

Bündner Wein – warum so gefragt?

Bündner Weine sind gefragt. Die Produzenten haben die Wende vom landläufigen Beerliwein zum gesuchten Premium-Produkt geschafft und sind Marktführer im schweizerischen Rotweinbe reich geworden. Welches sind die Erfolgsfaktoren?

Text: Dr. Hans Peter Ruffner, Präsident graubündenWEIN | Fotos: Marco Schnell | Peter de Jong, graubündenWEIN



Reben und Trauben

Mit gut 1000mm Jahresniederschlag, davon 55% in den Wintermonaten, repräsentieren die Bündner Herrschaft und das Churer Rheintal nicht ein ausgesprochen trockenes Weinbaugebiet. Der feuchtigkeitsliebende *Falsche Mehltau*, eine für die Rebe tödliche Pilzkrankheit, muss in genau abgestuften Intervallen bekämpft werden. Dazu stehen heute in allen unseren Weinbaugemeinden spezielle Warngeräte zur Verfügung, die die Infektionsgefahr verfolgen und die Notwendigkeit von Gegenmassnahmen anzeigen. So kann der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln minimiert werden. Zudem lässt der allgegenwärtige Wind im Rheintal (nicht nur der Föhn) Laubwerk und Trauben nach Regengüssen rasch abtrocknen. Dies verhindert den Befall mit *Botrytis cinerea*, einem Pilz, der zur Graufäule der Trauben führt. Nebelsituationen im Herbst, die die Fäulnis begünstigen, sind selten. Das erlaubt, die Früchte bis zur Vollreife hängen zu lassen. Gesundes, vollreifes Traubengut ist wohl die wichtigste Voraussetzung für tieffarbige und «den Mund füllende» Weine. Auch die globale Erwärmung hatte bisher für den Bündner Weinbau eher positive Seiten! Die Klimaänderung hat uns seit den 70er-Jahren eine Zunahme von rund 6 Oechslegraden (Zuckergehalt) pro Jahrzehnt beschert. Mittlerweile sind 100 Oechsle bei der Ernte in Graubünden fast zum Standard geworden.

Weinqualität

Ausgehend von qualitativ derart hochstehendem Ausgangsmaterial bleibt es der Kunst des Kellermeisters überlassen, die letzten Nuancen und Finessen eines Pinot noir in die Flasche zu bringen. Eine Schlüsselrolle spielt dabei die sorgfältige Gewinnung (Extraktion) der Traubeninhaltsstoffe. Durch eine Maischestandzeit vor dem Gärstart sowie durch die Kontrolle des Beginns, der Dauer und Temperatur der Gärung und die Einwirkung spezieller Hefen kann das Endprodukt nach den Vorstellungen des Kellermeisters konfektioniert werden.

Aber auch ein Ausbau im Stahltank, im grossen Holzfass oder im kleinen Eichenbarrique (ca. 230l), sowie eine Kombination dieser Möglichkeiten, beeinflusst den Weincharakter. Wie viel dabei gesteuert und wie viel der Natur überlassen wird, entscheidet letztlich die individuelle Betriebsphilosophie. Durch den steten Vergleich mit Konkurrenzprodukten – auch mit Weinen aus dem Burgund – haben sich die Bündner Selbstkelterer und Weinhandlungshäuser einen hohen Kompetenzgrad angeeignet. Ihr Wissen basiert auf einer soliden Grundausbildung der Winzer und Önologen und wird durch Kontakte mit erfolgreichen Berufskollegen in angrenzenden sowie auch in weiter entfernten Weinbauländern verfeinert.

Selbstbewusstsein

Was macht aber die Bündner Weine so speziell? Viele unserer Winzerinnen und Winzer haben die Herausforderung des Marktes angenommen und stellen sich – vielleicht als wichtige Ausnahme im Schweizer Weinbau – dem internationalen Wettbewerb. Einheimische Weinbaubetriebe mit klingenden Namen wie *Adank, Davaz, Donatsch, Fromm, Gantenbein, Grünenfelder, Lampert, Marugg, Mattmann, Möhr-Niggli, Obrecht, Pelizzatti, von Sprecher* oder *Wegelin* – und andere mehr – haben sich aufgrund von nationalen und internationalen Spitzenresultaten bei Vergleichsdegustationen und dem dadurch ausgelösten Medienecho zu gefragten Adressen entwickelt. Durch Erfolge ermutigt, haben sie Selbstvertrauen gewonnen und ein Siegerimage entwickelt, ohne ihre Authentizität zu verlieren.

Der Stolz auf ihre Produkte ist sicher berechtigt, werden sie doch mittlerweile als Qualitätsmassstab herbeigezogen. Vor allem im Preissegment zwischen 20 und 35 Franken brauchen unsere Bündner Weine kaum Konkurrenz zu fürchten. Diese Tatsache macht sie zum begehrten Lifestyle-Produkt und selbst bestandene «Franzosenweinkenner» lassen mittlerweile die Qualität der Bündner Weine gerne gelten.

Buchtipps

Die Weine Graubündens sind heute von einer so herausragenden Qualität, dass sie den Vergleich mit den grossen Weinen dieser Welt nicht zu scheuen brauchen. Dieses Buch gibt ein umfassendes Bild über den aktuellen Weinbau im Kanton Graubünden. Autor Martin Kilchmann und Fotograf Jörg Wilczek haben von Reichenau bis Fläsch die Weindörfer und ihre Winzer besucht. Bedeutende Namen wie Gantenbein, Donatsch, Fromm, von Tschamer und viele mehr geben sich in diesem prächtigen Text- und Bildband ein Stelldichein und werden in Porträts beschrieben.

Die Winzer Graubündens und ihre Weine

Über 100 Fotos, farbig und schwarzweiss
Gebunden, Schutzumschlag
Autor Martin Kilchmann
Umfang ca. 160 Seiten
Format 21 x 28 cm
Verlag AT Verlag
Auslieferung Oktober 2010
Preis noch nicht bekannt
ISBN 978-3-03800-517-9

Bündner Weintal – Land und Leute

Die landwirtschaftliche Nutzfläche im Bündner Rheintal beträgt etwa 6800 Hektaren, das sind weniger als 10% der landwirtschaftlich nutzbaren Fläche Graubündens, und die einzige, die nicht im sogenannten Berggebiet liegt. Davon sind 420 ha (6%) mit Reben bestockt, die im Durchschnitt jährlich 22500 hl Wein liefern. Übertroffen wird die Rebbaufäche nur vom Silomais, der mit 540 ha die am meisten angebaute Ackerkultur ist, aber halt nur als Viehfutter dient. Die 420 ha entsprechen knapp 3% der Rebbaufäche der Schweiz, im Deutschschweizer Vergleich nimmt aber Graubünden als Weinbaukanton hinter Zürich (613 ha) und Schaffhausen (477 ha) den 3. Platz ein. Gepflegt werden die Bündner Reben von etwa 350 Leuten, wobei die kleinste Fläche nicht einmal 150 m² erreicht, während drei Betriebe über 10 ha (einer sogar über 20 ha) bewirtschaften. Fast zwei Drittel der Fläche entfallen auf professionelle Erwerbs- und Nebenerwerbsbetriebe in einer Grösse zwischen 2 und 10 ha. Mittlerweile werden im Rheintal 44 Rebsorten angepflanzt, die Hauptsorte (und auch unsere Kernkompetenz) bildet nach wie vor mit fast 80% der Blauburgunder oder Pinot noir, gefolgt vom Riesling-Silvaner (8%), Chardonnay, Grauburgunder, Weissburgunder und Sauvignon blanc mit je 2 bis 3%. Die aus historischer Sicht interessante Completerrebe



wird nur noch auf rund 2 ha oder 0.5% der Fläche angebaut. Während die Bündner Winzer im Rebberg meist nach wie vor hauptsächlich auf den traditionellen Blauburgunder setzen, sind im Keller der Innovation kaum Grenzen gesetzt. Es geht darum, das Beste aus dem Ausgangsmaterial herauszuholen. Die Maische wird verschieden lang, bei unterschiedlichen Temperaturen und mit verschiedenen Hefen vergoren, der Wein schliesslich je nach Gusto des Kellermeisters in Stahltanks, Barriques oder grossen Eichenfässern ausgebaut. Stillstand bedeutet Rückschritt – wer an der Spitze bleiben will, muss sich bewegen!



Weinfest in Fläsch

Vom 24. – 26. September 2010 findet das traditionelle Herbstfest in Fläsch statt. Festwirtschaft, Dorfmarkt und Weindegustationen werden angeboten. Geniessen Sie ein Wochenende im mit dem Wakkerpreis ausgezeichneten Weindorf Fläsch. www.wein-flaesch.ch



Wii-kend, offene Torkel in Maienfeld

Von Mitte April bis Ende Oktober öffnet jeden Samstag und Sonntag ein Maienfelder Winzer die Türen zu seinem Weinkeller. Ab 11.00 Uhr lädt er Besucher, Weinliebhaber und Freunde zur Degustation von feinen Weinen und lokalen Spezialitäten ein. www.wiikend.ch



Maienfelder Städtlimarkt und Weindegustation

Markt am 11. September 2010 von 10 bis 17 Uhr, Weindegustation von 12 bis 17 Uhr. An den Marktständen werden einheimische Produkte angeboten. Im Keller des Sprecherhauses steht eine Vielfalt an Maienfelder Weinen zur Degustation bereit.

