

# Räbe & Wii

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS • NR. 15 • FRÜHJAHR 2004



## Aufbruchstimmung in der Weinbranche

Der rückläufige Weinkonsum, verbunden mit der Öffnung der Märkte, liess in den vergangenen Jahren den Schweizer Weinmarkt aus dem Gleichgewicht geraten. Die anfängliche Ratlosigkeit in der Weinbranche ist nun glücklicherweise einer «ansteckenden» Aufbruchstimmung gewichen. Branchenverbände werden aus der Taufe gehoben. Die einzelnen Organisationen verpassen sich straffe Strukturen, um effizienter arbeiten zu können. Wir leben in einer unruhigen, nervigen, aber trotzdem interessanten Zeit. Vieles ist im Umbruch, wird umgestaltet, verändert oder gar aufgelöst.

Eine gute Sache bleibt!

Die Zeitschrift des Zürcher Weinbauverbandes Räbe & Wii. Sie hat in den vergangenen Jahren zwar auch einige inhaltliche und gestalterische Veränderungen erfahren; dies aber ohne das Ziel aus den Augen zu verlieren, Ihnen liebe Leser und Leserinnen die Zürcher Weinlandschaften und das Kulturgut Wein näher zu bringen.

In den Weinbaugemeinden und Bezirken werden gemeinsam, mit viel Enthusiasmus, Aktivitäten zur Absatzförderung der einheimischen Weine geplant und durchgeführt. Besuchen Sie die Weinbaugemeinden am Zürichsee, im Limmattal, Furtal, Wehntal, Glattal, Tössal, im Bezirk Winterthur, im Thurtal, im Bezirk Andelfingen, im Kohlfirstgebiet, im Rafzerfeld und am Rhein. Gerne entführen Sie unsere Mitglieder in die spannende, genussreiche Welt des Zürcher Weins.

Urs Schweingruber  
Mitglied der Externen Werbekommission  
des Zürcher Weinbauverbandes



Marthaler Traubenbouquet vom 19. September 2003

Foto Stefan V. Keller

## Das Rebjahr und die Weinlese 2003

im Kanton Zürich

Das Weinjahr 2003 wird in die Geschichte eingehen. Ein Sommer mit soviel Sonne, mit soviel Hitze und so wenig Regen gab es seit Menschengedenken nicht. Im Zürcher Rebberg reifte in der Folge ein Jahrgang heran, der alle Erwartungen übertraf.

### Schnee im Februar, Sommer ab Ostern

Nach einem wechselhaften Jänner wurde es in der ersten Februarwoche wirklich Winter. Es fiel reichlich Schnee, auch bis in die Niederungen. Der März brachte milde Tage mit kalten

Nächten, und über die Ostertage hielt der Sommer Einzug. Das blieb bis über den Wümmet so. Sonne, Wärme, Hitze gar liessen die Reben im letzten Aprildrittel zügig austreiben. Bereits in den ersten Maitagen war das Erlesen nach – damit wird in «normalen» Jahren bis nach den Eiseiligen zugewartet.

### Trocken, trocken!

2003 war es wirklich trocken im Kanton Zürich. Im März fielen rund 30 Prozent der üblichen Niederschläge, im April 60, im Juni 25, im August 60 Prozent.

Der Bewuchs in den Rebbergen wurde braun. Junganlagen auf trockeneren Standorten brauchten jetzt Bewässerung. Ältere Reben hingegen konnten das nötige Nass aus tieferen Bodenschichten meist noch in ausreichender Menge aufnehmen.

Auch die Sonne schien im Jahrhundertssommer 2003: Noch nie seit Messbeginn 1901 wurden in Zürich so viele Sonnenstunden gezählt wie heuer – rund ein Drittel mehr als im langjährigen Mittel. Allein im Juni waren 294 Sonnenstunden zu verzeichnen,

120 mehr als im Durchschnitt. Auch bei den Temperaturen schoss der Juni 2003 weit über das Übliche hinaus; der Juni 2003 ging als bisher heissester Monat in die Wettergeschichte ein. Am 23. Juni wurden in Kloten 36°C gemessen.

### Die Weinlese begann im August

Die Weinlese begann am 22. August(!): 347 Kilogramm der frühen Sorte Solaris wurden mit 102 Grad Oechsle gelesen. Am 25. September wurden total (alle Sorten) 465 000 Kilogramm Trauben geerntet – an diesem

## INHALT

2 Spargel und Zürcher Wein



3 Weinaromen



4

Uster Burg und Reben

5 Zürcher Weine damals und heute



6 + 7

Events in Keller und Rebberg

8

1. Mai Tag der offenen Weinkeller



Zürcher Wein

Donnerstag dürften in den Zürcher Rebbergen rund 1600 Wümmerrinnen und Wümmen an der Arbeit gewesen sein. Anfang Oktober war die Hauptlese auch beim Blauburgunder und bei den Spezialitäten praktisch abgeschlossen.

#### Mostgewichte wie noch nie

Was sich im Verlauf des Rekordsommers abgezeichnet hatte, bestätigte sich im Wümmet: die Zürcher Reblente konnten eine Ernte von ausser-



Vogelfutter von seltener Qualität: «Winterroler», ein Blauburgunder Seitentrieb, rot gefärbt und mit 70°Oe – und dies am 25. Oktober!

Foto Andreas Wirth

## Ergebnisse der Weinlese 2003

Vollständiger Bericht: [www.strickhof.ch/beratung/unterlagen/rebjahr03.pdf](http://www.strickhof.ch/beratung/unterlagen/rebjahr03.pdf)

Sorte	Fläche		Traubenemte		Mostgewicht	
	ha	kg	hl	gr/m <sup>2</sup>	°Oe	
Blauburgunder	363.91	2716466	21707	746	103.4	
Riesling x Sylvaner	151.06	1292233	9960	855	84.8	
Räuschling	17.46	123199	986	706	86.3	
Regent	10.55	55139	414	523	95.9	
Chardonnay	10.07	68117	511	677	96.2	
Pinot gris	9.26	54047	388	584	101.7	
Gewürztraminer	6.75	38323	287	568	99.4	
Sauvignon blanc	6.70	34548	259	516	97.0	
andere Sorten	48.13	206218	1525	—	—	
Kanton Zürich	623.89	4588290	36037	739	—	

gewöhnlicher Güte einbringen. Die Trauben blieben gesund, und die Lesearbeiten gingen bei besten Bedingungen ring und zügig vonstatten. Die Mostgewichte (Zuckergehalt, ausgedrückt in °Oe) kletterten beim

Blauburgunder am 20. September über die Marke von 100°Oe – und legten danach nochmals kräftig zu. Im Kantons-Durchschnitt wurden schliesslich sagenhafte 103,4°Oe erreicht – gut 11°Oe mehr als im

legendären Weinjahr 1947. Die gesamte Blauburgunder-Ernte lag bei gut 2,7 Millionen Kilogramm (21 700 Hektoliter Wein), was einem Flächenertrag von 746 Gramm pro Quadratmeter entspricht.

Der RieslingxSylvaner schloss mit hohem 84,8°Oe, einem Gesamtertrag von 1,3 Millionen Kilogramm (entsprechend 9960 Hektoliter Wein) und einem Flächenertrag von 855 g/m<sup>2</sup>, der Räuschling mit noch nie da gewesenen 86,3°Oe, einem Gesamtertrag von 123 000 Kilogramm (entsprechend knapp 1000 Hektoliter Wein) und einem Flächenertrag von 706 g/m<sup>2</sup>. Insgesamt wurden aus den Zürcher Rebbergen 4,6 Millionen Kilogramm Trauben gelesen, was einem Weinertrag von rund 36 000 Hektoliter – und damit einem guten Durchschnitt – entspricht.

#### Zahlen und Chronik

Die Zürcher Weinlesestatistik basiert auf den jährlich erhobenen Daten des kantonalen Rebbaukatasters und den Ergebnissen der Weinlesekontrolle.

Im kantonalen Rebbaukataster sind rund 3 500 einzelne Rebparzellen erfasst, mit zehn einzelnen Werten pro Parzelle. Total sind demnach im Kataster rund 35 000 einzelne Datenpunkte verzeichnet. Grundlage für die Ergebnisse der Weinlese sind die Weinleseatteste. Diese Dokumente halten Menge, Güte und Ursprung der jährlich rund 9 000 einzelnen Traubenposten amtlich fest. Die Weinleseedatenbank umfasst rund 90 000 einzelne Datenpunkte.

Diese Flut von Daten wird im Bericht «Rebjahr und Weinlese im Kanton Zürich» jeweils in Tabellen zusammengefasst, die Auskunft geben über Flächen, Erträge und Mostgewichte im Kanton, in den Bezirken und in den Weinbaugemeinden. Diese Tabellen umfassen rund 4 000 einzelne Angaben.

Der Rebbaukommissär am Strickhof amtet somit auch als Chronist des Zürcher Weinbaus – im Rebbaukommissariat sind die Weinleseberichte ab 1885 abgelegt.

Andreas Wirth  
Rebbaukommissär Kanton Zürich

# Spargeln und Zürcher Wein

Mit den ersten Spargelstangen kommt der schöne Lenz gegangen ...

Der Spargel wurde als Kulturpflanze schon im alten Ägypten angebaut. Wer aber heute ein feines Spargelgericht mit einem passenden Tropfen Weines geniessen will, der fährt nicht nach Ägypten. Das Mekka der Spargelfreunde ist das Zürcher Weinland, und weil ein Spargelfreund auch immer ein Weinkenner ist, kommt er hier voll auf seine Rechnung. Zürcher Spargel und Zürcher Wein: Jetzt ist sie wieder da, die schöne Zeit!

Es liegt an den flachen Böden im Schwemmbereich von Flüssen, dass sich eine Region wie das Flaachtal im Zürcher Weinland besonders gut für den Spargelanbau eignet. Gemüse-Spargel gedeiht nämlich nicht nur bestens in trockenen Sandböden, sondern kann aus diesem Untergrund auch am leichtesten geerntet werden, denn es gilt, die Spargelstangen möglichst unverehrt aus der Erde zu stechen. Auf die Zürcher Gemeinde Flaach fällt über ein Viertel der schweizerischen Bleichspargelproduktion.

#### Asparagus officinalis

Das ist nicht etwa eine Rebensorte – wir sind immer noch beim Spargel. Dieser gehört zu den Liliengewächsen, und wenn er sich im Erscheinungsbild auch nicht mit seinen Verwandten Tulpe, Hyazinthe und Maiglöckchen messen kann, so denkt der Dichter statt an die Augenweide an die Gaumenfreuden, wenn er ihn im Lied besingt: «Es ist die schönste Zeit im Leben, wenn sanft der Spargel wächst und strebt, und wenn er schüchtern und bescheiden sein Köpfchen aus der Erde hebt.»

Allerdings: Wenn man Bleichspargel ernten will, dann muss man sie stechen, bevor die Sprossen die Oberfläche des eigens aufgeschütteten Erdwalls erreichen. Den würzigeren Grünen Spargel hingegen lässt man etwa zwanzig Zentimeter lange oberirdische Triebe entwickeln. Deshalb ist diese Variante nicht auf absolut steinfreie Erde angewiesen und wird auch im Stammer- und im Glattal angebaut. – Spargelstangen enthalten viel Vitamin A und C. Und

Asparginsäure, die sich durch einen unverkennbaren Geruch bemerkbar macht; dies jedoch erst nach dem Essen. Man versteht, dass der Spargel früher für eine Harn treibende Arznei gehalten wurde...

#### Was trinkt man zu Spargel?

Lassen wir mal das Fachwissen beiseite und setzen uns an den Tisch in einem der Weinländer Restaurants, die für diese Spezialität bekannt sind. Es ist Spargelsaison, zwischen Ende April bis Mitte Juni. Zum Glück haben wir reserviert, denn wir sind keineswegs die einzigen Gäste, und alle bestellen dasselbe: Spargel. Da liegen sie auf dem Teller, schlank, hell, im Butterglanz; weich und schmiegsam, gegen das Köpfchen zu immer zarter und dann fast auf der Zunge schmelzend. Da passt weder heisse Ovomaltine noch saurer Most dazu – nur ein köstlicher Wein kann den Spargel noch adeln. Und weil es Zürcher Spargel sind: natürlich ein Zürcher Wein.

Traditionell trinkt man zu Spargeln weissen Wein, vielleicht auch einen Rosé. Wenn auch solche Gewohnheiten heute gerne und manchmal durchaus zur Freude des Gaumens ausser Acht gelassen werden, geben wir uns für diesmal nostalgisch und bleiben beim Herkömmlichen. Es



Foto Stefan V. Keller

#### Spargel-Teller

Der Spargel muss frisch und unverehrt, sein Köpfchen geschlossen und die Stange weich und zartfasrig sein. Nur kurz und jedenfalls kühl lagern.

Sorgfältig waschen und mit dem Kartoffelschäler die Stange schälen. Spargel von etwa gleichem Durchmesser zusammenbinden, da die dickeren etwas länger gekocht werden müssen.

In weiter Pfanne etwa zwanzig Minuten im Salzwasser kochen, dann abtropfen.

Auf flachem Teller nach Belieben mit heisser Butter, Reibkäse, Mayonnaise und Schinken servieren.

gilt also, in einer kleinen Degustationsrunde herauszufinden, welcher Zürcher Weisswein am besten mit dem Spargelgericht harmoniert.

#### Ausmarchung unter statthalterlicher Aufsicht

An einem milden Vorsommerabend auf der Terrassenlaube der althrwür-

digen Obermühle in Flaach findet die Weinprobe statt. Prominenter Ehrengast ist Kurt Stäheli, Statthalter des Bezirkes Andelfingen. Er bietet nicht nur Gewähr dafür, dass verschwiegen mit verdeckten Etiketten degustiert wird, sondern erweist sich auch als kompetenter Weinkenner. So dürfen wir mit gutem Gewissen das Resultat bekannt geben, das sich auf Grund der sorgfältigen Notizen und Punktebewertungen ergab. Als Spargel-Partner hatten rustikale und süssliche Weine wenig Chance, aber auch allzu frische, säuerliche Durstlöcher verhalten der zarten Pflanze nicht zur kulinarischen Blüte. Von den zehn weissen Zürcher Weinen verschiedener Sorten und aus verschiedenen Gegenden passten hingegen drei exzellent zum Spargelgericht: ein Pinot blanc 2002 aus

Freienstein und, mit grossem Punktevorsprung, als fast gleichwertige Favoriten ein Pinot Gris 2002 aus Eglisau sowie – als Sieger – ein RieslingxSylvaner 2001 aus Meilen.

Tja, es war nicht die Stunde der Exoten, sondern der Bewährten. Denn was einfach und gut ist, bleibt gut; das gilt für den Spargel und für die Weinsorte und die Wirtschaft in der uralten Mühle.

Geben wir zum Schluss nochmals dem Dichter das Wort: «Oh wie wird das Herz so weit, naht die schöne Spargelzeit: Jedem Jüngling schwillt der Mut, wenn der Spargel wachsen tut...», und wir fügen bei: «... mit Zürcher Wein besonders gut!» – Testen Sie's; beim nächsten Mal soll Ihr Urteil gelten.

Stefan V. Keller

# Von den Aromen des Weines

Wie kommen die schwarze Johannisbeere und der grüne Paprika in den Cabernet?

Durch die Variation von Rebsorte, Herkunft, Alter, Weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Faktoren ergibt sich bei Wein eine faszinierende Vielfalt an Düften. Der nachfolgende Artikel soll einen Einblick vermitteln, wie sich das Bouquet des Weines zusammensetzt.

«Fruchtig», «würzig» und «blumig» gehören zu den meistgebrauchten Geruchsbeschreibungen für Wein. Häufig gelingt auch eine genauere Bezeichnung: der Wein erinnert zum Beispiel an Aprikosen, Vanille oder Rosen. In jeder Frucht, jedem Gewürz und jeder Blume, aber auch in zubereiteten Lebensmitteln wie Kaffee, Braten oder Wein kann man hunderte von flüchtigen Inhaltsstoffen finden, wenn man genügend aufwändig und empfindlich analysiert. Meistens ist es extrem schwierig, durch Kombination von Sensorik und Analytik die für den Geruch wichtigsten Substanzen zu erkennen. Das liegt daran, dass die Konzentration (also die Menge eines Aromastoffes pro Kilogramm oder pro Liter) alleine noch gar nichts über deren Bedeutung aussagt. Entscheidend ist das Verhältnis von Konzentration zu Geruchsschwelle, das man als Aromawert bezeichnet. Die Substanzen, bei denen dieses Verhältnis am höchsten ist, sind für den Geruch am wichtigsten. Die Geruchsschwelle einer Substanz in Wein kann man ermitteln, indem man sie in verschiedenen Konzentrationen einem neutralen Wein zusetzt.

Manchmal ist der Geruch eines Lebensmittels stark von einer einzigen Substanz geprägt. Alleine diese Substanz in Wasser gelöst reicht in solchen Fällen aus, um das entsprechende Lebensmittel zu erkennen. Dazu gehören beispielsweise Zimt (prägender Aromastoff: Zimtaldehyd), Vanille (Vanillin), Bittermandel / Marzipan / Amaretto (Benzaldehyd), Gewürznelke (Eugenol) oder grüner Paprika (IBMP = Isobutylmethoxy-pyrazin). Dass auch in solchen Fällen weitere Aromastoffe am Geruch beteiligt sind, kennt man aus dem Alltag am besten von der Vanille. Vanillezucker, der nur reines Vanillin enthält, riecht weniger gut und komplex als eine Vanilleschote.

Man vermutet, dass bei den meisten Lebensmitteln relativ wenige der vielen hundert Aromastoffe massgeblich den Geruch prägen und die anderen nur zur Abrundung beitragen. Wenn man nur die wichtigsten Aromastoffe, also die mit den höchsten Aromawerten, im richtigen Verhältnis mischen würde, sollte der Geruch dem des Lebensmittel schon sehr ähnlich sein. In der Praxis gelingt dies aber aus mehreren Gründen häufig nicht. Zunächst ist es viel einfacher, in einem Lebensmittel hunderte Aromastoffe zu identifizieren als ihre genaue Konzentration und Geruchsschwellenwerte zu bestimmen. Dies führt dazu, dass die ermittelten Aromawerte eher grobe Anhaltspunkte für die Bedeutung der einzelnen Aromastoffe bei einem bestimmten Lebensmittel liefern. Ein noch grösseres Problem ist oft, dass man zwar viele Aromastoffe



Cassis

Foto Jacob Rüegg, FAW



Paprika

Foto Vera Küffer, SZOW

identifiziert hat, aber einen oder mehrere ganz wichtige noch gar nicht kennt. Das passiert besonders dann, wenn geringe Mengen von sehr geruchsintensiven Substanzen den Duft entscheidend mitprägen. Dies ist bei vielen Weinen der Fall.

## Woher kommen die Aromastoffe des Weines?

Man kann die Aromastoffe des Weines nach der Zugehörigkeit zu verschiedenen chemischen Substanzklassen (zum Beispiel Alkohole oder Ester) oder nach ihrer Herkunft ordnen. Bei der Einteilung nach Herkunft werden oft vier Gruppen unterschieden:

- traubeneigene Aromastoffe
- Aromastoffe aus der Traubenverarbeitung (Pressen, Einmaischen und weitere)
- Gäraromen
- Lageraromen

Für viele Aromastoffe ist die Zuordnung zu einer dieser vier Gruppen eindeutig. Fruchtige Ester der Essigsäure mit verschiedenen Alkoholen (Acetate) entstehen bei der Gärung und nehmen während der Lagerung ab. Sie gehören also zu den Gäraromen. Aromastoffe, die aus Holzfässern (insbesondere aus neuen Barriques) herausgelöst werden, sind Lageraromen. Dazu zählen beispielsweise das Eichenlacton (Geruchseindruck: Kokos), Vanillin (Vanille) und Eugenol (Gewürznelke). Häufig ist jedoch keine so eindeutige Zuordnung möglich. So entstehen bei der Gärung aus dem Ethanol und verschiedenen Säuren Ethylester. Der Gehalt vieler Ethylester nimmt aber im Gegensatz zum Gehalt der Acetate bei der Weinalterung stark zu, so dass sie gleichzeitig zu den Gär- und zu den Lageraromen gerechnet werden können.

Noch wesentlich komplizierter ist die Situation bei einem Grossteil der Aromastoffe, die zum Sortentyp bei-

tragen. Hierzu gehören Terpene wie das blumige, an Maiglöckchen erinnernde Linalool. Beim Muskateller prägen sie das Aroma von Trauben und Wein, bei anderen aromatischen Sorten wie Riesling und Müller-Thurgau (RieslingxSylvaner) sind sie neben Gäraromen am Bouquet des Weines beteiligt. Linalool liegt zum Teil schon in der Traube frei vor. Überwiegend wird es aber erst während der Gärung und der Weinalterung aus geruchlosen Vorstufen freigesetzt, so dass sein Gehalt vom Most zum Wein zunimmt. Im Lauf der Weinalterung entstehen dann aus Linalool andere Terpene wie das würzige Terpeneol, und der Linaloolgehalt nimmt wieder ab. Das für den Petrolton von altem Riesling verantwortliche Terpen TDN (Trimethyldihydronaphthalin) ist eindeutig dem Lageraroma zuzuordnen, weil es in jungen Weinen nicht in geruchlich relevanten Mengen vorkommt. Trotzdem ist sein Gehalt ganz wesentlich durch die Rebsorte bestimmt. So findet man in alten Burgundern nur geringe Mengen, und ein Petrolton tritt nicht auf.

## Wonach riecht ein Wein?

Der Sensoriker beantwortet die Frage, wonach ein bestimmter Wein riecht, indem er beschreibt, welche Gerüche von Gewürzen, Blumen, Früchten oder ganz anderen Dingen (zum Beispiel Leder, Pferdeschweiss, Teer) er darin wiederfindet. Der Aromastoff-Analytiker will zusätzlich wissen, warum beispielsweise der eine Wein nach grünem Paprika und der andere nach schwarzer Johannisbeere riecht, also welche chemischen Substanzen den Geruch bewirken.

Hohe Traubenqualität ist natürlich eine wichtige Voraussetzung für ein gutes Weinbouquet. Trotzdem spielen die in der Traube bereits frei (das heisst riechbar) vorhandenen Aromastoffe häufig keine grosse Rol-

le für das Bouquet des Weines. Auch die vegetativen Aromen aus der Traubenverarbeitung, die wesentlich zum Mostgeruch beitragen, sind für das Weinbouquet von geringer Bedeutung. Wichtiger sind meistens die Gäraromen sowie sortenspezifische Aromastoffe, die in der Traube noch in gebundener, geruchlich nicht wahrnehmbarer Form vorliegen und erst bei der Weinbereitung freigesetzt werden. Die Gäraromen kann man bei der Weinbereitung auf vielfältige Weise beeinflussen. Besonders fruchthaltige Weissweine erhält man zum Beispiel durch kühle Gärtemperaturen, weil dabei verschiedene Frucht-Ester in höherer Konzentration gebildet werden. Sowohl die Veränderung der Gäraromen als auch die Freisetzung und Umwandlung von Traubenaromen trägt zur Änderung des Weinbouquets im Laufe der Reifung bei. Bei vielen Sorten liegen nur geringe oder keine Kenntnisse über sortenspezifische Aromastoffe vor. Dies trifft zum Beispiel auf die wichtigsten Schweizer Sorten Chasselas, Pinot noir und Gamay zu.

Schon lange ist bekannt, dass sehr geruchsintensive Substanzen für einige Weinfehler wie Kork, Bockser oder Mäuselton verantwortlich sind. So reichen bei den meisten Weinen 4 bis 10 Milliardstel Gramm TCA (=2,4,6-Trichloranisol) aus, um einen leichten Korkton zu erzeugen. In den letzten Jahren wurde aber immer deutlicher, dass es auch viele geruchsintensive Aromastoffe gibt, die in äusserst geringen Konzentrationen positiv zum Weinbouquet beitragen.

## Wie kommt der grüne Paprika in den Cabernet?

Bereits seit 1969 weiss man, dass IBMP der prägende Aromastoff der grünen Paprikaschote ist. Einige Jahre später wurde die Substanz in Cabernet Sauvignon und in den 80er-Jahren auch in Cabernet franc,

methylpentanon) als Verursacher des Cassis- oder Buchsbaum-Bouquets entdeckt. Tatsächlich kann man von allen drei Sorten Weine finden, die einseitig entweder deutlich nach grünem Paprika oder nach schwarzer Johannisbeere riechen. Beide Aromen können auch parallel oder wegen zu geringer Konzentration gar nicht wahrnehmbar sein.

## Faszinierende Mercaptane – die Neuentdeckung bei den Weinaromen

Mercaptane sind äusserst übel riechende Schwefelverbindungen. Chemisch sind sie mit dem nach faulen Eiern riechenden Schwefelwasserstoff verwandt. Schon lange ist bekannt, dass Ethylmercaptan an den meisten Bocksern beteiligt ist. Diese Substanz riecht auch in den niedrigsten Konzentrationen sehr unangenehm fäkalisch.

Im Verlauf der letzten zehn Jahre gelang es in Bordeaux, eine Reihe von anderen Mercaptanen in Wein zu entdecken, die ganz erstaunliche Eigenschaften haben. Als Reinsubstanzen riechen sie äusserst unangenehm. Aber in extrem starker Verdünnung ändert sich der Geruchseindruck komplett: sie riechen dann beispielsweise nach schwarzer Johannisbeere (Cassis), Maracuja, Grapefruit oder Röstkaffee.

Anders als bei der Paprikanote sind für den Cassiston in Frucht und Wein verschiedene Substanzen verantwortlich. Der im Wein gefundene Aromastoff MMP konnte zwar im Buchsbaum, aber nicht in der schwarzen Johannisbeere nachgewiesen werden. Bei ihr ist ein dem MMP chemisch eng verwandtes Mercaptan der wichtigste Aromastoff. Weitere in den letzten Jahren im Wein entdeckte Mercaptane sind das bereits als wichtiger Kaffee-Aromastoff bekannte Furfurylmercaptan (Geruch nach gerösteten Kaffeebohnen), 3-Mercaptohexanol (Passionsfrucht



Passionsfrucht

Foto Fritz Fankhauser, FAW

Merlot und Sauvignon blanc gefunden. IBMP gehört zu den geruchsintensivsten Weinaromastoffen, die man kennt. Bei Rotwein beträgt die Geruchsschwelle meistens 10 bis 15 Milliardstel Gramm. Der Durchschnittsgehalt liegt bei den Cabernet-Sorten höher als beim Merlot. Entsprechend ist der Geruchseindruck grüner Paprika beim Merlot auch seltener wahrnehmbar.

Cabernet Sauvignon, Cabernet franc und Sauvignon blanc sind gleichzeitig die Sorten, bei denen man in Bordeaux das MMP (= Mercapto-

und Grapefruit), 3-Mercaptohexylacetat (Passionsfrucht) und schwarze Johannisbeere) und Benzylmercaptan (brenzlich, rauchig). Letzterem ähnliche Geruchsbeschreibungen (zum Beispiel «Feuerstein») findet man gerade bei Sauvignon blanc häufig; daher stammt auch sein anderer Name: Blanc fumé. – Sicher wird auch in Zukunft die Erkundung der Düfte für den Aromastoff-Analytiker ebenso spannend bleiben wie für den Weingeniesser.

Rainer Amann  
Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

# Hoch über den Reben

Wie Uster mit seinem stolzen Schloss wieder zu einem Rebberg kam

Uster im Zürcher Oberland, zwischen Greifen- und Pfäffikersee auf gegen fünfhundert Metern über Meer gelegen, besass einst über vierzig Hektaren Reb Gelände. Und eine Burg mit einem stolzen, treppengiebelbewehrten Turm. Dann kam eine Zeit, wo der Turm nur noch ein Mauerstumpf und der Rebbau völlig verschwunden war. Doch heute ist wieder alles wie in den Tagen des Glücks: Burg und Reben reichen dem Bezirkshauptort zur Zierde, und von beidem wollen wir im Folgenden berichten:

Der heutige Kanton Zürich war früher eines der burgenreichsten Gebiete der Schweiz. Ein grosser Teil dieser Baudenkmäler der Feudalzeit zerfiel schon im Mittelalter zu Ruinen, deren Steine oft zwecks Wiederverwendung bis auf den Grund abgetragen wurden. Aber auch das Reb Gelände war einst viel grösser; selbst in Gegenden, wo heute niemand mehr an Rebbau denken würde, breiteten sich Weinberge aus. Hier waren es die Rebkrankheiten und die Konkurrenz auswärtiger Weine, welche den Bestand stark dezimierten. – Wer heute beides noch hat: Burg und Reben, verfügt über ein Kulturgut, das in schöner landschaftlicher Harmonie Auge, Kunstsinne und Kehle zu erfreuen vermag.

und ehrstüchtiger Bürgerlicher ab-sank. Um 1663 beispielsweise zog mit Christoph Tschudi der Glarner Bauernadel aufs Schloss und führte rauhere Sitten als vordem ein. So sattelte der Schlossherr jeweils am Sonntagmorgen, wenn die Glocken zum Gottesdienst riefen, sein Pferd und kehrte dann beim Ausläuten wieder von seinem Austritt zurück. Indes zerfiel die Burg allmählich; Hauptmann Schärer von Zürich liess sie 1752 wieder herrichten und erweiterte sie mit Wohntrakten. Im 19. Jahrhundert wechselte die Liegenschaft mehr als zwei Dutzend Mal den Besitzer. 1852 zogen die Bezirksbehörden in das Gebäude ein. Der Turm, welcher als Gefängnis diente, wurde teilweise abgetragen



## Hoch über den Reben...

... ist der Titel einer mit dieser Nummer von «Räbe & Wii» einsetzenden Artikel-folge, die sich jenen Rebbergen widmet, über denen ein historisches Gemäuer aus alten Zeiten grüsst; sei es eine Burg, ein Städtchen, eine Kirche. Die beiden Landschaftsattribute, Reben und Bauwerk, gehören nämlich aus geschichtlicher Sicht meist zusammen: der steile Berg lud einerseits zum Bauen an dominanter und gut zu sichernder Lage ein, andererseits bot er auf der Sonnenseite beste Reblage. Und – daran wollen wir heute denken – auch damals gehörte zum Hochgefühl des auserwählten Sitzes nahe dem Himmel ein guter Tropfen Wein!

Schloss Uster  
über den Reben des  
Stauberberges

Fotos Stefan V. Keller

Eveline Heusser,  
die Winzerin von Uster



Burg Uster im frühen 18. Jahrhundert

Zentralbibliothek Zürich

## Aus uralter Zeit

Es waren offenbar nicht die Herren von Uster, sondern jene von Winterthur, welche die Burg Uster einst als Lehen des Klosters St. Gallen erhalten hatten. Diese musste dann durch Erbgang an die Grafen von Kyburg gegangen sein; urkundlich tritt sie erst 1268 als «castrum» aus dem Dunkel der schlecht zu ent-rätselnden Geschichte. Die älteste noch vorhandene Bausubstanz wird auf den Beginn des 13. Jahrhunderts datiert.

Nachfolger der Kyburger waren die Habsburger, und die Herren von Bonstetten lenkten als deren Lehensträger lange Zeit die Geschicke einer kleinen Vogtei- und Gerichtsherrschaft. Aus jener Zeit gelangt folgende Chronik-Notiz zu uns: «Anno domini 1492 verbran das Schloss zu Usteri in Grund. Die Bonstetten liessend die ausgebrenten mauren lärston und bauten ein schön hauss von holtzwerk derneben». Nachdem 1526 auch dieses Gebäude von einem Brand heimgesucht worden war, liess Batt von Bonstetten den «Turm oben abwerffen und ein schön geheüss darauf setzen».

## Vom Herrschaftssitz zum Spekulationsobjekt

1544 erwarb die Stadt Zürich die Herrschaft, worauf mit der Burg weder politische noch wirtschaftliche Macht verbunden war und der Sitz zur Residenz zukunftsloser Adelliger

und mit einem Zinnenkranz, worauf ein hoher, blechverkleideter Holz-Pavillon thronte, verunstaltet.

## Wiederherstellung in würdigem Kleid

1916 kaufte Fabrikant Heusser-Staub die Burg samt Ökonomiebauten und schenkte in der Folge das Objekt als Stiftung der Gemeinde Uster. Der Turm wurde damals nach einem Bild aus dem 18. Jahrhundert rekonstruiert und die Wohnbauten wie auch der Burghof zu einem malerischen Ensemble umgestaltet.

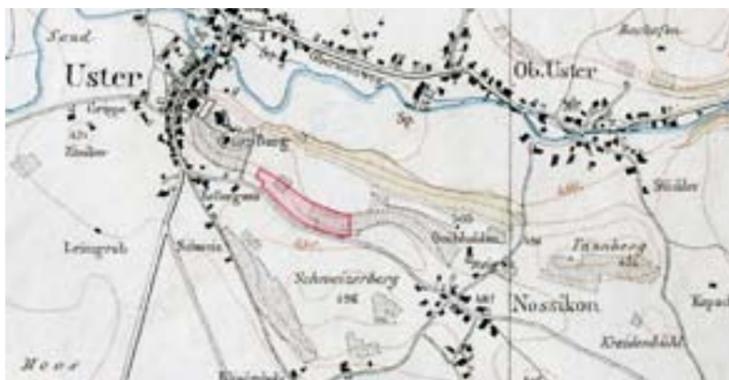
Ein Schluck Ustermer Schlosswein im Restaurant mit Aussichtsterrasse macht die Burg Uster zum lohnenden Ausflugsziel; während des Sommerhalbjahres kann man an Sonntagen zwischen 14 und 17 Uhr durch Waffenstube und Rittersaal hinauf ins luftige Turmgewölbe steigen und auf die Reben hinunterblicken, die östlich an den Burghügel angrenzen und dem altherrschaftlichen Gemäuer den passenden landschaftlichen Rahmen geben.

## Vom Rebbau im alten Uster

Uster gehörte zu den Gemeinden, in denen schon im Mittelalter der Weinbau als wirtschaftlicher Faktor in Betracht fiel. Erst 1532 kommt jedoch das erste schriftliche Zeugnis davon auf uns. Wir erfahren, dass im «Blindenholz» Reben standen und man der Auffassung war, dass das «rübwerk nit kinder- noch wi-



berwerk» sei, sondern Männersache. Auf dem Zehntenplan von 1678 erscheint der Burghügel gegen Süden mit Reben bepflanzt, und 1791 schrieb ein englischer Besucher, das Schloss Uster stehe «auf einem hohen Felsen, der bis an den Gipfel mit Weinstöcken bepflanzt ist».



Der Ustermer Rebbestand um die Mitte des 19. Jahrhunderts; darauf eingezeichnet der heutige Weinberg von Eveline Heusser «Wild»-Karte 1850

Im 19. Jahrhundert wuchs der Rebenbestand auf über vierzig Hektaren an, verteilt auf 332 Rebbesitzer. Rebkrankheiten und die Konkurrenz fremder Weine leiteten dann gegen das Ende des Jahrhunderts auch in Uster den raschen Niedergang des

Weinbaues ein. 1915 schmolz die Rebläche auf 4 Hektaren, und 1960 waren im Rebkataster noch 5 Aren eines einzigen Besitzers ausgewiesen, die in der Folge auch verschwanden.

## Zum Jubiläum ein Rebberg

Der denkwürdige Ustertag am 22. November 1830, als sich das Landvolk erfolgreich gegen das Zürcher Stadtregime der Restaurationszeit organisierte, hätte eigentlich in einer der tonangebenden Gemeinden Stäfa oder Küsnacht stattfinden sollen. Der tausend erwarteten Teilnehmer und der kalten Jahreszeit wegen wählte man Uster mit seiner grossen Kirche; es kamen allerdings

den Wein für die Feier der geladenen Gäste. «Um den Wein zum Ustertag nicht mehr mitbringen zu müssen» schenkten die Stäfner der Stadt zur 1200-Jahrfeier fünfhundert Rebstöcke. Landwirt Heinrich Heusser pflanzte darauf als Pächter auf dem Südhang des Stauberberges, welcher zum Stiftungsbesitz des Schlosses gehört, eine Hektare RieslingxSylvaner Reben an, die später auf anderthalb Hektaren erweitert wurden.

## Schlosswein und Rebenzunft

«Den ersten frassen die Vögel...» hiess es in einer Pressenotiz im Oktober 1978. Doch dies war nur ein Qualitätstest der Amseln und Stare gewesen: Ab 1979 liefert der Rebberg schönste Tropfen aus RieslingxSylvaner Trauben, heute als «Ustermer Schlosswein», «Ustermer Schlosswein Spätlese» und «Ustermer Schlossräumli» bekannt. Zum Erfolg half die 1979 gegründete Rebenzunft Uster mit; gegenwärtig umfasst sie 23 Mitglieder, die im Rebberg Hand anlegen und dafür mit Naturalien der flüssigen Art entlohnt werden. Ihr Sitz ist das Rebhaus am Fuss des Weinberges, der Höhepunkt des Zunftjahres das Rebbergfest im Mai. Vor zwei Jahren übernahm die noch fast jugendlich zu nennende Tochter Eveline Heusser den Rebbetrieb, welche gut geschult, mit Auslands-fahrung und dem Diplom als Meisterwinzerin die Zukunft der Ustermer Schlossreben in sicherem Griff hat. Wollen Sie mehr wissen? Dann lesen Sie weiter in [www.ustermer.ch](http://www.ustermer.ch)!

Stefan V. Keller

# Wenn Churchill nochmals ...

... nach Zürich käme, würde er den Wein nicht mehr ausspucken

Am 19. September 1946 besuchte Winston Churchill, der grosse Führer Englands im zweiten Weltkrieg, Zürich. Auf dem Hof des Grossmünsters hielt er seine historische Rede an das Schweizervolk. Doch beim Ehrenwein verschluckte sich der berühmte Mann.

Arthur Huber, der kürzlich verstorbene Polizeinspektor der Stadt Schaffhausen, stand als junger Zürcher Kantonspolizist ganz nahe dabei, als dem britischen Premierminister Sir Winston Churchill von der Kantonsregierung der Ehrenwein kredenz wurde. Entsetzt habe der grosse Mann den sauren Zürcher Wein ausgespuckt, erinnerte sich der Zeitzuge.



## Andere Zeiten – andere Weine

Noch heute leidet der Zürcher «Landwein» gelegentlich unter dem Ruf, sauer und von minderer Qualität zu sein. Nicht ganz ohne Hintergrund, wie die kleine Reminiszenz vom Zürcher Ehrenwein anno 1946 belegt. Doch das ist Geschichte, und

in früheren Zeiten waren nicht nur die wissenschaftlichen Erkenntnisse und technischen Möglichkeiten der Weinbereitung unvergleichbar geringer, auch der allgemeine Anspruch an die Qualität war naturgemäss viel kleiner.

Als der Staat Zürich den Keller des aufgehobenen Klosters Rheinau im Jahre 1862 samt Inhalt und Traubenlieferanten von den Mönchen übernahm, lagerten in den uralten Eichenfässern 2200 Hektoliter Wein, der teilweise über dreissig Jahre alt war. Auch wenn wir nicht annehmen wollen, dass Churchills Trunk noch aus diesen Beständen stammte, so waren es nach heutigen Begriffen schon eher würdevolle Namen wie «Korbwein Rheinau aus dem Zürcher Staatskeller» als der Rebensaft selbst, der dem Wein zur Ehre verhalf.

## Heute käme Churchill vielleicht des Weines wegen nach Zürich...

Was der Kanton Zürich, seine Winzer und Weinproduzenten heute zu bieten haben, braucht weder die Ansprüche eines hohen Staatsgastes noch den internationalen Vergleich zu fürchten. Vom immer noch beliebten und heute mit Sorgfalt gepflegten unkomplizierten, erfrischenden «Landwein» über Kreationen aus einer reichen Sortenvielfalt bis zu raffinierten Spezialitäten bietet sich eine früher nicht denkbare Auswahl qualitativ hochstehender Weine. Sich wegen eines auf weit zurückliegenden Zeiten gegründeten Vorurteils davon abhalten zu lassen, im Reich der Zürcher Weine auf Entdeckungsreise zu gehen, hiesse, sich eine genussvolle Chance entgehen zu lassen. Dass es auch unter den

Zürcher Weinen Spitzenerzeugnisse nach heutigen Massstäben gibt, belegen die vertrauenswürdigen Resultate nationaler und internationaler Weinprämierungen.

## Zürcher Weine an der Internationalen Weinprämierung

An der elften Internationalen Weinprämierung Zürich 2003 traten 1235 Rot- und 736 Weissweine aus zwanzig Ländern zum Concours an. Unter den Teilnehmern, die ihre Produkte dem Urteil der Fachleute unterzogen, waren auch Zürcher Produzenten, denen wir zu den im Folgenden aufgeführten Diplomen gratulieren:

Matthias Angst, Weingut Sonnenberg, Wil ZH:

Golddiplom für  
• Weiacher Fluetröpfli Blauburgunder 2002

Silberdiplom für  
• Blanc de Blanc Brut (Mousseux)  
• Pinot Noir Barrique Wil 2000  
• Wiler Sonnenberger Blauburgunder 2002

Peter und Reni Baur-Ammon, Weinbau, Rafz:

Silberdiplom für  
• Rafzerfelder Federweisser 2002

FAW, Wädenswil:

Ehrendiplom für  
• Räuschling 2002  
• Regent 2002

Landolt Weine AG, Zürich:

Silberdiplom für  
• Schiterberger Spätlese Barrique 2001  
• Worrenberger Paradysli 2002

Ehrendiplom für  
• Adliker Pinot noir Dornfelder 2002

Wir bitten die Produzenten, uns Auszeichnungen ihrer Erzeugnisse jeweils zu melden, damit wir lückenlos über erfolgreiche Zürcher Weine orientieren können.

- Watter Dornfelder 2002
- Riesbächler Gewürztraminer Burghalde 2002
- Schiterberger RieslingxSylvaner 2002

Mövenpick Wein AG, Staatskellerei Zürich, Rheinau:

Ehrendiplom für  
• Staatsschreiber 2001  
• Staatsschreiber 2002

Jürg Saxer, Weingut Bruppach, Neftenbach:

Golddiplom für  
• Jürg Saxers's Oro Dolce 2002

Silberdiplom für  
• Jürg Saxers's Pinot Noir 2002  
• Jürg Saxers's Nobler Weisser 2002  
• Jürg Saxers's «Dä Bsunder» 2002

Ehrendiplom für  
• Jürg Saxers's Nobler Blauer 2002

Volg Weinkellereien, Winterthur:

Ehrendiplom für  
• Stammheimer Chardonnay Barrique 2001

Weidmann Weinbau, Regensberg:

Silberdiplom für  
• Regensberger Pinot Gris 2002  
• Pfaffenbühl Buchs 2002

Ehrendiplom für  
• Regensberger Garanoir 2002

Zweifel & Co AG, Weinkellerei, Zürich:

Ehrendiplom für  
• Assemblage Signature Walter Zweifel 2002

## Le Mondial du Pinot Noir

Ebenfalls international ist die Gegenüberstellung der Rebsortenweine «Pinot noir», die jährlich im Rahmen der Vinea in Sierre stattfindet. Anlässlich der zehnten Vinea wurden am 5. September 2003 durch eine internationale Jury folgende Weine von Zürcher Produzenten ausgezeichnet:

Peter und Reni Baur-Ammon, Weinbau, Rafz:

Silberdiplom für  
• Rafzerfelder Federweisser 2002  
• Rafzer Pinot Barrique 2000

Richard Erb, Wirtschaft und Weinbau zur Post, Volken:

Silberdiplom für  
• Worrenberger Auslese Barrique 2000

Urs Pircher, Weingut, Eglisau:

Golddiplom für  
• Eglisauer Stadtberger Blauburgunder 2000

Jürg Saxer, Weingut Bruppach, Neftenbach:

Silberdiplom für  
• Jürg Saxers's Nobler Blauer 2002

Niklaus Zahner, Truttikon:

Silberdiplom für  
• Truttiker Barrique 2000

Die hier aufgeführten Qualitätsreferenzen sollen selbstverständlich lediglich als Beispiele gelten, denn eine Prämierung umfasst ja niemals alle in Frage kommenden Weine. Und schliesslich kann jeder Weinkenner dem Wein, den er gerade genussvoll im Munde dreht, selbst seine Goldmedaille verleihen.

Stefan V. Keller

## Weinmesse mit Gastro-Akzent

Es ist ja nicht üblich, dass einem das Wasser im Munde zusammenläuft, wenn man durch die Hallen einer Weinausstellung wandelt und seine Kehle ohnehin an diesem oder jenem Stand bei einem Schluck Degustationswein feucht hält. Die letztjährige Weinländer Weinmesse jedoch war angesprochen appetitanregend und erst noch von einer jugendlichen Note begleitet.

Foto Stefan V. Keller

Dass neben Nase, Zunge und Gaumen auch das Auge der Besucher an der Weinländer Weinmesse vom vergangenen November verwöhnt wurde, lag an der trefflichen Idee des OK Präsidenten, die regionale Gastronomie auf eine ganz besondere Art in die Präsentation der Ausstellung einzubinden.

### Gastronomie und Weinbau

Der Weinbauverein Weinland und die Sektion Gastro Bezirk Andelfingen verfolgen gleiche Ziele: Regionale Produkte und Angebote einem breiten Publikum schmackhaft zu machen, und zwar wörtlich – auf der Zunge und in der Kehle. Zu Zürcher Gerichten in einem Weinländer Restaurant soll der regionale Wein getrunken und damit die «Einheit der Materie» zum kulturellen Credo

werden. Die Zusammenarbeit an der Weinmesse war ein unaufdringlicher, aber auf den Weinfreund sehr appetitlich wirkender Schritt in dieser Richtung.

### ...und Lehrlingsförderung

Besonders sympatisch war, dass es die Lehrlinge und Lehrtöchter der sechs beteiligten Weinländer Gastrobetriebe waren, die mit prächtig arrangierten Feinschmecker-Gerichten ihr Können unter Beweis stellten und damit die angenehme Gewissheit vermittelten, dass es in dieser Region nicht nur mit dem kulinarischen Angebot zum Besten steht, sondern dass auch für kompetenten beruflichen Nachwuchs gesorgt wird. Der zufriedene Gast wird diese Anstrengungen lohnen.

Stefan V. Keller



Raureif und Schnee auf grünem Reblaub – die Launen des langen heissen Sommers 2003 machten sich bis Ende Oktober bemerkbar, so dass noch vor der Rotfärbung des Laubes der Winter hereinbrach. Doch auch die Kombination weiss auf grün kann pittoresk sein, wie das Bild vom Wülflinger Rebberg zeigt.

Foto Andreas Wirth





## Weinland und Winterthur

### März/April

**Trüllikon**

Samstag, 27. März, 16 bis 19 Uhr,  
Sonntag, 28. März, 11 bis 17 Uhr:  
Wein mit «Beizli» bei August Dünki  
im Seidenhof

**Winterthur Wülflingen**

Samstag, 3. April, 16 bis 22 Uhr,  
Sonntag, 4. April, 12 bis 20 Uhr:  
Benefizausstellung von Martin C.  
Stucki, Brigadier aD, Künstler und  
Humanist, zu Gunsten von Schul-  
projekten in Kamerun; dazu kulina-  
rische Spezialitäten und ausgewählte  
Weine; am Sonntag ab 16 Uhr mit  
Musik bei R. und M. von Meiss in  
der Wyszür Weiertal an der Rum-  
stalstrasse 55

**Wildensbuch**

Samstag, 24. April, 12 bis 24 Uhr,  
Sonntag, 25. April, 10 bis 17 Uhr:  
Weinprobe und Fischbeiz der  
Winzergenossenschaft anlässlich der  
offenen Türen der Gärtnerinnen in  
der Gemeindegemeinschaft

**Dättlikon**

Freitag, 30. April, 17 bis 21 Uhr,  
Samstag, 1. Mai, 11 bis 20 Uhr,  
Sonntag, 2. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Tag der offenen Kellertür mit Fisch-  
knusperli im Rusticokeller

[www.zuercherwein.ch](http://www.zuercherwein.ch)

### Mai

# Agenda

**Unterstammheim**

Samstag / Sonntag, 1./2. Mai,  
jeweils ab 14 Uhr:  
Weindegustation, Kellerbesichti-  
gung und Weinverkauf bei Käthi  
und Ruedi Frei im Oberdorf 5B

**Truttikon**

Freitag, 7. Mai, 18 bis 22 Uhr,  
Samstag, 8. Mai, 16 bis 22 Uhr:  
Weindegustation und Muttertags-  
floristik bei Willi und Helen Bai im  
Chällerboge an der Hauptstrasse 2

**Henggart**

Samstag / Sonntag, 8./9. Mai,  
jeweils 13 bis 22 Uhr:  
Degustation des Henggart «Kai-  
ser Wingert» 2003 und erstmalige  
Vorstellung des 2002er Barrique im  
Wy+Cüpli Chäller bei Gerhard und  
Maya Bichsel an der Dorfstrasse 21

**Unterstammheim**

Freitag, 28. Mai, 1830 Uhr:  
Degustationsmenue mit Käthi und  
Ruedi Frei im Gasthof Adler

**Trüllikon**

Samstag, 1. Mai, ab 13 Uhr,  
Sonntag, 2. Mai, ab 10 Uhr:  
«Bauhandwerk und Wy» mit der  
Weinbaugenossenschaft Trüllikon;  
am Samstag von 18 bis 21 Uhr und  
am Sonntag im Frühschoppen ab  
10 Uhr: Degustation aller Trülliker  
Weine bei Ländlermusik

**Kleinandelfingen**

Samstag, 8. Mai, 9 bis 17 Uhr:  
Weindegustation vom Schiterberg  
der Rebgenossenschaft Kleinandelfingen  
am Chliandelfinger Früeligs-  
märt

**Uhwiesen**

Samstag, 29. Mai, 10 bis 20 Uhr:  
Zur Uhwieser Wyprob mit diversen  
Verpflegungsmöglichkeiten laden  
ein die Trauben- und Weinprodu-  
zenten Volg Weinkellererien, P. Vo-  
gelbacher und die Familien Dolder,  
Schüpbach und Strasser vom Wein-  
und Obstbauverein Uhwiesen

**Winterthur Wülflingen**

Samstag, 1. Mai, 16 bis 22 Uhr,  
Sonntag, 2. Mai, 12 bis 20 Uhr:  
Vernissage der Kunstaussstellung  
Thomas J. Hauck (Radierungen  
und Kleinformate) und Fritz Koch  
(Landschaften); dazu kulinarische  
Spezialitäten und ausgewählte Wei-  
ne; am Sonntag um 16 Uhr Musik  
und Texte von Sabina Käser und  
Thomas J. Hauck bei R. und M.  
von Meiss in der Wyszür Weiertal  
an der Rumstalstrasse 55

**Waltalingen**

Samstag, 15. Mai, 14 bis 22 Uhr,  
Sonntag, 16. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Frühjahrsdegustation bei M. und  
K. Keller Weinbau an der Haupt-  
strasse 2

**Neftenbach**

Samstag, 8. Mai, 13 bis 18 Uhr:  
Jungweindegustation mit Keller-  
besichtigung und Direkteinkauf bei  
Hansueli und Maya Sprenger im  
Weingut zum Frohhof an der  
Zürichstrasse 4

**Dättlikon**

Samstag, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr,  
Sonntag, 2. Mai, 11 bis 20 Uhr:  
Offener Winzerkeller mit Degusta-  
tion und Weinverkauf bei Familie  
Ernst Müller im Berghof

**Waltalingen**

Samstag, 8. Mai, 14 bis 22 Uhr,  
Sonntag, 9. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Frühjahrsdegustation bei M. und  
K. Keller Weinbau an der Haupt-  
strasse 2

**Flurlingen**

Mittwoch, 19. Mai, 14 bis 19 Uhr,  
Donnerstag, 20. Mai, 10 bis 19 Uhr,  
Freitag, 21. Mai, 14 bis 19 Uhr,  
Samstag, 22. Mai, 10 bis 19 Uhr:  
Tag der offenen Kellertüren zum  
20-jährigen Jubiläum von Heiner  
Hertli Wein – Degustation und  
Verkauf mit vielen Spezialitäten,  
Fischknuscherli und Über-  
raschungen im Keltereigebäude an  
der Dorfstrasse 30

### Events unserer Weinbauvereine, Rebbauern und Kelterer in der Sommersaison 2004

### Juni

**Dorf**

Samstag, 5. Juni, 11 bis 17 Uhr:  
Degustation aller Eigenkelterungen  
des Jahrgangs 2003 bei Familie  
Kindhauser im Gewölbekeller auf  
Schloss Goldenberg

**Winterthur Wülflingen**

Samstag, 5. Juni, ab 16 Uhr,  
Sonntag, 6. Juni, 12 bis 20 Uhr:  
Am Samstag 16 bis 19 Uhr Vernis-  
sage Werkschau Matthias Rühle  
(Bilder und Objekte); 1930 Uhr  
Jazzkonzert mit Koni Weber und  
Band (Eintritt Fr 40.– einschliess-  
lich Dreigang-Menue; Anmeldung  
052 222 70 61); am Sonntag kulina-  
rische Spezialitäten und ausge-  
wählte Weine bei R. und M. von  
Meiss in der Wyszür Weiertal an  
der Rumstalstrasse 55

**Neftenbach**

Samstag / Sonntag, 12./13. Juni,  
jeweils 11 bis 18 Uhr:  
Degustation und Weinverkauf  
bei Jürg Saxer auf dem Weingut  
Bruppach

**Ossingen**

Samstag, 19. Juni, 10 bis 18 Uhr:  
Degustation der Husemer Weine  
mit kleiner Festwirtschaft im Huse-  
merhof in Hausen bei Ossingen

**Benken**

Samstag / Sonntag, 26./27. Juni,  
jeweils 11 bis 20 Uhr:  
Weinprobe mit Festwirtschaft bei  
Familie Steinmann, Weinbau «Zur  
alten Post»

### Juli

**Stadel bei Winterthur**

Samstag, 3. Juli, 11 bis 18 Uhr,  
Sonntag, 4. Juli, 11 bis 17 Uhr:  
Degustation der 2003er-Weine mit  
Verkauf und Verpflegungsmöglich-  
keit im eigenen Hofbeizli bei Hans  
und Helene Schorr im Grundhof 52

**Winterthur Wülflingen**

Sonntag, 4. Juli, 11 bis 18 Uhr:  
Trottenfest mit den Beerenberg  
Musikanten in der Trotte Strickhof  
Wülflingen

**Winterthur Wülflingen**

Samstag, 3. Juli, 16 bis 22 Uhr,  
Sonntag, 4. Juli, 12 bis 20 Uhr:  
Vernissage Bernd Steiner (Zeich-  
nungen) und Georges Wenger (neue  
Malerei und Druckgrafik); dazu  
kulinarische Spezialitäten und aus-  
gewählte Weine; am Sonntag um  
17 Uhr Lesung von Bernd Steiner  
(Gedichte und Prosa) mit Musik  
bei R. und M. von Meiss in der  
Wyszür Weiertal an der Rumstal-  
strasse 55

**Neftenbach**

Sonntag, 4. Juli, 11 bis 14 Uhr:  
Jazz-Matinée mit der Down Town  
Stompers Jazz-Band; mit Festwirt-  
schaft, Degustation und Weinver-  
kauf bei Jürg Saxer auf dem Weingut  
Bruppach

### August

**Winterthur Wülflingen**

Samstag, 28. August, 16 bis 24 Uhr,  
Sonntag, 29. August, 11 bis 20 Uhr:  
Wülflinger Dorfset in der Trotte  
Strickhof Wülflingen

### September

**Winterthur Wülflingen**

Samstag, 4. Sept., 16 bis 22 Uhr,  
Sonntag, 5. Sept., 12 bis 20 Uhr:  
Vernissage der Ausstellung Regina-Maria Isliker (Bilder) und Petra Sulzer-  
von der Assen (Skulpturen); dazu kulinarische Spezialitäten und ausgewählte  
Weine; am Sonntag um 17 Uhr Lesung von Ulrich Knellwolf (Kriminelles  
aus seinem neuesten Buch) mit Musik bei R. und M. von Meiss in der Wy-  
schür Weiertal an der Rumstalstrasse 55

**Dättlikon**

Sonntag, 19. Sept., 11 bis 20 Uhr:  
Trube, Suuser und Wy bei Familie  
Ernst Müller im Berghof

**Kleinandelfingen**

Samstag, 25. Sept., 11 bis 02 Uhr:  
Schiterberger Weinfest 2004 der  
Kleinandelfinger Rebbauern; im  
Ortskern



## Zürich und Unterland

**Watt**  
Donnerstag, 25. März, 2045 Uhr:  
Jack Williams (USA), Singer/Songwriter, bei Anita und Karl Wegmüller im Gwölb

**Watt**  
Donnerstag, 29. April, 2045 Uhr:  
Ignaz Netzer und Albert Koch (D), Blues, bei Anita und Karl Wegmüller im Gwölb

**Eglisau**  
Samstags von Mai bis Dezember, jeweils 10 bis 16 Uhr:  
Degustation und Verkauf im Weingut Pircher an der Stadtbergstrasse 368

**Rafz**  
Samstag / Sonntag, 15./16. Mai:  
Frühjahrsdegustation mit Fotoausstellung, Kellerbesichtigung und Verpflegungsmöglichkeit bei Peter und Reni Baur im Weinkeller Hegi 26

**Freienstein**  
Samstag / Sonntag, 22./23. Mai, jeweils 11 bis 17 Uhr:  
Weindegustation im Weingut Gehring im Geisstig

**Bülach**  
Freitag, 4. Juni, 16 bis 23 Uhr, Samstag, 5. Juni, 13 bis 23 Uhr:  
Degustation der Weine 2003 bei Elisabeth Weidmann und Walter Schiess im Rebberg Dättenberg am Winzerweg 37

**Kloten**  
Samstag / Sonntag, 12./13. Juni, jeweils 11 bis 17 Uhr:  
Tag der offenen Tür bei Familie Isler im Gerlisberg

**Teufen**  
Sonntag, 20. Juni, ab 11 Uhr:  
Vierter Bike Duathlon mit Festwirtschaft im Weingut Schloss Teufen

**Bülach**  
Samstag, 26. Juni, 13 bis 18 Uhr:  
Weindegustation Jahrgang 2003 in der Berghof-Scheune

**Bülach**  
Samstag, 3. Juli, 13 bis 18 Uhr:  
Weindegustation Jahrgang 2003 in der Berghof-Scheune

**Freienstein**  
Freitag / Samstag, 6./7. August, jeweils ab 18 Uhr:  
Sunset-Festival mit Degustation der grossen Weine, BBQ-Grill und Besichtigung des Barrique-Kellers auf dem Weingut Schwarz im Geisstig

**Wil ZH**  
Samstag, 4. Sept., ab 16 Uhr:  
Degustation der Rafzerfelder Weine und Krönung der Weinprinzessin 2004/05 am Rafzerfälder Wy-Träff mit Musik und Festwirtschaft in der Mehrzweckhalle Landbühl

**Buchberg SH**  
Samstag / Sonntag, 3./4. April, jeweils 10 bis 18 Uhr:  
Eröffnung der Besenbeiz (bis Oktober offen) mit Degustation von Zürcher Weinen aus Bülach und Musik bei Markus

**Rafz**  
Samstag / Sonntag, 1./2. Mai:  
Frühjahrsdegustation mit Fotoausstellung, Kellerbesichtigung und Verpflegungsmöglichkeit bei Peter und Reni Baur im Weinkeller Hegi 26

**Wil ZH**  
Samstag, 15. Mai, 10 bis 20 Uhr, Sonntag, 16. Mai, 10 bis 18 Uhr:  
Degustations- und Verkaufstage bei Matthias Angst im Weingut Sonnenberg

**Rafz**  
Freitag, 4. Juni, 17 bis 20 Uhr, Samstag / Sonntag, 5./6. Juni, jeweils 13 bis 19 Uhr:  
Besuchstag für Müly-Wy Kunden - und solche, die es werden wollen - bei Peter Graf an der Chnübri 2

**Hüntwangen**  
Freitag, Samstag und Sonntag, 11./12./13. Juni:  
bei Richard Strässler zur alten Schmiede an der Schmiedgasse 2 am Dorffest zum 750-jährigen Jubiläum von Hüntwangen

**Watt**  
Donnerstag, 24. Juni, 2045 Uhr:  
Doris Ackermann, Michi Dolmetsch und Rolf Danger (CH), Singer/Songwriter & Country, bei Anita und Karl Wegmüller im Gwölb

**Freienstein**  
Freitag / Samstag, 2./3. Juli, jeweils ab 18 Uhr:  
Sunset-Festival mit Degustation der grossen Weine, BBQ-Grill und Besichtigung des Barrique-Kellers auf dem Weingut Schwarz im Geisstig

**Weiningen**  
Samstag, 14. August, ab 10 Uhr:  
Rebberg- und Betriebsrundgang mit Degustation bei Familie Vogler in der Rebsiedlung Im Wyberg. - Vom Frühling bis zum Herbst Apéros, Verpflegung, Degustationen bis 130 Personen

**Weiningen**  
Sonntag, 26. Sept., ab 11 Uhr:  
Traditionelles Sauserfest mitten im Weinbaurndorf - Festwirtschaft mit Sauser in verschiedenen Stadien und musikalischer Unterhaltung quer durch Dixie, Blues und Ländler mit den «Hot Potatoes» bei Hans-Heinrich und Dora Haug am Klosterweg 1

**Eglisau**  
Samstag / Sonntag, 24./25. April, jeweils 10 bis 17 Uhr:  
Gewerbebetriebe stellen sich an der Shoppingmeile Zürcherstrasse vor mit Weindegustationen, Präsentationen, Unterhaltung und Wettbewerb

**Weiningen**  
Sonntag, 9. Mai, ab 11 Uhr:  
Jazz, Brot und Wii mit Jazz-Quintett, Weindegustation und gemütlicher Festwirtschaft bei Hanspeter und Ruth Haug im Wiesetäli

**Eglisau**  
Freitag / Samstag, 21./22. Mai, jeweils ab 17 Uhr:  
Traditionelles Weinfest und Degustation bei H. und M. Gantner an der Wilerstrasse 18

**Watt**  
Donnerstag, 27. Mai, 2045 Uhr:  
Martin C. Herberg (D), Gitarre, Leen van Stipriaan (NL), Singer und Songwriter, Dinu Logoz und Rolf Lüthi (CH), Blues, bei Anita und Karl Wegmüller im Gwölb

**Freienstein**  
Freitag / Samstag, 4./5. Juni, jeweils ab 18 Uhr:  
Sunset-Festival mit Degustation der grossen Weine, BBQ-Grill, und Besichtigung des Barrique-Kellers auf dem Weingut Schwarz im Geisstig

**Wallisellen**  
Samstag / Sonntag, 19./20. Juni, jeweils ab 10 Uhr:  
25 Jahre Rebberg Wallisellen - Rebbergführungen und Unterhaltung im Festzelt bei Speis und Trank im Rebberg Wallisellen; Parkplätze bei der Curlinghalle

**Zürich-Höngg**  
Donnerstag / Freitag, 24./25. Juni, jeweils 16 bis 21 Uhr:  
Weintage in der Zweifel WeinLaube an der Regensdorferstrasse 20 mit freier Degustation an mehreren Ständen

## Zürichsee und Oberland

**Herrliberg**  
Samstag, 3. April, 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe und Rebrundgang auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1

**Uetikon am See**  
Samstag, 8. Mai, 10 bis 15 Uhr:  
Markt mit Weindegustation von Cäcilia Tanner

**Herrliberg**  
Samstag, 5. Juni, 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe und Rebrundgang auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1

**Männedorf**  
Samstag, 12. Juni, 10 bis 18 Uhr:  
Degustation bei Weinbau Wetli an der Allenbergstrasse 70

**Uerikon**  
Samstag / Sonntag, 19./20. Juni, jeweils 11 bis 18 Uhr:  
Degustationswochenende mit Vorstellung des Jahrgangs 2003 bei Monica Hasler Bürgi und Matthias Bürgi in der Rütihofscheune

**Meilen**  
Samstag, 3. Juli, 11 bis 23 Uhr:  
Fischchochete im Restaurant Blumental an der Kirchgasse - neben frischen Felchen auf offenem Feuer gegart offerieren die Zürichsee-Weinbauern ihre Räuschlinge

**Herrliberg**  
Samstag, 7. August, 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe und Rebrundgang auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1

**Meilen**  
Samstag, 4. Sept., 11 bis 20 Uhr, Sonntag, 5. Sept., 11 bis 18 Uhr:  
Weinavillon 2004 - fünfzehn Weinbauern rund um den See laden ein zur Degustation ihrer Weine im Pavillon der Firma Auto Graf AG an der Seestrasse 941 in Obermeilen

**Uetikon am See**  
Freitag, 23. April, 17 bis 21 Uhr, Samstag, 24. April, 11 bis 18 Uhr, Freitag, 30. April, 17 bis 21 Uhr, Samstag, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr:  
Degustations- und Verkaufswochenenden im Weingut zur Reblauben bei Erich Meier an der Reblaubenstrasse 7

**Uster**  
Samstag, 8. Mai, 1030 bis 18 Uhr:  
Rebbergfest bei Familie Heusser und der Rebzunft Uster mit Gratis-Degustation des Jahrgangs 2003, Winzerwürsten vom Holzkohlegrill und musikalischer Umrahmung beim Rähbüli im Rebberg an der Burgstrasse 17

**Feldmeilen**  
Freitag, 11. Juni, 14 bis 18 Uhr, Samstag, 12. Juni, 10 bis 17 Uhr:  
Degustation des Jahrgangs 2003 bei Schneider Weinbau an der Bünishoferstrasse 106

**Stäfa**  
Samstag, 19. Juni, 13 bis 18 Uhr, Sonntag, 20. Juni, 11 bis 17 Uhr:  
Degustation der Lattenberger Weine 2003 bei Familie Menzi an der Mutzmalenstrasse 36

**Feldmeilen**  
Freitag, 25. Juni, 14 bis 18 Uhr, Samstag, 26. Juni, 10 bis 17 Uhr:  
Degustation des Jahrgangs 2003 bei Schneider Weinbau an der Bünishoferstrasse 106

**Herrliberg**  
Samstag, 3. Juli, 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe und Rebrundgang auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1

**Stäfa**  
Sonntag, 1. August, 11 bis 14 Uhr:  
Orphée-Apéro zum 1. August bei Stefan Reichling in der Weinbau Mühle

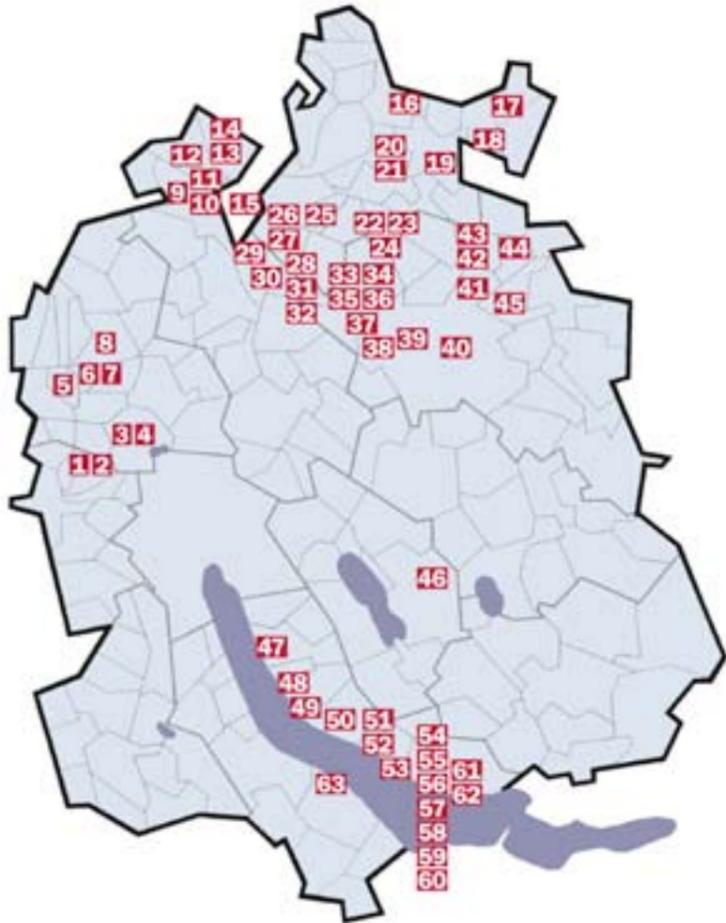
**Herrliberg**  
Samstag, 3. Sept., 10 bis 16 Uhr:  
Weinprobe und Rebrundgang auf Kaspar von Meyenburgs Schipfzug an der Seestrasse 1



# I. Mai

## Tag der offenen Weinkeller im Kanton Zürich

Zum vierten Mal öffnen Zürcher Weinbauern am 1. Mai ihre Tore und heissen alle Weinfreunde von 11 bis 18 Uhr in Keller, Hof und Rebberg willkommen. Unternehmen Sie an diesem Tag einen Ausflug zu unseren Winzern, sehen Sie sich in ihren Betrieben um, kosten Sie von der grossen Auswahl schöner Zürcher Weine und raffinierter Spezialitäten. Es gibt keine gemütlichere Art, den 1. Mai zu verbringen!



### Weiningen

- 1 Hans-Heinrich und Dora Haug, Klosterweg 1
- 2 Peter Vogler-Brändle, Rebsiedlung Im Wyberg

### Regensdorf

- 3 Fritz Huber, Riedthofstrasse 369

### Watt

- 4 Ruedi Zollinger, Im Seeholz 15

### Boppelsen

- 5 Cees van Rijn, im Bopplisser Rähbüsli

### Regensberg

- 6 Felix Weidmann, Unterburg 67
- 7 B. Frischknecht, Zweifel Weine, rund ums Rähbüsli

### Steinmaur

- 8 Albert Leeger, Hauptstrasse 52

### Eglisau

- 9 Heinz und Marlis Gantner, Wilerstrasse 18
- 10 Esther und Edi Hangartner, Steig 32
- 11 Urs Pircher, Stadtbergstrasse 368

### Wil

- 12 Rebbaugenossenschaft Wil, im grossen Rebberg

### Rafz

- 13 Peter und Reni Baur-Ammon, Hegi 26
- 14 Peter Graf, Chnübrächi 2

### Buchberg SH

- 15 Markus Simmler, Lindenhof 166

### Trüllikon

- 16 Weinbaugenossenschaft Trüllikon, an der Sperdiklerstrasse

### Unterstammheim

- 17 Ruedi und Käthi Frei, Oberdorf 5B

### Waltalingen

- 18 Magdalena und Karl Keller, Hauptstrasse 2

### Ossingen

- 19 Heini und Helene Keller, Husemerhof in Hausen

### Kleinandelfingen

- 20 H. und R. Baur-Keller, Am Gross-See
- 21 Peter und Elsbeth Eigenheer, Einfangstrasse 9

### Henggart

im Rahmen des Rebbaevereines gemeinsam im Rebberg:

- 22 Rudolf und Heidi Engel-Fürst, Rebberg «Im Stigeli»
- 23 Urs und Andrea Weilenmann, Dorfstrasse 52
- 24 Edi und Maya Frauenfelder, Alte Andelfingerstrasse 4

### Volken

- 25 Richard Erb-Hausherr, Wirtschaft zur Post

### Berg am Irchel

- 26 Moritz und Ursula Baur, Dorfstrasse 1
- 27 A. und V. Schneider-Keller, Sandgasse 5

### Gräslikon

- 28 Max Brandenberger, Wilerstrasse 2

### Teufen

- 29 Beat und Alexandra Kamm, Weingut Schloss

### Freienstein

- 30 Andreas Schwarz, Weingut Im Geissstig

### Dättlikon

- 31 Ernst Müller, Berghof
- 32 Peter und Brigitte Steiner, Oberdorf 8

### Neftenbach

- 33 Stadt Winterthur Rebbertrieb, Stadttrotte Wartgutstrasse
- 34 Weinbaumuseum Neftenbach, Wartgutstrasse
- 35 Ernst und Rita Güttinger, Hintere Hub 2
- 36 Jürg Saxer, Weingut Bruppach

- 37 HansUeli und Maya Sprenger, Weingut zum Frohhof, Zürichstrasse 4

### Winterthur Wülflingen

- 38 Maja und Richard von Meiss, Wyschür Weiertal an der Rumstalstrasse 55
- 39 Strickhof Wülflingen, Trotte

### Winterthur

- 40 Volg Weinkellereien, Schaffhauserstrasse 6

### Stadel bei Winterthur

- 41 Hans und Helene Schorr, Grundhof 52

### Welsikon-Dinhard

- 42 Willi Hohl, Weidhof

### Eschlikon-Dinhard

- 43 Vreni Schoch-Büchi, Bergstrasse 14

### Rickenbach

- 44 Markus Habersaat, Austrasse 1

### Wiesendangen

- 45 Benjamin Kindhauser, Berghof

### Wermatswil

- 46 Rebverein Wermatswil, Festzelt im Dorfkern

### Küsnacht

- 47 Gottlieb Welti, Obere Heslibachstrasse 66

### Herrliberg

- 48 Kaspar von Meyenburg, Seestrasse 1

### Feldmeilen

- 49 Familie Schneider, Bünishoferstrasse 106

### Meilen

- 50 Hermann Schwarzenbach, Seestrasse 867

### Utikon am See

- 51 Erich Meier, Reblaubenstrasse 7
- 52 Cäcilia Tanner, Kreuzsteinstrasse 35

### Männedorf

- 53 Samuel und Anne Grethe Wetli, Allenbergstrasse 70

### Stäfa

- 54 Jürg Fierz, Plattenstrasse 4
- 55 Familie Hohl, Weingut Rebhalde, Hintere Püntackerstrasse 25
- 56 Reto Honegger, Weingut am Lattenberg, Mutzmalen 27
- 57 Eric und Susanne Lüthi, Hintere Püntackerstrasse 2
- 58 Familie P. Menzi-Pfenninger, Mutzmalen 36
- 59 August Pünter, Glärnischstrasse 53
- 60 Stefan Reichling, Weinbau Mühle, Seestrasse 144

### Uerikon

- 61 Bernhard Bertschinger, Laubisrütistrasse 119
- 62 Monica Hasler Bürgi, Weingut Rütihof

### Halbinsel Au

- 63 Weinbaumuseum und Hochschule Wädenswil

Die Weinprinzessin und der Präsident des Zürcher Weinbauverbandes anlässlich der Gewinnerauslosung am 31. Januar 2004

Foto Stefan V. Keller

# 850 hiess die Zahl

## Resultate des Leserwettbewerbes



Offenbar gehört auch das Spielersche zur Wesensart des Weingeniesers, denn unser Leserwettbewerb in der letzten Ausgabe von «Räbe & Wii» stiess auf ein unerwartet grosses Echo. Nicht weniger als 681 Lösungen sind bei der Redaktion eingegangen. Dabei waren die Anforderungen keineswegs spielerisch: Nur wer die Zeitung aufmerksam studierte und grosse Sorgfalt beim Umgang mit den Zahlen übte, kam zum richtigen Resultat. Dies gelang immerhin über neunzig Prozent der Einsender und Einsenderinnen.

Erstaunlich ist auch die weite Streuung der Leserschaft von «Räbe & Wii», wie wir aus dem Rücklauf erkennen konnten: Aus zwanzig Kantonen und aus Deutschland erreichten uns Zuschriften; 147 verschiedene ausserkantonale Gemeinden waren vertreten. Wie schön, wenn an all diesen Orten neben der Zeitung auch gelegentlich eine Flasche Zürcher Wein konsumiert würde!

Allen, die mitgemacht haben, möchten wir bestens danken – den Teilnehmern und Teilnehmerinnen,

die ihrer Einsendung oft noch einige freundliche Zeilen beifügten, und den Weinbauern und Produzenten, welche die Preise spendeten.

Stefan V. Keller

Und dies sind die Gewinner:

Rosmarie Angst, Hüntwangen  
René A. Breiting, Zürich  
Teresa Broger, Kloten  
René Brügger, Wallisellen  
Max Dändliker, Dürnten  
Claudio De Cambio, Schmerikon  
Peter H. Fahrni, Uettiligen  
Bruno Kammerer, Zürich  
Elsbeth Kramer, Wiesendangen  
Peter Lagler, Schaffhausen  
Patrick Markmiller, St. Niklausen  
Gertrud Meier, Ottikon  
Armin Müller, Unterägeri  
Trudy Murbach, Meilen  
Alice Novelli, Neuhausen  
Annemarie Roulet, Feldmeilen  
Reinhard Sigris, Rafz  
Max Spillmann, Stäfa  
Paul Stutz, Stäfa  
Bruno Zschenderlein, Mönchaltorf  
Herzliche Gratulation!

## Zürcher Rotweinprämierung

Anmeldeschluss für die Rotweinprämierung 2004, organisiert durch den Zürcher Weinbauverband, ist der 31. Mai, Zahlungstermin der 30. Juni. Vom 4. bis 6. August können die Weine eingereicht werden.

Vom 23. bis 27. August findet dann die Prämierung statt, und am 10. September werden die Resultate bekanntgegeben. Den Höhepunkt der Rotweinprämierung wird die Diplomfeier am 18. September bilden.

## Wann trinken?

Degustieren wollen wir den 2003er schon, und wir werden unsere Freude daran haben. Aber trinken? Das wäre zu früh; dieser hochkarätige Jahrgang muss noch reifen. Denn es ist noch nicht alles alt, was älter ist: Ein Roter des Jahrganges 1995 kann beispielsweise höchsten Trinkgenuss bieten – vorausgesetzt, es handelt sich um einen Zürcher Spitzenwein. Dasselbe gilt für die Jahrgänge 1997, 1998 und 1999.

Wie stets jedoch mit dem Altern, wenn die Flasche einmal geöffnet ist? Wenn man am nächsten, vielleicht sogar noch am dritten Tag davon trinken will? Teilen Sie doch dem Redaktor Ihre diesbezüglichen Erfahrungen mit – Ihr Urteil interessiert ihn und vielleicht auch die Leser der nächsten Ausgabe!

Ihr Stefan V. Keller

[www.zuercherwein.ch](http://www.zuercherwein.ch)

### IMPRESSUM



Halbjahresschrift des Zürcher Weinbauverbandes  
Auflage: 48 500 Exemplare

Administration:  
Zürcher Weinbauverband  
Riedhofstrasse 64 • 8408 Winterthur  
Tel 052 224 28 22 • Fax 052 319 35 40

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

Druck:  
Frey AG • 8450 Andelfingen  
Einzelnummern kostenlos erhältlich  
beim Zürcher Weinbauverband  
gegen Einsendung eines frankierten und  
adressierten Briefumschlags C5