

G R A U B Ü N D E N



L B C
W E I N S C H U L E

1. DIE GESCHICHTE

So gut wie heute waren die Bündner Weine noch nie. Und doch bauen sie auf einer stolzen Geschichte auf. Zu vermuten ist, dass bereits zur Zeit der Römer Weinbau betrieben wurde. Beweise dafür fehlen allerdings. Das Testament des Bischofs Tello von Chur gilt heute als erste urkundliche Erwähnung eines Rebbaus. 765 nach Christus vermachte er darin dem Kloster Disentis einen Gutshof in Sagogn mit Wiesen, Äckern, Obstgärten und Weinbergen.

Bis ins Mittelalter waren die meisten, auch heute noch bekannten Schweizer Rebbauggebiete - darunter natürlich auch das Bündner Rheintal - mit (weissen) Rebsorten bepflanzt, etwa dem Elbling. Die Einführung des Blauburgunders nach Graubünden fällt die Zeit des Dreissigjährigen Kriegs (1618-1648). Heimkehrende Söldner brachten damals Rebstecklinge mit nach Hause - man darf davon ausgehen, dass ihnen der Wein in Frankreich gemundet hatte. Innerhalb kurzer Zeit soll sich dann die Umstellung ganzen Rebgebiets auf die Blauburgunderrebe vollzogen haben.

Während die restliche Schweiz im ersten Drittel des 20. Jahrhunderts eine schlimme Rebbaukrise durchlitt, ausgelöst durch die drei grossen aus Amerika importierten Plagen Echter und Falscher Mehltau sowie Reblaus, und die Anbaufläche von 34'000 auf 12'000 Hektar sank, konnte sich Graubünden einigermaßen behaupten, da die Reblaus offenbar den Weg an den Alpenrhein nicht fand.

Den Tiefstand mit 157 Hektar Rebfläche brachte erst die Dezimierung durch den legendären Frost im Jahr 1956. Bis 1970 stieg der Weinbau allmählich wieder auf 200 Hektar. Der entscheidende Sprung vollzog sich aber zwischen 1970 und 2009, als die Fläche auf 421 Hektar hochschnellte und Graubünden zum drittgrössten Weinbaukanton der Deutschschweiz avancierte. Verantwortlich für die Erweiterung waren die Gesamtmelioration in Fläsch 1969 bis 1975 sowie Neuanlagen in Malans, Maienfeld, Jenins und Felsberg.



2. TERROIR & KLIMA

BURGUND DER SCHWEIZ

Die sanft gegen Süden und Südwesten geneigten Hänge am Fusse der Bergflanken, die vor Nordwinden und Nebel schützen, sind klimatisch verwöhnt. Das Bündner Rheintal ist die wärmste Weinbaugegend der deutschen Schweiz, Die Sonne scheint hier im Durchschnitt 1800 Stunden. Zum Vergleich: 1500 Stunden sind es am Zürichsee. Die Herbste sind mild, trocken und nebelfrei. Hilfreich ist der Föhn, der sprichwörtliche «Traubenkocher». Er bringt das gute Erntewetter, verjagt die hohe Luftfeuchtigkeit und damit das Gespenst der Botrytis, konzentriert die Trauben am Stock und treibt dadurch die Öchslewerte in die Höhe.



Das Terroir im Bündner Rheintal ist relativ homogen und eignet sich ausgezeichnet für die Burgundersorten Chardonnay, Weiss-, Grau- und Blauburgunder. Die Reben wurzeln zwischen 650 und 500 Meter auf Böden aus tonig-kalkigem Bündner Schiefer, von den Bächen und Rufen heruntergebracht und zu weiten Schuttfächern geformt wurde.

Das Weinanbaugebiet zwischen Bonaduz und Fläsch entlang des Rheins nennt sich selbstbewusst und etwas kokett «Burgund der Schweiz», Souverän und unangefochten herrscht hier der Blauburgunder, der Pinot noir. 77 prozent der insgesamt 421 Hektar Anbaufläche sind mit dieser königlichen Rebsorte bestockt.

3. CHURER RHEINTAL

VON REICHENAU BIS LANDQUART

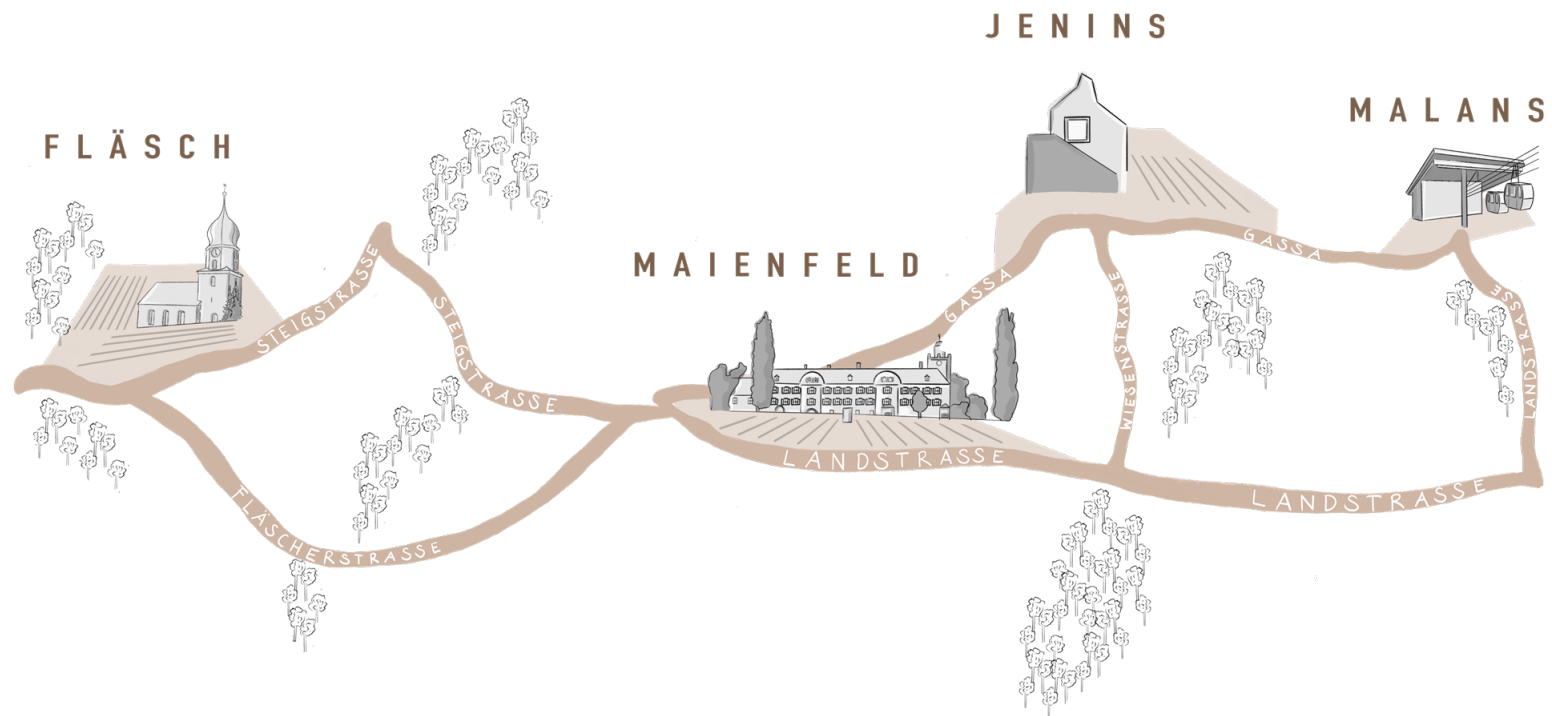
Der Weinreisende, der Graubünden in Flussrichtung des Rheins durchstreift, begegnet den ersten Rebbergen und Winzerdörfern lange vor der Bündner Herrschaft mit den Orten Malans, Jenins, Maienfeld und Fläsch, welche die Aufmerksamkeit der Weinliebhaber zuweilen mit einer solchen Ausschliesslichkeit besetzen, dass zu Unrecht die schönen Weine aus den warmen Rebbergen von Felsberg, Chur, Trimmis oder Zizers ausgeblendet werden.

Diese Weinberge liegen zwischen 550 und 650 Meter über Meer und bestehen aus steinigem, tiefgründigem, kalkreichem Bündnerschiefer. Das Gebiet ist etwas niederschlagsärmer als die weiter rheinabwärts gelegene Herrschaft. Tagsüber sorgt die starke Sonneneinstrahlung für die Erwärmung der Trauben, nachts kühlt sie der über die steilen Felswände herabstreichende Fallwind ab. Das Wechselspiel von heissen Tagen und kühlen Nächten fördert die Aromenbildung in den Trauben.



Bedeutendste Ortschaft im Churer Rheintal ist heute Zizers. Seine Anbaufläche beträgt 39 Hektar, ein knappes Zehntel der kantonalen Rebfläche. Seine besten Weine können mit ihrer Fruchtfülle, ihrer Kraft und Komplexität jenen der Herrschaft durchaus das Wasser reichen. Ein Vergleich könnte höchstens eine verschiedenartige Stilistik bezeichnen, aber kein Qualitätsgefälle. Zweitgrösstes Winzerdorf nach Zizers ist Trimmis mit 18 Hektar; rund ein Viertel seiner Rebfläche ist Eigentum des Bistums Chur. Chur selbst, die Kantonshauptstadt, vor über hundert Jahren noch im Besitz von rund hundert Hektar Reben, zählt heute bloss noch neun Hektar und ist vor allem für seinen Churer Schiller bekannt. Der geringere Bekanntheitsgrad der Weine aus dem Churer Rheintal liegt vielleicht auch darin begründet, dass das Anbauggebiet nicht viele zugkräftige Namen kennt. Es gehen hier mehr Tropfen in «anonyme» Händlerabfüllungen, als es Weine von profilierten Selbstkelterern gibt.

4. BÜNDNER HERRSCHAFT



4.1 MALANS

Malans ist ein stolzes, stattliches und auch ein fortschrittliches Dorf. Der Ortskern mit den Patrizierhäusern und den adligen Herrschaftssitzen ist von nationaler Bedeutung und figuriert im Schutzinventar des Bundes. Malans war einst wichtiger Warenumschiagplatz mit eigenem Markt an der Handelsroute zwischen Norden und Süden. Doch als beim Eisenbahnbau Landquart und nicht Malans die Hauptwerkstätte erhielt, hatte es mit der Handelsherrlichkeit ein Ende.



Ungebrochen ist die Bedeutung von Malans im Weinbau. Mit 98 Hektar Anbaufläche steht das Dorf an zweiter Stelle in der Bündner Herrschaft. Die Böden sind mittelschwer, kalkreich, bestehen aus Ton, Lehm und Sand. Die Lagen konzentrierten sich früher auf die südöstliche Seite des Dorfs mit der berühmten Completerhalde und aufs Dorfzentrum mit dem Küng etwa oder der Bothmarhalde. Später wurde nach Nordwesten expandiert, wo in den Selvenen als Kompensation für die überbauten Weinberge neue Rebfelder entstanden.

Die Malanser sind stolz auf ihren Weinbau, sie fühlen sich gar als die heimlichen Leader der Herrschaft. Das begründen sie nicht nur mit der Tradition - der Rebbau ist hier urkundlich seit 926 nachgewiesen - und auch nicht nur mit den besonders günstigen klimatischen Bedingungen. Vielmehr begründen sie dieses Elitedenken auch mit ihrer fortschrittlichen Art, die neue Anbaumethoden - Malans ist das Mekka des biologischen Weinbaus in der Herrschaft - und Keltertechniken so unvoreingenommen prüft, wie sie offen gegenüber neuen Rebsorten ist: Riesling-Silvaner, Weiss- und Grauburgunder, Chardonnay, Freisamer, aber auch Cabernet Sauvignon oder Merlot wurden zuerst in Malans eingeführt.

4.2 JENINS

Der Blick von der gegenüberliegenden Talseite aus auf Jenins zeigt uns ein auf einem mächtigen Rüfenschuttkegel thronendes Dorf mit einem kompakten Zentrum und sanft in die Ebene auslaufende Rebfelder. Mit 630 Metern über Meer ist es die höchstgelegene Herrschäftler Gemeinde, was als Erklärung dafür gelten mag, dass seine Weine manchmal mehr Frische und Säure besitzen. Die Anbaufläche beträgt 75 Hektar. Wie überall in der Gegend herrscht kalkreicher Bündnerschiefer vor. Die oberen Lagen sind steiniger, unten werden sie fetter und humusreicher.



Im Gegensatz zu Malans oder Maienfeld betrieben die Jeninser wie die Fläscher von jeher mehrheitlich eine gemischte Landwirtschaft: Neben dem Acker- und Obstbau sowie der Milchwirtschaft bildete der Rebbau stets ein solides weiteres Standbein. Jenins ist denn auch bis heute ein Bauerndorf geblieben. Man sagt, in den Adern seiner Bewohner würde wildes, anarchistisches Blut fließen.

Während in Malans, Maienfeld und Fläsch die Rebfläche ausgereizt ist und eine Erweiterung kaum mehr möglich scheint, hat Jenins diesbezüglich noch veritable Trümpfe im Ärmel: Unterhalb der Kirche liegen noch zehn Hektar landwirtschaftlich genutztes Land im Rebkataster – ausgezeichnete Böden, die der Bürgergemeinde gehören und die diese bis jetzt partout nicht für den Weinbau herausrücken will. Dabei hätten die Jeninser Winzer, die in den letzten zehn, fünfzehn Jahren gewaltig an Profil gewonnen haben, eine solche Offerte mehr als verdient.

4.3 MAIENFELD

Der «Maienfelder» galt lange Zeit als Synonym für den Bündner Wein. In den letzten zwanzig Jahren ging diese Wertschätzung etwas verloren. Während Malans oder Fläsch vermehrt von sich reden machten, wurde es um den Maienfelder Wein ruhiger. Allerdings ficht das seine Bewohner nicht an. Denn als Städter – Maienfeld wurde 1346 erstmals urkundlich als Stadt erwähnt – besitzen sie ein stärkeres, «aristokratischeres» Selbstbewusstsein als die intellektuelleren Malanser oder die bäuerlichen Jeninser und Fläscher.

Vielleicht hat die geringere Beachtung auch mit dem Charakter des Maienfelders zu tun – rund 82 Prozent der mit 110 Hektar grössten Anbaufläche Graubündens entfallen noch auf den Blauburgunder: Er präsentiert sich feingliedriger, subtiler, geschmeidiger als ein Malanser oder ein Fläscher. Das wiederum erklärt sich aus der Bodenstruktur: Diese ist leichter, sandiger, weniger tiefgründig als die lehmigeren Böden in Malans oder Jenins, die dementsprechend kraftvollere Weine hervorbringen. Das Wasser läuft in den Maienfelder Rebbergen am Fuss des Falknis rascher ab. Winzer mit älteren, tief wurzelnden Reben haben deshalb einen Vorteil.



Eine weitere Besonderheit von Maienfeld liegt in seiner klein parzellierten Struktur. Das Städtchen kannte nie eine Güterzusammenlegung; deshalb sind die Reblagen zerstückelt. Jeder Winzer – die Selbstkelterer besitzen einen hohen Anteil von über siebenzig Prozent – bearbeitet eine ganze Reihe von Parzellen unterschiedlicher Grösse, viele davon von pittoresken Trockensteinmauern umrahmt. Diese flickenteppichartige Rebenstruktur hat Vorteile und Nachteile: Schäden wie Frost betreffen kaum einmal alle Lagen und der Verlust ist nie total. Dafür werden die Bewirtschaftung, der «Wimmler» und die Kelterung aufwändiger.

4.4 FLÄSCH



Fläsch durfte 2010 jubeln: Die nördlichste und mit einer Anbaufläche von 66 Hektar kleinste Rebbaugemeinde der Bündner Herrschaft erhielt den Wakkerpreis des Schweizer Heimatschutzes. Nicht weil im verträumten Dorf mit der grössten Selbstkelterererdichte wacker getrunken wird, sondern wegen der innovativen Fläscher Ortsplanung. «Dank Landumlegungen konnten die charakteristischen Wein- und Obstgärten im Dorfkern erhalten werden, ohne die bauliche Weiterentwicklung zu verhindern. Zudem fördert die Gemeinde aktiv gute zeitgenössische Architektur, indem sie berät und mit gutem Beispiel

vorangeht», heisst es in der Laudatio. Dank einem klugen Zonenplan ist das Winzerdorf gewachsen und hat gleichzeitig seinen kleinräumigen, authentischen Charakter bewahrt.

Weitsicht hatten die Bewohner von Fläsch aber schon vierzig Jahre zuvor bewiesen. Im Zuge einer gut vorbereiteten Güterzusammenlegung verdoppelte sich die Rebfläche, was die Existenzgrundlage für eine starke Winzerschicht legte. Auf einen Schlag kam das Bauerndorf, das früher keine Selbstabfüller kannte und den Grossteil der Ernte an Volg verkaufte, ab 1976 zu einer vielfältigen Weinproduktion. Die beiden Hauptanbaugebiete verteilten sich nun zum einen auf die alte Fläscher Halde, eine bis zu sechzig Prozent steile, warme Südlage auf wasserdurchlässigem Schieferschutt, in der vor allem spät reifende Sorten gut gedeihen. Zum anderen entstand auf der Felldrüfi unterhalb des Steigwalds gegen Maienfeld hin ein neues Rebgebiet hauptsächlich mit Blauburgunderreben, denen es auf dem kalkreichen Rüfischutt behagt.

Die gut ausgebildeten Söhne der Pioniergeneration, die nun eine lockende Zukunftsperspektive hatten, machten sich erfolgreich daran, den Fläscher Wein zu emanzipieren. Heute steht bereits die nächste Generation in den Startlöchern, und Fläsch wird in einem Atemzug mit Malans, Jenins und Maienfeld genannt.

5. DIE REBSORTEN

KÖNIG PINOT NOIR

Der Pinot Noir ist ein «Finöggel», eine Mimose in Rebengestalt. Denn die im wörtlichen und übertragenen Sinn dünnhäutige Sorte verzeiht keinen Fehler – weder im Rebberg noch im Keller. Sie verlangt nach tiefen Erträgen und schonender Behandlung. Umso grösser ist dann der Lohn der Arbeit:

In Vollendung steht der Pinot Noir über allen anderen Weinen.

Expressiver, vielschichtiger, kraftvoller und mit mehr Schmelz gerät der Blauburgunder nirgends in der Schweiz so gut wie im Churer Rheintal und in der Herrschaft mit den vier Gemeinden Malans, Jenins, Maienfeld und Fläsch. Das hat mit drei Dingen zu tun: mit dem Klima, dem Terroir und den Winzerinnen und Winzern, die das Beste daraus machen.



5.1 PINOT NOIR

BLAUBURGUNDER

Graubündens wichtigste Traubensorte, im 17. Jahrhundert vermutlich von heimkehrenden Söldnern aus dem Burgund importiert, auch Pinot noir genannt.

Pinot Noir kann auf idealem Standort, bei hoher Reife und gekonnter Vinifikation hochwertige, lagerfähige Weine hervorbringen, auch wenn die sensible Sorte im Weingarten und im Keller für den Winzer eine Herausforderung darstellt. Charakteristisch ist seine eher helle Farbe. Der typische Duft ist dezent, mit einem Aromenspektrum, das von roten Beerenfürchten (Erdbeere, Himbeere, Kirschen) und Waldboden bis hin zu Dörripflaumen reicht.

Abstammung: Natürliche Kreuzung aus
Schwarzriesling x Traminer

Herkunft: Frankreich, Burgund

Anbaufläche: 325 Hektar.

Reifezeit: mittel bis spät



BLATT
fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

TRAUBE
kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, kleine, rundliche Beeren mit blauschwarzer, dünnschaliger Haut

5.2 CHARDONNAY

Weissweinsorte aus dem Burgund, die sich gut mit den kalkhaltigen Böden des Bündner Weinbaugebiets verträgt.

Je nach Reife werden unreife, dünne und grasige, aber bei voller Reife sehr wuchtige Weine gewonnen. Der Weinausbau erfolgt in zwei Stilrichtungen - der klassische im Stahltank mit betonter Frucht und anregender Säure und andererseits, meist international üblich mit biologischem Säureabbau und Reife im Barrique. Das wichtigste Merkmal eines großen Chardonnays ist seine Komplexität, die nur in besonderen Lagen mit kalkreichen Böden entsteht.

Abstammung: Natürliche Kreuzung von
Burgunder x Heunisch

Herkunft: Frankreich, Burgund

Anbaufläche: 14 Hektar

Reifezeit: mittel



BLATT

mittelgross, fünfeckig, wenig gelappt, Stielbucht nackt, offen

TRAUBE

mittelgross, dichtbeerig, kegelförmig, Beitraube häufig; Beeren rundlich, gelbgrün gefärbt

5.3 COMPLETER

Vermutlich einheimische weisse Rebsorte, auch Malanser Rebe genannt, weil sie bereits im Mittelalter in der Malanser Completerhalde angebaut wurde. Ein Completer-Rebberg wird erstmals 1321 in einer Urkunde des Domprobsts Rudolf von Montfort als Besitz des Domkapitels Chur genannt. Ihren Namen verdankt die Rebsorte dem Umstand, dass die Chorherren des Churer Stifts den Wein jeweils nach dem letzten Stundengebet „der Complet“ in der Sakristei genossen. Neuste pflanzengenetische Studien haben ergeben, dass der Completer der Vater des Walliser Lafnetscha ist. Die säurereiche Sorte ist sehr anspruchsvoll, gedeiht nur in den wärmsten Lagen und ist deshalb Mitte des 20. Jahrhunderts praktisch ausgestorben. In jüngster Zeit erlebte sie eine schüchterne Renaissance.

Abstammung: natürliche Kreuzung
Herkunft: Grenzgebiet Schweiz / Italien
Anbaufläche 2.4 Hektar
Reifezeit: mittel bis spät



BLATT
mittelgross, fünfeckig, wenig gelappt, rund

TRAUBE
dickhäutig, gelb mit braunen Flecken, robust, mittelgross, dichtbeerig, säurebetont mit Aromen nach Quitten und Orangen-Blüten

5.4 RIESLING - SILVANER

Mit einer Anbaufläche von 31 Hektar bedeutendste Weissweinsorte Graubündens, trocken und leicht restsüß angebaut. Die Sorte wurde vom Thurgauer Rebenzüchter Hermann Müller geschaffen und heisst deshalb in Deutschland Müller-Thurgau. Irrtümlicherweise hielt man sie lange für eine Kreuzung von Riesling und Silvaner. Neue pflanzen genetische Forschungen haben aber ergeben, dass Professor Müller die Sorte Madelaine Royal mit Riesling gekreuzt hatte. In Graubünden hält man aus naheliegenden Gründen (Thurgau!) am alten Namen Riesling-Silvaner fest.

Die frühreife Sorte liefert milde Weine mit leichtem Muskatgeschmack. Bei zu geringem Säuregehalt altern die Weine rasch. Prädikatsweine können ein sehr hohes Qualitätspotenzial erreichen.

Abstammung: Neuzüchtung aus
Riesling x Chasselas de Courtillier

Herkunft: Forschungsanstalt Geisenheim

Anbaufläche: 31 Hektar

Reifezeit: früh

BLATT

mittelgroß, blasig, kreisförmig, fünflappig, tief gelappt mit verdrehter Mittellappe

TRAUBE

mittelgross bis gross, mitteldicht, zylindrisch mit ovalen, grüngelb gefärbten Beeren. Das Fruchtfleisch besitzt einen leichten Muskatgeschmack



6.5 GRAUBURGUNDER

PINOT GRIS

Trocken und süss gekelterte, ziemlich üppige Weissweinsorte, auch Pinot Gris genannt.

Liefert milde Qualitäts- und Prädikatsweine mit delikatem, unaufdringlichen Sortenbukett von großer Beständigkeit. Bei sehr früher Lese werden die Weine leicht und spritzig. Da der Graue Burgunder sehr anfällig für Edelfäule (Befall von *Botrytis cinerea* nach der Traubenreife) ist, zeigt er oft ein kräftiges Aroma mit dem für *Botrytis* typischen Honigton.

Abstammung: Mutation von blauer Burgunder

Herkunft: Frankreich

Anbaufläche: 4-6 Hektar

Reifezeit: früh bis mittel



BLATT

fünfeckig, drei- bis fünflappig, Stielbucht etwas überlappend

TRAUBE

kleintraubig, dichtbeerig, zylindrisch, selten etwas geschultert, mit kleinen rundlichen Beeren mit grauroter, dünnschaliger Beerenhaut. Vor der Traubenreife ist die Sorte schwer vom Blauen Burgunder und Weißen Burgunder zu unterscheiden. Erst die Beerenfarbe und der Reifezeitpunkt ergeben Klarheit.

5.6 GEWÜRZTRAMINER

Der Gewürztraminer ist eine Spezialsorte für hochreife Bukettweine und stellt hohe Ansprüche an Boden und Lage, ist in der Blüte empfindlich und erbringt meist einen niedrigen Ertrag, aber hohen Zuckergehalt in den Beeren.

Die Weine sind säurearm, aber extrakt- und aromenreich (Rosen, Zitrus, Walderdbeeren, Rosinen, Dörrobst), von guter Haltbarkeit und hohem Reifungspotenzial. Häufig haben Prädikatsweine Restsüße und eine dezente, gut harmonisierende Herbe.

Abstammung: Aus Wildreben entwickelt

Herkunft: vermutlich Südosteuropa

Anbaufläche: 1 Hektar

Reifezeit: mittel bis spät



BLATT

kleinblättrig, rundlich, fünflappig, wenig gebuchtet, Stielbucht weit überlappend

TRAUBE

kleintraubig, mitteldicht, kegelförmig, geschultert, häufig kleine Beitraube; Beeren rundlich bis oval, Beerenhaut dickschalig und je nach Spielart von gelb bis rot gefärbt; Das Fruchtfleisch ist fest und hat wenig Säure, hohen Zuckergehalt und einen intensiv würzigen Geschmack.

5.7 MERLOT

Neben Blauburgunder die zweitwichtigste rote Rebsorte, die in der Bündner Herrschaft allerdings wohl nie über den Status einer Spezialität hinauskommen wird.

Die Weine sind geschmeidiger als Weine aus Cabernet Sauvignon, haben weniger Tannin und Säure und werden gerne als Cuvée-Partner herangezogen, aber auch reinsortig ausgebaut. Benötigt gute Böden, ist spätfrostempfindlich und verrieselt gerne bei kühlem Blütewetter, liefert unregelmäßige Erträge und bedarf einer Ertragsregulierung.

Abstammung: Natürliche Kreuzung aus Cabernet Franc
mit einer unbekanntem Sorte

Herkunft: vermutlich Bordeaux, Frankreich

Anbaufläche: 3.3 Hektar

Reifezeit: mittel bis spät



BLATT

kegelförmig, siebenlappig, Stielbucht wenig offen mit U-förmiger Basis

TRAUBE

langtraubig, locker bis mitteldicht, kegelförmig, mit Beitraube und rundlichen, kleinen blauschwarzen Beeren

7. DIE WINZER

ALPINE SPITZE

In Graubünden sind heute zwei Winzergenerationen im Alter zwischen dreissig und sechzig Jahren an der Arbeit, wie es sie qualifizierter noch nie gegeben hat. Die Elite hat im Ausland geschnuppert, weiss, dass der Weinhorizont nicht vom Falknis und Calanda begrenzt ist. Dennoch schimmert immer dieser spezielle alpine Menschenschlag durch, zurückhaltend bis verschlossen, geprägt von einem starken Selbstbewusstsein, gespeist aus der Überzeugung, zur Spitze der Schweizer Winzerschaft zu gehören.



Die Szene ist lebendig, tauscht sich untereinander aus, gleichsam wie in einer Kreativwerkstatt. Es wird ausprobiert und experimentiert. In den Reben mit naturschonenden Bewirtschaftungsmethoden, fremden Rebsorten und unterschiedlichen Klonen.

Im Keller mit verschiedenartigen Kelterungstechniken, mit Kaltmazeration, Spontanvergärung, Ganztraubenpressung, mit Barriqueausbau, Verzicht auf Schönung und Filtration bis zur leidigen Frage des Flaschenverschlusses, wo der fehleranfällige Korke Konkurrenz durch Drehverschluss, Glasstopfen oder Diam-Kork erhält.

8. SPEZIALITÄTEN

8.1 SCHILLER

Typische Bündner Spezialität: Der frisch-fruchtige, hellrote Wein ist eine «Cuvée» aus Blauburgunder und weissen Trauben, vornehmlich Chardonnay und/oder Pinot Gris. Die Reben müssen in der gleichen Parzelle angepflanzt und die Trauben zusammen gekeltert werden. Der Anteil roter Trauben muss mengenmässig überwiegen.

Seinen Namen hat der Wein nicht vom berühmten Dichter Friedrich Schiller, sondern von seiner Farbe, die je nach Anteil von roten und weissen Trauben blass golden bis rötlich „schillert“.



Der Schillerwein ist keinesfalls mit Roséwein oder Weißherbst gleichzusetzen, da diese Weine ausschließlich aus roten Trauben hergestellt werden. Vom Schillerwein existieren jedoch sehr variantenreiche Vertreter, je nach Mischverhältnis aus roten und weissen Trauben. Um einen Wein Schillerwein nennen zu dürfen muss er übrigens mindestens der Qualitätsstufe QbA angehören.

8.2 FEDERWEISSER

Bezeichnung für einen fruchtigen, geschmeidigen Weisswein aus Blauburgunder, ein Blanc de Noir. Die Trauben werden nach dem Entrappen sogleich abgepresst und vergoren.

Federweisser ist eine Spezialität, die aus einem Geheimnis der Weinbereitung hervorgeht. Offiziell zu den Weissweinen gezählt, wird Federweisser aus roten Trauben gekeltert.

Dies betrifft die Farbstoffe in den roten Traubenbeeren. Bei den meisten roten Traubensorten befinden sich die Farbstoffe nur in der Traubenhaut, das Fruchtfleisch hingegen ist farblos. Geht es nun bei der Rotweinbereitung darum die Farbe herauszulösen, um den Saft einzufärben, ist beim Federweissen genau das Gegenteil der Fall.

Nach der Ernte werden die roten Trauben so rasch wie möglich in den Keller gebracht und abgepresst. Der so gewonnene Saft ist von klarer Farbe, da die Farbstoffe keine Zeit hatten um an den Saft überzugehen. Anschliessend wird wie bei der klassischen Weissweinbereitung fortgefahren.

Optisch ist ein Federweisser oft zart lachsfarben und kann orange-farbene Reflexe aufweisen. Im Vergleich zu klassischen Weissweinen hat Federweisser oftmals weniger Säure und stellt so eine Alternative dar für Leute, denen Weissweine etwas zu frisch und energisch sind. Federweisser passt gut zu asiatischen Gerichten, Geflügel oder weissem Fleisch.

Aus roten Trauben Weisswein zu keltern, hat besonders in der französischen Region Champagne eine grosse Bedeutung und lange Tradition. Die roten Traubensorten Pinot Noir und Pinot Meunier werden für die Herstellung von Champagner nach oben beschriebener Methode verarbeitet. Durch die Gärungen verliert der Wein seinen zart-rötlichen Schimmer und nähert sich optisch noch verstärkt einem traditionellen Weisswein an.



8.3 PINOT R(H)EIN

Der Pinot R(h)ein ist ein Pinot Noir mit der höchstmöglichen Typizität aus dem Bündner Rheintal. Er ist Spiegel des Terroirs und der Reben, und trägt die Handschrift leidenschaftlicher Winzer. Und er ist eine Hommage an den Pinot Noir Graubündens.

Gemeinschaftsprojekt der vier Bündner Produzenten Thomas Mattmann (Zizers), Gebrüder Liesch (Malans) Hanspeter Lampert (Maienfeld) und Hansruedi Adank (Fläsch).

Die vier (besser fünf) «Musketiere» selektionieren alljährlich gemeinsam in jedem Keller das beste Barrique, assemblieren den Wein, verteilen ihn wieder auf neuen und die einjährigen Fässchen und füllen ihn nach mindestens zwölf Monaten Ausbauzeit als einen gemeinsamen Pinot Noir ab.



Die Produktion beträgt derzeit 1200 Flaschen.

Die Grundlage des Pinot R(h)eins bildet je ein Ausnahme-Barrique aus jedem Weingut. Die Winzerfreunde setzen sich selbst strenge Richtlinien:

Der Ertrag liegt bei nur 3.5 dl pro Quadratmeter und orientiert sich dabei an den besten Weinen aus dem Burgund.

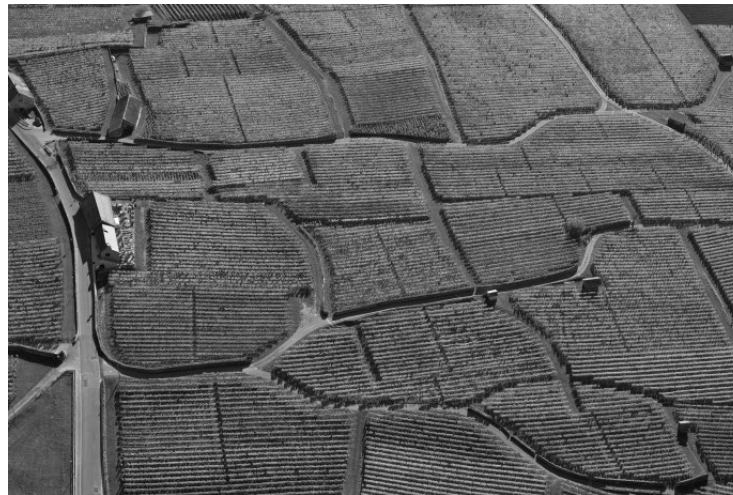
Die Assemblage wird für 12 Monate in ein- oder zweijährigen Barriques gelagert.

Die Barriques enthalten ausser dem notwendigen Schwefel nichts als Pinot Noir.

Das Resultat ist Vielfalt und Vielschichtigkeit. Eine langlebige Assemblage, die vielleicht besser ist, ganz bestimmt aber anders als alle ihre Einzelteile.

8. DIE ZUKUNFT

Heute erzeugen rund siebzig Betriebe aus 42 verschiedenen Rebsorten eine breite Palette von Weinen. Das Güteniveau liegt gesamthaft gesehen erfreulich hoch. Die vielleicht zwanzig Spitzenproduzenten erzeugen Weine, die auch im internationalen Kontext gute Figur machen - obwohl bis auf Gantenbein aus Fläsch kein Betrieb in nennenswertem Umfang exportiert.



Auch wenn in einzelnen Betrieben nicht jedes Jahr Jubelstimmung herrscht - der Weinbau findet in der Natur statt. 2010 etwa wurden nach dem nassen Juni viele Weingüter vom Falschen Mehltau (*Peronospera*) heimgesucht. Die Gegenwart zeigt sich von einer heiteren Seite. Und die Zukunft?

Da werden vorab zwei Problemfelder zu bearbeiten sein: zum einen der Umgang mit dem Holz, sprich der Ausbau der Weine in Barrriques, der für die Topweine eines Sortiments inzwischen gang und gäbe ist. Zwar scheint die Zeit der rauchigen, überholzten, nach Karamell und Colafröschen riechenden, überextrahierten, mit trockenen Holztanninen beladenen Tropfen abgelaufen. Noch gibt es aber genug Weine, die zu offensichtlich mit ihrem Holz kokettieren. Hier ist weitere Feinarbeit zu leisten.

Zum anderen drängt das Thema der Klimaerwärmung. Die Öchslegrade erklimmen regelmässig Höchstwerte. Erreichte der Blauburgunder in den neunziger Jahren als Maximum dreimal 97 Grad Öchsle (1990, 1995 und 1999), so wurde dieser Wert in den Nullerjahren nur einmal nicht erzielt (2002), fünfmal gab es dagegen hundert oder mehr Öchslegrade (2003, 2005, 2006, 2008, 2009) und damit alkoholreiche Weine, die schlecht mit der rebsortenspezifischen Finesse des Pinot Noir harmonieren. Ins Visier gerät dadurch die Diskussion des idealen Erntezeitpunktes. Und ins Visier gerät möglicherweise auch eine Standortdiskussion.

Die Versetzung des Blauburgunders etwa an die Stelle des Riesling-Silvaners und dessen Verschiebung in die Höhe. «Bis jetzt hat die Herrschaft von der Klimaveränderung profitiert. Wenn es aber so weiter geht, braucht es Anpassungen», sagt Hans Peter Ruffner, Präsident des Branchenverbands Graubünden Wein.



In Graubünden wächst der erste Wein am Rhein. Das kann man durchaus zweideutig verstehen. Der Rhein, dieser kraftvolle, mythische, vielbesungene Strom, fliesst auf seiner Reise von den Alpen in die Nordsee durch viele Weinbaugebiete. Zahllose Rebberge säumen seinen Weg. So besehen, ist es ein hübscher Zufall, dass sich Wein auf Rhein reimt, und eine treffliche Bestätigung dieser Beobachtung zugleich. Wer dem Wasser von der Quelle flussabwärts folgt, begegnet als Erstes Graubündens Weinbergen.

Erstrangig sind aber auch die Weine Bündner Winzerinnen und Winzer aus den Trauben keltern, die ihnen die prächtig gelegenen «Wingerte» schenken. Und das soll auch in Zukunft so bleiben.