



Die Macher des Staatsschreibers: Christoph Schwegler (l.) und Fabio Montalbano im Weinkeller der Staatskellerei Zürich.



Aktuell herrscht emsiges Treiben in den Rebbergen (Bild oben). Das erntefrische Traubengut bei der Anlieferung in Rheinau bei der Staatskellerei Zürich.

**FOKUS
REGION**

Jungreben im Frühling und den Laubarbeiten sowie dem Pflanzenschutz im Frühsommer und Sommer handelt es sich hier um eine intensive Ganzjahrespflege.»

Ein komplexer Prozess

Aktuell fahren fast täglich gegen 17 Uhr Lastwagen um Lastwagen bei der Staatskellerei Zürich vor: Das frisch geerntete Traubengut wird angeliefert. Ab jetzt ist Kellermeister Fabio Montalbano (43) am Werk. Es gilt, keine Zeit zu verlieren: «Wir möchten das Traubengut so erntefrisch wie nur möglich weiterverarbeiten, sodass seine hohe Qualität nicht beeinträchtigt wird», erklärt Montalbano. So werden die Trauben, nach einer ersten kurzen Prüfung, mittels Abbeermaschine vom Traubengerüst entfernt – dadurch wird verhindert, dass unerwünschte Gerbstoffe aus den Stielen in den Traubenmost gelangen – und danach zur Maische gequetscht. Anschliessend erfolgt der Transport des weissen Traubenguts auf die pneumatische Presse und danach in die Gärtanks. Beim blauen Traubengut hingegen geht die Maische zuerst in die Maischegärtanks und vergärt dort zwecks Farb- und Tanninextraktion, bevor es gepresst wird. Zum Schluss wird der Wein zur vollständigen Reifung in Barriques oder Stahltanks gefüllt. «Der ganze Prozess der Vinifizierung ist komplex und variiert stark nach Sorte und Philosophie des Kellermeisters betreffend Ausbau der einzelnen Weine», so Montalbano.

Und wann können die ersten Tropfen des Jahrgangs 2022 gekostet werden? «Wenn alles gut läuft, werden die ersten Weissweine im März, vielleicht sogar schon Ende Februar erhältlich sein. Die in Barriques gereiften Rotweine hingegen brauchen noch ein paar Monate mehr Zeit», schliesst Fabio Montalbano. ●

Auserlesene Weine der Staatskellerei Zürich, darunter auch der Zürich AOC Blauburgunder Staatsschreiber sowie der Zürich Staatsschreiber Cuvée Blanc Prestige VdP, sind in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich.



Vom Rebberg ins Weinglas

Der Weg der Trauben vom Rebstock ins Weinglas ist lang und arbeitsintensiv. Während Winzer und Kellermeister ihr Bestes geben, tut die Natur ihr Übriges. Die Staatskellerei Zürich gewährt Einblick in ihre Arbeit.

TEXT ELLA RICHARDS FOTOS HARUN DOGAN/CHRIS ISELI

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Ella Richards

«So früh hat die Weinlese hierzulande noch selten begonnen», sagt Christoph Schwegler und ergänzt: «Üblicherweise startet die Ernte zwischen Anfang und Mitte September, heuer hat sie aber gut drei Wochen vorher angefangen.» Der 50-Jährige muss es wissen, ist er doch seit zehn Jahren im Wein-Business dabei. Als Geschäftsführer der geschichtsträchtigen Staatskellerei Zürich in Rheinau ZH, eines Unternehmens der Mövenpick Wein Schweiz AG, kreiert Schwegler gemeinsam mit seinem achtköpfigen Team über 20 verschiedene Weine.

Der Grund für den frühen «Wümmet» liegt beim Wetter. «Die frühe Blüte sowie der heisse Sommer begünstigte die Traubenreife», meint Schwegler.

Ideal für die allumfassende Reife der Trauben sei jedoch ein ausgewogenes Verhältnis von warmen Tagen und kalten Nächten sowie vereinzelter Niederschlag. «Die Rebe ist grundsätzlich hitzebeständig. Ältere Reben können mit ihren langen und tiefen Wurzeln auch während längerer Hitzeperioden Wasser aus dem Boden ziehen, während die jüngeren regelmässig bewässert werden müssen.» So hatten die rund 100 Winzerinnen und Winzer aus 26 Gemeinden des Kantons Zürich, welche die Staatskellerei unter Vertrag hat, diesen Sommer alle Hände voll zu tun. Doch die Arbeiten im Rebberg beginnen schon viel früher: «Angefangen mit dem Rebschnitt im Winter, gefolgt von der Bodenpflege sowie dem Auspflanzen von