

Verwandelt
kommune Chasse-
las-Trauben in
filigrane Weine:
Pierre-Luc Leyvraz.



Humus für edelste Tropfen

Wenn sogar die Branchenfibel «The Wine Advocate» Winzer aus der Schweiz adelt, ist eines klar: Die Schweiz hat sich zum Weinland entwickelt – mit Weinmachern, die mit den besten ihrer Zunft mithalten können.

MARTIN KILCHMANN TEXT / DAN CERMAK FOTOS

Der Chasselas-Künstler

Pierre-Luc Leyvraz bringt den Chasselas, die weisse Hauptsorte der Westschweiz, zum Funkeln. Dank peinlich genauer Pflege im Rebberg und ausgeklügelter Degustationskunst im Weinkeller erreicht sein Saint-Saphorin Grand Cru Les Blassinges eine Qualität, die auch Chasselas-Verächter schwärmen lässt.

Setzen mit ihrem
Blauburgunder
neue Massstäbe:
Martha und Daniel
Gantenbein.



Im vergangenen Januar geriet die beschauliche Schweizer Weinszene in Aufregung: David Schildknecht, als Weinkritiker in Robert Parkers einflussreicher Gazette «The Wine Advocate» («TWA») zuständig für die Weine Mitteleuropas, hatte vier Schweizer Weingüter in seine Bestenliste des Jahres 2012 aufgenommen. Nie zuvor war die helvetische Weinerzeugung auf Parkers publizistischem Radar aufgetaucht. Die Aufnahme in den «TWA» wurde von den hiesigen Protagonisten als Adelsschlag empfunden.

Einer der vier Auserwählten heisst Pierre-Luc Leyvraz aus Chexbres VD. Sein herausragendes Gewächs ist der St-Saphorin Les Blassinges. Der spannungsvolle Wein stammt aus der Chasselas-Traube. Chasselas ist die wichtigste weisse Rebsorte der Schweiz. Banausen keltern daraus banale, langweilige Weine, Könner dagegen filigrane, subtile Tropfen. Das Terroir, auf dem die Trauben wachsen, bestimmt ihren spezifischen Ausdruck – eine Qualität, die nur wenige Rebsorten besitzen.

Der Waadtländer Pierre-Luc Leyvraz gilt als einer der grossen Chasselas-Meister der Romandie. Wie jeder eingefleischte Winzer führt er den Besucher zuerst in den Rebberg. Wir stehen auf einer schmalen Terrasse oberhalb des Dörfchens St-Saphorin. Die Bise peitscht über den Genfersee. Im Windschutz einer Trockensteinmauer zeigt Leyvraz auf die verschiedenen Parzellen, aus denen er die Trauben für den Blassinges gewinnt. Alle liegen innerhalb der Appellation St-Saphorin, die zum Lavaux gehört, das wiederum ein Weltkulturerbe der Unesco ist. Leyvraz pflegt die knorri-gen Rebstöcke mit der Akkuratess eines Ziergärtners. Er kennt jede einzelne der

knapp 30000 Pflanzen, denn den Winterschnitt besorgt er alleine. «So kann ich den Stock besser im Gleichgewicht halten. Dadurch erübrigt sich später im Jahr meistens eine Ertragsregulierung.» Zu tiefe Erträge bekommen dem Chasselas ohnehin schlecht. Die daraus resultierenden höheren Öchslegrade gehen auf Kosten der Mineralität. Und die mineralische Note ist ein Kennzeichen von Leyvraz' St-Saphorin-Weinen. Sie verleiht ihnen ihre charakteristische Tiefe.

Auch im Alter noch rüstig. Pierre-Luc Leyvraz ist nicht nur ein umsichtiger Winzer – er ist vor allem ein begnadeter Weinmacher. Er legt Wert auf eine wochen-, ja monatelange alkoholische Gärung, die er mittels geschickt eingesetzter Kühlung steuert. Nur so bewahrt er seinem Blassinges die feinfruchtige Aromatik und aussergewöhnliche Frische. Begleitet wird die lange Fermentation von unablässigem Verkosten. Am meisten Zeit beansprucht die Degustation der einzelnen Cuvées vor dem Abfüllen. Dann zählt Leyvraz die Stunden, die er im Keller verbringt, nicht. Seine Aufgabe gleicht nun der Präzisionsarbeit eines Parfümeurs.

Die Summe dieser Anstrengungen führt zu einem einzigartigen Chasselas, der bei allen Jahrgangsunterschieden immer als Blassinges erkennbar bleibt. Zudem altert der Wein phänomenal. Die 2006er und 2007er wirken noch höchst lebendig, selbst der 1996er ist noch rüstig. Bezüglich seines Reifepotenzials ist Leyvraz' Wein etwa mit dem Pinot noir von Martha und Daniel Gantenbein aus Fläsch GR durchaus vergleichbar.

In der Bündner Herrschaft entkorkt Daniel Gantenbein regelmässig ältere Gewächse seines berühmten Weins. Mit Vorliebe im grosszügigen, hellen Obergeschoss des 2006 gebauten Kellers, über ▶

Weinparty

In London stiessen namhafte Kenner auf Schweizer Weine an.

Seit Juli 2013 heisst der Schweizer Botschafter in London Dominik Furgler. Anfang Dezember konnte der Neffe von Alt-Bundesrat Kurt Furgler endlich standesgemäss mit Schweizer Spitzenweinen auf seine Ernennung anstossen. Elf Winzerinnen und Winzer der Topklasse waren nach London gereist, um in den Repräsentationsräumen der Botschaft am Montagu Place in der Nähe der Oxford Street ihre besten Weine zu entkorken. Neben Pierre-Luc Leyvraz, Martha und Daniel Gantenbein sowie Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini waren folgende Weingüter mit ihren leitenden Personen anwesend: Domaine Blaise Duboux und Cave Cidis aus der Waadt; Pro vins Valais, Jean-René Germainier und Domaine des Muses aus dem Wallis; Domaine Grand'Cour aus Genf; Domaine de Chambleau aus Neuenburg und Brivio Vini aus dem Tessin.

Viel Lob. Die Christmas Party des «Circle of Wine Writers», eines internationalen Clubs von Journalisten und Autoren aus dem Fachgebiet Wein, bildete den Rahmen des Abends. Koryphäen wie Michael Broadbent, Hugh Johnson oder Jancis Robinson stehen auf der rund 250 Namen umfassenden Mitgliederliste.

Während anderswo die Szene ziemlich männerlastig ist, erstaunte in London die grosse Zahl von Weinexpertinnen. Nur wenige der englischen Gäste kannten vor dem Anlass Schweizer Weine. Umso mehr lobten sie nachher die mineralischen Chasselas, die delikatsten Pinots noirs, die komplexen Syrahs, die würzigen Merlots und die geheimnisvollen Weine aus den autochthonen Walliser Sorten.

Mit Blauburgunder zu Weltruhm

In der Bündner Herrschaft wächst der charaktervollste Pinot noir der Schweiz. Martha und Daniel Gantenbein haben sich dem Blauburgunder seit dreissig Jahren mit ausdauernder Leidenschaft verschrieben. Das hat dem unvergleichlichen Winzerpaar aus Fläsch auch internationale Meriten gebracht.



Spiel mit dem Terroir der Merlot-Rebberge: Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini.

► dessen herausragende Architektur des Büros Bearth & Deplazes so viel geschrieben wurde, dass fast vergessen ging, was ihre Funktion ist: den Rahmen für die Erzeugung von grossartigen Weinen zu schaffen. Vor drei Jahren wurden die Pinot-noir-Jahrgänge 1995 bis 2008 degustiert. Bis auf den etwas angeschlagenen 1998er zeigten sich alle Weine in beneidenswerter Form.

Martha und Daniel Gantenbein starteten 1982 in einem Bauernkeller im alten Dorfteil von Fläsch mit einem süffigen, landweinartigen Blauburgunder. Bald gab sich das ehrgeizige Paar damit nicht mehr zufrieden. Reisen in die grossen Weingebiete der Welt und Freundschaften mit erstklassigen Winzern bestärkte es darin. Die guten Burgunder setzten die Messlatte für ihren Pinot noir.

Stars ohne Allüren. Der erste Schritt zur Qualitätssteigerung bestand in der Ertragsbegrenzung auf 500 Gramm Trauben pro Quadratmeter. Die Bündner Kollegen hielten die beiden für verrückt, staunten aber, als sie erkannten, dass hier das Potenzial des fabelhaften Jahrgangs 1990 nicht wie bei andern Winzern verschenkt wurde, sondern dass die Gantenbeins daraus ihren ersten richtig guten, dichten Wein keltern. Der zweite Schritt war die Umstellung auf Barriques. Ab 1995 wurde der Pinot noir ausschliesslich in neuen Eichenfässchen ausgebaut. Der dritte Schritt brachte die langsame Umstellung auf kleinbeerige Burgunderklone auf schwachwüchsiger Unterlage in einer hohen Stockdichte, was die Belastung des einzelnen Stocks reduziert und die Reben in grössere Konkurrenz zueinander stellt. Parallel dazu wurde die Kellerarbeit sukzessive verfeinert.

Obwohl die beiden international inzwischen den besten Ruf aller Schweizer

Winzer besitzen, hat sie der Erfolg nicht verdorben. Starallüren sind keine festzustellen. Höchstens eine gewisse Distanziertheit, die mehr aus einem Bedürfnis nach Selbstschutz als aus dem Temperament oder dem Charakter des symbiotisch agierenden Paares resultiert. Hat man diese Distanz einmal überwunden, erlebt man eine unkomplizierte Zugänglichkeit. In Anlehnung an Max Frisch möchte man dann kalauern: «Mein Wein sei Gantenbein.»

Die dritte Schweizer Hauptsorte neben Chasselas und Pinot noir ist der Merlot. Um ihn kennen zu lernen, muss man ins Tessin reisen – zu Anna Barbara

Die Gantenbeins reduzierten den Ertrag je Rebe – und steigerten damit die Qualität.

von der Crone und Paolo Visini nach Barbengo ins Luganese. Die beiden sind die Ticinesi in Schildknechts Auswahl. Wie Martha und Daniel Gantenbein teilen sich Anna Barbara und Paolo partnerschaftlich alle Arbeiten der Weinerzeugung. Und wie die Gantenbeins bauten sie 2006. Der schmale, elegante Kubus aus Sichtbeton und Kastanienholz bietet einen wunderbaren Ort zum Leben und Arbeiten. Ein guter Geist liegt über der Landschaft, die doch nur wenige Kilometer vom Lärm und von der Hässlichkeit der Grancia-Ebene entfernt ist.

Die Arbeitsphilosophie des Paares, das sich nach dem frühen Tod von Anna ►

Versüssen Sie sich den Jahresabschluss.



Läderach
chocolatier suisse

Pure Freude

Entdecken Sie die ganze Vielfalt der Original FrischSchoggi in unseren Läderach- und Merkur-Filialen.

www.laederach.ch

Dem Merlot verpflichtet

Anna Barbara von der Crone und Paolo Visini keltern im Luganese auf beinahe spielerische Weise eine klug aufeinander abgestimmte Palette von eleganten, terroirtypischen Merlots. Ihre zwei gewichtigsten Weine, der Balin und der Scala, orientieren sich am Bordeaux, ohne den Tessiner Hintergrund zu verleugnen.

► Barbaras Mann Ueli Kopp gefunden hat, passt perfekt zusammen: Von der Crone durch das Agronomiestudium analytisch geprägte Sichtweise, bereichert durch die Geduld und das Organisationstalent einer vierfach erprobten Mutter, wird durch Visinis Risikofreude, seine Beobachtungsgabe und sein Kommunikationstalent trefflich ergänzt.

Charakteristische Duos. Die zwei erzeugen nicht weniger als sechs verschiedene Merlots. Sie räumen ein, dass sie lange diskutiert hätten, ob nicht eine Reduktion auf einen Erst- und einen Zweitwein sinnvoll wäre. «Die Terroirunterschiede sind aber doch beträchtlich», sagt von der Crone. «Und das ist im Geschmack spürbar», ergänzt Visini. Deshalb hielt man an der Differenzierung fest. Die Weine spielen

Das Tessiner Paar keltert gleich sechs Merlots – alle auf höchstem Niveau.

denn auch bravourös mit dem jeweiligen Ausdruck des Rebbergs.

Es sind drei Paare, die stetig an Gewicht, Intensität und Lagerpotenzial gewinnen: die fruchtigen, heiteren Vigoria und Scalin sowie die ernsteren, aber immer noch fruchtig-würzigen Gota und Tinello. Lagenbedingt immer blumiger, weicher jeweils der erstgenannte Wein, tanninbetonter und viriler der zweite. Zuvorderst steht aber das Paradedpaar Balin und Scala. Beide werden lange vergoren und 18 Monate in zur Hälfte neuen Barriques ausgebaut. Zwei noble, fitnessreiche Spitzenweine – wiederum vollmundiger, floraler und weicher der Balin; strenger, straffer, mineralischer der Scala. Allesamt sind Duos, die auf höchstem Niveau von einem Winzerpaar handwerklich gefertigt werden, das sich schicksalhaft gefunden hat. ■



Wo Wurst draufsteht, ist auch Brot drin – inzwischen ganz legal: Glarner Kalberwurst mit Kompott aus gedörrten Zwetschgen.

SPEZIALITÄTEN

Schweizer Trouvailles

Von der Kalberwurst bis zum Lamlidji: In der Schweiz lassen sich zahlreiche heimische Delikatessen geniessen – vorzugsweise mit dem passenden Wein.

DOMINIK FLAMMER* TEXT

Glarner Kalberwurst: Diese Glarner Feiertagswurst ist vor allem wegen einer ihrer Zutaten eine absolute Ausnahme unter den Würsten: Sie enthält Brot. Ihren Ursprung hat sie im 19. Jahrhundert. Zwar wurde das Strecken der Würste mit fleischfremden Bestandteilen in der Schweiz schon zu Beginn des 20. Jahrhundert verboten. Da aber Ernährungstraditionen Verbote oft über Jahrhunderte überleben, gibt es die Kalberwurst heute noch. Seit 1992 übrigens legal – das Verbot wurde aufgehoben.

Weintipp: Pinot gris.

Schwarze Nüsse (Johanninüsse): Unreif grün vor dem Johanni- oder Johannistag (24. Juni) geerntet, werden die Walnüsse in einem aufwendigen Verfahren kandiert. Die grünen Nüsse werden angestochen

und dann tagelang gewässert, wobei immer wieder frisches Wasser verwendet wird. Dann werden sie in Zuckersud gekocht und konserviert. Sie verfärben sich schwarz und können jahrelang gelagert werden. Verwendet werden die schwarzen Nüsse als süsse Beilage vor allem zu Käse oder Fleischgerichten.

Weintipp: Gewürztraminer, besonders wenn man die Nüsse mit einem dreijährigen Sbrinz geniessst.

«Schwinigi Stückli»: Das «schwinige Stückli» ist eines von nur wenigen Appenzeller Produkten aus Schweinefleisch. Es ist ein geräuchertes Stück vom Schweinehals mitsamt Knochen und Fett. Es wird während rund zehn Tagen trocken gesalzen und dann bei rund 90 Grad heiss geräuchert. Diese einzigartige Spezialität ►



Ziemlich süss und jahrelang haltbar: schwarze Nüsse.

► wird vor allem im Appenzeller Vorderland rund um Heiden hergestellt. Das «schwinige Stückli» wird kalt konsumiert.
Weintipp: Rheintaler Blauburgunder.

Spampezi: Diese lokale Süßspeise aus der Tessiner Leventina war früher ein von allen Hausbäckerinnen streng gehütetes Geheimnis. Ein Gebäck, für das es so viele Rezepte gab wie Bäckerinnen. Und dies, obwohl die Spampezi aus wenigen Zutaten bestehen: aus einem knusprigen Teig mit einer weichen, cremigen Füllung aus gehackten Nüssen, Butter und Grappa. In anderen Varianten wird Honig oder Weisswein verwendet. Dieses klassische Wintergebäck erhält traditionellerweise mittels geschnittener Formen eingepresste Motive. Dabei handelt es sich hauptsächlich um Weihnachtssujets wie die Heiligen Drei Könige. Oder auch Familien- und Gemeindewappen.

Weintipp: Merlot bianco.

Tailié aux greubons (Griebenkuchen): Ein traditionelles, mit den Grieben des Schweineschmalzes hergestelltes salziges Blätterteiggebäck, das in den französischsprachigen Schweizer Kantonen Neuenburg, Waadt und Freiburg weit verbreitet ist.

Weintipp: Chasselas.

Vacherin fribourgeois: Obwohl er zu den bekannteren Schweizer Käsesorten zählt, hat der Vacherin fribourgeois den Sprung über seine Herkunftsregion hinaus nie richtig geschafft. Produziert wird er in thermisierter Form und auch als Rohmilchkäse, was insbesondere für den Vacherin fribourgeois d'alpage gilt, den Alp-Vacherin. Dank dem Freiburger Käser Marc-Henri Horner ist der Vacherin fribourgeois à l'ancienne, also der alt-traditionelle Vacherin mit seiner schrumpeligen Rinde, wieder in den Auslagen der guten Käsegeschäfte zu finden. Mit seiner leicht säuerlichen Cremigkeit und einem joghurtähnlichen Nachgeschmack gehört dieser würzige Halbhartkäse zu den grossen Traditionskäsen der Schweiz. Vor allem in der französischen Schweiz wird auch das Vacherin-Fondue zubereitet, das allein mit diesem Käse und mit etwas Wasser zubereitet wird, ohne Weisswein oder Kirsch. Ein Fondue, das lauwarm serviert und nur mit einer kleinen Kerze warm gehalten wird.

Weintipp: Rosé du Vully.

Boutefas: Eine der aussergewöhnlichsten Wursttraditionen des Alpenraums. Sie stammt aus der Waadtländer Stadt Payerne, weshalb sie auch Saucisson de Pay-

erne genannt wird. Sie ist ein Terroirprodukt erster Güte, da die Schweine aus dem Kanton stammen, hier geschlachtet und verarbeitet werden müssen. Die Boutefas – aus dem lokalen Patois «boute la faim» («verjagt den Hunger») – ist eine bis zu 2,5 Kilogramm schwere Rohwurst, die mit Schnaps oder Wein verfeinert und dann im Schweineblinddarm kalt geräuchert wird.

Weintipp: Gamay.

Liongia da tartuffels: Die Kartoffelwurst, hier mit dem rätoromanischen Namen, ist eine der klassischen Würste, die in der Not entstanden sind, wahrscheinlich in der Zeit, als die Kartoffel in Mitteleuropa zu werden begann. Die Liongia da tartuffels war im 19. Jahrhundert in grossen Teilen des Alpenraums eine traditionelle Wurst der Hofschlachtereie. Sie wurde erst in den vergangenen Jahren als Delikatesse wiederentdeckt. Hergestellt wird die Spezialität vor allem im Spätherbst und im Winter in der Bündner Surselva.

Weintipp: Completer aus der Bündner Herrschaft.

Mortadella di fegato: Zu den wichtigen Würsten des Alpenraums gehören sämtliche Leberwürste, die wie Blutwürste auf eine alte Tradition der Hausschlachtereie zurückblicken. Blut und Lebern mussten in Zeiten fehlender Kühlmöglichkeiten gleich nach der Schlachtung verarbeitet werden. Die speziellste Leberwurst findet sich im Tessin: die Mortadella di fegato. Eine Wurst, die mit der klassischen italienischen Mortadella nur den Namen gemein hat. Es gibt sie als Rohess- und als Kochwurst.

Weintipp: Tessiner Merlot.

Lammlidji: Diese Trockenfleisch-Spezialität aus dem Oberwallis gehört zu den traditionellen und haltbaren Schaf- und Ziegenfleischprodukten, die ihre Haltbarkeit ursprünglich dem Salz und der Sommersonne verdanken. Während in Norditalien vor allem die Ziegenschmelz zu Trockenfleisch verarbeitet wurden, waren es im Oberwallis eher die Lammkeulen. Wurde das Lammlidji früher auf jedem Oberwalliser Bauernhof hergestellt, geschieht dies heute fast ausschliesslich in Metzgereien.

Weintipp: Humagne rouge.

* Dominik Flammer ist Autor zahlreicher Kulinarik-Bücher. Sein neuestes Werk «Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch» erschien im AT Verlag.