



## REBBERICHT 2018

Das Weinjahr 2018 war geprägt durch hohe Temperaturen, viel Sonnenschein und wenig Regen. Die Jahrestemperatur erreichte den höchsten Wert seit Messbeginn 1864. Damit ist das Jahr 2018 das vierte Jahr in kurzer Folge (2011, 2014, 2015) mit weit überdurchschnittlicher Temperatur und alles deutet darauf hin, dass sich der Trend in diese Richtung fortsetzt.

Die Auswirkungen dieser Entwicklung auf die Landwirtschaft sind umfassend. Beispielweise stösst der erhöhte Wasserbedarf des Agrarsektors, selbst in der wasserreichen Schweiz, zunehmend an seine Grenzen. Daraus wiederum leiten sich Fragen zu den Kulturen und letztlich zur Kulturführung selber ab. Auch der Weinbau ist gut damit beraten, sich Gedanken über die Zukunft zu machen. Wer Reben pflanzt, legt die betreffende Parzelle für mindestens 25 Jahre an und ist damit der Möglichkeit beraubt, kurzfristig auf Klimaveränderungen zu reagieren. Anbautechnisch bewegt sich der Schweizer Weinbau von kühl zu warm. Als Konsequenz davon werden zukünftig wohl neue Sorten im Schweizer Weinbau eingeführt, welche besser an höhere Temperaturen und Trockenheit adaptiert sind. Auf globaler Ebene werden gewisse Anbauggebiete den Wechsel von heiss zu sehr heiss nicht mehr verkraften. Auch Weinbauregionen, die in hohem Masse von der Grundwasserbewässerung abhängig sind, werden zu Opfern des Klimawandels werden. Im Gegenzug werden künftig kühlere oder höher gelegene Gebiete für den Weinbau neu erschlossen werden.

## KLIMA

*Der Winter 2017/18* war schneereich und stürmisch. Schäden verursachten vor allem die Januarstürme, insbesondere der Sturm Burglind vom 3. Januar 2018.

*Der Frühling* war der Viertwärmste seit Messbeginn. Die markante Frühlingserwärmung setzt sich damit ungebrochen fort. Die sechs wärmsten Frühlinge wurden *nach* dem Jahr 2000 registriert.

Auffallend ist ebenfalls die Häufung von extrem warmen *Sommern*. Messungen zeigen, dass der frühere Durchschnittssommer (12°C) aus der Schweiz verschwunden ist. Den Platz eingenommen haben stattdessen Sommer mit Durchschnittstemperaturen über 15°C. Bis zum Jahr 2000 galten Sommer über 14°C als extrem und 15°C wurden nie überschritten. Kombiniert wurden die hohen Temperaturen 2018 mit einem eindrücklichen Niederschlagsdefizit. In der Ostschweiz entwickelte sich die Regenarmut gar zu einem Jahrhundertereignis, mit dem deutlichsten April - November Regendefizit seit 1864. Am Neuenburger- und Bielersee war die Situation nicht so dramatisch, denn die Reben profitierten während der Weinbausaison von regelmässigen kräftigen Wolkenbrüchen. Für die Reben mit ihrem weitverzweigten und tiefreichenden Wurzelsystem genügte das Wasser, um stressfrei zu gedeihen.

Nach all den Extremen brachte letztlich auch *der Herbst* 2018 noch einen weiteren Rekord hervor und platzierte sich auf dem dritten Rang der wärmsten Herbstes seit 1864.

## VEGETATIONSVERLAUF

Früher Austrieb, unglaublich schneller Wuchs, frühe Blüte, schneller Traubenschluss, früher Farbumschlag und frühe Ernte. Die Weinbausaison 2018 war rasant. Insgesamt ein sehr arbeitsintensives und hektisches Jahr mit viel Zeitdruck und sich stark überschneidenden Arbeitsschritten.

Trotz des guten Wetters musste der Gesundheitszustand der Laubwände im Auge behalten werden. Die regelmässigen Niederschläge, kombiniert mit hohen Temperaturen, führten zu einem konstanten Krankheitsdruck, der erst im Verlauf der Reife abflachte. Die Blüte fand unter sehr guten Bedingungen statt und der beachtliche Traubenbehang verlangte bei einzelnen Sorten nach einer Ertragsregulierung. Namentlich bei Chasselas, Malbec und Merlot wurden eindrückliche Traubenmengen an den Boden geschnitten. Dank des anhaltend guten Wetters wuchsen wunderbare kerngesunde Trauben heran. Der Betrieb wurde 2018 von Frost, Hagel und der KEF vollständig verschont.





## ERNTE

Geerntet wurde vom 13. September 2018 bis am 21. September 2018. Malbec und Merlot wurden nachträglich geerntet.

Die hohen Temperaturen verlangten eine zügige Ernte. Dank der hervorragenden Traubengesundheit konnten der fragile Pinot noir und der aromatische Sauvignon blanc sehr schnell abgeerntet und damit vor der anhaltenden Hitze geschützt werden. Bei den anderen Sorten konnte man sich etwas mehr Zeit nehmen, doch mit nur acht Tagen Erntezeit ist die Geschwindigkeit, mit der die Ernte 2018 eingebracht wurde, ebenfalls rekordverdächtig. Gesamthaft wurden 92'411 kg Trauben geerntet.

Die Zuckerwerte der Trauben waren einmal mehr ausserordentlich hoch. Der Durchschnittszuckerwert des Pinot noir war besonders eindrücklich und erreichte über total 28 Tonnen den unglaublichen Wert von 108° Oechsle. Der unangefochtene Spitzenreiter im Zuckerranking war aber der Merlot, der mit 115° Oechsle eingemaischt wurde. In meinem gesamten Berufsleben habe ich nie zuckerreichere Trauben verarbeitet.

## ZUM WEIN

Erneut ein Jahrgang, der aufgrund der ausserordentlichen Zuckergehalte sehr alkoholreiche Weine hervorbrachte. Mit durchschnittlich 15 Volumenprozenten (vol%) fällt der Pinot noir besonders auf. Auch der Sauvignon blanc erreichte, wie im Jahr zuvor, 14 vol%. Die weiteren Weine weisen nicht derart hohe Alkoholwerte auf, da die Zuckereinlagerung in die Trauben nicht bei jeder Sorte nach denselben Mustern und in derselben Geschwindigkeit verläuft.

Interessant ist, dass der Jahrgang 2018 trotzdem frische Weine liefert. Der Grund dafür ist die ausreichende Wasserversorgung der Reben während der Vegetations- und Reifepériode, die einerseits die Assimilation zu Höchstleistungen anregte, aber eben auch zu gut balanciertem Traubengut führte. Die Weine kommen geschmeidig und aromaintensiv daher, doch ohne klebrig oder plump zu wirken. Hitze- oder trockenheitsbedingte Bitterkeit findet man im neuen Jahrgang nicht - auch dies ist die Folge der regelmässigen Wasserversorgung.

Als Weintrinker trifft man öfters auf Weine mit recht hohem Alkoholgehalt. Diese Weine sind nicht allein die Folge des Klimawandels, sondern das Ergebnis von Qualitätsbestrebungen im Weinbau, und zwar weltweit. Oft führt dieser Weg über die Reduktion des Behangs und die maximale Verlängerung der Reifedauer am Stock. Beide Massnahmen sind der physiologischen Reife der Traubenhäute sehr zuträglich und haben einen positiven Einfluss auf die Qualität. Die dadurch erzielten, sehr hohen Zuckerwerte, werden als unerwünschte Begleiterscheinung zähneknirschend toleriert. Die Weinmacher befinden sich in dieser Hinsicht in einer Art Zwickmühle: Einerseits der Wunsch nach hochwertiger Qualität, doch andererseits bitte mit moderatem Alkoholgehalt. Aus verständlichen Gründen entscheiden sich die Meisten zugunsten der Qualität. Es bleibt die grundsätzliche Frage, wie der Weintrinker mit alkoholreichen Weinen umgehen soll.

Dazu zwei Empfehlungen: Gönnen Sie sich erstklassige dünnwandige Weingläser und servieren Sie die Weine - und ganz besonders Rotweine - kühler.

Ein gutes Glas ist hilfreich, um den leicht kühlen Wein optimal zu entfalten. Das Belüften entfällt und wird vom Glas übernommen. Die kühle Ausschanktemperatur unterbindet den alkoholischen Eindruck, da Alkohol bei höheren Temperaturen leicht flüchtig ist und rasch eine unangenehme Empfindung hervorruft. Ein kühler gehaltvoller Wein wirkt zudem im Gaumen konzentrierter aromatischer und hat einen längeren Nachhall. Zusätzlich wirken die Säuren präsenter, was speziell bei hochreifen Rotweinen ein Vorteil ist und viel zur Balance im Gaumen beiträgt.

Ich wünsche allen genussvolle Weinmomente mit dem Jahrgang 2019!

Christoph Kaser

Domaine de Soleure

[www.domaine-de-soleure.ch](http://www.domaine-de-soleure.ch)



4500 Solothurn  
2525 Le Landeron

Oberer Winkel 5  
Russie 8

032 622 62 23  
032 751 46 01

[soleure@domaine-de-soleure.ch](mailto:soleure@domaine-de-soleure.ch)  
[landeron@domaine-de-soleure.ch](mailto:landeron@domaine-de-soleure.ch)

Ein Unternehmen der Bürgergemeinde Solothurn