

#

WEINBAU OTTIGER#

Nachlese zur Vertikaldegustation „Pinot Noir B Rosenau“ vom 10.9.2018
Text von Martin Kilchmann

Voralpine Eleganz zwischen See und Bergen

Toni Ottiger, der Luzerner Weingutsbesitzer in Kastanienbaum, und sein Weinmacher Raphi Burki feierten den zehnten Jahrgang ihres Pinot noirs «B» mit einer beeindruckenden Vertikaldegustation.

«B» heisst der beste Pinot noir von Weinbau Ottiger. Der rätselhafte Namen «B» steht als Abkürzung für eine ganze Reihe von Begriffen wie «Blauburgunder», «Besonders», «Barrique», «Block» – oder eben «Burki». Denn der Wein ist 2008 aus Burkis gleichsam flüssiger Diplomarbeit an der Hochschule Geisenheim im Rheingau entstanden.

Ottiger stellte dem ehrgeizigen Studenten damals einige Rebzeilen alter Stöcke der Pinot-Spielart Mariafeld zur Verfügung, schaffte ein neues Burgunder-Pièce an und liess ihm freie Hand. Heute kann er sich über einen Wein freuen, wie man ihn in dieser fabelhaften Qualität noch vor zwanzig Jahren am Vierwaldstättersee für undenkbar gehalten hätte. Der «B» gehört seit dem Jahrgang 2013 zur Schatzkammer des «Mémoire des Vins Suisses», dem Pantheon des Schweizer Weins.

Das eine Fass ist inzwischen auf fünf Piècen angewachsen. Der Ertrag wird auf 500 Gramm pro Quadratmeter begrenzt, eine Kaltstandzeit von zehn Tagen schenkt Frucht und Frische, die Vergärung erfolgt mit manueller Bearbeitung in offenen Holzständen, seit 2013 mit einem Anteil Ganztrauben. «Das Stielgerüst der Trauben verleiht dem Wein eine kräftigere Farbe, griffigeres Tannin und eine grössere aromatische Nachhaltigkeit», begründet Raphi Burki. Der biologischer Säureabbau und der 18-monatige Ausbau vollziehen sich in gebrauchten und neuen Fässchen aus französischem Eichenholz. Abgefüllt wird unfiltriert.

Eines der Ziele des Vereins «Mémoire des Vins Suisses», dem die Elite der Schweizer Winzer angehört, ist zu zeigen, dass auch Schweizer Weine mit Gewinn altern können. Die zehn Jahrgänge «B» bekräftigten die These fulminant.

#

WEINBAU OTTIGER#

2008, der Jungfernjahrgang, zeigt keine grauen Haare, sondern begeisterte mit seiner eleganten, kühlen Art, die weitere Jahre Genuss verspricht.

2009 spiegelt das wärmere Jahr durch ein Mehr an Stoff, Opulenz und Würze. Auch hier ist keine Trinkeile angesagt.

2010, ein klimatisch schwierigeres Jahr, drückt sich durch eine präsentere Säure, einen schlankeren Körper und gewisse grüne Noten aus. Ob der Wein noch zulegen wird, ist fraglich.

2011 irritiert zunächst mit einer kleinen Hefenote, macht das mit Luftkontakt wett und findet – analog zum Jahrgang – zu Attraktivität und Trinkgenuss. Sicher einer der Überflieger.

2012 tritt wiederum kühler auf, säurebetonter, trumft aber mit seiner Eleganz und wunderbar kompakten Art.

2013 besitzt eine strahlende Farbe, eine intensive Frucht und eine unvergleichliche Frische. Das Quäntchen Kohlensäure wird sich noch verflüchtigen.

2014, das Jahr der Kirschessigfliege, pariert die schwierigeren Bedingungen mit kühler Finesse und einer noch leicht trocknenden Art.

2015 setzt dem grossen Jahrgang ein Glanzlicht auf: komplex, verspielt mit feinstem Tannin und glänzenden Zukunftsaussichten.

2016 zeigt sich noch streng, unzugänglich, von geradezu monumentaler Struktur, aber vertrauenerweckend und wird sich grossartig entwickeln.

2017 ein Fassmuster besitzt Frucht, Stoff und feinkörniges Tannin. Ein schlafendes Baby.

Fazit der beeindruckenden Vertikaldegustation: Ottigers Pinot noir «B» ist ein veritabler Terroirwein. Minutiös spiegelt er sowohl den Wetterverlauf des Jahrgangs wie die voralpine Landschaft zwischen See und Bergen, in denen seine Trauben gewachsen sind.