Besuchen Sie hier die Webversion.

trywine - Newsletter 11 - Juni 2021

trywine

Sali

Wir alle lieben Wein. Bekanntlich wächst der Wein nicht in die Flasche. Wir reden beim Wein auch von einem Kulturgut und nicht von einem Naturprodukt. Wir müssen die Trauben bzw. die Reben im Weingut kultivieren, da die Rebe von sich von der Wurzel bis ins äusserste Blatt wächst und so auch die Nährstoffe transportiert. Ohne Kultivieren haben wir also nur Blätter, wir wollen aber die Trauben.
Nur gute und reife Trauben sind die Voraussetzungen für einen guten Wein. Ein Kellermeister kann mit schlechter Qualität zwar viel korrigieren, letztendlich bleibt aber alles ein Flickenteppich.
Gutes Traubenmaterial wiederum kann man im Keller dann auch wieder kaputt machen, ein guter Wein ist auch dann nicht garantiert. Der Kellermeister muss während des Produktionsprozess eines Weines 50 bis 80 Entscheidungen fällen. Einer dieser Entscheide ist auch die Art der Reifung bzw. der Ausbaumethodik und damit schlage ich die Brücke zum heutigen Wein.

GRANDE CUVÉE „BEYOND THE CLOUDS“ ARGENTUM BONUM SILBERSTOLLEN 2012, Südtirol (IT)

Traditionelle Reifemethoden

Ich denke, da kennst Du einiges und hast dies sicher auch im Restaurant beim Sommelier oder im Fachgeschäft schon nachgefragt. Diese Methoden kommen oft auch in Kombination vor. Auch die Traubensorte spielt dabei eine wichtige Rolle. Nicht jede Sorte eignet sich für jede Methode. Die geläufigsten Methoden seien kurz erwähnt:

Reifung auf der Hefe - oft bei Weissweinen, z.B. Chardonnay (und Schaumwein) - gibt dem Wein Frische und besonderen Geschmack

Reifung im grossen Holzfass - z.B. Rotweine mit viel Tannine, dank der Sauerstoffzufuhr über das Holz werden über die Zeit die Tannine gemildert

Reifung im Stahltank - sowohl für

Weissweine als auch für Rotweine, in der Regel, wenn die Fruchtbetonung im Vordergrund steht

Reifung im Barrique - diese Fässer sind kleiner (225 bis 350 Liter) und 1 bis maximal 3 Jahre alt. Sie sind in verschiedenen Abstufungen getoastet und geben dem Wein diese oft sehr aromatischen Noten wie Vanille, Kokosnuss, Kaffee usw. Leider oft zu stark eingesetzt und man schmeckt dann die Typizität des Weines nicht mehr.

Reifung in der Flasche - das ist das, was wir dann selber in unserem Keller machen. Oft ist bei bestimmten Weinen vorgeschrieben, dass der Produzent einen Wein vor dem Verkauf selber noch einige Monate in der Flasche reifen lassen muss. Grundsätzlich sind die meisten Weine dann zum konsumieren bereit.

Kreative Reifemethoden

In letzter Zeit werden neue Methoden (oder alte wieder ausgegraben) zum Ausbau des Weines herangezogen. Der Kreativität sind hier scheinbar keine Grenzen gesetzt. Die vielleicht Spektakulärste hat erst kürzlich für weltweite Schlagzeilen gesorgt. 14 Monate lang liess man 12 Flaschen des ohnehin schon aussergewöhnlichen Chateau Pétrus 2000 auf der Raumstation ISS (zu Forschungszwecken) reifen. Eine Flasche sollte dann für fast eine Million Schweizer Franken versteigert werden.

Eine andere Idee, deren Ursprung aber schon älter ist, ist die Lagerung eines Weines für vier Monate im Zürichsee bei Rapperswil. So entstand der "Wellentänzer" des Schwyzer Winzers Irsslinger. Ob der Pétrus wirklich anders ist als der "normale" Wein, werden wir wohl nie herausfinden. Im Falle des "Wellentänzers" wurde der Beweis für die Unterschiede vom Weinbauzentrum Wädenswil erbracht.

Auch mein heutiger Wein hat einen sehr kreativen Reifeprozess hinter sich. Ich zitiere hierbei den Weinbrief vom Weingut Elena Walch: *"Nach der Gärung erfolgt 3 Monate lang eine wöchentliche Battonage. Nach 10-monatiger Reifung im Barrique lagert der Wein noch mindestens 5 Jahre auf der Flasche in einem stillgelegtem Bergwerk des Ridnauntales auf 2.000m Höhe in völliger Abgeschlossenheit und absoluter Dunkelheit. Die Stollentemperatur von gleichmäßigen 7° Celsius, eine hohe Luftfeuchtigkeit von 95%, zusammen mit*

einem extrem niedrigen Druck beeinflussen den Reifeprozess dieses Weines und schenken ihm eine jugendliche Frische."

Mein Bezug zu diesem Wein

Der normale "Beyond the Clouds" hat mich schon immer fasziniert. Er ist ein typischer Chardonnay mit anderen, von Elena Walch nicht genannten, Trauben. Die Traubensorte Chardonnay ist Dir sicher ein Begriff. Sie ist mittlerweile die zweitmeist angebaute Weisswein-Sorte weltweit (bald vermutlich die meist angebaute) und es entstehen aus ihr die unterschiedlichsten Weiss- und Schaumweine. Das einzigartige an dieser klassischen Burgundersorte ist die relativ zurückhaltende Aromatik, was sie dann zu einer Art "weissen Leinwand" für die Kellermeister macht. Anders als bei vielen anderen Weissweinen (z.B. Riesling) ist es durchaus üblich, Chardonnay im neuen Holz auszubauen. Chardonnay hat ein grosses Reifepotential, was nicht zuletzt die grossen weissen Burgunderweine immer wieder unterstreichen.
Die Ausprägung des "Beyond the Clouds" zum Argentum Bonum Silberstollen wurde mir von der Winzerin Carolina Walch in einer kleinen Runde 2018 persönlich vorgestellt. 2012 war der erste Jahrgang und sie lassen je 600 Flaschen von drei Sorten pro Jahrgang in diesem stillgelegtem Bergwerk reifen.
Ob ich einen Unterschied zum konventionellen Wein feststelle? Ich denke ja, ich habe das Gefühl, er wirkt frischer und präziser in der Aromatik und vielleicht ein wenig vielschichtiger. Aber, man bildet sich auch immer viel ein. Auf jeden Fall macht es grossen Spass, diesen Wein zu trinken und das ist allemal das Wichtigste.

Zum Schluss

Die aktuellen Öffnungsschritte beflügeln auch mich, endlich meine Ideen umzusetzen. Ich bin noch am Suchen nach geeigneten Lokalitäten im Grossraum Baden und hoffe, im nächsten Newsletter erste Events ankündigen zu können.
Und ich hoffe, dass ich Dich dann an einem dieser Veranstaltungen begrüssen darf.

Liebe Grüsse und einen schönen Sommer
Markus

Weinakademiker

Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abbestellen