

# Neue Kreationen bringen Schwung in die Bündner Weinszene

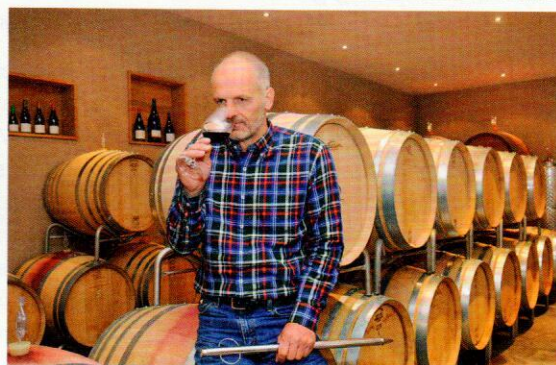
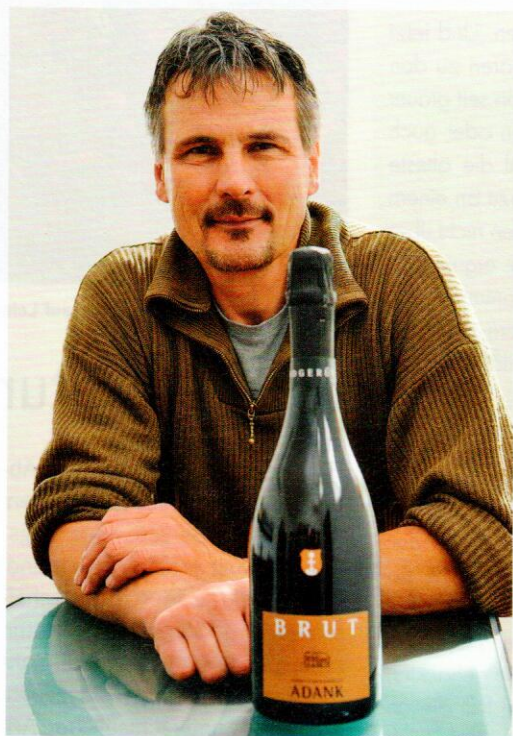
TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

In der Bündner Weinszene gärt es – im positiven Sinn. Gleich drei Weingüter überraschen mit neuen, spannenden Gewächsen, die den Charakter ihrer Herkunft trefflich zum Ausdruck bringen. Interessanterweise dominiert bei all diesen Kreationen die Blauburgundertraube.

Wenn es um die Weinqualität geht, ist die Bündner Herrschaft längst auf der Bühne der grossen Weinwelt angekommen. Junge Winzer mit hohem Qualitätsanspruch, klaren Vorstellungen und grösstem Respekt vor der Natur sorgen mit Kreativität und Können für neue Impulse. Das wiederum befeuert die alte Garde: Sie feilen akribisch an der Qualität der Gewächse, bestrebt, den perfekten Wein zu machen. Das Resultat: Noch nie war der Bündner Wein so gut wie heute!

## Exklusive Rarität

Aussergewöhnlich ist der Malanser Blauburgunder «Scadena» 2013 von Peter Wegelin. Nur 1000 Flaschen hat der 64-jährige Winzer davon produziert. «Im Jahr 2013 durfte ich meinen 40. Jahrgang keltern», erzählt Wegelin. Zu diesem Anlass schwebte ihm vor, einen neuen Wein zu kreieren. Dabei sollte nicht nur der Sortencharakter, sondern auch die Lagentypizität erkennbar sein. Gemeinsam mit seinem Team entschied er sich für die Lage «Scadena». «Der Boden ist karg und steinig», beschreibt Wegelin diese Anlage unterhalb des Weingutes. Von den 90 Aren sind 60 mit Blauburgunder bestockt, das Alter der Reben beträgt 15 bis 18 Jahre. Dazu kommt eine strenge Ertragsreduzierung. Der Wein, zwölf Monate im Burgunderfass und weitere sechs Monate im 500-Liter-Holzfass gelagert, zeigt die sortentypische Aromatik von roten Beeren mit würzigen Noten, vielschichtig, aber elegant und delikate. Das neue «Sahnstück» des Weingutes gibt es ab September für 52 Franken.



Hochgenuss: Hansruedi Adank (links), Peter Wegelin (rechts oben) und Daniel Marugg (unten) sind bemerkenswerte neue Weine gelungen.

## Zwei neue Spezialitäten

Mit zwei neuen Weinen, einem «Adank's Brut» genannten Schaumwein und einem Pinot noir namens «Spondis», wartet Hansruedi Adank auf. Der Schaumwein, von dem es 5000 Flaschen gibt, wurde auf dem Weingut in Fläsch nach der «méthode traditionnelle» hergestellt. Die Idee dazu hatte Sohn Patrick, als er ein Praktikum in der Champagne absolvierte und dabei Winzerchampagner von beeindruckender Qualität entdeckte. Die prickelnde Spezialität aus der Pinot-noir-Traube ist für 31 Franken erhältlich. «Spondis» ist der Name einer kleinen Parzelle am Fläscher Berg. Dort hatten die Reben 45 Jahre Zeit, ihre Wurzeln tief in den Schieferboden zu graben. Adank beschreibt den

«Spondis» 2014 als «Pinot pur, voller Eleganz und Finesse». Vergoren wurde der Neuling spontan mit natürlichen Hefen. Dann ging es für 18 Monate in neue Barriques. Im Laufe des Sommers wird er unfiltriert abgefüllt und ab September für 48 Franken verkauft. Auch hier gilt: Nicht zu lange warten – es gibt 1500 Flaschen.

## Unkonventioneller Weg

Für ihre neue Kreation, den Pinot noir INTUS, haben Daniel und Monika Marugg einen wohl einzigartigen Weg gewählt. Als sie ätherische Öle als Hausmedizin entdeckten, waren sie von deren positiven Wirkung auf Körper und Seele, Gesundheit und Wohlbefinden überrascht. Da kam der Gedanke, diese Essenzen, zwei

bis drei Milliliter pro Hektar, mittels Zerstäuber auch im Rebberg einzusetzen. Dabei ging es nicht etwa darum, den Wein zu parfümieren. «Unser Ziel ist es, die Organe der Pflanze zu stimulieren. Die Widerstandskraft wird erhöht, die Aromabildung verstärkt», erklärt Daniel Marugg. Nach einigen Versuchen konnte 2013 eine erste kleine Parzelle im Fläscher Feld geerntet werden. Das Resultat war so gut, dass man dem Wein noch ein paar Jährchen Ruhe gönnen möchte, bevor er in den Verkauf gelangt. Doch auch der Jahrgang 2014, 900 Flaschen, kann sich sehen lassen: von höchster Präzision und mit einer grossen Aromavielfalt. Der INTUS kostet 52 Franken und ist ab August erhältlich.