



RÉSERVE - DIE NEUE PRODUKTELINIE DER DOMAINE DE SOLEURE

EINFÜHRUNG

Die Technik der Weinbereitung hat sich in den vergangenen 40 Jahren rasant entwickelt. Das bessere Verständnis der mikrobiologischen Prozesse, ausgefeilte kellertechnische Verfahren und der Einsatz verschiedenster «Hilfsmittel» ermöglichen es heute, in einem eng durchgetakteten Produktionsprozess sensorisch hervorragende Weine herzustellen. Zwischen der Ernte und der Füllung liegen oft nur wenige Monate. Wenn die Traubenqualität hochwertig ist, können dabei sehr zugängliche, konsumfreundliche Weine entstehen. In der Regel sind sie für den schnellen Trinkgenuss ausgelegt - so weit, so gut.

Neben der Express-Vinifikation existieren diverse alternative Produktions-Philosophien. Diese Verfahren orientieren sich ganz an der Tradition oder sie sind eine Kombination aus traditionellen und modernen Erkenntnissen. Die Gemeinsamkeit dieser Verfahren: die Entschleunigung. Dem Wein wird also wesentlich mehr Zeit eingeräumt und er kann sich ohne kellertechnische Forcierung entwickeln. In der Regel bleiben Weine, welche nach derartigen Verfahren erzeugt werden, lange ungeklärt und können Stoffe aufnehmen, transformieren oder ausscheiden. Ist der Austausch mit dem Gebinde und die dosierte Aufnahme von Sauerstoff erwünscht, werden permeable Behälter wie Fässer (Holz), aber je nach Ziel auch Amphoren (Ton) oder Behälter aus anderen Materialien (z. B. Beton), eingesetzt. Die finale Klärung findet spät statt oder es wird sogar ganz darauf verzichtet. Auch der Einsatz von Schwefel ist nicht zwingend, sondern liegt im Ermessen des Oenologen.

All das bedeutet nicht, dass der Wein einfach sich selbst überlassen wird. Diese Art der Weinbereitung lässt dem Wein zwar viel Spielraum zur Entfaltung, erfordert aber eine engmaschige Überwachung. Das Mittel zum Zweck ist die Degustation, die Aufschluss über gewollte oder ungewollte sensorische Entwicklungen liefert. Der Verderb durch Nachlässigkeit oder die Etablierung von Weinfehlern ist unverzeihlich. Wer sein Handwerk beherrscht, kommt aber mit erstaunlich wenig Intervention aus und entscheidend ist dabei oft das Timing. Die Auseinandersetzung mit dem Wein ist intensiv und die Beobachtungsgabe und das Weinverständnis des Produzenten werden dadurch gefördert.

Auch die Domaine de Soleure praktiziert bereits seit vielen Jahren eine möglichst natürliche Weinbereitung. Um interventionsarm, doch sensorisch einwandfrei zu vinifizieren, ist die frühzeitige Schaffung eines risikoarmen Weinmilieus zentral. Ein derartiges Milieu erreicht man durch eine vollständige Gärung und den vollständigen Säureabbau (BSA). Die mikrobiell angreifbaren Stoffe Zucker und Apfelsäure werden dadurch weitgehend aus dem System entfernt. Durchläuft ein Wein beide Umwandlungsprozesse vollständig, gilt er als mikrobiell stabil. Der Vorteil daraus: Wein, der keine mikrobiell verwertbaren Stoffe mehr aufweist, verlangt nicht unmittelbar nach Konservierung (Schwefel) oder nach einer keimmindernden Klärung, sondern kann gefahrlos über längere Zeit ungeklärt und ohne Schwefelgabe ausgebaut werden. Man könnte dafür den Begriff «Vollwert-Vinifikation» anwenden. Besonders die trubbildende Hefe wirkt reduktiv (antioxidativ) auf das Milieu, stabilisierend auf die Aromen und durch die langsame Autolyse ihrer Zellen harmonisierend auf das gesamte Weingefüge.





Schwefel - das Reizthema der Weinfreunde - wird seit der Antike als Konservierungsmittel für Wein eingesetzt. In mikrobiell stabilem Wein verliert die keimhemmende Wirkung von Schwefel aber an Bedeutung. Wichtig bleibt dagegen seine Wirkung als Oxidationsschutz und damit sein sensorischer Einfluss als Bewahrer der Aromen.

Wird die natürliche antioxidative Kraft der Hefe ausgenutzt, kann der Einsatz von Schwefel reduziert werden. Schwefel wird erst notwendig, wenn der Wein geklärt wird und die Hefe als Antioxidans wegfällt. Grundsätzlich kommen mikrobiell stabile Weine daher mit wesentlich geringeren Schwefeldosen aus als mikrobiell instabile Weine.

Der natürliche Weinbereitungsansatz bietet also viele Vorteile. Die Zutaten dazu sind Zeit, Überwachung und die richtigen Handgriffe zum richtigen Moment. Der erhöhte Zeitbedarf ist auch der Grund, warum unsere Weine etwas später abgefüllt werden. Dafür sind sie haltbar und verfügen in der Regel über ein hervorragendes Entwicklungspotential. Interessant ist zudem, dass unsere Weine auch in geöffneten Zustand und unter Lufteinfluss über mehrere Tage aromatisch stabil bleiben oder sich sogar weiter entfalten.

Am konsequentesten wird der Ansatz der «entschleunigten» Vinifikation in unserer CUVÉE WENGI-Linie und allen voran beim Malbec-Merlot und auch dem reinen Merlot verfolgt. Diese Produkte geniessen 24 Monate Fassausbau, anschliessend eine mehrmonatige Ruhephase im Tank und wenn immer möglich 1 Jahr Flaschenlagerung zwischen der Füllung und der Kommerzialisierung. Nach heutigen Massstäben ist das fast eine Ewigkeit.

Unsere Kunden erkennen und schätzen die Qualität dieser Weine und sie werden auch stark nachgefragt - aber natürlich gibt es immer Luft nach oben.

RÉSERVE-WEINE

Um den Ansatz der CUVÉE WENGI-Weine weiterzuentwickeln und die Weinbereitungsprozesse des Weingutes zu verfeinern, wurde die RÉSERVE-Weinlinie kreiert.

RÉSERVE-Weine sind etwas Besonderes.

Sie werden mit spezieller Sorgfalt und viel Geduld erzeugt. Das Ziel ist der Genuss für den Kunden. Doch diese Weine inspirieren uns auch selbst. Sie regen uns dazu an, das Herkömmliche zu hinterfragen, Grenzen auszuloten, zu neuen Ufern aufzubrechen.

Die Grundlage der RÉSERVE-Weine sind streng selektionierte Trauben, die separat vinifiziert und in sehr hochwertigen Holzfässern ausgebaut werden.

Die Ausbauzeit der RÉSERVE-Weine ist beträchtlich länger als bei sämtlichen anderen Produkten des Weingutes. Neben dem ausgedehnten Fassausbau spielt auch die anschliessende Flaschenreifung eine zentrale Rolle im Herstellungsprozess. RÉSERVE-Weine werden erst bei beginnender Trinkreife kommerzialisiert und sind nur in limitierten Mengen verfügbar.

Trauben, die zu RÉSERVE-Wein verarbeitet werden, müssen ein hohes oenologisches Potential aufweisen. Derartige Trauben sind naturgemäss nicht auf Wunsch verfügbar, sondern entstehen durch spezifische Einflüsse während der Weinbausaison – oder eben nicht.

Die RÉSERVE-Linie weist daher keine chronologische Jahrgangsfolge auf und es gibt auch keine Festlegung auf bestimmte Traubensorten.