

# Style

Morges am Genfersee: Heimat eines wilden und würzigen Weins.

## Schweizer Rarität

Seit Jahrhunderten wird der älteste Schweizer Pinot noir in der Region Morges angebaut. Jetzt erlebt er eine Renaissance.

RUDOLF TREFZER

**D**er Pinot noir, die rote Leitsorte des Burgunds, gilt als besonders kapriziöse Primadonna unter den Rebsorten. Sowohl im Anbau wie auch im Keller fordert sie die Winzer heraus, ihr Bestes zu geben, damit das Wein gewordene Resultat auch tatsächlich höchsten Trinkgenuss bereitet.

Da es sich beim Pinot noir um eine sehr alte Rebsorte handelt – es gibt Anzeichen dafür, dass der Pinot noir schon im vierten Jahrhundert im Burgund angebaut wurde – und diese auch besonders anfällig für Mutationen ist, existiert eine Vielzahl von Pinot-Klonen. Eine besonders alte Pinot-Mutation wird in der Region Morges im Waadtland seit nunmehr 600 Jahren angebaut.

### Alte Legenden

Dazu gekommen ist es, als im Herbst 1420 Marie de Bourgogne, die Gemahlin des Herzogs Amadeus VIII. von Savoyen, Zuflucht vor der Pest in Saint-Prex bei Morges suchte. Zu jener Zeit stand noch ein Grossteil des heutigen Kantons Waadt unter savoyischer Herrschaft. Marie revanchierte sich, so will es die Legende, für die gewährte Gastfreundschaft mit Salvagnin-Setzlingen aus ihrer Heimat.

Der Name Salvagnin ist eine alte Bezeichnung für den Pinot noir. In der Folge fand der Salvagnin in der Waadt unter verschiedenen Namen wie Salvagnin de Saint-Prex, Salvagnin de Morges, Sauvagnin, Pinot Salvagnin oder Servagnin Verbreitung in der Waadt.

Doch die Ausbreitung der Rebblaus Ende des 19. Jahrhunderts und die Tatsache, dass die Winzer bei der Neubeplantzung ihrer Rebberge produktivere

und weniger fragile und kapriziöse Varietäten bevorzugten, versetzte diesem alten Pinot-Klon beinahe den Todesstoss.

Wäre da nicht der junge Winzer Pierre-Alain Tardy gewesen, der sich 1963 auf die Suche nach noch vorhandenen Salvagnin-Rebstöcken machte. Doch er wurde nicht fündig. Erst einige Jahre später machte er die Bekanntschaft mit einem Herrn namens Werner Kaiser, der als Werkmeister bei einem Bauunternehmen arbeitete.

Kaiser erzählte, dass er mit seinem Bagger einen Rebberg in Saint-Prex ausgerissen habe. Dabei sei er darauf aufmerksam gemacht worden, dass er dabei sei, die letzten Salvagnin-Reben auszureissen. Also habe er drei von diesen Rebstöcken bei sich eingepflanzt, einer überlebte. Von diesem letzten Stock zog Pierre-Alain Tardy geduldig Setzlinge und legte einen kleinen Rebberg an.

Schnell stiess der Salvagnin auch auf Interesse bei anderen Winzern der Region, darunter bei Raoul Cruchon von der renommierten Domaine Henri Cruchon in Echichens. Die ersten Versuche zeigten enttäuschende Resultate: «Der Wein war zu blass, zu sauer und zu alkoholreich», resümiert Raoul Cruchon. Allerdings gefiel ihm das aromatische Profil. Im Jahr 2000 brachte er den ersten gelungenen Jahrgang auf den Markt.

### Strenges Reglement für die Produktion

Auf Initiative von Raoul Cruchon taten sich im gleichen Jahr 16 Weinproduzenten zusammen, um dem alten Pinot-Klon zu neuem Ansehen zu verhelfen. Doch da gab es noch ein kleines Problem, denn der Name «Salvagnin» fungiert in der Waadt seit Anfang der 1960er Jahre als Markenbezeichnung für einfachere Waadtländer Rotweine. Deshalb wählte man für die aus

dem alten Pinot-Klon erzeugten Weine das oft auch in alten Texten verwendete Synonym Servagnin.

### Wilder und würziger

Inzwischen bauen zwanzig Winzer die Sorte auf sieben Hektaren an und produzieren jährlich rund 30000 Flaschen. Ein strenges Produktionsreglement sorgt für eine gewisse Einheitlichkeit und für qualitative Verlässlichkeit: Der Maximalertrag pro Hektare ist auf 5000 Liter plafoniert. Der Traubenmost muss mindestens 82° Oechsle aufweisen und vinifiziert wird der Servagnin obligatorisch in höchstens 600 Liter fassenden Eichenholzfässern während mindestens neun Monaten. Bevor der Wein auf den Markt kommt, muss er mindestens 14 Monate lang ausgebaut werden. Doch bevor dies geschehen kann, befindet eine Degustationskommission darüber, ob der Wein den Qualitätsstandards entspricht und als Servagnin Morges Grand Cru verkauft werden darf.

Mit dem Servagnin verfügt die Appellation Morges über eine authentische Spezialität, die sich würziger, wilder und ungestümer als ein herkömmlicher Pinot noir präsentiert und ein wohlverdientes Comeback feiern kann.

Eine Liste aller Produzenten findet man unter [www.vinsdemorges.ch/de/nos-vignerons](http://www.vinsdemorges.ch/de/nos-vignerons).



Domaine de la Ville de Morges, Servagnin Barrique.

EINE KOMMISSION LEGT FEST, OB DER WEIN IN DEN VERKAUF GELANGT.