

Winzer Martin Donatsch aus Malans setzt auf Struktur statt vordergründige Frucht. Die bekommt sein Pinot mit der Reife.

EINE FRAGE DES ALTERNS

TEXT BRITTA WIEGELMANN, BILDER HANS-PETER SIFFERT

Jeden Tag passiert in der Schweiz irgendwo ein Mord. Es beginnt ganz harmlos. Ein Apéro. Ein gemütliches Abendessen. Ein Familienfest. «Was sollen wir trinken», fragt der Hausherr oder die Dame und steigt hinunter in den Keller. Mal sehen ... Ah, Chasselas. Ein guter sogar, war nicht billig, das Fläschchen. Jahrgang? 2017! Wunderbar, der sollte sowieso langsam weg, oder? Und zack! Schon wieder wird eine Flasche aufgerissen, lange bevor der Wein auch nur annähernd seinen Höhepunkt erreicht hat. «Kindermord» nennt man eine solche Tragödie in Weinkreisen. Zugegeben, ein brachialer Ausdruck. Aber was vielen Weinen angetan wird, ist nicht minder brachial. «90 Prozent aller Weine werden zu früh getrunken», ist Louis Bovard, der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, überzeugt. Seine Familie, Winzer im Dézaley seit dem 17. Jahrhundert, pflegte wie viele Weinbauern die Tradition, bei der Geburt der Kinder genügend Flaschen beiseitezulegen, um künftige Meilensteine des Lebens – Konfirmation, Heirat, Enkelkinder – damit zu feiern. Als Bovard 1957 heiratete, trank er einen Chasselas aus seinem Geburtsjahrgang 1934. Ein Erlebnis, dass er nicht mehr vergass. «Spätestens seitdem», sagt er, «ist mir klar, wie fantastisch grosse Schweizer Weine reifen.» Klingt einleuchtend. Denn zeichnet sich nicht alles Grosse auf der Welt dadurch aus, dass es die Zeit überdauert? Das gilt auch für scheinbar Vergängliches wie Lebens- und Genussmittel. Die Besten unter ihnen haben etwas gemeinsam: die Fähigkeit, nicht nur zu reifen, sondern mit der Reife sogar noch besser zu werden. Ein Parmesan «extra stravecchione», also 72 Monate gereift, ein 38 Monate gelagerter Pata-negra-Schinken oder eine Jahrgangssardine lassen das Geniesserherz höherschlagen und den Kenner tief in die Tasche greifen. Auch und gerade beim Wein sind sich Connaisseurs einig: Reif ist gut. Denn wenn die Primäraromen schwinden, fängt das Leben der besten Tropfen gerade erst an. Immer mehr betören sie mit Tiefe, Harmonie, Komplexität und Terroirausdruck. Wer träumt nicht davon, einmal einen 1945er Mouton zu probieren, einen 1985er Sassicaia, einen 1988er Clos du Mesnil?

DIE REIFEPRÜFUNG

Nur beim Schweizer Wein gelten scheinbar andere Regeln. Ein 20 Jahre alter Bordeaux oder Burgunder ist ein Schatz, ein 20 Jahre alter Chasselas für die meisten eine Altlast. «Lange hiess es kategorisch, Schweizer Wein müsse binnen ein bis zwei Jahren ausgetrunken sein», erinnert sich Weinjournalist Andreas Keller. «Man fragte nicht: «Wann soll ich ihn trinken?», sondern: «Wie lange kann ich ihn behalten?»» Keller selber, geprägt von unvergesslichen Erlebnissen mit alten Bordeaux-Jahrgängen, konnte sich damit nie abfinden. Also beschloss er, das Reifepotenzial der Schweizer Spitzentropfen unter Beweis zu stellen. Vor 17 Jahren gründete er mit Gleichgesinnten Mémoire des Vins Suisses, die «Schatzkammer des Schweizer Weins»; eine Vereinigung aus Winzern und unabhängigen Fach-

Schluss mit der Jahrgangshektik!
Früher konnte man Schweizer Wein gar nicht schnell genug austrinken.
Heute entdecken Winzer und Weinfreunde das Potenzial und den Reiz gereifter Tropfen. Ein Plädoyer für die Zeit.

leuten. Die Idee: Jeder teilnehmende Produzent legt jährlich eine gewisse Anzahl Flaschen seines Topweins in den Mémoire-Keller. Eine Fachjury degustiert und dokumentiert sie regelmässig. Weine, die ihre optimale Reife erreicht haben, werden in einer öffentlichen Verkostung ins Rampenlicht gestellt. Ein enormer Aufwand – und eine überwältigende Erfolgsstory. Mémoire des Vins Suisses hat das Qualitätsverständnis von Schweizer Wein zumindest in Fachkreisen gründlich verändert. Genau das war das Ziel, so Andreas Keller: «Unsere besten Gewächse von einem Einjahresgetränk in eine andere Kategorie zu katapultieren.»

Nun funktioniert das natürlich nicht mit jedem Wein. Was macht denn einen Wein lagerfähig? «Jedenfalls nicht das, was ihn in seiner Jugend attraktiv macht», sagt Andreas Keller. «Um reifen zu können, benötigt ein Wein Struktur, und die bekommt er vor allem durch Säure oder Tannin.» Das findet nicht jeder Weinfreund anziehend. «Man muss sich sehr weit vom Kindergeschmack, also «süss und fruchtig», entfernen, um Säure oder Gerbstoffe mit ihrer bitteren Komponente zu schätzen. Schon die Worte sind negativ belegt: «saurer Wein», «bittere Medizin». Dem Konsumenten leuchtet das nicht unbedingt auf Antrieb ein», so Keller. «Manche sind regelrecht geschockt, wenn sie das erste Mal etwas Gereiftes probieren.» Wie ebnet man dem Normalverbraucher denn den Weg zum reifen Wein? «Reife Gewächse brauchen einen gewissen Kontext, eine Inszenierung, etwa zum Essen. Solo stehen sie nicht unbedingt gut da. Und das müssen sie auch nicht. Sie sind Teil einer grösseren Lebens-, Ess- und Trinkkultur.»

Einer, der sich von der Jahrgangshektik nie aus der Ruhe bringen liess, ist Rico Lüthi, Winzer am Zürisee. «Auf unseren zwei Hektar Land betreiben wir seit 22 Jahren ausschliesslich Handarbeit», erzählt er. «Wir stecken so viel Aufwand und Leidenschaft hinein, es wäre schade, wenn dies sich in der Flasche nicht zeigen würde.» Und damit es sich zeigen kann, braucht der Wein Zeit. Lüthi hat daher immer mehrere Jahrgänge parallel im Verkauf. Seinen Pinot noir aus dem Barrique etwa bekommt man aktuell wahlweise aus dem Jahr 2014, 2015, 2016 oder 2017 – gerne auch in der Magnum. «Das haben wir von Anfang an so gehandhabt», sagt er. Die Kollegen ►

lachten damals, sagten: «Das Zeug kriegst du doch nie weg.» Doch es funktionierte. Woher wusste er schon in den Anfängen, wie man einen lagerfähigen Wein vinifiziert? «Es braucht eine Mischung aus Können, Intuition und Glück», sagt Lüthi. «Der Pinot etwa lebt von seiner Subtilität. Bluffer-Weine werden nicht alt. Das verhält sich ähnlich wie bei Menschen: Die richtig Spannenden entdeckt man erst auf den zweiten Blick.»

PINOTS MIT GENUSSGARANTIE

Apropos: Oft stellen sich unterschätzte Jahrgänge als die wahren Langstreckenläufer heraus. Martin Donatsch, Winzer im bündnerischen Malans, wurde im Jahr 1978 geboren. «Der Jahrgang gilt als grosser im Burgund und in der Herrschaft» sagt er. «Doch unsere Reben waren damals noch jung, es war ihr erster Ertrag.» Vor einem Jahr hatte er Gelegenheit, einen Chardonnay aus genau diesem Jahr zu degustieren, zusammen mit dessen Nachfolgern aus 1988, 1998 und 2008. «Das älteste Exemplar war der klare Sieger», sagt er, «er war frischer und schöner als alle anderen.» Die Säure, welche ihn in der Jugend zum Gaumenschreck machte, hält ihn nun im Alter taufrisch. Auch Familie Donatsch setzte bei ihren Weinen immer schon auf Reifepotenzial. «Mein Vater vinifizierte bereits in den 70er Jahren nach burgundischer Manier. Es war eine Revolution – und ein Skandal. Man wollte ihm den Ausbau im Barrique verbieten, weil er die Weine angeblich «untypisch» machte.» Doch genau dank dieser Art der Weinbereitung, welche auf Struktur setzt statt auf vordergründige Frucht, geben die Donatschs heute gelassen 15 Jahre Garantie auf ihre Pinots. Wenn's reicht. Allerdings: Auf den Markt kommen ihre Gewächse ausnahmslos direkt nach der Abfüllung. Wo also findet der Weinfreund Tropfen mit einer gewissen Reife? Ganz schwieriges Thema. «Unsere reifen Jahrgänge sind punktuell in der Spitzengastronomie vertreten, im Handel schon weniger», sagt Martin Donatsch. «Am besten, der Kunde lagert selber ein.»

Sein Waadtländer Kollege Louis Bovard geht den umgekehrten Weg. Sein Keller ist mit 15 000 Flaschen bestückt, die nicht aus dem aktuellen Jahrgang stammen. Alle zwei Jahre vereint er eine Expertenjury, sie verkostet systematisch den Bestand und kürt sogenannte Grands Millésimes; Jahrgänge, die sich als gross erwiesen haben und nun perfekt trinkreif sind. Diese kommen mit einem speziellen Etikett auf den Markt. «Wir haben einen kompletten Überblick bis zurück ins Jahr 1959», sagt Bovard. Er glaubt übrigens nicht, dass man einen lagerfähigen Wein «machen» kann. «Grosse Weine erzählen von ihrer Herkunft. In der Jugend bestechen sie mit Frucht und Duft, doch in der Reife spricht immer das Terroir. Der Chasselas im Dézaley, der Malanser Completer oder der Räuschling am Züri-see, sie alle leben von der jahrhundertelangen Verbindung zwischen Rebsorte, Boden, Klima und Winzertradition. Es ist eine natürliche Alchemie. Solche Weine bekommen niemals graue Haare.» ■



Bild: zVg



Hotspot für reife Schweizer

Sie möchten gereifte Schweizer Weine probieren? Dann haben wir eine Adresse für Sie: die Wirtschaft Neumarkt in Zürich. Sie ist offizielles Partnerrestaurant der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Wirt und Weinliebhaber René Zimmermann hütet in seinem Keller Tausende von reifen Schweizer Gewächsen. Risiko? Zimmermann lacht. «Als Geschäftsmann sollte man auf die Zinsen schauen. Und ein Spitzenwein im Keller bietet eindeutig einen höheren Mehrwert als das Geld auf der Bank.» Das ist aber nicht seine Motivation. «Ich selber liebe reife Weine, also muss ich den Spitzentropfen, die ich einkaufe, auch Zeit geben.» Regelmässig probiert er sich durch den Vorrat, immer darauf bedacht, die optimale Trinkreife zu ermitteln. Zugegeben, bei den Gästen besteht rund um dieses Thema immer noch Erklärungsbedarf. Doch das sieht er nicht als Hindernis, sondern als Bereicherung. «So kommt man mit den Leuten ins Gespräch. Und im besten Falle hat man am Ende jemanden glücklich gemacht.» wirtschaft-neumarkt.ch



Weinjournalist Andreas Keller gründete mit Gleichgesinnten die Vereinigung Mémoires des Vins Suisses.

Unten: Vor allem aus der Chasselas-Traube lassen sich sagenhaft lagerfähige Weine keltern.

Die reifen Jahrgänge von Martin Donatsch sind vor allem in der Spitzengastronomie vertreten.
«90 Prozent aller Weine werden zu früh getrunken!», bedauert Winzer Louis Bovard.



Weinmacher Rico Lüthi (oben) hat immer gleich mehrere Jahrgänge parallel im Verkauf.