

WEINWISSE

30. Juli N° 7+8/2012

Für alle, die mehr über Wein wissen wollen

www.weinwisser.com



Schweizer Spitzen-Pinots 2009 Pinot spricht Schweizerdeutsch

Von René Gabriel.

Je teurer, desto besser? Der Schweizer Pinot Noir ist im Wandel! Die alten Klevner-Zeiten (frühere, oft verwendete helvetische Bezeichnung für Pinot Noir) sind endgültig passé. Wird ein Pinot Noir mehr oder weniger traditionell ausgebaut, dann steht vielleicht nicht «Blauburgunder» auf dem Etikett. Meist trifft dies aber bei einfacheren, günstigeren Weinen zu.

Steht aber ausser der Rebsortenbezeichnung «Pinot Noir» gar noch eine Zusatzbezeichnung wie «Barrique», «Tête de Cru», «Premium», «Centenaire» oder «Unique» auf dem Label, dann steigen die Preise und mit ihnen die Erwartungshaltung der Konsumenten. Und wie schneiden die hochpreisigen Pinots in einer Vergleichsprobe ab?

Ein Dutzend bekannte Männer aus der Schweizer Weinszene und eine Sommelière sassen Anfang Juli an der grossen Tafel im Restaurant «20/20» im oberen Stock vom Mövenpick Caveau an der Nüscherstrasse in Zürich. Vor sich auf dem Papierset: Zwölf Pinot Noirs aus den Kantonen Neuchâtel, Bern, Aargau, Zürich, Thurgau und Graubünden. Es fehlten: das Waadtland und das Wallis. Es war somit ein Stelldchein von ausschliesslich «deutschsprachigen» Pinots.

Jahrgang 2009: reich und üppig

2009 ist ein warmer und recht üppig ausgefallener Jahrgang. Eine solche Ausgangslage lässt den Pinot manchmal fast zu sehr reifen. Er gerät dann teilweise in einen süssen, gar kompottigen Bereich. Kommt dann noch die eichige Barriquensüsse dazu, wird ein konzentrierter und auf Reichtum getrimmter Pinot schnell mal etwas schwerfällig und verliert einen Teil seiner gewünschten Eleganz.

Eine Vielzahl der Konsumenten liebt aber genau diese Leibesfülle und den mitgelieferten Gaumenschmelz. Nicht so vielleicht ein echter Pinot-Freund. Somit war es für die Degustations-Teilnehmer nicht einfach, zumal die Ansichten über den Stil stark polarisierten.

Ich persönlich habe nicht wenige 2008er Schweizer Pinots getrunken und erste 2010er degustiert. Ich ziehe beide Jahrgänge den 2009ern klar vor. Pinot muss tanzen, er muss Primärfrucht aufweisen und die Säure darf ebenso stark akzentuiert sein wie das Holz, pardon: die Süsse.

Beim Holz sind wir beim diffizilsten Kriterium. Genügend Röstaromen, reichlich Vanillin, Milchkaffee und nussige Konturen geben den teilweise mit erstaunlich

gutem Potenzial ausgestatteten Rotweinen eine hölzerne Primäroromatik.

Schweiz ist nicht gleich Schweiz

Vielleicht sind wir (noch) nicht so weit, dass wir wie die Franzosen bei Weinbeschreibungen in den Tiefenaromen das Wort Terroir permanent beanspruchen sollten. Aber die unterschiedlichen Regionen, verschiedenen Klimaverhältnisse und abweichenden Bodenbeschaffenheiten lassen durchaus sehr unterschiedliche Typen von Pinots zu, die sich geschmacklich ziemlich deutlich voneinander unterscheiden können. Nicht zuletzt ist auch die Verwendung verschiedener Klone entscheidend. Nicht jeder kleinbeerige Dijon-Klon macht aus einem helvetischen Pinot gleich einen Fast-Chambertin. Und nicht jede dünnschalige Marienfeld-Traube muss zwanghaft an die reichen Klevner-Ertragszeiten zurückerinnern.

Hier der Beschrieb und die Wertungen der zwölf in verdeckter Form gereichten Weine. Wobei ich nicht nach meinen persönlichen Vorlieben werte, sondern aufgrund von Eindrücken, Qualität und Potenzial.

2009 Pinot Noir No 3, Schlossgut Bachtobel, Otterberg, Thurgau: Aufhellendes, recht helles Rubin. Süsses, fein röstiges Bouquet, Parisette-Brotkruste, etwas Himbeeren, die filigrane Frucht wird vom Holz leider etwas zugedeckt. Saftig, elegant, schon fast süffig, im Extrakt, das leicht aufraut, zeigt sich Milchkaffee, angenehm säuerlich von

SCHWEIZER PINOTS

der Frucht her, schön, aber auch leider – zumindest im aktuellen Stadium – etwas eindimensional. **17/20 trinken –2018**

2009 Pinot Noir Barrique, Schloss Salenegg, Mayenfeld: Leuchtendes Rubin mit Purpurnuancen in der Mitte. Direktes, geradliniges Bouquet, rotes Pflaumenmark, reife Kirschen, ein Hauch Granatapfelkerne, zeigt einen feinen Terroirschimmer an, wirkt zu Beginn recht verhalten und öffnet sich dann nur langsam. Im Gaumen mit weichem Extrakt, die Frucht wirkt süss, partiell leicht marmeladig, mittlere Fülle und harmonisches Finale. Da ist ein recht grosser Spassfaktor mit dabei.

17/20 trinken –2020

2009 Pinot Noir Barrique Landolt Premium, Landolt Weine, Zürich: Sehr helles, leuchtendes Rubin mit breitem Wasserwand. Das Bouquet wirkt leicht ätherisch zu Beginn, rote Pflaumen, ein Hauch Zedern, die Primäaromatik der generellen Frucht ist unter einem momentan leider etwas dominierenden Holzschleier verborgen. Im Gaumen ebenfalls von tendenziell moder-

Tatasciore – mein Tagessieger!

Eine Woche vor der Probe habe ich den Winzer Jacques Tatasciore bei einem Ausflug mit Pinot-Fans am Bielersee kennengelernt. Es ist schwierig, diesen Mann würdig zu beschreiben. Er scheint introvertiert und somit auch wenig kommunikativ zu sein.

Die Weine verkauft er nur über Händler, weil er offensichtlich lieber im Rebberg ist, als sich mit Kunden herumzuschlagen. Als ich vier seiner Weine in Tatasciores Gegenwart degustierte und schon fast heimlich schluckte, spürte ich, dass Pinot mehr ist als nur Wein.

Pinot kann derartig feinste und körperliche Emotionen auslösen, die anderen Rebsorten auf ewig nicht vergönnt sein werden.

Der Luzerner Weinhändler Karl Studer beschreibt ihn als den kompromisslosen Pinot-Maniac. Er muss es wissen, denn Studer hat ein paar seiner Flaschen in seinem Sortiment.

2009 Pinot Noir Les Margiles, Jacques Tatasciore, Neuenburg: Helles Rubin, dezent matt mit grossem transparentem Rand. Vielschichtiges Bouquet mit Waldhimbeeren und roten Kirschen. Saftiger Gaumen, guter Stoff im Extrakt, parfümiert und absolut delikat. Pinot muss tanzen – und dieser tanzt definitiv! **19/20 trinken –2022**



Konzentriertes Arbeiten am Pinot-Tisch: Kritiker kritisieren, müssen aber auch Kritik über sich ergehen lassen. Önologen sehen die Weine mit anderen Augen als Endverbraucher. Weineinkäufer suchen nach dem populären Geschmack eines Weines. Und der echte Pinot-Fan schaut in erster Linie, was man unbedingt für seinen Privatkeller kaufen müsste...

ner Machart, hier paart sich wieder dieser Eindruck mit rotbeirigen Tönen, im Nachklang muskulös adstringierend, gar an stielige Substanzen erinnernd. Kann er seine extrahierte Härte mit dem Aufbau noch etwas verlieren? Wenn ja, dann legt er noch zu. **17/20 2014–2023**

2009 Pinot Noir, Tête de Cru, Staatskeller-Zürich, Rheinau: Leuchtendes Granat Rubin, mittlere Reife. Eigenwilliges Bouquet, beginnt mit dezent flüchtigen Tönen und zeigt auch feine Luftnoten, die Frucht wirkt gekocht, tendenziell auch etwas marmeladig. Im Gaumen mit dropsigen Rotkirschennoten und auch etwas Kirsch, im Finale Schladerer Himbeergeist, wirkt dezent likörig. Man ist von seiner Fülle hin- und hergerissen, doch dieser Wein ist als helvetischer Pinot eher schwer zu greifen. **17/20 trinken –2023**

2009 ZWAA Blauburgunder, Weingut Bad Osterfingen, Oberhallau: Funkelndes Rubin-Granat, zarter Rand aussen. Das Nasenbild wirkt zu Beginn etwas alkoholisch, viel rote, leicht konfitürige, reife Frucht, im Innern eine schöne Würze zeigend mit einem Hauch Cassis und hellem Tabak. Im Gaumen zwischen Frucht und Würze balancierend, etwas kernig im verlangenden Extrakt. Ein typischer Schweizer Pinot mit gutem Charakter. **17/20 trinken –2021**

2009 Pinot Noir Pur Sang, Domaine de Chambleau, Colombier, Neuchâtel: Mittleres Granat, rubinroter Rand. Röstiges Bouquet, Damassinepflaumen, wirkt nuanciert und auch etwas parfümiert, Haselnussmehl. Cremiger Gaumen, zeigt eine schöne Fülle, etwas Kokos von der Eiche her, dann ein Hauch Grenadine, wirkt noch vordergründig und die kernigen Tannine müssen mit weiterer Flaschenreife noch besser integriert werden. Kann noch zulegen. **17/20 2014–2022**

2009 Pinot Noir, Gantenbein, Fläsch: Deutlich auffhellendes Rubin, relativ grosser Wasserrand. Delikat-süßes Bouquet, Himbeerbonbons, zartes Vanillin, läßt schön aus. Im Gaumen mittelgewichtig, so kommt die Süsse des Barriqueausbaus vielleicht etwas mehr als gewünscht zum Vorschein, im Innern eine erfischende Säure

zeigend, die dann doch noch für gute Balance, Grösse und seriöses Altersversprechen sorgt. **18/20 trinken –2018**

2009 Pinot Noir Unique, Weinbau Donatsch, Malans: Mittleres Granat Rubin, leuchtend. Wirkt etwas hölzern und verhalten im ersten Ansatz, rote Pflaumenhaut, etwas Zedern, auch nach längerem Luftzutritt noch wenig kommunizierend. Im Gaumen fest, fleischig, mit guter Substanz, die Adstringenz vermittelt ein eindrückliches Potenzial. Momentan ist er noch reichlich fett und muss sich mit der weiteren Flaschenlagerung noch etwas «verschlanken». Das Potenzial ist da, also kann man hier guten Mutes fünf Jahre auf die beste Genussreife warten. **18/20 2015–2024**

2009 Pinot Noir Barrique, Pircher, Eggenwil: Aufhellendes Rubin, ziemlich transparent am Rand. Würziger Beginn mit recht vielen Walderdbeeren in der Mitte, zeigt eine gewisse Tiefe. Im Gaumen mit viel Aromatik, Fleisch und Stoff, ausgeglichene Adstringenz, mineralische Züge im Untergrund. Gutes Potenzial. Spitzenklasse. Suchen, finden, kaufen! **19/20 2014–2022**

2009 Pinot Noir Centenaire, Zweifel, Zürich: Mitteldunkles Granat, feiner Rand. Nussiges Bouquet, frisch gerösteter Kaffee, Edelhölzer, eine berauschende Süsse im Innern. Charmanter Gaumen, veloursartige Textur, harmonisch und sehr lang. Klingt lange nach und erinnert mehr ans Burgund als an die Schweiz. Im Nachklang zeigt sich das feinsandige Holzkorn von den recht präsenten Barriques vielleicht (noch) etwas zu markant. **17/20 2014–2025**

2009 BENE, Johanniterkeller & Weinkeller Hasler, Twann: Leuchtendes, aufhellendes Rubin mit dezent lila Reflexen. Würziges Bouquet, Cassisstauden, Jostabeeren, ein Hauch Eukalyptus, der dem Nasenbild eine schöne und auch würzige Frische verleiht. Saftiger, geradliniger Gaumen, perfekt eingebautes Holz, wirkt erfrischend und zeigt in der Säure einen Hauch von roten Johannisbeeren, und mit diesem Effekt klingt der Wein aromatisch und mit guter, schlanker Länge aus. Und das darf ein Pinot schliesslich auch. **18/20 trinken –2021**