

# Zürich fordert Burgund zum Wettkampf

**Die Zürcher Weinschiffe** laden ab morgen zu Entdeckungsreisen. Schweizer Produzenten treten selbstbewusst auf.

VON **ULRICH SCHWEIZER**

**ZÜRICH** Bruno Sauter, Präsident der Expovina, wie die gemeinhin als «Zürcher Weinschiff» bekannte Weinmesse auf den zwölf Zürichseeschiffen offiziell heisst, hatte zur Pressekonferenz geladen. Zur Begrüssung wurden drei «Premiers Grands Crus» aus der Waadt ausgeschrieben. Besonders markant zeigte sich dabei «L'Ovaille 1584» der Kellerei Hammel, Rolle: Dieser Chasselas hat keinen biologischen Säureabbau hinter sich, und gerade das tut ihm gut. Er besticht mit einer für die Rebsorte geradezu keck anmutenden frischen Säure, die ihm auch eine schöne Länge im Abgang verleiht. Kein Wunder, wurde dieser Wein zum offiziellen Staatswein des Kantons Waadt, zum «Vin du Conseil d'état», erkoren...

## Stolz auf den Blauburgunder

Kellermeister Werner Kuster, stolzer Träger des festschen Schnurrbarts der Schweizer Weinszene, kann das 150-jährige Bestehen seines Zürcher Staatskellers feiern. «Als der Klosterkeller der Benediktinermonche in Rheinau vom Kanton Zürich übernommen und zum Staatskeller ernannt wurde, diente die Produktion hauptsächlich der Deckung des Eigenkonsums der Psychiatrischen Klinik, die im Kloster eingerichtet worden war – heute gehören wir zu den innovativeren Weinkellern der Schweiz.»

Zum allerersten Mal in der 150-jährigen Geschichte stellte der Zürcher Staatskeller dieses Jahr den Mövenpick-Jahreswein, die Cuvée «Compleo» 2010 (lateinisch für «ich vollende»), und hat mit ihm den Umsatz des letztjährigen Jahresweins bereits Ende Mitte Oktober um 30 Prozent übertroffen. Wir notierten: mittleres Granatrot, intensive Blauburgunder-Nase (Himbeere, Lanolin); lebhaftes Säure und doch sanft und saftig, schöne Fülle.

Stolz ist Kuster auch auf den Pinot noir, Blauburgunder oder Clevner, wie man die Rebe am Zürichsee nennt. Sie schätzt ein kühleres Klima und gehört weltweit zu den edelsten, aber auch kapriziösesten Sorten. Der Pinot noir «Pankraz» trägt den Namen der Titelfigur der Novelle «Pankraz, der Schmolli» – zu Ehren des grossen Zürcher Schriftstellers Gottfried Keller, der als Staatsschreiber des Kantons Zürich die



Werner Kuster, Kellermeister des Zürcher Staatskellers (links), und Jürg Saxer, Präsident des Branchenverbands Zürcher Wein.

Bilder Ulrich Schweizer

Säkularisierung des Rheinauer Klosterkellers durchführte. Die Trauben kommen mehrheitlich aus dem Rafzerfeld, der Wein reift zwölf Monate in Barriques, anschliessend ein halbes Jahr im grossen Holzfass. Der Jahrgang 2009 ist ausserordentlich duftig (Himbeere), die feinnervige Säure verleiht ihm eine gute Länge.

Die Trauben für den Pinot noir «Tête de cru» 2009 stammen zum grössten Teil aus Eglisau, sie sind auf einer Nachbarparzelle von Urs Pircher gewachsen. Bei einem Ertrag von maximal 400 Gramm pro Quadratmeter wurden sie beerliweise gesondert

und lagen einen Monat an der Maische. Der Wein reifte zwei bis zweieinhalb Jahre in neuen Barriques – vier an der Zahl. Das heisst, dass es nicht mehr als 1200 Flaschen dieses Weins gibt. Mit dem stolzen Preis von 75 Franken pro Flasche betritt der Zürcher Staatskeller Neuland und sucht preispolitisch den Anschlussstreifer an Klassiker und Kultweine aus Europa und Übersee. Damit habe man auch eine neue Klientel gewonnen, die vielleicht schon lange Zürcher Weine wollte – aber keine fand, die auch preislich ihrem Beuteschema entsprachen, vermutet Werner Kuster. Wir



Der «Compleo» des Zürcher Staatskellers: Mövenpick-Wein des Jahres 2012.

notierten: Lanolin, saftige, dunkle Beerenfrucht, delikate Säure, feine, geschliffene Tannine. Die Nase entwickelt sich mit Luftkontakt und hält sich im leeren Glase minutenlang.

## Neues Zürcher Selbstbewusstsein

Am Abend des 7. November werden sich im Rahmen der Expovina Zürcher Blauburgunder mit «echten Burgundern» aus der Bourgogne messen. «Der Showdown: Zürich und Burgund kreuzen die Gläser» heisst die Veranstaltung, die auch für Produzenten und Weinfreunde aus dem Blauburgunderland von hohem Interesse sein dürfte.

«Wir werden uns mit Selbstbewusstsein in der Höhle des Löwen präsentieren», verkündet Jürg Saxer aus Neftenbach, Präsident des Branchenverbands Zürcher Wein und Schwiegervater des Schaffhauser Winzers Stefan Gysel. Mit seinen 614 Hektaren Weinbergen stellt der Kanton Zürich rund ein Viertel der gesamten Ostschweizer Rebfläche. «Der Schwerpunkt liegt auf Weisswein, wir sind aber auch ein «Blauburgunderland», wie unsere Schaffhauser Kollegen sagen würden.»

Die demnächst erscheinende ETH-Publikation «Stein und Wein» macht denn auch nicht an den Kantonsgrenzen halt, sondern konzentriert sich auf die Beschaffenheit des Bodens, des Terroirs. «Wir Zürcher haben ein Manko, was die Präsentation unserer Weine in unserer Hauptstadt betrifft», räumt Jürg Saxer ein. «Bei einem Jahresbudget von ganzen 45 000 Franken für Werbung und Marketing kann unser Branchenverband aber ganz gewiss keine grossen Sprünge machen.»

Othmar Stäheli, Chefredaktor des offiziellen Organs der Schweizerischen Vereinigung der Weinfreunde «Ami du Vin» und langjähriger Spiritus Rector der Expovina, schliesst die Pressekonferenz mit den Worten: «Auf den Weinschiffen werden Sie heuer etwas weniger Länder finden, auf Experimente mit neuen Weinen aus neuen Ländern haben wir im grossen Ganzen verzichtet. Die Zeit der Experimente ist vorbei, wir sind kein Spielplatz, sondern ein Absatzzentrum für Weine, die man mit bestem Wissen und Gewissen empfehlen kann.»

## Expovina 2012 Vom 1. bis zum 15. November auf zwölf Schiffen am Bürkliplatz in Zürich

Auf den zwölf Weinschiffen können Besucherinnen und Besucher aus einem riesigen Angebot an Weinen ihre Lieblingstropfen auswählen. Rund 4500 verschiedene Weine aus allen wichtigen Anbauregionen der Welt stehen zur Degustation bereit. Neben den Schweizer Anbauregionen Wallis, Waadt und Ostschweiz sind Italien und Spanien mit ihrem Angebot in der vordersten Reihe vertreten. Daneben ist eine Renaissance alter Klassiker aus Frankreich zu beobachten.

## Das Weinzelt vor den zwölf Schiffen

Nachdem das Programm des WeinForums auf der Bürkliplatz-Terrasse in den letzten Jahren von wenigen Schwerpunktthemen dominiert war, steht es dieses Jahr im Zeichen nationaler und internationaler Vielfalt. Mit

einem breiten Spektrum an Weininformationen aus den wichtigsten europäischen Produktionsgebieten ergänzt und vertieft es das Angebot auf den Schiffen. Der Schweizer Wein spielt bei diesem Auftritt der Weinwelt Europas eine besondere Rolle: Ihm wird gleichsam Gelegenheit geboten, seine Konkurrenzfähigkeit mit dem Rest der Welt zu beweisen.

Das Interieur des Forumzelters wurde mit einer bequemen Lounge ausgestattet. Die Region Bordeaux, die Winzerinnen und Winzer des Kantons Zürich, die Waadtländer Weine, das Weinland Frankreich und die Region Rioja bieten hier an verschiedenen Tagen Informationen und freie Degustationen an. Daneben gibt es im WeinForum Seminare und Vorträge zu spannenden Themen. So wird bei-

spielsweise die Verbindung von Stein und Wein – sprich: die Lieblingsböden einzelner Rebsorten – untersucht. Oder zwei italienische Familienbetriebe, die seit dem Generationenwechsel von Frauen geführt werden, präsentieren sich im Spannungsfeld von Tradition und Pioniergeist. Die verschiedenen Anbauregionen Portugals mit ihren autochthonen Rebsorten, den vielen verschiedenen Weinstilen und einer breiten Variation in der Vinifikation werden Weinfreundinnen und -freunden von sechs international bekannten Winzern nähergebracht.

Und die «Premiers Grands Crus», die neue Bezeichnung für die Elite der Waadtländer Weine, sind Thema verschiedener Degustationen und Referate. Andreas Keller, Doyen der Schweizer Weinjournalisten und wohl

einer der besten Kenner der Waadtländer Weine, wird am 12. und 13. November in einem Seminar mit Vertikaldegustation das Potenzial der Premiers Crus Vaudois untersuchen.

## Erweitertes kulinarisches Angebot

Zuwachs erhält das gastronomische Angebot: Neben dem Fondue-schiff «Panta Rhei», der Trattoria Italiana auf der «Wädenswil» und dem Seerestaurant auf der «Rosenstadt» wird der Winzerkeller, einst im Bauch des Dampfschiffes «Stadt Rapperswil», als Winzerstube auf dem Schiff «Wadin» wiederauferstehen. (us)

**Expovina 2012** Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 13 bis 22 Uhr; Sonntag 13 bis 19 Uhr; Donnerstag, 15. November 13.00 bis 21.00 Uhr; Restaurants: Montag bis Samstag 11.30 bis 24 Uhr; Sonntag 11.30 bis 21 Uhr; Eintrittspreis inkl. Katalog Fr. 20.–; [www.expovina.ch](http://www.expovina.ch)

# Die beiden besten Riesling-Silvaner der Schweiz

**Müller-Thurgau** heisst die weisse Leitsorte der Ostschweiz heute korrekt. Die Weine, die Nik Zahner und Thomas Schmid daraus kelterten, haben am Grand Prix du Vin Suisse gewonnen.

VON **ULRICH SCHWEIZER**

**BERN** Einen doppelten Erfolg gab es an der grossen Schweizer Weinprämierung 2012 für zwei unmittelbare Nachbarn des Blauburgunderlandes, die in der Beilage «Wein und Genuss» vom 21. August vorgestellt wurden. Sieger ist Nik Zahner in Truttikon mit seiner «Langenmooser Riesling-Silvaner Spätlese» 2010, AOC Zürich. Wir notieren: Mittleres Gold; intensive Honignote dank Botrytis, süsse weisse Blüten; am Gaumen indes nicht zu süss, stoffig, mit viel Extrakt. Ein idealer Be-



Nik Zahner mit seiner «Langenmooser Spätlese» im Keller in Truttikon.

gleiter von reifem Käse, aber auch wunderbar zu thailändischer Küche.

Auf den 2. Rang kam ein geschmacklicher Gegenpol zum Siegerwein, näm-

lich der jugendlich-frische Müller-Thurgau 2011 von Thomas Schmid, Schlatingen, AOC Thurgau: Helles Gold mit grünen Reflexen, rassig und knackig,



Judith und Thomas Schmid an der Schaffhauser Herbstmesse.

Bilder Ulrich Schweizer

muntere Kohlensäure und ein winziger Hauch Restsüsse. «Wir scheinen in unserer Ecke ein ideales Terroir und beste klimatische Voraussetzungen für

mehr als eine Interpretation von Riesling-Silvaner alias Müller-Thurgau zu haben», kommentiert der strahlende Sieger Nik Zahner.