

DIE NEUEN SCHWEIZER WEINE

Steilhänge, in die sich kein Maultier traut. Steinige Hügel, auf denen die Reben kaum Wasser finden. Moränen, in denen sich Kiesel und Lehm mischen – die Arbeit in den Weinbergen war immer hart. Heute kommen aus ihnen Weine, die zur Weltspitze gehören. Eine Reise zu elf Winzern und ihren Ausnahmeweinen

Text Michael Merz, Fotos Gian Marco Kastelberg



DIE LEGENDE LEBT

«Als ich hier einsteigen musste, da war mir bewusst: Es muss gelingen, das Niveau der Weine dieses Hauses zu halten. Die Fehler, die ich machen könnte, müssten für die Kundschaft erklär- und vertretbar sein. Unser Ziel muss sein, das Authentische, das Einmalige dieses Hauses und dieser Weine zu erhalten. Aber auch: Nichts ist schlimmer für einen Önologen, als einen herrlichen Wein zu machen, der dann von den falschen Leuten getrunken wird.»



Johannes Meier, Schlossgut Bachtobel TG:
4 Weiss- und 4 Rotweine,
verschiedene Jahrgänge (16 bis
32 Franken), www.bachtobel.ch



Was ist das für ein Land, das etwa 15 000 Hektaren Rebfläche besitzt, darauf gute 1,3 Millionen Hektoliter Wein erzeugt, aber bis vor zwei Jahrzehnten selten bessere als bloss durchschnittliche Weine produzierte? Was ist das für ein Land, dessen Industrie weltläufig produziert und dessen Bewohner feinste Genussmittel genauso weltläufig konsumieren, sich aber mit mittelmässigen Weinen zufrieden gab, diese Plörren gar so innig liebte, dass die jährliche Weinernte fast immer ausverkauft war?

Kleinteilig sind Schweizer Rebflächen. Ob flach, hügelig oder felsig steil – sie liegen alle zwischen dem 45. und dem 47. Breitengrad. Das ist eine für Weinbau bereits günstige Lage. Es sind Tausende von Mikroklimata, die sie prägen. Dazu ist der Untergrund – das sogenannte Terroir – genauso vielgestaltig. Befolgt man die Regeln der grossen Weinbereitung, dann ergibt dies bei konsequent kleinen Erträgen interessante, vielgesichtige Weine. Arbeitsintensiv ist das Winzerhandwerk in der Schweiz, denn Maschinen können nur an wenigen Lagen eingesetzt werden. Rebearbeit in der Schweiz ist Sklavenarbeit rund ums Jahr. Die Rebe verzeiht keinen Fehler. Denn will der Winzer einen Wein von bester Qualität, muss er eine

möglichst perfekte Traube ernten. Die Arbeit im Keller kann nämlich weder aufholen noch ausgleichen, was im Rebberg vertan wird. Das wussten die Pioniere der neuen Schweizer Weine. Das wissen ihre Schüler.

Das Haus steht da wie immer. Die weisse Fassade mit den Sandstein-Fensterstürzen, den grünen Fensterläden, der Platz davor kopfsteingepflastert. Das ist Schlossgut Bachtobel bei Weinfelden TG – ein Gesamtkunstwerk, das Hans Ulrich Kesselring seinem Neffen Johannes Meier 2008 hinterliess. Ein schweres Erbe, denn die Weine Kesselrings sind Legende.

Früh hat Johannes «das protestantisch Harte» an der Arbeit seines Onkels kennengelernt. «Aber Hansueli war nicht der Mann, der Befehle erteilte und sich dann ins Büro zurückzog. Er hatte die meiste Hornhaut an den Händen. Er machte es vor, und die Belegschaft ging hindreinander.»

Die Belegschaft. Das sind neben Meier die Önologin Ines Rebentrost und das langjährige Faktotum des Hauses, Fazli Llolluni. Sie stehen für die Resultate. Meier sagt: «Ich wünschte das Authentische der Weine zu erhalten. Das Einmalige. Bereits sind die legendären Pinot Noirs des Hauses, die Nr. 1, 2 und 3, wieder klarer voneinander getrennt.

Sie waren sich in den letzten Jahren immer näher gerückt. Die Nr. 3 ist sowieso konstant ausverkauft. Obwohl wir diesen Wein für den doppelten Preis verkaufen könnten, muss ich sagen: Ein Ostschweizer Blauburgunder darf nicht 60 oder 70 Franken kosten.» Etwa 25 000 Flaschen werden am Ottenberg produziert. Rhein-Riesling und Sauvignon Blanc, Müller-Thurgau und Pinot Gris schlagen dabei mit etwa 10 000 Flaschen zu Buche. Der Rest sind die legendären Pinot Noirs.

Ganz am Ende von Eglisau ZH. Oben am Hang liegt Urs Pirchers Betrieb. Er geht durch seine Rebstöcke, sagt: «Der Wein wird im Rebberg gemacht. Und noch einen Ratschlag würde ich einem jungen Winzer mitgeben. Wir liegen in einer Randzone des Weinbaus. Trauben werden bei uns nicht in jedem Jahr locker reif. Wir brauchen deshalb einfach ein Mü mehr Aufwand als anderswo. Doch das lohnt sich.» Urs Pircher ist mit seinen 55 Jahren ein Pionier des Schweizer Weinbaus. Während er auf sein Haus zustapft, sagt er: «Es läuft zwar dem Zeitgeist entgegen. Aber dem Wein muss – müsste – man eigentlich viel mehr Zeit geben.»

Natürlich keltert Pircher die klassischen Ostschweizer Roten. Da ist der einfache ▶

