

# Erstes Tamina Weingespräch – ein entspanntes Erlebnis

In entspannter Atmosphäre erfuhren die zahlreichen Gäste viel Interessantes und Wissenswertes über drei Schweizer Topwinzer. Sie genossen deren aussergewöhnliche Weine und wurden im Hotel Tamina mit Köstlichkeiten verwöhnt.

Von Valentin Vincenz

**Bad Ragaz.** – Monica und Rudolf Weber, die neuen Gastgeber des Sorell Hotels Tamina, wollen mit attraktiven Sonderanlässen dem Haus neuen Schwung verleihen. Die gemütliche Tafelrunde, wo man etwas Gutes genießt und anregende Gespräche führen kann, sei ihnen schon immer wichtig gewesen, sagte Monica Weber zur Begrüssung. Mit dem «Tamina Weingespräch» wird diese Idee in einem grösseren Rahmen mit zahlreichen Gästen umgesetzt.

Ab dem kommenden Februar werden im «Tamina» auch Literaturabende organisiert. Bekannte Autoren werden Bücher vorstellen. Monica und Rudolf Weber wollen innovativ sein und mit regelmässig wiederkehrenden Sonderanlässen in ihrem Haus neue Fixpunkte und Traditionen schaffen. Das nächste «Weingespräch» wird am 28. März 2014 sein.

## Drei Schweizer Topwinzer

Am ersten Tamina Weingespräch nahmen zwei Winzer aus der Gruppe vinotiv Graubünden zusammen mit dem Gast aus dem Tessin Meinrad Perler teil. Vinotiv Graubünden vereint zwölf Winzerinnen und Winzer aus den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans, die ihre Leidenschaft und Faszination für Wein teilen.

Die Motivation, qualitative Höchstleistungen zu bringen, verbindet sie erst recht. Das Herzstück der «vinotivler» ist der Pinot Noir. Das Wort vinotiv ist eine Verschmelzung der beiden Begriffe vino und innovativ.

## So lebendig wie das Leben

Die ehemalige Lehrerin und Journalistin Irene Grünenfelder führt das Weingut Eichholz in Jenins als Ein-Frau-Betrieb. Sie ist Winzerin mit Leib und Seele. Ihre Philosophie erläutert sie wie folgt: «Mein Enthusiasmus, meine Liebe und Freude, aber auch das Ringen mit jedem Jahrgang, soll in meinen Weinen spürbar sein. Ich wün-



Drei Topwinzer im Hotel Tamina: Peter Wegelin (Scadenagut Malans), Irene Grünenfelder (Eichholz Jenins) und Meinrad Perler vom Tenimento dell'Or Mendrisio (von links).

Bild Valentin Vincenz

sche mir meine Weine stets neu, überraschend und daher so lebendig wie das Leben selbst. Dieser faszinierenden Arbeit und kostbaren Herausforderung stelle ich mich jeden Tag von Neuem.» Grünenfelder gilt als eine der Topwinzerinnen der Schweiz. Sowohl rote als auch weisse Weine gehören regelmässig zu den besten Weinen ihrer Art. Sie ist auch Präsidentin von vinotiv Graubünden.

## Neuzeitliches mit Traditionellem

Bei Peter Wegelin auf dem Scadenagut in Malans treffen sich Tradition und Moderne. Wegelin könnte man als Weissburgunder-Pionier bezeichnen. Er selbst sagt über sich: «Ich bleibe niemals stehen, gehe immer weiter und entwickle mich. Meine angestrebten Ziele sind: Neuzeitliches mit Traditionellem verbinden. Jeder meiner Weine, jeder Jahrgang ist einzigartig. In meinen Weinen spiegeln sich die Natur, das Weinjahr und meine ganze Leidenschaft und Freude wider.»

Peter Wegelin ist einer der Spitzenwinzer der Bündner Herrschaft mit der grössten Erfahrung. Er ist offen für Weintrends unserer Zeit. Er ist Mitglied von vinotiv Graubünden und Mémoire Des Vins Suisses.

## Flaggschiff: Reiner Merlot

Gast bei vinotiv Graubünden ist diesmal der ehemalige Bankdirektor, Klinikchef und jetzige Winzer Meinrad C. Perler. Er erwarb im Jahre 1981 das Weingut Tenimento dell'Or in Mendrisio. Erst gut zehn Jahre später (1994) begann er seine Weine selber zu keltern und das Weingut auszubauen. Heute produziert Perler verschiedene Weine aus verschiedensten Traubensorten.

Das Flaggschiff des Hauses ist ein reiner Merlot namens Riserva dell'Or, der leider sehr rar ist. Im Jahr 2010 gewann Meinrad C. Perler den Grand Prix du Vin Suisse und überzeugte gleich in mehreren Kategorien. Er ist Mitglied des Mémoire Des Vins

Suisses, das ihn 2010 zum Winzer des Jahres wählte.

## Abwechslungsreiche Gespräche

Durch den Abend führte der Kommunikationsberater Andreas Bonifazi aus Zürich. Er führte beim Aperitif und zwischen den einzelnen Gängen während des Nachtessens mehrere Gespräche mit den einzelnen Winzern in Form von Interviews. Die Gäste konnten auch spontan Fragen stellen. Bonifazi verstand es, die Gespräche in kurzweiliger, manchmal auch lustiger, aber doch seriöser Art zu führen.

Auf jeden Fall kam das erste Tamina-Weingespräch in dieser Form gut an. Die Zuhörer erfuhren sehr vieles über die Winzer und deren Weine. Bei jedem Gang gab es den dazu passenden Wein. Die Atmosphäre blieb locker und angenehm. Manchmal konnte gar geschmunzelt werden, sei es über die überraschenden Fragen, oder über die schlagfertigen Antworten der Winzer.