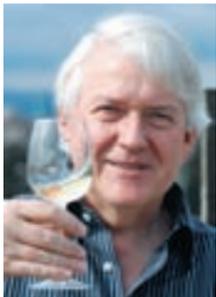


Räbe & Wiii

HALBJAHRESSCHRIFT DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS · NR. 21 · FRÜHLING 2007



Liebe Weinfreundin, lieber Weinfreund
Kürzlich gastierten 150 österreichische Winzer im Kongresshaus Zürich und vermochten an einem einzigen Montag-nachmittag 1200 Schweizer Weinfreunde mit ihren Weinen zu mobilisieren. Von so einem Erfolg können Zürcher Winzer nur träumen. Denn eine seltsame Aberration will, dass es bei uns nicht als schick gilt, Weine von hier zu trinken, und seien sie noch so gut. Um so mehr freute es mich als überzeugten Verfechter des Schweizer Weins, aber auch als langjährigen Partner der Österreichischen Weinmarketing-servicegesellschaft, dass die Österreicher nach ihrer erfolgreichen Veranstaltung in Zürich selbstverständlich Zürcher Weine zum Abendessen zu trinken wünschten. Im Zunfthaus zur Waag, das übrigens von einem Österreicher geführt wird, fand ich für sie einen frischen, rassigen Rauschling vom See und einen perfekt gereiften, komplexen Pinot Noir aus dem Weinland. Von beiden Weinen waren die Winzer unseres Nachbarlandes hell begeistert. Sie hätten gar nicht gewusst, dass es in Zürich so gute Weine gebe, meinten sie und bestellten noch ein paar Flaschen. Klar, dass ich jetzt bei den Österreichern auf offene Ohren stiess, als ich vorschlug, das kommende EM-Jahr 2008 für ein gemeinsames Weinländerspiel zu nutzen. Zürich gegen Wien: Das wird spannend!

Andreas Keller

REPORT

Weinstadt Winterthur



Winterthur, das ist doch die Gartenstadt, die grosse Fussgänger- und Velostadt, die Stadt der weltbekanntesten Kunstmuseen und der Versicherung, der Industriebauten in reifem Ziegelrot. Gibt es eigentlich auch eine Weinstadt Winterthur?

In ihrem Wappen trägt die Stadt zwei stolze Löwen. Jugendlich rot leuchten sie auf einem Grund, der schimmert wie frischer, glanzheller Riesling-Silvaner. Sollte die heraldische Botschaft heissen: Ob weiss, ob rot – wählt Winterthurer Weine?

Die Hänge am Lindberg oberhalb der Rychenbergstrasse sind so steil und sonnig, dass sie heute ebenso begehrte Wohnlagen sind wie die ehemaligen Weinberge in Höngg. 400 Winzer arbeiteten am Südwesthang zwischen Veltheim und Taggenberg, an der Weinbergstrasse standen vier grosse Trotten.

Und was sagt uns der Name der Stadt? Weder im Winter noch zur Sommerszeit liegt sie an der Thur. Diese begrenzt den Bezirk im Norden, und südlich der Stadt fliesst die muntere Töss. Winterthur, das ist abgeschliffenes Latein: Die Römer nannten die zum Kastell ausgebaute Siedlung an der Strasse von Windisch nach Pfyn Vitudurum. Die Rebe indes heisst auf Lateinisch *vitis*, und *durum* bedeutet hart, aber auch stark, zäh und ausdauernd. Sollte Winterthur in

römischen Legionärskreisen für seine Reblagen so berühmt gewesen sein, dass es nach ihnen benannt wurde? Müsste man demnach lesen Wiii-nterthur?

Die Weinbauern

Heute sind es etwa sechs Dutzend Rebleute, die in der Stadt und im Bezirk Winterthur Weinberge pflegen – von Elgg bis Dättlikon, von Dinhard bis in die Stadt selbst. Für die einen ist das ein Ausgleich oder Hobby, für andere ein Teil ihres landwirtschaftlichen Einkommens. Manche von ihnen leben mitten in den Reben, die sie das ganze Jahr hindurch pflegen. Andere sind eine halbe Stunde unterwegs, bis sie die Rebschere ansetzen können: Ein Ehepaar wohnt in Truttikon im Bezirk Andelfingen, hat Rebland in Benken, aber auch am Taggenberg westlich von Winterthur. Eine andere Familie lebt im Städtchen Elgg und hat Reben in Henggart, der nördlichen Nachbargemeinde von Neftenbach und Hettlingen und damit knapp ausserhalb des politischen Bezirks Winterthur. «Die

Mitgliedschaft in einem Weinbauverband ist eben nicht allein eine Frage der Geografie und der politischen Zugehörigkeit einer Gemeinde, sondern auch eine des Herzens», sagt Hanspeter Wehrli, Präsident des Weinbauvereins Winterthur und Umgebung. Die meisten Rebleute verkaufen ihr Lesegut im Herbst an eine Kelterei. Fast zwei Dutzend Winzer im Bezirk Winterthur vermarkten ihren Wein aber unter dem eigenen Namen und mit eigenen Etiketten. Zwei Drittel davon lassen die Weine auswärts kelteren, sieben Betriebe kelteren selber. Sie wollen wir uns genauer ansehen.

Der Weinriese

Fünf Millionen Liter. So viel Wein wird an der Feldstrasse in Winterthur jährlich in Flaschen gefüllt. Damit ist die Volg-Kellerei die grösste der Deutschschweiz und einer der Big Players der Schweiz. Aus 78 Schweizer Gemeinden und sechs Kantonen wird Lesegut von 347 Traubenbauern angeliefert, 27 Rebsorten werden vinifiziert. Aus Schaffhausen und Graubünden

INHALT

Weinstadt Winterthur	1
Ausgesuchte Winterthurer Weine	4
Zürcherische Haupt-Mahlzeit	5
Agenda	6
Nachlese	8
Extrablatt zum 1. Mai	

Schweizer Wein – immer wieder eine Entdeckung.



NICHT EINFACH NUR TRINKEN, SONDERN MIT MASS GENIESSEN

Zürcher
Wein

Die Reben in der Winterthurer Lage Goldenberg am Süsenberg, dem östlichen Südhang des Lindbergs, profitieren auch dann von der Sonne, wenn sie sich eher zaghaft zeigt.



Thomas Wettach ist Herr über fünf Millionen Liter Wein, die Volg jährlich keltert.



Auf Boden der Stadt Winterthur wächst der Mörsburger von Hans und Helene Schorr.



Ruedi Kunz zeichnet für die Weine des Strickhofs Wülflingen verantwortlich.

keltert Volg das Lesegut von gut einem Elftel der kantonalen Anbaufläche, aus den Kantonen Thurgau und Zürich von gut einem Siebtel. Von 36 Hektaren, knapp der Hälfte der Rebfläche des Bezirks Winterthur, kauft Volg Trauben an, arbeitet aber auch als Lohnkelterer für Auftraggeber von der Ajoie über Walenstadt bis nach Felsberg. 400 Behälter aus Edelstahl, Holz und Beton stehen insgesamt bereit, der kleinste fasst gerade mal 300 Liter, der grösste 72 300 Liter. Die Füllanlage ist Tag für Tag zehn Stunden in Betrieb. Die Etikettiermaschine hat knapp fünfzig Programme und kostet für sich allein so viel wie ein Einfamilienhaus.

Nicht nur im Namen Winterthur, auch im Weinsortiment von Volg haben die Römer ihre Spuren hinterlassen. Urs Schweingruber, Leiter Kulturen und Kellereien, erläutert das Kellerlatein: «In der Basislinie Volgis werden Riesling-Silvaner und Blauburgunder guter Alltagsqualität gekeltert, in der Linie Originis Riesling-Silvaner und Blauburgunder aus den einzelnen Gemeinden – hier spielt das Terroir. Reinsortige Spezialitäten haben ihren Platz in der Linie Varietas. In der Linie Cuparius stehen die eigenständigen Kreationen unserer Kellermeister. Quercibus bildet die Spitze der Qualitätspyramide, diese Weine werden in Eichenholz ausgebaut.» Im Jahr 2005 hat Volg schliesslich auch noch die beiden Weingüter der Stadt Winterthur in Wiesendangen und Neftenbach übernommen, die Reben gekauft und die Trotten gepachtet, denn, so Schweingruber, «die Weinproduktion gehört nicht mehr zu den Aufgaben einer modernen Stadtgemeinde».

Die Burgweinleute

Auf Winterthurer Stadtgebiet, an der Römerstrasse Richtung Pfyn steht auf windumtoster Höhe eine trutzige Burg. Sie bewacht den Übergang ins Thurthal und die Reben von Hans und Helene Schorr. 1984 machte sich der damalige Reb- und Kellermeister von Zweifel Höngg selbstständig, pachtete Rebland im Weiler Grundhof des Winterthurer Ortsteils Stadel von der Stadt und pflanzte am Fuss der Mörsburg, in der Lage Ernsten, eine Hektare Blauburgunder-Reben an. Weiter südlich, in der Lage Sonnenberg, auch Schönbühl genannt,

stehen auf drei Hektaren Blauburgunder, Gewürztraminer und Riesling-Silvaner, den die Schorrs als Grenznachbarn des Kantons Thurgau ohne Zögern auf den Etiketten Müller-Thurgau nennen. Noch nicht im Ertrag sind die Jungreben der Sorten Chardonnay und Cabernet Jura.

Hans Schorr ist überzeugt, dass seine Privatkunden Weine wollen, die auch nach zwei, drei Jahren zu trinken sind, ja die erst dann ihren Höhepunkt erreichen. Was er keltert, sind Traditionsweine reinsten Art. Dennoch setzt er beim Blauburgunder auf Maischenerhitzung, setzt sie aber so gekonnt ein, dass seine Weine mineralischen Charakter haben und keine Konfitüreentöne aufweisen. «Als ehemaliger Reb- und Kellermeister habe ich das nötige Know-how», lächelt er. «Ich spüre es in den Fingerspitzen, wann ich nach dem Erhitzen mit dem Abpressen beginnen kann. Wann ich abkühlen muss, wann die Reihefe zusetzen, um den Gärprozess in Gang zu setzen.»

Der Kantonsweinberg

Vom Schreibtisch im Strickhof Wülflingen aus hat Andreas Wirth, seit zehn Jahren Rebbaukommissär des Kantons Zürich, die 4,2 Hektaren des kantonseigenen Wülflinger Rebbergs im Blick.

Dort wirken seit gut drei Jahrzehnten Reb- und Kellermeister Ruedi Kunz und seine Frau Rosmarie. Hauptsorte ist mit 2,91 Hektaren der Blauburgunder, an weissen Sorten kommen 80 Aren Riesling-Silvaner

und 15 Aren Gewürztraminer hinzu. Diese Reben werden am Direktzug erzogen. Die Hektare der obersten Lage, wo auch die neue Sorte Solaris steht, ist terrassiert. Gekrönt wird der Hang von einem lichten Föhrenwald, der dem Ganzen ein südliches Flair gibt. Durch den Rebberg führt ein Lehrpfad mit Schautafeln, auf denen Felix Indermaur von der Weinbau-Genossenschaft Berneck den Vegetationszyklus der Rebe und auch die Arbeiten im Weinberg durchs Jahr schildert. Gekelert wird in der beinahe siebzehnjährigen Trotte an der Weinbergstrasse: klassischer Blauburgunder, Riesling-Silvaner (auch als Basis für einen Schaumwein, der in Ellikon bei Gasser in der Flasche gärt) und ein echter Schiller. Der ist nur dem Namen nach mit dem grossen deutschen Dichter verwandt. Der lachsrosa schillernde Wein mit leichter Restsüsse wird aus Blauburgunder- und Riesling-Silvaner-Trauben gekeltert, die am selben Tag gelesen worden sind.

Seit dem Jahrgang 2005 wird in Kleinmengen eine neue Linie produziert: Nadine Saxer Gysel, die Tochter von Jürg Saxer in Neftenbach, hat einen Riesling-Silvaner und einen Pinot Noir gekeltert, Ruedi Kunz eine Cuvée Blanche aus Gewürztraminer und Solaris. Diese drei Weine sind in weisse Bordelaiserflaschen gefüllt und sollen mit ihren modernen, elegant-internationalen Etiketten und mit ihrem fruchtbetonen, süsseren Stil wohl ein jüngeres Publikum ansprechen. Vom Jahrgang 2006

liegen 1000 Liter Cuvée Blanche, 2000 Liter Riesling-Silvaner und 3500 Liter Blauburgunder in Edelstahl tanks im Weingut Jürg Saxer in Neftenbach.

Die Weltweinemacher

«Holz vor der Hütte», denkt man unwillkürlich, wenn man beim Weingut Saxer in den Reben westlich von Neftenbach vorfährt: Vor dem Keller steht wohlgeordnet ein Dutzend Barriques im Rack, eine Cuvée von Pinot Blanc und Chardonnay. «Ich habe ihn zur Kältestabilisierung hinaus gestellt, damit der Weinstein ausfällt. Aber bei diesen Temperaturen klappt das wohl nicht», meint Nadine Saxer Gysel. Ist das ihr Wein? «Nein», wehrt sie ab, «Der ist von meinem Schwiegervater, Erich Gysel aus Hallau.» – Der «Aagne vom Schopf» liegt zu Besuch vor einem anderen Schopf, gepflegt von Erichs Schwiegertochter und seinem Sohn Stefan.

Die Kellerei ist eine «Boutique Winery», wie sie im Buche steht. Als Jürg Saxer sich von seinem Bruder im thurgauischen Nussbaumen bei Stammheim trennte, hatte er genaue Vorstellungen, die er in Neftenbach realisieren konnte: Edelstahl tanks mit 100 000 Litern Kapazität und ein gut bestückter Barrique-Keller für die eigene Jahresproduktion von durchschnittlich 60 000 Flaschen und für Lohnkelterungen.

Im Südwesten des Kellers stehen die sechsjährigen Cabernet-Dorsareben, die einer dichten Cuvée Farbe und Charakter geben. Die Eleganz aber kommt von den dreissig Prozent Pinot Noir, und die können auch aus den 1,3 Hektaren des Thurgauer Weinbergs in Nussbaumen stammen. Konsequenterweise ist dieser Wein auch nicht als Neftenbacher oder als Zürcher deklariert, sondern einfach als «Vin de Pays Suisse». «Die Marke Saxer ist wichtiger als eine AOC», erklärt Nadine Saxer Gysel. Und Vater Jürg setzt hinzu: «Die Tradition darf nicht zur Fessel werden. Mit der Ursprungsbezeichnung Neftenbach kann ich den Wein nur rund ums Haus verkaufen. Wir wollen aber überregional tätig sein.»

Die Weine Marke Jürg Saxer zeichnen sich dank tiefer Gärtemperaturen durch frische, fruchtbetonte Aromen und eine schöne, lebendige Säure aus. Schon heute stehen sie auf den



Der Rebberg der Landwirtschaftlichen Schule Strickhof in Wülflingen liegt am Südwesthang hinter der S-Bahnlinie, die via Andelfingen nach Schaffhausen führt.



Die Dorfrotte (links) und die Stadttrotte in Neftenbach beherbergen ein Museum für Weinbau und Alltagskultur, wobei das Untergeschoss der Stadttrotte von Volg gepachtet ist.

Karten der grossen Engadiner Hotels. Das «Haus der Guten Weine» in Meersburg am Bodensee exportiert sie nach Thailand – und als sie dort einmal ausgingen, wurde Nadine gebeten, doch bitte rasch mit ein paar Kartons im Handgepäck nach Bangkok fliegen... «Zuerst dachte ich, das sei ein Witz.» lächelt sie. «Und mit den heutigen Bestimmungen ginge das ja nicht mehr.»

Die Weinregisseure

«Unser Label heisst Vertrauen.» Das klingt beinahe wie bei Jürg Saxer. Aber wir sind im Dorfkern von Neftenbach, wo HansUeli und Maya Sprenger im Frohhof ihre Kellerei und Empfangsräume eingerichtet haben. «Früher hiess er Frohhof und war das Zehntenhaus, wo die Bauern ihren Zins abzugeben hatten, zuerst dem Kloster Paradies in Schlatt am Rhein, später der Stadt Zürich», erklärt HansUeli Sprenger. «Mein Grossvater hat ihn dann auf den freundlicheren Namen umgetauft.» 1841 vom Urururgrossvater übernommen, ist der Frohhof heute ein edel und üppig eingerichtetes Weintheater mit einem unübersehbaren Touch von Italianità.

Nach dem grossen Frost von 1953 hackte HansUelis Vater die erfrorenen Reben aus, dreissig Jahre später pachtete er wieder Rebland. Für HansUeli, der bei Rutishauser und in Berneck gelernt hat, war Geri Lienhard in Teufen Vorbild und Lehrmeister. «Die Ausgangslage war schwierig», sagt er. «Am Taggenberg war unser Nachbar Hans Herzog, der Beste weit und breit, im Westen Jürg Saxer, auch er der Beste weit und breit. Und dazwischen wir...»

Bei den Namen von Sprengers Weinen ist oft Mutter Latein Taufpatin: Nobile, Gravis und Carpe Diem sind linguistisch lupenrein, Champus klingt lateinisch, schäumt aber handgerüttelt à la champenoise. Beim Dominus, einem wunderschön beerigen Pinot Noir von 34-jährigen Reben der Lage Talgut, gab's einen Streit mit Testutz, der einen Weisswein namens Domino geschützt hatte. Ob den drei Barriques, die jedes Jahr im alten Gewölbekeller reifen, der Lagename Talgut nicht besser stehen würde als die lateinisch-internationale Bezeichnung mit dem Anklang an schöne neue Weinwelten?

«Die Leute wollen Karikaturen. Und ich will ihre Träume ansprechen, verkaufe eine Philosophie, ein ganzheitliches Erlebnis. Jedes Jahr führen wir rund tausend Leute durch unseren Keller. Unsere Kundschaft ist treu, sie kauft unsere Weine, weil ich sie gemacht habe.» Und das sind von Jahr zu Jahr immer wieder andere, obwohl Sprenger ein besonders glückliches Händchen für Pinot Noir hat. Der unermüdliche Tüftler, der nebenbei für drei Biobetriebe als Lohnkelterer arbeitet und eine Herde Belted-Galloway-Rinder hat, hört nie auf, mit Sorten und Techniken zu experimentieren. Seit Kurzem steht im Keller ein neues Eichenfass mit tausend Liter Kapazität. «Das erste von vielen», erklärt HansUeli Sprenger, der diese Form der sanften Oxidation für sich wieder entdeckt hat.

Die Weinmarktanalysten

Die Reben von Brigitte und Peter Steiner in Dättlikon geniessen die Sonne, so lang es Tag ist. Zur Hälfte stehen sie auf Terrassen, zur Hälfte werden sie im Direktzug erzogen. «Die Pflege der Terrassen ist zwar arbeitsintensiver und aufwändiger, aber sie bringt in der Besonnung noch bessere Resultate.» Brigitte und Peter Steiner, seine Mutter und ein Lehrling, das ist das Team, das sich um die Rebberge kümmert. «Viereinhalb Hektaren sind es im Ganzen, zwei Drittel davon stehen in Dättlikon, ein Drittel in Neftenbach», erklärt Peter Steiner. «Wir bauen Blauburgunder an, Riesling-Silvaner

und Zweigelt, Cabernet-Jura und oberhalb des Kellers Léon-Millot. Nein, ein Biowinzer bin ich deswegen nicht, aber diese Sorte finde ich in der Aromatik genial. Auch Cabernet-Jura hat mich sofort begeistert. Den Seyval Blanc dagegen habe ich nach kurzer Zeit wieder ausgerissen. Wir keltern nur reinsortige Weine, Cuvées mache ich keine, und von Mostkonzentration halte ich nichts.»

1990 haben Steiners selbst zu keltern angefangen, mit 1,3 Hektaren Rebland. Heute haben sie beinahe fünfzig Edelstahl tanks, die grössten fassen 3000 Liter, der kleinste keine 200. Man arbeitet auch als Lohnkelterbetrieb, für zwei Dutzend Auftraggeber zwischen Schinz nach Dorf und Sargans.

Gute Beziehungen pflegt man zum Zürichsee: Peter Steiners Frau stammt aus Männedorf, sein Onkel verkauft die Trauben an Gottlieb Welti in Küsnacht. «Aber für den Verkauf unserer Weine ist das Zürcher Oberland die wichtigste Region. Vier Fünftel gehen an Privatkunden, 15 Prozent in den Handel, fünf in die Gastronomie. Wichtig ist mir, was meine Kunden über meine Weine sagen. Aber nicht zu mir, sondern zueinander. Wenn sie über den hiesigen Blauburgunder so sagen «Das ist doch alles saures Zeug», dann sag ich mir «Das kann's doch nicht sein!»

Eine Probe in Steiners Degustationskeller aus handgemachten Holländer-Ziegelsteinen zeigt, dass er die Urteile seiner Kundschaft ernst nimmt: Er setzt auf

üppige und füllige Weine, von denen manche ein hübsches Päckchen Restsüsse gar nicht verbergen wollen.

Der Bergweinebauer

Ernst Müller vom Berghof hoch über Dättlikon bewirtschaftet 3,5 Hektaren Rebland. Zwei Drittel der Lese keltert er selbst, den Rest verkauft auch er an Gottlieb Welti in Küsnacht, denn am Zürichsee weiss man die Trauben vom Südhang hoch über der Töss zu schätzen. «Wir haben hier weniger Niederschläge als weiter im Osten, und zum Glück auch selten Hagel. Gegen Westen schützt uns der Dättenberg, im Südwesten lenkt die Lägeren ab. Ja, der Vater verkaufte noch die ganze Ernte nach Küsnacht. Dann habe ich vor 19 Jahren angefangen selbst zu keltern, als ich den Kurs in Wädenswil gemacht hatte.»

Aus seinen Riesling-Silvaner-Trauben keltert Ernst Müller einen trockenen Weissen, aber auch einen Amabile mit deutlicher Restsüsse. Beim Rotwein erwärmt er die Maische nur bis auf Starttemperatur. Der Ablaufsaft des Blauburgunders wird zu zart lachsrosa Federweissen vergoren. Mit der Zeit sind zu den traditionellen Sorten noch weitere hinzugekommen – Chardonnay, Garanoir und Regent, den Müller reinsortig keltert und in Barriques ausbaut, aber auch in einer roten Cuvée einsetzt. Ursprünglich nannte Ernst Müller diesen Wein Rägebögl, weil er das Spektrum der roten Sorten enthält, die er anbaut. Bald aber intervenierte die Firma Nauer im Aargau mit dem Hinweis, diesen Namen habe sie schützen lassen. Deshalb heisst der Wein heute Rägeboge-Wii. «Doch dem Pinot als Sorte ist eigentlich keiner überlegen», meint Müller nachdenklich, «auch in den Oechslegraden nicht.»

Schon im März ist die sonnige Strecke Winterthur–Dättlikon bei Velofahrern beliebt. Seit einem Jahr fährt der Bus vom Bahnhof Winterthur im Stundentakt bis «Tädlike», wie die Einheimischen sagen. So sind die Weinberge am Fuss des Irchels zum Ausflugsziel für sonnenhungrige Wanderer geworden, die sich auch an einem Schluck Hiesigen erfreuen. In allen guten Lagen rund um Winterthur wächst Wein. Eben – Weinstadt Wiintherthur.

Ulrich Schweizer (Text)
Hans-Peter Siffert (Fotos)



In den zehn rot markierten Gemeinden des Bezirks Winterthur stehen Reben auf einer Fläche von total 83,5 Hektaren.



Nadine Saxer Gysel & Stephan Gysel Saxer: Tête de Cuvée & Aagne vom Schopf.



Im Gewölbekeller reift der Pinot Noir Dominus von HansUeli und Maya Sprenger.



Brigitte und Peter Steiner hören genau hin, wenn man über ihre Weine redet.



Hoch über Dättlikon keltert Ernst Müller Weine aus seinen eigenen Reben.

DEGUSTATION

Ausgesuchte Winterthurer Weine



STADTWEIN WINTERTHUR CHARDONNAY
2005
Volg Weinkellereien, Winterthur

Helles Gelb; Aromen von Zitrus mit dezenteren Röstnoten; mittelgewichtig, präsenre Säure, feine Kohlensäure; charmanter Wein mit einer dezenteren Restsüsse

Direktbezug
Tel. 052 264 26 26
www.volgweine.ch
Fr. 11.30 (50 cl)



STADTWEIN WINTERTHUR GEWÜRZTRAMINER
2005
Volg Weinkellereien, Winterthur

Helles Gelb; Aromen von exotischen Früchten, Rosenblättern; mittelgewichtig, saftige Säure, feine Bitterkeit im Abgang; sehr schöner, finessenreicher Wein

Direktbezug
Tel. 052 264 26 26
www.volgweine.ch
Fr. 11.30 (50 cl)



WINTERTHUR GOLDENBERG
2005
Pinot Noir
Volg Weinkellereien, Winterthur

Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten Beeren mit würzigen Noten; mittelgewichtig, schöne Säure, körniges Tannin; stattlicher Landwein mit gewissem Potential

Direktbezug
Tel. 052 264 26 26
www.volgweine.ch
Fr. 13.20



WINTERTHUR RYCHENBERG PINOT NOIR
2004
Volg Weinkellereien, Winterthur

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit würzigen Noten; mittelgewichtig, saftige Säure, strenges, gut integriertes Tannin, lang; attraktiver, markanter Wein

Direktbezug
Tel. 052 264 26 26
www.volgweine.ch
Fr. 21.-



WIESENDANGEN PINOT NOIR
2005
Benjamin und Claudine Kindhauser; Wiesendangen

Helles, leicht gereiftes Rot; dezente Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, präsenre Säure, feines Tannin; heiterer, eleganter Wein

Direktbezug
Tel. 052 337 11 40
kindhauserberghof@swissonline.ch
Fr. 12.-



GAMARET WIESENDANGEN
2005
Familien Benjamin und Johann Kindhauser; Wiesendangen

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten; mittelgewichtig, gute Säure, kräftiges Tannin; gut gemachter, sauberer Wein

Direktbezug
Tel. 052 337 11 40
kindhauserberghof@swissonline.ch
Fr. 14.-



MÖRSBURGER BLAUBURGUNDER
2005
Familie Schorr; Stadel bei Winterthur

Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, präsenre Säure, kräftiges Tannin; angenehmer, frischer Landwein

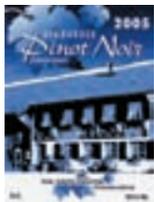
Direktbezug
Tel. 052 337 29 67
www.schorr-weinbau.ch
Fr. 11.80



MÖRSBURGER STROHW WEIN
2005
Riesling-Silvaner
Familie Schorr; Stadel bei Winterthur

Mittleres Gelb; Aromen von exotischen Früchten mit Noten von Dörrobst; vollmundig, schönes Süss-Säure-Spiel; interessanter, charmanter Süsswein

Direktbezug
Tel. 052 337 29 67
www.schorr-weinbau.ch
Fr. 28.- (50 cl)



DINHARDER PINOT NOIR
2005
Christina Gross-Greuter; Brütten

Mittleres, leicht gereiftes Rot; Aromen von roten Beeren, Marmelade; mittelgewichtig, saftige Säure gut integriertes Tannin; modischer, fast streng wirkender Wein

Direktbezug
Tel. 052 345 22 53
grossbruetten@bluewin.ch
Fr. 11.50



CHRESSENBERG DINHARDER BLAUBURGUNDER
2005
Weinfreunde Chressenberg, Vreni und Thomas Schoch-Büchi, Dinhard

Mittleres, leicht gereiftes Rot; dezente Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, präsenre Säure, leicht bitteres Tannin; gut gemachter, leicht herb wirkender Wein

Direktbezug
Tel. 044 833 63 59
daniel.kaegi@ubs.com
Fr. 13.50



HENGGARTER IM STIGELI BLAUBURGUNDER SPÄTLESE
2003
Hedi und Rudolf Engel-Fürst, Elgg

Dunkles, jugendliches Rot; dezente Aromen von roten und schwarzen Beeren; vollmundig, saftige Säure, gut integriertes Tannin; markanter Wein mit gewissem Charakter

Direktbezug
Tel. 052 364 13 32
www.engel-wein.ch
Fr. 12.- (50 cl)



WÜFLINGER TROTTE RIESLING X SYLVANER
2005
Strickhof Wüflingen

Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten mit Zitrusnoten; mittelgewichtig, schöne Säure, feine Kohlensäure; fruchtiger, harmonischer Wein

Direktbezug
Tel. 052 224 28 28
www.strickhof.ch
Fr. 10.80



WÜFLINGER TROTTE BLAUBURGUNDER AUSLESE
2005
Strickhof Wüflingen

Mittleres, jugendliches Rot; dezente Aromen von roten Beeren mit Noten von Karamelle; mittelgewichtig, präsenre Säure, strenges Tannin; stattlicher Wein mit Schmelz

Direktbezug
Tel. 052 224 28 28
www.strickhof.ch
Fr. 13.80



STRICKHOF CUVEE BLANCHE
2005
Gewürztraminer, Solaris
Strickhof Wüflingen

Helles Gelb; Aromen von Rosenblättern mit Noten von Brennesseln; mittelgewichtig, präsenre Säure; ein Wein für Liebhaber mit etwas zu viel Restsüsse

Direktbezug
Tel. 052 224 28 28
www.strickhof.ch
Fr. 15.-



TAGGENBERGER PINOT NOIR
2005
Kurt Erb, Truttikon

Mittleres, leicht gereiftes Rot; ausladende Aromen von reifen Beeren; mittelgewichtig, saftige Säure, präsenre Tannin; eher strenger Wein, guter Essensbegleiter

Direktbezug
Tel. 052 317 31 03
www.erb-weinbau.ch
Fr. 13.-



NEFTENBACHER LÖCHLIWY BLAUBURGUNDER
2004
Ernst und Rita Güttinger; Neftenbach

Mittleres, leicht gereiftes Rot; dezente Aromen von gekochten roten Beeren; mittelgewichtig, saftige Säure, gut integriertes Tannin; schöner Wein mit gewissem Stil

Direktbezug
Tel. 052 315 26 71
Fr. 12.-



PINOT NOIR CLASSIC
2005
Weingut Jürg Saxer; Neftenbach

Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren, Marmelade; mittelgewichtig, gute Säure, feines Tannin; sehr schöner, traditioneller Wein

Direktbezug
Tel. 052 315 32 0
www.juergsaxer.ch
Fr. 14.-



CABERNET-PINOT
2005
VDP SUISSE
Cabernet Dorsa, Pinot Noir
Weingut Jürg Saxer; Neftenbach

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten und schwarzen Beeren mit Röstnoten; vollmundig, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin, lang; markanter, harmonischer Wein mit Stil

Direktbezug
Tel. 052 315 32 00
www.juergsaxer.ch
Fr. 22.-



PINOT NOIR
2005
Hans Ueli Sprenger; Weingut zum Frohhof; Neftenbach

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren mit würzigen Noten; mittelgewichtig, gute Säure, präsenre Tannin, leicht bitter im Abgang; eleganter, harmonischer Wein

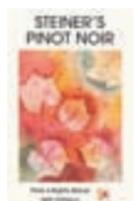
Direktbezug
Tel. 052 315 41 72
www.frohhof.ch
Fr. 12.90



TROCKENBEERE
2003
Roter Traminer, Pinot Noir
Hans Ueli Sprenger; Weingut zum Frohhof; Neftenbach

Dunkles Bernstein; Aromen von Quittenwürstchen, Honig, Dörfrüchten; vollmundig, gute Säure, markante Restsüsse; grosser, sehr harmonischer Süsswein

Direktbezug
Tel. 052 315 41 72
www.frohhof.ch
Fr. 38.- (37,5 cl)



STEINER'S PINOT NOIR SPÄTLESE
2005
Peter und Brigitte Steiner; Dättlikon

Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, gute Säure, präsenre Tannin; kräftiger Wein mit gewisser Eleganz

Direktbezug
Tel. 052 315 39 14
www.weingut-steiner.ch
Fr. 15.20



DÄTTLIKER LÉON MILLOT BARRIQUE CLASSIQUE
2005
Peter und Brigitte Steiner; Dättlikon

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren und Steinfrüchten; vollmundig, gute Säure, kräftiges Tannin; spezieller, interessanter Wein

Direktbezug
Tel. 052 315 39 14
www.weingut-steiner.ch
Fr. 23.20



DÄTTLIKER BERGHÖFLER BLAUBURGUNDER
2005
Ernst Müller; Dättlikon

Mittleres, leicht gereiftes Rot; dezente Aromen von roten Beeren; mittelgewichtig, präsenre Säure, leicht bitteres Tannin; eigenwilliger, strenger Wein

Direktbezug
Tel. 052 315 13 53
www.berghoefler-weine.ch
Fr. 11.50



BERGHÖFLER REGENT
2005
Ernst Müller; Dättlikon

Dunkles, jugendliches Rot; Aromen von schwarzen Beeren, Kompott; mittelgewichtig, präsenre Säure, leicht bitteres Tannin; schöner Wein mit Charme

Direktbezug
Tel. 052 315 13 53
www.berghoefler-weine.ch
Fr. 15.-

Räbe & Wii degustiert

Die Degustation der Weine von Winterthur und Umgebung fand am 14. Februar 2007 statt. Es degustierten: Andreas Keller (Redaktor Räbe & Wii), Susanne Scholl (Redaktorin Räbe und Wii), Ulrich Schweizer (Mitarbeiter Räbe & Wii), Hanspeter Wehrli (Präsident Weinbauverband Winterthur und Umgebung) und Andreas Wirth (Rebbaukommissär des Kantons Zürich).

Die Redaktion der Degustationsnotizen besorgte Susanne Scholl. Wir danken den Produzenten, welche ihre Weine nach eigenem Gutdünken auswählten und uns zur Verfügung stellten. Für Preisangaben und Verfügbarkeit kann keine Gewähr übernommen werden.

Weitere empfehlenswerte Winterthurer Weine auf www.iWine.ch

KÜCHE

Zürcherische Haupt-Mahlzeit

Seit zwanzig Jahren verwöhnt Robert Haupt seine Gäste in der Wirtschaft Flühgass im Zürcher Quartier Riesbach. Nicht nur, aber auch mit unverkennbaren Zürcher Spezialitäten.



Robert Haupt gehört mit konstant 16 GaultMillau-Punkten seit Jahren zu den wenigen festen Werten in der Zürcher Gastroszene.

Charmante, etwas windschiefe Flarz- und Winzerhäuser säumen die steile Flühgasse und bieten den glasblitzenden Neubauten rundherum trotz der Stirn. An der Ecke zur Zollikerstrasse thront die Wirtschaft Flühgass, ein stattliches Riegelhaus, das bereits 1650 als Restaurant in den Urkunden auftaucht. Damals stand es noch mitten in den Reben. Geht man ein Stück weiter bergauf, gelangt man zu einem der wenigen Stadtzürcher Rebberge, die den Baggern widerstanden haben: zur Burghalde.

Doch uns zieht es in den schmucken, im besten Sinn gutbürgerlichen Gasthof, in dem man sich dank gepflegtem Ambiente mit Kachelofen, Holzbalken und alten Bauernmöbeln sowie dem aufmerksamen Service auf Anheiß wohl fühlt. Seit Jahrzehnten kocht der Hausherr auf gleichbleibend hohem Niveau (16 Punkte im GaultMillau). Kein Wunder, sitzen an den weiss gedeckten Tischen fast nur Stammgäste.

Röbi Haupt ist Zürcher durch und durch. In Zürich geboren, hat er nach Lehr- und Wanderjahren im Tessin, in Arosa, Lausanne und auf der Jungfrau die Zürcher Gastronomieszene nachhaltig geprägt. Zuerst als Küchenchef im Rigi Hof, dann im Restaurant Höhe in Zollikon und schliesslich in der «Flühgass». Klar, dass Röbi Haupt «Zöiften» ist – natürlich bei der Zunft Riesbach. Klar auch, dass er vor allem regionale Produkte verwendet. Als urbaner Zürcher zeigt der Altmeister am Herd aber unverkennbar auch eine sehr

weltoffene Seite. Im Sommer lässt er in seine klassisch-eleganten, marktfrischen Kreationen gerne Einflüsse aus dem Mittelmeerraum oder gar aus Asien einfließen. Als Enkel eines Waadtländers überspringt er leichtfüssig den Röstigraben und amtiert seit



Josy Haupt umsorgt ihre «zöifigen» Gäste in der gemütlichen Stube der «Flühgass».

Jahren als Ambassadeur des Vins Vaudois. Doch nicht nur Waadtländer und Zürcher Weine finden sich auf seiner Weinkarte; die Gäste haben die Qual der Wahl unter zahllosen Gewächsen aus den grossen Weinregionen der Welt.

Zürcherische Weltoffenheit beweist auch das Buch «Zürcher Küche», das Robert Haupt zusammen mit dem NZZ-Journalisten Andreas Honegger im letzten Jahr herausgegeben hat. Das dreisprachige Buch gefällt, informiert, macht «gluschtig» und bietet von traditionellen Zürcher Rezepten wie den «Müüslichüechli» bis hin zu raffinierten Eigenkreationen wie etwa der Seeforelle «Zolliker Seeretter» eine Fülle von Gerichten, die man auf der Stelle probieren möchte. Nur etwas sucht man vergebens: die Zürcher Spezialität schlechthin, das Zürcher Geschnetzelte. Da nützt auch alles Blättern nichts.

Ein guter Vorwand, um Röbi Haupt wieder einmal zu besuchen. Immerhin: Auf seiner Karte prangt das Zürcher Geschnetzelte unüber-

sehbar. Wenig später steht es vor uns auf dem Tisch, das Fleisch butterzart, an einer feinen, eleganten Rahmsauce von unglaublicher Leichtigkeit, die Rösti goldgelb gebraten. Es ist so delikat und fein, dieses Geschnetzelte, dass uns trotz langem Überlegen nicht einfällt, wo wir es schon besser oder auch nur gleich gut gegessen haben könnten. Doch warum fehlt ausgerechnet diese Köstlichkeit im Buch? Röbi Haupt zuckt die Schultern: «Wozu sollte ich die x-te Abhandlung über das Zürcher Geschnetzelte schreiben?» Und fügt in gewohnter Bescheidenheit an: «Ich erhebe nicht den Anspruch darauf, das Originalrezept zu besitzen.»

Tatsächlich tobt ein Glaubenskampf um das Rezept: mit oder ohne Nieren, mit oder ohne Champignons? Mit den Champignons werde in der Regel nur das Fleisch gestreckt, meint er trocken, und Nieren – er senkt die Stimme und der Schalk schleicht sich in seine Augen –, «diese Pissfilter», esse heute sowieso kaum noch jemand. Uns soll es recht sein! Zusammen mit einem strahlenden Zürcher Blauburgunder oder gar einem rassigen, feinfuchtigen Räuschling schmeckt das Zürcher Geschnetzelte von Röbi Haupt einfach himmlisch! Champignons hin, Nierenchen her!

Eva Zwahlen (Text)
Hans-Peter Siffert (Fotos)

Wirtschaft Flühgass
Robert und Josy Haupt
Zollikerstrasse 214
8008 Zürich
Tel. 044 381 12 15
www.fluehgass.ch
Samstag und Sonntag
geschlossen



Zürcher Geschnetzeltes nach Art von Röbi Haupt



Zutaten (für 4 Personen)
600g Kalbshuft, von Hand geschnitten
80g Butter
4dl Rahm
1 EL Gewürzmischung aus Salz, Pfeffer, Muskat, Cayenne
Mehl zum Bestäuben

Rahmreduktion
1 dl Riesling-Silvaner
5 dl Rahm
Paprika
1/2 EL Sbrinz, gerieben

Zubereitung
Fleisch mit Gewürzmischung würzen und mit einem Hauch Mehl bestäuben. In einer Bratpfanne die Butter erhitzen und leicht anbräunen. Fleisch portionenweise darin anbraten. Den Rahm beifügen, etwas einkochen lassen.

Rahmreduktion: Den Wein auf 2 EL einkochen, den Rahm beifügen und eindicken lassen. Mit einer Prise Paprika und dem geriebenem Sbrinz würzen. Diese Rahmreduktion ist eine Woche haltbar und kann auch eingefroren werden.

Zum Schluss dem Geschnetzelten 1 EL Rahmreduktion beifügen, verrühren und sofort mit einer knusprigen Rösti servieren.

Weinempfehlung
Perfekt zum Zürcher Geschnetzelten von Röbi Haupt passen die beiden nebenstehenden Weine, die aus der spektakulären Lage Burghalde ganz in der Nähe der «Flühgass» stammen. Zumindest vorläufig findet man sie aber (leider) noch nicht auf der Karte des Restaurants.



STADT ZÜRICH BURGHALDE RIESBACH RÄUSCHLING
2006
Landolt Weine Zürich
Helles Gelb; Aromen von weissen Blüten mit Zitrusnoten; mittelgewichtig, saftige Säure, leichte Bitterkeit im Abgang; frischer, nerviger Wein
Tel. 044 283 26 26
www.landolt-weine.ch
Fr. 15.70

STADT ZÜRICH BURGHALDE RIESBACH BLAUBURGUNDER
2006
Landolt Weine Zürich
Mittleres, jugendliches Rot; Aromen von Himbeeren mit Bonbonnoten; mittelgewichtig, saftige Säure, feines Tannin; harmonischer, gehaltvoller Wein
Tel. 044 283 26 26
www.landolt-weine.ch
Fr. 16.50 (ab August)

AGENDA

Zürcher Weinfrühling 2007



März

Wein, Kulinarische Genüsse und Kultur

Degustationen in stimmungsvollem, ländlichem Rahmen, begleitet von kulinarischen Köstlichkeiten. Daneben werden Ausstellungen, Lesungen und Konzerte geboten. März–Oktober
Wyschür Weiertal, 8408 Winterthur

Information
Familie von Meiss
Rumstalstrasse 55, 8408 Winterthur
Tel. 052 222 70 61
www.wyschuerweiertal.ch



April

Eglisauer Shoppingmeile

Eglisauer Gewerbebetriebe geben sich ein Stelldichein. Mit Weindegustation und Unterhaltung. Samstag, 14. April, 10–19 Uhr
Sonntag, 15. April, 10–17 Uhr
Sanitär Lee, Zürcherstrasse, Eglisau

Information
Edi Hangartner
Steig 32, 8193 Eglisau
Tel. 044 867 12 77
www.derzapfenzieher.ch

Degustation von Henggarter und Neunforner Weinen

Degustation und Verkauf mit Köstlichkeiten aus Engels Küche
Samstag, 21. April, 12–18 Uhr
Sonntag, 22. April, 12–17 Uhr
Samstag, 14. Juli, 11–20 Uhr
Sonntag, 15. Juli, 11–17 Uhr
Sonntag, 19. August, 12–16 Uhr

Brunch und Jazz-Matinée
Sonntag, 9. September, 11–17 Uhr

Rebberg Im Abt,
8526 Oberneunforn
Bei schlechtem Wetter:
Degustationsraum Herrengasse 16,
8526 Oberneunforn

Information
Engel-Weine
Weinbergstrasse 25, 8353 Elgg
Tel. 052 364 35 35
www.engel-wein.ch

Tage der offenen Kellertüre

Freitag, 27. April, 17–21 Uhr
Samstag, 28. April, 14–20 Uhr
Im Rustico-Keller

Information
Peter und Brigitte Steiner
Oberdorf 8, 8421 Dättlikon
Tel. 052 315 39 14
www.weingut-steiner.ch

Degustation im Beizli

Samstag, 28. April, 16–19 Uhr
Sonntag, 29. April, 11–18 Uhr
Verpflegungsmöglichkeit im geheizten Beizli bis 22 Uhr
Seidenhof 1+2, 8466 Trüllikon

Information
August Dünki-Prier, Weinbau
Im Ziel, 8466 Trüllikon
Tel. 052 319 19 55
www.maler-duenki.ch

Degustations-Menü

Samstag, 28. April, 18 Uhr
Weingalerie

Degustation
Montag, 30. April, 11–20 Uhr
Degustationskeller

Information
Ruedi Frei
Oberdorf 5b,
8476 Unterstammheim
Tel. 052 745 19 80
www.freiweine.ch

Tage der offenen Gärtnerieien

Weindegustation, Verkauf und Festwirtschaft (Fischknusperli)
Samstag, 28. April, 11.30–24 Uhr
Sonntag, 29. April, 10–17 Uhr
Gemeindescheune Dorfstrasse,
8465 Wildensbuch

Information
Armin Peter
Breitestrasse 9, 8465 Wildensbuch
Tel. 052 319 37 43
www.wildensbuch.ch

Degustation auf dem Bauernhof

Die Winzergemeinschaft Berg am Irchel lädt zur Degustation mit Festwirtschaft.
Montag, 30. April, ab 17 Uhr
Rebbetrieb Eigentel,
8415 Berg am Irchel

Information
Arthur Bachofner-Hobi
Hof Eigentel, 8415 Berg am Irchel
Tel. 052 318 17 84
fam.bachofner@bluewin.ch

Mai

Degustation und Verkauf

Mai–Dezember
Jeweils Samstag, 10–16 Uhr

Information
Weingut Pircher
Stadtbergstrasse 378, 8193 Eglisau
Tel. 044 867 00 76
www.weingut-pircher.ch

Degustation auf dem Hof

Der Bauernhof Gerlisberg oberhalb Kloten öffnet seine Türen
Dienstag, 1. Mai, 11–18 Uhr

Gerlisberger Herbstmarkt
Samstag, 29. September 11–21 Uhr
Sonntag, 30. September, 11–16 Uhr

Information
Leo Isler
Gerlisberg, 8302 Kloten
Tel. 044 814 14 38
www.gerlisberg.ch

tria Frühjahrsdegustation

Die drei tria-Produzenten präsentieren ihre neusten Weine, begleitet von kulinarischen Leckerbissen.
Dienstag, 1. Mai, 11–16 Uhr
Trotte Freienstein

Information
Thomas Geiser
Zilacherstrasse 10c, 8427 Rorbas
Tel. 044 865 40 15
www.mathoma.ch

Degustationen

Dienstag, 1. Mai
Sonntag, 2. September
10–17 Uhr
Weinfreunde Chressenberg
Bergstrasse 14, 8474 Eschlikon-Dinhard

Information
Vreni Schoch
Bergstrasse 14, 8474 Eschlikon-Dinhard
Tel. 052 336 14 28
v.+r.schoch@bluewin.ch

Frühlingsdegustation in Rafz

Samstag, 5., Sonntag, 6. Mai
ab 13 Uhr

Information
Peter Baur-Ammon
Hegi 26, 8197 Rafz
Tel. 044 869 21 73
www.baur-weine.ch

Frühjahrsdegustationen

Samstag, 5./12. Mai, 14–22 Uhr
Sonntag, 6./13. Mai, 11–18 Uhr

Information
Karl Keller
Hauptstrasse 2, 8468 Waltalingen
Tel. 052 745 14 97
m.k.keller@datacomm.ch

Degustation in Dättlikon

Samstag, 5. Mai, 11–20 Uhr

Trube, Suser und Wy
Sonntag, 16. September, 11–20 Uhr

Information
Ernst Müller
Berghof, 8421 Dättlikon
Tel. 052 315 13 53
www.berghoefler-weine.ch

Degustation in Wermatswil

Der Rebverein Wermatswil lädt zur Degustation und zum Verkauf von Wermatswiler Müller-Thurgau 2006 und Kleinjogg-Marc.
Mit Festwirtschaft
Samstag, 12. Mai, 10–13 Uhr
Beim Dorfladen, 8615 Wermatswil

Information
Max Koller
Vordergasse 26, 8615 Wermatswil
Tel. 044 940 76 29
kollervino@bluewin.ch

Frühlingsmärt

Samstag, 12. Mai
10–17 Uhr
8416 Flaach

Information
Bernhard Soland
Breiten 3, 8416 Flaach
Tel. 052 318 16 48

Jazz, Brot und Wii

Sonntag, 13. Mai, 11 Uhr
Information
Hanspeter Haug
Im Wiesetäli / Friedhofstrasse 30,
8104 Weiningen
Tel. 044 750 29 30
www.haugweine.ch

Degustation in Freienstein

Samstag, 19. Mai
Sonntag, 20. Mai
11–18 Uhr

Information
Weingut Gehring
Im Geisstig 318, 8427 Freienstein
Tel. 044 865 27 15
www.weingut-gehring.ch

Sonnenberg- Degustation

Samstag, 19. Mai, 12–20 Uhr
Sonntag, 20. Mai, 11–17 Uhr

Information
Matthias Angst
Weingut Sonnenberg, 8196 Wil ZH
Tel. 044 869 03 40
www.weingut-angst.ch

Weinprobe im Keller

Samstag, 26. Mai, 10–20 Uhr
Sonntag, 27. Mai, 11–15 Uhr

Information
Familie Anita + Ueli Dolder-Spiess
Dachsenerstrasse 4B,
8248 Uhwiesen
Tel. 052 659 11 66
kohlfirstwy@bluewin.ch

Uhwieser Wyprob

Uhwieser Produzenten öffnen ihre Keller.
Samstag, 26. Mai, 10–20 Uhr
8248 Uhwiesen

Information
Peter Eggli
Furtweg 14, 8248 Uhwiesen
Tel. 052 659 34 51

Degustation von Henggarter Weinen

Die Rebbauern von Henggart präsentieren ihre Weine.
Samstag, 26. Mai, 10 Uhr
Volg, 8444 Henggart

Information
Adrian Frauenfelder
Rebbergstrasse 3, 8444 Henggart
Tel. 052 316 20 14
www.henggarterweine.ch

Degustationen auf dem Weingut Bruppach

Pfingst-Degustation
Samstag, 26./Sonntag, 27. Mai
11-18 Uhr

Jazz-Matinée mit Festwirtschaft,
Degustation und Verkauf
Sonntag, 1. Juli, 11–14 Uhr

Information
Weingut Jürg Saxer
8413 Neftenbach
Tel. 052 315 32 00
www.juergsaxer.ch

Weinfest auf dem Erlebnis-Hofgut

Weinfest mit Musik
Pfingstsonntag, 27. Mai, 12–24 Uhr
Pfingstmontag, 28. Mai, 12–22 Uhr

Information
Hansruedi Neukom
Dorfstrasse 44, 8196 Wil/ZH
Tel. 044 869 18 55
www.neukom-weine.ch



Räbe & Wüi · Frühling 2007

Juni

Degustation in der Hasenhalde

Jeden Freitag/Samstag im Juni
jeweils 14–18 Uhr

Information
Familie Schneider
Bünshoferstrasse 106,
8706 Feldmeilen
Tel. 044 923 04 40
www.hasenhalde.ch

Sunset im Rebberg

BBQ-Grill und Weinbar
Jeden Freitagabend von Anfang Juni
bis Ende August, 19–24 Uhr
Im Rebberg über Freienstein

Information
Weingut Schwarz
Im Geistig, 8427 Freienstein
Tel. 044 865 13 12
www.weingutschwarz.ch

Tage des offenen Weinkellers

Samstag, 2. Juni, 13–19 Uhr
Sonntag, 3. Juni, 13–19 Uhr

Information
Familie Graf, Müli Wy
Chnübri 2, 8197 Rafz
Tel. 044 869 04 83
www.mueliwy.ch

Degustation im Rebhüsli

Freitag, 8. Juni
Freitag, 14. September
16–19 Uhr, Bopplisser Rebhüsli
Samstag, 22. September, 11–16 Uhr
Stand am Bopplisser Herbstmarkt

Information
Bopplisser Weinbau
Hofwiesenstrasse 69,
8113 Boppelsen
Tel. 044 845 38 76
www.bopplisser.ch

Degustation des 2006ers

Freitag, 8. Juni, 16–20 Uhr
Samstag, 9. Juni, 13–20 Uhr

Information
Elisabeth Weidmann
und Walter Schiess
Winzerweg 37, 8180 Bülach
Tel. 044 861 08 22
www.buelacherweine.ch

Degustation auf Schloss Goldenberg

Präsentation des Jahrgangs 2006
Samstag, 9. Juni, 11–18 Uhr

Information
Heinrich Kindhauser AG,
Weingut Schloss Goldenberg
Schloss Goldenberg, 8458 Dorf
Tel. 052 317 16 10
www.schloss-goldenberg.ch

Degustation mit Festwirtschaft

Samstag, 9., 16. Juni, 14–24 Uhr
Sonntag, 10., 17. Juni, 11–20 Uhr

Information
Ulrich Studer-Weilenmann
Bachstrasse 2, 8463 Benken
Tel. 052 319 24 90
studermarianne@bluewin.ch

Schiterberger Rähhüsli-Fäscht

Samstag, 9. Juni, 17–24 Uhr
Sonntag, 10. Juni, 10–18 Uhr
Im Rebberg von Kleinandelfingen

Information
Rainer Früh
Rüenen, 8451 Kleinandelfingen
Tel. 052 317 13 16
buurehuesli@gmx.ch

Weinger Rebblüetefäscht

Weindegustation mit Dorffest
Freitag-Sonntag, 15.–17. Juni
8104 Weiningen
Information

Jakob Haug jun.
Badenerstrasse 32, 8104 Weiningen
Tel. 043 455 08 69
www.rebbluetefaescht.ch

Rebblütenfest

Sonntag, 17. Juni, 11–18 Uhr
Auf dem Heiligberg,
8450 Andelfingen

Information
Kurt Strobel
Sigelwiesstrasse 31, 8451
Kleinandelfingen
Tel. 052 317 15 93
k.strobel@bluewin.ch

Traubenblütenfest

Sonntag, 24. Juni, ab 9 Uhr
Worrenberg, 8416 Flaach

Information
Otto Frei-Ritzmann
Worbisstrasse 5, 8416 Flaach
Tel. 052 318 17 11

Juli

Schüblig-Sunntig

Mit Degustation auf dem Rebgut
Älete.
Sonntag, 1. Juli, ab 11 Uhr

Information
Heiri Bolleter
Aebletenweg 86, 8706 Meilen
Tel. 044 923 39 06

Fischchochete in Meilen

Degustation der Räuschlinge von
sämtlichen Zürichsee-Winzern und
Zürichseefische in allen Variationen.
Musikalische Unterhaltung
Samstag, 7. Juli, ab 11 Uhr
Seeanlage, 8706 Meilen

Information
www.zueriseewi.ch

Degustation mit Ländlermusik

Samstag, 14. Juli, 11–18 Uhr
mit dem Duo Fredy + Res
Sonntag, 15. Juli, 11–17 Uhr
mit dem Echo vom Schaumberg
Verpflegung im Hofbeizli

Jeden Samstag Weindegustation
und Verkauf 9–17 Uhr

Information
Familie Schorr
Grundhof 52, 8404 Stadel
bei Winterthur
Tel. 052 337 29 67
www.schorr-weinbau.ch

Juli-Schluss

Barbetrieb mit Sound, Essen und
Trinken
Dienstag, 31. Juli, ab 18 Uhr
Heimtransport mit Nez rouge

Orphée-Apero
Mittwoch, 1. August, 11–14 Uhr

Information
Weinbau Mühle
Seestrasse 149, 8712 Stäfa
Tel. 044 926 20 30
www.muehlestaefa.ch

August

Watterfäscht 2007

Die Rebbauern der Gemeinde Watt
laden zum gemütlichen Fest.
31. August bis 2. September
8105 Watt

Information
Urs Metz
Im Sand 7, 8105 Watt
Tel. 043 388 88 44
www.watterfaescht.ch



Weinbaumuseum am Zürichsee

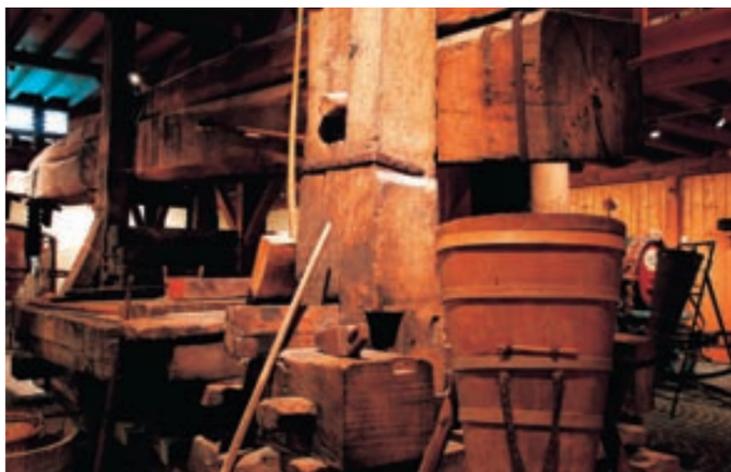
Das 1978 am Fusse der Halbinsel Au eröffnete Weinbaumuseum beherbergt eine kostbare Sammlung von Gegenständen des Weinbaus und bietet einen umfassenden Einblick in den Rebbau am Zürichsee von den Anfängen bis zur Gegenwart. Die Geräte erzählen vom harten Alltag der Rebbauern und vom Wandel in den letzten hundert Jahren. Denn bis Anfang des 20. Jahrhunderts bildete das gesamte Zürichseegebiet eine grosse Rebenlandschaft, von der heute nur noch rund 135 Hektaren geblieben sind. Prunkstück der einmaligen Sammlung ist die sich im Erdgeschoss befindliche mächtige, 13 Meter lange Baumpresse aus dem 18. Jahrhundert, die noch bis Ende des Zweiten Weltkrieges in Rorbis-Freienstein benutzt wurde. Der Keller beherbergt eine Kuferei zum Andenken an den fast ausgestorbenen Beruf des Küfers.

Das Obergeschoss wird für themenspezifische Sonderausstellungen genutzt. Zurzeit kann unter dem Titel «BilligExklusiv» die faszi-

nierende Welt der Weinetiketten bestaunt werden. Denn genau so gross wie die Vielfalt der Weine ist auch die Vielfalt der Etiketten. Diese Sonderausstellung will zum bewussten Betrachten der Weinetiketten einladen.

Das in eine idyllische Landschaft eingebettete Weinbaumuseum ist umgeben von Reben. Spazierwege laden zu ausgiebigen, erholsamen Rundgängen ein. Im historischen, hinter dem Museum angelegten Rebberg gedeihen jedes Jahr Nachkommen alter Rebsorten, aus denen der beliebte Museumsw Wein gekeltert wird, den man im Weinbaumuseum geniessen kann.

Im Obergeschoss des Museums befindet sich eine gemütliche, rustikale Stube, die für verschiedene Anlässe gemietet werden kann und bis zu vierzig Personen Platz bietet. Begleitete Rundgänge mit kompetenten Führern sowie Degustationen von regionalen Weinen unter fachkundiger Leitung runden das reichhaltige Programm ab.



Öffnungszeiten

Für Einzelbesucher: vom ersten Sonntag im April bis zum letzten Wochenende im Oktober; jeweils Sonntag von 14–16 Uhr.

Für Gruppen: ganzjährig, auf Anfrage

Während des Sommerhalbjahres finden diverse Anlässe statt.

Eintrittspreise

Erwachsene Fr. 5.–
Kinder/Studenten Fr. 2.–

Information und Anmeldung

Weinbaumuseum am Zürichsee
Vordere Au, 8804 Au
Tel. 044 781 35 65

www.weinbaumuseum.ch

NACHLESE

Aussergewöhnliches Zürcher Weinjahr 2006

Nach dem grossen Schnee im März drehte die Sonne im Juni und Juli so richtig auf. Der August fiel ins Wasser, und doch wurde es ein gutes Weinjahr.

Das Rebjahr

Das vergangene Rebjahr begann recht spät mit einem zögerlichen Austrieb in den ersten Maitagen. Obwohl eher warm, war es im Wonnemonat nie so richtig wüchsig; dafür war es zu nass und zu wenig sonnig. Ende Monat hatten die Reben einen Rückstand von rund zehn Tagen.

Der Juni machte so weiter, wie der Mai aufgehört hatte: nass, trüb und kühl. Erst am 7. Juni hielt der Sommer Einzug. Und wie! Die Temperaturen kletterten bald auf Werte von über dreissig Grad, es war trocken und sonnig. Die Rebenblüte setzte in frühen Lagen kurz nach Monatsmitte ein, erreichte um Johanni den Höhepunkt und war am 26. Juni bereits vorbei.

Der Sommer blieb bis Ende Juli. Es war warm, trocken und sehr sonnig. Gegen Mitte Juli mussten Jungreben bewässert werden, und in den Erwerbsanlagen waren da und dort

verdorrte Ranken zu beobachten – ein Zeichen, dass die Wasservorräte im Boden sich langsam zu erschöpfen begannen. Ende Juli hatten die Reben den Vegetationsrückstand wettgemacht.

Der Wetterumschlag kam am Nationalfeiertag. Was dann folgte, kann nur mit nass, kalt und trübe zusammengefasst werden. Kein Wetter für die Rebe, kein Wetter für den Winzer.

Die Weinlese

Der prächtige September liess den misslichen August beinahe wieder vergessen. Es war der wärmste Herbst seit Menschengedenken: Sonne wie noch nie, fast kein Nebel, beinahe sommerliche Temperaturen, selten Regen! Allerdings begannen sich alsbald die Folgen der Wetterkapriolen und des damit verbundenen Stresses für die Reben zu zeigen – die Stiehlähme trat häufiger auf als in früheren Jahren, ebenso die Graufäule. Der Wümmet begann in der Folge eher früh und erforderte den vollen Einsatz zugunsten einer sorgfältigen und sauberen Lese.

Die Zürcher Rebleute und Winzer durften eine qualitativ sehr gute Ernte einbringen, mit allerdings eher bescheidenen Erträgen. Der Blauburgunder erreichte 87,6 Oechslegrad und lag damit wiederum im Bereich der hervorragenden letzten Dekade. Der Riesling-Silvaner schloss mit 73,9 Oechslegrad ab, der Rauschling, die «alte» Zürcher Spezialität, überraschte mit ausserordentlichen 79,0 Oechslegrad.



Auf den nassen, kalten August folgte der wärmste Herbst seit Menschengedenken und rettete auch am Zürichsee den Jahrgang 2006.

Die Erntemengen

Beim Blauburgunder konnten knapp 2,1 Millionen Kilo Trauben gelesen werden, der Riesling-Silvaner ergab gut 0,9 Millionen Kilo. Gesamthaft belief sich die Zürcher Weinernte auf 3,6 Millionen Kilo Trauben; daraus konnten rund 27 500 Hektoliter Wein gekeltert werden – das heisst pro Zürcherin und Zürcher also nicht einmal zweieinhalb Liter heimischen Weins!

Aus den Kellern wird Gefreutes berichtet. Die Jungweine versprechen einen sortentypischen, dichten Jahrgang mit schönem Bukett.

Die Zürcher Rebfläche blieb stabil und liegt bei 619,18 Hektaren.

Andreas Wirth, Rebbaukommissär

Rebsorte	ha	kg	hl	g/m ²	°Oe
Blauburgunder	348,56	2 092 142	15 691	600	87,6
Riesling-Silvaner	136,69	911 589	6 837	667	73,9
Rauschling	17,46	1 087 866	816	623	79,0
Chardonnay	11,08	57 812	434	522	85,7
Pinot Gris	10,83	53 078	398	490	89,0
Regent	10,78	64 676	485	600	80,9
Sauvignon Blanc	8,41	43 668	328	519	84,3
Gewürztraminer	6,61	29 608	222	448	89,9
Garanoir	5,50	35 059	263	637	80,0
Gamaret	5,49	22 686	170	413	83,9
Übrige Sorten	57,78	244 554	1 834	–	–
Kanton Zürich	619,18	3 663 658	27 477	592	
Rotes Gewächs	408,0	2 356 399	17 673	580	
Weisses Gewächs	211,2	1 307 259	9 804	620	



Wie überall im Kanton konnten die Winzer auch am Rhein eine qualitativ hochstehende, aber quantitativ geringe Ernte einbringen.

Ausgezeichnete Zürcher Weine

Die Zürcher Reben beleben die Landschaft, ohne sich in den Vordergrund zu drängen. Die Zürcher Weine hingegen sind an regionalen, nationalen und internationalen Ausstellungen ganz und gar nicht mehr zu übersehen. Die Zahl der Silber- und Bronze-medailles sowie der Ehrenmeldungen ist so gross, dass wir an dieser Stelle den stolzen Gewinnern nur ganz pauschal gratulieren können. Im Einzelnen sind sämtliche Rangierungen auf den jeweils angegebenen Websites aufgeführt. Gold-Auszeichnungen gingen in vier der wichtigsten Wettbewerbe an die folgenden Zürcher Betriebe:

Mondial du Pinot Noir 06
www.mondial-du-pinot-noir.com

Vinea d'Or

Peter und Reni Baur-Ammon, Rafz
Rafzer Pinot Barrique 2003
Weingut Gehring, Freienstein
Pinot Noir Barrique Exclusive 2003
Weingut Erich Meier, Uetikon am See
Blauburgunder 2005
Familie Zahner, Weinbau, Truttikon
Truttiker Pinot Noir Reserve 2003



Peter Gehring aus Freienstein wurde Sieger des Concours National, Kategorie Pinot Noir, mit seinem Barrique Exclusive 2003.

Concours National des Vins Suisses 2006
www.guide-des-vins-suisses.ch

Gold

Weingut Jürg Saxer, Neftenbach
Chardonnay 2005
Familie Graf Müli Wy, Rafz
Müli Wy Blauburgunder
Barrique 2003

Sieger in der Kategorie Pinot Noir
Weingut Gehring, Freienstein
Pinot Noir Barrique Exclusive 2003

Expovina 06
www.expovina.ch

Golddiplome

Weingut Jürg Saxer, Neftenbach
Sauvignon Blanc 2005
Weinbau Walter Siegrist, Wil
Pinot Gris 2004
VOLG-Kellereien, Winterthur
RieslingxSilvaner Goldbeere 2005

Rauschling-Cup 2006
www.weinbau-benken.ch

Golddiplome

Herrmann Schwarzenbach,
Weinbauer, Obermeilen
Meilener Seehalde 2005
Meilener Rauschling Spätlese 2005
Gebrüder Kümmin Weinbau AG,
Freienbach
Rosenberger Rauschling 2005
Weinbau Pünter, Stäfa
Rauschling Stäfa 2005
Weingut Jürg Saxer, Neftenbach
Rauschling 2005
Secco Rauschling Schaumwein
Ueli+Marianne Studer, Benken ZH
Studer's Benkener Rauschling 2003

Danke!



Lieber Stefan
Der Name Keller hat in der Weinwelt eine besondere Bedeutung. Einerseits bezeichnet er den Ort, wo sich das Entscheidende abspielt, nachdem die Trauben gelesen worden sind. Andererseits gibt es mehr als einen Weinpublizisten namens Keller. Wer Keller heisst, muss sich nicht einen Namen machen, sondern einen Vornamen. In Deinem Fall, lieber Stefan V., war sogar der Mittelinitial wichtig. Und du hast es geschafft! Du wirst mit den acht Ausgaben von Räbe & Wii verbunden bleiben, die du als Chefredaktor mit Wissen, Sorgfalt und Liebe geschrieben und gemacht hast. Im Namen des ganzen Zürcher Weinbauverbands danken wir dir dafür und stossen auf dein Wohl an.

Die Redaktionskommission

IMPRESSUM



HALBJAHRESSCHRIFT
DES ZÜRCHER WEINBAUVERBANDS

Herausgeber
Zürcher Weinbauverband
Riedhofstrasse 64 · 8408 Winterthur
Tel 052 224 28 22 · Fax 052 224 28 21
www.zuercherwein.ch

Redaktion und Produktion
Weininformation
Konkordiastrasse 12 · 8032 Zürich
Tel 044 389 60 40 · Fax 044 389 60 46
Andreas Keller · Susanne Scholl
info@weininfo.ch

Mitarbeiter dieser Ausgabe
Texte:
Ulrich Schweizer · Andreas Wirth
Eva Zwahlen

Fotos:
Hans-Peter Siffert
Gestaltung:
Daniel Kleiner · René Schätti

Druck
Mattenbach AG, Winterthur

Auflage
40 000 Exemplare

Einzel Exemplare sind kostenlos erhältlich
beim Zürcher Weinbauverband
gegen Einsendung eines frankierten
und adressierten Briefumschlags C5