Kurzantwort-Frage: Côtes-du-Rhône

TEIL 1

a.) Im Rhône-Tal ist der «Mistral» ein wichtiger klimatischer Einflussfaktor. Doch, was genau ist Mistral? Erklären Sie mögliche positive und negative Auswirkungen auf den Rebbau und die Traubenqualität.

Mistral: Mistral ist ein kräftiger, kalter Nordwind, der regelmässig im Rhônetal bläst. — **2 Punkte**

Positiv: Da der Mistral die Reben und Trauben nach Regenschauern rasch trocknet, ist das Risiko von Pilzbefall gering. Der Winzer muss dadurch viel weniger Pflanzenschutzmittel ausbringen als in Gebieten ohne Wind. In heissen Jahren kann Mistral zudem die Hitze mildern, was die Entwicklung einer fruchtigen Aromatik — **3 Punkte**

Negativ: Wind unterstützt die Evaporation und kann damit in trockenen Jahren für die Rebe Wasserstress verursachen. Dadurch kann die Zuckerproduktion verlangsamt werden oder gar zum Erliegen kommen. Die Optimale Traubenreife kann also gefährdet werden. Sehr starke Windböen können sogar die Rebanlagen — **3 Punkte**

b.) Welche Massnahmen kann der Winzer zum Schutz vor starkem Wind ergreifen? — **5 Punkte**

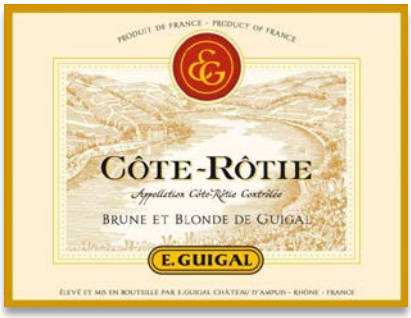
Wichtig in windigen Gebieten ist in erster Linie die richtige Lagenwahl. Ideale Lagen sind windgeschützt, in Äquatorrichtung geneigt und weisen eine steinige Oberfläche aus. Damit wird der Wärmeverlust kompensiert, der durch den kühlen Wind entsteht.

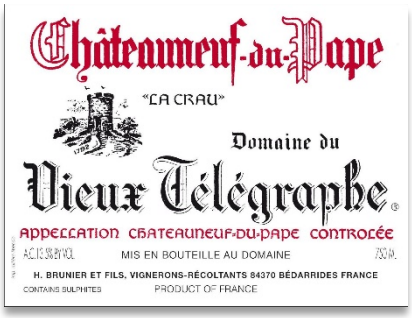
Die Rebe muss an einzelne Pfähle gebunden werden oder bei Drahtanlagen können Hecken als Windschutz gepflanzt werden.

Bei Drahtanlagen sollten die Rebzeilen in Windrichtung verlaufen, damit sie dem Wind wenig Angriffsfläche bietet.

Die Erziehung ist optimal niedrig ab Boden, damit die Rebe von der Bodenwärme profitieren kann.

TEIL 2





Das Rhônetal ist lang und in den nördlichen und den südlichen Part unterteilt. Entsprechend unterschiedlich ist der typische Weinstil der Premiumweine.

a.) Nennen Sie für die beiden oben abgebildeten Weine die wichtigsten natürlichen Einflussfaktoren im Rebberg und beschreiben Sie den daraus resultierenden Weinstil.

Wein links, Faktoren: Der AC Côte-Rôtie ist meist zu 100 % aus Syrah gekeltert. Allerdingst ist die Zugabe von bis zu 20 % Viognier erlaubt, um die Tannine zu mildern. Das Klima ist gemässigt kontinental. Die Reben stehen an terrassierten Steilhängen, die nach Osten und Süden ausgerichtet sind. Die starke Sonneneinstrahlung und die steinigen Granitböden sorgen für Wärme in den Rebbergen und damit für gute Traubenreife. Die Wärme wird allerdings durch den kalten Nordwind (Mistral) gemildert. **3 Punkte**

Weinstil: AC Côte-Rôtie ist ein tieffarbiger Purpurroter Wein. Die Aromen von blauen Beeren und Pfeffer werden durch würzige Noten vom Holzausbau nach Vanille, Kaffee und Rauch ergänzt. Der Wein ist säure- und gerbstoffreich und hat einen vollen Körper. Côte-Rôtie-Weine sind qualitativ hochstehend, langlebig und damit auch teuer. **3 Punkte**

Wein rechts, Faktoren: Der Châteauneuf-du-Pape kann aus bis zu 13 verschiedenen Traubensorten erzeugt werden. Darunter sind auch weisse Trauben zu finden. Leitsorte ist Grenache (die oft bis zu 100 % ausmacht) ergänzt durch Mourvèdre und Syrah.Das klima ist warm mediterran. Die Reblagen sind flach. Die steinige Oberfläche mit den «Galets» sorgt für Hitze und Trockenheit. Auch hier ist Mistral ein wichtiger Faktor. Der Wind sorgt für Abkühlung im Rebberg und verlangsamt die Reifung. **3 Punkte**

Weinstil: Wegen der vielen Rebsorten ist AC Châteauneuf-du-Pape nicht einheitlich in der Stilistik. Die besten sind mittel bis tieffarbig Rubinrot. Die Aromen nach roten Früchten, Trockenobst, Fleisch und Schokolade werden ergänzt von würzigen Holznoten. Die Weine sind alkoholreich und voll im Körper. Säure und Tannin sind meist nur mittelintensiv. Top-Châteauneuf-du-Pape sind lange lagerfähig. **3 Punkte**

© académie du vin 2016-19