

Der geheime Zürcher Tropfen

Einst verschmäht,
mittlerweile geachtet:
Die Staatskellerei Zürich
keltert einen Pinot noir,
der es mit den grossen
Burgundern spielend
aufnehmen kann.

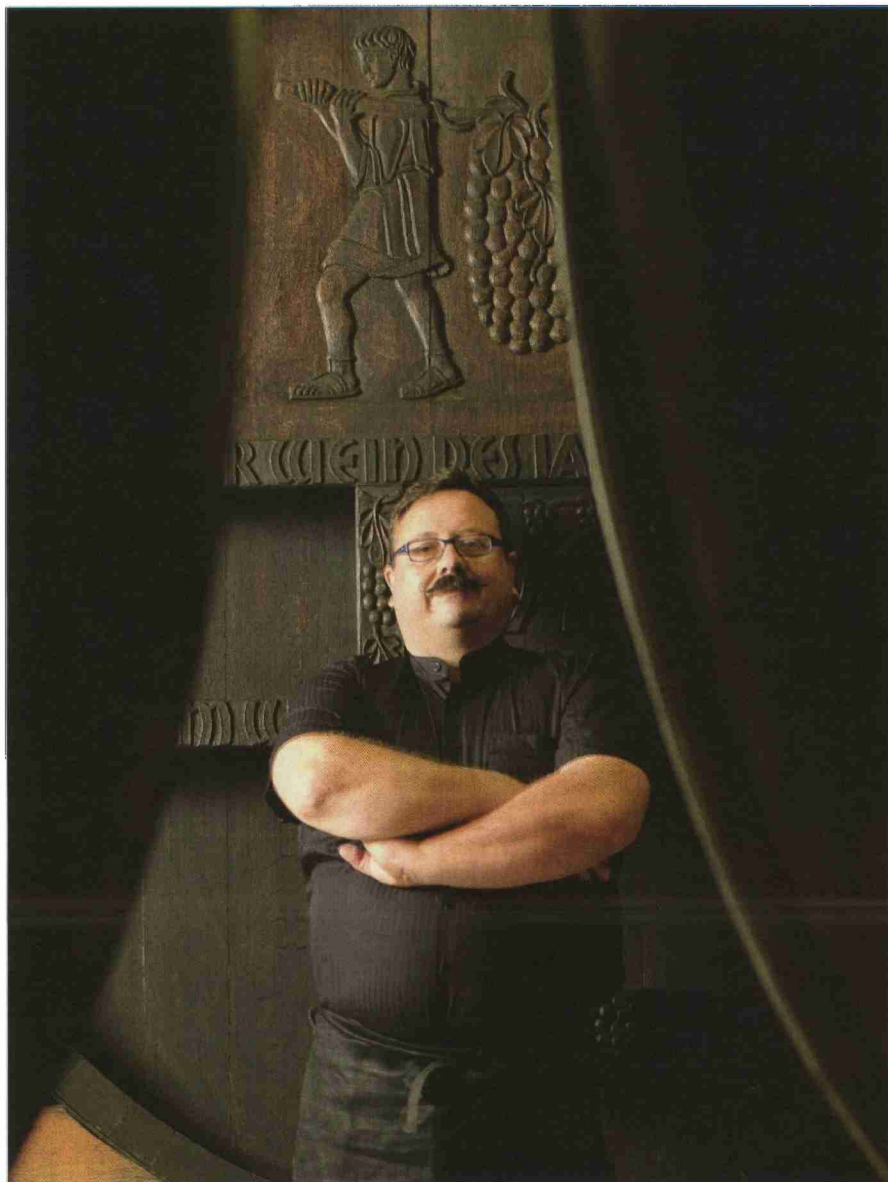
Von Jan Graber

Als ein Staatsschreiber des Kantons Zürich 1862 die Weisung verfasste, dass das ehemalige Kloster Rheinau unter die Fittiche des Kantons Zürich genommen und der Klosterkeller mit dem Zürcher Spitalamtskeller zusammengelegt werden sollte – woraus die Staatskellerei entstand –, wusste noch niemand, dass jener Beamte einer der berühmtesten Schriftsteller der Schweiz werden würde. Sein Name: Gottfried Keller.

Die Staatskellerei Zürich hatte indessen noch einen viel bedeutsameren und berühmteren Wegbereiter, auch wenn er dies damals nicht vorausgeplant hatte: Napoleon. Indem der französische Emperor zu Beginn des 19. Jahrhunderts die Fürstabtei Rheinau aufhob und dem Kanton Zürich zusprach, schaffte er indirekt die Grundlage für die spätere Staatskellerei. Der Anbau von Reben der 778 gegründeten Abtei reicht allerdings mindestens bis ins Jahr 876 zurück.

Weine für die Spitäler

Zunächst war die Staatskellerei der Stolz des Kantons Zürich: Sie diente dazu, Spitäler und Anstalten im Kanton mit Wein



Kellermeister Werner Kuster ist bereits seit 1992 für die immer besser werdenden Weine der Staatskellerei Zürich verantwortlich.

zu versorgen. Denn Wein galt im 19. Jahrhundert noch als anerkanntes Heil- und Beruhigungsmittel. Zudem war es üblich, auch Angestellte der Heilanstalten mit einem Teil Wein zu entlohnen. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts hielt jedoch die moderne Psychologie Einzug in unsere Gesellschaft, und die Weinabgabe an Patienten und Personal geriet in Verruf. Was gut für deren Gesundheit war, legte den Grundstein für zwei Viren, unter denen die Staatskellerei bald schon leiden sollte – Bequemlichkeit und Gier.

1932 entschied sich der Regierungsrat nämlich, den Weinbau des Kantons Zürich zu stützen. Fortan würde die Staatskellerei Traubengut von Weinbauern aus dem ganzen Kanton abnehmen. «Die Staatskellerei wurde je länger, je mehr zum Auffangbecken für gestrandete Winzer», verdeutlicht Werner Kuster, der seit 1992 als Kellermeister amtiert. Bei einigen Winzern förderte dies nicht nur die Bequemlichkeit, sondern führte zum Desinteresse an kleinen Traubenerträgen. Zu viele Trauben von zu schlechter Qualität – das konnte nicht gut gehen, und das Desaster war absehbar. Die Staatskellerei fuhr riesige Defizite ein. Der Imageschaden war ebenfalls angerichtet: Ältere Generationen verbinden mit Staatskellerei-Weinen noch heute saure Moste. «Das steckt tief in den Köpfen», sagt Kuster.

Neuer Besitzer, neue Bauern

So konnte es natürlich nicht weitergehen, und 1997 wurde die Staatskellerei privatisiert und an die Mövenpick Wein AG verkauft. Das Unternehmen wollte sein Prestigeobjekt verständlicherweise auf Vordermann bringen, denn immerhin ist die Staatskellerei für die einzige eigene Weinproduktion der Mövenpick AG verantwortlich. Das bekamen auch die Zürcher Winzer zu spüren, denn die Qualitätsanforderungen an das Traubengut stiegen schlagartig an. «Wer sich nach drei Jahren noch immer beratungsresistent zeigte, der wurde durch andere Winzer ersetzt», so Kuster. Rund 20 Prozent der Weinbauern wurde damals gekündigt.

Der rigorose Einschnitt zahlte sich aus: Mit der Qualität der Weine ging es bergauf. Die rund 100 verbliebenen und neu dazugekommenen Weinbauern lernten, die Produktionsmengen drastisch zu beschränken und Traubengut von einer

Qualität abzuliefern, die zu hervorragenden Tropfen führen sollte. Von diesen hat die Staatskellerei mittlerweile eine ganze Reihe vorzuweisen, begonnen beim günstigen, aber hervorragenden «Staatschreiberwein» für 13.90 Franken, von dem jährlich rund 50 000 Rote und 80 000 Weisse produziert werden. Besonders der Weisse stösst bei Geniessern auf grosse Gegenliebe – er befindet sich unter den zehn am besten verkauften Tropfen bei Mövenpick. Weniger Flaschen werden vom etwas teureren, aber auch spezielleren «Pankraz» produziert, benannt nach einer von Gottfried Kellers Romanfiguren.

Die Legende als Vorbild

Der wahre Geheimtipp ist indessen der «Pinot noir – Tête de cru». Ein Wein, der aus der Blauburgundertraube gewonnen wird. Zu diesem exklusiven Tropfen muss noch einmal historisch ausgeholt werden: Im imposanten Keller der Staatskellerei Zürich lagert, zwischen riesigen Holzfässern versteckt, ein kleines, unscheinbares Fässchen. In diesem, so geht die Legende, hätten die Kellermeister heimlich aus den prallsten und besten Pinot-noir-Trauben ihren eigenen Wein gekeltert – ein Wein, der von unvergleichlicher Güte und betörender Raffinesse gewesen sei. Nur wenigen Auserwählten sei dieser exquisite Tropfen zum Probieren gegeben worden. Selbst das Betteln hochrangiger Persönlichkeiten sei bei den Kellermeistern auf taube Ohren gestossen.

Ob wahr oder nicht: Diese Legende hat Werner Kuster vor 5 Jahren dazu inspiriert, einen neuen Kellermeisterwein, den «Pinot noir – Tête de cru», ins Leben zu rufen. Zwar wird vom Rotwein mit tausend Flaschen aus vier Barriquefässern viermal mehr hergestellt als zu den legendären Zeiten, doch was sich in diesem Tausend befindet, gehört zum Exklusivsten, was Weinbauern und Kellermeister zustande bringen. «Die Arbeit, die wir investieren, ist eigentlich nicht bezahlbar», sagt Kuster. Die Qualität der Beeren stehe an erster und oberster Stelle. Schon während des Reifeprozesses werden Pinot-noir-Beeren, die zu langsam reifen, von Hand aussortiert, sodass am Ende alle Beeren die gleiche, maximale Reife erreicht haben. Wann die Beeren reif sind, entscheidet Kuster, indem er die Kerne zerbeisst: Stimmt der Reifegrad, wird so-

fort gelesen.

Auch bei der Weinlese wird rigoros ausgedüngt, was nicht den hohen Anforderungen entspricht. Da nur die besten Beeren gekeltert werden, kann der Saft bedenkenlos an der Maische – der Masse aus Beerenhäuten und Kernen – belassen werden, ohne dass grüne oder bittere Aromen in den Wein gelangen. Nach der Gärung, Abpressung und weiteren Schritten kommt der Wein in Barriquefässer besserer Qualität, wo er mindestens zwei Jahre reift. «Wir lassen den Weinen Zeit», sagt Kuster und ergänzt: «Zeit ist das Teuerste an der Herstellung.» Kommt hinzu, dass die Trauben von nur einem Weinproduzenten mit einer der besten Lagen stammen: Martin Kindle aus Eglisau. «Geld ist bei diesem Wein kein Thema», verdeutlicht Kuster.

Beim Verkauf des Weins indessen schon: Eine Flasche «Pinot noir – Tête de cru 2006» kostet bei der Mövenpick Wein AG 75 Franken. Dafür erhält der Geniesser einen einheimischen Pinot noir, der es mit den grossen Burgundern aus Frankreich spielend aufnehmen kann.

Infos

Die Weine der Staatskellerei Zürich sind bei Mövenpick Weine AG erhältlich.

www.moevenpick-wein.com

Zürcher Weine vorne mit dabei

Die Zürcher Weine müssen sich weder vor der internationalen Konkurrenz noch der einheimischen westlich des Röstigrabens fürchten: An der 17. Internationalen Weinprämierung Zürich (IWPZ), zu der 2382 Weine eingereicht wurden, konnten Zürcher Winzer zwei Goldmedaillen und vier Silberne abholen. Besonders der Zürcher Spitzenwinzer Jürg Saxer

darf sich auch dieses Jahr wieder über Edelmetall freuen. Der Winzer aus Neftenbach ergatterte eine goldene und zwei silberne Medaillen: Für den Weisswein Nobler Weisser 2009 wurde er mit 89,8 Punkten und einem Gold-Diplom ausgezeichnet, Silber holten sein 2009 OEil de Perdrix und der 2009 Sauvignon blanc «Création Nadine». Den Spitzenplatz nimmt Lüthi Weinbau mit dem 2009 Scheurebe ein – für den Weisswein gab es 91 Punkte und Gold.

Prämierte Zürcher Weine:

Scheurebe 2009

Lüthi Weinbau, Männedorf, Gold-Diplom, 91 Punkte, 22 Franken.

Nobler Weisser 2009

Weingut Jürg Saxer, Neftenbach, Gold-Diplom, 89,8 Punkte, 16 Franken.

OEil de Perdrix 2009

Weingut Jürg Saxer, Silber-Diplom, 87,8 Punkte, 15 Franken.

Henggart Kerner 2009

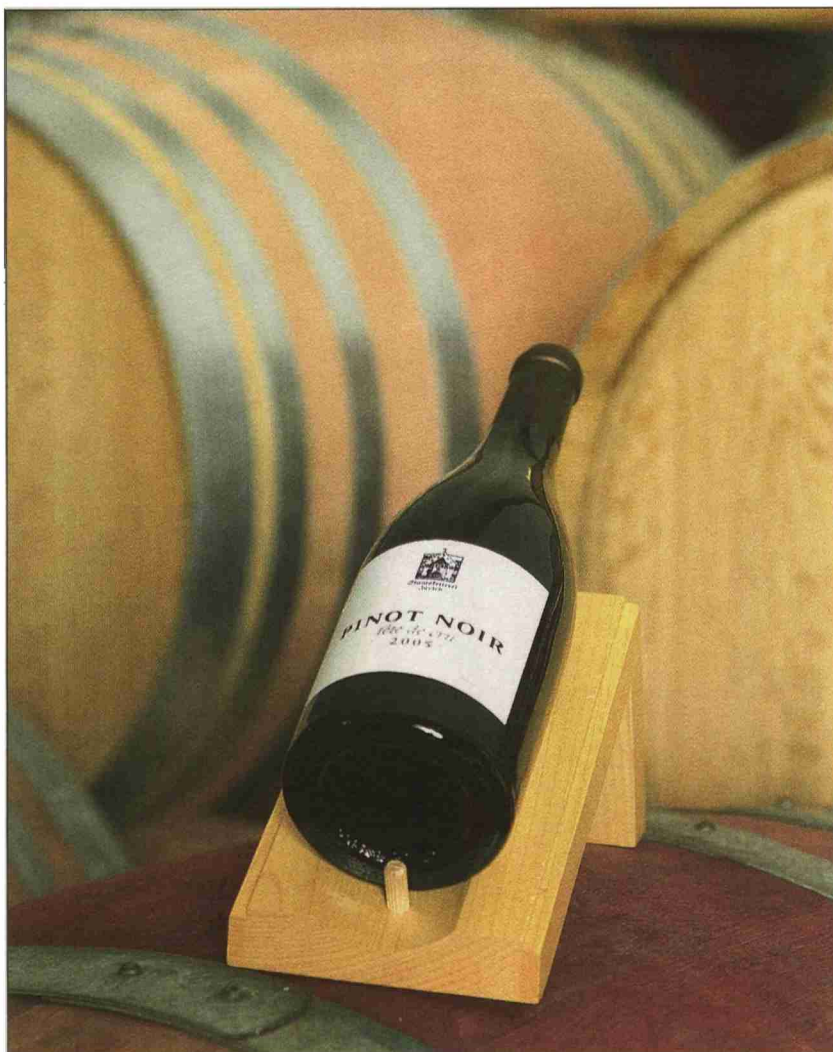
Volg Weinkellereien AG, Winterthur, Silber-Diplom, 87,66 Punkte, 15.50 Franken.

Meilener Riesling x Sylvaner 09

Spätlese, Schwarzenbach, Meilen, Silber-Diplom, 87,2 Punkte, 16 Franken.

Sauvignon blanc Création Nadine

Weingut Jürg Saxer, Silber-Diplom, 87,2 Punkte, 19 Franken.



Der «geheime» Zürcher Tropfen: Der edle «Pinot noir – Tête de cru».