

LACULES LANCIERT DEN JAHRGANG 2022

Von René Gabriel: www.weingabriel.ch

Wer regelmässig Gabriel liest, der weiss, was Lacules ist. Wer es nicht weiss, hat jetzt die Gelegenheit, eines der jüngsten und sich am Olymp etablierenden Spitzenweingut aus Griechenland kennen zu lernen …

Besuch vor Ort. Eigentlich sind es Ferien. Aber Ferien ohne Wein sind keine richtigen Ferien für den Gabriel. Also besuchen wir zum dritten Mal die österreichischen Besitzer Barbara Gruber und Jörg Salchenegger vom Weingut Lacules in der Nähe von Koroni. Koroni? Das Dorf liegt auf der Halbinsel Peloponnese im südöstlichen Teil der Region Messenien. Wir erreichten Lacules via Flug mit Edelweiss nach Kalamata und Fahrt mit dem Mietauto. Die Region ist touristisch und gleichzeitig authentisch. In den heissen Sommermonaten strömen Individualtouristen in die Region. Die Hotels und Unterkünfte liegen vom Niveau her eher im bescheidenen, beschaulichen Rahmen. Ab Mitte Oktober schläft die südliche Halbinsel bis zum nächsten Frühsommer. Eine lethargische Einsamkeit fällt über die bescheidenen Menschen her und man trifft sich stundenlang an kleinen Tischen in einfachen Ortstavernen zum sanft bitteren griechischen Kaffee oder zum anisigen Ouzo.

Vor rund 3000 Jahren (um 1000 v. Chr., am Übergang von der mykenischen Bronzezeit zur beginnenden Eisenzeit) war der Weinbau auf der Peloponnes und in der Region um Koroni (Messenien) bereits tief in der Kultur und Wirtschaft verankert.
Mykenischer Einfluss: Die Region Messenien stand damals unter dem starken Einfluss des nahegelegenen Palastes von Pylos, aus dessen mykenischen Linear-B-Tontäfelchen hervorgeht, dass Weinproduktion, Rebsorten und kultische Weinopfer streng verwaltet und ökonomisch bedeutend waren.
Technologie und Gefässe: Wein wurde in dieser Epoche in grossen Tongefässen (Pithoi) und Amphoren vergoren, sowie gelagert. Häufig wurde er bereits damals mit Harz versetzt (ein Vorläufer des heutigen Retsinas) oder mit Gewürzen und Honig verfeinert.
Trinkkultur: Wein wurde selten pur getrunken, sondern in großen Mischgefässen (Krateren) mit Wasser verdünnt – ein Symbol für Geselligkeit, Status und religiöse Rituale.
Regionale Bedeutung: Die fruchtbaren Böden von Messenien boten neben Oliven und Feigen ideale Bedingungen für den Weinbau, der die Jahrtausende überdauerte und bis heute die Identität der Region prägt.

Das war «etwas früher». Die Geschichte von Lacules beginnt rund 3000 Jahre später. Nämlich in den 1990er-Jahren, als Barbaras Vater Friedrich Gruber in Koroni ein Grundstück erwarb und erste Rebstöcke (u.a. Syrah) anpflanzte. Das war zunächst ein rein privates Hobby.

Weingutscharakter bekam Lacules erst mit dem Jahrgang 2013. Nach einem Praktikum im kalifornischen Napa Valley erkannten Barbara Gruber und Jörg Salchenegger das Potential der Region und bauten das Projekt offiziell zu einem Weingut aus. Zunächst als veritables Garagenweingut. Die Arbeit gestaltete sich – aus Platzgründen – sehr aufwendig. Je grösser die Produktion wurde, desto schwieriger war die Herstellung. Erst mit den neuen Jahrgängen konnte man auf den neuen Produktionsstandort, etwas oberhalb des alten Hauses wechseln.

Die Rebflächen wuchsen von drei auf fünf Hektar. Die Produktion liegt aktuell knapp unter 20'000 Flaschen, wobei der Zweitwein «The Chord» den Löwenanteil ausmacht.

Bei den Premiumweinen «Lacules Estate» bilden Merlot, Syrah und Grenache das Hauptangebot. Was ebenfalls neu ist: Man setzt in Zukunft auch auf autochthone Rebsorten wie Avgoustiatis, Limniona, Mavrotragano oder Kydonitsa. Diese Zugeständnisse zu griechischen Wurzeln bilden aber keinen Paradigmenwechsel, sondern zeigen das Engagement für heimische Kulturen. Um dem Markt zu beweisen, dass es mit einer gezielten Auswahl von einem kleinen Teil, der über 240 autochthonen griechischen Rebsorten künftig gelingt, im heimischen und internationalen Markt mit diesen Gattungen Lacules-Spitzenweine in Flaschen zu füllen.

Den Beweis liefert der erste Jahrgang mit 100% Avgoustiatis Trauben, welcher als Jungfernernte mit noch sehr jungen Reben just abgefüllt wurde.

2022 Avgoustiatis, Lacules Estate: Mittleres Rubin-Granat. Das kommunikative Bouquet zeigt frische Granatapfelkerne (Grenadine), Weichselkirschen, rote Pflaumen und Aromen von Himbeeren. Im zweiten Ansatz; Leder und Rosinen. Im Gaumen mittelgewichtig, saftig und leicht kernig. Dieser Avgoustiatis-Erstling bildet eine sehr spannende Ausgangslage für künftige Editionen. 17/20 2029 – 2029



Wir verkosteten die Verkaufspalette vom Jahrgang 2022 im Tasting-Room der Winery. Gleichzeitig gärten die allerletzten Chargen von der versprechenden Ernte 2026 in den Produktionsräumen nebenan.



UNDERSTANDING MERLOT?

Jeder reine Merlot, welcher nicht aus der Maremma oder aus Pomerol stammt, hat es in der Regel schwer, sich als Spitzenwein in dieser Kategorie zu beweisen. Dabei gibt/gäbe es an vielen anderen Produktionsstätten der Welt gute Beispiele, dass Weltklasse möglich ist/wäre. Wie zum Beispiel im griechischen Koroni – auf Lacules Estate!

2022 Merlot, Lacules Estate: Produktion; 3000 Flaschen. Sattes Purpur. Recht spontanes, geniales Bouquet, satt straffiert. Die primären Fruchtkonturen tanzen zwischen rot- und blaubeerigen Nuancen hin und her; Himbeeren, Pflaumen, Preiselbeeren, Maulbeeren. Mit etwas Luft zeigt das Nasenbild eine feine Pfeffernuance und Aromen von Rosen. Insgesamt ist viel Nasenpower da, ohne aber alkoholisch zu wirken. Samtig, seidiger und stoffiger Gaumen. Im satten Extrakt zeigt der Wein verschwenderisch viel Primärfrucht. Er endet mit gebündeltem, lang ausklingenden Finale. Insgesamt wunderbar balanciert und auf eine Reifeevolution ohne Handicap hindeutend. Dieser geniale Lacules Merlot vereint Saft, Rasse und Finesse. 19/20 warten



Mit dem Jahrgang 2023 werden die Lacules Flaschen etwas handlicher respektive leichter. Vorne schauen immer alle gleich aus. Dies deshalb, weil sich die Rebsorten auf dem Rücketikett befinden. Nebst anderen wichtigen oder gesetzlichen Angaben.

2022 Grenache, Lacules Estate: Blend: 89% Grenache, 11% Cabernet-Sauvignon. Dunkles Rubin. Das Bouquet kommt schon recht spontan aus dem Glas. Zeigt rote Frucht, Kirschen und rote Johannisbeeren. Im zweiten Ansatz; Rosenblätter, Zedern und fein florale Züge. Im Gegensatz zum Nasenbild wirkt der Wein im Gaumen durch einen momentanen Zusammenschluss von Säure und Tannin noch fordernd. Die Säure müsste sich mit dessen Reifung noch etwas besser im Extrakt einbetten. So zeigt die Adstringenz aktuell noch ein gewisses Muskelspiel. Auf alle Fälle ist dies ein freakiger Liebhaberwein. Und er kommt geschmacklich ziemlich «rhônig» rüber. Wir haben ihn am anderen Tag nochmals verkostet. Er entwickelt sich erstaunlich langsam. Ich frage mich, ob er als reiner Grenache, mit etwas weniger Holzeinsatz nicht noch attraktiver rüberkäme. Manchmal ist halt etwas weniger in der Summe irgendwie mehr. 17/20 bald

2022 Syrah, Lacules Estate: Die dunkelste Farbe aller verkosteten Weine; sattes Purpur mit violettem Schimmer. Zu Beginn zeigt der Wein ein sehr dunkelbeeriges Bouquet. So in Richtung Cassis und Heidelbeeren. Dann folgen Kaffee und dunkle Edelhölzer aus dem Untergrund. Mit längerem Luftzutritt gibt sich das Nasenbild verspielt und vermittelt Veilchenaromen und dunkle Rosen. Nach zehn Minuten kommen Küchenkräuternuancen wie Rosmarin und Thymian mit ins Spiel. Durch die feinen Tannine ist der Gaumenfluss jetzt schon elegant und die Adstringenz royal. Das Finale schmeckt primär nach Heidelbeeren und zieht wieder alle schon in der Nase festgestellten Aromen mit sich nach. Passt in den Keller von jedem anspruchsvollen Syrah-Freak und ist ein herrlicher Pirat, um gegen Editionen aus Frankreich oder Australien anzutreten. Mit absolut spannender Ausgangslage. 19/20 bald



BORN IN KORINI.
RAISED FOR THE WORLD

Das ist der Slogan respektive das Commitment von Lacules. Ein kleines Weingut auf dem Weg zu internationalen, aber auch nationalen Weinkarten. Auch interessierte Liebhaber von Topweinen dürften sich mehr und mehr diesen Brand merken, um sich damit selbst einen Genuss zu verschaffen oder bei Blind-Verkostungen Weinfreunde zu verblüffen.



Winzer in Arbeitskleidung, mitten in der Weinernte 2026. Ehepaar Barbara Gruber und Jörg Salchenegger. Bei diesem Team stimmt schon berufsbedingt die «Marketing-Chemie».

More Information: www.lacules.com