



Urs Jauslin in seinem funktionalen Weinkeller / Foto: Siffert/weinweltfoto.ch

Urs Jauslin Der Pinot-Noir-Weltmeister

Von Andreas Keller (Text) und Susanne Scholl (Degustationsnotizen)

Den weltbesten Pinot Noir macht der Baselbieter Winzer Urs Jauslin aus Muttentz. Zumindest im Augenblick. Denn schon im Sommer muss er seinen Weltmeistertitel, den er letztes Jahr mit den Jahrgängen 2003, 2004 und 2005 seines Spitzenweins Hohle Gasse holte, gegen viel Konkurrenz aus dem In- und Ausland verteidigen. Jauslin nimmt es gelassen: «Jeder hat einmal Glück und dann halt auch wieder einmal Pech».

Der Prix Champion du Monde des Producteurs de Pinot Noir ist eine Spezialdisziplin des internationalen Weinwettbewerbs Mondial du Pinot Noir in Sierre. Die Teilnehmer schicken dabei drei aufeinanderfolgende Jahrgänge eines Pinot Noirs ihrer Wahl ein. Das Hauptaugenmerk der Jury gilt der Konstanz von Weinqualität und Weinstilistik. Wer mit seinen drei Weinen die höchste Durchschnittsbewertung erzielt, wird zum Weltmeister gekürt.

Reine Glücksache ist der Weltmeistertitel allerdings nicht: Die bisherigen Gewinner Urs Pircher aus Eglisau (2009), Martin Donatsch aus Malans (2010 und 2011) und Urs Jauslin aus Muttentz (2012) sind alle drei ausgewiesene Pinot-Noir-Spezialisten, die schon seit Jahren mit charaktervollen, lagerfähigen Spitzenweinen aufwarten. Und Zufall oder nicht: Ihre Rebberge liegen alle mehr oder weniger nahe am Rhein, der sie wie ein blaues Band verbindet.

Die Hohle Gasse ist uns bereits vor vielen Jahren positiv aufgefallen. Der rare Wein in der schweren, versiegelten Flasche ist nach dem Namen des Rebwegs benannt, der zu Jauslins Spitzenlagen am Wartenberg südöstlich des historischen Dorfkerns von Muttentz führt. Hier wachsen an teilweise bis zu dreissig Jahre alten Rebstöcken kleinbeerige Pinot-Noir-Trauben mit stark burgundischem Charakter heran, die Weine mit unverkennbar burgundischem Charakter ergeben.

Urs Jauslin überlässt nichts dem Zufall: Die Qualität beginnt für ihn im Rebberg durch eine extreme Reduktion im Ertrag, sorgfältiges Auslauben und eine strenge Selektion bei der Handlese. Im Weinkeller lässt er die teilweise unentrappten Trauben getrennt nach den jeweiligen Parzellen in separaten Behältern vergären, um das Optimum aus jeder Lage herauszuholen. Der Ausbau erfolgt während 12 Monaten in bis zu dreijährigen Barriques.

«Die Hohle Gasse zeigt, dass ein Burgunder nicht zwangsläufig aus dem Burgund stammen muss», meint Jauslin stolz. Aber warum auch mit dem Vorbild vergleichen? Der amtierende Pinot-Noir-Weltmeister beweist mit seinen tollen Weinen vor allem, dass der ausserhalb der Region kaum bekannte Baselbieter Wein einen Ehrenplatz auf der Deutschschweizer Weinkarte verdient. Überzeugen Sie sich selbst davon: Am 1. Mai steht auch Urs Jauslins Weinkeller für Besucher offen.

Ausgesuchte Weine



Gutedel Muttentz 2011
Basel-Landschaft AOC
(Chasselas)
Helles Gelb; dezente Aromen von weissen Blüten, grünem Klee; mittelgewichtig, passende Säure, harmonischer Abgang; frischer, süffiger Wein, passt zum Apéro, zu geräucherter Forelle, Sauerkraut (11,8% Vol.)
16,5 Punkte, Fr. 12.–



Sauvignon Blanc Muttentz 2012
Basel-Landschaft AOC
Helles Gelb; Aromen von Brennesseln, Litschi; mittelgewichtig, rassige Säure, im Abgang ein Hauch Restsüsse; sehr jugendlicher, etwas modischer Wein, passt zu grünem Spargel, Zander an Bärlauchsauce, Ziegenkäse (13,1% Vol.)
16,5 Punkte, Fr. 19.–



Lion rouge Muttentz Cuvée Adrian 2011
Basel-Landschaft AOC
(Pinot Noir, Diolinoir)
Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von Waldbeeren und -steinfrüchten mit dezenten Röstnoten; mittelgewichtig, präsen Säure, strenges, feines Tannin; geschmeidiger, attraktiver Wein, passt zu Kaninchenragout, Lammchops, Grilladen (14,1% Vol.)
17 Punkte, Fr. 23.50



Pinot Noir Muttentz Hohle Gasse 2011
Basel-Landschaft AOC
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit dezenten Würznoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, lang; markanter, stolzer Wein, passt zu Coq au vin, Boeuf en daube, Maibock (14,5% Vol.)
17,5 Punkte, Fr. 30.–

Jauslin Weine, Urs & Regula Jauslin-Brunner, Baselstrasse 32, 4132 Muttentz, Tel. 061 461 84 35, www.jauslinweine.ch

Das Stichwort zum Wein

Offene Weinkeller Deutschschweiz

Es waren einmal zwei vorwitzige weisse Mäuse, die hatten sich in einen Weinkeller irgendwo in der Deutschschweiz verirrt. Und weil es ihnen dort so gut gefiel, nisteten sie sich zum Leidwesen des Winzers und seiner Frau häuslich zwischen den grossen Holzfässern ein.

Aber Halt, die Geschichte mit den beiden Mäusen kam ja erst 2009 dazu, als es den Tag der offenen Weinkeller schon zehn Jahre lang gab. 1999 hatte Hanspeter Wehrli, der Präsident des Weinbauvereins Winterthurer Weinland, die zündende Idee dazu. Zwei Jahre später zogen rund zwanzig Betriebe vom Zürichsee nach und öffneten am 1. Mai ihre Rebbergtore und Weinkellertüren.

Die Meilener Winzerin Cécile Schwarzenbach, eine der Hauptinitiantinnen des Events, erinnert sich noch gut: «Nach einem langen, frostigen und nasskalten Winter zeigte sich endlich der Frühling und bescherte uns einen milden und sonnigen Tag. Eigentlich verspürten wir keine grosse Lust, den ersten Frühlingstag im tiefen, dunklen Keller zu verbringen und auf Besucher zu warten.»

Und da Schwarzenbachs ohnehin mit keinen Besuchern rechneten, verfrachteten sie die Degustationstische und Weine kurzerhand in den Garten an den See und wollten sich einen geruhsamen Feiertag gönnen. «Doch wir staunten nicht schlecht, als sich unser Garten zuerst nur tröpfchenweise, danach immer

rascher und rascher zu füllen begann», erzählt Cécile Schwarzenbach lachend.

In den kommenden Jahren zog der erfolgreiche 1.-Mai-Anlass immer weitere Kreise. 2003 machte der ganze Kanton Zürich mit, 2007 beteiligten sich die Kantone Aargau und Thurgau, 2008 kam Schaffhausen dazu, 2009 Basel-Stadt, und 2010 war schon (fast) die ganze Deutschschweiz mit von der Partie. Aber eben nur fast: Es sollte noch zwei Jahre dauern, bis der Thunersee die letzte Lücke schloss.

Natürlich ist auch die ganze Organisation des Anlasses professioneller geworden. Davon legen die kultigen Kellertiere von Peter Gut Zeugnis ab, die seit fünf Jahren auf Postkarten, Broschüren, Plakaten und Webseiten herumgeistern. Inzwischen stiessen zu den Mäusen eine Katze, ein Hund, eine Krähe und dieses Jahr gar noch ein Fuchs. Die Geschichte mit FuchsKrähHundKatzMaus nimmt kein Ende.

Andreas Keller

Weitere Informationen:
www.offeneweinkeller.ch

FuchsKrähHundKatzMaus treiben ihr Unwesen in Deutschschweizer Weinkellern. / Bild: Peter Gut

