

Spitzenweine im Jahrgangs-Vergleich

„Unser Weinmeister Didier Spuler spielt verrückt!“ So stand es in der Einladung zu einer vertikalen Degustation mit nur vier Weinen, dafür jeder in drei verschiedenen Trinkstadien. Ein Stück weit sollte sich diese Ankündigung bewahrheiten. Vom ersten Wein standen noch alle Angaben auf dem Blatt, dann wurde das Publikum mehr und mehr zum selber Herausfinden aufgefordert, und zum letzten Wein gab es überhaupt keine Informationen mehr. Die Degustation endete mit einer riesigen Überraschung.

Die Suche nach geeigneten Weinen

Didier Spuler beschrieb zuerst, wie schwierig es war, überhaupt geeignete Weine für diesen Vergleich zu finden. Um herauszufinden, wie sich der Wein mit der Zeit entwickelt, muss man Erzeugnisse finden, die unter den gleichen Voraussetzungen entstanden sind. Es darf – neben den Reben, der Lage und der Zusammensetzung – weder der Besitzer noch der Kellermeister noch dessen Stil ändern. Dies ist in der heutigen Zeit über 10 Jahre hinweg schon eher eine Seltenheit. Dann sollten auch noch die meteorologischen Bedingungen ähnlich sein. Seit Mai war Didier auf der Suche, und etliche der vorgeführten Weine sind im Handel nicht mehr erhältlich.

Die erste Serie: Dézalay 2002, 2007, 2011

Der Dézalay Médinette, Grand Cru Millésimes von Louis Bovard wurde schön dem Alter entsprechend in die drei Gläser gegossen. Die Chasselas-Trauben waren in allen drei Jahren um den 20.-22. Oktober geerntet worden, und die drei Proben sind farblich sehr ähnlich. Der Referent gab den Gästen Zeit, alle drei Jahrgänge zu degustieren und sich dazu eine eigene Meinung zu bilden. Alle Beteiligten reagierten ähnlich: Der elfjährige Wein fiel keineswegs ab, sondern bot wunderbaren Trinkgenuss. Und so beschrieb Didier Spuler die drei Proben: Der Jahrgang 2002 gefällt mit fruchtig floraler Nase; er ist nicht dunkler geworden („pipigelb“), wie dies oft der Fall ist. Im Gaumen ist er süffig und wirkt gereift mit Birne, Zitrus und Aprikose. Er bleibt lange präsent. Vinum gab ihm 17,5 Punkte. – Der Dézalay von 2007 wirkt in der Nase leicht süsslich (mit Honig, Zitrus und Birne), was eigentlich ein Anzeichen für junge Weine ist. Im Gaumen präsentiert er sich schön lang mit leicht bitterer Säure. – Fruchtbonbon, frisch-gebrannter Caramel, Vanille, mittlere Säure, weniger lang anhaltend, das sind die Stichworte, mit denen der Referent den jüngsten Vertreter von 2011 charakterisierte.

Der älteste der Serie schnitt beim Publikum eindeutig am besten ab! Die Folgerung daraus: Die Deutschschweizer trinken die guten Weissweine oft zu jung.

Die zweite Serie: Château les Vignals Symphonie

Die Flaschen waren verhüllt, sodass der Jahrgang nicht sichtbar war, der mittlere kam aus der Karaffe. Auf dem Blatt standen nur die Angaben zum Alkoholgehalt, der zwischen 12,6 und 13,4% liegt. Alle bestehen aus 50% Cabernet Sauvignon und 50% Merlot. Das Weingut liegt in Gayac, zwischen Toulouse und Albi, also schon im Einflussgebiet von Bordeaux. Die Aufgabe fürs Publikum bestand zunächst darin, den jüngsten Wein der Serie zu bestimmen (Glas 3), dann die beiden andern noch richtig zu ordnen (2 älter als 1). Der Grossteil der Teilnehmer konnte ein Erfolgserlebnis verbuchen, die Reihenfolge stimmte.

Danach lieferte der Referent folgende Analyse dazu: Der Château Vignals von 2001 verrät sein Alter durch einen leichten Alterungsgeschmack, der an einen „nassen Bodenlumpen“ oder nasses Moos erinnert. – Jener von 2004 wird nicht mehr besser, er ist schon leicht über dem Zenit, ist aber ein guter Begleiter zum Essen. Nachdem er zum Imbiss aus der Magnumflasche davon nachgegossen und ihn besser gefunden hatte, stellte Didier Spuler im Nachhinein fest, dass es ein Fehler gewesen war, ihn zu dekantieren. Beim Umgiessen war das Unfiltrierte aufgewirbelt worden und hatte den Wein trüb gemacht.

Der jüngste der Serie, von 2007, ist in der Nase noch verhalten, zeigt Noten von Efeu und Zwetschgen, hat weniger Säure und langanhaltende Tannine. - Auf dem Weingut erfolgt die Lese mechanisch, die Maische wird gekühlt, dann aber auf herkömmliche Weise mit Eiweiss geschönt. Die Jahrgänge 2004 und 2007 holten regionale Goldmedaillen.

Als Imbiss gab es Hirschgeschnetzeltes mit Spätzli und Rotkraut, passend zur Jahreszeit und den gehaltvollen Weinen.

3. Serie: Cornalin AOC von Albert Mathier und Söhne, Salgesch

Die autochthone Traubensorte Cornalin kommt, ausser im Wallis, auch im Aostatal vor.

Diesmal sollte jeder probieren, die Reihenfolge aller drei Proben herauszufinden. 2) und 3) waren intensiver in der Nase, die Mehrheit hielt die Nummer 2) für den jüngsten, die 3) mündete am besten. Die richtige Reihenfolge: 1) Jahrgang 2007, 2) 2012, 3) 2009. Aus Zeitgründen beschränkte sich der Referent auf die Beschreibung des bevorzugten Weins von 2009: In der Nase Pfeffer, Paprika und Bohnenkraut, später auch Baumnuss, mit mittlerer Säure.

4. Serie: Das grosse Finale



Ein Wein aus der Magnumflasche, importiert von Mathier und Spuler, Alpnach - mehr wusste man nicht. Diesmal wurden die Stimmen aus dem Publikum rar. Dass der Wein im Glas 3) der älteste ist, stimmte, aber bei der Frage nach Gegend und Traubensorte waren alle ratlos. Die vom Referenten zitierten Pressestimmen wie „Geilste Magnumflasche“ (Gabriel) und „kann mit den besten Bordeaux verglichen werden“, halfen auch nicht weiter.

Die Auflösung war eine echte Überraschung: Es ist die Sorte Caberlot, eine Traubensorte, die niemand kannte. Dabei handelt es sich vermutlich um eine natürlich entstandene Kreuzung mit Blättern wie Merlot und Trauben wie Cabernet franc, was den Namen Caberlot erklärt. Der Klon war in den 1950er Jahren von Remigio Bordini in einem alten Rebberg im Veneto entdeckt und vermehrt worden. Der Deutsche Wolf Rogosky war von dieser Entdeckung fasziniert. Er erwarb in der Nähe von Arezzo in der Toskana ein Weingut.

Il Caberlot – eine echte Überraschung

Dort pflanzte Rogosky 1986 mit exklusivem Vertrag die neue Rebsorte an. 1991 konnten die ersten Flaschen abgefüllt werden. Als er 1996 starb, arbeitete seine Frau Bettina in seinem Sinn weiter, seit 2003 mit dem deutschen Önologen Peter Schilling. Der Rebberg wurde mehrmals erweitert, auf knapp 3 Hektaren. Durch dichte Bepflanzung und Ertragsbeschränkung sowie durch Handarbeit und strenge Selektion wird eine sehr hohe Qualität erreicht.

Seit 2000 hat der Wein 3 bicchieri vom Gambero rosso und viele andere Auszeichnungen bekommen. Erhältlich ist er in limitierter Menge und nur in der Magnumflasche, und die kostet, je nach Jahrgang, zwischen CHF 220.- und 275.-. Wie hiess es doch in der Einladung: „Unser Weinmeister Didier spielt verrückt!“ Ein solcher Wein, und das grad in dreifacher Ausführung!

Die Überraschung ist vollauf gelungen, das Publikum war begeistert. - Die genannten Preise erklären auch, wieso der Eintrittspreis für diese Weinprobe erhöht werden musste.

Hier noch die Angaben zu den drei degustierten Jahrgängen: Der Caberlot 2002 ist der wildeste, er hat noch Potenzial für 4 Jahre, er bietet eine verspielte Fülle im Mund. – Der von 2005, der Favorit unter den jüngeren Jahrgängen, aus neuen Barriques, ist sehr stark, er erschlägt viele andere Weine. – Jener von 2009 bietet eine sehr gute Struktur, mit „Fleisch am Knochen“ und Aromatik von Küchenkräutern. Es ist ein ganz grosser Jahrgang, mit 95 Punkten von Parker, der versteckt gehandelt wird.

Die Einladung hatte wirklich nicht zu viel versprochen.

(Anmerkung der Berichterstatteerin: Ein Zweitwein, von jüngeren Reben der gleichen Sorte, wird unter dem Namen des Weingutes Il Carnasciale verkauft, auch in normalen Flaschen).

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber