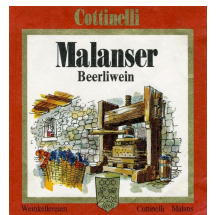


Mit ihrer Pax romana brachten die Römer auch den Weinbau über die Alpen an den Rhein, ins heutige Graubünden, und zwar bis zur Ruinaulta (entweder gab es schon damals eine Klimaerwärmung – oder die Gaumen der Römer waren robuster als unsere).



Um das finstere Mittelalter ein wenig erträglicher zu gestalten, hielten die **Mönche in den Klöstern die Winzertradition aufrecht**. Im Jahre 765 erwähnt das Testament des Bischofs Tello von Chur Weinberge bei Ilanz. Dass der Weinbau zu Zeiten Karls des Grossen eifrig betrieben wurde, belegt ein weiteres Dokument: Um 800 musste den Rebleuten die Arbeit im Weinberg an Sonntagen bei Strafe verboten werden. Damals wurde nur Weisswein angebaut, der **Completer**. (Das *Completer* war das Vesper- oder Abendgebet der Mönche). Im 17. Jahrhundert dann verdrängte in Nordbünden der **Blauburgunder** (Pinot Noir) das weisse Gewächs.

Wer die A13 bei **Maienfeld** verlässt, ist mitten im Bündner Weinland (und auf dem gleichen geografischen Breitengrad wie die besten Lagen des Burgunds, aber doppelt so hoch, auf 500 m). Hier in der „Bündner Herrschaft“ gibt es viel Sonnenschein und einen durch das Tal blasenden Föhnwind, der **Traubenkocher**, der die Zuckerbildung in den Trauben begünstigt, was beim Roten 90 und mehr Öchslegrad ergibt, und beim Weissen über 70. Die meisten der 40 Winzer betreiben Rebbau als Nebengeschäft. Sie stellen aus dem Most **Beerliwein** her, ein dunkelrotes, gehaltvolles Getränk. Eine Beerli-Auslese gilt als wahrer „Grandseigneur“, voll, vorzüglich ausgewogen, mundig, von rubinroter Farbe – er erreicht die volle Trinkreife nach ein paar Jahren und ist ein Festwein.



Im oberen Teil des Bündner Rebgebietes, in den „Fünf Dörfern“ mit Igis, Zizers und Trimmis, aber auch in Chur, in Felsberg und in der Industriegemeinde Domat-Ems wird viel **Süssdruck** bereitet. Die Maische wird kurz stehen gelassen, bevor sie ins Pressoir

kommt, so bekommt der Wein seine hellrote Farbe. Süssdruck heisst im Wallis Rosé, in Neuchâtel Oeil de Perdix, in Deutschland Weissherbst. Diese Weine werden jung getrunken, sind frisch und süffig.

Der **Valtellina** wird seit Jahrhunderten in den weitläufigen Weinbergen des mittleren und unteren Veltlins hergestellt. Der Rosso di Valtellina DOC ist ein Qualitätswein für den Alltag. Die bekannten Spitzenlagen sind als DOCG Valtellina Superiore gekennzeichnet und dürfen die Namen der Lagen tragen: Valgella, Inferno, Grumello, Sasella, Maroggia. Der Sforzato DOCG ist eine Art Strohwein, der zu festlichen Anlässen genossen wird.

Der Wein wird, ausser dem Konsum im Tal selber, vor allem in die Schweiz exportiert und ist in Graubünden noch heute das Nationalgetränk bei geselligen und gediegenen Anlässen. Der leicht herbe Veltliner passt am besten zu rotem Fleisch, aber auch zu Bündnerfleisch, Salsiz, Speck, Salametti, Mortadella usw., welche alle auch Spezialitäten des Veltlins sind.

In alten Zeiten haben die Weinbauern im Veltlin ihre besten Fässer unter der Treppe zum Keller gelagert, also unter der „Kellerstäga“. So wurde das „**Stägafässli**“ zur Bezeichnung für eine gehobene Qualität. Dieser Wein wird zwar im Veltlin aus Nebbiolo-Trauben gewonnen, aber nur in Graubünden abgefüllt und vertrieben.

Die Rot- und Weissweine, die im Churer Rheintal produziert werden, wären ja eigentlich Rheinweine, doch niemand will sie so nennen. Die Roten kommen unter ihrer Ursprungsbezeichnung als Maienfelder, Malanser, Jeniser, Fläscher oder Zizerser auf den Markt, umgangssprachlich heissen sie **Herrschäftler**. Die Weissen werden unter dem Namen der Rebsorte als RieslingxSilvaner, Chardonnay, Pinot Gris, Completer oder Gewürztraminer angeboten.

Die Bündner hatten **das im Süden an das Puschlav angrenzende Veltlin** über Jahrhunderte hinweg bewirtschaftet. Noch heute sind sie nicht nur an der Produktion, sondern auch an Handel und Konsum des Veltliners, dieses bemerkenswerten norditalienischen Rotweins, beteiligt. Daran hatte auch der Wiener Kongress im Jahre 1815 nichts ändern können, als das Veltlin im Rahmen der grossen europäischen Flurbereinigung dem Kanton Graubünden endgültig verlorenging. Heute wird in den Gaststuben Bündens

allabendlich das Veltlin halbliterweise zurückerobert.