



← Aron Candrian bei der Ernte des Solaris in Sagogn. (Foto: zVg)

DER SONNE ENTGEGEN

Sonnige Weine aus Graubünden

Die Rebe sucht Licht und Wärme. Aufgrund des sich wandelnden Klimas und neuer Züchtungen wird sie auch in Graubünden vermehrt an Orten angebaut, die bisher tabu waren. Blättert man allerdings in der Geschichte zurück, stellt man fest, dass es sich dabei um eine Renaissance handelt. Dass der Sonne im Weinbau eine ganz besondere Bedeutung zukommt, darauf weisen auch entsprechende Namensgebungen hin: für Reben, Weine oder Weingüter.

Text Stefan Keller

«Die Candrians stammen aus Sagogn», stellt Aron Candrian gleich zu Beginn des Gesprächs klar. Zusammen mit seinem Vater Hannes und Bruder Martin hat er im katalanischen Priorat den Weinbaubetrieb Mas Cantrio gegründet und kann für sich seit Kurzem auch in Anspruch nehmen, den höchstgelegenen Bündner Wein und den ersten Wein am Rhein zu keltern. «Resvegl» nennt er ihn – den Wiedererweckten. «Der älteste schriftliche Hinweis über Weinbau in der Schweiz findet man in Bischof Tellos Testament aus dem Jahr 765. Dessen Familie besass auf Bregl da Heida einen Hof mit Weiden, Äckern, Gemüse- und Obstgärten sowie einen Reberg», hat Candrian in Erfahrung gebracht. In den «Litgun da Sagogn» aus dem Jahr 1571 wird auch dessen Qualität beschrieben: «Siu vitg natal haveva pli baul sias vegnas che furnevan in vin che deva a beinqual buca mo el tgau, mo era ellas combas.» Ein Wein also, der manchen nicht nur in den Kopf, sondern auch in die Beine fuhr ...

Nach ihrem Abenteuer in der Ferne reizte das Candrian-Trio, an der Weinbaugeschichte ihres Heimatorts weiterzuschreiben. «Sagogn hat ein mildes und trockenes Klima und dank der südlichen Ausrichtung der Anbauflächen eine vorteilhafte Besonnung», sagt Aron Candrian. Auf den ersten Blick also beste Bedingungen für den Rebbau, wären da nicht die besondere Lage und Bodenbeschaffenheit. Der Sagogner Weinberg liegt

auf 795 Metern über Meer, auf der Alpennordseite eine kritische Höhe für die Traubenreife. Die Böden sind durch den Flimser Bergsturz geprägt, sind mager und nährstoffarm. An diesen Vorgaben galt es sich bei der Umsetzung der Idee «Resvegl» zu orientieren. Dabei kam der Rebsortenwahl entscheidende Bedeutung zu.

Solaris – eine sonnige Rebsorte

Candrians setzten bei ihrer Neuanpflanzung in Sur Vilada auf die weisse Piwi-Sorte Solaris, eine pilzwiderstandsfähige Züchtung aus den 1970er-Jahren. Solaris ist unter Biowinzern beliebt, weil sie frostunempfindlich ist, sich resistent gegenüber Fäulnis zeigt, viel Zucker produziert, aromatische Weine ergibt und sich auch mit mageren Böden zufrieden gibt. Generell sind weisse Sorten frühreifer, und da die Beeren bei der Kelterung meist sofort abgepresst werden, fällt allenfalls Unreifes, das sich im Wein etwa durch ruppige Tannine bemerkbar macht, weniger ins Gewicht. Das alles spielt den Sagogner Winzern in die Hände. Doch Solaris, der Sortenname, leitet sich vom lateinischen Adjektiv zu Sonne ab und hat einen schwerwiegenden Nachteil: Ihre Beeren ziehen Wespen an wie Honig den Bär. Auch in Sagogn – das mussten Candrians im Herbst 2015 schmerzlich erfahren. Ihre erste Ernte frassen gierige Wespen kahl. Das wollte man sich nicht noch ein zweites Mal gefallen lassen,

und so packte im Jahr darauf Hannes Candrian jede Traube einzeln in ein schützendes Netzchen. «Mein Vater ist ja pensioniert und hat Zeit für solche Übungen», flachst Sohn Aron. Der riesige Aufwand hat sich gelohnt, in jedem Fall für den Kellermeister. Nach fünfmonatigem Stahltankausbau im Fläscher Keller von Roman Hermann konnten in diesem Frühling 166 Flaschen «Resvegl 2016» abgefüllt werden. «Mir gefallen die typischen Noten reifer exotischer Früchte, die angenehme Säure und die feine Würze im Finale», meint Aron Candrian zu seinem unbezahlbaren Erstling. Unbezahlbar deshalb, weil in der Schweiz das Rebbaukataster festlegt, wo Reben angepflanzt werden dürfen – Sagogn ging dabei vergessen. Überall ausserhalb des Katasters ist der Anbau auf 400 Quadratmeter beschränkt, und so darf die Produktion nicht verkauft werden; sie ist gewissermassen für den Eigengebrauch bestimmt.

Gold als Namensgeber

Dieses Problem kennen die Felsberger nicht. Ihr Rebberg liegt rheinabwärts und gilt auch offiziell als Bündner Lage. Sie umfasst viereinhalb Hektaren, verteilt auf 100 Genossenschaftler. Die hier wachsenden Riesling-Silvaner- und Blauburgunder-Trauben keltern die Weinkellereien Volg, ein Teil der Produktion wird von ihnen auch verkauft, ein Teil geht an die Genossenschaftler. Präsident der 1973 gegründeten Genossenschaft ist der Felsberger Architekt Marco Barandun. «Es gibt einige Hinweise, dass hier schon vor Jahrhunderten Wein angebaut wurde. So fand man Mauerreste, die Teil eines Torkels waren», sagt er. Bei der Namensgebung für die beiden Weine erinnerte man sich

ebenfalls der Geschichte. «Glockengiesser» heisst der rote Wein, «Goldene Sonne» der weisse. Der Glockengiesser weist darauf hin, dass es in Felsberg früher eine Glockengiesserei gab. Ein Teil des Geläuts der Churer Martinskirche wurde hier hergestellt. Der Bezug zur «Goldenen Sonne» ist etwas weniger direkt. Bekannt ist, dass am Fuss des Calanda in einer Grube nach Gold geschürft wurde. In Anlehnung an diese Epoche taufte die Felsberger ihren Weisswein «Goldene Sonne».

Die Sonne aus dem Estrich

Auf dem Weg des Rheins nach Norden tritt man in Jenins auf ein Weingut, das sich ganz und gar der Sonne verschrieben hat. «Ah, ihr seid die von der Sonne», tönt es immer wieder, wenn ich mich vorstelle», sagt Christian Obrecht, dessen Sohn Christian heute mit seiner Frau Francisca das Weingut zur Sonne in Jenins führt. «Mein Vater brachte bereits in den 1940er-Jahren Eigenabfüllungen in den Verkauf. Auf den Etiketten waren Ausschnitte des Dorfs abgebildet», erinnert sich Christian senior. Eines Tages sei Max Roth, der Mitinhaber der Westschweizer Druckerei Roth & Sauter aufgetaucht. «Wir waren uns einig, dass sich die künftigen Etiketten von unseren Mitbewerbern abheben sollten.» Gut gesagt, aber wie? «Meine Nana, die mit am Tisch sass, erwähnte, dass im Estrich das Wirtshauschild aus der Mitte des 19. Jahrhunderts liege. Damals war hier noch eine Gaststube. Als Roth das Schild in den Händen hielt, umarmte er meinen Vater und rief: Das ist es!» Während der folgenden Jahrzehnte kam es immer wieder zu grafischen Anpassungen, doch immer war klar, dass die Sonne im Mittelpunkt stehen soll.

→ Ein spezieller Showroom für den Spitzenwein von Christian Obrecht. (Foto: Christian Obrecht)



→ Die Sonne als Symbol des Weinbaubetriebs der Familie Obrecht. (Foto: Christian Obrecht)

Dass Obrechts 1860 in den Besitz der Wirtschaft zur Sonne kamen, verdanken sie einem Unglück. Der letzte Jeninser Sonnenwirt Lampert verlor seinen Sohn bei einer Wilderei. Der war zusammen mit anderen Burschen aus der Gegend in das fürstliche Revier des Liechtensteiner Regenten eingedrungen und bezahlte dies mit seinem Leben. Darauf gab der Vater das Wirten auf.

Ein grossväterlicher Gedankenblitz

Die älteste Bündner Weinsonne ist mit der Churer Weinhandlung Zanolari verknüpft. Fünf Generationen waren in Chur im Weinhandel tätig. Heute gehört die 1875 gegründete Firma zum Unternehmen von Andrea Davaz. Die Geschichte der «flüssigen Sonne» erzählt jedoch der letzte Churer Weinhändler, Silvio Zanolari. «In den 1930er-Jahren, als mein Grossvater das Geschäft führte, gab es in Chur 17 Weinhandlungen, da musste man sich irgendwie von den anderen abgrenzen. Meine Grossmutter stammte aus New York und kannte aus ihrer Heimat her Unternehmen, die erfolgreich Direktmarketing einsetzten.» Sie gab den Anstoss, dass die Churer Weinhandlung Zanolari in der Schweiz zu den Pionieren dieses Verkaufssystems wurde. In persönlich adressierten Briefen machten Zanolari bestehende und potenzielle Kunden auf die Vorzüge ihrer Veltliner Weine aufmerksam. Dafür brauchte es knackige Titel und Einprägsames. ««Flüssige Sonne», erinnert sich Silvio Zanolari. Der Slogan tauchte erstmals mit dem Zusatz «feinster alter Veltliner» Anfang 1930 auf, zeigte rasch Wirkung und wurde während der goldenen Jahrzehnte zum prägenden Markenzeichen der Churer



Weinhändler. «Zur Zeit meines Grossvaters zählte jede achte Zürcher Familie zu unserem Kundenkreis, und es gab keine Zürcher Zunft, in der nicht auch Veltliner Wein ausgeschenkt wurde.»

Bis vor ein paar Jahren war die «Flüssige Sonne» in der Versenkung verschwunden. Die neuen Zanolari-Besitzer besannen sich ihres Erbes und lancierten diese Marke in Zusammenarbeit mit der Churer Werbeagentur Clus neu. «Es ist eine lässige Marke», sagt Andrea Davaz, «doch auch mit deren Einsatz ändert sich nichts an der Tatsache, dass sich Weine aus dem Veltlin im Verkauf schwertun.» Die typischerweise hellrote Farbe der Nebbiolo-Weine stosse nach wie vor bei vielen Konsumentinnen und Konsumenten auf Widerstand. Die «Flüssige Sonne» ist heute ein Rosso di Valtellina, den Davaz als «gute Alltagsmusik» bezeichnet, sowie ein «recht hochstehender» Valtellina Superiore Riserva. Diese Weine werden in den Kellern von Fratelli Triacca und Mamete Prevostini selektiert. Auf diesem Weg versuchen also die Bündner auch heute, das Veltlin zurückzuerobern – Schluck für Schluck.

Autor Stefan Keller ist freischaffender Publizist. Er arbeitet und lebt in Promontogno und Wien. In der Valtellina produziert er aussergewöhnliche Weine.
Online www.stefan.keller.name
www.resvegl.ch
www.felsberg.ch
www.obrecht.ch
www.zanolari.ch



← Ein Bild wie aus früheren Tagen: Weinhandlung Zanolari. (Bild: zVg)