



Vinum

# Vinum

7|8

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

DOSSIER  
SCHWEIZER  
BIOWEINPREIS  
2019



## Quickstep in Rosé

Für Geniesser, Freaks und Tänzer: Die besten Rosé-Schaumweine

**Achtung heiss! Frische Weine zu Spezialitäten vom Grill**

**Swiss Wine List Award: Die besten Weinkarten**



# Ein Revoluzzer mit Experimentierfreude

Er war der Erste in der Schweiz, der Pinot Noir in Barriques füllte, Chardonnay anpflanzte, einen Schaumwein kreierte und die Sorte Completer wieder neu selektionierte. Deshalb erhält Thomas Donatsch den Prix Ami du Vin der Schweizerischen Vereinigung der Weinfreunde. **Text: Charlotte Pauk**

«Ich finde es toll, dass die Schweiz mich nun entdeckt hat», findet Thomas Donatsch schmunzelnd, «obwohl ich inzwischen eigentlich ein Pensionär bin.» Dank seinen zahlreichen Kontakten mit der Weinwelt und der reibungslosen Zusammenarbeit mit Sohn Martin, der im Weingut das Zepter übernommen hat, habe er immer noch täglich mit Wein zu tun.

So klar war das nicht. 1977 stellte sich die Frage, ob er die Verantwortung für das Weingut samt dem Restaurant «Zum Ochsen» übernimmt oder lieber mit Pepe Lienhard als Musiker durch die Welt touren will. «Boden und Reben in einem der besten Gebiete für Pinot Noir zu haben, ist ein Geschenk. Dann ist es auch schlau, daraus etwas zu machen», fasst er den Entschluss zusammen. «Und man sollte das tun, was man gerne macht.» Bereut hat er es nie.

#### **Immer aus der Reihe getanzt**

Schon damals, als Donatsch mit der Arbeit auf dem heimischen Gut begann, war er ein Vorreiter in der Region. Den gemischten Landwirtschaftsbetrieb samt Vieh wandelte er in einen reinen Weinbaubetrieb um. Und Donatsch blickte über die Bündner Herrschaft hinaus: Mit einigen Flaschen Pinot Noir im Gepäck reiste er 1971 ins Burgund, knüpfte Kontakte – besonders mit dem Kellermeister André Noblet von Romanée Conti – und erbat ein Urteil für die Weine. Das Fazit von Noblet: Die Schweizer haben fantastische Trauben, aber sie machen nichts Gescheites draus. Worauf Donatsch mit den zwei geschenkten Barriques aus dem Burgund zu experimentieren begann und die Erfahrungen und den Wein immer wieder mit den Winzern im Burgund austauschte.

1975 pflanzte Donatsch Chardonnay an. Diese Traubensorte war im Bündnerland nicht erlaubt. Dem Churer Regierungsrat, der die Botchaft von Bundesbern überbrachte, Donatsch müsse diese Rebstocke ausreissen, setzte er einen ebensolchen Chardonnay vor und beschied ihm, die Beamten könnten die Stöcke selbst ausreissen. Die Beamten kamen – allerdings nur bis in die Gaststube «Zum Ochsen», liessen es sich dort gut gehen und bezahlten mit ihrer Rechnung häppchenweise die Busse, die Donatsch für die widerrechtliche Traubensorte aufgebrummt wurde.

#### **Gesetze überschreiten für die Entwicklung**

Er sei schon etwas ein Revoluzzer gewesen, gibt Donatsch zu. «Hätten wir das Unerlaubte nicht gemacht, wären wir nicht weitergekom-

men», meint er rückblickend. Dank seinem Ausbrechen aus dem bisher Üblichen hat sich die Weinbereitung in der Bündner Herrschaft und in der ganzen Schweiz entwickelt.

Der Chardonnay war es auch, der bei einer internationalen Degustation so viel Aufsehen erregte, dass sich darauf die Topwinzer die Türklippe in die Hand gaben. Donatsch hat viele Angebote als Berater oder Betriebsleiter im Ausland erhalten, das erste bei Beringer in den USA. «Das Leben wäre anders gewesen, aber nicht unbedingt besser», sagt Donatsch. «Hier können wir alles selbst machen, und die Arbeit ist



vielfältig. Mancher Leiter grosser Weingüter hat mich darum beneidet.» Auf dem eigenen Weingut hatte Donatsch auch alle Freiheiten zum Experimentieren. «Den Bio-Hype von heute haben wir in den 70ern bereits ausprobiert», erinnert er sich. Der Boden sollte so bewahrt werden, dass er noch weitere tausend Jahre Lebensgrundlage für die Reben sein könne. Für ihn ist deshalb klar, dass auch der Mehltau nur mit Mitteln bekämpft werden sollte, die nach einigen Wochen im Boden nicht mehr nachweisbar sind, was einer Abseige an Kupfer gleichkommt.

Er hält auch nicht viel von Design-Kellern. Ein Weinkeller müsse funktional sein, Tanks in verschiedenen Grössen haben und erlauben, dass der Wein zwar kontrolliert, aber möglichst in Ruhe gelassen werde. Denn er ist überzeugt: «Einen guten Wein kann man nicht machen, man muss ihn entstehen lassen». ■

#### **Prix Ami du Vin**

Die Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde ANAV verleiht den Prix Ami du Vin an Personen, die sich um den Schweizer Wein verdient gemacht haben. Der diesjährige Preisträger Thomas Donatsch wird am 6. September 2019 in der Bündner Herrschaft mit einem Fest geehrt. **Vinum verlost 2x 2 Tickets.** Die Gewinner dürfen am Fest inklusive Abendessen kostenlos teilnehmen. [www.vinum.eu/prix-ami-du-vin](http://www.vinum.eu/prix-ami-du-vin)

# Termine Juli/August 2019



**21. August | Zürich**

## IWPZ-Prämierungsgala

Am 21. August werden die Sieger der Internationalen Weinprämierung Zürich bei einer feierlichen Gala-Veranstaltung im Zürcher Restaurant «Lake Side» geehrt. Bereits zum 26. Mal konnten die Aussteller der Weinausstellung Expovina ihre Weine einer hochkarätigen Fachjury einreichen. Mit grosser Spannung werden die Sieger erwartet. Im vergangenen Jahr wurden mehr als 2000 Weine zum Concours eingereicht. Wer wird in diesem Jahr die begehrte Auszeichnung erhalten? Anmeldung und weitere Informationen unter [www.vinum.eu/iwpz](http://www.vinum.eu/iwpz)



**6. September | Malans**

## Prix Ami du Vin

Die Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde ANAV verleiht den Prix Ami du Vin an Personen, die sich um den Schweizer Wein verdient gemacht haben. Der diesjährige Preisträger Thomas Donatsch wird am 6. September in der Bündner Herrschaft mit einem Fest (öffentlicher Apéro, feierliche Preisverleihung, Essen für geladene Gäste) geehrt. Vinum verlost 2x2 Tickets. Die Tickets beinhalten die kostenlose Teilnahme am Apéro, an der Preisverleihung und am Abendessen.

Melden Sie sich an unter: [www.vinum.eu/prix-ami-du-vin](http://www.vinum.eu/prix-ami-du-vin)

### 4. bis 9. Juli | Freiburger Weinfest | Freiburg

Sechs Tage ganz im Zeichen des badischen Weines. An zahlreichen Ständen rund um das Freiburger Münster präsentieren sich Winzergenossenschaften und Weingüter aus der Region. Die heimische Gastronomie sorgt für die passende Begleitung mit badischer Küche. [www.weinfest.freiburg.de](http://www.weinfest.freiburg.de)

### 7. Juli | Kulinarische Weinwanderung | Tegerfelden

Auf einer etwa sechs Kilometer langen Wanderung führt ein einheimischer Weinkenner die Teilnehmer auf Entdeckungstour in die faszinierende Welt der Aargauer Weine. Spannende Informationen zu den Zurziblatter Weinen stehen auf den Etappen auf dem Programm, ebenso wie köstliche Tropfen und kulinarische Höhenflüge. Der Ausklang findet im Aargauisch Kantonalen Weinbaumuseum statt. [www.kulinarischeweinwanderung.ch](http://www.kulinarischeweinwanderung.ch)

### 10. und 11. August | Feinschmecker-Rallye Verschiedene Orte

Die Gemeinden Anières, Corsier und Hermance richten in diesem Jahr die 6. Feinschmecker-Rallye des Genfer Weinbaugebietes aus. Entlang der Acht-Kilometer-Route werden Spezialitäten der Region mit den passenden Weinen angeboten. Für Unterhaltung sorgen die verteilten Fragebögen, deren Fragen auf der Route beantwortet werden können. Ausgefüllte Fragebögen nehmen an einer Verlosung teil. Dringend anmelden! [www.geneveterior.ch](http://www.geneveterior.ch)

### 10. August | Winzerfest | Frauenfeld

Beim 5. Winzerfest des Vereins «GenussThur» in der Frauenfelder Altstadt treffen sich Freunde und Bekannte zum gemütlichen Plausch. Das Fest verlockt mit Musik und Tanz. Viele Weine der Region stehen zur Degustation bereit und werden persönlich von den Winzern präsentiert. Dazu gibt es feine regionale Spezialitäten zum Schlemmen. [www.genussthur.ch](http://www.genussthur.ch)

### 23. bis 25. August | Streetfood Festival | Solothurn

Ob Baleadas aus Honduras, Tacos aus Mexiko, Patties aus Jamaika, Okonomiyaki aus Japan, Beefcurry aus Kenia, Buns aus Südkorea, Empanadas aus Argentinien, ob am offenen Lagerfeuer auf Buchenholz gegarter Flammlachs aus Finnland oder gegrillte Känguru-Sandwiches aus Australien – Leckereien aus allen Ecken der Welt. Das Festivalgelände liegt direkt an der Aare – eine erfrischende Abkühlung ist also nicht weit.

[www.streetfoodsolothurn.ch](http://www.streetfoodsolothurn.ch)

### 6. und 7. September | Salon Vinea | Sierre

Bereits zum 26. Mal findet der Salon Vinea in Sierre statt. Mit seinen zahlreichen Facetten rund um den Wein bietet Vinea viel mehr als nur einen Degustationssalon mit zahlreichen Neuigkeiten. Er bietet die einzigartige Möglichkeit, bestehende Weinkenntnisse zu vertiefen oder sich neu mit der grossen Vielfalt der Schweizer Weine auseinanderzusetzen. [www.salonvinea.ch](http://www.salonvinea.ch)

### 7. September | Halbmarathon | Côte de l'Orbe

Die Winzer der Côte de l'Orbe haben sich vom Médoc-Lauf in Frankreich inspirieren lassen: Der Halbmarathon oder auch die verkürzte Strecke führt durch die herbstliche Landschaft dieses malerischen Weingebiets. An den zehn Streckenstopps werden die Läufer, die sich gern verkleiden, von den Winzern bewirkt. Ein Parcours auch zum Wandern für Familien und Geniesser. [www.semi-marathon-des-cotes-de-l-orbe.ch](http://www.semi-marathon-des-cotes-de-l-orbe.ch)