

Gräber des vergorenen Schatzes

Gletschergrotte, unterirdischer See oder Waldboden: Ein Walliser Winzer versteckte seinen Jubiläumswein an ungewöhnlichen Orten. Mit überraschenden Ergebnissen



Vier extreme Lagerorte! Kälte: Freeride-Piste auf dem Bec de Rosses bei Verbier auf 3222 Metern. Dunkelheit: Fôret du Risoux. Nässe: Badeanstalt Bains de Paquis in Genf. Stille: Saint-Léonard, der grösste unterirdische See Europas (von links oben im Uhrzeigersinn)

FOTOS: BONVIN

VON MARTIN KILCHMANN

Heisst ein Weinhaus Bonvin und feiert seinen 150. Geburtstag, darf mit einer saftigen Überraschung gerechnet werden. Schliesslich ist die Kellerei in Sitten eine der ältesten im Wallis. Eine spezielle Jubiläumscuvée bot sich an. Doch das war dem ehemaligen Fussballnati-Stürmer Christoph Bonvin, der als Marketingchef des Hauses agiert, nicht genug.

Seine Idee: einen Festwein schaffen, einige Flaschen heimlich zur Seite nehmen und diese ganz unterschiedlichen Strapazen aussetzen. So sollte sich endlich zeigen, ob das Brimborium, das um das Lagern von Wein getrieben wird, seine Berechtigung hat. Oder eben nicht.

Zunächst aber widmete sich Bonvins Önologe Thierry Delalay dem Jubiläumswein, schuf ihn nach alten handwerklichen Methoden: die Cuvée 1858, eine Assemblage aus Cornalin und Syrah und dem reifen Jahrgang 2003. Sie wurde in offenen Holzfässern mit händischer Bearbeitung der Maische vergoren und nach einem 18-monatigen Ausbau in neuen Eichenbarriques unfiltriert in 1858 Flaschen gefüllt. Der Wein kam dieses Jahr auf den Markt und macht eine gute Figur: Es ist ein kräftig strukturierter,

charaktervoller Tropfen, mit Aromen von schwarzen Beeren und Röstnoten, mit ausgreiftem, feinem Tannin und einer frischen, saftigen Säure. Zweifellos ein würdiger Jubiläumswein.

Zwölf Holzkisten – zwölf verschiedene Lagerungsorte

Was niemand wusste: Christoph Bonvin hatte bereits im Sommer 2005 für 78 Flaschen der Cuvée 1858 ein ungewöhnliches Schicksal ausgetüftelt. In Holzkisten zu je sechs Flaschen deponierte er sie an zwölf unterschiedlichen Orten. So lagerte er eine Kiste in einer Gletschergrotte auf dem Klein Matterhorn, eine andere im Genfersee am Fusse des Springbrunnens. Eine dritte vergrub er bei Loch 10 des Golfplatzes Sitten, eine vierte in der Warmwasserquelle von Ovronnaz bei konstant 27 Grad Celsius und eine fünfte

im unterirdischen See von St-Léonard bei kühlen 12 Grad, teilweise unter Wasser. Eine kam in den Ziehbrunnen des Weinbergs von Farinet in Saillon, eine andere auf die Piste der Xtreme Verbier Freeride World Tour auf 3222 Metern über Meer, eine wurde an der Basler Fasnacht auf einem Wagen herumgekart. Darüber hinaus wurden sechs Einzelflaschen von Bonvin auf Reisen geschickt. Einige liess man mit wechselnden Trägern die Welt umrunden, andere, ebenfalls in wechselnder Begleitung, von Sitten zu immer neuen Destinationen aufbrechen.

Während die Einzelflaschen noch immer unterwegs sind, wurden die Schatzkisten im Verlauf des Jahres 2008 geborgen, nicht wenige in desolatem Zustand. Doch der Inhalt immerhin blieb bis auf eine geborstene Flasche unversehrt.

So wird Wein optimal gelagert

Um die Aufbewahrung des Weins wird zu viel Aufhebens gemacht.

Wein ist ein stabiles Produkt geworden – auch der heutigen keller-technischen Kenntnisse wegen. Es braucht schon extreme Einwirkungen über längere Zeit, um ihn

nachhaltig zu schädigen. Natürlich sind leichte, fruchtbetonte Weissweine fragiler als kräftig gekellerte, tanninbetonte Rotweine. Und jede Flasche führt ein Eigenleben. Dennoch macht der gute Tropfen, den man an Weihnachten geschenkt bekommen hat, länger

Freude, wenn folgende Basisregeln beherzigt werden: Von Vorteil sind relativ kühle und konstante Temperaturen sowie eine mittlere bis hohe Luftfeuchtigkeit. Schlecht sind dauerhaft helles Licht, häufiger Transport, Unruhe und dominante Fremdgerüche. (MK)

stättigt. Auf dem zweiten Platz schaffte es eine Flasche, die im kühlen Ziehbrunnen des Farinet-Rebbergs ruhte, und auf Platz drei kam eine Flasche aus der Tiefe des Golfplatzes. Was die These, dass tiefere, gleichmässige Temperaturen, Dunkelheit und Ruhe dem Wein behagen würden, be-

stätigt. Auf dem letzten Platz landete folgerichtig die Fasnachts-Flasche. Unruhe, zu viel Bewegung und häufig wechselnde Temperaturen waren eindeutig Killerfaktoren. Zweitletzt wurde der Wein aus der Thermalquelle Ovronnaz. Er hatte es wohl ganz einfach zu behaglich und zu warm.

Um die Lagerbedingungen wird zu viel Aufhebens gemacht

Das interessante Fazit aber ist: Keiner der Weine präsentierte sich wirklich schlecht. Auch die beiden Letztplatzierten nicht. Sie waren lediglich gereifter, alkoholbetonter und wirkten eindeutig weniger frisch als die Erstplatzierten. Ein Ergebnis, das angesichts der Torturen, die einzelne Weine über sich ergehen lassen mussten, überrascht – aber auch beruhigt. Um die Lagerbedingungen wird ganz offensichtlich zu viel Aufhebens gemacht. Wein erträgt viel mehr, als bis anhin angenommen wurde – vorausgesetzt, das Ausgangsprodukt ist, wie die Cuvée 1858, von tadelloser Qualität.

Die Cuvée 1858 kostet (in ungeplagtem Zustand) 38 Franken und ist erhältlich bei Charles Bonvin Fils, Sitten, Tel. 027 203 41 31, www.charlesbonvin.ch



FOTOS: BRUNO SCHLÄTTER

Convenience für Gourmets

Simpel, aber fein: Die Weinsuppe der Winzer

Eine Suppe, die in fünf Minuten fertig ist und dennoch so gut schmeckt, dass man sie ohne Scham seinen Gästen vorgesetzen kann? Klar, gibt es die. Sie heisst Winzers Weinsuppe und stammt aus der Ideenküche von Maya Reichling, der Winzerin vom Weinbau Mühle in Stäfa ZH. Die wichtigsten Zutaten – eine Flasche Riesling-Silvaner vom Gut und ein Gläschen von ihrer speziellen Gewürzmischung – komponierte sie zu einem Geschenkset, auf dessen Verpackung auch gleich das Schnellrezept aufgedruckt war. Inzwischen hat die Idee so viel begeisterte Anhänger gefunden, dass das Set nicht nur bei Reichlings in Stäfa, sondern auch bei anderen Schweizer Winzern und 19 Detailhändlern zu haben ist (ab 24.50 Franken, Bezugsadressen über www.winzers-weinsuppe.ch).

Und so wirds gemacht: 1 dl Rieslings-Silvaner, 2 dl Wasser und 2 dl Rahm mit der zum Set gehörenden Spezialmischung in einer Pfanne unter ständigem Rühren rasch aufkochen. Die Pfanne vom Herd nehmen und nochmals einen Deziliter Riesling-Silvaner beimischen. Mit Pfeffer und Schnittlauchröllchen garnieren. Wer richtig gerechnet hat, weiss, dass nun noch 5,5 dl Wein in der Flasche verbleiben. Die darf man im Glas zur Suppe geniessen. Der Kreativität sind wie immer keine Grenzen gesetzt. Man kann die Rieslingsuppe auch mit einem Stück Seefisch servieren, einer gebratenen Crevette oder mit kurz gebratenen Steinpilzen ergänzen. Aber auch pur schmecke sie «so richtig gut», sagt Maya Reichling.
KARIN OEHMIGEN
UND BRUNO SCHLÄTTER

ANZEIGE

Bohrende Nackenschmerzen. Schlafprobleme?

www.schlafundlebensfreude.com