

al dente

Das Wein-Magazin



CHRISTOPH SCHWEGLER & FABIO MONTALBANO
Staatskellerei Zürich

Pinot aus dem Staatskeller

In Zusammenarbeit mit


MONDOVINO
DER WEINCLUB VON COOP

coop

- ➔ MASTER OF WINE Jan Schwarzenbach bei Masi
- ➔ DER GENIESSER Gourmet-Interview mit Joos Sutter
- ➔ KOCHEN MIT WEIN Pasta, Poulet & Parfait

RHEINAU IN DER
DOPPELSCHLAUFE
Auf der Insel ragen
die Kirchtürme himmel-
wärts, am Ufer (links)
stehen Ökonomie-
gebäude sowie die
Staatskellerei Zürich.

Die *Staatskellerei Zürich* vinifiziert in Rheinau die Trauben von gut 100 Vertragswinzern. Rücksicht auf Tradition und Zeitgeist verlangt von der Equipe Flexibilität und Weitsicht.

Spagat an der Rheinschlaufe

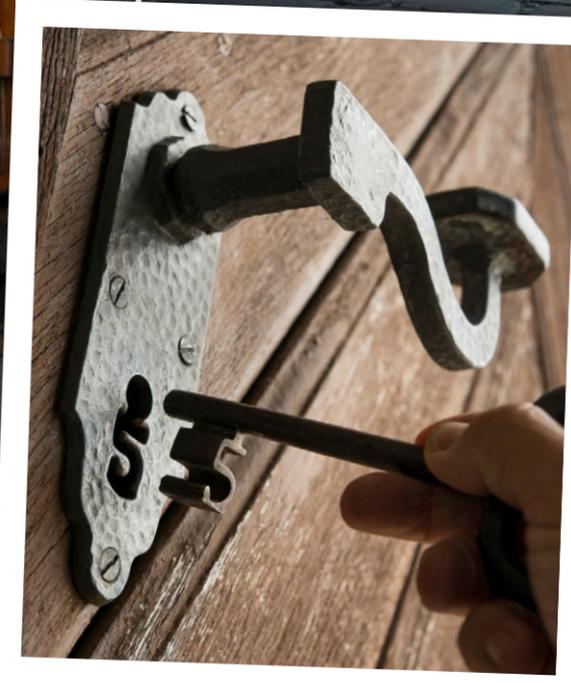


IMPOSANTE KELLERTREPPE
Christoph Schwegler, Geschäftsführer der Staatskellerei Zürich, und Kellermeister Fabio Montalbano (r.).

«Mit Tête de cru, unserem besten Pinot noir, führen wir ein altes Geheimnis weiter»



«DER NAME DER REBE» Auf dem mittelalterlichen Klosterplatz fühlt man sich wie in einer Filmkulisse.



IMPOSANT
Das Schloss für den Weinkeller (Eingangstür unter der Fahne) ist wie eine 5 geschnitten.

Text Paul Imhof
Fotos Hans-Peter Siffert

AUCH WENN DAS KOPFSTEIN-PFLASTER mit Autos überstellt ist, fühlt man sich auf dem Klosterplatz in Rheinau ZH wie in einer Filmkulisse. Es kommt noch besser. «Hast du den Schlüssel?», fragt Christoph Schwegler, Geschäftsführer der Staatskellerei Zürich, seinen Kellermeister Fabio Montalbano. Der dreht bereits den alttümlichen Eisenhaken im Schlüsselloch, das wie eine 5 geschnitten ist, und stösst die Holztür auf. Wir schauen hinein in einen langen Gewölbekeller und auf 25 Kalksteinstufen, die in diesen Tunnel hinunterführen. «Beim Jubiläum

vor fünf Jahren haben wir einen roten Teppich darübergelegt», erzählt Schwegler. Das glauben wir gern. Über solche Treppen geht man nicht, über diese Stufen muss man schreiten. Gefeierte wurden die 150 Jahre nach der Übernahme der Kellerei durch den Kanton Zürich. 1862 hatte der Grosse Rat die Abtei aufgehoben und Staatschreiber Gottfried Keller per Signatur die letzten elf Mönche ins Ungewisse geschickt. Ob die Säkularisierung seine Idee war oder die eines Regierungsrats, des Parlaments, eines Gremiums oder schlicht die Gunst der Umstände – als «Gründervater» macht ein wein-affiner Schriftsteller die bessere Figur als ein blasser Buchhalter.

DER ORT AN EINER WUCHTIGEN DOPPELSCHLEIFE DES RHEINS zieht allein durch seine Lage Mythen und Mysterien an. Hier wurde schon vor 3000 Jahren Gottheiten gehuldigt. Helvetier kamen und gingen, Römer folgten, dann Alemannen. Die Anfänge des Klosters verlieren sich im Dunkel des Mittelalters, das Gründungsjahr muss vor 858 liegen, als König Ludwig der Deutsche das «monasterium Rinava» zum Reichskloster unter besonderem Schutz erhob. Die Mönche lebten nach der Benediktinerregel «Ora et labora», bete und arbeite. Inklusive Weinbau, allein schon aus liturgischen Gründen, denn zum Gottesdienst gehört Messwein.

Aber von monastischem Leben ist nicht viel geblieben. Historische Bausubstanz und das älteste noch vorhandene (aber nicht mehr gebrauchte) Fass stammen aus gebenedeiten Zeiten. Das Fass wurde 1811 gezimmert und kann 104 Hektoliter aufnehmen. Auf der Etikette der traditionellen Weine «Staatsschreiber» weiss, rosé und rot ist kein Kreuz gedruckt, sondern Gottfried Kellers Unterschrift und darüber die stilisierte Fassade der Kellerei. «Der Staatsschreiber ist unser bekanntester Wein», erklärt Christoph Schwegler. Vor allem der Weisse, eine runde Cuvée aus Blanc de Pinot noir, Riesling-Sylvaner, Muscat und Gewürztraminer. Der Rote, ein sortenreiner Pinot noir,

schmeckt klassisch, dank Mengenbeschränkung allerdings dichter und würziger vinifiziert.

AN DER SPITZE der traditionellen Linie ragt der Pinot noir «tête de cru» über alle andern hinaus. In einem guten Jahr werden von diesem burgundisch inspirierten Lagenwein 1000 Flaschen gekellert. Die Reben wachsen an einer privilegierten Stelle am Hinteren Stadtberg in Eglisau. «Mit diesem Wein führen wir ein Geheimnis weiter», sagt Schwegler, «die früheren Kellermeister haben die besten Trauben in einem versteckten Fässchen reifen lassen. Den Wein gaben sie nur Gästen von Rang und Namen zu trinken.» Dieser Pinot noir

erfüllt hohe Ansprüche: keine fruchtige Lieblichkeit, eher eine aufmüpfige, sperrige Fruchtigkeit, aber mit Aussicht auf Versöhnung – so man sich mit dem 2011er noch geduldet. Ein Terroirwein in aller Bodenständigkeit und Tiefe. Auf dieser Etikette wirkt das Logo der Staatskellerei Zürich nicht wie ein Label, sondern steht, golden geprägt, als Siegel. «Tête de cru soll zeigen, dass wir nicht nur Mainstream produzieren», betont Montalbano, Kellermeister seit Januar 2016. Und schon gar nicht die dünnen Säfte, die einst den Ruf der Staatskellerei Zürich – vor der Privatisierung – ziemlich tief ins Bodenlose gezogen haben. «Dank Tête de cru haben wir

WÜMMET IM CHORB Der haus-eigene Reberg (im Hintergrund das Kloster) wird von der Stiftung Fintan bewirtschaftet.



«Neben der Klassik forciert Schwegler eine moderne, international angehauchte Linie»

Kundschaft erhalten, die uns vorher gar nicht beachtet hat», fährt Schwegler weiter. Allein mit Tradition sei heute allerdings kein Staat mehr zu machen. «Wir sind der Region verpflichtet, aber wir dürfen den Weg in die Moderne nicht verpassen.»

DIES VERLANGEN DIE WIRTSCHAFTLICHKEIT und die Mövenpick Schweiz AG, seit 20 Jahren Besitzerin der Staatskellerei Zürich. In der Verantwortung steht der Geschäftsführer mit seinem Kellermeister. Die beiden bewegen sich in einem typischen Spannungsfeld zwischen Kunst und Kommerz, zwischen Tradition und Zeitgeist. Und dies unter Voraussetzungen, die ein kniffliges Umfeld beschieren, bevor überhaupt die ersten Trauben gepresst werden können: Die Staatskellerei Zürich verarbeitet Traubengut von 63 Hektaren, die 102 Winzern in 26 Zürcher Gemeinden gehören – der kleinste hat 1200 Quadratmeter bestockt, der grösste 5 Hektaren. Ein Puzzle. Die meisten Winzer

sind Bauern, Rebbau ein Nebenerwerb. Montalbano zählt 20 Sorten, die wichtigsten sind Riesling-Sylvaner und Blauburgunder, die speziellsten die weisse Solaris und die roten Cabernet Jura und Monarch. Neuzüchtungen, die weniger krankheitsanfällig sind und somit weniger Pflegemittel brauchen. Sie wachsen in der Flussschlaufe am Chorb, dem Weinberg des ehemaligen Klosters Rheinau, der heute von der Stiftung Fintan biologisch-dynamisch bewirtschaftet wird. Mit den beiden Demeterweinen Solaris und Lunaris keltert Montalbano bio-dynamisches Nischenprodukt. Neben Klassik und Nische forciert Schwegler eine moderne, international angehauchte Linie eher dichter, runder Weine mit geschliffen ausgebauter, manchmal leicht süsslicher Frucht. «Heute kennt man verschiedene Stilistiken», erklärt Schwegler. Ob reinsortige Weine wie EO blanc (Chardonnay), angebaut in Barriques aus Marthaler Eiche, Compleo weiss aus Pinot gris, Pankraz weiss aus Sauvignon blanc und

Pankraz rot aus Pinot noir (Barrique), ob Assemblages wie EO rot (Gamaret, Merlot) oder Compleo rot (Pinot noir, Diolinoir) – all diese Weine schmeicheln dem Gaumen mit molliger Geschmeidigkeit. Gewiss mit unterschiedlichen Nuancen, aber nach Ansprüchen des Marktes und nicht so mineralisch strukturiert wie die traditionelle Linie.

MONTALBANO UND SCHWEGLER haben zwei weitere Weine geschaffen, die in die moderne Richtung zielen: Dénuo sollen den Horizont der Staatskellerei Zürich erweitern. «Wir gehen hier neue Wege», so Schwegler, «verwenden auch Traubengut, das nicht von unseren Vertragswinzern im Kanton Zürich stammt. Das wäre mengenmässig gar nicht möglich. Deshalb ist Dénuo ein Vin de Pays Suisse, bei dem wir zu den Sorten keine detaillierten Lagenangaben herausgeben.» Mit der Bezeichnung «Dénuo» verbindet Schwegler die beiden Neuen mit den Weinen der EO-Compleo-Linie, allein schon durch Wortklang und -wahl:



HOLZFÄSSER, STAHLTANKS, TECHNOLOGIE Die Staatskellerei pflegt das Erbe und behält die Zukunft im Auge.



ZWAR NICHT DAS ÄLTESTE, dennoch ein exklusives Fass Gottfried Keller unter dem Zürcher Kantonswappen.

«Dénuo» ist Lateinisch und bedeutet «von neuem», «nochmals», «wieder». Also mit bewährter Strategie weiter im Text? Die weisse Dénuo-Cuvée vereint Pinot gris, Chardonnay, Muscat und Sauvignon blanc, die rote Pinot noir, Syrah und Merlot. Beide Weine zeichnen sich, so verspricht die Staatskellerei Zürich, mit «abgestimmter Extraktösse» und «cremiger Vollmundigkeit» aus. Christoph Schwegler spricht mit Verve über seine modernen Weine, er unterstreicht temperamentvoll die Logik seines Tuns, wie wichtig es sei, alte Kunden nicht zu vergraulen und neue zu gewinnen. Schwimmt er denn im gleichen Fahrwasser wie andere Unternehmen, die angestrengt auf Junge setzen? «Also zuerst einmal möchten wir uns nicht auf eine Linie fixieren lassen», erwidert er. «So haben mir junge Kunden erzählt, dass sie an Partys jeweils sehr gerne Staatsschreiber-Weine trinken.» Auf Schweglers Frage, was sie davon hielten, meinte einer, Staatsschreiber sei zeitlos. ●

Staatskellerei Zürich

DÉNUO Exklusiv bei Mondovino erhältlich



ROT & WEISS
Christoph Schwegler
präsentiert den Dénuo.



**DÉNUO CUVÉE BLANC
STAATSKELLEREI
ZÜRICH 2016**

Goldgelb in der Farbe. Betörend nach Quitten und Mirabellen duftend. Im Gaumen geschmeidig. Mit Aromen von Früchtekompott und süsser Honigmelone. Mild in der Säure, aber kräftig im Geschmack. Vollmundig und leicht mineralisch – bis ins lange nachklingende Finale.

75 cl CHF 16.95
(10 cl 2.26)



**ZÜRICH AOC
STAATSSCHREIBER-
WEIN CUVÉE BLANC
PRESTIGE 2016**

Ein Weisswein, der zum Teil aus blauen Trauben gekeltert wurde, und deshalb eine helle Zwiebschalenfarbe aufweist. Im Bouquet ausgeprägt, Pfirsichnuancen, exotische Früchte und typischer Muskatton. Im Gaumen weich, fruchtbetont. Ausgewogen und lang.

75 cl CHF 14.50
(10 cl 1.93)



**DÉNUO CUVÉE NOIRE
STAATSKELLEREI ZÜRICH
2016**

Verführerischer Auftakt von reifer Kirsche und dezenter Pflaumenfrucht in der Nase. Schwarze Beeren, Noten von Milkschokolade und Nougatrüffel machen diesen Wein zu einem echten Gaumenschmeichler. Zartcremig und elegant. Die dazu passende Extraktösse garantiert Trinkspass bis zum Schluss.

75 cl CHF 16.95
(10 cl 2.26)



**ZÜRICH AOC
BLAUBURGUNDER
STAATSSCHREIBER-
WEIN STAATSKELLEREI
ZÜRICH 2015**

Kräftiges Rubinrot, feines fruchtiges Bouquet, mild und beerig im Gaumen, sehr gefällig, langanhaltend mit zarter Abgangsherbe.

75 cl CHF 14.50
(10 cl 1.93)

Alle Informationen zu den Mondovino-Weinen der Staatskellerei Zürich unter mondovino.ch/zuerich