

Bachtobel, Anfangs Juni 1991

Liebe Kunden,

«On revient toujours à ses premiers amours» oder «Besser Holz in der Nase wie vor der Stirn». Dies waren die ersten Kommentare nach einer Degustation von rotem Bachtobler, der ein Jahr lang in kleinen, französischen Eichenfässern gealtert worden war. Eine Rückkehr zu den Ursprüngen ist dieses Verfahren aber nicht ganz. Die 2000-Liter-Fässer von früher wurden während Jahrzehnten gebraucht und in ihrem Innern lagerte sich eine zentimeterdicke Schicht von Weinstein ab. Es waren eigentlich gar keine Eichenfässer mehr, sondern «Weinsteinfässer». Ein Holzton im Wein wurde damals immer als Fehler beanstandet. Mit heissem Sodawasser und Birnenmost versuchte man die Fässer weingrün, also geruchlich neutral zu machen. Die erwähnten «pièces bourguignonnes» oder «barriques bordelaises» fassen um die 220 Liter und werden vor dem Gebrauch nur mit kaltem Wasser gefüllt um ihre Dichtigkeit zu prüfen. Das Verhältnis Fassinnenfläche zu Weinvolumen ist in diesen Behältern relativ gross, so dass der Wein einiges an Holzaromen aus den Dauben herauslösen kann. Dies ist der wichtigste Aspekt des «Barriqueausbaus». Natürlich geben diese Fässer im Laufe der Zeit immer weniger Eichenduft ab. Nach etwa drei Jahren sind die Fässer ausgelaugt und müssen durch neue ersetzt werden. Wein aus neuen Fässern riecht intensiv nach Vanille, Zimt und Gewürznelken. Alte Fässer geben einen Geruch von Hirschen und Pferdестall ab. Beide Varianten sind in konzentrierter Form im Wein doch etwas zu exotisch. Die Kunst und die Faszination dieses Weinausbaues ist die Möglichkeit, einen Wein zu schaffen, ihn aus dem Inhalt von verschiedenen alten Fässern zusammenzustellen. Nicht jeder Wein erträgt dieses Eichengewand. Wir nehmen möglichst reife Pinot-noir-Trauben, die wir mit einem

kleinen Saftanteil tief vergären lassen. Der reiche Extrakt in diesem Wein soll den Eichenton ausbalancieren. Neben dem Weintyp sind natürlich das Holz des Fasses und dessen Herstellung von Bedeutung. Am besten bewährt haben sich in Frankreich gewachsene Stiel- und Traubeneichen. Ob die Eichen aus Nevers, dem Limousin oder aus den Vogesen stammen sollen, darüber rätseln wir vorläufig noch. Wichtig ist, dass die Dauben nicht gesägt, sondern gespalten worden sind. Beim Spalten bleiben die Zellwände intakt, das Holz behält seine Dichtigkeit. Um die Dauben zu biegen, entfacht der Küfer ein kleines Feuer im Innern des Fasses. Dabei verkohlt die äusserste Schicht des Holzes. Aus dieser Schicht stammen die Röstaromen des Weines wie Kakao, Caramel oder Kaffee. Der Verbrauch an Fässern verteuert den Wein natürlich erheblich. Man versuchte deshalb, anstatt der teuren Fässer, mit billigen Eichenspänen gefüllte Stahl tanks zu verwenden. Der Erfolg war bescheiden. Das Holz wirkt eben nicht nur als Aromalieferant, sondern auch als durchlässige Membran. Weinhaltstoffe wie Alkohol und Wasser verdunsten nach aussen, Sauerstoff dringt von aussen in den Wein ein und lässt ihn langsam oxidieren.

Natürlich profitieren wir stark von den Erfahrungen französischer Kellermeister, die dieses Verfahren während Jahrhunderten perfektioniert haben. Sie haben die ursprünglichen Mängel des Holz fasses in seine hervorragendsten Qualitäten verwandelt.

Ob Ihnen dieser Bachtobler aus dem Eichenfass schmeckt, müssen Sie selber herausfinden. Da das Kind ja einen Namen haben musste, nennen wir ihn einfach «Den Anderen». Der grösste Teil unseres Roten bleibt immer noch der «Gewöhnliche». Nach bald zehn Jahren experimentieren fasziniert mich aber diese «eichene» Dimension immer mehr.

Der 90er ist abgefüllt. Zum Jahrgang möchte ich nicht mehr sagen, als dass wir zum ersten Mal seit 1959 wieder dreistellige Oechslezahlen messen konnten. Der trockene Sommer liess die Beeren derart eintrocknen, dass wir nur etwa 60 % der Menge des Vorjahres ernten konnten. Ich bitte Sie deshalb um Verständnis, wenn wir Ihnen nicht die gewünschte Menge liefern können.

1990

Schlossgut Bachtobel rot  
Pinot noir

Fr. 11.— 7/10 Flasche  
Fr. 8.30 5/10 pot

1989

Schlossgut Bachtobel «Der Andere»  
Pinot noir 1 Jahr im Eichenfass gelagert

Fr. 18.— 7/10 Flasche

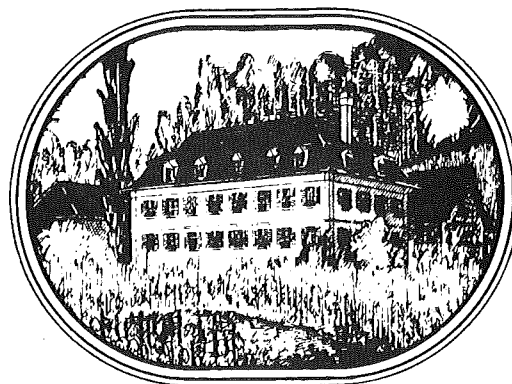
1990

Schlossgut Bachtobel weiss  
Riesling x Sylvaner

Fr. 10.50 7/10 Flasche  
Fr. 8.10 5/10 pot

Sie können die Weine an einem Samstagvormittag zwischen **Juni und September** im Bachtobel abholen und gleichzeitig die leeren Flaschen zurückbringen. Natürlich verschicken wir auch 6er- und 12er-Kartons per Cargo Domizil. Wenn Sie mich anrufen, benützen Sie bitte meinen Telefonbeantworter 072 22 54 07.

Mit freundlichen Grüßen  
Hans Ulrich Kesselring



*Johann Ulrich Kesselring*  
*Schlossgut Bachtobel Weinfeldern*  
*8561 Post Ottoberg*