



REBBERICHT 2022

Abwechslung macht bekanntlich das Leben süss und Abwechslung wurde den Winzern im Weinjahr 2022 geboten. Die Witterung und der Vegetationsverlauf waren nämlich praktisch konträr zum Vorjahr.

2021: Verregneter Sommer - sonniger Herbst - späte und kleine Ernte.

2022: Heisser und trockener Sommer - feuchte Reifephase - sehr frühe und generöse Ernte.

So gegensätzlich die Weinjahre sind, so vereint sie doch die hervorragenden Traubenqualitäten, welche beide hervorbrachten. Doch es heisst nicht umsonst «jedes Jahr macht seinen Wein», denn stilistisch unterscheiden sich die Jahrgänge vollkommen. Die Jahrgangsprägung der Weine ist interessant und macht sowohl die Weinerzeugung als auch den Weingenuss spannend. Abwechslung für den Winzer und für den Weinliebhaber gleichermaßen.

Aber was macht die Jahrgangsprägung eigentlich aus? Ist es der Winzer, das Bindeglied zwischen Boden, Pflanze und Wetter? Ist es das Wetter, welches von März bis Oktober die Trauben prägt? Ist es der Boden als statische Grösse, der vom Wetter und dem Winzer beeinflusst wird? Die Antwort lautet: Jedes dieser Elemente beeinflusst die Trauben, aber jedes Jahr anders.

Der **Winzer** sorgt für optimale Rahmenbedingungen im Weinberg. Seine saisonalen Ziele sind die Gesunderhaltung der Blattmasse und der Trauben, die Laubarbeit und das Ertragsmanagement.

Das langfristige Ziel des Winzers ist der Erhalt und die Förderung der Gesundheit und der Vitalität des Bodens. Die Rebe als Dauerkultur kann ein hohes Alter erreichen. Gut gepflegte Anlagen erreichen spielend ein Alter von 60 oder mehr Jahren, ohne ihre Produktivität einzubüssen. Derartige Anlagen sind stark verwurzelt und dadurch widerstandsfähig gegenüber Klimaexzessen. Gleichzeitig erschliessen alte Anlagen das mineralische Potential des Bodens besonders weiträumig, was ihnen erlaubt, die Eigenschaften eines Standortes umfassend zur Geltung zu bringen.

Das **Wetter** übt einen wesentlichen Einfluss auf die Trauben aus. Sonne, Wind, Regen, Temperaturen, Niederschlagsverteilung, Trockenperioden usw. beeinflussen das komplexe Regelwerk der ober- und unterirdischen Teile der Reben. Diese Abläufe entziehen sich weitgehend der Kontrolle des Winzers.

Zwischen dem Boden und dem weitverzweigten Wurzelsystem der Rebe besteht eine Vielzahl von Wechselwirkungen. Die Bodenfeuchte beeinflusst die Funktion und das Ausmass dieser Abläufe.

Fälschlicherweise wird oft angenommen, dass die Sonne alleine zum Gelingen eines Jahrgangs beiträgt, dabei ist die Wasserverfügbarkeit im Boden ebenso wichtig. Wasser hält das Gesamtsystem der Pflanze aufrecht. Fehlt das Wasser, sind die Versorgung und der Metabolismus der Rebe gestört und dies hat grosse Auswirkungen auf das sensorische Gefüge des Weines.

Die geologische Zusammensetzung des **Bodens** und seine Exposition definieren den Standort. Gewisse Standorte verfügen über die natürlichen Voraussetzungen, unter variierenden Einflüssen wirklich hochwertige Weine zu erzeugen. Beobachtungen zeigen, dass dieselben Reben am selben Standort alljährlich *stilistisch* unterschiedlichen Wein hervorbringen, die standortbedingte *Charakteristik* des Weines dagegen über die Jahre konstant bleibt – Die Kraft des Bodens als stabile, unverrückbare Quelle der Qualität.

Aufmerksame Winzer wissen um diese Kraft. Die Wirkung seiner Böden auf seinen Wein zu verstehen und im Keller zu vervollkommen, ist eine der allerwichtigsten und zugleich schönsten Aufgaben des Winzers. Unter gar keinen Umständen sollte sich der Winzer der Kraft seiner Böden entgegenstemmen.

Die Gesamtheit dieser Zusammenhänge wird im Weinbau unter dem Begriff "Terroir" gebündelt. Er umfasst das Zusammenwirken von Boden, Klima und Mensch und ist eines der zentralen Prinzipien des Weinbaus, welches sich auch eindrücklich in diversen Qualitäts-Klassifizierungssystemen europäischer Weinbauregionen manifestiert.





WETTER

Winter

Der Winter 2021/22 war sehr mild, sonnig und tendenziell trocken.

Frühling

Der Frühling 2022 war niederschlagsarm und ebenfalls mild.

Nur drei Frühlinge waren seit Messbeginn (1864) wärmer. Vor allem die Monate März und Mai waren sehr sonnig und trocken.

Sommer

Auch der Sommer nimmt mit Platz 2 im Wärmeranking seit Messbeginn einen Spitzenplatz ein.

Die Monate Juni, Juli und August waren heiss und geprägt durch massiven Regenmangel. Der August startete mit einer dreitägigen Hitzewelle, in der zweiten Monatshälfte fielen dann die ersten Niederschläge seit langem. Aufgrund des extremen Vegetationsvorsprunges fiel ein Grossteil der Reifephase in den Monat August.

Herbst

Für das Weinjahr war nur noch der September wirklich ausschlaggebend. Im Oktober war die Ernte 2022 bereits abgeschlossen.

Der Wetterumschwung im August beendete die lange Sommer-Schönwetterphase und leitete über zu unbeständigem, wechselhaftem, feucht-warmem Wetter, welches sich bis Mitte September hinzog. Anfangs September fielen teils kräftige Niederschläge.

VEGETATIONSVERLAUF

Die hohen Temperaturen und die spärlichen Niederschläge sorgten im 2022 für eine rasante Weinbausaison. Die Absenz von witterungsbedingten Bremseffekten auf die Vegetation führten zu einem frühen Austrieb, einer frühen Blüte und letztlich zu einer sehr frühen Ernte.

Die trockene und heisse Witterung machte die Weinbausaison weitgehend unkompliziert. Einzig während der besonders heiklen Traubenblüte führten hohe Temperaturen und viel Feuchtigkeit zu einem hohen Krankheitsdruck. Wie in heissen Jahren üblich, ging die Hauptgefahr vom gefürchteten Echten Mehltau aus. Durch gezielten Pflanzenschutz mit Netzschwefel konnte die Krankheit jedoch in Schach gehalten werden. Gegenüber dem extrem anspruchsvollen Vorjahr konnte der Pflanzenschutzaufwand aber um über ein Drittel gesenkt werden.

Während die alten, tiefwurzelnden Reben erstaunlich gut mit der Hitze und der Trockenheit zurechtkamen, litten die Neupflanzungen massiv unter der Witterung. Mehrmals wurden die Anlagen von Hand gejätet, um die Wasserkonkurrenz in unmittelbarer Stocknähe zu minimieren. Dank dieser Massnahme überlebten die Reben grösstenteils. Ein grosser Holzzuwachs war jedoch kaum zu verzeichnen, weshalb sich der Stockaufbau dieser Anlagen um ein weiteres Jahr nach hinten verschiebt. Betroffen davon sind bedauerlicherweise die Sorten Malbec, Pinot gris und Riesling.

In der Reifephase der Trauben herrschte unbeständige Witterung mit teils kräftigem Regen.

Der Wunsch nach Wasser wurde schlagartig durch die Sorgen vor Fäulnis und der Kirschessigfliege ersetzt. Doch durch die Niederschläge füllten sich die bis dahin sehr kleinen Beeren mit Saft, was zu einer unerwartet üppigen Ernte führte.



ERNTE

Geerntet wurde vom 5. bis zum 24. September.

Nur im Jahr 2003 wurde noch früher geerntet.

Zu Beginn der Ernte herrschten hohe Temperaturen, dann fielen die Temperaturen deutlich und zum Ernteende wurde mit Mütze und Schal geerntet.

Es wurde mit Hochdruck gearbeitet, um den unglaublich dünnhäutigen Pinot noir in gesundem Zustand einzukellern. Bereits eine Woche zuvor wurde der Sauvignon blanc aus demselben Grund geerntet und auch der Chasselas verlangte nach einer zügigen Ernte.

Trotz der guten Blüte sah es lange nach einer kleinen Ernte aus. Erst die Niederschläge während der Reifephase wendeten das Blatt und sorgten für erstaunliche Erntemengen.

Auch die Domaine de Soleure erreichte überraschenderweise die 800g/m² Marke beim Pinot noir, was einer Vollernte entspricht. Ebenfalls eine Vollernte lieferten Chardonnay, Malbec, Merlot und Chasselas.

Die Zuckerwerte waren hoch, doch nicht so exzessiv wie der heisse Sommer vermuten liess. Speziell erwähnenswert ist der Chasselas, welcher mit 82.5° erstmals seit 26 Jahren die 80° Oechslegrenze überschritt. Die Sorte, die als zurückhaltender Zuckerproduzent gilt, sprach offensichtlich besonders gut auf die klimatischen Einflüsse des Weinjahres an.

Gesamthaft konnte das Weingut 95'557 Kilogramm kerngesunde Trauben ernten.

Allen Beteiligten dieser Ernte sei an dieser Stelle herzlich gedankt!

ZUM WEIN

Zunächst schien alles ganz klar. Noch Mitte August wiesen alle Zeichen auf eine Ernte mit trockengestressten Trauben hin. Aufgrund des Wassermangels war an eine umfassende physiologische Reife kaum zu denken. Doch plötzlich schlug das Wetter um, Regen setzte ein und der Reifeprozess nahm Fahrt auf.

Die Trauben, die letztendlich in den Keller gelangten, waren weit entfernt von trockenheitsbedingter Unreife. Weit, weit entfernt! Die Zuckerwerte waren im vernünftigen Bereich angesiedelt und die Trauben waren physiologisch wirklich reif. Die weissen Sorten liessen sich sehr gut pressen, ein klares Indiz für vollkommene Reife.

Allgemein wurde erwartet, dass der Jahrgang 2022 über perfekte Voraussetzungen für gute **Rotweine** verfügt und die Erwartungen wurden nicht enttäuscht.

Ob Pinot noir, Malbec, oder Merlot, alle Weine sind hervorragend.

Sehr dicht, lang und geschmeidig, mit schönen Aromen und seidigen Tanninen. Keine Spur von trockenheitsbedingter Bitterkeit - dem Regen während der Reife sei Dank!

Die **Weissweine** dieses Jahrgangs sind dagegen eine grosse Überraschung. Wer hätte gedacht, dass ein so heisses Jahr derart delikate und aromaintensive Weissweine liefert? Und doch ist es so.

Liebhaber von Chardonnay und Sauvignon blanc dürfen sich auf wunderbare Tropfen freuen. Typisch, sehr aromaintensiv, mit schönem Gaumen und intaktem Säuregefüge.

Der Chasselas präsentiert sich etwas üppiger als gewohnt. Die Reife ist spürbar, doch seine Herkunft bleibt unbestritten. Ein klassischer, delikater und präziser Chasselas in der Tradition der 3- Seen.

Ein sehr befriedigendes Weinjahr, mit einer mengenmässig und qualitativ guten Ernte, neigt sich damit seinem Ende entgegen. Bleibt der Genuss dessen, was uns die Natur geschenkt hat.

Ich wünsche allen viel Freude dabei.

Christoph Kaser

