

Der Vully Jahrgang 2017 ist auf gutem Weg

PRAZ

Die Traubenernte im Vully-Rebgebiet ist abgeschlossen. Die Spezialitäten konnten noch von der Sonne profitieren. Die Ernte begann am 10. September. Der Verlust wegen des Frostes im April beträgt rund 40 Prozent.

Ungewiss auch für die Winzer im Freiburger Vully war im April, welche Schäden sich beim Wachstum der Rebenpflanzen und im Hinblick auf die Ernte wegen des Frostes zeigen könnten. Dieser war unerwartet in der zweiten Aprilhälfte gekommen. Die Triebe starben ab. Marylène Bovard-Chervet von der Weinkellerei Château de Praz Vully sagt: «Ich arbeite jetzt zehn Jahre auf dem Familienbetrieb und ich habe so eine extreme Situation noch nie erlebt. Die Temperaturen sind unter null Grad Celsius gesunken. Es schneite leicht und es zog die Bise.» Marylène Bovard ist Önologin und führt mit ihrem Ehemann Louis Bovard den Betrieb seit dem Jahr 2011.

Der Sommer versöhnte

Eine positive Wende gab es mit dem warmen Sommer und mit dem Regen. «Wir haben die Rebenpflanzen wie üblich gepflegt und weniger ausgebrochen. Die Augen an den Trieben haben erneut ausgeschlagen», erklärt sie. Es gab eine Verschiebung um rund zwei Wochen. Bald zeigte sich der Schaden. Die Winzer rechneten mit einem Minderertrag von rund 40 Prozent, der heute, auf den gesamten Vully bezogen, Realität ist. Hinzu kommen die Unterschiede bei den verschiedenen Sorten sowie die Lage der Rebplantung.

Gute Bedingungen

Bis zum Beginn der Ernte verbesserte sich das Wetter und ermöglichte ein gesundes Wachstum. Krankheiten sind ausgeblieben. «Wir haben mit der Ernte der Spezialitäten Traminer und Sau-



Die Weinlese konnte ohne Probleme und grosse Hektik durchgeführt werden.

Fotos: zvg

vignon Blanc begonnen und Mitte September die Pinot-Noir-Trauben gelesen», erklärt Marylène Bovard. Je nach Reifeprozess der Trauben konnte die Lese ohne Probleme und grosse Hektik durchgeführt werden. Es fiel auch kein Regen mehr. Gegen Ende waren der Chasselas und der Gamaret an der Reihe.

Säuregehalt ist höher

Louis Bovard prüfte vor und während der Ernte die Trauben im Rebberg und entschied über die Reihenfolge der Lese. Geprüft werden der Zuckergehalt, der pH-Wert und der Säuregehalt. «Ebenfalls müssen die Traubenhaut, die Kerne



Marylène und Louis Bovard-Chervet von der Weinkellerei Château de Praz Vully

und die Farbe der Trauben gewisse Merkmale zeigen, bevor geerntet wird», sagt er. Es ist eine Degustation im Rebberg ohne Glas. Die Trauben weisen gegenüber jenen 2015 einen höheren Säuregehalt aus, ähnlich dem Jahrgang 2014. Für Marylène Bovard stimmt dies. «Ich bevorzuge Trauben mit einem höheren Säuregehalt», erklärt sie. Beim Chasselas gibt es Öchslegrade zwischen 76 und 78 und beim Pinot Noir 95. Sie meint: «Ich denke, dass es ein guter Jahrgang wird.»

Zufrieden ist sie mit dem Verlauf der Gärung in den Fässern. «Verläuft die Gärung ausgewogen, ist es auch der Wein respektive der Jahrgang», so Marylène

Bovard. Die alten Riesling-Sylvaner-Rebstöcke wurden durch Rieslingstöcke ersetzt. Jetzt, im dritten Jahr, haben sie bereits einen kleinen Ertrag abgeworfen. Zwischen fünf und zehn Prozent der weissen Traubensorten Chasselas, Traminer, Freiburger und Riesling werden neu in Tonamphoren gelagert. Nach dem Gärungsprozess wird der zukünftige Wein den Sorten in den grossen Fässern zugegeben. «Aufgrund der Lagerung in den Tonamphoren entwickelt der Wein einen akzentuierten Charakter. Die Mischung mit dem grossen Fass ergibt eine spannende und komplexe Note», so Marylène Bovard. tb