MEIN WEIN SEI GANTENBEIN

Das Bündner Winzerpaar Martha und Daniel Gantenbein beherrscht sein Handwerk perfekt und erzeugt wunderbaren Pinot Noir, Chardonnay und Riesling.

TEXT MARTIN KILCHMANN

Martha und Daniel Gantenbein wohnen in einem alten Haus aus dem 17. Jahrhundert und arbeiten in einem neuen Keller. Sie bereisen die ganze Weinwelt und kehren immer wieder gerne in ihre kleine Schweizer Gemeinde Fläsch zurück. Sie sind seit 35 Jahren ein Paar, agieren symbiotisch und haben den Respekt voreinander nicht verloren. Sie erzeugen nur drei Weine, höchstens 30.000 Flaschen pro Jahr, exportieren ein Drittel und sind immer ausverkauft. Sie besitzen im Ausland Kultstatus und sind im Inland die Referenz für mineralischen Chardonnay und grossartigen Pinot Noir. Sie sind authentisch und frei von Starallüren geblieben.

Ihre Winzerlaufbahn beginnt 1982 in einem Bauernkeller im alten Dorfteil von Fläsch mit einem landweinartigen Blauburgunder. Martha hat eine kaufmännische Lehre absolviert, stammt aus einer Fläscher Winzerfamilie und bringt Reben in die Partnerschaft. Daniel wuchs in Malans auf, lernte Maschinenmechaniker, entdeckt aber schon früh seine Weinaffinität. Parallel zur eigenen Weinerzeugung entwickelt sich bei beiden die Leidenschaft für grosse Weine. Sie werden im Piemont Nachbarn des legendären Barolo-Winzers Elio Altare. Sie bereisen die Weingebiete Frankreichs, Deutschlands und Kaliforniens, befreunden sich mit vielen Kollegen und verfallen dem weissen und roten Burgunder sowie dem deutschen Riesling, besonders seiner mineralisch-filigranen Moselvariante.

Der erste Schritt der Qualitätssteigerung besteht in der Ertragsbegrenzung auf 500 Gramm pro Quadratmeter. «Die Kolle- >

Foto: feinerfotografie.ch

Daniel Gantenbein bei der Pigage der Rotweinmaische.

> gen hielten uns beide für verrückt. Sie staunten aber nicht schlecht, als wir daraus unseren ersten richtig guten Wein kelterten», sagt Daniel. Das Paar hatte das Potenzial des fabelhaften Jahrgangs nicht wie andere verschenkt. Der zweite Schritt ist die Umstellung auf Barriques. Ab 1993 wird der Pinot Noir in neuen Eichenfässchen ausgebaut. Im dritten Schritt werden die Parzellen mit kleinbeerigen Burgunderklonen auf schwachwüchsiger Unterlage bepflanzt. Die Stockdichte von 7500 Pflanzen pro Hektare reduziert die einzelne Stockbelastung und lässt die Reben in grössere Konkurrenz zueinander treten.

Parallel wird das Sortiment auf drei Weine gestutzt: Chardonnay, Pinot Noir und Riesling. «Den Riesling erzeugen wir in so kleiner Menge, dass er mehr unseren eigenen Durst als jenen der Kunden stillt.» War er früher im Stil einer Mosel-Spätlese deutlich restsüss, wird er seit 2013 trocken gehalten.

«Den Riesling erzeugen wir in so kleiner Menge, dass er mehr unseren eigenen Durst als jenen der Kunden stillt.»

MARTHA GANTENBEIN Winzerin

Führen das Weingut Gantenbein seit 2014: Martha und Daniel Gantenbein mit Jürg Ettinger (hinten links).

Die weitere Entwicklung kann als konsequente Verfeinerung gelesen werden: Kaltmazeration, Vergärung mit einem Hefegemisch, manuelles Stösseln und mechanisches Untertauchen des Tresterhuts in offenen Holzbottichen beim Pinot Noir. Barriquevergärung der gequetschten Trauben ohne Maischestandzeit und Ausbau mit gelegentlicher Bâtonnage in fünfzig bis sechzig Prozent neuen Piècen beim Chardonnay. Verzicht auf Pumpen, auf Schönung und Filtration bei beiden Weinen.

IM ZENIT DES WEINMACHENS

Der Chardonnay wächst heute in vier Lagen, unter anderem in der steilen, schieferhaltigen Fläscher Halde. Das zunehmende Alter der Reben und die verfeinerte Kelterung haben den Wein komplexer, mineralischer, «vertikaler» werden lassen. Der Pinot Noir dagegen kommt vor allem aus dem Fläscher Feld, einem sanft geneigten Rebberg auf Kalkschotter. Die Umstellung auf acht verschiedene Burgunder-Klone hat seine Frucht verstärkt und die Tannine verfeinert. Als weiterer, vielleicht entscheidender Meilenstein datiert der 2006 von den Churer Architekten Valentin Bearth, Andreas Deplazes und Daniel Ladner entworfene Kellerneubau. Wer heute die Strasse von Maienfeld nach Fläsch durch die Rebfelder nimmt, erspäht zu seiner Rechten ein rechteckiges Gebäude mit einem gewellten Eternitdach. Was von Weitem an einen Kornspeicher erinnert, entpuppt sich aus der Nähe als wuchtiges Weingut. Die Backsteinfassade schimmert ockerfarben. Je nach Lichteinfall verändert sich ihre Struktur und enthüllt ein Relief von Traubenbeeren. «Die Wände wurden mittels eines Mauerwerk-Roboters gefertigt, der die Ziegelsteine so gegeneinander verdrehte, dass die vorderen, vorspringenden Teile heller erscheinen als die hinteren.» Im Inneren des Baukörpers, in der Cuverie mit den elf hölzernen Gärbottichen, ergibt sich daraus ein reizvolles Spiel von Licht und Schatten, das den Raum in eine geradezu sakrale Atmosphäre taucht. Man könnte ausufernd von den einzelnen Details schwärmen – dem «Chai» mit den spektakulären Pilzsäulen, der gelungenen Farbensprache quer durch die drei Geschosse, dem Festsaal, der im zweiten Geschoss zum Essen, Trinken und stilvollen Chillen lädt –, wenn darüber nicht vergessen ginge, dass wir über eine Weinproduktionsstätte schreiben, die zwar architektonisch herausragend ist, in der aber vor allem herausragende Weine erzeugt werden.

«Wir sind keine Künstler. Die Winzerei ist ein Handwerk. Es geht schlicht und einfach um die besten Trauben.»

DANIEL GANTENBEIN Winzer

Der lange gemeinsame Weg führte Martha und Daniel Gantenbein zur Klarheit und Konzentration. Martha, die Rebenflüsterin, geht wochenlang vor der Ernte durch die Parzellen und entfernt weniger reife oder kränkelnde Trauben, sodass ein Sortiertisch überflüssig wird. Daniels Devise in der Weinbereitung heisst: «So viel wie nötig, so wenig wie möglich.» Man wüsste also nicht, was heute noch der Veränderung bedarf. Vielleicht eine Einzellagenabfüllung? Eine bewundernswerte Eigenheit der Gantenbeinschen Weinpalette ist ja, dass sie aus nur einem Wein pro Sorte besteht und mit keiner Mikrovinifikation blenden muss. «Für einen Cru müsste auf einen genügend grossen Bestand an alten Reben zurückgegriffen werden können», sagt Daniel. So wären also nochmals zehn Jahre Warten angesagt. Nein, Martha und Daniel Gantenbein erreichen allmählich den Zenit ihres Schaffens. Der vor der Marktfreigabe stehende Jahrgang 2014 verspricht Grosses. Natürlich machen sie sich Gedanken über eine Nachfolge. Ihre beiden Söhne haben sich beruflich anderweitig orientiert. Seit zwei Jahren bauen sie mit Jürg Ettinger eine dritte Kraft auf. Daniel bezeichnet den 33-Jährigen schalkhaft als ihren «Souschef». Ettinger stammt aus Maienfeld, ist Lebensmittelingenieur und absolvierte bei Gantenbeins Freunden in Deutschland, Frankreich, Kalifornien und Neuseeland Praktika. Er ist ein Allrounder, ein guter Degustator und dem feinen Essen und Trinken ebenso zugetan wie seine beiden Chefs. Insgeheim aber dürfte er wissen, dass er noch einiges zu lernen hat. Bloss: Mit solch kapitalen Lehrmeistern sollte ihm nicht bange sein. <

Fotos: Ralph Feiner, feinerfotografie.ch

In der Cuverie wird der Pinot Noir in offenen Holzstanden vergoren.

Im Fläscher Feld liegt der neue Weinkeller Gantenbeins.

BEST OF GANTENBEIN

TASTING-INFO

Die Weine kosten ab Weingut CHF 42,– (Riesling) und CHF 58,– (Chardonnay, Pinot Noir), sind dort aber alle komplett ausverkauft. Auf **www.gantenbeinwein.com** gibt es eine Liste von Weinhändlern, national und international, die Gantenbein-Gewächse anbieten.

95

CHARDONNAY 2012
Mittleres Gelb mit grünlichen Reflexen; verhaltenes, tiefgründiges Bukett, Noten von Vanille, Haselnüsse, Minze, Buchsbaum, dezente Holzprägung; im Gaumen geschmeidiger Auftakt, mittelgewichtig, präsente, saftige Säure, filigran, viel Schmelz; langer Abgang auf salzigen Nuancen. Finessenreich, elegant mit Reifepotenzial.

95

PINOT NOIR 2012
Kräftiges Rot; zartfruchtiges Bukett, feinste, beerige Pinot-Nase, dezente Holzprägung; im Geschmack eher schlank, straff gebaut, dicht, feinkörniges Tannin, saftige Säure; gute, mineralisch grundierte Länge. Eleganter, klassischer Wein, verbindet Feinheit mit Konzentration.

94

PINOT NOIR 2011
Mittelkräftiges Rot; zugängliches, dezent holzgeprägtes, reichhaltiges Bukett, Anflug von Weichselkirsche, Veilchen, Süssholz, Milchschokolade; im Geschmack mittlere Fülle, kompakt, reifendes Tannin, saftige, vibrierende Säure; langer Abgang. Komplexer Pinot Noir voll Fülle und Wärme.

96

CHARDONNAY 2010
Mittleres Gelb; feines, sich mit Luftkontakt öffnendes Bukett, Zitrus, weisse Blüten, ein Hauch Vanille; im Gaumen kräftiger Auftakt, dicht gewoben, vielschichtig, frische, lebendige Säure; langer, salziger Abgang. Sehr präziser, mineralischer Wein, grosses Chardonnay-Kino.

96

PINOT NOIR 2013
Kräftiges, leuchtendes Rot; wunderbares, würziges Bukett mit feinster Holznote, rote Beeren, Kirschen, Röstaromen; im Gaumen enorme Konzentration ohne jede Schwere, kompakt, samtige Tannine, passende Säure, tolle Fruchtsüsse, sehr spannungsreich; enorme Länge. Atemberaubender Wein aus einem atypischen Jahrgang.

94

RIESLING TROCKEN 2014
Helles Grüngelb; zartes, traubiges Bukett, Noten von Pfirsich und Zitrus mit feiner Schiefernote; im Geschmack eher schlank, aber sehr dicht und spannungsvoll, geradlinig, knackige, gut gepufferte Säure, verhalten aromatisch; endet lang und salzig. Glasklarer, trockener, aber nicht knochentrockener Riesling, einmalig für die Schweiz.

Fotos: Ralph Feiner, feinerfotografie.ch