



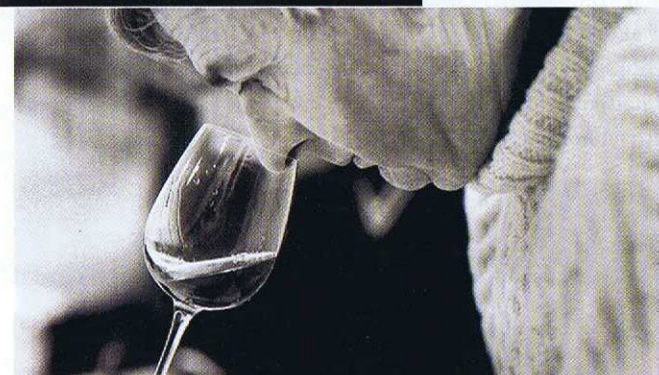
17 Punkte

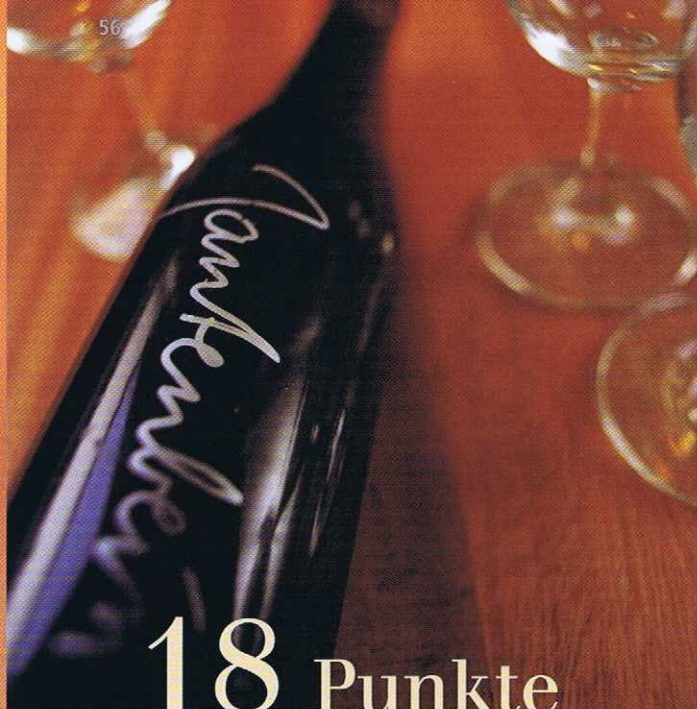
FÜR DIE 90ER SPIGER AUSLESE
VON THOMAS DONATSCH

90er sind immer noch top

Spätestens mit dem legendären Wein-Jahrgang 1990 wandten sich die Spitzenwinzer auch hierzulande, vom Tessin bis in die Ostschweiz, wieder den klassischen Qualitätsfaktoren wie Ertragsreduktion, lange Maischegärung und Barrique-Ausbau zu. Heute, eine Dekade später, beweist die grosse Vinum-Verkostung von mindestens 10-jährigen Pinot- und Merlot-Weinen: Auch in Bezug auf ihr Reifepotenzial können Schweizer Spitzenweine international vorne mithalten. Zum Höhepunkt dieser einmaligen Degustation avancierte der 90er Cuvée Pio della Rocca von Adriano Kaufmann, der mit sensationellen 18,5 Punkten bewertet wurde.

Adriano Kaufmann, der drahtige Winzer aus Beride, mit wildem Bart und lebendigem Blick, konnte es selber kaum glauben. In bei solchen Degustationen seltener Einigkeit benotete die elfköpfige Vinum-Jury seinen 90er Pio della Rocca mit sensationellen 18,5 Punkten und attestierte dem Traumwein aus dem Tessin ein weiterhin beträchtliches Entwicklungspotenzial. «Dabei ist das ein Wein ohne jegliche Geheimnisse. Er stammt aus einem damals sehr jungen Rebberg im dritten Standjahr. Die Vinifikation war traditionell, das heisst, der Wein kam so in die Flasche wie er im Rebberg wuchs. Es gab keine Aufzuckerung, keine künstliche Konzentration, keine Sauerstoffbehandlung», erklärte er schulterzuckend. Wie aber soll man diese Aussage interpretieren? Bedeutet sie, dass heute, wo die Starwinzer aus dem Tessin die ganze Zauberkiste der modernen Weinmacherei zu Hilfe nehmen, noch lagerfähigere, noch bessere Weine produziert werden? Oder ist es ganz im Gegenteil ein Hinweis darauf, dass all diese Kniffe und Kniffchen im Keller eher kurzfristige Effekte zeitigen und mit den Jahren immer deutlicher jene elementaren Charakteristiken eines Weines zum Vorschein kommen, die durch Faktoren geprägt werden, die seit jeher dieselben geblieben sind? Auch in der Pinot-Serie zeigte sich, dass die Frage des Entwicklungspotenzials ein zu komplexes Thema ist, als dass es sich auf einige Allerwelts-Regeln in Rebberg (kleine Erträge) und Keller (Barrique) reduzieren liesse. So erreichte etwa der «einfache» 90er Bachtobler von Hans Ulrich Kesselring, der in klassischer Ostschweizer Manier maischenerwärmt wurde, trotz kontroverser Bewertung (zwischen 14,5 und 18 Punkten) letztlich exakt die gleiche Note, wie seine Selektion «Der Andere», ein Wein, der 12 Monate in Barriques reifte. Auch der 90er Fläscher von Martha und Daniel Gantenbein erschien noch durch-





18 Punkte

für den 90er Pinot-noir-Strohwein von
Martha und Daniel Gantenbein

aus präsent, obwohl der Wein nie ein Holzfass gesehen hat. Von den nach klassischer Burgunder-Manier vinifizierten Pinot-Weinen, schnitt die Spiger Auslese 1990 von Thomas Donatsch aus Malans am besten ab und liess die beiden Grand crus aus dem Burgund knapp hinter sich.

Was die Vinum-Raritäten-Degustation besonders spannend machte, war die Gegenüberstellung von Pinot-Weinen aus der Ostschweiz und Merlot-Weinen aus dem Tessin, in Verbindung mit Referenzweinen aus dem Burgund, beziehungsweise aus Bordeaux. Bei den Pinot-Weinen gehörten die hochkarätigen «Piraten» aus dem Burgund, der 90er Corton von Bouchard Père & Fils beziehungsweise der 90er

für den 90er Cuveé Pio Della Rocca
von Adriano Kaufmann

18,5 Punkte



für den 90er Merlot

Sassi Grossi der Gialdi SA

18 Punkte



Grands Echéaux von Gros Frère et Sœur zu den besten der Serie und waren darüber hinaus mit ihrer immer noch fleischig-präsenten Art und der guten Gerbstoff- und Säurestruktur eindeutig die Weine mit dem grössten Entwicklungspotenzial. Bei den Merlot-Weinen dagegen blieb der «Edel-Bordelese» aus Pomerol im Feld der hochkarätigen Tessiner gänzlich unerkannt. Schon beim allerersten Wein spekulierten einige Degustatoren, dies müsse von der Substanz her eigentlich der Bordeaux sein, beim zweiten Wein wiederholten sich die Mutmassungen. Der Bordeaux aber, war schliesslich der vierte in der Serie, in welche er sich überraschend unauffällig eingliederte. Er belegte schliesslich einen Platz im oberen Mittelfeld. Dabei handelt es sich beim Vieux Château Certan um einen Kultwein, der von Robert M. Parker einst mit 94 von 100 Punkten eingestuft wurde.

Im Vorfeld hatten einige Winzer bezweifelt, ob 90 der richtige Jahrgang für solch eine Degustation sei. Das damals extrem reife Traubengut habe zwar opulente Weine mit viel Schmelz hervorgebracht. Die grosse Reife und die daraus resultierende, eher niedrige Säure sprächen aber nicht unbedingt für ein optimales Entwicklungspotenzial. Vor allem Tessiner Winzer waren der Meinung, dass die besser strukturierten 91er mit ihrem präsenten Gerüst aus Gerbstoff und Säure besser abgeschnitten hätten. Im Nachhinein ist es aber nur schwer vorstellbar, dass die 91er einen noch höheren Notendurchschnitt erreicht hätten als diese spektakulären 90er, mit einem Notendurchschnitt von annähernd 17 Punkten – ein äusserst seltener Wert bei





einer Vinum-Verkostung von Schweizer Weinen. Es zeigt sich einmal mehr, dass schon in der Jugend harmonisch, opulent und dicht wirkende Weine beste Entwicklungsmöglichkeiten haben, während die Potenzialbewertung von Gewächsen, bei denen in der Jugend die Säure und das Tannin überhöht und noch nicht integriert scheint, immer ein Stück weit Spekulation bleibt.

«Die besten Burgunder sind keine !» titelte Vinum im April 1990. Für Furore sorgte in jenem dem Pinot gewidmeten Dossier vor allem der 85er Klingnauer Kloster Sion von Anton Meier (Weingut zum Sternen, Würenlingen), der mit seinen 15,9 Punkten besser abschnitt als alle vertretenen Burgunder, darunter auch solche aus renommierten Häusern wie Jadot oder Drouhin. Als ich Anton Meier vor drei Jahren zufällig traf, fragte ich ihn nach dem Schicksal jenes legendären Weins. «Er lässt sich immer noch mit Genuss trinken, hat seinen Höhepunkt vermutlich aber schon hinter sich», lautete seine Antwort. Trotzdem landete nun im Frühjahr 2000 der 85er Klingnauer Kloster Sion ein zweites Mal auf dem Vinum-Degustationstisch. Exakt zehn Jahre nach seiner letztmaligen Verkostung am gleichen Ort zeigte schon das vornehme, bräunliche Rot und die subtile, reife Aromatik nach Dörrfrüchten und welkem Laub, dass aus dem wuchtdynamischen Schmeichler von einst ein betagter Grandseigneur geworden ist, dessen Herz aber immer

noch schlägt. Ein Auftritt, der mit immer noch ansehnlichen 15,5 Punkten bewertet wurde. Wahrscheinlich wird sich der Abbau in den nächsten Jahren beschleunigen. So gesehen war es vielleicht das letzte, anregende Rendez-vous mit einer Wein-Persönlichkeit, die wenigstens in der Ostschweiz Geschichte geschrieben hat.

PS: Es dürfte interessant sein, eine solche Degustation im Jahr 2010 zu wiederholen, um dannzumal zu schauen, was der heute schon zur Manie gewordene Barrique-Ausbau aus dem Superjahr 97 hat werden lassen.

Text: Thomas Vaterlaus

Bilder: Iris Krebs

ES DEGUSTIERTEN:

Barbara Meier-Dittus
(Weingut zum Sternen,
Würenlingen)
Daniel Gantenbein
(Winzer in Fläsch)
Beat Caduff
(Caduff's Wineloft
in Zürich)
Martin Kilchmann
(Weinautor in Hergiswil)
Daniel Huber
(Winzer in Monteggio)
Hans Ulrich Kesselring
(Schlossgut Bachtobel,
Ottoberg)
Thomas Donatsch
(Restaurant und Weinbau
zum Ochsen in Malans)
Niklaus Zahner
(Zahner Weinbau
in Truttikon)
Adriano Kaufmann
(Winzer in Beride)
sowie Ruth Scheidegger
und Thomas Vaterlaus
(beide Redaktion
Vinum in Zürich).

1. Serie: Ostschweizer Pinot noir, 1990 und älter

Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch

Fläscher, 1990

- 15,5 Der letzte Wein, den die Gantenbeins nach klassischer Maischegärung noch nicht in Barriques, sondern im Stahltank ausgebaut haben. Ziegelrot. Elegante, erdig-reife Frucht, in der sich Aromen von Himbeeren, aber auch Kaffee und Karamel vereinen. Im Gaumen weich und ausgewogen, mit einer schön entwickelten Fruchtsüße. Gut gereifter, mittelmittler Pinot, der seine Ostschweizer Herkunft auf vortreffliche Weise widerspiegelt.

Zahner Weinbau, Truttikon

Truttiker Spätlese, 1990

- 14,5 Helles Ziegelrot. Schon sehr reife Aromen: Dörrfrüchte, Zwetschgen, Balsamico, präsen Röstaromen. Im Auftakt durchaus noch komplex wirkend, zeigt er sich im Abgang doch schon sehr abgespeckt, was Säure und Tannin unharmonisch hervortreten lässt.

Zum Vergleich:

Bouchard Père & Fils, Beaune

Corton Grand cru, 1990

- 16,5 Prototyp eines klassischen Pinots. Kräftiges Granatrot. Warme, komplexe Aromatik. Kirschen, aber auch Lakritze und Leder. Voller, würziger Wein mit einem immer noch intakten Tanningerüst. Bereitet jetzt schon viel Trinkvergnügen, hat aber noch Reserven.

Schlossgut Bachtobel, Kesselring, Ottoberg

«Der Andere», 1990

- 16 Helles Rubin. In der Nase komplex und frisch wirkend: Johannisbeeren, Kompott, daneben auch Rauch, Schokolade und deutliche Röstnoten. Feiner, ausgewogener Wein mit viel Schmelz. Ein sehr typischer, schön gereifter Barrique-Pinot von allerdings eher mittelmittler Struktur.

Weingut zum Sternen, Meier, Würenlingen

Kloster Sion, 1985

- 15,5 Reifes, schon bräunliches Rot. Noch immer delikates Bouquet von Zwetschgen und dunklen Beeren, aber auch welkes Laub, Moos und Maggikraut. Im Gaumen trotz der fortgeschrittenen Reife immer noch lebendig und frisch. Im schon etwas spröden Finish deutet sich an, dass dieser Wein seinen Höhepunkt schon überschritten hat.

Zum Vergleich:

Gros Frère et Sœur, Vosne-Romanées

Grands Echézeaux, 1990

- 16,5 Kräftiges Rubin. Aromen von Himbeer und Zwetschgenkompott. Schön integrierte Eichenholzwürze. Anflug von Kaffee. Im Gaumen kompakt und elegant. Ein mittelmittler, im besten Sinne typischer Pinot, der mit seiner saftigen Säure und dem robusten Gerbstoff nach wie vor ein beträchtliches Entwicklungspotenzial hat.

Schlossgut Bachtobel, Kesselring, Ottoberg

Bachtobler, 1990

- 16 Maischenerhitzer Wein. Mit Noten zwischen 18 (zweimal) und 14,5 Punkten sehr kontrovers bewertet. Ein nicht fürs lange Lagern konzipierter Wein meinten die einen, doch die Mehrheit der Jury sah in diesem Bachtobler ein schönes Beispiel für einen Pinot, der seine Ostschweizer Herkunft nicht verleugnen wolle und trotzdem vorzüglich gereift sei. Noch immer tiefes Granatrot. Intensive, sehr sortentypische Pinot-Frucht mit roten Beeren. Im Gaumen warm und stoffig, mit viel süßem Extrakt. Vielleicht etwas wenig Gerbstoff. Langanhaltender, vom Alkohol getragener Abgang.



Weinbau zum Ochsen, Donatsch, Malans

Spiger Auslese, 1988

- 16,5 Gereiftes Granatrot. Frische, intensive, kompottartige Aromatik nach Erdbeeren und Johannisbeeren, gestützt von eleganten Röstaromen, auch Noten von Tabak. Im Gaumen süßliches Extrakt. Wirkt kraftvoll und straff, mit beträchtlichen Tanninreserven, die im Abgang etwas trocken wirken. Kann noch einige Jahre reifen.

Weinbau zum Ochsen, Donatsch, Malans

Spiger Auslese, 1990

- 17 Gereiftes Granatrot. Betörende Aromatik, getragen von reifen Primäraromen. Auch Malzzucker, Vanille, eine Spur von grünen Nüssen. Wirkt sehr «burgunderisch». Im Gaumen stoffig und sehr vielschichtig. Hat viel Schmelz. Langanhaltend im Abgang. Prototyp eines gut gereiften und doch noch immer frisch wirkenden Pinots. Jetzt in idealer Trinkreife.

Weingut zum Sternen, Meier, Würenlingen

Kloster Sion, 1990

- 16 Mittleres, gereiftes Rot. Sehr präzise Röstaromen, welche die Frucht, vor allem Zwetschgen und Brombeeren, vielleicht etwas überdecken. Im Gaumen elegant und lebendig, mit schöner Fruchtsüße.

Weinbau zum Ochsen, Donatsch, Malans

Selvenen Auslese, 1989

- 16,5 Klassisches, lebendiges Rot. Subtile Aromatik mit Noten von Kirschen, Bergamotte, Kaffee und Vanille. Im Gaumen warm und samtig, mit süßlicher Frucht. Mittlere Struktur

Martha & Daniel Gantenbein, Fläsch

Strohwein, 1990

- 18 Dichtes, sehr dunkles Violett. Rumtopfig, kompottartige Aromen von sehr reifen Brombeeren und Dörrfrüchten. Im Gaumen ungemein konzentriert, mächtig und lang. Wirkt reif, aber nicht in jenem oxidativen Stil, der gewisse Amarone prägt. Dieser trocken ausgebaute Gantenbein-Strohwein mit mehr als 14 Volumen-% Alkohol wurde in neuen Barriques ausgebaut. Auch wenn er keinen ausgeprägten Pinot-Charakter hat, so ist es ein ausladender Wein mit jugendlichem Feuer und enormem Entwicklungspotenzial.

2. Serie: Tessiner Merlot-Weine und Cuvées, 1990

Mauro Ortelli, Corteglia

Novi dal Drunpa, 1990

- 17 Reinsortiger Merlot. Kräftige Farbe. Typische Merlot-Frucht mit Aromen von gemähem Gras, Efeu, Blättern und roten Peperoni. Dahinter aber auch beerige Frucht und Schokolade. Im Gaumen sehr gut strukturiert, mit saftiger Säure und präsentem Tannin. Hat noch viel Potenzial

Guido Brivio, Mendrisio

Riflessi d'Epoca, 1990

- 17 Reinsortiger Merlot. Tiefes Granatrot. Intensive, konfitürige Aromen von Cassis und anderen schwarzen Beeren. Daneben auch Noten von Zimt, Vanille und Nelken. Erinnert in seiner extravertierten Art an einen Neuwelt-Wein. Im Gaumen viel Stoff. Wirkt würzig und fleischig zugleich. Interessantes Wechselspiel von Extraktssüße und saftiger Säure. Wirkt im Abgang etwas kurz. Kann noch weiter reifen.

Werner Stucky, Rivera

Conte di Luna, 1990

- 17 Cuvée aus 50 Prozent Merlot und 50 Prozent Cabernet Sauvignon. Sattes Rot. Enorm vielschichtige Aromatik: Cassis, aber auch Minze, Anis, Rosmarin, bis hin zu Trüffel- und Schokoladen-Noten. Im Gaumen vollmundig, viel reife Säure und Gerbstoff. Langanhaltend, im Finish noch immer adstringierend. Wein mit noch viel Potenzial.

Zum Vergleich:

Vieux Château Certan, Pomerol (Bordeaux)

1990

- 17 Tiefes Rot. Wirkt in der Nase zuerst reduktiv und verschlossen. Nach Belüftung Aromen von schwarzen Kirschen und Zwetschgen. Auch animalische Noten und etwas Schokolade. Wirkt im Gaumen fett und fleischig. Sehr dicht gewobener, komplexer Wein mit viel reifem Gerbstoff. Nähert sich seiner optimalen Trinkreife.

Tamborini SA, Lamone-Cadempino

Vigna Vecchia, 1990

- 16 Reinsortiger Merlot von alten Stöcken. Sattes, reifes Rot. Aromen von Waldkräutern, Efeu und Erde. Im Gaumen elegant und recht voll. Gute Länge. Wirkt im Abgang etwas austrocknend.

Werner Stucky, Rivera

Casa Cima, Del Portico, 1990

- 15 Reinsortiger Merlot. Womöglich eine fehlerhafte Flasche. Ein in seinem Charakter eher reduktiver Wein, der mit dieser Reduktivität alt geworden ist und seinen Höhepunkt hinter sich hat. Sattes, reifes Rot. Aromen von Peperoni, Pilzen, Maggigewürz und Gummi. Auch Schokolade. Im Gaumen durchaus noch stoffig. Wirkt aber unharmonisch.

Gialdi SA, Brivio

Sassi Grossi, 1990

- 18 Reinsortiger Merlot, der 1990 schon zum vierte Mal vinifiziert wurde. Trauben von über 40-jährigen Rebstöcken in Giornico. Ausgebaut in neuer französischer Eiche des piemontesischen Küfers Gamba. Sattes, noch frisches Rot. Überaus intensive Aromen von schwarzen Beeren (besonders Cassis und schwarze Kirschen), perfekt unterlegt mit kräftiger Eichenholzwürze. Im Gaumen mächtig, ausladend, geschmeidig und opulent. Viel süßliches Extrakt. Gehört zweifelsfrei zu jener Sorte Wein, der beim Gambero Rosso die Tre Bicchieri auf sicher hat. Befindet sich wahrscheinlich momentan in bester Trinkreife.

Daniel Huber, Monteggio

Montagna Magica, 1990

- 16,5 Merlot mit einem kleinen Zusatz (etwa 6 Prozent) Cabernet Sauvignon und Syrah. Dichtes Granatrot. Sehr reife, beerige Frucht, auch Noten von Dörr Obst, dahinter Nelken und Kräuter. Im Gegensatz zum extravertierten, sich wie eine Diva produzierenden Sassi Grossi ein subtiler, schon beinahe filigraner Wein mit gut eingearbeitetem, würzigen Holz und guter Struktur. Befindet sich in optimaler Trinkreife.

Chiodi SA, Fabio Arnaboldi, Ascona

Rompidee, 1990

- 16 Reinsortiger Merlot. Reifes Rot. Aromen von reifen Beeren und Zedernholz. Dazu Noten von Nelken und Schokolade, aber auch Peperoni. Im Gaumen rund und elegant. Obwohl der Wein durchaus noch Schmelz besitzt, dürfte er seinen Höhepunkt bereits hinter sich haben.

Adriano Kaufmann, Biogno-Beride

Pio della Rocca, 1990

- 18,5 Cuvée aus 80 Prozent Merlot und 15 Prozent Cabernet Sauvignon. Sattes, noch frisches Rot. Betörend komplexe Aromatik nach Brombeeren, schwarzen Kirschen, Lakritze und gut dosierter Eichenholzwürze. Ein Wein, der nicht nur Beat Caduff «eine Gänsehaut» beschert. Im Gaumen ungemein mächtig, komplex und dicht. Hat noch einen geradezu jugendlich anmutenden Gerbstoff (vom Cabernet herrührend?), der auf wohlthuend frische Weise gar eine Spur vegetabil wirkt. Saftige Säure. Ein in jeder Beziehung grosser Wein mit einem nach wie vor grossen Entwicklungspotenzial.