



Wiederbelebung des Weinbaus: Aron Candrian unterhalb Bregl da Heida bei Sagogn, wo bereits vor 1250 Jahren Wein angebaut wurde.

Bild Yanik Bürkli

Im ersten urkundlich erwähnten Wingert

Auf einer Parzelle bei Sagogn, die schon im 8. Jahrhundert im Testament von Bischof Tello erwähnt ist, wird wieder Wein angebaut. Jetzt keltert Aron Candrian den ersten Jahrgang seines biologischen Weissweins Resvegl.

von Ursina Straub

Aron Candrian ist zufrieden. Anfang Oktober hat er die ersten Trauben unterhalb Bregl da Haida bei Sagogn gekeltert. Vor wenigen Tagen hat er den Weisswein zum ersten Mal verkostet. «Er ist ungemein fruchtig», schwärmt Candrian.

102 Grad zeigte die Skala auf der Öchslewaage an. Der Zuckergehalt der Weintrauben war also hoch.

Resvegl heisst Candrians Wein, «Wiedererweckung». Das passt. Denn da, wo Candrian vor vier Jahren die ersten Rebstöcke in die Erde setzte, waren bereits vor 1250 Jahren Wein-

trauben angebaut worden. Der Wingert wird erstmals in einem Dokument aus dem Jahr 765 erwähnt: im Testament von Bischof Tello. Es ist die

Den raren Tropfen verschenkt er vorerst an Familie und Freunde und alle, die bereits im Rebberg geholfen haben.

erste schriftliche Erwähnung von Rebberg in der Deutschschweiz überhaupt. Nur ein Zeugnis aus der Westschweiz sei älter, so Candrian. «Rebbau», ist er überzeugt, «gab es bestimmt schon früher. Nur ist dies nicht urkundlich belegt.»

Über Jahrhunderte wurden die Rebberge auf der Sonnenterrasse um Sagogn bewirtschaftet. Davon zeugen etwa eine historische Erwähnung aus dem 12. Jahrhundert und eine Postkarte aus dem Jahre 1890. Und: Dem Weinbau wurde offenbar eifrig nachgegangen. Um 800 musste den Rebleuten die Arbeit im Weinberg an Sonntagen verboten werden. «Bis vor 100 Jahren wurde hier Rebbau betrieben», hat Candri-

an recherchiert. «Angebaut wurde die Weissweinsorte Completer.»

300 Rebstöcke

Jetzt hat der 38-Jährige den Rebberg bei Sagogn auf 780 m ü. M. wiederbelebt. 300 Rebstöcke der weissen Rebsorte Solaris stehen auf der 400 Quadratmeter grossen Parzelle. So viel darf Candrian auf dem gepachteten Land anbauen; es liegt in der Landwirtschaftszone, ausserhalb des Rebbaukatasters.

«Der Boden ist kalkhaltig, hat kaum Humus und wenig Nährstoffe», erklärt Candrian. Das macht Solaris wenig aus. Die Weissweintraube, die erst vor 40 Jahren gezüchtet wurde, ist weitgehend pilzresistent, früh reif und ideal für den biologischen Rebbau.

Den Frost dieses Frühlings haben Candrians Rebstöcke gut überstanden, auch der feuchte Sommer konnte ihnen nichts anhaben. Einzig vor Wespenfrass musste er die Trauben schützen: Um jede Weintraube wurde im August ein sackartiges Netz geschnürt. Rund 2500 Säcke insgesamt.

Von Weinbau hat der gelernte Forstwart, Internet- und Marketingfachmann Candrian eine Ahnung: Bereits seit über zehn Jahren betreibt er zusammen mit seinem Vater Hannes, Bauprofi und Malermeister, und seinem Bruder Martin, der Koch und Weinhändler ist, ein Weingut in der spanischen Region Priorat. Die Weine werden unter anderem an Gourmetlokale geliefert, und der Razzmatazz-Rotwein 2014 erreichte in der Bewertung von Weinselktion Gerstl 18,5 von 20 Punkten.

Tüfteln für limitierten Ertrag

Der Wingert an Candrians Geburtsort Sagogn ist sozusagen der Vorzeigerebberg: Hier gilt es mit der Unterstützung seines Vaters und von Freunden herauszufinden, wie die Trauben am besten geführt, gedüngt und geschnitten werden. «Die Reben sollen sich an das Klima und den Boden gewöhnen», sagt Candrian, «und ihr volles Aroma daraus entwickeln.»

Vinifiziert wird der Resvegl vom Winzer Roman Hermann in Fläsch. Nächsten Frühling ist er trinkreif. Candrian rechnet, dass die erste Ernte rund 120 Flaschen hergibt. Die Nachfrage, meint er, sei riesig. Den raren Tropfen verschenkt er vorerst an Familie und Freunde und an alle, die bereits im Rebberg geholfen haben und das Projekt unterstützen.