

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 119 Jahren.

AUSGABE 03 — MÄRZ 2012



**SCHWEIZER WEIN IM
10-JAHRES-VERGLEICH**
Produktionszahlen, das
veränderte Verhältnis von
Weisswein zu Rotwein

**AUFBRUCHSTIMMUNG
AM OTTENBERG**
Hochkarätiges
vom Weinfelder
Haushügel

**1. SCHWEIZER
SCHNAPS-
MEISTERSCHAFT**
Die 75 besten
Destillate
des Landes

SILVIO DENZ

**UNTERNEHMER UND
LEIDENSCHAFTLICHER
SAMMLER VON
WEINGÜTERN**

Morgendliche Stimmung
mit Blick von den
Ottenberg-Reblagen ins
Thurtal: die vier Winzer
Michael Broger, Michael
Burkhart, Johannes
Meier und Martin Wolfer.



WINZER-QUARTETT VOM WEINFELDER HAUSHÜGEL

Jahrzehntelang galt Schlossgut Bachtobel als Solokünstler am Ottenberg. Jetzt herrscht Aufbruchstimmung am Weinfelder Haushügel. Neben dem neu formierten Bachtobel-Team um Johannes Meier sind es vor allem Michael Broger sowie die Winzerfamilien Burkhart und Wolfer, die Hochkarätiges in die Flaschen bringen. Mit vereinten Kräften machen sie den Ottenberg zum Thurgauer Grand Cru.

Text: Brenda Müller-Dawson



Fotos: Martin Wolfer; Siffert/weinweltfoto.ch

«Spektakulär unspektakulär, kleinräumig weiträumig», beschrieb Hans Ulrich Kesselring gerne in seiner ureigenen Art den Ausblick von seinem Schlossgut am Ottenberg auf das artige Landstädtchen Weinfelden unten in der Thurebene. Doch halt! Verdient der Ottenberg, dieser mächtige Südhang mit seinen 60 Hektaren Reben, wirklich die Bezeichnung Berg, oder ist es nicht schlicht und einfach ein Hügel? Und ist Weinfelden tatsächlich eine Stadt oder doch eher ein Dorf mit 10 000 Einwohnern? Egal, der Blick von den Rebbergen ins Tal verheisst eine wohlthuende, im besten Sinne provinzielle Beschaulichkeit, obwohl sich südlich vom Zentrum ein beachtliches Industriequartier breitgemacht hat und zwischen dem historischen Ortskern

und den Rebbergen ein stattlicher Gürtel aus Einfamilienhäusern und Villen gewuchert ist.

Wer von Zürich ins neue «Weinwunderland» im Thurgau reist, erlebt die Fahrt als Prozess einer kontinuierlichen Entschleunigung. Spätestens nach Winterthur beruhigt sich der Verkehr und nach kaum mehr als 50 Minuten Fahrzeit ist man angekommen in einer Welt, die den meisten Zürcher Weinliebhabern noch immer fremder ist als das Burgund oder das Piemont. Schade, schliesslich hat Weinfelden und sein Hausberg ebenfalls einiges zu bieten. Wie Nuits-Saint-Georges oder Barbaresco. Mindestens vier empfehlenswerte Restaurants gibt es in diesem Thurgauer Grossdorf, das nicht nur den Begriff «Wein»

Zwischen Schlossgut Bachtobel und dem Gut von Michael Broger gelegen: das Wirtshaus «Weinberg».



in seinem Namen trägt, sondern darüber hinaus auch noch drei saftige, blaue Trauben auf seinem Wappen verewigt hat. Die Gasthöfe «Trauben» und «Eisenbahn» stehen für eine gutbürgerliche Küche auf hohem Niveau, die «Wirtschaft zum Löwen» bietet etwas mehr kreativen Touch und mit dem «Gambrinus» und dem «Pulcinella im Schwert» sind da auch noch zwei Edel-Italiener. Über den höchstgelegenen Rebparzellen am Ottenberg thront das Restaurant «Thurberg» spektakulär über dem Tal. Hier in Gesellschaft des vorzüglichen Pinot blancs der Familie Burkhart draussen zu sitzen und den Sonnenuntergang am gegenüberliegenden Hügelkamm zu beobachten, geht mindestens so unter die Haut wie die Blaue Stunde am alten Hafen von St-Tropez. Und genau zwischen dem Schlossgut Bachtobel und dem Weingut Broger liegt das Wirtshaus «Weinberg». Tipp: die Ottoberger Rieslingsuppe mit Gemüse-Brunoise. Und zum Hauptgang dann Meeresfrüchte, begleitet vom famosen Weissherbst von Michael Broger. So lebt es sich wie Gott im Thurgau...

Die «Traube» am Rathausplatz ist für eine Annäherung an den hiesigen Wein und die hiesigen Menschen am besten geeignet. Auf der «Freiheitstreppe» zum Restaurant sprach am 22. Oktober 1830 der Pfarrer und Politiker Thomas Bornhauser zu Tausenden von Thurgauer Mitbürgern und forderte jene liberale Verfassung, die dann schon ein Jahr später eingeführt wurde und über die Grenzen hinaus als visionär galt. Das Beispiel mag zeigen, dass es auf dem Lande ebenso viele charismatische Persönlichkeiten gibt wie in der Stadt, und das gilt für Winzer zwangsläufig noch viel mehr als für Politiker, denn schliesslich brauchen sie ein gutes Terroir, um guten Wein zu machen. Noch heute ist die «Traube» mit ihren verschiedenen Gasträumen der gesellschaftliche Nabel des Städtchens. Da kann man schon mal mithören, dass die «schlaun Leute» vom Kanton idiotisch viel Geld ausgegeben hätten, um den Ottenberg lokaldialektmässig korrekt in «Otebärg» umzubenennen. Und beim Blättern in der Weinkarte, welche nicht weniger als 20 verschiedene rote Crus vom Ottenberg auflistet, klagten Einheimische zuweilen, dass es doch schade sei, dass die Weine jetzt so gut seien, dass man sie nur noch mit Verstand und nicht mehr einfach so – ohne jegliche Ehrfrucht – trinken könne... Übrigens gibts in der Traube einige mit frisch-frecher Farbe aufgepeppte Mansardenzimmer für 50 Franken die Nacht. Das Bad befindet sich zwar im Gang, dafür residiert man hier im tiefsten Herzen dieses famosen Weindorfes und fühlt sich wieder so jung wie einst als Student in Paris.

Das Weinwunder am Ottenberg hat sich in den letzten fünf Jahren akzentuiert, seit im Schlossgut Bachtobel, aber auch bei den Weingütern der Familien Burkhart und Wolfer ein Generationswechsel für neue Dynamik gesorgt hat. Zudem ist mit Michael Broger, dem das Kunststück gelungen ist, innert weniger Jahre ein neues Weingut zu etablieren, eine innovative, höchst eigenständige Winzerpersönlichkeit dazugekommen. Der qualitative Aufschwung ist also in erster Linie auf den Faktor Mensch zurückzuführen und weniger auf neue Erkenntnisse bezüglich des Terroirs. Das Schlossgut Bachtobel am westlichen Ende des Ottenbergs und das Weingut Wolfer im Osten

liegen rund fünf Kilometer auseinander. Generell dominieren Lehmböden mit wechselnden Anteilen an Sand, Kalk und Gestein, lediglich im östlichen Zipfel sind die Böden etwas leichter und steiniger. Obwohl die Winzer ihre verschiedenen Parzellen getrennt ausbauen, zeigen Verkostungen von Fassproben, dass es so gut wie unmöglich ist, unterschiedliche Lagen-Charakteristiken zu definieren und so nach burgundischem Beispiel eine Detailklassifizierung vorzunehmen. So gesehen bleibt der Ottenberg ein Monolith. Es sind offensichtlich andere Faktoren, beispielsweise die Klonenwahl, das Alter der Reben oder die An- und Ausbauphilosophie, welche für prägnantere Unterschiede sorgen.

Da die Weinberge am Ottenberg zwischen 400 und 500 Meter über Meer liegen, entsprechen sie trotz der Klimaerwärmung der letzten Jahre nach wie vor den Kriterien eines «Cool climate»-Gebietes. Vor allem in den höchsten Lagen reifen die Trauben nur dann voll aus, wenn die Parzellen von Waldpartien vor der kühlen Bise geschützt werden. Zeigten vor allem die Weissweine vom Ottenberg in den ersten Jahren nach dem Millennium eine Tendenz zu barocker Üppigkeit, so wirken sie heute dank dem Verzicht auf den biologischen Säureabbau wieder ausgesprochen fruchtig und frisch. Der Pinot noir, die rote Paradesorte am Ottenberg, ergibt Weine mit burgundischer Finesse und Struktur, ergänzt mit jenem feinen rotbeerigen Touch, den man als eigenständige Ottenberger Charakteristik bezeichnen könnte. Sowohl das Schlossgut Bachtobel als auch Broger, Burkhart und Wolfer füllen heute vom Pinot noir drei oder gar vier Qualitätsstufen ab. Interessanterweise gehen sie dabei nach individuell unterschiedlichen Selektionskriterien vor. So bescheren uns die vier Pinot-Musketiere vom Ottenberg eine noch nie dagewesene rote Vielfalt. Diese subtilen, oft gar subtilsten Unterschiede in der Stilistik mit Nasen und Gaumen zu ergründen, ist eine Herausforderung, die kein Weinliebhaber verpassen sollte!

THURGAUER TOPWINZER WEINPROBE

WANN Montag, 19. März
WO Restaurant Metropol in Zürich

FREIE DEGUSTATION 15–20 Uhr
(Anmeldung erwünscht)

GEFÜHRTE DEGUSTATION 17.30–18.30 Uhr
(Anmeldung erforderlich)

ANMELDUNG über
info@mettlervaterlaus.ch,
www.mettlervaterlaus.ch
oder Fon 043 534 95 70

WINZER Elf Thurgauer Produzenten zeigen ihre Weine, darunter auch die vier Topweingüter vom Ottenberg: Michael Broger, Michael Burkhart, Martin Wolfer sowie Johannes Meier und Ines Rebentrost vom Schlossgut Bachtobel. Als fünfter Ottenberger Winzer stellt der aufstrebende Selbstkelterer Markus Held seine Weine vor
WEINE insgesamt über 50 Thurgauer Gewächse
GOURMET-SPEZIALITÄTEN zusätzlich gibts geräucherte Bodenseefelchen, Rohmilch-Ziegenkäse, Biobauernbrot oder Apfel-Chutneys

Fotos: Brenda Müller-Dawson; Siffert/weinweltfoto.ch

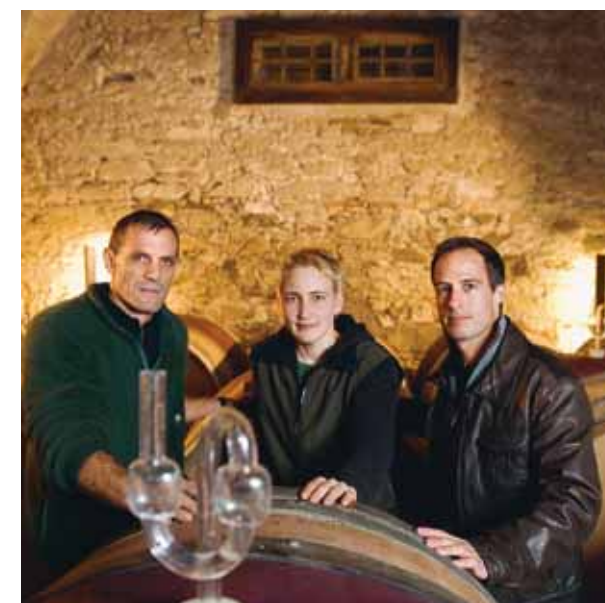
SCHLOSSGUT BACHTOBEL: FEIN-«TUNING» AUF HOHEM NIVEAU

Dreieinhalb Jahre sind seit dem Freitod von Hans Ulrich Kesselring, dem grossen Qualitätspionier am Ottenberg, vergangen. Sein Neffe und designer Nachfolger, Johannes Meier, hat damals mit dem langjährigen Bachtobel-Mitarbeiter Fazli Lolluni und der Önologin Ines Rebentrost über Nacht ein neues Team geformt.

Diese damalige Ad-hoc-Lösung hat sich als Glücksfall erwiesen. Denn der neuen Bachtobel-Equipe ist eine überaus anspruchsvolle Gratwanderung geglückt. Die drei haben es geschafft, das komplexe Projekt ihres Vorgängers fortzuführen und doch auch eigene Akzente zu setzen. Diese zeigen sich vor allem bei den Weissweinen, die heute allesamt ohne Säureabbau vinifiziert werden. Und nicht mehr nur der Weissriesling, sondern auch Müller-Thurgau und Sauvignon blanc begeistern mit ihrem spannungsvollen Spiel zwischen prononcierter Säure und einigen Gramm Restsüsse. Selbst der einst opulente, buttrig-würzige Pinot gris, angelegt auf eine mehrjährige Flaschenreife, ist durch den Verzicht auf den Säureabbau und einen stark verkürzten Holzausbau schlanker und knackiger geworden. Der edelsüsse, einst mit dem Vakuumverdampfer konzentrierte «Vin Confit» wird nicht mehr produziert.

Beim Pinot noir wird derweil vermehrt Wert darauf gelegt, dass sich die drei Typen etwas akzentuierter voneinander abheben. So werden für den No. 1 wieder rund 60 Prozent der Trauben maischenerhitzt. Nach der Gärung wird der Wein zur Hälfte im Stahltank und zur Hälfte in gebrauchtem Holz ausgebaut. So entsteht ein unkomplizierter, runder Wein mit feiner Amylnote, ergänzt durch Erdbeeren und Zwetschgen – gewissermassen ein traditioneller Landwein, allerdings einer mit «Turbolader».

Mit dem Spitzenjahrgang 2011 wagt sich das Bachtobel-Team erstmals gänzlich – sprichwörtlich – auf neues Terroir. Die Trauben der ältesten, 40-jährigen Reben, zumeist Burgunder-Klone, wurden erstmals zusätzlich selektioniert und in stehenden, oben offenen 800-Liter-Fässern vergoren. Jetzt reift dieser Cru in neuen Marcel-Cadet-Piëcen, den exklusiven, schwach gerösteten Top-Fässern des Küfers Dargaud et Jaegle, gefertigt aus 36 Monate getrockneter Tronçais-Eiche. Im November 2013 soll der Bachtobel No. 4 in den Verkauf kommen. Schon heute zeigt dieser 2011er High-End-Pinot eine Finesse, Struktur und Länge, die ihn von der No. 3 abhebt. Wie minuziös im Schlossgut Bachtobel gearbeitet wird, zeigt sich beispielhaft am Holzausbau. Einen kitschigen Barrique-Ton, sei es nur ein Hauch von Vanille oder Zigarrenkiste, findet man in keinem dieser konsequent durchkomponierten Weine, wenn schon Holz da ist, dann höchstens in Form von waldiger Frische oder einem Anflug von Nelken. So festigt das Schlossgut Bachtobel mit den Jahrgängen 2010 und 2001 einmal mehr seine führenden Rolle am Ottenberg.



Die Bachtobel-Equipe im quadratischen Schlosskeller: Fazli Lolluni, Ines Rebentrost und Johannes Meier.

2011 MÜLLER-THURGAU Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Fr. 16.–
Sehr helles Grün. Glasklare Primärfucht, leichter Anflug von Traubenwürze. Auch im Gaumen viel Frucht, geradlinig, knackig und frisch. Macht schon jetzt viel Spass!

16/20 trinken –2015

2010 MÜLLER-THURGAU Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Fr. 16.–
Zartes, leichtes Bouquet, Traubenfrucht, Schiefer. Mineralischer Gaumen mit leichter Frucht, feine Säure, zarter Abgang.

16/20 trinken –2015

2011 SAUVIGNON BLANC Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Fr. 22.–
Typisch Sauvignon blanc, anspringende Aromen von Stachelbeeren, Brennnessel und Holunder. Im Gaumen frisches Spiel zwischen knackiger Säure und einem Hauch von Restsüsse, trotz der prägnanten Frucht bekömmlich wirkend.

17,5/20 trinken –2015

2010 SAUVIGNON BLANC Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Fr. 22.–
Duftiges, grasiges, frisches Bouquet, grüne Kräuter, Basilikum, Zitrus. Leichter, frischer, feinerherber Gaumen, gute, feine Säure, leichte Frucht, frischer Abgang.

17/20 trinken –2015

2011 PINOT GRIS Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Fr. 23.–
Neu konzipiert, das heisst ohne Säureabbau und nur mit minimalem Holzeinsatz

ausgebaut, geradlinige Frische gepaart mit Struktur. Noch verhaltene Aromatik, Anflug von exotischer Frucht.
17/20 trinken –2016

2011 WEISSRIESLING Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Fr. 22.–
8 Gramm Säure, 18 Gramm Restzucker
Eine Spur lieblicher gekeltert als zu Kesselrings Zeiten, bestechend tänzerisch-filigrane Frucht, Aromen von weissen Blüten und Wiesenkräutern, dazu eine vornehme Pfirsichnote. Im Gaumen lebendig und im besten Sinne spannungsgeladen.
17/20 trinken –2018

2010 PINOT NOIR NO. 1 Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Fr. 19.–
Aromen von roten Beeren, vor allem Erdbeeren, dazu Zwetschgen und Banane. Auch im Gaumen viel beerige Frucht, samtige Fülle, frischfruchtig im Abgang. Trinkiger Pinot nach klassischer Thurgauer Manier von mittlerer Länge.
16/20 trinken –2017

2010 PINOT NOIR NO. 2 Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Fr. 27.–
Noch zurückhaltend in der Nase. Vornehme Noten von roten Beeren und frischen Kräutern, Anflug von Unterholz. Im Gaumen überraschend geradlinig und frisch. Ein mittelgewichtiger Pinot mit saftiger Säure und kerniger Struktur.
17/20 2014–2020

2010 PINOT NOIR NO. 3 Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Fr. 32.–
Komplexe Aromatik mit

roten und dunklen Beeren, vornehme Gewürznoten, dazu Kräuter, Nelken, Leder und Unterholz. Im Gaumen vielschichtig, dicht und voll, mit festem, feinkörnigem Tannin und präsender Säure. Ein toller Pinot aus einem schwierigen Jahr!
18/20 2015–2022

2011 PINOT NOIR NO. 4
Schlossgut Bachtobel, Weinfeld
Neuer Bachtobel-Spitzen-Cru, Fassprobe ca. Fr. 48.–
Überaus elegante, noch zurückhaltende Aromen von roten und dunklen Beeren, dazu Noten von

Liebstöckel, Minze, Unterholz und Nelken. Im Gaumen eine beeindruckende Balance aus Kraft und Finesse entfaltend, trotz der Länge besticht auch dieser Wein in erster Linie durch seine Finesse.
19/20 2016–2028

Erhältlich bei:
Schlossgut Bachtobel
Johannes Meier
Bachtobelstrasse 76
8570 Weinfeld
Fon 071 622 54 07
www.bachtobel.ch
Martel
Poststrasse 11, 9001 St. Gallen
Fon 071 226 94 00
www.martel.ch

Paul Ulrich
Schneidergasse 27
4051 Basel
Laufenstrasse 16
4018 Basel
Fon 061 338 90 90
www.ultrich.ch
Vinothek Brancaia
Seefeldstrasse 299, 8008 Zürich
044 422 45 22
www.vinothek-brancaia.ch

In einem besonders idyllischen Winkel am Ottenberg gelegen: Michael Brogers kleiner Bilderbuch-Bauernhof.



MICHAEL BROGER: VISIONÄR MIT EIGENER BOTSCHAFT

Draussen vor der Tür, auf den Wiesenflächen dieses kleinen Thurgauer Bilderbuch-Bauernhofs, in einem besonders idyllischen Winkel am Ottenberg gelegen, tummelt sich das Marketingbudget von Michael Broger.

Es sind 15 «Skudde»-Weideschafe und 7 Wollschweine, aus denen er für seine Frühlings- und Winterdegustation jeweils eigenhändig Kräuterbratwürste, pikante Merguez mit Kümmel oder «Saucisson au chou» herstellt. Diese Würste sind bei Weinliebhabern schon ähnlich legendär wie seine Weine. Der Mann hat eben ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein.

Dies zeigte sich auch beim Umbau seines Hofes aus dem 18. Jahrhundert, den Michael Broger 2003 erwerben konnte. Wenn immer möglich wurde die historische Bausubstanz erhalten, wenn aber etwas ersetzt werden musste, kamen zeitgenössische Materialien wie Sichtbeton, Stahl und Glas zum Einsatz. Sein Rüstzeug holte sich Michael Broger unter anderem bei Georg Fromm und Hätsch Kalberer in Neuseeland, danach arbeitete er jahrelang mit Hans Ulrich Kesselring im Schlossgut Bachtobel. In den noch nicht mal 10 Jahren, in denen Michael Broger nun, keinen Steinwurf vom Bachtobel entfernt, sein eigenes Weinbauprojekt vorantreibt, verblüfft er mit einer konsequent vorangetriebenen, sehr eigenständigen Philosophie, die stark auf seinen intuitiven Erfahrungen beruht und nicht auf Lehrbuchwissen. Dabei ist er in erster Linie bestrebt, seine Weine mit einem absoluten Minimum an Interventionen in die Flaschen zu bringen. Er bewirtschaftet einzelne Parzellen biodynamisch und vergärt seine Pinots mit Naturhefen und füllt sie zunehmend ohne Filtration und mit nur homöopathischen Schwefelzugaben ab. Zudem hat der Winzer keine Angst vor prägnanten Säurewerten und kernigem Tannin. Seine Rotweine sind oft noch ungeschliffene Rohdiamanten, wenn sie in die Flasche kommen, und zeigen ihr volles Potenzial erst nach einiger Zeit in der Flasche. In absoluter Hochform präsentiert sich beispielsweise jetzt sein Blauburgunder «Alte Rebe» 2009, der aus 40-jährigen Reben gekeltert wird. Mit seiner edlen, vielschichtigen Aromatik und einer im besten Sinne burgundischen Finesse zählt dieser Wein zu den absoluten Ottenberger Top-Crus.

2011 MÜLLER-THURGAU
Michael Broger Weinbau, Ottoberg
Fr. 16.–
Feine Frucht, leichte Würznoten (Muskat), aber auch blumige Komponenten. Im Gaumen fruchtbetont, frisch und knackig. Im Stahltank ohne Säureabbau vinifiziert.
16/20 trinken –2014

2011 WEISSHERBST
Michael Broger Weinbau, Ottoberg
ohne Säureabbau in gebrauchten, zugekauften Chardonnay-Fässern vergoren
Fr. 17.–
Anflug von Holunder, rote Beeren, aber auch exotische Früchte. Bestechen-

der Gaumen, herrliche, saftige Säure, viel Schmelz und gut stützendes Tannin, den komplexen und doch trinkigen Cru komplettierend.
17,5/20 trinken –2016

2010 BLAUBURGUNDER WEINFELDEN
Michael Broger Weinbau, Ottoberg
Fr. 19.–
Aromen von frischen, roten Beeren, dazu eine Spur von Rauch, Teer und Unterholz. Im Gaumen dicht und kernig. Noch leichte Bitternoten im Abgang. Ein geradlinig vinifizierter Pinot.
16/20 2013–2018

2010 BLAUBURGUNDER OTTOBERG
Michael Broger Weinbau,



Feilt an immer interessanteren Weinen: Der Ottoberg-Winzer Michael Broger probiert seinen Blauburgunder «Alte Rebe» 2009.

Ottoberg
Fr. 22.–
Komplexe Aromatik, rote Beeren, frische Kräuter, Leder und etwas Rauch. Im Gaumen geprägt von feinkörnigem, edlem Tannin und einer saftig-frischen Säure. Ein Pinot in bester Burgunder-Manier.
17,5/20 2014–2010

2009 BLAUBURGUNDER «ALTE REBE»
Michael Broger Weinbau, Ottoberg
Von alten Pinot-Reben aus Weinfelder und Ottoberger Lagen gekeltert, wohl der beste Beweis, dass am Ottenberg Cuvées aus verschiedenen Parzellen vielleicht das grössere Potenzial aufweisen, als Einzellagen-Abfüllungen.
Fr. 28.–
In der Nase Aromen von roten und dunklen Beeren, unterlegt von noch präsenten, aber perfekt integrierten Röstnoten. Im Gaumen vielschichtig, mit samtiger Fülle im Auftakt, hervorragende Gerbstoffstruktur. Ein Top-Cru, langanhaltend und perfekt ausgewogen.
18,5/20 2013–2023

Erhältlich bei:
Michael Broger Weinbau
Schnellberg 1, 8651 Ottoberg
Fon 071/620 18 48
www.broger-weinbau.ch
Boucherville
Hohlstrasse 150, 8004 Zürich
Fon 044 299 40 30
www.boucherville.ch
Sutter Weine
Baumschuelwäg 3, 8197 Rafz
Fon 043 433 59 93
www.sutterweine.ch

Vennerhus Weine
Dorfstrasse 14, 3506
Grosshöchstetten
Fon 031 711 15 75
www.vennerhus.ch
Vinothek Grottoria
Hauptstrasse 70, 8280 Kreuzlingen
Fon 071 672 24 22
www.grottoria.ch
Weinrampe
Oststrasse 14, 9006 St.Gallen
Fon 076 585 17 33
www.weinrampe.ch

WEINGUT BURKHART: OHNE ATEMPAUSE, OHNE KOMPROMISSE

Der 30-jährige Michael Burkhardt und sein Vater Willi sind keine Freunde von halben Sachen. Wenn sie sich mal für etwas entschieden haben, wird das auch durchgezogen.

Michael Burkhardt ging nach der Winzerlehre nach Südtirol und arbeitete beim aufstrebenden Weingut Manincor, wo er mit prägenden Personen wie dem charismatischen Thomas Teibert zusammenarbeitete, der heute in Südfrankreich mit seiner «Domaine de l'Horizon» für Furore sorgt. Als er 2003 nach Hause zurückkehrte, war er unheilbar angesteckt, nämlich mit dem Virus, am Ottenberg auf kompromisslose Weise Spitzenweine zu keltern. Sein damals 50-jähriger Vater, der die Trauben zuvor stets dem Handel verkauft hatte, wusste, was zu tun war. Ein Keller musste her, und zwar möglichst schnell. Noch im selben Jahr wurde der funktionale Zweckbau geplant und realisiert. Schon die Ernte des Hitzejahres 2003 vinifizierten sie erstmals selber, und zwar nicht nur ein Teil der Trauben, sondern gleich die ganze Ernte ihrer damals drei Hektaren Reben. «Wir bauten den Keller, kelterten den Wein und überlegten uns dann, wie wir die Flaschen verkaufen. Und rückblickend betrachtet, war das nicht mal eine schlechte Strategie», erinnert sich Michael Burkhardt.

Es folgte eine Konsolidierungsphase. Willi Burkhardt kümmert sich um die Rebberge, die bis 2010 auf stolze sechs Hektaren angewachsen sind, Sohn Michael ist für den Keller und das Marketing verantwortlich. Ein weiterer Glücksfall war, dass sich das Vater-Sohn-Gespann die wohl bekannteste Lage am Ottenberg sichern konnte, nämlich den Rebberg unter dem Schloss Weinfeld, welches dem deutschen Investor August von Finck gehört. Seit dem Jahrgang 2008 werden aus dieser Parzelle die beiden Topweine des Gutes, nämlich der Schloss Weinfeld weiss (eine Assemblage aus Chardonnay, Sauvignon blanc und Pinot blanc) und der Schloss Weinfeld rot (ein unfiltriert abgefüllter Pinot noir aus kleinbeerigen Burgunder-Klonen) gekeltert.

In den vergangenen fünf Jahren hat vor allem der heute 61-jährige Willi Burkhardt mit Sorge beobachtet, dass der Falsche Mehltau eine immer grössere Resistenz gegen Pflanzenschutzmittel entwickelt. Dies brachte die Burkharts zur Überzeugung, dass der konventionelle Weinbau in eine Sackgasse führt. Im Jahr 2011 zogen sie die Konsequenzen und begannen mit der Umstellung auf den biodynamischen Anbau nach der Lehre des Anthroposophen Rudolf Steiner. Und weil die Burkharts eben nichts halbherzig machen, wurde gleich auf einen Schlag die ganze Rebfläche von sechs Hektaren umgestellt. Und die Weine? Nun, sie werden ebenso kompromisslos an- und ausgebaut. Grösstmögliche Qualität steht ohne Wenn und Aber im Vordergrund. Angestrebt werden Gewächse mit burgundischer Finesse, Struktur und Entwicklungspotenzial.



Michael Burkhardt stellte 2011 auf den biodynamischen Anbau nach der Lehre des Anthroposophen Rudolf Steiner um.

2010 MÜLLER-THURGAU Weingut Burkhardt, Weinfeld

Fr. 14.–
Filigran anmutende, klare Aromatik mit frischen Blüten und etwas exotischer Frucht. Im Gaumen knackig und geradlinig, getragen von einer saftigen Säure. Ein ausgewogener Müller-Thurgau, der zeigt, dass die Sorte keinen Anflug von Kohlensäure benötigt, um zu gefallen.

16,5/20 trinken –2014

2010 KERNLING SPÄTLESE Weingut Burkhardt, Weinfeld

Sorte ist eine Mutation des Kerner
Fr. 17.50
Elegante Fruchtnoten, Kräuter, etwas Muskat und Mandarine. Gute Fülle und weicher Schmelz im Gaumen, dazu eine saftige Säure. Eine gehaltvolle Spezialität.

16,5/20 trinken –2015

2010 PINOT BLANC Weingut Burkhardt, Weinfeld

In kleinen Eichenholzfüßern mit Spontanhefen vergoren
Fr. 19.50
Vielschichtige Aromatik, viel frische Blüten, Minze, Kräuter, Zitrusfrucht. Im Gaumen vielschichtig und langanhaltend, überaus komplex, noch etwas Zeit brauchend, um sich voll zu entfalten.

17/20 2013–2020

2009 SCHLOSS WEINFELDEN WEISS

Weingut Burkhardt,
Weinfeld
Fr. 25.–
Grossartige, wenn auch noch etwas zurückhaltende Aromatik mit Noten von frischen Wiesenkräutern, Minze, dazu Liebstöckel, Pfeffer, weisser Spargel und Waldhonig, auch aus-

geprägt mineralische Noten. Im Gaumen überaus dicht strukturiert, saftige Säure, viel Schmelz, perfekt eingebundenes Holz.
18/20 2013–2022

2009 PINOT NOIR AUSLESE Weingut Burkhardt, Weinfeld

Fr. 19.50
Aromen von frischen roten Beeren, dazu etwas Rauch, Veilchen und Unterholz. Im Gaumen kernig, mit saftiger Säure und präsentem Gerbstoff. Ein mittelmächtiger, überaus ehrlicher Pinot noir.
16/20 trinken –2016

2009 PINOT NOIR RESERVA Weingut Burkhardt, Weinfeld

Fr. 27.–
Vornehme Aromatik, rote und dunkle Beeren, frische Wiesenkräuter, Anflug von Würznoten. Im Gaumen gehaltvoll, aber sehr elegant, geradezu feingliedrig. Ein Ottenberg-Pinot nach besser burgundischer Manier, jetzt schon viel Trinkgenuss bereitend.
17,5/20 trinken –2022

2008 SCHLOSS WEINFELDEN Weingut Burkhardt, Weinfeld

Top-Pinot des Hauses
Fr. 29.–
Zurückhaltende, aber überaus elegante Aromatik, rote und dunkle Beeren, dazu Unterholz, frische Kräuter, Leder und edle, waldige Würznoten. Im Gaumen vollständig auf Finesse und Subtilität gebaut, noch Zeit brauchend, um sich zu entfalten. Ein toller Pinot mit hervorragendem Entwicklungspotenzial.
18/20 2014–2024

Erhältlich bei:

Weingut Burkhardt
Hagholzstrasse 5
8570 Weinfeld
Fon 071 622 47 79
www.buwuy.ch



Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch; Martin Wolfer

Reife Pinot-noir-Trauben im Bründlerberg der Familie Wolfer: Seit diesem Jahr leitet der 30-jährige Martin Wolfer den Weinfeld Winzerbetrieb.

WEINGUT WOLFER: EIN HAUCH VON SINNLICHER NEUER WELT

Der Bründlerberg, an dem sich das Weingut der Familie Wolfer befindet, ist der östlichste Ausläufer des Ottenbergs.

Die sechs Hektaren, die hier bewirtschaftet werden, orientieren sich schon eine Nuance mehr nach Osten, was auf eine leicht kühlere Lage schliessen liesse, doch die etwas leichteren und somit wärmeren Böden gleichen das wieder aus. Zudem besitzen die Wolfers auch 3,5 Hektaren in der Lage «Waidli» im Westen des Ottenbergs, nicht weit vom Schlossgut Bachtobel entfernt. Obwohl der 30-jährige Martin Wolfer diese beiden Lagen, welche geographisch beinahe die grösstmöglichen Gegensätze am Ottenberg

Weinlese: Martin Wolfer zeigt, dass es die Winzer am Ottenberg durchaus in der Hand haben, Weine von unterschiedlicher Charakteristik auf die Flasche zu bringen.



Fr. 19.–
Aromen von Wiesenkräutern, Birnen und Blüten, dazu auch exotische Früchte. Im Gaumen weich, opulent und würzig, im Nachhall reifes Tannin und reife Säure. Ein perfekter Essensbegleiter.
17/20 trinken –2016

2011 FEDERWEISS

Weingut Wolfer, Weinfeldern
Fr. 14.50
Lachsfarben. In der Aromatik noch zurückhaltend, aber vornehm, mit edlen Würznoten und einem Anflug von Pfeffer. Im Gaumen dicht und weich, aber mit schönem Schmelz.
16/20 trinken –2014

2010 PINOT NOIR SÉLECTION

Weingut Wolfer, Weinfeldern
Fr. 19.–
Aromen von roten und dunklen Früchten, dazu präsenste, aber edle und gut eingebundene Würznoten. Im Gaumen opulent und samtig weich, dahinter versteckt viel Fruchtpower und feinkörniges Tannin.
17,5/20 trinken –2019

2010 GRAND VIN

Weingut Wolfer, Weinfeldern
Aromen von edlen Waldbeeren, Pflaumen, dazu frische Würznoten, Veilchen und Unterholz. Im Gaumen voll konzentriert, mit viel reifem, samtigem Tannin und einer tragenden, saftigen Säure. Ein anfänglich extravertiert wirkender Pinot, der seine Komplexität und Finesse erst beim zweiten Schluck so richtig offenbart.
18/20 trinken –2022

Erhältlich bei:

Weingut Wolfer
Bründlerbergstrasse 15
8570 Weinfeldern
Fon 071 622 26 41
www.wolferwein.ch

Cavino
Bahnhofstrasse 1, 8712 Stäfa
Fon 044 926 69 38
www.cavino.ch

**SHORT FACTS
THURGAU**

REBFLÄCHE 261 Hektaren
REBSORTEN Pinot noir (153 ha), Müller Thurgau (61 ha), Garanoir (5 ha), Regend (4 ha), Pinot gris (4 ha), Sauvignon blanc (3 ha); insgesamt werden rund 50 Sorten angebaut

ERNTEMENGE Im Herbst 2011 wurden total 2140 Tonnen Trauben geerntet, deutlich mehr als im 10-jährigen Durchschnitt

JAHRGANGSQUALITÄT 2011: hervorragend, 2010: mittelmässig bis gut, 2009: sehr gut, 2008: gut bis sehr gut, 2007: sehr gut

ANBAUGEBIETE Das Thurtal ist mit 114 Hektaren das bedeutendste Anbauggebiet, mit bekannten Lagen wie Ottenberg und Iselisberg; weitere wichtige Anbaugebiete sind Seebachtal (Nussbaumen, Hüttwilen, usw.) mit 37 Hektaren sowie Untersee und Rhein mit gesamthaft rund 40 Hektaren; Uesslingen bei Frauenfeld ist mit 51 Hektar die grösste Thurgauer Rebbaugemeinde

GESCHICHTE Als erster (schriftlich festgehaltener) Winzer gilt der merowingische Hausmeister Karl Martell, der um das Jahr 724 in Ermatingen Reben angebaut haben soll. Am Ottenberg ist der Weinbau erstmals im 9. Jahrhundert schriftlich belegt. Der älteste Torkel am Ottenberg stammt aus dem Jahre 1584 und steht restauriert im Schlossgut Bachtobel – er wird heute wieder alljährlich eingesetzt, um den Pinot noir No. 3 zu pressen

markieren, im Keller separat ausbaut, hat er bis heute keine signifikanten Qualitätsunterschiede festgestellt. Die Hierarchie der drei Pinot-Selektionen beruht auf ausgewählten Parzellen in beiden Lagen bei unterschiedlichen Erträgen. Während für den «Classic» mit Erträgen rund 750 Gramm pro Quadratmeter anvisiert werden, sind es beim «Grand Vin» nur mehr deren 400 Gramm. Dank der Gesamt-Anbaufläche von knapp zehn Hektaren hat Martin Wolfer bedeutend mehr Spielraum bei seiner Selektionsarbeit als seine Winzerkollegen.

Bis Ende 2011 wurde das Weingut firmentechnisch noch von seinem Vater Alfred Wolfer und dessen Bruder Hansruedi geführt, nun leitet Martin das Unternehmen. Die Wolfers gehören schon seit langem zu den qualitativ führenden Weingütern am Ottenberg. Seit dem Eintritt von Martin Wolfer im Jahr 2005 hat die Qualität nochmals deutlich zugelegt. Stilistisch unterscheiden sich die Wolfer-Weine recht deutlich von den Crus seiner Winzerkollegen. Während das Schlossgut Bachtobel, Burkhart und Broger klar für burgundische Finesse und ein gerbstoffbetontes Rückgrat stehen, zeigen die Weine von Martin Wolfer eine deutlich intensivere Primärfrucht, vor allem aber mehr weiche Fülle im Gaumen. Dies liesse eine moderne, intervenistische, eher auf Technik basierende Vinifikation vermuten, doch mit solchen Pauschalurteilen wird man dem Spitzenwinzer Martin Wolfer nicht gerecht. Jeder Wein wird hier nach einer individuellen Philosophie vinifiziert. So bleibt etwa sein Grand Vin nach urtraditioneller Manier bis ins Frühjahr ungeschwefelt, erst nach dem biologischen Säureabbau wird erstmals etwas Schwefel zugesetzt.

Und doch ist es verblüffend, was Martin Wolfer gerade im kühlen, schwierigen Jahr 2010 für eine Weinkollektion zustande gebracht hat. Während bei den meisten Winzern die 2010er eine deutliche Spur frischer, kerniger und säurebetonter als die 2009er und 2011er daherkommen, zeigen sich Wolfers 2010er ausgesprochen vollfruchtig, reif und opulent. Damit beweist er, dass es die Winzer am Ottenberg durchaus in der Hand haben, Weine von unterschiedlicher Charakteristik auf die Flasche zu bringen. Wäre ja auch langweilig, wenn sich die Weine zu sehr gleichen würden. Dass sein Stil bei den Konsumenten ankommt, beweist sein erschreckend leeres Weinlager ...

2011 MÜLLER-THURGAU

Weingut Wolfer, Weinfeldern
Fr. 14.–
Aromen von frischen Blüten und Kräutern, auch etwas Zitrusfrucht. Im Gaumen dicht und voll, aber getragen von einer saftigen,

präsenste Säure.
16/20 trinken –2014

2011 SAUVIGNON BLANC

Weingut Wolfer, Weinfeldern
Fr. 19.–
Anspringende, intensive Aromatik, Grapefruit, Holunder und Cassis. Im Gaumen

erstaunlich vollmundig, ja opulent, gleichzeitig aber auch saftig frisch. Ein extravertierter, perfekt gelungener Sauvignon.
17,5/20 trinken –2014

2011 PINOT GRIS

Weingut Wolfer, Weinfeldern