

Entkorkt: Der goldene September

Erinnern Sie sich an den Sommer 2003, der Jahrhundertssommer, die Schweiz und ganz Europa schwitzten während fast zwei Monaten bei Temperaturen bis 40 Grad und darüber. Hitzerekorde wurden reihenweise gebrochen, vielerorts in Europa, so auch in der Schweiz, war es der heisseste Sommer seit Beginn der Wetteraufzeichnungen.

Und jetzt – 2021 – hatten Frühling und Sommer einen tristen Auftritt. Was heisst trist? Den Weinbauern in vielen Teilen Europas, so auch in der Schweiz und in Bordeaux, machte das Wetter einen ganz dicken Strich durch ihre Rechnung.

Ich erinnere mich an den Besuch auf Château Faugères Anfang April. Früh am Morgen hüllten sich die Rebberge in einen hellgrauen Nebel und gaben der Landschaft eine herbstlich-mystische Note: Um die Reben vor Frost zu schützen, entfachten die Winzer frühmorgens qualmende Feuer in den Rebbergen. Damit sollten die spriessenden Reben vor dem Erfrieren gerettet werden. Ein schwieriges Unterfangen – trotz beherztem Einsatz waren Ausfälle zu beklagen, langsam absterbende Triebe zeichneten ein trauriges Bild. Im Juni überzogen Hagelstürme weite Teil

des Bordelais und richteten enorme Schäden an. Damit nicht genug, das heisse und sehr feuchte Sommerwetter passte dem Mehltau (zu) gut, er befiel Blattwerk und Trauben der bereits geschwächten Reben, entzog ihnen ihre Nährstoffe und stoppte damit die Entwicklung der allmählich reifenden Trauben abrupt.

Frost, Hagel und Mehltau, sie haben das Weinjahr in Bordeaux bestimmt und werden ganz sicher Quantität und in einem per dato noch nicht final zu bestimmenden Rahmen auch die Qualität der Weine des Jahrgangs 2021 prägen. Doch ein Funken Hoffnung bleibt: Ein «goldener September» kann noch einiges zum Guten wenden. Denn die Erfahrung lehrt, dass die vier bis sechs Wochen vor der Lese, also grundsätzlich der Monat September bis zum Zeitpunkt der Ernte, wesentlichen Einfluss auf die Qualität des Weines haben.

Das Weinjahr 2021 rekapitulierend muss man realistischerweise festhalten, dass selbst ein goldener September die quantitativen Defizite durch Frost und Hagel nie wettzumachen vermag und der Mehltau das Potential der Reben zusätzlich reduziert.

Trotz allem: Ich bin gespannt, wie sich 2021 zeigen wird. Auf unseren Bordeaux-Gütern, die biologisch bewirtschaftet werden, haben wir alles unternommen, um den Kapriolen des Wetters zu trotzen. Das Ziel: eine kleine, möglichst gute Ernte zu sichern und vor allem auch die zukünftige Vitalität der Rebstöcke zu wahren. Konkret heisst das viel Arbeit zur Kultivierung eines lockeren Bodens und kontinuierliche Pflege und Schnitt des Blattwerks und der heranwachsenden Trauben. Ein enormer Aufwand, der in einem guten Jahr kaum grösser ausfällt.

Das sind Fakten zum Weinjahr 2021 in Bordeaux. Sie zeigen mir einmal mehr in aller Deutlichkeit, dass trotz modernster Technologie im Weinkeller stets die Natur die eigentliche Basis für einen guten Wein legt. Gut auch zu wissen, dass diese Natur – so sie denn gesund ist – einiges in eigener Regie zu regeln vermag, ganz besonders hilfreich dabei: ein goldener September. Bester Beweis dafür sind im Bordeaux die Jahrgänge 2018, 19 und 20. Bei unterschiedlichem Witterungsverlauf während des Wachstums der Reben bescherte ein sonniger September mit kaum Niederschlag Ernten höchster Qualität. Die drei Jahrgänge sind sehr



Florentina Denz
Geschäftsführerin Denz Weine
www.denzweine.ch

wohl unterschiedlich, aber auf sehr hohem Niveau von exzellenter Qualität. Schade, dass diese Trilogie keine Fortsetzung findet. Doch so besteht zumindest keine Gefahr, dass das Allerbeste zum Massstab wird.

Zurück zu eingangs gestellter Frage, zum Jahr 2003 – auch in Bordeaux ein Hitzejahr mit goldenem September. Die Weine reflektieren das eindrücklich und wissen auch jetzt noch mit milder Aromatik und einer schmeichelnden Opulenz sehr gut zu gefallen. So weckte kürzlich der Genuss eines 2003er Bordeaux – weil es der 5. Regentag in Folge war, durfte es ein Château Péby Faugères sein – in mir spontane Erinnerungen an «Sonne pur» im Sommer 2003.

Anzeige



CARLTON BAR

Nüscherstrasse 6, 8001 Zürich

dresscode
business casual

Gratis
Eintritt

Deep
House
& Chill-out
DJ

Happy
Hour

17 - 18 Uhr
(exkl. Spirituosen)



connect,
drink & enjoy

the social afterwork

jeden Dienstag ab 17 Uhr