

Rebbericht 2016

Rekord Niederschläge, Kirschessigfliegen-Plage und Mehltaubefall. Das Jahr 2016 hat den Winzern wirklich nichts geschenkt. Doch während die Laubarbeiten mehrheitlich im Regen stattfanden, wechselte das Wetter präzise zum Reifebeginn und dank des sonnigen und trockenen Herbstwetters konnten die Trauben unter sehr guten Bedingungen heranreifen. Was nach dem ersten Halbjahr 2016 kaum mehr ein Winzer für möglich gehalten hat, wurde zur Realität: Der Jahrgang 2016 brachte hervorragendes Traubengut hervor und liess uns die Strapazen der Weinbausaison vergessen.

Klima

Das Weinjahr 2016 startete mit einem sehr milden Winter 2015/2016. Die ersten sechs Monate waren je nach Region die niederschlagsreichste Periode seit 1864. Paradoxerweise zählt das Jahr 2016 trotz der Rekordnässe zu den zehn wärmsten Jahren seit Messbeginn. Das zweite Halbjahr war dann eher durch Trockenheit geprägt. Im Dezember 2016 wurden regional Feuerverbote verhängt.

Für den Weinbau waren der warme Winter und die anhaltenden Frühjahrs-Niederschläge fatal. Vom Austrieb weg verursachte die hohe Luftfeuchtigkeit einen starken Krankheitsdruck. Zudem konnten sich die Kirschessigfliegen (KEF) fast ohne Verluste durch den Winter retten und waren bereits früh im Jahr mit grossen Populationen aktiv. Da sich die KEF im feucht-warmen Klima besonders wohl fühlt, vermehrten sich die Insekten im Verlaufe der Saison munter weiter.

Vegetationsverlauf

Begünstigt durch den milden Winter trieben die Reben am 11. April 2016 zeitig aus. Auf den frühen Austrieb folgte ein kühler nasser Frühling. Gewisse Regionen mussten am 27. April 2016 empfindliche Frostschäden verbuchen. Die Entwicklung der Reben verlangsamte sich deutlich. Die Blüte verspätete sich 2016 gegenüber dem Vorjahr um fast einen Monat. Trotz grossen Anstrengungen im Pflanzenschutz fasste der falsche Mehltau bereits früh Fuss in den Rebbergen und liess sich in der Folge nur mässig eindämmen.

Erst Mitte August 2016 schlug das Wetter nachhaltig um. Es folgte eine rund sechswöchige Schönwetterphase mit sommerlichen Temperaturen. Durch die trockene Witterung wurde die Ausbreitung des Mehltaus endlich auf natürliche Weise gestoppt. Weiterhin herrschte aber ein starker Wuchs, weshalb sich die Pflege der Reben bis weit in den September 2016 hinzog. Das Weinjahr 2016 war insgesamt sehr arbeitsintensiv. Mit der einsetzenden Trockenheit konnten auch erstmals positive Meldungen von der KEF-Front verzeichnet werden. Die Fangzahlen reduzierten sich und die Populationen blieben bis kurz vor der Ernte auf tiefem Niveau stabil. Rund zwei Wochen vor der Ernte verabschiedete sich der Sommer dann endgültig und machte kalter, aber trockener Witterung Platz. Durch die vorherrschende Bise verloren die Beeren rasch an Wasser und plötzlich standen die Winzer völlig unerwartet mit kerngesunden, reifen Trauben da. Um der KEF und der Fäulnis zuvorzukommen, wurde zügig mit der Ernte gestartet.

Ernte

Die Ernte fand vom 5. bis 16. Oktober 2016 statt.

Nach der ungewöhnlichen Spätsommer-Wärme des Septembers 2016 war der Temperaturwechsel im Oktober 2016 abrupt. 2016 war die mit Abstand kälteste Ernte, die ich je erlebt habe. Zeitweise gelangten die Trauben mit nur noch 5°C in den Keller. Ansonsten verlief die Ernte aber unproblematisch und die Erleichterung, nach der anspruchsvollen Weinbausaison gesunde und qualitativ hochstehende Trauben ernten zu können, war fast mit Händen greifbar. Gesamthaft konnte die Domaine de Soleure 94'293 kg Trauben ernten.

Der Betrieb erfasst die Erntemengen erst seit dem Jahr 2001 systematisch. 2016 ist mengenmässig der umfangreichste Jahrgang dieser Zeitspanne. Mit 47 % Anteil an der Ernte lieferte vor allem der Pinot Noir ungewöhnlich viel Ertrag. Geerntet wurden aber nicht zahlenmässig mehr Pinot Noir-Trauben, sondern die Trauben selbst wiesen eine grosse Anzahl an Beeren auf. Schöne Erträge lieferten auch der Chasselas, der Chardonnay und der Malbec.

Nebst der Quantität stimmte auch die Qualität. Wir konnten 80 % des Pinot Noir mit über 100° Oechsle ernten. Dies bei der grössten Pinot Noir-Ernte, die ich bisher für den Betrieb eingebracht habe – das ist schon speziell.

Schöne Qualitäten lieferten auch der Sauvignon Blanc mit 92° Oe, der Chardonnay mit 93° Oe und der Merlot mit 96° Oe. Der Chasselas lag mit 71° Oe sogar leicht über dem langjährigen Mittel.

Zum Wein

Schwierige Weinjahre sind im Keller immer spannend. In der Regel findet die Ausreifung der Trauben in diesen Jahren etwas verlangsamt statt, was sich positiv auf die Inhaltsstoffe der Beeren und damit auch auf die Qualität des Weines auswirkt. Die Erfahrung lehrt, dass nicht die linear heissen Jahrgänge die grossen Würfe sind, sondern dass Weine mit etwas heterogenerem Werdegang oft mehr zu begeistern verstehen.

So auch der Jahrgang 2016. Gestartet auf eher wackligen Beinen hat der Jahrgang im September 2016 einen veritablen Schlusspurt hingelegt und dabei viel Interessantes auf den Weg mitbekommen. Da wären zum Beispiel seine Säurewerte: Einfach perfekt, wie die Säuren in die Weine integriert sind. Der hohe Weinsäureanteil macht, dass die Säure saftig und in keiner Weise aggressiv wirkt. Natürlich ist es mit Säure alleine nicht getan. Der Jahrgang verfügt glücklicherweise auch über den entsprechenden Gegenpol: Schmelz und vielschichtige Aromen zeichnen die Weine aus. Weiss- und Rotweine sind beider Massen gelungen – auch das ein Kunststück, das nicht jedem Jahrgang gelingt. Der letzte Jahrgang mit einer derart homogenen Weinqualität war meiner Ansicht nach der Jahrgang 2010, der als ganz hervorragend in Erinnerung bleibt.

Ein kleiner Tipp zum Schluss: Weisswein Aficionados rate ich, diesen Jahrgang scharf im Auge zu behalten. Der 2016 Sauvignon Blanc ist mit Sicherheit der schönste Jahrgang seit 2010 und auch den Chasselas 2016 erachte ich als einen der tollsten Jahrgänge der vergangenen Jahre.

Christoph Kaser, Betriebsleiter