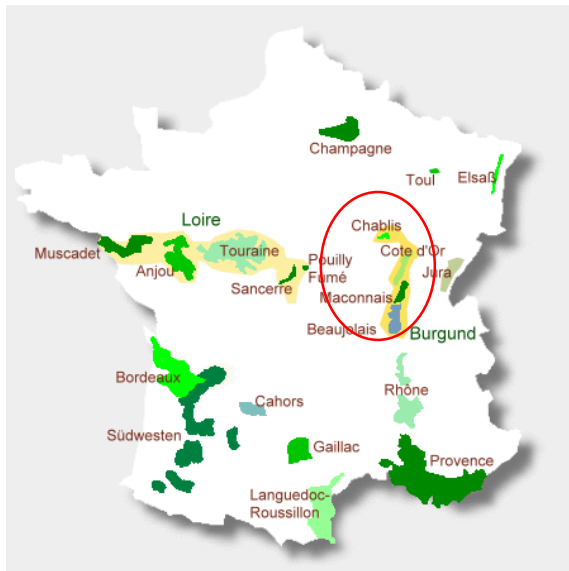




Verkostung der Weinbruderschaft Gurgltal am 10.11.2017 im Restaurant GreenVieh in Mieming

Allgemeine Informationen zu Burgund - Teil 1



Burgund besteht aus folgenden Regionen (Departements):

- Chablis
- CÔTE d'Or (= Côte de Beaune und Côte de nuits) - von dort kommen die besten Weine
- Côte Chalonnaise und
- Mâconnais

Beaujolais im Süden (< 20.000 ha) gehört verwaltungstechnisch zum Großraum Burgund, besitzt aber eine große Eigenständigkeit. Klima, Topographie, Bodentypen und Rebsortenverteilung sind andersartig. (Quelle der Karte: www.ps-wein.de)

* 28.300 ha **Rebfläche** = 0,4% der weltweiten und 3% der französischen Weinproduktion (NÖ hat 27.000 ha)

* **62% Weisswein**
28% Rotwein
10% Crémant de Bourgogne

* **Rebsorten:** (alle frühreifend)

51% Chardonnay
40% Pinot Noir
6% Aligoté,
2% Gamay,
1% Andere Rebsorten

Geschichte

Beginn durch die Kelten, Ausweitung durch Römer.

Das mittelalterliche Burgund verdankt seine Reputation als Herkunftsland ausgezeichneter Weine den Mönchen und Klöstern. Schon im 12. Jahrhundert suchten die Benediktiner und Zisterzienser dort nach guten Weinen. Diese führten im Gegensatz zu den Bauern Buch und hatten mehr Zeit für Verbesserungen – sie entwickelten schon früh sehr gute Qualitäten. Durch Stiftungen und Schenkungen kamen im Laufe der Zeit einige Klöster in den Besitz bester Weinlagen (zB Vougeot, Romanée-Conti etc.), darunter auch die Zisterzienser.

Im 11., 12. und 13. Jhd gab es vorwiegend Weißwein. Pinot Noir wird erstmals 1370 erwähnt. Der Transport der Weine war durch den mangelnden Zugang zu Flüssen schwierig. Die Weine blieben daher in der weiten Welt weitgehend unbekannt.

Markterschließung im 18. Und 19. Jhd durch verbesserte Straßen und Eröffnung der Eisenbahnlinien.

Bis zur franz. Revolution 1789 war der größte Teil der Weinberge im Besitz der Kirche und des Adels. Diese wurden ab 1791 verkauft und unter mehreren Besitzern aufgeteilt.

Nach der franz. Revolution kam das Napoleonische Erbfolgegesetz - Aufsplitterung der Weinberge in kleine Parzellen (Code Napoléon mit gleichem Erbrecht).

Ein großer Rückschlag erfolgte in den 1850er Jahren durch den Echten Mehltau und schließlich durch die Reblaus, die fast alles zu nichte machte. Mit neuen amerikanischen Unterlagsreben wurden vorerst nur beste Gebiete mit gepfropften Reben neu bepflanzt (eine wertvolle Nebenwirkung der Katastrophe).

Klima

Weigehend kontinental, Winter kalt und meist trocken, Spätfrost (v.a. in Chablis), Sommer eher trocken - unbeständig, mäßig heiß, Regen 650 mm (Bordeaux 890 mm), kurze warme Sommer,

Herbst kühl – auch Regen zur Erntezeit (Gefahr der Graufäule)

Die Sommer sind kühler und kürzer als in Bordeaux, weshalb nur frühreifende Trauben angebaut werden.

Boden

Das Terroir ist wichtig – der Charakter der Weine ändert sich von Lage zu Lage
Die meisten Weinberge liegen östlich des Zentralmassivs (= natürlicher Schutz). Die Weinberge sind am Morgen der Sonne zugewendet.

2 Hauptbodenarten:

a) kreideähnliche Lehmböden – hier wird vorwiegend CH angebaut

b) Kalkstein und Mergelböden - hier wird vorwiegend PN angebaut

Viele der feinsten Weine an der Côte d'Or wachsen auf Kalkmergel über Kalkstein.

Weinklassifikation Burgund - Bordeaux

Burgund:

Wichtig ist das Terroir (= Climat = genau umgrenzte Bodenparzelle), da der Boden bzw. die Lage dem Wein seinen Namen verleiht.

z.B Chambolle Musigny

Bordeaux:

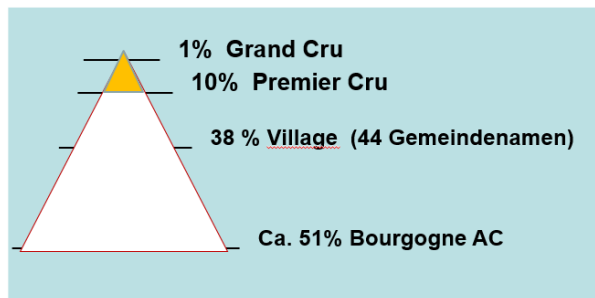
Wichtig ist die Domaine, der **Name des Châteaux** (= Markenname)

z.B. Château Petrus (Pomerol),
Château Latour (Pauillac)

Appellationsstufen

Die Appellation ist ein französischer Begriff für ein flächenmäßig genau definiertes Weinbaugebiet (bzw. eine Anbaufläche). Das Pendant dazu wäre hier etwa die DAC in Österreich (z.B. Weinviertel DAC)

oder Kamptal DAC).



Die 33 Grands Crus befinden sich in der Côte d'Or (= Côte de Nuits und Côte de Beaune)

Je nach den Eigenschaften (z.B. Bodenkomposition, Hangneigung, Höhe, etc) gehören die Rebflächen entweder zu den regionalen Appellationen (= Bourgogne AC), den kommunalen Appellationen (= Village) sowie den kommunalen Appellationen mit dem Namen eines „Climat“ (= Premier Cru oder Grands Cru). Jede 1er oder GC-Lage ist eine eigene AC.

Climats aus Burgund sind als Weltkulturerbe anerkannt. Ein Climat befindet sich oft im Besitz sehr vieler Eigentümer (bei Clos de Vougeot sind dies zum Beispiel 85 Winzer). Der Name „Clos“ bedeutet „abgeschlossener / ummauerter Garten“.

Regionale AC's (Bourgogne AC, derzeit 23 AC's) können aus dem gesamten Gebiet von Burgund stammen. Die AC Bourgogne ist die einfache Gattungsbezeichnung für Burgunder (z.B. Bourgogne Blanc oder Bourgogne rouge).

Village-Weine (44 AC's) bestehen aus dem Gemeindnamen (= Kommunale Appellation), z.B. Mercurey oder Pouilly Fuissé.

Premier Crus (640 AC's) und **Grand Crus** (33 AC's) sind spezielle Einzellagen-Appellationen. Bei den Premiers Crus ist im Gegensatz zu den Grand Crus die Ursprungs-Gemeinde und die Cru-Klasse enthalten, z.B. Chassagne-Montrachet - 1er Cru Morgeot.

Bei den Grand Crus der Cote d'Or steht auf dem Etikett nur mehr der Lagename, der bekannt ist, der Gemeindename kann entfallen, zB. steht groß "MONTRACHET", Appellation Montrachet Contrôlée.

1935 wurden alle Weinberge der Côte-d'Or amtlich klassifiziert. Jeder 1er und GC des Burgund besitzt somit seine eigene Appellation (kontrollierte Herkunftsbezeichnung).

Handelsstruktur

In Burgund sind viele Weinberglagen durch das napoleonische Erbfolgegesetz in kleinste Parzellen zersplittert. Die Qualität kann sich dabei innerhalb einer Lage je nach Winzer erheblich unterscheiden (z.B. auch bei Clos de Vougeot oder Echezaux).

Manche Winzer haben nur 1 Fass Wein (25 Kisten) – die ϕ -Betriebsgröße liegt bei 6-8 ha.

Ein Großteil der Weine wird vom Erzeuger selbst produziert und dann entweder

a) in Flaschen abgefüllt über meist mobile Abfüllanlagen (= Erzeugerabfüllung = Domainenabfüllung, ca. 40% der Gesamtproduktion) oder

b) im Faß an Négociants (Handelshäuser, Abfüller) verkauft, die davon einen eigenen Verschnitt machen. Diese Négociants haben zunehmend eigenen Weinbergbesitz.

Bekannte Négociants sind z.B. Bouchard Père et Fils, Louis Jadot, Louis Latour und Joseph Drouphin.

Nur wenige Erzeuger verkaufen Trauben anstatt Wein an die Händler.

Winzergenossenschaften spielen nur in Chablis, Mâconnais und Beaujolais eine wichtige Rolle.

Weinbau / Weinbereitung

Hohe Rebstockdichte (bis zu 12.000 Reben/ha) – meist niedriges Guyot-System
Klimatische Probleme durch strenge Winter, Spätfröste im Frühjahr, Hagel im Sommer.
Fäulnis und andere Krankheiten.

An der Côte d'Or und Côte Chalonnaise ist die Vergärung in offenen Tanks Standard, wobei der Tresterhut untergetaucht oder Most darüber gepumpt wird. Oft erfolgt vorher eine Kaltmazeration.

Die Lagerung der Rotweine erfolgt 16-18 Monate im Holz, Weißweine 6-9 Monate
Nur ein Teil des Weines wird in neuer Eiche ausgebaut (1er und Grand Cru, darunter wird altes Holz verwendet).
Burgund hat bedeutende Kufereien – weltweiter Export

Bei Weißweinen erfolgt die Gärung je nach Weinstil in Edelstahltanks oder Eichenfässern bei unterschiedlichen Temperaturen. Batonnage (Aufrühren der Feinhefe) ist üblich - meist auch Ausbau im Eichenfaß - BSA (Biologischer Säureabbau = 2. Gärung) wird durchgeführt, wenn ein weicher, fülliger cremiger Stil gewünscht ist.