

«Der Wein nährt das Gespräch»

Das 9. Tamina-Weingespräch im Sorell Hotel Tamina in Bad Ragaz war einmal mehr ein vergnüglicher önologischer und kulinarischer Hochgenuss. Dazu beigetragen haben das Gastgeber-Ehepaar Monica und Rudolf Weber, der Moderator Andreas Bonifazi und die eingeladenen und interviewten Winzer.

von **Hans Hidber**

Das war mehr als «nur» ein Weingespräch im gepflegten Ambiente des Sorell Hotel Tamina. «Das Wasser nährt die Rebe – der Wein das Gespräch», leitete der Moderator Andreas Bonifazi, Betriebsökonom und Kommunikationsberater, beim Apéro den Abend ein. Von Winzerseite mit dabei waren Martha und Daniel Gantenbein, Weingut Gantenbein, Fläsch; Louis-Philippe Bovard, Cully, und Tom Litwan, Schinznach. Sie wurden jeweils zwischen den Gängen des exquisiten Schlemmermenüs aus der «Tamina»-Küche vom Moderator auf unterhaltsame und witzige Weise interviewt, um ihre Betriebe und Marken vorzustellen. Die angekündigte «Weinbegleitung» der kulinarischen Leckerbissen beinhaltete, dass zu jedem Gang zwei Weine der Spitzenklasse der beteiligten Winzer kredenzt wurden.

Drei verschiedene Destinationen

Als Erster kam Louis-Philippe Bovard «dran», dessen gehaltvoller Ribex 2014, Sauvignon Pays de Vaud, schon beim Apéro für eine aufgestellte Stimmung

sorgte. Der studierte Jurist und Betriebswissenschaftler hat erst mit 50 Jahren, 1983, als Vertreter der zehnten Generation der Familie die Leitung des Familienguts übernommen, das heute 18 Hektaren Reben umfasst. Er gilt heute als «Grandseigneur des Chasselas» und zählt gemäss Gault-Millau – wie auch Martha und Daniel Gantenbein – zu den sechs Ikonen des Schweizer Weinbaus. Der weitere externe Winzergast Tom Litwan betreibt seit 2006 sein kleines Weingut im aargauischen Schinznach. «Nach der Ausbildung als Maurer entdeckte ich bei einem längeren Aufenthalt im Burgund den Wein als einmaliges Kulturgut und wunderbares Genussmittel. Die Welt rund um den Wein faszinierte mich so sehr, dass ich mich zum Winzer aus- und weiterbildete.» In einem Ranking der «Sonntagszeitung» (2015) schaffte es sein «Pinot Thalheim 2013» zu den schweizweit besten 20 Pinot noirs.

Heimspiel für Gantenbein

Eigentlich brauchte das Winzerpaar Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch,

kaum gross vorgestellt zu werden. Seit 1982 wird im Weingut Gantenbein Wein produziert, der es mittlerweile zu Weltruhm gebracht hat. Ihre Weinphilosophie ist stark vom Burgund geprägt – sie pflanzten Burgunder-Klone in ihre Rebberge. Ihr wichtiger Grundsatz: «Die Traube darf vom Weg von der Rebe in die Flasche nichts verlieren.»

Ihre kompakte Anlage ist so konzipiert, dass Traubengut und Saft nach dem Gesetz der Schwerkraft fliessen und weder gepumpt noch filtriert werden. Fünf Hektaren der Anbaufläche gehören dem Pinot Noir, eine Hektare dem Chardonnay, und auf zwanzig Aaren schliesslich gedeiht der Riesling. Wie denn das partnerschaftliche Werken im Weingut so funktioniere, wollte Moderator Bonifazi von Daniel Gantenbein wissen. «Meistens sind wir einer Meinung – wenn nicht, dann folge ich!» meinte dieser schmunzelnd. Und: «Wenn ich das Büro machen würde, käme es nicht so gut heraus.» Gantenbeins würziger Riesling Spätlese 2012 läutete zum Abschluss des überaus vergnüglichen Events zu später Stunde den Dessert ein.