

Weintipp

Unter dem Segen der Gestirne

Die Begegnung liegt sieben Jahre zurück: In seinem Keller in Echichens ob Morges erzählte Raoul Cruchon, Önologe und Kellermeister des Familienbetriebs Henri Cruchon, wie er zum biodynamischen Anbau fand. Für die Winzerfamilie, die den traditionellen Waadtländer Rebbau schon lange betreibt, war das keine Selbstverständlichkeit. Aber der Ehrgeiz, einen richtig guten Pinot noir zustande zu bringen, brachte Raoul auf den Geschmack.

«Ich beschäftige mich seit zwanzig Jahren mit dem Pinot noir», sagte er damals. «Das ist eine unmögliche Rebsorte, furchtbar kompliziert und kapriziös, der geringste Fehler wirkt sich aus.» Cruchon schätzt den Stil der Burgunderweine, beim Pinot noir wie beim Chardonnay. Die Resultate indessen hatten ihm selten eitel Freude bereitet. Als er Mitte der 90er-Jahre auf Besuch in der berühmten Domaine Leroy im Burgund weilte, «da war mir einfach klar, dass wir andere Weine machen mussten».

Zuerst setzte er bei der Vinifikation an. «Ich machte alles, was zu verbessern war, aber das Ergebnis stellte mich noch nicht zufrieden. Doch im Keller konnten wir nichts mehr tun. Nur noch im Reberg.» Nach einer weiteren Reise ins Burgund stellten Cruchons auf biodynamischen Anbau um. Die Reben wuchsen zu stark, also sollte das Wachstum reduziert werden. Die industrielle Landwirtschaft und die traditionelle Biolandwirtschaft boten keine Lösung, es blieb nur der biodynamische Landbau nach dem Mondkalender. «Die Theorie ist von Anfang bis Ende logisch», sagt Cruchon.

Der Mond ist grün

Die Rebe hat Wurzeln, die sich nur an der Oberfläche verbreiten, und sie hat Wurzeln, die in die Tiefe dringen. Für jeden Bereich wirken sich kosmische Komponenten aus: Die Planeten zwischen der Sonne und der Erde - Mond, Venus, Merkur - sind für die Oberflächenwurzeln zuständig; in diesem Bereich bildet die Rebe Wachstum, Gewicht und Fruchtbarkeit. Mars, Jupiter und Saturn, die Planeten auf der erdabgewandten Seite der Sonne, beeinflussen die Tiefenwurzeln und die Entwicklung von Farbe, Geruch und Geschmack. «In der modernen Landwirtschaft fehlen die Wurzeln in die Tiefe», erklärte Cruchon, «aus Mangel an Sauerstoff.» Dieser Mangel lasse sich auf Bodenverdichtung zurückführen, entstanden durch maschinelle Bearbeitung. «Wenn die tiefen Wurzeln fehlen, erhält man kaum Geschmack, nur Masse.»

Paul Imhof

schreibt im Wechsel mit Philipp Schwander über Wein und Winzer und stellt edle Tropfen vor.



Die Resultate sind überzeugend. Heute verarbeitet Raoul Cruchon die Trauben von 42 Hektaren, davon gehören 12 dem Familiengut. 24 Hektaren von diesen 42 werden biodynamisch bewirtschaftet. «Wir sind sechs Winzer und haben eine Gesellschaft gegründet, La lune verte», erzählt Cruchon, um Menschen und Maschinen auf biodynamischen Kurs zu bringen. Die Kontrolleure von Demeter haben die Reben schon seit längerem im Auge; Cruchons Keller haben sie im vergangenen Jahr zertifiziert. Die Wege der Säfte dürfen sich nicht kreuzen, biodynamisch produzierter Wein darf nicht in Kontakt kommen mit traditionell (heute zumeist IP) produziertem Wein.

«Das Streben nach bestmöglichem Geschmack hat uns zum biodynamischen Anbau geführt», resümiert Cruchon, «der Geschmack motiviert uns.» Die Weine aus biodynamischem Anbau «haben das gewisse Etwas, etwas Vibrierendes und eine aussergewöhnliche Klarheit im Ausdruck». Drei Weine mit dem Demeter-Siegel (sowie weitere Cruchon-Weine) sind bei der spezialisierten Weinhandlung am Küferweg in Obfelden erhältlich: Chasselas Le Chapitre 2010 (ca. Fr. 17.50), Sideris Chardonnay 2010 (ca. 26 Fr.) und Sideris Assemblage rouge 2010 (aus je einem Drittel Pinot noir, Gamay und Gamaret; ca. 24 Fr.).

Weinhandlung am Küferweg, Küferweg 3,
8912 Obfelden, Tel. 043 322 60 00;
www.kueferweg.ch