

Fast wäre der Jubiläumsjahrgang dem Frost zum Opfer gefallen

TEXT UND BILD: PETER DE JONG

Wer heute die besten Bündner Winzer aufzählt, kommt am Namen Peter Wegelin nicht vorbei. Der passionierte Malanser Winzer feiert dieses Jahr das 60-Jahr-Jubiläum des Scadenaguts. Seine Eltern hatten es im Jahr 1957 erworben – ausgerechnet dank der launigen Natur.

Es ist Mitte September. Wunder schön sehen die Trauben aus, die zurzeit an den Rebstöcken in der Lage «Scadena» unterhalb des Weingutes von Peter Wegelin hängen. Grosse, kompakte Früchte, kerngesund, wird der Malanser Winzer in wenigen Tagen wimmeln dürfen. Es ist seine 38. Ernte. «Wir sind sehr zufrieden, sowohl mit der Menge, als auch mit der Qualität», sagt er. Dabei hatte es Ende April noch ziemlich düster ausgesehen, als die Bündner Herrschaft den schlimmsten Frühjahrsfrost seit Jahrzehnten erlebte. Vielerorts wurde sogar ein Totalausfall befürchtet. Ein alter Fuchs wie Wegelin lässt sich von diesen Unbilden der Natur jedoch nicht so schnell aus der Ruhe bringen. «Ich war immer optimistisch.» Tatsächlich erholten sich die Weinstöcke erstaunlich gut und trieben ein zweites Mal aus. Es habe da und dort Einbussen gegeben, so Wegelin, insgesamt sei der Ertrag aber ansprechend.

Harte Zeiten

Der Kälte ist es zu verdanken, dass das Scadenagut vor 60 Jahren den Besitzer wechselte. So stand der Betrieb nach den verheerenden Frostereignissen von 1956 und 1957 zum Verkauf. Ein Jahr später erwarben Anna und Hans Wegelin, Peters Eltern, das Weingut samt dem um 1600 erbauten, baufälligen Patrizierhaus. Sie renovierten nicht nur das denkmalgeschützte Haus, sondern investierten auch in die Rebberge. Für den Weinbau waren die Zeiten alles andere als rosig. So beschränkte man sich zu Beginn auf den Verkauf der



«Weinbau ist mein Leben»: der Malanser Winzer Peter Wegelin in seinem Barriquekeller.

Trauben und des Mostes an andere Kellereien. 1974 wurde der Traum vom eigenen Wein wahr: Im alten Torkel auf Schloss Bothmar kelterten sie mit Hilfe ihres damals 22 Jahre alten Sohnes Peter ihre ersten Weine, einen Riesling-Silvaner und einen Blauburgunder. Sechs Jahre später, übernahm Peter Wegelin, inzwischen zum Winzermeister ausgebildet, den elterlichen Betrieb.

Klasse statt Masse

Bis zum aktuellen Erfolg war der Weg aber steinig. Anfang der Achtzigerjahre war es noch nicht so, dass den Bündner Weinbauern die besten Weine aus den Händen gerissen wurden. Wegelin erzählt von einer gemeinsamen Fahrt befreundeter Winzer nach Davos und Klosters. Man wollte sich in den Hotels und Restaurants bekannt machen. «Am

Abend gab es lange Gesichter. Niemand hatte nur eine Flasche Wein verkauft.» Das Bewusstsein wuchs, dass er sich weg von der Quantität hin zur Qualität bewegen musste. Schlüsselerlebnis dazu war das Spitzenweinjahr 1990. «Die gehaltvollen Jungweine riefen förmlich nach dem kleinen Holzfass», sagt er. So wie es im Burgund gang und gäbe ist. Auch die Ertragsregulierung, die erst wirklich kraftvolle Weine entstehen lässt, brachte deutliche Verbesserungen. Den Erfolg der Anstrengungen belegen zahlreiche Auszeichnungen an internationalen Wettbewerben.

Nachfolge wird aufgeleitet

Schritt für Schritt vergrösserte Peter Wegelin die Rebfläche heute auf 5,5 Hektaren. Das ergibt zwischen 30000 und 40000 Flaschen Wein. Angesicht der ge-

wachsenen Weinpalette war im alten Torkel ein effizientes Arbeiten nicht mehr möglich. Ein neuer Keller war die Lösung. Der moderne Bau wurde in den Jahren 2003 und 2004 realisiert. Auch heute, mit 65, scheut sich Wegelin nicht, Neues auszuprobieren. Die Zeit der grossen Sprünge sei allerdings vorbei, meint er, jetzt gehe es um die Feinheiten. Vor einigen Jahren ist er auf den biologischen Anbau umgeschwenkt. Sein jüngstes Projekt liegt am Walensee: In Quinten hat er an bester Lage 70 Aren Reben in Pacht übernommen. Trotz des Erfolgs möchte Wegelin nächstes Jahr etwas kürzer treten. Die Nachfolge soll sorgfältig geplant werden. Eigene Kinder sind nicht da. Zurzeit kann er noch nicht viel dazu sagen, nur so viel: «Eine gute Lösung ist in Sicht.»