

Einfluss der Witterung während der Vegetationsphase auf das Reifepotenzial des Weins – am Beispiel von Deutschschweizer Pinot Noir

1. Motivation

Die Themenauswahl entstand aus einem Gespräch mit Kevin Studer vom Weingut Kastanienbaum. Da bei meteorologisch schwierigen Jahrgängen häufig Diskussionen über Qualität und Reifepotenzial auftreten, interessiert ihn, wie sich solche Jahrgänge im Vergleich zu witterungstechnisch unkomplizierten Jahrgängen entwickeln. Gespräche mit weiteren Fachleuten zeigten zudem, dass das Thema angesichts des Klimawandels und extremer Wetterbedingungen sehr aktuell ist und sich für diese Arbeit besonders anbietet.

2. Zielsetzung und Hypothese

Zur Beantwortung der Fragestellung wurden zwei Ziele festgelegt. Es werden zum einen die wichtigsten Wetterfaktoren während der Vegetationsphase und deren Einfluss auf Qualität und Reifepotenzial analysiert. Zum anderen wird das Reifepotenzial einfacher und herausfordernder Jahre miteinander verglichen.

Die zugrunde liegende Hypothese besagt, dass sich das Reifepotenzial von Deutschschweizer Pinot Noir aus meteorologisch schwierigen sowie günstigen Jahrgängen nicht unterscheidet.

3. Methodik

Die Arbeit umfasst fünf Kapitel: Einführung, Methodik, theoretische Analyse, praktische Analyse sowie Fazit.

Der Hauptteil ist zweigeteilt. Es wird zuerst eine theoretische Ausgangslage geschaffen, durch eine Literaturrecherche und Interviews mit Winzern zu den Einflüssen der Witterung auf die Traubenqualität sowie auf die stilistischen Komponenten eines Weins. Im zweiten Teil wird die theoretische Beurteilung der Weine mittels praktischer Analyse durch ein Verkostungspanel überprüft und eine Schlussfolgerung gezogen.

4. Inhalt

Der theoretische Teil der Arbeit untersucht anhand von Literatur und Winzerinterviews, wie Witterungseinflüsse während der Vegetationsperiode das Reifepotenzial von Pinot Noir prägen.

Zunächst werden mit dem Niederschlag sowie der Temperatur die wichtigsten meteorologischen Faktoren beschrieben. Danach wird der Einfluss dieser Faktoren auf die stilistischen Komponenten eines Weins untersucht. Für das Reifepotenzial am relevantesten sind Alkohol, Säure, Gerbstoffe, Aromen und Konzentration.

Auf dieser Grundlage folgt eine theoretische Bewertung der Jahrgänge 2009, 2010, 2014, 2015, 2017 und 2018 von fünf ausgewählten Weingütern. Diese Bewertung wird basierend auf Temperaturdaten, Niederschlagsverteilung, Alkohol- und Säurewerten vorgenommen. Insgesamt zeigt die theoretische Beurteilung, dass zwar meteorologisch einfache Jahre etwas im Vorteil sind, jedoch auch Jahrgänge mit herausfordernden Wetterbedingungen in der Theorie zu langlebigen Weinen führen können.

In der praktischen Analyse wird die theoretische Beurteilung durch eine Blindverkostung überprüft. Ein breit aufgestelltes Expertenpanel aus Weinbau, Handel und Gastronomie bewertet die sechs Jahrgänge jedes Weins nach den Kriterien der Weinakademie Österreich. Die Verkostung wird in Form einer Blindverkostung durchgeführt. Bewertet wird mit einer 20-Punkte-Skala sowie nach stilistischen Merkmalen wie Säure, Gerbstoff und Konzentration. Insgesamt bestätigt die Verkostung, dass unterschiedliche Wetterbedingungen gleichermassen zu hohem Reifepotenzial führen können.

5. Fazit

Die Arbeit zeigt teilweise deutliche Unterschiede zwischen theoretischen Erwartungen und den praktischen Verkostungsergebnissen. Während meteorologisch günstige Jahre wie 2009 oder 2018 theoretisch ein hohes Reifepotenzial vermuten lassen, erzielen sie in der Praxis oft nur durchschnittliche Bewertungen. Umgekehrt schnitten schwierige Jahrgänge wie 2010 oder einzelne Weine aus 2014 und 2017 überraschend gut ab. Dies belegt, dass optimale Witterung kein Garant für hohe Qualität oder langes Reifepotenzial ist. Einzig der Jahrgang 2015 hat sowohl in der theoretischen wie auch in der praktischen Analyse durchwegs sehr gut abgeschnitten.

Insgesamt wird die Hypothese nur teilweise bestätigt. Die Witterung hat einen gewissen Einfluss, spielt jedoch beim Reifepotenzial von Deutschschweizer Pinot Noir eine untergeordnete Rolle. Viel entscheidender ist der Umgang mit den Bedingungen – sei es durch Massnahmen im Weinberg wie Laubarbeit, Ertragsregulierung oder Lesezeitpunkt, oder durch Entscheidungen im Keller wie Mazeration, Säureabbau oder Holzeinsatz.

Damit zeigt die Arbeit, dass menschliche Entscheidungen und technische Möglichkeiten die Qualitäts- und Reifeentwicklung stärker prägen als das Wetter allein.