

DER SCHWEIZER WEINJAHRGANG 2007

September gut, alles gut

Launisches Wetter und Klimakapriolen haben das Weinjahr 2007 geprägt. Mit Ausnahme der vom Julihagel betroffenen Weindörfer können sich Winzer und Weingeniesser jedoch freuen: Das Jahr 2007 hat zwar wenig, aber umso besseren Wein gebracht.

Überdurchschnittlich früher Austrieb mit starkem Wachstum, eine verregnete und kalte Blütezeit, der kühle und nasse Sommer mit lokalen Hagelschlägen und dann der alles erlösende, warme Herbst: Die Schweizer Winzer und Winzerinnen blicken nach einem aufregenden Weinjahr erleichtert in die Zukunft. In der Westschweiz wie südlich der Alpen, aber auch in der Ostschweiz versprechen die degustierten Jungweine eine gute bis sehr gute Qualität.

Früh und schnell

Adriano Kaufmann bewirtschaftet ein Rebgut in Beride im Malcantone. Hier öffneten sich die Rebenknospen schon Ende März, so früh wie kaum einmal seit der Gründung des Betriebs im Jahr 1981. Auch Jean-Daniel Schläpfer vom Weingut Les Baliasiers im Kanton Genf bestätigt das frühe Erwachen der Natur. Er kann sich nicht erinnern, dass die Reben in den letzten 25 Jahren je so schnell gewachsen sind wie in diesem Frühling. Die explosionsartige Entwicklung im Rebberg konnte auch in der übrigen Schweiz beobachtet werden. Das Thermometer kletterte im April in Oberhofen am Thunersee gemäss Weinbauer Simon Eberle auf aussergewöhnliche 25 Grad. Die Natur hatte einen Vorsprung von drei bis vier Wochen auf durchschnittliche Jahre.

«Was im Herbst 2006 begonnen hatte, prägte auch die ersten Monate des Jahres 2007. Jeder Monat war der wärmste Monat seit fünfzig, sechzig, ja sogar seit über hundert Jahren», schreibt Klaus Schilling aus Spiez in seiner Jahresübersicht. Manch besorgter Weinbauer fragte sich, ob die Extremwerte das ganze Jahr anhalten würden. Doch die Wende kam just im Wonnemonat Mai, der sich in seinen trübs-

ten und feuchtesten Facetten präsentiert hat.

Kaum Frost, nasse Blütezeit

Zwar blieben die meisten Weinbaugebiete in der Schweiz während dieses Jahres vom Frost verschont, der gefürchteten Kälte während der Austriebszeit. Doch auf den warmen April folgte in der West- und Ostschweiz eine unerwartet lange Regenperiode. Was verheissungsvoll begonnen hatte, liess die Hoffnung nach der biologisch ohnehin schon kurzen Blütezeit der Reben schwinden. Andauernde Nässe und Kälte im Mai verhinderte in grossen Teilen der Schweiz eine gute Bestäubung der Blüten, was das Entstehen der Traubenstände stark reduziert hat. Bloss im Tessin hielt die Trockenheit wie in den letzten Jahren bis Ende Mai an.

Sorgen im Juli und August

Auch im Juli und August bot das Wetter aussergewöhnlich viel Gesprächsstoff. Gemäss Johannes Louis, Präsident der Rebgesellschaft Bielensee Weine, beklagten die Winzer von Alfermée und Vingelz 30 bis 100 Prozent Ernteausschlag. Bis baumnussgrosse Hagelkörner zerstörten innert weniger Minuten einen grossen Teil der Trauben. Ebenso traf es Spiez am Thunersee. Auch Toni Ottiger, Präsident der Zentralschweizer Winzer, und Blanca Naselli aus Salgesch wissen von lokalen schweren Hagelschauern in der Region zu berichten. Die feuchte Witterung förderte in manchen Weingebieten überdies den falschen Mehltau, und die Hagelparzellen litten bereits Anfang September unter der beginnenden Botrytis.

Ein aussergewöhnlich sonnenreicher September mit warmen Tagen und kühlen Nächten brachte die gute Laune der Win-



Bei der Weinlese wussten die Rebbauern noch nicht, wie nach all den Klimakapriolen die Qualität ihrer Weine ausfallen würde (Bild: Maragnene im Wallis).

zer fast in der ganzen Schweiz zurück und rettete den Jahrgang 2007 definitiv.

Wenig Wein, hohe Qualität

«Für den Läset konnte man sich Zeit lassen», erinnert sich der Präsident der Zürcher Weinproduzenten, Hanspeter Wehrli. Drei Wochen lang profitierte das fast überall gesunde Traubengut von sehr viel Sonne und leg-

te entsprechend an Zuckergehalt zu. Allerdings forderten die Schlechtwetterspuren vielerorts ein sorgfältiges Sondern, ein aufwändiges Aussortieren des Traubenguts während der Lese.

Allenthalben ist den Weinmeistern denn auch zu entlocken, dass die Ernte zwar enttäuschend klein war, die Qualität aber nichts zu wünschen übrig lässt. Für Willy Zahnd, Chef der

Cave de la ville in Neuenburg, sind seine Spezialitäten wie der Pinot gris sogar «super bon» geworden. Auch im Tessin und im Kanton Neuenburg wird nicht an Lob gespart. Doch Erträge von 200 bis 600 Gramm pro Stock waren hüben und drüben keine Seltenheit. Der Ertrag schrumpfte vielerorts auf mehr als die Hälfte der normalen Werte.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

Von «trotzdem gut» bis «très bon»

Ein Jahrgang, der Freude macht: In den Schweizer Weinregionen ziehen die Winzer ein positives Fazit.

Graubünden: Christian Hermann aus Fläsch, Präsident der Winzergemeinschaft Vinotiv aus der Bündner Herrschaft, gibt sich sehr zufrieden: Einige Reblagen litten zwar während der Austriebsphase im Frühling etwas unter Frost, doch insgesamt fällt der 2007er im östlichsten Teil unseres Landes sehr viel versprechend aus.

Zürich: Die Zürcher warten mit einem Jahrgang auf, der Freude macht. Die lange Vegetationszeit und die Reifezeit von über 120 Tagen brachten frische, körperbetonte und aromatische Weine mit intensiver Farbe hervor.

Thurgau: Gesundes Traubengut und ideale Ausreifbedingungen

liessen den Thurgauer Wein zu einem feinen und farbintensiven Jahrgang heranreifen.

Zentralschweiz: Als besondere Charakteristik streicht Toni Ottiger, Präsident der Zentralschweizer Winzer, die Fruchtigkeit der Weissen und die Typizität der dieses Jahr sehr ausdrucksstarken und gut strukturierten Roten hervor.

Thunersee: Im grossen Ganzen zeigen sich die Thunersee-Weine fruchtig und gut strukturiert. Newcomer Mathias Rindisbacher kommt beim Besprechen seiner erstmals gekelterten Weine aus Seftigen ins Schwärmen: Die Rotweine aus den Sorten Cabernet Dorsat und Gamaret weisen eine intensive Farbe auf und

sind im Körper so gehaltvoll wie im Aroma intensiv.

Bielensee: Johannes Louis, Schafis, lobt die frische, ausgeprägte Aromatik der Jungweine und vergleicht sie vom Gehalt her mit dem 2006er. «Ein guter Jahrgang, aber kein Spitzen-



Auch der Wein in den Vully-Fässern wird positiv bewertet.

jahr.» Bezeichnend ist der Rückgang der Chasselas-Rebfläche um rund einen Fünftel von 109 auf 85 Hektaren.

Vully: Für Jean-Daniel Franziska Chervet aus Praz legte eine

ideale, für den Pinot noir aber etwas zu kühle Blütezeit den Grundstock zu einer mittleren Ernte von gut ausgereiftem und konzentriertem Traubengut. Das Resultat darf sich sehen lassen.

Waadtland: Trotz der misslichen Sommerbedingungen, die auch im Waadtland den Kampf gegen den falschen Mehltau herausforderten und Erträge bis zu einem Viertel unter dem Durchschnitt bedeuteten, freut sich Willy Deladoëy, Präsident der Waadtländer Winzer, über exzellente Crus von schöner Frucht und Ausgewogenheit. «Très bon, mais peu», lautet auch hier das Fazit der Rebbauern. Und natürlich freuen sich alle Waadtländerinnen und Waadtländer über die im Juni dieses Jahres verkündete Ernennung des Lavaux zum Unesco-Weltkulturerbe.

Wallis: Auch im «Treibhaus der Schweiz», im Wallis, erwies sich

das Jahr 2007 als schwierig. Das Resultat ist nach Meinung von Edi Constantin aus Salgesch und Blanca Naselli aus Salgesch und Vétroz aber «trotzdem gut». **Genf:** Der falsche Mehltau, eine gefürchtete, das Blattwerk zerstörende Pilzkrankung, die in den nassen Sommermonaten hie und da auftauchte, liess sich durch gezieltes Spritzen kontrollieren, sodass für Jean-Daniel Schläpfer auf seinem Bioweingut kein Schaden daraus entstand. Er stellt eine schöne Farbextraktion bei den Roten fest und rühmt die Frucht und die gut eingebundene Säure bei den Weissen.

Tessin: Aus dem Tessin wird von «superschönem und aromatischen Traubengut» gesprochen. Die Tessiner erwarten sehr kräftige und intensive Weine mit wunderbarer Aromatik, vergleichbar mit der Charakteristik des 2005er-Jahrgangs. **AKM**



Weniger ist mehr

Mehl hat einen schlechten Ruf: In der Nahrungsmittelindustrie wird es zum Strecken verwendet und nach Bedarf mit Geschmacksverstärkern angereichert. Denn eine Sauce mit viel Mehl schmeckt mehlig – und das ist alles andere als gut. Lange Zeit versuchten Spitzenköche daher, ohne Mehl zu ko-



Urs Messerli, 41, Restaurant Mille Sens, Bern.

chen. Dabei kann Mehl richtig gut sein, wenn man es richtig und vor allem sparsam einsetzt – zum Beispiel um Fleisch oder Fisch eine knusprige Schicht zu verleihen. Wichtig: Nach dem Wenden im Mehl muss das Fleischstück abgeklopft werden, und den Fisch stäubt man am besten nur auf der Hautseite.

Die Stärke im Mehl macht es zu einem guten Bindemittel für Saucen. Damit sich diese Eigenschaft voll-



Mehl ist besser als sein Ruf.

umfänglich entwickeln kann, muss die Sauce mindestens 30 Minuten leicht köcheln. So braucht es weniger Mehl, und ausserdem verschwindet der unattraktive Mehlgeschmack. Für viele Schmorgerichte kann das Mehl zusammen mit dem Fleisch angebraten werden. Auch das beugt dem unerwünschten papigen Geschmack vor.

Auf diesem Prinzip beruht übrigens die Mehlsuppe. Auch hier entscheidet die Zeit über das Gelingen: Das Mehl muss langsam geröstet werden, und einmal mit Rindsbouillon abgelöscht sollte die Brühe für mindestens eineinhalb Stunden weiterköcheln – und wird die Suppe aus Mehl mit gedünsteten Zwiebeln, gutem Rotwein, frisch zerquetschtem schwarzem Pfeffer und Reibkäse verfeinert, schmeckt der Klassiker alles andere als mehlig.

AUFGEZEICHNET:
ANDREA FREIERMUTH

In der Serie «Kochschule» stellen Mitglieder der Jeunes Restaurateurs d'Europe (JRE) alle zwei Wochen Produkte aus ihrer Küche vor. Lesen Sie die gesammelten Beiträge unter www.espace.ch/kochschule.