

Inhaltsverzeichnis 08.05.2009

Lieferschein-Nr.: 4650900
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl 2

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
08.03.2009	sonntagszeitung.ch <i>Die Lichtgestalt vom Murtensee</i>	Keine Angabe	1

Aus der aktuellen Ausgabe

Die Lichtgestalt vom Murtensee



Winzer Christian Vessaz mit dem Traminer 2006 im Weinkeller:

Die Bürgerschaft von Murten gründete Cru de l'Hôpital im 15. Jahrhundert zur Finanzierung ihres Spitals

Foto: Bruno Schlatter

Seit Christian Vessaz die Weine des Gutes Cru de l'Hôpital macht, bestechen sie durch Eleganz von Martin Kilchmann

Christian Vessaz muss ein Glückspilz sein. Oder wie anders ist es zu erklären, dass der junge Winzer auffallend oft die richtigen Entscheide trifft? Nach der Matura stand ein Musikstudium oder die Kellermeisterausbildung zur Wahl - und Vessaz schrieb sich am Weintechnikum in Changins ein. Die Musikwelt verlor damit einen talentierten Perkussionisten; die Weinwelt gewann einen fähigen Önologen.

Mit dem Diplom in der Tasche wollte Vessaz 2002 für Praxiserfahrung nach Neuseeland reisen, als er über ein Stelleninserat stolperte. Die Bürgergemeinde der Stadt Murten suchte einen neuen Verwalter für ihr Weingut Cru de l'Hôpital in Môtier. Vessaz bewarb sich, erhielt den Posten - und entschied sich fürs Zuhausebleiben. Der Präsident der Bürgergemeinde setzte das Budget fest, drückte dem 25-Jährigen den Kellerschlüssel in die Hand und liess ihn fortan in Ruhe arbeiten. Womit er sich erst recht mit delikaten Entscheidungen herumschlagen durfte.

Cru de l'Hôpital, im fernen 15. Jahrhundert von der Bürgerschaft von Murten zur Finanzierung des eigenen Spitals gegründet, liegt am freiburgischen Nordufer des Murtensees am Fuss der sanft geneigten Hänge des Mont Vully. Das Klima ist angemessen warm und vergleichsweise trocken. Der See wirkt ausgleichend und verstärkt die Sonneneinstrahlung. Die Böden sind eher leicht, sandig, mit mittlerem Kalkanteil. Das Muttergestein besteht aus einer Sandsteinmolasse. Das alles favorisiert die Erzeugung von feinduftigen, eleganten Weissweinen; Rotweine geraten angesichts des geringen Tonanteils im Boden eher leicht und lose gestrickt.

«Die Moden wechseln schnell; die Reben wachsen langsam»

Christian Vessaz trifft denn auch bei seinem Stellenantritt auf einen massiven Chasselas-Überhang. Rund 75 Prozent der zehn Hektar Rebfläche von Cru de l'Hôpital sind mit der weissen «Brotsorte» bepflanzt. Das stellt für den Newcomer keine Überraschung dar. Er stammt aus dem

Argus Ref 34522582

waadtländischen Teil der Weinregion Vully und kennt die Verhältnisse am Murtensee aus dem Effeff: Hauptabnehmer sind die Sommertouristen. Die lieben den leichten, spritzigen Chasselas, passend zum Fisch aus dem See und zur warmen Jahreszeit.

Nur: 2002 gab es überall genügend Chasselas. Vessaz spricht heute von einer eigentlichen «Schwemme». Der Besucherstrom zur gleichzeitig stattfindenden Landesausstellung Expo.02 baute die Vorräte zwar ab, doch für Vessaz bedeutete das bloss eine kurzfristige Linderung. Ihm ist klar: Er muss den übergrossen Chasselas-Anteil herunterfahren und die Abhängigkeit von einer einzigen Rebsorte verringern.

Undiskutabel ist für ihn der Anbau von neuen, in der Gegend noch nicht heimischen Sorten. Er weiss, dass der Weinbau eine der letzten Domänen ist, in denen Kontinuität zählt. Ganz im Sinne von «die Moden wechseln schnell; die Reben wachsen langsam». Er denkt: «Ich will mich mit dem verbessern, was schon hier ist.» Und hat das Glück, dass das Weingut neben dem Chasselas und dem Pinot noir, schon seit der Zeit seiner Vorgänger in kleinen Mengen eine ganze Reihe von anderen weissen Rebsorten kultiviert: Pinot gris, Traminer, Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognier.

Vessaz beginnt Chasselas-Stöcke durch diese Spezialitäten zu ersetzen. Er senkt ihre Erträge auf tiefe 400 bis 500 Gramm pro Quadratmeter. Er versucht durch eine präzisere Kelterung mit einem längeren Verbleib der Moste auf ihrer Hefe sortentypische, aromatische Weine zu erhalten.

«Leichtigkeit und Komplexität» sind die Zeichen des Terroirs

Der Erfolg tritt rasch ein - was die Glückspilz-These bestätigt: Bereits mit seinem ersten Traminer-Jahrgang - der in den 50er-Jahren aus dem Elsass an den Murtensee transferierte Gewürztraminer wird am Mont Vully «Traminer» gerufen - holt er 2003 am Expovina-Wettbewerb fabelhafte 94 Punkte.

Der Triumph schenkt Selbstvertrauen und Kredit. Vessaz verbessert sich Jahr für Jahr und rechtfertigt das in ihn gesetzte Vertrauen gründlich. Auch die anderen Weine gewinnen an Statur. Der Viognier etwa besitzt eine ungewöhnliche Frische und Finesse; der Pinot noir dank einer langen, ausgeklügelten Maischegärung mehr Struktur als anderswo am See. Immer hat er die Verbindung von «Leichtigkeit mit Komplexität» im Auge, die als einzige Antwort auf das standorttypische Terroir taugt. Sein Leitspruch dabei: «Wir müssen mit unserem Boden arbeiten und können nicht andere kopieren.» Das heisst am Murtensee: «Eleganz statt Opulenz.»

Das grösste Potenzial spricht Vessaz den beiden Sorten Pinot gris und Traminer zu. Ihre Anbaufläche will er in Zukunft noch vergrössern. Der Traminer von Cru de l'Hôpital gerät unter seiner Hand zum filigranen, duftigen, komplexen und sehr lagerfähigen Gewächs. Der Wein wird Ende Monat in die Bibliothek des renommierten Mémoire des Vins Suisses (www.mdvs.ch)

) aufgenommen. Bei der Inaugurationsfeier will Christian Vessaz im Stile eines Slam-Poeten auf seinen Lieblingswein ein selbstverfasstes Poem rappen. Wie er es dem Besucher beherzt vorträgt, denkt man, der Kerl hat den Rhythmus auch nach Jahren der zähen Winzerarbeit noch im Blut.

Publiziert am 08.03.2009

WEITERE INFORMATIONEN

Pfiffige Spezialitäten

Argus Ref 34522582