

Der Basler und die Diva

Matthias und Sina Gubler lieben die Pinot-Noir-Traube



Sonne im Herzen und im Rebberg: Matthias und Sina Gubler stellen an sich und ihre Weine hohe Ansprüche.

BILD YANIK BÜRKL

In der Bündner Herrschaft ist ein Generationenwechsel im Gang. Junge Winzer wie Matthias und Sina Gubler übernehmen die Rebberge und Keller.

VON ASTRID HÜNI

Sie gilt als die Diva schlechthin, entweder man liebt sie oder man kann nichts mit ihr anfangen, sie stellt hohe Anforderungen und verzeiht nicht gerne Fehler: Die Rede ist von der Pinot-Noir-Traube. «Am Anfang meiner Weinlaufbahn – mit etwa 20 Jahren – konnte ich nicht viel mit Pinot Noir anfangen», gibt Matthias Gubler vom Weingut Möhr-Niggli in Maienfeld unumwunden zu. Nach seinem Oenologie-Studium und den Wanderjahren im Ausland hat sich das aber geändert. Dafür verantwortlich war neben der zunehmenden Erfahrung und Erkenntnis sicher auch die Liebe. Gubler lernt 2005 im Piemont seine heutige Frau Sina kennen. Sie stammt aus der Herrschäftler Winzerfamilie Möhr-Niggli und darum gehört die Pinot-Noir-Traube zu ihrem Leben

dazu wie der Föhn in die Bündner Herrschaft.

DASS GUBLER HEUTE ein Winzer mit Leib und Seele ist, ist eine Mischung aus Zufall und Planung. Der gebürtige Basler hat nie eine Winzerlehre gemacht und stammt auch nicht aus einer Winzerfamilie, «ich bin eigentlich ein Quereinsteiger», erzählt er. Er habe sich zwar schon früh für Weinkultur, Weingeografie und das Weintrinken an sich interessiert. «Ich habe mich – soweit das als 20-Jähriger möglich ist – mit der Materie auseinandergesetzt.» Zwar sei das mehr theoretisch als praktisch gewesen. Um dieses Wissen aber auszuweiten entschied er

«Erst in der Bündner Herrschaft bekam ich Freude und Spass am Pinot Noir.»

MATHIAS GUBLER

sich für ein Studium der Oenologie. Schon während dieser Zeit lockte ihn die grosse weite Welt. «Während der Ausbil-

dung arbeitete ich im Baselbiet, in der Toskana und im Rhönetal.» Die Neue Welt und ihre Weine – allen voran Syrah und Cabernet – haben es ihm rasch angetan. «Letztlich habe ich zwölf Jahre in Kalifornien auf dem Weingut Vina Robles gearbeitet und war zuständig für die Weinbereitung.» Seine Frau Sina folgte ihm nach ihrem Studium in die USA. Nach drei Jahren ging es für die beiden zurück in die Schweiz. Im elterlichen Betrieb in Maienfeld wartete die nächste Herausforderung: 2010 übergaben Sinas Eltern das Weingut an die nächste Generation. Von da an war Matthias' Interesse am Pinot Noir geweckt. «Ich habe gemerkt, dass man, um einen tollen Pinot in die Flasche zu bringen im Rebberg gut arbeiten muss. Reduktion auf das Wesentliche und der richtige Zeitpunkt für die einzelnen Arbeiten sind entscheidend.» Mit diesem Schlüssel zum Erfolg öffnete sich für ihn die Tür und «ich bekam Spass und Freude am Pinot Noir.»

SINA UND MATTHIAS GUBLER MÖCHTEN die Zeit im Ausland nicht missen. Gerade auch für ihren eigenen Betrieb waren das wichtige Erfahrungen. «Die Sturm- und Drangphase eines Winzers konnten wir im Ausland ausleben», sagt Matthi-

as. Zu Hause in Maienfeld hätten sie schliesslich ganz bewusst das umsetzen können, was sie andernorts ausprobiert

«Ich möchte mir kein anderes Leben als das unsere vorstellen müssen.»

SINA GUBLER

hätten. In der Herrschaft wurden sie schnell von der hiesigen Realität des Weinmachens eingeholt: «Wir wurden überrollt von Eingriffen beim Weinmachen. Das war uns völlig fremd, in Italien und in Frankreich hatten wir das anders gelernt.» Dort sei das Wichtigste der Rebberg und dessen Pflege. «Denn unser Ziel ist es, möglichst wenig in den Wein einzugreifen», erklärt Matthias Gubler. «Auch in Kalifornien haben wir gelernt, den Wein möglichst reell zu belassen.» Im Laufe der Zeit haben Sina und Matthias Gubler einiges ausprobiert. «Sicherlich sind wir damit nicht immer erfolgreich gewesen», sagt er, «aber es sind auch einige sehr gute Er-

kenntnisse daraus entstanden.» Eine davon ist ihre Unterteilung des Pinots in drei Qualitätsstufen: der Maienfelder, der Barrique und der Pilgrim. Der Maienfelder – der typische Pinot – ist jener, der zuerst abgefüllt wird, nach knapp einem Jahr in der Ausbauphase und neun Monaten im Holzfass. Etwas länger dauert die Ausbauphase beim Barrique, es sind zwölf bis 14 Monate in denen dieser Wein im Holzfass lagert. Am längsten lagert der Pilgrim. Bei diesem Wein sind es gar 18 Monate. Gerade Letzterer sei nicht mehr das, was man sich unter einem typischen Pinot aus der Herrschaft vorstelle, sagt Gubler. «Vielmehr ist er das, was unserer Meinung nach aus der Pinot-Noir-Traube herauszuholen ist.»

DAS TEAM SINA UND MATTHIAS Gubler ist angekommen. Für beide ist der Beruf Hobby und umgekehrt. Angesprochen darauf ob die ständige Zusammenarbeit für die Beziehung nicht anspruchsvoll sei, lacht das Ehepaar: «Wir kennen das nicht anders und würden es auch gar nie anders haben wollen.» Genauso wenig wie Matthias Gubler heute die Pinot-Noir-Traube für eine andere Sorte hergeben würde. Er hat sich mit der Diva versöhnt und ihre Einzigartigkeit entdeckt.

Jetzt haben sie wieder Saison: heisse Marroni

Allen Unkenrufen zum Trotz ist die Marroniernte in der Schweiz und im benachbarten Ausland nicht so schlecht wie erwartet

VON ASTRID HÜNI

DIE TAGE WERDEN KÜRZER, die Temperaturen sinken. Jetzt, wenn man wieder seinen eigenen Atem sehen kann, freut sich Gross und Klein auf etwas ganz besonders: heisse Marroni! Die Hochsaison der Marroniverkäufer ist eingeläutet.

BIS WEIT IN DIE MITTE des letzten Jahrhunderts hinein, war die Kastanie ein wichtiges Grundnahrungsmittel in unserem Land. Danach geriet die Castanea sativa, so der lateinische Name der Edelkastanie, immer mehr in Vergessenheit. Bestenfalls noch als Vermicelles oder heisse Marroni war die kohlehydratreiche Nussfrucht bekannt. Was aber weitgehend unbekannt ist, ist, dass nicht jede Esskastanie eine Marroni ist. Denn «Maroni» ist der Name einer ganz speziellen Sorte der Edelkastanien, die vor allem in Frankreich und Italien wächst und dort auch kommerziell geerntet



Edelkastanien sind in der kalten Jahreszeit sehr beliebt.

wird. Hierzulande sind es rund 100 verschiedene Sorten an Edel- und Esskastanien, die teilweise ganze Wälder bilden, wie im Bergell. Der grösste Edelkastanienwald der Deutschschweiz steht unweit in Murg am Walsensee. Auch diese Früchte können gebraten und als heisse Marroni genossen werden.

PÜNKTLICH ZUR KALTEN JAHRESZEIT werden aber alljährlich die Stimmen laut, welche besagen, dass es ein schlechtes Marroni-Jahr wird. «Die Ernte in Italien ist so schlecht wie nie», «Es hat nicht genug Marroni für die ganze Saison» und «In diesem Jahr sind die Marroni so teuer wie noch nie», heisst es allenthalben. Bis auf den Preis dürften die Pessimisten mit ihren Voraussagen nicht recht behalten. Das sagt Claudia Buschor von Kastanienland.ch. Die im Kastaniendorf Murg am Walensee ansässige Gruppe von Marronieliebhabern beschäftigt sich schon seit einigen Jahren mit der Edel-

kastanie. «Am Walensee und andernorts in der Schweiz war sogar ein gutes Kastanienjahr», sagt Buschor. Zwar sei die Ernte etwa zwei Wochen später als gewohnt eingefahren worden, «aber Qualität und Menge sind in Ordnung». Dasselbe gelte auch für die Ernte in Italien. Buschor selber hat in ihrem Garten in Murg drei Bäume und freut sich schon jetzt auf die feinen Marronigerichte.

SICHER ERNEUT TEURER WERDEN die heissen Marroni am Stand. Im Moment kosten 300 Gramm der gebratenen stärkereichen Nussfrüchte zwischen neun und zehn Franken. Die in der Schweiz verkauften Marroni stammen immer noch grösstenteils aus Italien. Die Edelkastanie hat übrigens nichts mit der Rosskastanie, die ebenfalls in unseren Breiten graden wächst zu tun.

Mehr Informationen zu Edelkastanien unter www.kastanienland.ch.