



GRIECHISCHER TRAUM-MERLOT

Von René Gabriel: www.bxtotal.com

Das Ziel von Barbara Gruber und ihrem Partner Jörg Salchenegger ist, «die Kraft der griechischen Sonne in die Flasche bringen». So deklariert es zumindest die offizielle Webseite (www.lacules.com).

Mit den neuen Jahrgängen ist das erste Etappenziel dieser Vision erfüllt. Dies zeigte uns ein mehrtägiger, eindrucklicher Besuch auf dieser imposanten Weinvilla, welche in der Nähe vom Dörfchen Koroni am südwestlichen Finger des Peloponnes liegt.

Angefangen hat dieses noch nicht ganz ausgestandene Weinabenteuer mit dem als Kellerbauer bekannten Friedrich Gruber. Er ist der Vater von Barbara und baute, anfangs der 1990er Jahre, dieses an eine stattliche Burg erinnernde Steingebäude an die Lacules Hügel.

Und weil Olivenbäume und Reben nun mal zu dieser Region gehören, wurden auch Reben angepflanzt. Rund ums Haus, terrassiert, stotzig und somit ziemlich arbeitsaufwendig. Der Anfang war schwer! Im Jahr 2005 wurde die allererste «Ernte» eingebracht.

Produktionsmenge: eine halbe Flasche!

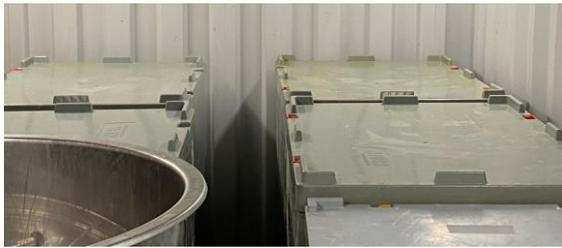
Das sieht freilich heute etwas anders aus. Trotzdem bleibt Lacules ein Garagenweingut. Knapp 7'000 Flaschen werden jährlich unter dem Etikett Lacules und dem Zweitwein Chord gefüllt. Doch bis es jeweils so weit kommt, ist der Weg lang und länderüberschreitend ...

Bis zur Ernte fliegen die vom eigenen Wein angefressenen Unternehmer ein paar Mal von Wien nach Kalamata, um von dort nach gut einstündiger Fahrt zum Weingut zu gelangen. In den nicht präsenten Monaten schaut ein vertrauter Mitarbeiter zu den Rebbergen. Haupterntezeit ist im September. Man lässt den Trauben Zeit und erntet «à la Carte», also immer im geeignet erscheinenden Zeitpunkt.

Die Trauben werden eingemaischt und durch Hefebeigabe bei Raumtemperaturen vergoren. Kurz nach der Gärung wird der Säureabbau initiiert. Nach dem Abpressen gelangt der Jungwein in eine Art vacuumierfähigen Plastiksack und wird dann in viereckigen Standen auf Euro-Paletten transportfähig gemacht. Ende der Reise werden diese Chargen mittels Lastwagen nach Österreich (Steinabrück) importiert. Erst dort beginnt der Ausbau in neuen Eichenfässern ...



*Oben: Garagenweingut mit Meeresblick ...
Unten: Der Merlot 2020 ist in den Boxen.*



Produziert in Griechenland, ausgebaut und abgefüllt in Österreich. So ist die Formel.

Zu dieser Sonderheit meint Barbara Gruber: «Stationiert ist unsere Familie in Österreich. Während dem Ausbau im Fass sind ganz viele heikle Stadien zu beachten. Hier können wir die Weine beobachten und wenn immer wir wollen, im richtigen Moment eingreifen.

Bis 2014 war der Lacules Estate ein Blend aus etwas mehr Cabernet Sauvignon und etwas weniger Syrah. Ab 2015 sind die Rotweine eigenständig abgefüllt. Wobei sich die Produktionsmenge in etwa die Waage hält.

Beim Syrah 2017 ist auch ein kleiner Teil von Grenache und Cabernet mit dabei. Der 2018er ist dann wieder reinsortig. Leider mit sehr kleiner Produktionsmenge. Da wurden lediglich 600 Flaschen abgefüllt. In Zukunft werden Versuche mit einheimischen Rebsorten Avgoustiatis und Limniona die Möglichkeiten erweitern.

Ein Weingut im sanften Wandel also. Immer mit der Tendenz zu beruhigender Evolution, statt marktschreierischer Revolution.

So ganz einfach ist es nicht, ein solches arbeitsintensives Projekt zur Rendite zu führen. Sind oder waren doch die produktiv kleineren Jahrgänge im Verkauf, müssen die grösseren Ernten noch langfristig vorfinanziert werden.

Ein weiteres nicht zu verleugnendes Handicap ist der generelle Marktzugang für griechische Weine. Da hilft das besungene Marketing von Udo Jürgens aus dem Jahr 1974 mit dem Hit «Griechischer Wein» heute nicht mehr viel.

Wer mit griechischem Wein in Kontakt kommt, muss viel Glück haben, denn meistens werden bescheidene, eher günstige Flaschen angepriesen. Wenn es denn überhaupt Flaschen sind. In nicht wenigen Restaurants, welche wir besuchten, kam der Wein aus Fünfliterboxen.

Am Schlussabend unseres Besuches kredenzte uns Barbara Gruber zwei Vertikalen, mit den Jahrgängen 2015, 2016, 2017 und 2018. Einmal mit Merlot. Einmal mit Syrah. Die Bewertungen lassen sich sehen. Eine zu definierende Authentizität von grossen, griechischen Weinen wäre für mich selbst noch zu definieren. Doch hier gilt das Motto: Hauptsache die Weine sind grossartig.

Der Merlot ist im Geschmack mit den besten Weinen aus dem Tessin vergleichbar und kann teilweise auch mit anspruchsvollen Merlots aus der Maremma mithalten. In Pomerol und St. Emilion würden sich diese Weine im oberen Mittelfeld tummeln.

Der Syrah von Lacules weist in der Regel einen nachvollziehbaren Rhône-Akzent auf; hat und schmeckt mal nach Hermitage (2015) und manchmal nach einem verdammt guten Côte-Rôtie (2016).



Selbst ist die Frau! Während der Partner Jörg Salchenegger bereits wieder in Österreich beruflich unterrichtet, macht Barbara Gruber mit ihren Zwillingen Julian und Simon den Erntefinish. Die Schwiegereltern Elsa und Ernst unterstützten sie dabei tatkräftig.

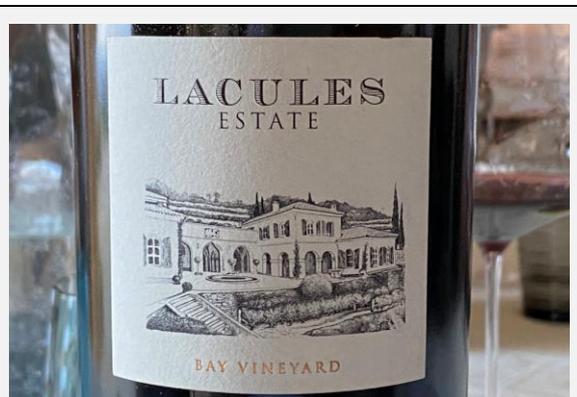


Von atemberaubender Schönheit. Unten die markante Lacules Villa. Oben links lugen noch ein paar chromige Gärtanks über das Bild ...

LACULES MERLOT

2015 Merlot, Lacules Estate: Produktion; 2'400 Flaschen. Dunkles Rubin-Granat. Süßes, anspringendes Bouquet. Es duftet nach kleinen, roten Beeren, roter Grütze, aber auch – im Hintergrund – nach Tabak, pfeffriger Ansatz. Der Gaumen ist stoffig, das Extrakt satt, auf der Zunge zeigt sich eine minime, Rasse verleihende Bitterkeit. Insgesamt eher ein Food-Merlot. Nasal wirkt er momentan zugänglicher als im Gaumen. 17/20 trinken

2016 Merlot, Lacules Estate: Produktion; 1'200 Flaschen. Dunkles Purpur. Zu Beginn wildes, fleischiges Bouquet (frisches Rehfleisch). Zeigt eine deutliche, fein salzige Mineralität. Im Gaumen oben recht weich, unten durch seine Muskeln etwas asketisch wirkend. Man würde sich bei diesem Wein vielleicht etwas mehr Saft wünschen. Charakter hat er – auf jeden Fall. Dekantieren tut ihm sicherlich gut. 17/20 trinken



Für einen grossen Wein soll die Rebe das Wasser sehen. Was bei einem «Bay Vineyard» garantiert der Fall ist. Bay = Bucht.

2017 Merlot, Lacules Estate: Produktion; 2'800 Flaschen. Sattes Rubin mit lila Reflexen. Dichtes, gebündeltes Frucht-Power-Bouquet; Johannisbeeren, Cassis, Waldhimbeeren, fein pfeffrig. Würzige bis floral frische Noten im zweiten Ansatz zeigend. Nach zehn Minuten; zarte Minztöne und Black Currant. Im Gaumen ebenso dicht wie nasal, optimal stützende Säure, fleischiger Körper. Auch hier ist die Primärfrucht präsent und hoch aromatisch. Einerseits ist er «ready» für einen ersten, beeindruckenden Genuss. Andererseits zeigt er weiteres Potential. Dieses lässt sich mit weiterer Entwicklung erst nach und nach richtig einschätzen. Ein grandioses Meisterstück in Sachen Merlot-Weltklasse. Bravo! 19/20 trinken

2018 Merlot, Lacules Estate: Produktion; 2'100 Flaschen. Die dunkelste Farbe aller verkosteten Lacules-Weine. Purpur mit schwarzen Reflexen. Schwarzbeeriges Bouquet, Heidelbeeren, Holunder, Lakritze, schwarzer Pfeffer und Pumpernickel. Dabei geht er erstaunlich in die Tiefe. Grossartiger, spontaner Gaumenauftritt, stoffig, fleischig, dunkelbeerig, erhaben. Die Vinifikation respektive die Ausbauart scheint sich hier positiv verändert zu haben. Ein genialer Merlot, welchen man auch in eine Pomerol-Blindprobe stellen kann. Gewinnen kann er nicht, aber er wird bei den Preis-Leistungs-Weinen obenauf schwingen. Ein schwieriges Jahr – aber ein ganz toller Merlot. 19/20 warten.

LACULES SYRAH

Während der Merlot auf Lacules eine Art der Kür ist, hat der Syrah die Pflicht. Das Klima ist prädestiniert für diese Rebsorte, welches nach warmem Klima verlangt. Die Resultate lassen sich denn auch sehen: Die Wertungen liegen bei drei Mal 18/20 und einmal auf 19/20!

2015 Syrah, Lacules Estate: Produktion; 1'450 Flaschen. Dunkles, sattes Granat. Pflaumiges, warm ausstrahlendes Bouquet, Rauchnuancen, Schwarzbrotkruste. Im Ansatz ist das Nasenbild dezent laktisch, was ihm eine minime Joghurtnote verleiht. Nach ein paar Minuten: Malz und kalter Filterkaffee. Stoffiger, dichter Gaumen, erdige Ledernoten, würziges Finale. Kräftiger Syrah, schon fast im Hermitage-Stil. 18/20 trinken

2016 Syrah, Lacules Estate: Produktion; 1'230 Flaschen. Violette, fast schwarze Farbe. Dunkelbeeriges Bouquet, Gewürznelken, Szechuan Pfeffer, dann wieder Holunder, schwarze Kirschen, Lakritze und dann in dunkle Schokolade und Kokosraspel (Bounty) drehend. Perfekte Gaumenstilistik, sattes Extrakt, präzis ausgerichtet und nachhaltig im Finale. Weltklasse-Syrah mit Nord-Rhône-Affinität. 19/20 trinken

2017 Syrah, Lacules Estate: Produktion; 2'400 Flaschen. Hier handelt es sich um einen wohl – für Lacules – einmaligen Blend bei dem der Syrah mit 80 % den Hauptanteil bildet. Der Rest wird ergänzt durch Grenache und Cabernet. Aufhellendes, leuchtendes Rubin. Florales Bouquet, Rosenduft, Rebholzwürze, dann tendenziell rotbeerig daherkommend. So in Richtung Johannisbeere, Hagebutten und Granatapfelkernen. Im zweiten Ansatz, Rosenpfeffer und florale Schichten zeigend. Im Gaumen saftig, feine Tannine, lang gezogener Körper mit femininen Charakterzügen. Spannender Blend, welcher auf Harmonie und Eleganz setzt. 18/20 trinken



DER SYRAH IST IM UMBRUCH

Nichts ist beständiger als der Wandel. Der Lacules Syrah hat in den letzten Jahren viele Anpassungen erfahren. Waren die früheren Chargen noch von Christos Kokkalis. Er wurde berühmt mit seinem Trilogia, welcher oft als bester Rotwein Griechenlands galt. Kokkalis stellte seine Produktion altershalber ein und verpachtete seine Reben. So auch an Lacules. Diese Parzellen waren aber zu weit entfernt und so auch mühsam zu bewirtschaften. Der 2018er ist aus den eigenen Reben rund um das Haus entstanden (Bild oben). Ab 2019 kommen dann Rebflächen in der Nähe in die Lacules Produktion.

2018 Syrah, Lacules Estate: Produktion; 600 Flaschen. Das Bouquet beginnt leimig und verlangt nach Luft. Mineralischer Beiton (Linoleum). Dann wird der Wein süß, fast kompottartig und duftet nach gekochten, schwarzen Kirschen, eingedicktem Birnensaft, Black Currant Pastillen und Pumpernickel. Reicher, aromatischer Gaumen. Die Fruchtpräsentation ist auch hier fast nur schwarzbeerig, zartbittere Schokolade bleibt im Extrakt zurück und im Finale zeigt sich ganz dunkles Caramel (Coulure). Ein Wein in der beginnenden Reduktion und er wird jetzt wohl ein paar Jahre in der Falsche schlummern müssen, bis er in die Genussphase gelangt. Anders als die früheren Jahrgänge, aber auf ganz gutem Weg. 18/20 warten.

LACULES WEINE IN SIEBNERKISTE

Alles ist irgendwie ein bisschen anders. So werden denn die Weine von Lacules in Kisten mit jeweils 7 Flaschen angeboten. Die Preise liegen bei 39 Euro im Karton. Wer sich diese wunderschöne, eigenwillige Siebnerkiste leistet, zahlt 25 Euro «Holzzuschlag».

Ganz unten im Bild: (oben; die Lacules-Chefin Barbara Gruber. Unten auf der Kiste; die Signatur von ihr.

LACULES
OLIVENÖL

Ebenfalls zu erwähnen: Lacules produziert ein wunderbares Olivenöl, welches bei Gabriels in der Küche stetig zum Einsatz kommt.

Mehr Infos: www.lacules.com

