



© weinweltfoto.ch

WÄDENSWILER WEINTAGE: TAG 2 IM ZEICHEN DER ÖNOLOGIE

Traditionell fokussiert der zweite Tag der Wädenswiler Weintage önologische Themen. Dies war auch dieses Jahr so, aber dennoch war noch Platz für anderes. Ein Überblick.

Das Bonmot des Tages kam vom deutschen Önologen und Wein-Consultant Carsten Heinemeyer: «Terroir darf nicht im Keller entstehen.» Er hielt zwei Vorträge, wobei der besagte Spruch im Laufe seines Vortrags «Spannungsfeld Alkohol, Tannin, Säure und Fruchtigkeit» aufplopte. Er, wie gesagt Önologe, brachte auf den Punkt, was die Önologie wohl nach wie vor als Niederlage erlebt, aber mittlerweile zu akzeptieren scheint. Mit dem Bonmot unterstrich er, dass gerade in Zeiten des Klimawandels die Vorgänge in den Reben genau überwacht werden müssen, um hernach im Keller die richtigen Entscheide zu treffen. Als Verfechter der «Minimalistischen Weinbereitung», zu der er in der SZOW 14/22 bereits ausführlich zu Wort gekommen ist, verwies er auf die Wichtigkeit der Unterlagsorten. Diese würden derzeit bei Neupflanzungen zu wenig ins Kalkül miteinbezogen.

Grosse Erträge, hohe Zuckerwerte und geringe Säuren seien heute keine Kriterien mehr, die nördlich der Alpen noch gegeben und unverrückbar seien, referierte Heinemeyer mit Verve. Vielmehr müsse man die Augen offenhalten für geeignete südeuropäische Unterlagen, die der Verschiebung des Fructose-Glucose-Verhältnisses Rechnung tragen und dafür sorgen, dass die Reben mehr Anthocyane bilden, was farbintensivere Weine ergibt. Gleichzeitig aber müsse beachtet werden, dass nach einem Sommer mit extrem hoher UV-Strahlung ein feuchtes und niederschlagsreiches Jahr folgen könne. Somit rücken Themen wie Ferm-N-Wert, Tiefenfeuchtigkeit und Gärfähigkeit des Mostes in den Fokus. Auch bei der Festlegung und Planung des Erntezeitpunkts gilt es, dem jeweiligen Jahresverlauf Rechnung zu tragen. Angesichts der wohl höheren Wahrschein-

lichkeit für warme und trockene Jahre müsse dennoch eine möglichst späte Ernte angestrebt werden, zumal die Aromareife der Zuckerreife hinterherhinkt. Weitere Vorteile der späten Lese liegen gemäss Heinemeyer bei den höheren Aminosäuregehalten, die die Bildung von Sekundäraromen fördern, eine vollständige Gärung ermöglichen und die UTA-Neigung (Untypical aging) vermindern. Ebenso werden mehr Mineralstoffe eingelagert und die Säuren besser gepuffert. Basierend auf diesen Überlegungen rücken automatisch das Laubmanagement und intelligente Bewässerungssysteme ins Zentrum.

Einblicke ins Südtirol

Es ist den Machern der Wädenswiler Weintage hoch anzurechnen, dass sie als Leitbild stets auch den Blick über den Tellerrand anbieten.

Der professionelle Blick in ausländische Keller und auf dortige Weinberge ermöglichen es, Handlungsempfehlungen abzuleiten und z.B. in Klimafragen Fehler zu vermeiden, die andernorts bereits gemacht wurden. Entsprechend wertvoll war es, dem Kellermeister des renommierten Weinguts Alois Lageder (Einstiegsbild) aus Margreid in Südtirol zuzuhören. Jo Pfisterer ist ein gebürtiger Süddeutscher, der nach Südtirol auswanderte. Nun leitet er die kellertechnischen Geschicke eines 160-ha-Betriebs, dessen Weine international in der Topliga spielen. Leider war er nur für eine Stippvisite nach Wädenswil angereist und musste gleich nach dem Vortrag abreisen. Damit nahm er dem Publikum die Möglichkeit, die Eindrücke der degustierten Weine mit ihm zu besprechen.

PROVOKANTE WEINPHILOSOPHIE?

Die von Alois Lageder forcierte Haltung bezüglich des Weinstils gipfelt im ausgerufenen Ideal, wonach Frische und Lebendigkeit die Seele des Weins seien. Darin eingeschlossen ist die fast schon verkrampfte Doktrin, selbst Lagenrotweine auf 12.5 Vol.-% hinzutrimmen. Angesichts von fast 2000 Sonnenstunden (zum Vergleich: Das Wallis hat 2090 und Zürich knapp 1500 Sonnenstunden) und einer Niederschlagsmenge von 814 mm (Wallis 600 bis 800 mm) erscheint es widersinnig, (Rot-) Weine mit weniger als 13 Vol.-% herstellen zu wollen. Doch genau da möchten die Südtiroler hin. Natürlich bedeutet das nicht nur fürs Stammhaus (53 ha) eine grosse Umstellung, sondern auch für die vielen Traubenlieferanten, die immerhin 1300 Tonnen abliefern. Kommt hinzu, dass Lageders seit Jahren auf die Karte Biodynamie setzen und mindestens bei den rund 1 Mio. Flaschen der Hauptlinie keine Kompromisse machen. Angefügt sei, dass weitere rund 700 000 Flaschen unter der Marke «Terra Alpina» als Bioweine vermarktet und circa eine weitere Million Flaschen unter dem Namen «Riff» im Veneto hergestellt werden. Auch diese sind Bio-zertifiziert.

ZUCKER- VS. FRUCHTREIFE

Wie oben gestreift, besteht nun die Herausforderung, wie man in heissen Jahren das Auseinanderdriften von Zuckerreife und Fruchtreife bewerkstelligt. Wie Pfisterer einräumte, sind im Laufe der letzten Jahre die Erntetermine sukzessive nach vorne gerückt. Die frühesten Sorten werden Mitte August eingebracht, die letzte Sorte ist der Riesling, der im Oktober in den Keller gelangt. Lagrein

und Cabernet werden kurz davor geerntet. Pfisterers Kellerphilosophie ist klar: Spontanvergärung, keine Hefenährstoffe, keine Enzyme, keine Tannine und kein PVPP. Sowie kein Kupfer und kein Restzucker. Die Extraktion wird sanft mittels Ganztraubenvergärung durchgeführt, rote Maischen werden nur einmal täglich umgewälzt, dafür wird eine schnelle Gärung angestrebt. Der Biologische Säureabbau (BSA) erfolgt in der Regel parallel zur alkoholischen Gärung. Wie die Weine belegen, die den Besuchenden im Anschluss gereicht wurden, punkten die Weine tatsächlich mit ihrer säurebetonten Frische (auch die Roten), weisen zudem teilweise gewöhnungsbedürftige Tanninmengen und mineralische Akzente auf. Sie sind also nicht für das schnelle Trinken gemacht, sondern erfordern eine entsprechende Reifung in der Flasche. Da Pfisterer, wie gesagt, bei der Diskussion seiner Weine nicht mehr zugegen war, oblag es Dozent Carsten Heine-meyer, das Schlusswort zu setzen. Sein Verdikt war kurz und knapp: Das Konzept von Lageder sei, bewusst zu provozieren. Vielen im Publikum, die zuvor über die Stilistik gerätselt hatten, stand ein erleichtertes Lächeln im Gesicht.

BREIT UND TIEF

Die Macher der Weintage versuchen bisweilen das fast Unmögliche: Sie möchten einerseits aktuelle Einblicke in spezifische Fachfragen geben und gleichzeitig dem Publikum eine umfassende Breite an Themen anbieten. Das war auch am zweiten Tag der Fall, denn noch war er wie schon bei früheren Austragungen weniger gut besucht als der erste Tag. Die Verantwortlichen sprechen hierüber ganz offen und möchten dem Fachpublikum auch die Chance geben, ihre Wünsche anzubringen (s. das Interview auf Seite 10). Für Freunde der Abwechslung indes bot auch der zweite Tag viel. Neben den bereits erwähnten Themen berichtete ZHAW-Absolvent Matteo Magno über die «Alkoholreduktion mittels Membrantechnik». Bei seinen Versuchen kam heraus, dass es der Weinaromatik schadet, wenn mehr als 1 Vol.-% reduziert wird. Danach blickte Martin Wiederkehr, Präsident des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW), auf das letzte Jahr zurück. Seine Präsentation begann zwar mit der launigen Feststellung, wonach Wein nur wenig mit Alkohol zu tun habe, sondern ein fermentierter Stoff sei. Dennoch war der weitere Vortrag fast logischerweise eher von informeller Natur und hatte nur wenig mit önologischen Prob-

lemen zu tun. Auch der restliche Nachmittag blieb vielseitig. Nach der bereits erwähnten Besprechung der spannenden Weine und der Zusammenfassung mittels Mentimeter, einer Webapplikation, die für Publikumsbefragungen dient, folgte ein Referat des Rechtsanwalts und Weinakademikers Markus Hungerbühler. Er rollte die juristische Entwicklung des Rebbaukatasters auf. Da dessen Entstehungsgeschichte für den Schweizer Wein und seine Entwicklung bis heute essenziell ist, finden Sie diesen Vortrag auf Seite 12 in voller Länge. Danach gab der bei Agroscope Reckenholz tätige Pierluigi Calanca einen Einblick in zukünftige Klimawirkungen am Neuenburgersee. Auch bei seinen Zahlen ist der Trend klar: Die mittlere Temperaturkurve steigt seit dem Jahr 1900 kontinuierlich an und schnell seit den 1990er-Jahren rapid in die Höhe. War es vor hundert Jahren im Durchschnitt zwischen April bis Oktober noch 13.5 °C warm, liegt nun das Mittel bei über 16 °C. Sein Fazit: Mit diesen äusseren Umständen hat das Rebgebiet des Kantons Neuenburg den idealen Temperaturbereich des Pinot noir verlassen und steht nun im Bereich des Merlots.

PIWI IM KANTON LUZERN

Den Abschluss des Nachmittags bildete ein Thema, das ideal auf den Referenten zugeschnitten war. Der Luzerner Rebbaukommissär Beat Felder, selbst erfolgreicher Piwi-Produzent, berichtete über ein Projekt, das sein Kanton zusammen mit der ZHAW durchführte. Mittels GIS-Daten (also digitalisierten Geodaten) wurde der ganze Kanton auf geeignete Reblagen hin durchleuchtet. Es stellte sich heraus, dass viele hervorragende Rebhänge schon seit dem Mittelalter bekannt sind. Nun wurde ihre Tauglichkeit auch wissenschaftlich bestätigt. Darüber hinaus ergab die Analyse ein gutes Potenzial für den weiteren Ausbau der Rebfläche in einem voralpinen Kanton. Damit hat Luzern seine Pionierrolle in Sachen Piwi-Bewirtschaftungen auch politisch begründbar festgehalten. Diese Ergebnisse werden sich wohl auf den Rebbaukataster und die kommende Entwicklung im Kanton auswirken. Da diese Thematik einen vertieften Einblick verdient, werden die Autoren in Heft 6/23 ausführlich darüber berichten. 🍷

Markus Matzner