

Presse- und Informationsdienst des Tourismusverbandes „Liebliches Taubertal“

Presse-Information Nr.: 109-2018

Mittwoch, 25. Juli 2018

Wie Cuvées und Barrique-Weine entstehen

Weingästeführer im Weinland Taubertal bilden sich weiter

Weiterbildung ist auch bei den Taubertäler Weingästeführern in jedem Jahr angesagt. Jetzt wurden bei einem Termin in Beckstein die Themen Cuvée und Barrique vertieft. Der frühere Kellermeister und Weingästeführer-Kollege Stefan Steffen vermittelte das nötige Wissen.

Cuvées sind vor allem durch berühmte Weine aus Italien, Frankreich oder Spanien wie Chianti, Châteauneuf-du-Pape oder Rioja bekannt, die jeweils Verschnitte mehrerer Rebsorten sind. Aber auch im Weinland Taubertal existieren bereits beachtliche Cuvée-Weine.

In wärmeren Regionen wird die Mischung genutzt, um ein möglichst vielschichtiges Endprodukt zu erhalten. Im kühleren Deutschland bringen die Reben finessenreichere Weine mit größerer Aromenvielfalt hervor. Deshalb sind im Taubertal Cuvées eher selten, doch diese Weine kommen langsam in Mode. Streng genommen haben fast 90 Prozent aller Weine in Deutschland einen Verschnitt erfahren, denn auch die Zugabe einer Süßreserve zählt bereits dazu. Wichtig ist das Verhältnis der Mischung aus einem Jahrgang und in gleicher Qualitätsstufe. Typische Cuvées im Taubertal werden unter anderem aus den Sorten Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner, Acolon, Dornfelder oder Spätburgunder hergestellt. Der Weinfreund findet Cuvées zum Beispiel bei den Genossenschaften in Beckstein, Markelsheim und Reicholzheim.

Der französische Begriff Barrique umschreibt ein relativ kleines Weinfass, das im Inneren „getoastet“ ist. Dadurch werden in den darin ausgebauten Wein Holz- und Röstaromen eingetragen. In Deutschland sind Eichenfässer die Regel, es gibt jedoch auch Barriques aus Akazien- oder Kastanienholz.

Die positive Wirkung des Holzes auf den Geschmack des Weins sollen im 19. Jahrhundert französische Weinlieferanten bei Besuchen ihrer Kunden in den deutschen Hansestädten entdeckt haben. Weltweit kam der Barrique-Ausbau aber erst in den 1970er-Jahren so richtig in Schwung, in Deutschland sogar erst seit 1986. „Die besten Rotweine der Welt sind im Barrique ausgebaut“, erklärte Stefan Steffen. Auch Weißwein kann mittlerweile im Barrique reifen, hier wird allerdings der unvergorene Most eingelagert, während der Rotwein erst nach der Maischegärung ins Fass kommt. Holzchips zur Barrique-Simulation dürfen nur bei Qualitätswein eingesetzt werden.

Zwischen den Holzfässern im Keller der Becksteiner Winzer kredenzte Stefan Steffen zum krönenden Abschluss der Weingästeführer-Fortbildung je einen im Barrique ausgebauten Rot- und Weißwein.

Bereits vor einigen Jahren wurde der Arbeitskreis Weinland Taubertal auf den Weg gebracht. Das operative Geschäft und die Federführung liegen beim Tourismusverband „Liebliches Taubertal“. Gemeinsam werden Wein-Kultur-Angebote entwickelt. Im Rahmen dieser Zusammenarbeit wurden auch Weingästeführer ausgebildet, die von Rothenburg ob der Tauber bis nach Wertheim an den Main über die Besonderheiten des Taubertäler Weinan- und -ausbaus berichten können. Ihre Angebote umfassen geführte Weinbergswanderungen mit Erläuterungen zu den jeweiligen Weinlagen, Weinproben, geschichtlich orientierte Programme oder Weinkellerführungen. Häufig sind kulturelle Sehenswürdigkeiten integriert, ebenso Wissenswertes über die Geologie des Taubertals und seine Seitentäler.

Alle Angebote sind in der Broschüre „Weinerlebnisse“ zusammengefasst, die kostenlos beim Tourismusverband „Liebliches Taubertal“, Gartenstraße 1, 97941 Tauberbischofsheim, Telefon 09341/82-5806, E-Mail touristik@liebliches-taubertal.de, Internet www.liebliches-taubertal.de, angefordert werden kann. Nähere Informationen zu den Weingästeführern Taubertal gibt es unter www.weinlandtaubertal.de. tlt



BILD:

Gästeführer aus dem Weinland Taubertal bei der Fortbildungsveranstaltung Cuvée und Barrique bei den Becksteiner Winzern. Foto: TLT/Thomas Weller

Medienkontakt: Tourismusverband „Liebliches Taubertal“, Gartenstraße 1, 97941 Tauberbischofsheim, Telefon 09341/82-5806 und -5807, Fax 09341/82-5700, E-Mail: touristik@liebliches-taubertal.de.