

## Die Vorteile der Weine von der Loire

<p>Hohe Qualität bei grosser Vielfalt</p>	<p>An der Loire gibt es eine grosse Zahl von Produzenten, die Weine von sehr hoher Qualität herstellen.</p> <p>Dazu kommt die grosse Vielfalt an Weinstilen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Stillweine &amp; Schaumweine</li> <li>• Weissweine, Rotweine &amp; Roséweine</li> <li>• trockene Weissweine von schlank und jung zu trinken bis üppig mit enormem Alterungspotential</li> <li>• halbtrockene (demi-sec) &amp; süsse (moelleux) Weissweine, teilweise mit einer ewigen Lebensdauer</li> <li>• einfache, früh zu trinkende Rotweine &amp; körperreiche Rotweine mit gutem Alterungspotential</li> <li>• Roséweine trocken oder lieblich von ganz banal bis sehr gut</li> </ul>																														
<p>Vernünftige Preise</p>	<p>Die sehr guten Weine von der Loire sind nicht billig, aber ihre Preise liegen deutlich tiefer als die Preise für Weine gleicher Qualität aus anderen Regionen.</p> <p>Die Wein-Preise an der Loire werden noch nicht durch Spekulation oder durch die Begehrlichkeit nach Statussymbolen in die Höhe getrieben.</p> <p>Die Tabelle gibt eine grobe Übersicht, in welchen Preisbereichen (in CHF) sich sehr gute Weine und grosse Spitzenweine in verschiedenen renommierten Regionen bewegen:</p> <table border="1" data-bbox="564 1294 1355 1686"> <thead> <tr> <th></th> <th>sehr gute Weine</th> <th>Spitzenweine</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Loire</td> <td>30 – 50</td> <td>60 – 150+</td> </tr> <tr> <td>Burgund</td> <td>60 – 150</td> <td>200 – 500+</td> </tr> <tr> <td>Bordeaux</td> <td>50 – 120</td> <td>150 – 500+</td> </tr> <tr> <td>Elsass</td> <td>40 – 100</td> <td>100 – 300+</td> </tr> <tr> <td>Mosel</td> <td>40 – 100</td> <td>100 – 300+</td> </tr> <tr> <td>Piemont</td> <td>50 – 100</td> <td>150 – 400+</td> </tr> <tr> <td>Toskana</td> <td>50 – 100</td> <td>150 – 300+</td> </tr> <tr> <td>Priorat</td> <td>60 – 120</td> <td>150 – 500+</td> </tr> <tr> <td>Ribera del Duero</td> <td>50 – 120</td> <td>150 – 500+</td> </tr> </tbody> </table> <p>Auch im Preissegment zwischen 10 und 30 Franken findet man eine grosse Zahl von wirklich guten Weinen.</p>		sehr gute Weine	Spitzenweine	Loire	30 – 50	60 – 150+	Burgund	60 – 150	200 – 500+	Bordeaux	50 – 120	150 – 500+	Elsass	40 – 100	100 – 300+	Mosel	40 – 100	100 – 300+	Piemont	50 – 100	150 – 400+	Toskana	50 – 100	150 – 300+	Priorat	60 – 120	150 – 500+	Ribera del Duero	50 – 120	150 – 500+
	sehr gute Weine	Spitzenweine																													
Loire	30 – 50	60 – 150+																													
Burgund	60 – 150	200 – 500+																													
Bordeaux	50 – 120	150 – 500+																													
Elsass	40 – 100	100 – 300+																													
Mosel	40 – 100	100 – 300+																													
Piemont	50 – 100	150 – 400+																													
Toskana	50 – 100	150 – 300+																													
Priorat	60 – 120	150 – 500+																													
Ribera del Duero	50 – 120	150 – 500+																													
<p>Naturnah / Biologisch / Biodynamisch</p>	<p>Alle Produzenten, die eine hohe Qualität anstreben, produzieren ihre Weine so naturgerecht wie möglich. Die natürlichen Gegebenheiten und Abläufe werden so wenig wie möglich verändert und mechanische Eingriffe in den Produktionsprozess werden vermieden. Viele der grossen Weinmacher arbeiten biodynamisch oder biologisch, wobei nicht alle Wert auf eine Zertifizierung legen.</p>																														

<b>Terroir-Gedanke</b>	<p>An der Loire steht wie wohl in keiner anderen Weinregion der Welt das Terroir im Vordergrund. Jede Parzelle wird separat vinifiziert und ergibt einen eigenen Wein, der die Vorzüge seines Terroirs repräsentiert.</p>
<b>Individuelle, eigenständige Weine / grosse Weinmacher-Persönlichkeiten</b>	<p>Gleichmacherei ist für die Weinmacher an der Loire eine verachtenswerte Modeerscheinung. Jahrgangsunterschiede sind etwas natürliches und müssen nicht ausgebügelt werden. In heissen Jahren liegen die Alkoholwerte eben etwas höher als in kühleren Jahren; Korrekturen wie etwa Chaptalisation oder Alkoholreduzierungen mit Hilfe von Schleuderkegel-Kolonnen werden vermieden. Dafür wird in manchen Gegenden aus der sehr vielseitigen Chenin Blanc mal mehr Süsswein und mal mehr trockener Wein oder Schaumwein produziert.</p> <p>An der Loire hat jeder Wein seinen eigenen Charakter; es sind keine Designer-Weine, welche die Handschrift eines Starönologen tragen. Die Weine repräsentieren die Rebsorte, das Terroir, den Jahrgang und die Persönlichkeit des Produzenten.</p>
<b>Klimawandel / globale Erwärmung</b>	<p>Die nördliche Lage der Region hat ein eher kühleres Klima zur Folge, was zu etwas tieferen Zuckerwerten in den Trauben führt. In der Vergangenheit ergab dies zusammen mit dem hohen Säuregehalt der Rebsorten oft aggressiv saure Weine von minderer Qualität. Neben der Umstellung auf ein striktes Qualitätsdenken bei den Winzern (zB. Ertragsbeschränkung) ist für diese Region nun auch die globale Erwärmung von Vorteil. Während andere, wärmere Gegenden unter dem Klimawandel leiden und die Weine dort zu hohe Alkoholwerte sowie oft verkochte Aromen aufweisen, ist das Klima an der Loire nun gerade ideal um grosse, ausgewogene Weine zuzulassen. So hat etwa die rote Rebsorte Cabernet Franc, die an der Loire auf ähnlichen Böden wächst wie im Saint-Emilion (Bordeaux), wo sie in Weinen wie Château Cheval Blanc die Hauptrebsorte darstellt, nun ein Klima, wie es im Bordelais vor 40 bis 60 Jahren herrschte. Dort hingegen ist es heute eindeutig zu warm, um ohne gröbere mechanische Eingriffe (Schleuderkegel-Kolonne, Umkehrosmose etc.) die vom Kunden erwarteten Qualitäten zu erzielen.</p>
<b>Abwechslung statt Eintönigkeit</b>	<p>Loire-Weine sind anders als die heute mehrheitlich angebotenen Allerweltsweine. Wer schon genug von mediterranem Lebensgefühl oder Sonne aus Sizilien in seiner Wohnstube hat, für den sind die Weine von der Loire genau das richtige.</p>

<p><b>Gute Essensbegleiter</b></p>	<p>Während eine Vielzahl von durchaus sehr guten, aber oft zu schweren Weinen aus südlichen Regionen eine Mahlzeit eher durch ihre Wucht erdrücken als sie zu begleiten, sind die Weine von der Loire im allgemeinen die idealen Essensbegleiter.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zum Aperitif eignen sich die feinen Schaumweine aus Saumur und Vouvray oder ein junger Weisswein aus Sancerre, Pouilly Fumé und Savennières.</li> <li>• Ein leichter, schlanker Muscadet ist der unübertroffene Begleiter von Krustentieren.</li> <li>• Etwas gehaltvollere, zwei- bis dreijährige Sancerre und Pouilly-Fumé oder ein Muscadet der gehobeneren Klasse passen vorzüglich zu Fischgerichten oder rezentem Käse.</li> <li>• Grosse Weissweine aus Vouvray oder Savennières eignen sich hervorragend zu Speisen mit üppigen Sahnesaucen.</li> <li>• Zu Grilladen, Wurstwaren und einfachen Fleischgerichten passt ein leichter, kühler aus Chinon, Bourgueil und Saumur-Champigny oder ein trockener bis halbtrockener Rosé.</li> <li>• Ein halbtrockener Rosé harmoniert auch ausgezeichnet mit frischen Erdbeeren.</li> <li>• Die körperreichen Cabernet Franc aus Chinon, Bourgueil und Saumur-Champigny verlangen nach schwereren Gerichten mit rotem Fleisch oder Wild.</li> <li>• Die herrlichen Süssweine aus Quarts-de-Chaumes und Bonnezeaux veredeln jeden süssen Dessert oder auch einen milden Käse.</li> </ul>
<p><b>Kapitalanlage</b></p>	<p>Im Gegensatz zu den meisten Spekulations-Weinen sind jene Loire-Weine mit grossem Alterungspotential auch eine wirklich gute Geldanlage. Diese Weine werden in relativ kleinen Mengen produziert und sind dann, wenn sie den Höhepunkt ihrer Genussreife erreichen, sehr rar und teuer. Wer also einen grossen Vouvray oder Savennières auf seinem Höhepunkt geniessen will, muss ihn entweder als jungen Wein zu einem moderaten Preis kaufen und dann viel Geduld aufbringen, oder man kann versuchen, den alten Wein aus den kleinen Lagerbeständen der Produzenten zu sehr hohen Preisen zu erstehen.</p>