



Tradition und Innovation



Wein-Keller Von Peter Keller

Die Staatskellerei Zürich hat kürzlich das Jubiläum des 150-jährigen Bestehens gefeiert. Dieses Weingut in Rheinau, welches keinen einzigen Hektar Rebland besitzt und Trauben von rund 100 Weinbauern im Kanton Zürich kauft, hat eine wechselvolle Geschichte hinter sich. Die ehemalige Klosterkellerei gelangte 1862 in Staatsbesitz, dank einer Weisung des damaligen Staatsschreibers und Dichters Gottfried Keller.

Ab 1970 begann der Niedergang, Defizite häuften sich an. Die Formel «Quantität statt Qualität» erwies sich als Irrweg. Der Kanton Zürich verlor das Interesse an der Weinproduktion und veräusserte 1997 das Unternehmen eher überraschend an den Weinhändler Mövenpick, der keine Erfahrung in Sachen Produktion besass. Doch der Konzern ist der Staatskellerei bis heute treu geblieben und bereut wohl sein Engagement nicht.

Mit Mövenpick beginnt eine neue Zeitrechnung. Man will ab sofort erkennbare Qualitätsweine produzieren, die auch ein jüngeres Publikum ansprechen sollen. Ethno und Swissness liegen im Trend oder eben Lokales statt Globales. Die Staatskellerei verantwortet heute als Nummer 2 hinter Volg rund 10 Prozent der Weinproduktion im Kanton Zürich und füllt jährlich rund 400 000 Flaschen ab. Im prächtigen Gewölbekeller steht eine Kapazität von 600 000 Litern zur Verfügung.

Quasi als Erben Gottfried Kellers amten heute Christoph Schwegler als Geschäftsführer und Werner Kuster als Kellermeister. Sie erzeugen und verkaufen eine nicht zu kleine Palette von Gewächsen. Auf das Jubiläum hin hat die Staatskel-

lerei Zürich (www.staatskellerei.ch) den Compleo Cuvée noir 2010 lanciert, eine etwas kurios anmutende Assemblage aus Pinot noir aus dem Kanton Zürich sowie Diolinoir und Cornalin aus dem Wallis. Steht man nicht zu seiner Herkunft? Oder ist es ein Zugeständnis an einen Mehrheitsgeschmack? Jedenfalls soll der Wein möglichst viele Konsumenten ansprechen.

Alternativen stehen zur Verfügung. Der traditionelle Staatsschreiber-Wein wird heute noch abgefüllt, in einer roten Version aus Pinot noir und einer weissen Variante aus Riesling x Sylvaner, Gewürztraminer und Muscat. Auch der «Pankraz» (Titelfigur aus der Erzählung von Kellers «Die Leute von Seldwy-

“

Die Staatskellerei Zürich setzt auf Qualitätsweine, die auch ein jüngeres Publikum ansprechen.

”

la») wird ebenso angeboten wie der Prestigewein «Tête de cru» aus Pinot noir. Mit diesem teuren Beispiel (75 Fr.), das dem Preis von Daniel Gantenbeins Pinot noir aus der Bündner Herrschaft entspricht, will die Staatskellerei eine exklusive Schicht von Konsumenten ansprechen und beweisen, dass auch im Kanton Zürich aussergewöhnliche Weine erzeugt werden können. Und dass sich die Staatskellerei definitiv ein neues Selbstbewusstsein auf-erlegt hat.

● Mehr Wein-Infos von unserem Experten Peter Keller finden Sie online auf www.nzz.ch/wein-keller

Peter Keller degustiert Weissburgunder aus zwei Ländern

Gereift

In der Bündner Herrschaft findet im Juni ein Weissburgunder-Anlass statt (NZZaS vom 22. 4.). Nicht nur in der Schweiz, sondern auch in diversen anderen Ländern wird die Rebsorte mit Hingabe kultiviert. So im Elsass, das politisch zu Frankreich, topografisch aber zu Deutschland gehört. Die Domaine Trimbach hat eine über 400 Jahre alte Geschichte und heute einen vorzüglichen Ruf, etwa als Riesling-Produzent. Aber unsere



Aufmerksamkeit gilt ihrem Weissburgunder, oder eben Pinot Blanc auf Französisch. Er beweist, dass ein Weisser auch ohne Barrique-Ausbau schön reifen kann. Der 2008er befindet sich jetzt in einer guten Form: dezent im Bouquet, trocken, frisch, rassig, mittelschwer im Gaumen, mit einer guten Länge. Jetzt zu trinken, entweder als Apéro auf der Terrasse oder als Begleiter zu Spargeln. 16,5/20 Punkte.

● Pinot Blanc 2008, Domaine Trimbach, Fr. 16.10, bei Von Salis AG, Landquart; www.vonsalis-wein.ch

Jugendlich

Deutschland, Frankreichs Nachbar, holt seine Meriten in erster Linie mit dem grossen Riesling. Da haben andere Weissweine einen nicht ganz einfachen Stand, sich bei den Konsumenten zu profilieren. Das ist schade, denn es lassen sich durchaus Trouvaillen finden. In diese Kategorie fällt der Weissburgunder «Mineral» 2011 des überragenden Weinguts Rudolf Fürst aus Franken. Sein Name ist Programm: Die mineralischen



Noten geben dem gelungenen, nicht aufdringlichen Wein einen unverwechselbaren Charakter. Der trockene Wein ist frisch, straff, mittelschwer, elegant und animierend. Noch umwerfender ist der Lagenwein aus dem Centgrafenberg, der jedoch einiges mehr kostet. Dafür bietet der Weissburgunder «Mineral», der sich als Essensbegleiter anbietet, ein gutes Preis/Leistungs-Verhältnis. 17/20 Punkte.

● Weissburgunder «Mineral» 2011, Weingut Rudolf Fürst, Fr. 26.50, bei Riesling & Co., Auswil (BE); www.rieslingco.ch