

Das Weinjahr 2019 – Eine Retroperspektive

2019 markiert bereits unser 9. Weinjahr in Maienfeld. Im kommenden Jahr gibt es also ein erstes Jubiläum zu feiern.

Rückblickend war 2019 kein Jahr mit Schock-Charakter. Mutter Natur hat uns vor stark einschneidenden Ereignissen wie Hagel oder Frühjahrsfrost verschont. Dies sind immer wieder wichtige Pluspunkte für uns. In Erinnerung bleiben die beiden Hitzeperioden im Juni und im Juli. Die Zweite führte vereinzelt zu Sonnenschäden auf den Beeren, welche später aber verdorrten.

Die allgemein feuchten Bedingungen während der ganzen Vegetationszeit beschäftigten uns stärker. Der Druck des falschen Rebenmehltaus war im Juni recht gross, was vereinzelt zu Ausfällen führte. Der August war zu nass und zu kühl, der September immer wieder einmal nass, aber auch mit schönen Perioden durchsetzt. Diese Phase hat die Reifeentwicklung und schlussendlich die Qualität der Trauben nachhaltig geprägt.

Interessant ist für uns der Vergleich zwischen Maienfeld und Maisprach. Nebst den sehr unterschiedlichen Terroirs (Boden, Hanglage, Sonneneinstrahlung etc.) spielt das Wetter eine grosse Rolle. Im 2019 war es in der Region Basel deutlich trockener. Daraus ergab sich eine frühere Lese bei sehr hohem Reifegrad. Dies zeigte sich in kleinen Beeren mit viel Konzentration. Anders in Maienfeld, wo Geduld angesagt war, da häufige Niederschläge die Reife immer wieder hinauszögerten. Erste gegen Mitte Oktober stellte sich das Wetter nachhaltig zum Positiven um. Die Unterschiede zu den früh geernteten Notvorlesen sind – bereits jetzt sichtbar – gewaltig.

Wir sind grosse Fans von individuellen Vinifikationen (Vergärung und anschliessender Ausbau) der einzelnen Lagen und Teillagen. Die Mengen der einzelnen Parzellen reichen von 300kg bis zu 2'000kg. Als Gärgebinde dienen uns bei kleinen Mengen ausgediente 500L Holzfässer und bei den grösseren Wingerten die bewährten Holzbottiche der Gebrüder Mittelberger – Holzmanufaktur aus Bozen/Südtirol. Dabei sehen wir die Unterschiede von Jahr zu Jahr und lernen die Vorzüge der einzelnen Lagen kennen. Je nach Jahrgang stehen bei uns 15 bis 25 verschiedene Pinots im Keller. Daraus entstehen dann die assemblierten Weine MÖHR-NIGGLI Pinot Noir (hauptsächlich Kleinstlagen in und um Maienfeld) und PILGRIM (alte Reben, mittlere bis hohe Lagen in Maienfeld) sowie die Einzellagen-Weine aus Maienfeld und Maisprach. Es sind dies der MAGNUS (Lage Stellibofel gegen 600 Meter) und die Maispracher Pinot Noirs GRAF (Buntsandstein) und CLOS MARTHA (Muschelkalk).

2019 ist ein klassisches Lagenjahr. Der Ausdruck der noch sehr jungen Weine aus Maisprach ist verführerisch. Der GRAF – ohne Ganztrauben vergoren – zeigt eine reife, beerige Frucht, der CLOS MARTHA – mit rund 20% Ganztrauben – hingegen die unverkennbare würzige, fast schon pfeffrige Komponente.

In Maienfeld spielt die Höhenlage eine grosse Rolle. Obwohl die Differenz zwischen dem tiefsten und höchsten Rebberg nur gerade 75 Höhenmeter beträgt. Die besten Wingerten stehen in Maienfeld in mittleren bis hohen Lagen. Dabei sind eine leichte Hangneigung, ein offenes Gelände, ohne Feuchtigkeit stauende Mauern und schattenwerfende Hecken, Bäume und Häuser von Vorteil. Auffällig ist auch, dass tiefere Lagen weniger vom Wasserstress betroffen sind als die höheren, deutlich steinreicheren Böden. Dies zeigt sich auch in den konstant höheren Erträgen der unteren Lagen. Daraus folgen grössere Beeren und weniger Konzentration. Im feuchten 2019 waren unsere hohen Lagen ohne Zweifel im Vorteil; die Erträge mit 500-525g/m² eher gering. Die tieferen Lagen reiften etwas früher und kamen mit 625-700g/m² in den Keller.

Abschliessend – wenn auch noch eine sehr frühe Betrachtung – sind wir mit der Ernte 2019 sehr zufrieden. Das Spiel mit den unterschiedlichen Lagen ist unser klares Plus. Darin haben wir in Maienfeld schon einige Jahre Erfahrung gesammelt. Wagen wir den Vergleich mit vergangenen Jahren, sticht das 2012 heraus, ein Jahrgang der sehr auf der eleganten Seite ist und jetzt ideale Trinkreife hat. Viel Ähnlichkeit zeigt sich auch mit dem 2016; ein Jahr für die lange Lagerung. Wir hatten heuer eine fast identische Reife, allerdings mit tieferen Erträge und einer etwas früheren Lese. Kurzum, viel „kühles“ und fruchtig-würziges; ein klassisches Pinot-Jahr eben.