

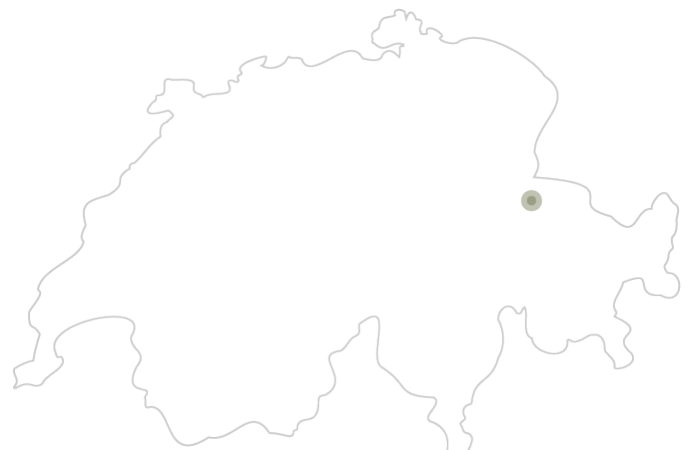


Martin Donatsch

Weingut Donatsch

Malans, Graubünden

Der sker ikke det store i den lille bjerglandsby Malans, i den østlige del af de schweiziske alper. Lyden af landsbykirkens klokker, den stille rislen fra det lille torvs springvand, og et par køer der nænsomt, med en kæp, bliver gennem byens smalle gader er det eneste der bryder den totale stilhed. Vi befinder os præcist her hvor den berømte bog og senere film om alpepigen "Heidi" tager sit udspring – i den mest idylliske og landlige bjergstemning man kan forestille sig.



I denne lille undseelige landsby ligger i dag en af verdens førende Pinot Noir og Chardonnay producenter – Weingut Dontasch. Det hele startede tilbage i 1897 hvor Peter Donatsch købte byens lille bistro "Zum Ochsen", tilhørende lille vineri. I årtier var dette stedet hvor familien severede perlebyg-suppe, koldt kød og oste til de sultne bønder, og skænkede hjemmelavet vin fra store karafler.

I dag lever "Zum Ochsen" i bedste velgående, med samme filosofi om gedigen vellavet landkost. Et køkken som i dag lokker mange stjernekokke til på deres fridage, hvor de sidder om den samme blå kakkelovn som dengang i 1897. Vinudvalget er dog noget helt andet. Her fokuseres hårdt på de tre store "B"er; Bündner Herrschaft, Bordeaux og Bourgogne.

Mens bistroen er som en tidslomme, har vinproduktionen hos Donatsch taget en helt anden drejning. I starten af 1970'erne tog Peter Donatsch barnebarn Thomas over, og begyndte en helt ny æra for vinhuset. Thomas store passion for både musik, gastronomi og vin bragte ham sammen med sin gode ven der var professor i Vaduz, gennem mange store mad og vinoplevelser. Han blev som blot 22-årig introduceret til Domaine de la Romanée-Conti, og blev hurtigt gode venner med kældermester André Noblet.

LAND

Schweiz

OMRÅDE

Graubünden

PRIMÆR APPELLATION

Malans

GRUNDLAGT

1897

EJER/VINMAGER

Martin Donatsch

STØRRELSE

4,5hektar

DYRKNING

Økologisk ikke certificeret

JORDBUND

Granit, kalksten

DRUER

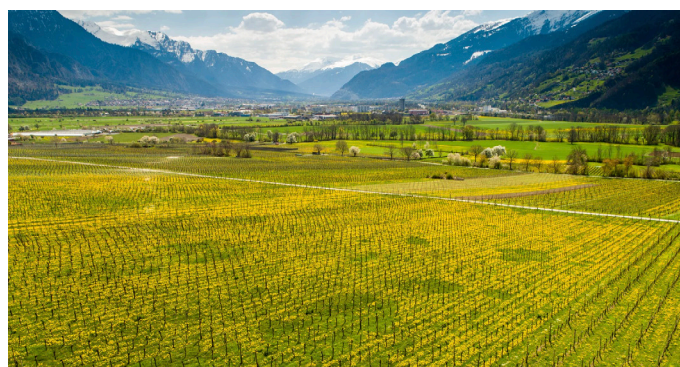
Pinot Noir, Chardonnay

Således inspireret tog han i 1972 sin bedste Pinot Noir med til André Noblets kælder og lod ham smage. Noblets dom var at råmaterialet var absolut første klasses, men måden den var lagret på forhindrede vinen i at blive en stor vin. For at anspore den unge Thomas gav André Noblet ham to brugte La Tâche fade med hjem til Schweiz. Det efterfølgende år lagrede han sin Pinot Noir Auslese 1973 på de to fade, men da den grå eminence på den Schweizisk vinscene, en lærer på vinakademiet i Wädenswil, kom forbi og smagte vinen sagde han at han straks måtte fjerne vinen fra fadene, da de ville slå vinen ihjel. Det ignorerede Thomas heldigvis.

Siden fulgte Thomas sin filosofi om elegant burgundisk tilsnit i alle sine vine. Selv da moden i starten af årtusindet dikterede kraftigere og fyldigere vine i Schweiz, holdt han stædigt fast.

I dag styrer Thomas primært bistroen, mens sønnen Martin siden 2001 har overtaget roret på vinhuset. Selvom hans vinerfaring er hentet i både Australien, Sydafrika og Bordeaux har vinene under hans indflydelse fået en endnu mere elegant og burgundisk klang. Vinene står stærkere end nogensinde, og fadlagringen er skruet endnu en tak ned.

Den beskedne produktion på 30.000 flasker, kommer fra 4,5 ha. vinmarker. 75% af vinene sælges til toprestauranter i Schweiz, og enkelte heldige privatkunder, der står på den eftertragtede liste. De resterende flasker fordeles med mikroskopiske mængder til udvalgte importører verden over. I Schweiz er hans vine så efterspurgt at der er venteliste til at komme på listen over privatkunder der kan få en lille årlig allokation.



VINOVA