



Faszination Granit-Weinfass: Jedes fasst 1150 Liter Wein und saugt erstmalig 40 Liter in den Stein auf. Das Fass hinter Patrik Nauer ist dunkelgrau, es enthält Rotwein.

Bild: rts

Innovation in der Weinbranche

Nauer Weine schaffen den Spagat zwischen Weinhandelshaus und Eigenproduktion.

Normalerweise gibt es im Weinhandel den Händler mit Vertrieb und andererseits die Produzenten. Patrik Nauer macht es bewusst anders. Da ist ein Handelshaus mit interessanten Eigenproduktionen verschmolzen – eine seltene, indes erfolgreiche Konstellation. Nauer Weine ist einer der Grösseren.

1893 ist ja schon ein alter Jahrgang. Da wurden Nauer & Co. geboren und im selben Jahr ein Weinkeller mit einer Fassung von fünfzigtausend Litern gebaut. Darüber stellten sie ein Holzhaus und begannen mit dem Handel von Wein, Baumaterialien und Getreide. 1926 brannte das Geschäft auf die Grundmauern nieder – Jubiläumswein 2026? Auf dem damals glücklicherweise massiv gebauten, heute noch existierenden Keller wuchs eine erweiterte Weinkellerei hinter der markanten, heute voll mit Rebenlaub überwachsenen markanten Treppengiebelfassade. Als Standortvorteil erwies sich der Bahnanschluss in Bremgarten West direkt vor der Firma. Von hier aus darf man die Firmengeschichte ins Heute überspringen.

Familienbetriebe tauschen Know-how auf Augenhöhe aus

Patrik Nauer und sein bewährter Familienbetrieb leben die Wechselwirkungen zwischen Handel und Eigenproduktionen aus. Nauer Weine arbeiten ausschliesslich mit Familienunternehmen weltweit zusammen. Man will sich gut kennenlernen, persönliche Freund-

schaften entwickeln, Handwerk, Wissen, Können und Erfahrungen austauschen. Nauer sucht sich seine Partner aus. Und das geht so: «Wir gehen mit dem Anspruch ans Werk, jede unserer Produzenten-Familien kennenzulernen und zu besuchen. Wir gehen ganz neutral vor. Wir lassen bei etwa zwanzig Weinbau-Unternehmen Muster kommen und unterziehen diese Produkte der internen Blinddegustation – heisst: Die Flaschen sind abgedeckt, die erfahrenen Degustatoren prüfen bewährte fachtechnische Indikatoren mit Auge, Nase und Gaumen im Nauer-Bewertungssystem. Wir gehen erst vor Ort, wenn wir uns entschieden haben.» Patrik Nauer erklärt: «Genuss hat immer mit Emotionen zu tun. Es gibt Menschen, die dir sympathisch sind, zu denen Chemie und Umgebung stimmen – aber dies darf unsere Auswahl nicht beeinflussen.»

Im Fokus steht immer der Kunde

Patrik Nauer kennt seine Kundschaft, er ist ein aufmerksamer Analyst des Marktes und sieht die Trends voraus, überdies versteht er als Bankfachmann die finanzielle Seite von erfolgreichen Unternehmen. «Ich habe nur meine eigene treue Kundschaft im Auge und suche die für sie besten Weine. Was passt unseren Kunden und zu unserer Firmenphilosophie? Was könnte ihnen am besten gefallen? Ich muss nicht meine eigenen Favoriten suchen, sondern «den für eusi Chunde». Ob ich und meine Degustatoren einen Wein toll finden, ist das eine, aber er muss dann dem Kunden gefallen.»

Eine weitere mitentscheidende Messlatte sind die regelmässigen Degustationen im Stammhaus am Bahnhof-West: Nauer's Wein-

festivals. Auf den Degustationsflaschen steht keine Empfehlung, auch nicht auf der Degustationsliste, das macht es für den Weinfreund spannend. Neues gluschtig kennenlernen. «Wein ist Geschmackssache, aber auf jeden Fall ein Genuss», darüber freut sich Patrik Nauer.

«Die letzte Finesse verrätst du nur einem Freund»

Patrik Nauer schätzt den Austausch von Weinbau-technischen Erfahrungen mit bewährten Produzentenfamilien über Generationen sehr hoch ein. Und liebt den Know-how-Transfer unter Freunden. «Es ist wie unter besten Köchen. Die letzte Finesse verrätst du nur einem sehr guten Freund.»

So ist das auch mit den neuen Granitfässern. Eine unglaubliche Geschichte. Patrik lernte sie «in so einem fachtechnischen Austausch» in Österreich kennen und war sofort begeistert. Fragte sich: Können wir das auch machen? Vor fünf Jahren hat er vom einzigen Granitsteinfass-Produzenten aus Deutschland das erste Fass importiert. Daraus sind mittlerweile drei sehr spezielle Weine entstanden: ein Räuschling, ein Müller-Thurgau und ein Pinot noir. Ein ganz neuer Stil im modernen Weinbau, der im Markt, in der Gastronomie und auch bei den Endkunden, erfreut aufgenommen wird. Speziell ist die interne Reaktion der Trauben in den 1150 Liter fassenden Granitfässern: Einmalig nimmt das Fass vierzig Liter in den Granitstein auf, danach verdunstet fast nichts mehr. Dies im Gegensatz zu den auch tollen Holz-Barriques, die traditionell 225 Liter fassen, aber rund 7% an Wein verdunsten. Herrlicher Granit zierte auch die Etiketten. --rts