

Samstag, 30. November 2013 Restaurant Braui Hochdorf

Cab & Turkey Vol. 3



VIADER®

NAPA VALLEY

VIADER®

NAPA VALLEY

Von Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)

Alljährlich - Ende November - landet bei [Werner Tobler in der Braui Hochdorf](#) der traditionelle Thanksgiving Truthahn im Ofen. Heuer mussten sogar zwei Guggel dran glauben, denn einerseits wurden die zwei von Barack Obama nicht begnadigt, und zweitens wurde Cab & Turkey Vol. 3 in der Magnum Edition mit 35 Gästen und Viader Liebhaber aus dem In- und Ausland durchgeführt. Dieses Jahr beglückten uns Delia & Alain Viader, welche extra für den Event über den grossen Teich flogen und zum ersten Mal überhaupt, gemeinsam eine komplette Jahrgangsvertikale ihres „Viader Estate Wine“ in Magnums erlebten. By the way: Für die beiden war der Verkostungstermin mit Zeitverschiebung effektiv um fünf Uhr morgens angesetzt...

Und wo findet man eine so seltene Magnum-Serie? Natürlich in Eugen Haefligers Raritätenkabinett. Dank ausgezeichneten Beziehungen zum Weingut hat er sich diese raren Doppelformate über all die Jahre zurechtgelegt, um sie genau zur rechten Zeit ihrer wahren Bestimmung zu zuführen. Wie die beiden Turkeys auch....



Delia Viader, Eugen Haefli und Alain Viader freuen sich über die Imperial ihres tollen 2004ers.

1986 gründete die sympathische, in Argentinien geborene Delia Viader ihr Weingut, welches nordöstlich von St. Helena am Howell Mountain liegt. Nebst einer begnadeten Oenologin ist Delia auch Doktor der Philosophie (was zweifellos jedem Braui-Gast während der Beschreibung ihrer Weine aufgefallen ist..). Der rund sieben Hektar grosse Rebberg wurde nach Bordeaux Vorbild bepflanzt und nicht wie damals im Napa Valley üblichen Terrassensystem. Hauptsächlich Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Petit Verdot. Ihre Weine sind so einzigartig wie Delia selber. Abseits des dunklen, marmeladigen Cabernet Sauvignon Powers

dieser Zeit, setzte sie von Anfang an auf eine elegantere, feinere Art, mit einem aussergewöhnlich hohen Cabernet Franc Anteil. Nicht die US Cab Blockbuster waren Delias Vorbild sondern Cheval Blanc aus St. Emilion. Ihr „Viader“ produzierte sie erstmals 1989.



Heute führt Delia das Weingut zusammen mit ihrem Sohn Alain (Chef Winemaker) und Tochter Janet (Verkauf und Marketing), sowie Alains Ehefrau Mariela. Vom Flaggschiff „Viader“ werden jährlich rund 30'000 Flaschen abgefüllt. Aktuelle Jahrgänge kosten um die CHF 100.- Viader zum „Schnäppchenpreis“ gibt's bei www.putzis-weine.ch

Mehr Infos: www.viader.com

1989	Viader (Magnum)	18/20	trinken - 2020
1990	Viader (Magnum)	17/20	austrinken
1991	Viader (Magnum)	17/20	trinken - 2020
1992	Viader (Magnum)	18/20	trinken - 2020
1993	Viader (Magnum)	15/20	austrinken
1994	Viader (Magnum)	17.5/20	trinken - 2025

Noch selten hatte ich einen so guten 89er Kalifornier im Glas wie **1989 Viader**. Wunderbar entwickelt für dieses schwierige Jahr. Immer noch gute Frucht, etwas Caramel von der Hitze. Grosser Wein im „Graves Stil“. Etwas leichter, erdiger und rustikaler zeigte sich **1990 Viader**, der weiter entwickelt war als sein Vorgänger. Sehr schön auch **1991 Viader** mit seiner mineralischen Note, Jod aber immer noch süsse dunkelbeerige Düfte. **1993 Viader** war überreif mit etwas Liebstöckel und leicht oxydiert. Dagegen zeigt **1994 Viader** kaum ein Alter. Kompakter, dichter Wein. Im Bouquet viel Schoko und Gewürze. Tolle, langlebige Struktur und Dichte.

Grundsätzlich sind die Weine noch sehr gut und haben sich top entwickelt. Viele Gäste (inklusive ich) waren überrascht über die erstaunliche Verfassung dieser ersten Jahrgänge. Ganz junge Rebstöcke, schwierige Jahrgänge und ein anspruchsvoller Blend, kombiniert mit der Energie einer ambitionierten Winzerin. Chapeau!

1995	Viader (Magnum)	19/20	trinken - 2025
1996	Viader (Magnum)	16.5/20	austrinken
1997	Viader (Magnum)	17.5+/20	trinken - 2030
1998	Viader (Magnum)	18.5/20	trinken - 2020
1999	Viader (Magnum)	16/20	trinken - 2020

1995 Viader war für mich der Wein des Tages. Jetzt in perfekter Trinkreife. Würzig, mineralisch dunkelbeeriger Cabernet Typ. Super Balance und geniale Länge. Ist auch heute noch jede Suche wert. Gut aber weniger spektakulär ist der etwas breiter ausladende **1996 Viader**. In heissen Jahren droht dem Wein eine „marmeladigere“ fülligere Art mit leichterer Struktur und weniger Tiefgang. Das gleiche Schicksal erleidet **1999 Viader**. Mit viel Schokoaromen und süssem Cassis. Diese Jahrgänge und Stilistik sind im Amerikanischen Markt mehr gesucht. Ich ziehe in diesem Fall die „Off Vintages“ vor wie der geniale **1998**



Viader. Die Kühle des Jahrgangs scheint dem Wein bis heute eine gewisse Frische zu verleihen. Prächtige Röstung, Kaffee, Creme Cassis. Alles in allem mittelschwer mit einer sublimen Eleganz. Noch nicht sein ganzes Potential scheint **1997 Viader** zu zeigen. Hier ist keine Eile angesagt. Kräftig, gute Struktur, Tannine und Säure stimmen. Es fehlt nur noch etwas an Harmonie.

Mit dabei am Tasting in Hochdorf war Suhua Newton von Newton Vineyard und bald „Weggiserin“

2000	Viader (Magnum)	18/20	trinken - 2025
2001	Viader (Magnum)	17/20	trinken - 2020
2002	Viader (Magnum)	18.5+/20	trinken - 2030
2003	Viader (Magnum)	17.5/20	trinken - 2025
2004	Viader (Imperial)	18+/20	trinken - 2030

Wieder ein toller Erfolg in einem kühleren Jahr! Diesmal **2000 Viader**. Perfekt reif, etwas Pflaumen, Pfeffer und erdige Noten. Immer noch frisch und gut stützende Säure. Bereitet jetzt viel Freude. Etwas enttäuscht war ich vom **2001 Viader**. Hier scheint es, als ob das enorme Jahrgangspotential nicht voll ausgenutzt wurde. Reif, gefällig, schön zu trinken aber unspektakulär mit ungewöhnlich mehligem Tanninen. Viel besser dann aus dem nachfolgenden Zwillingen top Jahr: **2002 Viader** mit intensiv dunkelbeerigen, typisch kalifornischen Aromen. Zuckerwasser, Lakritz, Teer. Druckvoll im Gaumen und sehr schöne Länge. Entwickelt sich auch punktemässig wie der 1995er. Schön zeigt sich **2003 Viader**, mit etwas breiterer Struktur, viel Frucht und gutem Potential, was für das schwierige 2003 nicht selbstverständlich ist. Gross und dem Jahrgang entsprechend



fällig und druckvoll begeistert **2004 Viader**. Viel dunkelbeerige Aromen, ideale Barriquebegleitung. Zeigt sich bereits in seiner jugendlichen Art fein abgerundet. Ich denke aber, dass seine wahre Grösse erst in fünf bis zehn Jahren zu erleben sein wird. Diesen Wein gab's sowohl aus der Magnum wie aus der Imperial!

2005	Viader (Magnum)	18.5/20	trinken - 2030
2006	Viader (Magnum)	18+/20	2020 - 2040
2007	Viader (Magnum)	18.5+/20	trinken - 2035
2008	Viader (Magnum)	18+/20	trinken - 2030
2009	Viader (Magnum)	18+/20	2020 - 2035

2005 Viader ist ein grossartiger Wein. Entwickelt sich relativ schnell und vor allem ist das Glas schnell leer. Super Balance zwischen süssen dunkelbeerigen Aromen, mit feinen Schoko und Kaffee Aromen sowie Gewürzen. Enorm komplex im Gaumen. Jetzt in einer wunderbaren Trinkphase. Ein weiteres Meisterwerk von Delia Viader, welche mit diesem Wein zum letzten Mal die Etikette als „Winemaker“ signierte.

Denn ab **2006 Viader** ist Alain der verantwortliche Önologe. Und dieser Generationenwechsel spürt man dem Wein an. Und das ist gut so. Viader wird konzentrierter, bulliger und „männlicher“. Natürlich sind alle „Alain Vintages“ noch zu jung. Doch sie scheinen früher zugänglicher zu sein. Ein logischer und betriebswirtschaftlich nachvollziehbarer Entscheid. Zudem darf und muss Alain seine eigene Persönlichkeit in den Wein bringen. Der Cabernet Sauvignon Anteil erhöht sich und die Weine werden dichter. **2006 Viader** (66% Cabernet Sauvignon, 33% Cabernet Franc) zeigt sich rauchig, mineralisch. Dicht dunkelbeerig. Im Gaumen breit und massiv. In Amerika wird dieser Wein sicher als trinkreif betitelt. Wirklich gross ist er in zehn Jahren.

2007 Viader (71% Cabernet Sauvignon, 29% Cabernet Franc) ist ein typischer US Cab. Dramatisch schwarzbeerig, Minze, Lakritz, Caramel. Sehr druckvoll. Alles „saftig“ ineinander verpackt. Begeistert spontan, aber im Moment noch wenig „Viader Typizität“ als vielmehr „Napa Fashion“. Ganz ähnlich, nur vielleicht mit etwas weniger Potential ausgestattet, ist **2008 Viader** (70% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc). Auch hier stehen im Moment die Barrique dominierenden, röstigen Aromen im Vordergrund. Und auch der grosse **2009 Viader** reiht sich nahtlos an die hohe moderne Qualität. Marroni, Rauch, Minze. Viel Cassis. Konzentriert, dicht im Gaumen. Seine moderner vinifizierte Art macht ihn verlockend und zugänglich. Wer das mag, trinkt Viader jetzt jünger. Wer an unserer Probe dabei war, wird aber bestimmt auch von „Alains“ Weinen immer ein paar Flaschen länger zu Seite legen. Und wie sie sich entwickeln? Anders, aber bestimmt auch so toll wie jene Jahrgänge von Delia. Wollen wir es testen? Wir reservieren uns mal Cab & Turkey Vol. 20 im Jahr 2030 und feiern die gleiche Sause nochmals.... Ich und der Turkey sind dabei. Sie auch?



Dezember 2013 Sebastian Schwander (MYBESTWINE.CH)