

Das Dorf Malans ist ein Stern am Schweizer Weinhimmel, dank Thomas Donatsch. Jetzt entwickelt sein Sohn Martin das väterliche Savoir-faire weiter – über die Landesgrenzen hinaus. **Eduard Amoï**

Von den Bündner Bergen in die Welt



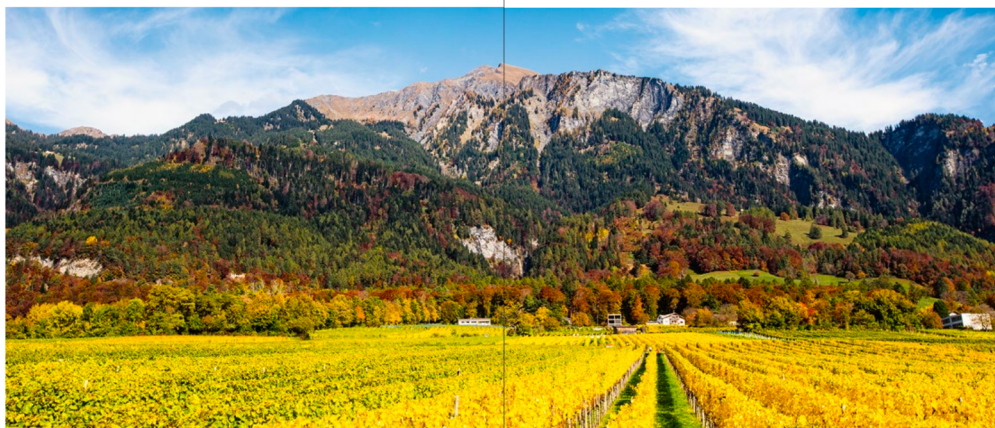
Thomas und Martin Donatsch, Vertreter der vierten und fünften Generation des Bündner Weinproduzenten und Eichenfass-Pioniers.

Im Schatten des eigenen Vaters zu arbeiten, ist meist keine einfache Aufgabe. In der Familie Donatsch bereitet diese Konfiguration dagegen keine Probleme. Sie hat die Stabsübergabe auf bewundernswerte, respektvolle Art gemeistert. Vater Thomas ist zwar noch weit davon entfernt, sich zur Ruhe zu setzen. Das Wort gehört nicht zum Vokabular des bodenständigen «Chrampfers». «Er ist ein Revoluzzer», sagt sein Sohn nicht ohne Stolz. Martin Donatsch leitet das Weingut bereits in fünfter Generation. Er wuchs umgeben von Musik, Gastronomie, Malerei und Literatur auf und fühlte sich in diesem künstlerischen Umfeld frei, beruflich seinen eigenen Weg zu gehen. Doch: «An der Seite meines Vaters zu arbeiten, ist eine fantasti-

sche Erfahrung.» Er habe Respekt vor Traditionen und der Arbeit, die dieser geleistet hat, und frage ihn immer noch nach seiner Meinung. «Ich wäre ja dumm, würde ich es nicht tun.» Bevor Chardonnay zu Ruhm gelangte, war Pinot Noir die beliebteste Bündner Rebsorte. Um sein Wissen zu erweitern, reiste der Patriarch Thomas Donatsch in den frühen 1970er Jahren ins Burgund, wo er von Winzern in die Geheimnisse der Weinherstellung eingeweiht wurde. Im Bestreben, die Reben in ihrer ganzen Komplexität zu erfassen, knüpfte er Kontakte mit den Grossen, darunter André Noblet, der damals als Kellermeister der Domaine de la Romanée-Conti arbeitete. Zwischen den beiden entwickelte sich eine Freundschaft, die auch die

eine oder andere Spitze aushält. Bei einer Verkostung sagte Noblet: «Ihr habt fantastische Trauben, aber ihr macht nichts Gescheites draus.» Ob Donatsch in seinem Stolz gekränkt war, ist nicht bekannt. Er war jedenfalls der Erste in der Schweiz, der seine Weine in Barriques ausbaute. Die hatte er vom burgundischen Kellermeister als Geschenk erhalten. Sein Experiment löste einen Skandal aus. Die kantonalen Behörden wollten ihn zwingen, die Herkunftsbezeichnung Malans von den Flaschen zu entfernen. Erst Jahre später wurde er rehabilitiert.

Ab Mitte der 1970er Jahre machte sich die Familie Donatsch mit ihren Weinen einen Namen in der Welt der Spitzengastronomie. Mit viel Geduld verschaffte sich Thomas Zugang in Keller, in denen zuvor Bordeaux und Burgunder dominierten. Die Mühe zahlte sich aus: «Heute gehen 75 Prozent unserer Produktion in die besten Schweizer Restaurants und Hotels», sagt sein Sohn Martin. Er selbst lernte das Handwerk bei Jean-François Chevalley im Weingut Chenaletaz. Danach brach er in die Welt auf, bereiste und erkundete Australien, Südafrika, Frankreich und Spanien. Und wie schon der Vater baute er Kontakte zu anderen Winzern auf, um Variationen der Kunst des Weinbaus und neu gewonnene önologische Kenntnisse ins Familiengut einfließen zu lassen. Ungefähr zur Jahrtausend-



wende begegneten sich Vater und Sohn erstmals auf Augenhöhe. Entsprechend genossen Bündner Weine seit zwei Jahrzehnten einen hervorragenden Ruf. Sie sind nicht nur in der Schweiz anerkannt, sondern auch international und wurden schon mehrfach ausgezeichnet. Besonders der Pinot Noir. Das warme Klima der Region, die Schieferböden und die Lage zwischen 500 und 700 Metern sorgen für beste Voraussetzungen. «Wir ernten so spät wie möglich, damit die Trauben möglichst viel von den kühlen Nächten und den warmen Tagen profitieren. Dabei entwickelt sich eine aussergewöhnlich vielfältige Aromatik», sagt Martin Donatsch. Die Nachfrage übersteigt die Jahresproduktion von 30 000 bis 35 000 Flaschen um ein Vielfaches. Auf 60 Prozent der 6 Hektar grossen Rebfläche wird die ruhmässig unangefochtene Traube angebaut. Den Rest teilen sich Pinot Blanc und Chardonnay. Kürzlich hat man auf dem Weingut der Donatsch beschlossen, 5 Prozent der Produktion für die Ausfuhr zu reservieren, obwohl die lokale Nachfrage schon nicht gedeckt werden kann. «Ich wollte schon immer exportieren», begründet Martin den Entscheid. Mit den Weinen bewerbe man Schweizer Reben. Damit diese auch jenseits der Grenzen geschätzt werden. Derzeit existiert Schweizer Wein im Ausland nämlich nicht.» Kunden aus allen mög-

lichen Ländern, von den Vereinigten Arabischen Emiraten über England, Hongkong bis Dänemark, bestellen bei Donatsch. Ohne Garantie, dass die Aufträge immer gewürdigt werden können. Dennoch konnten so bereits so mehrere neue Märkte erschlossen werden, darunter New York und Los Angeles. Das offensive Vorgehen sorgte für die bisher einzige Meinungsverschiedenheit im Malanser Weingut: Die Frage war, ob die Knappheit der Weine die Preise in die Höhe treiben soll. Das sei nicht seine Absicht, sagt Martin. Stattdessen «bin ich stolz darauf, unsere Weine zum bestmöglichen Preis-Leistungs-Verhältnis anzubieten.» Was dann aber auch bedeutet, dass das Haus Donatsch keine Rabatte gewähre, es gelte für alle der gleiche Preis. Das Sortiment umfasst die Kategorien Tradition, Passion und Unique. Die Namen der Tropfen muten poetisch an. Der Chardonnay 2017 zum Beispiel besticht durch blumige Noten und Aromen von weissem Pfirsich. «Meine Weine sollen eine ausgewogene Mineralik und Säure haben», sagt Martin Donatsch. Die autochtone Sorte Completer zeichnet sich durch eine goldgelbe Farbe aus, einen kräftigen, vollen Geschmack im Gaumen und ein ausgewogenes Süsse-Säure-Spiel. Und der Pinot Noir ist eine Ode an die Region. Durch den Anbau in dieser Höhenlage entstehen Trauben, in denen die



verschiedenen Aromen perfekt aufeinander abgestimmt und erstaunlich frisch sind. Das Glück dieser Erde liegt nicht bloss auf dem Rücken der Pferde, sondern auch dem der Hügel in Graubünden.

WEINGUT DONATSCH
Winzerstube «Zum Ochsen»
Sternengasse 6, 7208 Malans
www.donatsch-malans.ch

75% der 30 000 jährlich abgefüllten Flaschen werden an die besten Schweizer Restaurants verkauft. Die Familie will nun wenigstens 5% ins Ausland liefern.

