

Die «Aatrinkete» wartete mit Neuheiten auf

Weinbau / Die Zürcher Staatskellerei präsentiert dieses Jahr erstmals einen Riesling in ihrem Sortiment.

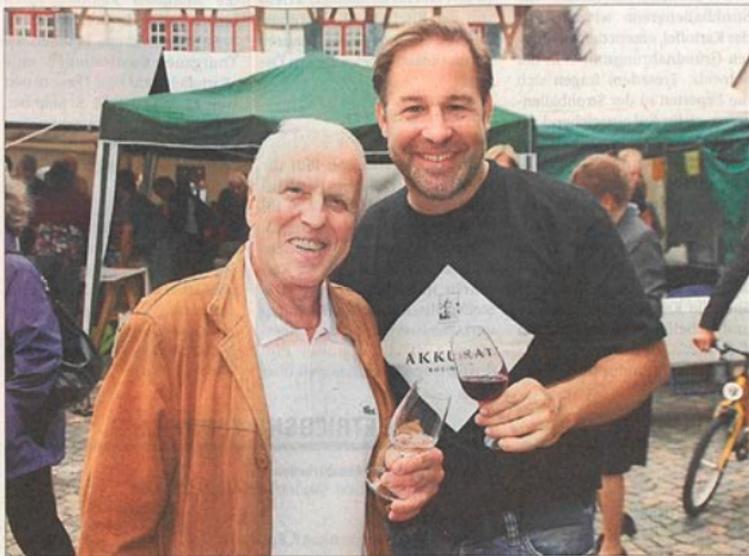
RHEINAU ■ Es ist seit Jahren Tradition, dass die Staatskellerei Zürich in Rheinau auf dem Klosterplatz jeweils am letzten Augustsonntag zur «Aatrinkete» einlädt, um die neuen Weine zu präsentieren. Es war einst Gottfried Keller, der als Staatschreiber den Grundstein im ehemaligen Klosterkeller für die Staatskellerei legte. Seit nun 17 Jahren führt die Mövenpick Schweiz AG diese Kellerei als Tochterbetrieb auf Pächterbasis unter dem Markennamen Staatskellerei weiter.

Trauben von 90 Produzenten werden verarbeitet

In der Staatskellerei werden die Trauben von 90 Produzenten aus über zwei Dutzend Zürcher Weinbaugemeinden zu hochklassigen Weinen veredelt und tragen den Namen Staatskellerei weit über die Kantonsgrenzen hinaus. Auch Gründer Gottfried Keller ist weiterhin auf den Flaschen als Staatsschreiber und Namensträger für verschiedene Weine verewigt.

Kulinarische Köstlichkeiten, musikalischen Leckerbissen und Führungen durch den historischen Gewölbekeller: An der Aatrinkete werden die Weine in einem umfassenden Rahmenprogramm präsentiert.

In den letzten Jahren hat sich die Kellerei bis auf wenige Ausnahmen von den eigentlichen Lagenweinen verabschiedet. Die



Christoph Schwegler (rechts) freut sich, unter den vielen Besuchern auch den Kabarettisten Walter Andreas Müller begrüßen zu dürfen. (Bild Roland Müller)

Weinmacher am Klosterplatz setzen auf Marken- respektive Namensweine.

Riesling als neue Spezialität vorgestellt

Eine davon ist der Staatschreiber, den es als Weiss- wie Rotwein gibt. Die Linie Pankraz, die mit ihrem Namen an Kellers Novelle «Pankraz der Schmoller»

erinnert, ist in weisser Form als Sauvignon Blanc, als Pinot Noir Rosé oder Pinot Noir Prestige Barrique im Angebot. Dazu kommen weitere Spezialitäten wie der Compleo Pinot Gris oder Cuvée Noir. Aus dem Rheinauer Rebberg «Chorb» sind es der Solaris oder aus anderen Zürcher Lagen der Gamare, die im Klosterkeller zu Spitzenerzeugnissen

heranreifen. «Wir freuen uns, dass wir nun erstmals mit dem Riesling eine neue Weissweinspezialität anbieten dürfen», freut sich Geschäftsführer Christoph Schwegler.

Die auch als Rheinriesling bezeichnete Sorte hat ihren Ursprung wahrscheinlich in den deutschen Weinbaugebieten entlang dem Rhein und wird heute

vorwiegend in den nördlichen europäischen Weinbauländern angebaut. Als eher spätreifende Sorte bevorzugt sie eher kühlere Reblagen, so dass sie sich auch ideal für den Anbau in der Deutschschweiz eignet. Damit wird die Palette der Spezialitäten erweitert.

Neuheiten standen im Zentrum des Interesses

Schwegler und seine Kellermannschaft – angeführt von Kellermeister Werner Kuster – sind auch auf die andere erstmals präsentierte Neuheit stolz. Unter der Marke Akkurat ist ein im Stahl tank ausgebautes weisses Cuvée mit Riesling x Sylvaner, Muskat und Pinot Noir im Angebot.

Sein Pendant ist der rote Akkurat, der als reiner Pinot Noir ebenfalls zuerst im Stahl tank und zur weiteren Ausreife während dreier Monaten im grossen Holzfass lagern durfte.

Diese Neuheiten standen denn auch im Fokus vieler Besucher. Doch auch die übrige beachtliche Weinpalette fand viel Lob und Beachtung bei den Besuchern. Wohl sorgte am Sonntagmittag der einsetzende Regen nicht gerade für einen fröhlichen, unbeschwerten Weingenuß im Freien. Doch unter den Vordächern der Degustationsstände und dem Festzelt liess es sich trotzdem die Weine angenehm verkosten.

Roland Müller