

Einblick in die Weine 2022 ...

Der Erntebeginn in Maisprach BL in der Lage Röti für unseren „GRAF“ war am Montag 12. September, gleich nach dem Weinfest, aber noch vor unserem Wiikend. Dies ist rekordverdächtig früh und zeigt, wie warm die Lage auf dem roten Sandstein ist. Die Lage Sunnebärg, wo der „CLOS MARTHA“ wächst, ist etwas höher und kühler. Der Kalkboden hat ein besseres Wasserrückhaltevermögen und lässt die Trauben langsamer reifen.

In Maienfeld hilft uns vor allem die Höhenlage von 520 bis 600 Meter über Meer. Hier hat die Klimaveränderung noch nicht so krasse Auswirkungen wie in unseren Maispracher Lagen. Dennoch sind auch in Maienfeld die Ernten 2-3 Wochen früher als vor 30 Jahren. Wir sind gespannt, wie sich das weiterentwickelt.

2022 gilt als Charmeurjahrgang. Unser Fokus liegt auf puren, frischen Weinen mit moderatem Alkoholgehalt. Dies bedeutet, dass der Lesezeitpunkt sehr präzise gewählt wird. Die Weine zeigen klar ihre Herkunft, sei es das Reifere der Sandsteinlage, die kühle Frucht vom Kalkboden oder das intensive Frucht-Würzespil und Saftige unserer Lagen in der Herrschaft.

Warme und trockene Jahre ergeben Weine mit höheren pHs, weniger Säure und reiferen Gerbstoffen. Aber auffällig ist vor allem die verstärkte, sehr aromaintensive süsse Frucht. Dies bedeutet, dass der klassische Ausbau im 228L Pièce zunehmend schwieriger wird, bzw. hinterfragt werden sollte. Weine mit höheren pHs vertragen das Holz weniger gut und die natürliche Fruchtsüsse wird durch die zusätzliche Holzsüsse weiter gepusht. Zudem erfolgt durch das Holz ein weiterer Eintrag von Gerbstoffen, die den Wein anstrengender erscheinen lassen. Wurden früher unsere Trauben später gelesen und durch den Fassausbau abrundet, ist dies heute viel weniger nötig. Die Trauben sind reifer und führen zu früher trinkbaren Weinen. Dem tragen wir Rechnung. Langsam finden bei uns für den Ausbau des Pinot Noir Keramik-Eier Einzug im Weinkeller. Vorerst nur zögerlich und sanft abgewogen. Im Gegensatz zum Holzfass reift der Wein im Keramik-Ei langsamer – wird quasi entschleunigt – und ein Eintrag von Holz-tannin wie auch süss-würzigen Aromen der getoasteten Eiche finden natürlich nicht statt. Diese eher reduktive Ausbauweise ist besser kontrollierbar und hilft uns, die Frische im Wein zu bewahren. Vorerst wird der „GRAF“ einen Anteil Keramik-Ei erhalten; andere Weine unseres Sortiments werden über die Jahre folgen.

... und erste Eindrücke des Jahrgangs 2023

Emotional betrachtet steckt uns das Weinjahr 2023 noch viel mehr in den Knochen. Sprichwörtlich hat uns der aktuellste Jahrgang viel Kopfzerbrechen bereitet und manchmal sogar fast schon verzweifeln lassen.

Der Winter 2022/2023 war zuerst trocken, wurde dann aber im Übergang zum Frühjahr immer feuchter. Viel Regen im April bis Mitte Mai sorgte für einen frühen Start der falschen Mehltausaison. Wir waren also früh gewarnt, gut aufzupassen. Danach wurde es sonnig, trocken um im Juni überdurchschnittlich warm bzw. heiss. Das viele Wasser führte zu einem zügigen Wachstum der Reben und bedeutet für uns sehr viel Handarbeit in kurzer Zeit. Die zunehmende Trockenheit führte einzig bei Junganlagen zu Stress. Die alten, etablierten Reben spürten davon nichts. Rechtzeitig zum Sommerstart wurde es langsam wieder feuchter und der Druck der Mehltapilze wurde wieder ein Thema. Bis Mitte Juli sah es für uns nach einem „coolen“ Jahr aus; alles auf Kurs. Dann der erste Hammerschlag: feinsten Hagel und Sturm am Nachmittag des 18. Juli. Leider hat es dabei grosse Teile unserer Weinberge heftig erwischt. Solche Hagelschläge führen zu einem Schock und stoppen die Entwicklung der Reben für rund 2 Wochen. An eine frühe Lese war also vorerst nicht mehr zu denken. Weitere 4! Hagelereignisse, in zum Glück geringerem Ausmass, führten zu weiteren Schäden.

Aufgeben? Kein Thema. Frustfaktor? Sehr hoch.

Die betroffenen Traubenbeeren des ersten Hagels trockneten weitgehend ein und wir konnten einen guten Teil am Stock aussortieren. Schwieriger war dies bei späteren Schäden, da half nur das mühsame, sehr zeitintensive Sortieren auf unserem Rüttel-/Sortiertisch.

Ohne Frage, in diesem Herbst war es für uns sehr schwierig die nötige Balance zwischen Aussortieren schlechter Trauben und dem Brauchbaren für unseren Pinot Noir zu finden.

Die Weinlese begann mit einer eigentlichen Notlese der am stärksten betroffenen Chardonnay Lage im Stellibofel am 13. September. Grosse Regenmengen Ende August und dann die darauffolgende, ungewöhnliche Hitzewelle stressten die Reben weiter. Die Beeren platzen auf, es kam damit zu Essig-/und Fäulnisbefall.

Eine Woche später waren wir voll in der Rotweinlese; es gab kein Halten mehr. Die Trauben kamen in unseren kleinen Kisten in den Weinkeller, wurden über Nacht auf rund 10 Grad im Kühlcontainer runtergekühlt, am folgenden Tag sortiert und verarbeitet.

Seit dem Jahrgang 2021 werden bei uns keine Reinzuchthefen mehr aus dem „Päckli“ eingesetzt. Die bei uns gärenden Hefen stammen aus unseren Weinbergen. Dies ist ein weiterer Schritt zu mehr Authentizität in unseren Weinen.

Wie präsentieren sich die Weine? Mit etwas Abstand und dem langsamen Abstreifen der Mützen vom Sommer und Herbst, gelingt dies etwas objektiver. Unsere Weissweine sind schön trocken, zeigen aromatische Tiefe und dank bewusst blockiertem Säureabbau die nötige Frische und Spannung im Gaumen. Etwa die Hälfte unseres Chardonnays und Pinot Blancs reift nun im Keramik-Ei. Die Mengen sind vor allem beim Chardonnay gering.

Unsere Pinots sind sehr offen. Ein Spiel von roter und süsser Frucht sowie Würze dominieren. Daneben zeigt sich der Einsatz der Ganztraubenvergärung deutlicher als auch schon. Doch dies verleiht den Weinen die nötige Rasse und Spannung. Die Reife wird es beweisen. Auch hier reift nun rund 15 Prozent vom PILGRIM in Keramik.

Das Schlusswort gehört unserem Keller Um-/bzw. Neubau. Begonnen im November 2022 haben es unsere unermüdlichen Handwerker geschafft, den Bau auf Mitte September zu vollenden. Wir spüren kaum mehr, wie das Arbeiten vorher war, so gewöhnt sind wir bereits an den neuen Keller. Noch reift der Jahrgang 2022 im alten Fasskeller. Aber danach wird dieser zu unserem Langzeitlager, wo wir einen Teil der Weine in den Flaschen weiter reifen lassen.

Danke all jenen, die uns in den letzten Monaten begleitet, besucht und unterstützt haben. Unser Vorhaben mit dem neuen Weinkeller ist vollends gelungen und erfüllt uns mit grossem Stolz. Die bereits unzähligen Besucher verlassen uns mit freudigen Gesichtern und frischen Weineindrücken im Gepäck.

Wir freuen uns euch jederzeit – am liebsten nach vorheriger Anmeldung – auf unserem Weingut begrüssen zu dürfen. Die 22er Weine werden ab Mai langsam sichtbar werden, die ersten 23er dann erst im Herbst.

Herzlichst eure Winzer,
Matthias und Sina Gubler-Möhr