

Luzern Weinprobe vom 21. Januar 2014

Pinot Noir – Alles was die Schweiz hergibt

Toni Ottiger – selber Produzent diverser Pinot Noirs – stellte eine Palette hochstehender und meist prämierter Vertreter des Pinot-Schaffens in der Schweiz vor. Dabei erfuh man Wichtiges zum Anbau und den Ausbaumethoden und lernte die verschiedenen Produkte vom Schaumwein zum Oeil-de-Perdrix, zum Blanc-de-Noir, dann über den Rotwein zum Süsswein kennen.

Der Abend wurde durch den Stubenmeister Urs Bühlmann eröffnet, der als Besucher Rudolf Kollbrunner vom Zentralvorstand des Anav vorstellte. Er schaut sich gerne an, wie das gemeinsame Anliegen der Weinfreunde bei andern Sektionen zelebriert wird.

Der Pinot Noir – eine sensible Rebsorte

Der Pinot Noir, auch unter den Namen Klevner, Cortailod, Salvagnin, Blauburgunder, Pignola, Pignol und in Deutschland als Spätburgunder bekannt, ist die wichtigste Rotweinsorte in der Schweiz. Sie wird auf etwa 30% der Rebfläche angebaut und hat sich nach der Öffnung der Grenzen für Weissweine zunehmend auf Kosten des Chasselas ausgedehnt. Durchschnittlich beträgt der Anteil des Pinot Noir bei den Roten 50%, er variiert aber je nach Gegend beträchtlich mit 76% in Graubünden, 68% in Schaffhausen, 33% im Wallis und 26% in Luzern, in Ab-



hängigkeit von Klima und Bodenbeschaffenheit. Die Rebsorte liebt Kalkböden, wie man sie der Jurakette entlang findet. Sie mag gar keine Staunässe und ist für heisse Gebiete nicht geeignet. Da sie anfällig ist für falschen und echten Mehltau, sowie Graufäule, braucht sie gut belüftete Lagen und die Traubenzonen müssen gut ausgelaut werden.

Reifes und gesundes Traubengut ist Voraussetzung für die Kelterung eines sauberen und feinen Pinot noir

Es wurden verschiedene Klone von Stöcken mit lockeren Beeren weitervermehrt. Diese Neuzüchtungen bewähren sich nur bedingt, deshalb pflanzt man wieder Stöcke mit kegelförmigen Trauben, die dann nach der Blüte zum Teil für die Qualitätssteigerung am Stock halbiert werden.

Die Pinot-Traube eignet sich für alle Arten von Wein, doch sollte schon im Rebberg klar sein, was daraus entstehen soll.



Rosé Brut – Federweiss – Oeil de Perdrix

Nach dieser aufschlussreichen Einführung stellte der Referent den Aperowein vor, ein Rosé Brut mit traditioneller Flaschengärung. Er gefiel den Besuchern dank feiner Kohlensäure, Himbeerduft und leichter Herbe. Der Produzent hat für sein Produkt den Namen „Orphelin“ gewählt, weil der Name der Gemeinde am Neuenburgersee - Champagne – nach den Richtlinien der EU nicht mehr verwendet werden darf. Der Rosé hat am Mondial du Pinot Noir Grosses Gold geholt.

Inzwischen hatten die Weinmägde zwei weitere helle Weine aus Pinot-Trauben in die Gläser gegossen, links den Federweiss aus der Kartause Ittingen (TG), rechts einen Oeil-de-Perdrix aus dem Kanton Genf. Federweiss bedeutet, dass der Wein sofort abgepresst wird und deshalb fast weiss ist (andernorts auch Weissherbst oder Blanc-de-Noir genannt). Mit Honigmelone und Birne in der Nase, Fülle im Gaumen und feiner Säure bereitet er den Magen aufs Essen vor. Er eignet sich auch zu Fisch oder Asiatischem. Der Drehverschluss konserviert die Aromen besser, der Wein sollte aber nicht zu lange gelagert werden.

Oeil-de-Perdrix darf nur ein Roséwein aus Pinot-Trauben genannt werden. Er bleibt einige Stunden auf der Maische und hat darum etwas mehr Farbe als der Federweisse. Auf dem Genfer Weingut wird vor allem maschinell gearbeitet, auch bei der Ernte. Der Wein mit leicht braunen Reflexen und „strahlender Nase“ (Erdbeeren, Melone) begleitet dank Frische und Trockenheit idealerweise Muscheln, Austern oder helles Fleisch.

Pinot Noirs aus der Westschweiz ...

Es folgten zwei Pinot aus der Westschweiz. Der Klötzli, aus einer steilen Hanglage bei Ligerz, präsentiert sich mit mittlerem Rubin, Himbeer in der Nase und Würze im Gaumen, er ist sehr nachhaltig und passt zu hellem Fleisch. – Le Portaroux, aus der eher für Weisse bekannten Appellation Villette, ist sehr sauber gekeltert. Er wurde im grossen Fass ausgebaut, was zu einem feinen Sauerstoffeintrag verhalf. Leicht braune Reflexe und eine Amylnote mit etwas Banane und Zwetschge zeichnen ihn aus, dazu frische Säure und Dichte im Gaumen.

In der Pause wurde der Imbiss serviert, ein Schweinsschnitzel an Champignonrahmsauce.

..... und aus der Deutschschweiz

Die bis jetzt degustierten Weine hatten alle Jahrgang 2012; die beiden folgenden sind ein Jahr reifer. Der vom Referenten produzierte trägt den Namen „B“ Rosenau, weil der Önologe Raphael Burki heisst. Er ist elegant und ausgewogen und hat am Mondial Silber erhalten. Die beiden Pinots sind etwas alkoholreicher, vor allem jener von Pircher aus Eglisau (14%), der mit Grosse Gold prämiert wurde. Er stammt aus steilen Lagen jenseits des Rheins. Mit sehr intensiven Aromen (Bazooka, Rosen, Dörrzwetschgen, Caramel) wirkt er ungestümer und benötigt noch Lagerung, bevor man ihn etwa zu einem Rinderfilet serviert. Gemeinsam ist den beiden Winzern das Vorgehen: die Trauben werden von Hand abgebeert und schonend, ohne zu pumpen verarbeitet. Nach einer kalten Vorgärphase von 10-11 Tagen setzt die Gärung spontan ein, bei Toni Ottiger ohne Hefezugabe. Im Barrique erfolgt biologischer Säureabbau, nach 18 Monaten wird er nur grob filtriert. Bei beiden Weinen ist in der Nase Holz erkennbar, dazu viel Frucht (Cassis), sie können gut bis 10 Jahre gelagert werden.

Die krönende Dreierserie

In Salgesch bietet Kalk die ideale Bodenbeschaffenheit. Der Ambassadeur Diego Mathier mit ausdrucksstarker Nase (Himbeer und Brombeer) und sehr fein gewobenem Tannin hat am Mondial Gold geholt. – Jann Marugg in Fläsch profitiert von durchlässigen Böden an steilen Lagen. Er gibt dem Wein Zeit, der Jahrgang 2009 kam erst 2013 in den Verkauf, ist aber immer noch ungestüm, pfeffrig und würzig, mit frischer Säure. – Einen Powerwein mit violetten Reflexen, unglaublich komplexen Düften von Brombeeren, Waldboden und Lakritze und viel Kraft produziert Peter Baur aus Rafz. Dieser Grand Cru ist ein Versprechen für die Zukunft.

Hallauer Eiswein

Zum abschliessenden Dessertwein wurden Stückchen von Luzerner Birnweggen gereicht. Er gefiele aber auch zu Entenleber oder Blauschimmelkäse. Damit ein Eiswein entsteht, müssen

die Trauben in einer sehr kalten Nacht tiefgefroren am Stock geerntet werden. In Hallau war dies am 19.12.2009 der Fall, die Lese fand bei minus 11 Grad statt. Durch den Gefrierprozess werden Zucker und Wasser getrennt, es gibt pro Kilo Trauben nur zwischen ein und zweieinhalb Deziliter Ertrag. Der Saft ist süsser als Honig, die 165 Öchslegrad ergäben 26% Alkohol. Bei 10% wird der Gärprozess gestoppt, der Restzucker verleiht dem Wein die Süsse. Er hat die Farbe von hellem Bernstein, duftet nach Mandarinen, Caramel, Passionsfrucht, ist weich und füllig, aber nie klebrig und kann 10 Jahre gelagert werden.

Kein endgültiger Abschied von Weinmeister Toni Ottiger

Die Weinprobe war als die letzte von Toni Ottiger angekündigt worden und hatte viel Publikum mobilisiert. Am Schluss präzisierte Toni, dass er aus dem Vorstand zurücktrete, was aber nicht ausschliesse, dass er gelegentlich wieder einmal eine Weinprobe gestalten werde. Er durfte viel Applaus entgegennehmen und wurde nachher umlagert von Reblüten, die noch ein paar persönliche Worte mit ihm wechseln wollten.



Toni Ottiger mit Stubenmeister Urs Bühlmann ... und in angeregtem Gespräch mit Freunden

Die degustierten Weine

- 1) Orphelin Brut Rosé 2012 (12,5%), Bonvillars AOC, Le Champagnoux, 1424 Champagne
- 2) Federweiss 2012 (12%), Thurgau AOC, Stiftung Kartause Ittigen, 8532 Warth
- 3) Oeil de Perdrix 2012 (12,5%), Genève AOC, Dom. des Curiades, 1233 Lully
- 4) Klötzli Pinot Noir 2012 (12,8%), Bielersee AOC, Klötzli, Weingut Twannbach, 2513 Twann
- 5) Le Portaroux Pinot Noir 2012 (12,8%), Villette AOC, J.-D.Porta, 1091 Arans-sur-Villette
- 6) Pinot Noir „B“ Rosenau 2011 (13,2%), Luzern AOC, Weinbau Ottiger, 6047 Kastanienbaum
- 7) Pinot Noir Barrique 2011, Zürich AOC, Weingut Pircher, 8193 Eglisau
- 8) Ambassadeur des Dom. Diego Mathier 2011 (13,5%), Valais AOC, A.&D.Mathier, 3970 Salgesch
- 9) Fläscher Pinot Noir Reserve 2009 (13%), Graubünden AOC, Jann Marugg, 7306 Fläsch
- 10) Grand Cru de Pinot Noir 2009 (13,8%), Zürich AOC, Weinbau Baur, 8197 Rafz
- 11) Hallauer Eiswein 2009 (10%), Schaffhausen AOC, VOLG Weinkellerei, 8404 Winterthur

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber