



Gut und eigenständig

TEXT VON CHARLOTTE PAUK
FOTOS VON MAURICE HAAS



**Ist die Bündner Herrschaft
das neue Burgund?
Dieser Frage gingen die
Bündner Winzer Thomas
und Martin Donatsch
sowie Christian Obrecht
bei der Degustation eines
Burgunders und eines
eigenen Weines nach.**

Überzeugungskünste brauchte es keine: Die Winzer aus der Bündner Herrschaft waren gerne bereit, ihren eigenen Pinot noir im Vergleich mit einem Burgunder Pinot noir zu degustieren und über Unterschiede und Gemeinsamkeiten des Burgunds und der Bündner Herrschaft zu diskutieren. Eine solch unmittelbare Gegenüberstellung eines Burgunders mit einem eigenen Wein hatten sie noch nie erlebt. Den Wein Unique von Winzer Martin Donatsch stellten wir dem Clos des Lambrays gegenüber. Beide

Weine erhielten für den Jahrgang 2013 93 Parker-Punkte. 92+ Parker-Punkte erreichte der Monolith 2014 von Francisca und Christian Obrecht; der Volnay Premier Cru Clos des Chênes von der Domaine Jean-Marc Bouley 2014 erhielt 92–94 Parker-Punkte.

Parker-Punkte als Kriterium für die Auswahl der Weine zurate zu ziehen, ist erst seit kurzem möglich, erst seit die Verkoster von Robert Parker Schweizer Weine überhaupt bewerteten. Die Bewertung hat auch zur Folge, dass die Schweizer Weine im

Ausland stärker beachtet werden und die Nachfrage dort angekurbelt wird. Weder Donatsch noch Obrecht sind darauf angewiesen; meist sind ihre Weine ausverkauft. Kürzlich liess sich Martin Donatsch jedoch erweichen, einige Flaschen Unique nach Hongkong zu verkaufen – zum üblichen Preis von 58 Franken. In Hongkong explodierte der Preis: «Die Käufer mussten für die Flasche 360 Dollar bezahlen», erzählt er mit gemischten Gefühlen. Zwar freuen ihn die gute Bewertung und die Nachfrage, «ich möchte aber Kunden, die meinen Wein lieben, nicht solche, die ihn als Statussymbol kaufen». Deshalb hat er bislang davon abgesehen, die Preise zu erhöhen, und will auch künftig ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis anbieten. Auch die Weinmenge mag Donatsch nicht vergrössern, um der Nachfrage besser zu genügen. 4,5 Hektaren gehören der Familie, Trauben von 1,5 Hektaren werden zugekauft. «Mit unserer Grösse kann ich sowohl im Rebberg schmutzige Fingernägel kriegen als auch im Smoking an die Weingala gehen. Ich kenne jeden Rebstock und jeden Kunden persönlich, hatte jede Flasche in der Hand. Das macht mich glücklich.»

Schmecken, von wo der Wein stammt

Auch Christian Obrecht wird sein Leben lang schmutzige Hände von der Arbeit haben. Davon ist er überzeugt. Doch er könnte sich gut vorstellen, die Preise seiner Topweine anzuheben und sie den Preisen der grossen Burgunderweine anzugleichen. «Das Segment der Premium-Weine ist sehr klein, und so gibt es durchaus ein Potenzial, unsere Weine dort einzubringen.» Sollte die Schmerzgrenze mit einer Preiserhöhung für einige Kunden überschritten sein, so könne er diesen seinen Zweitwein anbieten, meint Obrecht. Er und seine Frau Francisca haben das Weingut in den vergangenen Jahren auf biodynamischen Anbau umgestellt und stehen kurz vor der Demeter-Zertifizierung. Auch dies sei ein Aspekt, der einen höheren Preis rechtfertigt. «Da wir im Rebberg keine Herbizide mehr einsetzen, haben wir einen grösseren

➤ **Martin (links) und Thomas Donatsch** Ihre «Unique»-Weine können ohne Weiteres mit den Grand Crus aus der Region Beaune verglichen werden.

← **Christian Obrecht** 2017 wird ein schwieriges Jahr für den Vorzeigewinzer. In der Nacht vom 19. auf den 20. April sind 80 Prozent der jungen Rebentriebe erfroren.





Arbeitsaufwand und damit höhere Kosten.» Auch in den Rebberg des Volnay Clos des Chênes, dessen Wein Obrecht mit Vergnügen kostet, gelangen keine synthetischen Behandlungsmittel. «Der Winzer hatte dieselbe Absicht wie ich», meint Obrecht nach dem ersten Schluck. «Nämlich die Charakteristik des Bodens möglichst unverfälscht in den Wein gelangen zu lassen.»

Hierin sind sich Obrecht und Donatsch einig. «Ich freue mich, wenn ich im Glas erkenne, wo der Wein gewachsen ist», formuliert es Martin Donatsch. Auch im Vergleich des Clos des Lambrays zum Bündner Unique zeigen beide Weine ihre eigene Charakteristik und lassen die Profis das Terroir der Reben erkennen. Die Winzer sind angegan von den Burgunder Weinen und beurteilen die erreichten Parker-Punkte für die Burgunder wie für die Bündner als gerechtfertigt. «Die Bündner Herrschaft ist eine der besten Regionen für Pinot noir. Insofern ist sie schon lange das neue Burgund», meint Martin Donatsch. Sein Vater Thomas war ein Pionier in der Bündner Herrschaft: Als intimer Kenner von Vosne-Romanée baute er als Erster in der Bündner Herrschaft den Wein wie im Burgund in Barriques

DEGUSTATION VOLNAY, CLOS DES CHÊNES vs. MONOLITH

In der Nase riecht der Volnay nach roten Früchten, hat eine leichte grün-würzige Aromatik und etwas Mineralität. Der Auftakt im Gaumen ist fein, das Tannin zieht sich straff durch den Gaumen und vermittelt Eleganz. Der Volnay kostet bei Siebe Dupf 109 Franken. Der Monolith hat intensive Aromen von dunklen Früchten, riecht würzig, frisch und etwas nach Waldboden. Im Gaumen zeigen sich die Säure und das Tannin gut vereint, das Tannin ist etwas weniger präsent als im Volnay. Der Monolith kostet 48 Franken. Die Reben des Monolith sind rund 35- bis 55-jährig, jene des Volnay ebenso alt. Beide Winzer belassen bei rund 20 Prozent der Trauben die Stiele dran und vergären die Trauben zwei bis drei Wochen im offenen Holzbottich, bevor der Wein für 12 bis 20 Monate im Barrique reift.



DEGUSTATION CLOS DES LAMBRAYS vs. UNIQUE

Der Clos des Lambrays 2013 erscheint in der Nase reifer als der Unique 2013, riecht nach roten Früchten und hat würzige Noten, die an einen Waldboden erinnern. Im Gaumen wirkt er frisch, zeigt recht viel Tannin und einen lang anhaltenden Abgang. Der Preis liegt bei 170 Franken. Der Unique riecht nach dunkleren Früchten und ist im Gaumen vollmundiger als der Burgunder. Er kostet 58 Franken. Die Trauben des Clos des Lambrays wurden mit den Stielen in offenen Holzbottichen vergoren und rund fünf Wochen an den Traubenhäuten gelassen, bevor sie gepresst und in Barriques abgefüllt wurden. Die Trauben für den Unique wurden ohne Stiele im Tank mit Prodorglas-Auskleidung vergoren und vor der Pressung drei Wochen an den Traubenhäuten gelassen. Er reift in französischen Barriques.





aus. Obwohl man ihn zuerst als Spinner bezeichnete, machten es ihm die anderen Bündner Winzer bald nach. Dennoch seien die beiden Regionen wie auch die Weine zu unterschiedlich, betonen die Winzer unabhängig voneinander. So könne nicht einer der Weine als der bessere auserkoren werden. Dies zeigt sich bereits in der Farbe der Weine. Während der Unique wie der Monolith beide ein kräftiges dunkles Rot haben, zeigen die beiden Burgunder einen hellere Farbton mit einem leichten Braun-Anteil. Dies rührt vom höheren Eisengehalt und vom braunen Lehm im Kalkboden des Burgunds her, während der Kalkboden der

Bündner Herrschaft dunkelgrau ist und mehr Schiefer aufweist. Insgesamt ist dieser Boden im ganzen Gebiet homogener, während im Burgund grosse Unterschiede auszumachen sind, die sich in der Klassifizierung der Rebberge in Village, Premier Cru und Grand Cru direkt niederschlagen.

Weniger lange Tradition

Unterschiedlich ist auch die Höhenlage der beiden Weingebiete, was zu tieferen Temperaturen und einer späteren Traubenreife in der Bündner Herrschaft führt. Zusätzlich reifen die im Burgund wachsenden Burgunder-Klone des Pinot noir schneller

als die im Bündnerland zu meist gepflanzten Schweizer Klone. Deshalb liegt der Erntezeitpunkt im Burgund im September, in der Bündner Herrschaft im Oktober. Die tieferen Nachttemperaturen im Oktober begünstigen die Aromaintensität der Trauben.

Ähnlich ist beiden Regionen die kleine Grösse der einzelnen Weinbetriebe und der Rebparzellen, die hier wie dort von Generation zu Generation vererbt werden.

Mit knapp 30 000 Hektaren umfasst das Burgund hingegen eine viel grössere Fläche als die Bündner Herrschaft mit gerade mal

420 Hektaren. Damit produziert das Burgund viel mehr Wein als die Bündner Herrschaft, was zur Bekanntheit beiträgt. Seit Jahrhunderten exportiert das Burgund seinen Wein und verfügt über die entsprechenden Vertriebsstrukturen. Der Wein aus der Bündner Herrschaft wird vorwiegend in der Schweiz getrunken. Und obwohl die Weingüter von Donatsch wie von Obrecht seit Generationen Wein erzeugen, so waren es bei beiden die Grossväter, die von einem gemischten landwirtschaftlichen Betrieb auf einen reinen Weinbetrieb umstellten.

«Die lange Weintradition des Burgunds können wir nicht vorweisen», meint Martin Donatsch dazu. «Sich ein vergleichbares Renommee aufzubauen erfordert jahrelange Arbeit. So werden wir nie ein zweites Burgund werden.» Gleichzeitig betont er, dass Weine der Bündner Herrschaft qualitativ mit den Burgundern mithalten können, aber durchaus eigenständig seien. Diese Eigenständigkeit ist auch Christian Obrecht wichtig. «Dass die Weine der Bündner Herrschaft gleich viel Wertschätzung erfahren wie die grossen Burgunder, ist erstrebenswert.»

↑ Unterirdische Schätze:

Ein neuerer Barrique-Keller kontrastiert im Weingut Donatsch mit mehreren alten, roh behauenen Gewölbekellern, in denen Flaschen unter Spinnweben lagern.

PINOT NOIR EINE KLEINE AUSWAHL

	Bewertung	CHF
2014 Malanser Pinot Noir Schöpfli Weingut Fromm	94 Punkte Falstaff	61
2014 Fläscher Pinot Noir Intus Bovel Weingut Bovel – Daniel & Monika Marugg	93 Punkte Falstaff	54
2014 Pinot Noir Grand Maître Weinbau Peter & Rosi Hermann	92 Punkte Falstaff	44
2013 Jeninser Pinot Noir Annatina Pelizzatti	92 Robert Parker	41
2014 Pinot Noir Alte Reben Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder	92 Robert Parker	44
2014 Gantenbein Pinot Noir Gantenbein	91 Robert Parker	85
2015 Fläscher Pinot Noir Selection Weinbau Peter & Rosi Hermann	90 Punkte Falstaff	29
2015 Malanser Pinot Noir Villages Weingut Fromm	90 Punkte Falstaff	25