



REBBERICHT 2024

Es ist ein Dilemma.

Ist es für einen Winzer ratsam, darauf hinzuweisen, dass die Weinbausaison sehr fordernd gewesen ist, oder assoziieren die Kunden diese Information automatisch mit schlechter Qualität? Als Winzer kann man den Mut zu diesem Hinweis getrost aufbringen, denn die Produktionskosten und die Traubenqualität müssen getrennt betrachtet werden.

Aus betriebswirtschaftlicher Sicht sind die Kosten der Traubenerzeugung von grosser Relevanz. Im Jahr 2024 erreichten diese Kosten witterungsbedingt die Schmerzgrenze. Hinter vorgehaltener Hand sprechen alle Produzenten darüber, doch offiziell duckt man sich aus obengenannten Erwägungen lieber herum, als die Dinge beim Namen zu nennen. Eigentlich ist das falsch und vermittelt nur Halbwahrheiten über den Weinbau. Hand aufs Herz: Kann wirklich jeder Jahrgang ein Produkt vollkommener Harmonie, eine quasi perfekte Symbiose von Boden, Wetter und Winzer sein? Wohl kaum.

Doch wo fallen die Kosten eigentlich an und was definiert letztlich die Traubenqualität?

Die allermeisten Kosten für die Traubenerzeugung fallen in die Wachstumsphase, d. h. in die Zeitspanne vom Austrieb bis zur einsetzenden Reife. Witterungsbedingte Komplikationen während dieser Zeit erhöhen den Aufwand, was betriebswirtschaftliche Risiken birgt. Als Produzent ist man der Witterung ausgeliefert. Wer resigniert, riskiert Ernteaufschläge durch Pilzbefall, wer weitermacht, erreicht die Schmerzgrenze der Aufwendungen. Im Jahr 2024 ist genau das eingetreten, und dieser Umstand lässt sich nicht einfach bei einem guten Glas Wein vergessen, sondern wirkt sich auf die finanzielle Situation der Betriebe aus.

Der Farbumschlag der Trauben signalisiert die beginnende Reife. In dieser Phase setzt die Zuckereinlagerung in die Trauben ein und die Inhaltsstoffe von Saft und Häuten verändern sich. Die Reife erfolgt autonom, ist interventionsarm und daher nur mit geringen Kosten verbunden. Entscheidend ist diese Phase dagegen für die Traubenqualität, die, wenngleich nicht ausschliesslich, so doch zu grossen Teilen durch die Witterung während der Reife beeinflusst wird. Daher können auch aus Jahren mit einer sehr anspruchsvollen und kostenintensiven Wachstumsphase grossartige Weine entstehen.

VEGETATIONSVERLAUF

Es lässt sich nicht beschönigen: Die Weinbausaison 2024 war geprägt durch anhaltende Niederschläge und den permanenten Kampf gegen den falschen Mehltau.

Die Reben trieben im Trois-Lacs sehr früh aus und wurden in der Nacht zum 22. April 2024 vom Frost getroffen. Je nach Lage und Exposition erlitten die Produzenten empfindliche Ausfälle. Da die Ausbrecharbeiten zu diesem Zeitpunkt noch nicht weit vorangeschritten waren, konnten die Ausfälle jedoch teilweise kompensiert werden.

Dann setzte der scheinbar nie endende Regen ein, der die Weinbaubetriebe zu umfangreichen Pflanzenschutzmassnahmen zwang. Trotz des grossen Aufwands breitete sich der falsche Mehltau aus und raffte Laub und Trauben dahin. Besonders anfällig erwiesen sich die vom Frost gebeutelten Parzellen, die dem Pilz nicht viel entgegenzusetzen hatten.

Die feuchte Witterung führte zu einer mittelmässigen Blüte, sodass der Fruchtansatz unterdurchschnittlich ausfiel. Die Kombination von Frost, schlechter Blüte und Mehltau liess bereits früh im Weinjahr eine geringe Erntemenge erwarten, weshalb die Anstrengungen zur Rettung der verbleibenden Trauben intensiviert und bis zur einsetzenden Reife aufrechterhalten wurden. Alles in allem war die Vegetationsperiode extrem aufwändig und arbeitsintensiv.





Mit dem Einsetzen des Farbumschlags im letzten Augustdrittel ruhte alle Hoffnung auf der Reifephase. Die Zeit bis zur Ernte war wechselhaft, doch grösstenteils trocken und teilweise sehr kühl. Die vom Mehltau geschädigten Blätter wiesen eine verminderte Assimilationskapazität auf, was zu einer verlangsamten Zuckereinlagerung führte. Winzer, die trotz der widrigen Umstände vollreife Trauben ernten wollten, brauchten Geduld und stählerne Nerven. Die kühlen Nächte unterdrückten über eine recht lange Zeit das Aufkommen von Fäulnis. Mit Erlangen der physiologischen Reife verschlechterte sich der Gesundheitszustand der Trauben aber, und eine zügige Ernte drängte sich auf.

ERNTE

Die Haupternte begann am 30. September 2024. Ein Erntetermin so spät wie schon lange nicht mehr und damit ein Abbild dieses Jahres.

Trotz der geringen Erntemenge entsprach die Erntedauer praktisch einer Vollernte und endete am 8. Oktober 2024. Die Sorten Malbec und Merlot wurden zu einem späteren Zeitpunkt geerntet.

Die Trauben waren zum Erntezeitpunkt physiologisch reif, doch sehr fragil, und der Ernteaufwand war hoch. Viele Trauben mussten „gesondert“, d. h. von faulen Beeren befreit werden. Dieser Prozess reduzierte die Ernteleistung erheblich, war aus Qualitätsgründen aber unerlässlich.

Insgesamt konnte das Weingut 71.214 kg Trauben ernten. Das entspricht rund 73 % einer Vollernte.

Die einzelnen Traubensorten waren unterschiedlich stark vom falschen Mehltau betroffen. Der Chasselas litt speziell unter den Witterungsverhältnissen und die Erntemenge fiel bei dieser Sorte besonders klein aus.

ZUM WEIN

Wer zu den langjährigen Lesern meiner Berichte zählt, weiss, dass mein Herz aus fachlicher Sicht für Jahre mit kühlem Reifeverlauf schlägt. Das hat mit der Tatsache zu tun, dass kühle Jahre, unabhängig vom Zuckergehalt (der übrigens sehr hoch sein kann), in der Regel elegante und aromatische Weine hervorbringen. Der Jahrgang 2024 gehört natürlich in die Kategorie „kühles Jahr“. Entsprechend aromatisch zeigen sich die Weine.

Die Sorten Sauvignon blanc und Chardonnay warten mit einer wahren Aromaexplosion auf.

Das Weingut präsentiert ab 2025 neu den Pinot gris. Mineralische Frische trifft auf eine üppige Aromatik.

Pinot noir ist dafür bekannt, dass er seine kühle, zurückhaltende Eleganz in schwierigen Jahren besonders gut zum Ausdruck bringt. Dies ist auch im 2024 der Fall, auch wenn die Weine noch einen ausgedehnten Reifeprozess durchlaufen müssen (bzw. dürfen).

Erwähnenswert ist der Malbec (Côt).

Um der grossen Nachfrage nach Malbec-Merlot gerecht zu werden, hat die Domaine de Soleure die Anbaufläche dieser Rebsorte in den letzten fünf Jahren ausgeweitet.

Lange Zeit wurde der Côt von der europäischen Rebzüchtung vernachlässigt. Lediglich drei Klone von annähernd gleicher Qualität standen zur Verfügung. Erst in den letzten zwanzig Jahren ist das Interesse an dieser Sorte wieder gestiegen. In Bordeaux hat man das aromatische Potenzial von Côt wiederentdeckt und integriert ihn zunehmend in kleinen Mengen in die Assemblagen.



Domaine de
Soleure

Dies dürfte auch den Anstoss gegeben haben, die Selektion dieser Rebsorte wieder aufzunehmen und den Erzeugern eine Auswahl qualitativ stark verbesserter Klone anzubieten. Die neuen Anbauflächen der Domaine de Soleure wurden mit den hochwertigsten dieser neuen Malbec-Selektionen bepflanzt und haben nun erste Erträge mit geradezu spektakulärem Ergebnis geliefert. Der daraus gekelterte Wein überzeugt in erster Linie durch seine ausgeprägte, sehr typische Malbec-Aromatik. Aber auch strukturell ist der Wein von hoher Qualität und wird auf jeden Fall die Assemblage Malbec-Merlot bereichern und weiterentwickeln.

Anlässlich des **Caves ouvertes 2025** (9. und 10. Mai 2025) in Le Landeron oder an der **Sommerdegustation** im Oberen Winkel 5 in Solothurn vom 12. bis 14. Juni 2025 können Sie den neuen Jahrgang in aller Ruhe kennenlernen.

Wir freuen uns auf Sie!

Christoph Kaser

Domaine de Soleure

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
landeron@domaine-de-soleure.ch

Ein Unternehmen der Bürgergemeinde Solothurn