

Räbe & Stii

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS • NR. 14 • HERBST 2003



Mit der Frühlingsausgabe erhielten alle Abonnenten ein Schreiben, worin wir auf die Kosten unserer Zeitung hingewiesen haben. Der beigelegte Einzahlungsschein wurde von einer erfreulich grossen Anzahl Leser benutzt. Herzlichen

Dank! Der Rücklauf erreichte eine Quote, die sonst nicht einmal bei Gratisverlosungen von Autos erreicht wird. Sich von seiner Leserschaft auf solch eindrückliche Weise unterstützt zu wissen, stimmt uns zuversichtlich und motiviert uns, auf dem eingeschlagenen Weg weiter zu gehen.

Dass wir Ihre Meinung erst auf diese Weise erfahren haben, zeigt die Tücken der schriftlichen Kommunikation auf. Lieber würden die Zürcher Rebleute und Winzer mit Ihnen bei einem guten Glas über ihre Betriebsphilosophie, den Stand der Reben und die Qualität der Weine diskutieren. Wir können die Vorteile unseres Standortes in diesem Sinne noch besser nutzen. Der übergrosse Teil der Weine aus unserem Kanton hat eine Ursprungs-Bezeichnung. Was ist einfacher als auf einem Spaziergang durch die schöne Rebenlandschaft das Gespräch mit «Ihrem» Wein- oder Trauben-Produzenten zu suchen? Von ihm Interessantes über Reben, Trauben und Wein zu erfahren, Veränderungen und Neuigkeiten zu diskutieren. Und das alles vor Ihrer Haustüre und in Ihrer Muttersprache. Wo findet man das sonst?

Die Liberalisierung des Schweizer Weinmarktes lässt sich meines Erachtens nicht rückgängig machen. Möchten wir wirklich eine Einschränkung des Angebots von ausländischen Weinen um unsere Produkte besser verkaufen zu können und die schönen Reblandschaften zu erhalten? Das brauchen wir doch gar nicht! Mit Hilfe Ihres Feedbacks können unsere Winzer innovativ und unsere Weine konkurrenzfähig bleiben. Sagen Sie Ihrem Winzer was Sie schätzen, aber auch was er verändern könnte, damit er Ihren Bedürfnissen besser gerecht wird.

Wir freuen uns auf Ihre Meinung im persönlichen Gespräch oder als Leserbrief in unserer Zeitschrift.

Cees van Rijn

Vorstandsmitglied Zürcher Weinbauverband

Herr und Frau «Zürcher» und der Zürcher Wein

Rein statistisch gesehen trinkt jeder Schweizer und jede Schweizerin rund 40 Liter Wein jährlich. Man darf annehmen, dass auch die rund 1,2 Millionen Bewohner unseres Kantons zu den «durchschnittlichen» Weinfreunden gehören und demnach zusammen pro Jahr gegen 50 Millionen Liter Wein trinken – das sind rund 65 Millionen Flaschen.

Der Kanton Zürich verfügt über eine Rebfläche von rund 630 Hektaren; der Jahrgang 2002 schenkte unseren Rebleuten und Winzern 3,5 Millionen Liter Zürcher Wein – das sind rund 5 Millionen Flaschen. Pro Kopf der Zürcher Bevölkerung werden demnach gut vier Flaschen heimischen Weines abgefüllt – die Eigenversorgung dürfte bei rund 7 Prozent liegen.

Man stelle sich vor – wiederum rein statistisch gesehen – jeder Zürcher und jede Zürcherin genösse eine Flasche «Zürcher» mehr pro Jahr ...

In der steilen Uferhalde «Styg», an der Abendseite der Halbinsel Rheinau gelegen, reifen die Sorten Pinot noir, Pinot gris und Regent. Der kleine, kaum bekannte Rebbang spiegelt sich im tief unten gemächlich dahinziehenden Rheinstrom.



Frühe Reife zeichnet das Traubengut im Weinjahr 2003 aus. Schon der Blühet eilte dem Kalender voraus, und der Vegetationsvorsprung betrug zur Jahresmitte zwei Wo-

chen. Die Regent-Traube, die am 28. Juli im Rheinauer Rebbang «Styg» abgeleichtet wurde, hatte bereits vollständig blau gefärbte Nachbarn. Sie wurde als Titelstar gewählt, weil ihre Beeren in den verschiedenen Reifestadien am schönsten in der Abendsonne glänzten. Fotos Stefan V. Keller



Jahrgang 2002 – Versprechen gehalten

... dieser Herbst bleibt in Erinnerung!

Man erinnert sich: Der Herbst 2002 war den Trauben lange Zeit nicht gut gesinnt. Der Wümmet zog sich über Wochen hinweg, und ein grosser Teil der Trauben – vor allem der Blauburgunder – konnte erst im November gelesen werden. Wer warten musste (und konnte!), wurde belohnt mit ausserordentlichen Mostgewichten: Die Zürcher Novembertrauben erreichten bei einem phänomenalen Reifegrad 92.8° Oechsle. Hohe Mostgewichte und vollreife Trauben liessen einen aussergewöhnlichen Jahrgang 2002 erwarten.

Die lange Zeit am Stock...
Der Jahrgang 2002 hat dieses Versprechen eingelöst. Es hat sich einmal mehr gezeigt, dass – neben einem hohen Mostgewicht – auch die Zeitdauer zwischen Rebenblüte und Wümmet für die Weinqualität von Bedeutung ist.

Bei den Novembertrauben waren das deutlich über 100 Tage!

Die Weine sind – mit einigen Ausnahmen wie Spätlesen oder Barrique-Ausbau – im Verkauf und bereiten einen unerhörten Weingenuss. Vorab der Blauburgunder (oder Klevner, wie er auch genannt wird) überzeugt durch eine tiefe Farbe und eine dichte, beerige Aromatik mit langem, weichem Abgang. Fachleute prophezeien eine gute Lagerfähigkeit.

Der RieslingxSylvaner – unsere weisse Hauptsorte – erfreut mit einem frischen Antrunk und überrascht in der Nase häufig mit schon fast exotisch anmutenden Aromen. Natürlich ist auch die berühmte Muskatnote anzutreffen; viele Kellermeister entlocken dieser Traubensorte aber zusätzliche Aromen, die vorab bei den jüngeren Weinfreunden guten Anklang finden.

Andreas Wirth, Rebbaukommissär

INHALT



Zürcher Wein im Netz 2

Facetten der Rotweibereitung 3



Züri Tirggel und Zürcher Wein 4



5

Die historische Trotte aus Unterstrass



Events in Keller und Rebberg 6/7



Leser-Wettbewerb 8



Zürcher Wein ins Netz gegangen

Zürcher Weinbauverband online

Von der Rebe ins Fass, vom Fass ins Glas – doch schliesslich bleibt auch der Zürcher Wein im Netz hängen. Gemeint ist die elektronische Vernetzung, die es erlaubt, einander jederzeit am Bildschirm ins Glas zu schauen.

Seit diesem Jahr ist der Zürcher Weinbauverband im Internet präsent. Der Weinbauverband – das sind seine Mitglieder, die Rebbaupersonen und Winzer, die Kelterer und Produzenten, welche auf diesem Weg eine Brücke zur Kundschaft schlagen. Allerdings nicht in Form einer blossen Selbstdarstellung, sondern als praktische Möglichkeit, sich im Blick auf Angebot, Örtlichkeiten, Anlässe und Besonderheiten zu informieren. Dürfen wir Ihnen zeigen? Tippen wir also mal www.zuercherwein.ch ein und schauen wir uns um!

Wer ist wo?

Als erstes besuchen wir die Weinbaubetriebe im Kanton Zürich. Dazu klopfen wir auf den Schriftzug «Bezugsquellen» am linken Bildrand. Es erscheint eine Karte des Kantons Zürich. Ein Klick in eine der fünf Regionen stellt diese detaillierter dar; dies lediglich als orientierende Übersicht. Weiter kommt man, wenn man eines der Eingabefelder ausfüllt, zum Beispiel mit dem Namen eines Weinbauern, oder auch nur mit einer Ortschaft. Tippen wir versuchsweise «Stäfa» ein, erscheinen gleich sechs Adressaten mit detaillierten Anga-

ben. Telefonnummern und eMail-Adressen vermitteln Kontakte; ein Link zur jeweiligen Homepage lädt zum virtuellen, ein Blick auf die Öffnungszeiten zum realen Besuch ein, und ebenfalls per Mausklick landet man bei SwissGeo, wo ein interaktives Kartenbild den genauen Standort des Betriebes verrät.

Welcher Wein?

Über die Schaltfläche «Erweiterte Suche» kann man sich die Produzenten anzeigen lassen, die beispielsweise «Räuschling» oder «Strohwein» anbieten. Oder suchen Sie einen Betrieb, der Ihnen eine Weindegustation für fünfundzwanzig Personen ermöglicht? Klick: 58 Adressen im Kanton Zürich erscheinen. Schränken Sie Ihr Interesse auf «Cuvées» ein, dann sind es noch 7. Solche Suchfunktionen kann kein noch so farbiger Prospekt bieten!

Wann ist was?

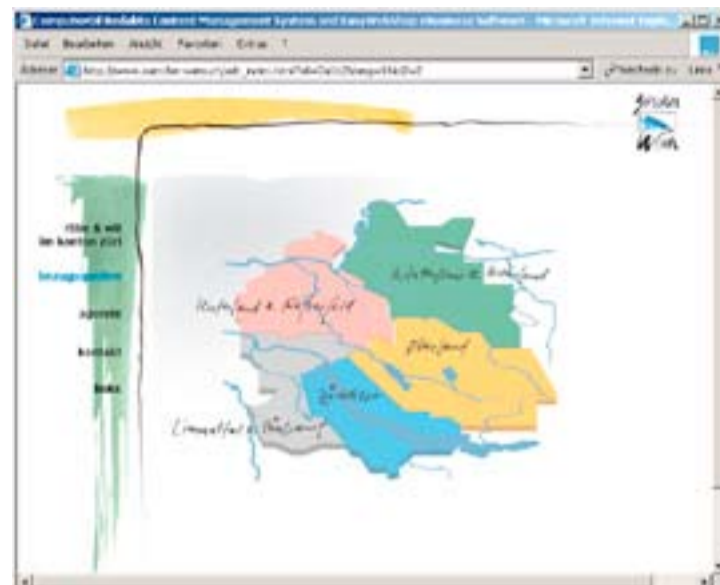
Schliesslich findet man auf der Website des Zürcher Weinbauverbandes die «Agenda» – der Event-Kalender, wie er auf den Seiten 6 und 7 dieser Zeitung publiziert ist. Mit dem Unterschied, dass dieser im Internet lau-

fend aktualisiert und ergänzt werden kann, wenn das bedruckte Papier längst veraltet aussieht. So beginnt die chronologisch geordnete Agenda im Web immer mit dem aktuellen Datum; vergangener Ballast wird automatisch abgeworfen. Eine Einschränkung muss eingestanden werden: Es können in allen Rubriken ausschliesslich Daten veröffentlicht werden, die von registrierten Mitgliedern des Zürcher Weinbauverbandes stammen und entsprechend gemeldet worden sind.

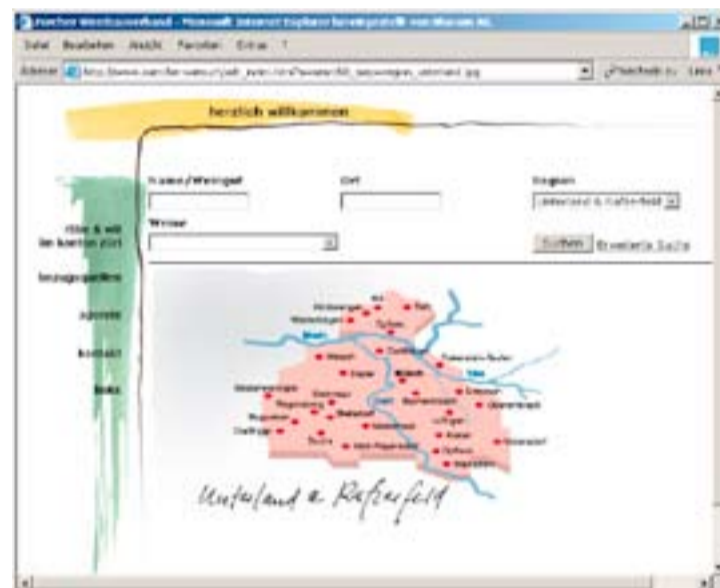
Informationen und Reportagen

Selbstverständlich soll die Website des Zürcher Weinbauverbandes neben der raschen und umfassenden Kontaktvermittlung vom Kunden zu den Anbietern auch allgemeine Informationen über den Weinbau im Kanton Zürich liefern und von besonderen Ereignissen berichten. Hier konnte natürlich erst ein Anfang gemacht werden, der nun aber laufend ausgebaut wird. Allein schon ein Grund, ab und zu wieder mal bei www.zuercherwein.ch hereinzuschauen!

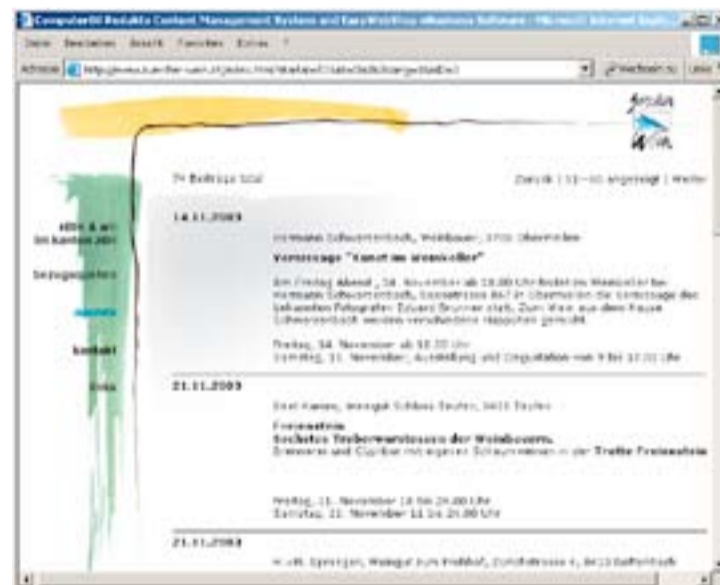
Stefan V. Keller



In den Zürcher Regionen nach Winzern und Weinen suchen, ...



... sich im Kalender Events anzeigen lassen ...



...oder Informationen und Reports einsehen.



Am Tag der offenen Winzerkeller

I. Mai ein strahlender Erfolg



Eine Bildreportage vom Tag der offenen Winzerkeller findet sich auch auf der Website www.zuercherwein.ch

Fotos Stefan V. Keller



Am 1. Mai 2003 fand zum dritten Mal der Tag der offenen Kellertüren im Kanton Zürich statt. Über fünfzig Weinbaubetriebe luden an diesem prächtig sonnigen Feiertag zu Degustationen, Kellerführungen, Rebberggrundfahrten und gemütlichem Zusammensein in kleinen und grossen Festwirtschaften bei Musik, feiner Verpflegung und natürlich Zürcher Weinen ein. Wir haben einige der Anbieter besucht und überall viel Originelles, Unterhaltsames und Stimmungsvolles angetroffen. Beglückt sind wir nach Hause zurückgekehrt mit der Feststellung: Bei den Weinbauern auf dem Lande kann der 1. Mai durchaus der schönste Tag des Jahres sein!

Stefan V. Keller

Facetten der Rotweinbereitung

Fachgebiet Getränketechnologie der Hochschule Wädenswil

So unterschiedlich die Erwartungen der Weingeniesser an einen Rotwein sind, so facettenreich sind die Bemühungen der Erzeuger, entsprechende Weine zu bereiten.

Die drei Oenologen Thomas Flüeler, Konrad Bernath und Tilo Hühn von der Hochschule Wädenswil geben einen Einblick in die Verarbeitung blauer Trauben. An der Hochschule Wädenswil wird neben Kursen über die Weinbereitung ein Diplomstudium der Lebensmitteltechnologie mit einer Vertiefung Getränketechnologie angeboten, wo sich Wein- und Getränketechnologen qualifizieren können. Infos unter www.beverages.ch

Rohwarenbeschaffenheit

Sorte, Standort und damit verbunden das Klima bestimmen die Qualität und damit die Eignung der Trauben für ein bestimmtes Vinifikationsverfahren. Die üblichen Parameter zur Beurteilung des Traubenmaterials – der Gesundheitszustand, der Zuckergehalt ($^{\circ}$ Oechsle), der Säuregehalt (g/l), der pH-Wert und der Stockertrag (g/Stock) – werden in manchen Betrieben durch die Bestimmung des Anthocyaninindex (mg/l) oder des Polyphenolindex (Summe aller Farb- und Gerbstoffe) ergänzt. Dies ist nötig, da kein direkter Zusammenhang zwischen dem Mostgewicht (Zuckergehalt) und dem Gehalt an den für Rotweine wesentlichen Farb- und Gerbstoffen vorliegt. Eine fortschreitende Lignifizierung, die sich durch eine Intensivierung der Braunfärbung zeigt, kann als Kriterium für die Ausreife des Rebholzes und der Beerenkerne dienen. Durch den Befall mit *Botrytis cinerea* können die Beerenhäute verletzt werden und andere Mikroorganismen wie «Wilde Hefen» und Essigbakterien die Beeren zerstören. Der Schimmelpilz setzt unter anderem ein Oxidationsenzym (Laccase) frei, das die rote Farbe zerstört und eine Bräunung des Mostes und Weines hervorruft. Die genannten Grössen sind als Entscheidungsgrundlage für die Ernte und eine angepasste Vinifikationsstrategie zu sehen. Nicht jedes Ausgangsmaterial ist für die Herstellung von Rotweinen mit Reifungspotenzial über fünf Jahre geeignet, wo oftmals in der Ausbauphase kleine Holzfässer (Barriques) zur Farbstabilisierung, Gerbstoffharmonisierung und Aromatisierung mit Holzaromen zum Einsatz kommen. Deshalb ist der Beurteilung des Traubenmaterials eine hohe Sorgfalt zu schenken und eine dementsprechende Entscheidung zu treffen. Die Rohwarenqualität wird im Weinberg und durch das Klima bestimmt. Was nicht in den Trauben ist, kann nicht extrahiert und was nicht extrahiert wurde, kann nicht im Wein stabilisiert werden.

Extraktion wertbestimmender Inhaltsstoffe

Die für Rotweine erwünschten wertbestimmenden Farb- und Gerbstoffe befinden sich bei den in Europa beheimateten blauen Traubensorten in der Region der Beerenhaut. Die Konzentration der Anthocyane

(Rotweinfarbstoffe) ist im Fruchtfleisch sehr gering. In der Kernregion und im Stiel befinden sich, je nach Ausreife des Traubenmaterials, unerwünschte Gerbstoffe und andere Inhaltsstoffe, die bei der Extraktion möglichst nicht in das Produkt gelangen sollten. Neben dem individuellen Farb- und Gerbstoffgehalt wird von den meisten Weingenießern ein ausgeprägter Weichteil und eine aromatische Nachhaltigkeit des Rotweines erwartet. Der Weichteil wird im wesentlichen durch den während der alkoholischen Gärung gebildeten Alkoholgehalt des Weines bestimmt. In den kühleren Klimazonen der Erde ist es fallweise notwendig, den natürlichen Zuckergehalt in den Beeren durch einen gesetzlich geregelten Zuckersatz (Chaptalisation) zu erhöhen.

Die Extraktion von blauen Beeren hat die möglichst selektive Herauslösung von Farb- und Gerbstoffen aus der Beerenhaut und die Saftfreilegung aus dem Fruchtfleisch zum Ziel. Dazu stehen im wesentlichen zwei Verarbeitungsverfahren – die Maischegärung und die Maischeerwärmung – zur Verfügung.

und Gerbstoffausbeute kann die Maische schon vor der vollständigen Verwertung des Zuckers durch die Hefen abgetrennt werden. Sowohl während der Homogenisierung wie auch bei der Maischepressung muss die Verletzung der Kerne verhindert werden, um die Freisetzung unerwünschter Bitterkomponenten zu vermeiden.

Als Regel für die Wahl der Extraktionsstärke gilt: Je hochwertiger das Traubengut und je gehaltvoller der angestrebte Weintyp, desto mehr kann und muss extrahiert werden.

Maischeerwärmung

Im Unterschied zur Maischegärung erfolgt bei der Maischeerwärmung die Extraktion der Beeren in einem kontinuierlichen Prozess vorwiegend durch Wärme. Die Wärme führt zur Denaturierung der Proteine in den Zellmembranen der Beerenhautzellen und ermöglicht damit den Übertritt der Farb- und Gerbstoffe in den Most. Die Erwärmung erfolgt durch ein Röhren- oder Spiralwärmetauschersystem gegen Heisswasser oder Dampf. Je nach Rebsorte, Jahrgang, Reifegrad und der Philosophie des

durch die Dauer der Standzeit. Die gesamte Extraktion (Zeitdauer von der Erwärmung bis zum Abpressen) dauert je nach angewandtem Verfahren zwischen 1 und 12 Stunden. Die degustative Beurteilung der Gerbstoffqualität und die Abschätzung, ob die extrahierte Gerbstoffmenge sich harmonisch im abgefüllten



Die Rohwarenqualität wird im Rebberg bestimmt. Was nicht in der Traube ist, kann auch nicht ins Glas kommen.

Foto Stefan V. Keller

Wein einbauen kann, ist durch das Vorhandensein von Zucker erschwert.

Ist das Extraktionsoptimum erreicht, können die Feststoffe durch Pressen oder zentrifugale Entsaftung abgetrennt werden. Der so gewonnene Saft, der bereits die Farb- und Gerbstoffe enthält, wird bei Temperaturen von 20-24°C während 4 bis 6 Tagen vergoren. Durch die Saftvergärung entstehen vergleichsweise hohe Mengen Gärungsester, die aromatisch in vielen Fällen mit Bananen assoziiert werden. Thermovinifizierte Weine sind relativ früh genussreif (im Jahr nach der Ernte) und werden bei anonymen Degustationen oft von Konsumenten bevorzugt.

Alternativen der Farb- und Gerbstoffextraktion:

Kalte Standzeit vor der Gärung (Macération préfermentaire à froid)

Die Extraktion in der Vorgärphase kann durch eine längere Standzeit der Maische (4 bis 6 Tage) bei Temperaturen unter 8°C, SO_2 (50-75 mg SO_2/l) und CO_2 -Schutz vergrössert werden. Dieses Verfahren sollte nur durchgeführt werden, falls die Möglichkeit einer täglichen mikrobiologischen und analytischen Kontrolle besteht (Bildung flüchtiger Säure durch Essigbakterien). Nach der kalten Vorgärphase wird die Temperatur der Maische mit erwärmtem Saft auf 25-30°C angehoben und durch Zusatz eines Anstellers (vorvermehrte Reinstammhefepopulation)

unverzüglich die Gärung eingeleitet. Damit wird die während der Vorgärphase unter Umständen aufgebaute Population an «Wilden Hefen» wirkungsvoll unterdrückt. Wegen dem stärkeren Aufschluss der Traubenhautzellen in der Vorgärphase sollte der Abpresszeitpunkt nach Beginn der eigentlichen Maischegärung im Vergleich zu einer konventionellen Maischegärung eher früher gewählt werden. Die mit diesem Verfahren hergestellten Weine zeichnen sich durch eine intensivere fruchtige Aromatik (Cassis, rosa Grapefruit) aus. Diese Aromatik bleibt während des Weinausbaues und der Flaschenreifung erhalten. Bei nicht optimal reifem Traubengut werden im Vergleich zu einer konventionellen Maischegärung vermehrt Gerbstoffe extrahiert, welche degustativ als grünlich beurteilt werden. Diesem Umstand kann durch die Wahl eines früheren Abpresszeitpunktes teilweise entgegengewirkt werden. Die Technik der kalten Standzeit vor der Gärung bietet sich vor allem an, um in einer Assemblage die Aromavielfalt des Endproduktes zu erhöhen. Eine Assemblage stellt eine nach sensorischen Kriterien getroffene Zusammenstellung unterschiedlicher Weintypen aus einer oder mehreren Traubensorten oder Vinifikationsverfahren dar. Als Assemblagepartner bieten sich Weine an, welche z.B. nach der Technik der konventionellen Maischegärung oder Maischeerhitzung hergestellt wurden.

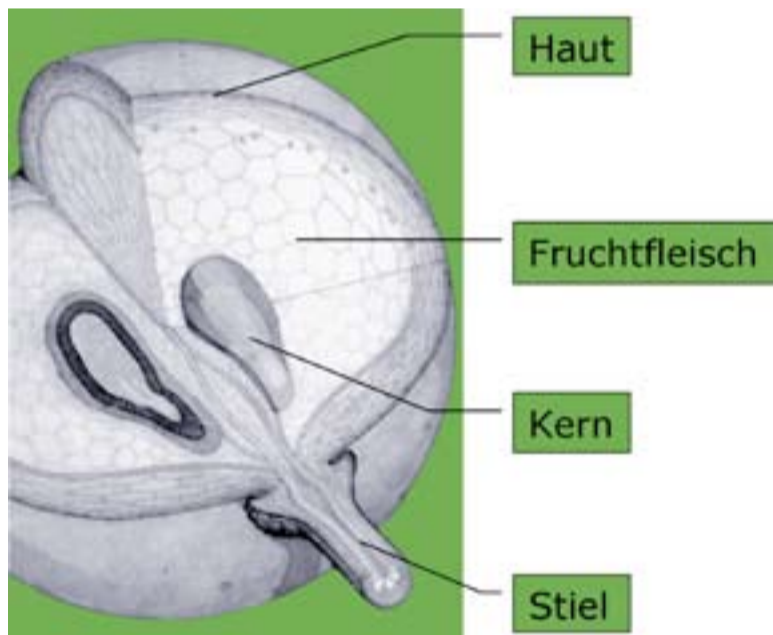
Standzeit vor der Gärung unter CO_2 Atmosphäre (macération carbonique)

Bei diesem Verfahren werden die ganzen Trauben in ein Fass gefüllt und die Luft im Fass durch Zufuhr von CO_2 oder durch Vorlegen eines gärenden Saftes verdrängt. Die Trauben befinden sich anschliessend in einer CO_2 -Atmosphäre und nehmen in der Anfangsphase CO_2 auf. Unter diesen Bedingungen findet bei genügend hoher Temperatur (mindestens 20°C, optimal 30°C) eine enzymatische Umwandlung von Traubeninhaltsstoffen in Aromavorstufen und aromawirksame Substanzen statt.

Die durch diese Vinifikationsstrategie entstehenden Aromakomponenten, die zum Teil an reife Feigen erinnern, sind typisch für gewisse Weine aus dem Beaujolais. Zusätzlich werden auf sehr schonende Art Aromabestandteile aus der Traubenhaut extrahiert. Nach einer zwei- bis viertägigen Aufenthaltsdauer der ganzen Trauben in einer CO_2 -Atmosphäre werden sie abgebeert, und es wird wie beschrieben die Maischegärung durchgeführt.

Um die Produktion von unerwünschten Inhaltsstoffen durch Mikroorganismen wie «Wilden Hefen», Essigsäurebakterien und so weiter zu minimieren, ist für die Anwendung dieses Verfahrens gesundes Lesegut Voraussetzung.

Weitere Informationen zum Thema finden Sie unter www.beverages.ch → Service → Publikationen.



Aufbau einer Traubenbeere

Maischegärung

Das klassische Verfahren ist die Maischegärung, wobei die Extraktion durch die alkoholische Gärung der Maische zwischen 20-30°C erfolgt. Extraktionsparameter sind neben der Kontaktzeit die durch die Gärung entstehenden Produkte der Hefeaktivität: Alkohol, CO_2 und Wärme. Die Entfernung des Stielgerüsts vor der Einlagerung in offene Holzbottiche oder geschlossene Tanks soll die Extraktion grünlich wirkender Geschmacks- und Aromakomponenten verhindern. Um dem Aufschwimmen der Traubenhäute entgegen zu wirken, werden unterschiedlichste Verfahren zur Homogenisierung der Maische (Verteilung der Feststoffe in der Flüssigkeit) während der Gärung angewandt. Dadurch sollen die Beerenhäute in intensiven Kontakt mit dem gärenden Most gehalten werden. Dies kann durch Tauchen, Überspritzen oder mechanische Rührreinrichtungen 3 bis 5 mal am Tag während der etwa 3 bis 6 Tage dauernden Gärung erfolgen. Nach Beurteilung der erhaltenen Farb-

Maische ist abgebeertes und angequetschtes Traubengut; in unserem Fall sind es rote Beeren.

Foto August Pünter



Oenologen wird eine Maischeerwärmung auf 60-65°C bei einer Standzeit von 1 bis 12 Stunden oder eine Maischeerhitzung auf 80-85°C, 2 bis 6 Minuten Heisshaltezeit und Rückkühlung vorgenommen. Die Stärke der Extraktion wird vor allem durch die Temperatur und in geringerem Masse durch die Standzeit der erwärmten Maische vor dem Pressen beeinflusst. Die Standzeit richtet sich nach der Erwärmungstemperatur und der Güte des Traubenmaterials. Sie ist bei einer höheren Erwärmungstemperatur (z.B. 80°C) kürzer als bei einer tieferen (z.B. 60°C). Weil die maximal erreichbare Erwärmungstemperatur in einem Betrieb meistens durch die vorhandene Geräteausstattung vorgegeben ist, erfolgt die Anpassung der Extraktionsstärke an die Traubenqualität



Züritirggel und Zürcher Wein

Der süsse Trinkgenuss

Eine herkömmliche Empfehlung heisst: Weissler Wein zu hellem Fleisch, roter Wein zu dunklem Fleisch, süsser Wein zum Dessert. Wir fügen bei: Zürcher Wein zu Zürcher Gerichten! Zum Beispiel ein klassischer Klevner zu Züri Gschnätzletem, wie die Weinprobe in der letzten Ausgabe von Rabe & Wii ergeben hat. Heute geht es nicht um ein eigentliches Gericht, sondern um eine unverwechselbare Spezialität: den Züri-Tirggel. Mit welchem Schluck Wein erweicht man zur vorweihnachtlichen Feierstunde bei Kerzenlicht am genüsslichsten das harte Honiggebäck im Mund?



Bild Stefan V. Keller

Tirggel beisst man nicht hinein, sondern man bricht ein Stück ab und lässt dieses so lange im Munde zergehen, bis sich der Honiggeschmack aufs Schönste entfaltet. Dass zu solcher Leckerei schon in früheren Jahrhunderten ein Schluck Wein gehörte, belegt ein Zürcher Mandat von 1621, wonach den Kindern das «Tirgelingen» verboten wurde. Damit war die Sitte gemeint, den Kindern, die am Berchtelstag den Zünften die Glückwünsche zum neuen Jahr überbrachten, Tirggel und Wein zu verabreichen. Nach dem Besuch von zwölf Zunftlokalen konnte es des Guten durchaus zu viel geworden sein...

Vinifizierung unterscheiden, am besten mit dem Tirggelgeschmack harmoniert. Erwartet wurden selbverständlich eher süsse Weine. Nicht Zahnrieb und Kehldusche, sondern sanftes Saugen und Lecken war nun angebracht – «suggälä», um die Zürcher Spezialitäten mit einem zürichdeutschen Ausdruck zu beehren. Dazu gewissenhaftes Vergleichen, Notieren, Benoten. Und schliesslich die Auswertung der Beurteilungsblätter:

Deutliches Resultat: süsser Wein zu Züritirggel!

Zwei der Weine wurden als ungeeignete Tirggel-Begleiter befunden. Kein Wunder, hatte man doch unter das Degustationssortiment einen RieslingxSylvaner und einen Klevner geschmuggelt – an und für sich sehr schöne Tropfen, aber ohne jene Süsse, die ganz offenbar für die Kombination mit dem Tirggelgenuss erforderlich ist. Diesem Gebot kamen die drei bestklassierten Weine in hohem Masse nach: aus Pinotnoir-Trauben ein junger Strohwein sowie ein mehrjähriger Eiswein und, als unbestrittener Sieger, ein ganz speziell kräftiger und süsser Solaris aus dem Weinland, 2002 gelesen mit 118° Oechsle! Aus Notizen und Lobreden ging denn auch hervor: Wer einmal die Harmonie des Honiggebäcks mit einem solch erlesenen Dessertwein gekostet, wird zu Züritirggel nur noch Zürcher Wein trinken. Versuchen Sies auch, wenns draussen kalt wird und die Festtage nahen!

Stefan V. Keller

Züri Tirggel

wurden schon nach dem ältesten noch vorhandenen Rezept mit Honig, Rosenwasser und Gewürzen wie Ingwer, Anis und Koriander hergestellt. Zusammen mit Zucker erhitzt man diese Zutaten – unter die Gewürze können sich auch Zimt, Muskatnuss und Nelken mischen – und arbeitet dann Mehl darunter. Auf den dünn ausgewalnten Teig werden die mit Öl eingeriebenen Model gepresst. Bei grosser Oberhitze, um die 500 Grad, werden die Tirggel so gebacken, dass sie oben braun werden, während die Unterseite weiss bleibt.

Darstellungen das dünne Modelgebäck, dessen Relief sich als Folge der kurzen, aber sehr starken Oberflächenerhitzung dunkel vor hellbraunem Grund abhebt, während die Rückseite weiss bleibt. – In einen

Nicht Zahnrieb und nicht Kehldusche

Nun, wir wollen das Thema «Wein zum Tirggel» mit Mass angehen, in einer kleinen Degustationsrunde von Fachleuten des Zürcher Weinbauverbandes im Rebhäuschen über dem Wülflinger Weinberg. Als prominente Gäste wirken Stadtrat Dr. Hans Hollenstein, Vertreter der Grundherrschaft und Strickhofschulleiter Marc Kummer als oberster Betriebsherr des auserwählten Ortes mit. Acht ungenannte und getarnt präsentierte Zürcher Weine stehen bereit. Es geht darum, herauszufinden, welcher dieser Weine, die sich in Traubengut, Herkunft und

Wein zu süssem Gebäck hat gute Tradition. Denken wir an den Vino Santo, der in Italien zu Mandelgebäck gereicht wird. Oder an die Basler Leckerli, zu denen der Hypokras, ein speziell bereiteter, gewürzter Wein gar herrlich mundet. Da muss es aus dem breiten Angebot an Zürcher Weinen bestimmt eine Auswahl geben, die besonders gut zum Tirggel passt. Der einleitend zitierten Empfehlung folgend am ehesten ein süsser Wein... Eine spezielle Weinprobe wird erweisen. Doch zuerst wollen wir das uralte Zürcher Gebäck kurz würdigen.

Der Tirggel, traditionelles Zürcher Festtagsgebäck

Der Tirggel, bereits in Schriften des 15. Jahrhunderts erwähnt, ist ein Zürcher Festgebäck, welches nie über die Grenzen von Stadt und Land hinaus Verbreitung fand, wenn man davon absieht, dass es etwa zu nostalgischen Zeiten wegen seiner Reliefbilder mit Darstellungen aus der Heimat als «essbare Ansichtskarte» Grüsse an Heimwehzürcher in die ferne Welt hinaus vermittelte. Traditionell zierten jedoch im puritanischen Zürich vornehmlich beherrschende oder gar moralisierende

Extensiver Rebbau in Grenzlage

Die Regent-Bepflanzung im Bio-Anbau auf vierzig Aren, dazu zehn Aren Hecken, ist ein Beispiel für extensiven Rebbau. Auf den Terrassen weiden speziell leichte Schafe. Die gut trocknende Lage macht die schon fast extreme Höhe wett, doch muss man sich mit einem kleinen Ertrag begnügen. Es gilt, mit der Umkehrerziehung Erfahrungen zu sammeln: Die Trauben befinden sich auf knapp anderthalb Metern Höhe, das darüber gezogene Laub hängt herunter.

«Hagacher» noch nicht im Sortiment

Durch die Hagacher Reben zieht sich auf halber Höhe der Blüemliweg. Was unterhalb dieses Bewirtschaftungssträsschens liegt, wird von der Weinbaufamilie Weidmann in Regensberg teils mit RieslingxSylvaner, teils mit Solaris Trauben

In der Ausgabe 13 von «Rabe & Wii» haben wir auf Grund von offiziellen Angaben den Humberg in Elgg als den höchstgelegenen Rebbau im Kanton Zürich gerühmt. Eine freundliche Lesermitteilung und der Kontrollblick auf die Karte zeigt: Der Hagacher in Regensberg ist noch zwanzig Meter höher.

Nordwestlich von Regensberg, gleich unterhalb der Strasse nach Boppelsen, liegt die Flur «Hagacher», einst eine lebensgefährlich steile, mit Kirschbäumen bepflanzte Wiese. Im März 1982 wurde sie terrassiert, aber nicht für Kirschbäume, sondern für Reben, die zwei Monate später gepflanzt wurden und 1985 den ersten Ertrag gaben. 1995 begann der Pächter, Urs Zweifel aus Höngg, mit der Umstellung von der Sorte RieslingxSylvaner auf Regent.



Das Städtchen Regensberg von Süden. Links die Hagacher Reben, getrennt durch den Blüemliweg. (Bild Stefan V. Keller)

bebaut. Auch hier spürt man die Einschränkungen durch die Grenzlage. Das mag der Grund sein, weshalb es vorläufig weder vom «oberen» noch vom «unteren» Hagacher einen eigenen Wein, sondern lediglich

Assemblages gibt. Mindestens die Abfüllung unter eigenem Namen hat also der Elgger Humberg den allerhöchsten Zürcher Reben voraus!

Stefan V. Keller

Der allerhöchste

In Regensberg wachsen die Reben bis an die 610-Meter-Grenze

Tag der Trotte im Weinbaumuseum am Zürichsee

Das Weinbaumuseum am Zürichsee, 1978 am Fuss der Halbinsel Au eröffnet, feiert dieses Jahr sein 25-jähriges Bestehen. Zu diesem Anlass wird die uralte Weinpresse am

Tag der Trotte
Sonntag, 28. September 2003
ab 1100 Uhr

aus ihrem musealen Schlaf erweckt.

Erleben Sie mit, wie ab der gewaltigen, 12 Meter langen und 23 Tonnen schweren historischen Presse frischer, süsser Traubensaft fliesst!

Selber wümmen und pressen, dazu die Zürichsee-Rebbauern und ihre Weine, Risotto von Al Dente und Eröffnung der Sonderausstellung «Die Zeit der Trotte»! Alle Informationen bei www.weinbaumuseum.ch



www.weinbaumuseum.ch

Die Trotte aus Unterstrass

im Weinbaumuseum auf der Halbinsel Au am Zürichsee



Die «Untersträsser Trotte» im Trottegebäude von Rorbas (Fotos Denkmalpflege des Kantons Zürich 1966)



Als eindrücklichstes Ausstellungsobjekt steht die Riesen-trotte seit 1975 im Weinbaumuseum auf der Au. Sie wurde 1961 in Rorbas gekauft. Dass sie 1871 aus Unterstrass dahin gelangte, ist bekannt – aber wo stand sie ursprünglich, und wem gehörte sie?

Der einzige Hinweis, den wir haben, ist die Inschrift auf dem Trottebaum:
17 HW 61

Dass aus dem Jahr 1812 von der Brandversicherung ein Verzeichnis aller Häuser in Unterstrass samt dreissig Trotten vorhanden ist, macht die Suche möglich, aber auch schwierig: Welche könnte es sein?

Auf Trottenuche in alten Akten

Zwanzig Trotten scheiden aus, weil sie 1871 bereits nicht mehr vorhanden waren; sechs sind auch nach diesem Zeitpunkt noch in Unterstrass versichert. Von den bleibenden vier sind zwei von der Brandversicherung sehr tief eingeschätzt, also sicher eher klein oder defekt.

Es bleibt also die Wahl zwischen zwei grossen Trotten: Die eine wurde vom Siechenhaus in der Spanweid für den Lehensmann Landolt angeschafft. Die Zahlung an den Zimmermann Ott ist in der Spanweid-Rechnung des Jahres 1760 zu finden: «Zu des Lehensmann Landolten Trotten ist gebraucht: 19 Schuh Eichenholz a 34 Schilling, 21 Schuh dito a 30 s.» nebst weiteren 14 Schuh Eichenholz a 10 s. (Ein Schuh gewöhnliches Riegelholz wird zu nur 2½ s verrechnet!)

Leider stimmen einige Details nicht: ein Jahr zu früh, der Trottebaum zu kurz, statt 12,5 Meter nur ungefähr 6,3 Meter, und die Buchstaben lassen sich nicht erklären.

Sie stand am Engweg in Unterstrass

Als letzte und einzige Möglichkeit bleibt die private Trotte an der heutigen Wasserwerkstrasse, beim sogenannten oberen Engweg. Ihr Eigentümer war 1761, im Baujahr der Trotte, Heinrich Ammann,

Seckelmeister (Finanzvorstand) der Gemeinde Unterstrass. Die Buchstaben HW könnten die Initialen des Zimmermanns sein: Es gab zu jener Zeit laut einem Register sieben Zimmerleute mit diesem Monogramm. 1775 ging der Hof durch «Auffall», das heisst Konkurs Ammanns an Heinrich Hermatschweiler, damals achtjährig, vertreten durch seinen Vormund, Untervogt Hans Rudolf Hermatschweiler, denen Ammann 2000 Gulden schuldig war. 1777 verlangte die Vormundschaftsbehörde einen möglichst günstigen, baldigen Verkauf.

Unterstrass war bis 1893 eine selbständige Gemeinde. Sie zählte 1801 rund 400 Einwohner, 24 Hektaren Rebfläche und 50 Rebbesitzer. Ø Betriebsgrösse: ½ Hektare

1779 erwarb Michael Schlatter aus Thal den ganzen Hof samt Trotte für 5600 Gulden, was für Vormund und Mündel einen Verlust von je 138 Gulden 16 Schilling bedeutete. Nach Schlatters Tod ging dessen Witwe im Jahr 1788 mit Salomon Rieder von Höngg eine neue Ehe ein. Schlatters Nachlass blieb Eigentum seiner drei und vier Jahre alten Knaben, wurde aber ihrem Stiefvater Salomon Rieder in Form eines befristeten, erneuerbaren Lehens (= Pacht) zur Verwaltung übergeben. Deshalb wurde auf obrigkeitliche Anweisung von der Hinterlassenschaft ein genaues Inventar aufgenommen. Die Trotte ist darin nicht ausdrücklich erwähnt, sondern im Preis für die Nebengebäude enthalten.

Einst zu einem Wirtshaus gehörend

Ein Vorrat von 5667 Liter Wein und Fässer für 23310 Liter lassen eine Kundentrotte oder einen Weinhandel vermuten. 10 Tische und total 31 neue und alte «Sidelen» (Stabellen) deuten eher auf ein Wirtshaus. Das trifft offensichtlich zu: In einem polizeilichen Steuerregister werden ab 1804 alle Tavernen und Wirtschaften aufgezeichnet, 1805 – 1817 ist Salomon Rieder als Betreiber einer Weinschenke eingetragen. Wann und von wem dieser Gastbetrieb angefangen wurde, haben wir nicht

feststellen können, vermutlich von Michael Schlatter. Conrad Escher schreibt 1915 in seiner Chronik von Ober- und Unterstrass, dass das alte Wirtshausschild noch erhalten sei.

1817 erwarb Baumeister Vögeli, der bereits Eigentümer des grösseren, unteren Engwegs war, von Johannes Schlatter sämtliche Gebäude. Er baute das Wohnhaus um und verkaufte es samt Trotte, zusammen mit dem unteren Engweg, an Direktor Martin Escher, Seidenfabrikant im Wollenhof. Vermutlich wurde das obere, kleinere Haus mit der Trotte verpachtet, im unteren wohnte die Familie Escher.

Trotte «abgetragen», aber nicht «geschlossen»

Bis zum Jahr 1864 blieb die Trotte im Register der Brandversicherung mit wechselnden Einträgen verzeichnet. 1872 folgt der Vermerk: «Trotte abgetragen» (bei den meisten andern Gebäuden und Trotten heisst es «geschlossen»). 1870 war Martin Escher gestorben, und im benachbarten Grundstück wurde 1871 für seine Tochter Pauline Escher eine neue Villa, der sogenannte Heimweg, gebaut. Etwas später folgte das heute noch stehende Schindlergut, erbaut für die andere Tochter, Sophie Luise Schindler-Escher.

In Unterstrass wurde das Rebland zu Bauland; die Trotten wurden überflüssig. Als im Oktober 1870 in Rorbas zwei Wohnhäuser mit Trottegebäude und Trotte abbrannten, erwarben vier Weinbauern die grosse «Untersträsser Trotte».

Einen schriftlichen Beweis für den Verkauf dieser Trotte nach Rorbas gibt es leider nicht, da auch eine schwere Riesen-trotte nicht als Immobilie gilt und somit ihr Verkauf nicht im Grundprotokoll, dem heutigen Grundbuch, aufgezeichnet wird.

Elisabeth und Samuel Wyder-Leemann

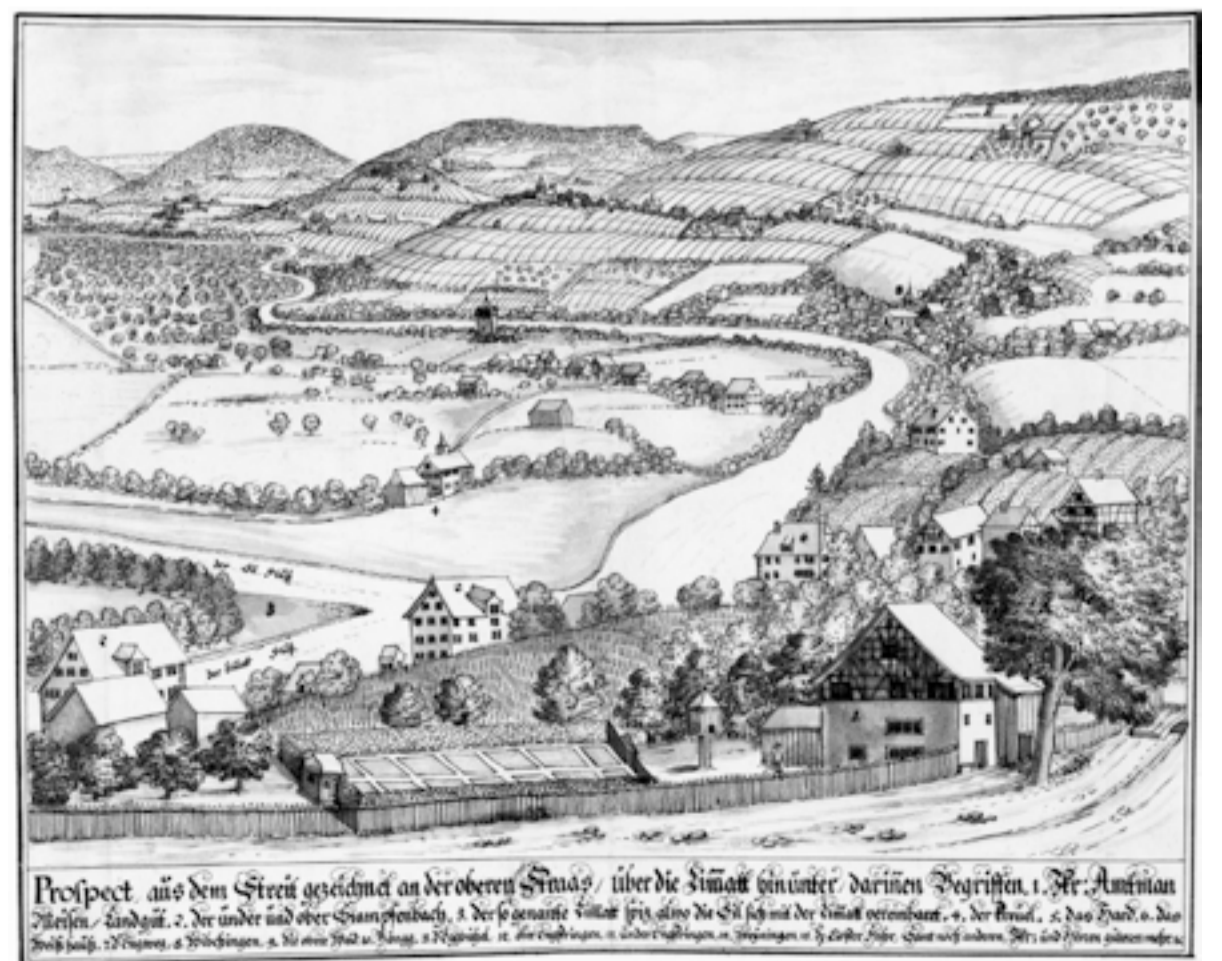


Die Häuser am unteren und oberen Engweg um 1790. In der Umgebung Gärten, Reben und Wiesen mit Obstbäumen. Rechts, unterhalb der Strasse, das Trottegebäude; daneben der Garten und gegenüber das alte Bauernhaus mit Wirtschaft.

1822 erwarb Dir. Martin Escher Land und Gebäude und baute auf der Limmattseite das grosse Landhaus.

Ausschnitt aus «Grundriss der Stadt Zürich», gezeichnet 1788 – 1793 von Ing. Johannes Müller. Rechts: Stadtrand mit Stadtbefestigung. Bildmitte: die «untere Strasse» nach Schaffhausen mit der Abzweigung des Engwegs nach Baden, oben: die «obere Strasse» nach Winterthur. Links unten: die Häuser am Engweg, wo die Museumstrotte stand.

(Baugeschichtliches Archiv der Stadt Zürich)



Aussicht auf das Limmattal auf einer Darstellung des 19. Jahrhunderts. Bildmitte: Zusammenfluss von Sihl und Limmat. Rechts der Limmat die steilen Rebhänge von Höngg bis Unterstrass. Kurz vor der Linkskurve der Limmat bei Wipkingen das grosse Landhaus im unteren Engweg von Dir. Martin Escher, rechts davon das Wirtshaus im oberen Engweg (Schlatter/Rieder), dazwischen, schlecht sichtbar, die Nebengebäude. Im Vordergrund grosse Landhäuser von Zürcher Stadtbürgern.

(Graphische Sammlung der Zentralbibliothek Zürich)



Weinland und Winterthur

September

Flaach

Samstag, 6. Sept., 10 bis 18 Uhr:
40 Jahre Weingut Kilchsperger auf dem Worrenberg

Winterthur

Donnerstag, 11. Sept., 19.30 Uhr:
Seminar der VOLG Weinkellereien «Alles über Barrique-Weine» (Kursdauer drei Stunden, Kosten 70 Franken, Teilnehmerzahl beschränkt) im Betrieb Ruhtal an der Feldstrasse 18

Benken

Wochenende vom 6./7. September, jeweils 10 bis 21 Uhr:
Weindegustation mit Verpflegungsmöglichkeit vom Grill im Gewölbekeller von Theodor Strasser

Rudolfingen

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

Winterthur Wülflingen

Sonntag, 7. Sept., 12 bis 20 Uhr:
Wyschür Weiertal von R. und M. von Meiss an der Rumstalstrasse 55 geöffnet; ab 17 Uhr Konzert: Bluesharp Solo mit Daniel Hildebrand

Trüllikon

Samstag, 13. Sept., 15 bis 19 Uhr, Sonntag, 14. Sept., 11 bis 17 Uhr:
Weindegustation mit Verpflegungsmöglichkeit bei August Dünki im Seidenhof

Winterthur

Montag bis Samstag, 8. bis 13. September, während der Öffnungszeiten:
Weinpräsentation und Degustation des Weinbauvereines Winterthur und Umgebung im Einkaufszentrum Neuwiesen

Dättlikon

Sonntag, 21. Sept., 11 bis 18 Uhr:
Truube, Suuser und Wy bei Familie Ernst Müller im Berghof

Agenda

Events unserer Weinbauvereine, Rebbauern und Kelterer in der Herbstsaison 2003

Oktober

Winterthur Wülflingen

Samstag, 4. Oktober, 15 bis 22 Uhr, Sonntag, 5. Oktober, 12 bis 20 Uhr:
Vernissage «Kunstschaffende Architekten» – Besenbeizbetrieb mit Degustation Léon Millot barrique bei R. und M. von Meiss in der Wyschür Weiertal an der Rumstalstrasse 55

Rudolfingen

Wochenende vom 25./26. Okt., jeweils 13 bis 18 Uhr:
Blumen und Weine aus Rudolfingen – Degustation im tropical-paradise der Gärtnerei Lottenbach



November

Rudolfingen

Freitag / Samstag, 7./8. November, jeweils ab 18 Uhr:
Grosse Kürbisbeleuchtung in Rudolfingen; verschiedene Beizli mit feinen Kürbisspezialitäten und dazu einen guten Schluck hiesigen Weines

Andelfingen

14./15./16. November, Freitag 16 bis 22 Uhr, Samstag 14 bis 22 Uhr, Sonntag 13 bis 18 Uhr:
Weinländer Weinmesse im Löwensaal

Wildensbuch

Samstag, 29. Nov., 15 bis 24 Uhr, Sonntag, 30. Nov., 11 bis 17 Uhr:
Drittes Heurigenfest mit frischem Wein vom Fass, Raclette-Plausch und Weindegustation im Gmües-Areal

Ossingen

Samstag, 11. Okt., 10 bis 19 Uhr:
Husemer Suusertag – kleine Festwirtschaft mit Galloway-Fleischspezialitäten und weissem Suuser bei Heini und Helene Keller in Hausen

Neftenbach

Freitag, 21. Nov., 17 bis 21 Uhr, Samstag / Sonntag, 22./23. Nov., jeweils 13 bis 19 Uhr:
«Wein und Floristik» – Adventsausstellung, Weindegustation, Weinverkauf, kleiner Imbiss und viel Ambiente bei Hansueli und Maya Sprenger im Weingut zum Frohhof an der Zürichstrasse 4

Dättlikon

13. bis 16. November, Donnerstag / Freitag 17 bis 22 Uhr, Samstag 14 bis 22 Uhr, Sonntag 12 bis 18 Uhr:
Treberwurstessen mit Eigenbauweinen von Peter Steiner im Rustico-Keller

Winterthur

Samstag, 22. November bis Sonntag, 30. November:
Stand mit mehreren Winzern des Weinbauvereines Winterthur und Umgebung an der Winterthurer Messe in den Eulachhallen

Rudolfingen

Wochenende vom 22./23. Nov., jeweils 13 bis 18 Uhr:
Blumen und Weine aus Rudolfingen – Degustation im tropical-paradise der Gärtnerei Lottenbach

Winterthur Wülflingen

Wochenende vom 14./15./16. Nov., jeweils ab 18 Uhr:
Weiertaler Metzgete mit Degustation des einzigartigen Garanoir Primeur bei R. und M. von Meiss in der Wyschür Weiertal an der Rumstalstrasse 55

Unterstammheim

Samstag, 22. Nov., 14 bis 22 Uhr, Sonntag, 23. Nov., 11 bis 20 Uhr:
Weindegustation, Weinverkauf und Wildschweinspezialitäten bei Käthi und Ruedi Frei

Dezember

Dättlikon

Freitag, 5. Dez., 16 bis 22 Uhr, Samstag, 6. Dez., 11 bis 22 Uhr:
Treberwurstschmaus bei Familie Ernst Müller im Berghof

Winterthur Wülflingen

Freitag, 12. Dez., 16 bis 20 Uhr, Samstag, 13. Dez., 14 bis 18 Uhr:
Weihnachtsverkauf mit Festwirtschaft in der Schlossscheune Wülflingen

Neftenbach

Samstag, 6. Dez., 11 bis 16 Uhr, Samstag, 13. Dez., 11 bis 16 Uhr, Sonntag, 14. Dez., 10 bis 13 Uhr:
Festtagsapéro mit Weindegustation und Verkauf bei Familie Saxer auf dem Weingut Bruppach

Benken

Wochenende vom 13. / 14. Dez., jeweils ab 14 Uhr:
Weinprobe bei Kerzenlicht im Keller zur alten Post bei Heidi Steinmann

Flurlingen

Samstags, 6./13./20./27. Dez., jeweils 10 bis 17 Uhr:
Degustation und Verkauf von vielen Spezialitäten sowie Winzerschüblig vom Traubentrester bei Heiner Hertli im Kelttereigebäude an der Dorfstrasse 30

Wiesendangen

Sonntag, 7. Dez., 11 bis 17 Uhr:
Degustation und Weihnachtsausstellung bei Beni und Claudine Kindhauser im Berghofs Wiigatter



11. Weinländer Weinmesse 2003

Löwensaal Andelfingen

Freitag 14. Nov. 16-22 Uhr
Samstag 15. Nov. 14-22 Uhr
Sonntag, 16. Nov. 13-18 Uhr

Januar

Zürich Höngg

Dienstag, 6. Januar, 11 und 17 Uhr:
3-Königs-Wein-Vernissage – die bereits traditionelle Neujahrsüberraschung aus Höngg in der Zweifel WeinLaube an der Regensdorferstrasse 20

Meilen

Samstag, 10. Januar, 1130 bis 20Uhr:
Terberwurst-Erwelete mit Weinen vom Zürichsee im Restaurant Blumental an der Kirchgasse 29



Zürich und Unterland

Unterengstringen

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

Wil ZH

Samstag, 6. September, ab 16 Uhr:
5. Rafzerfelder Wy-Träff mit über zwanzig Ausstellern und Produzenten aus dem Rafzerfeld in der Mehrzweckhalle Landbühl

Kloten

Samstag, 27. Sept., 11 bis 21 Uhr,
Sonntag, 28. Sept., 11 bis 16 Uhr:
Imkerei+Weinbau Familie Isler am Gerlisberger Herbstmarkt

Weiningen

Sonntag, 28. September, ab 11 Uhr:
Traditionelles Sauserfest auf dem Weinbaubetrieb von Hans-Hch. und Dora Haug-Frei mitten im Winzendorf Weiningen. Festwirtschaft mit Sauser in verschiedenen Stadien und hausgemachten Bauernschublingen mit Risotto; Musik und Unterhaltung mit den «Hot potatoes»

Watt

Wochenende vom 5./6./7. Sept.,
Freitag 18 bis 2 Uhr morgens,
Samstag 10 bis 4 Uhr morgens,
Sonntag 10 bis 20 Uhr:
Watter Herbstfest 2003 unter dem Motto «mitenand luege, erläbe, gnüsse»

Freienstein-Teufen

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

Rafz

Freitag, 19. Sept., 19 bis 24 Uhr,
Samstag, 20. September ab 14 Uhr:
25 Jahre H.J.+E.Schweizer Weinbau Rafz. Mitfeiern bei Gratis-Degustation mit Fotoausstellung von M. Linger an der Badener-Landstrasse 9

Teufen

Sonntag, 28. September, ab 11 Uhr:
Suusersunnig bei Beat Kamm im Weingut Schloss Teufen mit Festwirtschaft durch Brassband RFT, Rebbergfahrten und Blumenausstellung

Herrliberg

Samstag, 6. Sept., 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe und Rebrundgang auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1

Meilen

Samstag, 6. Sept., 11 bis 20 Uhr,
Sonntag, 7. Sept., 11 bis 18 Uhr:
Weinpavillon 2003 – Spitzenweine vom Zürichsee im Pavillon Auto Graf an der Seestrasse 941 in Obermeilen



Spitzenweine vom Zürichsee

Weinpavillon 2003 6. und 7. September 2003

Am Samstag von 11 bis 20 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



Stäfa

Samstag, 4. Okt., 11 bis 18 Uhr,
Sonntag, 5. Okt., 11 bis 17 Uhr:
«Die andere Weinprobe» - weisser Suuser und Imbiss zwischen Gärtanks und Schläuchen im Keller und in der Trotte bei Reto Honegger in der Mutzmalen 27

Stäfa

Sonntag, 5. Oktober, 11 bis 17 Uhr:
«Suuser-Sundig» mit weissem Sauser, Käseplatte, Kürbissuppe und musikalischer Unterhaltung durch das Ländlerquartett «Am Wildbach» bei August Pünter an der Glärnischstrasse 53

Uetikon am See

Samstag, 4. Okt., 10 bis 17 Uhr:
Uetiker Herbstmarkt mit Weindegustation an der Bergstrasse

Stäfa

Sonntags, 5. und 19. Oktober,
jeweils 11 bis 18 Uhr:
Suuser-Suntig bei Familie Hohl im Weingut Rebhalde

Meilen

Sonntag, 19. Oktober, ab 11 Uhr:
«Suuser-Suntig» – weisser Sauser mit Würsten, Kaffee und Kuchen auf dem Hof der Familie Bolleter am Aebletenweg 86 – open end!

Herrliberg

Samstag, 4. Okt., 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe und Rebrundgang auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1

Herrliberg

Sonntag, 12. Okt., 12 bis 18 Uhr:
Sausersonntag auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1

Egg

Samstag, 25. Oktober, 9 bis 14 Uhr:
Weinverkauf durch die Egger Rebenzunft am Egger Herbstmärt



Herbstfest 2003 Freienstein-Teufen 13./14. September

Zürich Hönegg

Freitag bis Sonntag,
17./18./19. Oktober:
Hönegger Wümmefäscht mit Marktständen, Chilbi und Festzelt beim Bläsi-Schulhaus Nähe Meierhofplatz

Eglisau

Samstag, 25. Okt., ab 16 Uhr,
Sonntag, 26. Okt., ab 11 Uhr:
Treberfest mit Weindegustation und «Treber-Schinken» im Weierbachhus sowie Kutschenfahrten durch die Eglisauer Rebberge

Weiningen

Samstag, 1. Nov., 14 bis 24 Uhr:
Weindegustation der Traubenproduzenten VOLG Weiningen im Schlössli Weiningen

Freienstein

Freitag, 21. Nov., 18 bis 24 Uhr,
Samstag, 22. Nov., 11 bis 24 Uhr:
Sechstes Treberwurstessen der Weinbauern; Live Brennerei und Cüplibar mit eigenen Schaumweinen in der Trotte Freienstein

Teufen

Wochenende vom 22./23. Nov.,
jeweils 11 bis 17 Uhr:
Wein und Musik – Degustation und Verkauf auf dem Weingut von Geri Lienhard an der Dorfstrasse 1

Zürich Hönegg

Freitag, 28. Nov., 16 bis 20 Uhr,
Samstag, 29. Nov., 11 bis 17 Uhr:
Weihnachts-Weintage mit freier Degustation an mehreren Ständen und grosser Auswahl an Geschenkideen in der Zweifel WeinLaube an der Regensdorferstrasse 20

Stäfa

Samstag, 1. Nov., 10 bis 18 Uhr,
Sonntag, 2. Nov., 11 bis 17 Uhr:
«Vinissage» – Kunst und Wein im historischen Wypuurechäller Gehrenhof

Stäfa

Samstag, 22. Nov., 11 bis 18 Uhr:
Degustation bei Familie P. und D. Menzi an der Mutzmalenstrasse 36

Herrliberg

Samstag, 1. Nov., 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe und Rebrundgang auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1

Herrliberg

Samstag, 29. Nov., 11 bis 17 Uhr:
Vorweihnächtliche Weinprobe im Wüistübli auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1

Hinwil

Freitag und Samstag, 7./8. Nov.:
Eigenbauweine von Peter Steiner Dättlikon in der Besäbeiz Chopfholz bei Familie Knöpfli

Wermatswil

Samstag, 29. November,
10 bis 12.30 Uhr:
Weinverkauf und Degustation Müller-Thurgau «Wermatswil 2002» und Verkauf «Kleinjogg-Marc» durch den Rebverein Wermatswil hinter dem Landgasthof «Puurehuus»

Rafz

Samstag, 6. Dez., 11 bis 18 Uhr:
Degustation im Weinlager der Weinbaugenossenschaft Rafz bei Familie A. Bolliger an der Landstrasse 37. In der «Wii-Stube» können Hunger und Durst gestillt werden

Rafz

Freitag, 21. Dez., 19 bis 22 Uhr,
Samstag / Sonntag, 22./23. Dez.,
jeweils 16 bis 21 Uhr:
Adventsdegustation bei Wein und Kerzenlicht in der weihnachtlich geschmückten und warmen Scheune auf dem Weinbaubetrieb von Beatrix Neukom

Herrliberg

Samstags, 6./13./20. Dezember,
jeweils 11 bis 17 Uhr:
Vorweihnächtliche Weinprobe im Wüistübli auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1



Zum diesjährigen Weinländer Herbstfest lädt das Stammertal ein. Im Mittelpunkt stehen seine Weine und seine Weinkultur. Auch weitere heimische Kulturen und ihre Produzenten werden sich an diesem Fest den Besuchern in einer überraschenden Vielfalt präsentieren. Die Degustations- und Ausstellungsstände, Festbeizen sowie weitere Vor- und Aufführungen des Weinländer Herbstfests 2003 nehmen am Samstagmittag ihren Betrieb auf. Von hier an können sich die Besucher in einem vielfältigen Programm bewegen: Reblehrpfad im Weinberg, Degustationen allerorten, Rebbergfahrten, persönliche Etikettierung von Weinen, Rebsortengärten... Weitere Festattraktionen sind die Produktstrasse, der Hopfengarten mit Schaubrauerei, die Schaumosterei, der Bio-Landbau, der Kürbisschnitzer und vieles andere mehr. Dreissig verschiedene Lokaltäten bieten gemeinsam eine reiche Speisekarte von Köstlichkeiten. Und für die Kinder gibt es einen Streichelzoo, ein Kinderparadies oder die beliebte Rössliriiti. Das Weinländer Herbstfest im Stammertal – ein Herbst für die Sinne. Und für die Freunde des Zürcher Weines!

Samstag, 27. September, ab 12 Uhr bis 4 Uhr morgens, und Sonntag, 28. September, in Oberstammheim, Unterstammheim, Guntalingen, Waltalingen und im ganzen Stammertal. Zusätzliche Postautokurse und Nachttaxi ab 7 Franken im Zehnkilometerbereich.

www.weinlaender-herbstfest.ch



In Erinnerung an Hans Rudolf Weinmann



Die ersten Kontakte zu den Zürcher Weinbauern fanden statt, als er von Amtes wegen über die Suuserfuhrwerke auf dem Münsterplatz in Zürich sowie über die Jahrgangsdegustationen berichten musste. Bereits damals fiel der Journalist durch sein reges Interesse an den Themen Reben und Wein auf. Als im Jahre 1996 erstmals die Idee einer eigenen Zeitung entstand, konnte Hansruedi Weinmann sofort als Redaktor gewonnen werden. Sein Engagement, seine Begeisterung und seine Hingabe für den Wein stellte sich für unsere Zeitung «Räbe & Wii» als Glücksfall heraus. Dank seiner besonnenen und ruhigen Art gelang es Hansruedi rasch, sich im Redaktionsteam bestens zu integrieren.

Hansruedi Weinmann hat über sechs Jahre hinweg und mit zwölf Ausgaben massgeblich zum Erfolg dieser Zeitung beigetragen, so dass wir heute neben einer breiten Streuung 7 000 Abonnenten verzeichnen. Wir werden ihn als Pionier dieser Zeitung stets dankbar in guter Erinnerung behalten.

Ruedi Honegger

Hansruedi Weinmann, ehemaliger Redaktor des Tages-Anzeigers, ist Mitte März dieses Jahres nach langer und schwerer Krankheit im Alter von nur fünfzig Jahren gestorben. Mehr als zehn Jahre lang, von 1988 bis anfangs 1999, hatte der gross gewachsene, umgängliche Journalist mit dem Kürzel «wei.» dem Ressort Region angehört, zuerst im Innendienst und ab 1993 als Korrespondent des Tages-Anzeigers am rechten Zürichseeufer, wo er aufgewachsen ist.

Herzlichen Dank an unsere Abonnenten

Zusammen mit der Frühjahrsnummer unserer Zeitung «Räbe&Wii» haben wir Ihnen einen Einzahlungsschein zugeschickt, verbunden mit der Bitte um einen freiwilligen Unterstützungsbeitrag, «wenn Ihnen Räbe&Wii gefalle ...»

Das Echo war ganz einfach überwältigend. Es sind über siebenhundert einzelne Beiträge eingegangen. Dies und die übrigen Reaktionen – als Anruf, als Notiz oder als Fax – haben uns gezeigt, dass Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, «Räbe&Wii» gefällt.

Und genau deshalb machen wir ja diese Zeitung. Damit sie Ihnen gefällt, und damit Sie teilhaben an unserer Passion für die Rebe und den Wein in unserem Kanton.

Wir werden Alles daran setzen, dass Ihnen auch die nächsten Nummern von «Räbe&Wii» gefallen!

Alfred Keller
Präsident Zürcher Weinbauverband

Leserwettbewerb

Zürcher Winzer stiften Preise

Wir freuen uns, wenn Sie, liebe Leserin und lieber Leser, unsere Zeitung durchblättern, sich darin vertiefen und die Botschaft von Reben und Wein und den Leuten, die sich mit diesen schönen und wertvollen Gütern des Lebens befassen, verstehen. Wir wollen Ihnen Ihre Aufmerksamkeit mit einem kleinen Wettbewerb verdanken, der Ihnen, sofern Sie zu den Gewinnern zählen, ein weiteres Erlebnis aus der Welt des Zürcher Weines vermitteln wird. Beantworten Sie einfach die Fragen – es ist jedesmal ein Zahl, die Sie irgendwo auf einer Seite dieser Ausgabe von «Räbe & Wii» finden. Die Summe aller eingetragenen Zahlen ist die Lösung, die Sie auf einer Postkarte, per eMail oder als Fax unter der Bezeichnung «Leserwettbewerb» an die Redaktion (siehe Impressum unten) einreichen. Bitte vergessen Sie ihre genaue Adresse nicht – der Rest besorgt das Los, das nach dem Einsendeschluss vom 31. Dezember 2003 unter den richtigen Einsendungen die Gewinner ermitteln wird.

Die Redaktion



Schon im Juli präsentierte sich diese Regent-Traube im Rheinauer «Styg» im blauen Kleid. An welchem Wochentag des Monats?

Mit wie viel Oechsle-Grad wurde der Siegerwein beim Harmonietest «Zürtirggel und Zürcher Wein» gelesen?

In wie viele Regionen ist der Kanton Zürich auf der Website www.zuercherwein.ch grafisch aufgeteilt?

Welches Jubiläum feiert das Weinbaumuseum am Zürichsee dieses Jahr?

Auf welcher Höhenkurve wächst der höchstgelegene Rebstock im Kanton Zürich?

Wieviele Grad Celsius beträgt die optimale Temperatur für die enzymatische Umwandlung von Traubeninhaltsstoffen in Aromavorstufen und aromawirksame Substanzen?

Wie viele Tonnen wiegt die Trotte, die 1761 in Unterstrass gebaut wurde?

Zum wievielten Mal findet im November 2003 die Weinländer Weinmesse statt?

Total

Zur Verlosung unter den Gewinnern haben Ihnen unsere Winzer und Produzenten vielseitige Preise auf den Gabentisch gestellt: Vom Weinkarton über den Bezugsgutschein bis zur Gratisdegustation für eine ganze Gruppe. Wir danken folgenden Spendern für die Bereitstellung von Wettbewerbspreisen:

Bernhard Bertschinger, Uerikon
Otto Frei-Ritzmann, Flaach
Hanspeter Haug, Weiningen
H. und D. Haug-Frei, Weiningen
Heiner Hertli, Flurlingen
Reto Honegger, Stäfa
Beat Kamm, Schloss Teufen
Heini und Helene Keller, Ossingen
Toni Kilchsperger, Flaach
Stefan Leu, Trüllikon

Ernst Müller, Dättlikon
Winzergenossenschaft, Wildensbuch
Urs Pircher, Eglisau
August Pünter, Stäfa
Jürg Saxer, Neftenbach
Hermann Schwarzenbach, Meilen
Hans Jörg Schweizer, Rafz
Kapar von Meyenburg, Herrliberg
Jakob Wegmann, Hinwil
Zweifel Weine, Zürich-Höngg

Teilnahmeberechtigt am Wettbewerb sind alle Leserinnen und Leser von «Räbe & Wii» mit einer einzigen Einsendung pro Person, sofern sie nicht Mitglied oder Mitarbeitende des Zürcher Weinbauernverbandes sind. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

www.zuercherwein.ch

Lösungszahl mit Absenderangaben einsenden an:

Räbe & Wii
Postfach 36
8462 Rheinau

oder übermitteln an:

Fax 052 319 35 40
r&w@8462rheinau.ch

Zürcher Weine - wann trinken?

Ein Vorurteil aus sauren Zeiten besagt, dass Gewächse aus Regionen nördlich der Alpen möglichst rasch getrunken werden sollen. Unsere heutigen Produkte ertragen jedoch je nach Sorte, Lage, Jahrgang und Vinifikation ohne weiteres ein paar Jährchen der Flaschenreife. So darf man beispielsweise bei einem guten Ostschweizer Blauburgunder die Lesen des dritten Jahrtausends in der Regel durchaus noch liegen lassen; die exzellenten Jahrgänge 1995, 1997 und 1998 sollen gegenwärtig höchsten Trinkgenuss bieten. Für den mittelmässigen 1996er hingegen ist es bereits zu spät.

Quelle: Vinum 2003

Weinbauverein mit neuem Namen

An einer ausserordentlichen Generalversammlung im Juli dieses Jahres haben die Mitglieder des Weinbauvereins Bezirk Andelfingen im Rahmen einer Statutenänderung dem neuen Namen «Weinbauverein Weinland» zugestimmt.

Sonntag. Mittagszeit. Gluthitze über dem Stammertal. Schon den ganzen Sommer lang lässt die Sonne die Beeren kochen. Wenn hier am letzten Septemberwochenende das grosse Weinländer Herbstfest steigt, werden wohl die weissen Trauben bereits geerntet sein.

Foto Stefan V. Keller



IMPRESSUM



Halbjahresschrift des
Zürcher Weinbauverbands
Auflage: 48 000 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