

Les Cépages nobles: Sauvignon blanc und Cabernet Sauvignon

Jürg Strässle trat zum ersten Mal als Referent vor die Reblüten und meisterte diese Aufgabe souverän. Beim Sauvignon blanc offenbarten die ausgewählten Beispiele eine überraschend breite Palette von unterschiedlichen Weinen. Es zeigte sich, dass er viel Potenzial zum Reifen und Lagern aufweist. Die Proben des Cabernet Sauvignon bewiesen, dass sich aus dieser Sorte schöne Weine zu vernünftigen Preisen kreieren lassen.

Beim diesjährigen Vergleich von Weinen der gleichen Sorte waren die Edelreben Sauvignon blanc (SB) und Cabernet Sauvignon (CS) an der Reihe. Nicht alle waren sortenrein gekeltert worden.

Der Sauvignon blanc

Die Rebe wird auch mit Sauvignon petit, Sauvignon jaune, Sauternes, Fumé blanc oder Blanc fumé bezeichnet. Seine Heimat ist Frankreich, wo er vor allem im Loiretal, im Bordelais und im Languedoc-Roussillon angebaut wird. Weltweit steht diese Sorte punkto Anbaufläche an zehnter Stelle. Von den total 105'000 ha fallen 27'000 auf Frankreich, 18'000 auf Neuseeland, 9'500 auf Südafrika, 8'000 auf Chile und 127 ha auf die Schweiz. Die Rebe treibt spät aus und ist anfällig auf Botrytis und Mehltau. Daher kommen einer schwachwüchsigen Unterlagsrebe und der Laubpflege grosse Bedeutung zu. Gepflanzt wird sie oft auf Kalkstein mit Ton und Mergel. Sie zeichnet sich aus durch kräftiges Aroma (Stachelbeeren, Kräuter) und ausgeprägte Mineralik. Oft wird sie mit Sémillon und Muscadelle oder Chardonnay verschnitten.

Gleiche Sorte – sehr verschiedene Charaktere

Die erste Serie zeigte, wie unterschiedlich Weine des gleichen Jahrgangs (2012) sein können. Die Proben stammten aus dem Languedoc, der Loire und Neuseeland.

1) Ein angenehmer, unkomplizierter SB ist der Vin du Pays d'Oc aus der Region von Sètes, sauber und gradlinig aus dem Stahltank. Sein grasiger Ton mit Stachelbeeren, im Gaumen mit grünen Äpfeln, gefällt zum Apéro, zu Spargeln oder auch zu Muscheln. – 2) Mehr Kraft hat der Klassiker Sancerre, in der Nase mit Pfirsich und Holunder, im Gaumen mineralisch und mit leichter Säure. Er hat, wie der erste, 12,5% Alkohol und empfiehlt sich zu Seafood oder Spargel. Der eher kleine Betrieb wird in der 12. Generation von der gleichen Familie betrieben.

3) Mit dem Palliser, vom Südzipfel der neuseeländischen Nordinsel, tauchen wir in eine völlig andere Welt. Er überrascht mit Aromatik von Litschi und getrockneter Mango und präsenter Säure. Der opulente Wein mit 13,5% Alkohol spricht auch Einsteiger an und passt zu asiatischen Gerichten.

Weine aus Sauvignon blanc mit Lagerpotential

Die zweite Serie präsentierte gereifere Vertreter von Loire, Südsteiermark und Graves, welche einer höheren Preisklasse angehören (CHF 27.- bis 31.80).

4) Der komplexe, aber ausgewogene Pouilly-Fumé de Ladoucette 2009 könnte noch weitere 5-6 Jahre gelagert werden. Seine Merkmale: Feuerstein und mittlere Säure, die gut im mineralischen Körper eingepackt ist. Bei 12,5% Alkoholgehalt kann man mehr als ein Glas davon trinken, zu Salzwasserrisch, Kalbfleisch oder weissem Geflügel. – 5) Der Sernauberg 2011 gedeiht in der Südsteiermark, an der Grenze zu Slowenien, an steilen Lagen. Ein Besuch des Weinguts mit Hotel und Restaurant würde sich lohnen. Der lebendige, rassige Wein mit Ausbau in gebrauchten Fässern hat seine Zeit noch vor sich. Mit Pfeffer, Mineralik und präsenter Säure ist er ein schöner Begleiter von Seafood oder asiatischen Speisen.

6) Abgeschlossen wurde die Serie mit einem Cuvée aus 45% SB, 54% Sémillon und 1% Muscadelle vom Clos Floridène, 30 km südlich von Bordeaux an der Garonne gelegen. Der Besitzer Denis Dubourdieu lehrt an Wein-Unis. Dieser Wein mit 13,5%, der 8 Monate im Barrique war, bietet wieder ganz neue Aromen: Vanille, Butter, Bergamotte, im Gaumen etwas

Caramel und Grapefruit, dazu ein langer Abgang. Er wäre perfekt zu hellem Geflügel, befindet sich aber noch in der Jugendphase.

Der Cabernet Sauvignon

Die Rebe zeichnet sich aus durch lange Lebensdauer und dickschalige kleine Beeren mit vielen Kernen, welche für kräftige Tannine sorgen. Sie gilt als beste Rebsorte und trat von Bordeaux aus ihren Siegeszug um die Welt an. Sie reift spät und bevorzugt warme Regionen. Reinsortig wird sie selten angeboten, sondern oft mit Merlot oder petit Verdot kombiniert. Synonyme sind Bordeaux, Bouschet Sauvignon, Carbonet, Epicier noir. Ausserhalb des Bordeaux befinden sich die besten Anbauzonen im Languedoc, in der Toscana, in Kalifornien (Napa- und Sonoma Valley), Australien und Südafrika. In der Schweiz sind es gut 60 ha.

Günstige Vertreter aus Frankreich, Argentinien und Kalifornien

Die Weine der dritten Serie sind alle unter CHF 20.- zu haben. 7) Der Vieilles Vignes 2010 Domaine de la Jasse enthält etwa 20% Merlot, wodurch er runder wird. Es ist ein klassischer Grillwein von mittlerer Intensität (12 Monate Fass, 14%), mit Noten von reifen Früchten, Mokka und angenehmem Abgang. – 8) Der Vertreter Argentinien, Andeluna 1300, Jahrgang 2011, mit 14% Alkohol, der sich durch Aromafülle, präsen Säure und eine tabakige Note auszeichnet, stammt von einem jungen Weingut auf 1300 m Höhe. Als betreuender Önolog wirkt dort Michel Rolland aus Bordeaux. – 9) Nicht fehlen darf natürlich ein CS aus Kalifornien. Die Schweizer Familie Hess besitzt dort mehrere Weingüter. Der Select 2010 enthält 84% CS, ergänzt mit Petite Syrah, Merlot und Malbec. Mit 13,5% Alkohol ist er relativ leicht für die Gegend. Er präsentiert sich jetzt in der optimalen Trinkreife, mit seinen Charakteristika grüne Paprika, Leder, Brombeer und Tabak.

Schöne Beispiele aus Languedoc, Bordeaux und Südafrika

10) Der Tête de Cuvée 2008, Domaine de la Jasse, ist der grössere Bruder der Nummer 7), aus 100% CS. Nach 16-18 Monaten im Fass ist er rustikal und eckig, mit Ledernote und präsen Säure und Tanninen. Durch Dekantieren kann man ihn geschmeidiger machen. – 11) Der teuerste Wein des Abends (CHF 33.-), der Château Pibran Cru Bourgeois Sup. 2006, ist ein klassischer Bordeaux: elegant, aber mit Ecken. Er enthält circa 50% Merlot, je nach Jahr, war 12 Monate im Barrique und bleibt noch 3-4 Jahre gut. Der Inhaber, AXA-Millésimes, besitzt mehrere Güter in der Gegend. Servieren sollte man ihn zu einem Wildgericht mit süsser Sauce. – 12) Den Abschluss machte der CS Vineyard Selection 2010 aus



Stellenbosch, von einem tollen Weingut, wie unsere Weinmagd Alexa bezeugt. Es ist ein opulenter Wein (22 Monate Barrique), erst Schmeichler in der Nase, dann samtiger Antrunk im Gaumen, und schliesslich kommen Säure und Kanten zum Vorschein. Empfohlen wird er zu Steaks – oder einfach so. – Das Publikum bevorzugte eindeutig diesen letzten Rotwein, der mit CHF 19.80 auch punkto Preis/Leistungsverhältnis sehr gut abschneidet.

Komplimente für den neuen Weinmeister

Es war die erste Präsentation von Jürg Strässle. Zu Recht beglückwünschte ihn Stubenmeister Urs Bühlmann zu seiner gelungenen Premiere. Souverän und mit sympathischem Rheintaler Dialekt hatte er durch den Abend geführt. Die schönen und teils lustigen Folien stammten von seiner Frau. Das Publikum bedankte sich mit warmem Applaus für den Abend.

Die degustierten Weine

- 1) SB Vin de Pays d'Oc 2012, Les Costières de Pomerols, Languedoc-R., Frankreich
- 2) Sancerre Beau Roy 2012, Domaine Reverdy-Ducroux, Loire, Frankreich
- 3) SB Palliser 2012, Palliser Estate, Martinborough, Neuseeland
- 4) Pouilly-Fumé de Ladoucette 2009, Château Nozet, Loire, Frankreich
- 5) SB Sernauberg 2011, Weingut Sattlerhof, Südsteiermark, Österreich
- 6) Clos Floridène blanc 2011, Clos Floridène (Denis Dubourdieu), Graves, Frankreich
- 7) CS Vieilles Vignes 2010, Domaine de la Jasse, Languedoc-Roussillon, Frankreich
- 8) CS Andeluna 1300 2011, Andeluna Cellars, Mendoza, Kalifornien
- 9) CS Select 2010, Hess Family Estate, Kalifornien, USA
- 10) CS Tête de Cuvée 2008, Domaine de la Jasse, Languedoc-Roussillon, Frankreich
- 11) Château Pibran Cru Bougeois Sup. 2006, Ch. Pibran (AXA-Millésimes), Pauillac, F
- 12) CS Vineyard Selection 2010, Kleine Zalze Wines, Stellenbosch, Südafrika

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber