

# Der Biowinzer des Jahres 2017 *keltert nach Demeter-Richtlinien*

Marco Casanova ist Schweizer Biowinzer des Jahres 2017. Der Demeter-Bauer führt einen Betrieb am Walensee.

Zwischen den mächtigen Felswänden der Churfürsten und dem idyllischen Walensee bewirtschaftet der 49-jährige Marco Casanova rund fünf Hektaren Reben in spektakulären Steillagen. Mit biodynamischem Anbau, Vergärung mit Naturhefen und minimaler Schwefelung entstehen Weine mit grossem individuellem Ausdruck.

«Die nach Süden ausgerichteten Steillagen von Walenstadt gehören sicher zu den wärmsten Lagen nördlich der Alpen. Allerdings sorgen die kühlen Fallwinde von den Churfürsten allabendlich für willkommene Abkühlung», erklärt Marco Casanova, der Mitte Juni zum Schweizer Biowinzer des Jahres gekürt wurde. Die Lagen-Pinots sowie der Chardonnay sind seine Paradeweine, mit denen er an der diesjährigen Ausgabe des Schweizer Bioweinpreises der Zeitschrift «Vinum» und von Bio Suisse in den Kategorien der traditionellen Rebsorten Weiss und Rot die höchsten Bewertungen erreichte.

## Wanderjahre in der Schweiz und in Frankreich

Nach Lehrstationen auf namhaften Schweizer Weinbaubetrieben übersiedelte Marco Casanova mit seiner Familie nach Narbonne in Südfrankreich. Im Languedoc-Roussillon war er mitverantwortlich beim Aufbau des kleinen Weingutes Mas du Soleilla, das mit seinen Weinen zu internationaler Bekanntheit gelangte. Ende 2007 suchte Casanova in der Schweiz eine neue Herausforderung und fand diese als Reb- und Kellermeister bei der Cicero Weinbau in Zizers GR, von 2011 bis 2013 stand er dem Betrieb als Leiter vor.

Mit viel Herzblut, Sorgfalt und Freude und seiner langjährigen Erfahrung produziert er jetzt mit seiner Casanova

WeinPur AG in Walenstadt und Zizers hochwertige Weine. Nachdem er 2015 die Leitung des Betriebes übernommen hatte, begann er sofort mit der Umstellung auf biodynamischen Anbau nach Demeter-Richtlinien. Und er feierte mit dem «Super-Jahrgang 2015» einen perfekten Einstand.

## Mit Crowdfunding zum Ziel

Dass sein Projekt trotz dieses Traumstarts ein Jahr später in Schwierigkeiten geriet, hat mit äusseren Umständen zu tun. Frost, Verrieselung, Schäden durch die Kirschessigfliege und Mehltau-Attacken führten 2016 zu einem Ausfall von einem Drittel der Ernte. Weil gleichzeitig auch Investitionen in Gerätschaften und Maschinen getätigt werden mussten, entstanden Liquiditätsprobleme. Doch mit einem zinslosen Darlehen und seinem Crowdfunding-Projekt auf der Plattform «100-Days», das mehr als die angestrebten 60 000 Franken einbrachte, stellte er sein Jungunternehmen wieder auf solide Füsse. Noch wichtiger ist: «Durch die Aktion entstanden viele Begegnungen und Ideen, sodass ich nun sehr zuversichtlich in die Zukunft blicke», bilanziert Marco Casanova. Und er wagt diese Aussage, obwohl er dieses Jahr erneut Frostschäden hinnehmen muss. Mit seiner Lebenspartnerin Eleni Meyer möchte er die schon bestehende Lounge beim Seemühle-Rebberg erweitern und für das Publikum öffnen: mit Tapas-Kreationen zu den Casanova-Weinen. *Thomas Vaterlaus, Chefredaktor Vinum*



### Vierter Schweizer Bioweinpreis

Zum vierten Mal wurde in Zürich der Schweizer Bioweinpreis vergeben. 2017 haben 53 Winzerinnen und Winzer 213 Weine eingereicht.

[www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Markt > Wein

Kalkreiche Böden und ein spezielles Klima geben dem Wein seine typische aromatische Prägung. *Bild: Vinum*



# Bioweine Sieger 2017

Den Wettbewerb um den Schweizer Biowinzer 2017 konnte Marco Casanova mit einem Lagen-Pinot und einem Chardonnay für sich entscheiden. Sein Fürscht Pinot ging bei der Vielzahl der eingereichten Pinot noir als Sieger hervor und erreichte die höchste Bewertung. Die Lage Fürscht befindet sich unter den steilen Felswänden der Churfürsten. In exponierter Südwestlage gedeihen hier die Pinot-noir-Reben auf tiefgründigem, mineralischem und sehr kalkigem Gestein. Das Temperaturspiel zwischen der Wärme sonniger Tage und den kühlen Fallwinden von den Churfürsten am Abend geben dem Wein seine typische aromatische Prägung. Von diesem Klima profitieren auch die Trauben für den ausgezeichneten Chardonnay mit seiner fruchtigen Struktur: Sie reifen in der Lage Seemühle am Walensee, die feine Aromenausprägung wird mit dem Wechselspiel zwischen warm und kalt gefördert.

## Traditionelle Rebsorten weiss



### AOC ST. GALLEN SEEMÜHLE CHARDONNAY 2015

Casanova WeinPur AG  
Marco Casanova  
Walenstadt SG  
17,1 Punkte | 2017 bis 2022

Fruchtige Struktur, kräftiger Körper,  
langer Abgang

## Piwi-Sorten weiss



### LENZ HANDWERK WEISS 2016

Bioweingut Karin und Roland Lenz  
Uesslingen TG  
16,6 Punkte | 2017 bis 2020

Von mittlerer Säure, feine Textur,  
erfrischend

## Cuvée weiss



### AOC AARGAU LES BLANCS 2016

Weingut FiBL, Frick AG  
16,8 Punkte | 2017 bis 2022

Gute Struktur, zarte Süsse,  
saftig im Abgang

## Traditionelle Rebsorten rot



### AOC ST. GALLEN FÜRSCHT PINOT 2015

Casanova WeinPur AG  
Marco Casanova  
Walenstadt SG  
17,5 Punkte | 2017 bis 2022

Präzise am Gaumen, leichter Körper,  
langer Abgang

## Piwi-Sorten rot



### AOC ST. GALLEN CABERNET JURA FLUEHÖLZLI 2015

Stiftung Balm  
Jona SG  
16,7 Punkte | 2017 bis 2024

Temperamentvoll, gute Säure-  
struktur, lang anhaltendes Finish

## Cuvée rot



### PANORAMA 2015

Bioweingut Karin und Roland Lenz  
Uesslingen TG  
16,6 Punkte | 2017 bis 2022

Würzige Kräuternoten, animierend,  
langer Abgang

## Weine mit Restsüsse



### AOC NEUCHÂTEL FLÉTRI 2015

Domaine de la Maison Carrée,  
Jean-Denis Perrochet, Auvornier NE  
17,5 Punkte | 2018 bis 2030

Noten kandierter Früchte, sehr  
konzentriert, langer Abgang

Bilder: Vinum