Kurzantwort-Frage: Rioja

TEIL 1

Die Region Rioja liegt am oberen Ebro in Nordspanien und ist seit viele Jahrzehnten für erstklassige Weine berühmt.

a.) Beschreiben Sie die klimatischen Verhältnisse der 3 Unterregionen und leiten Sie daraus die produzierte generelle Weinqualität ab. **6 Punkte**

Unterregion 1: In Rioja Alta liegen die Rebberge zwischen 500 und 800 Meter Meereshöhe im Einfluss des Atlantiks und im Schutz des Kantabrischen Gebirges das Klima ist damit maritim warm. Die Weine sind leicht und finessenreiche.

Unterregion 2: Auch in Rioja Alavesa liegen die Weinberge hoch. Das Klima ist ähnlich wie in Rioja Alta warm maritim und durch das Gebirge geschützt. Hier gedeihen die leichtesten und komplexesten Rioja-Weine.

Unterregion 3: In Rioja Baja liegen die Rebberge tiefer und auch weiter vom Atlantik entfernt. Das Klima ist dadurch eher heiss kontinental und trocken. In dieser Region entstehen die kräftigsten Rioja-Weine.

b.) Die allermeisten Riojaweine sind Verschnitte aus verschiedenen Rebsorten. Nennen Sie die vier Trauben und erklären Sie für die beiden Hauptsorten, welches der Untergebiete die besten Voraussetzungen für deren Anbau bietet. **6 Punkte**

Die Vier Sorten sind Tempranillo, Garnacha, Mazuelo und Graciano. Tempranillo ist die Hauptsorte und auch Garnacha ist weit verbreitet. Graciano und Mazuelo kommen hingegen nur in kleinen Mengen zur Unterstützung vor.

Garnacha (Grenache) braucht viel Hitze, um optimal zu reifen. Deshalb ist Rioja Baja die ideale Herkunftsregion für diese Sorte.

Tempranillo aus heissen Regionen kann die Säure fehlen. Diese Sorte gedeiht am besten in gemässigten Rebbergen mit grossen Tag-Nacht-Unterschieden. Dadurch wird die Aromatik und die Säure ausgeprägter. Tempranillo gedeiht in den hoch gelegenen maritim beeinflussten Regionen Alta und Alavesa am besten.

TEIL 2

Rioja-Produzenten erzeugen für unterschiedliche Konsumenten und Trinkgelegenheiten sehr verschiedene Weinstile. Nennen Sie die beiden Unterschiedlichsten Rioja-Stile und beschreiben Sie für beide Wein die typische Weinbereitung, den Ausbau sowie den daraus resultierenden Weincharakter.

Stil 1, Herstellung: Rioja Joven wird meist mittels «Macération semi-carbonique» bereitet. Dafür werden die ganzen Trauben in den Tank geschichtet, und dieser wird verschlossen. Durch den Druck zerplatzen die Beeren am Tankboden, und es beginnt eine Gärung. Das entstehende CO_2 verdrängt den Sauerstoff im Tank. In den Beeren beginnt eine intrazelluläre Gärung, welche Farbe und Aromen aber kein Tannin aus den Häute extrahiert. Nach wenigen Tagen wird gepresst und der Saft ohne Häute wird fertig vergoren. Nach kurzem Ausbau im Stahltank kommt der Wein sofort auf den Markt.

4 Punkte

Weincharakter: Rioja-Joven-Weine sind tieffarbig. Sie zeigen in der Nase eine ausgeprägte Primäraromatik nach roten Früchten und Drops. Sie sind leicht im Körper und haben kaum Gerbstoffe. Die preisgünstigen Weine sollten jung getrunken und nicht gelagert werden.

2 Punkte

Stil 2, Herstellung: Rioja Gran Reserva werden mittels traditioneller Maischegärung erzeugt. Die gemahlenen Trauben kommen dazu in grosse Gärtanks. Der Tresterhut wird oft intensiv bearbeitet, um ein Maximum an Farbe und Gerbstoffen zu extrahieren. Nach abgeschlossener Gärung lagert der Wein mindestens 24 Monate in kleinen Eichenfässern und danach in der Flasche. Er darf erst 5 Jahre nach der Ernte in den Verkauf gelangen.

4 Punkte

Weincharakter: Rioja Gran Reserva wird aus dem besten Traubengut und nur in guten oder sehr guten Jahrgängen erzeugt. Die Weine sind nach der Lagerung nur mittelintensiv in der Farbe und zeigen deutlich ziegelrote Töne. Das Aroma ist sehr komplex mit Primäraromen von roten Früchten, Sekundäraromen von Eiche und Röstaromatik und vor allem Tertiäraromen von Edelhölzern, Trockenfleisch oder Pilzen. Ein Gran Reserva ist körperreich und hat viel Säure und deutliche Gerbstoffe. Die Weine kommen in der ersten Trinkreife auf den Markt und lassen sich oft noch lange lagern.

2 Punkte

Ein Produzent möchte seinem Rioja Reserva eine möglichst intensive, komplexe, und würzige Eichenaromatik mit deutlicher Röstnote verleihen. Wie geht er dazu vor?

1 Punkt

Die Verwendung von neuen Barricas führt zu ausgeprägten Eichennoten. Die Komplexität erreicht er, indem er verschiedene Hölzer verwendet. Also sowohl amerikanisches als auch französisches Eichenholz aus verschiedenen Wäldern. Um eine Röstaromatik im Wein zu erhalten, müssen die Fässer mittel bis stark getoastet sein.

© académie du vin 2016-19