

# Cabernet



## Herkunft

Die beiden Sorten Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc werden zusammen beschrieben, da sie auf den Etiketten oft nicht separat aufgeführt werden. Auch die weinrechtliche Ursprungsbezeichnung für Südtirol macht es möglich, nur die Bezeichnung „Cabernet“ zu verwenden.

Beim Cabernet Franc handelt es sich um die ältere der beiden Sorten, schließlich entstand der Cabernet Sauvignon aus einer Kreuzung von Cabernet Franc mit Sauvignon Blanc. Zudem brachte der Cabernet Franc zusammen mit dem Gros Cabernet auch die Sorte Carménère hervor. Erst spät wurde in Italien erkannt, dass es sich bei den vermeintlichen Cabernet Franc-Anpflanzungen im Veneto und im Friaul in Wirklichkeit um Carménère handelte, der ebenfalls aus Südwestfrankreich stammt. Auch in Südtirol waren die anfänglich kleinen Bestände von dieser Verwechslung betroffen. Der Cabernet Franc ist im Bordeauxgebiet schon lange bekannt und dürfte aus dem spanischen Baskenland abstammen. Der Cabernet Sauvignon tritt dagegen im Bordelais erst ab dem 14. Jahrhundert in Erscheinung. Beide Cabernet-Sorten wurden in Südtirol von der Versuchsanstalt in San Michele verbreitet, auch wenn einzelne Weinbaupioniere bereits seit dem Jahr 1840 mit den beiden Sorten experimentierten. Größere Anlagen entstanden aber erst um 1880 herum in Meran und Neumarkt.

## Verbreitung

Während der Cabernet Sauvignon mit 341.000 Hektar zur Weltsorte Nr. 1 emporstieg, schafft es der Cabernet Franc nur auf 54.000 Hektar, und der Carménère, der heute nur in Chile (11.000 ha) und in China (7000 ha) und abnehmend in Italien (geschätzt 2000 ha) verbreitet ist, etwa insgesamt 22.000 Hektar. Spitzenreiter ist Frankreich (Cabernet Sauvignon 54.000 ha, Cabernet Franc 36.000 ha) gefolgt von China mit 60.000 Hektar, sodann Chile (43.000 ha) und die USA (41.000 ha, fast ausschließlich Cabernet Sauvignon) vor Spanien (20.000 ha), Argentinien (15.000 ha) und Südafrika (12.000 ha). Italien weist eine Anbaufläche von 11.000 Hektar auf und etwas über 2000 Hektar Cabernet Franc. In fast allen Weinbauregionen Italiens ist diese Sorte vertreten. Eine steigende Tendenz zeigt Cabernet Sauvignon in den Regionen Veneto (3100 ha), Sizilien (3000 ha) und Toskana (2800 ha). In Südtirol stehen gegenwärtig 111 ha Cabernet Sauvignon und 52 Hektar Cabernet Franc im Ertrag. Dem starken Zuwachs in den 90er Jahren, als die Anbaufläche von 46 Hektar auf 202 Hektar (2006) stieg, folgte ein Knick. Verantwortlich dürften die hohen Ansprüche im Anbau und die nicht ganz einfache Vermarktung der Weine sein. Die Verbreitung der Cabernet-Sorten zieht sich von Bozen über Eppan nach Kaltern und südwärts über Tramin, Kurtatsch bis nach Margreid. Nur in tiefen, ausgesprochen warmen Lagen, ist alljährlich eine volle Trauben- ausreife bis in die zweite Oktoberhälfte hinein gewährleistet. Der Cabernet Franc hat etwas geringere Lagenansprüche. Deshalb ist das Interesse an dieser Sorte in den letzten Jahren wieder leicht gestiegen.

## Rebe

Der Cabernet Sauvignon hat kleine bis mittelgroße, lockere Trauben mit schwarzen, kleinen Beeren. Der Cabernet Franc bringt mittelgroße, zylinderförmige Trauben von lockerbeeriger Struktur mit schwarzblauen, eher kleinen Beeren hervor. Die Zuckerwerte liegen beim Cabernet Franc leicht höher. Zudem wird er rund zehn Tage früher geerntet. Die Säurewerte fallen im Vergleich zum Cabernet Sauvignon etwas niedriger aus.

## Wein

Die erwünschte Weinqualität wird bei beiden Sorten nur bei mäßigem Wachstum erreicht. Gedeckte Farbtöne und eine kräftige Struktur zeichnen Cabernet-Weine aus. Die Aromatik des Cabernet Sauvignon wird von schwarzen Johannisbeeren, schwarzem Pfeffer, Gewürznelken und Eukalyptus geprägt. Der Cabernet Franc zeigt sich dagegen fruchtiger mit Noten von Himbeeren, Heidelbeeren, grünem Pfeffer etwas Paprika, gelegentlich auch mit Veilchengeruch. Beide Sorten werden ausschließlich im Holz ausgebaut und sind ausgesprochen lagerfähig. Besonders der Cabernet Sauvignon, der anfänglich oft von Astringenz geprägt wird, entfaltet erst nach langer Flaschenreife durch die Veresterung der Tannine seinen geschmeidigen Charakter. Der Verschnitt der beiden Cabernet-Sorten untereinander oder mit Merlot sowie kleinen Anteilen neuer Sorten (Petit Verdot, Syrah, Tannat) wird zunehmend praktiziert.