

# GRENZENLOSER GENUSS

Basel hat nicht nur kulturell viel zu bieten. Am Rheinknie keltern in Baselland, Basel-Stadt und im angrenzenden Marktgräfelerland ehrgeizige Winzer von Jahr zu Jahr bessere Weine.

TEXT MARTIN KILCHMANN





Die Winzerfamilie Jauslin aus MuttENZ erzeugt preisgekrönten Wein.

Fotos: Thomas Ruf, beige stellt



Weinlese des Pinot Noir im Weingut Tschäpperli.

«Früher dachte man bei Wein nicht an Basel. Jetzt können wir auch mit der Bündner Herrschaft mithalten.» **URS JAUSLIN**, WEINGUT JAUSLIN

**M**eine Studentenzeit verbrachte ich in Basel. An schönen Wochenenden radelten wir zum Essen und Trinken ins nahe Sundgau. Wir assen Münsterkäse und tranken billigen weissen Edelzwicker. Nie wäre uns eingefallen, über die deutsche Grenze zu den Marktgräflerweinen zu fahren. Sie standen unter Süssverdacht. Wein aus der Basler Landschaft genossen wir einzig in den seltenen Sternstunden, in denen wir uns ein Essen bei der begnadeten Köchin Josy Nussbaumer leisten konnten, zu denen uns ihr Mann Kurt Nussbaumer seine vortrefflichen Kluser Eigenbauweine kredenzte.

Tempi passati. Würde ich heute in Basel studieren, lockten andere Ausflugsziele als das ins Abseits geratene Sundgau. Begeben wir uns also auf eine neue Weinreise in fünf Etappen rund um die Stadt Basel. Erstes Etappenziel ist das Weingut Tschäpperli in der hinteren Klus in Aesch. Das Tal verengt sich zusehends, bis nach einer Waldpassage die 3,5 Hektaren Steillagen mit Winzerhaus und Keller auftauchen. Wir befinden uns in einer friedvollen Idylle. Lärm und Hektik von Stadt und Agglo-

meration sind wie weggefiltert. Das Weingut, benannt nach einer Ruine aus dem 14. Jahrhundert, ist seit 1619 in Besitz der Familie von Blarer. Der heutige Inhaber Dieter von Blarer, früherer Ombudsmann der Stadt Basel, wohnt oben am Waldrand. Das Betriebsgebäude am Fusse der begrünten Rebberge bewohnen Ueli und Barbara Bänninger. Ueli Bänninger ist seit dreissig Jahren für das Weingut verantwortlich. Er bewirtschaftet es naturnah. Fünfzig Prozent der Fläche sind mit Blauburgunder bepflanzt. «Ich liebe sortentypische, elegante, frische Weine ohne aufdringliche Holzprägung», sagt er. Morgensonne und relativ kühle, hohe Lagen (430 bis 500 Meter) kommen der gewünschten Stilistik entgegen.

Bänninger erzeugt gradlinige, schnörkellose Weine. Am besten gefallen mir Pinot Gris und Pinot Noir Barrique, der aus fünfzigjährigen Rebstöcken gekeltert wird.

Die zweite Etappe führt nach MuttENZ, dem hinter Aesch zweitgrössten Winzerdorf des Unterbaselbiets. «Local Hero» Urs Jauslin kultiviert am Südhang des MuttENZer Wartenbergs auf kalkigen und tonigen Böden 6,5 Hektaren Reben, hauptsächlich Gutedel und Pinot Noir, aber auch Pinot Gris und Sau- >



Wo Fuchs und Hase sich gute Nacht sagen: Weingut Tschäpperli in der hinteren Klus in Aesch.



Thomas Jost von Jost & Ziereisen bringt Riehen wieder auf die Schweizer Weinkarte.

Mit dem ersten Jahrgang 2013 ging Jost gleich auf tutti. Die Weine wurden spontanvergoren und durchliefen den Ausbau im Holzfass aus Spessarteiche.

> vignon Blanc. Jauslin, eloquent und redselig, streicht die Vorzüge seiner Weinberge heraus: «Das milde Klima der Rheinhochebene zwischen Vogesen, Schwarzwald und Vorjura begünstigt uns. Mit 700 mm regnet es mässig. Hagel und Nebel sind praktisch inexistent.» Die Klimaerwärmung wird positiv wahrgenommen. «Früher dachte man bei Wein nicht an Basel. Jetzt können wir auch mit der Bündner Herrschaft mithalten.»

Urs und Regula Jauslin feiern heuer ihr fünfzigjähriges Betriebsjubiläum. Den Geburtstag nahmen sie zum Anlass, den Betriebsnamen auf «Weingut Jauslin» zu ändern und die Prestige-Linie neu zu konfektionieren. Sie erhielten dafür beim «German Design Award 2016» die Auszeichnung «Special Mention» in der Kategorie «Excellent Communications Design».

Preise heimsen auch die Weine ein. Allen voran der Pinot Noir Hohle Gasse, der regelmässig am «Mondial du Pinot» der Vinea brilliert. Urs Jauslin konnte den Wein in den letz-

ten Jahren stilistisch verfeinern. Störte früher häufig eine phenolische Note und suboptimal verdautes Holz, hat die Hohle Gasse heute bei aller Konzentration und stofflichen Dichte an Frucht und Finesse zugelegt.

#### JUNGER WEINBAU MIT ZUKUNFT

Auf dem Weg zum dritten Etappenhalt durchqueren wir Basel und besuchen im baselstädtischen Vorort Riehen Thomas Jost. Mit seinen 28 Jahren steht der aus dem Fricktal stammende Winzer für die jüngste Erfolgsgeschichte des Weinbaus im Dreiländereck. 2013 schrieb der Gemeinderat Riehen die 3,3 Hektaren grosse Rebparzelle am Riehener Schlipf zur Neupacht aus. Man suchte einen Nachfolger für Rebmeister Köbi Kurz. Möglichst jemanden, der die Ernte selbst keltert und nicht nach Pratteln an Coop liefert.

Jost bewarb sich zusammen mit seinem Mentor Hans-Peter Ziereisen, in dessen Wein-

gut in Efringen-Kirchen er sich die Sporen als Kellermeister abverdiente. Die Gemeinde gab den beiden überraschend den Zuschlag. «Ich alleine hätte die Pacht mit meiner Jugend wohl nicht erhalten. Hans-Peter als Deutscher auch nicht. Unsere praxiserprobte Partnerschaft gab den Ausschlag», sagt Jost, «und wohl auch der Umstand, dass wir in der alten Mosterei im Zentrum von Riehen Kelterräumlichkeiten besaßen.»

Im Herbst 2013 vinifizierte Jost bereits den ersten Jahrgang und ging gleich auf tutti. Pinot Noir wie Sauvignon Blanc wurden spontanvergoren. Der Rote blieb wochenlang auf der Maische. Beide Weine durchliefen den Ausbau im Holzfass aus Spessarteiche, der Rote ganze 24 Monate. Abgefüllt wurde ungeschönt und unfiltriert. Eine Selektion des Pinot Noir kam Ende letzten Jahres auf den Markt. Sein Name: «Le Grand», sein Preis: frivole 69 Franken.

Der Riehener Schlipf fällt steil zum Fluss Wiese hinunter. Er liegt als trockene und heisse Südlage am Tüllinger Hügel, eingeklemmt zwischen dem Lörracher und Weiler Schlipf. Der Crischona Hügel verdeckt den Blick auf die Alpen. Rechter Hand liegt die Stadt Basel mit ihrem neuen Wahrzeichen, dem Roche-Tower, einem Turm wie ein Riesengebirge von aufein-

andergeschichteten, zur Spitze sich verkleinernden Pizzaschachteln. Jost hat noch einen Pfeil im Köcher: 2014 pflanzte er Chardonnay auf alte Merlot-Stöcke. Der erste Jahrgang 2015 liegt noch in den Barrriques. Eine Fassprobe verheisst Grosses.

Auf der vierten Etappe folgen wir dem Tüllinger Hügel westwärts über die Landesgrenze nach Weil. Der Boden bleibt homogen: «schluffiger», toniger Oberboden auf Kalkstein – ideal für die Rebsorten der Burgunderfamilie und Gutedel. Exakt diese Sorten baut Claus Schneider auf 10,5 Hektaren Rebland in Weil, Haltingen und Oettingen an.

Seit 1982 liefert er die Ernte nicht mehr an die lokale Genossenschaft. Der zurückhaltende Mann, der ursprünglich Apotheker werden wollte, erzeugt leise, aber sehr gradlinige, präzise, mineralisch grundierte Gewächse. Es sind keine Blender, sondern unauffällige, integre, vertrauenerweckende Essweine.

Seit Kurzem steht ihm und seiner Frau Susanne Sohn Johannes zur Seite, der in Zürich Chemie studierte. Wie er einen durch die Reberge fährt und sachkundige Erklärungen abgibt, ahnt man, dass da ein Feuer glimmt, das Anlass zu schönsten Hoffnungen gibt.



Der Kalkboden des Weilers Schlipf ist ideal für die Burgunder-Sorten.

«Gutedel ist Heimat und der meistunterschätzte Wein unserer Gegend.»

HANS-PETER ZIEREISEN,  
WEINGUT ZIEREISEN, EFRINGEN-KIRCHEN

#### DIE HEIMAT IM GLAS

Zum Schluss landen wir in Efringen-Kirchen bei Hans-Peter und Edeltraud Ziereisen. Hans-Peter Ziereisen – Schreiner, Winzer, Spargelbauer – ist ein Phänomen, ein Tausendsassa, leutselig und bodenständig, von schier >



Winzerfamilie Schneider im Weinberg im Weiler Schlipf, verdeckt im Hintergrund die Stadt Basel.

Fotos: Andreas Gerhardt, beige stellt



Bei Ziereisen werden die Trauben für die besten Pinots Noirs handverlesen.

> unerschöpflicher Energie und Fantasie. Wie immer geht es zunächst in den Ölberg, wo Ziereisen den Grossteil seiner Reben hat. Schnelle Wolken treiben am Himmel, im Elsass graupelt es, die Alpen sind wie durch einen Schleier zu sehen. Zu unseren Füßen liegt das Rheinbecken mit seiner industriellen Wucherung, nahe am Hügel der neue Keller, der als hundert Meter langer Tunnel in den Boden getrieben wurde und nun die 700 Fässer jeder Grösse birgt, in denen Ziereisen alle seine Weine geduldig auf der Hefe reifen lässt.

Wurde bei einem früheren Besuch über Pinot Noir diskutiert, den Ziereisen wie ein Magier zu deklinieren weiss, geht es nun um den Gutedel. «Gutedel ist Heimat», sagt er. «Der meist-unterschätzte Wein unserer Gegend.» Ihn will er «wieder salonfähig machen». Starke Ertragsreduktion, Maischestandzeit vor der Vergärung, Spontangärung, langes Hefelager, Ausbau in kleinen und grossen Fässern sowie unfiltrierte Abfüllung heissen die Ingredienzen, aus denen Ziereisens beste Gutedel bestehen. Der aussergewöhnlichste stammt aus alten Reben und heisst «Zehnhochvier». Er besitzt eine Spannung, eine Länge, eine geradezu vibrierende Mineralität wie ein weisser Burgunder von Coche-Dury. Spektakulärer könnte die Schlussetappe nicht enden. <

Fotos: Weingut Ziereisen, beige stellt



Ziereisen ist auch bekannt für seinen Hofladen. Im Frühling gibt es feinen Spargel.



Hans-Peter Ziereisen mit Tochter Ida beim traditionellen Einmischen des Gutedels.

# BEST OF BASEL

## TASTING-INFO

Weitere Bewertungen und Beschreibungen finden Sie im Tasting-Teil ab Seite 158



94

**PINOT NOIR JASPIS ALTE REBEN 2011**  
Ziereisen, Efringen-Kirchen/D  
Mittelkräftiges Rot; noch ziemlich verschlossenes Bukett mit ange-tönter Pinot-Frucht, Noten von roten Beeren und Kirschen, würzig, Holz bloss angedeutet; im Gaumen sehr dicht und gebündelt, feines Tannin, präsen-te, frische, lebendige Säure; endet lang und mineralisch. Komplexer, noch sehr jugendlicher Wein mit Potenzial.  
[www.ultrich.ch](http://www.ultrich.ch), CHF 85,-



93

**GUTEDEL JASPIS 10 HOCH4 2013**  
Efringen-Kirchen/D  
Mittleres Gelb; verhaltenes, enorm tiefes Bukett, dominierende Feuersteinnote, im Hintergrund unaufdringlich Holz, Haselnüsse; im Gaumen mittelgewichtig, sehr dicht und frisch, tolle Säure, noch spürbares Holz, viel Schmelz; endet lang auf fast vibrierender Mineralität. Ein einzigartiger Gutedel (Chasselas) zu einem einzigartigen Preis mit besten Aussichten.  
[www.ultrich.ch](http://www.ultrich.ch), CHF 148,-



92

**GRAUER BURGUNDER JASPIS ALTE REBEN 2013**  
Ziereisen, Efringen-Kirchen/D  
Kräftiges Gelb; kraftvolles, nobles Bukett, viel reife Frucht, getrocknete Aprikose, würzig, dezent Holz; im Gaumen vollmundig, fast cremig, ein Hauch Gerbstoff, saftige, präsen-te Säure; endet lang auf mineralischen Noten. Komplexer, tiefgründiger Grauburgunder mit immensen Reifepotenzial.  
[www.ultrich.ch](http://www.ultrich.ch)  
CHF 69,-



93

**PINOT NOIR HOHLE GASSE 2013**  
Jauslin, MuttENZ/BL  
Mittelkräftiges, jugendliches Rot; konzentriertes Bukett, eher dunkelfruchtig, spürbare, gut integrierte Holzprägung; im Geschmack kräftig strukturiert, mittelgewichtig, passende Säure, kräftiges, feines Tannin, markante Holzprägung; langer, noch leicht trocknender Abgang. Zupackender, noch jugendlicher, kompakter Pinot mit Schmelz.  
[www.ultrich.ch](http://www.ultrich.ch), CHF 36,50



92

**PINOT NOIR TSCHÄPPERLI HOMMAGE 2013**  
Aesch/BL  
Mittelkräftiges Burgunderrot; feinduftiges Bukett, Erdbeeren, Noten von Steinfrüchten, dezente Holzprägung, würzig; im Gaumen warmer, zupackender Auftakt, vollmundig, dichte Struktur, kräftiges, feinkörniges Tannin, saftige Säure; gute, fruchtbetonte Länge. Schöner, trinkiger, gradliniger Pinot.  
[www.tschaepferliweine.ch](http://www.tschaepferliweine.ch)  
CHF 26,-



91

**SYRAH JASPIS 2012**  
Efringen-Kirchen/D  
Kräftiges, leicht trübes Rot; kraftvolles, aber noch schlummern-des Bukett, tiefgründig, schwarze Früchte, Pfeffer, ein Hauch Holz, rauchig; kraftvoller Auftakt, mittelgewichtig, gute Konzentration, dicht, feinkörniges Tannin, präsen-te Säure; langer, salziger Abgang. Noch sehr strenger, aber vielversprechender Syrah.  
[www.ultrich.ch](http://www.ultrich.ch)  
CHF 62,-



93

**PINOT NOIR WEILER SCHLIPF CS \*\*\* 2012**  
Schneider, Weil/D  
Mittleres Rot; einnehmendes, feines, dezent fruchtiges Pinot-Bukett mit nobler Holznote, Noten von roten Beeren; im Gaumen eleganter Auftakt, feinfruchtige Würze, kerniges Tannin, passende Säure, deutliche Holzprägung; leichte Bitternote im Abgang. Eleganter Pinot im burgundischen Stil.  
[www.teufelhof.com](http://www.teufelhof.com)  
CHF 52,-



92

**LE GRAND 2013**  
JOST & ZIEREISEN  
Riehen/BS  
Kräftiges Rot; kraftvolles Bukett, Noten von schwarzen Früchten und Minze, Amarenenkirchen, deutliche Holznote, Nougat, Caramel, Vanille, weisse Schokolade; kraftvoller Auftakt, mittelgewichtig, feines, seidiges Tannin, passende Säure; im langen Abgang noch leicht trocknend und holzgeprägt. Zupackender, komplexer Wein, braucht noch Zeit.  
[www.ultrich.ch](http://www.ultrich.ch), CHF 69,-



90

**TSCHÄPPERLI PINOT GRIS 2014**  
Aesch/BL  
Kräftiges Gold mit Amberreflexen; in der Nase deutliche Holznote, rauchig-toastig, Vanille und Haselnüsse; im Geschmack kräftiger Auftakt, gute Struktur, mittelgewichtig, Obst- und Röstaromen, saftige Säure im Spiel mit dezentem Süsse; langer Abgang. Schöner, charaktervoller Pinot Gris.  
[www.tschaepferliweine.ch](http://www.tschaepferliweine.ch)  
CHF 19,50