

Slowfood Geschmackserlebnis „Weine der Loire“

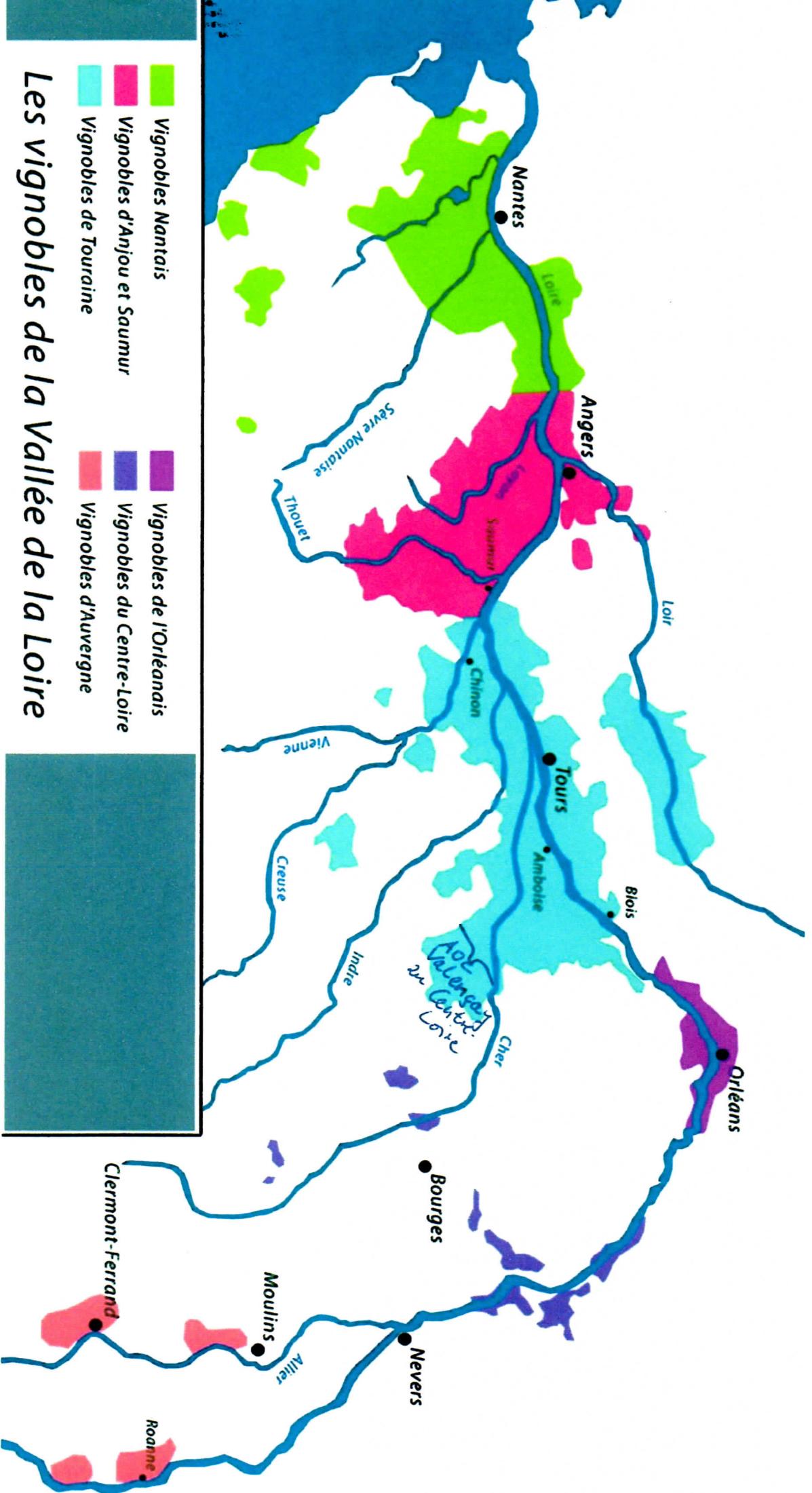
Joachim A. J. Kaiser / VINOSITAS

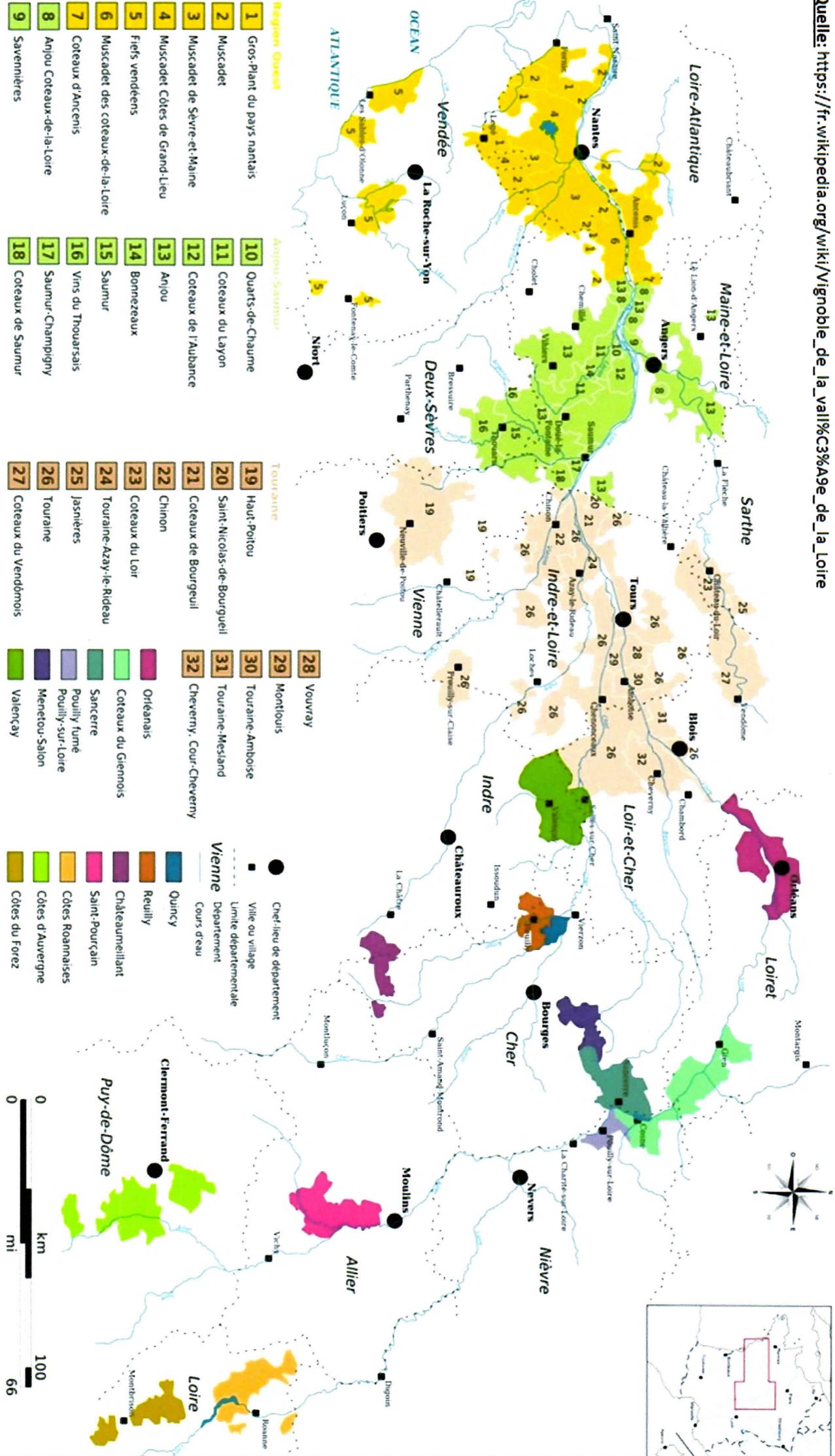
2016.01.23, PRINZIP, Kriegsstrasse 100, 76133



Das Bild ist im Internet zu finden, z.B. hier <https://weinesprit.de/anjou-wein/>.

Laut https://fr.wikipedia.org/wiki/Valen%C3%A7ay_%28AOC%29 gehört die AOC Valençay zu Centre-Val de Loire und nicht zur Touraine. Auch unter https://fr.wikipedia.org/wiki/Touraine_%28AOC%29 wird Valençay nicht als Sub-AOC aufgeführt.





Die Loire, ihre Küche und Weine

Die Loire ist Frankreichs längster Fluß. Weltweit gibt es keine vergleichbare Region, die eine derartige Dichte an beeindruckenden Schlössern, Herrenhäusern, Klöstern und Kirchen aufweist. Deshalb ist die Strecke zwischen Sully-Sur-Loire und Chalonnes-Sur-Loire seit dem Jahr 2000 Weltkulturerbe. Die Loire ist auch Frankreichs natürlichster Fluß, denn außer einigen Staudämmen bei Roanne im Oberlauf fließt sie noch unbeeinflusst.

Eine einheitliche Küche der Loire gibt es nicht. Auf ihren 1004 Kilometern von der Quelle im Zentralmassiv bis zur Mündung in den Atlantik durchquert sie die verschiedensten Landschaften mit den verschiedensten Regionalküchen und vielen lokalen Spezialitäten. Ebenso vielfältig sind die Weine der Loire. Von den vulkanischen Bergen der Cotes d'Auvergne bei Clermont-Ferrand im Zentralmassiv bis zum sandigen und granitigen Flachland des Muscadet bei Nantes am Atlantik könnten die Weinbaugebiete kaum unterschiedlicher sein. Von Westen nach Osten gliedert sich die Vignobles de la Vallee de la Loire in sechs Teilgebiete: Nantais, Anjou et Saumur, Touraine, Orleansais, Centre-Loire, Auvergne (Massif Central).

Die Rebsorten, die an der Loire angepflanzt werden, sind über Jahrhunderte an das jeweilige Klima angepasst, Sorten, die kühles bis gemäßigt warmes Klima vertragen. Die drei hauptsächlich roten Rebsorten sind Cabernet Franc, Gamay, Grolleau (Groslot). Es gibt aber auch Pinot Noir, Pinot Meunier, Cabernet Sauvignon, Malbec (Cot) und einige autochthone, kaum noch angebaute Rebsorten. Die drei hauptsächlich weißen Rebsorten sind Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Melon de Bourgogne (Muscadet). Zudem wird Chardonnay (Auvernat) und weitere weiße Sorten in kleineren Mengen angebaut.

Loire Weine gibt es in allen Spielarten, weiß, rose, rot, von trocken bis süß, als Stillwein aber auch als perlende Prickler. In der Verkostung werden wir uns einen genussvollen, flüssigen Überblick verschaffen.

Eine exzellente Übersicht zu den Weinen der Loire findet man hier auf Französisch

https://fr.wikipedia.org/wiki/Vignoble_de_la_vall%C3%A9e_de_la_Loire

und hier auf Englisch.

<http://www.richardkelley.co.uk/>

Anhang

Liste der Weine in der Verkostung

Käse in der Verkostung

Wein und Brot und Käse, schon seit Urzeiten eine klassische Kombination. An der Loire gibt es eine große Anzahl an Ziegenmilchkäse. Fünf davon sind als AOC registriert:

Crottin de Chavignol
Pouligny-Saint-Pierre
Saint-Maure de Touraine
Selles-sur-Cher
Valençay

In der Verkostung haben wir einen geaschten Ziegenmilchkäse, den Valençay. Er reift mit Pflanzenasche und Edelpilz bestäubt mindestens 14 Tage. Schwerpunkt ist die Gemeinde Valençay, die südlich von Romorantin-Lanthenay liegt.

Zudem haben wir einen ungeaschten Ziegenmilchkäse, den Crottin de Chavignol. Er reift ohne Pflanzenasche und Edelpilz mindestens 10 Tage. Schwerpunkt ist die Gemeinde Chavignol, die direkt neben Sancerre liegt.

Außer den beiden Ziegenmilchkäsen haben wir noch einen Kuhmilchkäse, den Curé Nantais. Es ist kein AOC-Käse, sondern eine Marke, allerdings eine mit einem so hervorragenden Ruf, dass er früher als « Régal des Gourmets » bezeichnet wurde. Eigner der Marke und Produzent des Käses ist die Fromagerie Curé Nantais im Hafentort Pornic südlich von Saint-Nazaire.

Alle drei Käse sind Rohmilchkäse und stammen von Servais Gueth, Maître Fromagier, Bad Schönborn (Schneidewind-Gueth).



Slowfood Geschmackerlebnis, Weine der Loire
 Joachim A. J. Kaiser / VINOSITAS
 2016.01.23, PRINZIP, Kriegsstrasse 100, 76133 Karlsruhe

| Nr. | Erzeuger | Jahr | Name | AOC | Region | Rebsorte(n) | Alk. | Süße | Farbtyp | Bezug | Bewertung / Sonstiges | Preis €/Fl. |
|-----|---|------|------------------------------|--------------------------------|---------------------------|--|------|------------------------------|---------|------------------------------|--|-------------|
| 1 | Paul BUISSE (Pierre Chaigner) | | NV Crémant de Loire | AOC Touraine | Touraine | Chenin Blanc 66%, Chardonnay 34% | 12,0 | Sekt (11,7 g/l RZ) | weiß | Bekvini | Weinwelt: 89/100, vigneron, négociant | 13 |
| 2 | Max Manceau | 2014 | Amphora | AOP Chinon | Touraine | Chenin Blanc | 14,0 | trocken | weiß | Joachim Kaiser | Orange Wine, Bodynamic | 16 |
| 3 | CLOS DE NOUYS (Pierre Chaigner) | 2012 | Clos de Nouys demi-sec | AOC Vouvray | Touraine | Chenin Blanc | 11,5 | halbtrocken | weiß | Bekvini | vigneron, négociant | 10 |
| 4 | Chateau du COING de St. Fiacre (Véronique & Günther-Chéreau) | 2013 | de Saint Fiacre | AOC Muscadet de Sevre et Maine | Nantais | Melion de Bougogne (Muscadet) | 12,0 | trocken | weiß | Lobenbergs | Weicher Schiefer | 8 |
| 5 | Michel Gendrier | 2010 | Veilles Vignes | AOC Cour-Cheverny | Touraine | Romorantin | 13,0 | trocken | weiß | Lobenbergs | Bodynamic | 16 |
| 6 | Caves de POUILLY-SUR-LOIRE (Winzergenossenschaft, Chef ist Bernard Bouchie) | 2013 | Pouilly-Fumé "Tonelum" | AOC Pouilly-Fumé | Centre-Loire | Sauvignon Blanc | 12,5 | trocken | weiß | Lobenbergs | Lobenbergs: 93-94/100, Bio | 18 |
| 7 | Domaine Pierre et Bertrand COULY | 2014 | Rosé | AOC Chinon | Touraine | Cabernet Franc | 13,0 | trocken | rose | Joachim Kaiser | Concours des vins des vignerons independants 2015, Médaille d'argent | 9 |
| 8 | Raymond MORIN (Domaine du Landreau) | 2014 | Rosé d'Anjou | AOC Rosé d'Anjou | Anjou et Saumur | Grolleau | 12,0 | halbtrocken (17,1 g/l RZ) | rose | weinvorteil | vignerons independants | 10 |
| 9 | Domaine de LA MADONE (Gilles Bornefoy) | 2014 | La Madone & Gamay sur Volcan | AOC Côtes du Forez | Auvergne (Massif Central) | Gamay | 11,5 | trocken | rot | K&U | Demeter (Bodynamic) | 10 |
| 10 | Domaine LA GRANGE TIPHAIN (Coralie & Damien Delecheneau) | 2014 | Ad Libitum | AOC Touraine-Amboise | Touraine | Gamay 45%, Cot 35%, Cabernet Franc 20% | 13,0 | trocken | rot | K&U | Gemischer Satz, Bodynamic | 11 |
| 11 | Domaine de la MARINIERE (Renald Desbordes) | 2014 | Bon Entonneurs Rabelaisiens | AOC Chinon | Touraine | Cabernet Franc | 12,5 | trocken | rot | Joachim Kaiser | vignerons independant | 9 |
| 12 | Domaine VACHERON (Jean-Laurent Jean-Dominique) | 2010 | Sancerre "Belle Dame" | AOC Sancerre | Centre-Loire | Pinot Noir | 13,0 | trocken | rot | Edeka Heilbronn (Lobenbergs) | Decanter: 95/100, Bodynamic | 40 |
| 13 | Domaine Jean-Maurice RAFFAULT (Rodolphe Raffault) | 2011 | 36 moins | AOC Chinon | Touraine | Cabernet Franc | 14,5 | trocken | rot | Joachim Kaiser | 36 €, außerhalb der regulären Verkostung, spendiert von J. Kaiser | - |