

Daniel Huber  
Termine  
CH-6998 Monteggio

Monteggio, April 2008

Geschätzte Kundinnen und Kunden

Immer wieder frage ich mich, was eigentlich die Qualität eines typischen Rotweines ausmacht: die Reife, die Dichte, das Aroma, die Struktur oder ist es vielmehr die Harmonie - oder ist ganz einfach der Charme wichtig?

Durch Sorte, Klima und Standort ist das Potenzial eines Weines weitgehend gegeben. Am Winzer liegt es, dieses auszuschöpfen. Im Rebberg kann er mit den Kulturarbeiten und der Ertragskontrolle die Reife und die Dichte des Weines massgebend beeinflussen, während er zum Aroma eigentlich nur Sorge tragen kann. Es ist flüchtig. Die Struktur entsteht durch die Maischenstandzeit. Je länger und je intensiver die Maische bearbeitet wird, desto mehr Tannine (=Gerbstoffe) lösen sich aus den Traubenhäuten und kommen in den Wein. Tannine sind herb, trocknend bis bitter und werden durch die Säure, die natürlich in den Trauben ist, zunächst saftig, dann aber immer trocknender wahrgenommen. Nur reife Tannine sind gut. Je mehr Alkohol und Extrakt ein Wein hat, desto mehr Tannine können eingebunden werden und zur Qualität beitragen. Die süssen Teile, d.h. der Alkohol und das Aroma machen den Wein zugänglich, doch wenn sie dominieren wird er „fruity and full-bodied“ und bald einmal langweilig. Herbe und Säure (Nerv) tragen, wenn sie harmonisch eingebunden sind. Für mich ist es das, was Wein zum Kulturgut macht und ihn nicht zuletzt auch gut altern lässt. Wein, der reift ohne zu bocken (Fachausdruck für leichtes Stinken infolge Sauerstoffmangel), zu oxidieren und ohne Essigstich ist solides Winzerhandwerk. Und der Charme? Im Grunde genommen ist es das, was ich im Wein suche. Manchmal entsteht er - und manchmal eben nicht. Sicher hat es viel mit der Gärdynamik zu tun. Was und wie genau, habe ich bis jetzt noch nicht herausgefunden.

Das Malcantone ist dieses Jahr Gastregion in der Gemeinde Stäfa. Ich habe deshalb den „Tag der offenen Türe“ von Monteggio nach Stäfa verlegt und werde am 1.Mai von 11 bis 18 Uhr im Weinbau Mühle Stäfa ([muehlestaefa.ch](http://muehlestaefa.ch)), bei Stefan und Maya Reichling an der Seestrasse 149 anwesend sein. Dort können Sie auch meine Weine degustieren. Es hat noch ein paar Flaschen „ronco di persico 2006“ in 37cl Flaschen im 18er Karton. Auch dieses Jahr organisieren wir am Sonntag den 8. Juni eine pflanzensoziologisch-rebbauliche Exkursion durch den Rebberg. Sie sind dazu herzlich eingeladen. (Detailprogramm auf Anfrage)

Mit bester Empfehlung  
Ihr Daniel Huber