

WEIN/PETER RÜEDI Jenseits des Beerliweins

Staatskellerei Zürich: P Pinot Noir AOC Zürich 2018, 14,5%. Mövenpick Wein.
Fr. 45.– www.moevenpick-wein.com,
info@staatskellerei.ch

Unter einer Staatskellerei stellt sich der gediegene Weinfreund nicht unbedingt ein Unternehmen vor, das sich mit den Bedürfnissen einer feineren Genusskultur befasst. Schon der genossenschaftlichen Organisation im Weinbau begegnet er in der Regel erst mal mit Skepsis, ungeachtet schlagender Gegenbeweise aus dem Piemont (Produttori del Barbaresco) oder, gleich vielfach, in Südtirol.

Die neuere Geschichte der Staatskellerei Zürich beginnt 1862 mit einem Dokument, das der eben ernannte Staatsschreiber Gottfried Keller unterzeichnet hatte und in dem im Zuge der Säkularisation das Kloster Rheinau, ein benediktinisches Stift aus karolingischer Zeit, verstaatlicht und damit dessen Klosterkeller mit dem Zürcher Spitalamtskeller zur neuen Staatskellerei Zürich vereinigt wurde. Trotz der peripheren Lage hart an der deutschen



Grenze wurden hier in der Folge Trauben aus dem ganzen Kanton verarbeitet. Spätestens ab der Mitte des letzten Jahrhunderts entsprachen die Weine allerdings zunehmend dem, was sich das Vorurteil unter einem «Staatswein» vorstellt. Lang wurde die Frage eines Regierungsrats kolportiert: «Nehmen wir was von der Staatskellerei, oder gehen wir direkt zum Wein?» Max Frisch liebte diese Landweine. Sein zeitweiliger Freund Friedrich Dürrenmatt, passionierter Bordeaux-Trinker, schüttete sich aus vor Lachen über die dünnen, sauren Säfte.

1997 endlich wurde der Betrieb verkauft, zu mancher Verblüffung an die Mövenpick Wein AG, einen *big player* im Handel, aber ohne Erfahrung in der Produktion von Wein. Der Turnaround, welcher in der Folge der

nunmehr privaten Staatskellerei gelang, ist erstaunlich. Nach Volg der zweitgrösste Produzent im Kanton Zürich, verarbeitet sie im idyllischen Rheinau eine breite Sortenpalette von neunzig Winzern aus dem ganzen Kanton, bei denen sie im Rebberg hohe Qualitätsstandards kontrolliert.

Der Pinot noir P 2018 von Kellermeister Fabio Montalbano ist ein strahlendes Beispiel dafür, wie aus einer sortenreinen Assemblage von unterschiedlichen Terroirs ein Wein entsteht, der selbst Beerliweinskeptiker Dürrenmatt beeindruckt hätte: fabelhaft vielseitig changierende Aromatik (rote und schwarze Beeren, *sottobosco*, Kirschen, mit einem Unterzug von Lakritz, etwas Zimt und Zedernholz), weiche Tannine; viel Eleganz, grosser Charme. Nach einem Satz auf dem Etikett: «das Beste, was wir mit einem Kilo Pinot-noir-Trauben machen können». Nicht zu warm trinken (15/16 Grad), man riskiert sonst etwas von seiner vibrierend elastischen Spannung. (Wie bei dieser Gelegenheit wieder einmal daran erinnert werden soll: Rotweine werden oft zu warm, Weissweine zu kalt getrunken.)

Weltwoche Nr. 04.23
Illustrationen: Jonathan Németh