

Bonvinvant ~ Wines With Attitude

Die Domaine Nussbaumer heisst jetzt Klus 177 – und wird biodynamisch

08. Montag Apr 2019

POSTED BY BONVINVANT IN BASELLAND

≈ HINTERLASSE EINEN KOMMENTAR

Schlagwörter

Aesch, Antoine Kaufmann, Baselbiet, Baselland, Biodyn, Biodynamie, Birstal, Demeter, Domaine Nussbaumer, Goetheanum, Klus, Klus 177, Locanda Klus, Lukas Vögele, Rudolf Steiner



Biodynamisches Winzerduo: Antoine Kaufmann (r.) und Lukas Vögele (l.) haben bereits in der Provence zusammen Wein gemacht.

Riders heisst jetzt Twix – und die Aescher Domaine Nussbaumer heisst neu Klus 177. Neu sind zudem auch Eigentümer und Etiketten. Die frisch abgefüllten Weine lassen Schönes erahnen.

Auf dem Aescher Weingut Klus 177 wird viel gemeckert. Dabei hat niemand einen Grund, sich zu beschweren. Lilly, Bubbele und Freddy ist das egal. Die Ziegen ziehen meckernd zwischen den Rebstöcken umher. Mit dem Frühling kommt nicht nur neues Leben in die Reben – auch die Früchte des vergangenen Herbsts feiern ihre Auferstehung. Die meisten Weine des Jahrgangs 2018 wurden soeben abgefüllt. Die Flaschen kommen im neuen Kleid daher. Neues Etikett, vor allem aber: neuer Name und neue Philosophie.

Es ist so etwas wie der letzte Schritt in der Metamorphose der Domaine Nussbaumer zum Weingut Klus 177, benannt nach dem Domizil an der Klusstrasse 177. Anfang 2017 haben Antoine und Irene Kaufmann die Domaine übernommen. Zuvor wirkte das Paar 18 Jahre lang auf dem Delinat-Bioweingut Château Duvivier in der Provence



Elegant: Die schraffierten Flächen auf den neuen Etiketten zeigen, auf welchen Parzellen die Trauben des Weins gewachsen sind.

Rebschnitt in der Unterhose

«Es war ein gutes Gefühl zurückzukommen», sagt Antoine Kaufmann. «Ein solches Weingut in Stadtnähe zu finden, ist nicht selbstverständlich.» In der Provence hatte der Winzer ein ganzes Tal für sich allein. «Dort hättest du in Unterhosen die Reben schneiden können», sagt er mit einem Augenzwinkern.

In der Klus wäre das nicht so einfach. Oder zumindest nicht so diskret. Die Rebhänge an der Südflanke des Klusbergs markieren nicht nur den Übergang vom Faltenjura in Richtung Rheintalgraben – sie sind auch ein beliebtes Naherholungsgebiet. Mitverantwortlich dafür sind Kurt und Josy Nussbaumer, die das Weingut inklusive Restaurant ab den 1970er-Jahren weit über die Gemeindegrenzen hinaus bekanntgemacht haben.

«Kurt Nussbaumer hat vor Kurzem vorbeigekuckt und sich gefreut, dass es vorwärts geht», schildert Antoine Kaufmann. Das Restaurant vis-à-vis gehört nicht mehr zum Weingut, sondern wird als «Locanda Klus» von Nicolas und Rita Dolder betrieben – sie wirkten vorher auf der Domaine. Alles in Bewegung im Karussell namens Klus.

Erstes Demeter-Weingut der Region

Die wichtigste Veränderung hat Kaufmann dort vollzogen, wo es am wichtigsten ist. Nämlich im Rebberg. Die Klus 177 ist das erste Weingut der Region, das nach einer Übergangsphase mit dem Biodynamie-Gütesiegel Demeter zertifiziert sein wird. Dieses geht noch weiter als beim Bioweinbau. Es umfasst neben der Verwendung biodynamischer Präparate auch – verglichen mit dem herkömmlichen Weinbau – den totalen Verzicht auf Herbizide und Insektizide. Dazu kommt der zurückhaltende Einsatz von Schwefeldioxid aka Sulfite – bis zu zehnmal weniger als bei manchen herkömmlichen Weinen.

Nun ist Sulfid nicht das Teufelszeug, als das es manchmal dargestellt wird. Es dient zur mikrobiologischen Stabilisierung des Weins. Winzer, die gesunde Trauben in den Keller bringen und damit umzugehen wissen, können den Einsatz von Schwefel auf ein Minimum beschränken. Oder darauf verzichten. Das ist manchmal auch eine Stilfrage.



Von Freaks und vernachlässigten Schulbüchern

Wer den Weg der Biodynamie einschlägt, weiss, was er macht. Er muss es wissen. Denn man verabschiedet sich von den meisten Tricks, mit denen ein nicht so gelungener Wein doch noch zurechtgebogen werden kann. «In den letzten 15 Jahren hat sich der Weinbau massiv verändert», stellt Kaufmann fest. «Früher waren Biowinzer Freaks, die ihre Weine nicht immer unter Kontrolle hatten. Das ist schon lange nicht mehr so.»

Lukas Vögele, Kaufmanns rechte Hand, erklärt: «Durch das sanfte Pressen der Trauben haben wir sehr wenig Trub im Most – die ideale Voraussetzung, um den Saft spontan zu vergären und den Jungwein auf der Hefe auszubauen – gemäss früheren Schulbüchern wäre sowas gar nicht möglich.» Kaufmann schmunzelt und redet von einem «kalkulierten Risiko».

Mit der Umstellung auf Rudolf Steiners biologisch-dynamische Landwirtschafts-Philosophie ist die Klus 177 vermutlich das biodynamische Weingut, das dem Goetheanum am allernächsten liegt. Der Dornacher Anthroposophen-Hotspot an der gegenüberliegenden Seite des Birstals ist manchmal sogar in Sichtweite – je nach Position im Rebberg. Für das Leben zwischen den Reben bringt die neue Arbeitsweise eine grössere Biodiversität. Die Monokultur wird durch Büsche und Einsaaten aufgelockert. Es entsteht neuer Lebensraum für weitere Vogel- und Insektenarten.



Arbeitsplatz mit Aussicht: Von gewissen Stellen aus, ist sogar das Goetheanum in Dornach zu sehen (von hier aus allerdings nicht).

Ungeschminkte Weine

Aufgewachsen in Biel-Benken, hat Kaufmann nach der Önologie-Ausbildung in Changins (VD) im Veneto, Australien, Kalifornien und Bordeaux Erfahrungen gesammelt. Seine Erkenntnisse sind simpel, aber nicht unbedingt einfach umzusetzen: deutliche Reduktion der Erträge, schonende Verarbeitung und eine langsame, sanfte Pressung der Trauben. Gefiltert wird erst kurz vor der Abfüllung. So entstehen ungeschminkte Weine aus gesunden Trauben. Diese wurden im Hitzesommer 2018 besonders früh geerntet, damit die Frische nicht flöten geht.

Nun stehen sie da, die neuen Weine. Feingliedrig und elegant – das gilt für die Etiketten, aber auch für die Weine. Der Riesling-Sylvaner und der Le Blanc präsentieren sich mit knackiger Frucht und Eleganz. Der Pinot Gris kommt cremiger und vollmundiger daher. Der Rosé ist der ideale Begleiter für kommende Erdbeer-Orgien. Auf der roten Seite zeigt der Pinot Noir, dass ein heisser Sommer 2018 nicht zwingend einen wuchtigen Wein ergeben muss – der Cru oszilliert zwischen feiner Kirschenfrucht und animierender Würzigkeit. Seine grossen Brüder, der Pinot Noir Réserve und die Assemblage Le Rouge, sind ab Herbst erhältlich.

Ran an die Flaschen!

Durstig? Wer die neuen Weine der Klus 177 verkosten möchte, hat bald die Möglichkeit dazu in der Markthalle Basel: Zuerst am Basler Wymärt (11. bis 13. April), danach an den Schweizer Weintagen (16. und 17. Mai). Natürlich kann man die Weine auch direkt auf dem Weingut saufen und kaufen. Zum Beispiel am 1. Mai am Tag der offenen Weinkeller.

Dann gibt's in «Aesch bigott» auch weitere Produzenten zu entdecken – das beginnt bei Monika Fanti in der Vorderen Klus, geht weiter mit dem Klushof und endet hinten im Talkessel auf dem Weingut Tschäpperli, das bereits eine Auszeichnung zum Baselbieter Staatswein erhalten hat. Die Winzerinnen und Winzer der Weinbaugenossenschaft Aesch können übrigens in absehbarer Zeit auf ihr 100-jähriges Bestehen anstossen.

Es gibt also keinen Grund, zu meckern. Auch nicht für das Ziegen-Trio Lilly, Bubbele und Freddy.



Dieser Artikel wurde erstmals in der bz Basel publiziert.