

Vielfalt im Land des „Traubenkochers“

Das von Norden nach Süden verlaufende Flusstal des Rheins bietet – durch den häufigen Föhn begünstigt – ideale Rebbaubedingungen. Weitaus der grösste Teil der angebauten Fläche ist mit Blauburgunder bestückt, aber Weinmeister Toni Ottiger, Kastanienbaum, hat sich zum Ziel gesetzt, den Reblütern die Vielfalt der angebauten Sorten zu präsentieren und Wissenswertes über einige eher unbekanntere Reben zu vermitteln. Der Abend bot nicht nur Gaumenfreuden und Nahrung für Ohr und Gehirn, dank den schön präsentierten Aufnahmen von den vertretenen Weingütern, ihren Kellermeistern und den Etiketten kam auch das Auge voll auf seine Rechnung.

Die Gegend

Der Weinbau beginnt im Norden bei Reichenau, am Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein. Auf 850 Meter über Meer finden wir hier die höchstgelegenen Rebberge der Deutschschweiz. Chur liegt noch auf 700m. Im Kanton Graubünden beträgt die gesamte Rebfläche 418,9 ha. Maienfeld mit 108,9 und Malans mit 98,2 ha machen davon mehr als die Hälfte aus.

Im Kanton St. Gallen sind es 220 ha, wovon 40 ha in Berneck, was mehr ist als in der ganzen Zentralschweiz. Die nördlichsten Rebbaugemeinden sind Rheineck und Thal, kurz vor der Mündung des Rheins in den Bodensee. Toni Ottigers Fotos machten augenfällig, dass hier die teilweise äusserst steilen Lagen an den Hängen viel Handarbeit erfordern und Maschinen nur sehr beschränkt einsetzbar sind. Auch von den klimatischen Bedingungen her ist das Gebiet keineswegs einfach, trotz des „Traubenkochers“ (Föhn).

Am besten eignet sich der Pinot noir, der in GR auf 77,8% der Fläche angebaut wird. Daneben werden eine Vielzahl von zum Teil seltenen oder wenig bekannten Sorten angepflanzt, was interessante Entdeckungen erlaubt. Angesichts der Tatsache, dass oft nur 600 g/m², vom Completer gar nur 413 g/m² geerntet werden, ist es erstaunlich, dass die Preise durchaus mässig sind. Die degustierten Weine hatten beim Produzenten zwischen Fr. 12.80 und 29.- (ein Blauburgunder mit Grosse Gold MdP 07!) gekostet. Da überrascht es nicht, dass trinkreife Weine zum Teil nur noch schwer erhältlich sind!

Weinmeister Toni Ottiger stellte in fünf Durchgängen jeweils zwei Weine vor, je einen aus Berneck oder Thal (SG) und einen aus der Bündner Herrschaft.

Riesling-Silvaner und Weissburgunder

Den Anfang machte ein Riesling x Sylvaner 07 von Schmid und Wetli, Berneck, bei dem kein Säureabbau stattfand und die Gärung gestoppt wurde, was eine gewisse Restsüsse, aber auch eine leichte Bitterkeit zur Folge hat. Der Wein wirkt sehr erfrischend und ist mit 11,5% Alkohol gut als Starter geeignet.

Ihm gegenüber stand der Malanser Weissburgunder 06 von Andrea Lauber, Malans, der fertig ausgebaut wurde. Er riecht nach Melone und Honigzettli und hat 13,9% Alkohol. Diesen langanhaltenden Wein mit kräftiger Säure würde der Referent nicht als Apéro, sondern zu Vitello tonnato oder Fisch servieren.

„Johanniter“ und Completer

Der nächste Wein, der zweite von Schmid Wetli, heisst „St. Johannis, Johanniter aus Berneck“ 06. Dieser Name bedarf einiger Erklärung: Die Sorte „Johanniter“ wurde 1968 gekreuzt nach der Formel „Riesling x [Seyve-Villard x (Ruländer x Gutedel)]“. Die Neuzüchtung hat den Vorteil, gegen Mehltau resistent zu sein. Aus Datenschutzgründen darf aber nicht „Johanniter“ auf der Flasche stehen, weil es ein Weingut dieses Namens gibt. Als

Umschreibung wird die Bezeichnung „aus Johannitertrauben gekeltert“ verwendet. Der kräftige Wein duftet nach Mandarinen und Aprikosen und wirkt sehr füllig.

Ihm zur Seite stand ein Completer 05 von Peter und Rosi Hermann in Fläsch. Vom Completer gibt es nur 1,7 ha (=0,5% der Fläche in GR); ihn umgibt der Nymbus des Ursprünglichen und Speziellen. Die uralte Sorte - laut DNA-Analyse verwandt mit dem Lafnäscha – wurde vielleicht durch die Walser nach GR gebracht. Sie war fast verschwunden und wurde erst in den 50er Jahren wieder entdeckt und vermehrt. Der Jahrgang 05 ist noch jung. Der Completer wird normalerweise erst fünfjährig getrunken. Den goldgelben Wein beschrieb der Referent als eigenständig, kantig, ausdrucksstark, mit Röstaromen aus dem Barrique, und passend zu einer Bündnerplatte.

Blanc de Pinot noir und Schiller

Der nun präsentierte Weissherbst, Blanc de Pinot noir 06, von Ochsentorkel, Thal, entfaltet ein intensives Bouquet von Honig, Blüten, Heu. Im Gaumen zeigte er auch Holz, m Abgang war er eher kurz, kann sich aber noch entwickeln. Er passt zu Käse oder zu Gebäck. Im Glas daneben glänzte der Fläscher Schiller 06 von Thomas Marugg, Fläsch. Schiller ist eine Mischung aus roten und weissen Trauben, die laut Gesetz vom gleichen Weingut stammen müssen. Der gemischte Anbau in der gleichen Parzelle war früher Tradition in der Gegend. Beim vorliegenden Wein sind es 70% Blauburgunder, 15% Chardonnay und 15 % Pinot gris. Der ausgewogene, roséfarbene Wein mit beeriger Note eignet sich als Begleiter zu einem Fleischplättli, oder, in unserem Fall, zu den Capuns, die der neue Gerant des „Gersag“, Herr Kälin, kreierte hatte.

Darüber, wie „echt“ die servierten Capuns seien, gingen die Meinungen auseinander, aber bekanntlich hat ja jede Bündner Familie ihr eigenes Rezept für die gefüllten Krautstielblätter.

Blaufränkisch und Blauburgunder

Nach der Pause waren dann die Roten an der Reihe, zuerst, mit dem Blaufränkisch 06, wieder ein Wein von Wetli in Berneck. Die in der Schweiz selten angepflanzte Sorte ist wegen Frostgefahr eher heikel. Mit ihren Noten von Kirschen, Heubeeren, Zimt und Nelken und feinen Tanninen könnte sie gut zu Wild serviert werden.

Der erste Blauburgunder stammte noch einmal (wie Nr.2) vom Gut Plandaditsch in Malans, dessen Haus von einem malerischen Zwiebelturm gekrönt ist. Der Wein mit Jahrgang 06 zeigt schon eine gewisse Reife und ist sehr weich im Gaumen.

Diolinoir und Blauburgunder

Mit dem Diolinoir 06 begegneten wir nochmals einem Produkt von Schmid Wetli aus Berneck. Dieser Winzer war einer der ersten, der die anspruchsvolle Sorte (spät reif, windanfällig) in der Schweiz anbaute. Der fast schwarze Wein mit Kirschen, Zwetschgen und Cassis in der Nase und Nusschalen oder Grasschnitt im Gaumen ist zugänglich, kann noch gelagert werden und hat trotz seiner kräftigen Struktur nur 12,7% Alkohol. Er wäre ideal zu Entenbrust oder Rindsfilet.

Den Schlusspunkt bildete ein Blauburgunder 05 von Thomas Marugg, Fläsch, der 18 Monate in der Barrique war und als einer von nur vieren „Grosses Gold“ an der „Mondial du Pinot noir 07“ holte. Seine orange Note im Glas ist typisch für die Sorte. Der Wein ist sehr sauber, erinnert an reife Früchte, Kaffee, Leder, hat frische Säure und Würze, und ist sehr begehrt!

Neben den vielfältigen Informationen zur Gegend und zu den Weinen gab der Referent auch einen lebendigen Eindruck von der Landschaft und den Menschen, und weckte so die Lust, die Gegend einmal selber erkunden zu gehen.

Für seine instruktiven Ausführungen und die sympathische Art der Darbietung erntete Toni Ottiger verdientermassen langanhaltenden Applaus, nicht erst am Schluss, sondern schon nach den einzelnen Runden.

Bericht: Ruth Graber