

# Burgunder aus dem Markgräflerland

**WEINGUT SCHNEIDER** Seit 20 Jahren keltern Claus und Susanne Schneider im südbadischen Weil am Rhein terroirgeprägte Weine von aussergewöhnlichem Format. Einmal mehr zeigt sich: Herausragende Burgunderweine kommen nicht nur aus dem Burgund.

RUDOLF TREFZER

Nur einen Katzensprung von Basel entfernt liegt das badische Grenzstädtchen Weil am Rhein, das gerne von Schweizer Einkaufstouristen frequentiert wird. Kulturinteressierte ziehts dagegen ins hier domizillierte Vitra Design Museum.

Und die Weinfreunde? Die pilgern noch immer mehrheitlich ins nahegelegene Elsass. Obwohl es längst kein Geheimnis mehr ist, dass auch im Markgräflerland her-

**Orientieren will man sich an den terroirgeprägten Gewächsen des Burgunds.**

vorragende Weine erzeugt werden, ist das südbadische Weinbaugbiet für viele Weinliebhaber nach wie vor Terra incognita.

**Elsass kann nicht Vorbild sein**

Zu Unrecht! Gewiss, da und dort feilen die aufstrebenden Selbstkelterer noch an ihrem Stil, setzen, um sich von den süffigen, aber oft belanglosen Weinen der Vergangenheit abzusetzen, nicht selten auf Fülle und Konzentration und experimentieren im Keller mit unterschiedlichen Kelterungs- und Ausbaumethoden, sodass sich das Weinsortiment mithin als kunterbunter Stilmix präsentiert. Doch scheinen sich die Spitzenwinzer seit etlichen Jahren darüber einig zu sein, dass weder Kalifornien noch Italien, aber auch nicht das Elsass mit seinen oftmals fetten und häufig mit Restsüsse aufgemotzten Weinen als Vorbild dienen soll, sondern die terroirgeprägten, langlebigen Gewächse des Burgunds.

**Das Beste aus den Steillagen**

Zur Burgundfraktion unter den Markgräfler Winzern gehört auch Claus Schneider, der vor nunmehr 20 Jahren mit seiner Frau Susanne das elterliche Gut in Weil am Rhein übernommen und aus ihm einen der führenden Weinbaubetriebe der Region gemacht hat. Beide, aus alteingesessenen Winzerfamilien stammend und schon von Kindsbeinen an mit dem Weinbau vertraut, entschieden sich damals nicht zuletzt deshalb für den Winzerberuf, weil sie überzeugt waren, dass sich auch im Markgräflerland hervorragende Weine keltern lassen. «Es hat weder Sinn noch macht es Spass, in guten Steillagen, die in mühevoller Handarbeit bewirtschaftet werden müssen, Weine von bloss durchschnittlicher Qualität zu erzeugen», sagt Susanne Schneider.

Heute kultivieren die Schneiders rund 10 ha Rebland, 6 ha in der nach Süd-Südwest ausgerichteten Einzellage «Weiler Schlipf» und 2 ha in der «Stiege» in der



Susanne und Claus Schneider: Ihr Ziel ist es, eigenständige, langlebige sowie vollständig durchgegozene Markgräflerland-Weine zu keltern.

Nachbargemeinde Haltingen. Dazu gekommen ist kürzlich eine weitere Hektare in Ötlingen, die neu mit verschiedenen Gutedel- und Weissburgunderklonen bestockt wurde. «Auf den tiefgründigen, kalkhaltigen Lehmböden gedeihen, neben dem hier seit Ende des 18. Jahrhunderts angebauten Gutedel – dem Chasselas –, die Burgundersorten besonders gut», erklärt Claus Schneider.

**Klone aus dem Burgund**

Eine Sonderstellung hat dabei der Spätburgunder, der in der Region seit über 100 Jahren heimisch

ist und dem die Schneiders einen Rebflächenanteil von 40% zustehen. Auf den restlichen Parzellen gedeihen die weissen Sorten Gutedel, Weissburgunder, Grauburgunder und Chardonnay sowie als interessante Kuriosität die wenig krankheitsanfällige Neuzüchtung Johanner.

Bei den meisten Sorten setzt Claus Schneider auf verschiedene Klone, beim Spätburgunder insbesondere auf solche aus dem Burgund. Auch wenn die Exposition der über 50 Einzelparzellen am Südhang des Tüllinger Bergs, das Kalksteinterroir und das milde Mi-

kroklima geradezu ideale Voraussetzungen für den Qualitätsweinaubau bieten, braucht es gleichwohl einen Winzer von Format, der es versteht, die Reben mit Geduld und Respekt zu kultivieren und die gelesenen Trauben im Keller in erstklassige Weine zu verwandeln.

Nach einer rigorosen Traubenselektion werden die Einzellaugen separat vinifiziert und ausgebaut. «Wir lassen die Weissweine auf der Feinhefe in grossen Fässern oder Barriques reifen, und auch die vier Spätburgunderversionen lagern, bevor sie ungefiltert in Flaschen abgefüllt werden, min-

destens zwölf Monate in grossen oder kleinen Holzfässern», kommentiert Claus Schneider.

**Ohne kitschige Restsüsse**

Die Wein gewordenen Resultate dieser Bemühungen vermögen auf Anhieb zu beeindrucken. Vom süffig-filigranen Gutedel über die feinfruchtigen Kabinettgewächse und die gehaltvoll-facettenreichen CS-Kreszenzen (CS steht für terroirbetonte Selektionsweine) der weissen Burgundersorten bis hin zu den eleganten und ausdrucksstarken Spätburgundern: Allen Weinen ist eine herrliche Frische, eine terroirgeprägte Mineralität, ein ebenso solides wie elegantes Rückgrat, eine verführerische, aber niemals aufdringliche Frucht und eine harmonisch integrierte Säure eigen. Und alle Weine sind vollständig durchgegozen und ohne kitschige Restsüsse ausgebaut.

«Unser Ziel ist es, eigenständige und langlebige Weine zu keltern», fasst Claus Schneider sein Credo zusammen. Das gelingt dem sympathischen, bescheidenen Winzer auf bewundernswert stilichere Weise. Drei hochkarätige Eisweine, vier flaschenvergorene Schaumweine und diverse Edelbrände runden das überzeugende Sortiment ab.

Die Weine können direkt ab Gut erworben werden. In der Schweiz sind einige Weine bei Nobilvino (Basel) erhältlich.

Weingut Claus und Susanne Schneider, Lörracher Strasse 4, Weil am Rhein Tel. +49-7621-72817 www.schneiderweingut.de

## SECHS AUSGEWÄHLTE WEINE

**Weissweine**

**Chardonnay 2008, Weiler Schlipf Kabinett – CS – trocken** Nuancenreiches Bouquet mit Aromen von Zitrusfrüchten und dezenten Röstnoten. Solider, eleganter Körper, schöne Zitrusaromatik, mineralische Note, harmonische Säure, langer, säuregestützter Abgang (8.40 Euro).

**Weisser Burgunder 2008, Weiler Schlipf Spätlese – CS – trocken** Ansprechende, fruchtbetonte Nase mit Aromen von weissen Früchten und floralen Anklängen. Im Gaumen mittelgewichtig, verführerische, finessenreiche Aromatik, knackige Säure, langes mineralisches Finale (8.90 Euro).

**Pinot blanc 2007, Weiler Schlipf – CS – trocken** Gehaltvolles Bouquet mit Aromen von gelben Früchten und dezenten Röstnoten.

Kräftig-eleganter Körper, facettenreiche Aromatik, würzige Cremigkeit, frische, harmonische Säure, ausgeprägte mineralische Note, sehr langer Abgang. Wein mit Potenzial (12 Euro).

**Pinot gris 2008, Weiler Schlipf – CS – trocken** Markante Nase, mit Aromen von reifen gelben Früchten sowie Hefe- und Brotnoten. Im Gaumen gehaltvoll, cremig-elegant, vielschichtige Aromatik, harmonische Säure, sehr langer Nachhall. Wein mit Potenzial (12.80 Euro).



**Rotweine**

**Spätburgunder Rotwein 2007\*\*\*, Weiler Schlipf – CS – trocken** Facettenreiches, würziges Bouquet mit Aromen von roten und schwarzen Beeren und dezenten Lakritzennoten. Stoffig-eleganter Körper, nuancenreiche Fruchtaromatik, feine, geschliffene Tannine, saftige Säure, sehr langes Finale. Beeindruckender Wein mit Potenzial (14.80 Euro).

**Pinot noir 2007, Weiler Schlipf Barrique – trocken** Tiefgründige, noble Nase mit Aromen von roten und schwarzen Beeren sowie würzigen und rauchigen Noten. Im Gaumen dicht gewoben, aber zugleich geschmeidig-elegant, herrliche Extraktssüsse, reichhaltig-vielschichtige Aromatik, saftige Säure, weiche Tannine, sehr langes, betörendes Finale. Grosser Wein (24 Euro).

## WEINMARKT

**Super-Jahrgang für Fendant und Pinot noir**

Das Weinjahr 2009 geht im Wallis in die Annalen ein: Ausserordentlich sei die Qualität des Walliser Weins, schreibt das Walliser Kantonslabor. Ausserordentlich sei aber auch die Menge an qualitativ überdurchschnittlich gutem Wein. Im Wallis wurden 2009 rund 45 Mio l Wein produziert – 18,1 Mio l Weisswein und 27,2 l Rotwein. Wegen seiner Qualität dürfte die grosse Menge keinen negativen Einfluss auf den Preis haben, sind die Fachleute überzeugt. Die Walliser Traubenernte ergab 2009 rund 10,7 Mio l Fendant und gar 14,6 Mio l Pinot noir (Dôle). In den letzten zehn Jahren hatte sich zudem die Produktion von Wein aus heimischen Trauben mehr als verdoppelt: Beim Weisswein etwa stieg die Produktion aus der Rebsorte Petite Arvine von 500 000 auf 1,4 Mio l. In ähnlichem Masse stieg auch die Rotweinproduktion aus Sorten wie Syrah und Humagne Rouge. Vervierfach hat sich gar die Produktionsmenge beim Cornalin. Verantwortlich gemacht für die ausserordentliche Traubenernte wird das ideale Wetter.



**Ein Bordeaux muss kein Vermögen kosten**

Ein Klasse-Bordeaux für weniger als 30 Fr.? Das Gourmet-Magazin «Der Feinschmecker» hilft bei der Suche und stellt zehn Rote aus dem Bordelais vor, welche die Juroren begeistert haben. Im neuen Bookazine «Wein aus Frankreich» aus dem Hamburger Jahreszeiten-Verlag werden ausserdem die besten Sancerre und Pouilly-Fumé präsentiert. Weinreisen führen nach Châteauneuf-du-Pape, dem kleinen Ort mit den grossen Rotweinen an der Rhône, und in Frankreichs Südwesten, wo es noch viele preiswerte gute Weine zu entdecken gibt. «Wein aus Frankreich» gibt es ab 11. März 2010 am Kiosk.

**Aus dem Jura kommt nicht nur der Absinth**

Nur jurassische Produzenten dürfen «Damassine» zur Vermarktung von Schnaps aus der gleichnamigen Pflaumensorte verwenden. Das Bundesgericht hat den AOC-Eintrag für «Damassine» abgelehnt und eine Beschwerde aus dem Kanton Neuenburg abgewiesen. Die jurassische Association interprofessionnelle de la Damassine (AID) hatte ein Gesuch zum Eintrag von «Damassine» ins Register für geschützte Ursprungsbezeichnungen (AOC) gestellt. Darauf gab das Bundesamt für Landwirtschaft (BLW) grünes Licht. Gemäss dem AOC-Pflichtenheft darf sich der Obstbrand nur «Damassine» nennen, wenn sämtliche Schritte zur Verarbeitung der gleichnamigen Pflaume im Kanton Jura erfolgt sind.

# Schnell, heiss und fettig – Genuss in nur zwei Minuten

**ESSEN UND TRINKEN** Von wegen gut essen im angeblichen Land der Haute Cuisine: Ausgerechnet in Frankreich boomt die Fast-Food-Branche. Die Pariser haben keine Freude daran.

KLAUS RIMMOV

Feinschmecker, natürlich Wein – aus den Rebbergen zwischen Elsass und dem Bordelais – und guter Käse. Angeblich legt kaum ein Land dieser Erde so viel Wert auf gutes Essen und auf die besten Weine wie Frankreich. «Leben wie Gott in Frankreich» – irgendwo muss der Spruch ja herkommen.

Tatsächlich hat die Schnellimbissbranche aber gerade in Frankreich innerhalb von fünf Jahren um fast 55% zugelegt. Im vergangenen Jahr stieg der Umsatz

mit Fast Food allein in Gallien auf 30,3 Mrd Euro an, wie die Unternehmensberatung Gira Conseil bei einer Sandwich- und Snackmesse in der Hauptstadt Paris berichtete. Fünf Jahre zuvor seien es noch 19,6 Mrd Euro gewesen.

**Auch Supermärkte mischen mit**

Während das Angebot vor einigen Jahren noch auf Hamburger, belegte Brote vom Bäcker und Pizzen beschränkt gewesen sei, mischen nun vor allem Supermärkte kräftig mit. Die Zahl der Imbissabteilungen mit Sandwiches, Salat-

büffets, Nudeln zum Aufwärmen und auch aufwendigeren Gerichten für die Mikrowelle wächst, stellte Gira Conseil fest.

**Mittagessen immer kürzer**

Die Franzosen halten sich demnach längst nicht mehr so lange beim Mittagessen auf wie noch Anfang der 70er-Jahre. Damals habe eine durchschnittliche Mittagspause 1 Stunde und 38 Minuten gedauert, heute nähmen die Franzosen sich gerade einmal 31 Minuten zum Essen Zeit. Von zehn Mahlzeiten, die die Franzosen aus-

ser Haus einnehmen, entfallen sieben auf den Bereich Fast Food.

Ganz beliebt bei den Franzosen: McDonald's. Die Burgerkette bietet zum Teil grössere Menüs als in der Schweiz an, zum Beispiel den «Croque McDo», einen Toast mit Schinken und überbackenem Käse.

Auch im Kommen sind Schnellgerichte aus dem Wok. Gerade bei Frauen sind die Asia-Imbisse beliebt. Noch eine kuriose Zahl: 30% der Franzosen essen inzwischen überwiegend im Stehen. Na dann, bon appétit.



Es steht in Konkurrenz zu den Fast-Food-Ketten: Das traditionelle Bistro.