

»Standard ist langweilig!«



»Wein macht man nicht. Wein vinifiziert man und lebt ihn. Wein ist Erfahrung und Liebe.«

Martin Hubacher



Ein Geschichte über einen Portwein aus der Schweiz

Es ist einer dieser herrlich sonnigen Tage Ende November, als wir am Bielersee ankommen. Die Sonne taucht das letzte Laub der Sauvignon Blanc-Reben in ein goldenes, warmes Licht. Durch den azurblauen Himmel tanzen sanfte Schleierwolken und malen weiche Bilder an das Firmament. Ein malerischer Moment, kurz bevor der Winter einzieht.

Hier, um den alten Winzerort Twann, erstreckt sich die 220 Hektar kleine Weinregion Bielersee. Und hier besuchen wir einen Winzer, der etwas Besonderes geschaffen hat: Mitten in der Schweiz vinifizierte er einen Vin de Liqueur – einen Schweizer Portwein.

»Die Geschichte ist kurz, aber irgendwie auch lustig«, meint Michaela Gabriel. Und ihr Mann Martin Hubacher fügt hinzu: »Eigentlich war Portwein nie ge-

plant.« Doch seit Jahren hat der Winzer vom Weingut *Johanniterkeller* Mitarbeiter aus Portugal. »Und jedes Mal, wenn Sie aus dem Urlaub von zu Hause zurückkamen, brachten sie uns echten Portwein mit. Dann habe ich sie immer geneckt und gesagt: Das kann ich auch.« Und irgendwann wurde daraus dann ein: »Jetzt mach ich's!«

Jedoch ein Weinanbaugebiet, dessen Hauptrebsorte der Chasselas (Gutedel) ist und ein Winzer, dessen Philosophie ganz klar im Weißwein liegt, sind nicht unbedingt die besten Voraussetzungen für so ein Experiment. »Pinot Noir war damals die einzige Rotweinrebe, die bei uns angebaut wurde und auf unseren kalkhaltigen Böden der Region Geschichte hat.« Was vielleicht gewagt ist, wenn man sich an den Klassiker der Weinwelt aus dem nordportugiesischem Douro-Tal herantraut,

dessen Herstellung einem der strengsten Weingesetze der Welt unterliegt. Diese regelt selbstverständlich auch die Rebsorten: von den 80 angebauten, werden nur 40 entweder empfohlen, erlaubt oder toleriert - Pinot Noir sucht man in allen drei Listen vergebens. »Doch er war unsere einzige Möglichkeit. Wir hatten keine anderen Trauben. Und ehrlich gesagt, gingen wir auch nicht so bierernst an die Sache heran.«

Mit dem Ausnahmejahrgang 2000 war es soweit. Martin Hubacher zweigte einen kleinen Teil der Pinot Noir-Trauben für sein Experiment ab. Er presste die Trauben zunächst wie bei jedem anderen Wein, und spritzte den Most nach kurzer Gärzeit und portugiesischem



*Cillandignibh euguerosto odiamet
accummo digniam incipit iurerit
ute vulputpat.
Ugue molor sent eum dolore do-
lorem diam augait laore consequi
blan vel eugait adigna faccum
nulla consecte et, voloreet*

Vorbild mit Weindestillat auf – mit einem 18 Jahre gereiften Weinbrand!

»Mein Vater hatte ihn 1982 destillieren lassen und seitdem stand er vergessen auf dem Speicher herum. Er war einfach da – und für den Port genial. Da hatten wir wirkliches Glück.«, erinnert sich Martin Hubacher zurück. »Ein 18 Jahre lang gereifter Weinbrand für unser Portwein-Experiment, einfach Wahnsinn!«

Und dann blieb den Beiden nur zu warten. »Wir haben nichts gemacht, auch nicht filtriert.« Der Wein lag jahrelang einfach in zwei alten Barriquefässern aus französischer Eiche, die schon mehrfach belegt waren. »Altes Holz, weil ich dem Wein keinen Holz-Touch geben wollte. Aber er hat trotzdem das letzte biss- >>



chen Aroma aus den Poren der Fässer herausgenommen.«

»Die ersten vier, fünf Jahre war der Wein wirklich nicht gut«, lacht Michaela Gabriel kopfschüttelnd. »Man schmeckte fast nur den Alkohol.« Aber dann im sechsten Jahr kamen die oxidativen Noten hinzu – der Wein wurde besser und besser. Doch erst 2010 sind sich alle einig: Jetzt kann der Wein in die Flasche und somit in den Verkauf. »Es braucht einfach seine Zeit. So ist das bei Wein, wenn er wirklich gut werden soll. Und das Warten hat sich gelohnt. Jetzt haben wir ein Produkt, das uns alle überrascht hat und für sich selbst spricht«, sagt der 45-jährige Winzer voller Stolz. »Und ein Produkt, das im Geschmack ganz klar Port ist.« Selbst bei zahlreichen

Querverkostungen mit Portweinoriginalen konnte der kleine Bruder aus der Schweiz standhalten. »Und das, obwohl die Basis Pinot Noir ist. Die Diva unter den Rebsorten, die keinen Fehler verzeiht!«

Genau das macht den Schweizer »Port«, den Vin de Liqueur, so spannend. Denn die eigenwillige Rebsorte findet sich im Geschmack wieder. »Wobei ich niemandem gerne etwas vorgebe«, sagt Martin Hubacher. »Wenn ich sage, dass dieser Wein ganz klar nach Rosinen und roten Beeren riecht, dann riecht das jeder, obwohl er vorher vielleicht an etwas ganz anderes gedacht hat. Aber warum muss man Wein immer so kompliziert machen? Er soll doch einfach nur schmecken!«, meint er nachdenklich. »Ok, wenn ich nur für mich selbst sprechen würde, dann schmecke ich Gewürze wie Kardamom, Zimt und Piment. Es ist wunderschön, wie der Wein Frucht, Süße, Würze und Schärfe in sich vereint und abgerundet hat.« »Ich mag, dass er so lebendig und frisch ist. Man kann ihn einfach auch als Aperitif trinken, weil er nicht so schwer wie so mancher nektarartige Original-Portwein ist«, findet Michaela Gabriel.

Doch darf Martin Hubacher seinen Wein denn Portwein nennen? »Nein, eigentlich nicht«, grinst er schelmisch. »Aber irgendwie machen wir es dennoch.« Dieses »irgendwie« liegt gekonnt versteckt in der Verpackung: Der Vin de Liqueur ist in Original-Halbliter-Flaschen aus Portugal abgefüllt. »Die haben uns unsere Mitarbeiter etappenweise ... naja ... sagen wir mal, mitgebracht«, bei diesen Worten wird das Grinsen auf seinem Gesicht noch eine Spur breiter. »Aber wenn schon, denn schon!«

Der letzte Clou ist der Schriftzug auf der Flasche. Der Titel: Martin's Pinot Noir. Wobei die entscheidenden Buchstaben so angeordnet und markiert sind, dass sie bei genauerem Hinsehen das Wort »Port« ergeben.

»Jetzt, da wir wissen wie gut der Wein geworden ist, ärgern wir uns, dass wir nur so wenig gemacht haben«, sagt Michaela Gabriel. »Insgesamt haben wir nur aus 400 Litern Pinot Noir Portwein gemacht. Nun dauert es wieder ein paar Jahre, aber noch ist ja etwas da.« »Und muss man denn immer alles hier und jetzt haben?«, gibt Martin Hubacher zu bedenken. »Ist es nicht viel spannender, einen Geschmack zu kennen und sich darauf zu freuen, ihn irgendwann einmal wieder auf der Zunge zu spüren? Das ist dann doch wirklich etwas Besonderes. In unserer Welt ist doch eh schon alles immer vorhanden und standardisiert. Ich finde es toll, wenn es dann noch Produkte gibt, die leben und eigenständig sind – und so vom Konsumenten angenommen werden.«

Wir sitzen da und verkosten die typischen Weine des *Johanniterkellers*. Fast alle samt Weine, die im ersten Moment vielleicht ein bisschen verschlossen wirken, sich dann aber öffnen und viel von sich preisgeben. »Unsere Weine sind wie mein Mann«, lacht Michaela. »Auch sie brauchen erst etwas Zeit, etwas Luft.« Während wir Chasselas, Chardonnay, Pinot Noir probieren,

erzählt uns Martin Hubacher: »Ich finde Standard langweilig. Wir experimentieren immer viel herum. Denn jeder Wein

ist eine Philosophie für sich selbst. Dieses grauenhafte *Making of wine*, bei dem die Weine auf den jeweiligen Markt zugeschnitten und ihrer Seele beraubt werden – das ist doch furchtbar. Wir werden langsam so einheitlich wie Coca Cola. Aber ist authentisch nicht viel interessanter?!« Welche Rebsorte spiegelt denn dann für Hubacher die Region am besten wider? »Sauvignon Blanc«, kommt es prompt. »Der könnte bei uns am Bielersee eine Marke werden, die in der ganzen Schweiz bekannt ist. Das wäre ein Traum. Sauvignon auf unseren Kalkböden, der unter der Rückendeckung des Juras und der Alpen gedeiht, ist fantastisch. Da könnten wir etwas Großes draus machen!«

Die Stunden sind wie im Nu verronnen. Als wir ankamen, wussten wir von Martin Hubacher nur, dass er Winzer ist und in der Schweiz überraschenderweise einen Portwein macht. Als wir gingen, waren wir tief beeindruckt, nicht nur von seinem Portwein-Experiment, sondern ebenso von seiner Gradlinigkeit, seiner Überzeugungskraft und seiner Kreativität – und nicht zuletzt von seinen Visionen für den gesamten Schweizer Wein. Ein Mann, der auch in Zukunft viel zu erzählen haben wird.

Anja Hanke

*Cillandignibh euguerosto odiamet
accummo digniam incipit iurerit
ute vulputpat.
Ugue molor sent eum dolore do-
lorem diam augait laore consequi
blan vel eugait adigna faccum
nulla consecte et, voloreet*

Johanniterkeller

Dorfasse 56
CH-2513 Twann
Tel.: +41 - (0)32 - 315 11 06
www.johanniterkeller.ch



Bezug ab Hof
(siehe Kontaktadresse)
Traubensorte Pinot Noir
Lagerung bis 2020
19% Alkohol
Serviervtemperatur: 16 – 18 °C
37,5 cl für 32 CHF