

«Wine & Dine» mit persönlicher Note

Im Rahmen eines Weingesprächs stellten am letzten Donnerstag die Jeninser Winzerin Irene Grünenfelder, Peter Wegelin vom Weingut Scadena in Malans und der Tessiner Weinproduzent Meinrad C. Perler im Hotel «Tamina» in Bad Ragaz sich und ihre Weine vor.

■ Von Maya Höneisen



Die drei Winzer des Abends: Peter Wegelin (v. l.), Irene Grünenfelder und Meinrad C. Perler. Bild Maya Höneisen

Der Speisesaal war festlich gedeckt. Brennende Kerzen zauberten eine besondere Atmosphäre in den Raum und tanzende Schatten an die Wände. Freundliche Service-Mitarbeiter warteten auf die angemeldeten Gäste. Das Hotel «Tamina» in Bad Ragaz hatte zum Weingespräch geladen.

In der Bar des Hotels warteten gut gelaunt die Protagonisten des Abends. Noch beim Mineralwasser. Der Star des Abends, nämlich der Wein, blieb noch aussen vor. Sein grosser Auftritt sollte erst später kommen. Vorläufig fachsimpelten die Winzerin Irene Grünenfelder aus Jenins und ihre Berufskollegen Peter Wegelin aus Malans und Meinrad C. Perler aus dem Tessiner Genestrerio noch am Nebentisch über ihre Passion.

Der Ein-Frau-Betrieb

Eigentlich sei sie ursprünglich Primarlehrerin gewesen, habe dann diesen Beruf an den Nagel gehängt, einige Zeit für das «Bündner Tagblatt» geschrieben und dann – ja dann lag da auf dem Hof der Schwiegereltern ein Stück unbebautes Rebland brach. 1993 pflanzte Irene Grünenfelder darauf ihre ersten Rebstöcke. Sukzessive baute sie das Weingut Eichholz in Jenins auf. Inzwischen seien es ungefähr sechs Hektaren, erzählte sie. Dieses Jahr sei der Ertrag nicht so gut, der Frühling sei schlecht gewesen, dafür sei die Qualität des Weines einmalig. Jedes Jahr sei eben anders. Irene Grünenfelder ist Winzerin aus Leidenschaft, daneben auch Präsidentin von Vinotiv Graubünden. Sie mag es, ein Produkt von Anfang bis Schluss zu begleiten, liebt die Arbeit draussen in den Rebbergen, die Selbstständigkeit, der Raum für eigene Entscheidungen. Einen Lieblingswein habe sie keinen, erzählte sie, sie produziere sowieso nur

solchen, den sie auch selber möge. Das sind zu 60 Prozent Pinot Noir, daneben Sauvignon Blanc, Chardonnay und Pino Blanc. Früher habe sie auch Marc selber gebrannt, heute nicht mehr, sie trinke ihn eben selber nicht.

«Ein bisschen mit den Rebstöcken schwatzen»

Peter Wegelin vom Scadenagut in Malans unterstrich Irene Grünenfelders Meinung zum Lieblingswein. Ja, doppelte er nach, das sei schon so, man produziere den Wein, den man selber gerne genieesse. Peter Wegelin betreibt das Weingut in zweiter Generation. Seine Eltern verkauften einst nur die Trauben, er absolvierte eine klassische Winzerlehre, bestand danach die Meisterprüfung an der Weinbauschule in Wädenswil und vinifizierte heuer den 40. Jahrgang. Auch er schwärmte wie seine Berufskollegin von seinem Beruf. Am meisten Spass bereite ihm im Winter das Schneiden der Reben. Die Ruhe, die Kälte und das Winterlicht genieesse er jeweils sehr. «Und ein bisschen zu schwatzen mit den Rebstöcken. Das ist 'gäbig', die geben keine Antwort», meinte er schmunzelnd. Der Winterschnitt sei die wichtigste Arbeit eines Winzers, hielt er fest. Davon hänge massgeblich der Ertrag im kommenden Sommer ab. Peter Wegelin produziert hauptsächlich den bekannten «Herrschaftler», also den Blauburgunder, sowie Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Weissburgunder, Grauburgunder, Chardonnay und Kerner.

Vom Banker zum Winzer

Der Dritte im Winzerbunde an diesem Abend reiste aus dem Kanton Tessin an, Meinrad C. Perler, Aussteiger und Quereinsteiger. Als ehemaliger Banker kaufte er 1981 zusammen mit Freunden in Arzo im Mendrisiotto

das Landwirtschaftsgut Tenimento dell'Ör. Eigentlich habe er vorgehabt, erst mit 50 Jahren aus dem Bankgeschäft auszusteigen, sei damals aber erst 40 gewesen. Trotzdem habe er diesen Schritt nie bereut, erzählte er zufrieden. Auf dem alten Weingut wuchsen zu dieser Zeit kaum Reben. Sie hätten praktisch bei null angefangen, erklärte er. Mit seinen Partnern bepflanzte er die ehemaligen Weinberge mit weissen und roten Rebsorten und verkaufte die Trauben der ersten Ernten an lokale Weinproduzenten. 1985 trennten sich die Freunde, Meinrad C. Perler blieb. 1994 begann er dann, die Trauben selber zu keltern. Heute kultiviert er 27 Traubensorten, 16 rote und elf weisse. Das sei seine Pension, sagte der sympathische Tessiner Winzer: «Ich rauche nicht, zu trinken habe ich gratis und mit der AHV kann ich überleben.» Im Jahr 2010 wurde Meinrad C. Perler übrigens zum Schweizer Winzer des Jahres gekürt.

Kultur ist Programm

Inzwischen hatte sich die Bar im Hotel «Tamina» mit Gästen gefüllt. Man genehmigte sich ein Schlückchen Chardonnay aus Irene Grünenfelders Rebberg und freute sich auf das Galadinner, dass alsbald aufgetischt werden sollte. Etwas abseits erklärten die Gastgeber Monica und Rudolf Weber das Konzept des Abends. Viermal pro Jahr sollen in ihrem Betrieb Weinproduzenten aus der Region zusammen mit einem Gastwinzer von einem Moderator – an diesem ersten Anlass dieser Art übernahm der Kommunikationsberater Andreas Bonifazi aus Zürich diese Rolle – in einem persönlichen Gespräch vorgestellt werden. Weiter soll im künftigen Kulturprogramm des Hotels in Tischgesprächen regelmässig ein interessanter Gast aus seinem Alltag berichten. Einen weiteren Akzent wollen die beiden mit der Veranstaltungsreihe Lieblings-Buch setzen.

■ DIE ZWÖLF WINZER DER HERRSCHAFT

Der im Jahr 2005 gegründeten Vinotiv gehören zwölf Winzerinnen und Winzer aus den Gemeinden Fläsch, Malans, Maienfeld und Jenins an. Ziele der Vinotiv-Winzer sind einerseits die Wertsteigerung der Produkte, andererseits die Erhöhung des Bekanntheitsgrades ihrer Weine in der ganzen Schweiz, sowie der Export ins Ausland. Vinotiv nimmt an Weinreisen teil, präsentiert an «Wine & Dine»-Anlässen und an Gourmet-Festivals die Bündner Herrschaft und veranstaltet auch eigene Anlässe wie Degustationen, Tage der offenen Tür oder Rebwanderungen.

Infos: www.vinotiv.ch