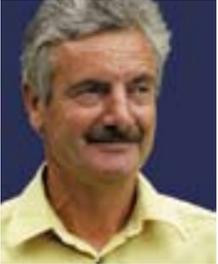


Räbe & Wii

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS • NR. 16 • HERBST 2004



Aus der Sicht des Produzenten

Der Rebbau in unserem Kanton hat in den letzten Jahren einen gewaltigen Wandel durchlaufen. Seit Mitte der 70er Jahre wird mit Hilfe der Mechanisierung im Rebberg versucht, die Arbeitsstunden zu senken. Ich glaube, dass heute die Profibetriebe an einem Punkt angelangt sind, wo wir noch den einen oder anderen Schritt riskieren müssen. Konkret denke ich da an zwei Arbeiten.

Das Auslauben ist bei uns eine unerlässliche, zeitraubende Handarbeit, die in sehr kurzer Zeit nach der Blüte erledigt werden sollte. Eine flankierende Massnahme, die unsere Trauben physiologisch besser reifen lässt und zugleich die Erntekosten erheblich senkt. Heute sind bereits fünf verschiedene Modelle von Auslaubegeräten auf dem Markt. So gezielt wie unsere Hände arbeitet keine der Maschinen. Müssen wir gegenüber unserem Auge toleranter werden? Diese Frage lasse ich im Raume stehen.

Das zweite ist die Weinlese. Wird in der West-Schweiz seit mehr als einem Jahrzehnt der Traubenvollernter eingesetzt, stehen wir in unseren Regionen in einer Vor-Versuchsphase. Hindernisse sind in unserem Kanton zum einen die Vielfalt der Traubensorten mit den sehr hohen Qualitätsanforderungen, viele Steillagen im Direktzug oder im Terrassenbau zum andern.

Mit etwa 400 Hektaren ist der Blauburgunder bei uns die Hauptsorte. Die aussergewöhnlichen Ernteresultate vom vergangenen Jahr beflügelten den Entscheid im Vorstand des Kantonalen Weinbauverbandes, diesen Sommer eine Zürcher Rotweinprämierung zu organisieren. 74 Betriebe haben 220 Weine in vier Kategorien angemeldet. Am 18. September wird die Abgabe der Diplome in Anwesenheit prominenter Gäste erfolgen, und in der Frühjahrsausgabe *Räbe & Wii* werden wir unsere Leserinnen und Leser dann ausführlich über die Prämierung informieren.

Matthias Angst

Matthias Angst
Vize-Präsident Zürcher Weinbauverband

Im Mai ist eine gross angelegte Werbekampagne zu Gunsten der Schweizer Weine angelaufen. Vor allem in der Sonntagspresse und in einigen Magazinen sind die augenfälligen Inserate mit den attraktiven grossen Bildern, dem roten Logo und dem trendigen Slogan nicht zu übersehen.

Zusammengerückt

Auch in Inseraten, die für heimische Weine werben, taucht der Verweis auf die nationale Kampagne immer häufiger auf. Und da und dort zu sehen sind bereits auch entsprechende Tischsteller oder grosse Poster mit Schweizer Reblandschaften.

Dieses selbstbewusste Auftreten des «Schweizer Weines» ist durchaus neu. Erstmals seit der Einführung der Kunst des Weinbaus durch die Römer vor mehr als zweitausend Jahren betreiben die Winzer und Rebleute unseres Landes gemeinsam Marketing und Kommunikation. Dazu



haben sie sich in der jüngsten Vergangenheit zum «Branchenverband Schweizer Wein» zusammengeschlossen und gemeinsam die Firma Swiss Wine Communication SA (SWC) gegründet. Hintergrund dieses Zusammenschlusses ist sicherlich neben anderem die breite Erkenntnis, dass in der Schweiz ausländische Pro-



Rebberg oberhalb der Dorfkapelle Uhwiesen

Foto Stefan V. Keller

venienzen mit grossem Mittlereinsatz um die Gunst des Weinfreundes buhlen – man denke nur an die aufwändigen Werbeveranstaltungen für Weine aus aller Herren Länder, die sich gerade auch auf dem Platz Zürich ja fast schon jagen ... Der «Schweizer Wein» hatte dieser Entwicklung bisher nichts Gleichwertiges entgegen zu setzen: Zwar betreiben die einzelnen Weinbaukantone und Weinbauregionen durchaus Werbung für ihre heimischen Gewächse – eine gemeinsame Botschaft «Schweizer Wein» hat bislang jedoch weitgehend gefehlt.

Das soll sich nun ändern: Im Schosse von SWC wurde im Frühjahr eine gross angelegte Inseratekampagne für den Schweizer Wein lanciert. Auf der Homepage der SWC www.swisswine.ch liest sich das so:

«Schweizer Wein ist ein kostbares Qualitätsprodukt, das zu entdecken sich immer wieder lohnt.» Diese Botschaft bringt die attraktive Inseratekampagne von Swiss Wine Communication (SWC) auf den Punkt.

Ziel der Kampagne: Die positive Einstellung der Konsumenten zum einheimischen Wein fördern.

Aufbruchstimmung?

Urs Schweingruber, unser Kolumnist in der Frühjahrsausgabe von *Räbe & Wii*, hat von einer «ansteckenden Aufbruchstimmung in der Schweizer Weinbranche» geschrieben. Damit hat er den Trend wohl richtig wiedergegeben. Es scheint, dass diese Aufbruchstimmung nun auch in der angelaufenen Kampagne von SWC zum Ausdruck kommt. At-

traktiv, stimmig, selbstbewusst wird da vom Schweizer Wein berichtet. Auf eine sympathische Weise kommt damit auch der Stolz der Rebleute und Winzer auf ihre Weine zum Ausdruck.

Ganz sicher wird sich der Weinfreund, der Geniesser, der Entdecker von dieser Botschaft überzeugen lassen. Schliesslich ist es «in», Schweizer Wein zu trinken!

... übrigens – auch die Zürcher Rebleute und Winzer sind von dieser Aufbruchstimmung erfasst worden: Der geschätzte Leser, die geschätzte Leserin von *Räbe & Wii* begegnet dem Logo von Swiss Wine auch in dieser Zeitung!

Andreas Wirth
Rebbaukommissär Kanton Zürich

Immer mehr Schweizer ...

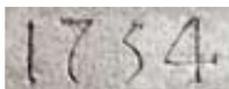
... entdecken immer mehr Schweizer Wein!

INHALT



2 Zürcher Ratsherrentopf und Zürcher Wein

3 Marthalen Weinländer Dorf mit Tradition



4 Vielfältiger Blauburgunder



5 Freienstein Burg und Reben



6+7 Events in Keller und Rebberg

8 Informationen rund um den Zürcher Wein



Zürcher Ratsherrentopf

... und dazu ein ratsherrlicher Zürcher Wein

Zu Geschnetzeltem nach Zürcher Art passt ein Blauburgunder, zu Weinländer Spargel ein Riesling x Sylvaner, zu Züri-Tirggel ein süsser Solaris. Das haben wir in feierlichen Degustationsrunden ausprobiert und den Feinschmeckern unter unseren Leserinnen und Lesern bereits kundgetan. Was aber harmoniert am besten mit einem Zürcher Ratsherrentopf? Eine anspruchsvolle Aufgabe, diese Frage zu beantworten, denn der Ratsherrentopf ist kein homogenes Gericht, wie wir gleich sehen werden.

29. Dezember 1658, in einem der Zunfthäuser, welche in nahem Umkreis des Zürcher Rathauses stehen. Klein- und Grossräte sind beim Ratsherrenmahl versammelt und lassen sich aufzischen: mit Kastanien gefüllte Kapaune, Hasen, Fisch, Gemüse, Salat, Früchte und Gebäck ...

Üppige Kost für hohe Herren

Aufmüpfige Bauern aus dem Knauer Amt nannten die Zürcher Ratsherren einmal «Kapunenfresser» – die kastrierten und gemästeten Hähne standen im Ruf einer typischen Herrenspeise. Völlig Unrecht hatten die Untertanen von der Landschaft nicht, wenn man sich vor Augen führt, was an Festtagen nur schon an Fleischgerichten auf dem Speisezettel der Räte stand:

Kalbs- und Rindfleisch, Lamm-, Gitzzi- und Hasenbraten, «Reckholdervögel» (Wacholderdrosseln), Schnecken, Huhn, Spanferkel, Kalbskopf, gebeizter Schweinskopf, Speck. Da nahm sich ein normales Sonntagsmahl mit einem Eintopf aus Wirz, Rind- oder Kalbfleisch und Huhn geradezu bescheiden aus, wenn auch die gewöhnlichen Leute von solch Leckerem nur träumen konnten.

Und – was wurde dazu getrunken? Wir wissen ja, dass zu jenen Zeiten der einheimische Wein eher Nahrungs- als Genussmittel war. So kam am Neujahrstag 1659 Veltliner auf den Tisch der Ratsherren und deren Gäste; die mitregierenden Zunftvertreter mussten sich wohl mit hiesigem Wein begnügen. Es wurden immerhin fast drei Liter pro Kopf konsumiert...

Was von der Ratsherrlichkeit geblieben ist

Ein Rathaus in Zürich ist bereits 1252 bezeugt; der Rat, wie er mehr als 450 Jahre bestanden hat, wurde 1336 vom legendären Bürgermeister Rudolf Brun begründet. Ritter und Adelige, später auch wohlhabende Bürger bildeten die Constaffel, und die Vertreter der zwölf Zünfte waren an der Regierung beteiligt. Die Trinkstuben der Zünfte waren die Orte des gemeinsamen Tafelns; das Zunfthaus zum Rüden zeitweise sogar der Ratsversammlungen.

Die französische Revolution bereitete 1798 dieser alten Ordnung ein Ende. Aus dem Stadtstaat Zürich ist ein Kanton mit demokratischer Verfassung geworden. Geblieben sind die Traditionen der Zünfte, ihre Zunfthäuser und das herrschaftliche Tafeln, das nun nicht mehr den Herren vorbehalten ist. Und der reichhaltige Tisch mit den vielen Fleischgerichten hat sich in der Form des «Zürcher Ratsherrentopfes» als vergleichsweise bescheidenes, den heutigen Essgewohnheiten angepasstes, aber dennoch äusserst ansprechendes

Menu in die Speisekarte der Zürcher Gastronomie hinübergerettet. Es zeichnet sich immer noch durch eine Vielzahl der traditionellen Fleischarten aus, die jedoch nicht einfach wie bei einem Spiesschen gemeinsam gegrillt, sondern einzeln sorgfältig zubereitet und mit dem Gemüse und den Kartoffelstückchen zu einem kulinarischen Gesamtkunstwerk zusammengefügt werden.

Ebenfalls nicht ganz verloren gegangen ist die Tradition, dass der oberste Zürcher Rat – der Regierungsrat des Kantons Zürich, sich gelegentlich nach getaner Ratsarbeit in einem der Zunfthäuser zur Tafel setzt und dermassen die gastronomische Kultur wie zu historischen Zeiten weiter pflegt.

Historisches Gericht und neuer Wein

17. Juni 2004, im Zunfthaus zur Schmiden in der Zürcher Altstadt, unweit des Rathauses. Fünf Experten, Damen und Herren, allen voran der Präsident des Zürcher Weinbauverbandes, lassen sich den Zürcher Ratsherrentopf aufzischen. Als prominenten Gast haben sie natürlich – dem Anspruch der Tradition folgend – einen Vertreter des «Zürcher Rates» eingeladen: Regierungsrat Dr. Markus Notter gibt dem Anlass die Ehre, bei dem es darum geht, herauszufinden, welcher Zürcher Wein am besten zum Zürcher Gericht passt.

Kein einfaches Vorhaben. Das köstlich zubereitete Mahl besteht ja aus den verschiedensten Fleischsorten und lebt dadurch Stück für Stück von der zarten Abwechslung. Und zehn verschiedene Rotweine sind auf ihre Harmonie zu jedem Bissen zu untersuchen. Da ist ab und zu eine Notiz zu überprüfen, eine vergebene Note zu revidieren und nochmals ein Schluck von Wein Nummer 4 zu nehmen, um sicher zu sein, dass das Urteil gewissenhaft gefällt wird. Name, Herkunft und Jahrgang der Degustationsweine sind unbekannt; der Kenner stellt lediglich fest, dass die Auslese vielseitig ist, vom Blauburgunder zu moderneren Sorten, vom Barrique gelagerten Wein bis zum kräftigen Zweitausenddreier. Eines wird klar: Hinsichtlich Spektrum und Qualität des Rebensaftes ist die Tischrunde im historisierenden Sinn ein Stilbruch: keiner verlangt nach Veltliner, weil der Zürcher Wein nicht genüge!

Gamaret vor Maréchal Foch und Blauburgunder

«Eignet sich zu Lamm, Rind, Schwein, Geflügel ...» heisst es im begleitenden Beschrieb zum Gamaret, der in der Degustationsrunde die Spitzenbewertung erreichte. Tatsächlich musste dieser Wein ja möglichst gut zu den verschiedenen Fleischar-

Zürcher Ratsherrentopf

Gehackte Schalotten in heisser Butter dünsten; Erbsen, Karottenscheiben und geviertelte Champignons dazugeben; würzen. In wenig Rindsbouillon köcheln lassen.

Kleine Kartoffel-Würfel goldig braten.

Verschiedene kleine Fleischstücke wie Schweins-, Kalbs- und Rindsfiletschnitten, Nierli-, Leber-, Hirn- und Milkscheiben, Specktranchen und Cipollata-Würstchen braten oder grillieren und würzen.

Das Gemüse und die gebratenen Kartoffelstückchen abwechslungsweise in einen irdenen Topf gegeben, darauf die gebratenen Fleischstücke. Zuletzt etwas frische Butter darüber zergehen lassen.



Fotos Stefan V. Keller



ten des Ratsherrentopfes passen. Die Rebsorte Gamaret ist eine in der Forschungsanstalt Changins entwickelte Kreuzung von Gamay und Reichensteiner und reift gleichzeitig wie der Blauburgunder oder etwas früher. Die Farbe unseres Weines, der aus Wiesendanger Trauben des Jahres 2003 gekeltert wurde und 13,5 Pro-

zent Alkohol aufweist, ist kirschrot. Feige und Hagebutten mit pfeffrigen Noten sind in den Aromen auszumachen; im Gaumen ist er weich, im Mittelteil gut strukturiert und würzig, der Abgang anhaltend. Die Kinderstube dieses Rebensaftes war sowohl der Edelstahltank wie auch das Barrique-Fass.

Im Rang dicht gefolgt wurde der Gamaret von einem Maréchal Foch aus Waltalingen, ebenfalls Jahrgang 2003 mit 13,5 Volumenprozenten sowie von einer Blauburgunder Spätlese aus dem Weinland, die dem Jahrhundertsommer stolze 14,6 Prozent abgewann. Auch ein Barrique, ein Clevner und eine Cuvée vom Zürichsee sowie ein Blauburgunder aus Eglisau wurden gerühmt.

Wohlverstanden – es ging wie bei allen Degustationen dieser Art nicht um die Qualität des Weines als solcher, sondern um die Harmonie zum Gericht. Und dies ist vielleicht noch mehr als der reine Weingenuss eine persönliche Geschmackssache. Drum: Wer selber ein Urteil fällen will – ab in die Stadt; wir haben eine Adresse verraten, wo es den Zürcher Ratsherrentopf gibt. Oder ab in die Küche: das Rezept liegt ebenfalls vor. Nur eines nicht vergessen: zum Zürcher Ratsherrentopf einen Zürcher Wein!

Weinbau brachte Marthalen Wohlstand

Im Weinländer Riegeldorf lebt die Tradition des Rebbaus wieder auf

Wenn die Weinproduzenten aus der Region am Weinländer Herbstfest am 4. und 5. September in Marthalen ihre besten Tropfen kredenzen, sind auch die zwei Marthaler Landwirte Ernst Wipf und Christian Zindel mit von der Partie. Nach jahrzehntelangem Unterbruch liessen sie zu Beginn der 1980er Jahre die hehre Tradition des Weinbaus in Marthalen wieder aufleben.

Mit den Verhältnissen im 18. Jahrhundert, als der Weinbau wichtigste Einkommensquelle der Marthaler bildete und rund um das stattliche Riegelhausdorf bis zu 80 Hektaren Reben wuchsen, ist der heutige Zustand nicht zu vergleichen. Immerhin: Ernst Wipf und Christian Zindel pflegen je eine Hektare Rebland. Dazu kommen 13 Aren in der Aussenwacht Ellikon am Rhein, die von Selbstkelterer Theodor Strasser aus Benken ZH bewirtschaftet werden.

Die Pioniere des neuen Rebbaus

Im April 1982 pflanzten Ruth und Ernst Wipf-Maugweiler, die Eltern von Ernst Wipf, an bester Aussichtslage im Nägeleggg 3 340 Stöcke Blauburgunder und 2 712 Stöcke Riesling x Silvaner. Der erste Wümmet im Herbst des folgenden Jahres brachte einen Ertrag von 730 Kilogramm Blauburgunder- und 550 Kilogramm Rieslingtrauben, mit 83 beziehungsweise 85 Grad Oechsle. Einen Rückschlag erlitten die frischgebackenen Rebbaupioniere im Winter 85/86, als die meisten Reben erfroren. In den folgenden Jahren waren die Erträge meist zufriedenstellend bis gut. 2003 gabs eine denkwürdige frühe Ernte. Betriebsinhaber Ernst Wipf-Hunziker musste schon in den ersten Septembertagen eilends Familienmitglieder und externe Helferinnen zusammenschleppen, um dem süßen Segen Herr zu werden. 4 700 Kilogramm Rieslingtrauben mit Oechslegraden im dreistelligen Bereich lieferte Wipf den Volg-Kellerei-



Das Schützenhaus auf dem Lindenhof zeugt vom Selbstbewusstsein des einstigen Weinbauerdorfes

Foto Stefan V. Keller

an. Der Weinbau ist zu einem wichtigen Betriebszweig geworden. «Viel Arbeit und viel Freude» hätten die Reben gebracht, sagt Ruth Zindel, die Ehefrau von Christian Zindel. «Als in der Anfangszeit die Reben zweimal erfroren, mussten wir aber auch Rückschläge einstecken.» Ein Teil von Zindels Ernte wird zu «Fähndrich-Wy» gekeltert, aus dem andern entsteht in der Schaffhauser GVS-Kellerei Zindels Eigenmarke «Marthaler Beerli».

Einst 80 Hektaren Reben

Der in Marthalen lebende Historiker Reinhard Nägeli hat kürzlich ein Buch veröffentlicht mit dem Titel «Wie sich die Marthaler frei kauften». Nägeli beschreibt die Loslösung

Reben, obwohl sich die Topographie rund um das Dorf nur bedingt für den Weinbau eignet. «Jeder nur halbwegs nach Süden ausgerichtete Streifen Land», sagt Nägeli, «wurde mit Reben bepflanzt.»

Weinbau benötigte feste Standorte, entzog sich der Dreifelderwirtschaft und war lukrativer als der herkömmliche Ackerbau. In guten Jahren, schätzt Buchautor Nägeli, produzierten die Marthaler bis zu einer Million Liter Wein. Abgesetzt wurde der Rebsaft vor allem in Schaffhausen, Diessenhofen, Winterthur und Zürich. Sogar Appenzeller und Toggenburger tranken Marthaler Wein.

Nur auf einem Zwanzigstel der Fläche wurden weniger lukrative weisse Trauben angebaut, vor allem «Lindauer» und «Welsche». Bei den roten Trauben dominierte der Klevner.

In alten Tagen kümmerte sich, sozusagen in offizieller Mission, die «Ökonomische Commission der Physikalischen Gesellschaft» um Fragen des Landbaus. Sie führte 1776 im Ausseramt, der Gegend zwischen Schaffhausen und Marthalen, eine Umfrage bei den Bauern durch und kam zum Schluss, der Weinbau werde in der Region zu stark forciert. Fast alle Düngemittel, vornehmlich Mist und Stroh, würden in die Reben getragen, während die Äcker darben. Immerhin, Marthalen wurde als einzige Gemeinde von der «Commission» mit Kritik verschont: In Marthalen sei das Verhältnis zwischen Reben, Äckern und Wiesen noch im Gleichgewicht, schrieben die Zürcher Ökonomen.

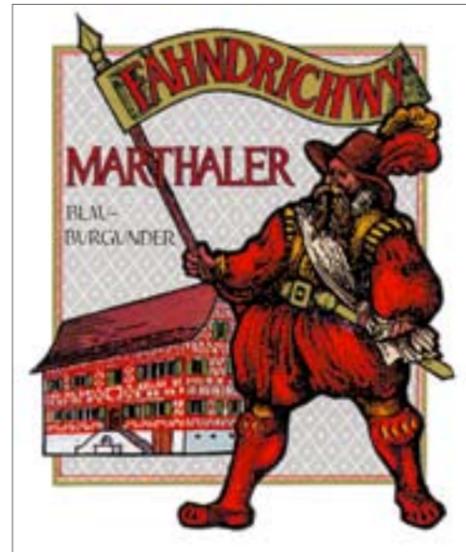
Das alte Marthalen mit seinen tausend Einwohnern war eine habliche Gemeinde. Die prächtigen Riegelbauten zeugen davon. Ein Teil des Reichtums ist auf das Geschäft mit dem Wein zurückzuführen. Der Wirt im «Alten Wirtshaus» etwa trieb im 17. Jahrhundert Schulden vor allem in Form von Wein ein. Reinhard Nägeli nimmt an, dass der geschäftstüchtige Gastronom den Wein in seinem riesigen Keller hortete und zum optimalen Preis verkaufte, wenn sich das Angebot auf dem Markt verknappte. Der Historiker spricht von einer Art Glücksspiel: «Offenbar war der Weinanbau wegen der Ungewissen, stark von der Witterung beeinflusst, Ertragslage sehr reizvoll.» Mit Wein konnte man spekulieren, schnell reich werden – oder arm bleiben.

In der Blütezeit der Marthaler Weinwirtschaft wurden im Dorf 27 Trotten betrieben, meistens auf genossenschaftlicher Basis. Noch weisen dreieckige Luken in verschiedenen historischen Nebengebäuden im Dorfkern auf ehemalige Standorte von Weinpressen hin. In den 20er Jahren des letzten Jahrhunderts wurde die letzte Marthaler Trotte aufgehoben und die Presse in einer Scheune gelagert. Heute steht sie im Marthaler Ortsmuseum.

Postkartengruss aus le Hâvre

Lieferten die Marthaler Wein nach Zürich, so zogen sie frühmorgens los und erreichten mit ihren blumengeschmückten, schwer beladenen Fuhrwerken die Limmatstadt am Abend. Auf den Lohn der Arbeit mochten sie nicht immer warten. Einmal beauf-

tragten sie einen jungen Dorfgenossen, der in Zürich studierte, das fette Weingeld beim Kellereibesitzer einzutreiben, der den Marthalern den Wein abgekauft hatte. Der Jüngling, Spross einer bis auf den heutigen Tag für ihren Schalk berühmten Dynastie, brachte seine Freunde mit einem Scherz bis an den Rand der Verzweiflung. Er hatte einem Bekannten, der in Frankreich geschäftlich unterwegs war, eine Postkarte mitgegeben, welche dieser im Auswanderungshafen Le Havre in den Briefkasten warf. Text: «Liebe Marthaler, bin auf dem Weg in die Neue Welt und entbiete Euch meinen allerletzten Gruss samt verbindlichstem Dank für das grosszügige Weingeld.»



Oben historische Weinetikette, darunter eine aktuelle mit dem «Hirschen», dem prächtigen Fachwerk-Palazzo im Marthaler Dorfkern

Drei Tage nach Erhalt der Hiobsbotschaft konnte das Dorf aufatmen. Der Witzbold brachte die Summe auf Franken und Centimes nach Marthalen und spendierte den erleichterten Rebbaupioniern in der Gemeindegaststube eine Runde Wein. Der Marthaler Ulrich Ritter führte fein säuberlich Buch über die lokale Rebwirtschaft im 19. Jahrhundert. «1846», schrieb Ritter, «war ein sehr gutes Jahr. Wein gab es viel und sehr gut. Er roch im Herbst so stark in den Kellern, dass man nur unter Lebensgefahr hinabgehen konnte.» In jenem Herbst kam es denn auch zu einem tragischen Unglück. Der Rössli-Wirt stieg eines Nachmittags in seinen Keller, um Wein zu holen, tauchte aber nicht mehr in der Gaststube auf. Aufmerksame Gäste forschten nach und fanden den Mann bewusstlos im mit Gärgasen gefüllten Keller liegend. Die Gase stammten von einem offenen Zuber mit Traubensaft. Der Wirt konnte wieder zum Leben erweckt werden, doch am Abend vermisste man das

Mädchen der Wirtsfamilie. Nach langem Suchen wurde die Kleine tot hinter einem Kellerfass entdeckt. Anscheinend war das Kind während der Rettungsaktion für den Vater unbemerkt zu Boden gesunken.

Weinbau verliert den Glanz

Mitte des 19. Jahrhunderts verlor der Marthaler Weinbau seinen Glanz. Es mangelte an Arbeitskräften, denn Knechte und Mägde wanderten ab in die Industriebetriebe von Schaffhausen, Neuhausen und Winterthur. Dank der Eisenbahn wurden bessere und günstigere Weine in die Städte importiert; Marthaler Wein war nicht mehr gefragt. Auch die Witterung spielte manch bösen Streich. Chronist Ulrich Ritter notierte im Jahre 1877: «Nach Micheli (29. September) verfroren die Reben. Die Weinlese musste sofort beginnen. Es gab sehr wenig Wein, aber sehr sauer.»

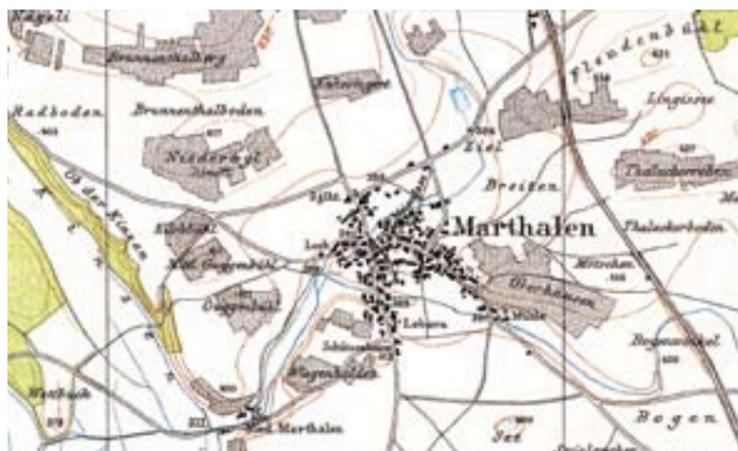
Rebschädlinge beschleunigten den Niedergang. Der ehemalige Marthaler Lehrer Jakob Wipf, der sich intensiv mit der Geschichte des Dorfes befasste, berichtet, dass die Wurzelreblaus den unveredelten Pflanzen derart zusetzte, dass ganze Rebberge verdorrten. Und der «falsche Mehltau» vernichtete in nassen Herbstmonaten Blätter und Beeren.

Im Kampf gegen die Schädlinge erlangte ein Marthaler internationale Berühmtheit: Heinrich Wipf, Wirt im «unteren Hirschen», Major und Zürcher Regierungsrat (1891-95) ging neue Wege bei der Schädlingsbekämpfung. Er spritzte die Reben erfolgreich mit der sogenannten Bordeaux-Brühe, einer Mischung aus Kupfervitriol und Kalk. Aus ganz Europa

eilten die Fachleute nach Marthalen. Wipf hiess bald einmal «Bordeaux-Major».

Alt-Lehrer Jakob Wipf sagt, dass zwischen dem Ende des ersten Weltkrieges und der Marthaler Güterzusammenlegung 1928/29 der Rebbaubestand marginalisiert wurde. Ein unglaublicher Niedergang, wenn man bedenkt, dass noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts fast alle Familien im Dorf ein Stück Reben bewirtschaftet hatten. Neben den eigentlichen Landwirten auch der Wagner, der Nachtwächter, der Lehrer und der Pfarrer. Schon während des Ersten Weltkrieges hatten dem Dorf die männlichen Arbeitskräfte gefehlt, um die schweren Jobs in den Reben zu verrichten. 1956 verschwanden die allerletzten Reben beim Marthaler Schloss. 27 Jahre lang, bis zur «Renaissance» des Marthaler Weinbaus im Nägeleggg, konnte man im Riegelhausdorf keinen einheimischen Tropfen mehr trinken.

Christoph Ammann



Marthaler Rebgebiete auf der topographischen Karte von 1863

en, die erstmals Weisswein mit dem Label «Marthaler Riesling x Silvaner» abfüllte. 3 600 Kilogramm Blauburgundertrauben wurden für den Marthaler «Fähndrich-Wy» verwendet, den Volg seit 1983 keltert. Wein von den nahen Reben wird auch in der «Hofbeiz im Nägeleggg» getrunken, die Ernst Wipf und seine Frau Susanne seit dem 1. Mai in einem umgebauten Stall betreiben.

Ein Jahr später als Wipf terrassierte Christian Zindel den steilen Hang bei seinem Hof in Nidermarthalen und pflanzte Blauburgunderreben

der reformierten Dorfgenossen von der Grundherrschaft des Klosters Rheinau. Der 1754 vollzogene Freikauf jährte sich am 27. Mai dieses Jahres zum zweihundertfünzigsten Mal. Das Jubiläum wird im Rahmen des Weinländer Herbstfestes am 4./5. September gebührend gefeiert.

Historiker Nägeli ist bei seinen Recherchen zum Freikauf und zum Zustand der dörflichen Gemeinschaft immer wieder auf die grosse Bedeutung des Weines gestossen. Mitte des 18. Jahrhunderts pflegten die Marthaler zwischen 70 und 80 Hektaren

Blauburgunder

Eine Rebsorte – achtzehn verschiedene Weine

Es ist schon erstaunlich, welche Vielfalt an Weinen aus der Hauptsorte der Deutschschweiz, dem Blauburgunder (Clevner, Pinot noir) gekeltert werden kann



Weinländer Blauburgundertrauben im Herbst 2003

Foto Stefan V. Keller

1. Federweisser

Federweisser, Weissherbst, Blanc de noir – ein Weisswein aus Rotweintrauen?

Ursprünglich ein exklusives Produkt aus gesönderten, edelfaulen Trauben am Zürichsee, hat sich der Wein in der Deutschschweiz zum Blanc de noir – zu einem Weisswein aus Blauburgundertrauben gewandelt.

Weil die Farbstoffe (Anthocyane) beim Blauburgunder nur in der Beerenhaut eingelagert, Fruchtfleisch und Saft aber hell sind, kann man aus dieser Rotweintraupe einen Weisswein keltern. Ein guter Federweisser entsteht vorzugsweise aus reinem Abflaufsaft schonend angedrückter Rotweintrauen, welcher anschliessend wie ein Weisswein vinifiziert wird.

Ein Federweisser zeichnet sich aus durch sein helles Lachsrot, seine frischfruchtigen Komponenten wie Himbeere, Erdbeere und Kirsche und durch eine dezente Würzigkeit. Er wird kühl getrunken und eignet sich als Apéritif, zu Rohschinken und Melonen, gegrilltem Fisch, fernöstlichen Gerichten, Spargel und Geflügel.

2. Schiller

Der Name «Schiller» dürfte vom altdeutschen Wort schihlen, das sowohl schielen als auch in mehreren Farben schillern bedeutet, abgeleitet worden sein. Historisch aber auch önologisch ist der Schiller ein Zufallsprodukt. Als um 1635 der Blauburgunder am jungen Rhein eingeführt wurde, pflanzten ihn die Winzer zu ihren herkömmlichen weissen Gewächsen und kelterten die beiden Traubensorten gemeinsam. Gemäss heutiger Definition wird der Schiller durch gemeinsame Kelterung roter und weisser Trauben von in gemischtem Satz angepflanzten Reben vinifiziert. Dabei muss der Rotweinanteil überwiegen.

Der Wein weist ein dichtes Lachsrot auf. Dem Glase entsteigen intensive Düfte nach Erdbeeren, Himbeeren und Quitten. Auf dem Gaumen zeigt er einen eleganten Körper mit schöner Fülle. Er ist fruchtig mit deutlichen Aromen nach Beeren, sehr harmonisch mit warmem Abgang. Auch der Schiller wird kühl getrunken und eignet sich als Apéritif, zu Vorspeisen, Fisch und geräuchertem Fleisch.

3. Rosé

Ein Rosé steht, von der Herstellung her gesehen, dem Weisswein näher als dem Rotwein. Er ist deutlich weniger mit Gerbstoffen angereichert als ein Rotwein, was sich aus der Herstellungsmethode ergibt. Bei der verbreitetsten Art wird der Most auf dem Weg durch die Traubenmühle vom Schalenfarbstoff der Beeren angefärbt. Dieser schwach rötliche Most wird genauso wie ein Weiss-

4. Beerliwein

Die abgebeerten Trauben werden ohne Kämme verarbeitet. Früher war dies ein Qualitätsmerkmal; heute gilt das Entfernen der Trappen vor der Maischegärung als Standard, weshalb dieser Begriff kaum mehr eine Rolle spielt.

5. Auslese

Hergestellt aus selektierten Trauben überdurchschnittlicher Qualität, deren Wein zur Reifung während 9 bis 12 Monaten ausgebaut wurde.

6. Beerenauslese

Wein von überdurchschnittlicher Güte aus reifen bis überreifen Trauben. Minimaler natürlicher Zuckergehalt gemäss kantonaler Gesetzgebung. Anreicherung verboten.

7. Trockenbeerenauslese

Wein hergestellt aus natürlich am Stock getrockneten, von Hand auserlesenen Traubenbeeren mit mindestens 150° Öchsle.

8. Spätlese

Wein, hergestellt aus Trauben, die zum Zeitpunkt der Ernte über dem durchschnittlichen Öchslewert der gleichen Sorte im selben Produktionsgebiet liegen und welche zehn Tage nach Beginn der Hauptlese geerntet wurden.

9. Non filtré

Wein, der ohne Filtration abgefüllt wird.

10. Kryoextraktion

Wein aus Trauben, welche zur Erhöhung des Mostgewichtes in technisch gefrorenem Zustand abgepresst wurden.

wein weiterbearbeitet. Die zweithäufigste Methode ist das so genannte «Bluten». Die frisch abgebeerten, gequetschten Trauben werden nach kurzer Maischestandzeit von 12 bis 48 Stunden, bevor der Most ein dunkleres Rot annehmen kann, abgezogen oder einfach durch Abtropfen lassen gewonnen.

Der Rosé weist ein kräftiges Lachsrot mit orangen Reflexen auf. Das Bukett erinnert an Quitten, Erdbeeren und Himbeeren. Auf dem Gaumen zeigt er einen frischen Auftakt, einen fruchtigen und beerigen Mittelteil mit Rasse, und er endet mit einem samtigen Abgang. Der Rosé wird mit 10 bis 12 °C serviert. Er eignet sich zu Fisch, Schinken und Melonen, Halbhartkäse, fernöstlichen Gerichten, Zvieri-Plättli.

11. Eiswein

Die Trauben werden bei mindestens –8 °C geerntet, danach sofort gepresst und im Edelstahltank vergoren. Durch Abstoppen der Gärung behält der Eiswein seine natürliche Restsüsse. Das Ergebnis ist ein herrlicher Dessertwein.

Dichtes Strohgelb mit orangen Reflexen, bis ins Lachsrot neigend. Intensive Düfte von gedörrten Birnen, Quitten und Honig. Im Gaumen geballte Ladung von gedörrten Birnen und Honignote. Wunderbares Zusammenspiel von Süsse und Säure. Anhaltender, nicht enden wollender Abgang. Eignet sich zu Früchtewähen, Tarte Tatin, Foie Gras, Roquefort.

12. Strohwein

Die Trauben werden – ursprünglich in südlichen Ländern auf Stroh – auf ein hohes Mostgewicht getrocknet und danach an der Maische vollständig vergoren. Der Ausbau erfolgt vorzugsweise in neuen Eichenfässern (Barriques). Das Ergebnis ist ein kräftiger und wuchtiger Wein mit wunderschönen Aromen und einem riesigen Potenzial.

Dichtes, ins Schwarz neigendes Purpurrot mit orangen Reflexen. Intensiver Duft von Brombeeren, gedörrten Aprikosen und Gewürznelken. Weicher und warmer Auftakt im Gaumen. Dichte und konzentrierte Frucht mit Noten nach Aprikosen und Brombeeren. Der Abgang ist lang und anhaltend. Eignet sich zu Wild (Hirsch, Reh, Wildschwein, Federwild), Rind, sehr reifem Halbhartkäse, Fleischzubereitungen mit kräftigen, geschmacksreichen Saucen.

13. Cuvée

Ein oft zu Verwirrung führender Begriff, weil in den einzelnen Ländern recht unterschiedliches damit ausgedrückt wird und es keine eindeutige und gesetzlich vorgeschriebene Definition gibt. Das Wort stammt vom französischen Cuve (Bottich oder Weinbehälter). Im Allgemeinen wird unter Cuvée der Verschnitt aus verschiedenen Rebsorten, Jahrgängen oder Lagen verstanden. Dies kann die bereits fertig vergorenen Weine oder die Moste betreffen. Im zweiten Fall vergären die verschiedenen Moste gemeinsam.

Im deutschsprachigen Raum hat sich

Cuvée als Bezeichnung für den Verschnitt von zumindest zwei fertigen und in getrennten Behältern vergorenen Weinen aus verschiedenen Rebsorten durchgesetzt. Dies hat vor allem geschmackliche Gründe. Man möchte zum Beispiel durch drei verschiedene Rebsorten Alkoholgehalt, Bouquet, Farbe und Säure einbringen. Üblicherweise stellt eine bestimmte Rebsorte – die so genannte Leitsorte – den Hauptanteil (von 50% bis 95%) einer Cuvée und bestimmt so den Charakter des Weines.

14. Assemblage

Im Französischen gebräuchliche Bezeichnung für den Vorgang der Selektion beziehungsweise des kunstvollen Zusammenstellens (Verschneiden) von Weinen verschiedener Jahrgänge, Rebsorten und Weinberglagen speziell bei der Herstellung von Champagner oder auch für die grossen Bordeaux-Weine. Das Ergebnis der Assemblage nennt man üblicherweise Cuvée.

15. Barrique

Grundsätzlich stellt der Barrique-Ausbau sehr hohe qualitative Anforderungen an den Most beziehungsweise den Wein. Neben einem hohen Alkoholgehalt muss der Wein über gute Extraktwerte, Fülle und eine



Barrique-Herstellung: Die Dauben werden durch Erwärmen biegsam gemacht.

kräftige Phenolstruktur verfügen. Auch eine gute Abpufferung der Säure ist wünschenswert. Es sollten ausschliesslich gut strukturierte Weine im Barrique ausgebaut werden, welche die Sauerstoffaufnahme verkraften. Solchermassen geeignete Spitzenqualitäten sind nur über eine moderate und rechtzeitige Auslichtung der Traubenzone, Ertragsreduzierung durch Ausdünnung, konsequente Traubenselektion und differenzierte Lese in geeigneten Jahren zu erzielen.

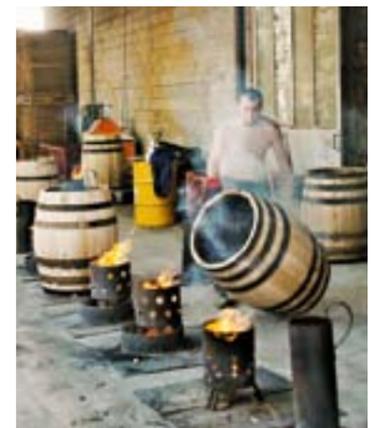
Der Sortencharakter muss bei Barriqueweinen sensorisch wahrnehmbar bleiben: Holzeinfluss und Wein müssen ausbalanciert sein. Die Eignung eines kleinen Fasses (Bordeaux 225 l, Burgund 228 l) zum erfolgreichen Barriqueausbau wird im Wesentlichen durch die Parameter Holzart, Wuchsstandort, Trocknung des Holzes und Toasten der Fässer bestimmt.

Die Verweildauer im Barrique wird hauptsächlich vom angestrebten Weintyp bestimmt. Sie beträgt für gut strukturierte Rotweine mindes-

tens zwölf Monate, für einen extraktreichen Rotwein weit darüber hinaus. Die Weinentwicklung während der Lagerung im Barrique folgt in der Regel einem typischen Muster. In den ersten ein bis drei Monaten werden leichtlösliche Holzinhaltsstoffe extrahiert werden; dazu zählen hauptsächlich die Eichentannine. In den Monaten danach folgt eine Oxidationsphase, in welcher die reaktionsfreudigen phenolischen Substanzen umgesetzt werden. Nach diesen Vorgängen beginnt die eigentliche Reifung und Entwicklung von neuen Aromastoffen aus Holzkomponenten und deren Reaktionsprodukten mit den Weinhaltstoffen. Ist der geschmackliche und geruchliche Höhepunkt des Weines erreicht, sollte er auf die Flasche gezogen werden. Hier erfolgt dann eine weitere Aromaentwicklung, die jedoch wesentlich langsamer verläuft. In der Regel ist nach drei bis fünf Jahren ein optimaler Reifungsgrad erreicht.

16. Likörwein

Likörwein ist ein Wein mit einem Alkoholgehalt von mindestens 15 und höchstens 22 Volumenprozent, hergestellt aus Traubenmost, in Gärung stehendem Traubenmost oder Wein, welchem Wein-Destillat aus getrockneten Weintrauben oder neutraler Weinalkohol zugegeben wurde. Das Verfahren wurde ursprünglich zur



Das Holz des Barrique-Fässchens wird innenseitig geröstet.

Fotos Urs Schweingruber

Konservierung des Weines auf langen Schiffsreisen entwickelt.

Die Trauben werden abgebeert und in Chromstahlstand eingemaischt. Die durch Reinhefezugabe eingeleitete Gärung wird mit neutralem Weinalkohol frühzeitig abgestoppt. Danach wird die Maische gepresst und der so gewonnene Likörwein filtriert. Der Ausbau ist sehr individuell.

17. Perlwein

Perlwein ist ein Wein aus Trauben mit gelöstem Kohlendioxid, das einen Überdruck von mindestens 1 bis höchstens 2,5 Bar bei 20 °C erzeugt. Der Alkoholgehalt muss mindestens 7 Volumenprozent betragen.

18. Schaumwein

Schaumwein ist ein Wein mit gelöstem Kohlendioxid, das einen Überdruck von mindestens 3 Bar bei 20 °C erzeugt. Der Alkoholgehalt muss mindestens 7 Volumenprozent betragen.

Urs Schweingruber

Hoch über den Reben

Burg Freienstein – 750 Jahre danach

In Freienstein herrscht tiefstes Mittelalter. Gaukler, Flötenspieler und Minnesänger mischen sich unter die Marktleute, und oben bei der Burg taucht gar Ritter Künsch in voller Rüstung auf. Dies am 11. und 12. September 2004, wenn die Freiensteiner das 750. Jahr seit der ersten Erwähnung ihrer Burg feiern werden. Das Landschaftswahrzeichen steht hoch über den Reben; es grüsst als romantische Turmuine weit ins Land hinaus.

Wo die Töss in den Rhein mündet, liegt die Rebbaugemeinde Freienstein-Teufen. Es wird heimischer Wein sein, von fünf Eigenkeltern aus den Trauben vom Südhang des Irchels gewonnen, den man am grossen Burgfest ausschenken wird. Geschichtsbewusstsein, Heimatverbundenheit und fröhliche Geselligkeit sind über das Jubiläumfest hinaus Wesensmerkmale der mit Reben gesegneten Gemeinde.

Stolzer Anfang, tragisches Ende

1254 taucht die Burg Freienstein erstmals urkundlich auf. Sie war wohl kurz zuvor von einem Freiherrn von Tengen erbaut worden. 1267 ist sie im Besitz des mit Heilwig von Tengen verheirateten Edlen Egelolf von Hasli. Dieser Burgherr und seine Nachkommen nannten sich fortan Freienstein. Nach dem Aussterben des Geschlechts sassen wechselnde Vertreter des niederen Adels auf der Burg.

Im Alten Zürichkrieg erlitt den Herrnsitz das Schicksal. Nachdem sein Besitzer, der österreichische Edelmann Hermann Künsch, 1443 einen Mann aus der Grafschaft Kyburg gefangen genommen hatte, zogen Winterthurer vor das Schloss und steckten es in Brand. Im Siegestaumel vergassen die Belagerer den Gefangenen. Als sie sich seiner erin-

Steiler Burghügel – hartes Rebwerk

75 Meter hoch thront der Burgturm auf einem rundum abfallenden Hügel über dem Dorf Freienstein. Dessen steiler Südhang ist mit Reben bestockt. Die Schmalterrassen sind nicht befahrbar; das Traubengut muss in harter Handarbeit gewon-

Kurt Huwiler, der Pächter vom Lindenhof, bereitet aus den Reben am Burghügel den Lindenhofwein



Hoch über den Reben...

... heisst die Artikelfolge, welche 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!

Freiensteins Wahrzeichen: Turm und Reben

Fotos Stefan V. Keller

Sorte Maréchal Foch und letztes Jahr auf den etwas flacheren, befahrbaren Hängen die drei weissen Gewächse Johanniter, Bronner und Helios angepflanzt wurden.

Bio, Vollmond und Direktvermarktung

Kurt und Rita Huwiler wollen auf dem Bio-Landwirtschaftsbetrieb Lindenhof mit gutem Gewissen produzieren und verkaufen. Auch die Reben werden möglichst naturnah bewirtschaftet. Durch gezielte pflgerische Massnahmen wird eine vielfältige Fauna und Flora im Rebberg angestrebt. Neben traditionellen Landweinen werden auch beliebte Spezialweine wie Federweiss, Barrique oder Schaumwein angeboten. – Wir haben eine bei Vollmond geerntete Cuvée gekostet und sind der Meinung, dass dies auch ohne Vollmond schon ein überaus köstlicher Saft sei.

Huwilers vermarkten ihre Produkte ausschliesslich selbst. Dazu gehören Hoffeste, aber auch Degustationen, sogar in andern Kantonen. So reicht der Kundenstamm bis Luzern und Bern. Die direkten Beziehungen Produzent – Kunde sind interaktiv: Kurt Huwiler durfte sogar auf die Unterstützung der Kundschaft bei der Umstellung auf Biobetrieb zählen. Die zwischenmenschliche Dimension

des – im Vergleich etwa zu ausländischen Grossproduzenten – nicht-industriellen Betriebes zeigt sich auch in der schönen Zusammenarbeit mit der benachbarten Wohnschule: Kinder erleben durch Anschauung und Mitwirken die naturnahe Arbeit im familiären Betrieb. Auch das gehört irgendwie zur Qualität des Freiensteiner Burghügelweines.

Zweitgrösste Rebgemeinde

Mit 33 Hektaren Rebland ist Freienstein-Teufen die zweitgrösste Weinbaugemeinde im Kanton Zürich.



halten und schwer; ein guter Wasserspeicher. Die Hauptsorten sind nach wie vor Blauburgunder und Riesling x Sylvaner, von den Rebbaunern vielseitig vinifiziert und mit zeitgemässen neuen Gewächsen ergänzt. Eine Kostprobe anlässlich des Burgfestes wird die zahlreich erwarteten Gäste von der Qualität der Freiensteiner Weine überzeugen; daneben gibt es auf dem mittelalterlichen Markt inmitten von altertümlich gewandeten Bauersleuten und Händlern noch andere einheimischen Erzeugnisse zu geniessen. Für den grossen Hunger wird am Spiess gebraten, und oben bei der Ruine wird die legendäre Version

In der 1780 unterhalb des Burghügels erbauten Trotte wird zur 750-Jahrfeier eine Ausstellung zu Turm und Dorf gezeigt.

Den ersten Rang läuft ihr einzig Stäfa am Zürichsee ab. Hinter dem Freiensteiner Burghügel ziehen sich die Reben am etwas sanfter geneigten Hang bis auf 500 Meter über Meer hinauf, dort, wo der steile Wald des Irchels beginnt. Der Boden ist kalk-

haltig und schwer; ein guter Wasserspeicher. Die Hauptsorten sind nach wie vor Blauburgunder und Riesling x Sylvaner, von den Rebbaunern vielseitig vinifiziert und mit zeitgemässen neuen Gewächsen ergänzt. Eine Kostprobe anlässlich des Burgfestes wird die zahlreich erwarteten Gäste von der Qualität der Freiensteiner Weine überzeugen; daneben gibt es auf dem mittelalterlichen Markt inmitten von altertümlich gewandeten Bauersleuten und Händlern noch andere einheimischen Erzeugnisse zu geniessen. Für den grossen Hunger wird am Spiess gebraten, und oben bei der Ruine wird die legendäre Version

Stefan V. Keller



Die Ruine Freienstein im Jahr 1807 auf einem Gemälde von Salomon Landolt
Original im Besitz der Museen Maur

nerten, war er in seinem Verlies im Rauch erstickt.

Des Mantels beraubt

Das malerisch zerfallene Gemäuer der Burgruine Freienstein besteht lediglich noch aus den Überresten des Burgturmes, der einst wohl zwanzig Meter hoch und von weiteren Bauten und einer Mauer umgeben war. Heute misst der Turm noch dreizehn Meter. Die behauenen Mantelsteine wurden im Laufe der Zeit wohl für andere Bauten verwendet. Der über dreissig Meter tiefe Sodbrunnen konnte wieder frei gelegt werden.

nen werden. Die Mühen lohnen sich, denn Boden und Lage sind vorzüglich. Seit 1996 ist Agraringenieur Kurt Huwiler mit seiner Familie Pächter des Lindenhofs, einst der Gutsbetrieb der am östlichen Fuss des Burghügels gelegenen Wohnschule. Das «Lindenhof»-Logo tragen denn auch die Weine, die Kurt Huwiler aus dem 1,3 Hektar grossen Rebberg bei Peter Steiner in Dättlikon selber keltert. Die Umstellung auf Bio-Produktion hat bei den traditionellen Rebsorten Blauburgunder und Riesling x Sylvaner zu Problemen geführt, weshalb auf je 25 Aren die rote

September

Agenda

Winterthur
Jeden Freitag von 14 bis 19 Uhr:
Degustation der exzellenten
Goldenberg-Weine in der Reb-
station Goldenberg der Volg Wein-
kellereien an der Süsenbergstrasse 11

Truttikon
jedes Wochenende:
Degustation und Weinverkauf
bei Kurt und Verena Erb in der
Wirtschaft «zur Trotte»

Dinhard
Samstag, 4. September, ab 14 Uhr:
Degustation und Weinverkauf mit
Verpflegung und Musik bei Vreni
Schoch und ihrem Rebbergeteam
im Schopf an der Bergstrasse 14



**Weinländer
Herbstfest 2004**

**Samstag
4. September
11 bis 04 Uhr**

**Sonntag
5. September
10 bis 24 Uhr**

www.marthalen.ch

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 Knell-
wolf (Kriminelles aus seinem neues-
ten Buch) mit Musik bei R. und M.
von Meiss in der Wyszür Weiertal
an der Rumstalstrasse 55

Trüllikon
Samstag, 11. Sept., 13 bis 19 Uhr,
Sonntag, 12. Sept., 13 bis 18 Uhr:
Weindegustation bei Stefan Leu
an der Widmergasse 9

Events unserer Weinbauvereine, Rebbauern und Kelterer in der Herbstsaison 2004

Oktober

Winterthur Wülflingen
Samstag 2. Oktober, 16 bis 22 Uhr:
Vernissage – Ausstellung von Bil-
dern und Skulpturen ungarischer
Kunstschaffender in der Schweiz;
um 18 Uhr Begrüssung durch den
ungarischen Kulturattaché,
ungarische Volksmusik mit der
Gruppe Figuras und ungarisches
Essen bei R. und M. von Meiss in
der Wyszür Weiertal an der
Rumstalstrasse 55 – Anmeldung
empfohlen 052 222 70 61

Winterthur Wülflingen
Sonntag, 3. Okt., 12 bis 20 Uhr:
Ausstellung und ungarische
Spezialitäten bei R. und M. von
Meiss in der Wyszür Weiertal
an der Rumstalstrasse 55

Rudolfingen
Samstag / Sonntag, 23./24. Okt.,
jeweils 11 bis 18 Uhr:
Blumen und Wein – sehenswerte
Orchideenschau mit Verkauf und
Degustation der vielfältigen Rudol-
finger Weine im Tropical Paradise
der Gärtnerei Lottenbach

Winterthur Wülflingen
Sonntag, 3. Okt., 11 bis 18 Uhr:
Suuser Sunstig in der Trotte
Strickhof Wülflingen

Henggart
Sonntag, 24. Oktober, ab 15 Uhr:
Henggartner Chilbi-Raclette bei
einem guten Tropfen Henggartner
Wein in gemütlicher Atmosphäre im
Saal des Restaurants Bahnhof

Winterthur
Jeden Freitag von 14 bis 19 Uhr:
Degustation der exzellenten
Goldenberg-Weine in der Reb-
station Goldenberg der Volg
Weinkellereien an der Süsenberg-
strasse 11

Winterthur
Freitag, 29. Okt., 14 bis 19 Uhr:
Themen-Degustation «Die grosse
Klasse aus dem kleinen Eichenfass:
Pinot noir Barrique» im WeinShop
der Volg Weinkellereien an der
Schaffhauserstrasse 6

November

Rudolfingen
Freitag / Samstag, 5./6. November,
jeweils ab 18 Uhr:
Kürbisbeleuchtung im Dorf – ver-
schiedene Beizli mit Kürbisspezial-
itäten und den vielfältigen Rudol-
finger Weinen

Neftenbach
Freitag, 19. Nov., 17 bis 21 Uhr,
Samstag / Sonntag, 20./21. Nov.,
jeweils 13 bis 19 Uhr:
Wein und Floristik – Degustation
und Verkauf, floristisch dekoriert;
dazu Kulinarisches bei HansUeli
und Maya Sprenger im Weingut
zum Frohhof an der Zürichstrasse 4

Truttikon
jedes Wochenende:
Degustation und Weinverkauf bei
Kurt und Verena Erb in der Wirt-
schaft «zur Trotte»

Rudolfingen
Samstag, 20. Nov., 11 bis 22 Uhr,
Sonntag, 21. Nov., 11 bis 18 Uhr:
Adventsausstellung bei Kerzenlicht
und Degustation der vielfältigen
Rudolfinger Weine im Tropical
Paradise der Gärtnerei Lottenbach

Dättlikon
Donnerstag / Freitag, 11./12. Nov.,
17 bis 22 Uhr,
Samstag, 13. Nov., 14 bis 22 Uhr,
Sonntag, 14. Nov., 12 bis 18 Uhr:
Treberwurstessen mit Eigenbau-
weinen im Rustico-Keller von Peter
Steiner

Unterstammheim
Samstag, 20. Nov., 14 bis 22 Uhr,
Sonntag, 21. Nov., 11 bis 20 Uhr:
Weindegustation, Wildschwein-
spezialitäten und Spezial Panettone
bei Käthi und Ruedi Frei im Ober-
dorf 5B

Winterthur
Jeden Freitag von 14 bis 19 Uhr:
Degustation der exzellenten
Goldenberg-Weine in der Reb-
station Goldenberg der Volg
Weinkellereien an der Süsenberg-
strasse 11

Wildensbuch
Samstag, 27. Nov., 15 bis 24 Uhr,
Sonntag, 28. Nov., 11 bis 18 Uhr:
Heurigen-Weinfest mit Riesling-
Suppe, Raclette, Salsiz, Riesling vom
Fass, Weinprobe und ab 17 Uhr mit
Unterhaltungsmusik bei der Win-
zergenossenschaft Wildensbuch im
Areal Gmües-Peter

Dezember

Henggart
Freitag, 3. Dez., 19 bis 22 Uhr,
Samstag, 4. Dez., 16 bis 22 Uhr,
Sonntag, 5. Dez., 13 bis 20 Uhr:
Weihnachtsdegustation im Wy
und Cüplichäller bei Gerhard
und Maya Bichsel-Schwarz an
der Dorfstrasse 21

Winterthur Wülflingen
Freitag, 10. Dez., 16 bis 20 Uhr,
Samstag, 11. Dez., 14 bis 20 Uhr:
Weihnachts-Weinverkauf des Reb-
betriebes Stadt Winterthur mit Fest-
wirtschaft und Treberwurstessen in
der Schlossscheune Wülflingen

Dättlikon
Freitag, 3. Dez., 16 bis 23 Uhr,
Samstag, 4. Dez., 11 bis 23 Uhr:
Schnapsbrennen live und Treber-
wurstschmaus bei Familie Ernst
Müller im Berghof

Neftenbach
Samstag, 11. Dez., 11 bis 18 Uhr,
Sonntag, 12. Dez., 11 bis 16 Uhr:
Festtagsapéro, Degustation und
Weinverkauf – am Sonntag mit Jazz
– bei Familie Saxer auf dem Weingut
Bruppach

Winterthur
Jeden Freitag von 14 bis 19 Uhr:
Degustation der exzellenten
Goldenberg-Weine in der Reb-
station Goldenberg der Volg
Weinkellereien an der Süsenberg-
strasse 11

Neftenbach
Samstag, 4. Dez., 11 bis 18 Uhr:
Festtagsapéro, Degustation und
Weinverkauf bei Familie Saxer auf
dem Weingut Bruppach



**12. Weinländer
Weinmesse
2004**

**Löwensaal
Andelfingen**

Freitag, 12. November
17 bis 22 Uhr
Samstag, 13. November
14 bis 22 Uhr
Sonntag, 14. November
13 bis 18 Uhr

Januar

Winterthur
Jeden Freitag von 14 bis 19 Uhr:
Degustation der exzellenten
Goldenberg-Weine in der Reb-
station Goldenberg der Volg
Weinkellereien an der Süsenberg-
strasse 11

Truttikon
jedes Wochenende:
Degustation und Weinverkauf bei
Kurt und Verena Erb in der Wirt-
schaft «zur Trotte»



Winterthur

Fahrhof-Neunforn TG

Freitag, 10. September, ab 14 Uhr,
Samstag / Sonntag, 11./12. Sept.,
jeweils ab 10 Uhr,
Montag, 13. September, ab 14 Uhr:
Tag der offenen Türe mit Weinen
aus dem zürcherischen Benken bei
Peter Egloff im Weingut zum
Vogelsang

Hausen bei Ossingen

Samstag, 18. Sept., 10 bis 19 Uhr:
Husemer Suusertag mit weissem
Suuser und Galloway Gourmet-
Fleisch in der kleinen Festwirtschaft
bei Helene und Heini Keller auf
dem Husemerhof

Dättlikon

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

Kleinandelfingen

Samstag, 25. Sept., 11 bis 24 Uhr:
Schiterberger Wyfäscht im Klein-
andelfinger Ortskern

Truttikon

jedes Wochenende:
Degustation und Weinverkauf bei
Kurt und Verena Erb in der Wirt-
schaft «zur Trotte»

Rudolfingen

Samstag / Sonntag, 30./31. Okt.,
jeweils 11 bis 18 Uhr:
Blumen und Wein – sehenswerte
Orchideenschau mit Verkauf und
Degustation der vielfältigen Rudol-
finger Weine im Tropical Paradise
der Gärtnerei Lottenbach

Winterthur Wülflingen

Samstag, 13. Nov., ab 18 Uhr,
Sonntag, 14. Nov., ab 17 Uhr:
Traditionelle Metzgete à Discretion
mit Berenberger Weinspezialitäten
bei R. und M. von Meiss in der
Wyschür Weiertal an der Rumstal-
strasse 55 – Anmeldung empfohlen
052 222 70 61

Wiesendangen

Sonntag, 5. Dez., 11 bis 18 Uhr:
Degustation und Verkauf unserer
Wiesendanger Weine sowie von
Pflanzen, Gestecken, Schmuck, Sei-
denfoulards, Brot und Dörrobst bei
der Familie Kindhauser im Berghofs
Wiigatter

Benken

Samstag / Sonntag, 11./12. Dez.,
jeweils ab 14 Uhr:
Weinprobe mit Kerzenlicht bei
Heidi Steinmann im Keller zur
alten Post

Zürich und Unterland

Zürich-Enge

Freitag, 3. Sept., 16 bis 21 Uhr,
Samstag, 4. Sept., 11 bis 16 Uhr:
Tag der offenen Weinflasche
bei Landolt Weine AG an der
Brandschenkestrasse 60

Buchberg SH

täglich jeweils 10 bis 18 Uhr:
gemütliche Besenbeiz mit
Degustation von Zürcher Weinen
aus Bülach bei Markus Simmler
auf dem Lindenhof

Rafz

Samstag / Sonntag, 25./26. Sept.,
jeweils ab 11 Uhr:
Herbstmesse Rafz mit Degusta-
tionsstand von Peter Graf beim
Restaurant Sternen

Weiningen

Sonntag, 26. Sept., ab 11 Uhr:
Traditionelles Sauserfest mitten im
Weinbaurndorf – Festwirtschaft
mit Sauser in verschiedenen Stadien,
hausgemachten Bauernschüblingen
und musikalischer Unterhaltung
quer durch Dixie, Blues und Ländler
mit den «Hot Potatoes» bei Hans-
Heinrich und Dora Haug-Frei an
der Zürcherstrasse 8

Buchberg SH

bis Ende Oktober täglich
jeweils 10 bis 18 Uhr:
gemütliche Besenbeiz mit
Degustation von Zürcher Weinen
aus Bülach bei Markus Simmler
auf dem Lindenhof

Freienstein

Freitag, 19. Nov., ab 18 Uhr,
Samstag, 20. Nov., ab 11 Uhr:
Die Familien Gehring, Kamm,
Huwiler und Soland laden ein zum
Treberwurstessen mit Brennerei live,
Festwirtschaft und Cüplibar in der
Trotte Freienstein

Wil ZH

Samstag, 4. Sept., ab 15 Uhr:
Degustation der Rafzerfelder Weine
und Krönung der Weinprinzessin
2004/2005 am Rafzerfelder Wy-
Träff mit Musik und Festwirtschaft
in der Mehrzweckhalle Landbühl

Kloten

Samstag, 25. Sept., 11 bis 21 Uhr,
Sonntag, 26. Sept., 11 bis 16 Uhr:
Familie Isler, Imkerei+Weinbau, am
Gerlisberger Herbstmarkt

Rafz

Samstag / Sonntag, 25./26. Sept.,
je 11 bis 20 Uhr:
Rafz Herbstmesse mit Degustation
auf dem Weingut von August
Kramer im Oberdorf 10

Rafz

Samstag, 25. Sept., ab 11 Uhr,
Sonntag, 26. Sept., ab 10 Uhr:
Herbstmesse Rafz mit Degustations-
raum von Hans-Jörg Schweizer an
der Märktgass

Teufen

Sonntag, 26. September, ab 11 Uhr:
Suusersunntig bei Beat und
Alexandra Kamm im Weingut
Schloss Teufen mit Festwirtschaft,
Degustation und Rebbergfahrten



Zürichsee und Oberland

Weinpavillon 2004 4. und 5. September 2004



Spitzenweine vom Zürichsee

Dreizehn Winzer rund um den See präsentieren ihre neuesten Jahrgänge
und Kreationen. Daneben gibts einen Aromaparcours, einen Wettbewerb
mit attraktiven Preisen sowie ein Beizli.

Samstag, 4. Sept., 11 bis 20 Uhr
Sonntag, 5. Sept., 11 bis 18 Uhr
Pavillon der Firma Auto Graf AG
an der Seestrasse 941 in Obermeilen



**3. OKTOBER
2004
11 BIS 18 UHR**

Uetikon am See

Samstag, 2. Oktober, 10 bis 17 Uhr:
Chilbimarkt mit Weindegustation
von Cäcilia Tanner an der Berg-
strasse

Herrliberg

Samstag, 2. Okt., 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe auf Kaspar von Meyen-
burgs Schipfzug an der Seestrasse 1

Egg

Samstag, 23. Oktober, 9 bis 14 Uhr:
Weinverkauf der Rebzunft Egg
auf dem Dorfplatz am Egger
Böllemärt

Stäfa

Sonntag, 17. Oktober, ab 11 Uhr:
Suuser Suntig bei Familie Hohl auf
dem Weingut Rebhalde an der
Hinteren Püntacherstrasse 25

Hinwil

Freitag und Samstag, 5./6. Nov.:
Eigenbauweine von Peter Steiner,
Dättlikon, in der Besäbeiz Holz-
chopf bei Familie Knöpfli
Reservationen: 01 937 15 35

Herrliberg

Samstag, 6. Nov., 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe auf Kaspar von Meyen-
burgs Schipfzug an der Seestrasse 1

Stäfa

Samstag, 20. Nov., 11 bis 18 Uhr:
Degustation der Weine 2003 bei
Familie Menzi an der Mutzmalen-
strasse 36

Männedorf

Samstag, 27. Nov., 11 bis 17 Uhr:
Degustation bei Weinbau Wetli
an der Allenbergstrasse 70

www.zuercherwein.ch

www.zueriseewi.ch

NAH-ERHOLUNGS- GEBIET

Das Naherholungsgebiet Zürcher
Unterland/Rafzerfeld lädt zum
Wandern, Reiten, Joggen, Biken
oder einfach zum Vorweilen ein.



**WEINFÜHRER
FREIZEITKARTE**

www.zuercher-unterland-weine.ch

Rafz

Samstag, 27. Nov., 14 bis 21 Uhr,
Sonntag, 28. Nov., 1130 bis 18 Uhr:
Die etwas andere Weihnachtsaus-
stellung – Weindegustation mit
Geschenkideen, Adventskränzen,
Gestecken, Designerschmuck, Ker-
zenziehen und gemütlichem
Beisammensein für die ganze
Familie auf dem Weingut von
August Kramer im Oberdorf 10

Meilen

Samstag, 8. Januar,
1130 bis 2000 Uhr:
Treberwurst-Erwelete mit Live
Marc Brennen und Weinen vom
Zürichsee im Restaurant Blumental
an der Kirchgasse 29

Herrliberg

Samstag, 8. Jan., 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe auf Kaspar von Meyen-
burgs Schipfzug an der Seestrasse 1



Weinländer Herbstfest 2004

Ein besonderes Jubiläum lädt in Marthalen zum Anstossen ein

c.a. Zum ersten Mal findet das Weinländer Herbstfest in Marthalen statt. Am 4./5. September 2004 wird sich das malerische Riegelhausdorf in schönstem Licht und bei bester Festlaune präsentieren. Nach monatelanger Vorarbeit wird die Bevölkerung der 1800 Einwohner zählenden Gemeinde für einen unvergesslichen Anlass besorgt sein.

Dass Marthalen das Herbstfest 2004 durchführt, hat einen besonderen Grund: 1754, vor genau 250 Jahren, kauften sich die gewitzten Marthaler vom Kloster Rheinau frei. Ein Vierteljahrtausend später soll die historische Tat der alten Marthaler ebenso im Mittelpunkt des Weinländer

Herbstfestes stehen wie Weinbau, Landwirtschaft, Handwerk, Gewerbe und dörfliche Kultur. Auf dem Festareal, das sich über weite Teile des stattlichen Dorfes erstreckt, werden 40 Beizen und Bars eingerichtet, vornehmlich in Kellern und Scheunen. Die Weinländer Rebbauern kredenzen ihre besten Tropfen an 21 Degustationsständen. Vertreten sind alle wichtigen Weinbaugemeinden der Region, etwa Uhwiesen, Benken, Kleinandelfingen oder Flaach.

Die Besucher kommen auch in den Genuss unzähliger Vorführungen kunsthandwerklicher und nostalgischer Natur. Marthaler Frauen waschen am Brunnen. Einer der letz-

ten Blaufärber Europas demonstriert sein Handwerk. Mosterei oder Oelmühle arbeiten wie anno dazumal. Ein Spielparadies auf dem Areal des Primarschulhauses erfreut die Jungmannschaft. Als im wahrsten Sinn des Wortes überragende Attraktion des Weinländer Herbstfestes 2004 gilt das 38 Meter hohe Riesenrad.

Marthalen ist durch den öffentlichen Verkehr bestens erschlossen (S33 und Postautokurse). Das Weinländer Herbstfest startet am Samstag, 4. September, um 11 Uhr; die Festnacht dauert bis um 4 Uhr morgens. Am Sonntag, 5. September, beginnt der Festbetrieb wieder um 10 Uhr und endet um 24 Uhr.



Marthalen ist bekannt für seine schönen Fachwerkhäuser. Der Hirschen war Sitz von Untervogt Hans Jacob Wipf, welcher bei der «Befreiung» Marthalens vor 250 Jahren die entscheidende Rolle spielte.

Fotos Stefan V. Keller

Weinländer Weinmesse

Treffpunkt der Weinliebhaber in Andelfingen

RoMü. Die Weinländer Weinmesse, organisiert vom Weinbauverein Weinland, findet vom 12. bis 14. November 2004 bereits zum zwölften Mal statt. Im speziell hergerichteten Saal des Hotels Löwen in Andelfingen präsentieren rund zwei Dutzend Weinbaubetriebe aus dem Weinland oder Weinhandelshäuser ihre über 200 Weine aus der Region einem breiten Publikum.

In diesem Jahr wird es vor allem der Jahrgang 2003 sein, welchem das Augenmerk gehört. Jeder Gast erhält beim Eintritt sein Glas und den Weinführer, um kreuz und quer, frei und unverbindlich zu degustieren,

zu vergleichen und zu geniessen. Der Besucher der Weinmesse begibt sich beim Rundgang auf eine eindrucksvolle Erlebnisreise durch das breite Spektrum der einheimischen Weine. Nebst den beiden traditionellen Hauptsorten Blauburgunder und Riesling Sylvaner werden auch die verschiedenen Variationen dieser Weintypen wie Federweiss, Rosé, Barrique, Stroh- oder Eiswein angeboten.

Wer neuere Sorten von Acolon bis Zweigelt schätzt oder erst kennen lernen will, ist ebenfalls am richtigen Ort. Es ist heute eine beachtliche Vielfalt von Gewächsen, welche

nebst dem Räuschling, Regent, Pinot Gris oder Gewürztraminer im Weinland angebaut und eingekellert wird. An der Weinmesse werden mehrmals geführte Degustationen angeboten. Zudem sind die beteiligten Betriebe bemüht, ganz gezielt Spezialitäten oder Neuheiten zu präsentieren. In einem Winzerbeizli kann man sich auch kulinarisch verwöhnen lassen.

Das Hotel Löwen in Andelfingen liegt zwei Minuten vom Bahnhof entfernt. Entsprechend empfiehlt sich die Anreise mit den öffentlichen Verkehrsmitteln. Die Öffnungszeiten finden sich auf Seite 6 dieser Zeitung.



Unsere Rebberge sind Naturdenkmäler, denn sie heben durch ihre homogene Strukturierung die topografischen Erscheinungsformen unserer Landschaft – ehemalige Prallhänge von Flüssen, Moränenhügel aus der Gletscherzeit, Schuttfächer als Zeuge der Erosion – augenfällig hervor und machen die Geschichte der Landschaftsbildung für den Betrachter besonders eindrücklich ablesbar. Sie sind aber auch Kulturdenkmäler: Die hellen Rebflächen an den Sonnenhängen kontrastieren mit dunklen Waldpartien und dem gemusterten Teppich von Wiesen, Feldern und Siedlungsgebieten. Wege, Treppen, Terrassen und Rebhäuschen schaffen reizvolle Akzente und lassen den Rebberg als ein künstlerisches Gesamtwerk erscheinen – Motiv für den Maler und den Fotografen, vor allem aber Augenweide für den, der die Landschaft mit den Augen zu durchwandern versteht.

Irgendwie mutet es schicksalhaft an, dass das Kulturgut Wein in der Schweiz an derart auserwählten Orten heranreifen darf und somit auch seinen Teil zur Bewahrung unserer landschaftlichen Schönheiten beiträgt. Dies wollen wir beim nächsten Schluck Weines bedenken, ihn mit Mass und Verstand geniessen und das Bild unserer schönen Rebberge vor Augen haben, wie hier den Schienerberg bei Kleinandelfingen in seinem Frühjahrskleid.

Ihr Stefan V. Keller

Um Haaresbreite

Warum auf die Eisheiligen kein Verlass ist

Am Morgen des 24. Mai 2004 war die Überraschung gross: Die Autoscheiben mussten mit dem Eiskratzer freigelegt werden. Es hatte aufgeklart in der Nacht, und am Morgen sanken die Temperaturen gegen den Nullpunkt. Solch tiefe Temperaturen fürchten die Winzer: Die jungen Rebenschosse sind in dieser Zeit noch äusserst empfindlich und ertragen keine Minuswerte.

Glücklicherweise blieben die Temperaturen in den Zürcher Rebbergen – knapp! – über dem Gefrierpunkt. An den untersten Stöcken in einem Rebberg bei Winterthur zeigten sich jedoch in den folgenden Tagen Erfrierungs-Symptome an den Reblättchen. Hier hatte hoch stehendes Heugras den Abfluss der kalten, schweren Luft verhindert.

Aber – die Eisheiligen waren doch schon lange vorbei? Jeder Winzer weiss es: Nach der kalten Sophie am

15. Mai ist kein Frost mehr zu gewärtigen; der Kaltlufteinbruch vom 24. Mai wäre also mithin gar nicht möglich gewesen ...

Es ist zu vermuten, dass die Wetterregel der Eisheiligen im Mittelalter aufgrund von Beobachtungen entstanden ist: Um den 22. Mai waren tiefere Temperaturen offenbar recht häufig zu verzeichnen. Diese Daten stimmen auch heute noch, sofern man sich auf den alten Kalender bezieht: Wenn man die Korrektur vom Julianischen zum Gregorianischen Kalender berücksichtigt, so rücken die Eisheiligen heute in die Tage unmittelbar nach dem 20. Mai. Und da taucht auch in der modernen Statistik tatsächlich eine kleine Frostanhäufung auf. Somit weist erst die korrigierte Wetterregel auf die letzten «gefährlichen» Frosttermine im Frühjahr hin.

Andreas Wirth

Es lohnt sich

... den Jahrhundertwein richtig zu lagern

Unsere Zürcher Weine sind von einer Güte, welche in der Regel eine Lagerung über einige Jahre hinweg ermöglicht oder sogar empfehlenswert macht. Dabei kommt es jedoch auf die Umstände an, unter denen der Wein seiner Genussreife entgegen schlummert. Dies wird besonders beim starken Jahrgang 2003 von Bedeutung. Wir rufen deshalb die wichtigsten Faktoren einer zweckmässigen Lagerung in Erinnerung:

Der Wein sollte eher kühl aufbewahrt werden. Noch wichtiger als die optimale Temperatur von 12 bis 15 °C ist die Vermeidung grosser Temperaturschwankungen.

Licht – auch Kunstlicht – schadet dem Wein, besonders in Flaschen aus Weissglas.

Eine konstante, genügende Luftfeuchtigkeit und das flache Legen der

Flaschen verhindert ein Austrocknen der Korken.

Schliesslich sind alle Fremdgerüche – vom Petrolfass bis zum Zigarrenrauch – von unseren Kostbarkeiten fern zu halten.

St. V. K.

IMPRESSUM



Halbjahresschrift des Zürcher Weinbauverbands
Auflage: 50 500 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

www.zuercherwein.ch



Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.

NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN