



Erfreut: Aron Candrian (rechts) und Vater Hannes verkosten den ersten Jahrgang «Resvegl» im Wingert bei Sagogn.

Bild Marco Hartmann

Die Wiedererweckung ist in der Flasche

Der erste Wein aus dem ältesten urkundlich erwähnten Wingert in Graubünden ist trinkreif. Zu schaffen machten den Winzern die Wespen.

von Ursina Straub

Er ist hellgelb und riecht fruchtig. «Birne und Bergamotte» macht Aron Candrian als Aromen aus. «Und eine leicht mineralische Note vom kargen Boden.»

Exakt 166 Flaschen Weisswein hat der 38-jährige Candrian diesen Frühling abgefüllt. Gerechnet hat er mit lediglich 120 Flaschen. «Doch die Trauben hatten bei der Ernte Anfang Oktober viel Saft», freut sich der Winzer. Die Ausbeute beträgt 75 Prozent.

Es ist die erste Ernte aus dem ältesten urkundlich erwähnten Wingert Graubündens, die jetzt in der Flasche ist. Auf der Bregl da Heida bei Sagogn wurden nämlich bereits vor 1250 Jahren Weintrauben angebaut. Der Wingert wird im Testament von Bischof Tello aus dem Jahr 765 erwähnt. Es ist die erste schriftliche Erwähnung von Rebbaui in der Deutschschweiz überhaupt.

«Viele sind erstaunt, dass ein Rebberg in dieser Höhenlage einen trockenen Weisswein mit dieser Struktur und einem solch geschmeidigen, vollen Körper hervorbringt», fasst Candrian

das Echo auf den ersten Jahrgang «Resvegl» zusammen. «Resvegl» bedeutet Wiedererweckung. Der Name ist stimmig. Wiederbelebt hat Candrian den Weinberg, der über Jahrhunderte bewirtschaftet wurde, vor fünf Jahren.

Nur hin und wieder Pferdemit

Die 300 Rebstöcke der Sorte Solaris müssten sich erst noch an den kalkhaltigen Boden gewöhnen und auch an die Lage auf 780 m ü. M., meint Candrian.

Die Solaris-Weinreben scheinen aber bereits gut akklimatisiert. Die weitgehend pilzresistente Sorte, die ideal ist für den biologischen Rebbaui, kommt auf der Parzelle bei Sagogn

«Mit Fenchelsamenöl hatten wir den Mehltau aber gut im Griff.»

Aron Candrian
Winzer

weitgehend ohne Dünger aus. Nur schwächelnden Rebstöcken gibt Candrians Vater Hannes hin und wieder eine Gabel Pferdemit.

3500 Weintrauben einzelverpackt

Ein Problem sind jedoch die Wespen. Letzten Sommer haben die Winzer zusammen mit Helfern über sämtliche Weintrauben ein Netzchen gestülpt. «Dafür brauchten wir eine Woche», bemerkt Vater Candrian. Er rechnet, dass sie auch diesen Sommer gegen 3500 Netz-Säckchen um die Beeren schnüren werden.

Und auch gegen leichten Mehltau hatten die Bio-Winzer, die auch im spanischen Priorat ein Weingut betreiben, letzten Sommer zu kämpfen. «Mit Fenchelsamenöl hatten wir den Mehltau aber gut im Griff», sagt Candrian.

In den Genuss des ersten Jahrgangs «Resvegl», der fünf Monate im Stahltank ausgebaut wurde, kommen Freunde und Familie und alle, die im Rebberg geholfen haben. Die flüssige Wiedererweckung kann auch degustiert werden. Und zwar morgen Freitag, 16. Juni, von 16 bis 18 Uhr im Weinkeller Razzmatazz, Via Cresta 7 in Sagogn. Anmeldung über www.resvegl.ch