

# State of the ART of WINEMAKING

Der letzte Stand der Entwicklung bei der Vinifizierung großer Weine

RUDOLF LANTSCHBAUER · SEPP L. BARWIRSCH











# MARTHA und DANIEL GANTENBEIN

## Die Bündner Herrschaft

Die „Bündner Herrschaft“ ist die nördlichste Ecke Graubündens und bildet das Tor zum touristisch weltweit bekannten Bündnerland mit den Wintersportdestinationen Davos, Arosa und St. Moritz. Sie erstreckt sich auf der rechten Rheinseite bis an die Landesgrenze zum Fürstentum Liechtenstein. Als „Herrschaftler“ bezeichnen die Weinfreunde übrigens nicht die Bewohner der Gegend, sondern die hervorragenden Weine aus den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans, eben der „Herrschaft“.

Der kleine Ort Fläsch liegt abseits vom Durchgangsverkehr. Die Fläscher sind stolz, dass ihre 65,7 Hektar Weinberge in einheimischen Händen geblieben sind. Etwas ausserhalb des Ortes liegt inmitten von leicht geneigten Rebhängen das Weingut Gantenbein. Es besteht aus zwei unauffälligen Zweckbauten und einem bemerkenswerten Neubau mit ornamentaler Klinkersteinfassade, die, je nach Entfernung, Blickwinkel und Lichteinfall, ihre plastische Wirkung mehr oder weniger stark als Schattenspiel entfaltet.

## Ein visionäres Weingut

Mit enormer Motivation und kompromissloser Qualitätsstrategie haben sich Martha und Daniel Gantenbein in nur 25 Jahren das wohl renommierteste Weingut der Schweiz aufgebaut. Wie Kracher im Seewinkel oder Gaja im Piemont, haben die Gantenbeins durch ihr Schaffen die Winzertradition in der Bündner Herrschaft und der ganzen deutschen Schweiz verändert. Vinifiziert haben sie damals einen ordinären Blauburgunder, einen „Herrschaftler“ eben; blumig, fruchtig, leicht, etwas dünn und schnell zu trinken. Heute ist ihr Pinot Noir selbst in Los Angeles, in St. Petersburg und in Seoul eine feste Grösse in den Weinkarten renommierter Häuser. Das sympathische,

unkomplizierte, jedoch perfektionistische Ausnahmewinzerpaar hat mit Innovationen im Rebberg und kreativer, fein abgestimmter Vinifikation ein Weltklasseniveau erreicht, das beeindruckt. Gantenbein-Weine aus Fläsch sind Botschafter des kleinen Schweizer Weinbaugebietes geworden, sie werden weltweit geschätzt und mit Freude getrunken.

Das Weinprojekt Martha und Daniel Gantenbein startete 1982. Marthas Eltern, Leonhard und Anna Kunz, besaßen in Fläsch einen Betrieb mit gemischter Landwirtschaft. Neben Ackerbau und Milchwirtschaft bewirtschafteten sie auch 4 Hektar Rebberge. Schon als Mädchen verbrachte Martha deshalb viel Zeit in ihren geliebten Weingärten und lernte beim Zuschauen und Mithelfen alle Grundarbeiten kennen. 1976 beschloss Vater Kunz, sich nur noch dem Weinbau zuzuwenden. Martha besuchte zu dieser Zeit die Handelsschule in der Kantonshauptstadt Chur und lernte schon früh den Mechanikerlehrling Daniel kennen. Dieser wuchs in Malans als Sohn eines Lokomotivführers der Rhätischen Bahn auf. Schon als Bub verbrachte er viel Zeit bei seinem Nachbarn auf dessen Weingut und hatte so Kontakt mit seiner heutigen Leidenschaft, dem Weinbau!

1980, mit abgeschlossenen Grundausbildungen, entschied sich das jungverliebte Paar, zusammen auf dem Weingut von Leonhard Kunz mitzuarbeiten. Gleichzeitig zu dieser praktischen Tätigkeit, begannen sie mit dem Besuch von ausgewählten Kursen an der Fachhochschule für Weinbau in Wädenswil. Martha entschied sich für den Lehrgang als „Winzerin“. Hier wurde sie mit allen Arbeiten im Weinberg und auch in der Kellerwirtschaft konfrontiert. Bei Daniels Kursen stand die Weinbereitung ganz im Zentrum der Wissensvermittlung. Ohne Abschlüsse, aber mit viel Wissen in den Köpfen, verließen sie die Weinbauschule 1982, um endgültig den Betrieb in Fläsch zu übernehmen.







## Der erste eigene Wein

**J**etzt waren die beiden für die vier Hektar Weingarten selber verantwortlich, und niemand befahl ihnen mehr, was sie zu tun hatten. Mit einer kleinen Auflage – Martha und Daniel mussten für Vater Kunz aus den von ihm zugekauften Trauben einen separaten Wein vergären und abpressen, der dann von ihm im Gebinde weiterverkauft wurde. Die Jungen waren glücklich, aus den eigenen Reben schon ab Beginn die eigenen Vorstellungen umsetzen zu können; die Doppelbelastung nahmen sie dabei gerne in Kauf!

Parallel zu ihren ersten Ernten lernten Martha und Daniel während zahlreicher Auslandsreisen gute Weine kennen und über das hinauszuschmecken, was der Blauburgunder in ihrer Region hergab. Zuerst im Piemont und dann vor allem im Burgund wuchsen sie in das hinein, was sie als ihren „Weinhorizont“ bezeichnen. Beide sind sich einig: „Um gute Weine zu machen, muss man ein paar wichtige Grundsätze beachten. Um aber gute Weine noch besser zu machen, dafür hintersinnt man sich fast; da ist es dann nicht mehr mit ein paar Handgriffen getan. Plötzlich merkt man, dass unzählige Details einander gegenseitig bedingen.“

Im Fall der beiden Tüftler aus Fläsch zeichnete sich schon bald mehr als nur die Idee eines grossen Weines ab. Zur Verwirklichung braucht es allerdings viel Arbeit, Weitsicht und eine gehörige Portion Glück. So bei der Entscheidung, alle Weinberge von Burgunder Klonen auf kleinbeerige Pinot-Noir-Reben umzustellen und auf einen Ausbau im Holz zu setzen. Auf ihren Besuchen im Ausland erlebten sie aber immer wieder, dass ein voller und extraktreicher Wein nicht vom Ausbau in neuen Eichenfässern erschlagen wird. Der Weg von Martha und Daniel war klar vorgezeichnet: „Nicht wie man's immer gemacht hat, nicht was die Nachbarn tun, zählt für uns. Wichtig ist, was wir selber als Vision haben und was wir erreichen wollen!“

Schon Mitte der 80er Jahre drängte Martha darauf, den Traubenertrag zu begrenzen und nicht mehr auf dem gesetzlichen Maximum zu bleiben. Aus den kommunen Herrschäftler Weinen wurden dadurch wesentlich dichtere Blauburgunder. Begünstigt durch die ausserordentlichen Wetterbedingungen, gelang 1990 dann der erste wirklich grosse Wurf. Der Wein entsprach allerdings nicht mehr den ortsüblichen und regionalen Maßstäben, und was sich so von der Norm abhebt, wird meist mit Vorurteilen und Neid bestraft. So mussten sich die beiden denn vielfach Arroganz vorwerfen lassen. Die Schweiz wollte sich damals partout nicht von ihren biederen Landweinen verabschieden!

Um wirkliche Qualitätsschritte machen zu können, mussten sich die beiden Jungwinzer zuerst eine finanzielle Basis erarbeiten. Erst dann konnten sie beginnen, mit der Tradition wirklich zu brechen, um die eigenen Wege zu gehen. Üblicherweise wurden in der Herrschaft die Trauben geerntet und erschienen schon drei bis vier Monate später als Wein auf dem Markt. Wollte man, wie die Gantenbeins, die Weine anders ausbauen und erst ein Jahr später auf den Markt bringen, war man gezwungen, sich eine komplett

neue Kundschaft aufzubauen. Dieser Schritt wurde durch die guten Weine der 80er Jahre begünstigt und von den Kunden auch akzeptiert.

Die wiederkehrenden Gespräche und Erfahrungen mit den Winzerfreunden im Burgund führten bei den beiden unweigerlich auch zum „Holz“. 1991 machten sie die ersten Versuche mit den kleinen Holzfässern und dem Stahltank. Vor dem Füllen assemblierten sie die beiden verschieden ausgebauten Weine, und in diesem zweifelhaften Jahr wurde ihr Wein unangefochten zum Jahrgangsbesten in der Region. Der eingeschlagene Weg war richtig! 1992 gar ein Dreifachversuch: Stahltank, grosses Holzfass und kleines Holzfass. Die Ergebnisse stärkten den Entscheid, die Weine ab 1993 nur noch in kleinen Holzfässern auszubauen. Der Folgejahrgang 1994 war ein ausserordentlicher Wein – bis zur Filtration! Dabei verlor er einen grossen Anteil seiner betörenden Aromatik. Aus vielen Diskussionen lernten die beiden, dass der Pinot eben ein sehr, sehr filigraner Wein ist, der meist durch die Filtration viel weniger Wein wird, als er von Grund auf war! Der nächste Schritt wurde gewagt: ab 1995 verzichteten die Gantenbeins auf die bis dahin in der Schweiz als sakrosankt geltende Filtration. Übrigens, die Experten der Fachhochschule prophezeiten dem Wein einen schnellen bakteriellen Tod! Aber: Jahrgang 1995 und 1996 und alle weiteren Jahrgänge sind bis heute eindrucksvolle Weine geblieben und werden das noch einige Jahre sein!

## Der Neubau eines Weinkellers

**D**amals arbeiteten Martha und Daniel immer noch im kleinen, fast „unwegsamen“ alten Keller von Vater Kunz im Dorfzentrum von Fläsch. Durch die Erweiterung der Rebfläche wurde der Platz knapp. So erfolgte 1996 der Kellerneubau ausserhalb des Dorfes, direkt neben den Weingärten. An sich ein Zweckbau, unauffällig in die Landschaft eingefügt. Den Entwurf machten Daniel und Martha Gantenbein selbst. In unzähligen, zum Teil hitzigen Diskussionen versuchten sie alle ihre Bedürfnisse so einfach wie möglich in den Bau zu integrieren. Thema: Wie muss ein Bau konzipiert sein, um darin mit wenig Aufwand aus Weintrauben guten Wein zu machen? Die Gantenbeins wussten das präzise. Entstanden sind ein Kellergebäude, der Torggel, und eine Remise im rechten Winkel dazu, die auf einem grossen betonierten Keller mit anschließendem Gewölbekeller für den Barriqueausbau stehen.

## Weinstil und Jahrgänge

**S**eit dieser Zeit tragen die Gantenbein-Weine ihre heutige Handschrift. Dabei sind Klassiker nach burgundischem Vorbild entstanden: 1996, 1997, 1999, 2001, 2002, 2004, 2005 und 2006. Einen leicht „üppigeren“ Stil zeigen die Jahrgänge 1998, 2000 und 2003. Die Weine haben generell ein gutes Alterungspotenzial, alle Pinot aus den 90iger Jahren bereiten jetzt optimalen Genuss. Ausruhen auf den grossartigen Jahrgängen wollten Martha und Daniel jedoch nicht. Neue Reisen, neue Ideen und neue





*Tankulini*





Versuche im eigenen Keller stärkten die Gewissheit, dass ein Erweiterungsbau erforderlich war. Zur bestehenden Kellerei musste eine Halle für die 17 hölzernen massgefertigten Holzbottiche errichtet werden. Das sollte ein nächster Schritt sein, dem perfekten Wein näher zu kommen. Denn im Holz, so sind die Gantenbeins überzeugt, ist es dem Traubengut bedeutend wohler als in den zuvor verwendeten Edelstahlbehältern.

### Die zweite Ausbaustufe

Nach den Wünschen und Ideen der Winzer entwarfen die Architekten Valentin Bearth, Andrea Deplazes und Daniel Ladner den neuen Torggel, einen zweigeschossigen Bau, der im Erdgeschoss großzügig Platz für die geforderten Kelterbehälter bieten würde. Der Entscheid, die Erweiterung als Betonskelettbau mit Klinkersteinausfachung zu realisieren, fiel schon bald nach Entwurfsbeginn. Die Idee der Architekten war besonders: Sie entwarfen am Computer ein Bild, das den Eindruck vermitteln sollte, als hätten riesige Trauben ihre Abdrücke auf der Aussenhaut des Gebäudes hinterlassen.

Doch der Versuch, die Mauern nach diesem Bild per Hand zu errichten, misslang. Genau zu der Zeit entdeckte Andrea Deplazes, der auch eine Professur an der ETH Zürich hat, am benachbarten Lehrstuhl für Digitale Fabrikation erste Wandelemente, die ein gerade in der Erprobung befindlicher Roboter nach einem Computerbild gemauert hatte. Nach Vorgesprächen mit den jungen Assistenzprofessoren des Lehrstuhls, Gramazio und Kohler, konnten auch die Bauherren für das Experiment gewonnen werden: Der erste Praxis-einsatz des Mauerroboters sollte beginnen. Doch so flexibel, belastbar und präzise der Roboter auch arbeitet, er kann nicht mit Kelle und Mörtel umgehen. Die Steine mussten also mit einem Spezialklebstoff aufeinander geleimt werden. Bereits bei den ersten Versuchen stellte sich heraus, dass die geleimten Wände sogar einen entscheidenden Vorteil haben: Sie sind auch auf Biegung belastbar. So setzte der Roboter 28.000 Steine aufeinander, vor- und zurückspringend, genau so, wie das Programm es ihm vorgab, zwei Monate lang, zehn Stunden am Tag, bis alle Elemente fertig waren und mit dem Lastwagen zur Baustelle gebracht werden konnten. Dort wurden sie in das Betonskelett eingesetzt; im Anschluss wurden die Innenwände für die im Erdgeschoss liegende Gärhalle aus Polycarbonatstegplatten in Metallprofilen errichtet.

### „à table“ – das Restaurant

Im Obergeschoss des Torggel entstand ein heller, auf zwei Seiten mit Schiebetüren verglaster Raum, dessen Mobiliar im Wesentlichen aus zwei langen, massiven Holztischen und einer Küchenzeile besteht. Auf den umlaufenden Balkon kann man zu allen Seiten hinaustreten und die Landschaft überblicken. Dieser Raum unter dem Dach heißt „à table“. Hier wirken Doris und Roland Kalberer, Freunde der Gantenbeins. Sie als Gastgeberin und Chef de

Service, er als Gastgeber und Koch. Ein Standbein hat der Spitzenkoch als Entwicklungsküchenchef in der Lebensmittelindustrie. Seine zweite Leidenschaft gehört seit 2006 dem „à table“. Die Kalberers kochen und servieren nur auf Anfrage, dafür ganz und gar nach Maß. Vom „à table“ aus führt eine im Oval geschwungene Treppe, die von einem stählernen Geländer gefasst wird, hinab in das von acht Pilzstützen getragene Untergeschoss, das vorwiegend der Flaschenausstattung dient. Das intensive Blau des Treppengeländers nimmt dabei die Farbe der Etiketten und Kapseln der Blauburgunderflaschen des Weinguts auf.

Das Ganze ist ein moderner Zweckbau, in dem funktionale Vorgaben und Aspekte der Gestaltung überzeugend miteinander verschmelzen. Wie die Gantenbeins: Ungewöhnlich und zugleich Spiegel ihrer hohen Ansprüche. Doch in erster Linie bleibt auch das Aussergewöhnliche nur Mittel zum Zweck; dem perfekten Wein näher zu kommen.

### Martha Gantenbein und die Arbeit im Rebberg

Die Gantenbeins bewirtschaften 6 Hektar Weingärten, davon sind knapp 5 Hektar mit Pinot Noir, ein Hektar mit Chardonnay und wenig Rheinriesling bestockt. Die Reben wachsen zwischen 450 und 500 Meter über dem Meer und wurzeln in eher leichten Böden mit hohem Kalkgehalt. Mit zunehmender Nähe zum Berg steigt der Schieferanteil im Boden rapide an. Ab Mitte der 90er Jahre wurden sämtliche „Pinot-Noir-Parzellen“ neu mit französischen Rebklonen bepflanzt. Gleichzeitig erhöhte das Winzerpaar die Bepflanzungsdichte der Reben von 3.500 auf über 7.000 Stöcke pro Hektar.

Diese Betriebsgrösse ist auf die Gantenbeins massgeschneidert und wird auch kaum je verändert werden. „Wir möchten einen überschaubaren Betrieb haben, nur so groß, dass wir als Winzer alle entscheidenden Arbeiten selber machen können“, erklären Martha und Daniel unisono. Seriöse Arbeit im Weinberg ist für beide die oberste Maxime, denn das Potenzial der Trauben ist die Basis jedes Weines. „Wir verarbeiten deshalb ausschliesslich Trauben aus unserer eigenen Produktion und machen keine Zukäufe.“

Dieser ideelle Hintergrund prägt ihre Zusammenarbeit. Martha trägt die Hauptverantwortung für die Reben, Daniel für die Maschinenarbeit im Rebberg und die Vinifikation. Trotzdem denken sie gemeinsam und diskutieren ihre gemachten Beobachtungen. Wenn's beispielsweise im Keller um Vinifikationsfragen geht, degustieren die beiden unabhängig voneinander und bilden sich eine eigene Meinung. Danach finden sie im Gespräch eine Lösung, meist einen gemeinsam getragenen Kompromiss, der näher zum gemeinsamen Ziel führen soll.

Martha Gantenbein kennt die sechs Hektar Rebfläche wie ihre Hosentasche. Jeder einzelne Rebstock wird von ihr gehegt und gepflegt. Die Achtung vor der Natur ist bei jedem ihrer Handgriffe spürbar. Schon beim Schneiden beginnt die individuelle Behandlung, denn je nach Stärke und Allgemeinzustand einer Rebe wird sie auch betreut.





### **Der Chardonnay**

*Daniel Gantenbeins Weingarten mit dem Chardonnay ist mitten in der kleinen Ortschaft Fläsch in der Bündner Herrschaft.*





Hier erhält ein Stock eine Erholungszeit und wird nicht gezwungen, den gleichen Ertrag wie seine kräftigen Mitstöcke zu produzieren. Aber nicht nur die Stöcke, sondern auch die Bodenbeschaffenheit, das Mikroklima, die gepflanzten Klone werden von Martha bei der Arbeit mit einbezogen. Auf Schritt und Tritt wird sichtbar, dass die Pflanzen ihre Schutzbefohlenen sind und dass sie Sorge und Verantwortung für das Basiskapital des Weingutes bei der Arbeit während des Rebjahres tragen will.

### Die Laubarbeit und Traubenreife

**I**m Frühsommer stehen die Laubarbeit und nach und nach das Freilegen der Traubenzone an. Dies geschieht immer in mehreren Durchgängen. Begonnen wird mit der Schattenseite der Rebstöcke. Je nach Wetterbedingungen werden für die der Sonne zugewandten Seite nochmals zwei bis drei Durchgänge benötigt. Die intensivste Zeit für Martha beginnt dann allerdings nach dem Farbumschlag der Trauben im August. Ihr Ziel, absolut gesunde und reife Trauben ernten zu können, erreicht sie nur durch eine fortlaufende, extrem arbeitsaufwändige Vorlesearbeit. In regelmäßigen Durchgängen werden alle beschädigten oder nicht ganz gesunden Beeren, auch einzelnen, von den Trauben entfernt. Vor der Erntezeit hängen die kleinbeerigen Pinot-Noir-Trauben dann locker an den Stöcken, es gibt nirgends dichte Knäuel, die entsprechend anfällig für Fäulnis sein könnten. Eine weitere Woche strahlend schönes Herbstwetter wird die Trauben perfekt ausreifen lassen. „Ich gehe am Tag vor der Ernte nochmals durch jede Parzelle. Selbst jetzt finden sich noch einzelne Beeren, die nicht 100% gesund sind, und die tragen sicher nichts zur Qualität des Weines bei! Selbstverständlich würde die Weinqualität nicht gleich ruiniert, aber es ist absolut klar: Der Wein ohne diese Trauben wird besser, wenn auch nur um Nuancen!“ meint Martha. Dank dieser Arbeit können die beiden Winzer sogar auf eine Schlussstriage (Sortieren der Trauben) am Band verzichten, denn geerntet werden nur perfekte Trauben! Eine Erklärung für die Klasse der Gantenbein-Weine liegt zweifellos in dieser geradezu fanatischen Rebbergarbeit.

### Händisches Ernten vollreifer und gesunder Trauben

**D**ie Lesemannschaft, zusammengestellt aus Familienmitgliedern und wenigen treuen, langjährigen Helfern aus dem Bekanntenkreis, hat denn auch nur noch die Aufgabe, die vollreifen und gesunden Trauben möglichst liebevoll vom Stock zu schneiden und ohne Hast in die kleinen, stapelbaren Erntekisten zu legen. Dabei sind sie angehalten, diese nur soweit zu füllen, dass beim Transport zum Keller keine Trauben gequetscht werden können, denn für Daniel ist entscheidend, dass die perfekte Traubenqualität so schnell wie möglich, so schonend wie möglich zu ihm in den Keller kommt.

### Daniel Gantenbein und sein Terroir

**T**rotz aller Freundschaften und Kontakten zu den Großen dieser Weinwelt und trotz globalem Blick sind die Gantenbeins die Verkörperung des Terroir-Prinzips. Die Wurzeln der Beiden reichen tief in die Herrschäftler Erde. Nirgends sonst möchten sie leben und arbeiten. „In Versuchung kämen wir höchstens, wenn in Vosne-Romanée eine Parzelle ‚Richebourg‘ frei würde“, meint Daniel Gantenbein schmunzelnd. Leben nach dem Terroir-Prinzip bedeutet demnach nicht, sich mit sich selbst zu begnügen. Im Gegenteil: Das ganz persönliche Ziel der Gantenbeins bleibt, in Fläsch einen Wein zu keltern, der den Vergleich mit den guten Burgundern nicht zu scheuen braucht! „Bleiben wir gesund“, erklärt Daniel, „so haben wir noch rund 20 Jahrgänge vor uns, 20 Versuche, der Perfektion näher zu kommen. Zum Ausruhen bleibt da keine Zeit.“ Und Martha ergänzt „Wir versuchen halt immer, ein bisschen mehr zu erreichen: Mehr Stoff, mehr Eleganz, mehr Finesse. So richtig Singen sollen unsere Weine.“

### Der Chardonnay

**D**ie kleine, knapp einen Hektar große Rebfläche mit Chardonnay-Trauben liegt inmitten der kleinen Ortschaft Fläsch, der Ernteertrag ist sehr gering – nur 40 Hektoliter jährlich von diesem Hektar, das ergibt dann nach einem Jahr Fassausbau rund 5.000 Flaschen.

Auch hier werden die Trauben händisch geerntet, und alle Trauben werden sofort, wenn sie in den Keller (Torggel) kommen, gerebelt, gequetscht und zur alkoholischen Gärung in neue Barriques gefüllt. Für die Vergärung des Chardonnay gibt es im Gantenbeinschen Keller einen eigenen Raum, der bei Bedarf auch beheizt werden kann.

Nach der malolaktischen Gärung verbleiben die Weine noch für 8 bis 12 Monate in den Barriques, bevor der Wein in Flaschen gefüllt wird. So lange wie möglich wird während dieser Reifezeit die Feinhefe aufgerührt.

Der Chardonnay ist sehr mineralisch und verfügt zusätzlich über viele frische Fruchtnoten, der Holzausbau ist sehr dezent und gut eingebunden.

Mit dem 2006er Chardonnay ist Daniel Gantenbein nach dem grandiosen 2005er ein weiterer großer Chardonnay gelungen. Seine nahezu perfekte Balance, Finesse und Tiefe begeistern sehr.

Das Lagerpotenzial dieser Weine ist enorm, so zeigt der 96er Chardonnay auch heute noch viel Frische und hat noch kaum Firnoten.





1

### **Nach intensiver Vorlese**

*Bei goldenem Spätherbstwetter die Ruhe vor der Ernte! Durch die perfekte Vorarbeit im Laufe des Jahres ist selbst das beschwerliche Lesen eine freudige Angelegenheit.*

2,3

### **Martha Gantenbein bei der Traubenernte**

*Sie kennt die Weingärten durch ihre jahrelange Arbeit wie ihre eigene Westentasche. Sie schneidet von Hand die Triebe der Rebstöcke, um eine bestmögliche Qualität zu erreichen. Im Frühjahr muss sie mit Sorgfalt die Anzahl der Knospen bestimmen, die geschnitten werden sollen. Der Stock muss sich regenerieren können, damit der Fortbestand des Weinberges gewährleistet bleibt. Dann – im Herbst – hat Martha Gantenbein im wahrsten Sinne des Wortes die Früchte ihrer Arbeit in der Hand.*



8,9,10

### **Die ganze Familie hilft mit**

*Sohn Simon, der Informatiker, Tante Margrit aus dem Nachbardorf und Cousin Andrea, der Grafiker, werden bei der Ernte im Team eingespannt. Alle Erntehelfer haben einen ganz persönlichen Bezug zum Weingut, zu den Trauben und auch zum Wein!*

11

### **Auf den Bergen liegt schon Schnee**

*Während auf den umliegenden Bergen schon der erste Schnee liegt, wird in der Ebene, im spätherbstlichen Fläsch, die Traubenernte eingebracht.*





4,5

**Schönes Wetter - perfekte Trauben**

Die auf einen Strecker geschnittenen Pinot-Noir-Rebstöcke tragen 6 bis 8 Trauben. Durch die großzügige Laubarbeit profitieren die Trauben bis zur Ernte von den warmen Sonnenstrahlen des Herbstes.

6,7

**Le Vignoble: Pinot Noir**

Vollkommen gesund sind die kleinbeerigen und kompakten Pinot-Noir-Trauben vor der Ernte. Sorgfältig darauf bedacht, die Beeren nicht zu verletzen, werden die vollreifen Trauben in Behälter von 10 bis 12 Kilogramm „gebettet“.



12

**Eine fröhliche Lesemannschaft**

Schönes Wetter, eine tolle Umgebung, perfekte Trauben! Martha freut sich zusammen mit den fröhlichen Helfern.

13,14

**Große Freude mit der Zukunft der Trauben**

Auch Max Gerstl, Freund der Gantenbeins und großer Verehrer ihrer Weine, zeigt am abgeernteten Stock, wie er gearbeitet hätte, wenn er nicht ... Max freut sich aber aktiv auf die „Zukunft“ der perfekten Trauben.





**Unterstoßen der Pinot-Noir-Maische**

Die offenen Eichenholz-Gärbehälter für seinen Pinot Noir ermöglichen Daniel Gantenbein das Untertauchen der an der Oberfläche schwimmenden Schalen und Kerne durch Stampfen mit Stangen (pigeage).

Diese arbeitsintensive Methode wird auch heute noch von vielen Pinot-Noir-Produzenten im Burgund bevorzugt. Als zusätzliche Hilfe verwendet Daniel Gantenbein einen von ihm entwickelten pneumatischen Untertaucher, der, in Kressegmente unterteilt, den Tresterhut untertaucht.





### Die Vinifikation des Gantenbein-Pinot Noir

**K**ellermeister Daniel Gantenbein nimmt die gefüllten Traubenkisten höchstpersönlich in Empfang. Er weiß, dass die Arbeit in den Rebbergen entscheidend ist: „Einen Wein aus schlechten Trauben kann man im Keller vielleicht etwas korrigieren, einen perfekten Wein kann man aber nie daraus machen.“ Aus Überzeugung arbeitet er deshalb im Keller mit wenig technischem Einsatz und verwendet weder Konzentrator noch Enzyme oder künstliche Tannine. Er pumpt und filtriert den Wein nicht und verzichtet auf eine Schönung.

Ein letzter prüfender Blick auf die Trauben in der Erntekiste, und die reifen Früchte gleiten sanft in den Rebler und fallen dann in die hölzernen Gärbottiche im Keller. Zusammen mit seinem Vater Christian hat Daniel für seine speziellen Bedürfnisse einen Tauchkühler entwickelt. In einem genau nach Maß der Cuve de fermentation hergestellten Gestell sind acht Kühlplatten, wie sie normalerweise in Stahltanks eingebaut sind, fix montiert. Das Kühlelement kann an der Kellerdecke aufgehängt werden und ist durch Schläuche am 4°C kalten Quellwasser angeschlossen. Vorsichtig werden die Elemente in die Bottiche getaucht und ermöglichen, dass in 8 bis 10 Stunden die Maische auf unter 10°C abgekühlt werden kann. Um die höchste Sorgfalt auch im Keller zu gewährleisten, werden auf dem Weingut pro Tag maximal Trauben für 4 Cuve de fermentation (Eichenholzgeständer mit 2.000 Liter Fassungsvermögen) geerntet. Zwei am Morgen, die dank der tiefen Morgentemperaturen bis zum Abend gekühlt sind, und zwei zu Mittag, die dann über Nacht die gewünschte Temperatur erhalten. Die so vorbereiteten Cuve de fermentation kommen jetzt; für die Zeit der Kaltmazeration, in den 4°C kalten Kühlkeller. Während dieser Zeit stößt Daniel die Maische einmal pro Tag unter. Zum Schutz gegen jegliche Oxidation werden die Oberflächen der Maische in den Cuve de fermentation mit einem Stickstoffpolster belegt und so gegen einen Sauerstoffkontakt abgedichtet.

Durch diese Kaltmazeration erreicht Daniel Gantenbein bei den Pinot-Noir-Weinen eine ganz andere Tanninstruktur, als wenn die Mazeration mit Alkohol zusammen, also nach der Gärung, gemacht würde. Bei einer Kaltauslaugung ohne Alkohol entsteht eine andere Aromatik, der Wein wird voller, weicher in den Tanninen, und die Farbintensität ist

etwas höher. Gantenbein glaubt, dass diese von ihm benutzte Methode für seine angestrebten klassischen Lagerweine richtig ist und der Qualität nur Vorteile bringt. Nach der Standzeit im Kühlkeller werden die Cuve de fermentation mit der Maische mit den „Kühlplatten“, jetzt aber mit 30°C warmem Wasser, auf etwa 12°C erwärmt und in den Gärkeller gestellt, wo dann die Gärung eingeleitet wird. Die anschließende Gärzeit bewegt sich dann in der Regel zwischen 7 und 9 Tagen. Die Wahl der Behältergröße (2.000 Liter) bietet dabei die Gewähr, dass keine zu große Eigendynamik entsteht. Peinlich genau achtet Gantenbein darauf, dass die Gärtemperatur 32°–33°C nicht übersteigt. „Das ist mir angenehm, und sollte bei einem Behälter einmal die Gärtemperatur nach oben schießen, habe ich immer die Möglichkeit zu kühlen!“ Während der Gärung wird 5- bis 6mal pro Tag der Tresterhut in der Maische untergestoßen. Vor einigen Jahren konstruierten Vater und Sohn Gantenbein eine eigene Maschine, die diese kraftzehrende Arbeit erleichtert. Der „Stoßer“ kann auf die einzelnen Cuve de fermentation aufgesetzt werden und drückt dann pneumatisch den Großteil des Tresterhutes sorgfältig nach unten. Von Hand müssen nur noch die Ränder der Maische untergearbeitet werden.

Nach der alkoholischen Gärung fließt der Jungwein direkt in Transportbehälter aus Stahl im unteren Gewölbekeller. Die Maische wird schonend gepresst, und der Wein wird ebenfalls den Behältern beigefüllt. Auch jetzt und später in den Fässern werden die Weine der einzelnen Rebarzellen exakt getrennt aufbewahrt und beobachtet. Nach einer Woche Standzeit, in der sich die grobe Hefe absetzen konnte, werden die Weine direkt in neue Barriques gefüllt. Im warmen Gewölbekeller machen sie dann den biologischen Säureabbau. „Bis jetzt haben wir damit – auch ohne zu impfen – keine Probleme gehabt“, meint Daniel, auf die Zugabe von Bakterien angesprochen.

„Wir machen den ersten Umzug nach dem biologischen Säureabbau von Fass zu Fass, und dann bekommen die Weine zur Stabilisierung etwas Schwefel. In der Regel reicht das mit einem Umzug und der Finalassemblage für den Pinot Noir.“ Aus diesem Grunde wird auch beim Umfüllen darauf geachtet, möglichst wenig Sauerstoffkontakt zu erhalten. Der Schlauch kommt ins Fass, dann wird dieses mit dem Stapler angehoben, und der Wein fließt durch die









Gravitation ins nächste Fass, Gantenbein arbeitet also nicht direkt mit Luftabschluss, aber der Jungwein fällt nur eine Fasshöhe hinunter. Das genügt, denn die verbleibende Kohlensäure ist an sich einer der besten natürlichen Konservatoren und soll deshalb so lange wie möglich erhalten bleiben.

In den Barriques reifen dann die Weine meist bis zum Zeitpunkt der nächsten Ernte. Während der gesamten Reifezeit sind Martha und Daniel regelmäßig am Degustieren. Auch die kleinsten Unregelmäßigkeiten in den einzelnen Fässern entgehen ihnen nicht. Gemeinsam besprechen sie dann, wie und ob überhaupt reagiert werden soll. Daneben wird über die Weine der einzelnen Parzellen peinlich genau Buch geführt, um die Verschiedenheiten der Terroirs immer besser kennen zu lernen.

Für die Schlussassemblage steht den Gantenbeins ein 25.000-Liter-Tank zur Verfügung. Die Weine aller einzelnen Lagen kommen jetzt zusammen und erhalten nochmals bis zu 3 Monate Zeit, um sich zu vermählen. Auf eine eigentliche Schlussselektion der Fässer können Martha und Daniel verzichten: „Nein, das ist in aller Regel nicht nötig. Wir produzieren nur perfekte Trauben und versuchen, mit dem Ausbau möglichst wenig vom Ausgangspotenzial zu verlieren. Zudem haben wir ja hundertmal gekostet, bevor es zur Schlussassemblage geht.“ Erst im Januar oder Februar des darauffolgenden Jahres werden dann die Pinot-Noir-Weine ohne Filtration und Schönung in die Flaschen abgefüllt, und nach einem Monat Flaschenreife sind sie dann bereit, um in alle Welt verschickt zu werden.

### Die süßen Fläscher Weißweine

Die Gantenbeins produzieren mit ihrer ganzen Ernte nur drei Weine. Pinot Noir und Chardonnay reifen auf klassische Burgunderart im Holz und werden unfiltriert und ungeschönt abgefüllt. Dazu kommt der Rheinriesling, meist eine Auslese nach Mosel-Vorbild. Martha und Daniel haben die süßen Fläscher Weißweine als erste propagiert und daraus eine gesuchte Spezialität gemacht. Gantenbein stoppt die Gärung, indem er den fermentierenden Most hinunterkühlt. Und zwar genau in dem Moment, in dem die Süße des unvergorenen Traubenzuckers mit der verbliebenen Säure ein harmonisches Duett bildet und so die Fruchtaromatik unterstreicht. Eine Gratwanderung, die vom Winzerpaar höchste degustative Sensibilität verlangt, zur Belohnung aber bezaubernde, alkoholleichte Weine hervorbringt.

<b>Eigentümer o Owner</b>
Martha und Daniel Gantenbein
<b>Weingärten o Vineyards</b>
6 Hektar (14,4 acres) in Fläsch, Graubünden
<b>Rebsorten o Grape varieties</b>
80% Pinot Noir, 14% Chardonnay, 6% Rheinriesling
<b>Alter der Reben o Average age of the vines</b>
10 bis 30+ Jahre
<b>Pflanzdichte o Density of plantation</b>
7.500 Reben/Hektar
<b>Hektarerträge o Average yield per hectare</b>
Pinot Noir: 35 Hektoliter/Hektar Chardonnay: 40 Hektoliter/Hektar
<b>Weine o Wines</b>
Pinot Noir, Chardonnay, Rheinriesling
<b>Elevage o Winemaking and upbringing</b>
<b>Pinot Noir:</b> Die von Hand gelesenen Trauben werden in kleinen Lesekisten von 12 kg Inhalt zum Keller geführt und dort sofort gerebelt. Die perfekten Beeren gleiten durch Gravitation in den Keller in die Eichenholzgerstände (Cuve de fermentation). Für 5 bis 7 Tage wird die Maische im Kühlraum kalt mazeriert. Die Gärung verläuft anschließend während 7 bis 9 Tagen, und der Jungwein wird sofort in neue Barriques gefüllt. Seihwein und Presswein werden separat ausgebaut. Nach der malolaktischen Gärung in den Barriques und nach einem Umzug reifen die Weine im Barriquekeller während 12 bis 14 Monaten. <b>Chardonnay:</b> Die Trauben werden händisch geerntet, und alle Trauben werden sofort, wenn sie in den Keller (Torggel) kommen, gerebelt, gequetscht und zur weiteren alkoholischen Gärung in neue Barriques gefüllt. Nach der malolaktischen Gärung verbleiben die Weine noch für 8 bis 12 Monate in den Barriques, bevor der Wein in Flaschen gefüllt wird. So lange wie möglich wird während dieser Reifezeit die Feinhefe aufgeführt.
<b>Jahresproduktion o Annual production</b>
Pinot Noir: 22.000 Flaschen Chardonnay: 5.000 Flaschen
<b>Kellermeister/Önologe o Winemaker</b>
Daniel Gantenbein
<b>Weingutbesuch o Visiting policy o Contact</b>
Nur nach telefonischer Vereinbarung
<b>Weinverkaufspreise o Average price</b>
Je nach Jahrgang unterschiedlich: € 30,-/45,-
<b>Restaurant Weinkarte o Winelist</b>
Weltweit in den besten Restaurants
<b>Besondere Jahrgänge o Great recent vintages</b>
2007, 2006, 2005, 2004, 2002, 2001, 1999, 1997, 1996, 1995

### Martha und Daniel Gantenbein

CH-21190 Fläsch, Schweiz  
Tel.: +41 81 302 47 88, Fax: -  
e-mail: gantenbeinwein@bluewin.ch