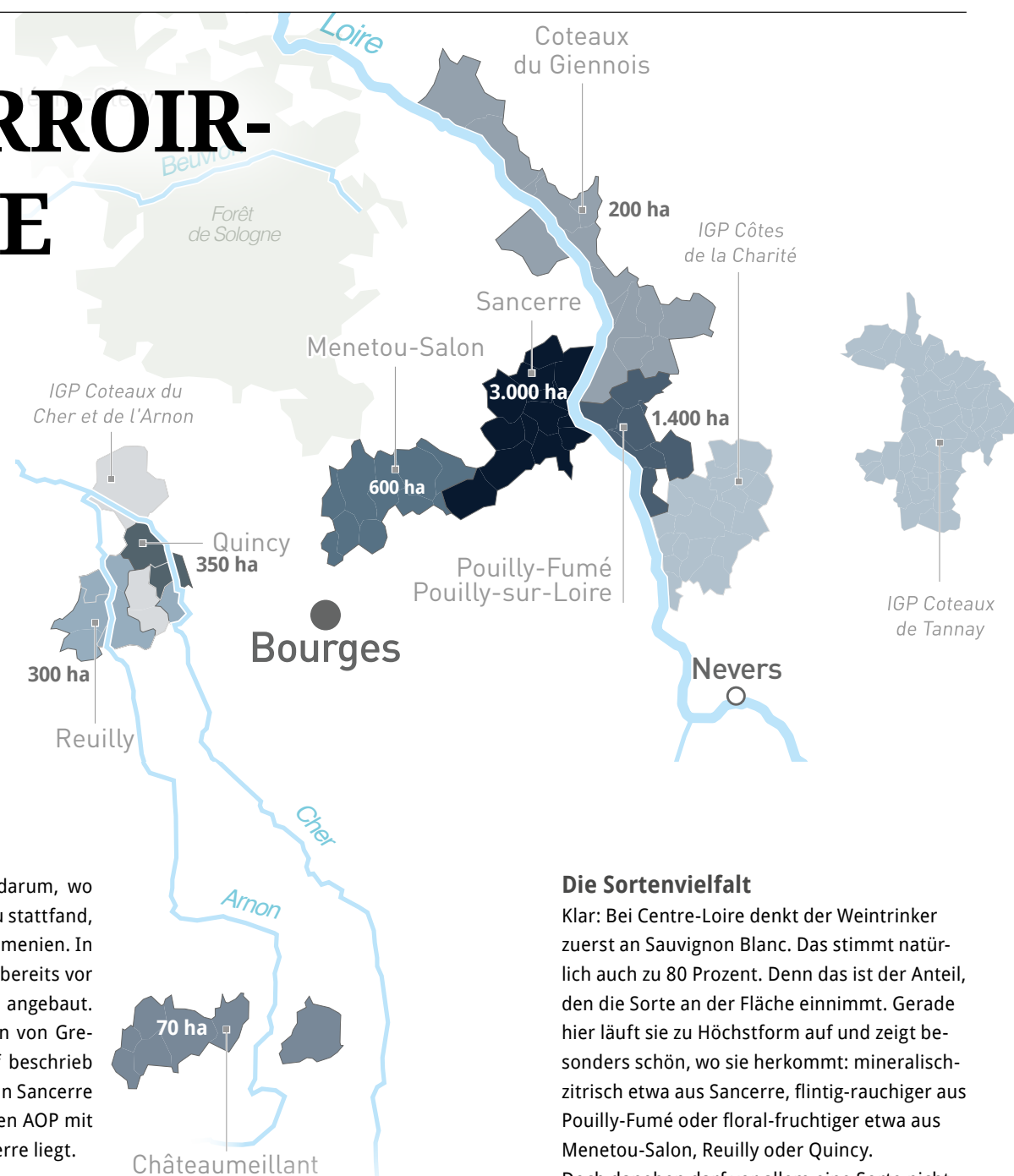


DIE TERROIR-FAMILIE

Sancerre und Pouilly-Fumé zählen zu den bekanntesten Weinherkünften Frankreichs, ja der Welt. Flankiert werden sie von kleineren, doch nicht minder spannenden Appellationen. Gemeinsam zeichnen sie ein abwechslungsreiches Bild der Region Centre-Loire.



Die Historiker streiten sich darum, wo und wann der erste Weinbau stattfand, in Georgien etwa, oder in Armenien. In Frankreich, so viel steht fest, wurde bereits vor gut 1.500 Jahren in Sancerre Wein angebaut. Das belegen zumindest die Schriften von Gregor de Tours. Der damalige Bischof beschrieb schon im Jahre 582 Weinberge etwa in Sancerre oder in Châteaumeillant, einer kleinen AOP mit 70 Hektar, die südwestlich von Sancerre liegt.

Das Terroir

Insgesamt bewirtschaften heute fast 700 Winzer rund 6.100 Hektar Weinberge – im Schnitt bearbeitet ein Weingut etwa 9 Hektar. Es sind also vor allem kleinere, oftmals familieneigene Betriebe, wo der Wein entsteht. Tradition und Handwerk spielen hier eine wichtige Rolle. Daneben gibt es zwei größere Winzergenossenschaften. Fast zwei Drittel (65%) der Weinerzeuger verfügen über ein Umwelt-Label wie HVE (Haute Valeur Environmentale), sind bio-zertifiziert oder befinden sich in Umstellung. Das Klima ist kontinental, mit teils großen Tem-

peraturschwankungen zwischen Sommer und Winter und Niederschlagsmengen zwischen 600–800 Millimeter. Die Bodenstrukturen der Centre-Loire könnten dabei nicht unterschiedlicher sein: Von den „Terres Blanches“, den weißen Ton-Kalk-Böden in Sancerre und Pouilly-Fumé, über sandig oder kieshaltige Böden in den sogenannten Satelliten wie Quincy bis hin zu den Feuersteinböden der Kreidezeit reicht die geologische Bandbreite. Diese Vielfalt bringt natürlich auch eine enorme Varianz an Weinstilen mit sich – die sich vor allem in einer, aber auch in anderen Rebsorten ausdrückt.

Die Sortenvielfalt

Klar: Bei Centre-Loire denkt der Weintrinker zuerst an Sauvignon Blanc. Das stimmt natürlich auch zu 80 Prozent. Denn das ist der Anteil, den die Sorte an der Fläche einnimmt. Gerade hier läuft sie zu Höchstform auf und zeigt besonders schön, wo sie herkommt: mineralisch-zittrisch etwa aus Sancerre, flintig-rauchiger aus Pouilly-Fumé oder floral-fruchtiger etwa aus Menetou-Salon, Reuilly oder Quincy. Doch daneben darf vor allem eine Sorte nicht vergessen werden: Pinot Noir. Sie steht für mehr als 15 Prozent der Rebfläche und erbringt vor allem in der AOP Sancerre – aber übrigens auch in Menetou-Salon, Reuilly und den bisher kaum bekannten AOP Coteaux du Giennois und Châteaumeillant – fruchtig-erdige Rotweine mit viel Trinkfluss – übrigens in Sancerre und Menetou-Salon auch als seriöse Rosé-Version. Die rote Gamay wandert häufig in die Produktion von recht süffigen Roséweinen zum sofortigen Genuss. In den Coteaux du Giennois und Châteaumeillant jedoch wird Gamay auch im Verschnitt mit Pinot Noir ausgebaut und liefert



Sancerre liegt etwa 150 Meter höher als die nahe gelegene Loire, weithin sichtbar auf einem Hügel

fruchtige und gleichzeitig würzige Weine. Was viele nicht wissen: Hier wächst einerseits auch Chasselas, sie ist in der AOP Pouilly-sur-Loire zugelassen – und andererseits auch Pinot Gris, der in Reuilly sogar für 21 Prozent der Produktion steht und meist bronzefarben ausgebaut wird – und so fast als Rosé durchgeht.

Der Markt

Ziemlich genau 45,6 Millionen Flaschen Wein werden jährlich in der Region Centre-Loire produziert. Dabei sind die Weine im Inland gleichermaßen beliebt wie im Ausland: Gut die Hälfte davon geht nämlich in den Export. Die USA sind Auslandsmarkt Nummer Eins, gefolgt von Großbritannien. Deutschland steht

auf Platz Vier der Export-Destinationen. Und hierzulande haben die Weine viel Potenzial: Einerseits ist vor allem Weißwein aktuell beim Konsumenten beliebt. Sauvignon Blanc mit seinem frischen Säurespiel und den präsenten Aromen kann hier besonders punkten – auch mit einem attraktiven Preis-Leistungs-Verhältnis, insbesondere, wenn man als Einkäufer den Blick weitet und über die beiden großen Appellationen Sancerre und Pouilly-Fumé hinausschaut: Menetou-Salon, Quincy, Reuilly und Co. bieten Top-Qualität zu tollen Preisen. Andererseits stehen Premiumweine derzeit hoch im Kurs. Hier zeigen die Handwerkswinzer mit sorgfältigem An- und Ausbau zu welchen Qualitäten nicht nur, aber vor allem

Centre-Loire entdecken

Treffen Sie Winzer aus dem Centre-Loire bei einem exklusiven, aber lockeren Mittag- oder Abendessen und entdecken Sie aufregende Weine – das Ganze moderiert von Master of Wine Konstantin Baum. Seien Sie dabei und schlagen Sie drei Fliegen mit einer Klappe:

- ungewöhnliches, kurzes und überraschend vielseitiges Tasting
- spannender Austausch mit potenziellen Lieferanten
- hochwertiges Mittag- oder Abendessen

Wann? 17.06.2024, 12:00 & 17:30 Uhr
Wo? Café Paris, Rathausstraße 4, 20095 Hamburg

Jetzt anmelden via QR-Code:



Dies ist ein exklusives Angebot nur für Importeure – und es gibt nur wenige Plätze!

Sauvignon Blanc fähig ist. Im Holz ausgebaut entstehen komplexe Weine mit viel Schmelz, Kräuter- und Fruchtnoten, begleitet von der typischen Säurefrische, die die Weine nie schwer, sondern immer elegant wirken lässt.

Interview Konstantin Baum ist Deutschlands jüngster Master of Wine (MW) und kennt sich mit den Appellationen der Centre-Loire seit vielen Jahren bestens aus.

Konstantin, was sind die Stärken der Region?

Centre-Loire hat eine klare Ausrichtung, die um Sauvignon Blanc für Weißweine und Pinot Noir für Rotwein aufgebaut ist. Hinzu kommt, dass Sancerre und Pouilly-Fumé als international gefragte Aushängeschilder der Region viel Aufmerksamkeit verschaffen. Darüber hinaus vereint Centre-Loire aber viele kleinere AOPs und IGPs, die dem Konsumenten die Möglichkeit geben, tiefer in die Materie einzusteigen und neue Weinstile zu entdecken.

Bei Centre-Loire denken selbst Kenner sofort an Sauvignon Blanc – was können die anderen Sorten und warum sollte der (deutsche) Handel sie auch stärker in den Fokus nehmen?

Pinot Noir zeigt großes Potenzial in der Region. Vor der Reblaus-Katastrophe spielten Rotweine eine deutlich größere Rolle. Heute ermöglichen die veränderten klimatischen Bedingungen es den Winzern in Centre-Loire an diese Vergangenheit anzuknüpfen. Pinot Noir wird bereits in über 16 Prozent der Weinberge angepflanzt und ist in sieben Herkunftsbezeichnungen zugelassen. Die besseren Qualitäten sind ausdrucksstark, komplex und weiterhin erschwinglich.

Wie siehst du die Region für die Zukunft aufgestellt?

Die Zukunft von Centre-Loire schätze ich weiterhin positiv ein. Die Qualität in den größeren AOPs Sancerre und Pouilly-Fumé ist hoch und in den kleineren Regionen von Châte-

aumeillant bis Menetou-Salon entstehen immer bessere Weine. Das liegt auch an der sehr hohen Bereitschaft zur Kooperation. So werden zum Beispiel im Quincy Hagel- und Frostschutz gemeinschaftlich finanziert und die gesamte Region finanziert die SICAVAC, eine Forschungsanstalt und Beratungsstelle für die Winzer des Centre-Loire. Dort werden Lösungen für regionale Probleme gesucht und gefunden, wie zum Beispiel eine Technik zur Bekämpfung von Esca im Weinberg, die bereits sehr gute Ergebnisse gezeigt hat. Der Klimawandel hat bisher den Weinen der Region – wie auch in Deutschland – eher geholfen. In Zukunft wird die Region dennoch auch die negativen Auswirkungen des Klimawandels verstärkt zu spüren bekommen, ist dafür aber besser aufgestellt als die meisten Anbaugelände der Welt.



