

# Räbe & Wü

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS • NR. 13 • FRÜHJAHR 2003



Was leben wir doch in einer herrlichen Zeit! Wir sind mobil und vernetzt, können uns jederzeit mit allen erdenklichen Informationen versorgen, die ganze Welt bereisen und werden erst noch viel älter dabei als frühere Generationen.

Für unsere Gesundheit und unser Wohlbefinden steht uns ein noch nie dagewesenes Angebot von Dienstleistungen und Produkten zur Verfügung. Nur schon beim Kauf eines Bechers Joghurt bieten sich Dutzende von Sorten zur Auswahl an. Und nichts davon ist minderwertig, unappetitlich oder gar unbecömmlich. Ist das nicht fantastisch?

Und: Niemand muss jemals mehr schlechten Wein trinken. Weltweit wird guter Wein produziert. Auch bei uns, südlich und nördlich der Alpen. Vielerprobte Kenntnisse, technische Optimierung und anspruchsvolle Kunden haben zu einer hohen Qualität und zur Vielseitigkeit unserer Weine beigetragen. Dem Geniesser verspricht sozusagen jedes Gluckern im Flaschenhals ein ungetrübtes Trinkvergnügen.

Was für den Konsumenten komfortabel ist, kann für den Produzenten zur Sorge werden. Wo einst eine solide Marktstellung auf einem kaum kopierbaren Standortvorteil gründete, kann man heute – vielleicht etwas reisserisch ausgedrückt – auch im Aktionskorb am Warenhausingang auf eine Trouvaille stossen. Wie soll sich der Rebbauer, der Kelterer, der Weinhändler seine Kundschaft sichern, wenn dieser die noch viel grössere Qual der Wahl als beim Joghurt hat?

Man wird auf die kreative Pflege der Kunden, die persönliche Beziehung, das besonders ansprechende Angebot setzen. Diesem Zwecke dient auch die vorliegende Zeitschrift, und zwar generell für unsere Zürcher Weine.

Warum ich die Redaktion von «Räbe & Wü» übernommen habe? Ich komme nicht vom Fach, aber ich trinke gerne Wein. Das Thema stimmt. Und der Zürcher Wein ist noch manche Erfahrung wert. Ich freue mich, mit Ihnen auf Entdeckungsreise zu gehen.

*Stefan V. Keller*

Stefan V. Keller, Redaktor



Es waren die schönsten Tage des Jahres, damals Mitte Mai 2002: Die Farben kräftig, die Schatten dunkel, die Berge nah, und alles wie von Gold überglänzt. Aber es gab auch andere. Raus Wetter im April, im Sommer wechselhaft und gebietsweise nass, in der zweiten Septemberhälfte kalt. Die Rebe war gefordert. Doch wenn wir mit dem Jahrgang 2002 anstossen, erinnern wir uns nur noch der schönen Tage. (Bild Stefan V. Keller)

## Geforderte Reben – guter Wein

Rebjahr und Weinlese 2002 im Kanton Zürich

### Früher Sommer, optimale Rebenblüte, grosse Trauben

Bereits gegen Mitte Juni begann die Rebenblüte. Bei besten Bedingungen – trocken und bis 30°C warm – konnten die Gescheine verblühen. Von der Schafskälte war nichts zu spüren, der Sommer hielt Einzug allerorten, und bereits zu Johanni zeigte sich, dass die Blüte optimal verlaufen war: Praktisch jede einzelne Blüte war befruchtet worden, und schon zwei Wochen nach der Blüte waren hängende Trauben zu beobachten. Auch

der Farbumschlag begann zeitig. Der frühreife Regent war Anfang Monat bereits tiefblau, und auch der Blauburgunder färbte rund vierzehn Tage früher als üblich. Die Trauben waren – als Folge der optimalen Rebenblüte und des flüssigen Sommers – ungewöhnlich gross und schwer.

Die Rebleute waren in der Folge gefordert, der «Grünen Lese» – der Ertragsregulierung also – höchste Aufmerksamkeit zu schenken. Immer und immer wieder wurden in der Reife zurückgebliebene Trauben und Schultern zu Gunsten der Qualität weggeschnitten.

### Geduld bringt Oechsle

Im ersten Oktober-Drittel wurde der RieslingxSylvaner gelesen. Die 155 ha ergaben 9'800 hl Weine mit einer überdurchschnittlichen Qualität von 76.9° Oe. Bereits während der Gärung überzeugte der Weisse mit aussergewöhnlichen Fruchtnoten; die Kellermeister erwarten frische, buketbetonte Weine. Das raue Wetter in der ersten Oktoberhälfte verzögerte die Blauburgunder-Lese. Sonnenstunden waren selten, Nässe und Kälte hinderten die Rebleute an der Ernte. Erst gegen Ende Monat besserte das Wetter. Über das Wochenende vom 27. Oktober

toste der Herbststurm «Jennifer» durch die Reberge, und jetzt endlich verloren die Trauben das zuvor aufgenommene überschüssige Wasser. Wer warten konnte bis in den November, wurde belohnt mit ausserordentlichen Mostgewichten: Die Zürcher Novembertrauben erreichten bei einem phänomenalen Reifegrad 92.8° Oe.

Geduld bringt Oechsle! Hohe Mostgewichte und vollreife Trauben, verbunden mit einer langen Zeit am Stock lassen einen aussergewöhnlichen Jahrgang 2002 erwarten, mit dichten und beerigen Weinen.

Andreas Wirth, Rebbaukommissär

## INHALT

Aus sauren Zeiten 2



Guter Wein ist kein Zufall 3

Der höchste Reberg im Kanton Zürich 4

Züri-Gschnätzlets und Zürcher Wein 4

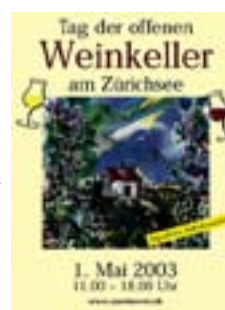


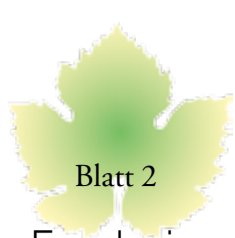
Landolt 5 Weine



Events in Keller und Reberg 6/7

1. Mai Tag des Zürcher Weines 8





## Weinbaukanton Zürich: Ergebnisse der Weinlese 2002 / Übersicht nach Sorten



Die Reben am Goldenberg, Gemeinde Dorf, ahnen im Stadium des Austriebs noch nicht, dass sie im Herbst den höchsten Oechslewert der Weinländer Ernte erreichen werden. (Bild Stefan V. Keller)

Die beiden klassischen Ostschweizer Weinsorten Blauburgunder und Riesling x Sylvaner bedecken 84 Prozent der Rebfläche im Kanton Zürich. Bezieht man alle andern Sorten mit ein, ergibt sich ein Verhältnis von 65 Prozent roten zu 35 Prozent weissen Gewächsen. Die Rebfläche im Kanton Zürich hat erstmals seit den 1960er-Jahren etwas abgenommen. Zurückgegangen im Vergleich zum Vorjahr sind Blauburgunder und Riesling x Sylvaner (20 Hektaren weniger); zugelegt haben nochmals die Spezialitäten: Mittlerweile werden auf gut 100 Hektaren, was 16 Prozent der Gesamtfläche entspricht, fast fünfzig verschiedene Sorten angebaut: darunter Roesler, Kernling, Rondo, roter Muskateller, Bacchus, Heida, Acolon, Charmont, Freisamer, St. Laurent, Malbec ...

Sorte	Fläche ha	Anzahl Wägungen	Traubenernte			Mostgewicht °Oe
			kg	hl	gr/m <sup>2</sup>	
Blauburgunder	370.60	4 934	2 631 502	21 052	710	85.2
Riesling x Sylvaner	155.12	2 443	1 270 575	9 783	819	76.9
Räuschling	17.61	246	132 872	1 063	754	75.1
Regent	10.11	110	53 949	405	534	80.5
Chardonnay	9.57	138	64 442	483	674	84.8
Pinot gris	8.76	101	52 629	395	601	88.9
Gewürztraminer	6.70	86	41 879	314	625	88.1
Sauvignon blanc	6.47	82	40 183	301	621	82.0
andere Sorten *	41.16	377	178 717	1341	—	—
Kanton Zürich	626.10	8'517	4 466 748	35 137	713	—

\* davon viele Junganlagen noch ohne Ertrag

nach Angaben des Kantonalen Rebbaukommissariats

# Als Nährwert vor Trinkgenuss kam

Vom Weinbau am Zürichsee in früheren Zeiten

Im vorletzten Jahrhundert besaßen die Zürichseegemeinden Stäfa und Meilen abwechslungsweise die grössten Rebflächen aller Schweizer Orte. Ihre Spitze fand die Weinproduktion in diesem Gebiet, das auch die Nordhänge des linken Seeufers umfasste, im ausgehenden 19. Jahrhundert.

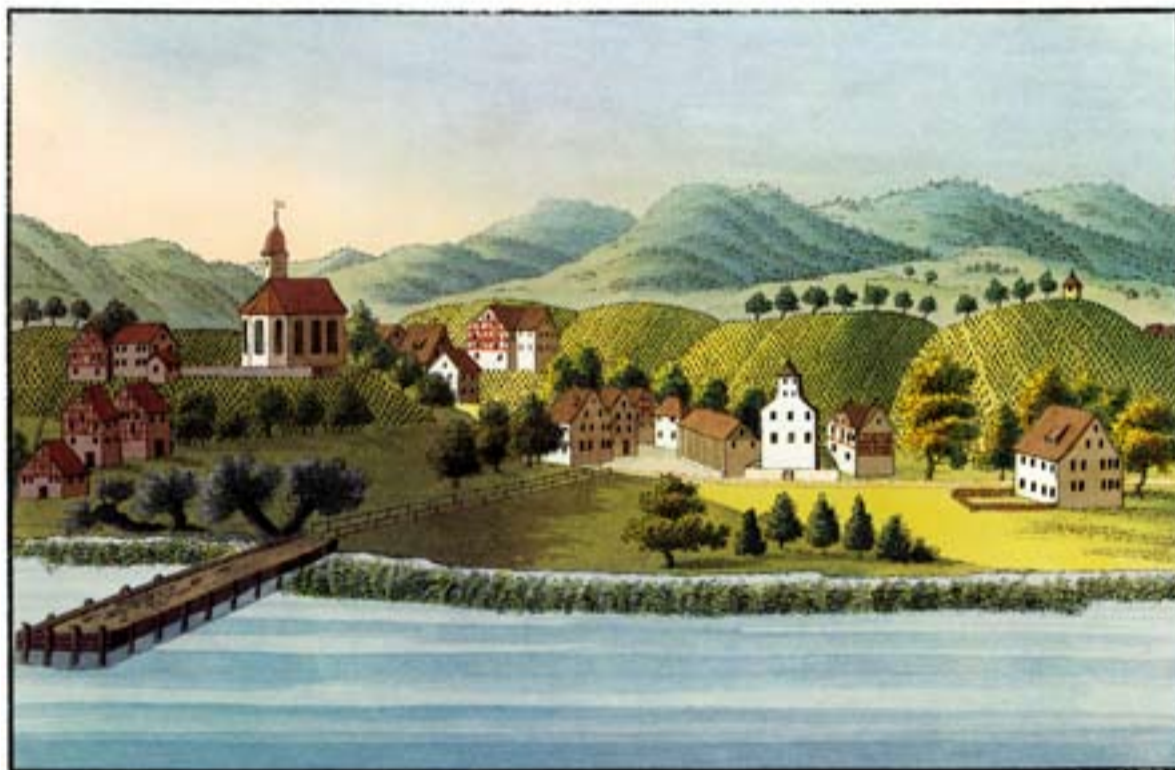
Wein war früher kein Genussmittel, sondern diente der Ernährung. Der gekelterte Rebensaft war lagerfähig und übertrug keine Krankheiten. Die steilen Hänge am Zürichsee, die sich zum Pflügen nicht eigneten, waren deshalb mit Reben bepflanzt. Wir würden uns wundern, müssten wir uns mit der Qualität des dazumal gewonnenen Weines begnügen...

### Sauer bis «kaum trinkbar»

In alten Chroniken fehlt es nicht an wenig schmeichelhaften Kommentaren zum Zürcher Wein. Die am häufigsten genannte Eigenschaft ist «sauer». 1302 beispielsweise wird gesagt, dass der Wein wegen seiner herben Säure kaum trinkbar gewesen sei. Es ist keine Rede von elegantem Gaumen und aromatischen Agrumen, und als Vergleich diente nicht der Extrakt aus frischen Pflaumen, sondern der Saft von Holzäpfeln. Der Zürcher Chorherr Felix Hemmerli empfahl, die Weine erst dreissig Jahre zu lagern; dann würden sie allmählich geniessbar. Als süsse Ausnahmen begegnen wir im Jahre 1336 dem «Königswein» und 1479 dem aussergewöhnlichen «Bruderwein», der sogar einen Käufer aus Basel fand. Offenbar war die Weinqualität grösstenteils Glückssache; auch heute würde der Rebbau ohne die moderne Weinbautechnik am Zürichsee häufig zu Missernten und unsicherer Qualität führen.

### Veredelung mit Kalk und Sauerkraut

Um dem Hauptübel, der zu starken Säure, zu begegnen, wurde dem



Beschattet durch ein nahendes Gewitter ist das Dorf Wollishofen dargestellt, locker gruppiert um das 1702 erbaute Kirchlein. Schattenlage galt auch für fast alle Rebberge am linken Zürichseeufer. Dennoch waren riesige Flächen mit Reben bestockt; Wein war damals ein wichtiges Nahrungsmittel, ob sonnengekocht oder schattensauer!

Kolorierter Kupferstich von Heinrich Brupbacher, ediert 1794

Wein gerne Kalk beigegeben, auch Senf, da dieser den Gärungsprozess unterbricht und so dem Wein einen Teil süssen Traubenmostes erhält. Die Beimengung von Senf wurde jedoch im Mittelalter vom Zürcher Rat verboten. Oftmals suchte man den Wein durch Zugabe von Gewürzen wie Pfeffer und Zimt, mit Honig, Wermut, Myrrhe und verschiedenen Kräutern geniessbarer zu machen. Zucker kam wegen seines hohen Preises nicht in Frage. Dafür soll sogar Sauerkraut der Veredlung des Weines gedient haben... Ein Vorläufer unseres heutigen Glühweines war der Zitwenwein, wo dem siedenden und eingedickten Saft verschiedene Gewürze beigegeben wurden, indem sie entweder mitgekocht oder in Säckchen in den Wein gehängt wurden. Kamen Wurzeln und Bestandteile giftiger Pflanzen dazu, so war bald einmal aus dem sauren Wein ein Magenbitter geworden.

### Ausschliesslich Weisswein

Mit Ausnahme eines kleinen Rebberges in Erlenbach wurden im 17. Jahrhundert am Zürichsee weisse Rebsorten gepflanzt; hauptsächlich Räuschling. Die damaligen Klone ergaben einen robusten, sauren, haltbaren Wein. Der ebenso wichtige Elbling war weniger gehaltvoll, lieferte aber in guten Jahren grosse Mengen. Zum Risikoausgleich pflanzte man zwischen Räuschling und Elbling Stöcke des weissen Klevners (Pinot blanc), der welschen Rebe (Chasselas), des Schwarzen Erlenbachers und des Completers. Die letzteren beiden waren spätreife Sorten und ergaben einen tanninreichen, lagerfähigen Saft.

### Ohne Mist kein Wein

Kaum zu glauben, aber im Mittelalter war der Mist das Wichtigste beim Weinbau. Nur mit Rindermist oder

Hausjauche konnte man dem Boden die Nährstoffe nachliefern, welche ihm die Rebe entzog. Waren den Rebgütern nicht genügend Weideflächen für das Halten von Vieh beigegeben, musste der Mist zugekauft werden. Die intensive Nutzung des Landes unter anderem gerade durch den Rebbau und die beschränkte Stallhaltung liessen den Mist zur Mangelware und damit zu einem begehrten Handelsgut werden. Da mögen sich etwa das Wein- und das Mistschiff auf dem Zürichsee gekreuzt haben. Und als Glarus und Schwyz im 15. Jahrhundert ein Mistembargo als Druckmittel gegen Zürich einsetzte, erlangte dieser Rebbändler auf politischer Ebene gar eidgenössische Bedeutung!

Stefan V. Keller

Quelle: Aufsätze von Susanna Brupbacher und Samuel Wyder im Zürcher Taschenbuch auf das Jahr 2003



Er kann sich freuen: Nie wird er sauren Wein trinken müssen! – Schnappschuss von der Zehnten Weinländer Herbstmesse in Andelfingen.

(Bild Stefan V. Keller)

## Zürcher Weine im Rampenlicht

Es geschieht nicht alle Tage, dass Zürcher Weine aufs Podium gehoben werden, Spitzenresultate erzielen oder sich mit Weinen der Welt messen. Drum freut es uns, von drei Auftritten solcher Art zu berichten:

Beim Wettbewerb «Mondial du Pinot Noir» an der letztjährigen VINEA in Sierre wurden 569 Blauburgunder Weine aus der Schweiz bewertet. Eine Medaille erhielten der Stadtberger Blauburgunder Barrique 2000 von Urs Pircher aus Eglisau, der Pinot Noir Barrique unfiltriert 2000 von Nikolaus Zahner aus Truttikon und der Chlosterberg Gold Spätlese 2000 von Regina und Albert Strasser aus Uhwiesen.

In die Weinhalle des von Schweizer Produzenten gegründeten Clubs «Mémoire des Vins Suisses» am Zeltweg in Zürich, welcher sich zum Ziel setzt, Schweizer Spitzenweine zu selektionieren, zu archivieren und auf die internationale Weinbühne zu bringen, findet sich der Pinot noir Auslese Barrique 2000 von Urs Bircher aus Eglisau.

An der Internationalen Grünen Woche in Berlin anfangs Jahr war der Zürcher Wein durch drei unserer Produzenten vertreten. Doch hierüber lesen Sie auf Seite 6.

St V. K.

# Guter Wein ist kein Zufall

Aktivitäten von «guten» und «schlechten» Mikroorganismen im Verlauf des biologischen Säureabbaus und des Weinausbaus

Mit der alkoholischen Gärung ist der Prozess der Weinbereitung noch nicht abgeschlossen. In allen Rotweinen und in vielen Weissweinen folgt noch der biologische Säureabbau. Der Weinausbau in Holzfässern von der Grösse eines Barriques bis zum grossen Holzfass von einigen Tausend Litern Fassungsvermögen ist in der Weinbereitung sehr verbreitet. Der Kellermeister muss darauf achten, dass in dieser Phase der Weinproduktion nur «gute», erwünschte Mikroorganismen aktiv sind. Falls sich unerwünschte Mikroorganismen vermehren, können Weinfelder entstehen, die mit den Ausdrücken «Mäuselton, Lindton, Brettanomycesnote, Diacetylton, Biogene Amine, Essigstich, Esternote» und so weiter beschrieben werden.

In diesem Artikel werden die Bedingungen beschrieben, welche die Etablierung der erwünschten Milchsäurebakterien für den biologischen Säureabbau ermöglichen. Ausserdem wird auf verschiedene Weinfelder eingegangen, die durch die Aktivitäten von unerwünschten Mikroorganismen beim Weinausbau entstehen können.

## Die Säuren im Most und Wein

Die wichtigsten Säuren im Traubensaft und im Jungwein sind die Äpfelsäure und Weinsäure. Diese beiden Säuren finden sich sowohl im Traubensaft als auch im Jungwein in gleichen Konzentrationen. Warum wird ein Traubensaft viel weniger sauer empfunden als ein Jungwein? Der Zuckeranteil im Traubensaft maskiert die Säure. Sobald der Zucker vergoren ist, wird die Säure wesentlich stärker wahrgenommen. In allen Rotweinen und in vielen Weissweinen wird die Äpfelsäure von Mikroorganismen in Milchsäure umgewandelt. Dieser Prozess wird in der Weinbereitung biologischer Säureabbau (BSA) genannt. Im Verlauf des BSA wird die zweiwertige Äpfelsäure zur einwertigen Milchsäure abgebaut. Sobald die Weine für den weitem Ausbau oder zur Reifung kühl gelagert werden, fällt die Weinsäure – je nach Kaliumgehalt der Weine bis zu 50 Prozent – in Form von Weinstein (Kaliumtartrat) aus, was ebenfalls zur Säurereduktion beiträgt (Bild 1). Neben verschiedenen anderen Säuren, die in geringen Konzentrationen in Weinen zu finden sind wie die Zitronensäure oder die Bernsteinsäure, muss man hier auch die unerwünschte Essigsäure nennen, von der während der ganzen Weinproduktion eine möglichst niedrige Konzentration angestrebt wird. Der biologische Säureabbau führt neben der Säurereduktion auch zu einer Veränderung in der Aromatik; vor allem die vegetativen Noten verschwinden.

## Mikroorganismen für den biologischen Säureabbau – ideal bei pH 3,4

Nach der alkoholischen Gärung sind im Jungwein drei Milchsäurebakterienarten befähigt die Äpfelsäure in Milchsäure umzuwandeln. Bakterienstämme der Art *Oenococcus oeni* (früher *Leuconostoc oenos*) sind für den biologischen Säureabbau erwünscht. Weine, in denen der BSA mit diesen Bakterien durchgeführt wurde, zeigen keine negativen Veränderungen (Bild 2). Bakterienstämme der unerwünschten Bakterienarten *Pediococcus damnosus* und *Lactobacillus brevis* führen sehr schnell auch nach kurzer Aktivität zu Qualitätsverminderungen im Wein (Bild 3). In der Weinbereitung wird zur Erzielung einer optimalen Qualität darauf geachtet, dass sich ausschliesslich die erwünschten Bakterien durchsetzen und die unerwünschten Arten keine Chance haben. Die Natur hilft mit, dass die günstigen Bedingungen erfüllt sind. Bei pH Werten bis 3,4, die in Traubensäften und Jungweinen sehr oft gegeben sind, können sich die unerwünschten Bakterienarten nicht entwickeln. Es gilt aber zu bedenken, dass im Verlauf des biologischen Säureabbaus der Säurewert der Weine zurückgeht und demnach der pH-Wert erhöht wird. Das heisst, dass die «natürliche Barriere» des pH-Werts von 3,4 durchbrochen wird und sich die unerwünschten Bakterien durchsetzen können. Besonders bei einem längeren Weinausbau auf den Hefen und Bakterien im Barrique oder Holzfass können bei erhöhten pH Werten (>3,4) die unerwünschten Bakterien Fehltonen und andere qualitätsmindernde Faktoren in den Wein bringen. Seit fünf Jahren sind Bakterienstarterkulturen von Stämmen der erwünschten Milchsäurebakterienart *Oenococcus oeni* auf dem Markt. Durch Einsatz dieser Kulturen erhöht man die Menge an «guten» Mikroorganismen und vermindert das Risiko der Vermehrung unerwünschter Bakterien.

## Fehltonen und andere qualitätsmindernde Faktoren hervorgerufen durch unerwünschte Bakterien

Die mögliche Entwicklung von unerwünschten Milchsäurebakterien im Verlauf der Weinbereitung führt immer zu einer Qualitätsverminderung der betroffenen Weine. Stämme von *Lactobacillus brevis*, im Mikroskop als «Stäbchen» erkennbar, können zum unangenehmen «Mäuselton» führen. Dieser Wein erinnert sowohl in der Nase als im Gaumen an Maus-Urin (ein persönliches Experiment mit Maus-Urin fehlt zwar ...). Gerade im Gaumen hält sich diese unangenehme Sinneswahrnehmung aber hartnäckig. Im Weiteren können diese Bakterien vor allem bei Anwesenheit von Restzucker zu erhöhter Milchsäure- und Essigsäurebildung führen. Zudem wird die Milchsäure nicht in der erwünschten L-Konfiguration, sondern in der unerwünschten D-Konfiguration gebildet. Die Konzentration der D-Milchsäure steigt um das zwei- bis dreifache der L-Milchsäurekonzentration an. Die

mögliche Entwicklung von «Stäbchen» kann in Anwesenheit von Restzucker zur Bildung von bis zu 5 g/l Essigsäure führen; die «normalen» Essigsäurewerte im Wein liegen zwischen 0,2 bis 0,5 Gramm pro Liter. Essigsäurebildung in diesem Ausmass führt zu einem Essigstich und Essigesterton, der sensorisch als Fruchtesterton (Esterfruchtig, Lösungsmittel, Zementit oder Nagellackentferner), wahrgenommen werden kann. Stämme von *Pediococcus damnosus*, im Mikroskop als «Kügelchen» erkennbar, können im hohem Ausmass wie die «Stäbchen» in Anwesenheit von Restzucker zu erhöhter unerwünschter D-Milchsäurekonzentration im Wein führen. Die Entwicklung von «Kügelchen» führt aber nicht wie bei den «Stäbchen» zu erhöhten Essigsäurekonzentrationen. Einige Stämme von *Pediococcus damnosus* können Polysaccharid (Zucker)-Kapseln bilden. Das Aufkommen von Stämmen mit diesen Eigenschaften führt zu viskosen, zähflüssigen oder linden Weinen; dieser Weinfelder wird als «Lindton» bezeichnet (Bild 4). Einige Stämme der «Kügelchen» können Diacetyl bilden. Weine mit erhöhten Diacetyl-Konzentrationen werden sensorisch mit den Worten «verbrannter Gummi, butterig, dumpf» und so weiter beschrieben. Viele Stämme von *Pediococcus damnosus* sind verantwortlich für die Bildung von so genannten biogenen Aminen. Vor allem das aus der Medizin bekannte biogene Amin «Histamin» wird von diesen Bakterien gebildet. Biogene Amine im Wein können bei anfälligen WeinkonsumentInnen zu Kopfschmerzen und Migräne führen. Diese katerähnlichen Symptome sind nur bei moderatem Weinkonsum den biogenen Aminen zuzuschreiben und sind klar von ähnlichen Symptomen, die auf zu hohem Alkoholkonsum zurückzuführen sind, zu unterscheiden. Biogene Amine haben im Wein nichts verloren. Bis heute ist die Schweiz der einzige Staat, der in seinem Lebensmittelgesetz für biogene Amine im Wein einen Grenzwert festgesetzt hat: Der Gehalt an Histamin darf 10 mg/l nicht überschreiten.

## «Ein bisschen Brett ist nett»

Beim Weinausbau spielen nicht nur unerwünschte Bakterien eine Rolle, sondern auch Hefen. Die Art *Brettanomyces bruxellensis*, heute *Dekkera bruxellensis* genannt, wächst vor allem in Holzfässern. Es ist bis heute noch nicht genau bekannt, woher diese Hefeart stammt. Wir konnten sie von Trauben isolieren; sie wurden aber auch schon im Spülwasser von neuen, ungebrauchten Holzfässern isoliert. Diese Hefen, die sich bevorzugt in Rotweinen entwickeln, sind sehr anspruchslos. Durch die Bildung der beiden Leitsubstanzen 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol kommt es zum Verlust der Aromatizität der Weine. Sensorisch werden die Weine mit den Begriffen: «Pferdestall, Pferdeschweiss, medizinisch, Hansaplast, trockener Kuhmist, Kuhstall, geräucherter Schinken» und so weiter beschrieben. Diese sensorischen Wahrnehmungen werden selbst unter den international

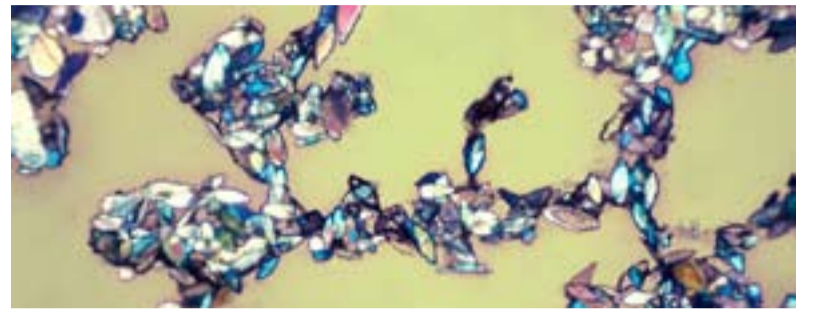


Bild 1: Weinstein – Weinkristalle

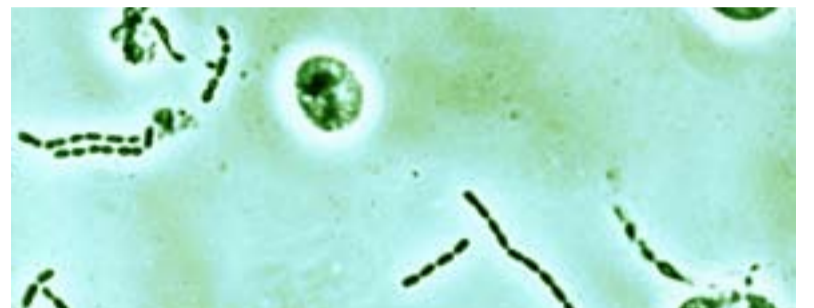


Bild 2: «Gesunder» Wein mit der erwünschten Hefeart *Saccharomyces cerevisiae*-Kugeln am «Auflösen» und den erwünschten Bakterien *Oenococcus oeni* – die Ketten weisen auf eine gute Entwicklung der Bakterien hin.

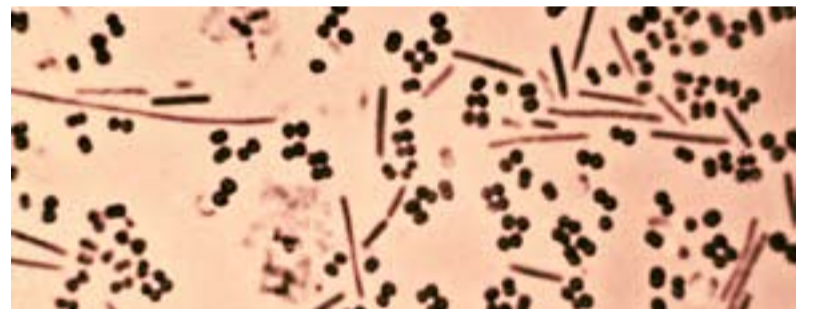


Bild 3: «Kranker» Wein mit den unerwünschten Milchsäurebakterienarten *Lactobacillus brevis* («Stäbchen») und *Pediococcus damnosus* («Kügelchen»). Die Kügelchen können einzeln, zu zweit als Diaden oder zu viert als Tetraden auftreten.



Bild 4: Lindton im Wein

anerkannten «Degustationsgurus» qualitativ sehr unterschiedlich beurteilt. Es gibt bekannte Degustatoren, die vor allem schwere Rotweine ohne Brettnote als zu wenig komplex einstufen und somit in der qualitativen Beurteilung abwerten.

## Bekämpfung unerwünschter Mikroorganismen beim BSA und Weinausbau

Die Kontrolle der Entwicklung der Mikroorganismen im Verlauf der Weinbereitung ist für die Herstellung von qualitativ hochstehenden Weinen äusserst wichtig. Die häufige mikroskopische und mikrobiologische Kontrolle ermöglicht ein relativ schnelles Einschreiten beim Aufkommen von unerwünschten Mikroorganismen. An der Forschungsanstalt Wädenswil, an der Hochschule Wallis in Sion und an der Hochschule Wädenswil wird in einem mehrjährigen gemeinsamen KTI-Projekt (Kommission für Technologie und Innovation) ein Detek-

tionssystem für Mikroorganismen in der Weinbereitung entwickelt. Dieses System beruht auf molekularbiologischen Methoden und soll unter Praxisbedingungen eingesetzt werden können. Das Detektionssystem soll schnell, sensitiv und spezifisch Mikroorganismen in der Weinbereitung erkennen. Erste Versuche unter Praxisbedingungen haben gezeigt, dass das System schnell ist, das heisst eine Untersuchung dauert maximal 6 Stunden gegenüber zwei Tagen bis drei Tagen mit herkömmlichen Untersuchungssystemen. Das System hat auch gezeigt, dass es unter Praxisbedingungen zu einer guten Korrelation unter den sensorischen, analytischen und mikrobiologischen Resultaten führt. Die mit der so genannten quantitativen PCR ermittelten Zellzahlen, die sensorischen Befunde und die analytisch bestimmten Konzentrationen der Leitsubstanzen für die Brettnote haben sehr gut übereingestimmt.

Jürg Gafner

# Der höchste

Vom Rebberg, der alle andern überragt

Wer den tiefst gelegenen Rebberg des Kantons Zürich sucht, wird sich in re-kultivierten Kiesgruben des Rafzerfeldes umschauchen. Geht es aber um den höchsten, dann wird man ans Zürcher Oberland denken. Wir haben ihn an kaum erwartetem Ort gefunden.

Es ist Elgg, das Zürcher Landstädtchen zwischen Winterthur und Aadorf, am Nordfuss des Tössberggebietes über dem Eulachtal thronend, das sich rühmen darf, den höchst gelegenen Rebberg des Kantons zu besitzen.

## Elgg, einst eine Rebbaugemeinde

«Item die Wingarten gelegen ze Elgaw» heisst es in der ersten verlässlichen Urkunde, welche den Rebbaubau in Elgg belegt. Die Rebberge standen an den Südabhängen des Schneitberges jenseits des Tales und an jenen des Humbergs unmittelbar östlich des Fleckens. Aber auch an zahlreichen andern Orten gab es Weingärten; sogar im Städtchen selbst oder mitten in der weiten Ebene des Aadorfer Feldes. Gekeltert wurde in insgesamt fünf Trotten. Eine davon war die Humberg-Trotte. – Um 1800 betrug die Rebfläche über 50 Hektaren. Um 1910 war sie auf zwanzig Hektaren gesunken, und mit der Güterzusammenlegung im Jahr 1927 wurde der Rebbaubau gänzlich aufgegeben. Mit einer Ausnahme: Im Humberg konnte sich ein kleines Rebgebiet halten, welches später sogar wieder auf zwei Hektaren vergrössert wurde. Doch 1955 wurden auch hier die letzten Reben gerodet.

## Wiedererstanden: der Humberg

Es war Rebkommissär Kurt Pfenninger, der in den 1980er-Jahren beim Blick auf den Rebkataster «noch einen Hoger» in Elgg entdeckte. Dieser gehörte zum Pachtland der Familie Lehmann, welche 1933 den hoch in einer Geländekammer hinter dem Humberg gelegenen «Oberhof» gekauft und den Landwirtschaftsbetrieb allmählich auf fünfzig Hektaren vergrössert hatte. Pfenninger konnte das Ehepaar Heinrich und Bernadette Lehmann dafür gewinnen, den Rebbaubau zu absolvieren und im Jahre 1985 versuchsweise 28 Aren mit Reben zu bepflanzen. Ruedi Kunz von der Landwirtschaftlichen Schule Wülflingen half mit Rat und Tat, und in Elgg war man – besonders in Kreisen des Heimatschutzvereins – vom Wiederaufleben der alten Dorftadt begeistert. Allerdings: Es brauchte noch etwas Geduld, bis auch das Anstossen mit Elgger Wein Urständ feiern konnte. Die grosse Kälte von 1987 verzögerte die erste Ernte, doch 1989 war es so weit. Elgg hatte wieder seinen eigenen Wein. Und erst noch aus den höchst gelegenen Reben im Kanton Zürich!

## RieslingxSylvaner mit 80° Oechsle auf 590 Metern Höhe

Die obersten Rebstöcke liegen gerade auf der 590er-Höhenkurve, keine zwanzig Meter unter der bewaldeten Kuppe des Humberges. Interessanterweise bilden hier die Fröste nicht das grösste Risiko; es ist eher der Hagelschlag. Als in Wiesendangen fast alles erfror, blieb Elgg verschont. Und wenn der Frost auch am Humberg zuschlägt, dann trifft es die unteren



Die Humbergreben beim Städtchen Elgg reichen bis zu 590 Meter über Meer (Bild Stefan V. Keller)

Reben und nicht die Höhenrekordhalter. Dass die Lage nicht etwa «hoch»-problematisch ist, beweisen Mostgewichte bis um 80° Oechsle. Doch das sei eher zu viel gewesen, sagt Frau Lehmann, die den Rebberg als «ihre schönste Arbeit» pflegt. Von der Ernte 2002 liessen die Vögel den zwanzig Helfern beim Wümmet am 8. Oktober noch 1900 Kilogramm mit 74° Oechsle. Fachmännisch gekeltert in der Trotte Wülflingen, kommt der «Elgger vom

Humberg» in einem Laden der Gemeinde und direkt ab Haus in den Verkauf. Ich habe ihn gekostet. «Interessant», war mein Urteil beim Probeglas in der gemütlichen Stube des Oberhofs. Drei Flaschen habe ich nach Hause genommen. Nach der dritten war ich schon fast süchtig nach dem besondern Charme des Elgger Höhenweines.

Stefan V. Keller

# Züri-Gschnätzlets

Zu Zürcher Gerichten gehört Zürcher Wein



Bild Stefan V. Keller

## Geschnetzeltes nach Zürcher Art

ist ein feines Gericht aus der Limmatstadt und zielt die Speisekarte manch renommierter Gaststätte. Kalbfleisch, vermischt mit Kalbsnieren, von Hand grob geschnetzelt und im Öl leicht angebraten; dazu die halbe Menge frischer Champignons gescheibelt und mit gehackten Zwiebeln kurz mitgeröstet; serviert an einer Rahmsauce mit Butter, Gewürzen und Weisswein – und als Beigericht die mild gesalzene, butterrige Rösti. Da fehlt nur noch der richtige Tropfen zum gediegenen Mahl!

Zu Spaghetti gehört Chianti, zu Polenta Merlot, zu Raclette ein Walliser. Und zu Zürcher Spezialitäten? Natürlich ein Zürcher Wein. Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Butterrösti ist das wohl bekannteste Gericht «nach Zürcher Art». Wir wollten wissen, welcher Rotwein besonders gut dazu passt.

Keine Gartenwirtschaft, denn hier gings ja nicht um Wurstsalat, sondern um ein Feinschmeckergericht: Geschnetzeltes nach Zürcher Art. Da kann Kerzenlicht unter einer gotisch gewölbten Balkendecke die richtige Ambiente bieten. Im Haus zum Rüden, in Zürichs Altstadt, am Ufer der Limmat, haben wir einen einladenden Ort für unsere Weinprobe der besondern Art gefunden: Welcher Zürcher Rotwein harmoniert am besten mit dem traditionellen Zürcher Gericht?

## Eher leicht, eher schwer, eher herb?

Ein halbes Dutzend Zürcher Rotweine verschiedener Sorten, Regionen und Kelterungsarten versteckt in neutralen Hüllen, Notizpapier und natürlich gekonnt zubereitetes Geschnetzeltes erwarten die sechs Experten, darunter auch Rolf Gerber, Chef des Kantonalen Amtes für Landschaft und Natur. Die Mutmassungen lassen vieles offen: Passt nicht zu hellem Kalbfleisch und Pilzen ein eher leichter, frischer Wein? Oder wird es ein schwerer sein, welcher der butterreichen Zürcher Rösti Balance bieten kann? Oder gar ein Barrique?

## Essen und trinken – bewusst und mit Verstand

Wie der Künstler Auge oder Ohr übt, um ein Kunstwerk in all seinen Facetten erfassen und würdigen zu können, schärft der Feinschmecker seine Sinne, um in den vollen Genuss aller Nuancen eines Gerichtes oder eines guten Tropfens zu kommen. Wenn es um das Zusammenspiel von Gericht und Wein geht, ist besondere Aufmerksamkeit gefragt. Konzentriertes Kosten, sorgfältiges Aufzeichnen, gewissenhaftes Überprüfen. Dominiert die würzige Speise und lässt den Wein dabei verblassen? Stiehlt ein Herbtönen des Weines dem Gericht die Show? Oder bildet der Schluck aus dem Glas die treffende Antwort auf den Bissen von der Gabel?

## Das Resultat: jedenfalls ein Zürcher!

Erst nach dem Zusammenzug der differenzierten Bewertungen wurden die Flaschen enthüllt. Das Resultat hiess: Zu Zürcher Geschnetzeltem passt am besten ein klassischer Klevner, Barrique-Weine harmonierten weniger. Das Rennen gemacht hatte ein Blauburgunder vom rechten Zürichseeufer, Jahrgang 1999 aus einem 1500 Liter-Holzfass. Doch: Das eigene Urteil zählt. Testen Sie selber, aber wählen Sie zum Zürcher Gericht jedenfalls einen Zürcher Wein!

Stefan V. Keller

# Einst Freigutkellerei genannt

Landolt Weine – sechs Generationen schreiben Geschichte



Das legendäre Schiterberger Himmelsleiterli und sein langjähriger Betreuer Bruno Wetli.



Es begann mit einem einzigen Weinfass. Reben kamen erst nach mehr als hundert Jahren dazu. Die Geschichte des Hauses Landolt reicht sechs Generationen zurück; ihre Kapitel erzählen von Weinhandel, Rebbaun und Kelterung, von Unternehmertum und Kulturverbundenheit.

Was macht ein Student mit einem Fass Wein? Vor diese Frage sah sich Emanuel Hess gestellt, als er im Jahre 1831 von seiner Tante ein Fass Markgräfler Wein geerbt hatte. Er trank es nicht aus, sondern verkaufte den Inhalt allmählich und verwendete den Erlös für neue Einkäufe, woraus sich so nebenbei ein Weinhandel entwickelte. Damit waren die Weichen gestellt; die Geschichte eines traditionsreichen Zürcher Unternehmens konnte beginnen!

## Von der Stadt aufs Land

Im Herbst 1834 schrieb Emanuel Hess in sein Tagebuch «Zum ersten Mal kaufte ich einen ganzen Wagen Wein in Marthalen». Damit ist das Gründungsdatum des Unternehmens definiert, denn Hess hängt sein Studium an den Nagel, erwirbt zu Ostern 1835 das Haus zum St. Paulus an der Oetenbachgasse in der Zürcher Altstadt und richtet sich für den Weinhandel ein.



1841 berichtet der fünfunddreissig Jahre alte und inzwischen verheiratete Emanuel Hess in seinen «Memorabilia» vom Kauf des Freigutes, draussen auf dem Lande über dem Dorf Enge gelegen. Der herrschaftliche Sitz bestand aus einer Villa mit einem grossen gewölbten Keller, Scheune und Stallungen und einem alten Lehenhaus. Ein kleiner Rebberg im umfriedeten Areal gehörte auch dazu, doch der war damals noch kein Thema, denn es wurde ja ausschliesslich Weinhandel betrieben. Und diesem wie auch der Familie blühte eine prosperierende

Zukunft. 1858 heiratete Professor Elias Landolt eine Tochter von Emanuel Hess und verband damit Namen und Wappen des uralten Kleinandelfinger Geschlechtes mit der Zürcher Weinhandelsfirma.

## Von der Landschaft zur Stadt

Nicht etwa dass die Weinhandlung Landolt wieder ins Herzen der Stadt Zürich zurückgekehrt wäre – vielmehr wuchs die Stadt allmählich aufs Land hinaus und umschloss die Idylle des Freigutes. Auch dieses selbst hielt mit der Entwicklung Schritt. Emil Landolt, als Stammhalter der dritten Generation 1859 im Freigut geboren, baute 1902 ein neues



Produktionsleiter Fritz Kilchenmann vor dem imposanten Holzfasskeller von 1902.

Fotos Stefan V. Keller

Die Leitung von Landolt Weine AG: Marcel Meister, Einkauf und Marketing; René Ulrich, kaufmännischer Leiter; Marc Landolt, Geschäftsleiter.

Büro- und Kellergebäude zwischen Brandschenkestrasse und Sihltal-/Üetlibergbahn, mit Geleiseanschluss für die Weinimporte. Diese Anlagen waren weitsichtig konzipiert und solide gebaut und bewährten sich weit über ein halbes Jahrhundert lang; einzelne Teile wie der alte Fasskeller sind heute noch in Gebrauch. Im Betrieb allerdings wurde der Anschluss an die Modernisierung nie verpasst: Hans Landolt, der Weinhändler der vierten Generation, führte die Motorisierung ein, die Umstellung des Offenweinverkaufs auf Literflaschen, die keimfreie Flaschenabfüllung, den Einbau von Betontanks. Seit den 1930er-Jahren führte die Weinhandlung Emil Landolt den Zusatznamen «Freigut-Kellerei». Sie wurde 1942 in die Kollektivgesellschaft «Landolt & Co. Freigutkellerei» umgewandelt. Kollektivgesellschafter waren allerdings nur drei der vier Brüder; der älteste, Emil Landolt, wollte als Stadtrat und Stadtpräsident von Zürich Politik und Geschäftsinteressen sauber trennen.

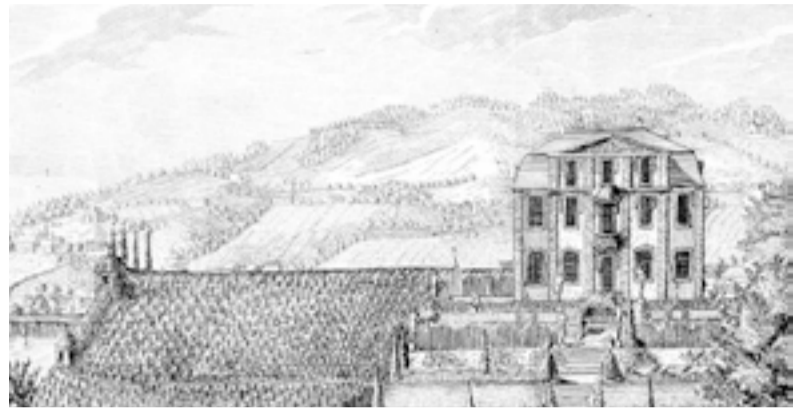
## Alter Trottbau vor modernen Gebäuden

Auch die fünfte Generation sah sich vor neue Aufgaben gestellt. Zwei der drei Söhne von Hans Landolt, Peter und Felix, wurden Kollektivgesellschafter und übernahmen die Geschäftsführung. Zunehmendes Umschlagsvolumen und städtebauliche Gesamtprojekte im Zuge des

anwachsenden Verkehrs zwangen zum Abbruch alter Gebäulichkeiten aus der Zeit des Freigutes und zu Neubauten. Im Herbst 1966 war das neue Büro-, Keller- und Lagergebäude bezogen. Ein alter Trottbau, an der Strasse vor der Liegenschaft aufgestellt, weist auf das traditionsreiche Gewerbe hin, das in den modernen Gebäuden betrieben wird. Es folgten Erweiterungsbauten, die Unterkellerung des Hofes und 1983 der Ersatz des Bürogebäudes von 1902 durch einen mehrstöckigen Anbau mit moderner Verpackungsanlage und einem Verkaufsladen, der erfolgreichen Vinothek «Landolt Trotte».

## Vom Wein zur Traube

Bei der Firma Landolt war zuerst das Fass, und dann kam die Rebe. Denn erst 1963 wurde das erste Rebland gekauft, am Schiterberg in Kleinandelfingen. Doch gleich wurde Pionierarbeit geleistet: der junge Winzermeister Bruno Wetli hatte hier im Jahr 1964 die erste Terrassenanlage in einem Rebberg der



Das Freigut in der oberen Brandschenke, erbaut 1772 vom Seidenindustriellen Joh. Heinrich Frey, auf einem Kupferstich von Hans Hegi. Darunter das Reklameplakat mit dem Neubau von 1902. Das ländliche Freigut ist in den Hintergrund gerückt; jetzt dominieren Bahnanschluss und moderne Kellieranlagen.

Deutschschweiz gebaut. Als «Mister Himmelsleiterli» bewirtschaftet er seit vierzig Jahren zusammen mit seiner Frau Elsbeth 1,8 Hektaren steilstes Rebgele und sorgt dafür, dass der «Schiterberger Himmelsleiterli» Jahr für Jahr zu den Zürcher Spitzenweinen gehört. Doch dieser ist nicht der einzige aus dem Hause Landolt, der einen hervorragenden Ruf geniesst. Inzwischen wurde nämlich der Rebbaun ausgeweitet und ist heute ein bedeutender Betriebszweig des ehemals reinen Weinhandelshauses. Einen ganz besonderen Stellenwert nehmen dabei die auf Zürcher Stadtgebiet liegenden Rebberge Sonnenberg, Burghalde und Enge ein. Der Rauschling von der Burghalde in Zürich-Riesbach hat beispielsweise bei der letztjährigen Lese einen Oechslewert von 82° erreicht. Zusammen mit 9 Teilen Kerner und etwas Gewürztraminer wird im Barrique eine Spezialität ohnegleichen ausgebaut, aber auch der Riesbächler Gewürztraminer ist schlicht ein Erlebnis. – Weitere Weinberge bewirtschaftet Landolt in Adlikon, am Worrenberg bei Flaach und am Usser Rain in Oberembach, aber auch am Chrachenfels im thurgauischen Neunforn; total zehn Hektaren eigenes Rebland mit einem Drittel weisser und zwei Dritteln roter Traubensorten.

## Landolt Weine AG heute

Es ist die Zeit der sechsten Generation seit Emanuel Hess und der fünften Landolt-Generation. Im Unterschied zu den meisten andern Weinhäusern, die Teil eines Konglomerates sind, ist die Firma Landolt Weine AG immer noch ein Familienbetrieb.

Marc Landolt, Önologe, 1991 in die Firma eingetreten, hat 1998 den Anteil seines Vaters übernommen und ist Verwaltungsratspräsident und Geschäftsleiter. Über vierzig Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen finden bei Landolt ihren Arbeitsplatz in Administration, Rebbaun, Kelterung, Spedition und Verkauf. Im Gegensatz zu einer reinen Handelsfirma sind die hier zusätzlich betriebenen Bereiche Rebbaun, Kelterung und Abfüllung sehr arbeitsintensiv – ein Fünftel der umgesetzten Weinmenge stammt aus Eigenbau, dazu werden noch zugekaufte Trauben von 20 Hektaren Ostschweizer Reben gekeltert. Gehandelt wird Wein aus der ganzen Welt, wobei Italien und Südafrika wichtige Standbeine sind.

## Stolz und Verpflichtung

Auf sechs Generationen Aufbau, Durchhalten und stetiges Anpassen an die Erfordernisse darf man stolz sein. Aber es verpflichtet auch. «Obwohl wir ausländischen Wein schätzen und handeln, glauben wir an die Zukunft des Ostschweizer Weines», sagt Marc Landolt. Wir nehmen es ihm ab, denn die Pionierleistungen im Rebbaun, die innovativen Versuche mit Weinsorten und neuen Vinifikationsmethoden, das sorgfältige Keltern auch kleinster Weinmengen belegen die Heimat- und Kulturverbundenheit des Hauses Landolt. «Mit Weintrinken sind immer auch Emotionen verbunden, und diese müssen im Zusammenhang mit dem Zürcher Wein viel stärker wachgerufen werden», so Marc Landolt. Dem stimmen wir gerne zu!

Stefan V. Keller



## Weinland und Winterthur

## Zürich und

### April

**Wildensbuch**  
Samstag, 26. April, 13 bis 24 Uhr,  
Sonntag, 27. April, 10 bis 18 Uhr:  
Tag der offenen Türen der Gärtnereien mit Weinprobe, Festwirtschaft und Wein vom Fass von der Winzer-genossenschaft Wildensbuch

**Dättlikon**  
Freitag, 25. April, 17 bis 21 Uhr,  
Samstag, 26. April, 14 bis 20 Uhr,  
Sonntag 27. April, 11 bis 18 Uhr:  
Tag der offenen Kellertür bei Peter und Brigitte Steiner im Keller in Dättlikon

**Brütten**  
Wochenende vom 26. / 27. April,  
10 bis 16 Uhr:  
Die Familie Gross präsentiert ihr Weinangebot an der Frühlingsausstellung «Garte-Händsche» im Gartencenter an der Säntisstrasse 51

**Watt**  
Donnerstag, 24. April, 20.15 Uhr:  
Music Club im Gwölb an der Niederhaslistrasse 119 bei K. Wegmüller-von Burg, mit Schmidhauser & Gross & Colombo (CH)  
Reservationen 079 629 56 34

### Mai

**Uhwiesen**  
Samstag, 31. Mai, 10 bis 20 Uhr:  
Degustation des neuen Jahrgangs an der Uhwieser Wyprob des Wein- und Obstbauvereines Uhwiesen

**Waltalingen**  
Samstag, 10. Mai, 12 bis 20 Uhr,  
Sonntag, 11. Mai, 11 bis 18 Uhr,  
Samstag, 17. Mai, 12 bis 20 Uhr,  
Sonntag, 18. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Frühjahrsdegustation bei Familie Kari Keller Weinbau

**Winterthur Wülflingen**  
Sonntag, 4. Mai, 12 bis 17 Uhr,  
Samstag, 31. Mai, 15 bis 17 Uhr:  
Degustation 2002er-Tropfen und Bilderausstellung Peter del Fabro bei R. und M. von Meiss in der Wyszür Weiertal, Rumstalstrasse 55

**Freienstein**  
Wochenende vom 31. Mai / 1. Juni,  
10 bis 17 Uhr:  
Degustation bei Familie Gehrig im Geissstig

**Unterstammheim**  
Wochenende vom 3. / 4. Mai,  
ab 14 Uhr:  
Vinothek, Weindegustation, Weinverkauf bei K. und R. Frei, Weinbau zur Delle

**Unterstammheim**  
Freitag, 23. Mai, 18.30 Uhr:  
Degustationsmenu im Gasthof Adler mit K. und R. Frei, Weinbau zur Delle

**Dättlikon**  
Freitag, 9. Mai, 16 bis 21 Uhr,  
Samstag, 10. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Frühjahrsdegustation bei Ernst und Kathrin Müller im Berghof

**Teufen**  
Wochenende vom 3. / 4. Mai,  
12 bis 18 Uhr:  
Kräuter- und Weintage in der Orangerie des Weingutes Schloss Teufen

**Teufen**  
Wochenende vom 24. / 25. Mai,  
11 bis 18 Uhr:  
Wein und Musik mit Degustation Jahrgang 2002 im Weingut von Geri Lienhard, Dorfstrasse 1

**Eglisau**  
jeden Samstag bis im Juli,  
ab 15 Uhr:  
Weinprobe bei Edwin Hangartner im «Zapfenzieher»

# Agenda

Events unserer Weinbauvereine, Rebbauern und Kelterer in der Sommersaison 2003

### Juni

**Benken**  
Samstag, 7. Juni bis Ende September an Wochenenden:  
Kultur- und Brunnenweg im Dorf gemäss Beschilderung, mit Weinprobe des Weinbauvereins Benken

**Benken**  
Pfungstmontag, 9. Juni, 10 Uhr:  
Reb- und Kulturrundgang durchs Dorf mit Weinprobe beim gemütlichen Hock. Weinbauverein Benken, Besammlung beim Gemeindehaus.

**Benken**  
Wochenende vom 28. / 29. Juni,  
11 bis 20 Uhr:  
Weinprobe mit Festwirtschaft bei Heidi Steinmann, Weinbau «Zur alten Post»

**Zürich Höngg**  
Freitag, 27. Juni, 16 bis 20 Uhr,  
Samstag, 28. Juni, 11 bis 17 Uhr:  
Weintage in der Zweifel WeinLaube an der Regensdorferstrasse 20 mit freier Degustation an verschiedenen Ständen

**Henggart**  
Samstag, 7. Juni, 9 bis 16 Uhr:  
Weindegustation des Rebbauvereins Henggart mit Spaghetti-Plausch von 11 bis 1330 Uhr vor dem Volg-Laden Henggart

**Winterthur Wülflingen**  
Freitag, 6. Juni, 16 bis 20 Uhr,  
Samstag, 7. Juni, 14 bis 18 Uhr:  
Weinprobe und Direktverkauf der Stadt Winterthur in der Schlossscheune Wülflingen

**Winterthur**  
Freitag, 13. Juni, ab 16 Uhr,  
Samstag, 14. Juni, ab 14 Uhr:  
Degustation bei den VOLG Weinkellereien an der Feldstrasse 18/16

**Watt**  
Freitag, 13. Juni, 20.45 Uhr:  
Music Club im Gwölb an der Niederhaslistrasse 119 bei K. Wegmüller-von Burg, mit Tom Russel & Andrew Hardin (USA)  
Reservationen 079 629 56 34

### Juli

**Neftenbach**  
Sonntag, 6. Juli, ab 10 Uhr:  
Jazz-Matinée mit Down Town Stompers Jazz Band bei Jürg Saxer auf dem Weingut Bruppach

**Winterthur-Wülflingen**  
Sonntag, 13. Juli, 10 bis 18 Uhr:  
Trottenfest und musikalische Unterhaltung mit den Beerenberg Musikanten in der Trotte Strickhof Wülflingen

**Winterthur Wülflingen**  
Sonntag, 6. Juli, 12 bis 20 Uhr:  
Fischknusperli mit Räuschling bei R. und M. von Meiss in der Wyszür Weiertal, Rumstalstr. 55

**Watt**  
Donnerstag, 3. Juli, 20.45 Uhr:  
Music Club im Gwölb an der Niederhaslistrasse 119 bei K. Wegmüller-von Burg, mit Martin C. Herberg Trio (D)  
Reservationen 079 629 56 34

### August

**Benken**  
Bis Ende September an Wochenenden:  
Kultur- und Brunnenweg im Dorf gemäss Beschilderung, mit Weinprobe des Weinbauvereins Benken

**Benken**  
Samstag, 30. August, 20 Uhr:  
Verleihung der 5. Goldenen Traube von Benken durch den Weinbauverein Benken im Rahmen der Weinprobe bei Heinz Schenkel Am Platz in Benken

**Winterthur Wülflingen**  
Freitag, 1. August, ab 17 Uhr:  
Besenbeizbetrieb mit Musik bei R. und M. von Meiss in der Wyszür Weiertal

**Zürich Höngg**  
Freitag, 29. August, 16 bis 20 Uhr,  
Samstag, 30. August, 11 bis 17 Uhr:  
Weintage mit freier Degustation an verschiedenen Ständen in der Zweifel WeinLaube an der Regensdorferstrasse 20

### September

**Dättlikon**  
Sonntag, 21. Sept., 11 bis 18 Uhr:  
Trube, Suuser und Wy bei Ernst und Kathrin Müller im Berghof

**Rudolfingen**  
Wochenende vom 13. / 14. Sept.,  
13 bis 18 Uhr: Blumen und Weine aus Rudolfingen – Degustation im tropical-paradise der Gärtnerei Lottenbach

**Winterthur Wülflingen**  
Sonntag, 7. Sept., 12 bis 17 Uhr:  
Schämpis und Léon Millot barrique mit Bildern von Anita Schmid und Hansjörg Flückiger bei R. und M. von Meiss in der Wyszür Weiertal, Rumstalstrasse 55

**Freienstein-Teufen**  
Samstag, 13. Sept., 12 Uhr bis morgens 4 Uhr und  
Sonntag, 14. Sept., 9.30 bis 22 Uhr:  
Herbstfest Freienstein-Teufen

**Benken**  
Bis Ende September an Wochenenden:  
Kultur- und Brunnenweg im Dorf gemäss Beschilderung, mit Weinprobe des Weinbauvereins Benken



## Unterland

**Eglisau**  
jeden Samstag bis im Juli,  
ab 15 Uhr:  
Weinprobe bei Edwin Hangartner  
im «Zapfenzieher»

**Eglisau**  
Dienstag, 29. April, 10 bis 21 Uhr:  
Wybeizli der Weinbaugenossen-  
schaft Eglisau am Frühlingsmarkt  
im Bollwerk beim Gemeindehaus  
Eglisau

**Rafz**  
Wochenenden vom 3. / 4. und  
10. / 11. Mai, ab 14 Uhr:  
Degustation des neuen Jahrganges  
im Weinkeller von Peter und Leni  
Baur-Ammon

**Hüntwangen**  
Donnerstag, 1. bis Sonntag, 4. Mai,  
ab 10 Uhr:  
Einweihung des neuen «Schmit-  
techällers» an der Schmiedgasse 2  
bei Richard Strässler

**Watt**  
Donnerstag, 15. Mai, 20.45 Uhr:  
Music Club im Gwölb an der Nie-  
derhaslistrasse 119 bei K. Wegmül-  
ler-von Burg, mit dem Dole King  
Trio – Reservationen 079 629 56 34

**Rafz**  
Samstag, 17. Mai, 11 bis 21 Uhr,  
Sonntag, 18. Mai, 11 bis 20 Uhr:  
Federweiss Festival von A-Z bei Bea-  
trix Neukom, Hegi 13

**Hüntwangen**  
Donnerstag, 1. Mai und Samstag,  
3. Mai, 10 bis 16 Uhr:  
Degustation der 2002er-Weine  
der Weinbaugenossenschaft Hünt-  
wangen in der Scheune an der  
Schmiedgasse 2

**Regensberg**  
Samstag, 3. Mai und Sonntag,  
11. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Pinot Noir – Jahrgangs-Vergleichs-  
degustation und Kellerführungen  
in der Kellerei Regensberg beim  
Buswendeplatz

**Neftenbach**  
Samstag, 10. Mai und  
Samstag, 17. Mai, 13 bis 19 Uhr:  
Jungweidegustation und Skulptur-  
ausstellung bei H. und M. Sprenger  
im Weingut zum Frohhof

**Freienstein**  
Jeden Freitagabend von Juni bis  
August ab 19 Uhr trifft man sich auf  
dem Weingut Schwarz zum Sunset-  
Drink. Im Rebhüsl mitten im Reb-  
berg gibt es Grill- und BBQ-Fleisch,  
dazu die guten Weine vom Weingut  
Schwarz.

**Weiningen**  
Sonntag, 11. Mai, ab 11 Uhr:  
Jazz, Brot und Wii im Wiesetäli bei  
H.P. und R. Haug mit Jazz-Quintett  
und ab 15 Uhr «grooviger» Rock  
mit jungen Musikern aus Weiningen

**Wil ZH**  
Samstag, 24. Mai, 10 bis 20 Uhr  
Sonntag, 25. Mai, 10 bis 18 Uhr  
Degustations- und Verkaufstage  
mit musikalischer Unterhaltung bei  
Matthias Angst im Weingut Son-  
nenberg

**Unterengstringen**  
Freitag, 9. Mai, 19.30 Uhr:  
Degustation Weiningener Weine plus  
Überraschung bei René Koch, Dorf-  
strasse 47

**Weiningen**  
Freitag, 20. Juni, 19 Uhr bis mor-  
gens 4 Uhr: Festbetrieb  
Samstag, 21. Juni, 10 Uhr bis mor-  
gens 4 Uhr: Bauernmarkt, Degusta-  
tionen, Attraktionen und Musik  
Sonntag, 22. Juni, 10.15 Uhr:  
Rebberggottesdienst, danach Festbe-  
trieb und Limmattaler Musiktag  
am Rebenblüte Dorffest

**Wil ZH**  
Pfungstsonntag und -montag,  
8. / 9. Juni, 12 bis 22 Uhr:  
Traditionelles Weinfest mit Früh-  
lingsdegustation im Erlebnis-Hofgut  
bei Hansruedi und Maya Neukom  
an der Dorfstrasse 44

**Freienstein**  
Jeden Freitagabend von Juni bis  
August ab 19 Uhr trifft man sich auf  
dem Weingut Schwarz zum Sunset-  
Drink. Im Rebhüsl mitten im Reb-  
berg gibt es Grill- und BBQ-Fleisch,  
dazu die guten Weine vom Weingut  
Schwarz.

**Bülach**  
Freitag, 13. Juni, 16 bis 23 Uhr,  
Samstag, 14. Juni, 13 bis 23 Uhr:  
Degustation der Weine 2002 bei  
Elisabeth Weidmann und Walter  
Schiess im Rebberg Dättenberg

**Rafz**  
Wochenende vom 14. / 15. Juni,  
12 bis 18 Uhr:  
Müli Wy Degustationstage bei  
Familie Graf, Obere Müli an der  
Chnübri 2

**Teufen**  
Sonntag, 15. Juni, 10 bis 16 Uhr:  
Brunch der Swissair-Voices; am  
Nachmittag Grillplausch und De-  
gustation im Schlosshof des Wein-  
gutes Schloss Teufen

**Eglisau**  
jeden Samstag, ab 15 Uhr:  
Weinprobe bei Edwin Hangartner  
im «Zapfenzieher»

**Freienstein**  
Jeden Freitagabend von Juni bis  
August ab 19 Uhr trifft man sich auf  
dem Weingut Schwarz zum Sunset-  
Drink. Im Rebhüsl mitten im Reb-  
berg gibt es Grill- und BBQ-Fleisch,  
dazu die guten Weine vom Weingut  
Schwarz.

**Stadel**  
Samstag, 5 und Montag, 7. Juli,  
10 bis 18 Uhr:  
Degustationstage bei Familie Schorr  
im Grundhof 52

**Otelfingen**  
Freitag, 15. August, 17 bis 22 Uhr,  
Samstag, 16. August, 10 bis 22 Uhr,  
Sonntag, 17. August, 10 bis 18 Uhr:  
Merz Weine an der Gewerbesse  
Otelfingen auf dem Schulhausareal

**Weiningen**  
Samstag, 9. August, 14 Uhr:  
Geführter Rebberg- und Betriebs-  
rundgang mit anschliessender  
Degustation der Weine und Spezia-  
litäten von Peter Vogler in der Reb-  
siedlung im Wyberg  
Anmeldung 01 750 45 65

**Freienstein**  
Jeden Freitagabend von Juni bis  
August ab 19 Uhr trifft man sich auf  
dem Weingut Schwarz zum Sunset-  
Drink. Im Rebhüsl mitten im Reb-  
berg gibt es Grill- und BBQ-Fleisch,  
dazu die guten Weine vom Weingut  
Schwarz.

**Wil ZH**  
Samstag, 6. Sept., ab 16 Uhr:  
5. Rafzerfelder Wy-Träff mit über  
zwanzig Ausstellern und Produzen-  
ten aus dem Rafzerfeld in der Mehr-  
zweckhalle Landbühl

**Watt**  
Freitag bis Sonntag, 5./6./7. Sept.:  
Watter Herbstfest 2003 unter dem  
Motto «mitenand luege, erläbe,  
gnüsse»

**Weiningen**  
Sonntag, 28. Sept., ab 11 Uhr:  
traditionelles Sauserfest im Dorf-  
keller an der Zürcherstrasse 8 mit  
Weindegustation, Risotto mit haus-  
gemachten Bauernschublingen und  
musikalischer Unterhaltung mit den  
«Hot potatoes» quer durch Dixie,  
Blues und Ländler

**Otelfingen**  
Samstag, 6. Sept., 11 bis 18 Uhr:  
Herbstmärt in Otelfingen an der  
Vorderdorfstrasse mit Weindegusta-  
tion der Neuheiten von Merz Weine  
Otelfingen

**Unterengstringen**  
Freitag, 5. Sept., 19.30 Uhr:  
Degustation Weiningener Weine plus  
Überraschung bei René Koch an der  
Dorfstrasse 47

## Zürichsee und Oberland

**Herrliberg**  
jeweils am ersten Samstag  
im Monat, 10 bis 16 Uhr:  
Führungen auf Kaspar von Meyen-  
burgs Schipfsgut mit Weinprobe;  
nach Absprache, Tf01 915 34 61

**Uster**  
Samstag, 26. April,  
10.30 bis 18 Uhr:  
Die Rebbaufamilie Heusser und  
die Rebzunft Uster präsentieren  
Neuigkeiten des Jahrgangs 2002 aus  
dem Ustermer Rebberg. Rebbergfest  
und Gratis-Degustation mit musi-  
kalischer Umrahmung und Winzer-  
würsten vom Holzkohlegrill

**Stäfa**  
Freitag, 2. Mai., 16 bis 21 Uhr:  
Weinprobe in Keller und Trotte –  
Schmackhaftes vom Grill bei Reto  
Honegger im Weingut am Latten-  
berg

**Wermatswil**  
Samstag, 3. Mai, 10 bis 12.30 Uhr:  
Weinverkauf und Degustation  
Müller-Thurgau «Wermatswil  
2002» und «Kleinjogg-Marc» durch  
den Rebverein Wermatswil hinter  
dem Landgasthof «Puurehuus»

**Uetikon am See**  
Freitag, 2. Mai, 17 bis 21 Uhr und  
Samstag, 3. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Degustation und Verkauf bei Erich  
Meier im Weingut zur Reblaube

**Uetikon am See**  
Freitag, 16. Mai, 17 bis 21 Uhr und  
Samstag, 17. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Degustation und Verkauf bei Erich  
Meier im Weingut zur Reblaube

**Herrliberg**  
Samstag, 4. Mai, 10 bis 16 Uhr:  
Führungen auf Kaspar von Meyen-  
burgs Schipfsgut mit Weinprobe;  
nach Absprache, Tf01 915 34 61

**Stäfa**  
Samstag, 21. Juni, 13 bis 18 Uhr,  
Sonntag, 22. Juni, 11 bis 17 Uhr:  
Degustation bei Familie P. und D.  
Menzi an der Mutzmalenstrasse 36

**Feldmeilen**  
Freitag, 13. Juni, 14 bis 18 Uhr,  
Samstag, 14. Juni, 10 bis 17 Uhr:  
Degustationstage des Jahrgangs  
2002 bei Schneider Weinbau,  
Bünishoferstrasse 106

**Stäfa**  
Freitag, 27. Juni, ab 17 Uhr,  
Samstag, 28. Juni, ab 12 Uhr:  
Degustation bei Familie Hohl im  
Weingut Rebhalde

**Feldmeilen**  
Freitag, 27. Juni, 14 bis 18 Uhr,  
Samstag, 28. Juni, 10 bis 17 Uhr:  
Degustationstage des Jahrgangs  
2002 bei Schneider Weinbau,  
Bünishoferstrasse 106

**Uerikon**  
Wochenende vom 21. / 22. Juni,  
11 bis 18 Uhr:  
Weindegustation auf dem Rütihof  
bei Familie Hasler in der Rütihof-  
Schüür

**Männedorf**  
Samstag, 14. Juni, 10 bis 18 Uhr:  
Degustation mit Gartenwirtschaft  
bei Wetli Weinbau an der Allenberg-  
strasse 70

**Meilen**  
Samstag, 5. Juli, 11 bis 23 Uhr:  
Fisch-Chochete mit dem Weinbau-  
verein am Zürichsee: Felchen ab  
offenem Feuer – 25 verschiedene  
Räuschling vom Zürichsee – Jazz-  
Band; an der Kirchgasse in Meilen

**Herrliberg**  
Samstag, 5. Juli, 10 bis 16 Uhr:  
Führungen auf Kaspar von Meyen-  
burgs Schipfsgut mit Weinprobe;  
nach Absprache, Tf01 915 34 61

**Stäfa**  
Wochenende vom 30. / 31. August,  
ab 12 Uhr:  
Degustation bei Familie Hohl im  
Weingut Rebhalde

**Gossau**  
Samstag, 30. August, 11 bis 16 Uhr:  
Weinprobe im Rebberg Altrüti bei  
Reto Honegger

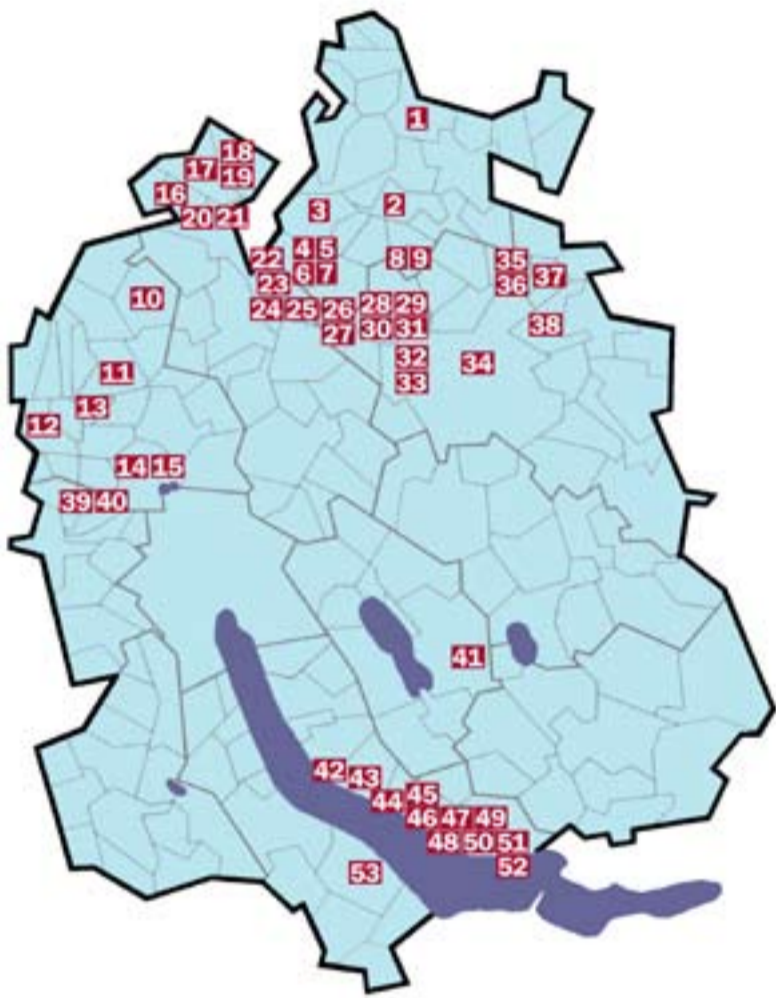
**Meilen**  
Samstag, 6. Sept., 11 bis 21 Uhr,  
Sonntag, 7. Sept., 11 bis 18 Uhr:  
15 Weinproduzenten vom Zürichsee  
präsentieren ihre neuesten Kreatio-  
nen, mit Bistro, kostenloser Erleb-  
nis-Degustation und Wettbewerb  
im Pavillon Auto Graf an der See-  
strasse 941 in Obermeilen

**Herrliberg**  
Samstag, 6. Sept., 10 bis 16 Uhr:  
Führungen auf Kaspar von Meyen-  
burgs Schipfsgut mit Weinprobe;  
nach Absprache, Tf01 915 34 61



# 1. Mai Tag der offenen Winzerkeller

In der Region Zürichsee und Winterthur findet bereits zum dritten Mal der Tag der offenen Kellertüren statt. Neu beteiligen sich dieses Jahr auch weitere Produzenten aus anderen Kantonsgebieten am «Tag des Zürcher Weines». Von 11 bis 18 Uhr werden die teilnehmenden Weinbauern am 1. Mai 2003 ihre Kellertüren für das Publikum öffnen. Die individuellen Besucherprogramme der Weinbauern beinhalten Rebrundgänge, kulinarische und musikalische Angebote und natürlich Proben ihrer Weinbereitungskunst. Lassen Sie sich von der Vielfalt und Qualität unserer Zürcher Weine überraschen: Neben den Klassikern wie Pinot Noir, Riesling x Sylvaner und Räschling können Sie eine Vielzahl weisser und roter Spezialitäten entdecken: Completer, Sémillon, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer, Pinot Gris, Garanoir, Lemberger; aber auch interessante Cuvées ... Steigen Sie am 1. Mai hinunter in den Keller oder hinauf zum Rebberg, schauen Sie bei Ihrem Weinbauern herein, um über Reben, Wein und die Welt zu diskutieren und eine gemütliche Stunde zu verbringen – die Weinbauern freuen sich auf Ihren Besuch.



### Neftenbach

- 28 Jürg Saxer, Weingut Bruppach;
- 30 Ernst und Rita Güttinger, Hintere Hub 2

- 31 Rebbetrieb Winterthur, Stadttrotte an der Wartgutstrasse

### Winterthur Wülflingen

- 32 Strickhof Wülflingen, Trotte
- 33 Stadt Winterthur, in der Schlossscheune

### Winterthur

- 34 VOLG Weinkellereien, in der Rebstation Goldenberg an der Süsenbergstrasse 11

### Welsikon-Dinhard

- 35 Ernst und Isabella Bachmann, Seuzacherstrasse 100
- 36 Willi Hohl, Weidhof

### Rickenbach

- 37 Markus Habersaat, Austrasse 1

### Wiesendangen

- 38 Beni und Claudine Kindhauser, Berghof

### Weiningen

- 39 Hanspeter und Dora Haug, im Dorfkeller an der Zürcherstrasse 8
- 40 Peter Vogler-Brändle, Im Wyberg

### Wermatswil

- 41 Rebverein Wermatswil, bei Jucker Farmart AG in Seegräben

### Feldmeilen

- 42 Schneider Weinbau, Bünishoferstrasse 106

### Meilen

- 43 Hermann Schwarzenbach, Seestrasse 867

### Utetikon am See

- 44 Erich Meier, Weingut zur Reblaube

### Männedorf

- 45 Samuel Wetli-Schinzler, Allenbergstrasse 70

- 46 E. und S. Lüthi, gemeinsam mit Familie Annemarie und Walter Pfister, an der Hinteren Püntackerstrasse 2

### Stäfa

- 47 Werner Hohl, Weingut Rebhalde

- 48 Reto Honegger, Weingut am Lattenberg

- 49 P. Menzi-Pfenninger, Mutzmalenstrasse 36

- 50 August Pünter, Glärnischstrasse 53

### Urikeron

- 51 Hansueli Hasler, Weingut Rütihof

- 52 Bernhard Bertschinger, Laubisrütistrasse 119

### Halbinsel Au

- 53 im Weinbaumuseum

### Regensberg

- 13 Weidmann Weinbau, Kellerei Unterburg 67

### Regensdorf

- 14 Fritz Huber, Riedthofstrasse 369

### Watt

- 15 Ruedi Zollinger, Im Seeholz 15

### Hüntwangen

- 16 Weinbaugenossenschaft Hüntwangen, Richard Strässler, Schmiedgasse 2

### Wil

- 17 Rebbaugenossenschaft Wil, Ernst Rüeiger; Wein-OL

### Rafz

- 18 P. Graf-Eggenberger, Chnübri 2

### Regensdorf

- 19 P. und R. Baur-Ammon, Hegi 26

### Eglisau

- 20 Edwin Hangartner, Steig 32

- 21 Urs Pircher, Stadtbergstrasse 378

### Teufen

- 22 Beat Kamm, Schloss Teufen

- 23 Geri Lienhard, Dorfstrasse 1

### Freienstein

- 24 Othmar Gehring, Im Geissstiege

- 25 Andreas Schwarz, Im Geissstiege

### Dättlikon

- 26 Ernst und Kathrin Müller, Berg-hof

- 27 Peter und Brigitte Steiner, Oberdorf 8

### Trüllikon

- 1 August Dünki-Pries, im Seidenhof

### Kleinandelfingen

- 2 H. und R. Baur-Keller, am Gross-See

### Flaach

- 3 Toni Kilchsperger-Sieber, Weinbau Worrenberg

### Berg am Irchel

- 4 A. und V. Schneider-Keller, Sandgasse 5

- 5 A. und E. Bachofner-Hobi, Eigentental 9

- 6 Moritz und Ursula Baur, Dorfstrasse 1

### Gräslikon

- 7 Max Brandenberger, Wilerstrasse 32

### Henggart

- 8 Rudolf und Heidi Engel-Fürst, Rebberg «Im Stigeli»

- 9 Edi und Maya Frauenfelder, Alte Andelfingerstrasse; bei schönem Wetter: im Rebberg

### Stadel

- 10 Hans und Helene Schorr, Grundhof

### Steinmaur

- 11 Albert Leeger, Hauptstrasse 52

### Otelfingen

- 12 Andreas Merz, Bodenackerstrasse 23

## Zürcher Wein in Berlin



Am Zürcher Stand (von links nach rechts): Fabienne, die erste Weinprinzessin, Alice Hohl aus Stäfa, Regierungsrat Ruedi Jeker, Weinprinzessin Olivia, die Gemüseprinzessin und Urs Schneider vom Schweizer Bauernverband. (Bild romü)

Im grossen Schweizer Pavillon an der internationalen Grünen Woche in Berlin – der weltweit grössten Fachmesse für Ernährung – war in diesem Jahr der Kanton Zürich der offizielle Gast-Aussteller. Drei Weinbauern, die Familie Hohl aus Stäfa, die Firma Zweifel aus Zürich und Jürg Saxer aus Neftenbach haben sich in der Hauptstadt der Bundesrepublik Deutschland im Januar mit ihren Erzeugnissen unter dem Motto «Züri(ch) vom Rhein bis zu den Alpen» sehr gut ins Szene setzen und dabei viele Erfahrungen machen können. Grundsätzlich kommen die

Schweizer Weine mit ihrer Vielfalt, hohen Qualität und typischen Noten beim deutschen Konsumenten gut an. Andererseits ist es aber sehr schwierig, neue Märkte zu erschliessen. Dafür sind Infrastrukturen vor Ort nötig, welche nun aufgebaut werden. Trotzdem zeigten sich alle nach den zehn Messetagen von den Erfahrungen sehr beeindruckt. Berlin war für alle den Aufwand wert und es ist durchaus vorstellbar, dass im Jahr 2004 Zürich wiederum an der Internationalen Grünen Woche präsent sein wird.

Roland Müller

**Watter Herbstfest**  
5./6./7. September 2003



## Spitzenweine vom Zürichsee

### 6./7. September Weinpavillon 2003

Am Samstag von 11 bis 21 Uhr und am Sonntag von 11 bis 18 Uhr findet im Pavillon der Firma Auto Graf in Obermeilen zum zweiten Mal der Weinpavillon statt. 15 Weinproduzenten vom Zürichsee präsentieren ihre neuesten Kreationen und besten Provenienzen. Probieren Sie kostenlos alle Weine, analysieren Sie sie spielerisch bei einer Erlebnis-Degustation und nehmen Sie am Wettbewerb teil. Für Ihr leibliches Wohl werden kompetente und begeisterte Köche im kleinen Bistro vor dem Pavillon besorgt sein.

Informationen unter  
[www.zueriseewi.ch](http://www.zueriseewi.ch)

### IMPRESSUM



Halbjahresschrift des  
Zürcher Weinbauverbands  
Auflage: 00 000 Exemplare

Verlag/Administration:  
Zürcher Weinbauverband  
Riedhofstrasse 64 • 8408 Winterthur  
Tel 052 224 28 22 • Fax 052 224 28 21

Redaktion und Gestaltung:  
Stefan V. Keller  
Heidenhof • Postfach 36 • 8462 Rheinau  
Tel 052 319 35 00 • Fax 052 319 35 40  
r&w@8462rheinau.ch

Layout: Blaser Grafik • 8706 Meilen

Druck: Zürichsee-Druckereien AG  
8712 Stäfa

Einzelnummern sind erhältlich  
beim Verlag gegen Einsendung  
eines frankierten und adressierten  
Briefumschlags C5