

Kultur & Gesellschaft

Urgewächse vom Alpenrand

Schloss Reichenau im Bündnerland ist seit über 200 Jahren im Familienbesitz der von Tscharners. Vater und Sohn machen dort Pinots noirs, die beeindruckend - auch weil sie das Terroir widerspiegeln.

Paul Imhof

Weiter oben steht kein Weingut mehr. Schloss Reichenau, das den Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein seit dem 9. Jahrhundert flankiert, bescherte den wechselnden Herrschaften bis zur Entstehung des Kantons Graubünden Zolleinnahmen. Hier kreuzten sich die Wege, hier war lange Zeit die einzige Brücke bis zum Bodensee zu finden. So entstand eine Servicestation mit Pferdewechsel, Schlosserei, Wagnerei, Schmiede. Natürlich wurde auch Wein ausgeschenkt, Veltliner oder Clevner, aus dem Süden angeschleppt über die Bündner Alpenpässe.

«So etwas kauft man nicht», fasst Gian-Battista von Tscharner die Geschichte seines Schlossguts zusammen, das sich mit Unterbrüchen seit 1792 in Familienbesitz befindet, «so etwas erbt man.» Mit allem, was dazugehört: Gipsenstern und Geschichten, Gebälk und Gemäuer, Boden, den es zu bearbeiten gilt, einem französischen Schlosspark, der gepflegt sein will.

Zu hoch für eigene Reben

Nur etwas fehlt: Wein aus eigenen Schlossreben gibt es bis heute nicht. Die Bündner Rebevorschriften verhindern es, auch wenn sich in Reichenau wegen des Klimawandels Rebbau mittlerweile direkt aufdrängen würde: «Das gäbe sensationelle Lagen», betont Johann-Battista von Tscharner, Sohn und designierter Nachfolger des Schlossherrn Gian-Battista. Das «Killerkriterium» der generellen statt lokal angepassten Höhenbegrenzung stehe im Weg. Reichenau liegt bloss wenige Meter über den maximal erlaubten 600 Metern über Meer. «So habe ich eben Stücke gekauft oder gepachtet», sagt Gian-Battista, derzeit insgesamt 5,3 Hektaren, verteilt auf die Gemeinden Felsberg, Chur, Jenins und Maienfeld.

Das Stückwerk hat von Tscharner verfeinert und in ein Feuerwerk verschiedener Crus du Terroir verwandelt. Der Sortenspiegel verteilt sich auf Blauburgunder (70 Prozent) sowie Pinot gris, Pinot blanc, Completer und ein paar weitere Sorten in kleinen Quantitäten. Mit ihren sieben Blauburgunder-Crus demonstrieren Vater und Sohn Jahr für Jahr eindrücklich, wie variantenreich sich diese grandiose Sorte entwickeln kann. «Wir machen nur noch Lagenweine», versichert Johann-Battista.

Alle Weine verkünden eine klare Botschaft: ursprünglich, eigenwillig, sortentypisch und terroirgerecht, gereift in gepflegter Gelassenheit. So entschieden, wie der Completer «altmodisch» ausgebaut wird, so deutlich hat sich beim Blauburgunder «diese Art Wein ergeben», so



Gian-Battista von Tscharner und sein Sohn Johann-Battista im Weinkeller von Schloss Reichenau. Foto: Nicola Pitaro

Gian-Battista, «lagerbar, stark extrahiert». Und «bockig, wenn er jung ist», ergänzt Johann-Battista. Der Wein soll nicht «gemacht» schmecken, kein Retortentrunk sein, sondern «wie der zweite Blick beim Menschen Charisma und Dynamik erkennen lassen», erklärt Gian-Battista. «Ich rede gern von Trinkeleganz, sie lädt zum nächsten Schluck ein.»

Den Wein «atmen» lassen

Die beiden arbeiten mit Barriques, um ihre Weine «atmen» zu lassen, über alle Abfüllungen gesehen aber nicht mehr als bei 5 Prozent. Sie verwenden neue Eichenfässer - beim Paradewein Gian-

Battista zu 50 Prozent - und vor allem alte, die sie bis zu viermal gebrauchen, beim Lochert manchmal noch häufiger. «Die Luft ist wichtiger als das Holz», betont Gian-Battista, «ein Wein mit Charakter braucht keine weiteren Aromen.» So dürfen die Weine monatelang in den Fässern ruhen und reifen. «Mindestens 18 Monate, dann nimmt der Holzton ab, der Wein klärt sich selbst.» Beim Jeninser Mariafeld dauert die Reifezeit in gebrauchten Barriques 36 Monate; der Churer Lochert präsentiert sich nach 26 Monaten im 2000-Liter-Holzfass fruchtig und mineralisch mit einer spürbaren Salznote.

Fast schon ketzerisch die Inselfrage: Ist der teuerste Wein, der Gian-Battista, dieses Urgewächs mit Tiefgang, auch der liebste? Johann-Battista zögert einen Moment. «Wenn ich nur einen Wein machen könnte, dann den Jeninser Tscharnergut alte Reben.» Die Stöcke sind 53 bis 54 Jahre alt. «Sie haben sich auf Boden und Klima eingestellt», erklärt der Patron, «sie regeln die Menge selbst. Das ist besser, als die Hälfte der Trauben auf den Boden zu schmieren.»

Die Weine (75 cl) kosten 25 bis 49 Fr. ab Gut. Von Tscharner, Schloss Reichenau, Tel. 081 641 11 95; vontscharner@dtc.ch.