



1

REBEN-REVOLUTION IN VADUZ

Die fürstliche Hofkellerei schärft ihr Profil. Das schmeckt man auch im Glas.

Text: FLORIAN SCHWAB

Dass entlang dem Oberen Rheintal fantastische Weine gedeihen, muss nicht erst bewiesen werden. Der kometenhafte Aufstieg der klingenden Namen der Bündner Herrschaft spricht Bände: Donatsch, Fromm, Gantenbein.

Kaum bekannt ist indes, dass auch wenige Autominuten stromabwärts dem Boden prächtige und ergiebige Reben abgewonnen werden. In Liechtenstein nämlich, wo die Fürsten von und zu Liechtenstein seit dem frühen 18. Jahrhundert Weinbau betreiben.

Das Herzstück des hiesigen Weinbaus findet man am nördlichen Rand von Vaduz: die Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein mit dem sogenannten Herawingert («Herren-Weingarten»), ein gerade einmal vier Hektar grosser Rebberg, der sich in sanfterer Schräglage vor dem alles überragenden Schloss verneigt, das sich über dem anderen Ende des Ortes erhebt. Seit tausend Jahren werden auf diesem Flecken Erde Weintrauben kultiviert.

Hier treffen wir Stefan Tschepp, seit 2018 Weingutsleiter der fürstlichen Hofkellerei. Gemeinsam mit Prinzessin Marie steht der junge und ehrgeizige Önologe aus Österreich für einen innovativen und ziemlich radikalen Philosophiewechsel in der fürstlichen Kellerei. «Wir möchten zeigen, dass im Fürstentum ebenso spannende Weine gekeltert werden können wie bei unseren Nachbarn drüben in der Bündner Herrschaft», sagt Tschepp

zur Begrüssung. Der Nachweis wird im Glas zu erbringen sein. Zunächst absolvieren wir aber eine kleine Betriebsführung, wie sie ausserhalb von Corona-Zeiten auch zahlreiche Touristen in Anspruch nehmen. Tschepp deutet ans andere Ende des Herawingerts, wo ein charakteristisches Gebäude ins Auge springt. «Das ist der Torkel, der auch zum Betrieb gehört», sagt er. Gastronomiebeflissene merken auf: In dem Vaduzer Top-Restaurant kocht seit 2014 Ivo Berger, wie zuvor schon dessen Vater. Und wie: 16 Gault-Millau-Punkte zieren den jungen Spitzenkoch, seit 2017 auch ein Michelin-Stern. Als Torkel, muss man wissen, wird eine traditionelle hölzerne Schraubpresse für Weintrauben bezeichnet.

Heute wird in der fürstlichen Hofkellerei mit einer zeitgemässen automatischen Presse gearbeitet, bei der sich die Luft- und Sauerstoffzufuhr nach den Instruktionen des Weinmachers kalibrieren lassen. Die Eigentümer investieren auch in weitere Dimensionen des innovativen Weinbaus. «Die Fürstenfamilie steht voll und ganz hinter diesem neuen Ansatz für den Weinbau», erläutert Tschepp.

Weiter geht es in den Weinkeller, wo an die dreissig 500-Liter-Eichenfässer aus dem Burgund aufgereiht stehen. «Das ist der Grossteil unserer Produktion 2020 und noch ein kleiner Teil 2019», erklärt unser Gastgeber. Man sei ein kleiner Betrieb. Rund 18 000 Flaschen resultieren alljährlich.



2



3

1. Weingutsleiter Stefan Tschettepe und Sommelière Prinzessin Marie.
2. Besucher sind in der Hofkellerei willkommen.
3. Pinot noir: Traube mit Ansprüchen.
4. Französische Eiche, aber in Massen.
5. Eigenständig: Pinot noir Herawingert 2019.
6. Fürst Hans-Adam von Liechtenstein erwarb 1699 die Grafschaft Vaduz.



5



4



6

Tscheppes erste Amtshandlung als neuer Weingutsleiter war es, die Lagerdauer im Holzfass zu reduzieren. «Ich will einen Wein machen, dem man seine Herkunft anmerkt.» Bei dem also das Terroir der fürstlichen Reben klar und transparent zutage tritt, ohne in der Opulenz der Eiche unterzugehen.

Also: ans Glas! Den Kulturwandel, der mit Tschettepe Einzug gehalten hat – fast könnte man es eine Revolution nennen –, ergründen wir anhand eines Vergleichs des Herawingerts von 2018, aus der alten Zeit, und 2019, aus der neuen Zeit. Beide Erzeugnisse sind aus dem Saft der vierzigjährigen Pinot-noir-Reben gekeltert, die wir zuvor bestaunt haben. Pinot noir, hebt Stefan Tschettepe an, sei eine schwierige Traube. «Wer es gerne einfach mag, der trinkt lieber Merlot.» Pinot noir ergebe im Grundsatz geschmacklich eher feinziselierte Weine, aber doch mit einer wohldosierten Kraft.

Der 2018er zeigt sehr schöne Anlagen von roten Früchten, viel Kirsche und Erdbeere. So wie man sich das bei einem guten Pinot noir wünscht. Wie ein Schleier legt sich aber das Holz über den Geschmack und dominiert diesen: viel Gerbsäure, die sich wuchtig im ganzen Gaumen ausbreitet. Zwei Jahre, erklärt Tschettepe, sei der Pinot alter Machart im Eichenfass gewesen. Das schmeckt man ihm an. Am liebsten würde man die

Flaschenöffnung rückgängig machen und den Wein gut verkorkt noch ein paar Jahre im Keller ruhen lassen.

Obwohl er jünger ist, zeigt sich der 2019er deutlich zugänglicher. Er hat nur ein Jahr im Eichenfass zugebracht, was die Traube unverfälscht zutage treten lässt. Der Holzschleier ist weg, und zum Vorschein kommt ein Aromenspiel von betörender Eleganz: ein sauerkirschiger Grundcharakter, angereichert durch Noten von roten Beeren und gar etwas Schokolade. Überraschend manifestieren sich auf der Zungenspitze pikante Gewürze: schwarzer Pfeffer und Wacholder. Für eingefleischte Holzliebhaber womöglich eine Überforderung? «Das mag sein, aber das ist das Terroir des Herawingerts», sagt der Schöpfer der neuen Kultur.

Der Direktvergleich der beiden Jahrgänge legt das neue Selbstbewusstsein der fürstlichen Hofkellerei offen: ein eigenständiges, komplexes Geschmacksprofil mit Ecken und Kanten. Vielleicht nichts für den Massengeschmack, aber sehr wohl für Geniesser, die das Spezielle suchen. ●

HOFKELLEREI DES FÜRSTEN VON LIECHTENSTEIN
Feldstrasse 4, 9490 Vaduz – +423 232 10 18 – www.hofkellerei.li