

Räbe & Wüi

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS • NR. 17 • FRÜHJAHR 2005



Die Weinwelt hat sich verändert, neue Sorten, alternative Kelterungsmethoden und Lagermöglichkeiten werden ausprobiert und getestet – und ebenso oft wird das Althergebrachte wieder hervorgeholt.

Verändert aber haben sich vor allem auch die Winzer selber. Eine neue Winzergeneration hat die traditionsbewussten Betriebe übernommen und mit neuem Selbstbewusstsein, Weltoffenheit und Modernität Schwung in den Schweizer Weinmarkt gebracht. Sie möchten ihre Kunst und ihre Kellerschätze dem interessierten Publikum vorstellen.

Die internationalen Weinwettbewerbe zeigen es immer wieder: Die Schweizer Weine können mit den Besten dieser Welt mithalten; ja, oft sind sie sogar unter den Erstplatzierten zu finden.

Die Schweizer Winzer dürfen also mit Recht stolz auf ihre Produkte sein, weshalb sie auch mit Stolz und Freude ihre Keller- und Weinbergstore für Sie öffnen möchten.

Wir laden Sie deshalb ein, mit uns den 1. Mai zu feiern, durch die Rebberge zu flanieren, die Keller zu besichtigen und natürlich die Weine zu verkosten.

Kommen Sie doch einfach zwischen 11 und 18 Uhr vorbei, überzeugen Sie sich selber von der Vielfalt und Qualität der Zürcher Weine und lassen Sie sich anstecken von der Leidenschaft unserer kreativen Winzer.

C. S.

Cécile Schwarzenbach
Projektleiterin «Tag der offenen Weinkeller im Kanton Zürich»

Das Rebjahr und die Weinlese 2004

im Kanton Zürich

Nicht zu früh, nicht zu spät, und wenn es darauf ankam immer genügend Regen – das Weinjahr 2004 war ein «normales» Jahr. Nur der Goldene Oktober spielte nicht recht mit, so dass sich der Wümmet bis weit in den November hineinzog.

Die Zürcher Rebleute und Winzer brachten eine ertragsmässig gute Ernte von durchaus erfreulicher Qualität ein. Die Mostgewichte namentlich beim Roten Gewächs lagen deutlich über dem Mittel der letzten zehn Jahre. Man wird sich – auch als Folge der langen Reifezeit am Stock – auf frische, fruchtige und dichte 04-er freuen dürfen.

So war der Wümmet

Kein goldener Weinmonat! Im Oktober mussten die einzelnen Wümmertage dem Wetterbericht förmlich abgetrotzt werden.

Die wichtigsten Wümmertage beim Riesling×Sylvaner lagen um die Oktobermitte – das ist im langjährigen Vergleich doch eher spät.

Über das Wochenende vom 22. Oktober (Freitag) bis 25. Oktober (Montag) wurden mit nahezu 1,3 Millionen Kilogramm Blauburgunder über die Hälfte der ganzen Ernte gelesen. Dass auch ein Sonntag zu den Hauptwümmertagen zählt, ist doch eher ungewöhnlich und lässt deutlich auf das nicht gerade einfache Wümmetwetter schliessen.

Zwischen der Blüte (um Johanni) und dem Hauptwümmet (um den 25. Oktober) liegen gut 120 Tage, an denen die Trauben an den Stöcken hingen. Das ist überdurchschnittlich lang und eine gute Voraussetzung für dichte, gehaltvolle Weine.

Rund 12 Prozent der Blauburgundertrauben wurden erst im November gelesen, mit einem Mostgewicht von gut 89° Oechsle.

Am 25. Oktober wurden 970 Traubenposten (alle Sorten) mit einem Gesamtgewicht von 507 000 Kilogramm gelesen. An diesem Montag dürften deutlich über 2 500 Wümmerrinnen und Wümmen in den Zürcher Rebbergen an der Arbeit gewesen sein!



Zwei Wochen vor dem Wümmet im Lattenberg bei Stäfa über dem Zürichsee

Foto Stefan V. Keller

Ergebnisse der Weinlese 2004

Vollständiger Bericht: www.strickhof.ch/beratung/unterlagen/rebjahr04.pdf

Sorte	Fläche ha	Traubenernte		Mostgewicht	
		kg	hl	gr/m ²	°Oe
Blauburgunder	356.53	2 502 198	2 001 8	702	87.8
Riesling x Sylvaner	146.07	1 313 498	1 011 4	899	75.0
Räuschling	17.08	1 359 25	1 087	796	75.4
Regent	10.56	58 423	438	553	82.3
Chardonnay	10.32	73 356	550	711	85.7
Pinot gris	10.31	54 045	405	524	91.9
Sauvignon blanc	7.35	40 107	301	546	84.3
Gewürztraminer	6.65	38 397	288	577	90.5
Garanoir	5.66	48 084	361	850	81.2
Gamaret	3.62	18 300	137	506	82.6
übrige Sorten	45.30	1 925 30	1 456	425	—
Kanton Zürich	619.45	4 474 863	35 155	722	—
Rotes Gewächs	404.25	2 741 535	—	678	—
Weisses Gewächs	215.20	1 733 328	—	805	—

Die gelesenen Trauben wiesen eine sehr gute Reife auf. Die Sonne im September, verbunden mit den eher kühlen Nächten, kam der Aromabildung zu Gute. Die Farbe der Traubenkerne und des Traubengerüstes liessen ebenfalls auf reife Traubenbeeren schliessen.

In der zurückliegenden Dekade (1994 – 2003) lag das Mostgewicht beim Blauburgunder drei Mal höher und sieben Mal tiefer als 2004. In fünf Weinjahren wurden weniger, in fünf Weinjahren mehr Trauben pro Fläche geerntet. Beim Riesling×Sylvaner lag das Mostgewicht fünf Mal tiefer und fünf Mal höher als heuer. In fünf Weinjahren wurden weniger Trauben pro Fläche geerntet, in fünf Weinjahren mehr.

Aus dem Rebbaukataster

Der Zürcher Rebbaukataster verzeichnet 619,44 Hektaren (im Jahr 2002: 626,1 Hektaren, 2003: 623,89 Hektaren) bestockter Rebflächen zur gewerblichen Weinerzeugung. Die Fläche ist 2004 nochmals leicht um 4,4 Hektaren zurückgegangen.



Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.



NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN

Die Zürcher Rebfläche erreichte ihren Höchststand – in der jüngeren Vergangenheit – mit 642 Hektaren in den Jahren 1999/2001.

Total wurden heuer 10,99 Hektaren (2003: 13,09 Hektaren) Reben gepflanzt; 3,02 Hektaren davon waren Blauburgunder, 1,13 Hektaren RieslingxSylvaner, 1,07 Hektaren Pinot gris, 0,51 Hektaren Dakapo, 0,50 Hektaren Sauvignon blanc. Die restlichen 4,76 Hektaren verteilten sich auf 27 (!) verschiedene Sorten.

Spezialitäten

Fläche und Flächenanteil der Spezialitäten haben nochmals zugelegt auf heute 116,85 Hektaren, entsprechend 18,9 Prozent (2003: 108,9 Hektaren); der Rauschling belegt davon mit 17,08 Hektaren die grösste Fläche.

Der Blauburgunder-Rebbestand beträgt 356,53 Hektaren (57,6 Prozent der Rebfläche); Tendenz sinkend.

Der Bestand an RieslingxSylvaner-Reben liegt bei 146,07 Hektaren (23,6 Prozent der Rebfläche); Tendenz sinkend.

Mit pilzwiderstandsfähigen Sorten (früher interspezifische Sorten) sind 26,43 Hektaren bestockt, davon sind 18,70 Hektaren Rotes Gewächs und 7,73 Hektaren Weisses Gewächs.

Der vollständige Bericht «Rebjahr und Weinlese 2004 im Kanton Zürich» ist zu finden unter:

www.strickhof.ch/beratung/unterlagen/rebjahr04.pdf

Andreas Wirth
Rebbaukommissär Kanton Zürich

Goldene Weinjahre

Noch selten in der Geschichte des Zürcher Rebbaus durfte wohl eine derart lange Reihe von guten Weinjahren verzeichnet werden, wie dies seit 1990 der Fall war. Die Weinernten im Kanton Zürich in den letzten Jahren:

Weinjahr	Ertrag		davon Blauburgunder			davon RieslingxSylvaner		
	hl	kg	kg	g/m ²	°Oe	kg	g/m ²	°Oe
1994	37062	4697400	2961357	749	81,3	1571358	818	72,6
1995	34177	4324100	2733670	693	80,9	1405487	747	72,1
1996	35692	4530500	2633630	670	81,6	1597071	864	73,9
1997	27314	3470235	2189697	556	91,7	1016057	556	82,1
1998	37416	4749534	2587985	667	89,1	1760860	972	76,4
1999	44062	5587821	3276644	846	86,5	1842931	1032	72,8
2000	39527	5016563	3056307	798	87,5	1489321	861	77,6
2001	34047	4325733	2542424	670	82,5	1340370	807	73,6
2002	35137	4466748	2631502	710	85,2	1270575	819	76,9
2003	36037	4588290	2716466	746	103,4	1292233	855	84,8
2004	34920	4446986	2473013	694	87,8	1313498	899	75,0
Ø 94–03	36048	4574293	2734802	711	87,0	1477114	833	76,3

Ausgezeichnete Zürcher Weine

Zürcher Rotweinprämierung 2004

Im Zeichen des ausserordentlichen Jahrgangs 2003 und des hervorragend gereiften Jahrgangs 2002 sowie der roten Hauptsorte des Kantons Zürich, des Pinot noir, stand die nach 1976 zum zweiten Mal vom Zürcher Weinbauverband ausgeschriebene Zürcher Rotweinprämierung. Von den 191 Weinen, die von über sechzig Produzenten zum Wettbewerb eingereicht worden waren, zeichnete die Jury 19 als «grosse Gewächse» mit einem Gold- und 20 «hervorragende Weine» mit einem Silberdiplom aus. Weitere zwanzig Rotweine beurteilte die Jury als «gut» und schmückte sie mit dem Ehren Diplom.

Eine fünfundzwanzigköpfige Jury unter der Leitung von Önologieprofessor Dr. Koni Bernath bewertete die eingereichten Weine an der



Zuerst die Überraschung, dann die Freude, und schliesslich das vergnügte Anstossen mit der Weinprinzessin: Cees van Rijn aus Boppelsen hat mit seinem Bopplisser Pinot Noir Auslese 2003 das Spitzenresultat an der Rotweinprämierung 2004 erreicht. Auch der Jahrgang 2002 des gleichnamigen Weines erhielt eine Goldmedaille. Mitbeteiligt am grossartigen Erfolg ist Jürg Wetzler, der van Rijns Wein in der Spitaltrotte Ennetbaden separat keltert.

Fotos Stefan V. Keller

und in Anwesenheit von Prominenz aus Bund und Kanton.

Pinot Noir unbestritten an der Spitze

Dominiert wurde der Zürcher Wettbewerb von der roten Hauptsorte. Von den 191 «Kandidaten» waren 137 Pinot Noir (Blauburgunder), 71 vom Jahrgang 2003 und 46 vom Jahrgang 2002. Der älteste zur Prämierung gemeldete Blauburgunder war ein 1999-er. Insgesamt 41 Auszeichnungen gingen an reinsortige Pinot Noir-Weine, nämlich 13 Gold- und 14 Silbermedaillen sowie 14 Ehrendiplome. Die Cuvées wurden mit je sechs Gold- und Silbermedaillen

bedacht, wobei sich in dieser Sparte eine enorme Sortenvielfalt zeigte. Zusammen mit Regent, Garanoir, Dornfelder, Diolinoir und weiteren Gewächsen sorgt der Pinot noir für faszinierende Partnerschaften – Kreationen, die das Können und den innovativen Geist der Zürcher Winzer unter Beweis stellen.

Die drei höchsten Ränge erzielten der Bopplisser Pinot Noir Auslese 2003 von Cees van Rijn, der Chressenberg BB Barrique 2003 von Vreni Schoch aus Dinhard und der Schloss Eigental Barrique der Weinkellerei Rutishausen. Die vollständige Prämierungsliste kann bei www.zuercherwein.ch heruntergeladen werden.

Weitere Auszeichnungen im Jahr 2004

Felix Weidmann Weinbau Regensberg

„Mondial du Pinot Noir“ in Sierre: Der Regensberger Blanc de Pinot Noir 1998 erhält als einziger von über tausend Bewerbern im internationalen Concours die höchste Auszeichnung «Grand Vinea d'Or»

Jürg Saxer Weingut Bruppach Neftenbach

„Mundus vini“ Internationaler Weinpreis Deutschland: Gold für Blanc de Noir 2003

„Mondial du Pinot Noir“ in Sierre: Silber für Nobler Blauer 2003, Pinot Noir 2003 und Tête de cuvée 2003

Andreas Schwarz Weingut Freienstein

„European Masters of the Degustation“ in Brüssel: Goldmedaillen Master d'Or für Pinot Noir «Elevé en fût de chêne» Spätlese 2002 und für Pinot Noir Riserva 2001

„Grand Prix du Vin Suisse“: Pinot Noir «Elevé en fût de chêne» Spätlese 2002 im Rang eines nationalen Botschafters

Hermann Schwarzenbach Weinbau Obermeilen

„Pinot Talks“ in Bonn: Pinot Noir 2002 im Halbfinal

Niklaus Zahner Weinbau Truttikon

„Mondial du Pinot Noir“ in Sierre: Gold für Truttiker Barrique 2002; Silber für Trülliker Blauburgunder 2003 und Truttiker Pinot Noir Klassischer Rotwein 2003

Urs Pircher Weingut Eglisau

„Mondial du Pinot Noir“ in Sierre: Gold für Eglisauer Stadtberger Bauburgunder Barrique 2002 und Silber für Eglisauer Stadtberger Blauburgunder 2003

Peter Gehring Weingut Freienstein

„Mondial du Pinot Noir“ in Sierre: Gold für Pinot Noir barrique 2002

Erich Meier Weingut zur Reblau Uetikon am See

„Mondial du Pinot Noir“ in Sierre:

Silber für Pinot Noir barrique 2002

„Grand Prix du Vin Suisse“: Chardonnay 2002 im Rang eines nationalen Botschafters

Matthias Angst Weingut Wil ZH

„Mondial du Pinot Noir“ in Sierre: Silber für Weiacher Fluetröpfli Blauburgunder 2002

Hans-Heinrich und Dora Haug-Frei Weiningen

„Grand Prix du Vin Suisse“: Weinger RieslingxSylvaner 2003 im Rang eines nationalen Botschafters

Marc Landolt Landolt Weine Zürich

„Grand Prix du Vin Suisse“: Helveticus rot 2003 im Rang eines nationalen Botschafters

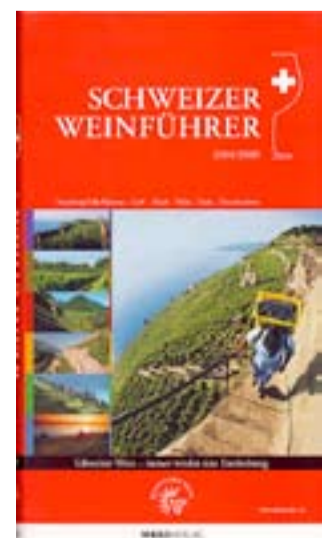
Kaspar von Meyenburg Schipfput Herrliberg

„Grand Prix du Vin Suisse“: Schipf Chardonnay 2002 im Rang eines nationalen Botschafters

Überdies gehören 43 Weine von 24 Zürcher Weinbauern zu den 167 Finalisten aus 500 geprüften Deutschschweizer Weinen; sie erhielten den Rang von regionalen Botschaftern.

Alle am Concours national VINEA mit dem „Grand Prix du Vin Suisse“ ausgezeichneten Weine sind samt den Weingütern ihrer Produzenten vorgestellt im

«Schweizer Weinführer 2004/2005», erhältlich bei www.werdverlag.ch, ISBN 3-85932-479-9.



Die holländische Weinjournalistin Noelle brachte Internationalität in die hochkarätige Jury

Hochschule Wädenswil nach dem anspruchsvollen 100-Punkte-System. Die Ehrung der Preisträger erfolgte am 18. September im Zunfthaus zur Kaufleuten in festlicher Ambiance

High Tech im Weinkeller

Moderne Kellertechnik bringt Konstanz in die Weinqualität

Die moderne Technologie hat vor etwa dreissig Jahren ihren Einzug in die Weinkeller begonnen und seither unaufhaltsam kleinere und grössere Revolutionen angezettelt und so manches Tabu gebrochen. In den Weinjahrhunderten davor verharrte die Kellertechnik in traditionellen, wie in Stein gemeisselten Arbeitsmethoden.



CO₂-Injektor zur Luftverdrängung während der Maische-Kaltstandzeit

Trotz des Einzugs von Technik und Computer im Weinkeller darf man nicht dem Irrtum verfallen, dass vorher alles schlecht war, was die Weinkeller dieser Welt verlassen hat. Im Gegenteil – wer zu denjenigen gehört, die einmal die Möglichkeit hatten, einen Château Lafite Rothschild 1811, einen Vintage Port 1897 oder einen Bordelaiser Premier Cru von 1928 zu kosten, weiss, dass grosse Weine nicht zwingend mit moderner Technik zusammenhängen. Auch der 1947er reifte in den Zürcher Kellern noch ohne Computer zur Legende heran.

Neuzeitliche Kellertechnik und computergesteuerte Analysemethoden haben sicherlich einen sehr positiven Einfluss auf die Qualität. Doch die wichtigsten Veränderungen als Folge des Einzuges der Moderne in die Kellertechnik sind die Steigerung der Effizienz, Zeitersparnisse, verbesserte Hygiene und konstantere Weinqualitäten über die Jahrgangsschwankungen hinweg.

Trotz aller Wissenschaft und Forschung ist sich die Fachwelt einig, dass ein grosser Wein im Rebberg entsteht. Optimale Pflege, Mengengrenzung und Lese zum richtigen Zeitpunkt können auch im modernsten Keller nicht nachgeholt werden.

Entrappung

In früheren Zeiten wurden die Trauben zusammen mit den Rappen gepresst beziehungsweise beim Rotwein auch noch zusammen vergoren. Dies führte in vielen Jahren infolge nicht verholzter Rappen zu bitteren und grünen Weinen. In diesem Zusammenhang entstand auch der Ausdruck des «Beerliweines», weil zur Verhinderung des unerwünschten Effektes die Beeren von den Rappen getrennt wurden und somit ein qualitativ hochstehender und entsprechend teurerer Wein entstand. Das Separieren von Beeren und Rappen in Handarbeit war aus zeitlichen Gründen nur bei einem kleinen Teil der Ernte möglich. Im grossen Stil wurde die Trennung der beiden Komponenten erst durch die Mechanisierung des Vorganges möglich.

Trauben-Eingangskontrolle

Die Geschwindigkeit der Traubenverarbeitung spielt eine entscheidende Rolle. Bei Kellereien, die grosse Mengen an Traubengut einkellern, ist eine Qualitätskontrolle der Trauben rein visuell nicht mehr möglich.

Um moderne Kellertechnik geht es in unserem heutigen Beitrag zum Thema «Weinwissen». Es handelt sich um eine Auslegung von möglichen Verfahren, die jedoch keineswegs in jedem Falle die geeignetste Lösung darstellen müssen und auch nicht in allen Zürcher Weinkellern praktiziert werden. Es gibt erfolgreiche Produzenten, welche wieder vermehrt auf das Gefühl und die Erfahrung des Önologen setzen. In der nächsten Ausgabe von «Räbe & Wii» werden sich solche Stimmen zum Wort melden.

Dadurch erhöht sich die Gefahr, dass schlechtes Traubengut in den Verarbeitungsprozess gelangt.

Moderne Mess-Sonden, die direkt in der Pumpleitung die Maische auf Öchsle, Säure, pH-Wert und Pilzbelastung messen können, ermöglichen eine frühzeitige Erkennung von qualitativ problematischen Einzelchargen. Dies geschieht mit einem optischen System, bei dem das Farbspektrum beziehungsweise die Lichtbrechung ausgewertet wird, oder mechanisch durch Dichtemessung.

Extraktionsverfahren

Viele Aromen, die einen Wein besonders vollmundig machen können, befinden sich in der Traubenhaut. Solche Aromastoffe können durch eine möglichst lange Maischezeit extrahiert werden. Dieses Verfahren war früher risikoreich, da unerwünschte mikrobielle Vorgänge wie Essigbildung nicht oder nur schwer zu verhindern waren.

Mittels Einspritzen von flüssiger Kohlensäure (CO₂) in die Maische können diese unerwünschten Vor-

gänge durch Kühlung und Verdrängung von Sauerstoff unterbunden werden. Zwei andere Arten der Zellaufschliessung sind gegenwärtig in der Testphase. Sie werden im Durchflussverfahren angewendet, wodurch keine Standzeit mehr benötigt würde. Es sind dies das Beschiessen der Maische mit Ultraschallwellen oder das Durchleiten von starken elektrischen Strömen. Mit diesen Techniken ist es möglich geworden, grosse Traubenmengen schnell zu verarbeiten.

Presstechnik

Ausgeklügelte Presssysteme wie pneumatische Balgpressen erlauben eine schonende und feiner abgestufte Pressung. Neuartige Pressen reagieren automatisch auf die physische Zusammensetzung des Traubengutes und reduzieren oder verstärken den Pressdruck. Diese optimale Ausnutzung und Bearbeitung des Traubengutes ergibt verbesserte Weine; das Auspressen von unerwünschten Inhaltsstoffen durch zu hohen Pressdruck kann verhindert werden.

Mostklärung

Nach dem Pressen muss der Most von Unreinheiten, dem so genannten Trub, befreit werden. Anstatt der traditionellen statischen Sedimentation (Absetzen) der Trubstoffe im Most kann diese Trennung heute unter Ausnutzung der Zentrifugalkraft in einer kontinuierlichen Klärzentrifuge effizient vorgenommen werden. Ein weiteres Verfahren ist die Flotation, bei der feinste Luftbläschen in den Most eingespritzt werden, die dann, zusammen mit Gelatine als Bindemittel, durch ihre Oberflächenspannung den Trub binden und ihn aufschwimmen lassen.

Diese neuen Methoden ergeben weniger Weinverlust infolge kompakteren Klärtrubes und ermöglichen eine schärfere Klärung, wodurch reintonigerer Wein entsteht.

Konzentration von Most oder Wein

War es ein regnerischer Herbst, oder regnete es unglücklicherweise sogar während der Ernte, dann hatte der Weinbauer früher einfach Pech – und mit ihm auch der Konsument, denn dieser bekam infolge der Wasseraufnahme der Trauben einen im wahrsten Sinne des Wortes verwässerten Wein vorgesetzt.

Die Technik der Konzentration, oder klarer ausgedrückt: die Technik, die es ermöglicht, dem Most beziehungsweise dem Wein Wasser zu entziehen, löst dieses Problem. Ausgefällte und computergesteuerte Systeme wie die Vakuumverdampfung oder die Umkehrosmose ermöglichen diesen Vorgang. Dies geschieht je nach gesetzlichen Möglichkeiten bereits beim Most oder aber auch noch beim fertigen Wein. In der Schweiz ist es verboten, Wein zu konzentrieren; man muss allfällige Eingriffe also bereits beim Most vornehmen.

Diese Technik zeigt aber auch die Problematik moderner Entwicklungen im Weinkeller auf. Gross ist natürlich die Versuchung für den Kellermeister, auch in so genannten guten Jahrgängen Wasser zu entzie-



Kellermeister Kuster steuert per Touch-screen den Crossflow-Filter der Staatskellerei Rheinau

hen, um damit eine Konzentration der Aromastoffe und der Alkoholgradierung zu erreichen. Die Weine werden kräftig und dick und können immer weniger voneinander unterschieden werden – die Uniformität der Weine weltweit wird sprichwörtlich.

Temperaturkontrollierte Gärung

Als wirklicher Meilenstein in der Weinbereitung kann sicherlich die temperaturkontrollierte Gärung bezeichnet werden. Die Kontrolle und die daraus resultierende Kühlung oder Temperierung im Gärstadium wurde möglich durch den Einsatz des Stahltanks. Mittels integrierter Kühl- oder Wärmesysteme kann die Gärung im gewünschten Sinn beeinflusst werden. Die Vorteile dieser Technik sind einschneidend. Kühle Vergärung bei Weissweinen ergibt frisch-fruchtige Weine, gleichzeitig fördert kühle Vergärung auch das Entstehen von Isoamylacetat (Himbeergeschmack). Bei Rotweinen fördert das Anheben der Gärstarttemperatur eine Verbesserung der Farb- und Gerbstoffextraktion und verringert das Risiko einer Gärstockung, welche zu schlechter Aromabildung führen kann.

Maischenhomogenisierung bei Rotweinen

Bei der Maischengärung, die eine möglichst gute Extraktion der Aroma- und Inhaltsstoffe zum Ziel hat, steigen die Traubenhäute an die Maischenoberfläche, was eine optimale

Extraktion verhindert. Früher wurde die Homogenisierung in Handarbeit durch Hinunterdrücken des Tresterhutes mit Holzstangen und Brettern erreicht. Heute ermöglichen mechanisch- und computergesteuerte Umwälz-Systeme wie der Rotationstank – ein Tank mit integriertem Rührwerk – eine kontinuierliche und gleichmässige Homogenisierung der Maische. Diese Systeme fördern eine optimale Extraktion der gewünschten Stoffe sowie eine etwas weniger komplizierte Gärung. Das Ergebnis sind vollmundige und extraktreiche Rotweine.

Mikrooxidation

Sauerstoff ist für die optimale Entwicklung des Weines unentbehrlich. Der Ausbau von Wein im Holzfass, das infolge seiner Struktur Sauerstoffaustausch zulässt, war bis anhin die einzige Möglichkeit, die Sauerstoffversorgung zu gewährleisten, ohne den Wein zu bewegen.

Mit der Mikrooxidationstechnik erreicht man dasselbe im Stahltank – ohne die hohen Anschaffungs- und Unterhaltskosten, welche mit Holzfässern jährlich anfallen.

Mit dieser Technik wird dem Wein – computergesteuert – langsam, kontinuierlich und vor allem kontrolliert Sauer-



Sauerstoff-Dosiergerät zur Beschleunigung des Reifeprozesses

Fotos Stefan V. Keller

stoff zugegeben. Die Gerbstoffe werden geschmeidiger und die Rotweinfarbe wird stabilisiert.

Die Probe im Glas

Die Reihe der technischen Innovationen im Weinkeller könnte noch weit fortgeführt werden. Die Fortschritte in der Analysetechnik sind enorm: Dreissig Analysen, für die man früher zwei Arbeitstage benötigte, sind heute in fünf Minuten erledigt. Und es gibt computergesteuerte Pump- und Überwachungssysteme, die es ermöglichen, ganze Produktionen nur noch vom Schaltpult aus zu steuern. – Am Ende zählt aber immer nur das Ergebnis im Glas. Und an dieser Stelle entscheidet allein der Kunde, ob ihm der Wein schmeckt, und ob sich der Einsatz moderner Kellertechnik wirklich gelohnt hat!

Stefan Huwiler und Werner G. Kuster
Staatskellerei Zürich

Zürichseefisch und Zürichseewein

Schwimmt der Zürichseefisch im Wein, dann muss es Wein vom Zürichsee sein

Dass der Fisch gerne ein zweites Mal schwimmt, soll nicht bildlich verstanden werden. Nach unserem Sinne meint die Redensart, dass zu einem feinen Fischmahl auch ein guter Wein gehört. Mit Mass getrunken, dafür sorgfältig ausgelesen. In einer Degustationsrunde haben wir geprüft, welche Weissweine am besten zum Fischgericht passen. Zur Auswahl standen – wie dürfte es anders sein – Gewächse vom Zürichseeufer, von der «Goldküste», die heute einmal diesen Namen wegen des flüssigen Goldes tragen darf, das hier gedeiht.



Felchen gedämpft, gebraten und gegrillt. Dahinter warten Hecht, Egli, Röteli und Schleie zürichseefrisch auf die Pfanne. Im Zentrum ein Meilener Räuschling. – Ein Stilleben mit Stil, zeitlos wie die alten Meister ...

Zuerst war der Fisch, dann kam der Wein. So war es auch am Zürichsee, einem uralten Kulturraum, wo schon die Pfahlbauer sich des Fischsegens erfreuten. Anfangs des 17. Jahrhunderts gingen gegen zweihundert Fischer auf Fang aus; an der Schwelle zum dritten Jahrtausend waren es noch elf Berufsfischer, die ihre Netze ausbrachten. – Auch im Weinbau wurde ein gewaltiger Strukturwandel vollzogen. In den 1880er-Jahren stiegen beidseits des Zürichsees die Weingärten vom noch weitgehend un bebauten Seeufer fast lückenlos auf fast zwanzig Quadratkilometern Gesamtfläche gegen die Ackerterrassen hinauf. Heute liegt das Zentrum des Weinbaus an der Sonnenküste, wo sich zwischen Erlenbach und Stäfa die Spitzenlagen reihen.

Einen frischen Fisch über einen kurzen Weg

Wenn Berufsfischer Kurt Weidmann auch im Winter bei bitterer Kälte im Einmannbetrieb vom Gansen, dem hochbordigen Fischerboot aus, täglich seine Netze einzieht oder die Reuse einholt, dann schickt er die Fische nicht tiefgefroren um die Welt. Der Fang – Schwalen, Felchen, Egli, Hecht, Trütschen..., in der Tiefe

Gekocht, gegrillt, gebraten, gebacken, gedämpft

Gekocht, zum Beispiel als «Forelle Blau», wird der Fisch nicht eigentlich, sondern in einer Fischsuppe, dem so genannten «Sud», ziehen gelassen.

Gegrillt wird der gewürzte Fisch in einer gerillten Grillpfanne mit wenig Olivenöl oder auf einem Grillrost.

Gebraten wird der Fisch in einer flachen Pfanne in Bratbutter oder Öl; dazu gewürzt, mit Mehl bestäubt und mit Zitrone und Weisswein gelöscht.

Gebacken werden die gesalzenen und in den Teig aus Weisswein und Mehl getauchten Fischfilets schwimmend im heissen Öl.

Gedämpft oder pochiert wird der Fisch zugedeckt auf kleinstem Feuer in einem Fond aus Weisswein, Butter und Zwiebeln, welcher dann eingekocht und gewürzt über den Fisch abgeseiht wird.

Küche im romantischen Obermeilener Hintergässchen erstehen.

Vom Filetterraum in die Gourmetküche

Bei der Sardine aus der Blechbüchse mag die Zubereitung keine so grosse Rolle spielen – beim Zürichseefisch ist sie entscheidend. Rudolf Pfeningner vom Restaurant Schiffli in Obermeilen verrät uns, worauf es ankommt:

Als erstes muss der Fisch top-frisch sein. Beim Braten, Grillieren und Backen gilt für die Zubereitung: kurz, aber heiss! Süsswasserfische sollen grundsätzlich nicht durchgebraten werden, sonst geht das Aroma verloren. Beim Kochen und Dämpfen gibt man den Fisch unter dem Siedepunkt ein, und beim Ziehen lassen und Garen ist Geduld angesagt. Und, ganz wichtig: Zurückhaltend würzen – schade um den feinen Zürichseefisch, wenn ihm Salz und exotische Zutaten die Show schon auf der Zunge stehlen!



Degustationssessen im Restaurant Schiffli in Obermeilen mit dem Meilener Gemeindepräsidenten Hans Isler als illustrem Gast. Fotos Stefan V. Keller

auch mal ein Saibling – ist für die lokalen Verkaufsstellen, hauptsächlich aber für die Restaurants am Zürichsee bestimmt. «Poisson du pays» ist hier wie beim Wein ein Gütezeichen, nur dass es in diesem Fall nicht auf die Reife, sondern auf die Frische ankommt. Peter Grieser, ebenfalls Berufsfischer, filetiert seine Fische unmittelbar nach dem Fang selbst, und wer sie zu Mittag auf dem Tisch haben will, kann sie direkt unter der Tür seiner kleinen, blitzsauberen

Drei mal Felchen, fünfzehn mal Weisswein

Eine schöne Arbeit wartet auf das Expertenteam an der festlich gedeckten Tafel im Restaurant Schiffli. Felchen gedämpft, Felchen grilliert, Felchen gebraten: Das ist das eine Thema. Das andere: Weissweine vom Zürichsee – Riesling×Sylvaner, Räuschling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Petit Rhin, Freisamer, Sémillon, Federweisser

aus Blauburgunder Trauben; auch als Cuvées und im Barrique-Ausbau. Insgesamt fünfzehn Proben aus verschiedenen Kellern sollen daraufhin geprüft werden, wie gut sie zum Fischgericht passen. Wiederum ging es nicht darum, die Weine als solche zu bewerten, sondern die schönste Harmonie zwischen den zwei Zür-



Peter Grieser, der Fischlieferant für unser Degustationsmahl, in seiner Filetierküche in Obermeilen.



Auch bei klirrender Januarkälte gibts frische Zürichseefische bei Kurt Weidmann aus Männedorf.

cher Produkten, dem Fisch und dem Wein, zu entdecken. Der Tradition folgend und um die Grenzen nicht zu weit zu stecken, beschränkte sich die Degustationsrunde auf Weissweine, obwohl wir uns bewusst sind, dass es auch köstliche Kombinationen von Fisch und Rotwein geben soll. Vielleicht ist dieses Thema auch einmal einen Test wert. Für heute bleiben wir bei der gestellten Aufgabe: Welcher Weisswein passt am besten zum Fisch?

Die «Zürichrebe» als Siegerin

Es mutet wie eine schöne Fügung an: Bei absolut blinder Verkostung wurde der Wein aus jenem Gewächs als schönster Begleiter des dezent zubereiteten Zürichseefisches erkoren, das in früheren Jahrhunderten die Hauptsorte am Zürichsee darstellte, dann weitgehend in Vergessenheit geriet und nun ein erfrischendes Comeback feiert: dem Räuschling. Einen Räuschling 2003 aus Meilen finden wir im ersten und einen mit gleichem Jahrgang aus Männedorf im dritten Rang. «Als spritziger Kontrahent mit trockenem Körper und schöner Struktur harmoniert der Wein sehr gut zum Fisch» und «Die passende Säure unterstützt den Fisch in seinen Aromen» heisst es etwa in den Kommentaren im einen Fall; im andern: «Rund, fruchtig und doch leicht; macht den Fisch frischer».

Dazwischen, im zweiten Rang und nur einen halben Punkt von der Spitzenwahl entfernt, figuriert ein Riesling×Sylvaner aus Stäfa. Auch er wird in den Kommentaren als prächtiger Begleiter zur Seespeise gepriesen: «Fruchtig und kräftig, jedoch ausgewogen; bei aller Brillanz ‚neutral‘ zum Fisch; harmonisch ...»

Der Räuschling ist eine Weissweinrebe, die einst in der ganzen Ostschweiz verbreitet war und am Zürichsee sogar die Hauptrolle spielte, weshalb sie auch «Zürichrebe» genannt wurde. Diesen Namen verdient sie auch heute noch: Von der schweizerischen Gesamtfläche an Räuschlingpflanzungen in der Grössenordnung von 22 Hektaren liegen über 17 Hektaren im Kanton Zürich und davon wiederum mehr als die Hälfte im Bezirk Meilen, also am rechten Seeufer.

Während der Blüte reagiert die Rebe empfindlich auf kühle Witterung, zudem ist die Sorte spätreif; jedoch sehr frosthart. Neu gezüchtete Klone sind ertragsbeständiger geworden, und es lassen sich heute in geeigneten Lagen diskret-neutrale Weine mit dezenter Frucht und eleganter Säure gewinnen, die sich geradezu als ideale Begleiter von fein zubereitetem Fisch anbieten. Der Degustationstest hat gezeigt: Räuschling vom Zürichsee ist mit Sicherheit eine gute Wahl zu den lokalen Fischgerichten!

Punkt verfehlt, und andere Köstlichkeiten folgen sich dicht in der Rangliste. Und – wohlverstanden – es geht ja hier wie bei all unseren Degustationen unter dieser Rubrik nicht um die Qualität eines Weines an sich, sondern darum, wie gut er ein typisches Zürcher Gericht zu adeln vermag. Und ein weiteres Mal

All jenen, die glauben, «Zürich» stehe ausschliesslich für Metropole, Hochfinanz und Flughafen, empfehlen wir mal eine Schifffahrt an die Sonnenküste des Zürichsees, die Einkehr in einem der einladenden Restaurants und ein Fischmahl mit Wein vom Zürichsee: So erleben Sie unsern Weinkanton von der schönsten Seite!

Das liest sich gut – und ist es auch, wenn man den kühlen Weisswein über die Zunge rinnen lässt, wo zuvor das weiche Fleisch des Fisches zur reinen Gaumenfreude zerschmolzen ist. Man kann aber ruhig auch eine andere Wahl treffen. So hat ein Freisamer Jahrgang 2003 aus Meilen das Podest nur gerade um einen

durften wir erleben, dass Land und Wasser, Geschichte und Leute ein Terroir ausmachen, und dass dessen Produkte, zu einem fast organisch anmutenden Ganzen zusammengefügt, höchsten Genuss bedeuten können.

Stefan V. Keller

Hoch über den Reben

Das Städtchen Regensberg – einzigartige Krone der Landschaft

Von allen zürcherischen Landstädtchen ist keines so ausserordentlich schön gelegen wie Regensberg. In luftiger Höhe thront es in seinem mittelalterlichen Erscheinungsbild auf dem äussersten Felsporn des östlichen Lägernausläufers. Fast ein märchenhafter Traum, dass dieses Kleinod – abseits der grossen Heerstrasse, aber mit seiner zierlichen Silhouette von weit her grüßend – unverseht auf unsere Tage herübergekommen ist. Ein Vermächtnis, das jede Generation zu hegen und zu pflegen hat wie die Weingärten unterhalb der südlichen Stadtmauer, auf dass man Auge, Herz und Kehle immerdar mit diesem einzigartigen Kulturgut, das unsere Gegend zu präsentieren vermag, beglücken kann.

Regensberg ist keine Ansiedlung, die im Lauf der Zeiten organisch gewachsen ist. Der Ort an dominanter Lage entspringt einem Willensakt seines Gründers Freiherr Lütholf V. von Regensberg: Das Städtchen wurde um 1244 wie aus einem Guss erbaut, und zwar mit savoyischem Einschlag, was sich in der ausgesuchten Höhenlage und dem hierzulande unüblichen Rundturm am deutlichsten zeigt, vergleichbar nur mit Romont und Greyerz im Welschland. Die Erklärung zu dieser augenfälligen Extravaganz wird darin gefunden, dass der Regensberger eine Gräfin von Neuenburg zur Gemahlin hatte.

Geschichtszeugnis in Stein

Das Regensberger Geschichtsbuch ist kein beschriebenes Papier, sondern das Städtchen selbst, in Kalk gehauen und aus demselben Stein erbaut. Sei es der Burgturm aus der Gründerzeit mit seinen drei Metern dicken Mauern, der mit 58 Metern tiefste Sodbrunnen der Schweiz oder

Verantwortlichen schützend ihre Hand über das einzigartig unverseht Schaustück der Geschichte halten!

Ein Stück Jura

Hundert Millionen Jahre älter als das Städtchen ist das Gestein, auf dem es steht. Die langgezogene Lägern mit ihrem markanten Grat ist der nördlichste Teil des Faltenjura. Das Kalkgestein tritt an den Steilhängen unterhalb der Stadtmauern in seiner typischen Weise mit romantisch zerklüfteten Strukturen, Felsköpfen, Terrassen und Steilwänden zum Vorschein. Den Reben auf der Südseite bietet es einen idealen Nährgrund. Rebbau hat denn auch das Städtchen auf seinem Weg durch die Geschichte bis heute stetig begleitet.

Die Tradition des Weinbaus

Schon 1303 werden in einer Veräusserungsurkunde Wein und Rebstücker vermerkt. Und dass hinsichtlich Quantität der Wein keine unwesent-



Die Häuserzeile der Oberburg über dem «Rebens»-berg.

Fotos: Stefan V. Keller



Seine Freude an der Weinbergtulpe hat Peter Vogel, dem die Naturvielfalt im Mühlacker viel bedeutet.

Die Rebfläche am südlichen Hang des Regensberger Jura-Ausläufers um die Mitte des 19. Jahrhunderts.

Zeit des Rebenschneidens für Rebauer Albert Leeger.



Mit selbstkonstruierten Spannringen bietet Hobby-Winzer Karl Hürlimann seinen Rebstöcken Halt und Freiheit.

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!



Foto Peter Vogel

kleinen Erträgen und aufwändiger Kellertechnik werden differenzierte Spitzenerzeugnisse kreiert, die dem Regensberger Image weiteren Glanz verleihen.

Urs Zweifel betreibt als Fachmann mit Experimentierfreude sowohl Bio- wie auch IP-Rebbau auf je anderthalb Regensberger Hektaren. Der Wein kommt mit der bekannten Etikette der Weinkellerei Zweifel in Zürich Höngg auf den Markt.

Albert Leeger, ein auf Wein- und Obstbau spezialisierter Landwirt aus Steinmaur, bewirtschaftet 110 Aren zusammenhängendes Rebland oberhalb der Strasse am Regensberger Südhang. Der Blauburgunder wird bei Volg als «Regensberger» gekeltert.

Landwirt Peter Vogel betreibt heute noch Weinbau auf dreissig Aren des ursprünglich eine Hektare Rebland umfassenden Mühlackers. Wichtig ist für ihn die ökologische Bewirtschaftung, die Vielfalt in der Natur und der Beitrag des Reblandes zum Schutz der Landschaft. Gekeltert werden seine Trauben bei Felix Weidmann und bei der Weinkellerei Zweifel AG.

Fast historisch muten die vierhundert 60-jährigen Stickleben des pensionierten Hobby-Winzers Karl Hürlimann an. Der durch Kalkmauern erwärmte, von Hecken umsäumte und mit allerlei ingenieus-einfachen Finessen bewirtschaftete Kleinrebbberg passt ausgezeichnet in das Naturparadies am Regensberger Stadthügel, das im Jahr 2003 durch eine Kantonale Naturschutz-Verordnung zusätzlich geschützt wurde.

Stefan V. Keller



In den Kalk gehauen ist der Felsenkeller von Felix Weidmann. Und mit der Medaille d'Or ausgezeichnet als der beste von 1000 Mitbewerbern an der Vinea ist der Mousseux Blanc de Pinot, den der innovative Weinbauer in Händen hält.

der Befestigungsring des 17. Jahrhunderts mit den dreieckig vorspringenden Mauerzügen: Alle Attribute der kühnen Siedlung auf zweihundert Metern über dem Talgrund sind weitestgehend erhalten.

Auch wenn das Städtchen seine Besitzer gewechselt hat – 1302 ging es an das Haus Habsburg-Österreich, 1417 an die Stadt Zürich – und einzelne seiner Gebäude Veränderungen erfahren haben – 1540 brannten Oberburg und Kirche ab –, blieben Strukturen und Konturen des spätfudalen Gründerstädtchens derart überzeugend erhalten, dass der Kanton die Bewahrung seines Ortsbildes im Jahre 1946 mit einer Schutzverordnung sichergestellt hat. Mögen auch heute und in alle Zukunft die



Schafe jäten zu jeder Jahreszeit den Hagacher Rebbberg des Bio-Winzers Urs Zweifel.

Weinland und Winterthur

Zürich

März/April

Truttikon

jeden Donnerstag
von 16 bis 21 Uhr:
Weindegustation bei Kurt und Verena Erb in der Wirtschaft zur Trotte

Dättlikon

Samstag, 30. April, 10 bis 20 Uhr:
Weindegustation mit Gasgrill-Demo und Grilladen bei Ernst und Kathrin Müller im Berghof

Wildensbuch

Samstag, 23. April, 1130 bis 24 Uhr,
Sonntag, 24. April, 10 bis 17 Uhr:
Fischbeiz, Weindegustation und
Weinverkauf anlässlich der Tage der
offenen Türen der Wildensbacher
Gärtnereien in der Gemeinde-
scheune

Dättlikon

Freitag, 29. April, 17 bis 21 Uhr,
Samstag, 30. April, 11 bis 20 Uhr
Sonntag, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr:
Tag der offenen Kellertüre mit
Fischknusperli im Rustico-Keller
von Peter und Brigitte Steiner im
Oberdorf 8

Waltalingen

Samstag, 30. April, 12 bis 20 Uhr:
Frühjahrsdegustation mit Festwirt-
schaft bei Magdalena und Kari Kel-
ler-Gross an der Hauptstrasse 2

Watt

Donnerstag, 24. März, 2045 Uhr:
Honky Tonk, Country und
Rock'n'Roll - Konzert mit Coal
(CH) bei Anita und Karl Weg-
müller im Gwölb an der Nieder-
haslistrasse 119

Mai

Flurlingen

Mittwoch, 4. Mai, 14 bis 20 Uhr,
Donnerstag, 5. Mai, 10 bis 20 Uhr,
Freitag, 6. Mai, 14 bis 20 Uhr und
Samstag, 7. Mai, 10 bis 20 Uhr:
Tage der offenen Kellertüre – De-
gustationen, Kellerführungen,
Weinbeizli mit Weinländerspezia-
litäten und Fischknusperli in
Keller und Kelterraum von Heiner
Hertli an der Dorfstrasse 30 – nur
fünf Minuten vom Bahnhof Neu-
hausen

Henggart

Samstag, 14. Mai, 9 bis 16 Uhr:
Weindegustation «Henggartner Wei-
ne» und von 11 bis 1330 Uhr Spa-
ghettiplausch im Volg Laden

Truttikon

jeden Donnerstag
von 16 bis 21 Uhr:
Weindegustation bei Kurt und Verena Erb in der Wirtschaft zur Trotte

Uhwiesen

Samstag, 28. Mai, 10 bis 20 Uhr:
Zur Uhwieser Wyprob mit diversen
Verpflegungsmöglichkeiten und
Kellerbesuchen laden ein die
Familien Dolder, Schüpbach,
Strasser, Paul Vogelbacher und die
Volg-Traubenproduzenten

Waltalingen

Samstag / Sonntag, 7./8. Mai,
jeweils 12 bis 20 Uhr:
Frühjahrsdegustation mit Festwirt-
schaft bei Magdalena und Kari
Keller-Gross an der Hauptstrasse 2

Uhwiesen

Samstag, 28. Mai, 10 bis 20 Uhr:
Weinprobe «im Keller» an der
Dachsenerstrasse 4B

Neftenbach

Samstag, 28. Mai, 11 bis 19 Uhr,
Sonntag, 29. Mai, 11 bis 18 Uhr:
Frühlingsdegustation und Verkauf
der hervorragenden Weine von
Jürg Saxer im Weingut Bruppach

Zürich-Höngg

Freitag, 20. Mai, 16 bis 20 Uhr,
Samstag, 21. Mai, 11 bis 17 Uhr:
Sommerwein-Degustation in der
Zweifel WeinLaube an der Regens-
dorferstrasse 20 mit freier Degusta-
tion an mehreren Ständen

Agenda

Events unserer Weinbauvereine, Rebbauern und Kelterer in der Sommersaison 2005

Juni

Unterstammheim

Freitag, 3. Juni, 1830 Uhr:
Degustationsmenü mit Käthi und
Ruedi Frei im Gasthof Adler

Truttikon

jeden Donnerstag
von 16 bis 21 Uhr:
Weindegustation bei Kurt und Verena Erb in der Wirtschaft zur Trotte

Dorf

Samstag, 4. Juni, 11 bis 18 Uhr:
Degustation aller Eigenkelterungen
des Jahrgangs 2004 bei Heinrich
Kindhauser im Weingut Schloss
Goldenberg

Benken

Samstag / Sonntag, 25./26. Juni,
jeweils 11 bis 20 Uhr:
Weinprobe mit Festwirtschaft bei
Familie Steinmann in der alten
Trotte bei der Kirche

Oberneunforn TG

Samstag, 11. Juni,
11 Uhr mit open end und
Sonntag, 12. Juni, 11 bis 17 Uhr:
Degustation mit Henggartner und
Neunforner Weinen von Ruedi und
Hedi Engel und den hervorragenden
Coulon Käsen – am Sonntag vor-
gestellt durch Patrick Coulon – im
Rebberg «im Abt»

Rafz

Freitag, 3. Juni, 17 bis 20 Uhr,
Samstag / Sonntag, 4./5. Juni,
jeweils 13 bis 19 Uhr:
Besuchstage für Müli Wy Kunden
– und solche, die es werden
wollen – bei Familie Graf an der
Chnübträchi 2

Juli

Neftenbach

Sonntag, 3. Juli, 11 bis 14 Uhr:
Jazz-Matinée mit Degustation,
Weinverkauf und Festwirtschaft
bei Familie Saxer auf dem Weingut
Bruppach

Stadel bei Winterthur

Samstag, 16. Juli, 11 bis 18 Uhr,
Sonntag, 17. Juli, 11 bis 17 Uhr:
Degustationstage mit Verpflegungs-
möglichkeit und musikalischer
Unterhaltung bei Hans und Helene
Schorr im Grundhof

Oberneunforn TG

Samstag, 9. Juli,
11 Uhr mit open end und
Sonntag, 10. Juli, 11 bis 17 Uhr:
Sommer im Rebberg – Degustati-
on der Henggartner und Neunforner
Weine von Ruedi und Hedi Engel
mit Grilladen-Variationen im Reb-
berg «Im Abt»

Truttikon

jeden Donnerstag
von 16 bis 21 Uhr:
Weindegustation bei Kurt und Verena Erb in der Wirtschaft zur Trotte

Flurlingen

Sonntag, 31. Juli,
10 Uhr und 14 Uhr:
Führungen durch den Rebberg
Flurlingen (acht Sorten und ver-
schiedene Kulturmethoden) und
Degustation der verschiedenen Sor-
ten im Keller an der Dorfstrasse 30
– nur fünf Minuten vom Bahnhof
Neuhausen



August

Ossingen

Montag, 1. August, 9 bis 14 Uhr
1. August Puure-Brunch
mit Weindegustation und Streichel-
zoo im Husemerhof in Hausen bei
Ossingen

Truttikon

jeden Donnerstag
von 16 bis 21 Uhr:
Weindegustation bei Kurt und Verena Erb in der Wirtschaft zur Trotte

Flurlingen

Montag, 1. August,
10 Uhr und 14 Uhr:
Führungen durch den Rebberg
Flurlingen (acht Sorten und ver-
schiedene Kulturmethoden) und
Degustation der verschiedenen Sor-
ten im Keller an der Dorfstrasse 30
– nur fünf Minuten vom Bahnhof
Neuhausen

Benken

Freitag bis Sonntag,
19. bis 21. August:
Sommerweinfest mit Degustations-
ständen und Festbeizen mit kulina-
rischen Köstlichkeiten

Rheinau

Sonntag, 28. August, 11 bis 17 Uhr:
«Aatrinkete»-Einladung zur Jahr-
gangspremiere – Volksfest mit
Gratisdegustation, Musik und Span-
ferkel auf dem Klosterplatz Rheinau

Buchberg SH

täglich ab 10 Uhr:
Besenbeiz mit Zürcher Bioweinen
aus Nussbaumen bei Bülach
und jeden Freitag um 20 Uhr
Open Air Kino auf dem Bauernhof
bei Markus Simmler auf dem
Lindenhof

September

Kleinandelfingen

Samstag, 10. Sept., 11 bis 02 Uhr:
Schiterberger-Wy-Fäscht der
Kleinandelfinger Rebgenossenschaft

Dättlikon

Sonntag, 18. Sept., 11 bis 20 Uhr:
Trube – Suuser – Wy bei Ernst und
Kathrin Müller im Berghof

Truttikon

jeden Donnerstag
von 16 bis 21 Uhr:
Weindegustation bei Kurt und Verena Erb in der Wirtschaft zur Trotte

Eglisau

Samstag und Sonntag,
10./11. September:
100 Jahre Weinbaugenossenschaft
Eglisau – Degustation, Musik und
Tanz, Kutschenfahrten und Abend-
unterhaltung auf dem Salzhausplatz



und Unterland

Buchberg SH

täglich ab 10 Uhr:
Besenbeiz mit Zürcher Bioweinen aus Nussbaumen bei Bülach auf dem Bauernhof von Markus Simmler auf dem Lindenhof; neu mit Besen-Beiz-Rundgang und Lehrpfad durch den Rebberg an einen der schönsten Aussichtspunkte im Unterland

Eglisau

Samstag / Sonntag, 16./17. April, jeweils 10 bis 17 Uhr:
Die Eglisauer Gewerbe- und Shoppingmeile – Weine von Esther und Edi Hangartner im Betrieb Lee Sanitär an der Zürcherstrasse

Eglisau

Freitag, 29. April, 18 bis 22 Uhr, Samstag, 30. April, 14 bis 20 Uhr:
Weindegustation in gemütlicher Atmosphäre auf dem Betrieb von Esther und Edi Hangartner an der Steig

Eglisau

jeden Samstag von 10 bis 16 Uhr:
Degustation und Verkauf auf dem Weingut Pircher an der Stadtbergstrasse 368

Wil ZH

Samstag, 28. Mai, 12 bis 21 Uhr, Sonntag, 29. Mai, 10 bis 18 Uhr:
Degustations- und Verkaufstage – am Sonntag von 1230 bis ca 14 Uhr mit der Steelband «Fascinating Feeling» aus Rafz – bei Matthias Angst auf dem Weingut Sonnenberg

Weiningen

Sonntag, 8. Mai, ab 11 Uhr:
Jazz, Brot und Wii mit Weindegustation, gemütlicher Festwirtschaft und Jazz-Quintett bei Hanspeter und Ruth Haug im Wiesetäli an der Friedhofstrasse 30

Buchberg SH

täglich ab 10 Uhr:
Besenbeiz mit Zürcher Bioweinen aus Nussbaumen bei Bülach und jeden Freitag um 20 Uhr Open Air Kino auf dem Bauernhof bei Markus Simmler auf dem Lindenhof

Kloten

Donnerstag / Freitag, 26./27. Mai, jeweils abends und Samstag / Sonntag, 28./29. Mai, jeweils den ganzen Tag:
Degustationsstand der Familie Isler, Imkerei und Weinbau, an der Gewerbeausstellung im Stadion Schluweg

Buchberg SH

täglich ab 10 Uhr:
Besenbeiz mit Zürcher Bioweinen aus Nussbaumen bei Bülach und jeden Freitag um 20 Uhr Open Air Kino auf dem Bauernhof bei Markus Simmler auf dem Lindenhof

Bülach

Freitag, 10. Juni, 16 bis 23 Uhr, Samstag, 11. Juni, 13 bis 23 Uhr:
Degustation der Weine 2004 bei Walter Schiess und Elisabeth Weidmann im Rebberg Dattenberg am Winzerweg 37

Boppelsen

Freitag, 3. Juni, 15 bis 21 Uhr:
Offener Weinkeller mit Degustation und Verkauf beim Bopplisser Rebhüsi von C. und R. van Rijn

Weiningen

Freitag, 17. Juni, 19 Uhr bis morgens 4 Uhr: Festbetrieb;
Samstag, 18. Juni, 10 Uhr bis morgens 4 Uhr: Bauernmarkt, Degustationen, Attraktionen und Musik;
Sonntag, 19. Juni, 1015 Uhr: Rebberggottesdienst, danach wieder Festbetrieb mit Degustationen am Räbblüte Fäscht Weiningen

Eglisau

jeden Samstag von 10 bis 16 Uhr:
Degustation und Verkauf auf dem Weingut Pircher an der Stadtbergstrasse 368

Bülach

Samstag, 25. Juni, 13 bis 18 Uhr:
Degustation Bülacher Weine bei Fritz und Irene Meier-Mauch in der Berghof-Scheune

Bülach

Samstag, 2. Juli, 13 bis 18 Uhr:
Degustation Bülacher Weine bei Fritz und Irene Meier-Mauch in der Berghof-Scheune

Buchberg SH

täglich ab 10 Uhr:
Besenbeiz mit Zürcher Bioweinen aus Nussbaumen bei Bülach und jeden Freitag um 20 Uhr Open Air Kino auf dem Bauernhof bei Markus Simmler auf dem Lindenhof

Eglisau

jeden Samstag von 10 bis 16 Uhr:
Degustation und Verkauf auf dem Weingut Pircher an der Stadtbergstrasse 368

Eglisau

jeden Samstag von 10 bis 16 Uhr:
Degustation und Verkauf auf dem Weingut Pircher an der Stadtbergstrasse 368

Alle aktuellen Events auch auf:

www.zuercherwein.ch

Buchberg SH

täglich ab 10 Uhr:
Besenbeiz mit Zürcher Bioweinen aus Nussbaumen bei Bülach und jeden Freitag um 20 Uhr Open Air Kino auf dem Bauernhof bei Markus Simmler auf dem Lindenhof

Kloten

Samstag, 24. Sept., 11 bis 21 Uhr, Sonntag, 25. Sept. 11 bis 16 Uhr:
Familie Isler, Imkerei und Weinbau, am Gerlisberger Herbstmarkt in Gerlisberg

Eglisau

jeden Samstag von 10 bis 16 Uhr:
Degustation und Verkauf auf dem Weingut Pircher an der Stadtbergstrasse 368

Boppelsen

Samstag, 24. Sept., 11 bis 17 Uhr:
Degustation und Verkauf von Bopplisser Weinen bei C. und R. van Rijn am Bopplisser Herbstmarkt an der Hinterdorfstrasse

Kloten

Samstag, 24. Sept., 11 bis 21 Uhr, Sonntag, 25. Sept. 11 bis 16 Uhr:
Familie Isler, Imkerei und Weinbau, am Gerlisberger Herbstmarkt in Gerlisberg

Boppelsen

Freitag, 16. Sept., 15 bis 21 Uhr:
Offener Weinkeller mit Degustation und Verkauf beim Bopplisser Rebhüsi von C. und R. van Rijn

Weiningen

Sonntag, 25. Sept., ab 11 Uhr:
Festwirtschaft am traditionellen Sauserfest mitten im Weinbaudorf mit Sauser in verschiedenen Stadien und musikalischer Unterhaltung quer durch Dixie, Blues und Ländler mit den Hot Potatoes auf dem Weinbaubetrieb von Hans-Heinrich und Dora Haug Frei an der Zürcherstrasse 8

Zürichsee und Oberland

Meilen

Samstag, 19. März, 10 bis 16 Uhr:
Osterdegustation mit sämtlichen Weinen des Jahrgangs 2003 bei Cécile und Hermann Schwarzenbach im Keller der Reblauben an der Seestrasse 867

Uetikon am See

Freitag, 22. April, 17 bis 21 Uhr, Samstag, 23. April, 11 bis 18 Uhr:
Degustations- und Verkaufswochenende mit Verpflegungsmöglichkeit und Raclette bei Erich Meier im Weingut zur Reblauben an der Reblaubenstrasse 7

Stäfa

Samstag, 30. April und Sonntag, 1. Mai, jeweils 11 bis 18 Uhr:
Fischchnusper-Tag mit Degustation bei Familie Hohl auf dem Weingut Rebhalde an der Hinteren Püntackerstrasse 25

Herrliberg

Samstag, 2. April, 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfgut (044 915 34 61) an der Seestrasse 1

Uetikon am See

Freitag, 29. April, 17 bis 21 Uhr, Samstag, 30. April, 11 bis 18 Uhr:
Degustations- und Verkaufswochenende mit Verpflegungsmöglichkeit und Raclette bei Erich Meier im Weingut zur Reblauben an der Reblaubenstrasse 7

Halbinsel Au

April bis Mitte Juli, sonntags jeweils 14 bis 16 Uhr:
Weinbäuerinnen und Weinbauern rund um den Zürichsee präsentieren ihre Weine im Weinbaumuseum auf der Vorderen Au – Infos unter www.weinbaumuseum.ch

Uster

Samstag, 7. Mai, 11 bis 18 Uhr:
Rebbergfest mit Degustation, Führungen und Imbiss bei Eveline Heusser im Rebberg an der Burgstrasse 17

Wermatswil

Samstag, 21. Mai, 10 bis 13 Uhr:
Degustation und Verkauf von Mülser-Thurgau «Wermatswil 2004» und Wermatswiler Kleinjogg-Marc mit kleiner Festwirtschaft des Rebvereins Wermatswil beim Dorfladen

Herrliberg

Samstag, 7. Mai, 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfgut (044 915 34 61)

Herrliberg

Samstag, 4. Juni, 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfgut (044 915 34 61) an der Seestrasse 1

Uerikon

Samstag / Sonntag, 18./19. Juni, jeweils 11 bis 18 Uhr:
Degustationswochenende bei Monica Hasler Bürgi und Matthias Bürgi im Weingut Rütihof an der Rütihofstrasse 13

Männedorf

Samstag, 11. Juni, 10 bis 18 Uhr:
Degustation bei Weinbau Wetli an der Allenbergstrasse 70

Stäfa

Freitag, 24. Juni, 17 bis 21 Uhr, Samstag, 25. Juni, 12 bis 18 Uhr:
Weindegustation und Verkauf mit Verpflegungsmöglichkeit bei Familie Hohl auf dem Weingut Rebhalde an der Hinteren Püntackerstrasse 25

Herrliberg

Samstag, 2. Juli, 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfgut (044 915 34 61)

Halbinsel Au

Sonntag, 25. Sept., 11 bis 16 Uhr:
Selber wümmen und pressen auf der 250-jährigen Trotte und mit einer modernen Presse im und um das Weinbaumuseum auf der Au

Meilen

Sonntag, 3. Juli, 11 bis 20 Uhr:
Schüblig-Sunntig und Weindegustation im Weinbaubetrieb von Heiri Bolleter am Aebletenweg 86 in Obermeilen

Stäfa

Montag, 1. August, 11 bis 14 Uhr:
1. August-Apéro bei Stefan Reichling in der Mühle Stäfa an der Seestrasse 149

Herrliberg

Samstag, 6. August, 10 bis 16 Uhr:
Weinprobe auf Kaspar von Meyenburgs Schipfgut (044 915 34 61)

Stäfa

Samstag / Sonntag, 27./28. August, jeweils 12 bis 18 Uhr:
Weindegustation und Verkauf mit Verpflegungsmöglichkeit bei Familie Hohl auf dem Weingut Rebhalde an der Hinteren Püntackerstrasse 25

Halbinsel Au

Mitte August bis Ende Oktober, sonntags jeweils 14 bis 16 Uhr:
Weinbäuerinnen und Weinbauern rund um den Zürichsee präsentieren ihre Weine im Weinbaumuseum auf der Vorderen Au – Infos unter www.weinbaumuseum.ch

Wetzikon

Mittwoch, 31. August bis

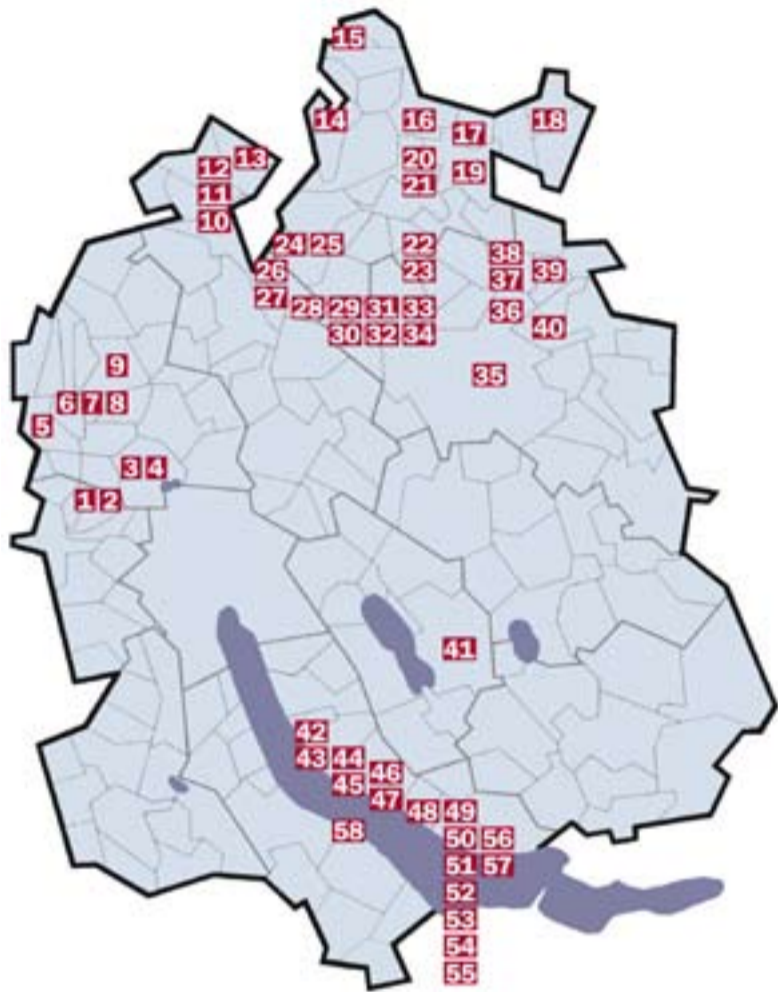
Montag, 5. September:

- Weine vom Weingut Gehring in Freienstein
- Müly Wy von Peter Graf aus Rafz
- Mörsburger Weine von Hans und Helene Schorr aus Stadel bei Winterthur
- Weine aus eigener Produktion von Peter und Brigitte Steiner aus Dättlikon
- Selbstgekelterte Weine vom Zürichsee-Sonnenufer, aus dem Zürcher Unterland und aus dem Zürcher Weinland von Gottlieb Welti aus Küsnacht an der Züri-Oberland-Mäss

I. Mai

Tag der offenen Weinkeller im Kanton Zürich

Zum fünften 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 Rebbaugemeinschaft Watt, im Seeholz

Otelfingen

- 5 Heinrich Schlatter-Baumberger, Bächlenstrasse 42

Boppelsen

- 6 Cees van Rijn, beim Bopplisser Rähbüli

Regensberg

- 7 Felix Weidmann, Unterburg 67
- 8 Urs Zweifel, Zweifel Weine, beim Rebhaus

Steinmaur

- 9 Albert Leeger, Hauptstrasse 52

Eglisau

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

Rafz

- 13 Peter Graf, Chnübrächi 2

Rheinau

- 14 Staatskellerei Zürich, Klosterplatz

Flurlingen

- 15 Heiner Hertli, Dorfstrasse 30

Rudolfingen

- 16 Erwin und Margrit Gut zusammen mit weiteren Rebbaunern, Steig 1

Truttikon

- 17 Kurt und Verena Erb, Wirtschaft zur Trotte

Unterstammheim

- 18 Ruedi und Käthi Frei, Oberdorf 5b

Ossingen

- 19 Heini und Helene Keller, Husemerhof in Hausen

Kleinandelfingen

- 20 H. und R. Baur-Keller, Am Gross-See

- 21 Peter und Elsbeth Eigenheer, auf der Burgterrasse Schiterberg

Henggart

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

- 23 Edi und Maya Frauenfelder, Alte Andelfingerstrasse 4

Berg am Irchel

- 24 Moritz und Ursula Baur, Dorfstrasse 1

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

Teufen

- 26 Walter Lienhard-Egli, Dorfstrasse 5

- 27 Beat und Alexandra Kamm, Weingut Schloss

Freienstein

- 28 Andreas Schwarz, Weingut Im Geissstig

Dättlikon

- 29 Ernst und Kathrin Müller, Berghof

- 30 Peter und Brigitte Steiner, Oberdorf 8

Nefenbach

- 31 Stadt Winterthur Rebbertrieb, Stadttrotte Wartgutstrasse

- 32 Ernst und Rita Güttinger, Hintere Hub 2

- 33 Jürg Saxer, Weingut Bruppach

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

Winterthur

- 35 Volg Weinkellereien, Rebstation Goldenberg, Süsenbergstrasse 11

Stadel bei Winterthur

- 36 Hans und Helene Schorr, Grundhof 52

Welsikon-Dinhard

- 37 Ernst Bachmann, Seuzacherstrasse 100

Eschlikon-Dinhard

- 38 Vreni Schoch-Büchi, Bergstrasse 14

Rickenbach

- 39 Markus Habersaat, Austrasse 1

Wiesendangen

- 40 Benjamin Kindhauser, Berghof

Uster

- 41 Eveline Heusser, im Rebberg an der Burgstrasse 17

Herrliberg

- 42 Kaspar von Meyenburg, Schipfput Seestrasse 1

Feldmeilen

- 43 Familie Schneider, Weingut Haselhalde an der Bünishoferstrasse 106

Meilen

- 44 Heinrich Bolleter, Aebletenweg 86

- 45 Hermann Schwarzenbach, Seestrasse 867

Utikon am See

- 46 Erich Meier, Reblaubenstrasse 7

- 47 Cäcilia Tanner, Kreuzsteinstrasse 35

Männedorf

- 48 Samuel und Anne Grethe Wetli, Allenbergstrasse 70

Stäfa

- 49 Jürg Fierz, Plattenstrasse 4

- 50 Familie Hohl, Weingut Rebhalde, Hintere Püntackerstrasse 25

- 51 Reto Honegger, Weingut am Lattenberg, Mutzmalen 27

- 52 Eric und Susanne Lüthi, Hintere Püntackerstrasse 2

- 53 Familie P. Menzi-Pfenninger, Mutzmalen 36

- 54 August Pünter, Glärnischstrasse 53

- 55 Stefan Reichling, Weinbau Mühle, Seestrasse 149

Uerikon

- 56 Bernhard Bertschinger, Laubisrütistrasse 119

- 57 M. Bürgi und M. Hasler Bürgi, Weingut Rütihof, Rütihofstrasse 13

Au bei Wädenswil

- 58 Weinbaumuseum Au und Hochschule Wädenswil, auf der Halbinsel Au

Die Reminiszenz

Wie die Berner Regierung dazu kam, Zürcher Wein zu trinken

Wie ein Zürcher Riesling×Sylvaner schliesslich zum meistverkauften Weisswein in seiner Weinhandlung geworden ist, erzählt uns Beat Jucker aus dem traditionsbewussten Kanton Bern: «Ein Bekannter von mir, der Edi, bat mich als kantonalbernerischer Chefbeamter, für einen Anlass den Apéro zu organisieren. Da ich annahm, dass es sich um ein kantoniales Treffen handle und die gegen fünfzig teilnehmenden Personen den üblichen Twanner oder Schafiser an solchen Anlässen schon zur Genüge gekostet hatten, wollte ich einmal etwas Besonderes präsentieren: einen schönen Riesling×Sylvaner aus dem Zürcher Weinland. Schon nach dem ersten Eintreffen der Damen und Herren bekam ich Komplimente für den tollen Wein – so etwas Gutes hätten sie schon lange nicht mehr getrunken! Bald aber merkte ich zu meinem Schrecken, dass kaum Berner zu diesem Anlass erschienen, sondern Teilnehmer aus der ganzen Schweiz und aus dem benachbarten Ausland. Auch die Vizepräsidentin der Berner Regierung gab dem interkantonalen Treffen die Ehre, und erstaunt fragte sie mich, wieso es denn um alle Welt keinen Berner Wein zum Apéro gebe ... Vom Amtschef zur Seite genommen und gefragt, wie ich es fertig bringe, an einem Apéro, zu dem die Berner Regierung eingeladen habe, Zürcher Wein auszuschenken, rechtfertigte ich mich, dass man mich nicht über den Teilnehmerkreis informiert habe und meine Offerte ja genehmigt worden sei. ‚Das war doch sonnenklar, dass es ein Berner Wein sein musste; sowas haben wir nicht geprüft!‘ war seine Antwort. Doch am Schluss kam die Frau Regierungsrätin zu mir und sagte: ‚Natürlich hätte es ein Berner sein sollen, aber – dieser Zürcher Wein war tatsächlich keine schlechte Wahl!‘»

Beat Jucker, Hofwiler Wy-Chäller, Münchenbuchsee BE

Ein alter Weinkeller, tief in die Erde gegraben oder gar in den Felsen gehauen, zu einem romantisch anmutenden Verkaufs- und Degustationsort hergerichtet. Am 1. Mai stehen die Türen offen!
Foto Stefan V. Keller



Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.

NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN

Es ist nicht einfach nur der Wein, dessen Genuss uns beglückt. Wer einen Grand Prix unter Leuchtstoffröhren in der Waschküche aus einem Pappbecher vom Fenstersims trinkt, kann das zwar auch mit Mass tun, aber kaum genussvoll. Es ist die facettenreiche Welt des Weines, die schliesslich das Trinken zum Höhepunkt einer ganzen Erlebniskette macht. In jedem bedachtvollen Schluck vereinigen sich Wissen um Geschichte und Herkunft von Reben und Saft, persönliche Erinnerungen, Gefühle und Ambiance des Augenblicks zum kulturellen Ereignis, meist geteilt mit andern Menschen in froher oder feierlicher Runde. – Tragen wir dieser Kultur Sorge, pflegen wir sie, opfern wir sie keinesfalls puritanischen Ansinnen unserer Zeit.

Ihr Redaktor

Stefan V. Keller

IMPRESSUM

Räbe & Wü

Halbjahresschrift des Zürcher Weinbauverbands
Auflage: 40 000 Exemplare

Administration:
Zürcher Weinbauverband
Riedhofstrasse 64 • 8408 Rheinau
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