



ILLUSTRATION: STEPHAN LIECHTI

Ein Volltreffer

Manchmal muss man klein bleiben, um gross zu werden.

Martin Kilchmann über die selbstbewussten Freien Weinbauern Südtirols

«Il n'y a pas des grands vins sans quelqu'un derrière», es gibt keine grossen Weine ohne jemanden dahinter, sagt der Eigentümer von Château Angélus, Hubert de Bouard, um die Einzigartigkeit seines weltberühmten Bordeaux zu begründen. Boden, Sorte und Klima allein reichen nicht. Beim inflationär verwendeten Begriff «Terroir» und «Terroirwein» wird das Entscheidende, nämlich der Mensch, regelmässig unterschlagen.

Dabei ist er es, der über Standort und Sortenwahl entscheidet. Er wählt die Bewirtschaftungsmethode: integrierte, biologische oder biologisch-dynamische Produktion. Er bestimmt, wie viele Trauben die Pflanze produzieren soll. Im Keller schliesslich nimmt er über die Vergärung, den Ausbau und über alle möglichen Interventionen Einfluss auf Farbe, Frucht und Geschmack.

Der Selbstkelterer ist kein Grossgrundbesitzer

Allerdings gibt es nur einen Winzertypus, der alle Fäden bis zum Schluss in der Hand hält und ausschliesslich den Wein verkauft, dessen Entstehungsprozess er von Anfang an begleitet hat: der Selbstkelterer. Er kaufte keine Trauben und keinen Traubenmost zu, wie es bei den Besitzern von Weinkellereien üblich ist. Und im Gegensatz zu den Genossenschaften, in deren Kellern die Ernten aller Mitglieder verarbeitet werden, konzentriert sich der Selbstkelterer auf die seine.

In Zeiten der globalisierten (Wein-)Welt ist er der letzte Mo-

hikaner eines selbstbestimmten Lebens. Sein Konzept aber hat Zukunft. Vor allem dort, wo die gleichen Familien oder Besitzer seit altersher die Weinberge bewirtschaften. In der Schweiz zum Beispiel in der Bündner Herrschaft. In Gegenden, wo die Rebberge stark parzelliert sind und viele Eigentümer haben, wie im Wallis und im Tessin, sind die Genossenschaften und die grossen Weinhäuser stark.

Der Selbstkelterer ist kein Grossgrundbesitzer. Auf ein paar

Hektaren Land produziert er kaum mehr als 30 000 Flaschen. Er ist der David, der gegen die Goliaths kämpft. Allerdings hat er im Kampf um immer anspruchsvollere Kunden eine starke Waffe: seine Individualität.

Der Zusammenschluss zum selbstbewussten Verband

Exemplarisch für die heutige Rolle des Selbstkelterers sind die unabhängigen Winzer des Südtirols. Im milden Klima des norditalienischen Alpengebietes hat der

Weinbau eine jahrhundertealte Geschichte. Die Anbaufläche beträgt heute rund 5000 Hektar Rebland und wird von ungefähr gleich vielen Weinbauern bewirtschaftet. Eine Mehrheit besitzt und bearbeitet weniger als einen Hektar, ist eher Feierabendwinzer oder pflegt die eigenen Reben als Nebenerwerb zur Apfelproduktion.

Diese Bauern sind auf Betriebe angewiesen, die ihm die Trauben abkaufen: die Genossenschaften und die privaten Weinkellereien. 70 Prozent der Produktion entfal-

len auf erstere, 25 Prozent verarbeiten die Weinkellereien oder «Weingüter», wie sie sich missverständlich nennen. Während die Selbstkelterer mit rund fünf Prozent lediglich die dritte Geige spielen.

Angesichts der Güte und des Renommées, das die Südtiroler Weine heute weltweit haben, widerlegen die Zahlen einerseits das Vorurteil, grosse Betriebe oder Genossenschaften seien dazu verdammt, mittelmässige Weine zu erzeugen. Andererseits sagen die nackten Zahlen nichts über die Erfolgsgeschichte der Selbstkelterer. Noch vor wenigen Jahren gab es nur eine Handvoll kleiner Betriebe. Heute gibt es über 80 selbstvermarktende Weinbauernfamilien.

Statt nebeneinander zu wirtschaften und Einzelkämpfe zu führen, haben sie sich zu einem selbstbewussten Verband zusammengeschlossen, zu den Freien Weinbauern Südtirol, auf ihr Mitbestimmungsrecht gepocht und sich von den Goliaths, die ihren davidischen Aufstand anfangs belächelten, nicht unterkriegen lassen.

Inzwischen hat man sich im Südtirol an die Rebellen gewöhnt, hat realisiert, dass sie die Region bereichern – einerseits um eine Klientel, die das Kleine und Individuelle, das Authentische und das Handwerkliche bevorzugt; andererseits um wichtige Auszeichnungen: Im aktuellen Weinguide «Gambero Rosso» haben die freien Winzer 11 der 26 Bestnoten, der Tre Bicchieri, für sich erobern können.

MARTIN KILCHMANN'S TOP FIVE

26 Winzer vom Verband Freie Weinbauern Südtirol stellten in Zürich ihre aktuelle Weinpalette vor. Martin Kilchmann nennt von fünf unterschiedlichen Weintypen – zwei Weiss- und drei Rotweinen – seine in der Schweiz erhältlichen Favoriten.

Weissburgunder Praesulis

2007, Gumphof, Markus Prackwieser, Völs am Schlern «Zurückhaltendes, aber sehr reintöniges Bouquet, Hefe, grüner Apfel, Lindenblüten; im Gaumen präzise gebaut, dynamisch, mit knackiger Säure, mineralischer Note. Ein energischer, komplexer, vielleicht etwas alkoholbetonter Weissburgunder.» Für 26 Franken über Agro-Vino, Capolago TI, Tel 091 648 11 24, info@agrovino.ch

Sauvignon blanc Voglar 2006, Peter Dipoli, Neumarkt «Reifer Sauvignon blanc mit

Aromen von weissen Pfirsichen, Agrumen, Holunderblüten. Im Gaumen dicht, kräftig, gestützt von einer lebendigen Säure. Charaktervoller Wein mit Schmelz.»

Für 26 Franken über Déjà bu, Ruth Schürch, Wetzikon, Tel 044 972 14 26, www.dejabu.ch

St. Magdalena Classico 2007,

Fliederhof, Stefan Ramoser, Bozen «Ein klassischer, trinkfreundlicher Magdalener. Kräftig, frisch und fruchtbetont (Rosen, Veilchen) von höher gelegenen Pergeln nahe dem Kirchlein St. Magdalena, dem Wahrzeichen des Orts.» Für 16 Franken über Vinidivini, Mellingen, Tel. 056 491 00 88, www.vinidivini.ch

Lagrein Riserva 2006, Anitz Waldgries, Christian Plattner, Bozen

«Weichselkirschen, Waldbeeren, Lebkuchengewürze im raffinierten Bouquet. Im Geschmack dicht, saftig, nachhaltig. Viel Fingerspitzengefühl beim Holzeinsatz. Noch immer ein unverkennbarer Südtiroler Bauer, aber in feines, modern geschnittenes Tuch gekleidet.» Für 39 Franken über Vinoverum, Basel, Tel 061 205 85 00, www.vinoverum.ch

Merlot Fihl 2004, Peter Dipoli, Neumarkt

«Eine Art Zweitwein von Dipoli. Seine besten Merlot-Partien kommen in den Yugum. Fihl, vor allem der geschmeidig-süffige 2004er, ist aber kein Lückenbüsser: schwarze Beeren, ein Touch Peperoni, Lakritz. Im Geschmack weich, saftig, trinkfreundlich mit aparter Länge.» Für 26 Franken über Déjà bu, Ruth Schürch, Wetzikon, Tel 044 972 14 26, www.dejabu.ch

Dieses ist der letzte Streich

Martin Weiss' Trilogie zur Schweizer Küche ist komplett



Blick über den Röstigraben: Teil 3 der Urchuchi

Er ist Journalist, Dokumentarfilmer, Dozent an der Schule für Angewandte Linguistik und Mitglied bei Slow Food, der international erfolgreichen Genussbewegung. Martin Weiss, 1948 in Zürich geboren, liegt die authentische Küche am Herzen und die Furcht um deren Verlust auf dem Magen, was er nicht mit Chrüter, sondern mit «Urchuchi» zu bekämpfen versucht, einer Schlemmer-Trilogie zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Gerade eben ist der dritte und letzte Band erschienen, «Urchuchi Romandie und Wallis», ein 440-Seiten-Werk über die an Spitzenköchen und Spezialitäten reichste Region des Landes. Weiss hat ausführlichst recherchiert, von den Alpentälern des Goms bis zum Lac Léman, vom hintersten Eckchen des Juras bis zum Vallée de Joux. Die Essenz sind 60 Restaurants, die regionale Spezialitäten fern der Convenience-Küche bieten, 100 Bezugsquellen für herausragende Produkte sowie eine grosse Sammlung an Rezepten, die ebenso zum Selberwirken animieren wie zur Erhaltung von regionaltypischen Gerichten beitragen will. Neben Klassikern wie Papet vaudois (Lauchgemüse mit Sausisson), Tarte au vin cuit (Vin cuit ist eingekochter Most) oder Gratin de cardons (Cardons sind Karden, ein in der Deutschschweiz kaum bekanntes Gemüse), verspricht Martin Weiss «zahlreiche Trouvaillen, die in keinem anderen Rezeptbuch zu finden sind».

Wer hat das Fondue erfunden? Und wer die Café de Paris?

Wie schon bei den ersten beiden Büchern – «Urchuchi Deutschschweiz und Graubünden», «Urchuchi Tessin und Misox» – liefert der Autor nicht nur einen opulenten Bilderbogen mit 900 Farbfotografien – er versteht es auch, Geschichten zu erzählen, Geschichte zu vermitteln und das Interesse für die Entstehung der Rezepte zu wecken. So erfährt man, wer das Fondue erfunden und wer die Kräuterbutter Café de Paris erstmals auf ein Stück Fleisch gebettet hat und weshalb am 11. Dezember 1602 ein Suppentopf auf einem Savoyarden gelandet ist, von einer Genfer Köchin geworfen. Wenn es Zweck des Buches war, Geniesser zum Aufbruch über den Röstigraben zu verführen – er ist erfüllt.

KARIN OEHMIGEN

Martin Weiss, «Urchuchi Romandie und Wallis», Rotpunktverlag, 440 Seiten, 68 Franken

ANZEIGE

Tiefschlaf
in der
Schwangerschaft.

www.schlafundlebensfreude.com