Kurzantwort-Frage: Südliche Rhône

An der südlichen Rhône werden Rosé- und Rotweine in grossen Mengen erzeugt.

a.) Nenne und beschreibe ZWEI Produktionsmethoden nach denen im südlichen Rhônetal Roséweine erzeugt werden. **7 Punkte**

Methode 1: Direktpressung
Beschreibung:

Blaue Trauben werden abgebeert und gemahlen. In einem mehrstündigen Pressvorgang werden sie dann ausgedrückt. Dies muss bei geringem Druck geschehen, damit nicht zu viele Tannine oder gar Bitterstoffe extrahiert werden.

Auf diese Art kriegt der Most eine sehr blasse hellrosa Farbe. Er wird anschliessend wie ein Weisswein kühl vergoren. So wird die Fruchtigkeit betont.

Methode 2: Kurze Mazeration
Beschreibung:

Blaue Trauben werden abgebeert und gemahlen. Die Maische wird in einen Tank gepumpt, wo die Beerenschalen für mehrere Stunden Kontakt mit Saft haben. Je länger diese Mazeration dauert, desto mehr Farbe und Tannin wird ausgelaugt. Allenfalls beginnt bereits die Gärung.

Sobald die gewünschte Farbe erreicht ist, wird der rosafarbene Most abgestochen und kühl zu Ende vergoren.

b.) Viele einfache Côtes-du-Rhône AC sind mit der «macération semi-carbonique» bereitet.
Welches sind die wichtigsten Überlegungen, wenn der Winzer Trauben für diese Weinbereitung auswählt? **2 Punkte**

Der Winzer wählt nur ganze Trauben mit dem Stielgerüst. Deshalb ist Handlese unumgänglich. Die Trauben müssen komplett ausgereift sein, damit keine unreifen krautigen Aromen extrahiert werden. Die Trauben müssen auch frei von Fäulnis sein, damit keine Fehltöne entstehen.

Beschreibe den Prozess der «macération sémi-carbonique» **4 Punkte**

Die ganzen Trauben werden in den Tank gefüllt und dieser wird verschlossen. Durch das Gewicht platzen die Beeren zuunterst im Tank auf und geben Saft frei. Spontanhefen beginnen nun diesen Saft zu vergären. Dabei entsteht Kohlendioxid, das nach und nach den Tank ausfüllt. Unter dem dabei entstehenden Druck beginnt in den noch unverletzten Beeren eine enzymatische Gärung.

c.) Beschreibe unter den nachfolgenden Punkten den typischen Stil eines jungen, günstigen roten Côtes-du-Rhône AC mit «macération sémi-carbonique»

6 Punkte

Geruch

Aromaausprägung:

Die Nase wird fast immer einfache sein mit Aromen von roten Beeren wie Erdbeeren, Himbeeren, Kirschen, Banane, Drops, Kaugummi und Zimt. Oft begleitet von krautigen Noten

Geschmack:

Süsse:

Côtes-du-Rhône AOC sind immer trocken

Tannin:

Es wird wenig Tannin ausgelaugt, deshalb niedrig bis höchstens mittel (-)

Körper:

Mittel (-) bis etwa Mittel, da der Alkoholgehalt um 13 % vol. beträgt.

Gesamteindruck:

Trinkreife/Reifungspotenzial:

So bereitete Weine sind sofort trinkbereit und eignen sich nicht für die Lagerung.

d.) Rotweine von der südlichen Rhône sind oft ein Verschnitt aus verschiedenen Rebsorten. Nenne die stilistischen und praktischen Gründe für einen Kellermeister der südlichen Rhône einen Blend zu machen.

6 Punkte

Stilistische Gründe:

Der Winzer kann mit einem Verschnitt einen «Hausstil» kreieren und damit auch eine über Jahre hinweg gleichbleibende Qualität erreichen. Die Verwendung von mehreren Sorten führt auch zu mehr Komplexität in der Aromatik und zu einer besseren Balance. Zum Beispiel bringen Sorten wie Syrah und Mourvèdre Struktur, während Grnache Körperfülle beisteuert.

Praktische Gründe

Vielerorts bestehen alte Rebberge, die mit diversen Sorten bepflanzt sind. Der Winzer ist natürlich bestrebt, alle Trauben zu verwenden. Die Verwendung mehrerer Sorten hat in dieser Region auch Tradition und ist in den AOC-Vorschriften erlaubt. Je nach Jahrgang und Witterungsverlauf kann die Zusammensetzung des Cuvées ändern, da die verschiedenen Trauben eventuell unterschiedlich gut gedeihen.

© académie du vin 2016-19