

Neue Weinszene Schweiz – Grand Cru Ottenberg Was hat sich in den letzten 30 Jahren verändert?



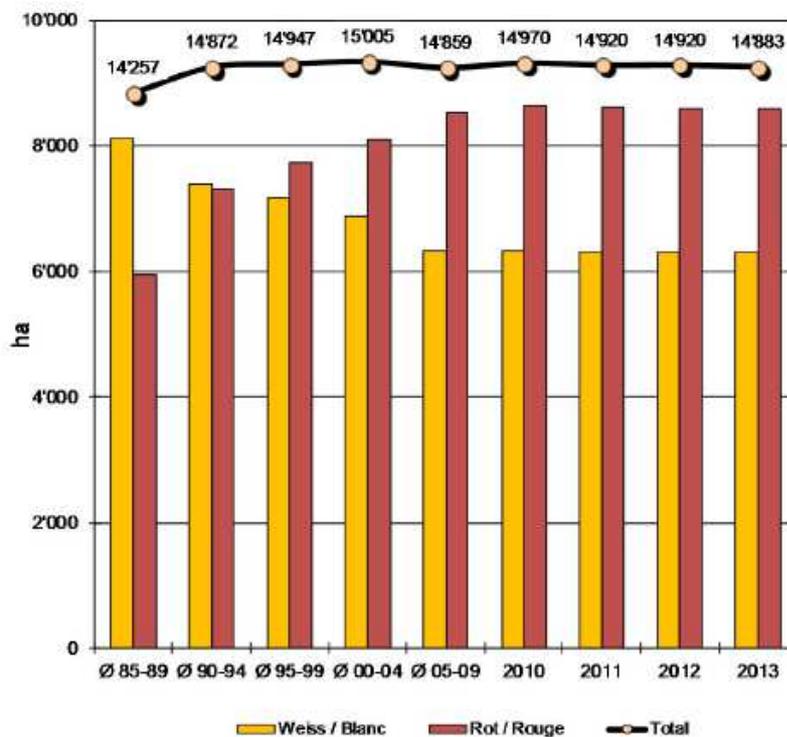
Die wichtigsten Gründe für die positive Entwicklung im Schweizer Weinbau:

- Konsumenten trinken weniger, zahlen aber mehr pro Flasche
- Veränderte Philosophie der Winzer betreffend An- und Ausbau
- Diversifikation des Angebotes (neue Sorten, verschiedene Stilistiken)
- Klimaerwärmung

Die generellen Trends im Schweizer Weinbau

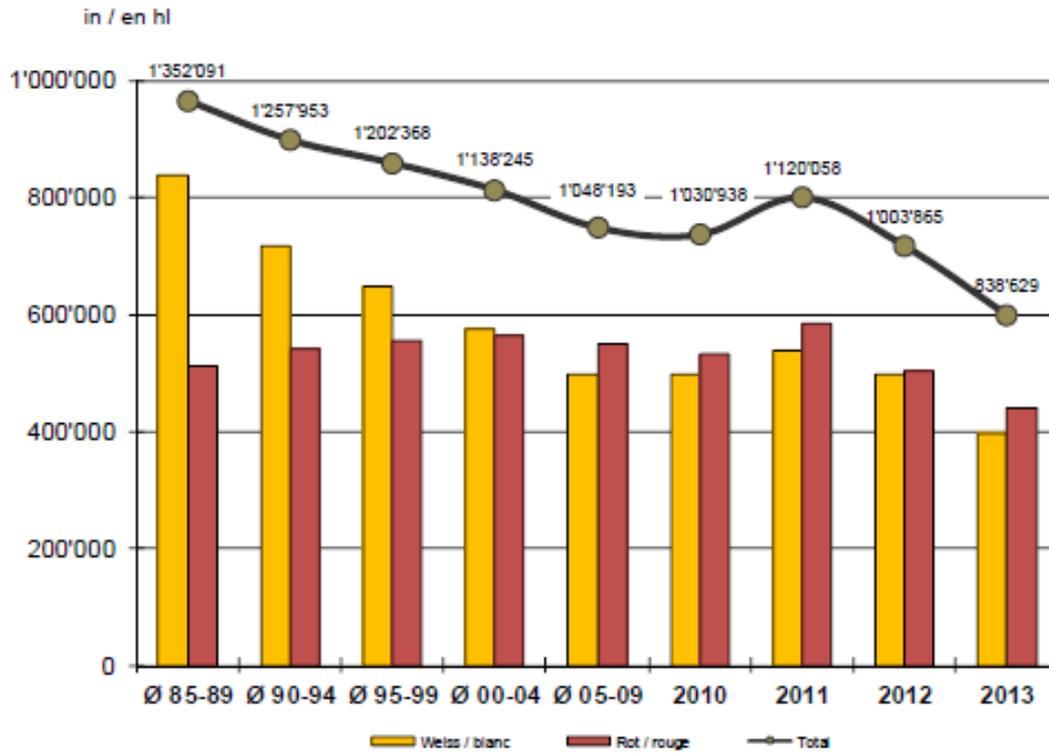
2

Die Entwicklung der Rebfläche in der Schweiz



3

Die Entwicklung der Weinproduktion in der Schweiz

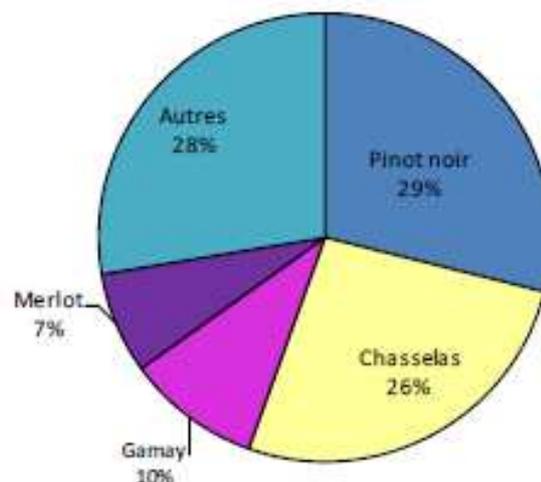


4

Die Hauptsorten in der Schweiz

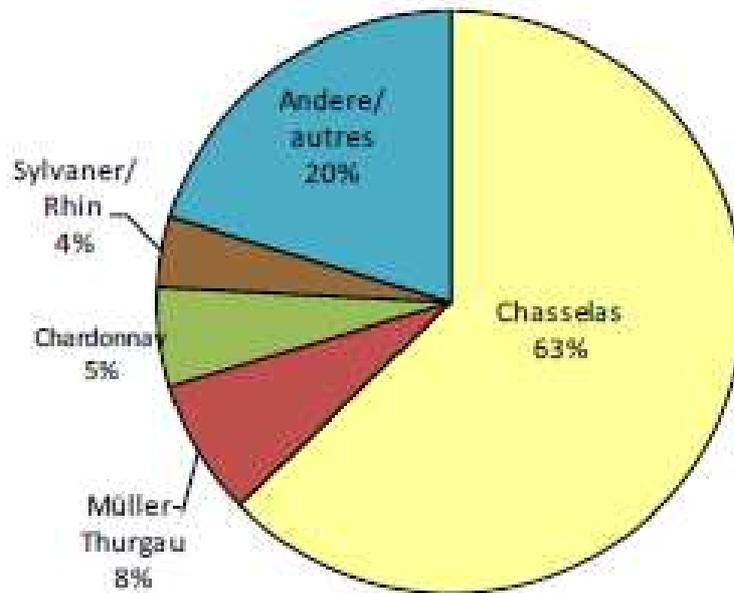
in / en %

Hauptsorten /
Principaux cépages



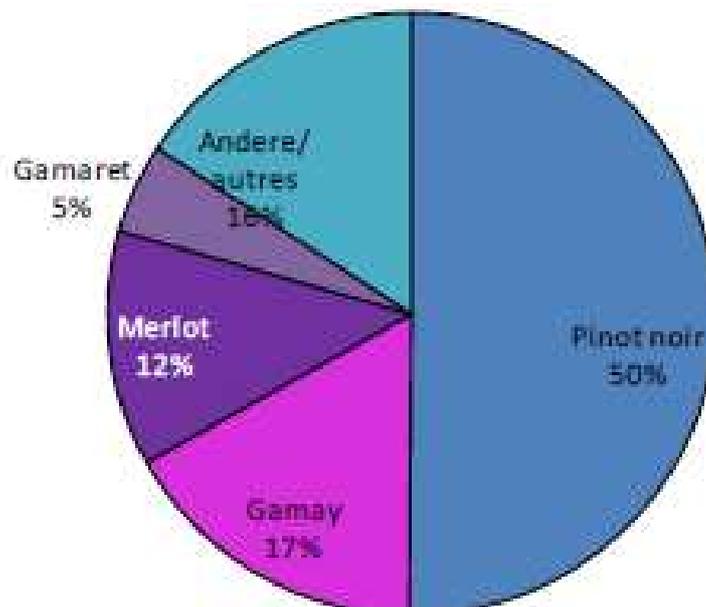
5

Die weissen Hauptsorten in der Schweiz



6

Die roten Hauptsorten in der Schweiz



7

Was ist die Definition eines typischen, hochwertigen Ostschweizer Blauburgunders gestern (ca. 1980) und heute (2016)?

8

Die Epoche des Interventionismus – bis 1990: Die Faktoren beim Pinot-Anbau

Ausbildung und Forschung definierten den Wein bis in die 80er Jahre als Lebensmittel. Produktesicherheit stand im Vordergrund. Individualität (Terroir) und Entwicklungspotential zählten wenig.

- Konventioneller Anbau (Kunstdünger, synthetischer Pflanzenschutz)
- Durchschnittliche Erträge von über einem Kilo
- Schweizer Klone (auf grosse Erträge und Resistenz getrimmt)
- Erwärmung, Erhitzung (ja fast schon Pasteurisierung) des Traubengutes
- Vinifikation und Ausbau im Stahltank (hygienische Aspekte)
- kurze Gärphase mit selektionierten Reinzuchthefen
- Sterilfiltration (Tiefenfilter)
- Schönung
- tendenziell hohe Schwefeldosierung

9

Die Epoche des Interventionismus – bis 1990: Die Sensorik des Pinots

In der damaligen Epoche des «Beerliweins» zeigten die Pinots eine manchmal fast schon etwas «kitschig» wirkende, beerige Aromatik (Himbeeren, Kirschen, Erdbeeren), dazu Noten von Pflaume, Banane (amyliger Duft). Im Gaumen weich und geschmeidig. Wenig Struktur, gefällig. Anflug von Kohlensäure erwünscht. Früh trinkreif.

10

Die Epoche des zunehmenden Nicht-Interventionismus (heute) - Die Faktoren beim Pinot-Anbau

Der Rebberg wird zunehmend als sich selbst regelndes Ökosystem begriffen. Auch im Keller werden Interventionen auf das absolute Minimum beschränkt. Definition des Weines als Naturprodukt mit hoher Individualität.

- Biodynamischer, biologischer oder naturnaher Anbau
- Durchschnittliche Erträge von rund 600 bis 800 Gramm
- Alte Burgunderklone
- Lange Maischengärung, teilweise nicht entrappt
- Naturhefen
- Vergärung (teilweise) und Ausbau im Eichenholz
- Keine Filtration
- Keine Schönung
- Minimale Schwefelung

11

Die Epoche des zunehmenden Nicht-Interventionismus (heute): Die Sensorik des Pinots

Vielschichtige Aromatik mit roten und dunklen Beeren, dazu Kräuter, Unterholz und elegante, zurückhaltende Röstaromen. Im Gaumen weich im Auftakt, dann ein feinkörniger, präsenter Gerbstoff. Getragen von einer saftigen, frisch wirkenden Säure. Braucht bis zu fünf Jahre, um sein Potential voll zu entfalten.

12



Grand Cru Ottenberg

**Warum ist der Ottenberg
heute ein grosses Terroir
für Pinot Noir?**

13

Faktor 1: Klimaerwärmung, Zitat 1

«Anfangs der 90er Jahre kaufte ich mit meinem Tessiner Winzerkollegen Daniel Huber einen sogenannten Vakuumverdampfer, der dem Traubengut bei einer Temperatur von 20 Grad einen Teil des Wasser entzieht. Ich fand, dass meine Weine damals nach burgundischem Vorbild an sich sehr gute Anlagen hatten, nur fehlte es ihnen manchmal an Fülle. Mit dem Vakuumverdampfer wollte ich dieses Manko ausgleichen. Ab dem Jahrgang 2003 setzte ich die Technik nicht mehr ein. Die Kunst war nun Pinots mit nicht zu viel Fülle zu keltern.»

Hans Ulrich, Kesselring (2007)

Faktor 1: Klimaerwärmung, Zitat 2

«Noch in den 80er Jahren konnten wir in der Ostschweiz pro Dekade nur in drei Jahren wirklich Top-Pinots produzieren. Die anderen sieben Jahre waren tendenziell zu kühl und zu feucht. Heute haben wir in sieben von zehn Jahren ideale Bedingungen dafür, drei Jahre sind tendenziell eher zu warm.»

Urs Pircher, Eglisau

Faktor 2: Neue Weinszene Ottenberg

Ottenberg 2000

Ein Weingut mit nationalem Renommée. Hans Ulrich Kesselring (Schlossgut Bachtobel) galt als der Ausnahmewinzer, der in einem schwierigen Terroir hochstehende Pinot-Crus hervorbrachte.

Ottenberg 2016

Mindestens vier Betriebe (Schlossgut Bachtobel, Martin Wolfer, Michael Burkhart, Michael Broger) bringen erstklassige Pinot-Crus hervor. Ihre Weine zeigen individuelle Besonderheiten im Rahmen einer erkennbaren, generellen Ottenberg-Stilistik.

Faktoren für die stilistischen Nuancen der Pinot-Topcrus am Ottenberg

Die Böden

Bründlerberg: porös, steinig, leichter erwärmbar (Wolfer)

Schloss Weinfeldern und Thurberg: Lehm auf Nagelfluh (Burkhart)

Schlossgut Bachtobel: Sandiger Lehm (Schlossgut Bachtobel)

Ottoberg, Waidli: Schwere Lehmböden (Broger, Burkhart)

Handschrift des Produzenten

Broger: filigraner Stil, leicht höhere Säure

Wolfer: tendenziell etwas mehr Fülle und Würze

Schlossgut Bachtobel und Burkhart: kernige, klare Struktur

Pinot Ottenberg trifft Pinot Fläsch

Ist das Ottenberger Terroir erkennbar im direkten Vergleich mit einem Pinot aus Fläsch?

Die Faktoren:

Ottenberg

Böden: tendenziell schwere Lehmböden mit Sand

Jahres-Durchschnittstemperatur: 9.5 Grad Celsius

Niederschlag: rund 1000 Millimeter pro Jahr und Quadratmeter

Klimatische Besonderheiten: keine

Fläsch

Böden: Urgesteinsböden mit Schiefer, Kalk und Lehm

Jahres-Durchschnittstemperatur: 8.9 Grad Celsius

Niederschlag: rund 1000 Millimeter pro Jahr und Quadratmeter

Klimatische Besonderheiten: Föhnwinde im Herbst

18



19



20

Ottenberg: Der Jahrgangspoker

- 2015 – sehr warmes Jahr, konzentrierte Weine
- 2014 – kühles Jahr, elegante Weine
- 2013 – durchzogenes Jahr, aber konzentrierte Weine
- 2012 – eher kühles Jahr elegante Weine
- 2011 – sehr warmes Jahr, konzentrierte Weine
- 2010 – kühles Jahr, elegante Weine
- 2009 – warmes Jahr, konzentrierte Weine
- 2008 – sehr kühles Jahre, elegante Weine

Welches sind heute die grossen Jahrgänge? Bis vor kurzem galten die warmen Jahre, die konzentrierte Weine hervorbringen, als die besseren Jahren. Viele Liebhaber der Burgunder-Sorten (Chadonnay, Pinot Noir) bevorzugen aber zunehmend die filigraneren Weine aus kühlen Jahren, die auch ein besseres Entwicklungspotential (mehr Gerbstoff, höhere Säure, tieferer pH-Wert) aufweisen.

21