



### ● Jungweindegustationen des Jahrgangs 2004

Jungweindegustationen haben in vielen Deutschschweizer Weinbaukantonen Tradition. Aber sind sie überhaupt sinnvoll? Darüber diskutiert man in Anbetracht der eher rückläufigen Teilnehmerzahlen schon seit geraumer Zeit. Die Organisatoren, zumeist die Rebbaukommissäre, kamen zum Schluss, dass man unbedingt solche Anlässe durchführen müsse, solange das Interesse von Seiten der Praxis bestehe. Während im Kanton Zürich wegen zu geringer Beteiligung beide Degustationen abgesagt werden musste, fanden sie in sechs Deutschschweizer Kantonen sowie im Fürstentum Liechtenstein mit guter Beteiligung statt. Im folgenden Beitrag werden die Eindrücke dieser Jungweindegustationen in knapper Form zusammengefasst.

Dass nicht jeder Wein immer ganz nach Wunsch gelingt,

weiss jeder Kellermeister aus eigener Erfahrung. Sinn und Zweck der Jungweindegustationen ist es denn auch, die jungen Weine an einem neutralen Ort, vor einem unbefangenen Publikum zu degustieren, damit allfällige vorhandene Unsauberkeiten noch rechtzeitig vor der Abfüllung erkannt und wenn nötig korrigiert werden können. Es war deshalb unser Wunsch, dass nicht nur Spitzenprodukte, sondern auch Problemweine eingereicht würden.

Im ersten Quartal dieses Jahres kamen in den verschiedenen Weinbauregionen wiederum interessierte Weinproduzenten zusammen um ihre Weine zu degustieren, das kritische Urteil von Berufskollegen anzuhören und über Problemfälle zu diskutieren. Die vielen offenen und ehrlichen Diskussionen waren für alle Beteiligten lehrreich und leisteten einen weiteren Beitrag zur Qualitätsoptimierung.

#### **Arenenberg/TG, 25. Januar 2005**

Ein gutes Dutzend Produzenten fand sich auf Einladung von Michael Polich in der landwirt-

schaftlichen Schule Arenenberg zur Degustation der neuen Weine ein. Nachdem man sich im Vorjahr mit Blauburgundern befasst hatte, widmete man sich diesmal den Weissweinen. Das Spektrum reichte vom Müller-Thurgau, der natürlich im Heimatkanton seines Züchters immer noch die weisse Hauptsorte darstellt, über mehrere Pinot gris, Sauvignon blanc, Kerner und Chardonnay bis zum Gewürztraminer. Ein noch etwas verhaltener aber recht geschmeidiger Bianca sowie ein Federweiss und ein Blauburgunder mit Gärstockung, der zur Einholung von Ratschlägen mitgebracht wurde, ergänzten die Palette.

Die insgesamt 25 degustierten Weine zeigten fast durchwegs sehr gute Anlagen, auch wenn sie in der Aromausprägung unterschiedlich und daher schwierig zu beurteilen waren. Die Hefe hat in etlichen Weinen Spuren hinterlassen, die noch beseitigt werden müssen und in einigen Weinen muss wohl die Säure noch etwas korrigiert werden. Im Vergleich zum Jahrgang 2003 präsentierten sich die 2004er schlanker, aber dank der guten

Säuren rassig und elegant. Sie werden auf jeden Fall ihre Kundschaft finden.

#### **Schaan/FL, 1. Februar 2005**

Die grossen Weingüter des Fürsten von Liechtenstein befinden sich zwar in Österreich. Aber auch im «Ländle» werden von der fürstlichen Domäne in Vaduz Qualitätsweine erzeugt. In den letzten Jahren sind noch weitere hoch motivierte Produzenten dazu gekommen. Dies ist eigentlich nicht erstaunlich, eignen sich doch die von der Sonne verwöhnten Westhänge des Rheintals ausgezeichnet für den Rebbau.

Zum ersten Mal organisierte Friedrich von Falz-Fein für die Liechtensteinischen Weinproduzenten eine Jungweindegustation. Knapp zwanzig Weine, mehrheitlich Blauburgunder, zeigten einen schönen Querschnitt über die Weinproduktion im Fürstentum. Eröffnet wurde die Degustation mit zwei Müller-Thurgau, der eine bereits sehr blumig, lieblich in der Nase und einer Spur von Gäraromen, der andere noch verschlossen und etwas belegt. Es folgte ein Safira mit

jedoch noch etwas kantiger Säure und ein Chardonnay, der bereits etwas reif und mit markanter Säure daher kam. Möglicherweise wurde da – wie übrigens bei zahlreichen Chardonnays dieses Jahrgangs – etwas lange auf den BSA gewartet. Unter den Blauburgundern befanden sich einige herausragende Weine, die der Sorte alle Ehre machen, aber auch «Problemfälle», die für Diskussionsstoff sorgten. Hervorzuheben ist sicher die sehr intensive Farbe vieler Weine und die frische, aber schon gut eingepackte Säure, die sich positiv auf die Haltbarkeit der Weine auswirken wird.

### **Plantahof, Landquart/GR, 1. Februar 2005**

Das Echo auf die Einladung von Rebbaukommissär Hans Jüst- rich war gut, fanden sich doch 18 Personen mit 32 Weinen zur Degustation ein. Sieben Weissweine machten den Anfang. Vier ganz unterschiedliche Müller-Thurgau, mit frischer, muskatiger Note und viel CO<sub>2</sub> die einen, noch etwas von der Hefe geprägt und eher verhalten die anderen. Ein Grauburgunder mit exotischer Aromatik sowie zwei Sauvignon blanc, der eine ohne BSA mit sehr typischer Lychee-Aromatik und einer Spur Restzucker, der andere mit etwas rauchigen Tönen und leicht bitter im Abgang. Es folgte ein Federweiss, mit noch etwas spitzer Säure und eher verhaltenem Bukett.

Die folgende Serie von 22 Pinot noirs zeigte eindrücklich,

was für ein Potenzial in dieser Sorte steckt. Aufgrund der grossen Unterschiede in der Aromafaltung und Gerbstoffausprägung konnte man die unterschiedlichen Kelterungsmethoden erahnen. Während die einen Vertreter dieser Sorte bereits sehr fruchtig, weich und geschmeidig daherkamen, zeichneten sich andere durch ein komplexes, manchmal durch Röstaromen oder Holz geprägtes Bukett und einen präsenten, teilweise etwas trocknenden Gerbstoff aus. Deutliche Hefetöne oder Böcker waren nur gerade in vier Weinen festzustellen. Aber bis zur Abfüllung bleibt ja noch Zeit, diese Fehler zu korrigieren. Die Weine sind im Allgemeinen erstaunlich stoffig und haben Jahrgangscharakter.

Ein Merlot mit wunderschöner Cassis- und Caramelaromatik machte den Abschluss dieser eindrücklichen Serie. Die Bündner Winzer dürfen mit dem Jahrgang zufrieden sein.

### **MuttENZ/BL, 3. Februar 2005**

Eine eher kleine Produzentengruppe (dafür mit einer umso grösseren Anzahl von Weinen) traf sich im schmucken neuen Degustationsraum auf dem Weingut von Urs Jauslin. Dass es im Baselbiet erstaunliche Weine zu entdecken gibt, ist schon lange ein Geheimtipp. Von den 46 degustierten Weinen waren über die Hälfte weisse. Nicht weniger als zehn verschiedene Sorten wurden präsentiert. Allen voran drei Gutedel – nicht säurearm und

mit wenig Aroma, wie dieser Sorte oft nachgesagt wird – sondern spritzig frisch, mit dezent feiner Esterfruchtigkeit. Nach einem Pinot blanc und einem Charmont folgte eine Serie von acht Riesling-Silvanern. Mit Reichensteiner, Bacchus, Kerner und Sauvignon blanc ging es weiter. Drei Pinot gris sowie ein Chardonnay bildeten den Abschluss dieser eindrücklichen Sortenpalette. Im Allgemeinen waren die Weine schon gut entwickelt und zeigten typischen Sortencharakter. Bis zur Abfüllung bleibt noch Zeit für kleinere Korrekturen und die Kundschaft kann sich darauf freuen.

Die Rotweine wurden vom Blauburgunder dominiert. Zum Zeitpunkt der Degustation waren sie in der Entwicklung noch sehr unterschiedlich und es ist schwierig eine einheitliche Aussage zu machen. Man kann jedoch schon jetzt erkennen, dass von der Struktur und Aromatik her gute Anlagen vorhanden sind. Dass auch im Rotweinbereich Neues ausprobiert wird, zeigten die zum Schluss gereichten Diolinoir, Regent und Maréchal Foch sowie eine gut ausgewogene Assemblage aus Garanoir, Regent und Blauburgunder.

Wer nach der Degustation noch Zeit fand, konnte bei einem Imbiss noch lange über den neuen Jahrgang fachsimpeln.

### **Salez/SG, 23. Februar 2005**

«Vom Bodensee zum Zürichsee» – unter dieses Motto hätte man die Degustation stellen können, die Rebbaukommissär Markus Hardegger an der landwirtschaftlichen Schule Rheinhof in Salez einberufen hatte. Es waren nämlich nicht nur Produzenten vom Rheintal und dem Sarganserland, sondern mit Fredi Clerc auch ein «zugewandter Ort» vom Zürichsee anwesend.

Nach einem einführenden Referat von Daniel Pulver über Aktuelles aus der Weinfor-

schung an der Agroscope FAW Wädenswil machte man sich an die Arbeit. Nicht weniger als vierzig Weine standen auf dem Programm und entsprechend ihrer weitläufigen geografischen Herkunft war die Vielfalt gross. Von den vier Müller-Thurgau präsentierte sich einer schon sehr fruchtig, fast exotisch, die anderen drei noch etwas verschlossen und leicht von der Hefe geprägt. Ein Johanniter mit noch recht markanter Säure und viel CO<sub>2</sub> und zwei Pinot gris mit dem für diese Sorte typischen, leicht salzigen Geschmack folgten.

Sozusagen als Überleitung zu den roten Sorten wurden fünf Federweisse und drei Rosé eingeschenkt. Fast alles rassige, kräftige Weine mit guter Struktur, teilweise im Aroma noch nicht ganz fertig entwickelt, aber durchaus geeignet, den von den Meteorologen angekündigten heissen Sommer zu verschönern. Es folgte eine Serie von 18 Blauburgundern. Bezüglich der Aromatik, des Gerbstoffs und der Säure sind wohl noch kleinere Korrekturen nötig, was in diesem Stadium durchaus normal ist. Aber die Weine präsentierten sich mit gutem Entwicklungspotenzial. Mit den Spezialitäten Gamaret, Zweigelt, Dornfelder, Cabernet, Syrah und Diolinoir zeigten die St. Galler Winzer eindrücklich, dass sie zu den innovativsten gehören und immer bereit sind, Neues auszuprobieren.

### **Heidegg/LU, 10. März 2005**

Im sonnendurchfluteten Verkaufs- und Degustationsraum des Weinguts Heidegg von Peter Schuler, mit Blick auf das Schloss und den Baldeggersee, kam eine ausgewählte Schar von Luzerner Winzern zusammen, um den neuen Jahrgang zu beurteilen. An bevorzugten Lagen im Kanton Luzern, einige davon begünstigt durch das spezielle Mikroklima am Vierwaldstätter-, Baldegger- und Hallwylersee, gedeihen ausser-



Die interessierte Degustationsrunde zu Gast bei Familie Jauslin in MuttENZ.



**Legende**

Hallwylersee, gedeihen aussergewöhnliche Weine in grosser Vielfalt. Innovation und Kreativität kamen bei der Degustation der zahlreichen Weissweine deutlich zum Ausdruck. Nebst der Hauptsorte, dem Riesling-Silvaner, kamen auch sonst eher seltene Sorten wie Seyval blanc, Mukat Oliver und Johanner zur Degustation. Aber auch Sauvignon blanc und Pinot gris waren vertreten. Ein Muskateller aus getrockneten Trauben, mit betörendem Duft nach Rosen, Muskat, Lebkuchengewürz und Honig und einem sehr ausgewogenem Zucker-Säure-Verhältnis bildete den Abschluss dieses Aromafestivals. Ein Federweiss und ein Rosé leiteten über zu den nachfolgenden sechs Blauburgundern, die sich allgemein durch sehr schöne Farbe und sehr gute Säure- und Gerbstoffstruktur auszeichneten. In der Aromatik unterschieden sie sich recht stark, die einen waren noch von der Gärung und der Hefe beeinflusst, die anderen wiesen bereits schöne, reife Röstaromatik auf. Zum Abschluss der Degustation wurde den Anwesenden mit einem Garanoir, einem Dornfelder, einem Zweigelt sowie zwei interessanten Cuvées und drei Barriqueweinen nochmals die eindruckliche Vielfalt der Luzerner Weine vor Augen geführt. Sozusagen zum Dessert konnte man noch einen sehr gut ausbalancierten Süsswein

aus Muscat, Pinot gris und Pinot noir geniessen. Während Schloss Heidegg und der See langsam in der Dämmerung verschwanden, wurde bei einem Imbiss noch lange weiter diskutiert.

### **Charlottenfels/SH, 11. März 2005**

Fast zwanzig Interessierte waren der Einladung zur Schaffhauser Jungweindegustation auf Charlottenfels gefolgt. Die Spanne reichte von der Jungunternehmerin über Vertreter von Grosskellereien bis zum Veteranen, der sich schon den legendären 1947er durch die Kehle rinnen liess – und trotzdem nicht glaubt, schon alles zu wissen.

Ihnen gegenüber auf den «heissen» Stühlen (die dann gar nicht so heiss wurden) sassen Thierry Wins, Klaus Sütterlin und Hans Peter Ruffner von der FAW sowie als Gastgeber der Leiter des Landwirtschaftsamts Schaffhausen, Rebbaukommissär Herbert Neukomm. Nicht zu vergessen Beat Hedinger vom Branchenverband Schaffhauser Wein und Susi Schweizer, die unauffällig die Aufgaben der rückwärtigen Dienste versahen.

Die Hauptakteure waren aber 36 junge Schaffhauser Rotweine; etwa die Hälfte davon Blauburgunder, der Rest zusammengewürfelt, ausgehend von internationalen Rotweinsorten (Merlot, Cabernet Sauvignon,

Dunkel- und Dornfelder, Zweigelt) über «klassische Piwis» wie Maréchal Foch und Regent zu den Freiburger Neuzüchtungen Monarch, Prior, Cabernet Carbon und Carol. Dazwischen mit Cabernet Dorsa eine der neuen (europäischen) Weinsberger Kreuzungen.

Die Degustation, bei der auch die jeweiligen Produzenten selbst sehr kritisch kommentierten, zeigte, dass die 2004er neben den Exoten des Vorjahrs durchaus bestehen können und dass der Schaffhauser Blauburgunder die Konkurrenz der übrigen Sorten (noch) nicht zu fürchten braucht.

Unterbrochen wurde die konzentrierte Sensorikarbeit durch zwei Infoblöcke. Am Morgen orientierte Klaus Sütterlin kurz und prägnant über die Behebung von stockenden Gärungen und Gärstockungen (haben Sie gewusst, dass es nicht dasselbe ist?). Am Nachmittag referierte Hans Peter Ruffner über SO<sub>2</sub>, Oxidation und Reduktone in Rotwein. Nachzulesen in der SZOW Nr. 6, 2005.

### **Der Jahrgang 2004 in Stichworten**

- Frische, rassige Weissweine. Im Vergleich zu 2003 etwas schlankere, aber elegante, weniger alkoholreiche Rotweine mit schöner Säure und feinem Gerbstoff.
- Die Böckserproblematik ist immer noch vorhanden.
- Recht häufig schleppender oder ganz ausbleibender Säureabbau (BSA) bei Weissweinen, trotz Beimpfung mit Starterkulturen.
- Immer grösser werdendes Sortenspektrum und zahlreiche Ausbauvarianten.

Zum Schluss möchten wir uns bei den Organisatoren herzlich bedanken, dass wir an den Degustationen teilnehmen durften. Es war auch für uns eine wertvolle Erfahrung!

DANIEL PULVER, THEO TEMPERLI, THIERRY WINS, FRANK HESFORD, JÜRGE GAFNER UND HANS PETER RUFFNER, FAW