

# Wein im Ei

Rück rüber, Barrigue, hier  
kommt das Betonei. Was es  
mit den ungewöhnlichen  
Behältern auf sich hat,  
erzählen uns fünf  
Schweizer WinzerInnen.

Text: Britta Wiegmann, Bilder: zVg

So schnell bewegt  
sich dieses Ei  
nirgendwo mehr  
hin: Die  
Betonbehälter  
werden mit dem  
Schwertransporter  
geliefert.

«Cédric hat unser Betonei 2010 am Osterwochenende in Frankreich abgeholt, es war quasi unser Osterei», erzählt Nadine Besson-Strasser, die zusammen mit ihrem Mann das gleichnamige Weingut in Laufen SH am Rheinfall führt. «Aber am Zoll wusste dann keiner, in welche Spalte man es eintragen sollte. Stahltanks, Holzfässer, das alles ist vorgesehen, doch vor dem Betonei standen die Zollbeamten ratlos. Einer fragte noch scherzhaft «Ist das voll?» Cédric antwortete: «Na klar, mit französischem Wein!» Am Ende haben sie dann irgendwie eine Lösung gefunden.» Auch wenn die Zöllner vielleicht das Gefühl hatten, vor einem Ufo zu stehen: Betoneier sind in Schweizer Weinkellern keine Seltenheit mehr. Weltweit erleben sie sogar einen regelrechten Boom. Aber was hat es mit diesem Behälter auf sich?

Als Erfinder des Betoneis gilt Winzerlegende Michel Chapoutier an der französischen Rhône. 2001 gab er beim Tankhersteller Marc Nombrot erstmals ein solches Gefäß in Auftrag. Dieser fertigte es aus gewaschenem Loire-Sand, Kies, Quellwasser und Zement. Inzwischen haben sich die beiden leider zerstritten, wer's erfunden hat, aber das ist eine andere Geschichte. Heute ist das Haus Nombrot der grösste Anbieter auf dem Markt. Seine Betoneier werden vor allem für drei Eigenschaften geschätzt. Erstens garantieren



Nadine und Cédric Besson-Strasser bauen den Grundwein für ihren Rauschling-Schäumer im Betonei aus.

sie dank ihres Materials und ihrer dicken Wände sehr stabile Temperaturen. Im Gegensatz zu Edeltahltanks bleibt der Wein im Ei auch ohne Kühlung immer schön cool. Zweitens gibt es in Betoneiern eine spezielle Art von Flow. Während der Gärung und des Ausbaus ist der Wein auf natürliche Weise in Bewegung – und diese Bewegung findet im Ei mit seiner organischen Form ungehinderter statt als im Tank oder Fass. Und drittens ist Beton porös. Er ermöglicht dem Wein einen wohlproportionierten Luftkontakt, welcher ihn runder und komplexer werden lässt. Im Prinzip ganz ähnlich wie Holz, doch anders als das Fass steuert das Betonei keine zusätzlichen Aromen bei.

### Chasselas in purster Form

Soweit die Theorie. Und was sagen Schweizer WinzerInnen dazu? Einer, der viel Erfahrung mit Betoneiern hat, ist Christian Vessaz, Önologe und Betriebsleiter bei Cru de l'Hôpital in Môtier FR. Im Jahr 2009 kaufte er das erste Ei, mittlerweile sind es sechs. Zudem betreut er eine Domäne im Burgund, wo er ebenfalls auf die ovalen Behälter setzt. «Der Ausbau im Betonei ist vor allem für Chasselas höchst interessant», so Vessaz. «Chasselas ist eine sehr neutrale Rebsorte. Das Ei erlaubt dieser Traube ihren pursten Ausdruck, die Weine werden extrem präzise, frisch und mineralisch. Dasselbe beobachte ich auch beim Chardonnay im Burgund.» Die Frische verdanke der Wein unter anderem der Tatsache, dass der Beton vor dem Gebrauch mit Weinsäure behandelt werden muss. Denn Beton ist ein basisches Material, das sonst die Säure des Weins neutralisieren würde. «Ein kleiner Teil der Weinsäure,



Christian Vessaz vom Weingut Cru de l'Hôpital schätzt am Ei die ideal dosierte Sauerstoffzufuhr.

*Im Betonei bleibt der Wein auch mitten im Sommer ganz cool.*

mit der wir die Behälter behandeln, geht in den Wein über», so Vessaz. «Dem Chasselas tut das ausgesprochen gut.» Auch die Sauerstoffzufuhr sei beim Ei ideal, der Wein bekomme Körper und Schmelz, ohne breit zu werden. Stahltanks, einst der Inbegriff modernen Winemakings, hat der Önologe fast komplett abgeschworen. «Sie blockieren den Wein, es besteht immer die Gefahr der Reduktion.» Neben Chasselas liegen bei Cru de l'Hôpital auch Pinot Gris, Traminer und Chardonnay im Ei. Im Wein machen diese Partien aber nur einen Teil der finalen Assemblage aus, «am Ende geht es um Komplexität.» Und die Nachteile des Betoneis? Neben dem happigen Preis von mehreren tausend Franken sowie dem Platzverbrauch sei das vor allem der CO<sub>2</sub>-Ausstoss, so Christian Vessaz: «Seien wir ehrlich, die Energie, die es braucht, um so einen Behälter herzustellen und zu transportieren, ist schon ziemlich fragwürdig.»

## Alternative zum Barrique

Ein 700-Liter-Ei wiegt rund 1200 Kilo. «Unseres kam mit dem Schwertransporter», sagt Patrick Adank vom Weingut Familie Hansruedi Adank in Fläsch GR. «Es sah aus, als hätten wir ein Flugzeug bestellt.» Er kaufte 2019 das erste Betonei, 2021 das zweite, und vielleicht wird es noch weitere geben. Adank baut seinen Sauvignon Blanc je zur Hälfte im Ei und im Barrique aus. «Wir lieben das Holz über alles, aber zum guten Glück sind wir weg von der Parker-Zeit Ende der 1980er, Anfang der 1990er, wo alles nach Holz schmeckte. Viele Winzer suchen heute nach einer Alternative oder Ergänzung zum Barrique.» Das Betonei sei dafür ideal. «Es gibt den Weinen Eleganz, Frische und Salzigkeit, genau das, was wir im Sauvignon Blanc suchen.» Auch er ist kein Fan von Edelstahl. «Edelstahl ist langweilig, weil er keine Mikro-

## Immer mit der Ruhe: Im Ei verläuft die Gärung weniger stürmisch als im Stahl oder Holz

oxidation zulässt. Wir möchten, dass unsere Weine zum Essen getrunken werden, dass sie reifen können. Dafür brauchen sie mehr als nur Primäraromen.» Auch die Gärung verlaufe im Ei viel unkomplizierter als im Edelstahl. «In Holz und Beton bleiben immer Hefesterke zurück, darum gärt der Wein besser als im Stahltank. Und Beton hat eine schöne Temperaturführung, es dauert lange, bis sich der Wein erhitzt. Die Gärung verläuft nicht so stürmisch.»



Frische, Eleganz, Salzigkeit: Diese Qualitäten entwickeln Patrick Adanks Weine im Ei.

Laura Paccot von der Domaine de la Colombe. Ihr Vater Raymond gehörte zu den Betonei-Pionieren der Schweiz.



## Eier stehen Kopf

Ähnliches berichtet auch Laura Paccot von der Domaine de la Colombe in Féchy VD. Ihr Vater Raymond begann, im Jahr 2010 mit Betoneiern zu experimentieren. «Wir haben eine Weile gebraucht, bis wir den Umgang mit dem Ei raushatten, aber heute ist es unser sorgenfreier Behälter. Die Weine werden zuverlässig frisch, fruchtig und elegant. Wir lassen den Wein bis zum Frühling auf der Vollhefe und brauchen ihn kaum aufzurühren, wie wir es beim Ausbau im Holzfass tun. Die Hefe bleibt von ganz alleine in Bewegung.» Das Ei, ist sie überzeugt, biete noch viele Möglichkeiten. «Auf Château Pontet-Canet in Bordeaux etwa stehen die Eier auf dem Kopf. So sammelt sich mehr Hefe am Tankboden, und die Weine bleiben besonders frisch. Andere Winzer wiederum legen das Ei auf die Seite, um mehr Hefekontakt zu erzielen. Es gibt ganz sicher noch viel auszuprobieren.»

Am Rheinfall haben Nadine und Cédric Besson-Strasser ihr Osterei in den letzten 13 Jahren gründlich getestet. Ihr Fazit fällt eher verhalten aus. «Beim Rauschling sind wir immer auf der Suche nach der perfekten Balance. Der Vater arbeitete mit grossem Holz, wir mit Edelstahl. Das Betonei schien uns eine spannende Option. Wir dachten, so bekommt der Wein Luft, aber nicht zu viel, und der Beton ist neutral im Geschmack, anders als ein Fass.» Schlussendlich aber waren die beiden vom Resultat nicht überzeugt. «Der Ausbau im Ei gibt dem Wein eine schöne Zitrusnote, aber nicht sehr viel Fülle. Das kann ein Farbtupfer in der Assemblage sein, doch insgesamt war die Freude nach ein paar Jahren ein bisschen gebremst.» Seit dem Jahrgang 2022 fliesst der Rauschling aus dem Betonei bei Besson-Strasser komplett in den flaschenvergorenen Schaumwein. «Da passt er mit seiner Frische hervorragend.»



## Perfekte Harmonie

Am Bielersee lässt Anne-Claire Schott eine ganz besondere Cuvée im Betonei reifen. Der Blanc Schiller Orange setzt sich aus sechs Traubensorten zusammen, die entlang den Rebmauern des Guts wachsen. «Das Ei ist der Ursprung des Lebens, die perfekte Form, harmonisch und extrem stabil. Für mich ist das

Betonei der Kompromiss zwischen einer natürlichen, kosmischen Form, in der der Wein ein bisschen abgeschotet ist, aber trotzdem atmet.» In diesem Kokon, abgeschirmt von anderen Kräften, in einem eigenen Kosmos verweilend, fänden die sechs Rebsorten zur Harmonie.



Für Anne-Claire Schott ist das Ei die perfekte kosmische Form.

FOTO: LEAKDOS

## (Probieren)



### Rauschling Brut Nature 2020

Besson-Strasser, AOC Zürich

Brut Nature, erzeugt mit zweiter Gärung in der Flasche, 24 Monate Hefelager, handgerüttelt. Reife Zitrusfrucht und umarmende Fülle, durchzogen von einer lebhaften Rauschling-Säure. Mundwässernnd!

*wein.ch*

**36** CHF

### Chasselas de Fichillien 2022

Cru de l'Hôpital, AOC Vully

Ein straffer, straighter, mineralischer Chasselas, weckt auf und löscht den Durst, viel Stoff am Gaumen, die Säure ist präsent und belebend.

Wetten, dass er hervorragend reift?

*cru-hopital.ch*

**21** CHF



### Sauvignon Blanc 2022

Hansruedi Adank, AOC Graubünden

Ausdrucksstarker Sauvignon Blanc ohne jeden Kitsch. Changiert zwischen grasigen, exotischen und blumigen Noten, ist straff, aber mit Schmelz, wunderbar saftig, pfeilgerades Rückgrat. Das vibriert!

*adank-weine.ch*

**28** CHF



### Les Curzilles 2022

Domaine de la Colombe,  
AOC La Côte

Ein aparter Leisetreter mit delikaten Noten von Apfel und Birne, reifer Aprikose, Zitrusfrüchten und Mandeln. Am Gaumen frisch, ausgewogen und elegant. Die Trauben – Chasselas, Doral, Pinot Gris und Riesling – wachsen im gemischten Satz und werden gemeinsam vergoren.

*lacolombe.ch*

**22** CHF



### Blanc Orange Schiller 2022

Anne-Claire Schott, AOC Bielersee

Orange Wine aus Chasselas, Pinot Noir, Pinot Gris, Chardonnay, Sylvaner und Sauvignon Blanc. Die Trauben wachsen entlang den alten Steinmauern in den Rebbergen. Reif, konzentriert, saftig, eigenwillig, zupackend.

*schottweine.ch*

**55** CHF

