



DOSSIER

Krypto-Wein contra Wein im Keller
Crypto-vin ou vin en cave
Vino digitale contro vino in cantina



la vie de l'anav

weingilde gallus

Die neue Generation tüchtiger Weinbauern Die Jungen kommen

Geplant hat die Weingilde Gallus den speziellen Anlass schon lange. Endlich ist es so weit: Vier junge Winzer stellen ihre Weine und ihr Weingut vor.

Die Weingilde Gallus hat ins Haus des Weins in Berneck eingeladen. Bei angenehmem Wetter geniessen die Mitglieder die aussergewöhnliche Architektur des Hauses des Weins. Das tolle Ambiente entstand allein schon dadurch, dass der grosszügige Raum einseitig ganz geöffnet werden konnte. So entstand mit dem Aussenbereich zusammen ein grosszügiger Platz für viele Gäste, welche ohne Wenn und Aber Corona-conform den Abend geniessen. 42 Weinfreundinnen und Weinfreunde degustieren Wein, führen Gespräche, geniessen ein tolles Essen und vergessen für ein paar Stunden die Pandemie.

Der Gildenmeister Franz Bertsch begrüsst die Weinfreunde-Runde und die Gäste. Es wurden für diesen Anlass vier «Jung-Winzer», sprich die Folgegeneration, eingeladen. Für die Weine verantwortlich sind der Thaler Winzer Roman Rutishauser vom Weingut Steinig Tisch, Kaspar Wetli junior vom Weingut Schmid Wetli AG aus Berneck, Christian Müller vom Weingut Steinersteg in Heiligkreuz und Dionys Wyss von der Weinkellerei Haubensak aus Altstätten.

Durstig nach Gesellschaft und Weinwissen

Mit viel Schalk und Charme leitet Felix Indermaur in die Degustationsrunde ein. Das Wichtigste bringt Weinmagister Felix gezielt

Weinmagister Felix Indermaur (links stehend) stellt die vier jungen, eingefeilchten Weinproduzenten in seiner üblichen gestreichten Art vor.



Roman Rutishauser in dritter Generation beim Weingut am Steinig Tisch.

auf den Punkt: «Wir freuen uns alle nach dieser Durststrecke, dass der Durst nicht auf der Strecke bleibt.»

Jeder Winzer stellt sich und seine Weine vor. Dies wird sehr genussvoll vorgetragen. Die Details zu den Weinen werden hier bewusst ausgelassen, denn es soll den Leser ebenfalls «gluschten», diesen Weinhäusern einen Besuch abzustatten. Auf jeden Fall darf erwähnt werden, dass wir stolz sein dürfen, was diese jungen Talente produzieren. Das gilt für die Weissen, den Rosé und die Rotweine.

Die Teilnehmenden interessiert, wie die Jungwinzer die Zukunft sehen. Diese sind unisono der Meinung, dass sie dies nicht

voraussehen können. Man solle es so nehmen wie es kommt, immer das Beste daraus machen und dabei auch den Moment geniessen. Auf die Frage: «Was ist anders als bei den Vorgängern», folgt ebenfalls eine einhellige Antwort: «Auf dem Bestehenden aufbauen und versuchen stetig zu verbessern. Der Rebbau ist langfristig, neue Sorten sind spannend, widerstandsfähige Reben pflanzen, Biodiversität pflegen, Pflanzenschutzmittel auf das Nötigste reduzieren. Das Wichtigste aber ist, dass alle unsere Vorgänger bereits einen tollen Job gemacht haben. Darauf aufzubauen erachten wir als grosses Privileg.»

Feste Gaumenfreuden

Mit all dem Wissen wird das Grill-Buffer gestürmt. Dabei bleibt kein Wunsch offen. Die Teilnehmenden werden mit Black Angus Entrecôte, Schweinefilet, Pouletbrust, Shrimps und saftigen Spare Ribs verwöhnt. Dazu werden Rosmarin-Kartoffeln, mediterranes Grillgemüse und diverse Saucen angeboten. Und



Kaspar Wetli junior stellt die edlen Weine der Kellerei Schmid/Wetli vor.

weniger Fleischaffine lockt leckerer Grillkäse mit Kräuter-Quark. Nach dem Essen meldet sich Felix nochmals zu Wort. Er gibt preis, dass er von allen vier Jungwinzern bereits deren Väter und Grossväter kannte. Zu jedem einzelnen hat er eine pointierte Anekdote zu erzählen, was die Gesellschaft sehr erheitert. Auch auf die Frage, was die Jungen geworden wären, wenn sie keine Winzer hätten sein können, kommen interessante Antworten zu Tage. Nun aber können alle vier ihre Passion ausleben, was ihnen von Herzen zu gönnen ist. Auf jeden Fall ist es für die Weinfreunde ein absoluter Mehrwert.

Zum Schluss lockt eine reichhaltige Auswahl an wohlgerieftem Käse erneut zum Genuss des einen und oder andern der 16 Weine. Die Atmosphäre ist entspannt und man hätte wahrscheinlich noch lange über den Endzeitpunkt diesen wunderbaren Abend geniessen.

Andy Eberhard

