4 194932 106506 02

vinum

1|2 EUROPAS WEINMAGAZIN JAN. / FEBR. 2013 | WWW.VINUM.CH | PREIS: CHF 13.80

VINUM entdeckt die Sorte neu!

DIE CHARDONNAY-WELT STEHT KOPF

ORDEAUX 2010
dem Markt und von
neu bewertet

MARTIN SUTER

THURGAU

editorial

Back to the roots

Seit bald 20 Jahren habe ich das Privileg, für Sie, liebe Leserinnen und Leser, in VINUM schreiben zu dürfen. Dass ich nun wieder auf dieser Editorial-Seite mit Ihnen kommuniziere, ist Freude und Verpflichtung zugleich. 20 Jahre sind, aus der ursprünglichen Perspektive des Weins betrachtet, nur ein Wimpernschlag. Schliesslich zeigt so mancher grosse Madeira seine Klasse nach wie vor erst nach hundertjähriger Reifezeit. Wer sich unzeitgemäss viel Zeit nimmt, wird beim Wein noch immer belohnt. Manchmal wenigstens... Andererseits hat die globale Beschleunigung auch die Weinszene infiziert. Der Weinzeitgeist hat in den letzten 20 Jahren mehr Kapriolen geschlagen als in den hundert Jahren davor. Und doch ist die Weinkultur vom Dilemma, das der französische Philosoph Paul Virilio als «rasenden Stillstand» beschreibt, verschont geblieben. Die Weinszene bewegt sich. Und zwar in die richtige Richtung, nämlich zurück zu ihren Wurzeln!
Zum Beispiel beim Chardonnay. Vor 20 Jahren begann er uns endgültig zu langweilen. «Lebenslänglich schuldig», weil entweder unbezahlbar (Burgund) oder aber nichtssagend, da zu fett und eichenholzwürzig (Rest der Welt), hiess das Urteil. Doch dieses Urteil stimmt nicht mehr. Das beweist der grosse Chardonnay-Gipfel, den VINUM für diese Ausgabe in Zürich organisiert hat. Das spektakuläre Fazit dieser Probe: Der Chardonnay ist weltweit zu seiner ursprünglichen burgundischen Finesse zurückgekehrt. Wir VINUM-Autoren verstehen die Erkenntnisse aus dieser Chardonnay-Probe, die wir Ihnen ab Seite 32 präsentieren, als Verpflichtung für die Zukunft. Es kann nicht unser primäres Ziel sein, die letzten exotischen Weingeheimnisse dieser Welt zu ergründen. Viel wichtiger ist es, das Fundament unserer Weinkultur, die grossen Sorten, die grossen Lagen und die grossen Winzer (zu denen auch jene gehören, die gute Weine zu bezahlbaren Preisen keltern) stets von neuem zu entdecken. Das neue VINUM-Motto heisst darum: Back to the roots!

Ich wünsche Ihnen mineralisch-beschwingte Chardonnay-Momente!

Herzlich

Ihr
Thomas Vaterlaus
Chefredaktor VINUM Schweiz

PS: Übrigens werde ich mich künftig auf dieser Editorial-Seite häufig zusammen mit meinem Kollegen Stephan Reinhardt melden. Stephan Reinhardt, der vorher bei «Feinschmecker» und «WeinWisser» tätig war, leitet ab sofort die Redaktion der deutschen VINUM-Ausgabe.

thomas.vaterlaus@vinum.ch

«Nach dieser Probe muss ich eingestehen: Meine Vorstellungen wurden als klischeehaft entlarvt. So entpuppte sich etwa die Nummer 10 mit ihrer salzig-mineralischen Art nicht als Puligny-Montrachet von Anne Leflaive, wie ich vermutete, sondern als Gantenbein. Am Ende kann ich nur das Fazit ziehen: Wir Kommunikatoren müssen immer wieder raus zu den Winzern dieser Welt, um ihr Tun genauestens zu ergründen. Die vermeintlichen Wahrheiten im Wein sind nicht haltbarer als eine Nachricht von gestern.»

Stephan Reinhardt Chefredakteur VINUM Deutschland

«Das alte Kastendenken hat beim Chardonnay endgültig ausgedient. Die VINUM-Probe zeigt klar, dass die Weine über Kontinente hinweg auf faszinierende, aber auch beängstigende Weise stilistisch zusammenrücken. Wenn ein Chardonnay von der südafrikanischen Walker Bay nicht mehr von einem Premier Cru aus Puligny-Montrachet unterschieden werden kann, müssen wir davon ausgehen, dass das Terroir heute beim Chardonnay nicht mehr der entscheidende, stilbildende Faktor ist.»

Thomas Vaterlaus Chefredakteur VINUM Schweiz

VINUM-Chardonnay-Gipfel in Zürich

EIN FRANZOSE NAMENS GANTENBEIN

30 Top-Chardonnay aus neun Ländern, von Meursault bis Sonoma, treten gegeneinander an. Und wer liegt an der Spitze? Das Schweizer Weingut Gantenbein! Das aber war nicht die einzige Überraschung: Die Probe bestätigte, dass die «Neue Welt – Alte Welt»-Perspektive der weissen Paradesorte nicht mehr gerecht wird. Die Chardonnay-Geschichte muss neu geschrieben werden!

Text: Thomas Vaterlaus, Fotos: Hans-Peter Siffert

24
25

17 Punkte
Littorai Wines
Chardonnay «Mays Canyon» 2010
Verhaltene, aber vielschichtige Aromatik, mit blumigen, aber auch mineralischen Noten. Im Gaumen kraftvoll und straff, gleichzeitig sehr frisch und elegant. 2013 bis 2018
Carl Studer, CH-6005 Luzern
www.studer-vinothek.ch
73 Franken

17 Punkte
Bonneau du Martray
Corton Charlemagne Grand Cru AOC 2008
Aromen von Bergamotte und Apfel, auch mineralische, an Kalk erinnernde Noten. Im Gaumen Finesse und Eleganz. Getragen von einer knackigen, minimal grünlichen Säure. 2013 bis 2020
Baur au Lac Vins, CH-8105 Regensdorf, www.bauraulacvins.ch
125 Franken

16 Punkte
Franz Keller
Chardonnay «A» 2008
Opulent und reif mit tropischen Früchten und Honig, hat Auslese-Charakter. Im Gaumen vielschichtig, gut strukturiert, saftige Säure. Auch buttrige Komponenten. Leichter Bittermandel-Touch im Abgang. 2013 bis 2016
Franz Keller, D-79235 Oberbergen, www.franz-keller.de
34 Euro

16.5 Punkte
Catena Zapata
Chardonnay Catena Alta 2009
Noch verschlossen, Aromen von Bratapfel und Quitte. Präsentes, gut eingebundenes Holz. Im Gaumen geradlinig, mit lebhaftem Säurespiel. Etwas herb im Abgang. 2013 bis 2017
Mövenpick Wein, CH-6340 Baar
www.moevenpick-wein.com
29 Franken

Der spannendste, emotionalste, ja gar dramatischste Moment unserer gross angelegten Chardonnay-Blindverkostung war der Moment danach. Der Moment, als alle Teilnehmer ihre Notenblätter abgegeben hatten und die Namens- und Herkunftsliste der Weine, die sie eben bewertet hatten, in ihren Händen hielten. Und sich eingestehen mussten, dass fast alles, was sie über Chardonnay zu wissen glaubten, ganz offensichtlich heute nicht mehr zutrifft. So ging es auch der Schweizer Winzerlegende Thomas Donatsch, der in Malans im Jahr 1973 vermutlich als erster helvetischer Topwinzer diese Sorte angepflanzt und daraus Weine von internationalem Format gekeltert hat. Die Fassungslosigkeit, die sich beim Studieren seiner degustatorischen Irrtümer in seiner Mimik widerspiegelte, wird keiner der Anwesenden so schnell vergessen.

Doch er war mit seinem zuweilen ungläubigen Kopfschütteln in allerbester Gesellschaft. Stephan Reinhardt, Chefredakteur der deutschen VINUM-Ausgabe, sprach angesichts seiner Fehleinschätzungen bezüglich der Herkunft der Weine von einem Desaster. Seine Detailanalyse: «Einer meiner ‹Burgunder› entpuppte sich als filigraner Südtiroler, es war der Löwengang von Alois Lageder. Und auch der geradlinige Gloria von Andi Kollwentz aus der gleichnamigen, extrem kalkreichen Lage oberhalb von Eisenstadt war kein Franzose, sondern einer der grossartigsten Chardonnay in Österreich! Den Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chaumées von der Familie Jouard hielt ich wiederum für einen auf europäisch getrimmten Kalifornier... Die heutige Chardonnay-Welt ist geradezu prädestiniert, uns aufs Glatteis zu führen. Die alten Erkenntnisse entpuppen sich mehr und mehr als Vorurteile.»

16.5 Punkte
Baumann Weingut
Chardonnay Classique 2011
Wirkt floral, mit einem Anflug von Apfel. Zeigt sich im Gaumen knackig, bei einer mittleren Fülle. Ein noch sehr jugendlich wirkender Chardonnay der klassischen, europäischen Art.
2013 bis 2016
Baumann, CH-8216 Oberhallau
www.baumannweingut.ch
24 Franken

17 Punkte
Newton Vineyard
Unfiltered Chardonnay 2007
Vielschichtige Aromatik mit reifen, exotischen Früchten, auch ein Touch von Rauch. Deutliches, aber sehr gut eingebundenes Holz. Auch im Gaumen reichhaltig, gleichzeitig kernig und dicht strukturiert. 2013 bis 2018
Mövenpick Wein, CH-6340 Baar
www.moevenpick-wein.com
68 Franken

17.5 Punkte
Weingut Kollwentz
Chardonnay «Gloria» 2010
Schon in der Nase viel Finesse, Zitrusfrüchte, aber auch mineralische Noten und etwas Pfeffer. Im Gaumen perfekte Symbiose aus purer Energie und grandioser Frische, mit einer noch jugendlichen Säure. 2013 bis 2018
Martel Weine, CH-9001 St. Gallen
www.martel.ch
54 Franken

16 Punkte
François Mikulski
Meursault 1er Cru
AOC Genevrières 2001
Zeigt sich schon sehr reif, von Oxidation geprägte Aromen von Äpfeln und Nüssen. Auch firnige Noten. Im Gaumen etwas breit, bei mittlerer Fülle und eher tiefer Säure. 2013 bis 2014
Kierdorf Wein, D-51580 Reichsdorf, www.kierdorfwein.de
59,90 Euro

Keiner der zwölf Verkoster konnte mehr als zehn Chardonnay richtig lokalisieren. Die durchschnittliche Trefferquote lag bei gerade mal sechs richtigen Zuordnungen der insgesamt 30 verkosteten Chardonnay aus neun Ländern. Gut möglich, dass das Zufallsprinzip ein besseres Resultat ergeben hätte... Das Paradebeispiel für die vereinigte Fehleinschätzung der Jury (zu der im Übrigen auch der Autor dieses Artikels massgeblich beitrug) war die Bewertung der beiden hervorragenden Weine aus Südafrika (Glen Carlou und Hamilton Russell). Mit ihrer Geradlinigkeit und den ihnen zugeschriebenen mineralischen Qualitäten wurden sie von fast allen Verkostern als «burgundische» Crus identifiziert. Ja selbst der legendäre Art Series von Leeuwin Estate aus dem australischen Margaret River, für viele der Prototyp eines reichhaltigen Neue-Welt-Chardonnays schlechthin, schaffte es dank seiner saftig-reifen Säure, dass man ihn für einen Franzosen hielt!

Lediglich die Burgunder selbst wurden mehrheitlich als solche erkannt (wobei es sich auch hier nur um «einfache Mehrheiten» handelte und nicht um «absolute Mehrheiten» aller Verkoster). Allerdings haftet selbst diesem Fazit insofern ein «schaler Beigeschmack» an, als dem Burgund offensichtlich ganz generell jene Weine zugeordnet wurden, in denen irritierende Aromen wie Apfel, Birne, Nuss, Mandeln sowie etwas medizinal-muffige oder aber reduktive Noten auszumachen waren. Gerade die Kombination von oxidativen und reduktiven Noten in tendenziell eher jungen Chardonnay wurde von den Verkostern sehr gegensätzlich interpretiert. Nicht wenige beurteilten dies als typischen «Goût de Terroir» und benoteten diese Weine entsprechend hoch. Andere spra-

17 Punkte
Tenuta Alois Lageder
Chardonnay «Löwengang» 2009
Noch verhaltene, vielschichtige Aromatik mit Zitrusfrüchten, mineralischen, blumigen und vornehm buttrigen Noten. Im Gaumen elegant und dicht, harmonisch, tänzerische Säure. 2013 bis 2019
Bindella, CH-8037 Zürich
www.bindellaweine.ch
42.50 Franken

18.5 Punkte
Martha u. Daniel Gantenbein
Chardonnay AOC Graubünden 2010
Überaus komplexe, frische Aromatik mit weissen Blüten und ausgeprägt mineralischen, leicht salzigen Noten. Erinnert an pures, reines Terroir. Feingliedrig, dicht, subtil, lang. 2013 bis 2020
Gantenbein, CH-7306 Fläsch
www.gantenbeinwein.ch
72 Franken

16.5 Punkte
William Fèvre
Chablis 1er Cru AOC Le Lys 2008
Eher reduktiv, verhaltene Aromatik, eine Spur Feuerstein und Rauch. Im Gaumen filigran bei mittlerer Fülle. Sehr schönes, belebendes Säurespiel. Tolle Frische im Abgang. 2013 bis 2015
Gerstl, CH-8957 Spreitenbach
www.gerstl.ch
45 Franken

17.5 Punkte
Hamilton Russell Vineyards
Chardonnay 2011
Vielschichtig, mit Agrumen, Orangenzesten, weissen Blüten und etwas Wachs. Toll integrierte, subtile Eichenholzwürze. Im Gaumen herrlich dicht, geradlinig, fruchtbetont und frisch, belebende Säure. 2013 bis 2016
Mövenpick Wein, CH-6340 Baar
www.moevenpick-wein.com
39 Franken

chen von Fehltönen und gaben ausgesprochen tiefe Wertungen ab. Die Folge: Bei den Chardonnay aus dem Burgund klafften die Noten so eklatant auseinander wie bei keiner anderen Region. So erhielt etwa der 2007er Puligny-Montrachet 1er Cru Les Demoiselles von Amiot Guy et Fils zwischen 12 und 18 Punkten. Was die einen also für «nicht marktfähig» hielten, war für andere schlicht und einfach Weltklasse.

Thomas Donatsch ist der doppeldeutigen Aromatik der jungen Burgunder mit fast wissenschaftlicher Akribie auf den Grund gegangen. Verantwortlich dafür ist für ihn nicht das Terroir, also der Boden, sondern die Vinifikation sowie mikrobiologische Prozesse im ersten Stadium der Alterung. «Der freie Schwefel spielt sicher eine Rolle. Tatsache ist aber auch, dass beim biologischen Säureabbau nicht die gesamte Apfelsäure in Milchsäure umgewandelt wird. Die verbleibende Apfelsäure oxidiert schnell und verbindet sich mit dem Schwefel, was zu den beschriebenen Beeinträchtigungen der Aromatik führen kann», sagt Donatsch und ergänzt: «Normalerweise verflüchtigen sich diese Noten nach drei oder vier Jahren in der Flasche oder wenn die Weine nach dem Entkorken zu Luft kommen.» Seltsam nur: Bei der VINUM-Probe in «Caduff's Wine Loft» wurden alle 30 Weine rund eine halbe Stunde vor Degustationsbeginn dekantiert. Die Mufftöne aber blieben.

Der Chardonnay ist ein hervorragendes Fallbeispiel, um aufzuzeigen, was für unglaubliche Kapriolen die jüngere Weinbaugeschichte geschlagen hat. Noch Ende der 1970er Jahre wurde der Chardonnay fast ausschliesslich zwei Regionen zugeordnet: dem Burgund und der Champagne. In beiden Stammregionen galt die Sorte als hervorragender

17 Punkte
Hyde & De Villaine
Chardonnay 2009
Sortentypische Aromatik mit Agrumen und exotischen Früchten, Spuren von Rauch, Butter und Honig. Im Gaumen zuerst ein Anflug von Extraktsüsse, dann sehr druckvoll, geradlinig und frisch. 2013 bis 2017
Kierdorf Wein, D-51580 Reichsdorf, www.kierdorfwein.de
54,90 Euro

17 Punkte
Weingut Hansjörg Rebholz
Chardonnay «R» 2009
Überaus klare, frische Aromatik mit Bergamotte, weissen Blüten, exotischen Früchten. Präsentes, aber gut integriertes Eichenholz. Im Gaumen kompakt, stoffig, komplex, lang. 2013 bis 2017
Weingut Ökonomierat Rebholz
D-76833 Siebeldingen
www.oekonomierat-rebholz.com
34 Euro

16 Punkte
Shaw and Smith
M3 Chardonnay Adelaide Hills 2009
Das Bouquet wirkt kühl und etwas reduktiv, mit Aromen von Blüten und Äpfeln. Im Gaumen präsentiert sich der Wein dicht, saftig und sehr ausgewogen.
2013 bis 2015
Apell Weine, D-34128 Kassel
www.apell.de
29,95 Euro

17.5 Punkte
Weingut Donatsch
Chardonnay «Unique» 2010
Intensive Aromen von Zitrusfrüchten und Melone, dazu blumige und buttrige Noten. Kraftvoll und dicht. Zeigt seine mineralischen Anlagen eher im Gaumen. Saftige Säure. Balance auf hohem Niveau. 2013 bis 2018
Weingut Donatsch, CH-7208 Malans, www.donatsch-malans.ch
52 Franken

Botschafter verschiedener Terroirs. In der Champagne, so besagt die Lehrbuchmeinung, überzeugen die Crus aus Avize mit ihrer Leichtigkeit, jene aus Cramant durch ihren Duft und jene aus Mesnil mit ihrer Lebendigkeit. Und im Burgund ist (oder war) der Gegensatz zwischen dem stahligen Montrachet, dem leicht buttrigen Meursault und dem nussigen Corton-Charlemagne legendär. Während wir beim Champagne Blanc de Blancs die damals definierten Charakternuancen heute noch wiedererkennen, wohl auch, weil sich hier beim An- und Ausbau nichts Grundsätzliches geändert hat, begab sich der Chardonnay-Stillwein auf eine eigentliche Berg-und-Tal-Fahrt. Diese begann in den 1980er Jahren, als kalifornische und australische Winzer einen neuen Chardonnay-Typ salonfähig machten, der konträr zum burgundischen Original stand. Der damals völlig neue, fruchtbeladene, verschwenderisch reichhaltige und eichenholzbeladene Typ aus Übersee eroberte die Weinwelt im Sauseschritt. Gewächse wie der im kalifornischen Monterey County angebaute Mer Soleil der Familie Wagner oder der australische Roxburgh Chardonnay von Rosemount gelten als Prototypen dieser extravertierten Stilistik, die mit der Zeit auch die Winzer in Europa, ja sogar jene im Burgund beeinflusste. Durch eine generell spätere Ernte und den Einsatz von mehr neuem Eichenholz gewann die Sorte auch hier an Fülle. Anfang der 1990er Jahre karikierte der unvergessene Wolf-Dietrich Salwey aus Oberrotweil bei einer launigen Weinprobe den leicht durchschaubaren Chardonnay als «perfekten Wein für protzige Jungunternehmer aus der Baubranche», während der trockene Riesling eher die «Sorte der Intellektuellen» sei. Damit lag er zu jener

16 Punkte
Domaine Amiot Guy et Fils
Puligny Montrachet 1er Cru AOC Les Demoiselles 2007
Aromen von frischer Minze, Gras und Quitte, aber auch eigenwillige medizinale Noten. Im Gaumen kernig und geradlinig, ist mehr vom Gerbstoff als von der Säure geprägt. 2013 bis 2015
Kierdorf Wein, D-51580 Reichsdorf, www.kierdorfwein.de
84,90 Euro

16.5 Punkte
Weingut Friedrich Becker
Mineral Chardonnay 2009
Eine von Reifetönen geprägte Aromatik, dazu kommen Noten von Kräutern und Rauch, auch buttrige Nuancen. Im Gaumen präsentiert er sich vollmundig, sehr kraftvoll und ausgewogen. 2013 bis 2015
Kierdorf Wein, D-51580 Reichsdorf, www.kierdorfwein.de
35 Euro

17 Punkte
Kistler Vineyards
Chardonnay «Les Noisetiers» Sonoma Mountain 2008
Vornehme Zitrusfrucht, dazu frische Kräuter und würzig-salzige Noten. Entwickelt im Gaumen einen kraftvollen Spannungsbogen. Vielschichtig, kraftvoll und aus einem Guss. 2013 bis 2018
Martel Weine, CH-9000 St. Gallen
www.martel.ch
68 Franken

18 Punkte
Leeuwin Estate
Chardonnay «Art Series» Margaret River 2008
Glasklare, intensive Frucht, etwas Wachs und buttrige Noten. Im Gaumen perfekt ausbalanciert, mit cremiger Fülle und saftiger Säure. Komplex und trinkig zugleich. 2013 bis 2020
Zweifel Weine, CH-8610 Uster
www.zweifelweine.ch
79.50 Franken

Zeit nicht so falsch. Selbst im badischen Kaiserstuhl waren damals kaum noch Chardonnay unter 14,5 Volumenprozent Alkohol zu finden. Die einstige Primaballerina unter den weissen Rebsorten kam nun immer häufiger als üppiges Playmate daher. Doch von dieser uniformen Fülle hatten die Weinfreaks schnell wieder genug. So setzte schon Mitte der 1990er Jahre eine politähnlich inszenierte Anti-Chardonnay-Bewegung ein. Die Losung «ABC», hinter der sich die Botschaft «Anything but Chardonnay» (zu Deutsch: «Alles ausser Chardonnay») verbarg, machte die Runde. Der Protest gegen die Verunstaltung der Sorte zeigte rasch Wirkung. Wer sich fortan als Liebhaber üppiger Chardonnay outete, lief Gefahr, als Genussbanause verunglimpft zu werden. Die Weinfreaks wandten sich vermehrt Sauvignon Blanc, Viognier, Chenin Blanc und Riesling zu. Auch regionale Varietäten wie Roussanne, Ribolla, Alvarinho oder Verdelho gewannen an Bedeutung. Doch schon einige Jahre danach setzte sich die Einsicht durch, dass es im Bereich der trockenen weissen Gewächse keine wirkliche Alternative zu einem ausgewogenen Chardonnay nach burgundischem Vorbild gibt. Seit die geläuterten Winzer weltweit wieder mehr auf Finesse setzen, ist der Führungsanspruch der Sorte so unbestritten wie nie zuvor. Der «ABC»-Slogan ist längst in Vergessenheit geraten. Bei dieser «Back to the roots»-Entwicklung spielten übrigens auch kalifornische Produzenten wie Kistler oder Marcassin eine zentrale Rolle.

Bleibt die Frage, wo auf der Welt sich denn nun die besten Chardonnay-Lagen befinden. Die Antwort ist gar nicht so einfach. Natürlich ist das Burgund das Mass aller Dinge. Als zweites grosses Terroir hat sich die kalifornische North

16 Punkte
Weingut Velich
Chardonnay «Tiglat» 2007
Gereifte Aromatik mit Noten von Nüssen, Äpfeln und Honig, unterlegt von edlen Kräutern. Im Gaumen zuerst süsslich wirkender Extrakt, dann reifer Schmelz. Barocker Wein mit angepasster, saftiger Säure. 2013 bis 2016
Velich, A-7143 Apetlon
www.velich.at
54 Franken

16 Punkte
Domaine Ponsot
Morey-Saint-Denis 1er Cru Clos des Monts Luisants Vieilles Vignes 2008
Wirkt sehr reif. Noten von Marzipan, kandierten Früchten, Champagnerbirnen und reifen Äpfeln. Im Gaumen lebendig; etwas schmal und säurebetont. 2013 bis 2015
Kierdorf Wein, D-51580 Reichsdorf, www.kierdorfwein.de
49,90 Euro

17.5 Punkte
Benoit Ente
Puligny Montrachet 1er Cru AOC Champ Gain 2010
Zart und tiefgründig zugleich mit ausgeprägt blumigen und mineralischen Noten. Im Gaumen sehr dicht, geradlinig. Noch verschlossen, aber enorm viel Finesse und Eleganz. 2013 bis 2020
Mövenpick Wein, CH-6340 Baar
www.moevenpick-wein.com
98 Franken

16.5 Punkte
Didier Joris
Chardonnay AOC Valais 2010
Voll ausgereift, exotische Früchte, Honig, auch buttrige Komponenten. Im Gaumen kraftvoll, üppig, mit würzigem Anflug. Angepasste, saftige Säure. Erinnert an einen Chardonnay aus einem warmen Terroir. 2013 bis 2016
Baur au Lac Vins, CH-8105 Regensdorf, www.bauraulacvins.ch
53.50 Franken

Coast mit ihren Subregionen Carneros und Sonoma Coast etabliert. Im Einfluss des kühlen Pazifiks und in einem wahren Potpourri an Böden (das Spektrum reicht hier von Kies und Sand über rote Vulkanasche bis hin zu Lehm und Kalk) reifen heute so viele Top-Chardonnay, dass die Leistungsdichte ähnlich hoch ist wie im Burgund. Und auch Südafrika ist offensichtlich ein goldener Boden für den Chardonnay, vor allem die Walker Bay unmittelbar am kalten Ozean, wo Weingüter wie Hamilton Russell oder Bouchard Finlayson zu Hause sind. Andere Top-Chardonnay wie der Löwengang von Alois Lageder in Südtirol, der Art Series von Leeuwin Estate im australischen Margaret River oder der Catena Alta aus dem argentinischen Mendoza sind dagegen individuelle Ausnahmeleistungen in Regionen, die sich sonst eher über andere Sorten definieren. Gleichzeitig beweisen diese Crus, dass der Chardonnay vielerorts grosse Weine hervorbringen kann, wenn die Winzer akribisch auf maximale Qualität setzen.

Der 2008er Chardonnay von Martha und Daniel Gantenbein, der als Sieger aus unserer Verkostung hervorging, repräsentiert die heutigen Erwartungen an einen Top-Chardonnay in absolut vorbildlicher Weise, vereint er doch Komplexität und Geradlinigkeit. Dass ausgerechnet ein Schweizer Cru die höchste Durchschnittsnote der zwölf Verkoster erzielte, mag der eine oder andere damit begründen, dass die Probe eben in der Schweiz stattgefunden habe und die Weine mehrheitlich von Schweizer Degustatoren bewertet worden seien. Jedoch hatte auch Stephan Reinhardt den Gantenbein zuvorderst auf seiner Liste. Gänzlich entkräftet wird der «Heimvorteil»-Verdacht, wenn man bedenkt, dass selbst die Schweizer Ver-

17 Punkte
Peter Michael Winery
Chardonnay «Ma Belle Fille» 2009
Verhalten, etwas reduktiv, mit Zitrusfrüchten und edlen, blumigen Noten. Präsentes, gut integriertes Holz. Im Gaumen kraftvoll, würzig und finessenreich. Fülliger Neue-Welt-Stil. 2013 bis 2020
Baur au Lac Vins, CH-8105 Regensdorf, www.bauraulacvins.ch
105 Franken

18 Punkte
Glen Carlou Vineyards
Chardonnay 2011
Vielschichtig mit mineralisch-würzigen Noten, Zitrusfrucht, etwas Butterscotch. Im Gaumen ungemein kraftvoll, kernig, kompakt, elegant. Cremige Fülle, gut integriertes Holz. Perfekt ausbalanciert. 2013 bis 2017
Hess Family Estates, CH-3097 Liebefeld, www.hess-family.com
18.50 Franken

17 Punkte
Kongsgaard Wine
Chardonnay «The Judge» 2009
Noch verschlossen. Blumige und mineralische Noten, Waldhonig, exotische Früchte, frisches Holz. Im Gaumen konzentriert und harmonisch. Lässt seine Klasse bereits erkennen. 2013 bis 2018
Carl Studer, CH-6005 Luzern www.studer-vinothek.ch
250 Franken

17 Punkte
Domaine Vincent et François Jouard
Chassagne Montrachet 1er Cru Les Chaumées, Clos de la Truffière Vieilles 2007
Edle, komplexe Reifenoten, Agrumen, etwas Rauch. Im Gaumen viel Finesse, saftige Säure und cremige Suplesse. Reifer Charme. 2013 bis 2016
Kierdorf Wein, D-51580 Reichsdorf, www.kierdorfwein.de
40,90 Euro

koster den Gantenbein-Wein gar nicht als Schweizer Cru erkannten, sondern ihn für einen Burgunder hielten...! Die Leistung des dynamischen Winzerehepaares aus Fläsch wird noch dadurch unterstrichen, dass es sich bei ihrem Chardonnay nicht etwa um eine Selektion (von Parzellen oder Fässern) handelt, sondern um einen Wein, hinter dem ihre ganze Chardonnay-Produktion steht, bis zur letzten Traube. Der Gantenbein-Chardonnay reift sowohl auf leichten Schieferböden als auch in einer Parzelle mit etwas schwererem Rheingeschiebe. In beiden Terroirs ist der Kalkanteil vergleichsweise hoch. Beim Feintuning ihres weissen Paradeweins kommt dem Erntezeitpunkt die entscheidende Bedeutung zu. «Wir visieren nicht mehr wie früher die hundert Grad Öchsle an. Werte zwischen 92 und 94 Grad sind ideal. Entscheidend ist, dass die Trauben im allerersten Stadium der physiologischen Reife geerntet werden», sagt Daniel Gantenbein. Darum ernteten sie im Hitzejahr 2003 ihren Chadonnay schon am 7. September. Nach einer dreistündigen Maischestandzeit wird der Chardonnay in Barriques vergoren und reift danach ein Jahr auf der Gärungshefe. Der Anteil an neuem Holz liegt bei 70 Prozent. Mit diesem Konzept unterscheidet sich der Gantenbein nur in Nuancen von den anderen Gewächsen, die bei der VINUM-Probe vertreten waren. «Die Faktoren, die notwendig sind, um einen konsequent qualitätsorientierten Chardonnay in die Flaschen zu bringen, sind bekannt. Es ist letztlich eine Summe von Details, die den Unterschied ausmacht», sagt Daniel Gantenbein.

Das wertvollste Werkzeug des Degustators sind seine abrufbaren Erinnerungen. Doch gerade beim Chardonnay taugen die Eindrücke aus der Vergan-

17.5 Punkte
Weingut Knipser
Chardonnay * trocken 2007**
Perfekt gereift; offene Aromatik mit Zitrusfrüchten, Pfirsich, edlen Würznoten. Im Gaumen sehr harmonisch, mit einer angepassten, wunderbar saftigen Säure. Bereitet jetzt höchsten Trinkgenuss! 2013 bis 2016
Knipser, D-67229 Laumersheim
www.weingut-knipser.de
27 Euro

17.5 Punkte
Deovlet Wines
Chardonnay Solomon Hills Vineyard 2010
Aromen von Kräutern und Blumen, dazu präsente, edle Eichenholzwürze und eine Spur Pfeffer. Im Gaumen noch jugendlich, aber ausgewogen, mit viel Extrakt. Grosses Potenzial. 2013 bis 2018
Apell Weine, D-34128 Kassel
www.apell.de
40 Euro

«Das Niveau der Weine war beeindruckend hoch, trotzdem hinterlässt diese Verkostung in mir ein Gefühl von Ratlosigkeit. Es ist nichts mehr, wie es einmal war. Heisse Terroirs sind nicht mehr von kühlen zu unterscheiden. Die Stilistik hat sich über die Kontinente hinweg in einer fast unheimlichen Weise angeglichen. Eine persönliche Enttäuschung waren für mich die Burgunder. Früher konnte ich einen Cru aus Meursault oder Puligny-Montrachet problemlos identifizieren, heute nicht mehr.»
Thomas Donatsch Winzer, Malans

genheit nicht mehr, um die Gegenwart zu beurteilen. Blicken wir noch einmal auf die alte Chardonnay-Weltordnung zurück: Filigrane, in ihrer Jugend oft reduktiv wirkende Weine mit vermeintlich blumig-mineralischer Aromatik, einer geradlinigen, straffen Textur und einer präsenten, frisch wirkenden Säure entsprachen der traditionell burgundischen Stilistik. Demgegenüber repräsentierten intensive, vollreife Weine mit verschwenderischen Aromen von exotischen Früchten und würzigen Komponenten (Vanille, Karamell), gepaart mit cremiger Saftigkeit im Gaumen, den extravertierten Charakter, den die Sorte in der Neuen Welt zeigte. Doch eben: Die VINUM-Verkostung beweist eindeutig, dass es den Gegensatz zwischen «burgundischem Original» und Weinen aus der sogenannten Neuen Welt nicht mehr gibt. Der fette Chardonnay existiert im High-End-Bereich nicht mehr.

Die Winzer in Australien, Südafrika und Kalifornien haben ihren An- und Ausbau so optimiert, dass ihre Weine heute so frisch und elegant erscheinen wie nie zuvor. Dieses Kunststück schaffen sie in erster Linie durch eine frühere Ernte, aber auch durch einen

Topwein mit Schrauber?

Dürfen – oder sollen – Spitzen-Chardonnay, die über ein entsprechend grosses Reifepotenzial verfügen, mit Schraubverschlüssen versehen werden? Ja, unbedingt, lautet unser diesbezügliches Fazit nach der grossen Chardonnay-Probe in Zürich. Denn von den drei bestplatzierten Weinen waren gleich zwei mit «Schraubern» verschlossen, nämlich der 2011er von Glen Carlou aus Südafrika (3. Platz) und der 2008er Leeuwin Estate aus Australien. Vor allem dieser Australier, der die zweithöchste Bewertung erhielt, machte die beste Werbung für den Schrauber, zeigte er doch herrlich gereifte Nuancen und jenen Schmelz, der nur mittels perfekter Flaschenreife erreicht werden kann.

«Die Chardonnay-Welt ist im Umbruch. Das ist das zentrale Fazit dieser Probe. Die sensorischen Dickschiffe aus der Neuen Welt sterben aus, man müsste sie vielleicht unter Artenschutz stellen… Andererseits wirken die Burgunder aus den kühleren Jahren oft eine Spur zu schmal. Top-Crus der Neuen Welt wie der Art Series von Leeuwin Estate haben die Balance von Power und Eleganz dagegen voll im Griff. Die Topwertung von Gantenbein überrascht mich nicht. Es ist grossartig, dass wir in der Schweiz so einen Wein haben.» **Beat Caduff** Gastgeber und Koch in «Caduff's Wine Loft»

zurückhaltenderen Holzeinsatz. Damit verleihen sie ihren Weinen jenen blumig-grünlich-frischen Charakter, der von vielen Verkostern direkt mit den betont kalkhaltigen Böden des Burgund in Verbindung gebracht wird. Tatsache ist aber, dass etliche Crus, die in unserer Probe als mineralisch-burgundisch beschrieben wurden, auf Böden gereift sind, die in keiner Weise jenen Kalkgehalt aufweisen, wie wir ihn zwischen Chassagne-Montrachet und Meursault finden. Obwohl sich die Chardonnay-Spitzenweine weltweit also in eine Richtung entwickeln, die wir als mineralisch wahrnehmen, wird es gleichzeitig immer schwieriger, diese Weine in Bezug auf ihre Herkunft zu lokalisieren. Diese aus der grossen VINUM-Probe abgeleitete Erkenntnis birgt einigen Sprengstoff in sich. Eine Analyse der Verkostungskommentare ergibt, dass neben eindeutig erdigen Noten wie Feuerstein, Kreide oder Kalk auch Aromen wie Blüten, Minze, Kräuter, Limetten oder Rauch als mineralisch eingestuft werden. Könnte es sein, dass es sich dabei in Tat und Wahrheit um den Sortencharakter eines früh gelesenen Chardonnays handelt?

Letztlich kann es uns egal sein. Wichtiger ist die Erkenntnis, dass uns der Chardonnay noch nie so viele so gute Weine beschert hat wie heute. Keine andere Weissweinsorte bietet uns eine derartige Tiefe, so viel saftigen Schmelz und eine solche puristische Geradlinigkeit. Und keine andere Sorte offenbart uns dieses Entwicklungspotenzial. Und auch wenn die VINUM-Probe die Verkoster ins Chaos führte, so ist es doch das schönste Chaos, das sich ein Weinliebhaber vorstellen kann.

Die Probe

Die VINUM-Verkostung mit 30 streng selektionierten Chardonnay fand am 4. Dezember 2012 in Zürich statt. Sämtliche Weine wurden 30 Minuten vor Beginn der Probe in Karaffen dekantiert. Die zwölf Verkoster bewerteten nicht nur die Weine, sondern ordneten sie auch dem vermuteten Herkunftsland zu. Die hier publizierten Noten entsprechen dem gerundeten Durchschnittswert aller zwölf Degustatoren. Es verkosteten: Beat Caduff («Caduff's Wine Loft», Zürich), Thomas Donatsch (Winzer, Malans), Hans Babits (Académie du Vin, Zürich), Beatrice Baumann (Winzerin, Oberhallau), Sigi Hiss (Weinjournalist, Zürich), Roger Maurer (Gerstl Weinselektionen, Spreitenbach), Carl Studer (Studer Vinothek, Luzern), Walter Zweifel (Zweifel Weine, Zürich), Dominik Vombach (Önologe, VINUM), Mario Aschwanden (Baur au Lac Weine, Regensdorf), Stephan Reinhardt (Chefredakteur VINUM Deutschland), Thomas Vaterlaus (Chefredakteur VINUM Schweiz).