

Riesling aus der Schweiz

Nische mit Säurenerv

Der Riesling, eine der meistgeachteten Weissweinsorten der Welt, wird in Deutschland, Österreich und Frankreich mit grossem Erfolg kultiviert. In der Schweiz hätten wir gute Bedingungen, es unseren Nachbarn gleichzutun, doch scheinen nur wenige Winzer den Mut aufzubringen. Oder stehen wir am Beginn einer Trendwende?

Text: Benjamin Herzog

In den Weingärten des Elsass, der Pfalz, der Mosel oder der Wachau ist die Sorte Riesling omnipräsent. Eigentlich komisch, dass sie in der quasi benachbarten Schweiz fast gar keine Rolle spielt. Nur gerade 13 Hektar waren im Jahr 2011 damit bestockt, wobei fast die Hälfte davon auf den Kanton Wallis entfällt. Doch warum? Moselriesling oder auch die Gewächse aus der Pfalz, dem Elsass und der Wachau geniessen bei Schweizer Weinliebhabern einen guten Ruf. Unser Klima ist ebenso mild wie das der Nachbarstaaten, und geeignete, karge Böden, wie sie die Sorte mag, sollten sich doch in Alpennähe oder an Flussläufen auch finden lassen. «Ich glaube, der Riesling muss in der Schweiz zuerst neu geboren werden», sagt Marlis Chanton von der gleichnamigen Kellerei, deren Mann

schon 1994 die ersten Rieslingstöcke pflanzte. «Vielleicht ist das Problem ja genau, dass die grossen Rieslinggebiete der Welt so nahe bei uns liegen.» Nicht nur qualitativ ist das für die Schweizer Rieslingwinzer eine Herausforderung, auch preislich können sie mit Deutschland und Österreich nicht mithalten. Doch das ist auch bei anderen Sorten so.

Wie bei vielen Rebsorten wurde auch beim Riesling immer wieder über seine Herkunft gerätselt - sowohl das Elsass als auch Deutschland beanspruchen, die Heimat des Rieslings zu sein. Er wird Riesling, Rheinriesling, Weissriesling oder auch Petit Rhin genannt. Interessant sind die Resultate aus DNA-Analysen, die gegen Ende der 90er Jahre vorgenommen wurden: Ein Elternteil des Rieslings ist demnach die aus Frankreich stammende

Sorte Gouais Blanc, die im Wallis noch heute als Gwäss und in Deutschland als Heunisch angebaut wird. Zudem zeigten diese Analysen, dass auch die heute noch am Zürichsee heimische Sorte Räuschling auf dieselbe Weise mit Riesling verwandt ist. Aufgrund der ähnlichen Namen wurde diese Verwandtschaft in alten Schriften bereits vermutet.

«Der Riesling muss in der Schweiz erst neu geboren werden. Vielleicht ist das Problem ja, dass die grossen Rieslinggebiete der Welt so nahe bei uns liegen.»

Marlis Chanton Kellerei Chanton, Visp





Stefan Reichling vom Weinbau Mühle in Stäfa hat Ende der 90er Jahre die ersten Rieslingreben gepflanzt, er begründet die schwache Verbreitung in der Schweiz mit dem Weinbaugesetz, das den Anbau neuer Sorten bis Anfang der 90er Jahre strikt reglementierte. «Wir hatten hier am Zürichsee den Riesling-Silvaner, Pinot Noir und Räuschling.» Und als man endlich Neues pflanzen konnte, da stand der Riesling bei den meisten Winzern nicht zuoberst auf dem Wunschzettel. «Viele meiner Kollegen pflanzten lieber Sauvignon Blanc», erklärt Reichling, der mit seinem Riesling 2011 einige Weinzeichnungen holte. Der Wein war im Nu ausverkauft.

«Wir haben die Sorte nur, weil wir die deutschen Rieslingweine so mögen. Sie ist wie das Dessert am Ende eines grossen Menüs.»

Martha Gantenbein Weingut Gantenbein, Fläsch

Mit seinen Rieslingpflanzungen ist Stefan Reichling in der Deutschschweiz natürlich nicht alleine. Auffallend ist, dass vor allem Spitzengüter, die für Pinot Noir bekannt sind, die Rieslingrebe pflegen. Das Schlossgut Bachtobel in Weinfelden und Martha und Daniel Gantenbein aus Fläsch füllten beide 1994 ihre ersten Rieslingflaschen. «Wir haben die Sorte nur, weil wir die deutschen Rieslingweine so mögen», erklärt Martha Gantenbein. Ihr Riesling ist so rar, dass er nur wenigen vorbehalten bleibt - und das soll auch so bleiben. «Für uns ist die Sorte wie das Dessert am Ende eines grossen Menüs.» Und wie ein Koch nicht unbedingt ein Pâtissier ist, ist die Arbeit mit Riesling zwar vergleichbar mit dem Anbau von Pinot Noir, aber noch lange nicht identisch. «Das absolute Bauchgefühl für Reifeverlauf und Erntezeitpunkt fehlt uns hier noch», meint Martha Gantenbein schmunzelnd. Gemäss Johannes Meier vom Schlossgut Bachtobel liegen die Gründe für die schwache Verbreitung in der Schweiz nicht nur beim Sortenregister, bei der Gesetzgebung oder bei der Pflege im Rebberg. «Das ist banaler,

sagt er. Denn die lange Reifephase des Rieslings macht es für einen auf Rotwein spezialisierten Betrieb schwierig, die Ernte zu koordinieren. Ausserdem schwankt die Erntemenge bei so einer anspruchsvollen Sorte stark. «Müller-Thurgau ist da viel praktischer», sagt Meier. «Der ist schon gelesen, lange bevor der Pinot reif wird.»

Als Johannes Meiers Onkel Hansueli Kesselring die ersten Experimente mit Rheinriesling wagte, war er gar nicht zufrieden: «Manchmal verschnitten wir den Wein ganz einfach mit dem Müller-Thurgau», erklärt er. Vermisst hatte ihn dort damals niemand. Anders heute: Der Weissriesling «WR», wie der Rheinriesling vom Schlossgut Bachtobel heisst, ist immer im Handumdrehen ausverkauft, gerade die Spitzengastronomie mag die weisse Spezialität. «Unser Riesling ist leicht mineralisch und fruchtbetont mit einem animierenden Süsse-Säure-Spiel. Das macht ihn zum perfekten Essensbegleiter.» Erst letztes Jahr haben Meier und sein Team eine neue Rieslingparzelle gepflanzt - auf einer zuvor gerodeten Pinot-Lage. Der benachbarte Biowinzer

«Die lange Reifephase des Rieslings macht es den auf Rotwein spezialisierten Betrieben einfach schwer, ihre Ernte zu koordinieren.»

Johannes Meier Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten

Michael Broger wird bei der nächsten Ernte seine ersten Rieslingtrauben lesen können. Und auch in der übrigen Nordschweiz gibt es immer mehr Winzer, die begeistert mit Riesling zu experimentieren beginnen. Auf dem Schlossgut Bachtobel häufen sich die Anfragen zu Anbaumethoden von Kollegen.

Rieslingboom in der Schweiz?

Olivier Schweizer vom jungen Aargauer Weingut Jor Weine hat bei der Betriebsübernahme 2007 schnell gewusst, dass er Riesling im Portfolio haben wollte. Seine Winzerausbildung absolvierte er in Süddeutschland und entschied sich für Rheinriesling – ganz entgegen dem regionalen Trend. «Gerade Müller-Thurgau ist bei uns wieder sehr beliebt», erklärt der Winzer. «Weine mit einer hohen Säure haben es im

Aargau dagegen schwer.» Dieses Vorurteil gegenüber der Meinung der Schweizer Konsumenten zum Riesling hört man oft, verallgemeinern kann man es aber nicht. Thomas Meier vom Lindenhof im schaffhausischen Osterfingen weiss, dass die Schweizer Säure nicht per se verurteilen. Seine Rieslingstöcke hat er erst gerade bestellt. «Ich habe mir natürlich reiflich überlegt, was ich pflanzen soll», erklärt Meier. «Die Entscheidung für eine Rebsorte trägt man schliesslich über Jahrzehnte.» Und dennoch gibt er zu, lange Zeit zurückhaltend gewesen zu sein, auch wenn er den Wunsch nach einer Rieslingparzelle schon lange hegte. «Ich bin seit Jahr und Tag ein grosser Fan dieser Sorte», sagt er begeistert. Und mit dieser Vorliebe ist Thomas Meier ganz sicher nicht allein, auch nicht in der Schweiz. 



Unsere Tipps

Rieslingweine sind selten in der Schweiz, ein paar der Raritäten haben wir für Sie degustiert. Bei der Verkostung fiel uns auf, dass einigen Weinen die sortentypische, präsente Säure fehlt. Hier ist noch mehr Mut gefragt.

Kellerei Chanton, Visp VS Riesling 2011

Zitronensorbet, etwas trockenes Heu und Birne in der Nase, am Gaumen mit angenehmem Schmelz, wird von einer präsenten, frischen Säure ins animierende Finale getragen. Ein gelungener Riesling.

www.chanton.ch | Preis: 24 Franken

Jor Weine, Rüfenach AG Petit Rhin 2012

Der Riesling von Olivier Schweitzer stammt aus einer Junganlage, wir haben ein Fassmuster verkostet. Eisbonbon, Birne, Zitrus und ein Hauch Stroh in der Nase. Für die Sorte eine zurückhaltende Säure, aber auch recht trocken.

www.jor-weine.ch | Preis: 15 Franken

Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch GR Riesling Spätlese 2011

Floral geprägte Nase mit Orangenblüte, aber auch dezenter Birnenduft. Präsent am Gaumen mit animierendem Süsse-Säure-Spiel, wobei die Süsse – spätlesetypisch – im Vordergrund steht. Könnte einen Tick mehr Säure vertragen.

www.gantenbeinwein.com

Ausverkauft

Schlossgut Bachtobel, Weinfeldten TG Weissriesling 2012

Wir haben ein Tankmuster verkostet. Verhalten-zitrische Nase mit leichtem Duft von grünem Apfel. Am Gaumen ist die sortentypische, präsente Säure auszumachen. Die Restsüsse steht dem Wein

enorm gut und spielt wunderbar mit der Säure. Gute Balance. Sollte nach der Füllung einige Jahre reifen – dann macht der Bachtobel-Riesling erfahrungsgemäss noch mehr Freude.

www.bachtobel.ch | Preis: 22 Franken

Weinbau Markus Ruch, Neunkirch SH Klettgauer AOC Rheinriesling 2012

Rhabarber, Birne, blumige Aromen und Aprikose in der Nase. Straffe Säure am Gaumen mit viel Zitrusfrucht. Ein schlanker und enorm frischer Riesling. Schon frisch gefüllt sehr ansprechend.

www.weinbauruch.ch | Preis: 23 Franken

Weinbau Mühle, Stäfa ZH Petit Rhin 2011

Duft von Birne und Apfel mit zitrischen und floralen Komponenten. Wir vermissen aber die sortentypische Säure im relativ trockenen Gaumen. Im Abgang grüner Apfel. Erinnert eher an die Struktur eines Müller-Thurgau – jedoch eines gelungenen!

www.muehlestaefa.ch | Ausverkauft

