

**SonntagsZeitung**

# Ein Pinot noir gegen das Heimweh



Raphi Burki ist die Nase, die mit mir zusammen die Weine für die Degustationen der SonntagsZeitung testet. Er ist Önologe und arbeitet im Weingut von Toni Ottiger im luzernischen Kastanienbaum. Letzten Sonntag bestieg er das Flugzeug nach Neuseeland. Er tut das zwei- bis dreimal im Jahr. Nicht weiter erwähnenswert also. Sein zweiter Arbeitsplatz ist Johner Estate in Wairarapa auf der Nordinsel. Nur: Diesmal begleitete ihn auch seine Frau Christine. Und vorausgeschickt wurde ein mit Möbeln, Kleidern und Hausrat beladener Container. Das Paar will die nächsten drei Jahre in Neuseeland wohnen, und Raphi, in Umkehrung der bisherigen Praxis, zur Ernte und zur Flaschenfüllung in die Schweiz zurückkehren. Weil er aber in Down Under nicht immer nur Kiwi- und

Känguruh-Weine trinken will, verschifft er auch 800 Bouteillen Barolo, Burgunder und viele Tropfen aus der Schweiz.

Die kostbare Fracht enthält auch ein paar Flaschen Pinot noir «B». B steht für «Burki» oder «Besonders», könnte aber auch «Bravourös» bedeuten. Es ist der beste Wein von Toni Ottiger, ein beerenduftiger, facetten- und finesereicher, eleganter Blauburgunder; harmonisch in der Abstimmung von Körper, Säure und Gerbstoff; perfekt eingebunden das Holz.

Burki schuf den Wein 2008 als gleichsam flüssige Diplomarbeit an der Hochschule Geisenheim. Ottiger stellte ihm dazu einige Rebzeilen alter Stöcke der Pinot-Spielart Mariafeld zur Verfügung, schaffte ein neues Burghunder-Pièce an, liess dem ehrgeizigen Studenten freie Hand und kann sich heute über einen Wein freuen, wie man ihn in dieser fabelhaften Qualität noch vor 15 Jahren am Vierwaldstättersee für undenkbar gehalten hätte.

Das eine Fass ist inzwischen auf vier Pièces angewachsen. Der Ertrag wird auf 500 Gramm pro Quadratmeter begrenzt, eine Kaltstandzeit von zehn Tagen schenkt Frucht und Frische, die Vergärung erfolgt mit manueller Bearbeitung in offenen Holzständen, biologischer Säureabbau und Ausbau (18 Monate) geschehen in zu 50 Prozent neuem Holz. Abgefüllt wird unfiltriert. Vor zwei Wochen wurde der Wein ins «Mémoire des Vins Suisses», ins «Pantheon des Schweizer Weins» (<http://www.mdvs.ch>), aufgenommen. Der wunderschöne Jahrgang 2013 zeigt abfüllbedingt noch einen Hauch Kohlensäure. Die Flaschenreife wird auch diesen Makel tilgen.

**Pinot noir «B» 2013**, Weinbau Ottiger 45 Franken, erhältlich übers Weingut in Kastanienbaum, Tel 041 340 42 88, [Weinbauottiger.ch](http://Weinbauottiger.ch)

Fragen, Anregungen, Wünsche? [weintipp@sonntagszeitung.ch](mailto:weintipp@sonntagszeitung.ch)

Martin Kilchmann