



SonntagsZeitung

Beitrag vom 18. November 2012



WAADTLÄNDER QUERKOPF

Charles Rolaz vom Weinhaus Hammel in Rolle VD bietet den Tessiner Winzern die Stirn. Seine und andere Merlots der Romandie sind auf der Gewinnerstrasse

VON MARTIN KILCHMANN TEXT
UND GIORGIA MÜLLER FOTO

Der Herbst ist die Zeit der Weinprämierungen. Immer vorn dabei sind die Weine aus der Rebsorte Merlot. Die inländischen kamen lange Zeit fast ausschliesslich aus dem Tessin, wo etwa 900 der landesweit rund 1000 Hektaren Merlot-Reben gedeihen. In den letzten fünf Jahren aber hat sich das Blatt gewendet. Seither punkten bei Weinwettbewerben auch die Merlots aus der Romandie. Dank der Klimaerwärmung reifen die Trauben in den guten Lagen auch nördlich der Alpen aus und machen dem Süden Konkurrenz.

Die Galionsfigur des Westschweizer Merlot heisst Charles Rolaz. Seine Familie besitzt die Aktienmehrheit des Maison Hammel in Rolle. An diesem trüben Samstagmittag, wo es am Genfersee ununterbrochen regnet, wird ein Ausflug in die Reben seines Clos du Châtelard im felsigen Steilhang ob Villeneuve zu einer glitschigen Angelegenheit. Rolaz kümmert das Wetter nicht. Die Erinnerung an den Merlot

Apicius, der dort wächst und beim «Mondial du Merlot» kürzlich als bester Schweizer ausgezeichnet wurde, hellt seine Miene auf.

Der 51-jährige, introvertierte Advokat folgte vor zwanzig Jahren dem Ruf seines Vaters und trat in das Weinunternehmen ein. Er traf auf eine reich alimentierte Firma, die reichlich wenig aus ihrem Vermögen machte. Die Hauptrolle spielte der Chasselas. Seine besten Früchte stammten aus grossartigen Terroirs der vier familieneigenen Weingüter: der Domaine de Crochet in der La Côte, Clos du Châtelard in Lavaux, Clos de la George und Domaine du Montet im Chablais.

Rolaz stiess bei den regionalen Winzern auf Unverständnis

Rolaz wusste: Da ist mehr herauszuholen - charakterstarke Rotweine, «wie sie unser Weissweinkanton nicht kennt». Er hätte damals auch auf den Pinot noir setzen können. «Doch wenn wir das Niveau der besten Pinots der Welt erreichen wollen, wird es eng.» Die Erzeugung eines auch

international kompetitiven Pinot noir sei schwer zu einem kostendeckenden Preis zu verkaufen.

So machte Rolaz Tabula rasa, betrieb die Neupflanzung von sorgsam selektionierten französischen Sorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah - und stiess bei den Winzern der Region auf Unverständnis. Doch als er und sein tüchtiger Önologe Fabio Penta die ersten starken Weine präsentierten, wurden die Pioniere ernst genommen.

Anfänglich bestanden die Weine aus Assemblagen der verschiedenen Sorten. Rolaz glaubt, bei noch jungen Reben einzelne Defizite mittels des Verschnitts

wettmachen zu können. Mit zunehmendem Alter der Stöcke aber wechselt er auf eine reinsortige Kelterung, setzt vor allem auf den Merlot, der «in den besten Lagen der Waadt ein grosses Reifepotenzial besitzt», wie er sagt. In der Probierstube von Châtelard können wir uns davon überzeugen. Merlots aller vier Domänen funkeln im Glas. Kein Wein enttäuscht. Bemerkenswert die Homogenität in der Vertikale der Domäne wie in der Horizontale der Jahrgänge.

Önologe Fabio Penta keltert alle Gewächse nach ähnlichem Rezept: lange Maischegärung in offenen Stahl- oder Holzbottichen mit händischem Untertauchen des Tresterhuts, 18-monatiger Ausbau in Barriques aus verschiedenen französischen Küfereien, von denen jeweils ein Drittel erneuert wird. Möglichst wenig Umzüge, Verzicht auf Zugabe von Sauerstoff (Mikrooxygenation) und weder Schönung noch Filtration vor der Abfüllung. Das ergibt

kräftig strukturierte, reifebedürftige Weine, die vor dem Genuss mit Vorteil zur Belüftung in die Karaffe kommen.

Die vergleichbare Kelterung ermöglicht bei der Degustation Rückschlüsse auf die Eigenart des jeweiligen Terroirs der vier Domänen. Die Merlots der Domaine de Crochet wirken dicht, fleischig und immer etwas streng; Châtelard punktet mit einer spezifischen Finesse und Mineralität; Clos de la George besitzt eine typische Röstnote (Kaffee) und eine zugänglichere Textur; La Lieue von Montet schliesslich präsentiert sich mit seinen charakteristischen Gipsböden und dem Einfluss des Föhns weicher und opulenter.

Allen gemeinsam aber sind Eleganz und Frische. Und dass sie bei Prämierungen auch in Zukunft auf Spitzenplätze abonniert sind.

Von den Merlots der vier Domänen (je 34 Franken) sind derzeit die Jahrgänge 2010 und teilweise auch 2009 erhältlich. www.hammel.ch

DOMAINE DE CROCHET
Mont-sur-Rolle - La Côte AOC
Merlot **FR 34.00**

CLOS DE LA GEORGE
Yvorne - Chablais AOC
Merlot **FR 34.00**

CLOS DU CHÂTELARD
Villeneuve - Chablais AOC
Merlot «Apicius» **FR 34.00**

DOMAINE DU MONTET
Bex - Chablais AOC
Merlot «La Lieue» **FR 34.00**

