



Winzerlehre in der Waadt («da lernte ich das Weintrinken»), in Spiez und auf Schloss Salenegg in Maienfeld («da packte mich im Kreise der gleichaltrigen Bündner Kollegen der Qualitätsvirus»). Es folgten Wanderjahre in Westaustralien («da entbrannte die Liebe zum Sauvignon Blanc»), in Banyuls in den französischen Pyrenäen und in Pouilly-Fuissé im Burgund («da entdeckte ich das Terroir-Denken»).

Die Wehrli bewirtschaften zehn Hektaren in drei unterschiedlichen Weinbaugebieten des Aargaus. Im Hasenberg in Küttigen dominiert Muschelkalk, in Erlinsbach eisenhaltiger Kalkstein, auf dem Brestenberg am Hallwilersee Löss und Sedimentgestein einer Gletschermoräne. «Das ergibt mineralische, fruchtbare oder kraftvoll-vollmundige Weine.» Peter Wehrli, der das Unternehmen 1980 übernommen und es von einem gemischtwirtschaftlichen Betrieb in ein Rebgut mit Selbstkelterung überführt hatte, wählte einst die geografisch auseinanderliegenden

«Dank der Klimaerwärmung sehe ich für den Merlot am Brestenberg beim Hallwilersee eine vielversprechende Zukunft.»

SUSI STEIGER-WEHRLI Winzerin

Lagen, um das meteorologische Risiko zu verteilen. Seine Tochter sieht nun darin die Chance einer terroirbeglaubigten Differenzierung und Profilierung. Die zierliche Frau mit dem grossen Kämpferherz schwört auf Sauvignon Blanc und Merlot. Gerade für letzteren sieht sie im Zeichen der Klimaerwärmung am Hallwilersee eine grosse Zukunft. Sie sagt es mit leuchtenden Augen, welche die Glut erahnen lassen, die in ihr glimmt.

www.wehrli-weinbau.ch

JOHANN-BAPTISTA VON TSCHARNER: KONTINUITÄT UND AUFBRUCH

Johann-Baptista von Tschärner ist eben von der Jagd zurück. Stolz erzählt er, wie er eine Gamsgeiss geschossen hat. Dass seinem Vater Gian-Battista von Tschärner zwei Abschüsse gelungen sind, scheint ihn nicht zu fuchsen. Man könnte jetzt denken, logisch, Johann-Baptista steht halt im Schatten des charismatischen Familienoberhaupts. Doch weit gefehlt: Der Junior ist drauf und dran, aus dessen Schatten zu treten. Denn ohne grossen Aufhebens hat sich auf Schloss Reichenau, diesem solitären Weingut am Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein, ein Generationenwechsel vollzogen: Schlossherr Gian-Battista von Tschärner hat die operative Leitung seinem 30-jährigen Sohn übergeben. Er hilft zwar noch im Rebberg aus – bei meinem Besuch kam er gerade vom Mähen –, moderiert pointiert bei den vielen Präsentationen und gibt seine

> trafen Kommentare bei den regelmässigen Kontrolldegustationen der jungen Weine. Doch die Verantwortung trägt nun Johann-Baptista. Er hat nach der Matura Getränketechnologie studiert, war ein halbes Jahr auf einem Weingut in Neuseeland. Seit 2011 arbeitet er vollzeitlich in Reichenau. Auf den ersten Blick hat sich dabei wenig verändert. Noch immer werden 18 Weine aus zwanzig Lagen gekeltert. Die Anbaufläche in Maienfeld, Jenins, Chur und Felsberg beträgt 5,3 Hektaren. Vergrösserung ist keine geplant. «Wir wollen klein bleiben, um das, was wir machen, perfekt machen zu können», heisst die Devise. Kontinuität ist angesagt.

Und doch steckt in jedem Anfang auch ein Aufbruch. Johann-Baptista erntet etwas früher als der Vater. Er füllt auch etwas früher ab. Die Weissen – Sauvignon Blanc, Pinot Blanc/Chardonnay, Pinot Gris – durchlaufen nicht mehr den ganzen Säureabbau.

«Der Vater liess den Weinen Zeit. Einmal in der Flasche mussten sie reifen. Ich möchte, dass sie früher antrinkbar werden.»

JOHANN-BAPTISTA VON TSCHARNER Winzer

«Ich suche dabei Eleganz und Frische.» Die Rotweine von Reichenau, Pinots Noirs hauptsächlich, sind bekannt für ihre Kraft, ihre mächtige Struktur und Langlebigkeit. «Der Vater liess den Weinen mehr Zeit. Einmal in der Flasche mussten sie reifen. Ich möchte, dass sie früher antrinkbar werden.» Wie Johann-Baptista das meint, zeigt sich bei den drei Fassmustern, die er aus den Barriques zieht und in die Küche

bringt. Es sind Pinots Noirs aus dem Churer Rebberg Lochert. Zunächst spiegeln sie vorbildlich den Jahrgang: die Fruchtpulenz von 2015, die Eleganz von 2014, die Konzentration von 2013. Dann wirken sie alle sanfter und geschmeidiger als die väterlichen Weine. Johann-Baptista verlegte die Mazerationszeit vor die Gärung, presste den Wein noch leicht süss und liess ihn trüb im Barrique fertig gären. Analog zum gewaltigsten Wein des Schlosses – «Gian-Battista» mit Namen – soll diese modifizierte Interpretation «Johann-Baptista» heissen. In ihr lässt sich der Aufbruch am deutlichsten riechen und schmecken. Und wohl auch am besten verstehen, warum die bekannte Jeninser Winzerin Irene Grünenfelder Johann-Baptista von Tschärner in einem Interview einmal als eines der vielversprechendsten Bündner Winzertalente bezeichnete.

www.reichenau.ch

von Tschärner

Zum Schloss Reichenau von Gian-Battista von Tschärner und seinem Sohn Johann-Baptista gehören in der Herrschaft und im Churer Rheintal 5,3 Hektaren Reben. Pinot Noir ist der König, doch auch Pinot Gris oder Completer liefern spektakuläre Weine.



PHANE UND ISABELLA
KELLENBERGER: WEG VOM
NUSCHTI-IMAGE»

erster, was einem bei Isabella Kellenberger auffällt, ist ihr Äusseres. Ihre Mutter ist pur-Chinesin. Das zweite ist ihr häufiges Lachen – glockenklar und ansteckend. Ihrem Mann Stéphane ziehen einen die Augen in Bann. Sie blicken warm und vernehmlich. Beide strahlen einen frischen Enthusiasmus aus, untypisch für das Wallis, dessen Bewohner doch eher bedächtig und grüblerisch veranlagt sind.

Die Stadtberner und allmählich gegen den Widerstand zugehend, lernten sie sich an der Weinerschule in Changins kennen. Als Weinbauern starteten sie im Wallis mit Cabernet und Gamay. 2012 fanden sie in der Stadt über ein Chiffreinsparat ein zum Verkauf stehendes Weingut. Seit dem 1. Januar 2013 bewohnen sie nun mit zwei kleinen

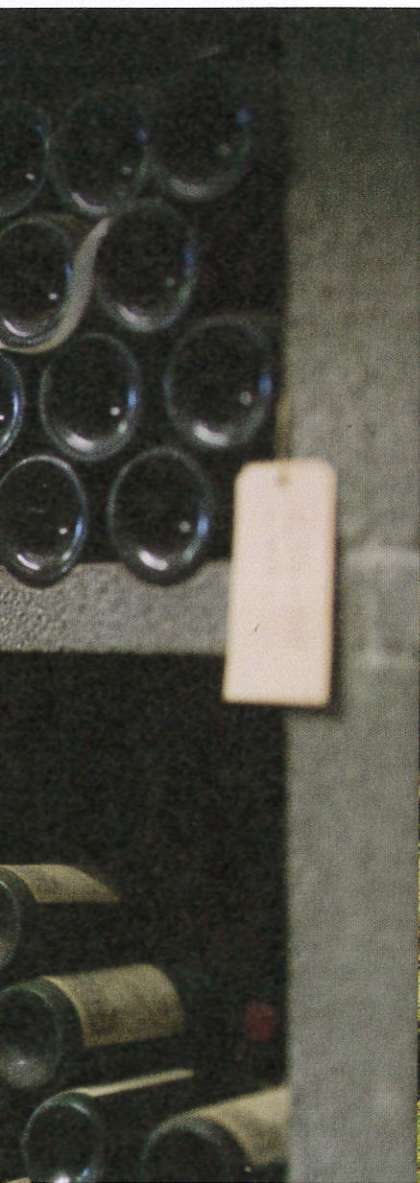
Kindern das Haus samt geräumigem, praktischem Weinkeller und modernem Carnotzet und bewirtschaften zwischen Fully im Unterwallis und Visperterminen im Oberwallis drei Hektaren Reben.

Mein Besuch fällt auf die Zeit vor der Weinlese. Die bevorstehende Ernte ist für beide «die spannendste Zeit des Jahres». Stéphane erklärt: «Wir arbeiten wie Architekten, aber im Gegensatz zu ihnen können wir nur einmal im Jahr ein Haus bauen.» Tagsüber wird geerntet. Nachts gekeltert. Dazu haben sie vorgängig für jede Sorte, jeden Wein ein Kelterprotokoll angefertigt. 15 Protokolle kommen so zusammen.

Die vorgängige Absprache ist angesichts der unterschiedlichen Temperamente wohl nötig. Isabella liebt «Power-Weine», bezeichnet ihren Geschmack selbstkritisch als «Mainstream». Stéphane mag den filigranen, frischeren Weinstil – «cool climate», wie er sagt. Einig sind sich über die >



Johann-Baptista von Tscherner hat auf Reichenau die operative Leitung übernommen.



> Notwendigkeit von tiefen Erträgen im Rebberg; im Keller denken sie kontroverser. Isabella ist fürs Risiko der Spontangärung zu haben, während ihr Mann defensiver tickt. Beide schwören sie aber auf eine vorgängige Kaltmazeration, auf tiefe Gärtemperaturen und auf eine lange Gärdauer und möglichst wenig Sauerstoff.

Sind denn die Weine einmal in der Flasche, überzeugen sie mit einer reintonigen, modernen Stilistik. Der Pinot Noir etwa besitzt ein kalkiges Bukett, Frische und eine straffe Struktur. Die zwei Humagnes, Blanc und Rouge, weisen schönste Typizität auf. Der dezent fruchtige Weiss macht auf nobles Understatement, der Rote ist beerig, dicht und charaktervoll, ohne die der Sorte nachgesagte Wildheit zu kaschieren.

Die Kellenbergers können nicht nur Wein machen, sie beherrschen auch das Marketing. Die Etiketts zeigen die Hände der beiden:

liegen sie aufeinander, war der Wein im Stahltank; nebeneinander in zwei Richtungen weisend, künden sie vom Barriqueausbau. Originell sind die englischen Weinnamen wie etwa «a sigh in the sky» für den Chasselas oder «flames of desire» für den Gamaret. Sie erzählen eine Geschichte, führen weg vom «Chnuschti-Image» und holen erfolgreich die Jungen ins Weinboot. Isabella und Stéphane Kellenberger verstehen sich «als Botschafter des jungen Schweizer Weins» und werden diesem Anspruch dank ihrer aufgestellten Art gerecht.

www.vindoeuvre.ch

MATHIAS BECHTEL:
MIT EINFACHEN MITTELN

Im Spätsommer besuchte ich in Eglisau eine Weinpremiere. In den frühen Abendstunden liessen sich im Rhein noch zahlreiche

Schwimmer treiben. Die Trauben in den steilen Rebbergen des Städtchens badeten in den letzten Sonnenstrahlen. Die idyllische Umgebung und das fabelhafte Wetter gaben dem Anlass ein geradezu festliches Gepräge.

Eingeladen hatte Mathias Bechtel. Bechtel zählt zu den vielversprechenden jungen Talenten der Schweizer Weinszene. Im Nebenamt ist er Präsident der Vereinigung «Junge Schweiz – Neue Winzer», der alle in dieser Story porträtierten Winzerinnen und Winzer angehören.

Mathias Bechtel, Jahrgang 1983, wuchs im Weinbauerdorf Zizers im Churer Rheintal auf. Seine Eltern besaßen keine Reben. Die Mutter nahm ihn aber regelmässig zur Wimmel im Weingut Hutter mit. Das gefiel dem Knaben derart, dass er für ihn später kein anderer Beruf in Frage kam. Er liess sich an der Fachhochschule in Changins zum Önologen ausbilden und arbeitete ab 2007 bei Altmeister

Kellenberger

Isabella und Stéphane Kellenberger besitzen seit vier Jahren das wohl jüngste Weingut des Wallis. Es heisst «Vin d'oeuvre» und liegt in Leuk. Die beiden kultivieren drei Hektaren zwischen Fully im Unter- und Visperterminen im Oberwallis.

