

Vom Beerliwein zum Gantenbein – die Entwicklung eines Weindorfs

Zusammenfassung

Das Weindorf Fläsch ist dank Martha und Daniel Gantenbein weltweit bekannt geworden. Wo noch vor ein paar Jahren einfache, süffige und leichte Blauburgunderweine - so genannte Beerliweine - gekeltert wurden, entstehen heute erstklassige Pinot Noirs mit Weltformat.

Wie ist diese Entwicklung zu erklären?

Noch vor 50 Jahren galten die Bauern im Dorf als Selbstversorger, trieben Viehwirtschaft und Ackerbau. Nur nebenbei pflegten sie ihre Rebberge um etwas Geld dazu zu verdienen.

Als Grundbaustein der Veränderung im Fläscher Weinbau gilt die Melioration und Güterzusammenlegung, die 1966 begann und 1973 ihren Abschluss fand.

Die Gemeinde wehrte sich damals gegen Landkäufe des Bundes, der seinen nahe gelegenen Waffenplatz ausbauen wollte.

Geschickten Verhandlungen ist es zu verdanken, dass die Fläscher eine markante finanzielle Beteiligung von Bund und Kanton an der Gesamtmelioration und der Güterzusammenlegung erreichten.

Neues Rebland wurde eingezont und bepflanzt, alte Rebberge besser erschlossen und saniert. Das zuvor stark parzellierte Land schätzte man neu ein und verteilte es wieder gerecht auf die ursprünglichen Besitzer.

Mit dieser Neuorientierung schaffte man eine ökonomisch und gesellschaftlich stabile Basis. Die Nachkommen der Initianten erhielten eine wirtschaftliche Perspektive, konnten im Dorf bleiben und das Erbe ihrer Eltern übernehmen.

Derart motiviert brachen die jungen Winzer in eine neue Zukunft auf. Viele waren etwa im gleichen Alter und standen in einem gesunden Konkurrenzkampf, der zu Höchstleistungen und qualitativer Verbesserung anspornte.

Daniel und Martha Gantenbein sind Vordenker. Über die Jahre sind sie das Mass für höchste Perfektion geworden. Als erste exportierten sie einen beträchtlichen Teil ihrer Ernte ins Ausland. Sie bauten sich ein weltweites Beziehungsnetz auf und orientierten sich an herausragenden Weinen und Winzern der Welt.

Im Sog ihrer Popularität entwickelten sich auch andere Winzer.

Christian Hermann, Hansruedi Adank, Daniel Marugg oder Andrea Davaz vinifizieren grosse Pinot Noir Weine, die sich weder vor Gantenbein, noch vor grossen Burgundern zu verstecken brauchen. Jeder hat seine eigene Philosophie nach der er seinen Wein erzeugt, seine Eigenheiten und Vorzüge.

In verschiedenen losen Vereinigungen arbeiten die Winzer der Region nahe zusammen und optimieren damit Werbung, Marketing und Verkauf.

Dank dem idealen Klima im Bündner Rheintal, das von viel Sonnenschein, guten Böden, grossen Tag -/- Nacht Temperaturunterschieden und dem Fallwind ‚Föhn‘ geprägt ist, kann die Pinot Noir Traube hier sicherlich noch viel erreichen.

Daniel Gantenbein ist überzeugt,

dass die Bündner Herrschaft – ausserhalb des Burgunds – wohl das beste Terroir für Pinot Noir hat: *„... ideale, durchlässige Böden und eine lange Reifeperiode zwischen Blüte und Reifezeitpunkt, ... gefolgt von kühlen Nächten sind für die Charakterbildung des Pinot Noir entscheidend.“*

Im Bereich der Bodenbehandlung und dem biologischen oder biodynamischen Weinbau, sieht Christian Hermann noch Entwicklungsmöglichkeiten.

Und Hansruedi Hermann bemerkt, dass mit durchdachter und raffinierter Kellerarchitektur Funktionalität und Schönheit verbunden wird. Dadurch wird ein neues Kundensegment angesprochen.

Verbesserungen sind sicherlich noch beim Auftritt und in der Aussage der Produkte möglich. Eine ansprechende und konsequent eingehaltene ‚Corporate Identity‘ ermöglicht es die Weine – auch im Export – erfolgreicher zu vermarkten.

Eine gezielte Förderung des Images des Schweizer Weins durch die Schweizer Weinmarketing Organisation wäre wünschenswert und sicherlich realisierbar, wie das eindrückliche Beispiel unseres österreichischen Nachbarn zeigt.

Die Entwicklung des Weinbaudorfes Fläsch ist beeindruckend. Genauso wie die Winzer, welche diese prägen. Ich hoffe, dass sich andere Weinregionen von dieser Geschichte inspirieren lassen.

Vom Beerliwein zum Gantenbein.