



REBBERICHT 2023

Wie das Jahr zuvor war das Weinjahr 2023 geprägt durch geringe Niederschläge, Trockenheit und hohe Temperaturen. Statistisch wurden die Rekordwerte der Vorjahre erneut übertroffen und das Jahr 2023 gilt als wärmstes Jahr seit Messbeginn.

Tatsächlich werden die klimatischen Einflüsse auf die Landwirtschaft von Jahr zu Jahr alarmierender und auch der Weinbau ist davon betroffen. Obwohl die Rebe eine gewisse Anpassungsfähigkeit an Klimaextreme hat, kommt man nicht umhin, Überlegungen zum Weinbau der Zukunft anzustellen. Dabei stellen sich Fragen zum Wasserhaushalt (Bewässerung), zum Management der Begrünung (Wasserkonkurrenz), zum Pflanzenschutz, zur Sortenwahl sowie zum Standort zukünftiger Anbauggebiete.

Zumindest teilweise wird sich der Weinbau in gewissen Regionen der Welt von klassischen Anbauzonen hin zu neuen, meist höhergelegenen Standorten, verschieben. Diese Entwicklung ist bereits im Gange. Europa, mit seinem traditionellen, ortsgebundenen Weinbau, der zudem oft in starre, historisch gewachsene Rahmenbedingungen eingebunden ist, steht diesbezüglich vor sehr grossen Herausforderungen. Besonders schwierig wird die Standortfrage für Regionen, die traditionell nur eine beschränkte Anzahl an Sorten zulassen, welche präzise an den Boden und das bisherige Klima angepasst sind. Paradebeispiel dafür ist das Burgund, das überwiegend Pinot noir und Chardonnay kultiviert.

Was die Sortenwahl angeht, war die Domaine de Soleure immer recht avantgardistisch – zum Glück. Sorten wie Malbec oder Merlot gehören schon lange zum Portfolio des Weingutes und wurden bereits früh (und trotz lokalem Stirnrunzeln) eingeführt. Heute erweisen sich diese Sorten für den Betrieb als Glücksfall und gedeihen unter perfekten klimatischen Bedingungen.

Vegetationsverlauf

Nach einem milden und schneearmen Winter trieben die Reben in der Dreiseen-Region früh aus. Trotz des frühen Austriebs kam es zu keinen Frostschäden. Begleitet wurde der Austrieb dagegen von anhaltendem Niederschlag. Die ausserordentlich lange Blattnass-Dauer, gepaart mit recht hohen Temperaturen, führten zu einer ungewöhnlich heftigen Primärinfektion des falschen Mehltaus. Die Winzer wurden davon ziemlich überrascht, denn das Ausmass der Infektion wurde von den Prognose-Instrumenten, welche die Sporenreife dieses Pilzes anhand diverser Parameter überwachen, nur ungenau erkannt. Warum dies so war, ist nun Gegenstand der Forschung mit dem Ziel, künftig präzisere Prognosen bereitzustellen.

Die Reben entwickelten sich aufgrund der üppigen Wasserversorgung im Frühling zügig und während der Blüte etablierte sich dann auch trockenes Wetter. Die Reben blühten früh, schnell und homogen. Einziger Wermutstropfen: Das feuchtwarme Klima begünstigte nun auch den echten Mehltau, was erneut nach engmaschigem Pflanzenschutz verlangte. Erst



Anfang Juli etablierte sich dann trockene und warme Witterung, die bis fast Ende August anhielt.

Trotz des nassen Frühjahrs wurde die Trockenheit unter der anhaltenden Wärme nach und nach zu einem Problem. Die Domaine de Soleure verfügt glücklicherweise über viele, gut angepasste Weingärten, die tief wurzeln und die der Trockenheit daher recht gut widerstehen. Problematisch sind derartige Trockenphasen dagegen für Junganlagen, d. h. für Reben vom ersten bis zum vierten Standjahr. Diese Anlagen litten massiv unter dem zweiten Hitzesommer in Folge und ihr Überleben musste mit aufwändigen Bewässerungsaktionen gesichert werden. Es ist bedauerlich, dass sich unter diesen Anlagen auch der Pinot gris, der Rhein-Riesling und der Tempranillo befinden. Trauben also, auf die der Betrieb und vermutlich viele Kunden ebenso sehnsüchtig warten, aber die nun durch die Trockenheit in ihrer Entwicklung gebremst werden und somit erst mit Verzögerung auf den Markt kommen.

Aus den idealen Blühbedingungen resultierte ein üppiger Fruchtansatz, der nach einer Ertragsregulierung verlangte. Namentlich bei Chasselas, Chardonnay, Malbec und Merlot wurden grosse Mengen Trauben auf den Boden geschnitten.

Trotz der frühen Blüte und des sehr warmen Reifeverlaufs (wärmster September seit Messbeginn 1864), liess die Ernte 2023 etwas auf sich warten. Die spärlichen Niederschläge verzögerten über längere Zeit ein kontinuierliches Ansteigen der Zuckerwerte, so dass der Startschuss zur Ernte unerwartet spät fiel.

Wie oft in der jüngeren Vergangenheit ging am Schluss alles ganz schnell. Nach einem kräftigen Wolkenbruch explodieren die Zuckerwerte innert Wochenfrist förmlich und plötzlich drängte sich eine zügige Ernte auf.

Ernte

Die Haupternte fiel auf die Zeitspanne vom 18. bis 29. September.

Die Trauben für den Mousseux wurden eine Woche früher, der Malbec und der Merlot zwei Wochen später geerntet.

Der letzte Rotwein (Merlot) wurde am 24. Oktober gepresst.

Wartete bereits das Jahr 2022 mit einer grossen Ernte auf, so wurden die Mengen in diesem Jahr gar noch übertroffen. Im Dreiseengebiet dürfte die diesjährige Erntemenge rund 15 % über dem zehnjährigen Mittel liegen.

Die Domaine de Soleure konnte gesamthaft 92'416 kg wunderbar gesunde Trauben ernten. Vollernten lieferten die Sorten Chasselas, Chardonnay, Sauvignon blanc, Malbec und Merlot. Bei Pinot noir lag das Ertragsniveau knapp unter der zulässigen Höchstmenge.



Domaine de
Soleure

Zum Wein

Das Weinjahr 2023 brachte tendenziell üppige Weine hervor - eher Rubens als Giacometti. Weinliebhaber, welche kräftige Weine mit moderatem Säuregehalt bevorzugen, werden vermutlich ihre helle Freude an diesem Jahrgang haben.

Namentlich die Weissweine zeigen sich von beeindruckender Ausdruckskraft und sind geschmeidig und voll.

Die klimatischen Verhältnisse kamen natürlich auch den spätreifenden Sorten wie Malbec und Merlot entgegen, welche sehr dichte, kräftige und farbstarke Weine lieferten.

Und dann ist da noch der Pinot noir, der wirklich immer für eine Überraschung gut ist! Entgegen jeder Logik, trotz Hitze und düsteren Prognosen, konnte sich der Pinot noir eine erstaunlich frische Säure bewahren und weist sehr fruchtige, weichselartige Aromen auf. Derartige Aromen entwickelt diese Traubensorte sonst in kühlen Weinjahren. Auch das Gesamtprofil dieser Weine ist filigran und nicht massig und damit fast eine Ausnahmeerscheinung dieses Jahrgangs.

Solche Überraschungen machen die Weinbereitung spannend, halten das Interesse am Beruf aufrecht und bieten zugleich auch dem Weingeniesser Abwechslung. Ich glaube, der Grund, warum wir Wein lieben, liegt in deren unglaublicher Vielfalt an Aromen und Geschmäcker. In diesem Sinne wünsche ich allen Weinfreunden viele genussvolle Stunden mit den Weinen dieses Jahrgangs.

Christoph Kaser

