

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 125 Jahren.

AUSGABE 07/08 — JULI/AUGUST 2015

SCHENDER
ESTÈPHE

gänge
-Ségur

A FRANCHETTI

aint Laurent des
ischen Weinbaus

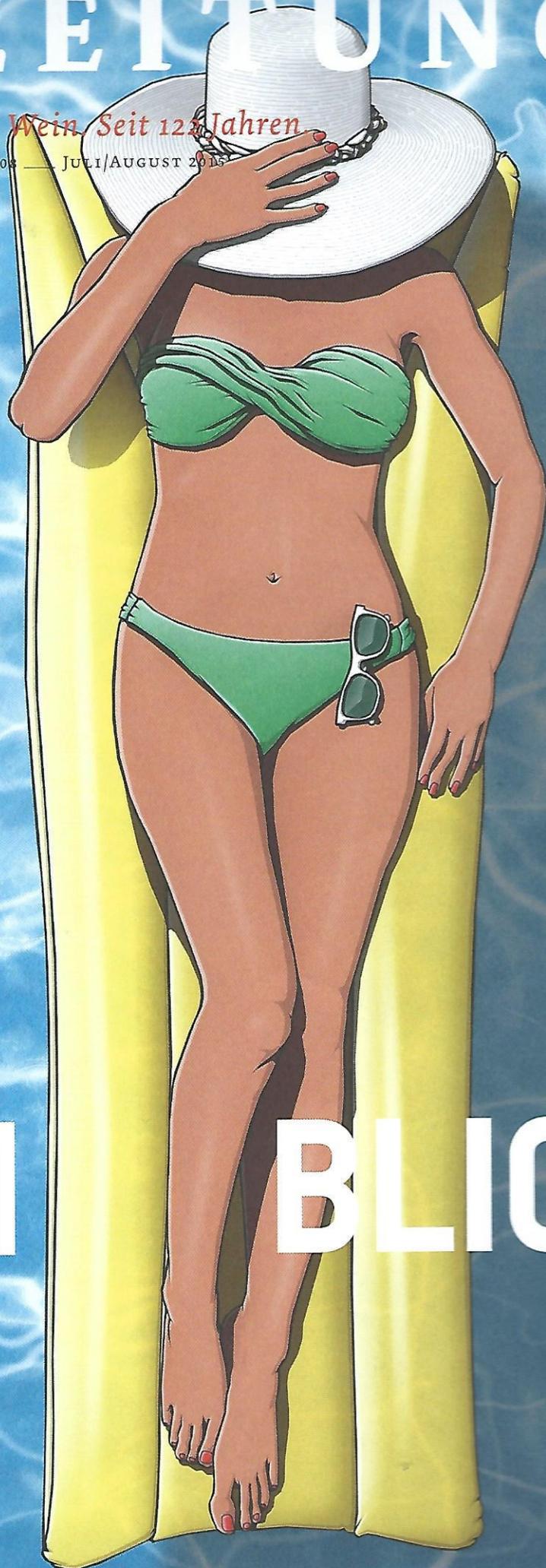
DENNER, MANOR,
S UND VOLG

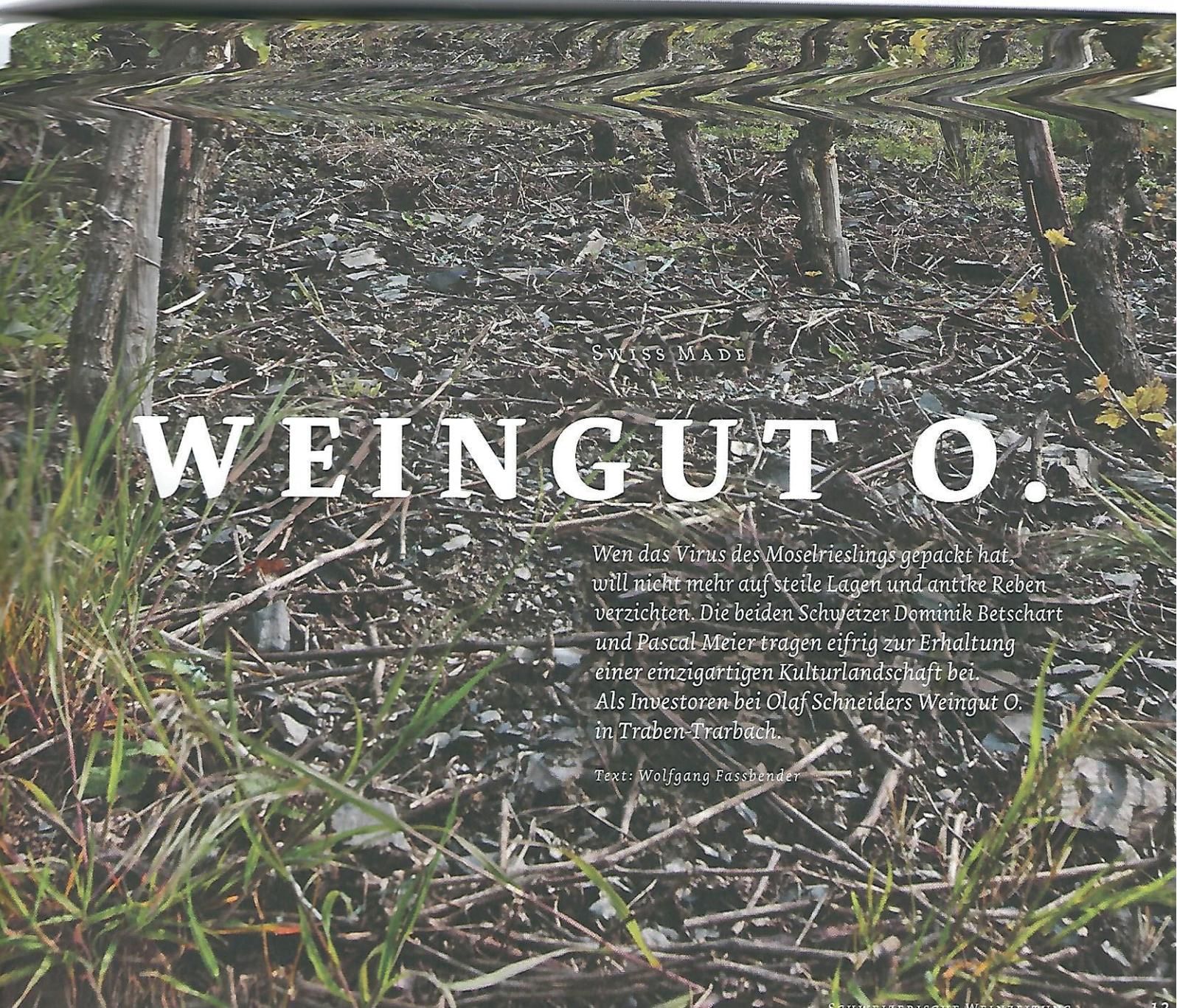
l Schweizer Wein
gesetzt?
welchem Preis?

**RIESLING.
ZART-SÜSSE KABINETTE,
SPÄT- UND AUSLESEN MIT**

BIKINI

BLICK



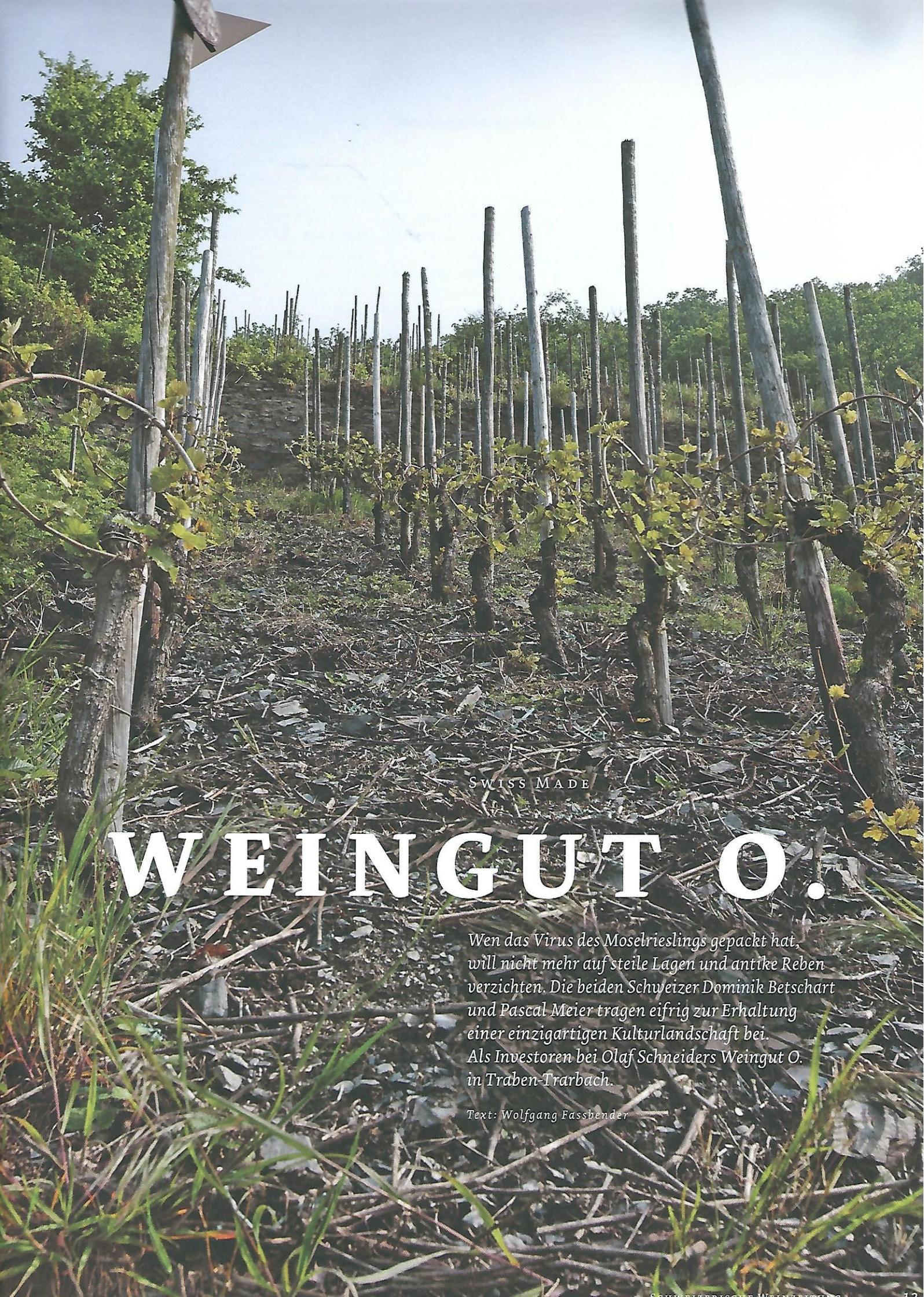


SWISS MADE

WEINGUT O.

Wen das Virus des Moselrieslings gepackt hat, will nicht mehr auf steile Lagen und antike Reben verzichten. Die beiden Schweizer Dominik Betschart und Pascal Meier tragen eifrig zur Erhaltung einer einzigartigen Kulturlandschaft bei. Als Investoren bei Olaf Schneiders Weingut O. in Traben-Trarbach.

Text: Wolfgang Fassbender



SWISS MADE

WEINGUT O.

Wen das Virus des Moselrieslings gepackt hat, will nicht mehr auf steile Lagen und antike Reben verzichten. Die beiden Schweizer Dominik Betschart und Pascal Meier tragen eifrig zur Erhaltung einer einzigartigen Kulturlandschaft bei. Als Investoren bei Olaf Schneiders Weingut O. in Traben-Trarbach.

Text: Wolfgang Fassbender

Bikiniblick heissen einige der besten Weine des Gutes. Von einer Steillage mit 100 Jahre alten wurzelechten Reben. An maschinelle Bearbeitung ist hier nicht mal im Traum zu denken. Vom Moselvirus infiziert: Die beiden Schweizer Dominik Betschart (links) und Pascal Meier vom Weingut O.



«Selbstverständlich arbeiten wir seit Beginn nach ökologischen Richtlinien ohne Zertifizierung»

DOMINIK BETSCHART



Blick von der obersten Terrasse: Bikiniblick-Hütte und Kautenbachtal (rechts). Eine der alten Treppen, welche die Weinbergterrassen miteinander verbinden. Für die Degustation bereitgestellt: reifer Riesling vom Weingut O.



- Mit wurzelechter Nostalgie muss man professionellen Rebenzüchtern gar nicht kommen. Die finden die Reminiszenz an eine reblausfreie Vergangenheit wahlweise skurril oder gefährlich, staunen einfach nur oder reden von Anachronismus. Dass die Reblaus, derentwegen einst die Pfropfrebe erfunden wurde, erneut zum Problem wird, ist zwar nicht ausgeschlossen, doch noch lange kein Grund, sämtliche Stöcke auszuhacken. Vor allem nicht an der Mosel, dem Dorado des «echten» Rieslings. Wo noch jede Menge Anlagen stehen, die Anfang des 20. Jahrhunderts gesetzt und seither nur stockweise erneuert wurden. In Verbindung mit ultrasteilen Lagen, den von Rebläusen nicht geliebten Schieferböden, der langen Geschichte und dem bisweilen verblassten Ruhm des dortigen Weines ein Faszinosum.

War es auch für den Lenzburger Dominik Betschart. «2001 bin ich das erste Mal an die Mosel gekommen», erzählt der «Vigneron» des Weinguts O. in Traben-Trarbach. Angeregt von seiner Schwester, die schon damals Reisen an die Mosel organisierte und den Bruder aufmerksam machte auf jene merkwürdige Region, in der die Weine mitunter nur acht Prozent Alkohol aufweisen. Wo die Hänge oft so steil sind, dass man sich mit beiden Händen an den Stöcken hinaufziehen muss und schnell ans Aufgeben denkt. An maschinelle Bearbeitung ist in den berühmten Lagen nicht mal im Traum zu denken, was immer mehr Winzer dazu zwingt, die Segel zu streichen. Die Anzahl der Produzenten nahm seit den Siebzigern des letzten Jahrhunderts drastisch ab, auch die Rebfläche sank stark.

Einmal angekommen, mit den ersten Weinen vertraut, wollte der Schweizer Dominik Betschart mehr wissen: Das Fieber hatte ihn gepackt. Zum Glück traf er die richtigen Personen, erhielt die besten Antworten. Von Topweingütern à la Prüm. Oder von einem anderen Schweizer. «Ich habe dann Daniel Vollenweider kennengelernt und gefragt, ob ich bei der Lese dabei sein darf.» Durfte er. Und wo anders kann man mehr lernen über die Moselhänge, die Besonderheiten der Botrytis, die Gefahren durch Echten und Falschen Mehltau, durch Roten Brenner und Rhombenspanner als bei einem der engagiertesten



und längst besten Erzeuger der deutschen Prestige-Region? Vollenweider war schon ein paar Jahre zuvor nach Traben-Trarbach gegangen, hatte massgeblich zum Ruf des Ortes als Hort dynamischer Jungwinzer beigetragen. Ein Ruf, der auch Olaf Schneider gefiel. Ende 2004 hatte der Elektriker auf einer Party erfahren, dass Reben zum Ausriss bereitstünden, hatte so reagiert, wie es einer tut, der die Mosel ins Herz geschlossen hat: Er griff zu. Übernahm den Weinberg schon am nächsten Tag, gründete im folgenden Jahr das Weingut O. Einen Kleinbetrieb mit einigen Aren Rebfläche, nicht der Rede wert. Oder doch: der Qualität wegen!

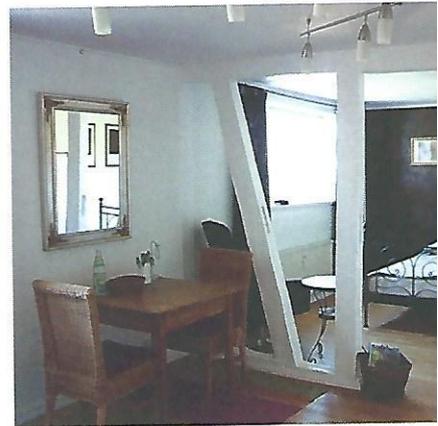
Als Dominik Betschart zum Unternehmen Schneider stiess, als Investor und Partner, war die Sache schon angegangen, hatten sich die ersten Kritiker mit den finessenreichen Weinen angefreundet. Eine zur Übernahme bereitliegende Parzelle, bis dato im Besitz des Weinguts Max Ferdinand Richter, bot die Gelegenheit zum Einstieg. Passte gut, denn der Montageprofi Betschart hatte soeben beschlossen, seinen 100-Prozent-Job als CEO aufzugeben, sich vor allem um den Nachwuchs zu kümmern, hatte ein bisschen Zeit auf der Seite. Braucht man bekanntlich an der Mosel: Auch wenn die Weingüter mickrig erscheinen – mit drei oder vier Hektaren gilt man bisweilen schon als beachtlich grosser Betrieb –, sind die Aufgaben gewaltig. Häufig steile Lagen, vielfach Einzelpfahlerziehung. Und natürlich wurzelechte Reben. Mehr als zwei Drittel der Fläche im Weingut O. sind mit über 100 Jahre alten Pflanzen ohne Unterlagsreben bedeckt, der Rest wurde 1964 nachgepflanzt. Fürs Schneiden, Binden oder Heften, wie die Moselaner das Befestigen der Triebe am Stock nennen, reist Dominik Betschart jeweils aus Lenzburg an. «Vier- bis sechsmal im Jahr bin ich an der Mosel», sagt der Hausmann, der mittlerweile wieder zu 40 Prozent ausserhalb von Küche und Weinszene aktiv ist. Keine schlechte Idee, denn mit der Wirtschaftlichkeit ist das so eine Sache an der Mosel: Steil- und Steilstlagenweine sind nicht so einfach mit Gewinn zu verkaufen, vor allem dann nicht, wenn man es so genau nimmt wie das Team des Weinguts O. Zu welchem seit 2009 auch Pascal Meier zählt, noch ein Schweizer, noch einer, den das Moselfieber infiziert hat. Und einer, der praktischerweise auch noch die Weine des Weinguts O. in der Schweiz anbietet. Je nach Jahrgang mal diese oder jene Prädikatsstufe, mal mehr, mal weniger. Die Ernte schwankt stark, die Einflüsse des Jahrgangs sind an

der Mosel oft deutlicher zu spüren als in anderen Teilen des Kontinents. Und in schlechten muss man nach der Umsatzrendite eh kaum fragen; um richtig viel Geld einzubringen, müssten die O.-Weine deutlich teurer sein.

Aber höchste Preise à la Lafite-Rothschild, wie sie Moselweine noch vor dem Ersten Weltkrieg erzielten, sind heute nur noch ausnahmsweise drin: für einige wenige Trockenbeerenauslesen zum Beispiel. Aber auf die haben es Schneider, Betschart und Meier nicht unbedingt abgesehen. Stattdessen zart süsse Kabinette, Spät- und Auslesen, gern auch trockene Weine voller Mineralität und Schieferwürze. Und wenn die aus dem Bikiniblick stammen, umso besser. Die Parzelle im Ungsberg, in der einige der besten Weine des Gutes wachsen, bietet einen traditionell guten Ausblick aufs Traben-Trarbacher Schwimmbad und die dortigen Besucherinnen. Apropos Tradition: Man achtet penibel darauf, so traditionell wie möglich zu arbeiten. «Wir verwenden eine restaurierte hydraulische Korb- presse», beschreibt Dominik Betschart die Prinzipien der Vinifikation. «Debourage von 24 Stunden, keine Most- filtration, immer alles spontan vergoren.» Der Ausbau erfolgt für die trockenen Weine im Fuderfass oder in gebrauchten Barriques, die etwas süsseren dürfen zur Finesseausbildung in den Stahltank. «Selbstverständlich arbeiten wir seit Beginn nach ökologischen Richtlinien ohne Zertifizierung.» Ein paar neue Techniken rausgerechnet, wird heute im Weingut O. nicht viel anders gehandhabt als vor 100 Jahren, als sich Traben-Trarbach längst zum Dorado des Weinhandels entwickelt hatte. Noch in den 1920er und 1930er Jahren reiste die vornehme Berliner Gesellschaft an, verbrachte Urlaub in feinen Jugendstil- villen wie dem «Bellevue», trug massgeblich zum Wohl- stand des Doppelortes an beiden Moselufern bei. Die enorme Arbeitsleistung im Weinberg wurde damals mit hoher Nachfrage und Höchstpreisen aufgewogen.

Heute ist von Tarifen, die mit jenen der erstklassi- fizierten Bordeaux vergleichbar wären, nicht mehr viel zu spüren. Mag die Situation in Traben-Trarbach noch leid- lich aussehen, haben es viele andere Weinbaugemeinden am Fluss schwer. Brachflächen nehmen zu, die letzten Nebenerwerbswinzer hören auf, und die Renaissance des leicht süssen Rieslings mit wenig Alkohol und viel Frische lässt noch auf sich warten. Aufgeben will Dominik Betschart trotzdem nicht, sogar einer Erweiterung des jetzt 0,6 Hek- taren umfassenden Weinguts stände er mit Sympathie

*Daniel Vollenweider
hat massgeblich
zum Ruf von Traben-Trarbach
als Hort dynamischer
Jungwinzer beigetragen*



Das ist der O: Olaf Schneider vor dem Keller Weinguts O. Wie Dominik Betschart und Pascal Meier hat er die Mosel ins Herz geschlossen. Zum Weingut gehört auch ein 400 Jahre altes Riegelhaus mit Ferienappartement.

SHORT FACTS WEINGUT O.

ADRESSE Rissbacher
Strasse 166,
D-56841 Traben-Trarbach
TELEFON +49 6541 5201
INTERNET www.weingut-o.de
INHABER Olaf Schneider
INVESTOREN Dominik
Betschart, Pascal Meier
GRÜNDUNG 2005
REBFLÄCHE 0,6 Hektaren
PRODUKTION 2200 bis 4500
Flaschen, je nach Jahrgang
LAGE Trabener Ungsberg
BODEN grauer und blauer
Devonschiefer
REBSORTE Riesling
(70 % wurzelecht)



*«Es ist immer noch
viel Aufwand, Riesling
von der Mosel in der
Schweiz zu verkaufen»*

PASCAL MEIER

gegenüber. Man bekommt ja schliesslich Steillagenparzellen nachgeworfen an der Mosel, zahlt in vielen nicht so berühmten Lagen kaum mehr als drei oder vier Euro für den Quadratmeter Wurzelechtes. Müsste sich freilich alles verbinden lassen mit Olaf Schneiders Plänen, mit Betscharts Haushalt in Lenzburg und mit dessen Nebenbei-Leidenschaft für Champagner. Aber vielleicht finden sich ja noch andere Schweizer, die es dem Moselbegeisterten nachmachen und in eine der faszinierendsten Weinbau-regionen der Welt investieren – allen Schwierigkeiten zum Trotz. «Es ist immer noch viel Aufwand, solche Weine in der Schweiz zu verkaufen», sagt Betschart. Aber wer sie einmal im Glas hatte, so der Vigneron im Nebenberuf, werde neugierig. Und wenn Betschart dann noch die Geschichte von den hundert Jahre alten wurzelechten Reben erzählt, bekommen selbst hartgesottene Eidgenossen leuchtende Augen, lassen sich schnell vom Moselvirus infizieren. Und sollte sich jemand auch dann noch nicht überzeugen lassen, gibt ihm spätestens der Bikiniblick den Rest. ○

Über dem Trabacher Schwimmbad: der Bikiniblick, eine der besten Parzellen des Weinguts im Ungsberg.

WEINGUT O. IN TRABEN-TRARBACH: ZART- ABER AUCH TROCKENE WEINE VOLLER MI

Degustation: Wolfgang Fassbender, André Kunz

2012 RIESLING SEKT EXTRA BRUT «BACHRAUSCHEN»

Weingut O., Olaf Schneider,
Traben-Trarbach, Mosel
Deutliche Noten nach Kräu-
tern und Hefe, sehr ani-
mierend, fast offensiv, ohne
die von Rieslingschaumwein
oft bekannten parfümierten
Noten. Saftig, mundfüllend,
präsent und angenehm
trocken, gute Länge.

17/20 trinken –2020

2014 BIKINIBLICK RIESLING TROCKEN UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider,
Traben-Trarbach, Mosel
Fr. 17.20

Sehr frisch, aber nicht un-
reif wirkende Nase mit Noten
von Zitronen, Limetten-
schale, Karambole und
etwas frischem Apfel. Sehr
präsenster, frischer, trocken
wirkender Riesling mit uner-
wartet würzigem Nachhall.

17/20 trinken –2024

2013 BIKINIBLICK RIESLING TROCKEN UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider,
Traben-Trarbach, Mosel
Fr. 17.–

Verhaltene Aromatik,
süßere Apfel, gehackte
Kräuter, etwas frisches
Steinobst. Saftiger, recht
straffer Wein, feine Frucht,
nicht allzu lang, derzeit
schwierig zu beurteilen.

16/20 trinken –2023

2012 BIKINIBLICK RIESLING TROCKEN UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider,
Traben-Trarbach, Mosel
Faszinierende, komplexe
Aromatik. Noten von Spon-
tangärung, weißer Pfirsich,
Apfel, etwas süße Birne,
Grapefruit und Kräuter. Saf-
tiger, geradliniger, würziger

Riesling, fast trocken mit
saftig wirkendem Nachhall.

17/20 trinken –2026

2011 BIKINIBLICK RIESLING TROCKEN UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider,
Traben-Trarbach, Mosel
Zartes, mineralisches, fein-
herbes Bouquet, Ananas,
Aprikosen, Mandelteig. Fein-
gliedriger, frischer Gaumen,
leichte Frucht, feine Säure,
herber, duftiger Abgang.
Wunderbarer Trinkwein!

16/20 trinken –2020

2011 BIKINIBLICK RIESLING TROCKEN UNGSBERG

GOLD EDITION

Weingut O., Olaf Schneider,
Traben-Trarbach, Mosel
Tiefes, duftiges, minera-
lisches Bouquet, Aprikosen-
haut, Trauben, grüne Kräu-
ter, Minze. Kräftiger, saftiger,
frischer, eleganter, gut
herber Gaumen, gute Frucht,
feine Säure, kräftige, viel-
fältige Aromatik, langer,
voller Abgang. Kann noch
zulegen.

17/20 trinken –2025

2010 BIKINIBLICK RIESLING TROCKEN UNGSBERG

GOLD EDITION

Weingut O., Olaf Schneider,
Traben-Trarbach, Mosel
Mineralisches, zartes,
frisches Bouquet, Trauben,
Minze. Seidener, feinglie-
driger Gaumen, feine Frucht,
gute Säure, elegante Struk-
tur, feinherber Abgang.

17/20 trinken –2018

2012 RIESLING FEINHERB UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider,
Traben-Trarbach, Mosel
Fr. 16.60

Eher unruhig in der Nase
mit leicht cremig wirkenden

SÜSSE KABINETTE, SPÄT- UND AUSLESEN, MINERALITÄT UND SCHIEFERWÜRZE.

Noten, eher verschlossen, Birne, etwas Apfel, gehackte Kräuter, auch ein Hauch Zitrus. Saftiger, sehr kompakter Wein, mundfüllend, mineralisch, nachhaltig.

17/20 trinken –2027

2011 RIESLING KABINETT FEINHERB UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Mineralisches, kräftiges Bouquet, gelber Pfirsich, fein Grapefruit. Leichter, feingliedriger, frischer Gaumen, zarte Struktur, zarte Süsse, feine Säure, langer Abgang.

16/20 trinken –2019

2014 RIESLING KABINETT UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Fr. 18.10

Noch etwas unfertige Aromatik, einige Stunden brauchend, um sich zu öffnen, dann Noten von Apfel und Zitrus. Saftiger, straffer, animierender Riesling mit zarter Süsse und knackiger Säure, ungemein erfrischend, gute Länge.

17/20 2016–2025

2011 RIESLING KABINETT UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Fr. 19.90

Kräftiges, fein reduktives, mineralisches Bouquet, Mirabellen, Trauben, fein Minze. Feingliedriger, eleganter, frischer, seidener Gaumen, feine Frucht, zarte Säure, gute Aromatik, langer, feiner Abgang.

17/20 trinken –2024

2014 RIESLING «NATIV»

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel

Fr. 19.80

Völlig verschlossen, von der Spontangärung und der Abfüllung geprägt, später Aromen von Apfel und Apfelschale, auch Karambole. Saftiger, kompakter Riesling mit merkbarer, aber nicht aufdringlicher Süsse und würzigem Nachhall, gute Länge.

17/20 2017–2027

2014 RIESLING SPÄTLESE UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Fr. 28.50

Verhaltene, aber klare Frucht, Noten von Boskop, gehackte Kräuter, Steinobst. Saftiger, offensiv wirkender Riesling mit zarter Süsse, nachklingende Würze, fest wirkende Säure, mundfüllend und sehr präsent, guter Nachhall.

18/20 2016–2029

2012 RIESLING SPÄTLESE UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Fr. 24.20

Komplexe Nase, etwas Zitrus, verbunden mit cremigen Noten und Steinobst, gehackte Kräuter, nach einer Weile immer mineralischer. Saftig, würzig, sehr feines Süsse-Säure-Spiel, beachtliche Länge.

18/20 trinken –2030

2011 RIESLING SPÄTLESE UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Fr. 23.80

Duftiges, mineralisches, fein reduktives Bouquet, Aprikosen, Minze, Schiefer. Ausgewogener, frischer, feingliedriger Gaumen,

feine Frucht, frische, reife Säure, kräftige Aromatik, sehr langer, feiner Abgang.
17/20 trinken –2026

2009 RIESLING SPÄTLESE UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Feines, fruchtiges Bouquet, Mandeln, Ananas, Aprikosen. Feingliedriger, eleganter, frischer Gaumen, feine Frucht, zarte Säure, gute Aromatik, sehr langer, frischer Abgang.
17/20 trinken –2025

2007 RIESLING SPÄTLESE UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Sehr fein und zart, Würz- und Kräuternoten, Birne und Birnenschale, dazu eine dunkle, röstig-mineralische Komponente. Hoch eleganter, feiner, balancierter Wein mit tollem Süsse-Säure-Spiel und Nachhall, überdurchschnittlich lang, noch nicht am Ende seiner Entwicklung.
18/20 trinken –2025

2007 RIESLING SPÄTLESE KRÄUTERHAUS

Weingut O., Olaf Schneider,

Traben-Trarbach, Mosel
Feingliedriges, elegantes Bouquet, exotische Früchte, Mango, Schiefer. Ausgewogener, feiner, zarter Gaumen, leichte Süsse, gute Säure, langer, eleganter Abgang.
17/20 trinken –2025

2012 RIESLING AUSLESE UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Eher verhalten in der Nase, Zeit brauchend, dann komplex mit Noten von Birne und exotischen Früchten, etwas Kräuter, sich gut entwickelnd. Saftiger, rassiger Wein mit wenig Alkohol und sehr elegant wirkender Süsse, recht fest, kompakt, sehr viel Potenzial, nachhaltig.
18/20 2016–2032

2011 RIESLING AUSLESE UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Fr. 43.50
Mineralisches, frisches, duftiges Bouquet, Dörraprikosen, Honig, Mirabellen, gelber Pfirsich, Schiefer. Ausgewogener, samtener,

eleganter, frischer Gaumen, gute Süsse, saftige Frucht, feine, gut eingebundene Säure, kräftige, feine Aromatik, sehr langer Abgang.
18/20 2015 –2030

2010 RIESLING AUSLESE UNGSBERG

Weingut O., Olaf Schneider, Traben-Trarbach, Mosel
Kräftiges, feines, frisches Bouquet, exotische Früchte, Aprikosen, Schiefer, Lindenblüten, Minze. Ausgewogener, eleganter, frischer Gaumen, gute Frucht, gute Süsse, feine, reife Säure, kräftige Aromatik, langer, voller Abgang mit guten Rückaromen.
18/20 trinken –2030

Erhältlich bei:

Cave des Anges
Zentralstrasse 26
2502 Biel
Fon 032 341 00 00
www.cave-des-anges.ch

Bona aestimare
Seestrasse 79, 8805 Richterswil
Fon 044 687 18 84
www.bona-aestimare.ch

Wein Auslesen, Pascal Meier
Hochdorferstrasse 10
6020 Emmenbrücke
Fon 076 366 62 52
www.pmauslesen.ch

Die moselbegeisterten Pascal Meier (links) und Dominik Betschart.
«Wer unsere Rieslinge einmal im Glas hatte, wird neugierig.»

