



Südbadisches Erfolgsduo. Susanne und Claus Schneider haben sich vor allem mit ihren eigenständigen Burgunderweinen einen Namen gemacht.

Burgund ohne Burgund

Das Weingut Schneider wartet im Markgräflerland mit Gewächsen auf, die an die Côte d'Or erinnern

MATHIAS HEYBROCK

Auf den Steillagen des Weiler Schlipf gedeihen Reben, die der Winzer Claus Schneider im Keller zu filigranen Burgunderweinen ausbaut. Gault Millau kommt auf den Geschmack und platziert das Gut unter die zehn besten Betriebe Badens.

An diesem kalten Wintertag ist Susanne Schneider froh, dass ihr Land Rover eine Sitzheizung hat. «Ist ja fast ein Wetter zum Eiswein lesen», scherzt die 49-Jährige zur Begrüssung am Bahnhof von Weil am Rhein, von wo die Fahrt zum Weingut geht, das sie gemeinsam mit ihrem Mann Claus Schneider führt.

Vor zehn Jahren haben die Schneiders tatsächlich einmal einen Eiswein gemacht, der bei einem Internationalen Wettbewerb gleich den ersten Preis gewann. Im Jahr 2007 folgte ein zweiter Versuch; ein paar Flaschen davon finden sich noch im Keller. Dabei jedoch blieb es. So kalte Tage wie heute sind die Ausnahme in Weil, und auch im Sommer ist es dort regelmässig um einige Grade wärmer als weiter nördlich im Markgräflerland. Dafür sorgt das milde, mediterran geprägte Klima, das aus der Burgunder Pforte direkt auf den Weiler Schlipf strömt – eine seit alters berühmte Steillage, auf der sich 70 Prozent der Rebflächen des Weinguts befinden.

EIGENER STIL. Das Burgund kommt einem auch in den Sinn, wenn man in Schneiders Probierstube steht. «Gäste, die unseren Wein neu kennenlernen, fühlen sich oft an die Gewächse von der Côte d'Or erinnert», sagt der 53-jährige Claus Schneider. Er freut sich über das Kompliment, das der Vergleich mit sich bringt. Umso mehr, als er selbst ein grosser Fan der Burgundersorten ist – gerade startet er mit der eher seltenen Sorte Auxerrois, einer Spielart des Weissburgunders. Doch legt Schneider gleichzeitig Wert auf die Feststellung, dass er und seine Frau kein Vorbild kopierten. «Es ist unser eigener Stil, den wir in den letzten Jahren

entwickelt haben, ohne dabei nach Frankreich zu schielen.»

In diesem Satz liegt ein gewisser Eigensinn, der die Arbeitsphilosophie der Schneiders gut charakterisiert. Die 49-jährige Susanne stammt von einem Weingut der Nachbargemeinde. Ihr Vater zählte gemeinsam mit der badischen Weinbaulegende Franz Keller zu den wenigen Winzern, die sich in den Siebzigerjahren dem Trend zur «Süssen Welle» widersetzen und weiterhin auf durchgegozene Weine setzten. «Mit dem Wort Fruchtigkeit kann man mich jagen», findet sie und verzieht das Gesicht. Der badischen Weinkönigin des Jahres 1979 kommt da der Gedanke an einen marmeladigen Wein, der mit einem Schluck satt macht.

SCHONENDER AUSBAU. In dem Betrieb, den Claus Schneider von seinem Vater übernahm, sind trockene Weine ohne Restzucker daher ebenfalls selbstverständlich. Seit 1983 haben Susanne und Claus Schneider die Leitung; damals war er gerade vom Studium der Kellertechnik im nordbadischen Weinsberg nahe Heilbronn zurückgekommen. «Es war ganz leicht, die Weine zu machen, die ich mir vorstellte», meint er süffisant: «Ich musste einfach all das vergessen, was ich während der Ausbildung gelernt hatte.»

Er spottet ein bisschen über die Lehre vom «Techniktropfen»; Weine, die im Keller hingebogen wurden, egal welche Qualität das Ausgangsmaterial hat. Seine Aufmerksamkeit gilt der Rebe sowie dem Boden, auf dem sie wächst: «Im Keller selbst sollte man dann so wenig wie möglich machen.» Schneider lässt seinem Wein Ruhe und Zeit – ein naturnaher Ausbau, der freilich mit umso mehr Arbeitsaufwand verbunden ist.

Der Lohn ist exzellente Qualität. Zum Beispiel der Selektionswein «Weisser Burgunder CS 08» – eine trockene Spätlese von ertragsreduzierten Trauben aus den Steillagen des Weilers Schlipf. Der Wein duftet nach Apfel- und Erdnoten;

das lange Hefelager sorgt für Geschmeidigkeit beim Trinken.

Man fragt sich allerdings, was in aller Welt Susanne Schneider gegen Fruchtigkeit hat – dieser Wein ist es ja unbedingt! Doch stimmt natürlich auch, dass seine feinen Aromen von einem gut austarierten Säurekostüm getragen werden, das jeden Gedanken an Pappigkeit verbietet. Die Säure sorgt zudem für tadellose Lagerfähigkeit. Allerdings braucht es Disziplin, um herauszufinden, was die Jahre mit diesem Wein wohl noch anstellen: Man möchte ihn einfach Flasche um Flasche aussüffeln.

Auf Schneiders Angebotsliste findet sich auch ein filigraner Chardonnay, der den ramponierten Ruf dieser Rebsorte spielend rehabilitiert. Oder der Selektionswein «Spätburgunder CS 2008», zwei Jahre im Holzfass gereift. Er entwickelt nach dem Öffnen Beeren-, Moos- und Kieselsteinaromen – für Letztere sorgt der Weiler Schlipf, dessen kalkhaltige Mineralität dem Terroir der besten Lagen des Burgunds recht ähnlich ist.

DIE AUSZEICHNUNG. Den «Pinot Noir Weiler Schlipf Barrique» nennt der Gault Millau gar einen Wein, der Massstäbe setzt. Der renommierte Weinführer hat die Schneiders jahrzehntlang nur unter ferner liefen notiert. Doch allmählich bemerkt man, was da vor den Toren Basels herangewachsen ist. Innert kürzester Zeit wurden die Schneiders daher von einer schlichten Traube auf drei Trauben hoch gestuft, die seit 2010 zur besonderen Aufmerksamkeit noch rot eingefärbt sind – ein Platz unter den zehn besten Betrieben Badens. Wer sich mit seinen Burgundern solche Meriten erwirbt, darf sich mit dem nächsten Eiswein ruhig Zeit lassen.

> Bezug. Die Weine sind ab Weingut erhältlich (www.schneiderweingut.de), Tel. 0049 7621 72817. Ein Teil des Sortiments kann über die Basler Weinhandlung Nobilvino (www.nobilvino.ch) bezogen werden.

Auf ein Glas Wein mit

Matthias Müller, Präsident AVO Session Basel

ROLAND HARISBERGER

Frisch entkorkt soll der Wein seine Kraft entfalten, mit seinen Reizen prahlen, ein Lächeln in die Gesichter der Runde zaubern und die Vorfreude schüren – wie bei einem Knirps, der zappelig aufs Auspacken seiner Weihnachtspäckli wartet. Nichts weniger als das erhofft sich Matthias Müller (46) von einem grossen Tropfen. Und wenn es sich dabei um einen Burgunder handelt, seiner Lieblingsprovenienz, dann ist gewissermassen auch bei ihm der Zapfen ab. Ganz oben im Regal liegen beim Präsi-

mal ein Flasche für mich alleine auf. Ich geniesse die Ruhe und lese gerne bei einem Glas Roten.» Laute Weine mag er hingegen nicht. Laute Weine? «Mainstream, Blender, die ohne Ecken und Kanten nach dem Geschmack des Publikums gebaut werden», sagt er. Das ist wie in der Musik. Wer da konstant mit Getöse wie ein Kanonier ans Werk geht, löst damit paradoxerweise das grosse Gähnen aus. «Auf die leisen Töne kommt es an, auf die Dynamik, die Pausen.»

MIT LEIB UND SEELE. Solche gibt es für Matthias Müller auch nach der AVO Session kaum. Nach dem Festival ist vor dem Festival. «Das ist wie bei einem Winzer», sagt Müller. «Wir haben nur einmal im Jahr die Möglichkeit, uns zu beweisen. Für einen anständigen Wein oder ein gutes Festival braucht es unendlich viele Entscheide. Nuller darf es keine geben.» Wenn etwa der Faktor Tonanlage nicht genügt, ist das ganze Produkt nicht zu gebrauchen. Die Rechnung ist simpel: Zehn Weltstars mit null multipliziert ergibt am Ende eine Null. Nun beginnen immer mehr Bühnenstars zu diversifizieren. Rock für den Bauch, Wein fürs Gemüt. Etwa Gianna Nannini («Wein ist wie eine Stimme,

sie ist von Mensch zu Mensch anders») mit dem Betrieb Certosa di Belriguardo in der Toskana. «Ihre Philosophie ist zwar etwas abenteuerlich», sagt Müller, «für sie ist Wein zum Zmorge durchaus ein Thema.» Ihre Gewächse seien wie ihre Songs – beseelt und mit Passion gemacht. Mit Leib und Seele kümmert sich auch Matthias Müller um die tausend Details der AVO Session. Etwa um die Sonderwünsche seiner Stars. «Ganz so üppig wie einst in den struben Rockjahren ist es nicht mehr. Statt einer Kiste Whisky oder Wodka werden heute eher zwei Flaschen Wein eines bestimmten Jahrgangs bestellt.» Da halten es die Musiker wie der verstorbene Davidoff-Patron Ernst Schneider: lieber weniger, dafür das Beste. Kopfzerbrechen bereiten ihm zuweilen die Energy Drinks, welche den Stars einen Schub verleihen sollen. In den USA etwa gibts unendlich viele Sorten, die hier allenfalls vom Hörensagen bekannt sind. Die richtige Energy-Dose aufzutreiben, braucht zuweilen ziemlich viel Energie. Doch wann immer Müller die Wünsche erfüllen kann, wird er dies auch tun. «Das hat etwas mit Wertschätzung zu tun», sagt er. Und: «Ein zufriedener Künstler gibt das bessere Konzert.» roland.harisberger@baz.ch



«Zufriedene Künstler geben bessere Konzerte.» Matthias Müller im «Acqua».

Foto Daniel Desborough

weinprobe



SERIE. Bei einem Glas Wein plaudern Prominente 14-tägig über Weinkultur und ihre Lieblingstropfen.

ten der AVO Session Basel auch Gewächse aus dem Bordelais, Amarone aus dem Valpolicella oder der Pinot noir der Maispracher Genossenschaft Syydebändel. «Ich bin kein geiziger Mensch», sagt Müller. «Für gute Weine zahle ich gerne einen anständigen Preis, aber nicht jeden.» Früher war Matthias Müller ein Gesellschaftstrinker, «heute mache ich ganz gerne

Meine drei Besten

HEIDA VISPETERMINEN AOC: «Ein eigenständiger, wilder Wein. Bei einem Heida fallen mir immer wieder lustige Geschichten ein.» Fr. 19.–, www.jodernkellerei.ch oder bei Paul Ullrich, Basel.

LE SERVAGNIN MORGES AOC: «Würzig und frisch, aus einer seltenen Rebsorten-Mutation des Pinot noir gekeltert.» Fr. 20.–, www.henricruchon.com, Tel. 021 801 17 92.

VOLNAY, CLOS DE LA BOUSSE D'OR, 1ER CRU: «Zu einem guten Stück Braten ist diese Lage einfach wunderbar.» Um Fr. 40.– (in Subskription), www.lapoussedor.fr