

DAGMAR EHRLICH

# Rebsorten ABC

Reben und ihre Weine

Hallwag

In diesem kompakten Weinlexikon finden Sie in alphabetischer Reihenfolge Informationen zu über 120 Rebsorten und den daraus hergestellten Weinen. Die Steckbriefe der einzelnen Rebsorten geben Auskunft über synonyme Bezeichnungen, Herkunft und Verbreitung der Rebe sowie charakteristische Merkmale der aus ihr erzeugten Weine wie Stil, Farbe, Körper, Säure und Aroma. Empfehlungen zu Gerichten, die gut mit den Weinen harmonieren, Besonderheiten und Wissenswertes zu den Reben und ihren Weinen ergänzen die Porträts.

In einem Extrakapitel werden die bekanntesten Cuvées ausführlich porträtiert. Eine Einführung in die Welt des Weinbaus und ein Glossar runden dieses kleine, aber feine Lexikon ab.

# Inhalt

<b>Zum Gebrauch</b> .....	3
<b>Ein bisschen Theorie</b> .....	5
Von der Wildrebe zur Edelrebe .....	6
Ampelographie .....	8
Rebenzüchtung .....	9
Äußere Einflüsse .....	10
Klon und Unterlage .....	11
Klima .....	12
Boden .....	13
Der Mensch .....	14
<b>Rebsorten im Porträt</b> .....	17
Die Stars .....	18
Die Aufsteiger .....	20
Die Regionalen .....	21
Die Ökorebsorten .....	23
Rebsorten von A bis Z .....	24
<b>Cuvées und ihre Rebsorten</b> .....	125
Register .....	148
Impressum .....	160

## Zum Gebrauch

Sauvignon blanc, Bordeaux – welche ist nun die Rebsorte und welche die Cuvée? Was überhaupt ist eine Rebsorte und was eine Cuvée? Was zeichnet eine Rebsorte aus und wie schmeckt ein Wein, der aus ihr gekeltert wurde? Welchen Einfluss hat eine Rebsorte auf Charakter, Aroma und Geschmack eines Weins? Welche Rolle spielt sie in einer Cuvée (Verschnitt mehrerer Sorten und/oder Weine)? Wenn nicht zufällig ein guter Weinhändler oder der Sommelier im Restaurant kundig durch den Namensschwengel auf dem Weinetikett hilft, bleiben solche Fragen oft unbeantwortet.

Genau diese Lücke will dieser Kompass schließen. Er stellt die 120 wichtigsten von weltweit geschätzten 10.000 Rebsorten und die 24 bedeutendsten Cuvéés vor. Nach ein wenig Historie, von der Wildrebe bis zur Edelrebe, und einigen Worten über Rebsortenkunde, Rebenzüchtung und äußere Einflüsse (Klima, Boden, Mensch) beginnen ab Seite 24 die Rebsortenporträts. Die Länge der Beschreibung richtet sich nach der Bedeutung der jeweiligen Sorte: Die »Stars« werden auf einer Doppelseite mit großem Foto und die »Aufsteiger« auf einer Einzelseite mit kleinem Foto präsentiert, während sich die »Regionalen« zu dritt eine Doppelseite ohne Foto teilen.

Alle Porträts sind ähnlich gegliedert: Direkt unter dem Namen der Rebsorte steht die Aussprache, gefolgt von den häufigsten Synonymen, der Herkunft und den Hauptanbaugebieten sowie Angaben zu Weinstil (z.B. schlank oder kräftig-füllig), Farbe, Körper, Säure, Aroma, möglichen Essenspartnern und den wichtigsten Besonderheiten der jeweiligen Sorte. Bei den regionalen Sorten wird zudem auf deren wichtigste Weine, bei den Ökosorten auf den Namen der Züchtung hingewiesen. Im Kapitel »Cuvéés und ihre Rebsorten« werden die bekanntesten, aus mehreren Rebsorten verschnittenen Weine vorgestellt, von denen es einige als rote und weiße Variante gibt. Das Buch endet mit dem Register.

## Klima

Die Rebe mag es eher heiß, liebt Licht und fühlt sich bei hoher Luftfeuchtigkeit besonders wohl – wie in den Auwäldern ihrer ursprünglichen Heimat zwischen Kaukasus und Afghanistan. Temperaturen von 40 °C im Schatten verträgt das subtropische Lianengewächs problemlos, was jedoch nach den Kriterien für Qualitätsweinbau zu Einbußen führt. Denn je heißer ein Standort ist, umso schneller reifen die Trauben, der Zuckergehalt in der Traube – und damit der Alkoholgehalt im späteren Wein – steigt, was zu Verlusten bei Fruchtsäure, Duft- und Aromastoffen führt. Besonders problematisch ist Wassermangel, weil dann die Trauben wegen Trockenstress nicht zur Reife gelangen. Nun gibt es Rebsorten – vor allem rote –, die mit Trockenheit, sogar zeitweiliger Dürre, besser als andere zurechtkommen. Wiederum andere erfrieren nicht gleich bei Wintertemperaturen unter –20 °C und erreichen während einer deutlich längeren Vegetations-

### Weinberg mit begrüntem Boden



periode trotz weniger Sonne bzw. Wärme ihre vollständige Reife.

Die generelle Aussage, eine Rebe fühle sich zwischen dem 25. und dem 45. Breitengrad am wohlsten, ist bei jedem Einzelfall zu prüfen. Es gibt Sorten, die fast überall irgendein Ergebnis bringen. Qualität aber verlangt nach einem geeigneten Klima. Ist ein Standort zu heiß, sollte man in höhere Lagen ausweichen; ist er zu kalt, empfiehlt es sich beispielsweise, die Reben auf steile Südhänge entlang der Flüsse zu pflanzen. Doch vor allem sollte man sich für die geeignete Sorte entscheiden. Auch wenn Cabernet Sauvignon oder Sauvignon blanc weltweit in Mode sind: In den nördlichen Weinbauländern, etwa Deutschland, bleiben wärmeliebende Sorten eher hinter ihren Möglichkeiten zurück. Dafür wachsen hier die bezauberndsten Rieslinge der Welt, um die uns jedes Weinland beneidet.

## Boden

Boden wird gern mit Terroir gleichgesetzt, aber Terroir ist viel mehr: Boden, Klima, Landschaft, der Mensch und seine Anbaumethoden. Alles zusammen beeinflusst den Rebstock, seine Trauben und schließlich den aus ihnen gekelterten Wein. Und doch kommt dem Boden besondere Bedeutung zu.

Ob eine Bodenart tatsächlich so viel Einfluss auf den Geschmack oder das Profil eines Weins hat, wird immer wieder gern diskutiert und von manchen Winzern in Übersee sogar in Frage gestellt. In der südlichen Hemisphäre setzt man andere Prioritäten. Dort ist der mittels moderner Kellertechnik extrahierte reine rebsortentypische Fruchtgeschmack wichtiger als eine bestimmte Lage. Natürlich gibt es inzwischen auch in Übersee Terroir-Weine, bei denen wie in Europa der Lage der Vorrang gegeben wird. Die Art des Bodens, seine Durchlässigkeit und Struktur, seine mikrobielle Aktivität, die Beschaffenheit des Untergrunds – all dies kann durchaus großen Einfluss haben auf die Rebe





# Merlot

[merloh]

**SYNONYME** Alicante noir, Bigney, Petit Merle, Vitraille, Crabutet, Merlaut noir (Slowenien), Merlott (Italien)

**HERKUNFT** F-Bordeaux als Crabatur noir

**VERBREITUNG** Frankreich (vor allem Bordeaux), Italien (Friaul, Toskana), CH-Tessin, USA (Kalifornien, Washington State), Südafrika, Argentinien, Chile, Deutschland, Kroatien, Moldawien, Bulgarien, Rumänien



**Weinstil:** weich-saftig-fruchtig bis üppig-fruchtig und vielschichtig



**Farbe:** mittelrot bis dunkelkirschrot



**Körper:** mittel bis füllig-rund, samtiger Gerbstoff



**Säure:** harmonisch



**Aroma:** Cassis, Brombeere, Süßkirsche, Pflaume, Fruchtekuchen, Schokolade, Paprika



**Essenspartner:** Wild, Schmorgerichte, Hartkäse

**WISSENSWERTES** Der Name soll sich von *merle* (frz. Amsel) ableiten, weil diese Vögel die süßen, saftigen Beeren besonders lecker finden. Überhaupt ist Merlot eine der schmackhaftesten Sorten weltweit und bestens für den Ausbau im Eichenholz geeignet. Ein sanfter Verführer mit reifer Säure und herrlich beerig-süßem Mundgefühl – ganz anders als der kräftige, tanninreichere Cabernet Sauvignon. Doch beide zusammen im Mix, manchmal noch mit Cabernet franc als Drittem im Bunde oder ein bisschen Petit Verdot, haben als Bordeaux-Cuvée (→ S. 128) in der Rotweinwelt Maßstäbe gesetzt. Einen besonders hohen Merlot-Anteil haben die berühmten Weine aus St-Emilion und Pomerol. Einige der Top-Übersee-Merlots wachsen im Südosten des US-Staates Washington und in Neuseeland.



# Cava

[kawa]

---

**REBSORTEN** Xarel-lo, Parellada, Macabéo (die klassischen Hauptsorten), Trepát (Rosato-Cavas); modern: Chardonnay (in manchen Cavas pur) und Pinot noir

**HERKUNFT** E-Katalonien (Cava)

 **Weinstil:** neutral bis feinfruchtig, mineralisch, delikat-vielschichtig

 **Farbe:** hellgelb bis grüngelb

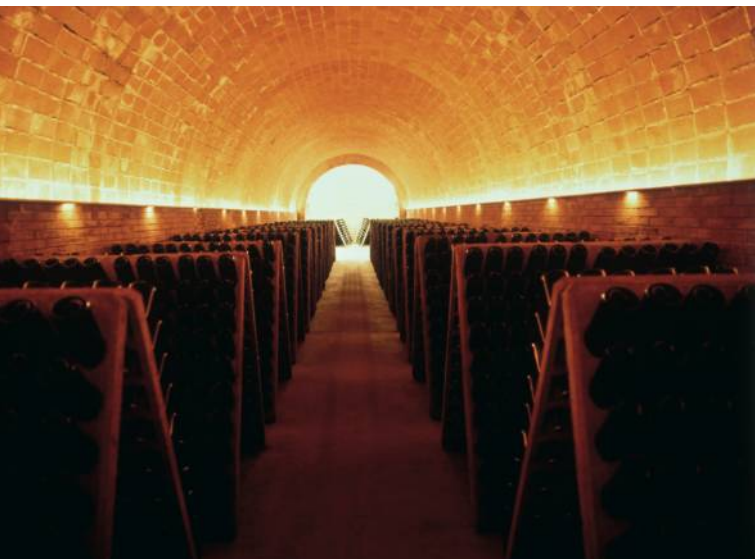
 **Körper:** leicht

 **Säure:** sanft bis pikant-frisch

 **Aroma:** Apfel, zitronig, mediterrane Kräuter, Blütenhonig, Mandeln

 **Essenspartner:** Aperitif, Tapas, Lachs, Forelle

**Cava-Flaschen auf Rüttelpulten bei Raventós i Blanc**



**BESONDERHEITEN** In Spanien heißen Schaumweine Cava (span. Keller). Die besten – nach der Champagnermethode bereitet – stammen aus dem gleichnamigen Gebiet im katalanischen Penedès und reifen vor dem Verkauf mindestens 9 Monate, Jahrgangs-Cavas 3 Jahre, die besten bis 50 Monate. »Reservas« müssen 15, »Gran Reservas« 30 Monate auf der Hefe reifen, mit der Bezeichnung »Fermentación en botella« nur 2 Monate. Beim »Vino gasificado« wurde der Grundwein mit Kohlensäure aufgesprudelt.

## Champagner


[schampanjer]


**REBSORTEN WEISS** Chardonnay


**REBSORTEN ROT** Pinot noir, Pinot Meunier

**HERKUNFT** F-Champagne

 **Weinstil:** trocken-mineralisch-komplex bis süß

 **Farbe:** schillerndes helles Gelb bis goldgelb

 **Körper:** leicht bis volumig-komplex

 **Säure:** frisch bis lebendig mit Nerv

 **Aroma:** mineralisch, Blüten, Nuss, Biskuit

 **Essenspartner:** Aperitif, Kaviar, Austern, Hummer, helles Fleisch mit frischen Saucen, Chaource

**BESONDERHEITEN** Fast alle Champagner aus der Region Champagne sind Cuvées aus bis zu 50 Grundweinen verschiedener Jahrgänge und Lagen. Je höher die Qualität (Cuvée Prestige, Jahrgangs-Champagner), umso weniger Pinot Meunier (Müllerrebe) ist enthalten, dafür mehr Pinot noir und/oder Chardonnay. »Blanc de Blancs« ist purer Chardonnay, »Blanc de Noirs« basiert nur auf roten Trauben. Rosé-Champagner ist der einzige Qualitätsschaumwein Europas, der aus roten und weißen Weinen bereitet werden darf.

**Dagmar Ehrlich** studierte Weinbau und Önologie in Geisenheim und war bis 1990 im Weinhandel aktiv. Ab 1991 schrieb sie als professionelle Weinjournalistin unter anderem für die Zeitschriften *DER FEINSCHMECKER*, *WEIN GOURMET*, *Spiegel*, *VITAL* sowie *Brigitte*, für die sie die deutschlandweite Weinschule *Von Frauen für Frauen* geleitet hat. Heute arbeitet Dagmar Ehrlich als freie Publizistin für ganzheitliches Genießen und organisiert Weinreisen und Weinseminare mit Verkostungstrainings. Sie beschäftigt sich insbesondere mit Bioweinen und möchte als eine der Hauptautorinnen der Weinbroschüre *In bio veritas* Weininteressierten Weine aus ökologischem Anbau näherbringen. Dagmar Ehrlich lebt und arbeitet in Hamburg.

# Das Rebsorten ABC macht Ihnen die Auswahl und Einordnung von Weinen leicht, denn es bietet:

Eine kurze Einführung in den Weinbau



Über 120 Rebsorten und deren Weine  
im Porträt von A bis Z



Die Veranschaulichung der Verbindung  
zwischen Rebe und Weincharakteristik  
anhand von Stil, Farbe, Körper, Säure  
und Aroma des Weins



Empfehlungen zu Essenspartnern,  
die gut mit den Weinen harmonieren



Extra: die wichtigsten Cuvées und  
ihre Weine von A bis Z



Glossar der häufigsten Fachbegriffe

