

Anlass vom 23. Juni 2023

Der Ausflug führt uns heute in die 'Bündner Herrschaft'. In Maienfeld treffen sich 25 Teilnehmer bei schönstem Wetter. Gemeinsam fahren wir zum Weingut Davaz. Wir werden von Andrea Davaz (Senior) begrüsst.



Mit viel Esprit erzählt er den Werdegang des Weingut Davaz. Auch, wie er mit seinem Bruder Johannes nach einem geeigneten zweiten Weingut (Poggio al Sole Toskana 1990, geführt von Johannes) gesucht hat, damit beide selbständig Wein produzieren können.

Andrea hat den Betrieb in Fläsch übernommen. Damals produzierte der Betrieb 50 000 Flaschen. Heute ist die Davaz Holding AG ein kleines Weinimperium welches drei Unternehmen beinhaltet, die Davaz Wein AG (Fläsch), die Von Salis AG (Landquart), die Rimuss & Strada AG (Hallau seit 1018). Andrea's Lehr- und Wanderjahre waren auch bei Rimuss. Daher kam die Anfrage an ihn, für den Kauf der Rimuss. Er fragte sich nicht, warum wir sie kaufen sollen, sondern: Warum eigentlich nicht? Da seine beiden Söhne Luca und Micha Davaz das Unternehmen in Fläsch führen, kann er sich genügend Zeit für Rimuss nehmen und diesen Betrieb wieder mit viel Geschick aus den rote Zahlen führen.

Im Barrique-Keller fühlt man seine Leidenschaft für den Wein und einen gewissen Stolz, für das was hier entsteht. Er liebt den einzigartigen Geruch in diesem Raum.





Die Degustation im Garten unter der Pergola lässt uns den Blick in die Reben und die umliegende Berglandschaft erleben und geniessen.

Bei einem Käseplättli, gewürzt mit feinem feinen Pfeffer, und frischem Brot, degustieren wir einen 'Müller-Thurgau' 😊 (Nei mir sind da im Bündnerland 😊 Riesling Silvaner) mit sortentypischer Muskatnote.

Ein Sauvignon Blanc mit Zitrus-, Stachelbeer- und Holundernote folgt. Begleitet wird die Degustation mit Informationen über das Terroir der Weine, mit viel Humor und Witz von Andrea



Mit einem Pinot Noir 2022 und einem Pinot Noir 2021 Grand schliessen wir die Degustation ab.
Wir verabschieden uns von Andrea mit einem Dankeschön für sein Engagement für uns Hobbywinzer.



Nach einem feinen, gemütlichen Mittagessen im Restaurant Pinot in Fläsch fahren wir gemeinsam nach Maienfeld.



Hier besuchen wir das **Weingut und Destillerie Lipp** von Carina und Reto. Sie haben den Betrieb 2013 von Carina's Eltern übernommen und führen diesen im Kreis der Natur , Unternehmen und Familie.

«Ein Paar, zwei Leidenschaften» sie Winzerin, er Schnapsbrenner.

Beide besuchten nebenberuflich Kurse und Weiterbildung, Carina für den Weinbau Reto für die Destillerie.

Nach einer herzlichen Begrüssung werden wir in die Reben, nahe am geschichtsträchtigen Haus, geführt



Bei einem «Edel Weiss» PN, mit kurzer Maischezeit erhält er eine Roséfarbe, frisch fruchtig, kommen Fragen wie:

Piwi-Sorten, Bio-Betrieb, wann, weshalb und mit dem heutigen Klimawandel?

Bio war schon bei den Eltern in der Umstellung. Weshalb? ist dem heutigen Gedanken der Parallele zu Mensch mit Pflanze geschuldet, «Mutiges kann wachsen, was Wurzeln hat». Piwi-Sorten sind nicht gefeit vor Veränderung. Möglichkeiten bestehen, wie Beschattung der Gescheine, Gassenbreite und Laubmanagement.

In der Landwirtschaft lernen wir, dass die Natur der Chef ist.

«Die Reben erfinden sich neu, alle Jahre wieder, nach oben».

«Der Kreislauf findet alljährlich statt, das heisst, Struktur im Leben, jedoch nie eine Kopie». Carina sinniert, philosophiert

Wir wechseln den Platz und finden uns wieder, im Barriquekeller



Das Philosophieren, weiter gehen ihre Gedanken wie
«Wörter sind keine Worte... sondern Lebensfreude»

Der Wein....



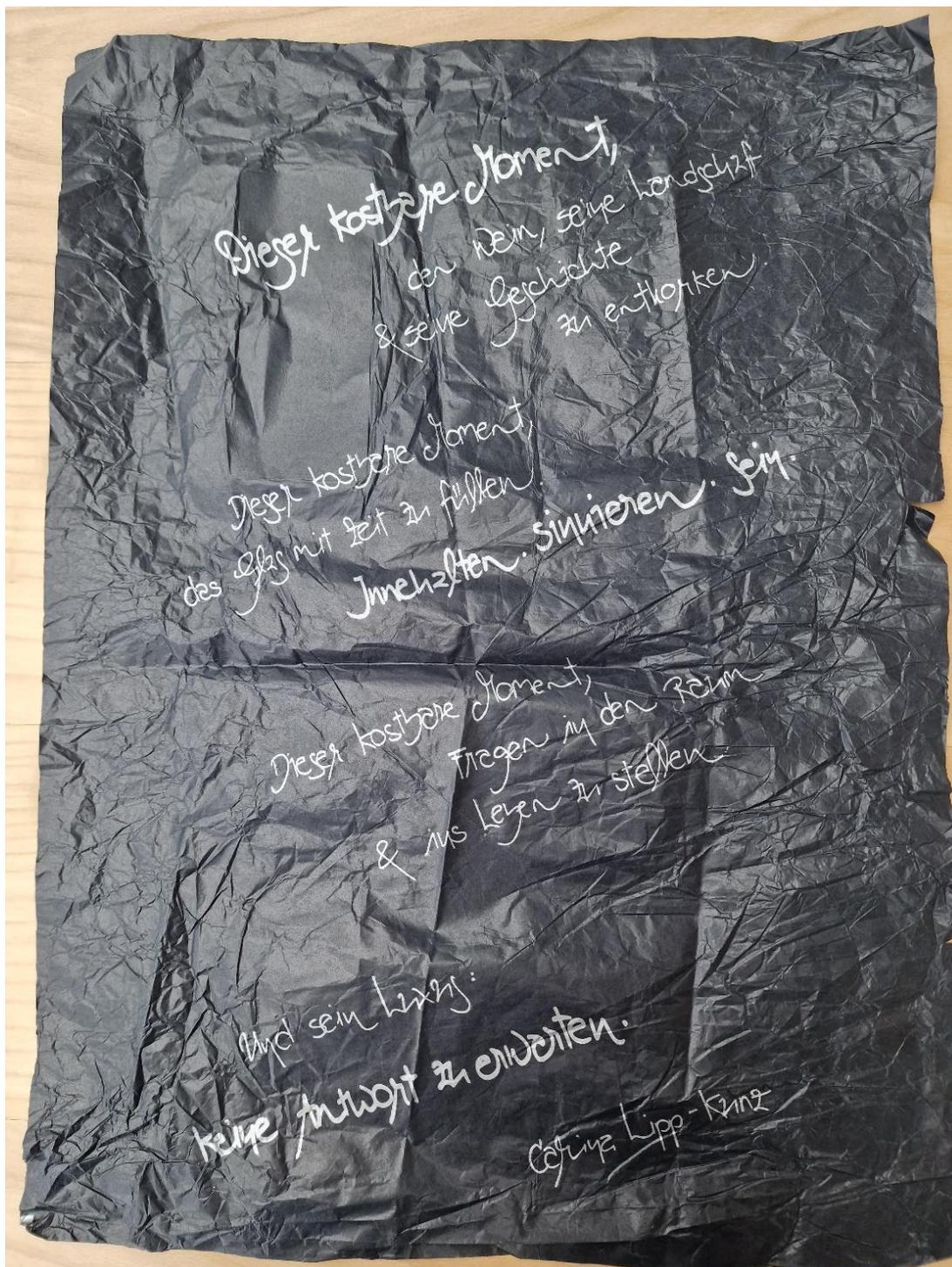
bedeutet im selben Moment : Aussehen der Flasche, Etikett, Öffnen, Riechen,
Anschauen, Versuchen, GENIESSEN....

Entschleunigung, was passiert beim dritten Glas?

«Man schenkt sich nicht einfach Wein ein, man schenkt sich Zeit ein, hört was der Wein erzählt.....»

Carina ist wichtig, dass sie all ihre Empfindungen der Natur, dem Produkt und den Mitmenschen gegenüber auf ihr Etikett bringen kann.

Intuiva ist nicht nur ein Pinot Noir aus der Besten Lage, sondern ein Vermittler all ihrer Gedanken, während den Stunden in den Reben, im Keller und beim Wein trinken, mit ihrer persönlichen Handschrift auf jeder Etikette. Die Etikette soll alle Weintrinker animieren, den Gedanken wie Sehnsucht, Leiden, Leidenschaft und Sinn zu folgen.....



Ihre Schlussworte Wein ist wie ein dritter Gast, der viel zu erzählen hat Es gibt nicht immer sofort eine Antwort

Reto, der die familieneigene Brennerei von Margrit und Martin Kunz, weiterführt, erklärt uns die Brennerei



Er produziert Schnäpse die einerseits der Tradition des Hauses verpflichtet sind, andererseits neuen Ideen und Wegen genügend Raum lassen. Bei Reto ist der Williams gegenüber früher noch frischer und fruchtiger geworden. Er mag keine überreifen Früchte die teigig sind. Auch werden die Früchte wenn immer möglich aus der Umgebung gebrannt.

Er mag die frischen Aromen, die im Gaumen ein «Wow» auslösen.

Der Fenchelschnaps, wenn der Fenchel zu früh geerntet, fehlen die Aromen, zu spät, fehlt die Frische, hier kann er das bestens überschauen, denn diesen kultiviert seine Mutter, direkt im Garten hinter der Brennerei. Die Idee kam bei der Zubereitung eines Fenchelsalates. Der Duft gefiel Reto.

Der Arvenzapfen-Gin ist sein neuestes Produkt, welchen er mit viel Herzblut kreiert hat.

Da Reto gelernter Maschinenbauer ist, kann er die Brennanlage technisch so optimieren, dass er bessere Kontrolle bei gewissen Parametern während dem Brennen hat.

«Destillieren ist eine Konzentration von Geschmäckern» und er möchte nur die besten Aromen in seinen Destillaten. Nur was Zucker enthält, wie Kirschen oder Birnen, wird vorgängig fermentiert, da Zucker für den Gärprozess verantwortlich ist. Nach dem Fermentieren wird destilliert und das wird als Brand bezeichnet.

Fenchel jedoch wird in reinen, geschmacksneutralen Alkohol eingelegt, danach wird destilliert und wird als Geist bezeichnet.

Bei der Duftbar können wir uns versuchen, diese Düfte zuzuordnen was nicht einfach ist. Im Verkaufsladen kann man auch Destillate probieren was auch rege benutzt wird.



Es war ein spannender, interessanter und abwechslungsreicher Nachmittag.
Wir bedanken uns bei Carina und Reto für ihre Zeit, die sie uns ermöglicht haben während der Saison.

So ist wieder ein Tag mit vielen neuen Eindrücken zu Ende. Wir haben ihn sehr genossen

Wir bedanken uns bei den Organisatoren German und Bea mit einem kräftigen Applaus

Text und Bilder Bea Majhensek