

Guter Wein dank fleissiger Helfer

Am vergangenen Montag hat in den Bündner Rebbergen der Wimmlet begonnen. Wegen den vorangegangenen starken Niederschlägen ist die Lese heuer besonders aufwendig. Ein Besuch beim Fläscher Winzer Christian Hermann.

Von Susanne Turra (Text) und Yanik Bürkli (Bilder)

Fläsch. – Die Guten ins Töpfchen, die Schlechten ins Kröpfchen. Sozusagen nach dem Aschenputtel-Prinzip sind die Helferinnen und Helfer des FläscherWinzers Christian Hermann derzeit im Rebberg am Werk. Heuer müssen die schönen, dunklen Pinot-Noir-Trauben nämlich ganz besonders sorgfältig geschnitten und kontrolliert werden. «Die starken, warmen Niederschläge vor gut zehn Tagen haben einzelne Beeren platzen und gären lassen», erklärt Hermann und riecht an einer beschädigten Traube. «Da», ruft er, «sie riecht nach Essig.» Sofort entfernt der Winzer die schlechte Traube. 30 Paar flinke Hände tun es ihm gleich an diesem wunderschön herbstlichen Dienstag auf der Fläscherhalde.

Kein Grund zur Sorge

Hermann weiss, dieses Jahr wird ein aufwendiges Jahr. Doch das bereitet dem erfahrenen Winzer keine Sorgen. «Bis Ende Woche haben wir die Pinot-Noir-Trauben gelesen», gibt er sich optimistisch. Die Riesling- und Chardonnay-Beeren kommen dann nächste Woche dran. Die seien resistenter, sagt Hermann. Auch der Weinliebhaber muss sich ob diesem Umstand keine Sorgen machen.

«Es wird trotzdem ein sehr gutes Weinjahr», beruhigt der Winzer. «Es wird einfach ein paar Tropfen weniger geben.» Gestern, am ersten Wimmletag, hätten sie rund 40 Aren geschafft, so Hermann. «Normalerweise machen wir pro Tag schon 70 Aren.» So oder so. Bei einer Gesamtfläche von 4,3 Hektaren (3,3 Hektaren Pinot



Reif: Die Trauben im Rebberg des Fläscher Winzers Christian Hermann können geerntet werden.

Noir, 0,7 Hektaren Chardonnay, 0,3 Hektaren Riesling) gibt es noch viel zu tun.

Damals, vor 21 Jahren, habe er mit einer Rebfläche von 2,5 Hektaren begonnen, erzählt Hermann später in seinem Weinkeller und blickt zurück. «Ich war jung und übermütig und hatte irgendwie auch die nötige Naivität», sagt er und schmunzelt. So absolvierte er eine Winzerlehre und stieg mit 22 Jahren in den Weinbau ein. Im Jahr 1990 hat der Winzer seinen ersten Wein gekeltert. Es folgte 1991 der Bau seines eigenen Weinkellers. Im 2009 wurde er gar als einer der zwölf besten Schweizer Winzer ausgezeichnet.

Vier Weine und ein neuer Keller

Und heute? «Heute bin ich 43-jährig und Vater von zwei kleinen Kindern»,

verrät der Winzer. Und ein wenig ruhiger geworden? Hermann lacht. Ein paar Ideen habe er für das Jahr 2014 schon noch, sagt er. So plant der Visionär, sein Weinsortiment von bisher fünf auf vier Weine zu reduzieren, das heisst er keltert dann neben dem Flaggschiff «H» (Pinot Noir im halben Barrique ausgebaut) nur noch einen Pinot Noir Reserve, einen Chardonnay und einen Riesling. Gleichzeitig möchte er einen neuen Weinkeller bauen, diesmal nicht im Dorfkern, sondern ausserhalb des Dorfes – direkt im Weinberg. Dort sind unterirdisch ein Lager- und Arbeitsraum geplant, daneben drei Räume mit unterschiedlichen Klimazonen. Ebenfalls Platz finden soll die Brennerei Distiller – seit zwei Jahren eine Tochterfirma der Christian Hermann Weinbau AG und derzeit noch in Walenstadt domiziliert.

Damals wie heute macht der Winzer keine Kompromisse bei der Qualität der Weine – nicht im Rebberg und nicht im Keller. Damit diese Qualität

gewährleistet werden kann, beschäftigt Hermann jedes Jahr Helferinnen und Helfer mit langjähriger Erfahrung beim Wimmlet. Denn: «Der Wein wird so gut wie die Helfer sind», ist der Winzer überzeugt. Die Arbeit ist allerdings alles andere als leicht. Die Hänge sind teilweise steil, und der Rücken kann am Abend schon mal schmerzen. «Wir haben vorher einen Sportkurs in Magglingen besucht», ruft denn auch plötzlich ein Helfer zwischen den Reben hervor. Allgemeines Gelächter. Dann wird es wieder still im Rebberg.

Vom Traubensaft zum Jungwein

Doch, was passiert denn eigentlich mit den Trauben, die gelesen sind? Die Helfer füllen die guten Trauben in kleine gelbe und orangefarbene Harasse. Diese werden dann in einem

grossen Behälter gesammelt und mit dem Traktor in Hermanns Weinkeller gefahren. Dort werden die Beeren durch einen dicken, roten Schlauch direkt in den Gärtank geleitet, wo sie innert weniger Tage vom Traubensaft zum Jungwein gären. Daraufhin wird in der Presse alles feinsäuerlich gefiltert und der kostbare Saft in Barriques abgefüllt. Hier reift der Wein während eines Jahres heran. «Durch das Holz bekommt der Wein eine intensivere Struktur», erklärt der Weinkenner. Für ihn ist es heuer der 21. Weinjahrgang, den er keltert. Soeben hat er den 2010er-Jahrgang in Flaschen abgefüllt. Diese können – sofern vorrätig – direkt bei ihm im Weinkeller bezogen werden.

Z'Mittag und z'Vieri sind dabei

Zurück im Rebberg. Hermann läuft langsam den Reben entlang und beugt sich nach unten. «Wir lauben jeweils nicht viel aus, damit die Beeren schön im Schatten wachsen können», erklärt er. Ansonsten würden sie von der Sonne ausgetrocknet. Und der Winzer setzt auf Bio. Nicht ausschliesslich, aber dennoch: «Zwei Drittel der Fläche konnte ich dieses Jahr biologisch spritzen», betont Hermann. Geschnitten werden die Reben dann den Winter über. Zurück bleiben jeweils die wunderschönen knorrigen Stämme. «Die sind 30-jährig und damit im besten Alter», erklärt Hermann und lacht. Um die Fläche zu verdichten, hat der Winzer zwischen zwei alte Stämme jeweils ein junges Pflänzchen gesetzt.

Doch genug der Worte. Es geht gegen Mittag. Immer noch sind die Helferinnen und Helfer fleissig am Arbeiten. Und sie freuen sich schon auf das gemeinsame Mittagessen, das jeweils von Martina Hermann zubereitet wird. «Ja», betont Hermann. «Das gehört ganz einfach dazu.» Der Wimmlet ist ein geselliger Anlass. So gehöre nach getaner Arbeit auch noch ein feiner z'Vieri dazu, verrät der Winzer. Und: «Am Abend gehen die Helfer dann schon mal mit einem guten Tropfen nach Hause.»



Alle Hände voll zu tun: Die Helfer sortieren die beschädigten Trauben gleich aus.



Harte Arbeit: Sind die Trauben erst einmal gelesen, werden sie in einen grossen Sammelbehälter gegeben.



Durch den roten Schlauch: Im Weinkeller von Christian Hermann führt der Weg der Trauben weiter in den Gärtank.



Kontrolle muss sein: Christian Hermann überprüft, ob im Gärtank alles in Ordnung ist.