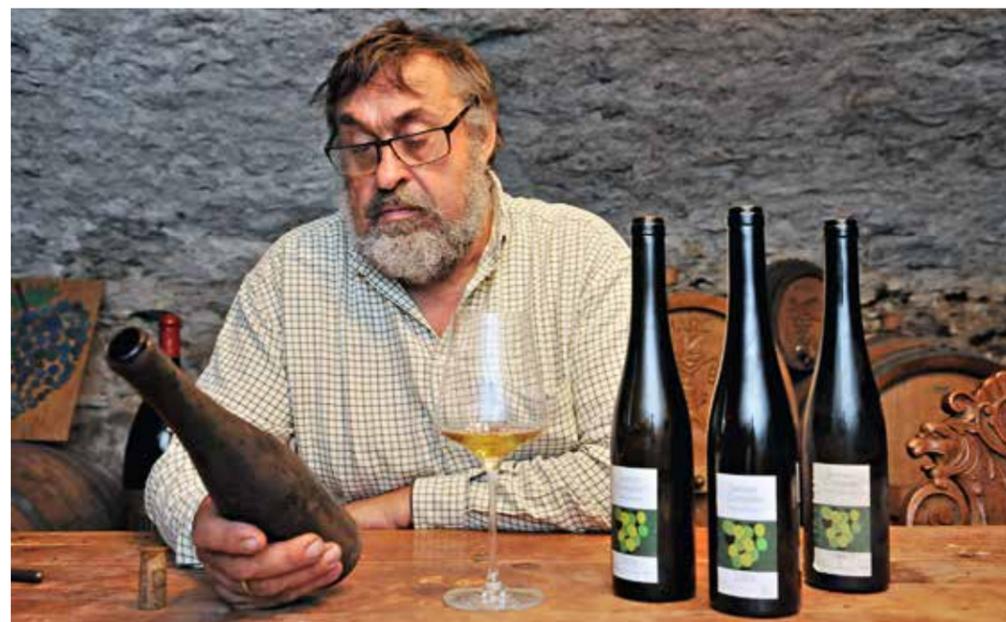


Die älteste Rebsorte Graubündens erlebt eine Renaissance

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Der Completer ist ein Weisswein, der schon im Mittelalter in der Bündner Herrschaft gekeltert wurde. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts war die heimische Rebe praktisch ausgestorben. Nun ist die Begeisterung für diese unnachahmliche Spezialität neu erwacht – nicht zu Unrecht.

Der Completer ist eine der ältesten Rebsorten, die in der Schweiz angebaut werden. Die erstmals 1321 in einer Schrift des Domkapitels Chur erwähnte Traubensorte verdankt ihren Namen der Komplet, lateinisch Completorium, dem letzten gemeinsamen Stundengebet, nach dem die Mönche das Recht auf einen Schlummerbecher Wein hatten. Eben den Completer. Gegen Ende des 19. Jahrhunderts nahm die Bedeutung des Completers dramatisch ab. Vermutlich fiel er als blütempfindliche und spätreifende Sorte den damaligen klimatischen Schwierigkeiten zum Opfer. Vielleicht war es aber auch die horrende Säure, die man – anders als heute – mit den damaligen Möglichkeiten nur schwer in den Griff bekam. Woher der Completer stammt, ist nicht geklärt. Pflanzengenetische Untersuchungen haben ergeben, dass der Completer mit dem Walliser Lafnetscha, eine Kreuzung von Completer und Humagne blanc, verwandt ist. Am wohlsten ist es dem Completer aber in Malans, und das angeblich schon seit über 1000 Jahren.



Dem Wein Zeit lassen: Gian-Battista von Tscharner.

Launischer Geselle

Zwölf Winzer bauen heute den Completer in der Bündner Herrschaft an. Malans ist auch heute noch so etwas wie die Hochburg dieser besonderen Spezialität, auch wenn die Gesamtfläche nach wie vor äusserst bescheiden ist: Neun Produzenten kultivieren den Completer in Malans, zwei in Jenins und einer in Fläsch, zusammen 3,6 Hektaren. Daraus resultieren im Normalfall rund 25000 bis 30000 Flaschen. In jüngster Zeit haben auch die jungen Winzer wie Jan Luzi und Christian und Francisca Obrecht aus Jenins das Potenzial dieser uralten Varietät wiederentdeckt. Dabei ist der Completer, da sind sich die Winzer einig, in Weinberg und Keller ein launischer Geselle, von dem nur in besonders guten Jahren gute Ergebnisse zu erwarten sind. Und der schon manch

einen Winzer zum Verzweifeln gebracht hat, wenn er sich mit der Gärung oder auch dem Säureabbau wieder einmal viel Zeit lässt. So schwierig seine Kultivierung ist, so unterschiedlich sind auch die Weine, die aus Completer gekeltert werden. Die einen bauen ihn mit Restsüsse aus, andere setzen auf die trockene Variante. Ganz traditionell mag es Gianni Boner von der Completer Kellerei in Malans. So wie sein Grossvater und sein Vater dieses uralte Gewächs gekeltert haben. Die vom Föhn angetrockneten Trauben werden in der Regel Anfang November mit mindestens 100 Grad Oechsle geerntet. «Mehr ist noch besser», bemerkt der 44-jährige Winzer, der dem Wein bis zu zehn Jahre zum Reifen gibt. Zunächst zwölf Monate in der Barrique, dann im Tank und zuletzt nochmals sechs Monate im klei-

nen Holzfass. «Mit den Jahren baut sich die Säure auf natürliche Weise ab», erklärt Boner. Das Resultat ist ein geschmeidiger, fast sherryartiger Wein mit einer leichten, nicht unangenehmen oxidativen Note. Etwas für Kenner und Liebhaber, die das Aussergewöhnliche schätzen. 1800 Flaschen gibt es vom Jahrgang 2003, der im nächsten Frühjahr in den Verkauf gelangt.

Completer auch in Chur

Auch Gian-Battista von Tscharner gibt der trockenen Variante den Vorzug. 25 Jahrgänge hat der Winzer vom Schloss Reichenau aus der Jeninser Lage Sprecher gekeltert. 500 bis 800 Liter waren das jedes Jahr, bis der Pachtvertrag 2007 auslief. Inzwischen hat er in Jenins, in der Lage Bündte, und in Chur, im Waisenhaus und im Lochert, einige Rei-

hen Completer neu gepflanzt. Von Tscharner lässt den Wein mindestens sieben Jahre im kleinen Holz, bis die ausgeprägte Säure, die dem Completer eigen ist, gezähmt ist. Kellertechnische Eingriffe beschränkt er auf das Notwendigste. Er lässt dem Wein die Zeit, die er braucht: «Der Wein muss sich seinen langen Weg selber suchen», erklärt er. Nur noch wenige Flaschen sind vom Jahrgang 2006 erhältlich. Der kräftige Wein präsentiert sich mit Aromen von Nüssen, Quitten und Grapefruit und einer saftigen, gut integrierten Säure – ein eindrücklicher Tropfen mit einer Lebensdauer von 20 und gar 30 Jahren. Jan Luzi mag den Completer nicht zuletzt auch deshalb, weil er, wie der Pinot noir, den Winzer herausfordert: «Ein superlässiger Wein mit Charakter», findet der 39-jährige Jeninser, der heute zehn Aren Completer in jener Lage besitzt, den einst Gian-Battista von Tscharner von seiner Tante Dorothea von Sprecher gepachtet hatte. Vier Jahrgänge hat er bis jetzt gekeltert, jeweils etwa 300 Liter. Die bescheidene Menge führt Luzi auf das hohe Alter der Reben zurück, die mittlerweile über 30 Jahre alt sind. «Die alten Rebstöcke produzieren zwar sehr hochwertige Trauben, sind allerdings



«Eine wunderbare Traubensorte»: Martin Donatsch.

auch ertragsärmer.» Die beiden Jahrgänge 2012 und 2013 sind – wetterbedingt – gar noch etwas kleiner ausgefallen. Die Trauben werden spät gelesen, der Wein 18 Monate in einer gebrauchten Barrique trocken ausgebaut. Weil die Nachfrage nach Completer, insbesondere in der Gastronomie, gross ist, plant Luzi, die Produktion auszubauen: «Die doppelte Menge wäre ideal», sagt er.

Einst verpönt, heute geliebt

Der Jeninser Winzer Christian Obrecht beschreibt mit dem Completer ebenfalls Neuland, nicht aber das Weingut Obrecht: Schon sein Urgrossvater baute die Sorte in einer Malanser Lage an. «Um die enorme Säure zu mildern, wurde damals eine kleine Partie Muscat blanc beige-mischt», erzählt Obrecht, der stolz eine Flasche des Jahrgangs 1955 aus seinem Keller präsentiert – sie ist in erstaunlich guter Verfassung. Nach dem schweren Frostjahr 1956 ersetzte der Grossvater den Completer jedoch durch Pinot gris. 2009 machte es Obrecht umgekehrt: Der Pinot gris musste dem «Urbündner» wieder Platz machen. «Ich mag den Completer», sagt er, «er gehört zu Graubünden und zu unserem Weingut.» 2012 konnten die ersten Trauben der noch jungen Reben geerntet werden. Der Wein – gerade mal 280 Flaschen – wurde trocken vergoren, zwölf Monate in neuem Holz ausgebaut und unfiltriert abgefüllt. Mit dem Resultat ist Obrecht sehr

zufrieden: «Ein vielversprechender Auftakt.» Auch Hans Donatsch, der Grossvater des Malanser Winzers Martin Donatsch, fand wenig Gefallen am Completer und liess die Stöcke 1947 ausreissen. Im Hinblick auf die 100-Jahr-Feier des «Ochsen» hatte Martins Vater die Idee, den Completer zu neuem Leben zu erwecken. 1993 wurden rund 15 Aren mit Completer neu bestockt. Der Jubiläumswein 1997 schlug ein wie eine Bombe. Nach und nach wurde die Produktion ausgebaut. «Wir sind heute mit etwa 70 Aren und 3000 Flaschen der grösste Produzent von Completer», sagt Martin Donatsch, «weltweit!» Voll-, fast überreif werden die schon leicht geschrumpften Trauben Mitte November mit 110 bis 120 Oechsle geerntet und in gebrauchten Barriques ausgebaut. Da die Hefen den ganzen Zucker nicht verarbeiten können, bleiben einige Gramm Restzucker im Wein zurück, die, mit der vitalen Säure kombiniert, für ein spannendes Geschmackserlebnis sorgen. Der frisch abgefüllte Jahrgang 2013 besitzt zehn Gramm Säure und 6,5 Gramm Restzucker – für Donatsch «der perfekte Completer».

Vielfältiger Essensbegleiter

Gewiss: Der Completer ist kein Alltagswein. Eher einer, den man Glas für Glas entdecken muss. Es lohnt sich, diesen einzigartigen Wein vier, fünf oder noch mehr Jahre im Keller zu «vergessen»,

bevor man ihn entkorkt. Durch die Lagerung gewinnt er an Komplexität, Finesse und Harmonie. Es gibt viele passende Gelegenheiten, diesen Weisswein zu geniessen. Solo, aber als auch Essensbegleiter. Ausgezeichnet passt er zur Bündner Küche, wie Martin Donatsch findet. Von Tscharner mag ihn besonders gerne zu einem Stück heimischen Speck, Obrecht zu einem frischen Gartensalat mit Bündner Eierschwämmen und Räucher-saibling. Aber auch verschiedene Fische und Krustentiere begleitet der Completer mit Stil – und gereiften Hartkäse. Der Bündner 3-Sterne-Koch Andreas Caminada vom Hotel Schloss Fürstenua empfiehlt den mit Restsüsse gekelterten Completer gerne zu seiner Suppe aus karamellisierten Zwiebeln. ■

PRODUZENTEN

Malans:

Completer Kellerei, Gianni Boner, Fr. 60.– (Jahrgang 2003 ab Frühjahr 2015)

Weinbau zur Krone, Luzi Boner, Fr. 21.– (50 cl), Fr. 25.– (Barrique)

Weinhaus Cottinelli AG, Fr. 18.90 (50 cl)

Weingut Donatsch, Martin Donatsch, Fr. 39.–

Weingut Plandaditsch, Andrea und Anita Lauber, Fr. 20.– (50 cl), Fr. 30.– (Schaumwein)

Thomas Studach, Fr. 38.–

Plantahof, Moritz Villinger, Fr. 18.– (50 cl)

Volg Weinkellereien, Fr. 25.–

Jenins:

Weingut Sprecher von Bernegg, Jan Luzi, Fr. 31.–

Weingut zur Sonne, Christian und Francisca Obrecht, (ab Frühjahr 2015, Preis steht noch nicht fest)

Gian-Battista von Tscharner Fr. 37.– (50 cl), Fr. 55.– (75 cl)

Fläsch:

Peter und Rosi Hermann, Fr. 29.–



Weinmacher der alten Schule: Gianni Boner.



Gelungenes Debüt: Christian und Francisca Obrecht.