

Berge und Föhn: Weinbau in Graubünden

Hier sind die Berge besonders hoch und der Föhn fegt als warmer Wind durch das Rheintal. Die Rede ist vom schweizerischen Kanton Graubünden, wo seit Jahrhunderten Wein angebaut wird. Mittlerweile gehört er zum Besten, was die Eidgenossenschaft zu bieten hat.

Fotos: Hans Jost, Faber & Partner

TEXT: WOLFGANG WACHTER

Graubünden ist Freunden des Pinot Noir ein Begriff. Aushängeschilder wie Daniel Gantenbein aus Fläsch haben in den letzten Jahren maßgeblich zum Ruhm der Gewächse aus dieser Ecke beigetragen. Der kräftige Rückenwind, den die Region in önologischer Sicht erfahren hat, ist mittlerweile aber einer Vielzahl qualitätsbewusster Winzer zu verdanken.

Von Bergen umgeben. Graubünden ist nicht nur der größte, sondern auch der gebirgigste Kanton der Schweiz: 460 Gipfel ragen mehr als 3.000 Meter in den Himmel. Im Osten des Landes gelegen, grenzt diese uralte Kulturlandschaft an Vorarlberg, die Lombardei und das Tessin.

Reben werden auf rund 420 Hektar kultiviert. Das ist nicht viel, nämlich gerade einmal zwei Prozent der schweizerischen Anbaufläche. Knapp 80% davon sind dem Blauburgunder vorbehalten. Mit großem Abstand folgt der Müller-Thurgau auf Platz 2; er bringt es auf 8%. Im Lichte dieser Zahlen mag es verwundern, dass hier 45 Rebsorten kultiviert werden, darunter der ebenso alte wie rare Completer, eine auch Malansertraube genannte, weiße Spezialität Graubündens. Eine weitere autochthone Besonderheit ist der Schiller. Für diesen Rosé werden rote und weiße Trauben

aus ein und demselben Weinberg gemeinsam gelesen und gepresst.

Die Statistik belegt, dass es der Pinot Noir im zehnjährigen Schnitt auf 98,5 Öchslegrade bringt, was beachtlichen 20° KMW entspricht. Wie ist das im Angesicht so schroffer Berge möglich? Nun, Graubünden ist vergleichsweise sonnig, der Wein wächst auf Hanglagen und der warme Föhnwind besorgt den Rest. Nicht von ungefähr spricht der Volksmund vom „Traubenkocher Föhn“, der den Zuckergehalt in der entscheidenden Reifephase in die Höhe schnellen lässt. Das Resultat sind gehaltvolle, in guten Jahren lagerfähige Pinots.

Die Winzer der Eidgenossenschaft sind als experimentierfreudig bekannt. Da macht Graubünden keine Ausnahme. So erstaunt es nicht, dass verschiedenste Ausbaustile und Rebsorten ausprobiert werden – von Direktträgern bis zum Zweigelt (wenn auch in kleinen Mengen). Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder sind schon häufiger anzutreffen, dank der kühlen Nächte in aromatischer und animierender Ausprägung.

Drei Weinbaugebiete. Unter den drei Weinbaugebieten nimmt die Bündner Herrschaft mit den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans, der Wiege des

Completers, den Spitzenplatz ein. Diese vier Dörfer verfügen über annähernd 350 ha. Südlich davon liegen die als Churer Rheintal bezeichneten Anbauflächen rund um die Kantonshauptstadt Chur. Das Misoxtal hingegen wird weinmässig schon zum Tessin gerechnet.

Die rund 40 hauptberuflichen Winzer verfügen in der Regel über Weingärten zwischen 3 und 10 ha. Insgesamt gibt es 370 Weinbauern, wobei der kleinste Betrieb gerade einmal 140 m² bewirtschaftet.

Die Verkostung. Ende November 2007 haben Peter Schleimer, Rüdiger Pröll und der Schreiber dieser Zeilen mehr als 70 Weine blind verkostet, davon 46 Blauburgunder. Die Degustation wurde vom Präsidenten des Bündner Weinbauvereins, Dr. Hans Peter Ruffner, organisiert und fand im Weingut Lauber in Malans statt. Für die freundliche Aufnahme und die perfekte Organisation bedanken wir uns herzlich.

Im Zentrum unseres Interesses standen die Blauburgunder der Bündner Herrschaft, des größten und wichtigsten Weinbaugebietes in Graubünden. Wir präsentieren die Highlights. Der Großteil der Weine wurde im Barrique angebaut, was meist auf dem Etikett vermerkt ist.

die topweine

Pinot Noir Graubünden



17,3

Peter Wegelin

2005 Blauburgunder Reserva



17,2

Peter Hermann

2005 Blauburgunder Barrique



17,2

Schloss Salenegg

2004 Blauburgunder Barrique
(Magnum)

pinot noir

Hansruedi Adank, Fläsch

2005 Pinot Noir Barrique Vogelbeeren, auch Kräuter; weich und nahezu barock am Gaumen, Holz angedeutet, feuriger Stoff, weicher, offener Typ. **15,5**

Markus Adank, Fläsch

2005 Blauburgunder Barrique Stinkerl, fast tee-ig, geräuchertes Fleisch; recht muskulös und breit-schultrig, üppige Dunkelfrucht, reifes Tannin, könnte etwas mehr Säure vertragen. **15,7**

Weinbau Cicero, Thomas Mattmann, Zizers

2005 Der Mattmann Kräuterwürzig, Cassislaub, Minze, reduktiv; lebendig mit recht ausgeprägter Säure und reifem Tannin, mittelgewichtig. **15,5**

Thomas Donatsch, Malans

2005 Pinot Noir Spiger Sortentypischer Duft, ätherische Noten, dunkle Frucht; saftig und elegant, angenehme Tannine, feine Säure, viel Frucht mit dunkler Würze; toller Holzeinsatz, gute Länge. **16,6**

Weingut Eichholz, Jenins

2005 Eichholz Im Duft und im Geschmack Cassisblätter und Wermut; süße, geschmeidige Frucht, feine Säure, gut strukturiert. **15,7**

Martin Enderlin, Maienfeld

2005 Blauburgunder Barrique Zurückhaltendes Bukett; Biss, frische Frucht, saftig, säurebetont, Holz nur zur Untermalung, mittlere Länge, klarer Stil. **16,0**

Georg Fromm, Malans

2005 Pinot Noir Schöpfwingert Anfänglich etwas diffus, klärt sich mit Luft auf, Kräuter, ätherische Noten, Rhabarber und Himbeeren; sehr sanft und fast süß, unauffällige Tannine, guter Biss im Finale, saftig und mächtig, noch ein wenig ruppig. **16,5**

Philipp Grendelmeier, Zizers

2005 Zizerser Barrique Stinkerl, daneben Kräuter, Leder und reife Walderdbeeren im Duft; straff

und konturiert am Gaumen mit viel Frucht und lebendiger Säure, schöne Tannine, lang, merklich Holz, feurig. **16,2**

Peter Hermann, Fläsch

2005 Blauburgunder Barrique Ruhig strömende Düfte, gediegen; saftig und fruchtbetont, Himbeeren, pointierte, reife Säure, passende Tannine, lang und lebhaft, extraktsüß im Abgang, sympathische Holznoten klingen nach. Toller Pinot. **17,2**

Hanspeter Kunz, Fläsch

2005 Blauburgunder Barrique Animalische Düfte, Kräuter; recht fest am Gaumen, betonte Säure, Ribiselbeeren, mittelgewichtig, braucht Luft, eigenwilliger Wein, benötigt noch Zeit. **15,9**

2004 Blauburgunder Barrique Kirschen und Gewürze, auch Schokolade und dunkle Beeren; viel jugendliche Frucht und Kaffee, recht kräftiges Tannin und pointierte Säure. **15,6**

Andrea Lauber, Malans

2005 Blauburgunder Auslese Barrique Verhalten im Bukett, ätherische Noten und Waldboden; viel sortentypische Frucht, offen, markante Gerbstoffe, mittleres Gewicht. **15,8**

Louis Liesch, Malans

2005 Blauburgunder Bio Eigenbau Geradliniges, klares Bukett, Laub, Unterholz, Walnüsse, Himbeeren, Prise Schokolade; feine Säure, schöne Tanninstruktur, recht feurig, viel Alkohol, abwarten. **16,3**

Thomas Marugg, Fläsch

2005 Blauburgunder Barrique Zarte Anklänge von Himbeeren und Kräutern; süße Frucht am Gaumen, saftig, hat Spiel, reife Tannine, süße Himbeeren klingen lange nach, ausgezeichnet. **16,7**

Manfred Meier, Zizers

2006 Pinot Noir Réserve Verhaltene Bukett; viel Druck am Gaumen, süße Frucht, eingebettet in

dunkle Holzaromen, weiche Gerbstoffe, schöne Säure, schon recht weit entwickelt. **15,8**

Hansjörg Nigg-Eberle, Maienfeld

2006 Blauburgunder Zarte Kirschnoten, etwas rot-beerige Frucht, Himbeeren, mit Luft auch Rosen; kühle Frucht mit einer schönen Dosis Holz, Kaffeenoten, Holunder, saftig, hat Spiel, sehr gut, lebendig. **16,6**

Weingut Pola, Maienfeld

2006 Churer Blauburgunder Zartes Bukett mit Marzipan und Vogelbeeren, auch Orangenzesten; schöne Frucht, kräftige Tannine, macht Druck, kernig, sortentypisch bis ins lange Finale. **16,0**

Schloss Salenegg, Maienfeld

2004 Blauburgunder Barrique (Magnum) Gediegen anmutendes Bukett, reife Erdbeeren; reife Frucht mit feinen Gerbstoffen auch am Gaumen, konsolidiert, ruhig, hat Struktur, elegant, tolle Balance, ausgezeichnet. **17,2**

Von Salis AG, Landquart

2006 Malanser Réserve Traubig, Sesam, Spur dunkler Fassbrand; recht fest, balanciert, angenehme Säure und Tannine, elegant-gefällig, eine Prise dunkles Holz im Abgang, macht Spaß. **16,3**

Gian Battista von Tscharner, Tamins

2005 Tscharnergut Alte Reben Weihrauch, Preiselbeeren, Hauch Holz; kühle Frucht, reife Gerbstoffe, dunkler Fassbrand, mittleres Gewicht. **16,1**

2004 Gian Battista Ausgeprägte Vogelbeernase; am Gaumen auch Kaffee und Holunder, gute Gerbstoffstruktur, hat Schmelz, straff, Bitterl im Finale. **15,9**

Peter Wegelin, Malans

2005 Blauburgunder Reserva Wildbret (vergeht mit Luft), Holz angedeutet, Unterholz und rot-beerige Frucht; saftige, süße Frucht, ausgezeichnet strukturiert, lang, schnörkellos und sehr gut. **17,3**