

Aus Churer Trauben wird vor allem Schiller gekeltert, aber nicht nur

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Der Churer Paradewein ist der Schiller. Doch auch die Blauburgunder «Lochert» und «Waisenhaus Wingert» von Gian-Battista von Tscharnner sind längst kein Geheimtipp mehr. Und das Weinhaus Cottinelli in Malans glänzt mit dem Churer Chardonnay.

Ein alter Hase ist er, der Reichenauer Schlossherr und Winzer Gian-Battista von Tscharnner. Schon seit mehr als 30 Jahren produziert er Wein, auf insgesamt sechs Hektar in der Bündner Herrschaft in Maienfeld und in Jenins sowie im Bündner Rheintal in Felsberg und in Chur. Seine beiden Rebberge «Lochert» und «Waisenhaus Wingert» sind ihm besonders ans Herz gewachsen.



«Herrliche Lagen»: Der Reichenauer Winzer Gian-Battista von Tscharnner bei der Arbeit im Rebberg «Lochert».

«Es sind herrliche Lagen, die eine grossartige Qualität hervorbringen», schwärmt der passionierte Weinmacher.

Gutes Rebland, gutes Bauland

Früher, bis um 1880, dehnten sich die Weinberge rund um Chur noch auf etwa 100 Hektar aus, von der Plessur bis zum Rosenhügel, von der Quader bis zum Fürstenwald. In den 42 Torkeln, die es damals gab, wurde vor allem Schiller gekeltert, noch heute die beliebteste Churer Spezialität. Er hat, nebenbei bemerkt, übrigens nichts mit dem gleichnamigen deutschen Dichter und Dramatiker zu tun, hätte diesem aber zweifellos gemundet. Beim

Schiller handelt es sich um einen aus roten und weissen Trauben gekelterten Wein von eben schillernder Farbe. Historisch gesehen ist der Schiller ein Zufallsprodukt: Als um 1635 der Blauburgunder in Graubünden eingeführt wurde, pflanzten ihn die Winzer zu ihren weissen Gewächsen und kelterten die beiden Sorten, wie es auch heute noch nach alter Tradition der Fall ist, gemeinsam.

Die Rebfläche der einst grössten Bündner Weinbaugemeinde ist auf gerade mal neun Hektar zusammengeschrumpft. Die Loestrasse sei damals, Ende des 19. Jahrhunderts, mitten durch die Rebberge gebaut worden, bedauert von Tscharnner. Und im Jahr 2000 wurde der «Kronenwingert» zugunsten einer Überbauung aufgegeben. «Gutes Rebland ist gleichzeitig gutes Bauland», meint der 59-jährige Winzer. Diese Entwicklung ist seiner Meinung nach noch nicht abgeschlossen. Nicht in Gefahr ist sein 1,2 Hektar grosser Rebberg «Lochert», der schon 1942 von seinem Vater bewirtschaftet wurde. Das lebenslange Nutznießungsrecht, das ihm die Stadt Chur als Besitzerin eingeräumt hat, lässt ihn ruhig schlafen. Und auch der in etwa gleich grosse «Waisenhaus Wingert» in Masans, den von Tscharnner von der Bürgergemeinde in Pacht erhalten hat, steht nicht zur Diskussion.

Robuste Rotweine

Einen eigentlichen Lieblingswein hat von Tscharnner nicht. Für jede Gelegenheit gebe es wunderschöne Weine, schwärmt er. Bei einem Wildessen kommt ein kräfti-

ger Blauburgunder auf den Tisch, zu Spargeln ein Sauvignon blanc und zu einem reifen Käse ein würziger Grauburgunder. Am liebsten aus dem eigenen Keller, versteht sich. Den spritzigen Churer Schiller empfiehlt er, schön gekühlt, für den lauen Sommerabend auf der Terrasse. Seine Version hat mit den oftmals ausdruckschwachen Kopien aus dem Unterland, die dem Image des Originals gewaltig geschadet haben, nicht viel gemein. Der Blauburgunder hat es ihm aber besonders angetan. Gleich drei Varianten führt er in seinem Angebot aus der Bündner Metropole. Auffallend bei allen drei Weinen ist die tiefrote Farbe: «Ich habe die kräftigste Farbe aller Bündner Blauburgunder», sagt von Tscharnner.

Der Blauburgunder «Lochert» ist ein robuster Tropfen, der ganz dem Wesen seines Machers entspricht. Die Ausgabe aus dem «Waisenhaus Wingert» strotzt ebenfalls vor Kraft und Tiefe, kommt aber weicher daher, ein Schmeichler eben. Und da ist noch der vielschichtige «Gian-Battista», den man ohne weiteres vergleichen kann. Die Rarität, gerade mal 2000 Flaschen, stammt von den besten Trauben und den ältesten Rebstöcken. Bis zu 26 Monate lässt von Tscharnner ihn in den Barriques reifen. Der lange Ausbau erfolgt nicht ohne Grund, wie er sagt: «Das Holz wird durch den langen Kontakt mit dem Wein besser eingebunden, das Tannin samtiger.» Der klassisch ausgefallene 2004er, der jetzt im Verkauf ist, bereitet ihm sehr viel Freude.



Ausgezeichnet: Hansruedi Guntli vom Weinhaus Cottinelli präsentiert den prämierten Churer Chardonnay 2004.

Und auch die prächtig gelungenen 2005er und 2006er haben es in sich. Dabei gerät Von Tscharnner richtig ins Schwärmen: «Mutter Natur meint es zurzeit sehr gut mit uns Bündner Winzern.»

Gold für Chur

Das Weinhaus Cottinelli in Malans hat dieses Jahr mit dem Churer Chardonnay 2004 aufhorchen lassen: An der internationalen Weinprämierung der Expovina in Zürich wurde der gehaltvolle Weisswein mit der Goldmedaille ausgezeichnet. «Das erfreuliche Resultat zeigt einmal mehr, dass die Rebberge in Chur von erstklassiger Güte sind», sagt Ge-



Schiller und anderes mehr: Das Angebot an Churer Weinen ist vielfältig.

schäftsführer Hansruedi Guntli. Sein Kellermeister Ruedi Schneider hat die Spezialität aus dem Lürlibad knapp ein Jahr in Barriques ausgebaut. Sie besticht durch eine reichhaltige Frucht mit einem Hauch von Vanille. Wer den beliebten Churer für seinen Keller reservieren möchte, sollte sich aber beeilen: Nur etwa 2000 Flaschen kommen jedes Jahr auf den Markt.

Das Lürlibad ist nicht nur wegen seiner vorzüglichen Weine und der bevorzugten Wohnlage bekannt: Alten Urkunden zufolge besass Chur im 16. Jahrhundert tatsächlich eine Quelle mit einem Bad – eben dem Lürlibad. Die Spuren des Bades sind im Laufe der Zeit verschwunden, erhalten geblieben ist aber der Name. Der Churer Schiller «Lürlibad» der Familie Daniel Hatz, der aus den Lagen «Mooren», «Bonda» und «Kaz» stammt, wird schon seit über 50 Jahren vom Weinhaus Cottinelli gekeltert und vertrieben. Guntli selbst ist ein grosser Anhänger des jugendlich frischen und geschmeidigen Rosés: «Er ist vielseitig einsetzbar und passt zu vielen Gerichten, etwa zur asiatischen Küche. Er eignet sich auch hervorragend als Aperitif.»

Zu Ehren des Bischofs

Der Churer Schiller der Bischöflichen Domaine ist Bischof Amédée Grab gewidmet und heisst «Amedeo Amabilis». Die Blauburgunder- und Grauburgundertrauben wachsen auf 2,5 Hektar nahe der Kathedrale. Die Anfänge des bischöflichen Weingutes reichen bis ins 13. Jahrhundert zurück. Ein 1371 geschlossener Vergleich um den «Stephansweinberg» zwischen dem Kloster St. Luzi und dem Domkapitel beweist zumindest, dass die Geistlichkeit schon damals einen eigenen Tropfen zu schätzen wusste. Nicht zuletzt wirtschaftliche Über-

legungen brachten Bischof Grab dazu, die Rebberge zu verpachten. So werden diese seit 1999 durch das Weinhaus Cottinelli gepflegt. Heute umfasst die Bischöfliche Domaine eine Rebfläche von knapp 12 Hektar in Chur, Trimmis und Zizers.

Einen ausgezeichneten Ruf genießt auch der 1,5 Hektar grosse «Herold Wingert», der seit etlichen Jahren von den Volg Kellereien in Winterthur bewirtschaftet wird. Ihr Churer Schiller setzt sich ebenfalls aus Blauburgunder- und Grauburgundertrauben im Verhältnis 90 zu 10 zusammen.

Aus dem gleichen Rebberg bezieht die Kellerei Wieland in Thusis die Früchte für ihren Schiller. Inhaber Christian Komposch ist von der Qualität des Produktes sehr angetan: Unlängst schaffte der respektable Jahrgang 2006 am Weinconcours Deutschschweiz mit 89,8 Punkten gar den Sprung in die Top 25. An der Prämierung hatten sich insgesamt 248 Weine von 82 Produzenten aus den Kantonen Basel-land, Aargau, Luzern, Zürich, Schaffhausen, Thurgau, St. Gallen und Graubünden sowie aus dem Fürstentum Liechtenstein beteiligt.

