EINE WELTREISE MIT CABERNET SAUVIGNON

Der Cabernet Wein hat sich zur weltweit am häufigsten angebauten Sorte entwickelt, das sind über 310 000 Hektar weltweite Rebfläche, in Deutschland sind es nur 502 Hektar. In fast allen Weinregionen der Welt von Frankreich, Italien und Spanien bis ins Mendoza oder Napa Valley wird Cabernet Sauvignon angebaut und behält trotz unterschiedlicher Klimata und Böden doch immer ihren unverwechselbaren Charakter.

Dennoch gibt es Unterschiede zwischen den Weinen, die in sehr warmen, sonnenreichen Weinregionen angebaut werden und denen, die aus eher kühleren Gebieten wie z.B. Deutschland stammen.

Der Ursprung

Auch wenn Forscher nicht mit Sicherheit sagen können, wo die Rebsorte ihren Ursprung hat, so steht mit Sicherheit fest, dass sie im 19. Jahrhundert in Bordeaux ihren Siegeszug startete. Noch heute ist sie in Bordeaux die wichtigste Rebsorte und wird häufig für Cuvées verwendet und fast nie reinsortig ausgebaut.

Wissenschaftler fanden in den 90er-Jahren des letzten Jahrhunderts heraus, dass Cabernet Sauvignon eine natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc und Sauvignon Blanc ist.

Ampelographische Sortenmerkmale

Die Triebspitze ist offen. Sie ist starkwollig weißlich behaart und mit einem karminroten Anflug versehen. Die Jungblätter sind ebenfalls starkwollig behaart und die Blattoberfläche ist bereits leicht blasig. Der Blattrand der Jungblätter ist leicht rötlich eingefärbt.

Die mittelgroßen dunkelgrünen Blätter sind fünflappig und tief gebuchtet. Die Stielbucht ist vförmig geschlossen. Das Blatt ist nur schwach gezähnt. Die Blattoberfläche ist blasig derb. Im Herbst rötet das Laub nur leicht und hauptsächlich im Bereich der Blattspitzen. Im Bereich der Stielbucht, laufen die Blattadern am äußersten Blattrand. Diese recht seltene Anordnung teilt sich der Cabernet-Sauvignon unter anderem mit dem Chardonnay.

Die meist konus- bis walzenförmige Traube ist meist geschultert, mittelgroß und dichtbeerig bis kompakt. Die rundlichen Beeren sind klein und von bläulich-schwarzer Farbe. Die Schale der Beere ist stark und fest. Daher ist der Cabernet Sauvignon wenig anfällig gegen die Botrytis.

Der Cabernet Sauvignon verfügt über einen aufrechten und kräftigen Wuchs. Sie treibt spät aus und entgeht daher meist den Frühjahrsfrösten. Die Rebsorte ist sehr anfällig u.a. gegen die Rebkrankheit Echter Mehltau. Die Trauben reifen spät und werden erst Mitte Oktober gelesen. Können die Trauben wegen Frostgefahr nicht vollends am Rebstock ausreifen, so schmeicheln statt der holzigen Noten die Nuancen von frischem Spargel, geschnittenem Gras und Paprika die Nase.

Der Charakter

Ein Rotwein aus der Rebsorte Cabernet Sauvignon bietet viele Facetten und unwiderstehlichem Charme.

In seiner Jugend ist der Wein aus der Cabernet Sauvignon-Rebe fruchtig, rau und gerbstoffbetont mit kräftiger "Nase". Ein guter Cabernet Sauvignon verwöhnt im Laufe seiner Reifung zunehmend mit feinen Röstaromen, Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Maulbeere und Vanille, dunkler Schokolade, Tabak und Graphit, oft auch an Lakritze erinnernd und grüne Paprika.

Seine feste, dicke Schale und seine große Menge an Traubenkernen verschaffen ihm kräftige Gerbstoffe. Der Cabernet verbringt deshalb häufig 15–18 Monate und auch bis zu 30 Monate im neuen oder gebrauchten Eichenfass (oder Barrique) aus Frankreich, Slowenien oder

Amerika. Diese Lagerung verleiht, wenn sorgfältig ausgeführt, dem Wein Röst- oder Vanillearomen und mildert die Strenge der Tannine. Durch diesen Ausbau kann der Winzer speziell den Cabernet stark beeinflussen, die Tannine betonen oder ihm einen Eichengeschmack geben.

Diese Weine bestechen weniger durch die Art, vielmehr durch die Feinheit ihrer Aromen. Wenn die Traube voll ausreifen kann, ergibt sie vielschichtige gerbstoffreiche Weine In der Regel weisen Cabernet Sauvignon Weine auch recht kräftige Tannine auf, die ihnen ein gutes Alterungspotenzial bescheren. In Frankreich, Spanien, Italien und Chile wird die Rebsorte auf oftmals als Reserva, Riserva, Réserve oder Gran Reserva in Holzfässern ausgebaut.

Als Rosé ausgebaut ist der Cabernet sehr viel leichter, spritziger und erfrischender. Außerdem hat die Rosé Variante weniger Alkohol. Einige Weingüter erzeugen ihn auch halbtrocken.

Die Charakteristika der Rebsorte haben diverse Rebzüchter zu neuen Kreationen angeregt. Während man im kühlen Weinbauklima insbesondere die tiefe Farbe der Weine mit einer frühen Reife zu kombinieren versucht, liegt das Hauptaugenmerk im warmen Anbauklima auf finessenreichen Sorten mit entsprechender Hitzefestigkeit.

Cabernet Sauvignon als Speisebegleiter

Junge Rotweine aus Cabernet Sauvignon harmonieren mit herzhaften Snacks wie Fingerfood sowie fetthaltigen Käsesorten und Tapas. Mediterrane Gerichte mit Thymian, Rosmarin und Oregano sowie Variationen mit Paprika werden sehr gut von jungen Sauvignons begleitet.

Ein gereifter Cabernet Sauvignon ergänzt die Röstaromen von Braten- und Grillgerichten ideal. Alle dunklen Fleischarten entfalten mit diesen Rotweinen ihre vollen Aromen. Intensive Käsesorten sowie Pilze, insbesondere Trüffel, und herzhafte vegetarische Speisen wie Ratatouille rundet ein Cabernet Sauvignon perfekt ab.

Quelle: u.a. Wikipedia

DIE WEINE DES ABENDS

2021 Dürkheimer Feuerberg Cabernet Sauvignon Rosé trocken, im Barrique gereift Weingut Hauer, Bad Dürkheim, Pfalz

2021 Rubrum
Cabernet Sauvignon Coonawarra, Australien
Abgef. für Boutinot Wines, UK

2023 Scheiblhofer Selection Cabernet Sauvignon trocken Weingut Scheibelhofer, Andau, Burgenland, Österreich

2022 Non Classé Cabernet Sauvignon AOP Grand Vin Bordeaux, Bordeaux Supérieur Maison Ginestet, Carignan-de-Bordeaux, Frankreich

2020 Cabernet Sauvignon trocken Weingut Borell-Diehl, Hainfeld, Pfalz

2020 Le Bonheur Cabernet Sauvignon Stellenbosch Le Bonheur, Stellenbosch, Südafrika

2022 Angel's Secret Cabernet Sauvignon 60 Diamonds Gran Reserva Montes, Valle de Colchagua, Chile

2019 Instinct Premium
Cabernet Sauvignon aus Nordmazedonien
Abgef. für Puklavec Family Wines, Ormoz, Slovenien

2019 Robert Mondavi Private Selction Cabernet Sauvignon Robert Mondavi, Acampo, Kalifornien, USA

2017 Al (Angulo & Innocenti) Cabernet Sauvignon Erzeugerabfüllung Angulo & Innocenti, La Consulta, Mendoza, Argentinien 2018 Cabernet Sauvignon trocken Signatur Z Weingut Alfons Ziegler, St. Martin, Pfalz

2018 Gran Coronas Reserva Cabernet Sauvignon trocken, Penedès DO Miguel Torres, Villafranca del Penedés, Spanien