

# Reisebericht zur FuW Wein-Fachstudienreise in die Schweiz

---



Ein ganz großes Danke an Peter von Niederhäusern



Gruppenbild mit Fuwies

---

## Montag, den 25.04.2022

Autor: Hannes Rehm

### Besuch bei Weingut Sabine Steiner, Schernelz

Bereits der Ausblick auf die Steillagen über dem Bieler See und (bei klarer Sicht) die Alpenkette im Hintergrund lässt das Besucherherz beim Weingut Steiner höher schlagen.

Sabine Steiner übernahm 2007 das elterliche Weingut in Schernelz und stellte es in den folgenden Jahren auf biologische Bewirtschaftung um. Als Mitglied von „Memoire Suisse“ zählt es heute zu den Spitzenbetrieben in der 3-Seen-Region. Mit großem Engagement setzt sie sich für die Mitglieder des Vereins „Weinkultur Bielersee“ ein, einer der drei Unterregionen mit ca. 340 ha Rebfläche.

Ihr Mann Andreas Krebs aus Wingreis brachte ein eigenes Weingut mit in die Ehe, so dass eine Fusion der beiden Betriebe nahe lag. Allerdings erfolgte nur eine Zusammenführung von Verwaltung und Vertrieb – zu unterschiedlich sind die Böden und Rebhänge der beiden Güter. Daher gibt es sowohl getrennt vinifizierte und vermarktete Weine beider Güter als auch Gemeinschaftsprojekte.

So konnten wir bemerkenswerte Versionen von Chasselas, Chardonnay und Pinot Gris verkosten. Sie alle kennzeichnet eine lebendige Frische durch den Verzicht auf biologischen Säureabbau, was gleichzeitig für eine Feingliedrigkeit, Eleganz und Finesse sorgt. Chapeau!





---

Autor: Michael Rüter

### **Besuch bei Winzer Basil und Pierre Monachon, Dézaley**

7 Generationen Weinbau im Lavaux. Das Weingut Domaine Monachon liegt im schönen Ort Rivaz im Kanton Waadt. Weinbau wird auf der Domaine bereits seit drei Jahrhunderten betrieben - Basile Monachon führt das Weingut nunmehr seit 2015 in der 7. Generation.

Die Weinberge liegen ausschließlich in den Grand Cru Lagen Dézaley und Saint Saphorin im Lavaux. Auf ca. drei Hektaren Rebfläche baut Basile 60% Weißweine (ausschließlich Chasselas) und 40% Rotweine (Pinot Noir, Gamay, Syrah, Merlot, Cabernet Franc und weitere) an. Die Jahresproduktion liegt bei ca. 17.000 Flaschen. Ein Großteil der Weine findet sich auf den Weinkarten der Schweizer Spitzengastronomie wieder. Sämtliche Weine der Domaine werden im Edelstahl (teilweise emalliert) oder Beton-Ei (Buntsandstein) vinifiziert. Ein Teil der Ernte wandert nach der Gärung ins Barrique.

Nach einer kurzen Wanderung durch die Rebberge des Dézaley durften wir im ‚Lavaux Vinorama‘ ([www.lavaux-vinorama.ch](http://www.lavaux-vinorama.ch), siehe separaten Bericht) drei Jahrgänge des Dézaley ‚Les Côtes-Dessus‘ (2020, 2018 und 2009) von der Domaine Monachon verkosten. Beim Dézaley ‚Les Côtes-Dessus‘ handelt es sich um eine Einzellagen-Abfüllung.

Diese Verkostung hat bereits deutlich gezeigt, wie gut Chasselas aus Gran Cru-Lagen reifen kann. Dies wurde während der anschließenden Abendveranstaltung mit dem ‚Mondial du Chasselas‘ ([www.mondialduchasselas.com](http://www.mondialduchasselas.com)) eindrucksvoll bestätigt (siehe auch separaten Bericht).

Die Domaine Monachon ist u.a. Mitglied des ‚mémoire de vins suisse‘ ([www.memoire.wine](http://www.memoire.wine)). Vater Pierre Monachon ist Präsident von terravin ([www.terravin.swiss](http://www.terravin.swiss)).



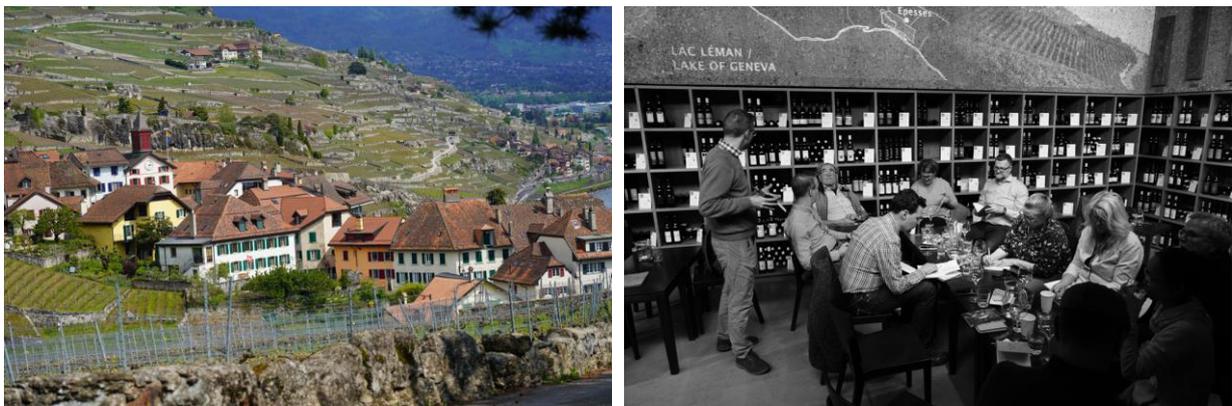
Autor: Michael Pannwitz  
**Verkostung im Lavaux Vinorama**

Direkt am Genfer See gelegen, eingebunden in die steinige Natur und den terrassierten Anlagen, bietet das Vinorama eine konzentrierte Möglichkeit die lokalen Weine der heimischen Winzer kennenzulernen. Über 300 Weine von 140 Winzern stehen für die Besucher zur Verkostung und zum Verkauf bereit. Das Vinorama ist regionsmäßig aufgebaut und bietet eine Weinvielfalt von Lutry bis Montreux. In kurzem Abständen werden regelmäßig unterschiedliche Weine besonders hervorgehoben und den interessierten Besuchern präsentiert. Die Winzer selbst hingegen können entscheiden, wie viele Präsentationsfächer sie im Vinorama für Ihre Weine „nutzen“ möchten. Zur weiteren Information gibt es vor Ort die Möglichkeit in einem kleinen Kino das Weinjahr aus dem Blickwinkel eines Winzers zu

verfolgen. Der Film „Une Annee Vigneronne“ zeigt anschaulich die unterschiedlichen Arbeitsschritte der Winzer im Wechsel der Jahreszeiten. Die Unesco hat die Weinterrassen selbst zum Weltkulturerbe erklärt.

Wir hatten vor Ort die Gelegenheit, gemeinsam mit dem lokalem Winzer Basile Monachon, eine Verkostung von verschiedenen Jahrgängen des Dézaley Grand Cru zu erhalten und dabei den Reifeprozess zu verfolgen. Allein der Sprung vom Jahrgang 2020 zu 2018 brachte einen neuen Facettenreichtum, mit dem Sprung ins Jahr 2009 gab es weitere, genussreiche Erkenntnisse. Festzuhalten bleibt, ein paar Jahre mehr Reife tun dem Chasselas extrem gut. Gebrannte Mandeln, Honig, Karamell und getrocknete Früchte zeichnen dann das Geschmacksbild. Wir waren begeistert.

Zum Abschluss konnten wir gemeinsam noch eine lokale Rarität des Lauvaux kennenlernen. Es handelte sich um hierbei eine Spielart des Gamay namens ‚Plant Robert‘ von der Domaine Potterat aus Cully. Homepage: [www.domainemonachon.com](http://www.domainemonachon.com), Instagram: [basilemonachon](https://www.instagram.com/basilemonachon)



---

Autor: Jakob Spitzer

### **Degustation bei Mondial du Chasselas, Cully**

Die ganze Welt des Chasselas

Am ersten Abend unserer Tour de Suisse sind wir angemeldet beim Mondial Du Chasselas, der Vereinigung zur Förderung des Chasselas - dem Gutedel.

Wir kommen am Cafe de la Post im malerischen Cully an und werden herzlichst begrüßt vom Präsidenten Claude Alain Mayor sowie vom Gouverneur der Confrérie du Guillou Jean-Claude Vaucher.

Die enge, ausgetretene, gekrümmte Treppe in den 2. Stock des Cafes hinauf, wähnt man sich in einem Gastraum vor Jahrhunderten versetzt. Und genauso soll es in die Vergangenheit gehen; denn unsere Gastgeber haben eine beachtliche Chasselas Verkostung mit Jahrgängen der letzten Jahrzehnte für uns mitgebracht. So haben wir das Glück neben vielen Anderen vom Yvorne Clou du Chablis AOC die Jahrgänge 2020, 2004 und 1985(!) Probieren zu können.

Wir sind in die Schweiz gekommen, um zu lernen und zu erfahren und diese Verkostung ist somit gleich ein wahres Erlebnis - der eher säurearme und im Alkohol niedrige Chasselas zeigt uns hier ein beachtliches Reifepotential.

Insgesamt 14 prämierte Weine aus der Mondial du Chasselas Verkostung des Vorjahres reihen sich aneinander und zeigen die Möglichkeiten dieser Rebsorte im Wallis.

Beispielhaft sei der 2010 Fendant Tradition der Domaine des Muses, Valais AOC genannt, der immer noch klare Fruchtaromen aufbietet, charmant Melone mit Honig kombiniert, am Gaumen geschmeidig ist und mit einer angenehmen Bittermandelnote abschließt.

So lauschen wir den fachkundigen und humorvollen Ausführungen der MM. Vaucher und Mayor und lernen die Ikone des Schweizer Weins, den Chasselas, lieben.



**Dienstag, den 26.04.2022**

Autorin: Katrin Heuer

**Besuch bei Marie-Therese Chappaz – Domaine La Liaudisaz, Fully (Wallis)**

Pionierin und Protagonistin im bio-dynamischen Weinbau

Unser heutiger Tag auf unserer Weinreise durch die wunderbare Schweiz, führt uns ins Wallis. Die erste Verkostung soll gleich ein Paukenschlag werden! In der Presse als die Grande Dame der Biodynamie der Schweiz bezeichnet, sind wir schon sehr gespannt.

An der Rhône entlang kommen wir vom Genfer See, der leider regenverhangen ist und fahren nach Fully einem kleinen Örtchen im Wallis. Noch konnten wir uns deutsch verständigen, jetzt geht es mit Französisch weiter. Das Weingut liegt am Berg sehr idyllisch direkt an den eigenen Rebhängen.

Biodynamie wohin das Auge reicht! Das Weingut selber scheint völlig zugewachsen zu sein. Hier darf anscheinend alles wachsen. Diese Philosophie sollte ich mir für meinen Garten unbedingt auch aneignen, wirkt deutlich entspannter! Hier hat sich kein Stararchitekt an einem Weingutbau der Superlative ausgelebt.

2004 wurde Marie Thérèse Chappaz vom Demeter Verband aufgenommen. Die Lehren des Rudolf Steiners haben sie überzeugt und somit arbeitet sie bereits seit mehr als 18 Jahren nach den Mondphasen, vergräbt gefüllte Kuhhörner und macht anschließend daraus homöopathische Spritzmittel und lässt die Natur, Natur sein. Respekt und Dankbarkeit der Natur gegenüber, Spitzenweine als Ergebnis, geben ihr Recht.

Monsieur Gregory begrüßt uns. Er ist für das Marketing der Domaine zuständig, aber wie wir später erfahren lässt Madame Chappaz keinen Zweifel daran, dass auf ihrem Weingut alle zusammenhalten und bei Bedarf alle in den Weinberg oder den Weinkeller gehen und mithelfen.

Bei den Steillagen hinterm Haus stelle ich mir das teilweise sehr mühsam vor. Verdammt steil! Man ist an die Mosel erinnert. Viele kleine Parzellen, die nur per Hand zu bearbeiten sind und kein Auto dort hinkommen kann. Teilweise werden Seilzüge eingesetzt oder eines der beiden Pferde. Alle Parzellen sind mit Natursteinmauern gestützt und geschützt. Das ständige Erneuern dieser Mauer kommt zu der sehr aufwendigen Weinbergsarbeit noch hinzu.

Besonders beeindruckend ist der „Combe d’Enfers“. Eine Einzelparzelle, die sich in die Einbuchtung des Berges schmiegt. Sehr geschützt stehen dort die Reben wie in einem Amphitheater. Aus Kulturkreisen wird bereits angefragt, ob man hier nicht aufgrund der einzigartigen Akustik auch Konzerte geben könnte. Was für eine schöne Vorstellung, in den Reben zu sitzen, ein wunderbares Glas Grain Cinque zu trinken und der Suite No 1 von Peer Gynt zu lauschen. Den Blick über die Weinberge zur Rhône hinab. Das Leben ist das Schönste aller!

Bevor wir ins Haus gehen, zeigt uns Gregory einen Weinberg auf der anderen Seite des Rhônetals. Bei manchen Lagen ist das Gras bereits gewachsen, andere sind noch kahl. Er erklärt uns, dass die grünen ihre eigenen sind. Biodynamisch darf bereits alles wachsen was sich im Frühling heraus wagt. Die anderen Böden sind, so sagt er regelrecht todgespritzt. Wir werden nachdenklich!

Chappaz war die 2. Winzern die in der Schweiz komplett auf Biodynamie umgestellt hat. 16 ha auf 150 Parzellen verteilt baut sie 15 verschiedene Rebsorten an, die jährlich ca. 75 000 Flaschen ergeben. Monsieur Gregory führt uns in den Probierraum. Alte Holztische mit richtig alten Holzstühlen. Jeder Stuhl anders. Man möchte sich einfach nur hinsetzen und ihnen zuhören. Sie haben sicher viel zu erzählen!

Wir dürfen 5 Weine von Chappaz verkosten.

2020 Grain Cinque ein gemischter Satz aus Petit Arvine, Marsanne, Silvaner, Savagnier und Pinot Blanc gemeinsam gekellert um das Terroir noch besser hervorzubringen.  
2020 Grain Hermitage Marsanne  
2020 Grain Pinot  
2018 Grain Noble aus Marsanne, Petiot Arvine und Malvoisie

Er berichtet uns, dass das Entrappen mit der Hand abläuft. Viele Hände streicheln („caresser“ Zitat Gregory) die Beeren über ein Gitter aus Nussbaumholz. So werden die Rappen nicht verletzt und keine unreifen Töne kommen in den Wein.

Desweiteren dreht man im Weinberg den Rebstockstamm mehrmals um sich selbst, so dass ein Korkenzieher ähnliches Gebilde entsteht was einen besseren Austrieb ermöglicht.

Gerne würden wir einen der herausragenden Weine kaufen, aber leider sind alle Flaschen ausverkauft und das seit langem. Man könnte meinen das Recht auf ein paar Flaschen wird vererbt. Nur Stammkunden der Top Gastronomie und langjährige Privatkunden dürfen Jahr für Jahr anklopfen und Flaschen ergattern. Sie bleiben in der Schweiz auch wenn die Anfrage aus aller Welt riesig ist. Nur 180 Flaschen gehen in die USA.

Wir gehen zwar mit leeren Händen, aber einer wunderbaren Erfahrung im Herzen zum Bus. Schade, dass Madame Chappaz nicht dagewesen ist. Wir wären sicherlich vor ihr niedergekniet! Vielen Dank für diese Verkostung!





Autor: Monika Krupski

### **Besuch der Kellerei St. Jodern, Visperterminen, Wallis**

Der Stolz der Gemeinde ist die Heida Rebsorte - wie wir diese hier in Heidadorf Visperterminen entdecken dürfen. Heida (im Walliserdeutsch „ursprünglich“, „alt“ oder „in heidnischer Zeit“ (= vorchristlich), ist für das Wallis eine AOC-zertifizierte Weißweinsorte aus der Savagnin blanc. Der Kellerei St. Jodern sind 500 Mitglieder angeschlossen, die auf 45 Hektar insgesamt 140 Parzellen, meist in Teilzeitarbeit bewirtschaften und daraus ca. 400.000 Flaschen Wein produzieren.

Die Heida-Rebe ist hier die Königin und gedeiht mit Eleganz und Charme auf 1.150m.Ü.M. Der Ort besitzt somit die höchst gelegenen Weinberge Europas. Die Sonneneinstrahlung ist besonders hoch und der warme Föhn sorgt im Spätherbst dafür, dass die Trauben voll ausreifen können. Viele der Parzellen liegen nicht nur hoch, sondern sind auch extrem steil, sodass die Winzer die Reben nur, mit Klettergerüsten abgesichert, bearbeiten können. Zur Lesezeit werden von einigen Parzellen die Trauben per Hubschrauber ins Weingut transportiert.

Wir kommen in einen imposanten Verkostungsraum mit Blick in den Holzfasskeller. Gemütlich geht die Verkostung los, die Highlights sind die Weine aus der Sorte Heida. Die Heida-Rebe gehört zur Familie der Traminer und wird auch als Urahn von Grüner Veltliner und Sauvignon Blanc bezeichnet. Doch bevor wir mit einem Racletteschmaus (Käsefondue) beglückt werden, kommen verschiedene Weiß- und Rotweine ins Glas. Nachfolgend werden nur einige erwähnt.

#### **2020 St. Jodern Johannisberg**

Unser erster Wein war ein besonders schmelziger und ungewöhnlich kraftvoller Silvaner mit 0,0 g RZ/Ltr. und 13,8% vol. Alkohol. Auffallend ist die extrem geringe Säure. Der Wein wirkt dennoch frisch, am Gaumen Lang anhaltend, breit und komplex.

#### **2020 Heida Vesperterminen**

In Edelstahl ausgebaut lässt dieser zarte, blass strohfarbige Wein etwas auf sich warten. Gewärmt im Glas werden grüner Apfel, gemischte Gartenkräuter in der Nase wahr. Am Gaumen sind gelbe Früchte und Muskateller Aromen vorhanden. Eine schönes und klares Säurerückrat unterstützt den komplexen und fruchtbetonten Abgang.

#### 2019 Heida Barrique Vesperterminen

Ausbau in 65% Eichen- und Akazienfässer, 35% in Edelstahltanks Zartes. Strohgelb im Glas, florale Noten, Bosc Birne und würzige Aromen umspielen den Gaumen. Der Körper wirkt vollmundig mit klarer, definierter und integrierter Säure. Der Eicheneinfluss ist im Körper gut eingebettet, jedoch nicht am Gaumen oder im Abgang.

#### 2018 Heida Veritas – Wurzelecht, Ausbau in 500 Ltr. Ton-Amphoren

Golden und strohfarbiges Funkeln im Glas. Zunächst braucht dieser Wein echt Zeit und Luft, um sich zu entfalten. Viel zu Jung geöffnet (noch viel und langes Potenzial). Die extrem Kleinbeerige, wurzelechte Heida verströmt Aromen, die an grünes Gras und Honigduft erinnern, die nach einer Weile sich in ihrer Intensität verstärken. Die Komplexität ist fast nicht in Worten zu beschreiben. Reife gelbe Früchte, Sommerfrische und warme Gartenkräuter, die vorhandene Säure verleiht dem Abgang ganz viel Länge und Eleganz.





---

Autor: Michael Kugel  
**Cave Fernand Cina**

Die Degustation in Salgesch verspricht spannend zu werden. Aus den Reiseunterlagen geht hervor, dass Cave Fernand Cina für große Sortenvielfalt steht. 38 verschiedene Reben sind im Anbau. Darunter für die Schweiz eher untypische Namen wie Malbec, Tempranillo, Nebbiolo, Sangiovese, Grenache oder Sémillon. Das Mikroklima lässt also mediterranen Sorten zu.

Rein optisch werden wir bei Ankunft in der Cave Fernand Cina in eine andere Welt versetzt, die auf den ersten Blick so ganz konträr zur Landschaft steht. Das Empfangsgebäude, welches 2020 bezogen wurde, ist in seiner Fassade im Stil der Dekonstruktivismus Architektur errichtet. Ein Kubus, vor dessen große Glasfronten Elemente gestellt wurden, die in ihrer Struktur und Formensprache Ähnlichkeiten aufweisen wie z. B. die Kellerei in Tramin (Südtirol) oder das Pekinger Vogelneest (Olympia 2008).

Im Innern absolute Großzügigkeit. Das Licht durchflutet eindrucksvoll den ganzen Raum, das Interieur der Ausstellung und der Service-Bereiche bestechen durch eine klare Linienführung und hochwertige Materialien. Warum die Brüdern Manfred und Damian Cina für ihre Weine diese Architektur gewählt haben wissen wir nicht, wir sind jedoch vom ersten Moment beeindruckt und gerne an diesem Ort und absolut bereit, unser Weinwissen zu erweitern.

20 ha werden bewirtschaftet und 220.000 Fl. pro Jahr produziert. Es gibt keinen Export. 85% werden an inländische Privatkunden verkauft, der Rest geht an Gastronomie Vorort. Diese hohe Bindung und Nähe an private Konsumenten erlauben es (so sagte man uns), dass die Weine auf die heimische Kundenklientel zugeschnitten werden könne. Ein Vergleich mit internationalen Erzeugern und Gewächsen könnte sich dadurch (eigentlich) erübrigen, da man die Weine außerhalb der Schweiz eh nicht kaufen kann. Besonders auffallend ist, dass alle Weine sehr säurearm in Glas kommen. Der Geschmack der Eidgenossen?

Manfred Cina hatte einen kurzen Augenblick Zeit für uns. Ansonsten kümmerte sich Sandra Brigy mit Ihrer charmanten Gastfreundschaft für unser Wohlgefühl. Sie führte uns auch durch die Keller. Für Fachfragen war sie jedoch nicht die richtige Person. Dafür gab es nette Anekdoten, z. B. das Manfred Cina als Kind in die Trauben (Maischebottich) gefallen ist (erinnert ein wenig an Obelix und den Zaubertrank).

Verkostet hatten wir: Chasselas (natürlich), Sauvignon Blanc, Petite Arvine, Humagne Blanc und Heida. Bei den Roten waren es Pinot Noir, 2 Sarah – einer aus dem Barrique, Malbec und eine außergewöhnlich spannende Cuvée aus 13 verschiedenen Rebsorten, von der lediglich 20% Nebbiolo bekannt ist, der Rest ist ein großes Geheimnis.



---

## Mittwoch, den 27.04.2022

Autorin: Renate Liebl

### Tenuta San Giorgio und HuberVini, Tessin

Den Auftakt macht die Fahrt über den Simplonpass vom Wallis ins Tessin. Das erste Weingut, eine malerische Lage direkt über der Bucht von Agno, ist San Giorgio von Mike Rudolf. Auf der selbstkelternden Tenuta San Giorgio verbinden sich Fachwissen, Leidenschaft und viel Handarbeit für die Produktion der kleinen Mengen authentischer Weine. Selbstverständlich von allerhöchster Qualität.

Das hochmotivierte Team setzt modernste Erkenntnisse um und kennt die Besonderheiten jeder Lage im Rebberg sehr genau. Perfektes, gesundes Traubengut, gepaart mit Experimentierfreudigkeit und Traditionsbewusstsein im Keller werden in den Weinen wiedergespiegelt.

Bei Mike Rudolf treffen wir auf seinen Ausbilder Daniel Huber von HuberVini. Hubers Familienbetrieb befindet sich in einem typischen Malcantoneserhaus aus dem 17. Jahrhundert auf dem sonnigen Hügel von Monteggio, umgeben von 7 Hektaren Reben. Die steil terrassierten Hänge im Tresatal tragen mit leichten Böden zu den besonderen Voraussetzungen für den Tessiner Weinbau bei. An den Terrassen wächst zudem eine vielfältige und einzigartige Flora. Das Tessin hat ein Klima, das sich neben der Hauptrebsorte Merlot speziell für die finessenreichen Bordeauxtraubensorten eignet.

Bei HuberVini ist bereits die nachfolgende Generation am Steuer. Daniel Huber ist einer der einstigen Pioniere, die dem Tessiner Weinbau in den 80er Jahren den entscheidenden Schub gegeben haben. Ein Projekt das er selbst noch begleitet ist Montagna Magica. „Als Winzer ist man an den Boden gebunden. Ein Künstler kann frei gestalten.“ Seit 1990 bekommt Ticino DOC, Merlot di Monteggio jedes Jahr ein neues Künstleretikett.

Mike Rudolf und Daniel Huber vom Weingut HuberVini lassen uns ihre Weine vertikal verkosten. Zum Auftakt verkosten wir die Hauptrebsorte Merlot weiß vinifiziert, gefolgt von Merlot in Rot und reinsortig. Danach kommen BordeauxBlends ins Glas. Die Weine von Sahn Giorgio und HuberVini geben uns einen ersten, ganz ausgezeichneten Eindruck von Merlot und BordeauxBlends aus dem Tessin. Mittagslunch mit Produkten aus der Region, den hervorragenden Weinen und einem grandiosen Blick auf See und Bergwelt begeistern uns. Danke für diesen gelungenen Auftakt im Tessin.





Autor: Kirsten Denk-Harth  
**Besuch bei Matasci in Tenero**

Der Weg durch die Schweiz führt uns ins Tessin und zu der Weinkellerei Matasci in Tenero. Die Kellerei gibt es bereits seit dem Jahr 1921 und befindet sich seitdem in Familienbesitz. Ein Teil der Produktion wird in Form von Traubenmaterial eingekauft und dann vinifiziert, ein Weiterer aus den eigenen Weingärten. Die Kellerei Matasci ist sowohl größter Winzer, als auch 3. größter Weinhändler im Tessin.

In erster Linie werden Trauben aus der im Tessin typischen Rebsorte Merlot vinifiziert – in Rot, Weiß aus Rot und Rose. Weiter sind traditionelle Sorten wie der Bondola und die Americaninotraube zu finden. Vorrangig werden diese für Destillate verwendet.

Merlot ist hier der Kronprinz der Weinreben. Er wird entsprechend seiner verschiedenen Ausdrucksmöglichkeiten verarbeitet um Weine zu erhalten, welche die Identität und die Schönheit des Tessins widerspiegeln.

Die Kellerei Matasci produziert Weine für viele unterschiedliche Gaumen. Vom einfachen, trinkfreudigen, weiß oder rot ausgebauten Merlot, bis zu seiner Top Cuvée: Cent-Cuvée del Centenario Ticino DOC. Diese wurde zum 100-jährigen Bestehen des Weinguts kreiert.

Der erfolgreichste Wein der Kellerei ist der Selezione d’Ottobre Merlot Ticino DAC. Dieser wurde im Jahr 1964 von Mario Matasci entwickelt und hat dem Tessiner Merlot das Tor zur Alpennordseite geöffnet. Hier werden jährlich zwischen 250.000 und 300.000 Flaschen produziert.

Im Weinhandel des Unternehmens finden sich 70 verschiedene Produzenten. Diese können sich Verkaufsfächer in der Kellerei Matasci anmieten um dort ihre Weine zu verkaufen. Ein Highlight des Ausflugs: Einladung zwei kleiner Produzenten zu unserem Besuch durch Herrn Matasci. Damit eröffnete sich die Möglichkeit, vor Fachpublikum zu präsentieren und vernetzen.

Urs Hauser aus Cortone – Quereinsteiger. Dieser baut in erster Linie Merlot und Sauvignon Blanc auf ca. 4,5 Hektar in mehr als 20 Rebbergen an. Zwei Drittel der Rebberge befinden sich in steiler Hanglage, ein Drittel in der Ebene. Besonders überzeugend sind die tollen Merlots Urs Hausers: wie Bella Stasera, Doppo Mezza Notte und Stella.

Graiziano Carrara aus Gondola - der Betrieb blickt auf eine 100-jährige Geschichte zurück. Identifiziert werden die Weine unter dem Namen „Cordola“. Es wird Merlot in rot und weiß, auf 2,5 Hektar, als Still- oder Schaumwein ausgebaut, hauptsächlich in Steillagen. Besonders spannend gestaltet sich dabei der unumgängliche Transport der Ernte – mit dem Helikopter wird diese ins Weingut geflogen.

Auch hier durften wir eine kleine Auswahl an Weinen probieren. Besonders spannend war ein Spumante aus der Rebsorte Bondola - GORDOLA Bollicine Spumante bianco – eine autochtone Rebsorte im Tessin.

Zusammenfassend war auch diese Reise voller neuer Eindrücke, Geschmäcker und Kontakten. Viel gelernt, viel probiert und viel gesehen!





## Donnerstag, den 28.04.2022

Autor: Hannes Rehm

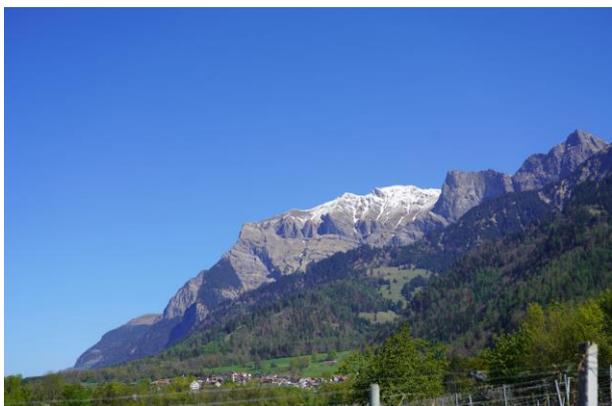
### Weingut Jürg und Ueli Liesch, Malans

Geradlinig, klar und präzise – das gilt sowohl für die 6,5 ha Rebanlagen als auch für die Weine von Ueli und Jürg Liesch in Malans. Die beiden Brüder übernahmen 1991 das elterliche Weingut und sind in der glücklichen Lage, dass sich alle ihre relativ flachen Parzellen rund um den Betrieb befinden. Das erleichtert die Bewirtschaftung, verkürzt Transportwege und die kalkhaltigen, gut drainierten Böden begünstigen selbst in schwierigen Jahren ein gutes Rebenwachstum.

Die trocknenden Winde in diesem Bereich des Oberrheintals tragen ebenfalls dazu bei auf Pestizideinsatz weitgehend zu verzichten. Eine Herzensangelegenheit von Ueli Liesch, der als Präsident der „Weinbranche Graubünden“ beharrlich daran arbeitet, seine Kollegen von biologischem Anbau zu überzeugen. Das Weingut Liesch ist seit 2021 biozertifiziert.

Das Rebsortenspektrum umfasst Müller-Thurgau (hier Riesling-Silvaner genannt), Pinot gris, Riesling, Chardonnay, Sauvignon blanc und Merlot. Die Lagen in 500 – 600m Höhe mit kühlen Nächten sorgen bei den Weißweinen für markante Primärfruchtaromen und eine animierende Frische. Doch vor allem bei Pinot noir zeigt sich die Meisterschaft der Lieschs. Bereits 2 Mal wurden sie mit dem Titel „Gran Maestro du Pinot“ gekürt. Um diese höchsten Weihen zu erhalten, schreibt der Wettbewerb „Mondial du Pinot“ vor, dass ein Betrieb 3 Jahre in Folge die herausragendsten Pinots produzieren muss.

Die gute Zusammenarbeit mit befreundeten Winzern gipfelt in dem Projekt „Pinot R(h)ein“, das das Weingut Liesch zusammen mit den Nachbarn Adank und Lampert seit 2006 betreiben. Dabei selektionieren die 3 Winzer jährlich ihr jeweils bestes Barriquefass Pinot und kreieren daraus eine einzigartige Cuvée – eben den Pinot R(h)ein, ein Meisterwerk voller Komplexität, Eleganz und Finesse. Großes Kino!





Autor: Jakob Spitzer

### **Powerfrauen in Graubünden**

An den Hängen der malerischen Bündner Herrschaft am Rhein kommen wir in das herrlich entspannte Dorf Jenins.

Dort werden wir im alten Dorfkern von Annatina und Laura Pelizzatti begrüßt.

Direkt geht es in den alten Stall vom Nachbar, nun ein stilsicher und modern gestalteter Degustationsraum mit offenem Deckengebälk, mit Blick auf Terrasse und den sonnenüberfluteten Hang. Die Rebstöcke liegen in Jenins unterhalb des Dorfes, so dass diesmal der Blick über saftig grüne Weiden und genüsslich grasende Kühe schweift.

Den Hof kommt aus langer Familientradition, im 16. Jahrhundert aus dem Stuttgarter Raum nach Graubünden zugewandert. Annatina Pelizzatti macht dort seit 2003 Wein und hat ihn inzwischen vollständig auf Weinbau fokussiert. Zwischenzeitlich hat Tochter Laura Pelizzatti die Lehre als Weinbäuerin abgeschlossen und wirkt seit 2016 im Betrieb mit. Die beiden Frauen bewirtschaften das Weingut mit Power und Freude - unterstützt vom Opa, der „als Hausmeister aushilft“.

Im Weinberg wird schon länger auf Pestizide verzichtet und es wird „Bio“ gewirtschaftet, sagt Annatina Pelizzatti: „Wir bringen den Saft aus den Weinfeldern - der Boden bleibt geschlossen, der Regen zieht mehr Stickstoff in den Boden als man glaubt.“

Schwerpunkt von Pelizzatti ist der Pinot Noir, den wir gleich als erstes als „Prickler“ verkosten; in einem feinen Rosé, mit einer lebendigen Perlage und einem delikaten, feinfruchtigem Aroma kommt er mit Eleganz daher. Und dann natürlich die Pinot Noirs, dezent im Eichenfass ausgebaut spiegeln die Sicht von Annatina Pelizzatti „das Leben ist kompliziert genug, da braucht es keine komplizierten Weine“.

Zum Abschluss gab es eine Überraschung, direkt aus dem Fass und noch unfiltriert, aber um so beeindruckender, Wein aus der lokalen Rebsorte Completer; viel Frucht und Individualität gepaart mit einer knackigen und Struktur gebenden Säure. Eine Sorte aus der Vergangenheit für die Zukunft im wärmer werdenden Klima.

Einziges Wermutstropfen des Besuchs folgt logischerweise der Kombination aus herausragender Qualität, kleinen Produktionsmengen und aufgebautem Renommée: die Weine sind meist weit im Voraus und somit auch derzeit ausverkauft.

So geht es mit dem Gefühl weiter, begleitet von bester Information und charmanter Unterhaltung, Weine aus der Schweizer Spitze verkostet zu haben.



Autor: Michael Rüter

### Besuch im Weingut Christian Hermann, Fläsch

Garagenweingut im Herzen der Bündner Herrschaft

Christian Hermann (Christian Hermann Weinbau AG) betreibt seit 1990 in der ersten Generation Weinbau in Fläsch in der Bündner Herrschaft im Kanton Graubünden - damals war er gerade einmal 23 Jahre alt. Auf ca. 4,3 Hektar baut Christian drei Rebsorten an: Pinot Noir (ca. 75%), Chardonnay und Rheinriesling. Hieraus keltert er lediglich fünf verschiedene Weine - drei Pinots und jeweils einen Chardonnay und einen Riesling. Die Jahresproduktion beträgt ca. 30.000 Flaschen. Die Pinot Noir und der Chardonnay werden für jeweils 10 Monate in Barriques ausgebaut. Seit 2008 arbeitet das Weingut biologisch.

Beim Weingut Hermann handelt es sich im wahrsten Sinne des Wortes um ein Garagenweingut, da ein Großteil der Kellerarbeit in und unterhalb einer Garage stattfindet. Verkostet wurde das gesamte Sortiment des aktuellen Jahrgangs, aber auch jeweils ältere Jahrgänge. Beeindruckend war hierbei ein 1998er Pinot Noir „H“ aus der Lage Stritaberg. Das „H“ steht hierbei für Hermann, aber auch für die

verwendeten halben Barriques (114 Liter). Bei der Verkostung konnte man förmlich Christians Begeisterung für seine Arbeit spüren. Konsequenterweise verfolgt er dabei das Ziel fein-fruchtige Weine zu erzeugen.

Da im Weingut selbst kein ausreichender Platz vorhanden ist, lagert Christian einen kleiner Anteil der jährlichen Produktion in einem alten Munitionsdepot der Armee im Fläscher Berg. Hierbei handelt es sich um einen unterirdischen Bunker mit konstanter Temperatur von 12 Grad, perfekt also für eine längere Reife.

Christian und seine Lebensgefährtin Silvie haben die Aufgaben im Weingut klar verteilt. Er ist für die Arbeit in Weinberg und Keller zuständig, sie kümmert sich um die Vermarktung der Weine. Aufgrund der begrenzten Menge sind leider auch diese Weine, wie auch die anderer Weingüter auf unserer Tour, nur sehr schwer erhältlich. Homepage: [www.hermann.ch](http://www.hermann.ch)



Freitag, den 29.04.2022

Autor: Jörg Philipp

**Besuch beim Demeter-Weingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen**

Konsequenz in Vollendung

Der Besuch beim Weingut Lenz in Uesslingen war aufrüttelnd, sehr informativ und extrem wohlschmeckend. Bereits bei der Einleitung kündigte Roland Lenz an, dass er uns andere Sichtweisen und Vorgehensweisen vermitteln würde.

Teil seines Konzepts ist es die Natur zu begleiten und nachzusehen, dass alles funktioniert. Wer sehr viel im Weingarten arbeiten muss, hat noch Potential sich das Leben bequemer zu machen. Wie? Durch Beobachtung der Natur und konsequent nichts zu, was nicht nötig ist.

Mit 35 Rebsorten sollte man meinen, dass die Arbeit einen überrollt. In der Praxis entzerrt man den Zeitaufwand bei Bearbeitung und Lese. Während der Lese z.B. kann das Weingut Tag für Tag perfekt planen und jede Rebsorte zum optimalen Zeitpunkt in den Keller begleiten. Und dies schmeckt man bei den Weinen. Mit einer Rebsorte, Sauvignier Gris, hat er gezeigt, dass der resultierende Wein frisch fruchtig daher kommen kann. Oder würzig, strukturiert und intensiv als Barrique. Ebenso wie reif, animierend und kantig als Orange Wein.

Ein Besuch, der auf positive Weise Wachrüttelt. Zeigt, dass vieles, was wir seit Jahrzehnten machen, hinterfragt werden sollte. Und vor allem beweist, dass Konsequenz im Umweltschutz extrem viel Spaß im Glas macht.





Autor: Michael Kugel

### **Besuch bei Bruno und Ruth Hartmann, Remigen**

Der letzte Tag einer Reise ist immer etwas - wie soll man sagen - anders. Zum einen ist man traurig, dass eine gute, erlebnisreiche und schöne Woche zu Ende geht. Zum anderen denkt man auch schon ein wenig an den langen Heimweg und freut sich, bald wieder im eigenen Bett schlafen zu können.

Wir kommen nach Remigen in der Deutsch-Schweiz zu Bruno und Ruth Hartmann. Nicht nur einfach ein Familienbetrieb. Die Hartmanns wissen ganz genau wie man Gäste empfängt und umsorgt. Wir sind im wahrsten Sinne herzlich willkommen und spüren sofort die Freude, die uns entgegengebracht wird. Unser Gastgeber und Organisator Peter von Niederhäusern pflegt seit Jahrzehnten eine persönliche Freundschaft zum Haus, dies kommt uns Neuankömmlingen natürlich auch zugute ;-)

Vor 33 Jahren wurde das Weinbau-Familienunternehmen gegründet. Wir sehen, zu einem ersten Schluck süffigen Müller-Thurgau (den VIOLA AOC Aargau), einen schönen Film über die Philosophie des Betriebes. Erste Priorität haben neben allem familiären Qualität und Originalität, naturgerechte Anbau- und kontrollierte Keltermethoden, aber auch die Pflege der Weinkultur.

Aus 16 Hektar Reben werden 22 Rot- und Weißweine sowie einige Spezialitäten gekeltert. Die Reben wachsen an Jura-Südhängen, im Gebiet des Wasserschlosses, wo die drei Flüsse Aare, Reuss und Limmat zusammenfließen. Gleich um die Ecke liegt ein ehemaliges römisches Legionslager (Vindonissa), was zeigt, dass die Römer vor über 2000 Jahren die Weinkultur in diese Gegend, rund 7 km bis zur deutschen Grenze (bei Waldshut-Tiengen), brachten. Daran erinnert auch ein „Römer-Wy“ aus den Museumsrebbergen, den die „Vindonissa-Winzer“ als Attraktion für Besucher und Touristen pflegen. Auch die Habsburger hatten hier lange einen Sitz. Mehr Beweis, dass es Landschaftlich besonders schön und auch klimatisch angenehm ist, geht – zumindest historisch betrachtet - wohl nicht. Am besten selbst einen Besuch des Jurapark Aargau einplanen.

Wir erfahren, dass das Jahr 2021 auch hier recht schwierig war. Ein zunächst optimaler Austrieb wurde von Frost geschädigt. Im Sommer hatten die Reben große Hagel- und Sturmschäden mit der Folge von Ertragsausfall von 90% in Villnachern (in der Sommerhalde) und von 50% in Remigen. Bei allem Verzagen freute man sich über einen trockenen Herbst, der am Ende eine kleine, aber qualitativ sehr gute Traubenernte einfahren lies.

Auf unserer Reise hatten wir viele Gespräche mit Bio- und Demeter-Winzern. Hier hören wir eine weitere Sichtweise, die die Hartmanns in ihrer Philosophie seit Beginn an aktiv leben. Nicht rein Bio, jedoch

Biodiversität im Rebberg ist das Motto. Der naturnahe Weinbau ist das Maß (und das nimmt man ihnen auch ab).

Man spricht von „Ökobuchhaltung“ im Rebberg und von „Kellerbuchhaltung“ im Keller. Schützen, pflegen, fördern. Wenig Hilfsmittel (aber ganz ohne geht es nicht), Natur da Natur sein lassen, wo es den Reben hilft. Man legt Wert auf eine Mischkultur, die ein intaktes Zusammenspiel der Pflanzen und der Tierwelt garantieren soll. Agrofutura hat die Rebberge mit einer hohen ökologischen Vielfalt bonitiert. Die Hartmanns sind sehr stolz, dass seit 1985 ihr ganzer Aufwand mit dieser ökologischen Bilanz ausgezeichnet wurde. Den Umstieg auf Bio-Dynamie hat man im Blick, auch die PiWi-Sorten. Trotzdem wird man nie auf die Burgunder-Sorten und den Müller-Thurgau verzichten, so Bruno Hartmann. Alles in allem hörte sich das sinnvoll und glaubwürdig an. Die Wirtschaftlichkeit und der ökonomische Erfolg sind eben auch wichtig.

Interessant fand ich, was über die Ganztraubenpresse mit den Rappen gesagt wurde. Zwar gebe es rund 3% weniger Saftausbeute, dennoch wirken die Rappen in der Presse wie Kapillare und sind am Ende gar nicht beschädigt. Ein mechanisches Entrappen bedeute Stress für die Trauben. Dies wirke sich negativ auf die Beeren und den Wein aus, da in der herkömmlichen Trennung die Rappen verletzt werden und ihre Bitterstoffe ausscheiden (und wieder was gelernt).

Bis zum Mittagessen (einer ganz besonderen Bratwurst) hatten wir verschiedene Weine aus dem 21er Jahrgang verkostet, z. B. Müller-Thurgau mit und ohne BSA (im Vergleich), Sauvignon Blanc (wie es sein muss – Grapefruit, grüne Paprika, Stachelbeere) und Sauvignier Gris, der ohne Pflanzenschutz auskam und eine exzellente, nervig-frische Aromatik aufwies (Zitrus, Mirabelle, Pfirsich). Der Gewürztraminer aus 2020 (ohne BSA) überraschte mit einem spannenden, schlanken Körper. Der 2018er Pinot Noir (über 100°OE) vom Kalkboden machte allen Freude. Cabernet Jura aus dem Eichenfaß (für viele bot diese Sorte einen neuen Eindruck). Von Zweigelt waren unserer Österreicherinnen in der Gruppe ganz überrascht (O-Ton: hätten wir nie gedacht, dass der anderswo auch super geht!) und zum Schluss der Unicus, eine Cuvée aus 60% Cabernet Dorsa, 30% Garan Noir, 5% Dornfelder und 5% P.N.





Autor. Michael Kugel

### Schlusswort

Die Schweiz ist ohne Zweifel eines der schönsten Länder auf dieser Welt. Nicht umsonst gibt es weltweit dieses „Adelsprädikat“ 191 Mal für besonders schöne Landschaften, die alle mit dem Zusatz „Schweiz“ versehen wurden. Alleine in Deutschland werden aktuell 105 „Schweizen“ gezählt, wie z. B. die Holsteinische Schweiz, Sächsische Schweiz, Fränkische Schweiz oder Märkische Schweiz und tatsächlich noch 101 andere Gegenden.

Wo Reben stehen, kommen noch die besonderen Kulturlandschaften und das milde Klima dazu. In der Regel ergänzt sich das Ganze noch kulinarisch. Kurz und Bündig: Unsere FuW-Weinfachstudienreise war für alle Sinne eine großartige Unternehmung. Unser Dank gilt Peter von Niederhäusern, der, wie ein Schweizer Uhrwerk (auch ein Prädikat), diese Woche so exakt geplant hatte, dass alles perfekt ineinander spielte. Am letzten Tag offerierte er uns sein langsames, aber sicheres ausschreiten aus unserem Fachverband. Ab 2023 wird er in den wohlverdienten Kreis der FuW-Alumni wechseln. Lieber Peter, es sei Dir gegönnt. Du hast mit dieser Reise in Wahrheit Deine Abschiedstour durchgeführt und dafür gesorgt, dass wir Dich und Dein Land noch sehr lange in Erinnerung behalten werden. Herzlichen Dank dafür. Es war uns eine ganz besondere Freude.

Unser Verständnis zur Gastrolle.

Gastfreundschaft ist keine Einbahnstraße - so war es unser Anspruch, in der Schweiz in guter Erinnerung zu bleiben. Schließlich sind wir nicht nur Weinexperten und an den Traubenerzeugnissen interessiert,

sondern in gewissem Maße auch Botschafter des großen Nachbarlandes im Norden. Lange haben wir überlegt, was ein gutes Gastgeschenk sein würde. Deutscher Wein, so der rasche Entschluss, wollten wir nicht mit in die Schweiz nehmen.

Für was also steht Deutschland noch (außer gute Autos) in der Welt? Brot, Käse und Wurst. In allen drei Warengruppen dürfen wir tatsächlich sehr stolz auf tausende verschiedene Sorten sein. Somit war unser Gastgeschenk von kulinarischer Prägung. Einen Bio-Schafskäse aus dem flachen Havelland im Norden Berlins (sozusagen das Gegenteil zur Schweiz und zum Bergkäse) und eine „Ahle Worscht“ aus dem Nordhessischen Bergland, welches als eines der schönsten Mittelgebirgslandschaften Deutschlands gilt (und eigentlich auch eine Schweiz ist!). Mit den beiden essbaren Mitbringseln haben wir hoffentlich einen guten Eindruck hinterlassen und hoffen, dass wir eines Tages wiederkommen dürfen.

Allen Teilnehmer sei an dieser Stelle ebenfalls gedankt. Die Gruppendynamik, der Umgang untereinander, der Stil und die Gespräche waren ausgesprochen angenehm. Es ist schön, dass sich eine derartige Reisekultur innerhalb unseres Fachverbands entwickelt hat.