

## Unser persönlicher Rückblick auf das Weinjahr 2020



Nicht wie üblich konnten wir uns dieses Jahr nach der Ernte auf die wohlverdienten Ferien freuen. Der nötige Abstand, um dem Jahrgang 2020 respektvoll gerecht zu werden fehlt uns daher ein wenig.

Eine grosse Stütze sind beim Verfassen eines solchen Berichts die unzähligen geschossenen Fotos. Sei es für unseren INSTAGRAM Account **@thepilgrimage2008** oder einfach, um das Gesehene festzuhalten.

Ein erstes eindrückliches Foto stammt vom 1. März 2020, draussen auf der Terrasse, in T-Shirts, mit unserem guten Freund Thöme bei einem Glas Pinot Blanc – wohl schon eingehend die bevorstehende CORONA-Zeit debattierend ... Das unglaublich schöne Wetter hielt dann sehr lange an. Im Verlaufe des Aprils zeigten unsere trockensten Weinberge im Feld deutliche Trockenschäden. Der Oberboden sah aus, wie nach einer längeren Hitzeperiode im Sommer; trockene, rissige Erde. Ein eindrückliches Zeichen des klimatischen Wandels. Er stimmt uns nachdenklich und wirft beim Gedanken an den bevorstehenden Sommer Sorgenfalten auf die Stirn. Der Eindruck änderte sich dann langsam auf die Blüte hin. Das Wetter wurde zunehmend feuchter, windiger und kühler. Die Trockenheit war vorerst kein Thema mehr. Die in die Länge gezogene Blüte führte zu einem starken Verrieseln der Trauben, da nicht alle Beerenansätze befruchtet werden konnten. Schon bald merkten wir, dass es in diesem Jahr mengenmässig keine grosse Ernte geben würde.

Der Verlauf des Sommers hätte zwischen dem Baselbiet und der Bündner Herrschaft unterschiedlicher nicht sein können. In Maisprach hielt die Trockenheit den ganzen Sommer über an. Die Wiesen verloren ihr frisches grün und wurden langsam braun. Im August gab es wieder etwas mehr Niederschläge. Das bewahrte die Reben vor Trockenschäden. Die Ernte kam rekordverdächtig früh, bereits Mitte September bei sehr warmen Temperaturen. Erinnerungen ans verrückte 2018 kamen auf. Die kleinen Mengen und die Effizienz der Leser sorgten aber für ein rasches „Herbschten“. Bereits am frühen Nachmittag waren die Trauben in ihren kleinen Kisten in Maienfeld in der Kühlzelle. Am darauf folgenden Tag wurden die Trauben dann über den Rüttel-/Sortiertisch befördert und mittels Förderband – ohne zu pumpen – in die Holzbottiche transportiert. Darin vergoren die Trauben ohne aktive Kühlung während rund 3 Wochen zum Jungwein. Die Qualitäten der Pinots aus Maisprach sind wiederum ausgezeichnet. Es zeigt sich beim „GRAF“ aufgrund der höheren Oechslegradation eine etwas reifere Fruchtsüsse, beim „CLOS MARTHA“, da auf den Punkt gelesen, die nötige Kühle und Frische. Nach dem grandiosen 2019 wiederum ein nahezu perfekter Jahrgang.

Und in Maienfeld? Trockenheit im Sommer? Verfrühte Lese und damit verbundene Hitze? Fehlanzeige. Ein ungewöhnlich kühler Juli sorgte für die nötige Verzögerung der Reife und die Höhenlage unsere Weinberge auf 550 bis 600 Meter über Meer trugen das Ihrige dazu bei. Die Hauptlese war gute 2 Wochen(!) nach der Lese in Maisprach. Einen solchen Unterschied hatten wir noch nie. Doch dieser Trend scheint sich gerade in heissen und trockenen Jahren zu manifestieren. Die Maispracher schlummerten schon im Fass, als die ersten Maienfelder Trauben gerade einmal in die Gärung geschickt wurden. Die Oechslegradationen waren durchschnittlich, mit 2019 vergleichbar, die Menge allerdings um gute 30 Prozent kleiner. Spannend ist dabei, dass kleinere Erträge nicht gleichbedeutend mit Topjahrgängen stehen. Dies haben die 3 letzten Jahrgänge eindrücklich bewiesen: 2018 sehr gute Menge bei Topqualitäten, 2019 durchschnittliche Mengen – für uns DER beste Rotwein-Jahrgang aus den dreien und 2020 sehr tiefe Erträge – ein fantastisches Weissweinjahr, der Beweis bei den Roten steht noch aus.

Das Jahr aus Sicht des Winzers hat einen gewissen Rhythmus, seinen logischen Ablauf: im Winter der Schnitt der Reben, die Weinpflege des noch jungen Jahrgangs und das Abfüllen des für über ein Jahr im Fass gelagerten Weines. Bis im März war die Welt für uns noch völlig in Ordnung. Dann ging es schnell und wir waren im ersten „shut down“. Die Unsicherheiten nahmen zu. Telefonate mit Gastronomen und Weinhändlern führten zu einer gewissen Solidarisierung. Die Sicherheiten nahmen dann im Verlaufe des Frühlings und vor allem Sommer weiter zu. Alles lief „fast“ wieder wie am Schnürchen. Die Bestellungen purzelten rein. Die Schweizer Kunden und Feriengäste überfielen uns fast täglich und wollten uns und unsere Weine kennen lernen. Dann kam langsam das Unbehagen wieder auf die Ernte hin. Wie gestalten wir die Lese? Geht alles gut? Müssten wir allenfalls in Quarantäne? Es verlief alles gut. Die weissen Weine machen grosse Freude. Sie zeigen eine Klarheit und Frische, wie wir sie lieben. Die Roten sind im Fass, noch etwas trüb und geprägt vom Säureabbau. Doch die ersten erkennbaren Aromen nach frischen Himbeeren und Brombeeren stimmen uns sehr zuversichtlich. Wir geben den Weinen die nötige Zeit, begleiten sie in ihrer Reife und sind in einem Jahr gespannt, wie sie sich entwickelt haben. Nun stehen wir wiederum vor einer eher unsicheren Zeit. Die Wintersaison steht zwar vor der Tür, nur echte Freude darüber kommt irgendwie nicht auf. Zu unübersichtlich ist die Lage wieder geworden. Und die Reben? Sie schlafen, haben ihre Winterruhe. Wir werden sie schneiden und schauen dabei positiv in die Zukunft und freuen uns dabei auf den bestimmt kommenden Frühling mit all seiner Pracht und Energie von Mutter Natur.

Maienfeld im Dezember 2020

Matthias und Sina Gubler-Möhr  
Weingut MÖHR-NIGGLI