

In jeder Flasche steckt ein Jahr Arbeit

WEINBAU Wenn die Natur im Rebberg zum Leben erwacht, wird es im Keller laut. Dann klappern die Flaschen in der Abfüllmaschine, der junge Wein fliesst ins Glas. Hier endet die Kunst des Weinbaus und beginnen Marketing und Verkauf.

Was der Wümmet draussen, ist das Abfüllen im Keller: Die Früchte der Arbeit werden eingeholt. Jetzt sind diese Früchte im Tank schon flüssig, vergoren und bereit zum Genuss. Es fehlt nur noch der Weg in die Flasche – und der dauert kaum mehr als eine Minute.

Auf dem Kellerboden des Weinguts Rütihof in Üriikon winden sich orangene Schläuche. Sie führen von einem Stahltank zu einer Pumpe, von dort in einen Schichtenfilter. Der Federweise, den Monica Hasler Bürgi an diesem Nachmittag abfüllt, soll von allen Trübstoffen befreit in die Flasche fliessen.



Letzte Probe zur Beruhigung

Die Winzerin überlässt die Qualitätskontrolle nicht nur der Technik. Im Degustationsglas schwenkt Hasler den jungen Wein, hält ihn gegen das Licht, riecht und nippt daran. Das Resultat gibt keinen Anlass zum Eingreifen. «Das ist nur eine Gewohnheit», sagt die Ürikerin, «zum Beruhigen, ich weiss ja schon vorher, dass der Wein parat ist.» Sie nennt es «alle Parameter sind erfüllt». Soll heissen: Die Gärung, biologischer Säureabbau, Stabilisierung von Weinstein und Schwefelgehalt sind abgeschlossen.

Die wichtigsten Analyseinstrumente des Winzers jedoch sind Nase und Gaumen. «Nur damit kann die Aromen- und Reifeentwicklung des Weins erfasst werden», sagt die Fachfrau.

So fliesst der Federweise weiter in Richtung der laut klappernden Abfüllanlage. Eine Extruschlaufe legt er noch in einem aufrechten Zylinder ein, der auf dem Dreibein wie eine abschussbereite Rakete aussieht. «Das ist der Polizist», sagt Monica Hasler. Der Polizist ist ein zweiter Filter, der letzte Sicherheit gibt, dass der Wein klar und ohne Bläschen in die Abfüllanlage kommt.

Der Lärmpegel ist beträchtlich. Vater Hansueli Hasler trägt

WEINBAU AM ZÜRICHSEE

Ein Kalenderjahr im Rebberg und im Keller: Die «Zürichsee-Zeitung» widmet dem Weinbau in der Region eine ganzjährige Artikelserie. Sie beginnt und endet mit dem Wümmet.

Dazwischen sollen die verschiedensten Aspekte dieses Landwirtschaftszweiges gezeigt und erklärt werden – vom Anbau über die Pflege der Trauben bis zum Keltern; vom Hagel bis zum Schädlings; vom Entwerfen der Etikette bis zum Abfüllen und Verkauf; vom Wert der Rebberge als Naherholungsgebiet bis zum Siedlungsdruck. *di*

GEWISSENSFRAGE FÜR DIE WINZER

Korken oder Drehverschluss?

Ein Qualitätswein mit Drehverschluss war früher unvorstellbar. Die Zeiten haben sich längst geändert. Monica Hasler sagt: «Verschlüsse sind heute nur noch eine philosophische Frage, bezüglich Lagerfähigkeit gibt es keine Unterschiede mehr.» Die Üriker Winzerin ist sich jedoch bewusst, dass der Korken in der Flasche einen unverrückbaren Nimbus besitzt. «Von der Wein-

Ohrenschutz. Rund tausend leere 75-cl-Flaschen stellt er in der nächsten halben Stunde händisch auf ein Förderband. Unter lautem Klappern wackeln sie auf eine Drehscheibe zu. Nach 35 Sekunden werden die grünen Glasbehälter dort hochgehoben und in 15 Sekunden einmal rundherum befördert. Währenddessen strömt der Wein hinein.

Kaum wieder abgesetzt, drückt die Maschine der Flasche den Aluminiumdeckel auf, ein sich von oben senkender, rotierender Kopf schliesst sie luftdicht ab. Nochmals zehn Sekunden Förderband geradeaus und schon werden sie von Händen in Empfang genommen und in ein Gitterpalett geschichtet. In genau einer Minute ist aus Leergut eine Weinflasche geworden. Ihr fehlt nur noch der Name. Die Etikette folgt in einem späteren Arbeitsgang.

Kein Einfluss mehr möglich

Mindestens fünf Monate brauchen Riesling, Räuschling, Federweisser und Rosé, bis sie reif fürs Abfüllen sind. Beim Rotwein dauert es länger, erklärt Monica Hasler. Soll beim Roten die fruchtige Note im Vordergrund bleiben, kommt er im Sommer in die Flasche. Tanninbetonte komplexere Barriqueweine bleiben wenigstens ein Jahr im Holzfass.

«Der biologische Säureabbau durch die Bakterien braucht seine Zeit – und wir Geduld», sagt die Winzerin. Lediglich mit dem Heizen des Kellers im Winter könne der Prozess teilweise beeinflusst werden. «Das Abfüllen ist ein schöner Moment», sagt Monica Hasler. Diese Arbeit feierlich zu nennen, hält sie für übertrieben. «Dafür geht es bei dieser Arbeit zu hektisch zu, wir sind alle angespannt, ob alles gut läuft.» Aber dann kehrt Ruhe ein – innere Ruhe. Einmal in der Flasche, ist jede Einflussnahme auf die Weinqualität genommen.

Drunten passiert jedoch sehr wohl noch etwas. «Einige Sorten, vor allem Rotweine, entwickeln sich in der Flasche weiter», erklärt die diplomierte Biologin. Beim Weisswein hingegen passiert kaum noch etwas. Oder doch? «Beim Räuschling lohnt es sich, nach dem Abfüllen ein Jahr zu warten», rät sie. «Dann hat er seine ideale Mineralität ausgebildet.» Das sagenhafte Rebjahr 2015 stellt die Genieser auch nach dem Abfüllen noch auf die Geduldprobe.

Christian Dietz-Saluz

Das Weingut Rütihof von Monica Hasler Bürgi und Mathias Bürgi (Rütihofstrasse 13, 8713 Üriikon) bewirtschaftet 4,8 Hektaren Rebland. Im Verkauf stehen 15 Weinsorten sowie verschiedene Edelbrände und Likörwein.
www.weingut-ruetihof.ch



Handarbeit, bevor die Maschine übernimmt: Hansueli Hasler füttert die Abfüllanlage mit den leeren Flaschen.

Bilder Manuela Matt



Deckel drauf und verschraubt, der Flasche fehlt nur noch die Etikette.



Monica Hasler prüft ein letztes Mal, bevor der Wein in die Flaschen fliesst.