

30 Jahre Herrlichkeit

Mit dem epochalen Jahrgang 1982 begann im Bordelais eine neue Zeitrechnung.



Auf den Erntezeitpunkt kommt es an: 1982 bietet alles, wovon Winzer träumen: Spitzenqualität und Menge!

Seit dem exzellenten Jahrgang 1961 waren bis 1982 mehr als zwanzig Jahre vergangen. Abgesehen von einigen Einzelleistungen überwog in dieser Zeitspanne das Mittelmaß. Auch wirtschaftlich tümpelten die Betriebe dahin. Dann meinten es die Götter wieder gut: 1982 war ein großer Jahrgang für alle Appellationen und brachte zudem eine reiche Ernte (wie etwa auch 1959). Ein unaufhaltbarer Aufschwung begann. Auf der exzellenten Homepage von Château Margaux lesen wir etwa: „To find a previous vintage of comparable quality, we have to

go back to 1961. The 1982 vintage can therefore be considered as the first representative of a new generation of wines which are enjoyable to drink in their youth but which lose none of their ability to age a long time.“

Waren Primeurs Crus in der Subskription vor 30 Jahren noch um damals öS 700,- (€ 50,-) erhältlich, so mussten 2010 bereits mehr als € 1.000,- investiert werden. Lafite 1982 ist selbst im Glücksfall nicht unter € 2.000,- zu haben. Geldwertbereinigt bedeutet dies, dass sich die Subskriptionspreise in Spitzenjahren in

drei Jahrzehnten verzehnfacht haben; die begehrtesten Weine haben ihren Wert seit der Ernte verzehnfacht. Welche Aktie und welcher Sachwert kann da mithalten!?

Ideale klimatische Bedingungen

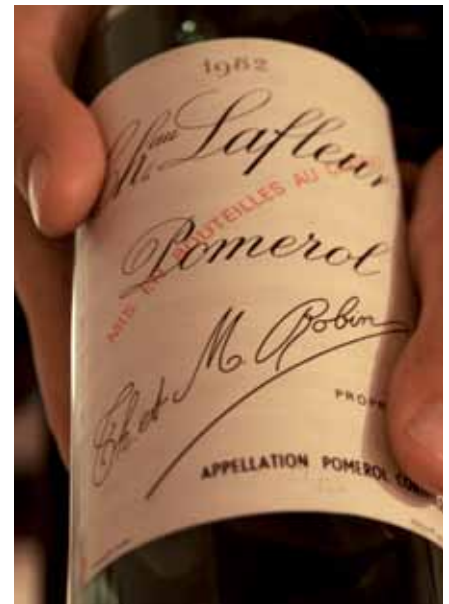
Die Blüte verlief 1982 bei trockenem, idealem Fröhsommerwetter; wodurch die Grundlage für den großen Ertrag geschaffen wurde. Nach dem überdurchschnittlich heißen Juli verlief der August kühler als normal. Bereits zu diesem Zeit-



Latour 1982 steht noch vor seinem Zenit:
Geben wir ihm noch 10 bis 20 Jahre!



Mouton 82 – Potenzial für 100 Jahre!
Das Künstleretikett ist von John Huston



Für Autor Wolfgang Kiechl einer der drei
Besten des Jahrganges: Château Lafleur 1982

punkt waren die Erzeuger mehr als zufrieden. Erst im September wurde aus dem zu erwartenden großen Jahrgang ein Jahrhundertereignis: Während einer dreiwöchigen Hitzeperiode stieg der Zuckergehalt der Trauben massiv an. Bis zur Ernte gab es während der Vegetationsperiode etwa im Graves 16 Tage über 30 °C und eine sehr geringe Niederschlagsmenge von 400mm, wobei ein guter Teil bei einem Gewitter im Juni fiel. Am 8. Juli wurden auf Haut-Brion über 40 °C gemessen.

Nach neueren wissenschaftlichen Erkenntnissen entsteht meist nur dann ein großer Wein, wenn er in einem Zeitfenster zwischen Mitte September und Mitte Oktober gegermt wird; dies war auch 1982 der Fall (Erntebeginn z.B. auf Margaux 20. September, auf Haut-Brion 15. September). Erfahrungsgemäß ist auch geringer Niederschlag qualitätsfördernd. In der jüngeren Weingeschichte gab es in Bordeaux nur eine Ausnahme, als 1996 nach heftigen Güssen im September ein Weltklasse-Cabernet Sauvignon heranreifte. Wie auch andere gute Jahrgänge zeigen, verträgt der Cabernet Sauvignon in der Phase vor der Ernte am ehesten überdurchschnittlichen Regen.

Weinanalyse

Bei Analysen bin ich immer skeptisch, da Parameter wie Säuregehalt, Tannine etc. nicht abschließend aussagekräftig für die Qualität und das Potenzial der Weine sind. Erfreulicherweise ist Wein immer noch ein Mysterium, der sich, wie auch andere Lebensbereiche, nur dem aufmerksamen, geduldigen Liebhaber erschließt.

1982 war der konzentrierteste und extrakt-



Pichon Comtesse de Lalande 1982 ist ein legendärer 100-Punkte-Parker-Wein



Auch St.-Julien war 1982 klimatisch begünstigt: vorn Château Beychevelle, im Hintergrund links Château Branaire-Ducru



Haut-Brion: Das Schloss von 1550 war einer der Hitzepole des Jahres 1982

reichste Wein seit 1961 und mit einem relativ geringen Säuregehalt ausgestattet. Unmittelbar nach der Ernte wurden skeptische Stimmen laut, die allerdings übersahen, dass auch andere herausragende Jahrgänge wie etwa 1959 oder 1961 analytisch keine höhere Säure aufwiesen. Inzwischen wissen wir, dass ein niedriger Säuregehalt im Bordelais kein Defizit ist; so haben die Jahrgänge 1989 und 1990 noch geringere Säuregrade und höhere pH-Werte. Zuletzt ging bei einer Blindverkostung von zwanzig „100 Punktweinen“ in Wien Château Margaux 1990 als Sieger hervor, der geradezu dramatisch niedrige Säurewerte hat. Als bedeutend wichtiger erachtet die Wissenschaft die Tannin-Reife. Sie ist wohl das Maß aller Dinge beim Rotwein, da sich unreife Tannine nicht spürbar weiterentwickeln und nur durch die Evolution große, gereifte Weine entstehen. 1982 war das Tannin massiv, aber auch sehr reif.

In den Folgejahren, vor allem 1986, 1989 und 1990, entstanden Weine mit noch höherem Tannin.

Während viele Weine aus 1986 derzeit verschlossen wirken (vergleichbar mit 1961 nach einer Entwicklungsphase von 25 Jahren, der Jahrgang offenbart seine wahre Größe jetzt nach einem halben Jahrhundert) und unbedingt noch gelagert werden sollten, zeigen sich die 1982er weitestgehend trinkreif.

Auf dem Zenit

Die größten Weine aus 1982 haben sicher noch Potenzial nach oben (z.B. Mouton, Latour, aber auch Léoville Las Cases). Erfreulich für den Weinliebhaber ist, dass auch kleinere Châteaux und auch Zweitweine gerade exzellent sind. Ein derartiger Genuss ist mit ca. € 100,- oder auch darunter wohlfeil, wobei allerdings auf die Provenienz der Flaschen geachtet werden muss.

Das Geschmacksprofil der Weine hat sich weit aufgefächert und kann nicht in einen Topf geworfen werden. Vor allem mittelgewichtige Weine stellen sich heute oft fulminant elegant dar und beweisen, dass die Bedingungen des Jahrganges begnadet waren und man kaum etwas falsch machen konnte. Die Kellertechnik garantierte eine saubere und lagerfähige Produktion. Bei Blindverkostungen kann man den Jahrgang oft an der besonders würzigen (manchmal sogar leicht ins Vegetabile gehenden) Ader erkennen, die aber nicht „grün“ wirkt.

Ausblick für die größten Weine

An der Spitze stehen für mich der geradezu in anderen Dimensionen schwebende Mouton, der zeitlose und noch seiner weiteren Entwicklung harrende Latour (ein Dorian Gray unter den Weinen) und der extravagante Lafleur, bei dem sich allerdings die Geister scheiden. Der oft gefälschte Lafite (Prestigewein für ganz Asien!) ist meines Erachtens wohl deutlich dahinter anzusiedeln. Pichon Comtesse ist leider etwas uneinheitlich: Von großartigen Flaschen mit einem „Cassis-Flash“ bis hin zu relativ weit entwickelten Flaschen mit Tabak-Tertiär-Aromatik ist alles zu finden.

Es wird sich weisen, ob der Jahrgang so lagerfähig ist wie 1945 oder 1961. Ausgenommen einige wenige Weine, gibt es zwar keinen guten Grund zu warten, da alles im erfreulichsten Bereich genussfähig ist; die besten Weine werden uns aber sicherlich noch in 20 Jahren mit noch größerer Komplexität, zu Lasten der „Straffheit“, erfreuen, in Würde alternd wie im Idealfall auch der menschliche Körper und Geist.

Bordeaux 1982.pur

Sämtliche Weine wurden vom Autor Wolfgang Kiechl großteils in den vergangenen fünf Jahren teilweise mehrfach verkostet und bilden einen Querschnitt zum Jahrgang 1982 ab. Die Weine sind in alphabetischer Reihenfolge aufgelistet.

Château Beychevelle

Johannes- und stachelbeerig, saftig, aber etwas deftige Mokka-Röstaromen. Nicht allzu körperreich. Trinken!

Château Bourgneuf Voray

Eine Überraschung aus Pomerol: Schwarze Olive.pur! Vielfältiges Aromenspektrum: Mokka, Mandarinenschale, Zedernholz, sogar Orchideen-duftig. Komplex. Buttrig. Immer wieder aufsteigende Humus-Töne. Trinken!

Château Cheval Blanc

Opulente, schmeichelnde Süße: Weiße Schokolade! Dabei erdig und bodenständig. Integrativ und balanciert. Relativ verschlos-

sen und nicht so opulent wie der 59er oder so komplex wie der 61er (Menthol, Minze). Lagern!

Château Clos du Marquis

Zweitwein von Léoville Las Cases. Perfekte Reife. Idealer Trinkzeitpunkt. Saftige, ausreichend dichte Struktur. Cassis und edle „Gras-Aromen“. Eine sehr angenehme Cabernet-Ausformung mit vegetabilen Bestandteilen, die aber keinesfalls grün sind. Trinken!

Château Ducru Beaucaillou

Vielschichtige, komplexe Nase: Brombeere, Rauch-Ton, später sogar Rote Rübe. Saftig, animierend, verspielt. Trinken!

Château Figeac

Infolge seiner seidigen Struktur ein feiner, hedonistischer Genuss. Auch wenn er nicht allzu komplex ist, wirkt er sehr elegant und verspielt. Im Kern dominiert noch eine primärfruchtige Himbeer-Note. Trinken!

Château Gruaud Larose

Hier fallen zuerst die Röstaromen auf: Kaffee, dann Zedernholz. Dann balsamische Stall-Aromen. Wirkt schmeichelnd und rund. Gefällig. Trinken!

Château Haut-Brion

Kirsch-Töne, erdige Noten, ein Hauch von Ammoniak. Beachtliche Struktur. Harte Tan-



Auch „kleinere Weine“ des Jahrganges 1982 bereiten derzeit große Trinkfreude

nine, hohe Säure, ausbalanciert durch Extrakt-süße. Die Mineralität steigt im Glas langsam auf. Nicht explosiv, fast verhalten. Braucht noch Zeit! Lagern!

Château La Dominique

Aromatisch, exotische Anklänge. In der Balance, aber höchstens mittelgewichtig. Trinken!

Château La Mission Haut-Brion

Perfekte Balance. Die Tannine sind bereits in ein sehr reifes Stadium eingetreten. Süßer, labender, harziger Ton. Große Fruchttiefe und Nachhaltigkeit. Braucht Aufmerksamkeit. Derzeit allerdings in einer „verschlossenen“ Phase. Kurz lagern!

Château Lafite

Feine, filigrane Nase: Schwarztee-Kern. Herrliche, elegante Balance. Säuredruck – reife Tannine – Mineralität. Saftig, karamellisierend! Der letzte Druck fehlt mir. Lagern oder trinken – das ist hier die Frage!

Château Lafleur

Ein gewaltiger Wein: hedonistisches Flair. Zuerst Kirschkör und Rote Ribisel, enorm druckvoll, dabei aber elegant. Später Exotik und geheimnisvolle florale Wolken. Sahmig zum Niederknien. Erst zum Schluss Pomerol-Süße nach Himbeeren! Großartig, hat aber noch Jahrzehnte. Länger lagern!

Château Latour

Ein Erdton verschwindet erst nach einer Stunde aus dem Glas. Zuerst ein (strenger) vegetabler Ton, später Stachelbeere, Eichenholz, komplexe Rotbeerigkeit, nachher Rosen-

duft. Dabei rauchig, grüne Nüsse. Harte Tannine. Kein Hauch von Alter. Weit vor dem Höhepunkt! Länger lagern!

Château Léoville Las Cases

Starke Cabernet-Aromatik. Wirkt verschlossen und braucht noch Luft. Steht enorm im Glas. Hat noch Potenzial nach oben. Preiselbeere, Karamell-Ton. Saftig, harmonisch, labend. Lagern.

Château Léoville Poyferré

Mittelgewichtig. Ins grasig gehende Cabernet-Aromen. Interessant, aber etwas holprig. Zenit überschritten. Trinken!

Château Lynch Bages

Würzig-vegetabler Grundton, hier etwas extrem ausgeprägt. Tertiäre „Stall-Aromen“ und Balsamik. Trinken!

Château Margaux

Unverbrauchtes Rubinrot mit ziegelroten Rändern. Unverschämt frisch. Mineralische Feuerstein-Töne. Tabak-Würze, bissig, salzig, kernig, vibrierend, dabei sehr „präzise“. Komplexität steht (noch) vor Eleganz. Verliert nach längerer Glasoxidation. Trinken!

Château Mouton

Ungemein rassig und jugendlich, verführerischer und explosiver als alle anderen Châteaux. Cremig, schwelgend in noblen Röstaromen: spezielles, tiefes Arabica-Kaffee-Aroma! Nuancen von Zedernholz, Goudron (Holzkohle!), Beeren-Confit und exotische Anklänge (Kokos, Minze). Lagern (vgl. Quint.essenz in [wein.pur](#) 4/2012)!

Château Pavie

Geradlinig, dabei eindimensional. Johannisbeere! Mittlerer Körper. Trinken!

Château Petrus

Da gibt es, auch nach Meinung anderer Autoren, wesentliche Flaschenschwankungen. Meine Flasche war nicht optimal: sehr würzig, aber stark ins Vegetabile abgleitend. Zwar durchaus vielschichtig, aber keine opulente barocke Pracht. Trinken!

Château Pichon Comtesse de Lalande

Ein legendärer Wein! Schmeichelnd-hedonistische Nase. Im Idealfall süßes Cassis. Zedernholz unterlegt mit feinblättriger Tabak-Würze. Anmierende Eleganz. Allerdings extreme Schwankungen bei den Flaschen (fassweise Füllung?). Zuletzt hatte ich zwei nicht ganz perfekte Flaschen, die schon tertiär geprägt waren. Trinken!



Wolfgang Kiechl

Quint.essenz

2000 Blaufränkisch Goldberg

Familie Prieler

Schützen am Gebirge, Burgenland

Warum finden Sprachmanieristen große Momente in der Schlichtheit?

Etwas wenn Robert Musil schreibt: „Das Leben ist so groß, warum sollte es auch noch gut sein.“ Oder wenn Elfriede Jelinek und Thomas Piltz die Eingabe haben, Thomas Pynchons „Gravity's Rainbow“ mit „Die Enden der Parabel“ zu übersetzen und dann im Text beginnen: „Es kommt ein Heulen über den Himmel. Das ist früher schon geschehen, dieses aber ist mit nichts vergleichbar ...“

Auch unser Wein überragt in seiner schlichten Größe alle barocken Cuvées seines überbordenden Jahrganges. Die pralle Frucht (Schwarzkirsche, Brombeere), zart unterlegt von Zimt und pfeffriger Würze, eröffnet ungeahnte Tiefen. Man wähte sich in heißeren Gefilden, wäre da nicht die Aromatik abseits von Trockenfrüchten und allzu dichten Extrakten. Dieser geradlinige Blaufränkisch schöpft seine Fülle aus der klaren Fruchtexpression, seine kühle Opulenz wird uns noch Jahrzehnte erfreuen. Österreichs Autochthone werden von der großen Weinwelt selten in den Olymp gehoben und trösten sich in guter Gesellschaft, denn auch Feuchtwanger, Kafka, Musil oder Roth erhielten keinen Nobelpreis. Wie unser Wein bedarf deren Sprache keiner Auszeichnung. Nehmen wir uns Zeit, Joseph Roth zu lauschen und nippen dabei vom goldenen Berg: „Menuchim, Mendels Sohn wird gesund werden. Seinesgleichen wird es nicht viele geben in Israel. Der Schmerz wird ihn weise machen, die Hässlichkeit gütig, die Bitternis milde und die Krankheit stark. Seine Augen werden weit sein und tief, seine Ohren hell und voll Widerhall ...“ Ab und zu findet das Glück auch in Kakarien eine Tüchtige. *Masel tov*, Frau Jelinek! In ihrem Text finde ich passende Worte für unseren opaken Nektar; wenn sie auch dem Wasser zugewidmet sind: „Eine reiche Last trägt dieser dunkle Wein im Glas, als ob ihm ein ganzer Klumpen Nacht ins Herz gefallen wäre.“