

Luzerner Wein: Karl Sigrist erhielt nationale Anerkennung

# Megger Wein kann Spitzentropfen sein

Die welschen Winzer waren irritiert: Ein Luzerner Weinbauer erhielt am Comptoir Suisse aus den Händen von Pascal Couchepin einen nationalen Anerkennungspreis.

VON WALTER SCHNIEPER

Bis jetzt hatte Karl Sigrist vom Weingut Letten in Meggen keine Zeit, von seinem Glück umfassend zu berichten: Die laufende Obsternte beschäftigt den gelernten Getränketechnologen Tag und Nacht. Denn das Weingut Letten an der Grenze zu Merlschachen-Küssnacht war bis vor kurzem primär eine Mosterei mit Getränkehandel und Eigenbrand-Spirituosen, und derzeit fahren die Bauern tonnenweise Birnen und Äpfel an. Doch anders als früher füllen Sigrists keinen Most mehr in Flaschen ab (ausser für den Direktverkauf). Der Saft geht zu Granador nach Hitzkirch und wird dort zu Konzentrat verarbeitet.

## Vom Obst zum Wein

Der Wandel vom Most zum Wein begann 1991. Damals fragte Vater Karl Sohn Karl: «Möchtest Du in den Weinbau einsteigen?» Der Sohn mochte, und auf Letten wurden Rebstöcke gesetzt. Ausbildung von Obst- und Spirituosen auf Weinbau um. Er ist jetzt Getränke- und Weintechnologe.

Eigentlich ist es erstaunlich, dass auf Letten nicht schon vorher Reben gepflanzt wurden: An dem Südhang gegen den See hin gibt es nicht nur keinen Frost in den Reben – hier können auch der Urner und der Haslitaler Föhn (vom Brünig her) für zusätzliche Öchslegrade sorgen.

## Wädenswil klopfte an

1991, als es darum ging, die Traubensorten auszuwählen, klopfte die Forschungsanstalt Wädenswil bei Sigrist an. Wädenswil hatte zusammen mit der Versuchsanstalt Changins auf Basis der Traubensorten Gamay und Reichenstein (ein deutsches Gewächs) die Sorte Gara-

Karl Sigrist gönnt sich in seinem Rebberg bei Meggen ein Glas seines ausgezeichneten Weines.

BILD FABIAN BIASIO

noir entwickelt und war an einem Grossversuch interessiert. Diese Sorte hat viele positive Eigenschaften für hiesige Lagen: Sie ist wie Riesling x Sylvaner früh reif (Ende September), hat viele, kleine Blätter, was die Luftzirkulation in den Stöcken verbessert und Fäulnis verhindert.

Die neue Traubensorte bewährte sich. Karl Sigrist gehörte zu den drei ersten Weinbauern in der Schweiz überhaupt, welche die Sorte Garanoir anpflanzten. Und er schaffte drei Jahre nach der ersten Ernte einen Innovationspreis.

## Geschickt gemischt

Das allerdings lag nicht an den Garanoir-Trauben allein. Damit keltert Sigrist einen sortenreinen Rosé, den er mit tiefster Überzeugung als «sensational»

empfindet. Die Auszeichnung indessen holte er sich mit einer Mischung, einer Verheiratung zweier Sorten (siehe Box). Weil Sigrist nicht einfach einen roten Garanoir keltern wollte, verheiratete er diesen mit Pinot noir. Dabei wurden die beiden Sorten einzeln gekeltert (die Pinot-Trauben sind später reif) und erst als Jungweine zusammengeführt. In die Ehe bringt der Garanoir Farbe, Gerbstoff und die beerige Note, Pinot noir Körper und Volumen. Das Ergebnis ist ein Wein, dessen Herkunft man kaum in der Zentralschweiz vermutet.

Zum Spitzenergebnis beigetragen hat sicher auch Karl Sigrists Entschluss, die Erträge zu Gunsten der Qualität zu drosseln – angesichts der Nachfrage nach Luzerner Weinen ist diese Selbstbeschränkung nicht selbstverständlich.

## AUSZEICHNUNG

### Wein-Innovation

Karl Sigrist vom Weingut Letten in Meggen hat den «Prix d'Innovation agricole Suisse» erhalten für eine echte Innovation im Schweizer Weinbau, denn sein «Meggenwein, ein Innerschweizer Rotwein» (so steht es auf der Anerkennungsurkunde) aus einer Mischung der Traubensorten Garanoir und Pinot noir ist eine neu kreierte Assemblage, die in der Barrique (dem französischen Eichenfass) ausgereift ist. Die Weine, die am Wettbewerb teilnahmen, mussten Neuschöpfungen sein, die weniger als ein Jahr auf dem Markt waren. **ws**

## LUZERNER WEIN

### Spitzenernte 2000

Nach drei Top-Ernten ist auch die Lese 2000 «äusserst erfreulich» ausgefallen, wie Beat Felder, Leiter Fachstelle Spezialkulturen beim Kanton, bilanziert. Besser war nur die «Jahundert-ernte 1997», bei weit geringeren Erträgen allerdings. Eine Rekord-ernte wird es 2000 trotz milder Mai-, Juni- und Septemberwitterung aber nicht geben. Doch auf rund 20 ha Weinfläche fallen über 150 000 Flaschen Lagenweine an. Der Riesling x Sylvaner erreichte im Durchschnitt über 79° Öchsle. Der Blauburgunder dürfte um 90° Öchsle erreichen. **b f / ws**

