

HANS BÄTTIG

BLICK ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Der Swiss Wine Vintage Award 2016 hat den Jahrgang 2006 unter die Lupe genommen. Von den 55 eingereichten Weinen haben 42 den begehrten Award erhalten. 30 davon stammen von Mémoire-Mitgliedern, 12 von Nichtmitgliedern.

Auf den ersten Blick mag der Anteil der ausgezeichneten Weine hoch erscheinen. In Anbetracht der rigorosen Vorselektion der Teilnehmerbetriebe war jedoch a priori mit einem grossen Gewinneranteil zu rechnen. Alle preisgekrönten Weine haben den Beweis erbracht, dass sie auch nach zehn Jahren noch in der Lage sind, Genuss und Freude zu bereiten. Für einige Weine waren die gestellten Wettbewerbsanforderungen in sensorischer wie auch in stilistischer Hinsicht jedoch zu hoch. Es ist zu vermuten, dass der nicht ganz einfache Jahrgang 2006 seinen Teil dazu beigetragen hat.

Ein Blick in die drei Weinlandesteile verrät, welche Hürden die Weine aus den Hauptrebsorten in welcher Art genommen haben. Beim Chasselas ist es längst Usus, dass er nicht nur in Ehren, sondern bisweilen auch in virtuoser Manier reifen kann. Überrascht hat auch in dieser Degustation sein Facettenreichtum. Neben geradezu jugendlichen und immer noch von blumig-fruchtigen Aromen getragenen Charakteren stiessen wir auch auf gereifte, in balsamische Noten getauchte Weintypen.

Der Pinot noir hat seine Fragilität einmal mehr unter Beweis gestellt. Sein höchstes Gut ist nach wie vor die aromatische Begleitung. Wer bei der Extraktion zu viel wagte, erntete grünlich-bittere Tannine; wer den Ausbau zu sehr forcierte, büsste einen Grossteil der aromatischen Nachhaltigkeit ein. Im Grossen und Ganzen haben viele Produzenten die Gratwanderung mit Bravour gemeistert. Es muss dennoch fest-

gestellt werden, dass eine lebensverlängernde Strukturierung über Säure und Gerbstoff nur dann Sinn macht, wenn diese im Einklang mit der vorhandenen Aromafülle steht.



Der Merlot zeugt in allen Belangen von einer etwas robusteren Natur. Sein Gerbstoffgerüst ist solider, die Aromapalette breiter gefächert. Er scheint den Holzeinsatz besser zu verkraften. Trotz dieser Ausgangslage haben einige Kandidaten die 17-Punkte-Limite nicht geschafft. 2006 war speziell im Tessin kein einfacher Jahrgang: Die Wahl des optimalen Erntezeitpunkts und die Dosierung der Gerbstoffextraktion stellten Anforderungen, die nicht alle zu bewältigen verstanden. Magistrale Würfe gab es dennoch, die Überflieger blieben jedoch aus.

Die teilweise ausgeprägten Reifeunterschiede zwischen den Weinen oder gar zwischen einzelnen Flaschen des gleichen Weins sind ein Stück weit auch dem Umstand geschuldet, dass nicht einmal die Produzenten zum Zeitpunkt der Abfüllung daran glaubten, ihren Wein auf ein längeres Leben vorbereiten zu müssen. Hätten sie es geahnt, wäre möglicherweise der Oxidationsschutz verstärkt oder ein besserer Verschluss gewählt worden, damit der Sauer-

stoff möglichst lange vom abgefüllten Wein ferngehalten wird. Der Lagerung bei möglichst konstanten und nicht allzu hohen Temperaturen wäre vermutlich auch mehr Beachtung geschenkt worden. Dies gilt für Weiss- wie Rotweine, auch wenn letztere unter einer ungewollten Sauerstoffzufuhr weniger rasch leiden. Ein Kuriosum der besonderen Art bescherte uns eine vollmundige und reichlich komplexe Assemblage aus Malbec und Cabernet Cubin. Angesichts der ortsunüblichen Rebsorten wurden wir mit der Frage konfrontiert, ob derjenige Artikel des Wettbewerbsreglements, welcher die Forderung nach der Authentizität des Weines in Bezug auf die Entwicklungsgeschichte einer Region erhebt, vollumfänglich erfüllt sei. Die Antwort hätte bestimmt negativ gelautet, wäre der Einsatz genannter Rebsorten nicht als Ausdruck regionalen Innovationsdrangs interpretiert worden. Den Tatbeweis für diese Einschätzung werden die Folgejahrgänge noch liefern müssen.

Das Beispiel zeigt auf jeden Fall, dass nicht alle Zukunft auf der Vergangenheit fussen muss. Wein ist aber mit Bestimmtheit jenes Getränk, welches Leistungen vergangener Tage auch nach Jahren noch ins Rampenlicht und den Produzenten oder die Produzentin in den Dunstkreis des Visionären rücken kann. Solche Leistungen will der Swiss Wine Vintage Award würdigen. Sein Glanz gilt dabei nicht nur dem längst erzeugten Wein; er soll auch dessen Schöpfer/in auf dem Weg in die Zukunft zu weiteren Weintaten animieren.



**RAISSENAZ
GRAND CRU 2006**
MORGES AOC
DOMAINE HENRI CRUCHON

Pinot Noir

Mitteldichtes Rubin mit bräunlichem Rand, recht aufgehellt; diskrete Nase, reiffruchtig (Kirsche, rote Früchte), röstartig (Mandel), etwas Leder; recht weicher Auftakt, saftige Säure, dezente Tannine, aromatisch ansprechend begleitet (Waldbeeren, Sauerkirsche, etwas Unterholz); nicht sehr kräftiger, aber gut gefügter Wein.

17.5 Punkte



**PINOT NOIR
STADTBERG EGLISAU 2006**
WEINGUT PIRCHER

Pinot Noir

Mitteldichtes Rubin, leicht bräunlicher Rand, etwas aufgehellt; intensive Nase, reiffruchtig (rote und schwarze Beeren), würzig (Pfeffer, Eukalyptus), Tabak; markanter Auftakt, ausgeprägte Säure, kräftige, gut eingebaute Tannine, recht nachhaltig (rotfruchtig, würzig); stoffiger Wein mit dynamischem Gaumenspiel.

18 Punkte



**FLÄSCHER PINOT NOIR
AUSLESE 2006**
WEINGUT FAMILIE
HANSRUEDI ADANK

Pinot Noir

Dichtes Rubinrot, wenig aufgehellt; intensive Nase, blumig (Veilchen), reiffruchtig (rotbeerig, Cassis, Dörripflaume), etwas röstartig (Mokka, Kakao); vollmundiger Auftakt, markante Säure, kräftige Tannine, aromatisch nachhaltig (dunkle Frucht, Schokolade); kräftiger Wein, dynamisch komponiert.

17.5 Punkte



CORNALIN 2006
VALAIS AOC
ANNE-CATHERINE
& DENIS MERCIER

Cornalin

Dichtes, dunkles Rubin mit violettlichem Rand; intensive Nase, fruchtig (schwarze Kirsche, Holunder), würzig (schwarzer Pfeffer), leicht grünlich (Weidenrinde), etwas Leder; intensiver, recht weicher Auftakt, präsenre Säure, markante, etwas strenge Tannine, recht lang (Kirsche, Piment); mittelkräftiger Wein, sehr jugendlich, dennoch im Zenith.

17.5 Punkte



AUVERNIER PINOT NOIR 2006
AUVERNIER AOC
DOMAINE DE LA
MAISON CARRÉE

Pinot Noir

Wenig dichtes Granatrot, stark aufgehellt; eher diskrete Nase, recht gereift (Johannisbeergelée, Dörripflaume), getrocknete Kräuter, etwas Leder; kurzer weicher Auftakt, frische Säure, präsenre, etwas rustikale Tannine, mittellang (rotfruchtig, Lakritze); mittelkräftiger, gereifter Wein mit leichtem Strukturüberhang.

17 Punkte



PINOT NOIR -R- 2006
OBERHALLAU AOC
BAUMANN WEINGUT

Pinot Noir

Kräftiges, jugendliches Rubin, dezente Brauntöne; intensive Nase, blumig (Veilchen), reiffruchtig (Kirsche, Himbeere, Cassis), würzig (Pfeffer), etwas Mokka; intensiver Auftakt, saftige Säure, mittelkräftiges, sattes Tannin, nachhaltig (rotfruchtig, würzig); mittelkräftiger, gut komponierter Wein, vielschichtig in Nase und Gaumen.

18 Punkte



**MALANSER PINOT NOIR
BARRIQUE 2006**
WEINGUT GEORG FROMM

Pinot Noir

Mitteldichtes Rubin mit granatroten Reflexen, etwas aufgehellt; recht intensive Nase, dezent blumig, reiffruchtig (rote Beeren, schwarze Kirsche), Röstmandel; kräftiger Auftakt, saftige Säure, markante, gut verwobene Tannine, nachhaltige Aromatik (Brombeere, kandierte Früchte, Pfeffer); grosser Wein, vielschichtig nuanciert.

18.5 Punkte



SYRAH 2006
VALAIS AOC
ANNE-CATHERINE
& DENIS MERCIER

Syrah

Sehr dichtes, dunkles Rubin mit Violetttönen; intensive Nase, blumig (Lilie), schwarzfruchtig, würzig (Pfeffer, Nelke, Lakritze), Röstaromen, Walnusschale; vollmundiger Auftakt, saftige Säure, kräftige, noch nicht ganz integrierte Tannine, nachhaltig (Brombeere, Pfeffer, Vanille); kräftiger Wein mit Potenzial.

18 Punkte



**KLOSTER SION PINOT NOIR
KLINGNAU RÉSERVE 2006**
KLINGNAU AOC
WEINGUT ZUM STERNEN

Pinot Noir

Dichtes Rubin mit bräunlichem Rand, etwas aufgehellt; zu Beginn verhaltene Nase, dann reiffruchtig (Kirsche, Waldbeeren), dezente Würzigkeit (Zimt, Vanille), röstartig (Mandelcake), Unterholz; üppiger Auftakt, präsenre Säure, markante, etwas grobe Tannine, recht nachhaltig (reife Kirsche, Lakritze); körperbetonter Wein, robust gebaut.

17.5 Punkte



**STÄFNER PINOT NOIR
ÉLEVÉ EN BARRIQUE 2006**
LÜTHI WEINBAU

Pinot Noir

Mitteldichtes Rubin mit bräunlichem Rand, recht aufgehellt; eher verhaltene Nase, reife Frucht (Dörripflaume, Johannisbeere), röstartige Noten (Karamell, Kastanie), Lakritze; recht intensiver Auftakt, präsenre Säure, markante, etwas spröde Tannine, mittlere Länge (reife Kirsche, Mokka, etwas Leder); kräftiger, etwas unausgewogener Wein.

17 Punkte



**CHURER BLAUBURGUNDER
GIAN-BATTISTA 2006**
WEINBAU VON TSCHARNER

Pinot Noir

Dunkles Rubin mit bräunlichem Rand, aufgehellt; recht intensive Nase, reiffruchtig (Kirschenkompott, Waldbeeren), würzig (Pfeffer, Piment), etwas grünliche Noten (Unterholz); vollmundiger Auftakt, saftige Säure, markante, etwas rustikale Tannine, gute Länge (reife Früchte, grünliche Würze); kräftiger, robuster Wein mit Ecken und Kanten.

17 Punkte



**CAYAS SYRAH DU VALAIS
RÉSERVE 2006**
VALAIS AOC
JEAN-RENÉ GERMANIER SA

Syrah

Dichtes Purpurrot mit bräunlicher Aufhellung; etwas verhaltene Nase, fruchtig (schwarze Kirsche, eingelegte Früchte), würzig (Pfeffer, Muskatnuss); intensiver, recht weicher Auftakt, markante Säure, kräftige, anhängliche Tannine, relativ lang (rotfruchtig, Tabak, etwas Leder); kräftiger, etwas strukturlastiger Wein.

17 Punkte

SWISS WINE CONNECTION

SWISS WINE VINTAGE AWARD 2016



Sonderschau auf der Bühne
12.00 bis 17.00 Uhr
(Ausschank solange Vorrat)

ORGANISATION
SWISS WINE CONNECTION

PATRONAT
MÉMOIRE DES VINS SUISSES

MÉMOIRE & FRIENDS
THE SWISS WINE EVENT



SWISS WINE CONNECTION

SWISS WINE VINTAGE AWARD



Sonderschau auf der Bühne
12.00 bis 17.00 Uhr
(Ausschank solange Vorrat)

ORGANISATION
SWISS WINE CONNECTION

PATRONAT
MÉMOIRE DES VINS SUISSES

MÉMOIRE & FRIENDS
THE SWISS WINE EVENT