

Spatenstich für das «Haus des Bündner Weins» in Jenins (GR)

Am 6. November erfolgte in Jenins (GR) der Spatenstich zum Erweiterungsbau an der Weinstube zum Alten Torkel. Der Präsident des Branchenverbands graubünden WEIN, Hans Peter Ruffner, sowie die Vizepräsidentin und Dossierverantwortliche Francisca Obrecht schilderten den Gästen aus Behörden, Politik, Bau- und Weinbranche kurz den steinigen Weg des Vorhabens vom Kauf des

enfeld – ein Präsentationsraum mit Blick in die Reben entsteht.

So erhält die Branche ein vielseitig nutzbares «Haus des Bündner Weins» in dem auch repräsentative Anlässe, Seminare und Führungen durchgeführt werden können. Die Gestaltung des Ausstellungskonzepts wurde dem Churer Werbebüro Pure Communications von Anna Rita Stoffel übertragen.

Der Gastraum mit der Baumpresse im Alten Torkel soll möglichst erhalten bleiben,

Qualitätsweine aus Portugal – Erfolgsstory eines Schweizer

Wer in Portugal den Douro besucht, stellt sich die Frage, warum gerade dort Portwein produziert wird. Sogar Weinbauern im Douro räumen ein, dass das Gebiet des Dão gleiches Potenzial hat. Deshalb ein Blick «über die Grenze» auf die Quinta das Marias, die dieses Jahr den prestigeträchtigen nationalen Preis für den «sortenreinen Wein des Jahres» gewann. Der Weinführer «Vinhos de Portugal» nannte die Quinta bereits 2008 Entdeckung des Jahres und die Österreicher kalauern «Dão schau her!» «Dão ist der Schweizer Peter Eckert».

Sprach- und Lokalkenntnisse

Der Quereinsteiger Eckert war auch nach der Übernahme der Quinta als Topmanager bei der Zürich Versicherung tätig; Weinbau betrieb er nur als Hobby. Nach seiner Pensionierung konnte er dann mehr Zeit in Portugal verbringen. Sein Erfolgsgeheimnis ist, dass er den Betrieb von Anfang an mit Akribie und Ausdauer selbst in die Hand nahm. Nur dank seiner Kenntnis der Sprache und der lokalen Mentalität war es möglich, eine neue Produktionsstätte zu erstellen, das Wohnhaus zu sanieren und ein dreiköpfiges Team aufzubauen.

Lokales Wissen und neue Methoden

Nach der Übernahme 1991 wurden die Reben nach dem Motto «Qualität vor Quantität» erneuert. Bei den Roten wurden lokale Sorten gepflanzt: Touriga-Nacional, Tinto-Roriz, Alfrocheiro und Jaen. Beim Weisswein nur Encruzado. Anfänglich liess sich Eckert lokal beraten, hat aber auch eigene Ideen eingebracht, vor allem bei der Begrünung und Ertragsbegrenzung. Es dauerte allerdings zwei Jahre, bis sein Rebmeister anerkannte, dass die Reduktion bessere Qualität bringt. Eckert hat aber auch landesübliche Methoden übernommen: Es wurden nicht veredelte Reben gepflanzt. Er liess vielmehr zunächst wurzelrechte Stecklinge mindestens ein Jahr anwachsen und dann grünveredeln. Die Rebfläche wurde schrittweise von 4 auf 12 ha erhöht.

Keine Kompromisse auch im Keller

Auch bei der Verarbeitung gibt es keine Kompromisse. Die Trauben werden von Hand in Kistchen gelesen und nach dem Transport in die Kellerei sofort gesondert. Die weissen Trauben werden nach dem Entrappen mit CO₂ auf 12 °C gekühlt. Nach einer Maischezeit bis zu 24 Stunden wird gepresst und der Most im Stahltank bei kontrollierter Temperatur oder in neuen Barriques aus französischer Eiche vergoren und mit Bâtonnage fünf Monate ausgebaut.



Alter Torkel Jenins wird «Haus des Bündner Weins». Spatenstich bei Wintereinbruch: Hans Peter Ruffner (graubünden WEIN), Pablo Horváth (Architekt), Alex Zoanni (Bauleitung), Susanne Bucher (Wirtin), Francisca Obrecht (graubünden WEIN) und Baseli Werth (Gemeindepräsident Jenins). (Foto: HANS JÜSTRICH, LANDQUART)

Objekts im Jahr 1968 bis zur erfolgreichen Finanzierung des Neubaus. Zur Realisierung des 2.3-Mio.-Projekts leisten der Kanton Graubünden, die Landwirtschaftliche Kreditgenossenschaft Graubünden und schliesslich private Geldgeber innerhalb und ausserhalb des Branchenverbands namhafte Beiträge.

Torkel wird Haus des Bündner Weins

Das Projekt, mit dem der bekannte Churer Architekt Pablo Horváth 2011 siegreich aus einem Wettbewerb hervorging, besticht durch seine klaren Linien. Es sieht einen schlichten Anbau aus gestocktem Beton an der Westseite des alten Gebäudes vor. Darin ist ebenerdig die Küche untergebracht, während im Obergeschoss – und damit bergseitig auf Höhe der Kantonsstrasse nach Mai-

während die Sonnenterrasse mit ihrer idyllischen Lage in den Reben ausgebaut wird.

Gastronomie ohne Veränderung

Die bisherige Pächterin, Susanne Bucher, die das Lokal seit 1999 bewirtschaftet und aus der ehemaligen Besenbeiz ein Gourmetlokal geformt hat, wird dieses auch nach der Sanierung als aufmerksame Gastgeberin mit ihrem eingespielten Team weiterführen. Ihre Zusage garantiert dafür, dass die einheimischen Weine weiter den Gästen fast lückenlos zur Auswahl stehen und sie wird mit ihrem Küchenchef zweifellos auch beim regionalen Speiseangebot die Möglichkeiten der neuen Infrastruktur phantasievoll zu nutzen wissen. Es ist vorgesehen, das Haus des Bündner Weins anfangs Juli des nächsten Jahres neu zu eröffnen. RUF ■

Hochwertige
Qualität
erzeugen.

Landwirt,
der wichtigste
Beruf auf
der Erde.



Ganimede Patent

Der italienische Erfinder und Önologe Francesco Marin verwendet das bei der Gärung entstehende CO₂ als natürliches Energiepotenzial, um den Tresterhut und ohne mechanische Einwirkung von Pumpen umzuwälzen und zu befeuchten. Dazu sind in der Mitte des Tanks Trichter eingebaut, hinter denen sich bei der Gärung CO₂ ansammelt und Druck aufbaut. Das Gas drückt den Most von unten durch den schmalen Teil des Trichters nach oben, wo der Tresterhut entsteht. Wenn das Gas – durch ein eingebautes Programm steuerbar – seitlich abgelassen wird, fällt der Hut in sich zusammen und vermischt sich wieder mit dem Most.

Vom Lagar zum Ganimede

Für die roten Trauben wurden aus Granitplatten drei rechteckige Lagars für die Gärung mit traditionellem Stampfen gebaut. Eckert bestätigt, dass diese Mazerationstypen sehr schonend sind. Die Lagars haben dank ihrer grossen Oberfläche den weiteren Vorteil, dass die Gärung problemlos und meist ohne Temperaturkontrolle verläuft. Es wird darauf geachtet, dass oben im Behälter immer 15 bis 20 cm Raum bleiben, damit das CO₂ nicht abfließt. Neben den Lagars stehen noch fünf 5000-L-Tanks, die nach dem Ganimede-Prinzip funktionieren. Der Wein wird elf Monate in französischen Eichenbarriques ausgebaut. In der Regel wird ein Alkoholgehalt von 14 Vol.-% erreicht, es gab auch Jahrgänge mit 15 Vol.-%.

Zum Schluss an der Spitze

Peter Eckert erläutert, dass die Vinifikation laufend verbessert wurde, zum Teil nach dem Prinzip von «Versuch und Irrtum», aber auch dank intensivem Erfahrungsaustausch

mit portugiesischen und ausländischen Kollegen. Er hat dabei gelernt, dass es nicht reicht, gute Weine zu produzieren – sie müssen auch verkauft werden! Von den 50 000 Flaschen pro Jahr (doppelt so viele wie 2005 geplant) geht ein Drittel in die Schweiz, wo die Firma Riegger AG sie vertreibt. 10% gehen auf das Konto des sortenreinen Touriga Nacional, dessen Fülle und Fruchtigkeit begeistern. Touriga Nacional ist eine autochthone, nicht sehr ergiebige (3500 L/ha) Rotweinsorte, die auch für Portwein verwendet wird. Die Weine sind bis zu 15 Jahre lagerfähig.

Auch wenn die Weinproduktion heute Ertrag abwirft, so geht es Peter Eckert vor allem um Anerkennung. Er war bei der Prämierung des «Weins des Jahres» in Porto «im siebten Himmel» und meint, das Resultat zeige, «dass wir mit unserer konsequent qualitätsorientierten Arbeit in Rebberg und im Keller an der Spitze dabei sind».

www.quintadasmarias.com/qdm/quinta/
SONIA PETIGNAT-KELLER, ILM AGROSCOPE ■



Peter Eckert: «Die Qualität des Weines ist nur so gut wie das schwächste Glied in der Produktionskette».

AKTION
Fendt Vario
«Swiss Edition»
gewinnen
www.wichtigster-beruf.ch



In der Schweiz steht der Landwirt in der Sicherung der Nahrungsmittel-Erzeugung an erster Stelle. BASF wird zukünftig die Schweizer Landwirtschaft mit leistungsstarken und sicheren Produkten, persönlicher Beratung und Services noch stärker unterstützen.

BASF
The Chemical Company