

OPUS ONE

Eine bewegte Geschichte

03. März 2011,
Hotel Widder, Zürich

Michael Silacci ist kein Winemaker im üblichen Sinn. Er leitet nicht nur eines der prestigeträchtigsten Weingüter der Welt, sondern er ist auch jenes bewunderte Talent, welches es ermöglicht, dass die Weine der Opus One Winery zu solch einer beeindruckenden Qualität gelangen...

Es war uns eine grosse Freude und Ehre, das wir am 3. März 2011 Michael Silacci und Roger Asleson (Direktor der Public Relations von Opus One), in Zürich treffen durften und uns mit ihnen über alle möglichen Aspekte des in Oakville angesiedelten, 68ha¹ grossen Weingutes unterhalten konnten.



Klicken Sie auf der Karte ([©Oakville Wine Growers](#))

Alles begann 1970. Robert Mondavi (dessen stilisiertes Gesicht links auf den Etiketten der Opus One Flaschen abgebildet ist, dasjenige vom Baron Philippe de Rothschild rechts) und sein französisches Gegenüber, (Besitzer vom Chateau Mouton-Rothschild), sich in Hawaii trafen. Der Baron

¹ Auch wenn die Opus One Winery 169 Acres gross ist (68,4ha), werden davon nur insgesamt 139 Acres (56ha) aktiv bewirtschaftet.



schlug dem sympathischen Kalifornier vor, ein Joint-Venture (50% - 50%) zu gründen.



Die Etikette des Jahrganges 1970 wurde durch Marc Chagall gemalt, während die Etikette des Jahrganges 1973 „Premier je suis, second je fus, Mouton ne change“ Picasso, der am 8. April des gleichen Jahres verstarb, würdigte.



Ein späteres Bild beider Koryphäen ([©Robert Mondavi](#))

Bemerkenswert ist die Tatsache, dass Mouton-Rothschild zu diesem Zeitpunkt noch kein Premier Cru war, während der visionäre Robert Mondavi, welcher zwei Jahre zuvor seinen ersten Cabernet Sauvignon (Jahrgang 1966) vermarktete,

noch nicht die (seitdem unbestrittene) Ikone der Region war. Anders gesagt: [Zwei Winzer](#) trafen sich ein paar Mal² und beschlossen dann zusammen, eine Winery zu gründen, welche später [Opus One](#) genannt wurde. 1978 wurden die letzten Details definitiv festgelegt. Erst 1983 wurde das Weingute Opus benannt, wobei „One“ zwei Tage später hinzugekommen ist. Der Name des Weingutes ist auf die Vorliebe von Baron Philippe für klassische Musik zurückzuführen, auch sollte der Namen sowohl in Englisch als auch in Französisch einfach verständlich und gut wiedererkennbar sein. 1979 wurde der erste Jahrgang produziert und durch Lucien Sionneau, Kellermeister vom Chateau Mouton-Rothschild, und [Timothy Mondavi](#) vinifiziert. Der Jahrgang fiel unmittelbar auf. Nicht insbesondere aufgrund seiner Qualität, 1979 genauso wie 1980 sind keine guten Jahrgänge gewesen. Was auffiel, war der Preis des Weines. Die Flasche kostete \$50.-, während die sonstigen Californian Cabs für nicht ein Mal die Hälfte dieses Betrags vermarktet wurden. Grundsätzlich brauchten sich die kalifornischen Weingüter keine Sorgen bezüglich erzieltm Preis, verkaufter Menge und Renomee ihrer Weine zu machen, hatte doch das unvergessliche, durch [Steven Spurrier](#) am 24. Mai 1976 organisierte „[Judgment of Paris](#)“ stattgefunden und hatte u.a. bewiesen (auch, wenn seitdem gewisse Bedenken über die Ehrlichkeit dieser Verkostung immer lauter geworden sind), dass nicht nur in Bordeaux grandiose Cabernet erzeugt werden können. Opus One

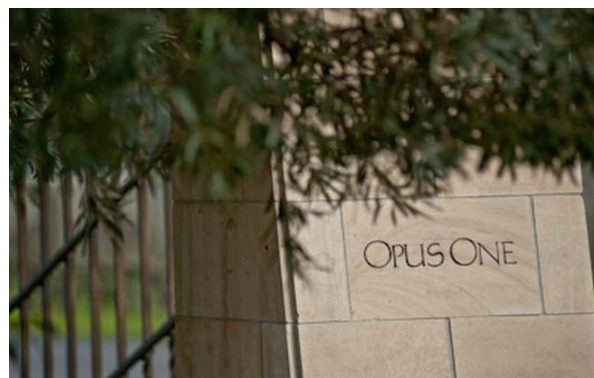
² Robert Mondavi kam nach Bordeaux und lies sich erklären, wie auf dem Chateau Mouton-Rothschild gearbeitet wird. Beide Herren hatten aber zunächst unterschiedliche Vorstellungen: Während Philippe de Rothschild seinen amerikanischen Kollegen kennenlernen wollte, um dann sicherzustellen, dass sie zusammen effektiv arbeiten können, meinte Robert Mondavi, dass Geschäfte auch zwischen Leuten abgewickelt werden können, welche sich persönlich nicht kennen. Der Schock von zwei Kulturen, wie es Michael Silacci beschrieb. Der Franzose, welcher mit Mouton-Rothschild das Projekt seines Lebens führte, habe zunächst dem Amerikaner den Weinberg zeigen, dann einen Lunch mit ihm geniessen wollen, bevor der Keller am Nachmittag vor einem geeigneten Dinner besucht werden konnte. Als Robert Mondavi merkte, wie sich die Dinge entwickelten, wollte er ~~dann~~ die Verhandlung beschleunigen. Schliesslich stellte der Baron nach dem Dinner die ausschlaggebende Frage, welche Robert Mondavi positiv beantwortete. Der Baron gab dann an, dass der nächste Termin am nächsten Vormittag im Büro des Barons stattfinden würde. Am nächsten Morgen trafen sich beide Herren im Schlafzimmer des Barons, welcher im Bett lag. Kissen in Fülle und Menge, aber auch Jagdhunde seien da gewesen. Der Termin dauerte anderthalb Stunden, während welchem der Baron seine Spielregeln stellte: Ein grosser Wein im typischen Bordeaux-Stil und mit einem unmittelbar erkennbaren Pauillac-Charakter müsse gemacht werden, wobei die Einzigartigkeit des Anbaugbiets auffallen müsse. Robert Mondavi schrieb während des letzten Gesprächs eine Menge von Notizen.

war dennoch das einzige Weingut, auf welchem die Strategie von Anfang an so klar war.



Michael Silacci am 3. März 2011 im Hotel Widder

Michael Silacci erwähnte, dass die Kernidee, welche Robert Mondavi und der Baron de Rothschild teilten, darin bestand, einen Wein zu erzeugen, welcher unter allen Aspekten mit einem grossen Bordeaux verglichen werden könnte. Was sich auch in der Geschichte des Weingutes widerspiegelt: Der 1979er enthielt 80% Cabernet Sauvignon, 16% Cabernet Franc und 4% Merlot. Der 1980er sowie der 1981er enthalten keinen Merlot,... Ab 1994 wurde stets Malbec hinzugefügt. Ab 1997 wird Petit Verdot ebenfalls der Assemblage beigegeben. Allerdings nur dann, wenn die strengen Regeln eingehalten werden können: Eine Rebsorte wird erst dann eingesetzt, wenn sie das Gesamtbild des Weins auf keinen Fall beeinträchtigt. Der [Opus One](#) wird Jahr für Jahr mit der gleichen, unermüdlichen Perfektion ausgebaut. 1994 wurde ausschliesslich 1% Malbec eingesetzt, 1995 waren das 2% und 1996 3%. Bis das Opus One Team schliesslich jede kleinste Einzelheit der verwendeten Rebsorten beherrschte.



©Opus One

Der Malbec bot die erfreuliche Gelegenheit, sich auf die Welt der Genüsse und, wie es Roger Asleson passend beschrieb, der lokalen Jahreszeiten vorübergehend vorzuzugewagen. Grosse Weine würden in völlig verkannten Gebieten und Appellationen erzeugt. Als Michael Silacci vor einiger Zeit an einer Verkostung von Gambero Rosso teilnehmen konnte, seien ihm gewisse Weine aus der Montepulciano d'Abruzzo Rebsorte positiv aufgefallen. In Berlin habe er dafür europäische Weissweine mit Spargelspeisen genossen. Allerdings nicht mit solchen, welche zum unpassenden Zeitpunkt im Jahr vermarktet werden, weil sie einfach in Gegenden produziert werden, welche nicht gerade dafür bekannt sind. Roger Asleson macht uns darauf aufmerksam, dass es im Napa Valley eine Menge solcher globalen Projekte gebe, wobei die Verantwortlichen nur eine lokale Wahrnehmung hätten... Auch wenn sich der Markt heute klar globalisiert habe, sollen die lokalen Sitten und Gebräuche, dementsprechend auch die lokalen Jahreszeiten, respektiert werden.



©Opus One, Roger Asleson

Kommen wir zurück zu den Anfängen von Opus One. [1981](#) wird in den Annalen des Weinguts bleiben: Während eine Kiste Wein für \$24'000 im Rahmen einer Wohlfahrtsauktion versteigert wird, veräussert Robert Mondavi der Winery 14ha der legendären Lage To-Kalon. Als wir Michael Silacci unseren Wunsch mitteilen, uns im Interview auf die Geschichte des Kultweinguts zu konzentrieren, erinnert er uns mit sehr viel Humor und Scharfsinn an die Punk Rockers. Als diese in den 1970er erschienen, sagte Mick Jaegger, dass auch die Rolling Stones Punk Rockers gewesen seien. Jeder weiss, wie es genau war. Mit der gleichen Fingerfertigkeit bestreitet er die Tatsache, dass Opus One das erste Kultweingut im Nappa Valley gewesen sei. Schliesslich geht es darum, die bestmöglichen Weine zu vinifizieren. Was umge-

kehrt nicht verhindern würde, dass die Geschichte von Opus One einfach „really great“ sei.



Opus One winery in California.
/ Photo courtesy Mark Defeo- Heliphotos

[1979](#) reiste Michael Silacci rund um die Erdkugel, wobei er noch nicht genau wusste, was er schliesslich machen würde. Unter anderem befand sich das Muscadet-Gebiet auf seinem Parcours. Da erfuhr er, wie Menschen zwei Stunden lang am Tisch sitzen und das Leben bei einer guten Flasche geniessen können. Zu diesem Zeitpunkt war Roger Asleson bereits auf dem Weingut von Robert Mondavi tätig. 1982 hatte Roger als Weinleser auf Cheval Blanc gearbeitet, was ihm auch die Möglichkeit gab, Französisch zu lernen. Eine Sprache, welche beide Herren heute noch hervorragend sprechen, obwohl das Interview auf Englisch erfolgte. Nachdem sich Roger Asleson intensiv mit den Beziehungen zu Bordeaux und mit den Franzosen im erweiterten Sinn beschäftigte, bot ihm dies immer wieder die Gelegenheit, die Rolle des Dolmetschers von Mondavi auszuüben. 1985 wechselte er zu Opus One, wo er schliesslich 1995 Public Relations Director wurde. 2001 begann Michael Silacci auf Opus One, nachdem er zunächst sechs Jahre lang als Önologe und Weinbergverantwortlicher bei [Beaulieu Vineyards](#), dann weitere sechs Jahre lang bei [Stag's Leap Wine Cellars](#) tätig gewesen war. Vor diesen beiden Herausforderungen, erarbeitete sich Michael Silacci u.a. eine Lizenz in Önologie an der [Universität Bordeaux](#), anschliessend einen Magister im Weinbau an der kalifornischen Universität von [Davis](#), wo er bereits seine Grundausbildung absolviert hatte. In Bordeaux lernte Michael Silacci alles über den Anbau der typischen, einheimischen Rebsorten vom Sauvignon Blanc über den Merlot bis hin zum Cabernet Sauvignon kennen. Die ersten Erfahrung auf Beaulieu Vineyards seien umso interessanter gewesen, weil das Weingut

sehr klassisch funktionieren würde und sich sehr wenig bis gar nichts verändere. Die Mitarbeiter von Beaulieu versprachen eine endlose Zukunft mit den gleichen Zuständigkeiten,... Worüber sich Michael Silacci schliesslich richtig freute, da es ihm die Möglichkeit gab, sein akademisches Rüstzeug zu erproben. Während den sechs Jahren auf diesem Weingut habe Michael Silacci seine Kenntnisse in verschiedenen Bereichen nutzen können. Michael Silacci erzählt uns (was in der Schweiz nur wenige wissen: Zwischen Beaulieu und Opus One habe er auch auf einem Weingut im US Bundesstaat Oregon gearbeitet, [King Estate](#), welches sich auf Pinot Noir und Pinot Gris spezialisiert hat.

Opus One dürfte als logische Folge dieser Erfahrung betrachtet werden. In den vorherigen Jahren hatte Michael Silacci gelernt, sich auf jedes Detail vom Weinberg bis zur Abfüllung der Flaschen zu fokussieren. Bei Stag's Leap war Michael Silacci für 17 Weine zuständig, welche sehr unterschiedlich sind und nicht alle das gleiche Publikum ansprechen. Um 6:00 früh habe Michael den Leuten auf dem Weinberg seine Anweisungen erteilt, um 7:00 habe er das gleiche im Weinkeller gemacht... Anschliessend habe er prüfen sollen, ob die Anweisungen erfolgreich umgesetzt wurden. Michael habe auch für die Anschaffung neuer technischen Geräte wie z.B. einer [Druckkammer](#)³ gesorgt, wobei es ihm auch ohne alle [technischen Hilfsmittel](#) stets ein Anliegen gewesen sei, seine Reben gründlich zu kennen. Im Weinberg spazieren gehen, die Weinblätter beobachten, die Entwicklung der Beeren verfolgen, sie sogar verkosten... So schön könne das Leben eines Winzers sein. Eigentlich sind das wohl eher Argumente der Haute Couture unter den grossartigsten Winzern als das, was man eindeutig von Kalifornien erwarten würde. Ein Spaziergang im Weinberg sei eine unvergessliche Erfahrung... Bestimmt liegt die Quintessenz der Weine von Opus One in dieser tief sinnigen Wahrnehmung. Ein Wein entsteht definitiv zunächst im Weinberg. Somit verliert der Ausdruck „Winemaker“ seinen Sinn. Michael Silacci gehört unbestritten zu den „Vintners“ von Amerika, zu dieser ausserordentlichen Klasse, bei welcher sich die Frage nicht stellt, ob ein Wein im Keller korrigiert werden könne, was auch immer der philosophische oder materielle Wert der Kellerei sei. Eines Tages, obwohl er noch ganz neu auf dem Weingut war, wurde Michael Silacci durch Robert Mondavi angerufen. Über den Inhalt des kurzen Gesprächs war Michael Silacci besorgt. Mondavi plante, den Weinberg zu kühlen.

³ Eine Druckkammer ermöglicht die Messung, wann bewässert werden soll.

Die Hitze (40° Celsius) sei derart exzessiv gewesen, dass sich die Operation als unausweichlich erwiesen habe. Michael Silacci verlangte 20 Minuten Bedenkzeit aus eigenem Antrieb, um sich zum Weinberg zu begeben und dessen Zustand zu prüfen. Während die Blätter einer einzigen Parzelle effektiv (zu) warm waren, zeigten die anderen kein potentielles Risiko für einen Schwächeanfall auf. Die Schlussfolgerung von Michael Silacci war, dass er sich wohl eher auf seine eigenen Sinne anstatt auf Computerfakten abstützt, um in seinem Beruf Entscheidungen zu treffen. Technokratie sei kein guter Berater! Ebenfalls lehnt es Michael Silacci energisch ab, als Galionsfigur für den Erfolg von Opus One, ja sogar für dessen Wiedererstehung (seit er auf dem Weingut tätig ist), wahrgenommen zu werden. Ein Erfolg sei das Ergebnis der Arbeit eines Teams, nie einer einzelnen Person. Sieben Personen arbeiten in der Kellerei von Opus One und nicht weniger als zwanzig im Weinberg. Viele davon kämen aus Mexiko, und brächten eine gesunde Portion Neugierde und das Verlangen, sich neues Wissen und Fähigkeiten anzueignen mit. Der Wein und dessen Farbe seien das Ergebnis der roten sowie der blauen Beeren und deren respektiven Düfte. Rot sei die Farbe der Leidenschaft, blau diejenige der Vernunft. Beide seien nötig, um jegliches Unterfangen im Leben zu einem erfolgreichen Abschluss zu bringen. Eines Tages wurden die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Winery in diesem Bereich ausgebildet. Anschliessend wurden sie gebeten, dieses neue Wissen mit ihrer Begeisterung und ihrem Innovationssinn umzusetzen. Am Anfang seien sie ziemlich ängstlich gewesen. Als ob erwartet worden wäre, dass sie eine Ikone von dessen Podest herabstufen. Schliesslich ging es auch darum, dass jede und jeder auf dem Weingut merkt, dass sie oder er mit ihrer oder seiner Leistung zum gemeinsamen Entscheidungsprozess und nicht zuletzt zum kollektiven Erfolg beiträgt. Eine unwahrscheinliche Menge von Weinbauarbeitern würde meinen, das Terroir sei etwas Magisches, welches durch die Geologie, die Steine, das Wetter und solche Parameter beeinflusst werden würde. Dabei würden sie völlig vergessen, dass diese Parameter einen gemeinsamen Nenner bzw. eine Art von „Bindemittel“ benötigen. Es sei dann die Aufgabe des Menschen, mit allen Parametern optimal umgehen zu können, sie zu beherrschen. Der entscheidendste Erfolgsfaktor eines Weinguts würde nicht von den einzelnen Talenten, sondern von der Fähigkeit der Menschen abhängen, eine gemeinsame Kraft zu entwickeln, ihre Stärken zu vereinen. Die Behauptung, welche Michael Silacci vorbringt, erinnert stark an jene von [Marlene](#)

[Krenn](#), der Mental Trainerin der spanischen Fussballmannschaft oder an diejenige von Sebastian Vettel. Es sei äusserst wichtig, sich frei von der Meinung der anderen zu bewegen und sich nicht auf seine eigenen Befürchtungen oder Ängste oder auf sein Unterbewusstsein zu fokussieren. Andere würden diese Lücken bemerken, es sei besonders gesund, den Anderen diese zu überlassen. Michael Silacci trieb das Boot auf offenes Meer hinaus und verlangte ein Mal sogar, dass sechs Angestellte zwei Teams (ohne Nebenwirkung freundschaftlicher Beziehungen oder von Affinitäten zwischen den Mitgliedern) bilden, um den ganzen Prozess des Weinbaus bis zur Vinifizierung zu durchleben und schliesslich je 14 Fässer zu produzieren. In jedem Team gab es einen Mitarbeiter, dessen übliche Aufgabe darin besteht, im Weinberg zu arbeiten, und zwei Verwaltungsmitarbeiter/Innen. Die ausgewählten Mitarbeiter waren sehr verlegen und meinten zunächst, dass sie es nicht schaffen würden. Nun erinnert dieses Vorgehen an die fabelhafte Geschichte der Cuvées [L'Immortelle](#) und [Peur Bleue](#) vom Chateau La [Gardine](#), ohne es jedoch nachzuahmen. In allen Fällen habe sich die Bemühungen gelohnt. Genauso wie für beide Chateauf-du-Pape Weine. Die ausgewählten Personen waren in ihren respektiven Bereichen sehr gut und effizient, ohne jedoch das ganze Drum und Dran des Weinguts zu kennen. Zum Beispiel konnten beide Mitarbeiter des Bereichs von Roger Asleson ausgezeichnet sprechen und das verkaufen, wofür sie zuständig waren. Es fehlte ihnen aber die Hintergrundkenntnisse bzw. das Fundament (anders gesagt die Weinbautechniken) des Weinguts. Die Leute möchten heute erfahren, woher die Weine kommen, wo sich die Weinberge befinden. 2008 habe Michael Silacci den Mitarbeitern des Weinguts endlich beweisen können, dass sie (alle zusammen) den Schlüssel des Erfolgs von Opus One sind. Roger Asleson sei zu diesem Zeitpunkt unglaublich kreativ gewesen, er habe alles probieren wollen, während sich die anderen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sehr konservativ benahmen. Ohne es vielleicht so ausgeprägt zeigen zu wollen, zeigten sie einen fast biblischen Respekt vor den grossartigen Leistungen der Winery. Es erinnert an diese unterbewussten Bremsen, gegen welche wir (jede und jeder von uns) im Alltag kämpfen müssen, um gemäss den mental Trainers sogenannte unüberwindliche Berge doch schliesslich zu besiegen. Es erinnert aber auch an diesen genialen österreichischen Chef des Zürcher Triemlispitals, [Oswald Oelz](#), welcher eine unerschöpfliche Energie findet, um reale Berge unter jeglichen Umständen zu besteigen und uns gewöhnliche Sterbliche im Rahmen

von Motivationsseminaren anzuregen. Fähigkeiten, welche wir in der Schweiz leider zu wenig kennen.

Anscheinend ist es auf dem Weingut Opus One ähnlich gelaufen. Roger Asleson bewies einen guten Sinn für Innovation. Die Tradition und deren Einhaltung sei auf dem Weingut aber auch sehr wichtig, sagte Michael Silacci und befürwortete trotzdem eine vernünftige Anpassung der Tradition. Eine gnadenlose Einhaltung der Traditionen würde auch innerliche Gefahren tragen. Die Tradition verhindert jegliche Korrektur, während die Rahmenbedingungen eines Jahrgangs gerade das voraussetzen würden. Das eine Jahr sei es nötig, gewisse Massnahmen umzusetzen, nächstes Jahr dafür andere. Jeder auf einem Weingut müsse wachsam bleiben.



©Opus One



v.l.n.r.: Michael Silacci, Roger Asleson, Urs Senn und J. F. Guyard

Wir beginnen die Verkostung. Roger Asleson wünscht sich, dass wir mit den älteren Jahrgängen beginnen.

Opus One 1991 (Magnumflasche)

Das Jahr 1991 wird definitiv in den Annalen des Weinguts bleiben. 1991 wurde der Bau der neuen, majestätischen Kellerei auf der River Parcel in Oakville abgeschlossen. Dieser rief Kritik hervor. Die Riesenhaftigkeit der Kellerei wurde nicht verstanden, böse Zungen warfen dem Architekten Scott Johnson vor, eine Pyramide gebaut zu haben... Zwanzig Jahre später gehört das Gebäude zu den nicht mehr wegdenkbaren Weinkellereien Kaliforniens.

1991 fällt der europäische Charakter des Weins auf. Kein Trick wurde angestrebt, um den Wein noch besser zu machen, als er effektiv ausfiel. 1991 ist auch einer der Jahrgänge, welche zugleich viel Respekt vor dem Weingut, aber auch viel Missachtung verursacht hat. Als wir Michael Silacci fragen, ob dies eventuell mit dem quasi genetisch bedingten Misstrauen der Amerikaner gegenüber den Franzosen zu tun haben könnte, schliesst der Wine Maker von Opus One dies nicht aus. Es passierte sogar, dass der Winzer eines anderen kalifornischen Weinguts eine Flasche Opus One für eine Blindverkostung kaufte, welche vor allen anderen Weinen in der Gesamtbewertung abschloss. Als die Teilnehmer erfahren, dass es kein 100% Californian Wine (50% - 50% joint-venture) war, haben einige Teilnehmer ihre Bewertungen nachträglich korrigiert...

Mit dem Jahrgang 1991 endete eine fünfjährige Dürre im Nappa Valley. Im Januar 1991 fielen 40cm Regen. Die Trauben des Jahrganges 1991 wurden nach dem Entrappen ohne Quetschen als ganzes fermentiert, der daraus entstandene Saft wurde in alten Fässern vergoren (etwa im Stil der grandiosen Weine des Château Rayas, da Emmanuel Reynaud, genauso wie seine Vorfahren, diese zum Teil fast 100jährigen Fässer schätzt). Eine

Gärung in alten Fässern braucht sehr lange, verlangt extrem gute Nerven vom Winzer und verleiht dem Wein schliesslich einen spezifischen Charakter. Er reift dann auch besonders langsam in der Flasche, was im Rahmen der Verkostung am 3. März 2011 besonders spürbar war. Wir bewerten nun den Wein:

Ein etwas muffiger Ton, aber auch sehr präsent, warme Noten in der Nase. Wurde das Traubengut unter grosser Hitze eingebracht oder waren die Trauben bereits an der Grenze zur Überreife zum Lesezeitpunkt? Die Antwort lautet Fermentation der ganzen, nicht gepressten Trauben. Ein komplexes Bouquet, welches sich nicht schämen muss, die Zeichen seines Alters zu offenbaren. Provenzalische Noten, viel wilde, trockene Würze (Düfte der Garrigue), Pflaumen, schwarze Oliven, eigentlich ähnelt dieser Wein mehr einem südlichen Altwein (wie einem alten Bandol oder, einem anderen Vertreter dieser Kategorie, einem alten [Trévallon](#)) als einem Bordeaux der gleichen Alterskategorie. Der Antrunk erstaunt. Der Opus One zeigt sich sehr feminin, filigran und verteilt sich wunderschön im Gaumen und entwickelt sich unglaublich. Nach zwanzig Jahren sind wir glücklich, dass die einst nicht allzu üppigen Tannine heute den Wein fein stützen. Der Abgang bewegt sich in einer ausserordentlichen Klasse, es ist, als ob er zunächst sehr lang anhalten würde, bevor er sich dann zurückzieht und schliesslich in Wellen zurückkommt. Plötzlich nimmt der Wein eine tiefsinnige und meditative Dimension an. Ein ganz grosses Erzeugnis, welches heute mehr für die fabelhaften Kultur und Geschichte des Weinguts als für seine innerlichen Eigenschaften verkostet wird. 18-18,5/20. Der gleiche Wein blieb im Glas stehen und wurde später zum Essen genossen. Es zeigte sich, dass dies sicher kein Wein ist, welcher auf möglichst hohe Resultate bei Verkostungen getrimmt ist sondern ein idealer Speisebegleiter 19/20



v.l.n.r.: Michael Silacci, Roger Asleson, Urs Senn



Opus One 1995 (Magnumflasche)

Eine persönliche Wahrnehmung: Wenn Robert Mondavi 1981 Opus One den 14ha grossen Q-Block nicht abgetreten hätte, wäre der Jahrgang 1995 bestimmt nicht so grossartig gewesen. Der Q-Block befindet sich im berühmten [To-Kalon Vineyard](#). Auf altem Griechisch bedeutet To Kalon „Die grösste Schönheit“. [Schrader Cellars](#), [Paul Hobbs](#), [Alpha Omega](#) und weitere produzieren sensationelle Cabernet Sauvignon auf dieser Lage. Doch ist 1995 das Jahr, in dem der Q-Block neu und sehr dicht angepflanzt wurde. Die Dichte war fünf bis sechs Mal höher als die kalifornische Norm und glich dann derjenigen, welche in Bordeaux üblich war. Patrick Léon, der Önologe von Mouton-Rothschild (bis er Januar 2004 pensioniert wurde), brachte die Erkenntnis, dass eine deutlich erhöhte Dichte dazu führt, dass die Trauben konzentrierter ausfallen (kleinere Grösse, besseres Verhältnis zwischen Fleisch und Haut und nicht zuletzt bessere Wiedergabe der Aromen). Das Weingut setzt auf aufgepfropfte Rebstöcke (also mit amerikanischen Unterlagen, welche dementsprechend Phylloxera-resistent sind). Erzielt werden ausschliesslich geringe Erträge.

Die Eigenschaften der Lage verleihen dem Jahrgang 1995, den Michael Silacci richtig liebt, eine unverwechselbare Struktur. Die Assemblage von 86% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc, 5% Merlot und 2% Malbec erfolgte mit der gleichen Präzision wie im Referenzweingebiet (Bordeaux). Es trifft allerdings auch zu, dass alle Parameter des Jahrgangs stimmten. Besser hätte es bestimmt nicht ausfallen können. Die Ernte begann Ende September und dauerte drei Wochen lang. Während dieser Zeit stimmten auch die Wetterbedingungen.

Die Nase riecht nach Schwarzbeeren, Blaubeeren, Pflaumen und wirkt extrem jung, warm, komplex und tief sinnig. Roger Asleson bestätigt uns, dass die Weinliebhaber effektiv nicht so eine geniale Frucht erwarten, wenn sie diesen Jahrgang ver-

kosten. Im Mund fliesst ein vollmundiger, lebhafter und animierender Saft mit wunderschönen Tanninen und einem umwerfenden Schmelz. Das Ganze wirkt dicht, breit, ausserordentlich elegant, delikat, finessenreich und rassig. Es strömen vom Bouquet her bis zum unendlichen, breiten Abgang feine würzige Noten und eine perfekte Frucht. Man lässt sich überraschen, verführen und schliesslich entführen. 18,5/20. Beeindruckend und eine klare Einkaufsempfehlung für einen Wein, der uns noch weit in die Zukunft bringen dürfte. Der Wein wurde nach dem Essen nochmals verkostet, es zeigte sich eine wunderschöne Entwicklung im Glas, viel Frische, Würzigkeit und eine wunderschöne Länge 19/20.



Opus One 2001

Der Jahrgang wird zunächst durch Robert Parker buchstäblich demoliert: 87/100 (bevor er im Juli 2009 dem Wein 91/100 bewertet). Herzlich Willkommen, Michael Silacci! Opus One war definitiv auf Ihre Expertise angewiesen. Und doch beweist der Wein, dass er deutlich mehr verdient als diese lächerlichen 87 Punkte. Michael Silacci begann im März 2001 als Direktor für den Weinbau (*viticulture and enology*), eine Stelle, welche er bis im Januar 2004 behalten hat, als er dann Winemaker wurde.

Der Opus One 2001 beeindruckt. Er wirkt nicht nur breit und extrem jung, sondern auch mit einem riesigen Potential ausgestattet. Lakritze, Blaubeeren, Noten von Vanille (Holz), saftige Kirschen, Minze, Würze, Leder,... Die Nase imponiert durch ihre Tiefsinnigkeit, ihre phänomenale Komplexität, ihre Länge, ja sogar ihre relative Extravaganz. Wir verzeihen dem Wein seine leicht alkoholischen Noten und möchten ihn erst in 5 Jahren wieder verkosten. Der Gaumen verführt und wir stimmen mit Roger Asleson überein, als er uns sagt, Opus One sei ein Luxusprodukt. Wir reihen es definitiv in der gleichen Kategorie

ein wie die feinen Lederwaren von Louis Vuitton oder die Seidenschals von Hermès. Italien mag sich aufregen, Italien mag Skandale im gleichen Stil wie im rechtlichen Konflikt zwischen LVMH und Prada organisieren, Italien mag Peripetien wie bei der Tenuta dell'Ornellaia in 2002 erleben, Opus One gehört definitiv nicht in diese Klasse. Opus One gehört zu den ganz grossen, zivilisierten und umwerfend eleganten Weinen unserer Welt.

Wir hören mit unserem Exkurs auf und bewerten den Wein mit 19/20 bzw. 96+/100. Allerdings darf nicht ausser Acht gelassen werden, dass die Allianz zwischen einer grossartigen Küche, (derjenigen vom Hotel Widder), wo wir unverschämt köstliche fünf Stunden mit Michael Silacci und Roger Asleson verbracht haben, auch dazu beiträgt, den Wein durch seine innerlichen Eigenschaften zu geniessen.



©Opus One

Opus One 2005

Wir haben bewegte Jahre übersprungen... 2004 wurde Michael Silacci zum Winemaker erkoren. 2004 war auch das Jahr, in den die gesamte Opus One Produktion durch die berühmten Bordeaux-Händler vermarktet wurde. Wenn wo auch immer auf der Welt ein Weinhändler (wie z.B. Mövenpick) den Opus One verkaufen wollte, musste er zuerst mit einem der Négociants in Bordeaux verhandeln. Michael Silacci machte uns darauf aufmerksam, dass sei nicht die einzige Lächerlichkeit im Weinhandel. Wenn Flaschen zuerst nach Bordeaux, anschliessend (wegen des amerikanischen Gesetzes) nach Kanada fliegen müssten, bevor diese anschliessend in den Vereinigten Staaten vermarktet werden dürfen, so sei dies schwer verständlich. Es gäbe zudem mehrere US Bundesstaaten, welche, wie z.B. Pennsylvanien, es den Weinliebhabern verbieten, Wein direkt zu bestellen (z.B. in Bordeaux) und selbst zu importieren. 2004 wurde ausserdem die Robert Mondavi Corp. durch Constellation Brands übernommen. Jeder

Weinliebhaber erinnert sich an diese tragische Entwicklung. Wie haben es die beiden Söhne vom grossartigen, unnachahmlichen Robert Mondavi zu Stande gebracht, das Weingut so desolat zu verwalten? Die Frage wurde von verschiedenster Seite gestellt, die Frage wird bestimmt noch lange unbeantwortet bleiben... Seit 2005 besitzt Constellation Brands 50% von Opus One. Die Franzosen enervierten sich und wollten das sehr hohe Niveau des Weinguts nicht in Gefahr bringen. Sie wollten sinnbildlich gesprochen, sich nicht beim grössten Bordeaux Händler, welcher zwar einzelne wertvolle Weine im Angebot hat, zugleich aber auch eine Menge langweiliger Weine besitzt, deren einziger Wert in der Bordeaux-Bezeichnung auf der Etikette liegt, befinden. Die Beauftragten von Philippine de Rothschild schafften es: [Constellation Brands](#) überliess Opus One drei Schlüsselbereiche bei der Erzeugung des kalifornischen Mythos: Die Verwaltung des Weinbergs, der Verkauf und die allgemeine Verwaltung. 2005 kennzeichnet den Triumph eines riesigen Talents: Michael Silacci. Der Winemaker beherrscht alle Facetten beider Kulturen und erklärt uns ausführlich, warum Opus One mit einem kalifornischen, sinnlichen, irgendwie dekadenten Erzeugnis nicht verwechselt werden kann. Unausweichlich unterhalten wir uns über die Super-toskaner... Wo liegt der europäische Stil? Die Frage lässt sich nicht mit einer Gleichung beantworten. Die langjährige Untersuchung rund um den Petit Verdot bestätigt die Beweisführung von Michael Silacci: Welcher Prozentsatz von Petit Verdot war geeignet? 1, 2 oder 3%? Es wurde sogar ein Versuch mit 10% probiert...

Der 2005 scheint gegenüber den vorherigen Weinen zu einer weiteren Dimension der Subtilitäten und zugleich der Eleganz zu gelangen. Wir verkosten ihn ein Mal, ein zweites Mal, wieder und immer wieder. Bis wir schliesslich verblüfft werden. Ein fabelhaftes Bouquet nach Bountyriegel, Vanille, Lakritze, weissen Trüffeln, Frucht, Frucht und wieder Frucht prägt diesen Jahrgang. Der Gaumen wirkt sinnlich, tadellos und gnadenlos, ja im aktuellen Stand noch relativ verschlossen, was dazu führte, dass ich ihn zuerst unter seinem realen Wert bewertete (17/20 bzw. 92/100). Die Tannine setzen sich aktuell durch, die Komplexität hat ihren Gipfel noch nicht erreicht, die Zusammenstellung ist noch nicht klar lesbar. Drei Stunden später bot dieser Wein ein völlig anderes Bild von sich selber und verführte uns definitiv durch seine würzige Vielschichtigkeit, seine umwerfende Frische und seinen breiten und unerschütterlichen Abgang. Schliesslich bewerteten wir den Jahrgang 2005 mit 19/20 bzw. 95/100.

Opus One 2006

Wir haben den sensationellen Jahrgang 2006 bereits im Newsletter April 2011 erwähnt und fügten an, dass dieser Wein (genauso wie sein Kontrahent des Abends bei Mövenpick, der Dominus 2007) der Inbegriff davon werden dürfte, was sich die authentischen Bordeaux-Liebhaber in einigen Jahren aussuchen werden: Grandiose Weine im exklusiven, klassischen Bordeaux-Stil, welche unter extravaganen Alkohalniveaus (im Gegensatz zu den Bordeaux 2010) nicht leiden.

Wir unterhalten uns mit Michael Silacci und Roger Asleson über den Stil des Jahrgangs 2005 und fragen, ob es von Anfang an nicht selbstverständlicher gewesen wäre, einen kalifornischen Wein zu erzeugen. Gerade so ein Jahrgang bewegt dazu, solche profane Argumente zu entwickeln. Die provokative Frage stört eindeutig. Michael Silacci antwortet mit Richtigkeit, dass die Weinliebhaber in der Regel keine karikaturistischen Weine verkosten möchten. Die Komplexität, welche aus der Herausforderung des Jahrgangs resultiert, sei ein klares Ziel der Winery. Opus One habe nie das Ziel angestrebt, ein selbstverständlicher Wein zu sein. Ohne es zu erwähnen, denken wir unausweichlich, an diese selbsternannten Beauties, welche oft ein Publikum überzeugen, welches sich für Alkohol, gnadenlose Tannine und eine schliesslich marmeladige und eindimensionale Zusammenstellung interessieren. Michel Bettane, zu welchem Michael Silacci eine sehr freundliche Beziehung pflegt (beide Herren treffen sich jedes Jahr in Genf), beschrieb z.B. den Jahrgang 1997 vom Opus One als „languedocien“ und bewertete ihn mit 13/20⁴ in der Ausgabe 57 seiner online Zeitschrift [TAST](#) (fehlende Dichte, schmeichelhafte Tannine ohne edlen Aspekt,...). Eine Meinung, welche Robert Parker bereits im Dezember 2000 teilte „They may tell you it is elegant and complex, but, truthfully, there is not much depth“.

Wir unterhalten uns dementsprechend über die Entwicklung des Weinbaus bzw. der Vinifizierung im Napa Valley. Michael Silacci schildert seine Meinung, dass viele Winzer Jahre lang beweisen wollten, was sie mit einem Fass erreichen können. Leider seien solche Winzer auch durch die Meinung unzähliger europäischer Weinliebhaber, welche nicht annehmen konnten, dass ein kalifornischer Wein auf die Eigenschaften des lokalen Terroirs und nicht auf beliebigen Tricks setzt, beeinflusst worden.

2006 spielt irgendwie die Rolle eines Übergangsjahres, welches dadurch verursacht wurde, dass es

das Jahr mit der schwächsten Sonnenstrahlung in den letzten 25 Jahren gewesen ist. Im Bouquet fallen gewisse burgundische Aromen (vor allem frische Rosen) auf, wobei die klassischen fruchtigen Noten ganz und gar nicht fehlen. Kirschnschnaps, geräucherte Aromen, Schokoladen- sowie tolle Kräuternoten vollständigen das Nasenbild. Im Gaumen verführt das extrem subtile Spiel zwischen dem seidigen Aspekt und der Dichte, der Ausgewogenheit, der Frucht (Heidelbeeren in Fülle und Menge) und nicht zuletzt der umwerfenden Eleganz. Schliesslich beeindruckt der anhaltende Abgang. 2006 ist der zweite Jahrgang, welcher vollständig unter der Leitung von Michael Silacci ausgebaut wurde, 2006 ist auch der zweite Jahrgang ohne den geringsten Einfluss der Mondavi Familie und nicht zuletzt ist 2006 der zweite sensationelle Wein hintereinander... 18.5/20 bzw. 95/100.

Opus One 2007

Die einen würden es ein Kindermord nennen, die anderen ein exklusives Privileg.

Bis Ende August stimmten alle Parameter, um wunderschönes Traubengut zu ernten. Dann wurde es anfangs September besonders warm, bevor es schliesslich regnete und sogar drohte zu gefrieren. Die Ernte wurde mit einer noch anspruchsvolleren Genauigkeit durchgeführt als üblich. Sie erfolgte mehrheitlich während der Nacht und die Reben wurden besonders streng selektioniert. Ein Mal mehr beweist uns Michael Silacci sein Können mit einem fabelhaften Jahrgang.

Im aktuellen Stand erweist sich der 2007 als schwierig. Viel Zeit wird nötig sein, bevor die perfekte Balance gefunden sein wird. Dennoch stimmen alle Parameter bereits, das Rätsel der Reife muss bloss entschlüsselt werden. 18.5/20 bzw. 95/100 entsprechen unserer heutigen Wahrnehmung. Ein Mal mehr handelt es sich um einen Wein, welcher genauso wie die Jahrgänge 2006, 2005, 2001 and 1995 einzukellern ist.

Unser Fazit

Nach einer solchen hochkarätigen Verkostung stellen wir uns eine Frage: Opus One wird in der Schweiz immer wieder kritisiert. Bestimmt wäre es interessant zu erfahren, ob sich die Lästermäuler ausschliesslich auf die unglücklichen Jahrgänge der Winery stützen (1997-2000) und, in diesem Fall, was ihre Meinung über die „Michael Silacci“-Jahrgänge (2004-2007) ist, oder ob Opus One andere Probleme hätte. Wir können es uns definitiv nicht vorstellen. Schliesslich stimmen wir mit den Winzern von Châteauneuf-du-Pape überein,

⁴ Diese Bewertung darf nicht in einem Schweizer Kontext verstanden werden.

wenn sie behaupten, es sei besonders schwierig, jedes Jahr eine tadellose Qualität (d.h. die berühmten 100/100 von Parker) zu erreichen, denn die Reben schlafen schliesslich draussen.

Vielen Dank Michael und Roger für diesen unvergesslichen Abend.

Jean François Guyard & Urs Senn
29. April 2011



Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.