

Wie schmeckt Terroir? Wie schmeckt Kalk?



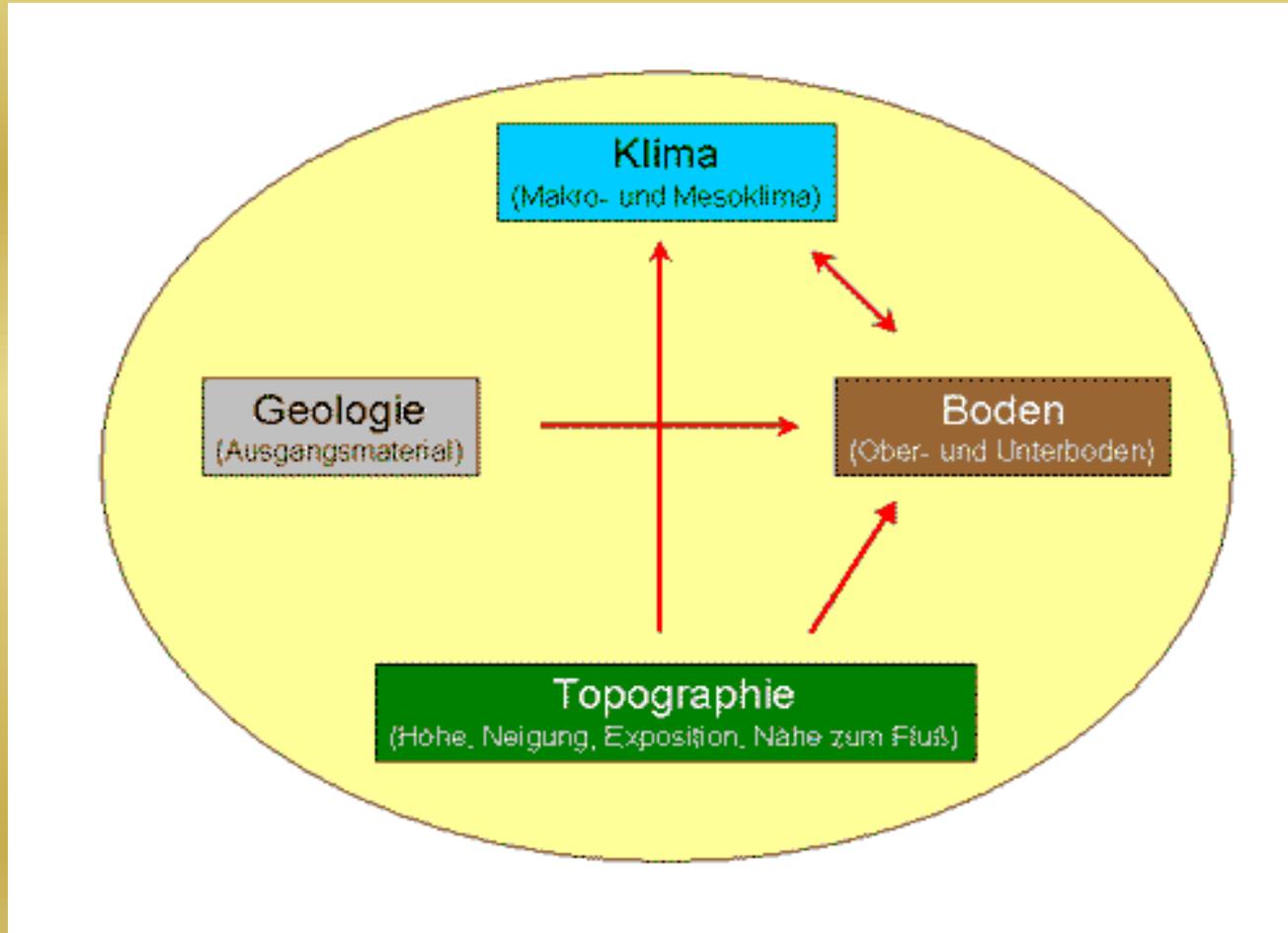
Wie schmeckt Terroir?

Terroir (frz.): Boden, Erdreich, Ursprung, Herkunft, Lage Weinberg (*Wörterbuch*)

Beschreibt **gesamte** natürliche Umgebung einer Weinbergslage.

Boden und Topographie, sowie ihre Wechselwirkungen untereinander mit dem Makroklima auf das Meso- und Mikroklima der Rebe (*Oxford Weinlexikon*)

Wie schmeckt Terroir?



Terroir ist:

- Boden
- Lage
- Klima



Natürliche Faktoren/Voraussetzungen – vom Menschen nicht zu beeinflussen(?)

Terroir ist:

Boden

Geologische & geomorphologische Voraussetzung

Wasserführung, Wasserhaushalt

PH-Wert - Nährstoffhaushalt

} Bodenproben

A – B – C – Horizont

Bodenprofile

„Die Rebe formt sich über Jahrhunderte den Boden“

Terroir ist auch:

Wissen des Winzers/der Winzerin!

- Sortenwahl
 - reinsortig – Gemischter Satz
 - autochthon – international
- Rebbestand (Alter, Dichte)
- Unterlagsrebe
- Weingartenmanagement
 - Erziehung, Stockanzahl, Pflanzdichte, Alter, Ertrag, Erntezeitpunkt, Begrünung, Laubarbeit, Düngung, Bodenbearbeitung, Wasserstress

Terroir ist auch:

- Lese: physiologische Reife!
- Ausbau, Kellerwirtschaft
 - Aufbesserung, Konzentrieren
 - Pressvorgang
 - Reduktiver – oxidativer Ausbau
 - Hefen, Enzyme – Thiole
 - BSA
 - Barrique – Oakchips
 - Tannin
 - Spontangärung
 - Bio

Was kann Terroir beeinträchtigen?

- übermäßiges Aufbessern
- übermäßiger reduktiver Ausbau
- Aromahefen und Enzyme
- Restzucker – Süßung
- Botrytis? Süßwein??
- BSA?
- Barrique & Toasting
- Natural Wein?, Orange Wein?

Was kann Terroir beeinträchtigen?

- Jungweinstadium – Primär-Aromatik
- Tertiärraromen
- Flying Winemaker
- Globalisierung & Cocacolarisierung
- Moden! (Orange Wines)

Wie schmeckt Kalk?



Bodentypen: Kalk



Kalk

Kalk = Überbegriff

Kalziumkarbonat

Meeresablagerungen (Korallen,
Muscheln...)

Basis für Bodenfruchtbarkeit

Marmor = verdichteter Kalkstein

Kreide = die weichste Form von Kalk

Kalk

Entstehung: vor 65 bis 145 Mio. Jahren

Wasserspeicherfähigkeit

Geschmack: vgl. Leitungswasser

Burgundersorten!!

Lagen-/Riedennamen

Alte Reben: vgl. Zind-Humbrecht

Chlorose

Unterlagsreben

Kalk-Beispiele Österreich

Thermenregion	–	Hangbereich Anninger
Weinviertel	–	Falkenstein, Staatzer Klippe
Wien	–	Nussberg
Traisental	–	Kalkiges Konglomerat
Südsteiermark	–	Berghausen (Zieregg!), Flamberg (Sausal)
Wien	–	Nussberg
Leithaberg	–	Kalk und Schiefer, Ried Gloria

Kalk-Beispiele international

- Burgund
- Saint Émilion
- Champagne
- Südengland
- Jerez/Andalusien
- Franken
- Pfalz



Sensorische Auswirkung

Präzise Frucht

salzig

kreidig

Struktur

(gehaltvoll)

Pikanz (Säure)

Reifepotential

Entwicklungsfähigkeit



Terroir - Conclusio

- Alte Welt – Neue Welt
- Winzerhandschrift vor Gebiets-Charakter
- Kellertechnik vor „Terroir-Empfinden“
- Boden kann den Wein prägen – nur wenn es der Winzer zulässt!
- Terroir-Assoziationen vor echten Terroir-Parametern
- Ausnahmen bestätigen die Regeln!

Wie schmeckt Terroir?



Zum Schluss:

*„Ein Gespenst geht um,
aber es ist ein guter Geist,
und er heißt Terroir“*

Terroir & Sexappeal