



Das Harlan Estate und Weinberge, Blick nach Nordwesten vom oberen Olivenhain

©[Harlan Estate](#)

40 Jahre Harlan Estate

Eine Reise durch die Dekaden mit Will Harlan und Cory Empting

1984 begann H. William „Bill“ Harlan mit dem, was heute als eines der prestigeträchtigsten Weingüter der USA gilt: Harlan Estate ([Link](#)). Seine Vision reichte weit über seine Generation hinaus. Inspiriert von den historischen Weingütern Europas, strebte er ein nachhaltiges Erbe an, das Tradition und Innovation vereint – Rückblick auf die letzten 100 Jahre, um aus der Vergangenheit zu lernen, und nachhaltige Investitionen, um in den nächsten 100 Jahren zu bestehen.

Von der Idee zur Realität

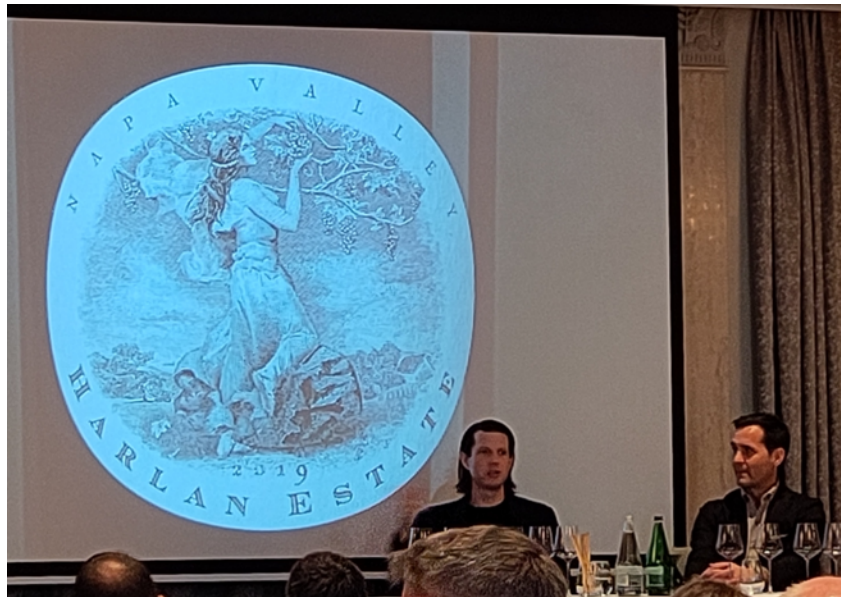
Während einer Reise durch Europa fand Bill Harlan seine Inspiration: Nicht in der Ebene, sondern in der Höhe sollen die Reben stehen. Anders als die meisten seiner Nachbarn im Napa Valley entschied er sich für den Mayacamas-Hügelzug westlich von Oakville ([Link](#)). Auf dem knapp 100 Hektar grossen Anwesen mit Blick über das Tal musste zuerst ein Teil gerodet werden, um Platz für 16 Hektar Rebfläche zu schaffen.

Die Lagen wurden mit einer klassischen Bordeaux-Komposition bepflanzt: Cabernet Sauvignon (70 %), Merlot (20 %), Cabernet Franc (8 %) und Petit Verdot (2 %). Exakte Jahrgangszusammensetzungen werden nach dem Grundsatz „Our goal at Harlan Estate is to express the unique character of our site“ nie publiziert.

Was macht den einzigartigen Charakter dieses Ortes aus?

Die Besonderheit des Harlan Estate liegt in den natürlichen Gegebenheiten. Die Reben wachsen bis zu 374 Meter über dem Meeresspiegel – eine beachtliche Höhe im Vergleich zu Oakvilles Tallagen (47 m). Vulkanische Böden, kombiniert mit sedimentären Schichten, und die Neigungen der Rebberge sorgen für eine komplexe Terroir-Dynamik.

Doch auch die Wälder rund um die Weinberge spielen eine wichtige Rolle. Sie prägen das Mikroklima – sind jedoch ein zweischneidiges Schwert. Die zunehmende Gefahr durch Waldbrände in Kalifornien hat nicht nur die Landschaft, sondern auch den Stil der Weine verändert.



Will Harland und Cory Empting, der «Directing Manager of Winegrowing»

Eine stilistische Reise durch Jahrzehnte

Wo sich die Weine in den 90er Jahren durch ihre Eleganz, aber deutliche Struktur auszeichnen, folgte das nächste Jahrzehnt mit viel Kraft und Opulenz, welche sich in den 2010er Jahren mit mehr Spannung und Frische vereint.

Seit den verheerenden Feuern 2017 werden die Trauben um einiges früher gelesen, und festgestellt, dass dies den Weinen eine grosse Frische und Finesse verleiht. Im Jahrgang 2019 war die Ernte bereits am 23. September beendet, wodurch die Trauben wie durch ein Wunder nur drei Tage dem Rauch der verheerenden „Glass Fires“ entgingen.

Diese frühe Lese (bis zu einem Monat früher) wurde auch in 2020 und 2021 beibehalten und sorgt für eine angepasste Stilistik der Weine. Die Frische erinnert an frühere Jahrgänge, bei welchen der Reifezyklus noch bei geringeren Durchschnittstemperaturen erfolgte. Gleichzeitig werden Sie merklich durch einen modernen Vinifikationsstil geprägt (verringertes Neuholzeinsatz, sehr schonende Fermentation).

Vergangenheit und Zukunft

Doch was wäre gemäss Bill Harlans Vision die Zukunft ohne einen Blick auf die Vergangenheit? Cory Empting (Winemaker) erzählt von einer Vinifikationstechnik (Ganztrauben auf dem Tresterhut zur schonenden Extraktion und Verringerung des SO₂-Einsatzes, welche vor dem Pressen wieder entfernt werden), die im 18. Jahrhundert im Burgund verwendet wurde und heute zur Eleganz und Frische in den Weinen beiträgt.

Das Konzept des nachhaltigem Handelns in Vergangenheit und Zukunft wird auch von Will Harlan während der Verkostung hervorgehoben, und die Leidenschaft, das Weingut mit Hingabe an die Tradition und Vision seines Vaters in den kommenden Jahrzehnten weiterzuführen, wird sehr glaubwürdig vermittelt.



Die Verkostung

Die Verkostung hat am 15. November 2024 in Zürich stattgefunden.

Harlan 2021

Ein Wein mit einer tollen Struktur, sehr runden Gerbstoffen, animierender Säure, mit viel Eleganz und Tiefe, aber nicht zu viel Volumen. In der Nase noch jung (laktische Noten) mit schöner Cassisfrucht, floralen Komponenten und einem Hauch grüner Peperoni, welche eine spannende Würzigkeit verleiht. Das Holz ist schon erstaunlich schön integriert und umrundet den Wein mit süss-würziger Vanille und zartbitterer Schokoladennote.

Ein sehr eleganter und für Napa-Verhältnisse frischer Wein.

Harlan 2016

Ein Bilderbuchjahr – nicht zu heiss, nicht zu kalt. Der Wein zeichnet sich durch viel Power aus, ein Inbild eines kalifornischen Weins. Die konzentrierte Frucht im Gaumen wird von einer frischen Säure getragen, die sich momentan noch mit den sehr schönen, aber doch präsenten Gerbstoffen potenziert. Mit etwas Reife wird dies sicher noch harmonischer. In der Aromatik betört er mit holzigen Noten von Zeder, Nelke, Tabak sowie Zwetschgenaromen und klassischen Cabernetnoten. Mit etwas Luft verändert sich das Bouquet stetig, und es kommen weitere fruchtigere bis hin zu Grapefruit- und Orangenesten-Noten zum Vorschein.

Ein sehr komplexer Wein mit viel Power und Alterungspotenzial.



Will Harland und Cory Empting, der «Directing Manager of Winegrowing»

Harlan 2011

War nicht das einfachste Jahr, eher kalt und nass. Die Trauben wurden erst im Oktober gelesen. Zum jetzigen Zeitpunkt zeigt sich der Wein aber äusserst schön und kann auch nach dem wuchtigeren 2016 sehr gut bestehen. Natürlich hat er etwas weniger Konzentration, und die Aromatik widerspiegelt klar den kühlen Jahrgang. Aber genau diese Wacholder- und Waldbodenaromen verleihen dem Wein im Zusammenspiel mit dem leichten Grip der Gerbstoffe seinen Jahrgangscharakter. Die Überraschung der Degustation.

Harlan 2006

Ebenfalls ein kühler Jahrgang. Die Nase zeigt sich etwas weniger offen als beim 2011er, spielt aber mit schönen tertiären und leicht rauchigen Noten. Im Gaumen sind die Gerbstoffe „noch“ etwas kantig. Ein sehr schöner Wein, welcher sich aber im Gegensatz zu den anderen Jahrgängen zum jetzigen Zeitpunkt etwas bockiger präsentiert.

Harlan 1995

Die erste Nase erinnert an einen gereiften Bordeaux: zartes Leder, getrocknete Minze/Eukalyptus und Gewürznelke. Mit etwas Luft kommen mehr Süsse und weitere ätherische Noten dazu. Im Gaumen eine schöne Kombination aus Struktur und Grip mit einer eleganten Konzentration von Fruchtaromen wie Cassis und Zwetschgen.

Wunderschön gereift und jetzt grossartig zu verkosten.



Der Jahrgang 1995

Harlan 1991

Zeigt sich mit viel Reife in der Nase. Blätter, leicht nasse Wolle und Dörrobst (Zwetschgen) prägen die Tertiäraromen. Im Gaumen eine präsenste Säure und etwas kantige Gerbstoffe, was den Wein leicht ausgezehrt erscheinen lässt.

Unglaublich, wie dieser Wein über 30 Jahre reifen konnte, obwohl die Reben zu diesem Zeitpunkt gerade mal 6-jährig waren.

Autorin: Silvia Zuberbühler, [Personal Sommelier](#)
3. Dezember 2024

Lektorat: Jean François Guyard

Silvia Zuberbühler ist Gründerin der Personal Sommelier GmbH ([Link](#)), die sich auf die Betreuung privater Weinsammlungen spezialisiert hat – von Inventuren und Schätzungen über Beratungen bei Nachlässen bis hin zur Organisation massgeschneiderter Weingustationen.

Ihre Erfahrung in der Sterne-Gastronomie, auf Weingütern sowie im Handel und Verkauf hat sie durch Weiterbildungen wie das WSET Diploma -Weinakademiker ([Link](#)) und die Sensoriklizenz an der ZHAW ([Link](#)) vertieft. Durch die Zusammenarbeit mit einer Parfümeurin liegt bei ihr ein besonderer Fokus auf der Sensorischen Wahrnehmung im Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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 senden.