

Frisch, elegant und komplex
zeigt sich der Completer von
Martin Donatsch.

BÜNDNER URGESTEIN

Mit dem raren Completer pflegen die Winzer Graubündens einen Schatz,
um den sie viele Weinproduzenten des Landes beneiden.

TEXT MARTIN KILCHMANN

Foto: Nicola Pignatelli



Schwer zu finden: der legendäre, rare Completer aus dem Hause Donatsch.

Der Completer genießt einen Ruf wie Donnerhall. Dabei müsste der Wein eher als Gerücht gelten: Seine Anbaufläche zwischen Chur und Fläsch beträgt gerade mal 3,8 Hektaren. Vielleicht hängt der Ruhm mit dem eigentümlichen Namen zusammen. Oder mit seiner Geschichte, die weit ins Mittelalter zurückreicht. Sicher aber mit seinem einzigartigen Geschmacksprofil zwischen Opulenz und Eleganz, das ihn wie einen Findling in die Schweizer Weinlandschaft setzt.

Wer mehr über die geheimnisumwitterte Sorte und ihren gewaltigen Wein erfahren will, ist bei Giani Boner in Malans an der richtigen Adresse. Boner, ein zurückhaltender, sympathischer Winzer mit Meisterausbildung, erzeugt einen Completer von beeindruckender Alterungsfähigkeit. Er führt uns in die Completerhalde, wo in Terrassen die Trauben für den kantig-herben, säurebetonten Wein wachsen. Die warme Lage südöstlich des Dorfs wird von Mauern geschützt. Hier sollen die Mönche vor über tausend Jahren die Reben gepflanzt haben. Hier hat



Giani Boners Completer reift in der Regel zehn Jahre im Holzfass und im Stahltank.

der Wein überlebt, der den Chorherren des Churer Stifts nach dem Abendgebet, dem Completorium, als Schlummertrunk kredenzt wurde. Die 33 Aren grosse Anlage gehört Gaudenz von Salis von Schloss Bothmar. 1991 mussten die teilweisen uralten Rebstöcke wegen Altersschwäche ersetzt werden. Sie waren noch wurzelecht, nicht auf reb-lausresistente Unterlagen gepfropft. Giani Boner liess sich von der Rebschule Meier in Würenlingen aus altem Holz neue Setzlinge zweien, wiederum ohne sie auf eine Unterlagsrebe zu pflanzen. Boners Completerreben haben deshalb so ihre Launen: anfällig für Verrieselung während der Blüte, unregelmässig im Ertrag und nicht immer perfekt ausreifend. Deshalb gibt es bei ihm nicht jedes Jahr einen Wein. Er peilt bei der Ernte 115 Grad Öchsle an. 14 Volumenprozent Alkohol brauche sein Completer, um die schneidende Säure von 13 bis 19 Promille im Most zu parieren. «Erreichen die Trauben die Vollreife nicht, verschwinden sie im Pinot Gris.»

Um einen Tropfen mit derart wuchtigen Analysewerten trinkbar zu machen, bedarf es eines jahrelangen Ausbaus. Zehn Jahre schlummert Boners Completer im tiefen,

kühlen Gewölbekeller aus dem 12. Jahrhundert in Barriques, im Stahltank, wiederum im Holz und schliesslich in der Flasche. Die Menge ist mit 1700 bis 1900 Flaschen klein.

Gewiss: Giani Boner könnte es auch komfortabler haben und wie andere Betriebe auf säureärmere, ertragssicherere Completer-Selektionen des Plantahofs zurückgreifen oder den Most entsäuern. Doch das würde den Wein um seine Authentizität bringen, ihm den kernigen Charakter rauben, der begleitet wird von der nussigen Sherrynote, dem Duft nach Quitten und exotischen Gewürzen und dem salzig-säurebetonten Abgang, der in wärmeren Jahren wie 2007 oder 2009 auch leicht restsüß ausfallen kann – kurz, ihn um all das bringen, was ihn unverwechselbar und einzigartig macht.

Nicht viel weiter als einen Steinwurf entfernt liegt in Malans ein anderes Weingut, in dem mit vergleichbarer Leidenschaft dem Completer gehuldigt wird: jenes der Familie Heidi, Thomas und Martin Donatsch. Die Donatschs, weithin für ihren Pinot Noir und Chardonnay bekannt, haben den Completer erst in jüngster Vergangenheit wiederentdeckt. Grossvater Hans Donatsch hatte 1947 die letzten Pflanzen ausgerissen – genervt von ihren verhassten Eigenschaften, die neben der Verrieselungs- und Fäulnisanfälligkeit in der ungeniessbar hohen Säure kulminierte.

Zum hundertjährigen Betriebsjubiläum pflanzte Thomas 1994 die Sorte wieder in den Selvenen nordwestlich des Dorfs. 1997 konnte der erste Wein angeboten werden. Sohn Martin teilt die Begeisterung des Winzers: «Der Completer zeigt alle Facetten, die ein Weisswein haben kann: die Mineralität des Chardonnay ebenso wie den Spätlesecharakter des Rheinrieslings», schwärmt er. Deshalb erweiterten die beiden in den Lagen Halde und Frassa die Anbaufläche und verfügen nun über «rund sechzig Aren» Completer. Sie keltern daraus im Barrique einen hinreissenden Wein mit reifer Säure (Ernte Mitte November) und einem gut kaschierten Quentchen Restsüsse, moderner und eleganter, aber nicht minder klassisch als jener von Boner.

Rheinabwärts, in Jenins, arbeitet auf dem Weingut zur Sonne mit Christian und Francisca Obrecht ein Paar, das sich in den letzten zehn Jahren ebenfalls fulminant um den Completer verdient gemacht hat. «6216 Quadratmeter Completer bewirtschaften wir heute und sind damit die weltweit grössten Completer-Produzenten», sagt Christian Obrecht schelmisch und lanciert damit >



Christian und Francisca Obrecht bewirtschaften die weltweit grösste Completer-Rebfläche.



Fotos: Nicola Pitaro, malerapaso, Siffert/weinweltfoto.ch, Christian Obrecht

Winzer Roman Hermann glaubt an das immense Potenzial der urbündnerischen Sorte Completer.



COMPLETER

Der Completer ist eine uralte, einheimische weisse Rebsorte.

Er wird auch Malanser Rebe genannt, weil er bereits im Mittelalter in der Malanser Completerhalde angebaut wurde. In einer Urkunde des Domprobsts Rudolf von Montfort wird 1321 erstmals ein Completer-Rebberg als Besitz des Domkapitels Chur genannt. Seinen Namen verdankt der Completer dem Umstand, dass die Chorherren des Churer Stifts den Wein jeweils nach dem Nachtgebet, dem Completorium, als Schlummertrunk genossen haben. In seinen wegweisenden pflanzen genetischen Studien konnte Rebforscher José Vouillamoz keine Vorfahren identifizieren. Der Completer ist also ein Solitär. Dagegen hat Vouillamoz die Oberwalliser Sorte Lafnetscha als Nachkomme von Completer und Humagne Blanche bestimmen können. Die ungemein säurereiche Sorte ist ein Massenträger, im Anbau sehr anspruchsvoll, anfällig für Verrieselung und Fäulnis und bringt es nur in wärmsten Lagen zur vollen Erntereife. Mitte des 20. Jahrhunderts war sie deshalb praktisch ausgestorben. In jüngster Zeit erlebt sie nun in Graubünden eine schüchterne Renaissance.

Der Completer besitzt ein einzigartiges Geschmacksprofil, das sich zwischen Opulenz und Eleganz bewegt.

> definitiv den Wettstreit um die Completer-Krone. Die beiden wenden bio-dynamische Methoden an. «Anbau und Kelterung sind ab Jahrgang 2017 zertifiziert.» Die Rückbesinnung auf den Completer, der vor der frostbedingten Vernichtung 1956 in der Sonne eine gewisse Tradition hatte, geht einher mit der Konzentration auf die drei Rebsorten Chardonnay, Pinot Noir – und eben Completer.

Die Obrechts lassen die Trauben voll ausreifen, ernten Ende Oktober bei zirka 100 Öchslegraden und einer Säure von 12 bis 15 Gramm und keltern die Ernte auf geradezu avantgardistische Weise: Die Trauben werden mit ihren eigenen Hefen in alten Holzbütten spontan maischevergoren. Säureabbau und Reifung finden zwölf Monate in Barriques aus Akazie und Eiche statt, bevor der Most für weitere zwölf Monate in

Ein kraftvoller Vertreter seiner Art: der Completer vom Weingut Hermann in Fläsch.



220 Liter fassende Tonkugeln umgefüllt und schliesslich, unfiltriert und nur sehr diskret geschwefelt, abgefüllt wird. Nicht fehl geht, wer dabei an Orange-Weine denkt. Christian Obrecht stimmt dem zu, wenn er diese spezielle Keltermethode «als unsere Interpretation der Naturweine» bezeichnet und anfügt: «Oxidation darf aber nicht sein. Wir wollen frische Weine.»

Drei Weingüter, drei Weinphilosophien, drei unterschiedliche Weinstile – jeder auf seine Art genussvoll und beglückend. Es wären die weiteren Namen von Completer-Produzenten zu nennen – Luzi Boner, Cottinelli, Hermann, Lauber, Jan Luzi, Plantahof, Studach, Volg, von Tschärner. All diesen wackeren Winzern mit ihren unterschiedlichen Weinen ist es auch zu verdanken, dass der Completer in Graubünden kein Gerücht geblieben ist.

BEST OF COMPLETER



95

MALANSER COMPLETER 2007
Giani Boner Weinkellerei, Malans
 Helles Bernstein; in der üppigen Nase frische Eiche, Bitterorange, kandierte Früchte, Honig; im Gaumen süsslich-ölgiger Auftakt, kompakt, Schmelz, gut integrierte Säure, spürbare Restsüsse; salziger Abgang. Komplexer, perfekt gereifter Completer, nicht im bonertypischen oxidativen Stil.
www.gianiboner.ch
 CHF 65,-



92

COMPLETER 2015
SPRECHER VON BERNEGG
Jan Domenic Luzi, Jenins
 Mittleres Zitronengelb; verspieltes, leichtes, frisches Bukett mit Anflug von Bienenwachs, Quittengelee, Orange, Minze; im Geschmack eher schlank, etwas spitze, aber saftige Säure, frisch; im Abgang mit Reifenoten. Ehrlicher, ungeschminkter, eher moderner Completer.
www.sprechervonbernegg.ch
 ausverkauft



91

CHURER COMPLETER 2012
Gian-Battista von Tscharrer Reichenau
 Mittelkräftiges Goldgelb; kräftiges, reifes Bukett, leicht staubige Note (altes Holz), daneben Orangenschale, Quittengelee, Zartbitterschokolade; im Gaumen kräftiger Auftakt, eher schlank, massive Säure, ungestüm; mittlerer Abgang. Trockener, noch etwas spröder Completer, ein ungeschliffener Diamant.
www.reichenau.ch
 CHF 37,- (50 cl)



94

COMPLETER MALANSERREBE 2016
Weingut Donatsch, Malans
 Blasses Goldgelb; in der Nase dezent fruchtbetont, Aprikose, Rosenblätter, Bitterorange; kräftiger Auftakt, spürbare Kohlensäure, verspielte Säure, Apfelaromatik; langer Abgang auf einem Hauch Restsüsse. Vielversprechender, sehr frischer Completer.
www.donatsch-malans.ch
 CHF 46,-



92

COMPLETER GRAND MAÎTRE 2016
Weingut Hermann, Fläsch
 Mittelkräftiges Gelb; im kräftigen Bukett dezente Holzprägung, Vanille, daneben viel Frucht, Aprikose, Quitte, kandierte Früchte; im Gaumen ziemlich breit, etwas seifig, fast ölig, noch etwas spitze Säure; langer, leicht bitterer Abgang. Üppiger, etwas breiter Completer, braucht Reife.
www.weingut-hermann.ch
 CHF 43,-



90

BARRIQUE MALANS 2016
Volg Weinkellereien, Winterthur
 Mittleres Zitronengelb; in der Nase reife Gelbfrucht, nussig, Vanille (Holz), leicht flüchtig; im Gaumen weicher Auftakt, dann übernimmt eine spitze Säure, schlank, am Ende guter Schmelz; leichte Bitternote im Abgang. Gut gemachter, insgesamt eher unauffälliger Completer.
www.divino.ch
 CHF 25,-



93

COMPLETER 2015
Francisca und Christian Obrecht Jenins
 Kräftiges Goldgelb; im üppigen Bukett viel reife Frucht, Quitten, Aprikose, ätherische Öle; im Gaumen zackiger Auftakt, fordernde Säure, spürbares Tannin, saftig, gute Struktur, dicht; endet noch etwas spröd. Charaktervoller Wein, frisch, muss und kann reifen.
www.obrecht.ch
 CHF 53,-



91

MALANS COMPLETER 2016
Andrea und Anita Lauber Malans
 Mittleres Zitronengelb; im Bukett frisch und klar, Anflug von Quitte, Kräuternoten, etwas Joghurt; im Gaumen trockener Antrunk, mittelmäßig, markante Säure, gradlinig, dezente Holzprägung; endet lang und trocken. Schnörkelloser Completer.
www.lauber-weine.ch
 CHF 20,- (50 cl)



89

COMPLETER MALANS 2015
Cottinelli, Malans
 Helles Zitronengelb; in der Nase leicht oxidativ, Noten von Haselnüssen, Dörrobst, Bitterorange, Bienenwachs; im Gaumen weicher Auftakt, cremig, dezente Säure, deutliche Holznote; im Abgang gewisse Süsse, etwas flach. Bereits ziemlich gereifter Completer.
www.cottinelli.ch
 CHF 19,90 (50 cl)