

JUNGWEINDEGUSTATION BEIDER KANTONE BASEL 2025

Die Basler Jungweindegustation ist mittlerweile bei fast allen Basler Weinproduzentinnen und Weinproduzenten fixer Bestandteil ihrer Agenda. Einmal mehr durften 20 Teilnehmende die Gastfreundschaft des Weinguts Jauslin in Anspruch nehmen.

Ueli Bänninger, Delegierter des Bauernverbands beider Basel, eröffnete den Tag mit einer kurzen Ansprache und erläuterte den Ablauf der Verkostung. Die Verantwortlichen des Anlasses beschränkten sich dieses Jahr auf knapp 30 Gewächse. Die Vergangenheit zeigte, dass vierzig und mehr Weine den Rahmen gesprengt hatten. Im Vordergrund soll vermehrt die Diskussion zu den einzelnen Produkten stehen. So blieb genügend Platz für hilfreiche und nützliche Tipps unter Berufskolleginnen und -kollegen. Erfreulicherweise waren einige neue, junge Gesichter vor Ort. Zu den eingereichten Jungweinen aus der Praxis gesellten sich vier Versuchsweine von Agroscope aus Wädenswil im Rahmen eines Blauburgunderhefeversuchs 2023. Der Autor dieses Artikels hielt dazu einen Kurzvortrag, der von den Anwesenden aufmerksam verfolgt wurde.

AUFTAKT MIT MÜLLER-THURGAU

Den Einstieg ins Thema Weissweine bildeten drei ausgezeichnete Müller-Thurgau-Weine. Sie zeigten sich sehr frisch und duftig. Begriffe wie Gärnoten und Exotik wurden von den Verkostern in den Raum geworfen. Lorenz Kern, als neutraler Vertreter des Weinbauzentrums Wädenswil und zweites «Jurymitglied», sprach von einer modernen Interpretation dieser alterwürdigen Sorte. Diese Viererserie komplettierte ein gelungener Kerner aus Ganztraubepressung. Spannend und sehr einnehmend war die zweite Serie bestehend aus drei Sauvignac und einem Sauvignon blanc. Hier brauchte sich die jüngere Piwi-Sorte nicht hinter dem Sauvignon zu verstecken. Stachelbeere, Thiolo und Pyrazine betörten Nasen und Gaumen. Allesamt mit präsender, aber ausgewogener Säure. Bacchus, Chardonnay, Muscaris und ein Blanc de noir gefielen in einer sehr abwechslungsreichen Serie. Vier Federweisse und Rosé, mehrheitlich aus Blauburgunder, zeigten sich von ihrer charmantesten Seite und leiteten elegant die Rotweine ein.

ROTWEINE MIT VORTRAG

Vor der Verkostung der Rotweine wurde als Zwischengang ein Vortrag über Pro und Con-



Der professionelle Austausch über die Weine ist Teil des wachsenden Erfolgs. (© T. Wins)

tra der Spontanvergärung bei Blauburgunder eingeschoben. Hernach wurden vier Weine mit unterschiedlichen Hefen mit einer spontan vergorenen Variante verglichen (siehe Artikel in O+W 01/25 ab S. 18). Im Anschluss an die Verkostung blieb Zeit, um sich zum Thema zu unterhalten. Die Diskussionen waren sehr angeregt und es schien, dass sich einige Teilnehmende schon Überlegungen zur Spontangärung gemacht hatten.

FINALE

Nach einer kurzen Verschnaufpause wurden vier Blauburgunder von höchster Güte kredenzt. Von hellbeerig bis dunkelbeerig über würzig-röstig mit schöner Textur und langan-

haltendem Finale erfüllten alle Weine die Ansprüche grosser Pinots. Danach wurde es nochmals richtig bunt: Zweigelt, Regent, Maréchal Foch und Cabertin überzeugten nicht nur durch ihre Farbintensität, sondern auch durch ihre Vielschichtigkeit. Den Abschluss einer sehr abwechslungsreichen und hochstehenden Jungweindegustation bildeten zwei Rotweincuvées. Als Schlussbouquet offerierten die Gastgeber des Weinguts Jauslin als Begleitung zu Wurst und Kartoffelsalat noch einige Weine aus ihrem üppig prämierten Weinsortiment. Damit fand dieser gelungene Anlass ein würdiges Ende und lässt bereits auf 2026 hoffen. 🍷

Thierry Wins