

Jungweine des Jahrgangs 2002 auf dem Prüfstand

Die Rebbaukommissäre der Kantone Zürich, Thurgau und Schaffhausen haben im Januar zu den traditionellen Jungweindegustationen eingeladen. Für die anwesenden Produzenten bedeutet dies jeweils eine gute Gelegenheit, ihre eingereichten Weine von Berufskollegen und Fachleuten kritisch begutachten zu lassen und Vergleiche mit anderen Weinen zu ziehen. Dank den überall sehr offenen Diskussionen fand ein reger Erfahrungsaustausch statt und es wurden zahlreiche Tipps und Ratschläge zur weiteren Behandlung der Weine weitergegeben.

Thierry Wins, Theo Temperli und Daniel Pulver von der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil (FAW) waren dabei und haben die nachfolgenden Eindrücke zusammengestellt.

THEO TEMPERLI, THIERRY WINS UND DANIEL PULVER,
EIDGENÖSSISCHE FORSCHUNGSANSTALT WÄDENSWIL

Wann ist der richtige Zeitpunkt, um die jungen Weine zu begutachten? Die Meinungen dazu gehen zum Teil etwas auseinander. An den vier Anlässen, die vom 20. bis 23. Januar 2003 in Stäfa, Arenenberg, Wülflingen und Charlottenfels stattfanden, hat es sich jedoch gezeigt, dass der frühe Termin im Januar gar nicht schlecht ist. Die Weine sind zwar noch unfertig und in unterschiedlichen Ausbaustadien. Dies macht die Degustation aber erst recht interessant und spannend. Insbesondere auch deshalb, weil nicht nur einwandfreie, unproblematische Weine eingereicht wurden, sondern auch einige «Problemkinder» mit grösseren und kleineren «Macken». Noch etwas krautiger Gerbstoff, kräftige Säure und vom biologischen Säureabbau herrührende «Abbaunoten» sind in diesem Stadium normal und können noch korrigiert werden. Etwas schwieriger wird es bei den zum Glück nur selten vorkommenden Problemen wie noch nicht ganz vergorener Zucker, «verhockte» Böcksernoten, ausbleibender Säureabbau oder Oxidationsnoten. Aber auch hier sind Korrekturen meistens noch möglich. Wichtig ist, dass man diese Fehler

möglichst früh erkennt und die entsprechenden Massnahmen einleiten kann.

Nachfolgend sind einige Eindrücke von den vier Degustationen zusammengefasst.

Stäfa, 20. Januar 2003

Im Gasthof Metzger fanden sich auf Einladung von Rebbaukommissär Andreas Wirth dreizehn Weinproduzenten und Kellermeister, zumeist vom Zürichsee und dem Limmattal, mit einer interessanten Palette von insgesamt dreiundvierzig Weinen zur Degustation ein. Die weissen Sorten waren mit Räuschling und Riesling-Silvaner sowie den Spezialitäten Pinot gris, Chardonnay, Sauvignon blanc, Gewürztraminer und sogar einem Riesling vertreten. Bei den Roten dominierte klar der Blauburgunder, der vom Federweiss und Rosé bis zum «normalen» Rotwein in verschiedenen Ausbauphasen zu degustieren war. Ausserdem gab es noch Garanoir, Zweigelt und Cuvées zu beurteilen. Bedingt durch den – vor allem in der Seeregion – sehr niederschlagsreichen Herbst war die Kelterung des Jahrgangs nicht gerade einfach. Das Resultat ist dennoch sehr erfreulich: Fruchtbare Weissweine mit fast durchwegs schönem Säurepotenzial, einige noch mit Überresten von Hefenoten oder leichten Abbautönen, die während der Ausbauphase aber noch verschwinden werden. Die Weissweine aus der Seeregion scheinen nicht allzu viel Luft zu ertragen, sodass beim Umzug und Lüften auf einen genügenden Oxidationsschutz geachtet werden muss. Die Rotweine sind schon recht harmonisch und elegant, wenn auch die Farbe jahrgangsbedingt da und dort eher etwas schwach ist. Bei einigen Weinen wurde mit Mikrooxygenation gearbeitet, was zu einer etwas besseren Farbstabilität geführt hat. Insgesamt scheinen sich die anfänglichen Befürchtungen nicht zu bestätigen: Der 2002er wird uns positiv überraschen. Ein Kompliment den Kellermeistern, die wieder einmal gezeigt haben, dass sie ihr Handwerk beherrschen!

Unter der Leitung von Andreas Wirth, Thierry Wins und Daniel Pulver wurden die Jungweine kritisch degustiert. (Foto: Roland Müller, Benken)



Arenenberg, 21. Januar 2003

Dass im Januar nicht schon alle Weine füllfertig dastehen ist ganz normal. So konnte man zwar Müller-Thurgau oder maischeerhitzten Garanoir verkosten, die schon fast trinkreif waren. Auf der anderen Seite sind aber die Blauburgunder – je nach Kelterungsart – noch «kantig» und bedürfen einer längeren Lagerung. Da und dort ist auch noch eine kleine Korrektur nötig.

Durch die Degustation am LBBZ Arenenberg führten Theo Temperli und Daniel Pulver von der FAW.

Die Weissen mit viel Frucht und Finesse

Daniel Pulver durfte feststellen, dass der Müller-Thurgau eine sehr vielseitige Sorte ist, mit der die unterschiedlichsten Weintypen gekeltert werden können. Einerseits findet man die klassische Art mit biologischem Säureabbau (BSA), würzig und muskatig, teils mit einer kleinen Restsüsse oder aber «neumodisch» ohne BSA mit einer saftigen Säure, die zum Teil noch etwas eingestellt werden muss. Diesen Weintyp findet man immer öfter; ob es wohl die Grapefruit-Zitrus-Aromatik ausmacht? ... Die «Flinte ins Korn werfen» und sich ganz von dieser traditionellen Weissweinsorte abwenden wäre zum jetzigen Zeitpunkt sicher ein grosser Fehler!

Neben dem Müller-Thurgau gab es auch andere interessante Sachen wie einen speziell gekelterten Pinot gris, einen süffigen Elbling oder auch einen Sauvignon blanc zu probieren, letzterer sicher noch mit einem gewissen Potenzial für die Zukunft, wenn die Reben erst einmal älter sind.

Die Pinots – je nach Lage recht unterschiedlich

Da der Blauburgunder am Bodensee wegen Fäulnisproblemen früh gelesen werden musste, fehlt ihm etwas die Farbe, diese muss noch verbessert werden. Abgesehen davon zeigten sich diese Seeweine aber von schöner Frucht und Ausgeglichenheit.

Ganz anders die Weine aus den übrigen Gebieten, wo die Lese zwei bis drei Wochen hinausgeschoben werden konnte. Daraus resultierte eine gute bis tiefrote Farbe, viel Fülle und Körper, wenn auch da und dort der Gerbstoff etwas zu dominant erschien. Solche Weine brauchen eine längere Tank- oder allenfalls Fasslagerung, bis sie in den Verkauf gelangen.

Auch bei den «Roten» zum Schluss noch eine Serie mit Spezialitäten: Ein Garanoir, wie gesagt, schon fast abfüllbereit mit viel Schmelz, dann ein Zweigelt, eher geeignet als Assemblagepartner und zu guter Letzt ein kräftiger Maréchal Foch, dem der vorgesehene Ausbau im Barrique sicher gut bekommen wird.

Leider stösst die Jungweidegustation in der herkömmlichen Art auf ein immer kleineres Interesse bei den Kelterungsbetrieben. Diesem Umstand will man Rechnung tragen und sucht deshalb nach neuen Formen. Eine Idee wäre zum Beispiel, sich auf nur eine Sorte zu beschränken, diese aber in allen Kelterungsvarianten und Spielarten zu verkosten und darüber intensiv zu diskutieren. Für das Folgejahr könnte man sich dann wieder auf ein anderes Thema festlegen etc.

Man hofft damit, vor allem die jüngeren Kelterer wieder zu motivieren.

MICHAEL POLICH, LBBZ ARENENBERG

Strickhof Wülflingen, 22. Januar 2003

Siebzehn Kellermeister aus dem Weinland und der Region Winterthur folgten der Einladung von Rebbauparabbaure Res Wirth und brachten dreiundvierzig Weinproben mit. Auch hier gab es eine interessante Palette von bekannten und eher unbekannteren Sorten zu verkosten. Unter den vier Rauschlingen zu Beginn der Degustation waren zwei sehr frische, fruchtige Vertreter mit dezenten Zitrustönen und rassischer Säure sowie zwei mit Überbleibseln von Gäraromatik und leichten Hefenoten.

Die folgende Serie von zehn Müller-Thurgau-Weinen hätte unterschiedlicher kaum sein können. Die Aromapalette reichte von frischen, muskatigen Typen über solche mit leicht speckigen oder Hefenoten bis zu denjenigen, die den BSA noch nicht beendet haben, mit entsprechender noch etwas dominanter Säure. Vier Spezialitäten, ein eleganter Sauvignon blanc mit wunderschöner Zitrus- und Holunderaromatik, zwei Pinot gris, noch etwas verschlossen der eine, mit etwas dominantem Barriqueur der andere, sowie ein Gewürztraminer mit feiner Würzigkeit und angenehm weich am Gaumen rundeten die weisse Palette ab. Bei den roten Gewächsen zeigt sich, dass der Federweiss gegenüber dem Rosé beim Konsumenten an Beliebtheit gewinnt. Von den vier Mustern dieser Kelterungsart waren zwei im BSA stecken geblieben. Dieses Problem tritt bei süss abgepressten Rotweinen relativ häufig auf. Die Ursache dafür wird im Fehlen gewisser Nährstoffe für die Bakterien vermutet. Die zwei anderen präsentierten sich schon mit ihrer typischen beerigen Fruchtigkeit und einer schönen Fülle. Nach einem noch etwas verschlossenen Schiller folg-

ten dreizehn Blauburgunder, die auf unterschiedliche Art gekeltert worden waren. Bei den auf der Maische vergorenen Varianten waren des Öfteren heuartige, würzige Noten festzustellen, während die Maischeerwärmung Amyltöne und Fruchtester unterstützt. Einige Weine waren noch von Gäraromen geprägt, andere lagern bereits im Barrique.

Den Abschluss bildeten vier Regent, naturgemäss eher etwas schlank, aber mit interessanter, komplexer Aromatik, ein Cuvée aus Pinot noir und Regent mit weichem Gerbstoff und schöner Säure sowie ein Zweigelt, der kurz nach dem BSA noch etwas laktisch in der Nase war. Auch bei den Weinländer Weinen sind die Aussichten für einen ausgezeichneten Jahrgang gut.

Schloss Charlottenfels, Neuhausen, 23. Januar 2003

Das Thema der diesjährigen Schaffhauser Jungweidegustation war «Blauburgunder und Cuvées». Rebbauparabbaure Herbert Neukomm konnte über zwanzig Teilnehmer begrüßen und zweiundvierzig zu verkostende Weine ankündigen. Dass nicht nur Selbstkelterer, sondern auch grössere Weinkellereien sehr innovativ sind, zeigte sich im Verlauf der Degustation deutlich. In der regen Diskussion um die Weine kam zum Ausdruck, dass bei der Kelterung die verschiedensten Technologien angewendet werden: Zum Beispiel Maischegärung/Maischeerwärmung und Kombinationen davon, mit und ohne Maischestandzeit, Entfernung von Ablaufsaft (Saignée), Mostkonzentrierung, Einsatz von Enzymen, Mikrooxygenation und Ausbau im Barrique – um nur einige zu nennen. Entsprechend gross war die Vielfalt bei den Blauburgun-



Die Degustation verlangte von den Teilnehmern (hier Andreas Peterer, VOLG) Konzentration und Fachwissen. (Foto: Roland Müller, Benken)

dern. Sie fielen durch ihre fast durchwegs sehr kräftige Farbe mit schönen Violetreflexen auf. In der Nase war eine Beurteilung im jetzigen Stadium recht schwierig. Viele Weine haben den BSA erst vor kurzem abgeschlossen und sind daher oft noch verhalten oder etwas butterig. Bei den maischevergorenen Proben waren wiederum die bekannten würzigen bis heuartigen Töne zu finden, während bei maischeerwärmten Weinen die Fruchtaromen schon etwas weiter entwickelt waren. Hier und da waren auch noch mehr oder weniger deutliche Hefenoten vorhanden. Im

Gaumen dagegen ist bei den

meisten Weinen ein gutes bis sehr gutes Potenzial da. Die zum Teil noch recht markante Säure muss noch eingestellt werden. Der Gerbstoff ist – je nach Kelterungsart – schon recht fein oder noch rau und trocknend und wird zum Teil durch das noch vorhandene CO₂ verstärkt. Die Weine brauchen also für eine optimale Entwicklung sicher noch Zeit und intensive Pflege. Bei den Barriqueweinen sind bereits dezente Holznoten spürbar, die aber gut zu der vorhandenen Körperfülle passen.

«Problemkinder»

Zum Schluss der Blauburgunderserie wurden noch drei «Problemkinder» eingeschoben. Ein Wein mit einem leichten Böckser, einer mit etwas säuerlichem Ton und deutlicher Bananen-Esternote. Diese Unsauberkeiten können sicher noch korrigiert werden. Der dritte Wein wies nicht nur einen stark verhockten Mercaptanböckser, sondern auch noch eine deutliche Luftnote auf. Hier wird eine Korrektur wohl nicht mehr ganz möglich sein.

Cuvées

Bei den Cuvées wurden verschiedene Sortenmischungen ausprobiert. Zum Beispiel eine mit 30% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon und 40% Blauburg-

under, beschrieben mit «sauber, beerig, mit dezenten Amylnoten, im Gaumen weich und füllig und mit saftiger Säure».

Oder eine andere mit 70% Blauburgunder, 15% Dornfelder und 15% Regent, beschrieben mit «noch etwas verschlossen, dezente Fruchtaromen, weich und füllig im Gaumen mit nachhaltigen Lakritztönen». Solche Cuvées bieten ein breites Experimentierfeld und der Phantasie der Kellermeister sind fast keine Grenzen gesetzt. Die grosse Kunst liegt einerseits darin, eine Mischung zu finden, bei der sich verschiedene Sorten gut ergänzen, ohne dass eine Sorte dominiert. Andererseits können die Weine jedoch auch etwas charakterlos und für den Konsumenten nicht identifizierbar werden. In jedem Fall hat man aber mit solchen Cuvées die Möglichkeit seine Weinpalette zu bereichern.

Schlussgedanken

Der Jahrgang 2002 bringt trotz teilweise misslicher Witterungsbedingungen im Herbst erstaunliche Ergebnisse hervor. Die Vielfalt der Weine nimmt mit neuen Sorten, neuen Kelterungsverfahren und Cuvées ständig zu. Sehr erfreulich war bei allen Degustationen die offene Diskussion. Diese ist gerade in diesem Stadium des Weinausbaus sehr wichtig, denn jetzt können Fehler noch korrigiert werden und eine gute Weinqualität wirkt sich letztlich auf die ganze Region positiv aus.

Am Zeitpunkt und der Form der Degustation soll gemäss einer Umfrage festgehalten werden. Kleinere Degustationsgruppen von 10 bis 15 Teilnehmern sind vom Aufwand her und für eine Fachdiskussion optimal. Trotzdem sollte man sich vielleicht einmal Gedanken darüber machen, wie die erhaltenen Informationen noch besser festgehalten und umgesetzt werden können. Eine Idee wäre zum Beispiel das Führen eines genauen Protokolls zu jedem Wein, um die Informationen besser auswerten zu können. Es wurde auch schon vorgeschlagen, die gleichen Weine kurz vor oder nach der Abfüllung nochmals zu verkosten, um die Entwicklung verfolgen zu können. Weitere Anregungen nehmen die Rebbaukommissäre und Vertreter der FAW gerne entgegen!

Hiermit sei allen beteiligten Organisatoren und Kellermeistern nochmals herzlich gedankt für die konstruktive Zusammenarbeit.

RÉSUMÉ

Le jeune vin du millésime 2002 sur la sellette

Des dégustations de jeunes vins ont été organisées dans plusieurs cantons de Suisse orientale en janvier. Comme on a pu le constater, il est bon de procéder aux dégustations si tôt, car cela permet de déceler des problèmes tels qu'un goût d'œuf pourri, la présence de sucre résiduel ou une fermentation malolactique trop lente et d'initier à temps les mesures adéquates pour y remédier. Le nouveau millésime a un bon potentiel, malgré les pluies en partie très abondantes de l'automne. Les vins du pourtour du lac présentent une coloration en partie un peu faible et sont plus sensibles à l'oxydation. Mais grâce à un triage soigneux au moment des vendanges et au traitement optimal des raisins, les vins sont néanmoins propres et moelleux. Les régions moins « gâtées » par les précipitations telles que Schaffhouse et la région viticole dans le nord du Canton de Zurich nous offrent des vins d'une coloration intense avec une belle acidité et une structure tannique prometteuse d'un beau développement. Grâce aux discussions très ouvertes qui ont accompagné les dégustations de vins, tous ceux qui y ont participé en ont tiré des enseignements précieux.