

# Vinum



EUROPAS WEINMAGAZIN

SEPTEMBER 2011  
PREIS: 6 EURO

WWW.VINUM.DE

Pinot Noir und Chardonnay

# Spitzen trauben

## Galicien

Spaniens  
sentimentale Seite

## Genossenschaftscup

VINUM kürt die besten  
Kooperativen

## INTERVIEW

Stephan Kuffler,  
Weinzelt auf  
der Wiesn

«Ich bin kein  
Weichei-Wirt»



## Pinot-Noir-Fanatiker

# Vom Wahnsinn umzingelt

Um Pinot Noir anzubauen, muss man nicht verrückt sein. Aber es hilft ungemein! Ein Blick ins Seelenleben einer Handvoll besessener Winzer, deren Fetisch - völlig jugendfrei - eine kapriziöse Rebsorte ist.

Text: Rainer Schäfer



Der Rorschach-Test (vulgo Tintenkleckstest) ist ein psychodiagnostisches Testverfahren, für das der Schweizer Hermann Rorschach (1884 bis 1922) eine eigene Persönlichkeitstheorie entwickelte und das später mit den Theorien der Freud'schen Schule verbunden wurde. Er gehört zu den sogenannten projektiven Tests und wird von Psychoanalytikern und Psychiatern angewandt, um die gesamte Persönlichkeit des Probanden zu erfassen. Wir haben ihn nicht ganz ernst gemeint, die Psyche von besessenen Pinot-Noir-Winzern mittels eines Traubenkleckses zu erforschen.

**F**ranziskus Haas ist ein Extremist. Er hat sich auf Skiern steile Abhänge hinabgestürzt, als ob er nicht viel auf das Leben gäbe. Eine Piste war darunter, auf die sich nur eine Handvoll Draufgänger gewagt hat, einer davon ist dabei gestorben. Eine Zeit lang hat der Winzer fünf Schachteln Zigaretten am Tag geraucht, rastlos, immer unter Dampf. Vor allem eine Rebe lässt ihn nicht zur Ruhe kommen, die Sorte Pinot Noir. Sie ist seine grosse Gegenspielerin, mit der er sich auch mit 58 noch täglich messen muss. Sie hat Format und Grösse wie keine andere, aber beherrscht auch alle Tricks, um Winzer zu ruinieren. Wegen Pinot Noir haben Männer ihre Familien im Stich gelassen, ihre sicheren Jobs aufgegeben. Sie gilt als «Heartbreak-Grape», als Rebe, die Winzern das Herz brechen kann. Pinot Noir ist die Königin, eine Diva, die höchste Ansprüche stellt. Wenn man sich nicht intensiv um sie kümmert, zeigt sie ihre schlechtesten Seiten. Wenn man sie verhätschelt und mit Samthandschuhen anfasst, schenkt sie Weine, die Haas «erotisch» nennt.

### Schlaflöse Nächte

«Entweder man hasst sie, oder man liebt sie», sagt der Südtiroler mit dem markanten Schnauzer. Haas liebt sie abgöttisch. Er hat alles auf diese eine Karte gesetzt. Haas arbeitet am Langzeitexperiment seines Lebens: Wie erzeuge ich den perfekten Pinot? Verlässliche Parameter dafür will er haben, die Blaupause, mit der er Zufälle ausschliessen kann. Seit über 15 Jahren forscht er an diesem rätselhaften Sujet, dieser verrückten Schönen. Nachts schläft er nie länger als bis drei Uhr, dann wälzt er sich im Laken und quält sich damit, was er noch verbessern könnte. Sein Pinot Nero Schweizer, den er nicht jedes Jahr produziert, soll sich mit den Besten messen können.

Haas hat mit sämtlichen Traditionen gebrochen, in einer Gegend, in der sonst alles so gemacht wird, wie es schon die Väter praktiziert haben. Wo andere Weinbauern 3000 Rebstöcke auf den Hektar pflanzen, hat er auf 6000, dann auf 8000 Stöcke erhöht. Um die Erträge zu reduzieren und die Qualität weiter anzuheben. Inzwischen ist er bei 10000 Stöcken angekommen, die exakt 63 Zentimeter Abstand zueinander halten. Haas hat in Aldein einen Weinberg auf 800 Meter Höhe angelegt, weil sich die Rebe dort wohler fühlt. Es wurde ihm jahrelang untersagt, den Wein abzufüllen, weil Weinbau über 500 Metern in Südtirol verboten war. Haas hat gestritten, bis es ihm erlaubt wurde. Für viele ist sein waghalsiges Qualitätsstreben zu radikal, Haas hat sich daran gewöhnt, als «Spinner» beschimpft zu werden, auch eine Morddrohung hat er schon erhalten. Inzwischen lässt er die Photosyntheseleistung im Weinberg messen,



Ist daran gewöhnt, als «Spinner» beschimpft zu werden: Franziskus Haas aus Südtirol.

## Mythos Burgund

Einmal im Burgund, für immer dem Pinot Noir verfallen, so ergeht es nicht nur vielen Winzern. Obwohl inzwischen auch in anderen Weinländern und auf anderen Kontinenten grosse Pinot Noir entstehen, ist Burgund das von Mythen umwehte Original. Finesse und Komplexität, eingebettet in eine Kraft, die sich niemals roh zeigt, das zeichnet grossen Burgunder aus. Die Côte d'Or, in der einige der besten Burgunder der Welt erzeugt werden, besteht aus einer 50 Kilometer langen Hügelkette zwischen Dijon und Santenay und etwa 9000 Hektar Weinbergen. Die Côte de Nuits, der nördliche Teil der Côte d'Or, besteht aus acht Dörfern, in denen fast ausschliesslich Rotwein aus der Pinot-Noir-Traube erzeugt wird: Marsannay-la-Côte, Fixin, Gevrey-Chambertin, Morey-Saint-Denis, Chambolle-Musigny, Vougeot, Flagey-Echézeaux und Vosne-Romanée. Zu den berühmten Grand-Cru-Einzellagen zählen Romanée, La Tâche, Richebourg oder Chambertin: Diese Namen sind Signalwörter, die Weintrinker mit höchstem Genuss verbinden.

ausserdem das Kraftfeld der einzelnen Reben, mit Methoden der Quantenphysik. Die Kosten explodieren. «Ich bin kein guter Kaufmann», sagt Haas, aber der Gedanke an den perfekten Pinot treibt ihn weiter an. «Ich renne einem Traum hinterher», sagt er und kratzt sich den kahlen Schädel.

### Erfolg durch Fanatismus

Weltweit tüfteln Winzer daran, das Geheimnis dieser Rebe zu entschleiern. «Sie ist wie eine Blackbox, deren innere Funktionsweise unbekannt ist und die es zu entschlüsseln gilt», sagt Richard Ward vom Weingut Sainsbury im Napa Valley. Auch in Kalifornien und Oregon arbeiten fanatische Winzer an dieser Aufgabe. Sir Peter Michael von der gleichnamigen Winery in Knights Valley (Sonoma County) hat Satellitenbilder zu Hilfe genommen, um den idealen Standort für Pinot Noir zu finden. Ward hat eine Wetterstation aufgebaut, die alle 15 Minuten Daten empfängt, um den Einfluss des Klimas auf die Rebe zu dokumentieren. Pinot Noir kann Winzer zu Märtyrern machen, die

sich an die Rebe verlieren, wie Josh Jensen von Calera im kalifornischen Hollister. Auf der berühmten Domaine de la Romanée-Conti im Burgund half er 1969 bei der Ernte mit. Jensen war Anfang 20 und verwarf den Gedanken, als Wissenschaftler Karriere zu machen, er hatte in Oxford studiert. Er wollte den besten Pinot der USA erzeugen, auf Kalkboden. Zwei Jahre lang fuhr er durch die bergigen Täler und übernachtete in seinem Auto. Jensen suchte den besten Boden, und seine Familie dachte, dass er den Verstand verloren habe.

In Fläsch im schweizerischen Kanton Graubünden haben Martha und Daniel Gantenbein im Eiltempo eine weltweit beachtete Koordinate ins System der Pinot-Forscher eingetragen. Auch wenn das Winzerpaar bodenständig wirkt, hat es mit der Willenskraft von Besessenen Kategorien von Normalität längst hinter sich gelassen. Das Aussergewöhnliche ist für die beiden zum Alltäglichen geworden, seit sie 1982 Pinot Noir zu ihrer Mission erhoben haben. Weine aus der Bündner Herrschaft waren damals dünn und hell und «wurden zum Kartenspie-

## Die Sensible

Wer Pinot Noir anbaut, muss leiden können. Keine andere Rebsorte verlangt Winzern so viel ab wie die sensible Pinot-Traube. Sie zeigt ihre Klasse und Schönheit nur unter perfekten Bedingungen. Kaum eine Rebsorte reagiert so eigensinnig auf das Terroir wie Pinot Noir. Kalkhaltige Böden mag sie am liebsten. Sie hat es gerne warm, aber wenn es zu heiss ist, schmecken die Weine nach Erdbeerbowle. Pinot Noir reagiert sehr empfindlich auf späten Frost und mag keine feuchten, kühlen Böden. Die Rebe ist extrem anfällig mit ihrer dünnen Haut. Ihre Beeren faulen sehr schnell, sie sind wenig resistent gegen Mehltau, Botrytis und Essigfäulnis. Wegen der dünnen Schale erbringt die Traube einen niedrigen Tannin- und Farbstoffgehalt, den man ihr mühsam abringen muss. Will man zu brachial Tannin aus den Trauben extrahieren, wird der Wein bitter und plump. Pinot Noir darf für gute Qualität nur kleine Mengen tragen, sonst entstehen banale Durchschnittsweine. Spitzenwinzer beschränken sich oft auf 25 Hektoliter pro Hektar. Einfluss auf die Qualität der Weine haben auch die Pflanzdichte und die Wahl der Klone, bevorzugt werden solche mit kleinen Beeren.

len getrunken», sagt Gantenbein. Sie aber wollten grosse Burgunder erzeugen, auf verwittertem Schiefer. Heute steht unterhalb des Fläscher Bergs ein Weingut, das wie von einer anderen Galaxie wirkt. Die Aussenwand besteht aus Backsteinen, die bei günstigem Licht und angemessener Entfernung das Bild dreidimensionaler Trauben erzeugen. Aber diese optische Spielerei ist nebensächlich, das futuristische Gebäude wurde konzipiert, um die besten Seiten der Grazie zum Vorschein bringen zu können. Möglichst sanft werden Trauben und Saft bewegt, mit Hilfe der Schwerkraft. «Dafür haben wir alles definiert», sagt Gantenbein, «die Länge, die Höhe, alles, bis zur letzten Steckdose.» Unzählige Male hat das Paar probiert, in welchen Fässern ihr Pinot am besten gelingt. Das Sensibelchen verträgt nicht jedes Holz. Es sind Fässer aus

drei Jahre luftgetrocknetem Holz, alle anderen sind durchgefallen. «Trial and Error», das ist die Methode, nach der die Gantenbeins vorgehen mussten. «Wenn du einen Klon setzt, fallen dir die Haare aus, bis du weisst, ob das passt», sagt Gantenbein. Er hat schon viele Klone getestet - sein Kopf ist kahl. Im Burgund, dem heiligen Gral des Pinot Noir, arbeiten sie sich seit Jahrhunderten am Ideal ab, aber die Gantenbeins haben nicht so viel Zeit. Deshalb halten sie alles fern, was sie davon abhält, sich mit Pinot zu beschäftigen. Martha Gantenbein wird nachgesagt, dass sie jede Rebe beim Vornamen kennt. Sie wird unruhig, weil sie ihre Reben noch nicht persönlich begrüsst hat. Ihr Mann mustert den Wolkenhimmel. Vor jeder Ernte leidet er wochenlang, schläft schlecht. «Man nimmt sich so viel vor, und dann hagelt es. Dann

ist die Arbeit von einem Jahr dahin. Das kotzt mich an.» Und er hängt hinter diesen Satz ein trotziges «Oden», das in der Schweiz nicht als fragend gilt, sondern als ultimatives Ausrufezeichen.

### Wenn Reben zicken

Wenige Kilometer weiter in Jenins sagt Irene Grünenfelder: «Pinot ist das Beste, was mir passieren konnte.» Die 47-Jährige hat als Lehrerin gearbeitet, sie war Journalistin und hat auch noch angefangen, Geschichte zu studieren. Als sie sich im Burgund schwer in Pinot verliebte, wusste sie, dass sie Winzerin werden musste. Die Autodidaktin hat sich «durchgefragt, durchgelesen und angefangen» und bald erkannt: «Pinot ist überhaupt nicht einfach, diese Sorte kann eine Zicke sein, ist nachtragend, sie verzeiht dir nichts.» Irene Grünenfelder

Für ihren Pinot Noir haben sie die Kategorien von Normalität längst hinter sich gelassen: Martha und Daniel Gantenbein.



## Cicero Weinbau, Zizers GR Thomas Mattmann †

Thomas Mattmann ist tot. Als Pinot-Noir-Produzent machte sich der im Alter von 39 Jahren Verstorbene für authentische Gewächse stark und belebte damit die Diskussionen um Naturbelassenheit im Wein neu. Mattmann war 2003 Gewinner von VINUMs Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren. Mit seinem Topwein «Der Mattmann» schaffte er die Aufnahme in die prestigeträchtige Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Nach seiner Ausbildung zum Chemielaboranten lernte der gebürtige Luzerner das Handwerk des Winzers. Anschließend studierte er in Changins Önologie. Über kaum einen Schweizer Winzer war sich die Fachwelt so einig wie über Mattmann: ein Senkrechtstarter, der es in kürzester Zeit an die nationale Spitze schaffte. Der auf Qualität und Ökologie fokussierte Winzer verstand sich aber nicht nur auf Weinbereitung, er war auch ein ausgezeichneter Kommunikator. Seine Erntebereiche zeugten von subtilem Sprachgefühl, philosophischem Flair, Sachverstand und Humor. Doch hinter Mattmanns Fröhlichkeit verbarg sich ein tiefgründiger, nachdenklicher Mensch, der im Interview mit VINUM-Mitarbeiter Carsten Henn einen seltenen Blick in sein Privatleben offenbarte (nachzulesen auf unserer Website im Blog, Kategorie «in vino veritas»). Auf unsere Standardfrage nach der Weinauswahl anlässlich seines Begräbnisses wünschte sich Mattmann ein Weinbuffet mit alten und jungen «Mattmännern», damit sich bei den Hinterbliebenen «die Leidensmiene hoffentlich in einen glücklichen Gesichtsausdruck verwandelt». Schmerzlich, dass Thomas' Wunsch so schnell in Erfüllung gehen musste. Am 2. Juli setzte er seinem Leben ein Ende.



sagt, dass sie falsch gemacht habe, was man nur falsch machen könne. 1993 versuchte sie sich an ihrem ersten Pinot, der kräftig ausfallen sollte. Ihre Trauben hat sie zu intensiv «gestösselt, um Tannine herauszuholen», die Diva fühlte sich misshandelt, schmeckte bitter und war fast ungeniessbar.

Es gab Momente, da wollte Irene Grünenfelder den Hahn am Fass aufdrehen, weil sich die investierte Mühe überhaupt nicht im Wein schmecken liess. Sie hat schon im Keller beim Pinot geschlafen wie neben einem kranken Kind. Und Grünenfelder war nie länger als sieben Tage weg von ihren Weinen. «Ich kann sie nicht alleine lassen», sagt sie. Pinot Noir kann zur Obsession werden. Auch sie kennt Winzer, die sich ruiniert haben, die sich übernommen haben mit dieser unberechenbaren Rebe. Grünenfelders Pinot zählen heute zu den am meisten gesuchten Weinen in der Schweiz.

### Bigamie als Erfolgsrezept

Bernhard Huber aus dem badischen Malterdingen ist einer der Weisen des Spätburgunders. So nennt er seine liebste Rebe. Pinot Noir klingt ihm zu aufgesetzt. Der 52-Jährige ist der stille Antiheld unter den Starwinzern, aber ausgestattet mit dem ganz grossen Gefühl für Pinot. Wenn Huber durch den Weinberg geht, dann kann man die tiefe Verbundenheit des Winzers mit seinen Reben spüren. Manchmal hört er sie «leiden und schreien», er weiss, wie er ihnen helfen kann. Aber er kennt auch das Gegenteil: «Wenn man den Stock zu wenig belastet, lehnt er sich in der Sonne zurück und lacht dich aus.»

Nie würde sich Huber zu wichtig nehmen, es sind andere, die erzählen, dass er alles auf sich nimmt für seine Spätburgunder. «Man muss ihn öfter daran erinnern, dass er Familie hat», sagt seine Frau Barbara. Sie hat sich längst damit abgefunden, dass eine Konkurrentin um ihren Mann buhlt, mit Nachnamen Noir. Huber ist detailversessen, manisch akribisch. Er hat alte Flurkarten studiert, er weiss, dass die Rebe es ihm zurückzahlt, wenn sie ideale Bedingungen vorfindet. Er besass nur drei Holzfässer, als er sich 1986 selbstständig machte, aber er fand die perfekten Böden. Vor über 700 Jahren pflanzten Mönche aus dem Burgund



Schließ schon neben ihren Pinot-Noir-Fässern: Irene Grünenfelder (u.). Hört die Pinot-Noir-Reben leiden und schreien: Bernhard Huber (r.).



«Diese Rebe kann man nicht beherrschen. Aber ich verzeihe ihr einiges.» Bernhard Huber Winzer, D-Malterdingen

Pinot Noir in der Gegend, sie wählten Böden wie zu Hause: gelbrot, verwitterten Muschelkalk.

Im Hecklinger Kapellenberg hat Huber Steillagen bepflanzt, da ist der Fels so hart, dass sogar der Presslufthammer seinen Dienst versagte. Mit einem selbst gefertigten Werkzeug aus Lastwagenfedern wurden mühsam Spalten in den Fels gepresst. Golgota nennen seine polnischen Arbeiter diesen Weinberg, in dem kein Blut fliesst, aber Unmengen an Schweiß. Auch in der Familie wurde viel diskutiert über den «Schinderbuckel»: Lohnt sich so viel Fanatismus? Die Ergebnisse geben Huber Recht, der bei der Füllung seiner grossen Pinot immer auf ein stabiles Hochdruckgebiet wartet, weil es den Weinen guttue. Aber man kann so penibel arbeiten wie nur möglich, jeder Winzer kann sie aufzählen, die Katastrophen, die man mit Pinot Noir erlebt. «Diese Rebe kann man nicht beherrschen», sagt Huber, der Pinot-Versteher. «Aber ich verzeihe ihr einiges.» Meistens schafft das auch Gerhard Markowitsch, einer der besten Pinot-Winzer Österreichs. Aber es gibt immer wieder Momente, in denen er sie hasst. «Vor allem wegen ihrer extremen Anfälligkeit

Pinot Noir hat für ihn etwas Mythisches: Gerhard Markowitsch.





50 vinum  
pinot noir

## Das Beste von Gantenbein bis Möbitz

**Martha und Daniel Gantenbein**  
**CH-Fläsch**  
**PINOT NOIR 2009**

Tiefrot, mit Aromen von Kirsche und Johannisbeere, extraktreich. Ein noch schlummernder Riese.  
[www.gantenbeinwein.com](http://www.gantenbeinwein.com)

**Irene Grünenfelder**  
**Weingut Eichholz, CH-Jenins**  
**PINOT NOIR EICHHOLZ 2009**

Kommt den Vorbildern von der Côte d'Or sehr nahe. Verbindet Kraft und Eleganz auf eine vitale und spielerische Weise.  
[www.weinguteichholz.ch](http://www.weinguteichholz.ch)

**Franziskus Haas**  
**I-Montagna**  
**PINOT SCHWEIZER 2001**

Der Pinot Schweizer ist Haas' Meisterwerk, seidig, fein strukturiert mit elegantem kühlem Kern. Der 2001er hat sich prächtig entwickelt.  
[www.franz-haas.com](http://www.franz-haas.com)

**Bernhard Huber**  
**D-Malterdingen**  
**SPÄTBURGUNDER WILDENSTEIN**  
**RESERVE 2007**

Bernhard Huber füllt aus vier Lagen grosse Spätburgunder ab. Der Wildenstein ist am elegantesten, enorm verspielt und extrem entwicklungsfähig.  
[www.weingut-huber.com](http://www.weingut-huber.com)

**Gerhard Markowitsch**  
**A-Göttlesbrunn**  
**PINOT NOIR RESERVE 2007**

Lässt bei Verkostungen inzwischen auch die burgundische Konkurrenz hinter sich. Diese Reserve verknüpft Volumen, Komplexität und Noblesse – ein Langstreckenläufer.  
[www.markowitsch.at](http://www.markowitsch.at)

**Henrik Möbitz**  
**D-Freiburg**  
**PINOT NOIR KANZEL 2008**

Möbitz hat aus der Lage Kanzel einen Ertrag von gerade mal 23 Hektolitern pro Hektar gewonnen, das ergibt 540 Flaschen. Ein Wein, der immer wieder seidige Pinot-Wolken auf den Gaumen zaubert. Die Weine Hobbywinzers sind exklusiv erhältlich bei  
[www.weinladen.com](http://www.weinladen.com)



Betrachtet Pinot als Herausforderung fürs Leben: Henrik Möbitz.

## «Pinot ist psycho.»

Henrik Möbitz Winzer, D-Freiburg

für Botrytis», sagt Markowitsch. Es ist aber eher eine Hassliebe, die den Winzer umtreibt, weil Pinot dann wieder Eigenschaften zeigen kann, die jeden Winzer versöhnen. Für Gerhard Markowitsch hat die Sorte Pinot Noir etwas Mythisches, das man nicht erklären kann. «Sie ist eine sehr menschliche Rebe», sagt der Winzer aus dem niederösterreichischen Göttlesbrunn. Sie reagiere stärker als andere Reben auf Winzer, auf deren Befindlichkeit. Laute Typen, sagt er, passen nicht zu ihr. Man brauche dafür eine bestimmte Persönlichkeitsstruktur, das Einfühlungsvermögen, das auch Künstler benötigen. «Da ist sehr viel Sensibilität gefragt, sonst macht man leichter einen anderen Wein.»

### Sensibel und flatterhaft

Was Gerhard Markowitsch empfindet, formuliert Henrik Möbitz drastischer. «Pinot ist psycho», sagt der promovierte Biochemiker, diese Rebe treibe einen an die Belastungsgrenzen. «Es bedarf jahrelanger, vielleicht sogar generationenlanger Überzeugungsarbeit, um ihr grosse Weine abzutrotzen.» Sie kann dem Winzer den Spiegel vorhalten, sie lacht ihn dabei aus. Sie verstellt sich,

verschliesst sich wie eine Auster, ist unnahbar, manchmal über mehrere Jahre. «Pinot Noir ist besonders flatterhaft, deshalb reagieren viele Winzer so sensibel auf sie», weiss Möbitz, Jahrgang 1972. Er war schon nahe daran aufzugeben. «Ich pack es nicht mehr», diese Gedanken quälten Möbitz immer wieder. Aber er hat beschlossen, «Pinot als Herausforderung fürs Leben» anzunehmen.

Möbitz ist als «Abstinenzler» aus Bielefeld nach Freiburg gekommen, um zu studieren. 1996 stellte er erste Versuche an, Pinot in einem Zehn-Liter-Glasballon im Badezimmer zu imitieren, heute bearbeitet er in seiner Freizeit knapp einen Hektar Reben im Markgräflerland. Er bringt erstaunlich viel Burgund in die Flasche, mehr als viele Vollzeitwinzer. «Ich träume davon, einen grossen Pinot zu machen», sagt er. Für Momente sei er diesem Ziel schon nahe gekommen, Möbitz ist besessen genug, noch näher ranzurücken. «Es ist doch klar, dass ich bekloppt bin», sagt er. «Es gibt einfachere Möglichkeiten, sein Geld zu verbrennen.» Pinot mag psycho sein, aber auch das Schönste, was einem begegnen kann. «Da gehen die Himmelsporten auf», sagt Franziskus Haas. 