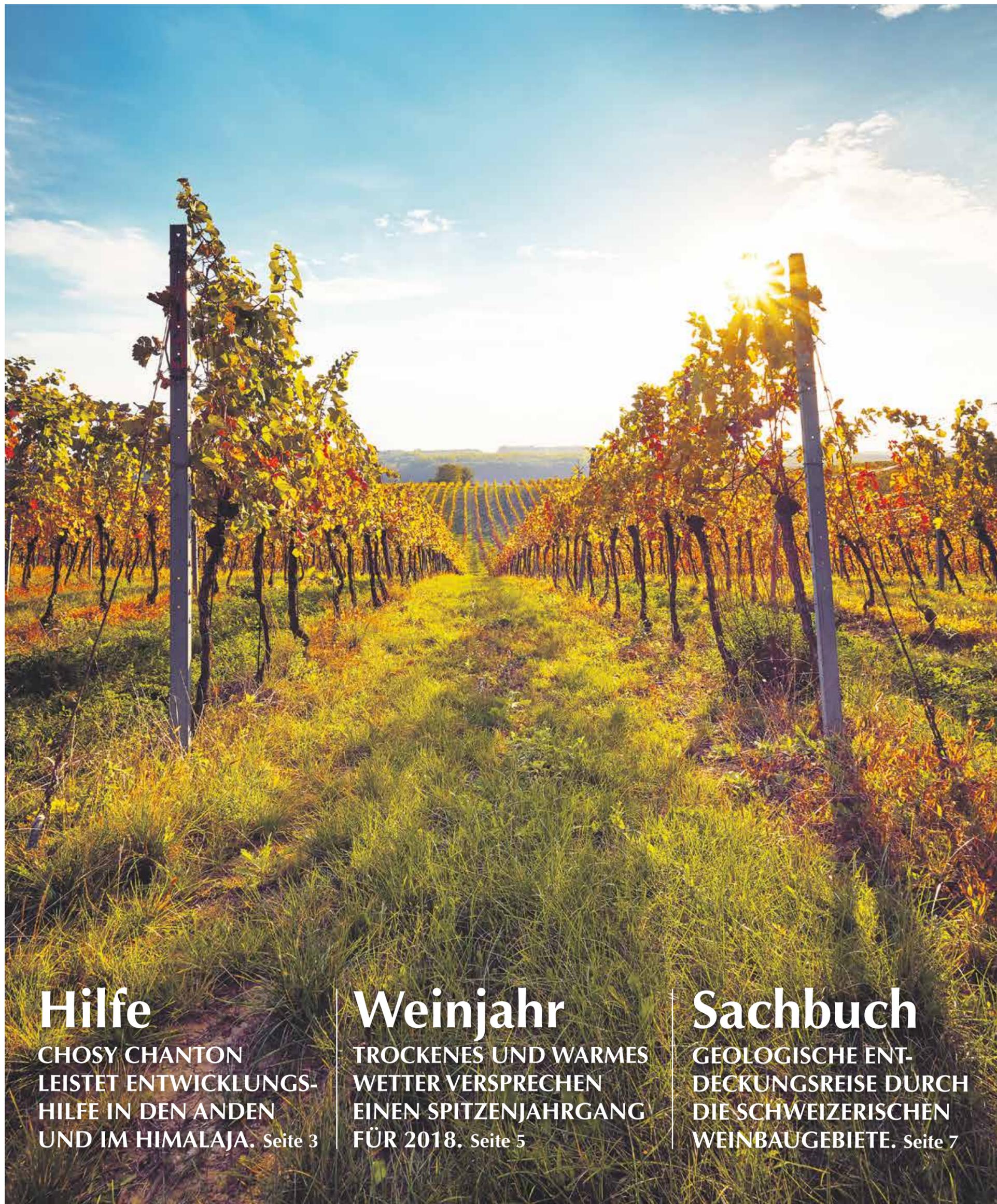


WEIN EXTRA



Hilfe

CHOSY CHANTON
LEISTET ENTWICKLUNGSHILFE
IN DEN ANDEN UND IM HIMALAJA. Seite 3

Weinjahr

TROCKENES UND WARMES
WETTER VERSPRECHEN
EINEN SPITZENJAHRGANG
FÜR 2018. Seite 5

Sachbuch

GEOLOGISCHE ENTDECKUNGSREISE
DURCH DIE SCHWEIZERISCHEN
WEINBAUGEBIETE. Seite 7

4000 Weine aus aller Welt

ZUM 65. MAL LIEGT DIE ZÜRCHER WEINFLOTTE BEIM BÜRKLIPLATZ VOR ANKER, AN BORD DIE GRÖSSTE PUBLIKUMS-WEINMESSE DER WELT. Vom 1. bis 15. November 2018 werden auf 12 Schiffen über 4000 Weine zur Degustation angeboten. Probieren ist angesagt, Prüfen, Vergleichen, Geniessen – die Weinwelt erleben.

Die Schweiz dominiert auch diesmal das Angebot der Expovina. Weine aus 15 Rebbaue-Kantonen illustrieren die Vielfalt an Sorten, Terroirs, klimatischen Bedingungen und Winzer-Persönlichkeiten. Während das Wallis einmal mehr mit urwüchsigen Spezialitäten überzeugt, demonstrieren die Waadt und Genf, dass sich ihre Kompetenz längst nicht auf Chasselas oder Gamay beschränkt. Aus dem Tessin kommen die saftigen Merlots und die führenden Deutschschweizer Anbaugebiete zeigen, dass das Gute oft sehr nahe liegt.

Gastland Georgien

Zu einer Premiere kommt es auf der Ganymed-Terrasse. Im eleganten Wein-Forum-Zelt wird Georgien als erstes Gastland der Expovina auftreten und sein von uralter Tradition geprägtes Sortiment präsentieren. Ganymed, der Bote der Götter, wird die Besucher in ein Wein-gebiet entführen, in dem seit mehr als 8000 Jahren Reben angebaut und Trauben gekeltert werden. Georgien gilt als Ursprungsland des Weinbaus und wird auch «Wiege des Weins» genannt. Spannende Begegnungen mit Winzern und



Treffpunkt für Weinfreunde vom 1. bis 15. November 2018: die Expovina am Bürkliplatz mitten in Zürich. Bilder: Expovina AG

Weinen aus den geschichtsträchtigen Anbaugebieten zwischen Kaukasus und Schwarzem Meer sind angesagt. Für Expovina-Präsident Bruno Sauter ist der Auftritt Georgiens im WeinForum-Zelt von besonderer Bedeutung: «Wir feiern dieses Jahr mit der 65. Austragung der Zürcher Weinausstellung ein kleines Jubiläum. Dass wir zu diesem Anlass mit Georgien eines der traditionsreichsten

Weinländer der Erde als erstes Gastland empfangen dürfen, ehrt die Expovina und freut mich ausserordentlich.»

Europa dominiert

Das Angebot an ausländischen Weinen an Bord der Zürichsee-Weinflotte wird von europäischen Gewächsen dominiert. Neben den Klassikern aus dem Norden und der Mitte Italiens wächst

die Bedeutung des Südens und der Inseln weiter – ein Trend, der sich auch in Spanien, Portugal und Südfrankreich fortsetzt. Eine Fundgrube insbesondere für Liebhaber von grossen Weissweinen ist das Angebot der Winzer aus Deutschland und Österreich. An Bedeutung gewonnen hat auch die Präsenz Ost- und Südosteuropas. Sie überraschen mit hervorragenden Weinen.



Expovina

(1. – 15. November 2018)

170 Stände auf 12 Schiffen am Bürkliplatz. 3 Restaurants auf verschiedenen Schiffen

Öffnungszeiten

Mo bis Sa, 13 bis 21 Uhr (Kassaschluss 20.30 Uhr)

So, 11 bis 19 Uhr (Kassaschluss 18.30 Uhr)

Restaurants:

Mo bis Sa, 11.30 bis 24 Uhr

So, 11 bis 21 Uhr.

Eintritt

Fr. 25.–, inkl. Katalog, (ab 16 Jahren) Hunde sind auf der Ausstellung nicht zugelassen.

Anfahrt

Tram Nr. 11 ab Zürich Hauptbahnhof bis Bürkliplatz. Ab Stadelhofen/Bellevue ist die Ausstellung über die Quai-Brücke gut zu Fuss oder mit Tram Nr. 11 erreichbar.

www.expovina.ch

PUBLIREPORTAGE

GVS – Schaffhauser Spitzenweine

DIE ERFOLGREICHE MEDAILLENAUSBEUTE DER GVS WEINKELLEREI GEHT WEITER:

«Quintessenz» Pinot Noir Réserve aus Gächlingen wurde an jeder der drei grossen Wein-Prämierungen in der Schweiz mit der Goldmedaille geehrt.

Ehre, wem Ehre gebührt. Der «Quintessenz» Pinot Noir Réserve aus Gächlingen ist an der Expovina Prämierung der am höchsten bewertete Schweizer Rotwein! Dieser Pinot Noir ist die Essenz aus der engen Zusammenarbeit der Winzerfamilien Kramer, Rüedi und Vögeli aus Gächlingen im schönen Schaffhauser Blauburgunderland einerseits und dem Team um Kellermeister Michael Fuchs andererseits. Nur mit ständigem Streben nach Qualität – im Rebberg sowie im Weinkeller – kann ein grosser Wein gelingen. Die Summe aller Teilchen, oder eben die Quintessenz aus den Bemühungen und die



Leidenschaft aller Beteiligten, aus dem Guten das Beste zu schaffen, geben diesem edlen Wein den Namen. Zudem errangen Alte Reben Pinot Noir, Cabernet Dors Réserve und Octavia je eine goldene und sechs weitere GVS-Weine eine Silbermedaille. Dies erfüllt die Weinkellerei und ihre Rebleute mit Stolz und führt die sehr beständige Medaillenflut der letzten Jah-

Speziell ausgesuchte, beste Lagen und Ertragsreduktion machen den «Quintessenz» Pinot Noir Réserve zum absoluten Spitzenwein.

re fort. Man erinnere sich an das Grosse Gold des Eisenhalde Goldsiegel Pinot Noir Spätlese an der Expovina Prämierung 2017. Damit ist GVS endgültig in der Liga der besten Weinkellereien in der Schweiz angekommen. Auch dieses Jahr findet der Geniesser die feinen Tropfen aus Schaffhausen an der Expovina im Bug auf dem Schiff Sântis am Stand 501, wo alle neuen Jahrgänge und natürlich die prämierten Weine degustiert und bestellt werden können.

GVS Weinkellerei
Gennersbrunnerstrasse 61
8207 Schaffhausen
www.gvs-weine.ch

PUBLIREPORTAGE

Slow Food Market 2018

ENTDECKEN SIE DIE GROSSE VIELFALT REGIONALER SPEZIALITÄTEN und erleben Sie den unverfälschten Geschmack und die Individualität handwerklicher Produkte.

Vom 16. bis 18. November gastiert die Messe des guten Geschmacks in Zürich. Nationale und internationale Lebensmittelproduzenten bieten die einmalige Gelegenheit, ihre hochwertigen sowie gut, sauber und fair produzierten Slow Food Produkte kennenzulernen, zu probieren und selbstverständlich auch zu kaufen. Das Motto lautet: «begegnen – degustieren – kaufen – essen – trinken». Im Koch-Atelier des abwechslungsreichen Rahmenprogramms stehen zudem zahlreiche kulinarische Inspirationen für den persönlichen Kochalltag für jedermann im Mittelpunkt. Und wer bei soviel Köstlichkeiten Hunger bekommt, stillt diesen im Marketrestaurant, natürlich mit nachhaltigem Slow Food Genuss.



8. Slow Food Market Zürich

16. bis 18. November 2018
Messe Zürich
www.slowfoodmarket.ch
Öffnungszeiten:
Freitag, 12 – 21 Uhr
Samstag und Sonntag, 10 – 19 Uhr

ANZEIGE

**GASTLAND
GEORGIEN**

*«Die Wiege
des Weins»*

www.expovina.ch

65. Zürcher Wein-Ausstellung

1. bis 15. November 2018 am Bürkliplatz. Über 4000 Weine, Degustationen und Spezialitäten-Restaurants

Unser Mann in den Anden



Eines von Josef-Marie «Chosy» Chantons Entwicklungsprojekten: Die herrlich gelegene Bodega Landsuà in Samaipata auf rund 1600 Metern über Meer in Bolivien.

IM RAHMEN DES SWISS SENIOR EXPERT CORPS HAT JOSEF-MARIE CHANTON MITGEHOLFEN, ZWEI WEINKELLEREIEN IN BOLIVIEN UND NEPAL AUFZUBAUEN. Selbst mit 75 Jahren fliegt der passionierte Winzer regelmässig in den Himalaja und in die Anden, um sich dort dem Aufbau von neuen Kellereien und dem Keltern der Weine zu widmen.

Für seine Pionierleistungen wird Josef-Marie Chanton oft als «Archäologe des Schweizer Weins» bezeichnet, weil er sich mit grossem Engagement für alte, beinahe vergessene Walliser Rebsorten eingesetzt hat. Er rief den Lafnetscha wieder ins Leben zurück und die in Vergessenheit geratenen Gwäss und Plantscher. Er gilt auch als Vater des Heida, die eigentliche Perle der Alpenweine. Ein Glücksfall für die ganze Schweizer Weinwirtschaft. Mittlerweile ist der immer ruhig und bedacht wirkende Winzer längst in Pension gegangen, legt aber in seinem Betrieb in Visp immer noch Hand an. Anfangs Januar 2019 wird er seine Koffer wieder packen, um einen weiteren Einsatz als Entwicklungshelfer in Bolivien zu absolvieren. Ziel ist Mizque, eine auf über 2000 Meter hoch gelegene Stadt im Departement Cochabamba in Bolivien.

Professionelle Beratung

Es ist kein Geheimnis, dass viele Betriebe in den sogenannten Entwicklungsländern sich keine professionelle Beratung und Unterstützung leisten können. Für solche Fälle springt «Swisscontact» ein, die Entwicklungsorganisation der Schweizer Wirtschaft. «Wir fördern die wirtschaftliche, soziale und ökologische Entwicklung, indem wir Menschen darin unterstützen, sich erfolgreich in das lokale Wirtschaftsleben zu integrieren. Wir eröffnen ihnen dadurch die Möglichkeit, ihre Lebensbedingungen aus eigener Kraft zu verbessern», ist die Mission im Leitbild beschrieben. Die Experten des Corps arbeiten ehrenamtlich. Sie geben ihr Wissen und Können dort weiter, wo es gebraucht wird.

Nach Honduras kam Bolivien

2009 wurde Josef-Marie Chanton in das Swiss Contact Senior Expert Corps aufgenommen. «Im Mai 2012 war mein erster Einsatz in Honduras. Ich hatte Gelegenheit, mich selbst in der Zubereitung von Fruchtsäften aller Art wie Brombeeren, Pfirsich, Erdbeeren, Äpfel, Kartoffeln, Jaboticaba (Baumstammkirsche) und auch Trauben weiterzubilden und meine Erkenntnisse weiter zu geben», erinnert sich der Walliser. Per E-Mail sei er dann angefragt worden, ob er Interesse hätte, beim Aufbau einer Kellerei in Bolivien mitzuhelfen. «Ich war natürlich sofort interessiert», meint der Walliser schmunzelnd. Im November 2012 war es dann soweit: Chosy Chanton startete zu seiner ersten Reise nach Bolivien.

Ziel: Samaipata auf 1650 m.ü.M. und 119 Strassenkilometer südwestlich der Departements-Hauptstadt Santa Cruz gelegen. Eine Landstadt im Übergangsbereich zwischen der Anden-Gebirgskette der Cordillera Oriental im Westen und dem bolivianischen Tiefland im Osten. Weitere Einsätze am gleichen Ort in Bolivien folgten 2013 und 2015. «Im November 2017 flog ich erneut nach Bolivien für ein neues Projekt in Luribay. Bei dieser Gelegenheit reiste ich auch nach Samaipata.



Das Setzen der Rebschösslinge war harte Arbeit (l.), die sich aber gelohnt hat: Der Gutsinhaber kann die ersten Trauben verarbeiten.

Die Einweihung der Kellerei stand bevor, die von uns und vor allem mit grosser Hilfe von Sohn Mario aufgebaut worden war. Meine Frau Marlis kam später dazu, so dass wir miteinander nach der Einweihung der Kellerei am 16. Dezember auch noch in Bolivien herumreisen konnten», blickt der Winzer zurück. Bei diesem Trip nach Südamerika zeichnete sich ein weiterer Einsatz in Bolivien ab, der vor der Tür steht.

Probleme gab es viele

Beim ersten Besuch in Samaipata sei es vor allem darum gegangen, den Weinberg zu bepflanzen und den Leuten zu zeigen, wie man die Reben richtig schneidet. Der Traum des Besitzers sei schon immer die Landwirtschaft gewesen, weshalb er sich 25 Hektaren unbebautes Land erstand, um dort ein Weingut zu betreiben. Die Terrassen habe man mühsam mit Pickel und Schaufeln angelegt. «Vom Weinbau selbst hat der Besitzer aber keine Ahnung, so dass ich ihm mit meinen Tipps eine grosse Hilfe war», sagt Chanton. Der zweite Besuch galt der Kellereiplanung. «Wir haben in Bolivien mit einem Architekten die Pläne erarbeitet. Das Büro

Wagner Vomsattel hat sie dann überarbeitet. Die Geräte wie Abbeermaschine, Presse, Pumpen und Filter haben wir in Spanien bestellt. Bei meinem Besuch gingen wir in Bolivien in eine Schlosserei. Ich habe den Handwerkern gezeigt, wie sie die Gär- und Lagertanks herstellen müssen. Unsere Zielvorgabe war es, für die erste Ernte im Jahr 2015 bereit zu sein.» Als er dann im März in Samaipata angekommen ist, sah von Weitem alles ganz gut aus. «Das Kellerei-Gebäude



stand, aber wir mussten feststellen, dass es eigentlich nur eine überdachte Betonplatte war. Überall standen Holzkisten herum, in denen Geräte und Tanks verpackt waren. Strom und Wasser gab es nicht. Ohne das ist es aber recht schwierig, überhaupt eine Kellerei zu betreiben.» Sie mussten Generatoren kaufen und Wasser zuführen. Die Leitung hatte allerdings viel zu wenig Druck, um die Tanks reinigen zu können. Es war kein leichtes Unterfangen, auf einer Einkaufstour in Santa Cruz die geeigneten Teile zu finden. «Schliesslich gelang es uns mit vereinten Kräften, die Kellerei für die erste Ernte einzurichten.»

Erste Ernte fiel klein aus

Mit etwa 1000 Kilogramm fiel die erste Ernte sehr klein aus. Mehltau hatte die Reben überzogen und geregnet hat es auch wenig. Viele der Jungreben sind verdorrt, weil sie nicht bewässert wurden. Aus dem gewonnenen Traubengut wurde eine rote Assemblage gemacht. Die Reben sind im Terrassenbau auf Draht gezogen in einem Betrieb, der mittlerweile 15 Hektaren Rebland umfasst. Angebaut werden die Rotweinsor-

ten Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot Noir, Tempranillo, Tannat sowie die einheimische hellrote Criolla. Dazu gesellen sich die weissen Sorten Chardonnay, Sauvignon Blanc und Semillon. Ein argentinischer Weinmaker schaut zu den Weinen, der Verkauf muss noch organisiert werden. «Die Besitzer sind finanziell gut dotiert, haben eine grosse Familie und die Nachfolge sollte eigentlich gesichert sein», erläutert der Walliser. Der Kellereibetrieb «El Fuerte» darf sich wahrlich

Setzlinge aus Würenlingen

Heute stehen an drei verschiedenen Orten zwischen 850 bis 1600 Meter über Meer über fünf Hektaren Reben. «Bei meinem ersten Einsatz fand ich Rebsorten wie Yamabudo, Koshu, Fujiminori und Pione, welche aus Japan importiert wurden», sagt Chanton. 20000 Rebsetzlinge stammen dabei aus der Rebschule von Andreas Meier in Würenlingen. Neben Chardonnay, Gewürztraminer, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Solaris und Merlot durften natürlich 500 Setzlinge Heida nicht fehlen. Der Keller wird in den nächsten Monaten gebaut. Die Nachfrage nach Wein ist sehr gross, denn es ist der erste selbst hergestellte Rebensaft aus in Nepal gereiftem Traubengut. Der Initiativstieß allerdings nach einem Erdbeben an seine finanziellen Grenzen. Mittlerweile hat er zwei Freunde als Partner, so dass die Zukunft vielversprechend aussieht.

Ein guter Anfang

«Im Juli 2018 ernteten und pressten wir die ersten Heidatrauben. Im Charakter glich der Wein unserem Heida, jedoch mit weniger Kraft und höherer Säure», sagt Chanton. In Nepal müssen wir die Erträge in den Griff bekommen und dann steht Qualitätsweinen nichts im Wege. Nepalesischer Wein ist ein Nischenprodukt und in den nächsten Jahren soll zuerst der inländische Bedarf gedeckt werden. «Wir exportieren derzeit kleine Mengen nach Japan.» In Bolivien werden mit professioneller Begleitung sehr gute Weine vinifiziert. Der Tannat hat es Chosy Chanton besonders angetan. Bolivianische Weine gibt es auch in der Schweiz zu kaufen. Bei vollem Ertrag werde sich die Frage des Exportes auch stellen, ist Chanton überzeugt. Marlis und Chosy Chanton, wie auch Sohn Mario, haben bei ihren Einsätzen in Nepal und Bolivien in den letzten Jahren vorbildliche Arbeit geleistet. «Ich sehe mich als Landschaftsgärtner, der verlassene Landwirtschaftsböden wieder ihrer Bestimmung zuführt.» Das Land wird vor Erosion geschützt, Arbeitsplätze im eigenen Land werden geschaffen (in Nepal sind es 50, korrekt entlohnte Stellen) und mit einheimischen Produkten wird der einheimische Markt bereichert. «Wunderbar, wenn ich das, was ich ein Leben lang gelernt und gelebt habe, interessierten Leuten weitergeben kann. Freunde gewinnen, andere Kulturen entdecken – und dies in traumhaften Landschaften», sagt Chosy Chanton. Hans-Peter Maurer

sehen lassen, wie aus einem vom Marlis Chanton grandios zusammengestellten Fotobuch ersichtlich ist.

Im Land der Achtausender

Im Juli 2014 kam Chantons erster Einsatz in Nepal auf der Pataleban Vineyard in der Nähe Kathmandus. Das Resort befindet sich 45 Minuten westlich von Kathmandu an der Hauptstrasse nach Pokhara auf rund 1600 Metern über Meer. Der Erbauer des Hotelresorts und Pionier für die Rebplantagen in Nepal, Kumar Karki, verpachtete 2016 sein Hotel, um sich voll und ganz den Reben widmen zu können. Die Ausbildung bekam er vom Walliser, der ihn auch weiterhin unterstützen wird. Zuerst musste eine Strasse zum neuen Rebberg in Kaule hinauf erstellt und dann mit mühevoller Handarbeit die Rebberge terrassiert werden. Für den zweiten Rebberg in Kewalpur musste ein Fluss überquert und eine Strasse gebaut werden. 2014 wurde erstmals Wein abgefüllt. Die Weine lagerten in zum Teil aus Deutschland importierten Stahltanks und Tanks, die in einer einheimischen Schlosserei nach der Anleitungen des Wallisers hergestellt wurden.

Cavatappo – klein aber fein

DER KLEINE ABER FEINE WEINLADEN CAVATAPPO AUF DEM SCHLEIFE-AREAL IN WINTERTHUR führt herausragende europäische Weine zu fairen Preisen.



Weinfreunde können in dem hübschen Weinladen aus 1000 liebevoll zusammengebauten Weinkisten die Weine ihrer Wahl degustieren.

Mit herbstlichen und saisonalen Köstlichkeiten macht das Weintrinken besonders Freude. Vor allem dann, wenn man das feine Essen mit der Familie und guten Freunden zelebrieren kann. Es schmeckt einfach besser in geselliger Runde und so ist es auch mit dem Wein. Zu verschiedenem Fleisch mit leckeren Saucen ist der Rocca Rubia aus der Carignano-Traube mit seinen Aromen von Beeren und schwarzer Schokolade ein Genuss. Dicht und füllig im Geschmack, mit einer faszinierenden Balance zwischen Tannin und Vollmundigkeit, passt er zudem auch zu Grillfleisch, Wild und Schmorbraten. Cassis und Gewürznoten bringt der italienische Inseglio del Cinghiale mit sich, ein Cuvée aus Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot und Syrah. Er ist ein hervorragender Begleiter zu Fondue Chinoise, kräftigem Braten und Käse. Zu klassischem Zürcher Geschnetzelten passt prächtig der D.O. Astrales mit 92 Parker Punkten aus dem Ribera del Duero mit seiner leuchtenden purpur-rubinroten Farbe und der Präsenz von schwarzer Frucht. Wer mehr die weissen Weine mag, findet im Pecorino IGT Terre di Chieti, dem Tombacco mit seinem satten Gelb

und dem intensiven Duft von exotischen Früchten, einen passenden Begleiter zum Mistkratzerli und zu anderen Gerichten mit hellem Fleisch und Meeresfrüchten.

Die passenden Geschenkideen

Nach einem ausgedehnten Essen tut und schmeckt ein Schnaps einfach gut. Die Auswahl an reifen und köstlichen Spirituosen, Grappas und Likören ist stetig gewachsen. Eine besondere Geschenkidee zu Weihnachten und für alle Anlässe sind die verschiedenen mundgeblasenen Geschenkflaschen, die im Cavatappo mit dem Schnaps bzw. Likör der Wahl gefüllt werden. Eine dekorative Destillierflasche zum Beispiel, gefüllt mit dem Grappa Cavallina Bianca Blend 18 Mesi, ist das perfekte Geschenk für alle Grappa-Liebhaber. Im Cavatappo können Weinliebhaber sprudelnde Proseccos aus Venetien, herrliche Weissweine und hervorragende Rotweine aus renommierten Weinanbauregionen Italiens, Spaniens und Teilen Frankreichs, Portugals und der Schweiz probieren - alle trinkreif, aber durchaus noch lagerfähig. Sie finden zudem entsprechendes Weinzubehör wie elegante und praktische Korkenzieher, formschöne Wein-

Sekt- und Grappa-Gläser, Weinkühler und Flaschenverschlüsse, vor allem aber immer wieder neue, feine Tropfen, die sich lohnen zu probieren. An regelmäßigen Degustations-Abenden erfahren unsere Gäste in einer Gruppe von jeweils 20 Personen Wissenswertes über Weinregionen, Winzer und die Weine selbst. Auf www.cavatappo.ch sind jeweils die aktuellen Degustations-Daten und -Themen zu finden.

Wein-Einkaufen leicht gemacht

Mit dem Auto können Cavatappo-Kunden auf entsprechenden Parkplätzen vis-à-vis vom Fotomuseum bzw. Bistro George parken. Falls gewünscht, wird der Wein zum Auto gebracht, was den Wein-Einkauf erleichtert. Kunden ohne Auto können im Cavatappo degustieren und sich die Weine auch bequem nach Hause liefern lassen. Das gesamte Weinsortiment ist zudem erhältlich unter www.angela-bruderer.ch/Weine.

CAVATAPPO
Tösstalstrasse 59, 8400 Winterthur
Öffnungszeiten
Di–Fr, 14–18.30 Uhr
Sa, 10–16 Uhr
www.cavatappo.ch

Bioweine im Trend

ROLAND UND KARIN LENZ VOM BIEWEINGUT LENZ wurden 2018 zum zweiten Mal Biowinzer des Jahres.

Der Marktanteil von Weinen aus zertifiziert biologischer Produktion nimmt seit einigen Jahren stetig zu. Zum einen hat die Qualität der Bioweine in den letzten Jahren stetig zugelegt, zum anderen hat sich das Bewusstsein beim Konsumenten betreffend Genuss, Nachhaltigkeit und Gesundheit verändert. Gerade junge Familien kaufen bewusster ein und setzen deshalb immer mehr auf Bio. Um der Nachfrage gerecht zu werden, wird das Weinangebot der Bioweingüter immer vielseitiger. Neben den klassischen Traubensorten wie Pinot Noir, Merlot oder Müller-Thurgau, kann der mutige Konsument heute auch neue Sorten wie Cal 32-7, Cal 1-28 oder Sauvignier gris entdecken.

Wertvolle Antioxidantien

Diese Neuzüchtungen sind pilzresistent und besitzen spannende Weineigenschaften mit teils ganz neuen Aromausrichtungen. Zudem haben diese neuen Traubensorten physiologisch bedingt einen hohen Gehalt an gesundheitlich wertvollen Inhaltsstoffen (Antioxidantien). «Weine aus diesen neuen Sorten liegen voll im Trend», sagt der Schweizer Biowinzer des Jahres, Roland Lenz vom Bioweingut Lenz. «Durch den Anbau dieser pilzresistenten Traubensorten entsteht eine Win-Win-Situation: der Konsument kann neue Geschmäcker entdecken, zu einem genialen Preis-Leistungsverhältnis, und der Win-

zer kann seine Weinberge nachhaltig bewirtschaften. Mit den neuen Traubensorten ist der Winzer zudem besser ausgerichtet auf die Klimaveränderungen.» Das Bioweingut Lenz aus Iselisberg bewirtschaftet 20 ha Reben zwischen Ossingen und Uesslingen. Von den aktuell 34 Traubensorten die im Ertragsanbau stehen, sind bereits 22 neue pilzresistente Sorten, was 60% der Fläche ausmacht. «Stolz sind wir, nach 2015 zum zweiten Mal Schweizer Biowinzer des Jahres geworden zu sein. Verantwortlich dafür sind unsere zwei Weinpersönlichkeiten Quarteto weiss und das Handwerk rot. Der Quarteto weiss ist unser wichtigster Wein überhaupt. Dieses Cuvée aus GF 48-12 – Seyval blanc – Sauvignon blanc und Müller-Thurgau verbindet Innovation mit Tradition, was genau unsere momentane Anbausituation widerspiegelt und die gegliederten Umstellung Richtung Weinberge der Zukunft aufzeigt.» Entdecken Sie an den Weinerlebnistagen am Samstag, 24.11., Sonntag, 25.11. sowie am Samstag, 1.12. 2018 auf dem Weingut Lenz selbst, was Biowein heute ausmacht:

Bioweingut Roland und Karin Lenz

In Iselisberg 23
8524 Uesslingen
Tel. 052 746 13 86
www.weingut-lenz.ch

Weinerlebnistage

Verkosten- Erleben- Geniessen
Sa, 24.11 / So, 25.11 / Sa, 1.12



Das Team des Bioweinguts Lenz bei der Auszeichnung zum Biowinzer des Jahres 2018 (l.) sowie bei der Pflanzung einer neuen, noch namenlosen Sorte (r.).



ANZEIGEN

BioLogisch



Genuss ist eine Frage der Fantasie und beginnt im Weinberg!

Weinerlebnistage 2018: Sa. 24.11 / So. 25.11 / Sa. 1.12 / www.weingut-lenz.ch



Eigenkelterung

August Kramer

Weinbau

Weinverkauf:
Montag–Freitag
11.30–12.00 Uhr
Samstag 10.00–12.00 Uhr
oder nach tel.Vereinbarung

Oberdorf 10
8197 Rafz
Telefon 044 869 08 95

info@kramer-weine.ch
www.kramer-weine.ch

Voranzeige: Weihnachtsausstellung
Samstag/Sonntag, 24./25. November
in der Kramer-Schür

E-Paper des «Landboten»

Jetzt abonnieren und profitieren!

Download gratis im App-Store erhältlich
Für Tablet und PC Browser
Für Abonnenten im Abopreis inbegriffen



Kontaktieren Sie unseren Abo-service: Der Landbote, Telefon 0800 80 84 80, E-Mail: abo@landbote.ch, www.landbote.ch

Gütti's Buurehoferlebnis

2./3./4. sowie 23./24./25. November 2018

Freitag ab 18 Uhr, Samstag/Sonntag ab 12 Uhr

Metzgete

Familie Güttinger und Team freuen sich auf Ihren Besuch

Gütti's Buurehof • Hinterhubstrasse 2 • 8413 Neftenbach
Telefon 052 315 26 71 • r.guettinger@gmx.ch

Winzer erwarten Spitzenjahrgang

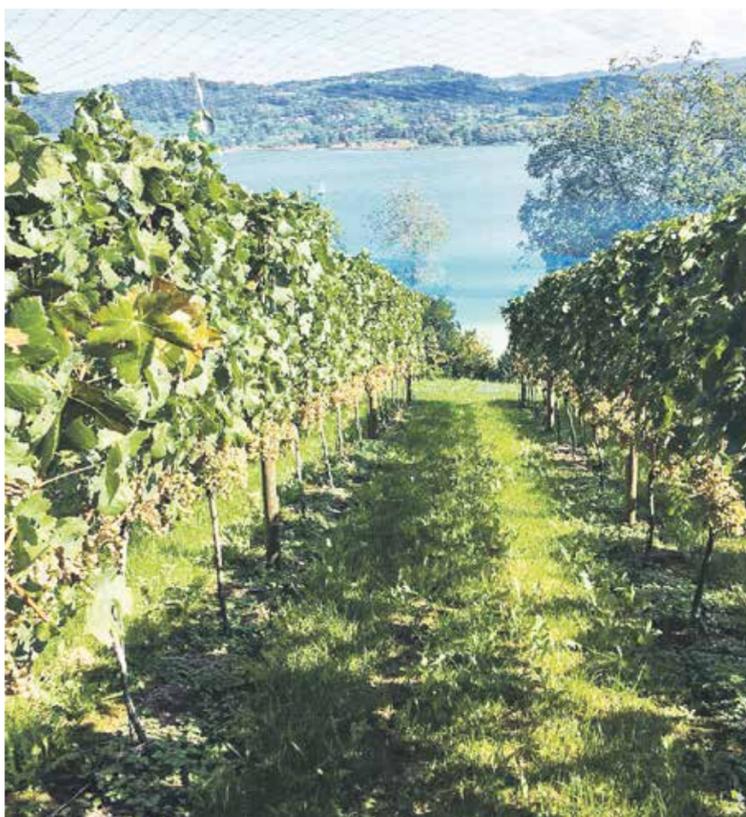
STABILES UND TROCKENES WETTER ÜBER WOCHEN HINAUS SORGTEN FÜR EINEN BILDERBUCH-SOMMER UND LIESSEN 2018 ZU EINEM AUSSERGEWÖHNLICHEN WEINJAHR WERDEN. Die meisten Sorten erreichten ihre optimale physiologische Reife, so dass die Traubenqualität hervorragend war, und die Ernte ausserordentlich gut.

Der Hitzesommer 2018 bescherte nicht nur den Badis hohe Besucherzahlen, er erfreute auch die Winzer. Der 2018er-Jahrgang wird aller Voraussicht nach zu einem Spitzenjahrgang. Nach eher mageren Jahren tut es den Winzern gut, dass sie ihre Keller wieder füllen konnten. Noch liegen die offiziellen Zahlen der Deutschschweiz nicht vor, doch wird geschätzt, dass der Ertrag etwa 20 Prozent über einer Durchschnittsernte liegt. Gegenüber 2017, als der Frost die Ernte stark reduzierte, könnte es 2018 die doppelte Menge geben. Die verfügbaren Daten sehen jedenfalls sehr gut aus. Erstaunlich, wie vor allem ältere Rebstöcke die Trockenheit meisterten. Doch bezüglich Jungreben gab es da und dort doch kleinere Wermutstropfen, denn die grosse, andauernde Hitze hat ihnen – wenn die Wasserversorgung nicht funktionierte – doch zugesetzt.

Hohe Zuckerwerte

Geradezu rekordverdächtig sind die Zuckerwerte. So meldete Markus Lehmann (Fachstelle Weinbau SH/TG) anfangs Oktober folgende Öchslezzahlen: Müller-Thurgau 82/80, Blauburgunder 107/104, Chardonnay 97/93, Cabernet Dorsa 97/96, Regent 97/94 und Sauvignon Blanc 97-91. Zwei Wochen zuvor hatte er gewarnt: «Bereits beginnen die

Traubenbeeren an exponierten Lagen am Stock zu rosiniere, was zu einem Gewichtsverlust führt und die Zuckerwerte nochmals stark ansteigen lässt. Die nun täglich eintreffenden Mengendecklarationen deuten darauf hin, dass es in diesem Jahr gehäuft zu Übermengen kommen konnte. Lieferungen über das zugeteilte Traubenpass-Kontingent hinaus werden in die nächst tiefere Weinklasse umgeteilt». Viele Leute stellten sich die Frage, weshalb man schon Ende August mit der Weinlese begonnen hatte und trotz ausgezeichnetem Wetter mit Sonne und Wärme nicht zugewartet hatte, um noch höhere Öchslegrade zu erreichen. Dazu Peter Märki, Geschäftsführer des Weinbauzentrums Wädenswil: «Zucker- und Säure sind die Hauptwerte, um den Erntezeitpunkt zu bestimmen. Dieses Jahr hat der Säurewert den Wümmet bestimmt. Für die Frische des Weins ist der Säuregehalt wichtig. Der Geschmack des Weins ist immer ein Zusammenspiel von Aromen, Gerbstoffen und Säure. Diese drei Säulen müssen harmonisieren. Zu hoher Zucker- und Säuregehalt bedeutet zu viel Alkohol bei weniger Säure. Solcher Wein schmeckt langweilig». Märki weiter: «Für die Menge ist das Wetter ausschlaggebend und die Vorschriften zur Beschränkung der Ernte. Im Kanton Zürich gelten für



Auf die trockenen und heissen Sommermonate folgte ein milder Frühherbst, optimale Voraussetzungen für einen Spitzenjahrgang 2018.

erste Qualitäten 1,4 Kilo weisse Trauben pro Quadratmeter als Limit, bei roten sind es 1,2 Kilo. Bei der Qualität kommt zur Sonne auch das Wissen des Winzers zum Tragen. Vor allem die Erfahrungen vom ebenso heissen Extremjahr 2003 zählen sich heute aus».

Keine Gefahr durch Schädlinge

Von Pilzkrankheiten wurden die Reben dieses Jahr verschont; weder der falsche noch der echte Mehltau waren ein Thema. Die Kirschesfliege (KEF) kam dieses Jahr (zu) spät. Generell musste weniger gespritzt werden als andere Jahre – die Natur war dankbar. Doch Markus Lehmann warnte anfangs September: «Mit der Niederschlagszunahme ab Ende August und den höheren Feuchtigkeitswerten haben die KEF-Fangzahlen in den laufenden Monitorings deutlich zugenommen» Zwei Wochen später rapportierte er: «Mit der explosionsartigen Zunahme der KEF-Fänge in den letzten zwei Wochen (Verdoppelungen, Einzelfallen über 2000 KEF/Falle) drängt nun die Fliege in die Rebberge und damit auf die Trauben. Die ersten Eiablagen auf Pinot Noir Trauben wurden gemeldet». Die Fliege war also präsent, doch diesmal kam die *Drosophila suzukii* (zu) spät. Das warme Wetter und die damit verbundene vorgezogene Lese «spielten ihr einen Streich». Hans-Peter Maurer

Regionale Weingüter in den Top 125

ZUM SECHSTEN MAL ZEICHNETE SWISS WINE PROMOTION ZUSAMMEN MIT DEM GOURMETFÜHRER GAULTMILLAU SCHWEIZER WINZERINNEN UND WINZER AUS. Statt wie bisher 100 werden neu 125 Spitzenproduzenten vorgestellt.

Bereits fünfmal kürten GaultMillau und Swiss Wine die «100 Besten Winzer der Schweiz» und stellten diese in einem attraktiven Booklet vor. «Mit dieser Zahl sind wir an die Grenzen gestossen, die Schweizer Weinszene hat einen Sprung nach vorn getan, wir mussten unsere Bestenliste aufstocken», erklärt Jury-Präsident Geny Hess. Aus diesem Grund werden neu 125 Winzer ausgezeichnet. Was auffällt beim Durchblättern: Weinbau ist vielerorts eine Familienangelegenheit und ist nicht reine Männersache. Junge Winzerinnen machen einen tollen Job. Die beiden ersten weiblichen Ikonen der Schweizer Szene, die grossartigen Winemaker Martha Gantenbein und Marie-Thérèse Chappaz wird es freuen. Und: Die Deutschschweiz holt auf, auch ausserhalb der renommierten Bündner Herrschaft, kommentiert Urs Heller, Chefredaktor GaultMillau. Dieses Jahr tagte die siebenköpfige Jury in Bad Ragaz: Geny Hess (Experte für Schweizer Wein und Kolumnist), Gilles Besse

(Önologe, Winzer in Vétroz/VS), Paolo Basso (Sommelier-Weltmeister des Jahres 2013), Elisabeth Hobmeier (Publizistin Fachgebiet Wein/Gastronomie), Jacques Perrin (Autor und Weinhändler), Ueli Kellenberger (16 GM-Punkte, Chef im «Rössli» Bad Ragaz) und Nathalie Ravet (Ermitage des Ravet, Sommelier GM 2007, Vufflens-le-Château)

Von Rookies und Ikonen

Vier junge Talente unter den Winzer und Winzerinnen dürfen den Titel «Rookie des Jahres» tragen: Mathias Bechtel (Eglisau), Roman Rutishauser (Thal/SG) sowie Séphane und Fabrice Simonet aus Môtier (Vully/FR). Als «Ikonen» – gewissermassen eine Ehrung für das Lebenswerk – werden von GaultMillau folgende Persönlichkeiten ausgezeichnet: Marie-Thérèse Chappaz (Fully/VS), Axel und Jean-François Maye (Saint-Pierre-de-Clages/VS), Louis-Philippe Bovard (Cully/VD), Jean-Pierre Péligrin (Peissy-Satigny/GE), Martha und Daniel Ganzenbein (Fläsch/GR), Tho-

mas Donatsch (Malans/GR), Jacques Tasciore (Cressier/NE), Feliciano Gialdi (TI), Ivo Monti (Cademario/TI) und Christian Zündel (Beride/TI)

Spitzenwinzer aus der Region

Folgende 12 Weinproduzenten aus den Kantonen Schaffhausen, Thurgau und Zürich sind im neusten Guide der Top 125 vertreten: Die drei Schaffhauser Ruedi und Beatrice Baumann (Oberhallau), Markus Ruch (Neunkirch) und neu Aagne, Familie Gysel, Hallau; die vier Thurgauer Weingüter von Michael Broger (Ottoberg), Willi, Christine & Michael Burkhart (Weinfeld), Johannes Meier, Schlossgut Bachtobel (Weinfeld) und neu Martin Wolfer (Weinfeld); die fünf Zürcher Weinbaubetriebe von Erich Meier (Uetikon am See), Urs Pircher (Eglisau) und die drei neuen Nadine und Cédric Besson-Strasser (Uhwiesen), Nadine Saxer (Neftenbach) und Familie Zahner Truttikon). Nicht mehr dabei ist der Weinbau von Hermann Schwarzenbach (Meilen). Hans-Peter Maurer



Regionale Winzer in den Top 125 des Gourmetführers (o. v. l.) Martin Wolfer (Weinfeld), Nadine und Cedric Besson-Strasser (Uhwiesen), Niklaus Zahner (Truttikon), Stefan Gysel (Hallau), Nadine Saxer (Neftenbach), Mathias Bechtel (Eglisau).

ANZEIGE



DIE MESSE DES GUTEN GESCHMACKS

16. – 18. November 2018 | Messe Zürich

Fr 12 – 21 Uhr | Sa 10 – 19 Uhr | So 10 – 19 Uhr

www.slowfoodmarket.ch

Presenting Sponsor:



Media Partner:



Partner:



Ideeller Träger und Partner:
Slow Food® CH



— AUSTRALIA'S FAVOURITE — WYHUS RYF

Besuchen Sie uns

1-15 November an der Expovina in Zürich «Wyschiff»
21 - 25 November an der Winti in Winterthur



Einzigartige Weinvielfalt im Herzen Winterthurs

PUBLIREPORTAGE



Gran Reserva zu Gast bei Tele Top: Bei «TOP TSCHEGG» (Bild) zeigte Markus Meny, wie man Qualität erkennt, richtig Wein trinkt, degustiert und Zapfen erkennt. In der Kochsendung «TOP POT» gibt Gran Reserva jeweils eine Weinempfehlung für das entsprechende Menü.

JULIA UND MARKUS MENY VON DER VINOHEK GRAN RESERVA LEGEN GROSSEN WERT AUF DIE SELEKTION IHRER WEINAUSWAHL ZU BESTEN PREISEN.

Regelmässige Degustationen, Input von Produzenten, befreundeten Weinhändlern, Gastronomen und Kunden spiegeln sich im Gran Reserva-Sortiment wieder.

Das Team der mediterranen Vinothek entdeckt in den Winkelern ihrer Partner regelmässig Wein-Trouvaillen für jedes Budget, holt diese nach Winterthur und verschickt sie an eine immer grösser werdende Fangemeinde in die ganze Schweiz. Aber keine Angst, es bleiben immer noch genügend Flaschen für die Weinliebhaber aus der Region und im Raritätenschränk in der Vinothek hat es regelmässig ein paar Flaschen, die einzigartige Weinfreude versprechen. Gran Reserva ist auch Partner der wöchentlichen Kochsendung «TOP POT» mit Georges Berdux. Kürzlich hat Markus Meny als Weinfachmann in der Tele TOP-Sendung «TOP-TSCHEGG» rund um das Thema Wein Auskunft und Tipps gegeben. Die Sendungen können auch online angeschaut werden. Grossartige Weine in mediterraner und unkomplizierter Atmosphäre kaufen und

geniessen, das ist das Credo an der Neustadtgasse 1a im Herzen von Winterthur, wo die Vinothek Gran Reserva seit mehr als 11 Jahren ihren Sitz hat. Hier steht der Weingenuss im Vordergrund, ohne dass man als Kunde ein Weinspezialist sein muss. Im Gegenteil: Wein lebt von Geschichten und Menschen und diese gilt es zu entdecken. Wer sich genügend Zeit nimmt, kann dies am grossen Holztisch mit einem guten Glas Wein und einer Portion Jamon Ibérico selbst erleben.

Plötzlich ist Weihnachten!

In wenigen Wochen ist Weihnachten. Wer kennt nicht die Situation, wenn wieder ein toller Anlass bevorsteht und man nicht weiss, was man schenken könnte? Oft bringt man dann Blumen und einen Wein mit und hofft, dass er gut ankommt. Da der Weingenuss immer ein individuelles Erlebnis ist und die Auswahl an gu-

ten Weinen riesig ist, ist es sinnvoll sich beraten zu lassen. In der Vinothek findet man Grossflaschen, Geschenksäcke und Weinholzkisten und Versandkartons in verschiedenen Variationen. Bei Bedarf wird auch das Verpacken und der Versand in die ganze Schweiz organisiert. Julia und Markus Meny stellen gerne persönlich ihre spannende, grosse Welt des Weines in der Vinothek Gran Reserva an der Neustadtgasse 1a (oberhalb vom Graben) in der Winterthurer Altstadt vor.



Vinothek Gran Reserva
Neustadtgasse 1A
8400 Winterthur
Tel. 052 213 16 16
www.granreserva.ch

Wyhus Ryf – bester australischer Wein

PUBLIREPORTAGE



Carol Riebke (37) ist seit über 13 Jahren für die Produktion des Weins im Weingut Craneford in Truro, Barossa Valley zuständig. An der Expovina ist die erfolgreiche australische Winzerin jeden Tag am Stand des Wyhus Ryfs vor Ort.

1997 WAR DAS WYHUS RYF DAS ERSTE UNTERNEHMEN, DAS DEN RISIKOVOLLEN SCHRITT GEWAGT HAT, australischen Wein in die Schweiz zu importieren und blieb dem fünften Kontinenten bis heute treu.

Seit über 12 Jahren führen Inhaber Beat und Sandra Eichmann-Ryf zusammen mit Sandra Leuthold das Wyhus Ryf. An der Expovina in Zürich mit zwei Ständen vertreten. Am Stand 152 im Oberdeck ist die erfolgreiche australische Winzerin Carol Riebke jeden Tag vor Ort. Sie ist als Tochter der Winzer Familie Andretzke im Herzen des Barossa Valley in Nuriootpa aufgewachsen und hat den Farmer Nick Riebke geheiratet. Seit 2006 ist sie als Chef Winemaker bei Craneford tätig und bekam den letzten Schliff vom berühmten Winemaker John Glaetzer, welcher dreissig Jahre als Kellermeister bei Wolf Blass kelterte. Ihre Beziehungen in der Weinindustrie in Australien sind gewaltig. So weiss Sie beim Einkaufen von Früchten für ihren Wein genau, wo die besten Trauben wachsen und beschafft diese für die Craneford Produkte jährlich in höchster Qualität.

Auszeichnung des besten australischen Weines an der internationalen Weinprämierung in Zürich beeindruckt: Der Craneford Shiraz Basket Pressed 2016 gewann die goldene Auszeichnung und wurde bester Rotwein seiner Kategorie. Auch die Weine auf dem zweiten und dritten Platz sind im Sortiment des Wyhus Ryf. Es sind dies der Skillogalee Take Two Shiraz, Cabernet 2014, Skillogalee Clare Valley und der John's Blend Margarete's, Shiraz 2014, John Glaetzer, Nuriootpa Longhorn Creek.

Wyhus Ryf AG
Rubigenstrasse 8
3123 Belp
www.wyhus.ch
Das Wyhus Ryf ist an der Expovina mit zwei Ständen vertreten:
Stand 184 auf dem Sonnendeck
Stand 152 auf dem Oberdeck
Das Wyhus Ryf ist ausserdem vom 21. – 25. 11. an der Winti Mäss in den Eulachhallen in Winterthur vertreten.

Bester australischer Wein

Das grosse Know-how von Carol Riebke hat auch die Jury an der diesjährigen

ANZEIGE

Weingenuss im Herzen von Winterthur

Grosse Weine

zu kleinen Preisen!

97 Punkte Guia Peñin Jahrgang 2015

96 Punkte R. Parker

Gold Expovina

Victorino Teso la Monja Toro DO 2015	75 cl	44.50
Aalto Ribero del Duero DO 2016	75 cl	37.80 42.80
Heida du Valais Col. Chandra Kurt 2016	75 cl	16.90 49.90
Habla del Silencio Extrem. 2016	75 cl	14.80 48.50

und viele viele mehr...

Aktionen gültig bis 15. November 2018
Solange Vorrat. Jahrgangsänderungen vorbehalten

Weingeologie «Stein und Wein»

AUTOREN AUS VERSCHIEDENEN FACHGEBIETEN DER GEOLOGIE HABEN IN LANGJÄHRIGER ARBEIT UND IM GESPRÄCH MIT WINZERN UND ÖNOLOGEN EIN BUCH VERFASST. Entstanden ist eine spannende, geologische Entdeckungsreise durch die Schweizer Weinbaugebiete.

Vor etwa zehn Jahren sass eine Gruppe weinbegeisterter Geologen bei einer Flasche Rotwein in einer Weinlaube zusammen und beschloss spontan, ein Buch mit dem Titel «Stein und Wein» zu verfassen. Zehn Jahre lang haben die Autoren Rebberge besucht, sind in Keller hinabgestiegen oder haben im Grotto gegessen, haben Gespräche mit Winzerinnen und Winzern geführt und Weine degustiert. Sie waren permanent auf der Suche nach dem Stein im Wein. Aus der langjährigen Arbeit entstand ein ambitioniertes, reich illustriertes Buch mit über 650 Seiten, in dem Geologen, Rebba- und Weinfachleute sowie alle interessierten Leser eine neue Facette des Schweizer Weinbaus entdecken – neu, ungewöhnlich und amüsant aufbereitet. Mit diesem Buch erklären und begründen die Autoren ihre Erfahrungen einem breiten Publikum.

Das Hauptbuch umfasst 240 Seiten und wird von zehn 40-seitigen Regionalheften begleitet. Das Ganze steckt in einem handlichen Schuber. Vieles, was die Besonderheiten eines Terroirs ausmacht, hat mit Geologie zu tun. Das Buch nennt die aus geologischer Sicht wichtigen Faktoren, die das Terroir und den Wein prägen. Es erstaunt nicht, dass alle diese Faktoren einen Bezug zur Erde und zu den Erdwissenschaften haben. Das Buch entführt also den Leser oder die WeinliebhaberIn auf eine Zeitreise in den Untergrund der Schweizer Rebberge. Es sucht le-

bendig und erfrischend, gar nicht etwa lehrbuchhaft, den Einfluss der Gesteine auf den Wein zu erklären und spürbar zu machen. Dieser Einfluss wirkt nicht

direkt, aber auf Umwegen; über den Boden, die Elemente, das Wasser, das Klima und die Rebe, und über all die anderen Einflüsse, welche einen Wein prägen. Und so macht das Buch das Terroir zum Erlebnis.

Geologisch 10 Weinregionen

Warum zehn Regionalhefte? Üblicherweise wird die Schweiz doch nur in sechs Regionen unterteilt, nämlich Genf, Waadt, Wallis, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und Deutschschweiz. Diese Gliederung folgt ökokulturellen Überlegungen. Bei ihren Recherchen zum Projekt «Stein und Wein» sind die Autoren nun aber zum Schluss gekommen, dass die Schweiz aus geologischer Perspektive in die im Buch vorgestellten zehn

Weinregionen eingeteilt werden sollte. Die zehn Regionalhefte setzen sich auf anschauliche und lehrreiche, aber immer spielerische Art mit Stein und Wein in den Schweizer Rebbaugebieten auseinander und wollen allen, die dem Wein zugetan sind, den Charakter der sehr unterschiedlichen Schweizer Weine näher bringen. Diese Hefte laden ein, auf eigenen Entdeckungsreisen die Weinregionen zu besuchen, die Rebberge zu durchstreifen, im Keller Gespräche mit Winzern und Winzerinnen zu führen und die Weine zu verkosten. Bestimmt werden so alle auf ihre Weise den Stein im Wein finden. *Hans-Peter Maurer*



Die Vielfalt der Geologie mit den abwechslungsreichen Reblandschaften bildet im wahrsten Sinn des Wortes die Basis dieses Buches.

«Stein und Wein»

Das Buch kann zum Preis von 98 Franken direkt über <https://steinundwein.ch> oder über den Buchhandel bezogen werden.

Weinlandschaft Zürichsee

DER KANTON ZÜRICH UNTERTEILT SICH IN FÜNF WEINBAUGEBIETE: LImmATTAL, ZÜRCHER UNTERLAND, ZÜRCHER WEINLAND, WINTERTHURER WEINLAND UND ZÜRICHSEE. Letzterem ist ein neues Buch gewidmet, das im Frühjahr bei einer stimmungsvollen Vernissage im Weinbaumuseum in der Au vorgestellt wurde: «Weinlandschaft Zürichsee – Geschichte und Gesichter».

Das Gebiet des Zürichsees ist ein sich geschlossenes und eigenständiges Weinbaugebiet, in dem die Winzerinnen und Winzer seit 2008 ihre Weine mit der geografischen Ursprungsbezeichnung «AOC Zürichsee» versehen dürfen, jene auf sanktgallischem Gebiet mit «AOC St. Gallen». Das Weinbaugebiet vor den Toren Zürichs umfasst nicht nur die in den Bezirken Meilen und Horgen gelegenen Rebgemeinden am rechten und linken Ufer des Sees. Auch die wieder bestockten Rebberge der Stadt Zürich und jene der Bezirke Uster, Pfäffikon, Hinwil und Knouau gehören dazu. Wo sich einst rund 2000 Hektaren Rebberge ausbreiteten, betragen die Anbauflächen heute keine 150 Hektaren mehr. Doch aus den einst «sauren Säften» – im ganzen Kanton war es nicht anders, denn Quantität

stand damals eben über Qualität – sind es heute qualitativ hochstehende Weine, die produziert werden und weit über die Landesgrenze hinaus bekannt sind. In den letzten Jahrzehnten hat sich im Weinbau am Zürichsee wahrlich äusserst viel Positives getan. Die Produkte müssen sich keineswegs verstecken und machen an Schweizer Weinprämierungen immer wieder von sich reden.

Eine Lücke wird geschlossen

Bücher über Wein im Allgemeinen und Weingebiete der Schweiz im Besonderen haben eher Seltenheitswert. Umso erfreulicher ist es, dass nun ein Werk vorliegt, das eine Lücke schliesst und sich sehen lassen darf. Es ist mehr als 40 Jahre her, seit die letzte umfassende Darstellung über den Weinbau am Zürichsee erschienen ist. 1979 hatte Andres Altwegg



eine Dissertation über die Geschichte des Rebbaus am Zürichsee verfasst. Der inzwischen pensionierte Autor beschäftigt sich nach wie vor mit dem Weinbau

und ist als Führer im Weinbaumuseum tätig. Nun ist von dem in Kreuzlingen aufgewachsenen Verfasser, der an der ETH Landwirtschaft studierte, sein zweites Buch erschienen. Ein interessantes, lesenswertes Buch, sauber geschrieben und grosszügig illustriert, das zurückblickt auf die Anfänge des Weinbaus am Zürichsee bis in die Gegenwart. «Die Betrachtungen über die Zeit vor 1850 stützen sich auf diverse Quellen sowie kleinere und grössere Arbeiten vom Weinbau am Zürichsee. Für die Zeit nach 1980 sind es vor allem die ausführlichen Aufzeichnungen des früheren Rebbaukommissärs Kurt Pfenninger und seiner Nachfolger», schreibt Andres Altwegg in seinem Vorwort. Die eindrucksvollen Bilder machte Sasi Subramaniam, der 2008 aus Sri Lanka flüchtete und heute als Fotograf, Bildredaktor sowie Journalist für die Südostschweiz in Glarus arbeitet. Wenn man vom Weinbaugbiet Zürichsee spricht, dann muss der Name Schwarzenbach erwähnt werden, denn er hat seit 1912 Geschichte geschrieben. Das Weingut Schwarzenbach in Meilen – heute unter Regie von Sohn Alain – ist denn auch eines der total 21 Porträts von Winzerinnen und Winzern der Region, die eingehender vorgestellt werden und die die Gesichter dieses Buches sind. «Weinlandschaft Zürichsee» ist ein besonderes Buch, das zum geschichtlichen Gewissen einer fantastischen Rebregion wird und auch ein eigentliches Nachschlagewerk ist. *Hans-Peter Maurer*

Weinlandschaft Zürichsee

Th Gut Verlag, Zürich
ISBN 978-385717
213 Seiten, Preis: CHF 58.–

ANZEIGEN

Weingut

Schloss Teufen

21. Treberwurstessen Trotte Freienstein
Fr, 16. November 17–24 Uhr
Sa, 17. November 11–24 Uhr

Weihnachtsdegustation
mit Wychueche und Kaffee
Sa, 24. November, 13–19 Uhr
So, 25. November, 13–18 Uhr

Schloss Teufen
B. & A. Kamm
Schloss 6, 8428 Teufen
www.weingutschloss-zh.ch

27. WEIN & FLORISTIK

Fr. 23. Nov. 2018 17 – 21 Uhr
Sa. 24. Nov. 2018 12 – 19 Uhr
So. 25. Nov. 2018 11 – 18 Uhr

Degustation sämtlicher Weine und Brände mit Direkteinkauf

Kelterei mit Gewölbekeller offen

Adventsfloristik-Ausstellung von Maya Sprenger

„Ghackets und Hörnli“ und Dessertbuffet von Manu Näf im Trottenboden

Weingut zum Frohhof
Hansueli & Maya Sprenger
CH-8413 Neftenbach
www.frohhof.ch

GVS WEINKELLEREI

Dreimal Gold

...für unseren neuen Quintessenz Pinot Noir Réserve aus Gächlingen und viele weitere mit Gold und Silber prämierte feine Schaffhauser Weine am Stand 502 auf dem Schiff Sántis an der Expovina in Zürich.

Folgen Sie uns:

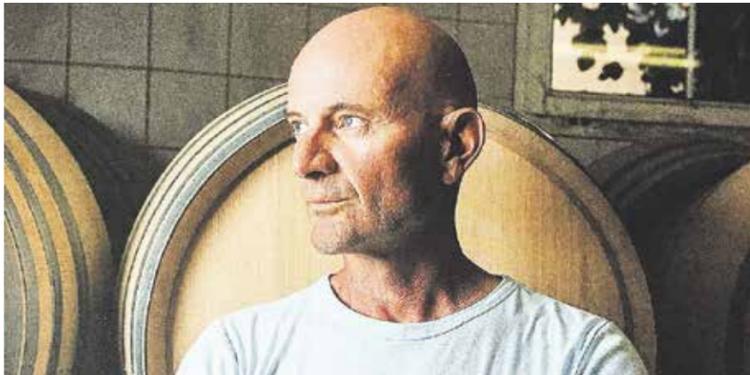
Scheurebe – grossartige Fruchtmantik

Gütti's Buurehof

DIE SCHEUREBE SPIELT IM KONZERT DER TRAUBENSORTEN KEINE ALLZU GROSSE ROLLE.

Die verschiedenen Ausbaumethoden ermöglichen aber eine vielfältige Verwendung.

In der Schweiz ist die Scheurebe wenig bekannt und wird mehrheitlich im Kanton Genf und der Deutschschweiz angebaut. Die weisse Traubensorte ist benannt nach ihrem Züchter Georg Scheu und wurde 1916 in der Landesanstalt für Rebzüchtung in Alzey in Rheinhessen realisiert. Die Traubensorte ist aber nicht wie ursprünglich angenommen eine Kreuzung aus Riesling und Sylvaner, sondern wie man 1998 bei einer DNA-Analyse herausfand zwischen Riesling und der Bukettraube. Diese wurde ihrerseits von Sebastian Englerth in Würzburg im 19. Jahrhundert gezüchtet und beruht auf einer Kreuzung der Weissweinsorte Sylvaner und der Rotweintraupe Schiava Grossa, bei uns besser bekannt unter dem Namen Trollinger. Georg Scheu hatte als gebürtiger Krefelder vor seinem Engagement in Rheinhessen erste Wein-Erfahrungen in Geisenheim gesammelt und konnte sich mit den säurebetonten Rieslingweinen der Region wenig anfreunden. Sein Fokus als Rebenzüchter war deshalb auf fruchtige, aromatische Sorten gerichtet. «Das Publikum lässt sich nicht gewöhnen. Wir müssen das bauen, was der Weintrinker verlangt», formulierte Georg Scheu seinen Traum und machte sich an die Arbeit. Er war kein Wissenschaftler im Elfenbeinturm, er war bei den Menschen, er war in den Weinbergen und in den Kel-



Feine Weine mit einem Muskataroma und einem kräftigen Rieslingbouquet. Der Winzer Rico Lüthi aus Männedorf hat sich der Scheurebe verschrieben.

lern der Winzer unterwegs. Er war weit mehr als ein Rebenzüchter. Sein fachlicher, weinbaulicher Rat war wegweisend in Rheinhessen.

Trockene und karge Böden

In Deutschland wächst die Scheurebe auf 1400 Hektaren und in Österreich auf etwa 400 Hektaren. In jüngster Vergangenheit haben aber die Anbaubereiche in beiden Ländern abgenommen. Zu finden ist diese Traubensorte in kleinem Ausmass auch in British Columbia (Kanada) und Neuseeland. Was den Anbau betrifft, schreibt das Deutsche Weininstitut: «Die Scheurebe stellt an den Standort ebenso grosse Ansprüche wie der Riesling. Sie verträgt lediglich trockene, karge Böden, kommt gut mit Lössböden und mit kalkhaltigen Böden zurecht. Ihr Holz reift lange aus, die Assimilation des Blattwerkes ermöglicht hochgradiges Lesegut. Die Traubenreife wird kurz vor dem Riesling erreicht, der Säureabbau in den mittelgrossen Beeren beginnt relativ spät. Gefährdet ist die Sorte durch Winterfröste ebenso wie durch Botrytis Oidiumbefall.»

che wie der Riesling. Sie verträgt lediglich trockene, karge Böden, kommt gut mit Lössböden und mit kalkhaltigen Böden zurecht. Ihr Holz reift lange aus, die Assimilation des Blattwerkes ermöglicht hochgradiges Lesegut. Die Traubenreife wird kurz vor dem Riesling erreicht, der Säureabbau in den mittelgrossen Beeren beginnt relativ spät. Gefährdet ist die Sorte durch Winterfröste ebenso wie durch Botrytis Oidiumbefall.»

Pfirsich, Lychee, Honigmelone

Markus Stäger (Maienfeld) und Rico Lüthi (Männedorf) sind zwei Deutschschweizer Winzer, die sich der Scheurebe verschrieben haben. «In meinem

Praktikum in Deutschland lernte ich die Sorte kennen und lieben. Als ich auf der Suche nach einer Süssweinsorte war, kam nur die Scheurebe in Frage. Dieser fantastische Süsswein mit blumigen und fruchtigen Düften erinnert an Feigen. Im Gaumen wird die Süsse von einer anregenden Säure begleitet. Ein wahres Vergnügen», sagt Markus Stäger. Rico Lüthi, der Winzer vom Zürichsee, keltet von der Lage Sternenhalle gleich zwei verschiedene Weine von der Scheurebe, eine trockene wie auch eine süsse Version. Beide Sorten sind jeweils frühzeitig ausverkauft. «Wir wollten vor 20 Jahren unser Sortiment mit einem Dessert-Wein komplettieren. Sauvignon Blanc war damals hoch im Kurs und wurde inflationär angepflanzt. Die Scheurebe mit ähnlichen Eigenschaften (Aromasorte und für Süsswein sehr wichtig, eine gute, mineralische Säure) gefiel uns nach fleiszigem Degustieren am besten». Seine trockene Version wird im Stahltank ausgebaut, je nach Jahrgang mit oder ohne BSA. Die süsse Version wird ohne BSA im Edeltank ausgebaut wobei die Restsüsse durch künstliches Gefrieren erreicht wird. Rico Lüthi's Degustationsnotizen: «Pfirsich, Lychee, Honigmelone, schmilzt auf der Zunge, auch im Rückgeschmack, grossartige Fruchtaromatik, schönes Süss-Säure-Spiel».

Hans-Peter Maurer



Auf Gütti's Buurehof arbeiten Ernst, Rita und Sohn Ueli Güttinger. Das Angebot reicht von Milch- und Mastvieh über Natur und Kunstwiesen, Mais für das Vieh bis zu Erdbeeren zum Selberpflücken. Rita Güttinger ist zudem regelmässige Marktfahrerin in Winterthur am Wochenmarkt. Ausserdem gibt es bei Gütti's folgendes Weinangebot zur Degustation: Löchliwy rot oder rosé (der vorzügliche Neftenbacher), Blanc de Noir (der jugendlich Spritzige), Rote Perle (die Gaumenfreude), Vin mousseux (der exklusive Schweizer Champagner) sowie den Neftenbacher Barrique (im Eichenfass gereift). Zudem bietet Gütti's Buurehof Schweine für Direktvermarktung und Metzgete von Freiland Schweinen im November in der heimeligen, geheizten Scheune an.

Gütti's Buurehof

E. und R. Güttinger, Hinterhubstrasse 2
8413 Neftenbach

Tel. 052 315 26 71, www.guttis.ch

Gütti's Bauernhoferlebnis

2./3./4. sowie 23./24./25. November 2018
Fr. ab 18 Uhr, Sa./So. ab 12 Uhr
Metzgete von Freiland Schweinen, Weindegustation und Weinverkauf direkt ab Hof.

ANZEIGE

CAVATAPPO

Weine und mehr

Suchen Sie eine originelle Geschenkidee?

Wir führen auch auserlesene Spirituosen in schönen mundgeblasenen Flaschen und jede Menge Weinzubehör und personalisierte Artikel.

CAVATAPPO
Tösstalstrasse 59
8400 Winterthur
Telefon 058 455 40 80
Öffnungszeiten:
Di–Fr 14.00–18.30 Uhr
Sa 10.00–16.00 Uhr
Bus 2, Fotozentrum

cavatappo.ch

Gutschein 10%

Mit diesem Gutschein profitieren Sie von 10% Rabatt auf alle (auch bereits reduzierte) Weine

Gültig bis 17. 11. 2018. Nicht kumulierbar.

Bestseller

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 5.⁵⁰**
statt 9.90*
beim Kauf von 12 Stk.
Einzelpreis 6.50

Tempranillo Catalunya D.O. Miret, 2016

Bestseller

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 5.⁵⁰**
statt 9.90*
beim Kauf von 12 Stk.
Einzelpreis 6.50

Fiuzza 3 Castas Touriga Nacional Syrah & Cabernet Sauvignon, 2015/2017

Bestseller

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 5.⁵⁰**
statt 9.90*
beim Kauf von 12 Stk.
Einzelpreis 6.50

Primitivo Salento IGT Doppio Passo, 2016

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 12.⁵⁰**
statt 24.–*
beim Kauf von 12 Stk.
Einzelpreis 13.50

Prima D.O. Tinta de Toro, 2015

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 12.⁵⁰**
statt 16.70*
beim Kauf von 6 Stk.
Einzelpreis 13.50

Fabelhaft Douro DOC Tinto, 2015

*Konkurrenzvergleich

Exklusiv bei CAVATAPPO

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 12.⁵⁰**
beim Kauf von 6 Stk.
Einzelpreis 13.50

Anna Lena Silvaner Kabinett, 2017

91+

Robert Parker Punkte

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 15.⁵⁰**
statt 19.90*
beim Kauf von 12 Stk.
Einzelpreis 16.50

Juan Gil 12 Meses, Silver Label, 2015

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 15.⁵⁰**
statt 24.90*
beim Kauf von 6 Stk.
Einzelpreis 16.50

Rocca Rubia DOC Riserva, 2015

Spitzenwein

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 20.⁵⁰**
statt 32.50*
beim Kauf von 6 Stk.
Einzelpreis 21.50

Primitivo di Manduria DOC Sessantanni, 2015

92

Robert Parker Punkte

Pro Flasche, 75 cl
nur **Fr. 22.⁵⁰**
statt 33.90*
beim Kauf von 6 Stk.
Einzelpreis 23.50

Ribera del Duero D.O. Astrales, 2014