

Was lange währt, wird endlich urban-luxuriös

Hotel Grace La Margna, Via Serlas 5,
7500 St. Moritz, Tel. 081 832 22 10

Das Hotel «La Margna» in St. Moritz war eine gefühlte Ewigkeit, seit 2013, im Umbau. Sympathisch selbstironisch fügt es denn auch auf der Website nach der nun erfolgten Wiedereröffnung an: «Rome wasn't built in a day – neither are we.» Der alte Hoteltrakt – ein Bau des bekannten St. Moritzer Architekten Nicolaus Hartmann von 1906 – wurde stilgerecht und gelungen in seiner Mischung von Jugend- und Heimatstil wiederhergestellt, und ein neuer, moderner Zimmertrakt wurde angefügt. Das «Margna» nennt sich nun «Grace La Margna», ist zudem zu einem Fünf-Sterne-Superior-Hotel aufgestiegen und taxiert sich als urbanes, luxuriöses Lifestyle-Boutique-Hotel. Nach einem ausgedehnten Spaziergang wollten wir etwas



essen und freuten uns über die sonnige Terrasse mit Blick über den gegenüberliegenden Bahnhof, den nahegelegenen See und den prächtigen Ausblick ins Hochtal: mittendrin der namensgebende Piz da la Margna. Ein Discjockey berieselte uns mit Musik, und ein freundlicher Kellner brachte uns eine Karte mit recht bescheidener Auswahl. Wir fragten nach einer anderen Karte, wurden indessen nur mündlich mit einer nicht gerade günstigen Auswahl durch den Chef konfrontiert. Schliesslich bestellten wir eine Ome-

lette mit Spinat, ein Rührei mit etwas Rauchlachs (von der Brunch-Karte) und einen gebratenen Fisch und schliesslich noch ein frisches Moelleux-Schokoladentörtchen. Die Aussicht und die Sonne waren hinreissend, das Essen nicht. Der Spinat war auf einem anderen Teller gelandet, serviert mit ein paar völlig vertrockneten Brotscheiben, das Törtchen war alles, nur nicht «moelleux», und zu unserem Ärger assen am Nachbarisch Gäste, die offenbar eine brauchbarere Karte erhalten hatten, Burger, Steaks und Clubsandwiches – also alles, worauf wir gehofft hatten, aber nicht offeriert bekamen.

Luxuriös war mindestens der Preis: Fr. 283.– für ein paar Brosamen von der Brunch-Karte und 5 dl Weisswein ... Am Abend stehen das mediterrane Restaurant «The View», die Brasserie «The Stack» und Pop-up-Spot «The Max-Moritz» zur Verfügung, aber die Lust darauf war uns gründlich vergangen.

WEIN / PETER RÜEDI Barolo Nonplusultra

Elio Grasso: Barolo Ginestra Casa Maté 2020.
15%. Weibel Weine, Thun-Gwatt. Fr. 89.–.
www.weibelweine.ch

Elio Grasso gilt als der Grandseigneur unter den Produzenten der renommiertesten Weine der Welt in den Lagen des Barolo (und des benachbarten Barbaresco) im Herzen der piemontesischen Langhe. Wobei er gerade das nicht sein will: ein «Produzent». Er versteht sich als «Bauer». Der ist er, zumindest im landläufigen Sinn, keineswegs. Bevor ihn der Tod seines hochbetagten Vaters 1983 zu landwirtschaftlicher Verantwortung rief und er als «Quereinsteiger» den kleinen Betrieb in Monforte d'Alba übernahm, 42 Hektar, davon 24 Wälder und Matten und gerade mal 18 mit Reben bestockt (allerdings in Lagen, in denen, nicht anders als im Burgund, jeder Quadratmeter kostbarer ist als anderswo ein Fussballfeld) – vor all dem war Elio Grasso Anwalt und Geschäftsmann in Turin. Nach Monforte zurückgekehrt, hatte er den Blick der Liebe und der Leidenschaft dessen, der ins Land seiner Kindheit



zurückkehrt. Seit mehr als hundert Jahren gehörte das Landgut seiner Familie.

Inzwischen gehören die Weine des *avvocato*, der sich partout als Bauer sieht, mit denen von wenigen anderen *barolisti* wie Gaja, Giacosa oder Conterno zur absoluten Spitze der Appellation. Genauer gesagt: der Barolo aus den Lagen Gavarini Chiniera und Ginestra Casa Maté (und, in besonderen Jahren, die Riserva Rüncot). Denn ausser den 70 000 Flaschen Top-Barolo gibt es von Grasso auch vorzüglichen Barbera, Dolcetto oder Langhe Nebbiolo. Zu bescheideneren Preisen, versteht sich.

Ich bin ja durchaus ein Bewunderer von Weinen, die für das Preissegment parterre oder im ersten Stock mit der gleichen Sorgfalt gemacht respektive gezogen werden wie die

Ikonen von der Beletage. Wie die genannten von Gianluca Grasso (er führt heute den Betrieb mit dem Namen und unter der freundlichen Beratung seines Vaters). Allein, zuweilen muss ich die Erfahrung eines Weins aus der Spitze der nach oben unbegrenzten Nebbiolo-Skala machen; sozusagen meine bescheidenen alltäglichen Gewohnheiten am Nonplusultra messen.

Ein solches ist der Barolo Ginestra Casa Maté in jedem Fall, zumal aber aus dem glücklichen Jahr 2020. Er ist eine seltene Verbindung von feingliedriger rotfruchtiger Aromatik (Kirsche, Weichsel, Erdbeere) und einem unter eleganter Oberfläche gerade noch an der Kandare gehaltenen Temperament: würzige Anmutungen und animalisch fleischige Noten, Leder, Tabak, Lakritz. Der nicht zu knappe Alkohol ist so gut integriert wie die markanten Tannine. Grosse Charme, grosse Dichte: eine wunderschön harmonische Balance von Gegensätzen und also auch eine grosse vibrierende Spannung. Wer die nicht aushalten will, sollte ein paar Stunden dekantieren. Oder, meint Gianluca Grasso, fünfzehn Jahre warten.