

BORDEAUX ODER BORDOOOOH?

Unsere Weinprofis Martin Kilchmann und Raphael Burki sagen Ihnen, was vom Jahrgang 2010 zu halten ist

Als im Frühjahr 2011 Legionen von Weinhändlern und Journalisten in Bordeaux einfielen und den Jahrgang 2010 aus dem Fass probierten, waren die Meinungen schnell gemacht: 2010, hiess es, sei ein Jahrhundertjahrgang.

Dass dieser Superlativ nach 2005 und 2009 bereits zum dritten Mal beansprucht wurde und das 21. Jahrhundert noch jede Menge Weinherbste bereithält, schien niemanden zu stören. Einzig «Master of Wine» Philipp Schwander schrieb in seiner Jahrgangsbeurteilung in der NZZ sarkastisch: «Der jüngste Jahrgang ist immer der beste, denn er muss noch verkauft werden.»

Jetzt, da die Bordeaux 2010 abgefüllt, ausgeliefert und - trotz horrender Preise - in den hochklassigen Gefilden bereits verkauft sind, kann kühleren Blutes auf den Jahrgang zurückgeschaut werden. Eines seiner Hauptmerkmale war die kolossale Trockenheit. Von Mitte Juni bis Mitte Oktober fiel an der Gironde praktisch kein Regen. Glücklicherweise stiegen nicht gleichzeitig auch die Temperaturen in den roten Bereich. Ein Tropenjahr wie 2003 blieb den Winzern erspart.

Trockenheit bedeutet nicht nur wenig Wasser für die Reben. Sie beeinflusst auch deren Wachstum und das harmonische Ausreifen der Trauben. Es kann zu einer Blockade führen, was zwar nicht die Zuckerassimilation beeinträchtigt, sehr wohl aber die Reifung der Tannine und der Säure. Die Folge: gerbstoffbetonte, säurereiche und alkoholstarke Weine - Weine, wie man sie aus dem Süden oder aus Übersee kennt.

Klassische Gewächse aus dem Médoc haben besser gefallen

Entsprechen die Bordeaux 2010 diesem Geschmacksprofil? Wir baten fünf Bordeaux-Spezialisten um je zwei Weine. Der eine sollte aus dem Médoc oder dem Graves stammen, Hochburg des Cabernet Sauvignon; der andere aus St-Emilion, Pomerol oder angrenzenden Gebieten, der Heimat des Merlot. Beide Weine sollten sich zudem in der Einschätzung des Händlers über ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis auszeichnen. Der von uns höher bewertete Wein ist hier veröffentlicht.

Die Degustation widerspiegelt das Weinjahr 2010: Die Tropfen besitzen von allem viel, manchmal zu viel: viel Alkohol, viel Tannin, viel Säure. Nicht alle Gerbstoffe sind perfekt ausgereift. Die Alkoholgradation - 15 und mehr Volumenprozent, vor allem in St-Emilion - macht sie schwerfällig. Dass die Weine dabei nicht aus der Balance geraten, verdanken sie der frischen, prägnanten Säure. Grundsätzlich befinden sie sich derzeit in einer schwierigen, verschlossenen Phase, wirken wie zugenagelt. Wer sie heute schon trinken will, giesst sie mit Vorteil einige Stunden vor dem Genuss in eine Karaffe. Besser: Er lässt sie noch fünf bis zehn Jahre im Keller ruhen.

Generell haben uns die klassischen Gewächse aus dem Médoc besser gefallen. Die St-Emilions sättigten doch eher in ihrer Opulenz. Man darf gespannt sein, welche Strategien die Winzer zukünftig im Rebberg oder bei der Kelterung entwickeln werden, um vor allem den Merlot in den Zeiten der Klimaerwärmung besser zu versöhnen. Dass da Handlungsbedarf besteht, wird bereitwillig zugegeben.

Château Pouget, Margaux, 4e Cru classé

18 Punkte
43.20 Franken

Kräftiges, jugendliches Rot; nobel-verhaltenes, leicht rauchiges Bouquet, deutliche Röstnoten, Grafit, Zedernholz, dezent Cassis und Kirschen; im Geschmack weicher Auftakt, saftige Säure, pelziges, trocknendes Tannin; endet lang und noch eher ruppig. Ein moderner, extraktreicher, attraktiver Margaux mit grossem Reifepotenzial.

Gazzar, Ecublens, Tel 021 691 86 71,
www.gazzar-weine.ch

Publiziert am 02.06.2013