

WEINBAU  
**MARKUS RUCH**



## Entdeckung des Monats Markus Ruch, Neunkirch SH

# Herkunft ohne Kompromiss

Erst seit 2007 bewirtschaftet Markus Ruch zwei Hektar Reben im schaffhausischen Klettgau. Quasi im Alleingang versucht er, die Merkmale der oft verkannten Region auf die Flasche zu bringen. Mit Erfolg.

**Text: Benjamin Herzog**

**W**ein entsteht im Rebberg – das ist eine der häufigsten Floskeln, die man als Weinjournalist zu hören bekommt. Doch würde ein Winzer wie Markus Ruch diesen Satz äussern, müsste man ihm ganz einfach glauben: Der hagere, gross gewachsene Mann verbringt den grössten Teil seiner Zeit unter freiem Himmel, die Arbeit im Keller ist für ihn sekundär. «Das ist der einzige Weg, um die Information einer Region einzufangen», sagt Ruch. Und an etwas anderem ist er nicht interessiert – «auch wenn es anstrengend ist».

Markus Ruch steht in einer neu bepflanzten Pinot-Noir-Parzelle. Mit absoluter Präzision sind die filigranen Jungreben an Drahtrahmen gebunden, die Erziehung erfolgt nach Burgunder Vorbild mit kurzem Stamm, also bodennah. Das hält die Reben nicht nur vitaler, es bringt auch Vorteile im Keller: Erfahrungen zeigen, dass die natürliche Hefeflora auf den Trauben, die Ruch für die Spontangärung braucht, so besser eingefangen werden kann. Zudem hält Ruch seine Rebzeilen ganzjährig begrünt. «Irgendwie erinnert das eher an Garten- als an Rebbau», sagt er schmunzelnd.

Warum der vielgereiste Winzer ausgerechnet das Klettgau im Kanton Schaffhausen für sein Projekt wählte, erschliesst sich nicht sofort, gibt es in der Region doch noch immer viele einfache Trinkweine. Aber im Klettgau sorgen die verwitterten Muschelkalkböden nicht nur dafür, dass die Fossiliensuche praktisch

immer gelingt, sie sind zusammen mit dem Klima auch dafür verantwortlich, dass hier die wohl «burgundischste» Region der Schweiz liegt. Das Potenzial ist riesig. «Viele wissen gar nicht, was wir hier haben», sagt Ruch, «doch wer will, kann im Klettgau sehr gute Weine machen.» Von grossen Weinen spricht der bescheidene Winzer bewusst nicht. «Ob ich hier wirklich grosse Weine machen kann, weiss ich vielleicht, wenn ich alt bin. Heute weiss ich lediglich, dass sie in Ordnung sind.» Seine Kunden sehen das anders: Um Markus Ruchs Weine zu kaufen, muss man schnell sein, immer früher sind sie beim Weingut ausverkauft, obwohl sie mit jedem Jahrgang noch eigenständiger werden, noch komplexer und für Ruch auch «untrinkiger».

«Mein Ziel ist es, so wenige Flaschen wie möglich produzieren zu müssen, um davon leben zu können», sagt Ruch. Seine zwei Hektar bewirtschaftet er praktisch im Alleingang – auch das ist Teil seiner Philosophie. Er scheint sich bewusst zu sein, dass ihm das Einfangen des Ausdrucks der Region oder einer Lage nur gelingen kann, wenn er konsequent ist, strikt mit den Reben und mit sich selber – kompromisslos. [www.weinbauruch.ch](http://www.weinbauruch.ch)

**Bezugsquelle:**  
**Cultivino**  
**Könizstr. 175**  
**3097 Liebfeld/Bern**  
**Tel. 031 972 49 39**  
**[www.cultivino.ch](http://www.cultivino.ch)**

## Probieren

### Müller-Thurgau Klettgau AOC 2011

Ein klassisch vinifizierter Müller-Thurgau aus verschiedenen Weinbergparzellen im Klettgau. Intensiv gelbe Frucht, Zitrusnoten, Grapefruit, Minze und Blütenaromen in der Nase. Am Gaumen besticht der Wein durch sein animierendes Süsse-Säure-Spiel. Enorm saftig und lang im Finale. Wie gemacht für heisse Sonnenstunden im Sommer, macht jung wohl am meisten Freude.

**Preis: 16 Franken ab Hof**



### Chölle Hallau AOC 2010

Die über 60-jährigen Pinot-Noir-Stöcke stehen in der Hallauer Südostlage «Chölle». Die Trauben vergären mit ihren Wildhefen circa einen Monat in Holzständen. Der Wein reift 12 bis 18 Monate in Burgunder-Piècen. Recht verschlossen, mit Kirsche, Kurkuma, Pfeffer und Milchkaffee im Aroma. Am Gaumen rund, voll, schön strukturiert und saftig.

**Preis: 29 Franken ab Hof**  
**(Jahrgang leider ausverkauft)**



### Haalde Hallau AOC 2011

Hundertprozentige Ganztraubenvergärung aus der steilsten Lage in Hallau, der Haalde. Karger Kalkmergelboden. Der Wein wird mit Naturhefen vergoren und reift 15 Monate in Burgunder-Piècen. Kirsche, Brombeerkonfitüre und eine ätherische Würzigkeit. Mit Luft kommt die Holzaromatik mehr hervor. Ausgewogen und saftig. Noch ein Baby, Riesenpotenzial!

**Preis: 38 Franken ab Hof**  
**(Jahrgang leider ausverkauft)**

