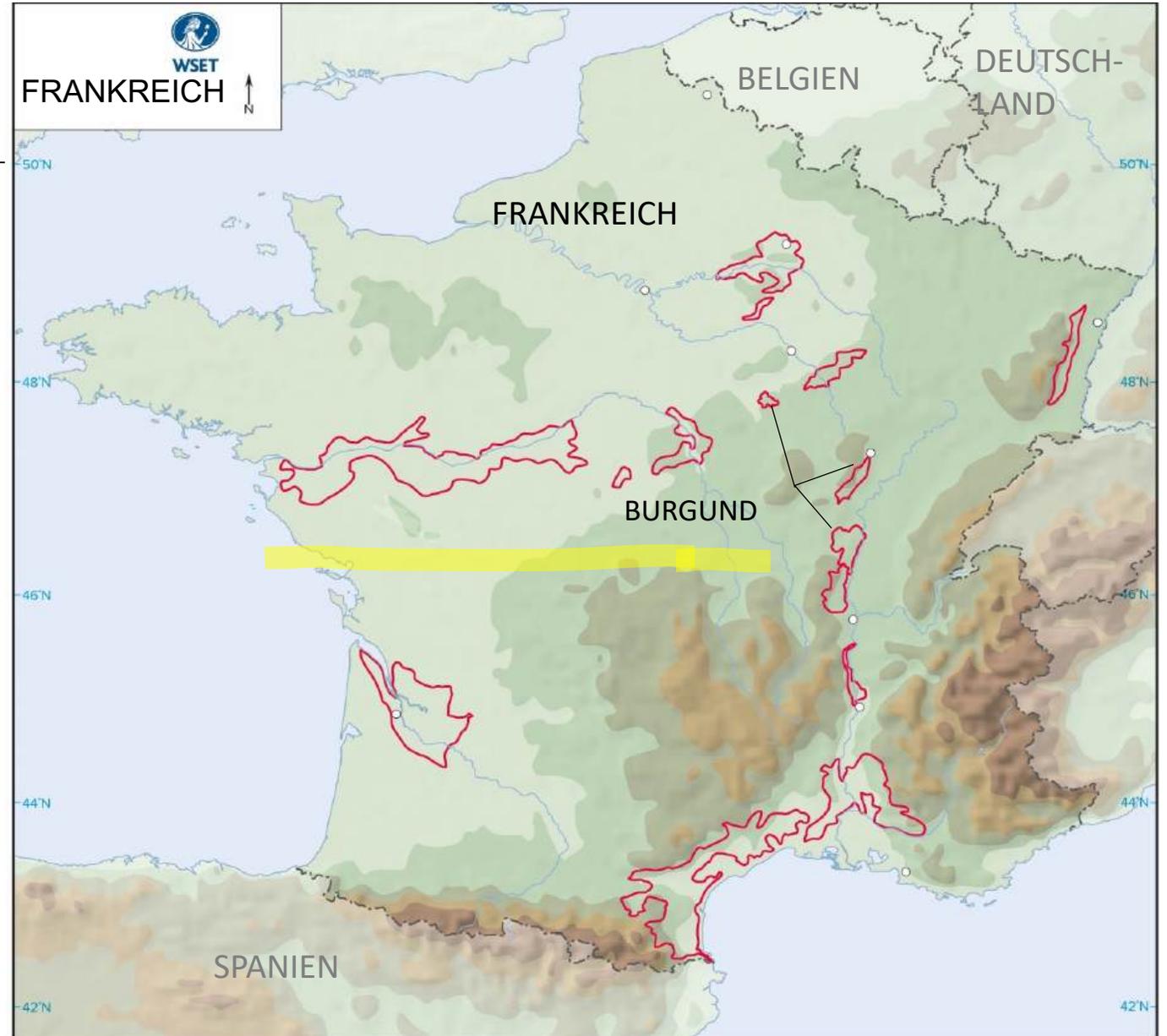
Pinot Noir: Frankreich

Burgund gilt als 'Wiege' des Pinot Noir

Kontinentalklima, weit entfernt vom Meer

Gemässigte Temperaturen, **wechselhafte Sommer**, oft eisige Winter

Spätfrostgefahr im Frühjahr

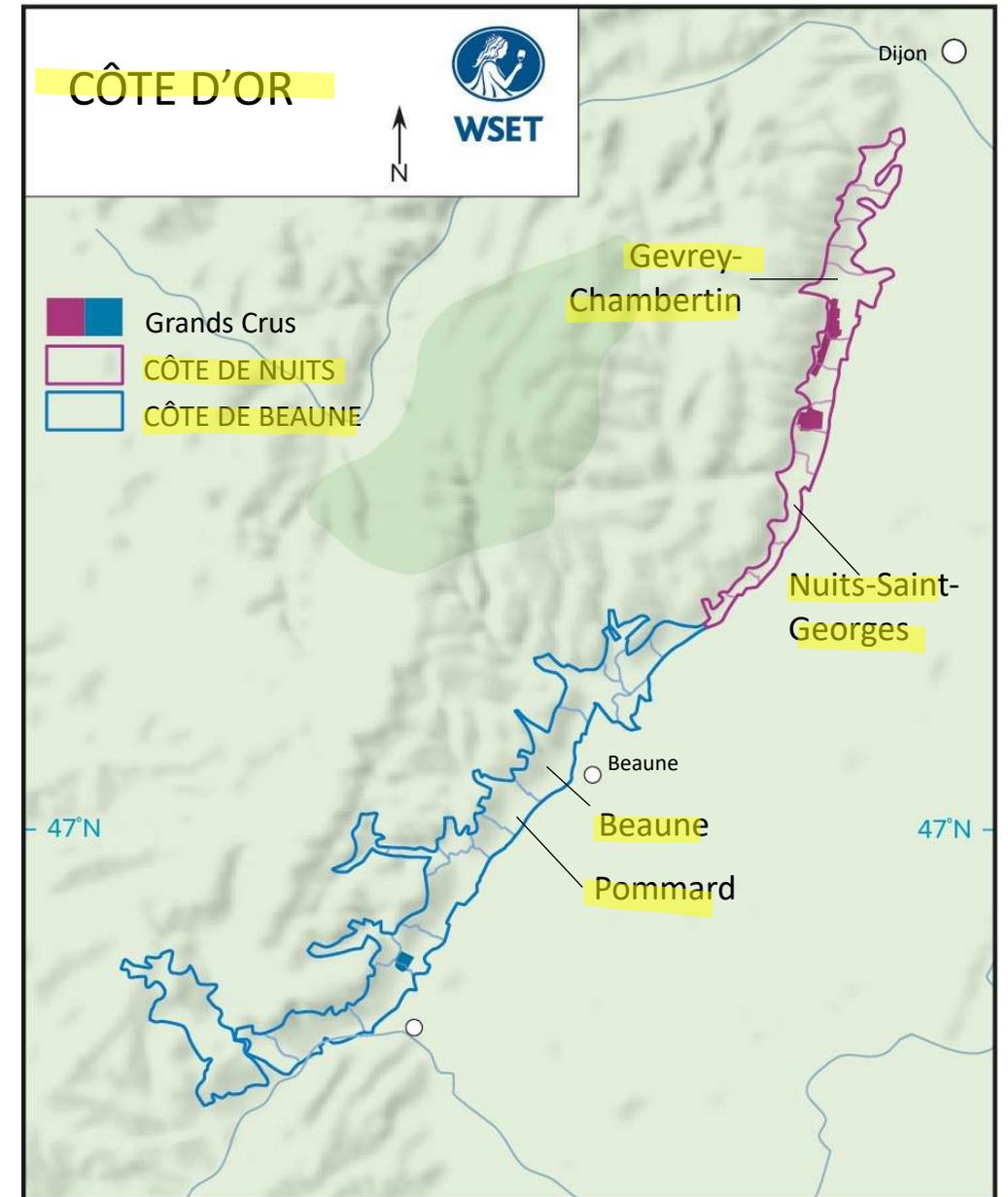


Pinot Noir: Côte d'Or

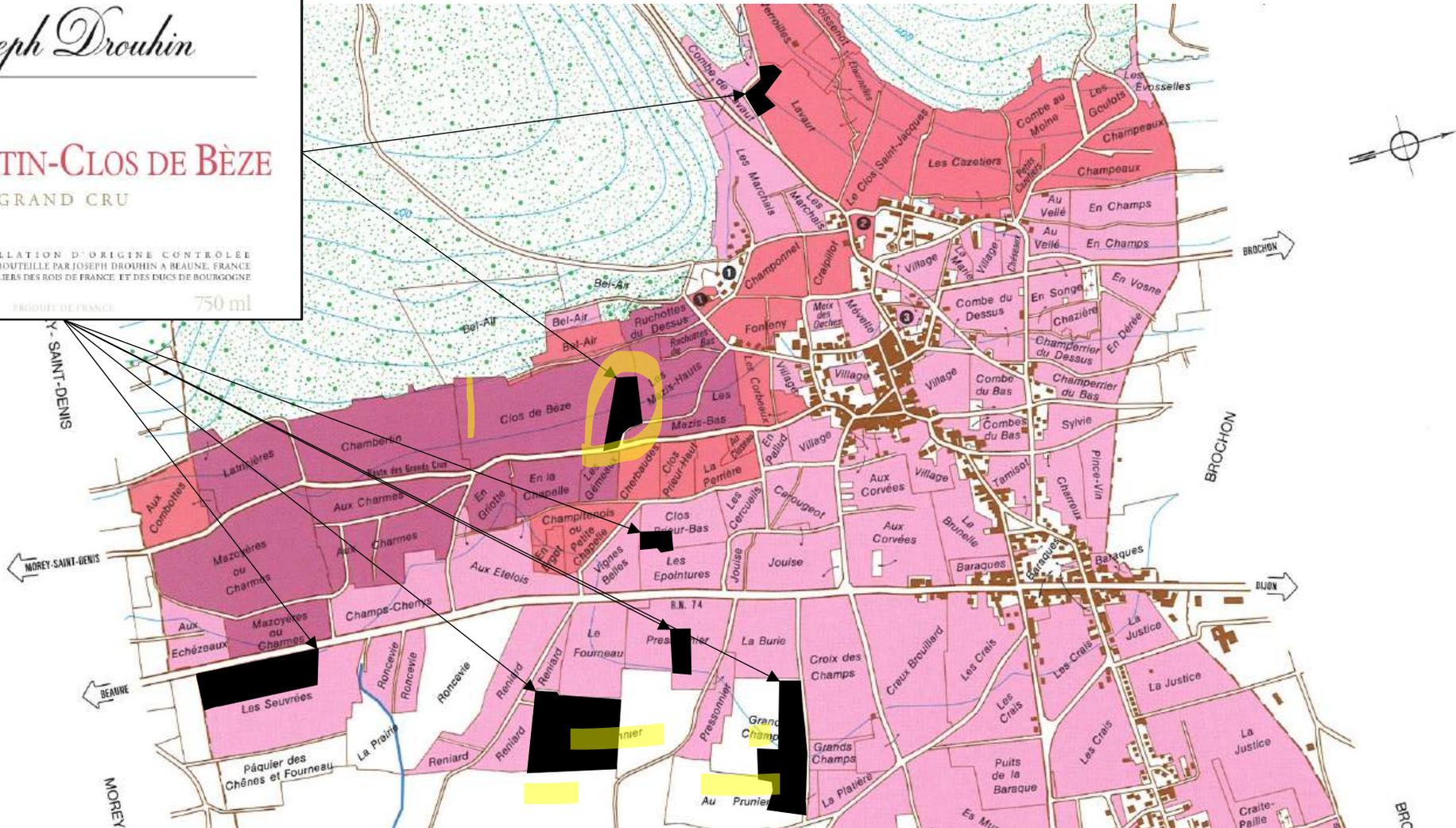
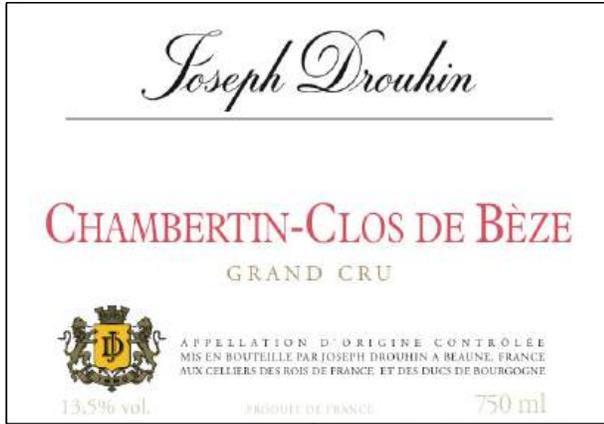
Pinot Noir gilt als sensible Sorte

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 kühlesten Gebieten:
Santa Barbara,
Los Carneros, Sonoma und **Russian River Valley**

Oregon:

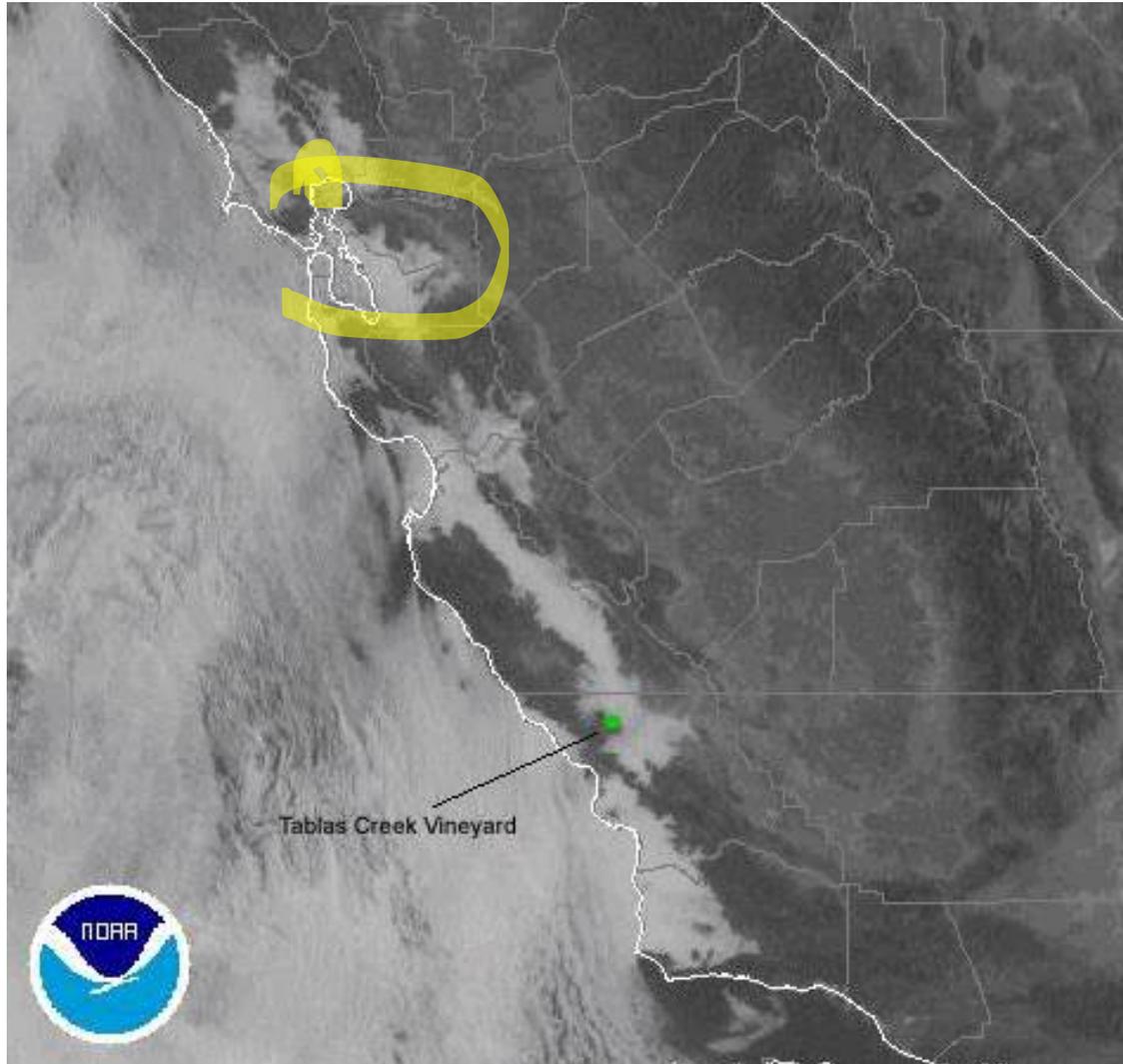
- **Gemäßigtes Klima** ideal für Pinot Noir.
- Komplexe Weine mit Alterungspotential

Vergleich USA – Burgund:

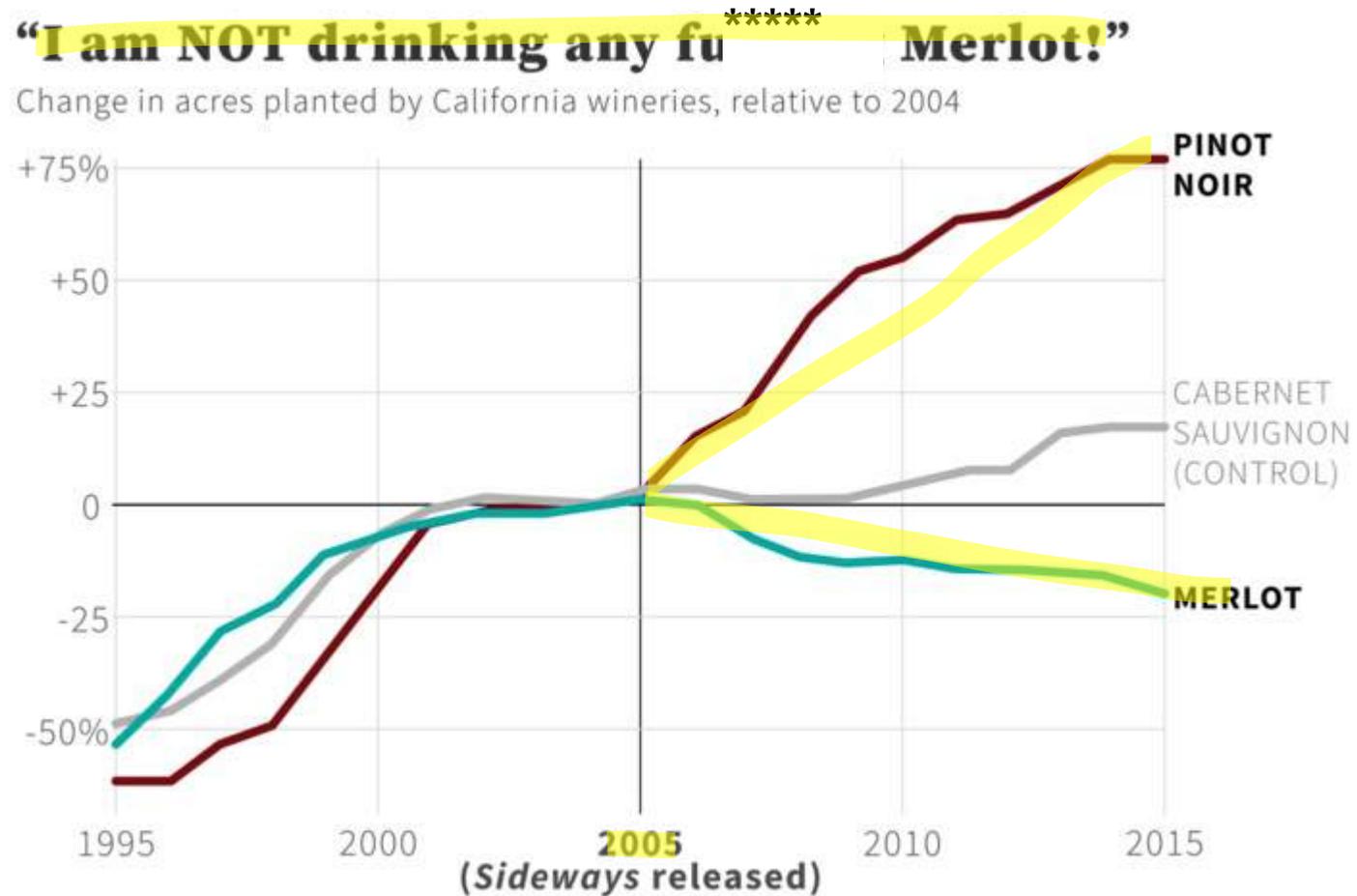
Reifere Fruchtaromen, höherer Alkohol, vollerer Körper



Pinot Noir: Kalifornien



Sideways Effect



Source: Consoli et al., 2021

THE WHY AXIS

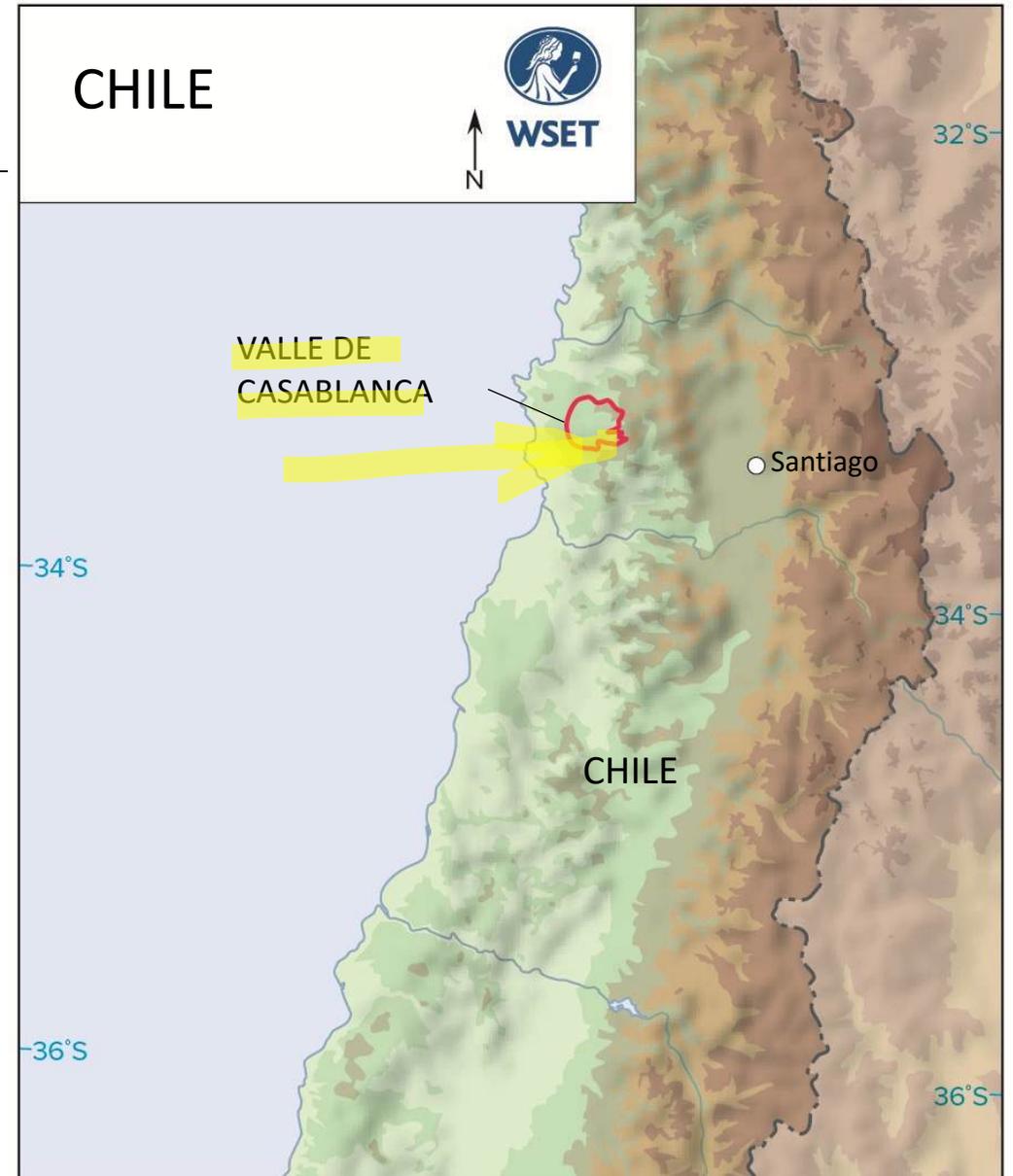
Pinot Noir: Chile

Langgezogenes 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 reifem, rotbeerigem
Charakter

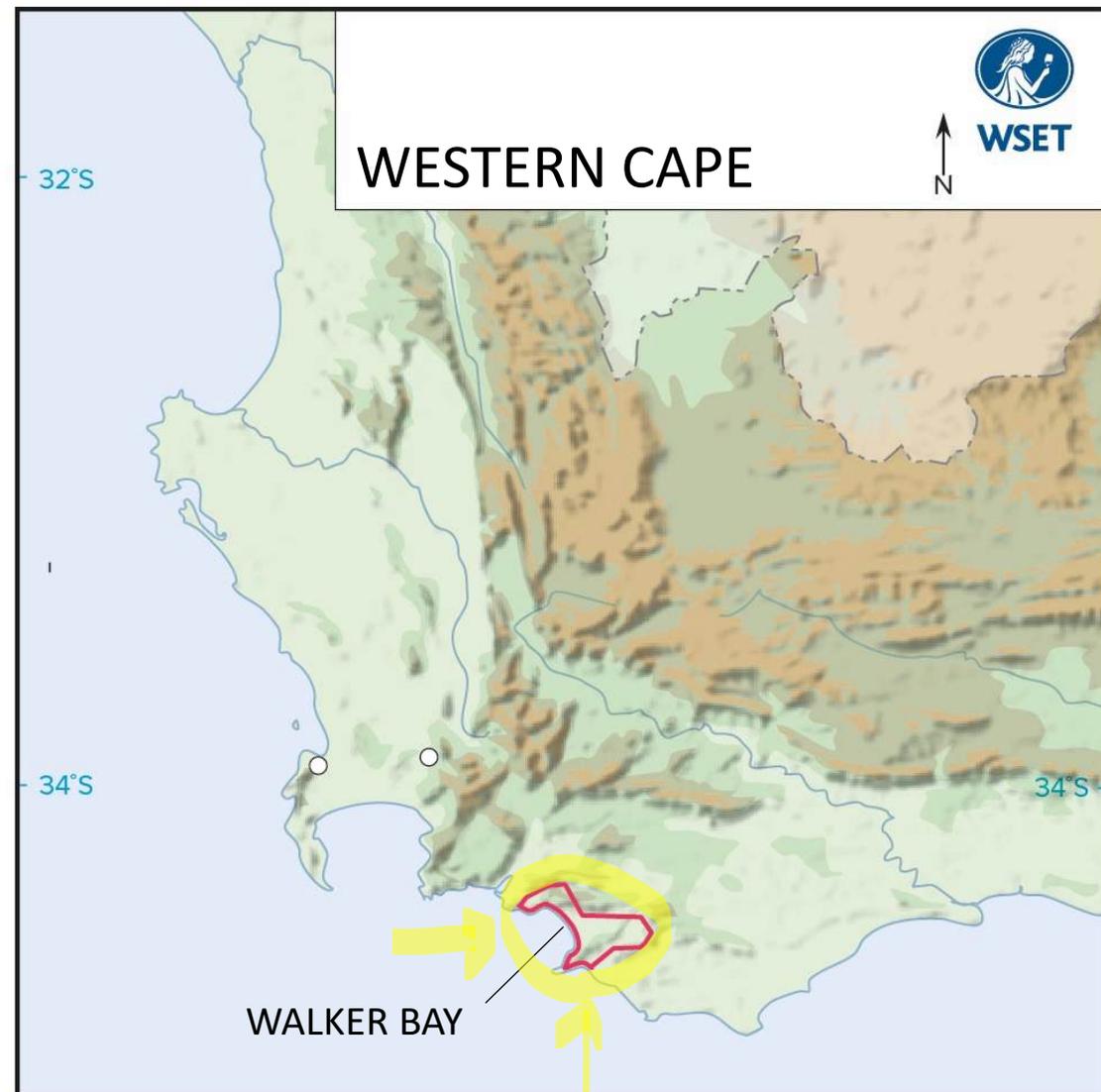


Pinot Noir: Südafrika

Pinot Noir Anbau konzentriert sich auf die kühleren 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**

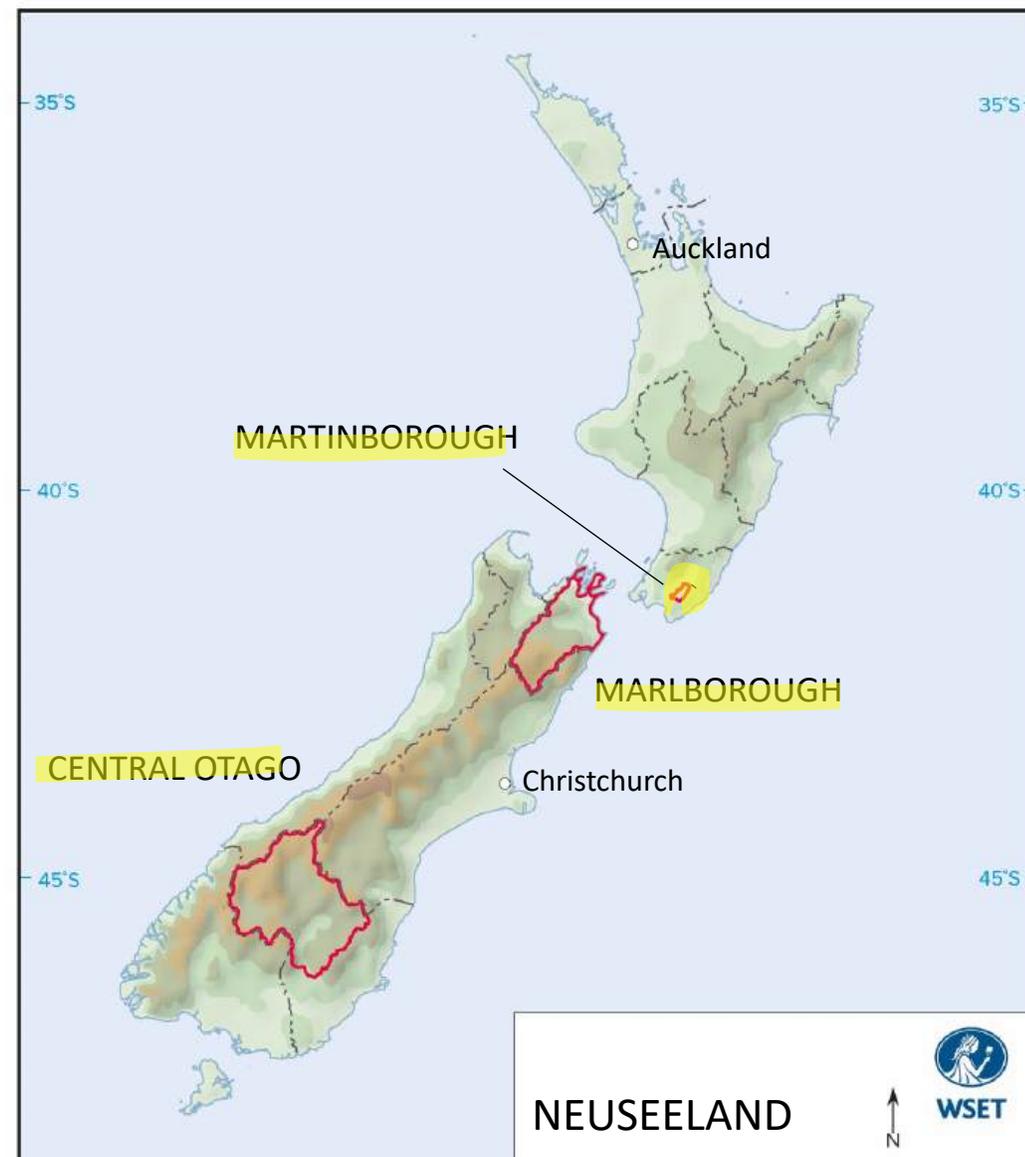


Pinot Noir: Neuseeland

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



Verkostung Sample 7



Optischer Eindruck

Klarheit

klar - trüb (fehlerhaft?)

Farbtiefe

blass - mittel - tief

Farbton

purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot - braun

Geruch

Reintönigkeit

sauber - unsauber (fehlerhaft?)

Intensität

verhalten - mittel - ausgeprägt

Aromausprägung

z.B. primär, sekundär, tertiär

Geschmack

Süsse

trocken - fast trocken - mittel - süß

Säure

niedrig - mittel - hoch

Tannin

niedrig - mittel - hoch

Alkohol

niedrig - mittel - hoch

Körper

schlank - mittel - voll

Geschmacksintensität

verhalten - mittel - ausgeprägt

Geschmacksausprägung

z.B. primär, sekundär, tertiär

Abgang

kurz - mittel - lang

Gesamteindruck

Qualität

fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend

Primäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung

Floral	Blüten, Rose, Veilchen
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Cranberry, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter
Gewürze	Schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte
Andere	Nasse Steine, Bonbons

Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung

Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt
Biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee

Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung

Rotwein	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell
Weisswein	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell
Absichtlich oxidierte Weine	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell

Optischer Eindruck

Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass - mittel - tief
Farbton	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot - braun

Geruch

Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

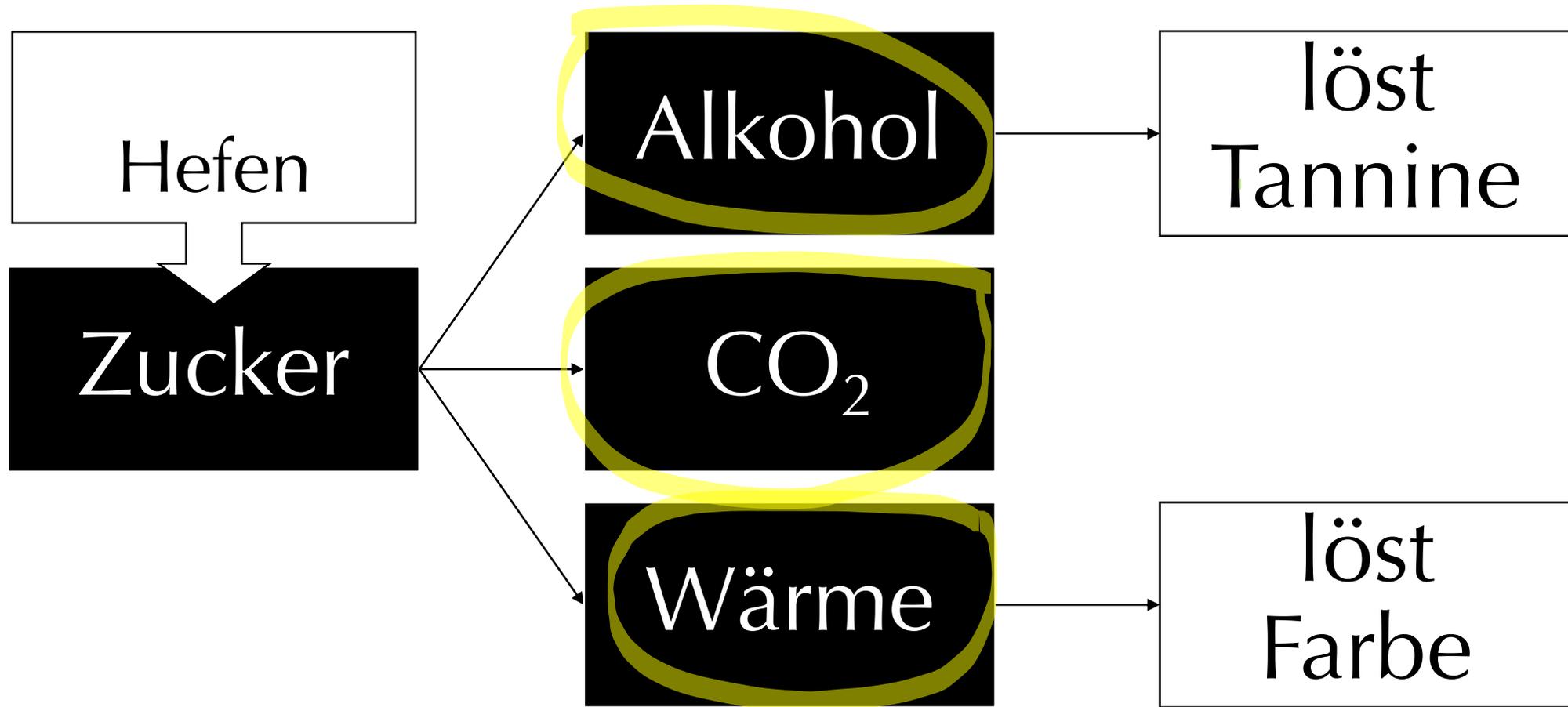
Geschmack

Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
Säure	niedrig - mittel - hoch
Tannin	niedrig - mittel - hoch
Alkohol	niedrig - mittel - hoch
Körper	schlank - mittel - voll
Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär , sekundär, tertiär
Abgang	kurz - mittel - lang

Gesamteindruck

Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend
----------	--

Die Alkoholische Gärung

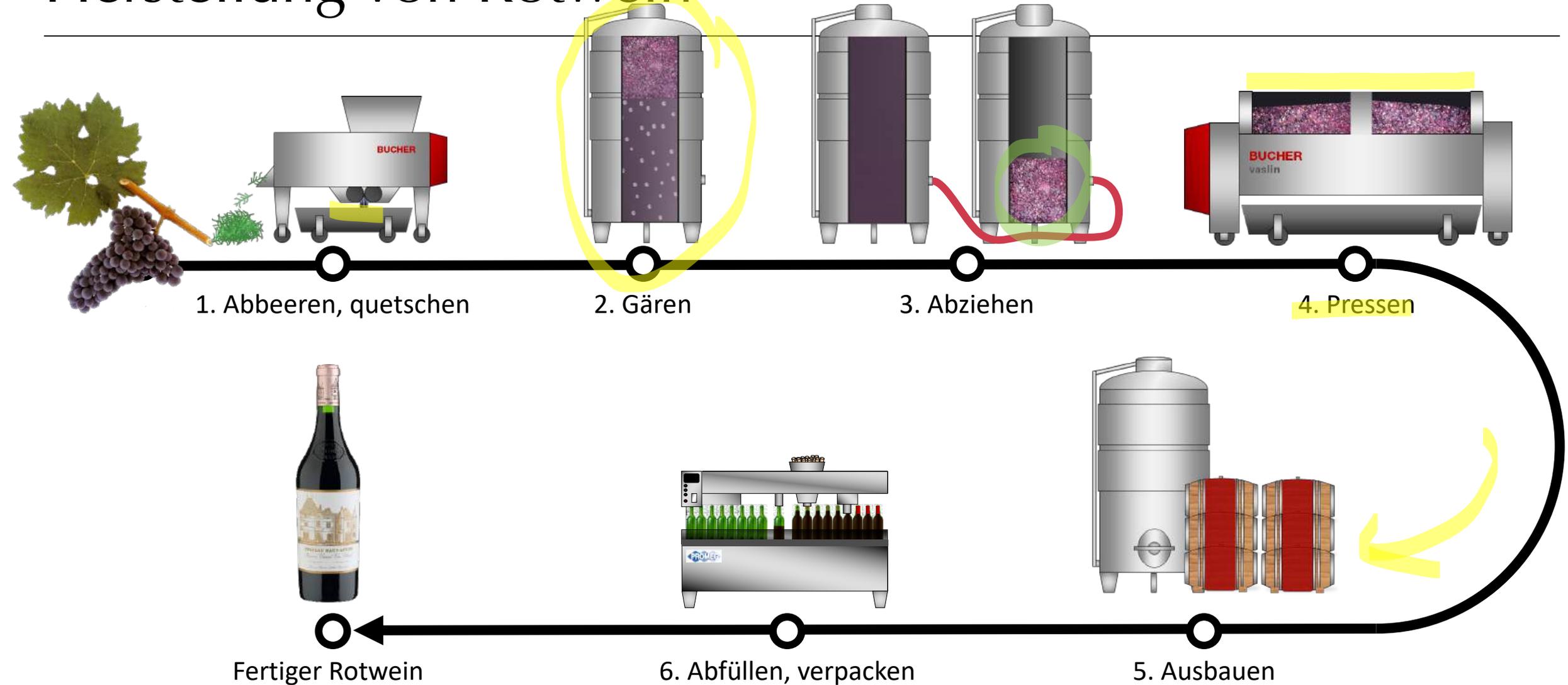


Aromen der Trauben werden in Geschmacksnoten des Weins umgewandelt

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 Barrrique?

Röstnoten

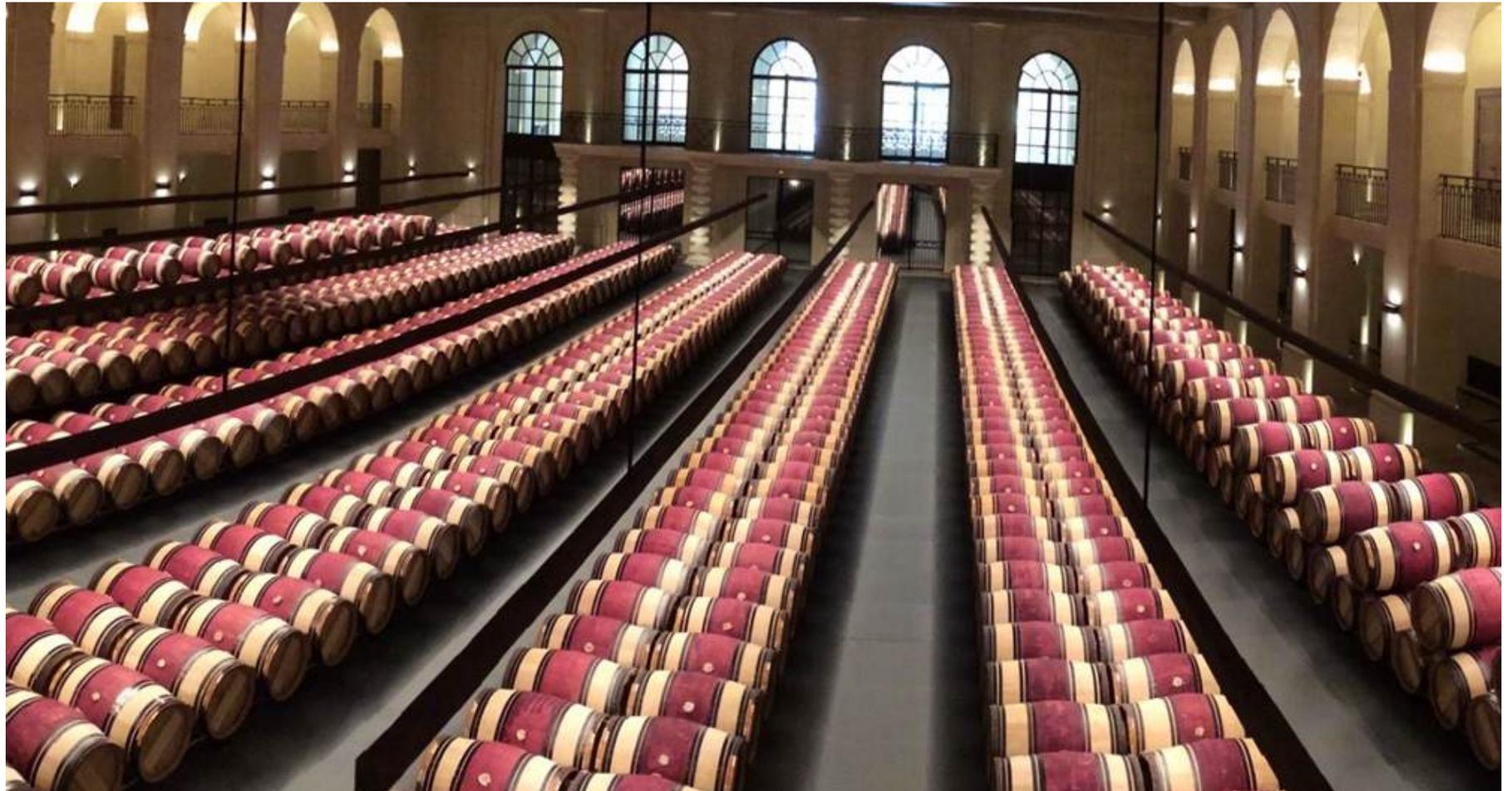
Dank Einbrand

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**



Verkostung Sample 8



Optischer Eindruck

Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass - mittel - tief
Farbton	purpurrot - rubinrot - oranatro - braunrot - braun

Geruch

Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

Geschmack

Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
Säure	niedrig - mittel - hoch
Tannin	niedrig - mittel - hoch
Alkohol	niedrig - mittel - hoch
Körper	schlank - mittel - voll
Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang	kurz - mittel - lang

Gesamteindruck

Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend
----------	---

Primäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung

Floral	Blüten, Rose, Veilchen
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Cranberry, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter
Gewürze	Schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte
Andere	Nasse Steine, Bonbons

Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung

Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt
Biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee

Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung

Rotwein	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell
Weisswein	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell
Absichtlich oxidierte Weine	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell

Optischer Eindruck

Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass - mittel - tief
Farbton	purpurrot - rubinrot - granatrot - braunrot - braun

Geruch

Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

Geschmack

Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
Säure	niedrig - mittel - hoch
Tannin	niedrig - mittel - hoch
Alkohol	niedrig - mittel - hoch
Körper	schlank - mittel - voll
Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang	kurz - mittel - lang

Gesamteindruck

Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend
----------	---

Zinfandel / Primitivo



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



- **Rosé-** und Rotweine
- Rotweine oft mit **Eichennote**



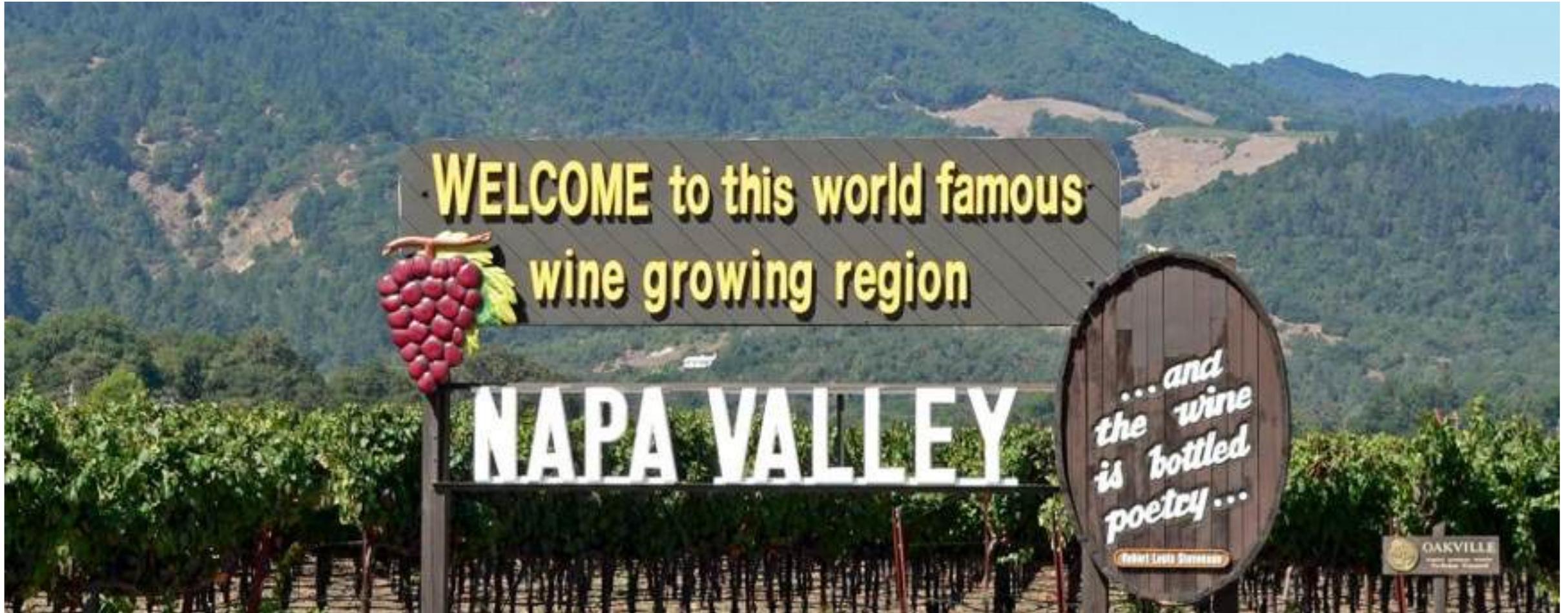
- Sehr gute oder hervorragende Rotweinexemplare können reifen:
Erde
Fleisch



Warm



Zinfandel: Kalifornien



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



Old Vine Zinfandel in Kalifornien



Primitivo

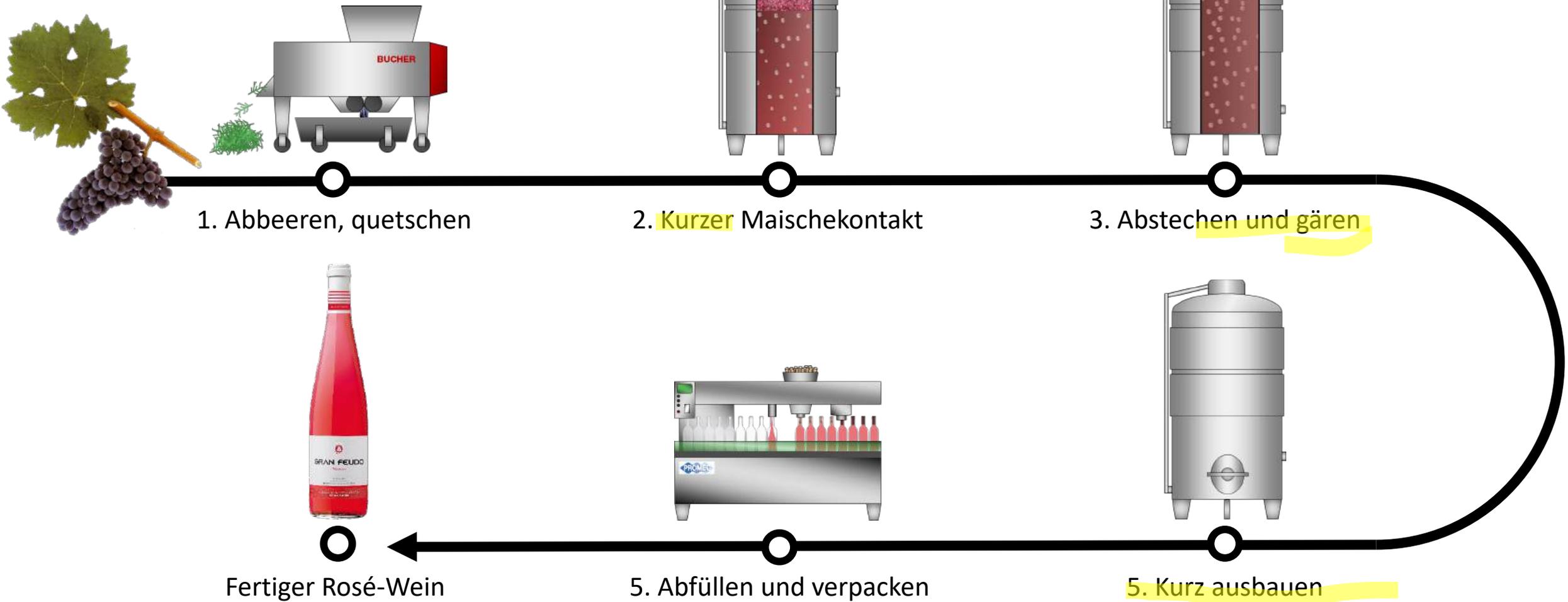
Apulien:

Sehr warme Region

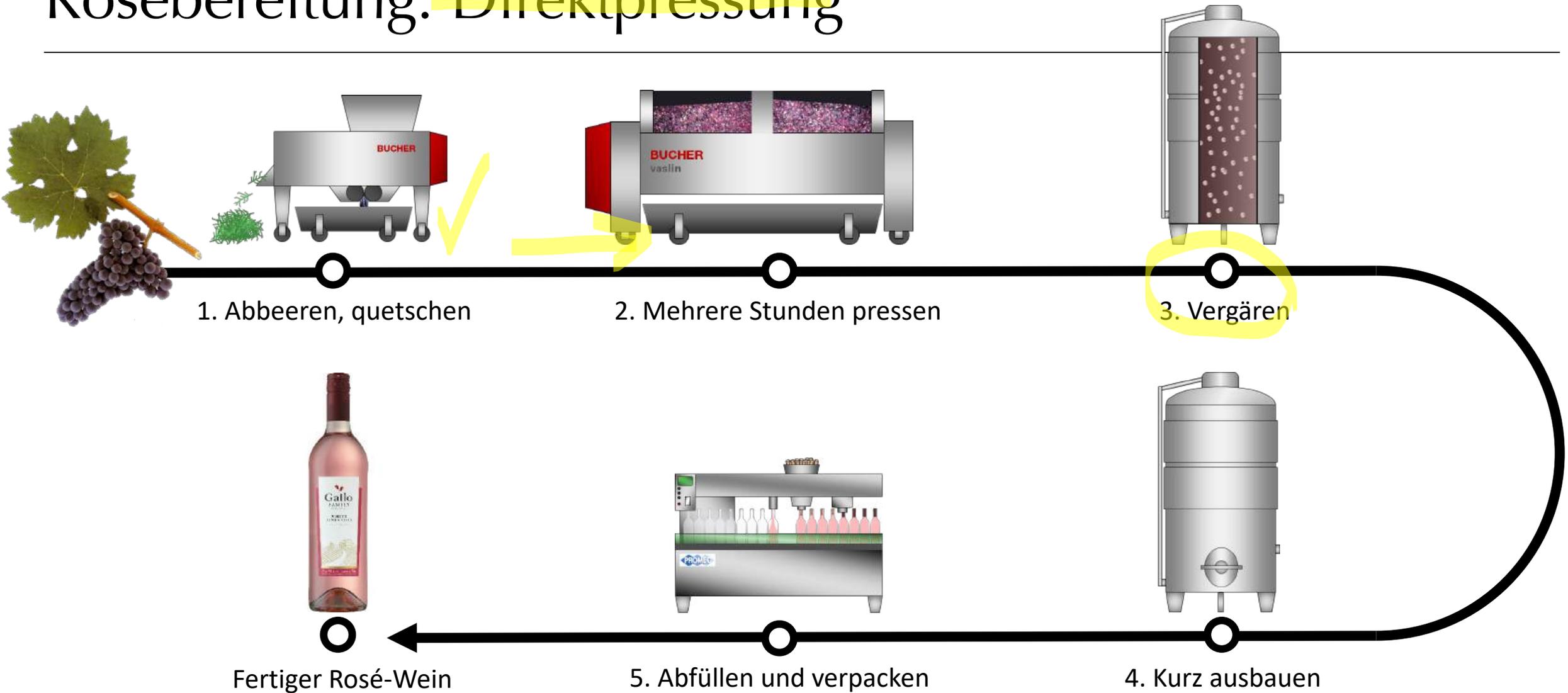
Weine mit grosser Stilpalette von **einfachen günstigen**
Massenweinen bis körperreichen komplexeren
Weinen aus Lagen mit kontrollierten Erträgen



Rosébereitung: Mazeration



Rosébereitung: Direktpressung



Verkostung Sample 9



Optischer Eindruck

Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass - mittel - tief
Farbton	hellrosa - rosa-orange - orange

Geruch

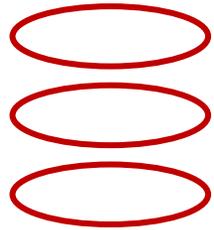
Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

Geschmack

Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
Säure	niedrig - mittel - hoch
Tannin	niedrig - mittel - hoch
Alkohol	niedrig - mittel - hoch
Körper	schlank - mittel - voll
Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang	kurz - mittel - lang

Gesamteindruck

Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend
-----------------	---



Primäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Traube und aus der alkoholischen Gärung

Floral	Blüten, Rose, Veilchen
Grüne Früchte	Apfel, Birne, Stachelbeere, Traube
Zitrusfrüchte	Grapefruit, Zitrone, Limette, Orange
Steinobst	Pfirsich, Aprikose, Nektarine
Tropische Früchte	Banane, Litschi, Mango, Melone, Passionsfrucht, Ananas
Rote Früchte	Rote Johannisbeere, Cranberry, Himbeere, Erdbeere, rote Kirsche, rote Pflaume
Schwarze Früchte	Schwarze Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere, schwarze Kirsche, schwarze Pflaume
Krautig	Grüne Paprikaschote, Gras, Tomatenblätter, Spargel
Kräuterwürzig	Eukalyptus, Minze, Fenchel, Dill, getrocknete Kräuter
Gewürze	Schwarzer/weißer Pfeffer, Lakritze
Fruchtreife	Unreife Früchte, reife Früchte, Trockenfrüchte, gekochte Früchte
Andere	Nasse Steine, Bonbons

Sekundäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Weinbereitung nach der Gärung

Hefe (Hefesatz, Autolyse, Flor)	Biskuit, Gebäck, Brot, Toastbrot, Brotteig, Käse, Joghurt
Biologischer Säureabbau	Butter, Käse, Sahne
Eiche	Vanille, Gewürznelke, Kokosnuss, Zeder, Holzkohle, Rauch, Schokolade, Kaffee

Tertiäre Aromen und Geschmacksnoten

Die Aromen und Geschmacksnoten aus der Reifung

Rotwein	Trockenfrüchte, Leder, Erde, Pilze, Fleisch, Tabak, nasses Laub, Waldboden, Karamell
Weißwein	Trockenfrüchte, Orangenmarmelade, Benzin/Petrolnote, Zimt, Ingwer, Muskatnuss, Mandel, Haselnuss, Honig, Karamell
Absichtlich oxidierte Weine	Mandel, Haselnuss, Walnuss, Schokolade, Kaffee, Karamell

Optischer Eindruck

Klarheit	klar - trüb (fehlerhaft?)
Farbtiefe	blass - mittel - tief
Farbton	hellrosa - rosa-orange - orange

Geruch

Reintönigkeit	sauber - unsauber (fehlerhaft?)
Intensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Aromausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär

Geschmack

Süsse	trocken - fast trocken - mittel - süß
Säure	niedrig - mittel - hoch
Tannin	niedrig - mittel - hoch
Alkohol	niedrig - mittel - hoch
Körper	schlank - mittel - voll
Geschmacksintensität	verhalten - mittel - ausgeprägt
Geschmacksausprägung	z.B. primär, sekundär, tertiär
Abgang	kurz - mittel - lang

Gesamteindruck

Qualität	fehlerhaft - schwach - durchschnittlich - gut - sehr gut - hervorragend
-----------------	---



Ende Session 2