

Philipp Grendelmeier, Zizers

VON SYLVIA SOMMER (TEXT) UND TONI KAISER (BILDER)

Das Churer Rheintal ist bekannt für seine Weine. Doch der Name «Zizers» fällt dabei selten. Schade, denn in Zizers stösst man auf wahre Trouvailles. Zum Beispiel die Weine von Philipp Grendelmeier.

Elf Uhr im Bahnhofbuffet Zizers, hatte ich mit Fotograf Toni Kaiser vereinbart. Die Rhätische Bahn trifft pünktlich ein, aber ein Bahnhofbuffet gibts in Zizers nicht. Dafür Schrebergärten neben den Gleisen, Kirchtürme und rund 50 innovative Winzer. Einer davon, Philipp Grendelmeier, ist der Grund unseres Besuchs, er soll besonders guten Wein machen.

Herrschaftlich oder nicht?

Im Weingut Tschalär von Yvonne und Philipp Grendelmeier wachsen an Süd-West-Hängen auf kalkhaltigen, porösen Böden mit schiefrigem Untergrund Pinot Noir, Merlot, Zweigelt, Cabernet Dorsa – eine Kreuzung aus Cabernet Sauvignon und Dornfelder –, Pinot Gris, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Riesling x Sylvaner. Die Reben lieben den durchlässigen Boden, dank ihren tiefen Wurzeln finden sie auch so genügend Wasser. Obwohl das Klima hier trocken ist, denn der Calanda fängt den meisten Regen ab. Zizers ist die sonnigste Gemeinde im Rheintal und jene mit den höchsten Öchslegraden. Und eine Gemeinde der Bündner Herrschaft? «Ob Zizers dazu gehört oder nicht, dazu schreibst du besser nichts. Entweder ist es falsch oder du verbrennst dir die Finger damit», rät Philipp Grendelmeier. Wespennest getroffen...

Rosen fürs Winzergemüt

Ob er nun Herrschäftler Wein macht oder nicht, Philipp Grendelmeier ist ein leidenschaftlicher Winzer und seit Kindsbeinen an ein Frucht- und Beerenfanatiker. Und er weiss zu fesseln mit seinem Wissen und seinen Geschichten rund um den Wein. Beim Gang durch seine IP-Rebberge knickt er immer wieder Triebe ab, reduziert die Anzahl Trauben auf ein bis zwei pro Trieb. Qualität statt Quantität wird hier seit 12 Jahren produziert, und dies im Einklang

mit der Natur. Damit sich neben den Rebstöcken auch eine gesunde Fauna entwickelt, mäht Philipp nur jeden zweiten Grasstreifen zwischen den Reben und bietet so den Insekten Lebensraum. Die Käfer, welche zwischen den Weinbergschnecken herumkrabbeln, scheinen sein Vorgehen zu schätzen.

Auch die Rosenstöcke als Mehltauwächter am Ende jeder Reihe fehlen nicht. «Eigentlich sind die Rosen eher fürs Gemüt. Ob die Gefahr von Mehltau besteht, schätzt man besser anhand der Feuchtigkeit und Temperatur ab. Sind die Rosen von Mehltau befallen, ist es für die Reben nämlich zu spät», erklärt er.

Quälen bringt Segen

Der Wind weht heute kalt im Rebberg, doch das kommt Philipps Überzeugung, dass nur «geplagte» Reben wirklich guten Wein geben, entgegen. So wachsen bei ihm auch Reben auf einer Höhe von über 600 Meter über Meer. In diesen Lagen ist die Pinot-Noir-Traube ideal, sie hat die optimale Reifungszeit für



und seinen diversen Tropfen kommen wir aus dem Schwärmen nicht mehr raus. Sein Riesling x Sylvaner sei ein speziell guter Klon, hat uns Philipp kurz vorher im Rebberg erklärt. Recht hatte er! Ein herrliches Holunderblüten-Bouquet und wunderbare Fruchtnoten im Gaumen zeichnen diesen Wein aus. Ab Fass degustieren wir seinen neuesten Wurf, den Cuvée aus Pinot Gris und Sauvignon blanc, genannt Dus Alvs, was auf Rätoromanisch «Zwei Weisse» heisst. Noch im Barrique aus amerikanischem und französischem Eichenholz ist sein neuer roter Cuvée aus Zweigelt, Cabernet Dorsa und Merlot. Philipp Grendelmeier ist ein passionierter Frucht- und Beerenkomponist, das zeigt sich nicht nur beim



dieses Klima. Reifen die Trauben zu schnell, entwickeln sie nicht ihr volles Aroma. Aber das tun sie, davon können wir uns überzeugen. Beim Mittagessen mit Salsiz vom Hof seines Schwiegervaters, Brot aus Zizers

Wein, sondern auch bei seinen originellen Fruchtsaft- und Konfitürenmischungen, welche er in den Tagen zwischen der Obsternte und der Weinlese auch noch herstellt.

EINGESCHENKT

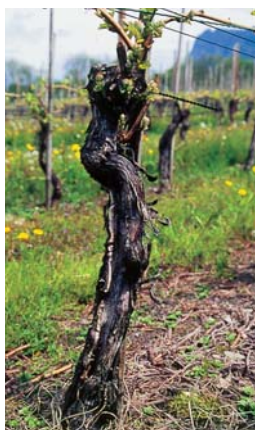
Einzig Bedingung: Die Trauben müssen auf derselben Parzelle wachsen und der Rote muss anteilmässig überwiegen. Klarer Favorit bei unserer Degustation, bei der uns auch eine zufällig vorbeifahrende Kundin aus dem Bernbiet unterstützt, ist der Pinot noir aus dem Barrique, Jahrgang 2003. Philipp emp-

fieht ihn bei Kerzenlicht zu Bündner Rindsfilet. Als Liebhaber von schweren Weinen haben wir uns nach dem ersten Schluck unverzüglich nach Bestell- und Liefermöglichkeiten erkundigt. Und die sind äusserst kundenfreundlich: Lassen Sie sich auf Philipps Mailliste setzen, er meldet sich bei Ihnen,



Sonderfall Schiller

Eine weitere Mischung und Spezialität aus Grendelmeiers Keller ist der Schiller, er macht ihn aus Pinot noir und Chardonnay. Das Lebensmittelgesetz verbietet eigentlich Cuvées aus Weissem und Rotem, aber der Schiller ist als regionale Spezialität aus der Gegend anerkannt und daher im Gesetz ausdrücklich erlaubt.



REBSTOCK-KLUB

Wer sich für Wein im Allgemeinen und die Arbeit im Rebberg interessiert, tritt am besten in Grendelmeiers Rebstock-Club ein. Für einen Preis zwischen Fr. 135.– und 250.–, je nach Rebsorte, erhält man für 10 Jahre seinen eigenen Rebstock, kann dem Winzer an diversen Anlässen über die Schulter schauen und im Rebberg und Keller selber Hand anlegen. Jährliche «Dividende»: 1 Flasche Wein und jede Menge Freude!

Information und Anmeldung bei Yvonne & Philipp Grendelmeier-Bannwart, 7205 Zizers, 079 682 34 11, www.zizerser.ch



von Fruchtsäften über Wein bis hin zu Spirituosen. Letztere haben uns ebenfalls überzeugt: beispielsweise der wunderbare Grappin Barrique, ein Grappa aus dem Eichenfass, oder der Pruna veglia, ein Vielle Prune aus Zwetschgen eines Kollegen Philipps. Als krönenden Abschluss unseres Besuchs auf sei-

nem Betrieb haben wir schliesslich noch mit einem Nuschna, ein Destillat aus grünen Baumrüssen, Honig, Grappin und Gewürzen, angestossen. Krönend und fein wars, und ich hab den SBB einmal mehr ein Kränzchen gewunden, dass es sich in den Doppelstöckern so herrlich schläft!



wenn er in Ihre Region fährt, und dann können Sie bestellen. Oder rufen Sie ihn ganz einfach aufs Handy an: 079 682 34 11. Das können Sie ungeniert jederzeit tun, sein Handy ist ausgeschaltet, wenn er schläft. Wer in der Gegend wohnt oder auf der Durchreise ist, schaut am besten persönlich vorbei, es lohnt sich! Offizielle Öffnungszeiten des Hofladens (es gibt auch Fleisch und Gemüse zu kaufen) sind samstags von 9.30 bis 11.30 Uhr. Aber eben: bei vorherigem Anruf aufs Handy sind Kundinnen und Kunden jederzeit willkommen.

Feine Destillate

Nebst Privatkunden kaufen auch viele Restaurants und Hotels Grendelmeiers Wein. Zu ihnen pflegt Philipp ein äusserst gutes Verhältnis, er versteht sich als Partner der Gastronomen. Schweizweit bestellen zahlreiche von ihnen seine Produkte,

