



Sie sind geduldige «Skaven» ihres riesigen Hauses. Allein das Hauptgebäude von Schloss Reichenau zählt 77 Räume. Ein Universum, vollgestopft mit Requisiten, Reminiszenzen und Anekdoten aus Jahrhunderten. Der heute 72-jährige Gian-Battista von Tscherner hat den Adelssitz vor 40 Jahren zum Weinchâteau erweitert, sein 34-jähriger Sohn Johann-Baptista führt das Werk heute auf seine Weise fort. Zu den Highlights gehören ihr Completer, über fünf Jahre oxidativ in gebrauchten Barriques ausgebaut, vor allem aber ihre Pinots mit Grip und Karacho.

Text: Thomas Vaterlaus

**Gian-Battista und Johann-Baptista  
von Tscherner, Graubünden (CH)**

# Die Zwei vom Schloss

Foto: Siffert / weinweltfoto









Fotos: Siffert / weinweltfoto.ch, z.V.g.



Rund 20 Jahre sind vergangen, seit Gian-Battista von Tscharner im Gasthaus Adler, gleich gegenüber dem Schloss, eine kleine Tischrunde unterhielt. Mit seinen römischen Grundmauern ist es das älteste Gebäude von Schloss Reichenau, früher war es Zollhaus, Pferdewechsel-Station und Table d'Hôte. Inspiriert von seinem vorzüglichen Pinot philosophierte von Tscharner darüber, wer wohl an diesem Verkehrsknotenpunkt in den nördlichen Alpen in fernen Jahrhunderten abends im diffusen Licht einer Funzel zusammengesessen haben mag. Reisende aus ganz Europa, vor oder nach dem beschwerlichen Alpenübergang. Spione, Freigeister, Händler, Diebe, Dichter, Phantasten, Mörder, Gelehrte, Flüchtlinge, Geistliche... Oder inkognito reisende Adelige wie jener «Chabos», der eines Nachts im Jahr 1793 an die schwere Schlosstür klopfte und vom damaligen Patron, natürlich auch ein von Tscharner, eingelassen, und gleich als Lehrer für die kurz zuvor gegründete Schule verpflichtet wurde. Sechs Monate lehrte der gebildete Unbekannte hier. Erst später stellte sich heraus, dass es der Herzog von Chartres war, der spätere französischen Bürgerkönig Louis-Philippe I.

Der «Adler» hat leider im Jahr 2013 dichtgemacht. Doch das Schloss lebt. Im ehemaligen Gasthaus betreibt die junge Tanya Giovannoli raffinierte Fleischveredelungen in Form von Trockenfleisch, Würsten, Schmalz und Riette - perfekte Begleiter zu den Von-Tscharner-Weinen. In einem Hausflügel hat sich das kantonale Amt für Wald und Naturgefahren eingerichtet und am Wochenende ist das Schloss zur beliebten Eventlocation, besonders für Hochzeiten avanciert. Ein Verein «Freunde Schloss Reichenau» bemüht sich um den Erhalt des riesigen Anwesens. Eben wurde das Eingangsportal mit der schweren Holztür für 60 000 Franken renoviert, als Nächstes soll die historische Tapete von 1820 im grünen Saal wiederhergestellt werden. «Zwei Tropfen auf den heißen Stein» könnte man sagen, aber doch auch sichtbare Zeichen, das etwas geht. Im ersten Stock, dem Reich von Gian-Battista senior, künden unzählige Kartons mit alten Familienschriften davon, dass da jemand wohl nicht zum ersten Mal angetreten ist, um die Vergangenheit zu ordnen. Im zweiten Stock wohnt Johann-Baptiste junior mit seiner Lebenspartnerin. Sehnt er sich nicht nach einer modernen luftigen, vor allem aber ballastfreien Wohnung in der nahen Stadt Chur? «Nein», sagt er, «ich bin kein Stadtmensch, der Wald ist mir lieber und kleine Räume machen mich nervös. Ich lebe gerne in diesem Schloss mit mei-

ner Familie zusammen. Auch weil genug Platz ist, um sich aus dem Weg zu gehen, wenn einem danach ist.»

#### Top-Pinots aus Schweizer Klone

Das Weingut der von Tscharners ist ein komplexes Gebilde. In fünf Weinbaudörfern bearbeiten sie 13 Parzellen, daraus keltern sie rund 15 verschiedene Weine, darunter allein acht Pinots. Bereits seit 2013 ist der 34-jährige Johann-Baptista für die Vinifikation verantwortlich. In dieser Zeit hat er die Stilistik der von Tscharner-Weine auf subtile Weise weiterentwickelt, hin zu mehr Eleganz und Frische, ohne den Gewächsen jene Eigenständigkeit zu nehmen, die sie unter seines Vaters Ägide bekannt gemacht haben. Vor allem die Pinots zeigen sich in Hochform. Deren Basis sind Schweizer Klone wie etwa der Mariafeld, denen die von Tscharners immer die Treue gehalten habe. «In den Jahren, in denen ein paar Vorzeigewinzer die kleinbeerigen Burgunder-Klone zur einzig glücklich machenden Pinot-Religion erklärt haben und ihnen die anderen Winzer gefolgt sind wie Gläubige ihrem Sektenguru, wurde man ausgelacht, wenn man nach wie vor auf Schweizer Klone setzte», erinnert sich Johann-Baptiste. Heute lacht keiner mehr. Denn die Schweizer Klone sind spätreifend. Das heisst, die Trauben können auch in Zeiten der Klimaerwärmung dann gelesen werden, wenn Zucker und Säure in perfekter Balance sind, was mit den Burgunderklonen zusehends schwieriger wird. Und die Beeren der Schweizer Klone haben dickere Häute, was sie besser vor den Attacken der Kirschessigfliege schützt. Die verblüffende Qualität von Pinot-Selektionen wie «Churer Blauburgunder Johann-Baptista», «Felsberger Blauburgunder Hoharai», «Jeninser Blauburgunder Mariafeld» und «Churer Blauburgunder Gian-Battista» beruht aber genauso auf kontinuierlichem «Feintuning» im Keller. So setzt der 34-Jährige auf eine verlängerte Kaltstandzeit vor der Gärung bei einer gleichzeitig verkürzten Hauptgärung. Zudem werden einige Pinots schon von der Maische genommen und gepresst, wenn die Gärung noch nicht ganz abgeschlossen ist. Wichtig ist auch der lange, bis 36 Monate dauernde Ausbau in mehrheitlich gebrauchten Barriques, die bis zu 18 Mal verwendet werden.

#### Vom Barock zur Gotik im Glas

Der Kontrast zwischen dem ruhig auftretenden Johann-Baptista, dem Tüftler, der das Weinmachen mit einer komplexen Maschine vergleicht, mit tausenden von Schrauben, bei



### Die von Tscharners

Seit über 600 Jahren trägt jeder Erstgeborene der Familie von Tscharner den Namen Gian-Battista. Die Spuren der Familie in Schloss Reichenau gehen bis ins Jahr 1792 zurück, seit sieben Generationen sind sie hier inzwischen, mit einer Unterbrechung, heimisch. Einst bestand der blühende Anstz am Rhein nebst dem Herrschaftshaus mit französischem Garten auch aus verschiedensten Ställen, einer Schmiede, Wagnerei, Schlosserei, Färberei, Bäckerei, einem Postlionshaus und vielem mehr. In der bewegten Geschichte von Reichenau war der heute 72-jährige Gian-Battista der Erste, der das Schloss zum Weingut machte. Nach seinem Agronomiestudium an der ETH arbeitete er zuerst an der Forschungsanstalt in Wädenswil, bis er 1976 in Jenins seinen ersten Hektar Reben übernahm und Winzer wurde. Kontinuierlich erweiterte er den Betrieb auf fünf Hektar Reben und formte Reichenau zum Bündner Spitzenweingut. Sein 1986 geborener Sohn Johann-Baptista wuchs mit dem Weinbau im Haus auf und absolvierte ein Lebensmittel- und Getränketechnologie-Studium in Wädenswil. Nach einem Abstecher nach Neuseeland stieg er 2012 in den elterlichen Betrieb ein und ist seit 2013 für die Vinifikation verantwortlich. Seine ältere Schwester Francesca von Tscharner hat das Schloss derweil gezielt zu einer gefragten Event-Location entwickelt.



Im Gewölbekeller von Schloss Reichenau, unter den herrschaftlichen Sälen, reifen heute die Von-Tscharner-Weine. Die Haken an der Decke zeugen davon, dass hier früher Lebensmittel gelagert wurden.

**«Ich bin gerne im Schloss und im Wald. Die Stadt und kleine Räume machen mich nervös.»** Johann-Baptista von Tscharner



Während Vater Gian-Battista (links im Bild) für seine impulsive Eloquenz bekannt ist, agiert Sohn Johann-Baptista mit viel Ruhe. Gerade wegen dieser Gegensätze sind sie ein erfolgreiches Team.

Der 34-jährige Johann-Baptista von Tscharner strebt Weine mit geradliniger Eleganz und Finesse an. Auch die neuen Labels (Bild unten) verkörpern schwungvolle Frische.



Fotos: Siffert / weinweltfoto.ch, z.V.g.



denen man nach dem Prinzip der Antizipation wissen muss, was passiert, wenn man die eine anzieht und die andere löst, und seinem Vater, der selbst in seinem riesigen Haus eine raumfüllende Erscheinung ist, könnte nicht grösser sein. «Hofnarr» nennt er sich selber, natürlich augenzwinkernd, er ist aber auch Patriarch, Jäger, raubeiniger Feingeist, Bauer, Sammler, Archivar, Bonvivant und Fotograf. Seine poetisch farblich expressiven Makroaufnahmen finden sich etwa auf den Labels des Blauburgunders «Mariafeld». Und im ersten Stock der Galerie, deren 57 Meter langer Gang zu Indoor-Spaziergängen einlädt, finden wir Landschaftsaufnahmen, die in ihrer grobkörnig-reduzierten Art assoziativ wirken. Und als Kontrast dazu Fotos von den Dreharbeiten zum Film «Jenatsch» des Bündner Regisseurs Daniel Schmid (1941–2006). Sie zeigen vorwiegend nächtliche Szenen, mit schemenhaften Akteuren in voralpin kühlen Gemäuern. Schmid, ein ehemaliger Mitstreiter des deutschen Filmemachers Rainer Werner Fassbinder, und von Tscharner kannten sich seit der Jugend. Als der Regisseur 1986 einen Film über den Bündner Militärführer und Hasadeur Jörg Jenatsch (1596–1639) drehte, wohnte die Filmcrew in Schloss Reichenau. Der damals 37-jährige Schlossherr begleitete das Filmprojekt nicht nur fotografisch, sondern wirkte auch als Komparsen mit. Als seine Familie davon erfuhr, zitierte ihn seine damals 92-jährige Tante Nora von Planta zu sich und eröffnete ihm, er könne unmöglich an einem Film mitwirken, der zur Idealisierung eines Halunken beitrage, der eigenhändig ein Mitglied ihrer Familie ermordet habe. Von Tscharner erklärte seiner Tante, dass er die Umstände natürlich kenne, darum spiele er ja auch einen Helfer bei der Ermordung von Jenatsch, worauf ihm seine Tante freudenstrahlend ihren Segen gab, am Film mitzuwirken.

Episoden wie diese haben Gian-Battista von Tscharner den Ruf eingebracht, eine geradezu barock vielschichtige Erscheinung zu sein und nicht wenige Weinkritiker glauben, diesen barocken Reichtum auch in manchen seiner Weine zu finden, etwa in seinem Pinot Gris, der nicht selten an der Schallmauer von 15,5 Volumenprozent Alkohol kratzte. Unter seinem Sohn hat gerade auch dieser Wein deutlich an schnörkelloser Geradlinigkeit zugelegt. Bildlich betrachtet könnte man in den Weinen des Vaters etwas vom alpinen Barock erkennen, den man etwa in der nahen Klosterkirche Disentis findet, während die Gewächse seines Sohnes mehr zu klar gegliederter Gotik tendieren...



## Beschwingte Langstreckenläufer

Sechs Hektar Reben in fünf Bündner Weinbaugemeinden bewirtschaften die von Tscharners. Obwohl der Pinot klar dominiert, pflegen sie auch mit Akribie ihre Spezialitäten. «Den Weinen Zeit lassen» heisst ihre Devise im Keller. So entstehen Crus mit grossem Alterungspotenzial.

### Jeninser Pinot Gris 2018

17 Punkte | 2020 bis 2026

Ein behutsamer Ausbau auf der Feinhefe ist der Schlüssel zu diesem komplexen und gut strukturierten Pinot Gris. Aromen von Kernobst, vor allem Mirabellen, Quitten und Birnen, dazu dezente Traubenwürzige Noten. Im Gaumen dicht gewoben, ja mächtig, aber doch frisch und beschwingt.

### Churer Chardonnay 2018

18 Punkte | 2020 bis 2030

Der zweite Jahrgang dieses barriquevergorenen Chardonnays liegt noch im Fass, lässt seine Klasse aber schon klar erkennen. Frische Aromen von Agrumen, dazu Wiesenkrauter, sehr dezente Würze, an Astschnitt erinnernd. Im Gaumen temperamentvoll und geradlinig.

### Churer Blauburgunder Johann-Baptista 2016

17.5 Punkte | 2020 bis 2028

Verführerische Aromatik mit eingelegten Erdbeeren, ein Anflug von Pflaumen und perfekt integrierte Würznoten. Im Gaumen im Auftakt etwas süsse Frucht, sehr gut strukturiert, mit tragender, saftiger Säure und feinkörnigem Gerbstoff, leichte Pfeffernote im Abgang.

### Felsberger Blauburgunder Hoharai 2017

18 Punkte | 2020 bis 2028

Animierende, vielschichtige Aromatik mit eher rotbeeriger Frucht, dazu Minze und Melisse, auch waldige Noten. Wirkt im Gaumen sehr dicht gewoben und noch jugendlich temperamentvoll, aber doch auch elegant. Tolle Säurestruktur.

### Jeninser Blauburgunder Mariafeld 2014

18.5 Punkte | 2020 bis 2030

In seiner Art völlig eigenständiger, höchst charaktervoller Pinot aus einem kühlen Jahr, 36 Monate in gebrauchten Barriques gereift. Rote Beeren, florale Noten, wilde Kräuter. Im Gaumen herrlich zupackend, sehr präsent, ja in positiver Weise pikant.

### Churer Blauburgunder Gian-Battista 2017

18 Punkte | 2022 bis 2032

In der Nase noch etwas verhalten, aber komplex mit Waldbeeren und einem Anflug von Kräutern und Heu. Im Gaumen noch ungestüm und wild, mit viel feinkörnigem Gerbstoff und einer tollen, lebendigen Säure. Ein Anflug von Zartbitter-Schokolade im Abgang.

## Gewinnspiel

VINUM verlost von der Familie von Tscharner zwei Topweine, nämlich den Churer Chardonnay 2017 und den Felsberger Blauburgunder Hoharai 2017, exklusiv signiert von Winzerlegende Johann-Baptista von Tscharner.

Teilnahme unter [www.vinum.eu/vontscharner](http://www.vinum.eu/vontscharner)

Teilnahmeschluss: 17. Oktober 2020