

# MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

13.02.2023

Avenue ID: 1904  
Artikel: 2  
Folgeseiten: 6

---

## Print



03.02.2023

Obst + Wein

«WIR SIND IN EINEM SCHLARAFFENLAND»

01

---

## News Websites

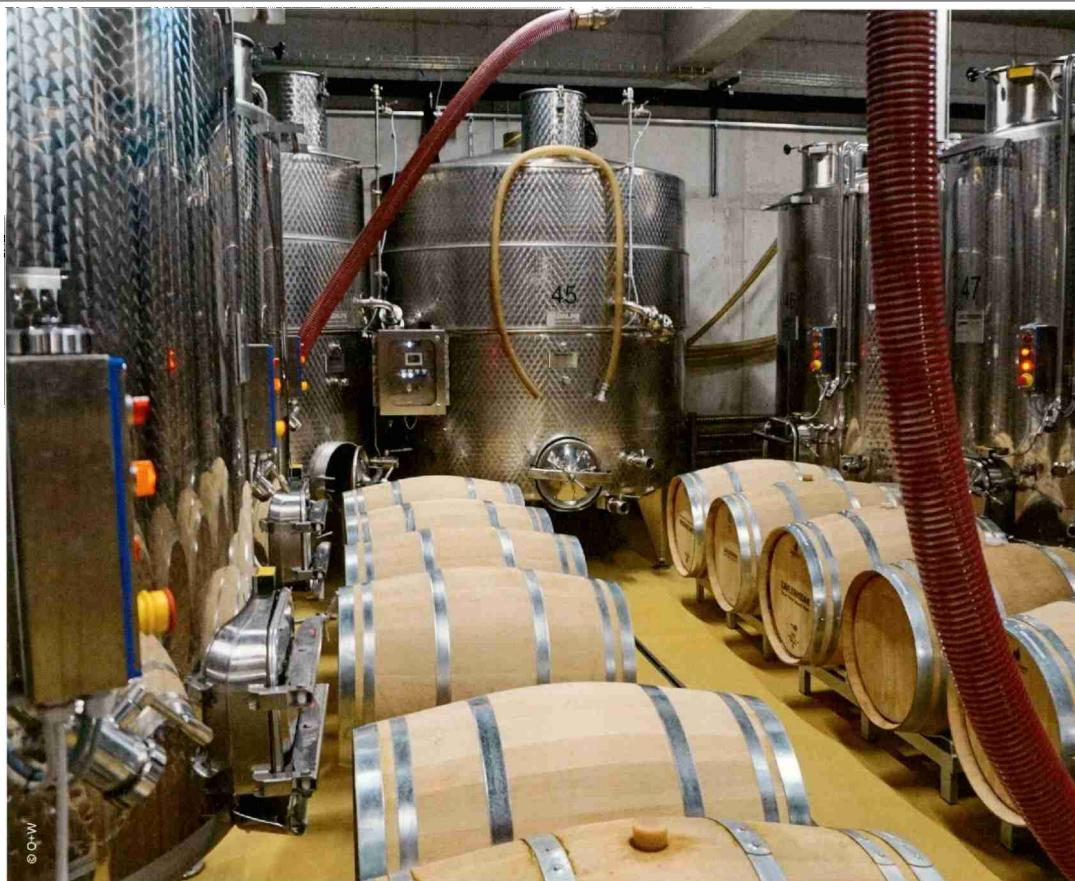


06.02.2023

htr.ch/de / Hotel u. Tourismus Revue

Schlüs-sel-er-leb-nisse

05



## « WIR SIND IN EINEM SCHLARAFFENLAND »

Mit Winzerblut gesegnet und doch ein Quereinsteiger: Olivier Mounir und seine Frau Sandra studierten beide zuerst Ökonomie, ehe sie sich entschlossen, das elterliche Weingut Cave du Rhodan zu übernehmen. Nun haben sie den Titel «Weingut des Jahres» erhalten und setzen sich für eine enkeltaugliche Landwirtschaft ein.

Der Berner Kursaal war wie schon bei früheren Austragungen des Grand Prix du Vin Suisse festlich gedeckt und bis auf den letzten Platz gefüllt. Die Gewinnerinnen und Gewinner der 13 Wettbewerbskategorien waren schon bestimmt worden und schon zweimal durfte der Salgescher Olivier Mounir und sein Kellermeister Nicolas Gaudin der Cave du Rhodan das Siegerpodest erklimmen. Mit

ihrem Syrah 2021 gewannen sie nicht nur bei den sortenreinen Rotweinen, sondern auch in der Rubrik der von Weinexperten vergebenen Kategorie «Coup de coeur». In der Folge warteten über 250 Augenpaare gespannt darauf, wer zum Weingut des Jahres gekürt werden würde. Mit Pauken und Trompeten verkündete der Laudator, dass es erneut die Cave du Rhodan zuoberst aufs Treppchen

geschafft habe. Ein sichtlich überwältigter Olivier Mounir sowie sein ebenfalls leicht überfordert wirkender Kellermeister nahmen den aufbrandenden Applaus entgegen und stemmten die Siegetrophäe in den Hallenhimmel. Weingut des Jahres, ja damit hätten sie wohl nicht in ihren kühnsten Träumen gerechnet. Aus diesem Grund, so erzählt uns der Walliser später, waren seine Kinder und

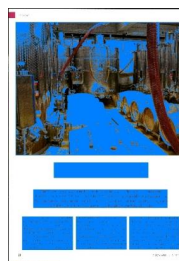


Abb. 1: Optische Verbindung zwischen Degustationsraum und Barriquekeller. (© O+W)

Ehefrau Sandra nicht nach Bern gekommen. Selbst einige Wochen nach dem Anlass spürt er noch immer die Gänsehautstimmung dieses Moments, so gesteht uns der Hausherr in seinem neugestalteten Ausschankraum, der direkt an den Barriquekeller grenzt (Abb. 1). «Es war emotional. Fast wie bei einer Geburt oder bei der Hochzeit», schwärmt er. In diesem Moment, so fügt er an, war er stolz auf das Team, auf Caudin, der neun Wochen fast ohne Unterbruch im Keller gearbeitet hatte, aber auch auf sich und die ganze Familie. Aber schon bei seinen Dankesworten in Bern unterliess er es nicht, daran zu erinnern, dass viele im Saal es ebenfalls verdient hätten, hier oben zu stehen. Und das war keine Floskel. Wer Mounir kennt, weiss: Bei ihm ist Bescheidenheit nicht einfach eine Zier, sondern tiefste Überzeugung und die Folge seines ausgeglichenen und besonnenen Temperaments.

#### ZAHLEN UND ESOTERIK

Die Familie Mounir bewirtschaftet die Cave du Rhodan seit 1962, Olivier und Sandra stehen nun in der dritten Generation (Abb. 2). Was wie eine logische Folge aussieht, hätte genauso gut anders ablaufen können. Denn trotz vieler beachtlicher Erfolge des Weinguts – 1972 wurde ihr Pinot noir «Perle du Rhodan» zum besten Rotwein der Welt gekürt und 1988 waren Mounirs tatkräftig dabei, in Salgesch (VS) das erste Grand-Cru-Projekt der Schweiz aus der Taufe zu heben – wollte Mounir zuerst nichts von Wein wissen. Er studierte Ökonomie und Marketing und baute zusammen mit Partnern eine Informatikfirma auf. In den Nullerjahren musste die Nachfolgeplanung geregelt werden. Deshalb überlegte es sich das Ehepaar Mounir anders und sattelte um. Wie Mounir lachend erzählt, drückte er als

41-jähriger erneut die Schulbank und lernte auf diese Weise junge und motivierte Jungwinzerinnen und -winzer kennen, holte sich Informationen, Inspirationen und das Winzermeisterdiplom in Wädenswil. Und eines war gleich von Beginn weg klar: Tradition hat

für ihn nur so viel Wert, wie es zum Vorteil gereicht. Alte Zöpfe gehören abgeschnitten. Folglich bildete er sich weiter und landete schliesslich beim mittlerweile verstorbenen Andrew Lorand, einem charismatischen Verfechter der Steinerschen Biodynamik. Da hörte er erstmals von der Wirkweise des Präparats 500 (Hornmist) bzw. 501 (Hornkieselmehl). Es mag verwundern, dass ein studierter Ökonom mit diesen esoterischen Konzepten etwas anfangen kann. Doch dieser relativiert: «Ich bin ein schlechter Zahlenmensch. Und was Rudolf Steiner betrifft, war er nicht mein 'Guru', sondern wir wollten herausfinden, wie wir unsere Weine noch besser machen könnten. Wir diskutierten verschiedene Ansätze, nicht nur den biodynamischen. Uns interessierte beispielsweise, wie man die Zuckerreife verlangsamen und die Fruchtreife beschleunigen kann. Da zeigte uns Andrew Lorand, dass sich dies mit der Biodynamik erreichen lässt.» 2007 wurden Marsanne blanche und Cornalin umgestellt, und weil nicht alles von Anfang an klappte,

*«Wir sprechen gerne von enkeltauglicher Landwirtschaft.»*



Abb. 2: Sandra und Olivier Mounir. (© Siffert/weinweltfoto.ch)



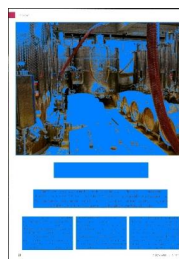


Abb. 3: Volle digitale Überwachung vom Computer oder Handy aus. (© O+W)

bemerkte Mounir sogleich, dass sture Dogmatik nicht viel nützt. «Ich mag keine Korsette», sagt er überzeugend und es macht ihm auch nichts aus, dass er aufgrund seines pragmatischen Eklektizismus weder bei den Bioleuten noch bei den Biodynamikern voll integriert ist. «Wir sind zwar ein Bio-zertifizierter Betrieb, aber wir sagen selbst, was wir richtig finden.» Genau diese Haltung führte dazu, dass er in den Hitzejahren 2018 und 2020 auf den Einsatz des in der Biodynamie obligatorischen Hornkiesels verzichtete, dass er bei Neupflanzungen immer mit Tröpfchenbewässerung arbeitet und dann und wann in Junganlagen mit Blattherbiziden nachhilft.

#### VERWURZELT UND DOCH MODERN

Die Cave du Rhodan bewirtschaftet rund zwölf Hektar auf den nach Süden geneigten Hängen rund um Salgesch und kauft noch etliche Tonnen Trauben hinzu. In den Siebzigerjahren wurden 350 000 L produziert, heute sind es gerade mal 150 000 L. Das sei kein Wunder, erklärt der Hausherr, die Erträge liegen heute bei rund 600 bis 900 g/m<sup>2</sup>. Fast schon abenteuerlich mutet der Sortenspiegel des Weinguts an. Neben den «üblichen Verdächtigen» wie Pinot noir, Fendant und Sylvaner, den Walliser Vorzeigesorten wie Syrah, Cornalin, Petite Arvine, Heida, Humagne blanche und rouge, gesellen sich auch «Exoten» wie Pinotage, Diolinoir, Divico und

Rheinriesling hinzu. Insgesamt 28 Weine werden im digital steuerbaren und funktionalen Keller (Abb. 3) ausgebaut. Angesprochen auf diesen Umstand, meint Mounir lachend: «Die Vielfalt ist Fluch und Segen! Ich beneide unsere Bündner Kollegen, die an die Messen mit vier Weinen anreisen: zwei Pinots, ein Chardonnay und ein Completer, wenn's hochkommt. Und wir kommen mit unserer Batterie. Aber bei uns wächst alles gut, wir sind in einem Schlaraffenland. Selbst Sorten wie Pinotage bringen schon nach kurzer Zeit schöne Weine. Wir können mit den Sorten spielen, deshalb nennen wir unsere Linie auch Diversitas.» Tatsächlich hätte man von einem

*«Wir sind zwar ein Bio-zertifizierter Betrieb, aber wir sagen selbst, was wir richtig finden.»*

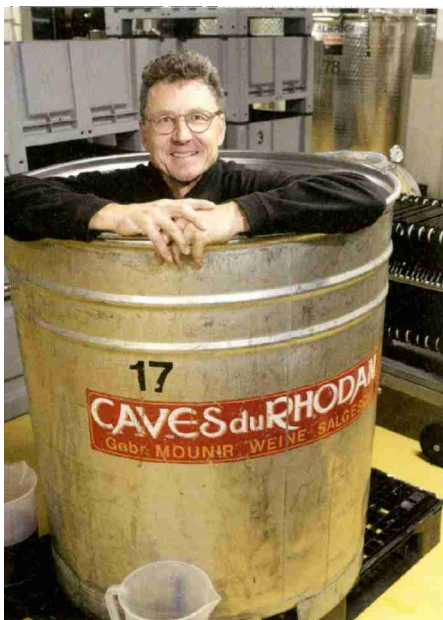
Pragmatiker wie Olivier Mounir eher eine Reduktion der Sorten und Stile erwartet, ganz im Sinne des alten Slogans «reduce to the max», aber er belehrt uns eines anderen: «Mit unserer Grösse können wir Kompromisse eingehen. So kannst du Weine machen, die dir gefallen und solche, die sich gut verkaufen lassen. Wer nur das Seinige durchdrückt, stirbt unter Umständen in Ehren.» Hier

spricht der Marketingfachmann und er doppelt gleich nach: «Eines ist auch ohne Studium klar: Man muss dem bestehenden Kundstamm gut schauen. Als Nachfolger meines Vaters wollte ich neue Kunden gewinnen, aber es ist wichtig, auch die bestehenden Kunden mitzunehmen.» Folglich glaubt Mounir auch weiterhin an den Pinot noir, den viele Journalisten aufgrund der Klimaerwärmung für diese Lagen als Auslaufmodell sehen. «Pinot hat hier eine Zukunft! Aber man muss die richtige Parzelle wählen, das richtige Laubmanagement, eine geeignete Begrünungsstrategie, sodann den richtigen Erntezeitpunkt und im Keller mit Kaltstandzeiten und zeitgemässer Technik arbeiten.» Das Ergebnis im Glas bestätigt das Gesagte. Der «Homage» wirkt stilistisch wie ein burgundischer Pommard, besitzt eine rotfruchtige Nase und im Gaumen maskuline Tannine. Seit einiger Zeit gehört er auch zu den Weinen des «Mémoire des Vins Suisses». Der «Perle du Rhodan» ist leichter, fruchtiger und verfügt über Terroir-typische Carameltöne, die leichten Trockenstress verraten, was aber für die hiesigen Weine typisch ist.

#### NACHHALTIGKEIT IN DER VIERTEN DIMENSION

Wie fast überall ist auch bei Mounir das Stichwort Nachhaltigkeit unumgänglich. So liefern Photovoltaikanlagen den nötigen Strom für den digital betriebenen Keller, das Energiekonzept ist durchdacht und dank Wärmerückgewinnung sehr effizient. Mounir hat auch in den Reben ein neues Projekt aufgelegt, das demnächst realisiert werden soll: Ein faltbares Solardach über den Zeilen, das einerseits Schatten spendet und andererseits

auch als Hagel- oder Frostschutzdach dienen kann (s. S. 10). Die Vorstudien sind gemacht, jetzt muss der Kanton noch seinen Segen geben. Aber dem Winzer geht es nicht um spektakuläre Projekte, sondern um ein ganzheitliches Verständnis: «Wir arbeiten nun in der dritten Generation hier. Bei meinen Grosseltern standen noch existenzielle Fragen im Zentrum: Haben wir genug zu essen, können



Immer auch für ein Spässchen bereit:  
Olivier Mounir. (© Siffert/weinweltfoto.ch)

wir etwas ernten? Die nächste Generation konnte bereits in die Qualität investieren und erstmals Geld verdienen. Bei uns steht hingegen die Frage im Raum, was wir dem Boden zurückgeben können, damit die nächste Generation einen besseren vorfindet. Aus diesem Grund spreche ich gerne von enkeltauglicher Landwirtschaft. Wir haben gleichsam den Begriff Nachhaltigkeit um die vierte Dimension erweitert und streben auch eine emotionale Nachhaltigkeit an, die das Verhältnis zwischen Weingut, Kunden und Produkt definiert.» Das Konzept geht auf, so viel steht fest, denn die Erfolge des Weinguts sprechen für sich. Umso mehr stellt sich die Frage, wie die Konkurrenz damit umgeht. In Graubünden gibt es das geflügelte Sprichwort, wonach der Föhn und der Neid die ältesten Bündner seien. Darauf angesprochen, ob dies auch fürs Oberwallis zutreffe, huscht ein Lachen über Mounirs Gesicht: «Hier ist es umgekehrt: Zuerst war der Neid, dann kam der Föhn!»

Doch es wäre nicht Olivier Mounir, würde er nicht gleich nachdoppeln: «Klar habe ich es lieber, dass ein Kunde, wenn er in Salgesch ist, zu uns kommt. Aber mit Abstand betrachtet, ist es wichtig, dass er überhaupt nach Salgesch kommt, überhaupt Schweizer Wein kauft. Und wenn es hart auf hart geht, halten wir Walliser zusammen. Wie bei einem Cupfinal des FC Sitten.» 🍷

Markus Matzner



Weinlese

## Schlüsselerlebnisse

**Wer Châteauneuf-du-Pape trinkt, hat seinen Stil gefunden. Der Ursprung dieses Weines liegt in den Reben, die im Umland der ehemaligen päpstlichen Sommerresidenz wachsen.**

**06. Februar 2023, Stefan Keller**

Papst Johannes XXII. lebte ein langes Leben, von 1244 bis 1334, ein Teil davon auf Châteauneuf. Zu Beginn des 14. Jahrhunderts liess der aus dem Weinbaugebiet von Cahors stammende Pontifex Maximus in den besten Lagen Rebberge anlegen. Daraus erwuchs eine lange Weinbautradition, die dazu beitrug, dass Châteauneuf-du-Pape 1936 als einer der ersten französischen Weine mit einer Appellation d'Origine Contrôlée (AOC) ausgestattet wurde. Voraussetzung dafür war und ist, dass im Produkt eine klar abgrenzbare, auf der Herkunft beruhende Identität erkennbar ist und diese der lokalen Tradition verpflichtet ist. All dies erfüllen die Weissen und die Roten von Châteauneuf-du-Pape in hohem Masse. Als Erinnerung an ihren Ursprung zieren die Schlüssel Petri, die Attribute des Apostels Petrus, die Bouteillen.

Die meisten der rund 300 Produzenten sind Familienbetriebe.

Ja, der Klerus und der Wein – sie bilden eine pikante Allianz. Der Pro-Kopf-Konsum beim Wein fällt in keinem Staat höher aus als im Vatikan, wobei man fairerweise sagen muss, dass dies vor allem aufgrund der Demografie so ist. Er liegt bei 73 Liter pro Bewohner, also mehr als doppelt so hoch wie in der Schweiz. Der wöchentliche vatikanische Weinkonsum beträgt folglich zwei Flaschen – oder zwei Deziliter pro Tag. Gottes Bodenpersonal ist also keineswegs masslos, es hält sich an die benediktinische Regel: Sie spricht den Mönchen täglich eine Hemina zu, ein Viertel Wein also, und dies gilt auch heute noch.

Stefan Keller ist regelmässiger Autor bei der «Schweizerischen Weinzeitung» und ist in der Valtellina als Weinproduzent tätig. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ist Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Schweiz. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien. [www.stefankellerpartner.com](http://www.stefankellerpartner.com)

Das Anbaugebiet Châteauneuf-du-Pape zählt rund 3100 Hektaren, sie ergeben jährlich etwa 12,5 Millionen Flaschen, über 90 Prozent davon sind Rotweine. Die meisten der rund 300 Produzenten sind Familienbetriebe, und viele davon sind bestrebt, das Ansehen des Châteauneuf-du-Pape zu mehren. So wird bereits rund ein Drittel aller Parzellen nach biologischen Methoden bewirtschaftet. Sage und schreibe 18 Sorten kommen für die Herstellung in Betracht. Grenache – das Rückgrat der AOC – wird oft mit Mourvèdre und Syrah verschnitten. Dazu kommen etwas Cinsault und lokale Spezialitäten wie Counoise, Vaccarès oder Terret noir.

### Kostproben

Das Weinhaus Guigal zählt zu den Ikonen entlang der Rhône, und seine Gewächse aus der Côte-Rôtie sind Legion. Weiter südlich keltert Guigal auch exzellenten Châteauneuf-du-Pape wie den weissen Saintes Pierres de Nalys. Einen Vorgeschmack auf den mächtigen Rotwein der Appellation bietet Laurent Charvins 2020er-Côtes-du-Rhône. Das ist purer pfeffriger, rotbeeriger Trinkspass. Sein wohlthuend frugaler Châteauneuf-du-Pape 2020 steht in den Startlöchern.



## Bis zum Käse

Châteauneuf-du-Pape blanc Saintes Pierres de Nalys 2018, E. Guigal, Ampuis, 75 cl – Fr. 52.–, Wyhus Belp, Belp

## Passender Auftakt

Côtes-du-Rhône 2020, Domaine Charvin, Orange, 75 cl – Fr. 19.50, Carl Studer Vinothek, Luzern





## Gezähmter Bulle

Châteauneuf-du-Pape 2020, Domaine Charvin, Orange, 75 cl – Fr. 52.–, Carl Studer Vinothek, Luzern



Typischer Weinberg bei Châteauneuf-du-Pape. Im Hintergrund das historistische Château des Fines Roches.



