

MEDIENSPIEGEL

29.04.2019

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11423727 Ausschnitte: 55
Auftrag: 721003 Folgeseiten: 90
Themen-Nr.: 721.19 Total Seitenzahl: 145

	28.04.2019	LIEWO / Die Sonntagszeitung Fünf Winzer vom Unterland laden in ihre Weinkeller ein	01
	27.04.2019	Basler Zeitung Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	02
	27.04.2019	Berner Oberländer Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	07
	27.04.2019	Berner Zeitung / Ausgabe Burgdorf+Emmental Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	10
	27.04.2019	Berner Zeitung / Ausgabe Stadt+Region Bern Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	13
	27.04.2019	Berner Zeitung / Langenthaler Tagblatt Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	18
	27.04.2019	blick.ch Für Sie degustiert: Tua Rita	21
	27.04.2019	Der Landbote Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	41
	27.04.2019	Klettgauer Bote Tag der offenen Weinkeller	46
	27.04.2019	Klettgauer Bote Tag der offenen Weinkeller	47
	27.04.2019	Klettgauer Bote Besondere Weine und andere Köstlichkeiten	48
	27.04.2019	Schweiz am Wochenende / Aargau Gesamt OFFENE KELLERTÜREN IM AARGAU	49
	27.04.2019	Tages-Anzeiger Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	53
	27.04.2019	Thuner Tagblatt Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	60
	27.04.2019	Zürcher Unterländer / Neues Bülacher Tagblatt Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	63

	27.04.2019	Zürichsee-Zeitung / Bezirk Horgen Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	66
	27.04.2019	Zürichsee-Zeitung / Bezirk Meilen Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	69
	26.04.2019	Andelfinger Zeitung Fahrender offener Weinkeller	72
	26.04.2019	Andelfinger Zeitung Weine 2018 degustationsbereit	73
	26.04.2019	BauernZeitung / Nordwestschweiz, Bern+Freiburg Über 200 Winzer geben Einblicke	75
	26.04.2019	BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich Über 200 Winzer geben Einblicke	77
	26.04.2019	BauernZeitung / Zentralschweiz-Aargau Über 200 Winzer geben Einblicke	79
	26.04.2019	Bote vom Untersee und Rhein Die regionalen Weine sind degustationsbereit	81
	26.04.2019	Bote vom Untersee und Rhein Einladung zur Weindegustation	84
	26.04.2019	Meilener Anzeiger Neuen Wein macht der Mai!	85
	26.04.2019	Sarganserländer Neuen Wein macht der Mai	86
	26.04.2019	Tägerwiler Post Tag der offenen Weinkeller	87
	26.04.2019	tagesanzeiger.ch Elf Weisse, die jetzt auf den Tisch gehören	88
	26.04.2019	Volksblatt Liechtenstein Tag der offenen Weinkeller	90
	25.04.2019	bellevue.nzz.ch 5 Ausflugstipps für den Mai	91
	25.04.2019	Frauenfelder Nachrichten Tage der offenen Tür	94
	25.04.2019	Frauenfelder Nachrichten Tag der offenen Weinkeller	95
	25.04.2019	Kreuzlinger Nachrichten Tag der offenen Weinkeller	97
	25.04.2019	meileneranzeiger.ch Neuen Wein macht der Mai!	99
	25.04.2019	Regional / Zeitung für den Bezirk Brugg Sie leben Nachhaltigkeit mit Leib und Seele	101

	25.04.2019	Regional / Zeitung für den Bezirk Brugg Ein Prosit auf 50 Jahre «Häldeli»-Wein	103
	25.04.2019	thurgauer-nachrichten.ch Tag der offenen Weinkeller	104
	25.04.2019	Untersee Nachrichten Tage der offenen Tür	105
	25.04.2019	Untersee Nachrichten Tag der offenen Weinkeller	106
	25.04.2019	Volksblatt Liechtenstein Eschen-Nendeln	108
	25.04.2019	Weinfelder Nachrichten Tage der offenen Tür	109
	25.04.2019	Weinfelder Nachrichten Tag der offenen Weinkeller	110
	25.04.2019	Winterthurer Zeitung Tag der offenen Weinkeller	112
	25.04.2019	Wochenblatt für das Birseck und Dorneck «Göttliche» Weine dank Demeter	115
	24.04.2019	Der Landbote TAG DER OFFENEN WEINKELLER	117
	24.04.2019	Der Landbote TAG DER OFFENEN WEINKELLER	120
	24.04.2019	Der Landbote Viva und zum Wohl - Rimuss & Strada Wein AG	124
	24.04.2019	Der Landbote TAG DER OFFENEN WEINKELLER	127
	24.04.2019	falstaff.ch Offene Weinkeller: Einmalige Einblicke	129
	24.04.2019	Frauenfelder Woche Offener Weinkeller und ein Weinwissensweg	136
	24.04.2019	zuonline.ch 19 Möglichkeiten für eine Degustation des neuen Jahrgangs	137
	24.04.2019	Zürcher Unterländer / Neues Bülacher Tagblatt 19 Gelegenheiten für eine Degustation des neuen Jahrgangs	139
	18.04.2019	Obst- und Weinbau DV BDW: AP22+, zwei neue Vorstandsmitglieder und spärliche Finanzen	141
	18.04.2019	Obst- und Weinbau Branchenverband Thurgau Weine	143
	18.04.2019	Obst- und Weinbau Offene Weinkeller 2019	145



Fünf Winzer vom Unterland laden in ihre Weinkeller ein



Am Mittwoch, dem 1. Mai, stehen zum sechsten Mal von 11 bis 18 Uhr die Kellertüren der Unterländer Winzer, Hubert Gstöhl (Castellum), Uwe Hoop (Weinbau Hoop), Harry Zech (Cantina), Norbert Goop (Weinbau Goop) und Elmar Zerwas (Weinbau Zerwas), offen.

Wein degustieren und hinter die Kulissen blicken, das ist das Motto. Im Liechtensteiner Unterland erleben Besucher am «Tag der offenen Weinkeller» den Wein von allen Sei-

ten. Nebst Degustationen auserlesener Liechtensteiner Weine erfahren sie alles über den Weinbau und die Philosophie des Winzers. Sie werden auf jedem Weingut auch mit regionalen Köstlichkeiten versorgt. Dieses Jahr öffnen die Winzer erstmals das Pfrundhaus für ihre Gäste, wo Weinbau Goop seine Weine präsentieren wird. Die Besucher können zu Fuss von Weingut zu Weingut gehen, aber auch bequem gratis den Shuttle-Bus nutzen.



Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie

denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder

zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

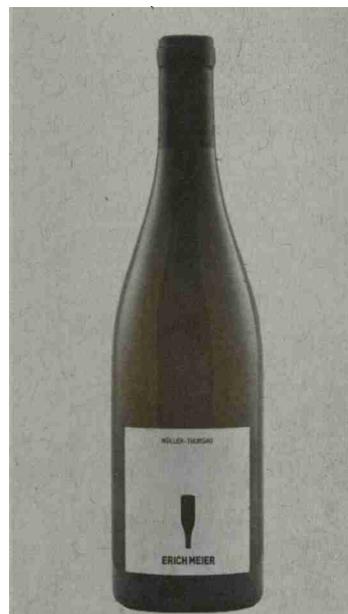
Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

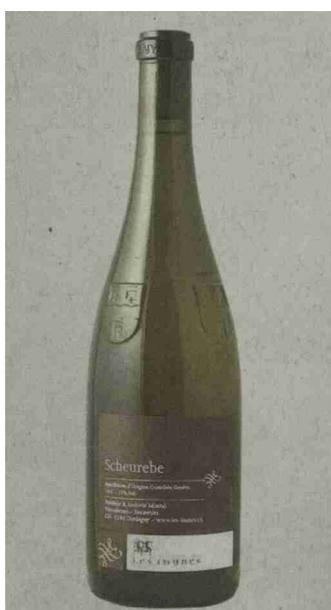


Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.

«Terre à boire» Epesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.

Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süß-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.

Basler Zeitung

Basler Zeitung
4002 Basel
061/ 639 11 11
bazonline.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 43'688
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 17
Fläche: 100'027 mm²

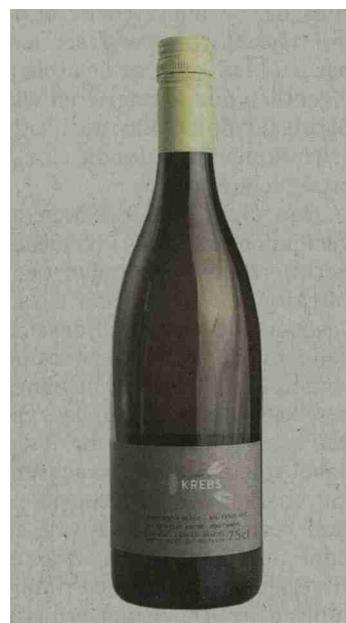
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73327388
Ausschnitt Seite: 4/5



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.

Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.

Vioignier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pflirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten. Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch

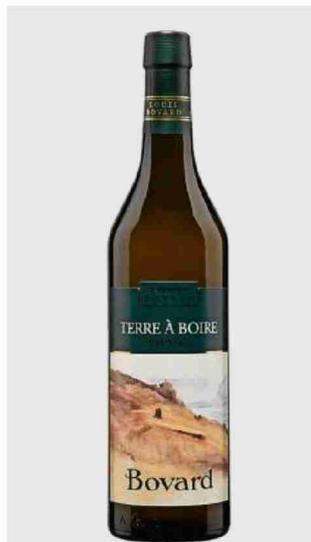


Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielsee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Eppesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppeln lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht.

Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern wa-

ren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten

Berner Oberländer
3800 Interlaken
033/ 828 80 40
www.berneroberlaender.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 14'794
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 28
Fläche: 100'633 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73340151
Ausschnitt Seite: 2/3

Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem

heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies

Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten.

Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



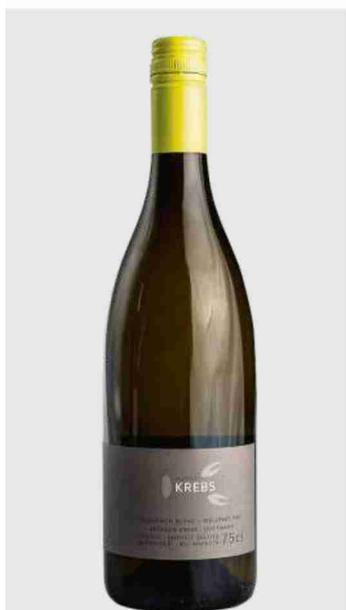
Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süss-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



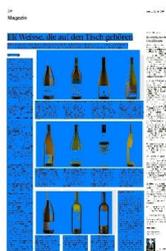
Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszöttli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.

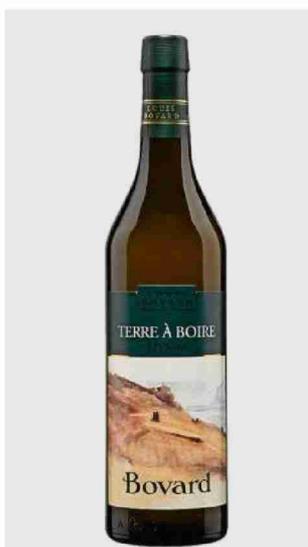


Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.



Chassclas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Epcress 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wasermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

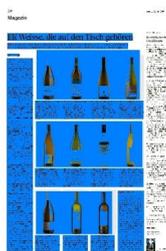
Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich

durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten

Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»



Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hän-

gen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies

Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten.

Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süss-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräutewürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.



Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so ge-

lungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

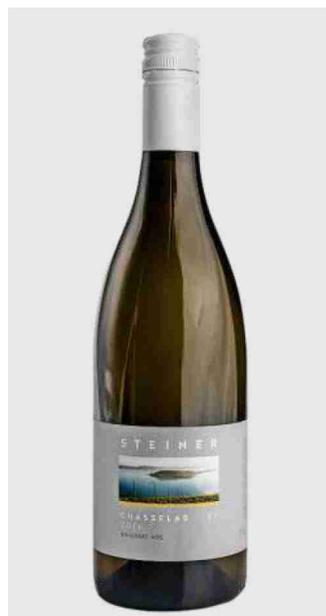
Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

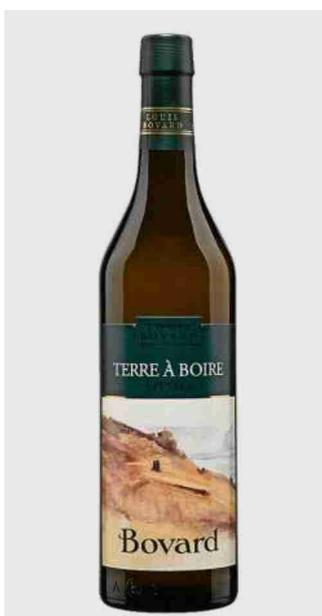
Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaff-

hausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Epsesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppert lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Hauptausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 38'358
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 28
Fläche: 100'156 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73327251
Ausschnitt Seite: 3/5



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süß-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.

Hauptausgabe

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
<https://www.bernerzeitung.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 38'358
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



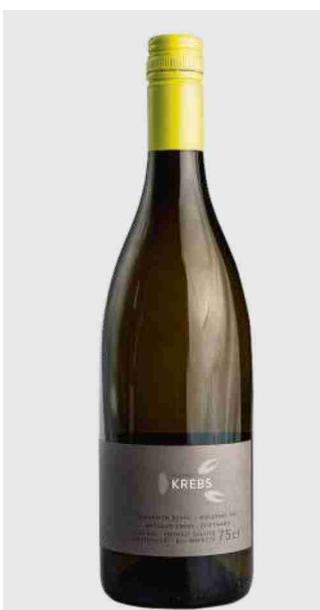
Seite: 28
Fläche: 100'156 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73327251
Ausschnitt Seite: 4/5



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



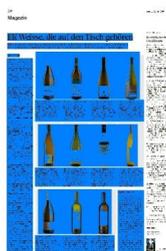
«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crona Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pflirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten. Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch

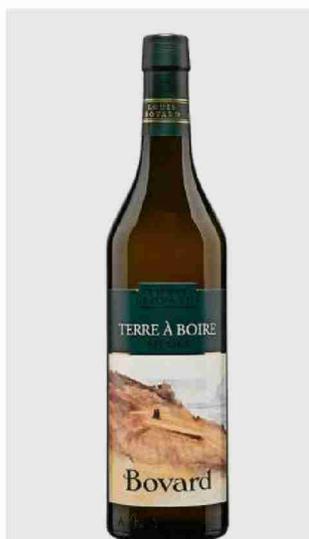


Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Epresses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppeln lässt: Wasermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen

Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die

Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte

BZ Langenthaler Tagblatt
4900 Langenthal
062/ 919 44 44
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 9'207
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 28
Fläche: 101'376 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73340288
Ausschnitt Seite: 2/3

einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie

rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der

Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten.

Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süss-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.



Für Sie degustiert: Tua Rita

Redigaffi ist der erste 100-Punkte-Wein aus Italien

Das Weingut Tua Rita ist Kult! Dort keltert Stefano Frascolla einen der besten Merlots der Welt: Redigaffi, der erste 100-Parker-Punkte-Wein Italiens. Und: Gehen Sie mit BLICK gratis an die grosse Bordeaux-Primeur-Show in Zürich.

27.04.2019, Alain Kunz, Weinexperte

Die Region ist abgeschieden. Wer vom italienischen Bordeaux-Assemblagen-Eldorado Bolgheri nach Suvereto fährt, muss 32 Minuten für die 32 Kilometer einkalkulieren. Man verlässt nämlich die Schnellstrasse Via Aurelia in Venturina – und dann wird es hügelig.

Tua-Rita-Besitzer Stefano Frascolla hat an jenem Tag nicht alle Zeit der Welt für die Besucher aus der Schweiz. Konsultant Luca d'Attoma, der auch Le Macchiole oder Duemani berät, ist im Haus. Das Önologenteam bespricht an diesem Tag nämlich einige Abfüllungen. Und so ist es Gutsgründerin Rita Tua, die uns später durch die Degustation führt. Welche Ehre und welch grossartiges Vergnügen!

1984 wurde das Rita-Tua-Gut gegründet

Kurz zur Geschichte und zu den Menschen: 1984 gründen, eben, Rita und ihr Ehemann Virgilio Tua das Gut, als sie das Farmhaus in Suvereto kaufen. Sie machen es zu ihrem kleinen Paradies, pflanzen 1988 die ersten Reben und keltern auf diesen zwei Hektaren die ersten Weine. Zuerst nur für die Familie, als Wochenend-Winzer, denn sie leben in Piombino.

Nach und nach erhöhen sie die Parzellenzahl und beginnen Wein zum Verkauf zu machen. Darunter einen Merlot aus Lagen gleich hinter dem Anwesen: Redigaffi! Ein Wein, der zu den besten Italiens, ja der Welt, werden sollte. Das Gut übernehmen nach und nach Stefano Frascolla und seine Gattin Simena, die Tochter von Rita und des 2010 verstorbenen Virgilio.

Blattgrün aufgerollt, Schösslinge gewickelt

Was aber ist das Geheimnis der Qualität von Tua Rita? Stefanos persönliche Assistentin Chiara Biondi erklärt im Interview mit BLICK: «Es ist dieser Boden, roter Marmor, wie er hier heisst. Viel Schiefer, der so richtig rot ist. Diese Böden verleihen unseren Weinen die unnachahmliche Mineralität.» Die sich dann in einer enormen Frische äussert. Historisch sind die nahen Berge verantwortlich für die Böden von Tua Rita, die Colline Metallifere, Eisenhügel, wo früher tatsächlich Eisenerz abgebaut wurde.

«Dann schneiden wir kein Blattgrün», so Biondi weiter. «Alles wird aufgerollt, um die volle Photosynthese-Power zu haben. So entsteht eine richtige Blattwand.» Und noch etwas ist auf Tua Rita anders als auf anderen Gütern. Sie würden die Schösslinge, also die aus dem Wurzelstock wachsenden Triebe, nicht mehr abschneiden, sondern oben um den Drahtrahmen wickeln, erläutert Önologin Giulia Härrli: «So bringen wir die Reben in ein besseres Gleichgewicht.» Härrli? Ihre Mutter stammt aus dem Piemont, der Vater ist gebürtiger Tessiner, der in Wädenswil Önologie studiert hat.

Dass alles von Hand gemacht wird, muss nicht speziell erwähnt werden. Das ist Pflichtprogramm, um Weine von solcher Finesse zu kreieren. Erwähnenswert sind aber diese zwei Dinge: Nur acht Prozent der Weine werden in Italien verkauft. 92 Prozent gehen ins Ausland. Und alle Weine sind IGT Toscana, also quasi Tafelweine. Warum? Biondi sagt: «Weil die DOC Suvereto kein Mensch kennt.» Die Toscana hingegen schon.

Interview mit Rita Tua

BLICK:

Rita, was macht den Erfolg Ihrer Weine aus?

Rita Tua:

Wir suchen in den Tanninen die Weichheit. Wir wollen zum Beispiel nicht, dass der Cabernet Sauvignon hart wird.

Die Weine sollen aber auch nicht zu viel Extrakt haben. Uns ist auch eine Trinkbarkeit der Weine in jugendlichem Alter wichtig.

Wie gut sind die Böden in Suvereto für die toskanische Vorzeigetraubensorte Sangiovese?

Diese ist eine bei uns schwierige Sorte! Auch wegen der Hitze hier, derweil es im nahen Scansano* doch kühler ist. Aber es ist eine für uns wichtige Rebsorte. Eben weil es die toskanische Nummer eins ist. So findet sich Sangiovese im Basiswein Palazetto und im Rosso dei Notri. Und der Perlato del Bosco ist ein Hundert-Prozent-Sangiovese. Welches ist Ihr wichtigster Wein?

Ganz klar: der Giusto di Notri, der 2019 sein 25-Jahr-Jubiläum feiert. Der erste Jahrgang war 1992. Jetzt kommt der 2017er auf den Markt. Der Name kommt von der Kirche San Giusto in der Ortschaft Notri. Es war unser allererster Wein und ist heute noch enorm wichtig.

Wie kamen Sie auf die Idee, im Niemandsland von Suvereto Wein machen zu wollen?

Das war natürlich aussergewöhnlich, klar. Wir waren in der Tat so etwas wie Pioniere. Aber mein Mann und sein Berater Luca d'Attoma haben beschlossen, das durchzuziehen. So also wurde 1992 der erste Giusto di Notri gekeltert. Zwei Jahre später kam der reinsortige Merlot dazu. Das war die Geburtsstunde von Redigaffi, aus damals noch sehr jungen Reben.

Von welcher Region liessen Sie sich inspirieren?

Bordeaux! Auch in den Rebbergen. Wir haben das Gebiet mehrmals bereist, Luca, mein Mann und ich. So waren wir auch auf Pétrus, der für mich weltweiten Nummer eins in Sachen Merlot.

*Dort

wird der berühmte reinsortige Sangiovese Morellino di Scansano gekeltert.



Die Weine von Tua Rita

Perlato del Bosco 2017 (100% Vermentino):

Agrumen, Aprikosen, Apfel, mineralisch, knackige, rechte Säure, Power, Frucht, süffig, sauber, mittellang. Score: 16,75 (17.50 Franken. www.moevenpick-wein.com).

Lodano 2017 (Traminer, Riesling, Chardonnay):

Sehr fruchtig, leicht aromatisch, enorm floral, Leichtgewichtig, relaxte Tannine, easy-drinking, trinkig, aber auch spannend, mittleres Finish. Score: 16,25 (27 Franken. www.denzweine.ch).

Palazetto 2015 (60% Sangiovese, 40% Cabernet Sauvignon/Merlot/Syrah):

Rotbeerige, ausladende Nase, Erdbeeren, Power, Schmelz, viel Fruchtsüsse, enorm trinkig, Lakritze, floral, Fülle, Minze therisches mittellanges Finale. Score: 16,5/20 (12.95 Franken statt 15.95. www.spar.ch).

Tierre Rosso Toscana 2015 (90% Merlot, 10% Alicante):

Rotbeerig-kräuterig, Landwein-Stilistik. Dennoch Schmelz und Power, trinkig, Minze, mittleres Finale. Schön. Score: 16,5/20 (19.80 Franken. www.moevenpick-wein.com).

Rosso dei Notri 2017 (50% Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah):

Klare Fruchtaromen, viel Würze, Mineralität, Schmelz, Power, rechte Tannine, trinkig, immer elegant bleibend, fülliges, recht langes Finale. Score: 17/20 (16.50 Franken. www.denzweine.ch).

Perlato del Bosco 2016 (100% Sangiovese):

Tolle ausladende Nase, rote Früchte, Würze, leicht grün, Pfeffer, recht hart, mittellang. Score: 16,25/20 (29.80 Franken. www.ullrich.ch).

Perlato del Bosco 2013:

17,5/20

Bosco dei Sugheri 2016 (90% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Spezialabfüllung für Selection Schwander, Foto):

Nase verschlossen, ein Hauch dunkle Frucht, Parfüm, reife Tannine, Frische, ätherisch, hoch elegant, jeder Schluck trinkig, Fülle, Länge. Grossartig! Score: 18/20 (49.80 Franken. www.selection-schwander.ch).

Keir 2016 (100% Syrah, in Amphoren vergoren):

Erdig, komplex, Power, fast ein bisschen reduktiv-animalisch, Würze, reife Tannine, Fülle, schöne Länge. Score: 17/20 (120 Franken. www.moevenpick-wein.com)



Vertikale 1: Giusto di Notri

Giusto di Notri 2016 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc):

Expressive Nase, viel Frucht zeigend, Frische, ätherisch schwebend, Power, komplex, toll! Parfüm, eher rote Beeren, Minze, Eleganz, Feingliedrigkeit, tolle Länge. Score: 18/20 (69 Franken. www.moevenpick.com. www.terravigna.ch).

Giusto di Notri 2015: 18/20

Giusto di Notri 2014: 17/20

Giusto di Notri 2013: 18/20

Giusto di Notri 2008: 17/20



Vertikale 2: Per sempre

Per Sempre 2016: 17,75/20

Per Sempre 2015 (100% Syrah):

Wunderschöne ausladende Nase, viel dunkle Früchte, Würze, Power, Pfeffer, Fülle, Eukalyptus, tolle Länge. Wuchtig, grossartig! Score: 18,25/20 (168 Franken. www.denzweine.ch).

Per Sempre 2013: 18/20 (148 Franken. www.ullrich.ch)

Per Sempre 2010: 17,5/20

Per Sempre 2006: 18/20

Per Sempre 2004: 17,5/20

(Die Weine dieser Vertikale wurden an einer Vertikale von Robert Parker's Matter of Taste im Zürcher Dolder Grand verkostet.)



Vertikale 3: Redigaffi

Redigaffi 2016 (100% Merlot):

Rote und schwarze Früchte, ätherische Frische, Understatement, Bleistift-Noten, Mineralität; im Gaumen enorme Kraft, Druck, dunkle Beeren, Würze, perfekte Harmonie, schwarze Schokolade, Schmelz, leichte Ramazzotti-Noten, kräuterig, elegant, unglaublich ausfüllend, Superlänge. Superwein! Score: 19/20 (198 statt 220 Franken. www.moevenpick-wein.ch).

Redigaffi 2015: 19/20 (225 Franken. www.ullrich.ch)

Redigaffi 2014: 19/20 (219 Franken. www.terravigna.ch)

Redigaffi 2013: 19/20 (338 Franken für eine Magnumflasche. www.denzweine.ch)

Redigaffi 2010: 18/20

Redigaffi 2003: 17,5/20

(Die Weine dieser Vertikale wurden an einer Vertikale von Robert Parker's Matter of Taste im Zürcher Dolder Grand verkostet.)



Die Weine von Bruno, Chef de Police

Es ist der Wein zum zehnten Fall von Bruno, Chef de Police, der auf Deutsch banal «Revanche» heisst. Mehr verrät der englische Titel: «The Templar's Last Secret». Darin geht es um eine Archäologin, die wild entschlossen ist, Rache für die Kreuzzüge der Tempelritter im Mittelalter zu nehmen. Häufig starteten diese von der Commarque im Périgord. In dieser Region spielen die Bruno-Stories. Auch Band 20 «Revanche», der selbstverständlich die Belletristik-Charts wochenlang anführte. Autor der Reihe ist der Engländer Martin Walker. Und der lässt in seinen Romanen den Polizeichef schlemmen und trinken, was das Zeug hält. Solchem Tun ist auch der Autor nicht abgeneigt. «Ich bin kein Weinexperte. Aber ich habe in meinem Leben sehr viel Wein getrunken und bin daran mit einem Freund einen eigenen Wein zu kreieren, der 'Cuvée Bruno' heissen wird», verrät der 71-jährige Engländer, der vier Monate im Jahr im Périgord lebt, bei einer Stippvisite in Zürich. Da war er Pate für die neuen Jahrgänge des Châteaus Monestier La Tour. Dort keltert der deutsche Unternehmer Karl-Friedrich Scheufele, Co-Präsident des Luxuskonzerns Chopard, Bio-Weine von bemerkenswerter Güte. Walker: «Ich mag an Monestier La Tour, dass dort alles organisch gemacht wird. Ohnehin ist Bergerac die wichtigste Organik-Region der Welt. Und das ist die Zukunft des Weinbaus.»

Davon ist natürlich auch Scheufele felsenfest überzeugt: «Ich sage sogar: Das ist der einzig richtige Weg!» Schaufele kam zum Schloss, weil er «etwas» in Frankreich suchte und sich seiner Hochzeitsreise erinnerte, die ihn ins Bergerac geführt hatte. «Als ich dann fündig wurde und wir begannen das Château umzubauen, las ich die Bruno-Bücher. Spätestens dann packte uns die Region endgültig. Es gibt keinen schöneren Ort auf der Welt!»

Die Weine des Châteaus Monestier La Tour

Cadran Blanc 2017: 15,5/20 (14 Franken. www.martel.ch)

Cadran Rosé 2017: 14,5/20 (13 Franken. www.caveaudebacchus.ch)

Cadran Rouge 2015: 16/20 (14 Franken. www.caveaudebacchus.ch)

Château Monestier La Tour 2014:



Dezent rotbeerig, Spannung, recht rau, erdig, dunkle Früchte, frisch, mittleres Finale. Ansprechende Trinkigkeit, aber ein klassischer Essensbegleiter! Score: 16,5/20 (23.50 Franken für Jahrgang 2016. www.martel.ch).
Château Monestier la Tour Saussignac 2013 (Süsswein, Foto):
Ausladende Karamellnase, brotig, rechte Süsse, bleibt aber schlank, Power, dezente Säure im Finish, sehr langer Abgang. Score: 17,5/20 (16 Franken. www.caveaudebacchus.ch).

Buchtipps: Schweizer Rebsorten

José Vouillamoz ist der anerkannteste Schweizer Ampelograf, das ist ein Rebsorten-Kundler. Im Fall des Wallisers kann man präzisieren: Er ist Weingenetiker und hat mit den Masters of Wine Jancis Robinson und Julia Harding das Standardwerk «Wine Grapes» herausgegeben. Beachtliche 1280 Seiten lang und drei Kilogramm schwer und 229 Franken teuer! Alle 1368 heute bekannten Traubensorten auf diesem Planeten werden darin vorgestellt. Weit bescheidener kommt das neue Werk des leutseligen Wissenschaftlers daher: «Schweizer Rebsorten – Ihre Geschichte und Ursprünge». Nachdem sich Vouillamoz in seinem vorherigen Werk ausschliesslich den Rebsorten aus seiner Walliser Heimat gewidmet hat, öffnet er nun den Horizont und deckt ganz Helvetien ab mit einem Werk, das die 80 wichtigsten der über 250 in der Schweiz angepflanzten Rebsorten beschreibt. Geschichte, Stammbaum, Herkunft des Namens, Rebfläche, Anbauregion, Weinsorten – und persönliche Produzenten-Tipps des Autors. Vouillamoz unterscheidet dabei drei Kategorien:

Ursprüngliche Rebsorten: Solche, die aus einheimischen Rebsorten bestehen, welche aus spontanen Kreuzungen stammen und auf natürliche Weise in den Rebbergen entstanden sind. Sie stellen das altüberlieferte Erbe der Schweiz dar. Beispiele: Amigne, Arvine, Chasselas, Bondola, Completer, Cornalin (Humagne Rouge im Wallis), Humagne (blanc), Rouge du Pays (Cornalin im Wallis) und Räuschling, um die wichtigsten zu nennen.

Kreuzungen: Diese wurden seit Beginn des 19. Jahrhunderts gezielt gemacht. Beispiele: Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Carminoir, Galotta.

Hybriden: Befruchtungen zwischen zwei Individuen verschiedener Arten (derweil es bei der Kreuzung dieselbe Art ist). Beispiele: Cabernet Noir oder Cabernet Blanc. Und vor allem: Divico, eine schädlingsresistente Hybride aus Gamaret und Bronner aus dem Jahr 1996, die aber erst 2013 erschien, und von der man noch ganz viel hören wird!

(Schweizer Rebsorten – Ihre Geschichte und Ursprünge. Autor: José Vouillamoz. Haupt Verlag. 159 Seiten. ISBN 978-3-258-08087-1. 29.60 Franken. www.exlibris.ch)

Super-Divico-Wein: L'Audacieux von Chambleau

Ein tolles Beispiel für einen Divico ist
L'Audacieux der Domaine de Chambleau
im neuenburgischen Colombier,
Jahrgang 2017

: Landwein-Nase, Power, viel Würze und Kräuter, Schmelz, Fruchtsüsse, präzise Säure und Tannine, wild-rustikal, trinkig, schöne Länge. Score: 17/20 (35 Franken. Ausverkauft. www.chambleau.ch).

Peter Sisseck am Genussfilm-Festival Zug

Es ist eine Erfolgsstory, jene des Genussfilm-Festivals in Zug. Zum fünften Mal schon kann man eine Woche lange filmische, kulinarische und vinologische Highlights am Zugersee geniessen. In einem Pavillon direkt an der Strandpromenade, dessen Schönheit seinesgleichen sucht. Zuerst gibts im Kino Seehof Apéro und Film. Danach gehts wenige Schritte runter in Richtung See, wo geschmaust und getrunken wird. Und ein Abend gehört ganz dem Wein. Diesmal ist es der 7. Mai. Der Film heisst «Our Blood Is Wine» über die Wiege des Weinbaus, Georgien. Der Koch des Abends ist Franz Wiget vom Adelboden in Steinen, mit zwei Michelin-Sternen und 18 GaultMillau-Punkten hoch dekoriert. Und der Winzer Peter Sisseck, Däne, der mit dem Pingus einen spanischen Kultwein geschaffen hat, der heute um die 800 Franken kostet. Doch auch der Zweitwein Flor de Pingus, der Psi und der Hacienda



Monasterio sind Weine von höchster Exquisität. Einige davon stellen wir ihnen vor. Einziger Makel an der ganzen Geschichte. Der Sisseck-Abend ist ausverkauft. (Wenige) Tickets gibts aber noch für Samstag, 4. Mai (Soirée Asia Mountain), Sonntag, 5. Mai (Matinée d'or) und Mittwoch, 8. Mai (Ladies Night, zu welcher auch Herren willkommen sind). www.genussfilm.ch.

Die Weine von Peter Sisseck, alles Ribera del Duero

Flor de Pingus 2013:

Leicht schweflig-erdig, ausladend, Humus, reife Beeren, mineralisch, enorm frisch im Gaumen, elegant, ja aristokratisch, beschwingt, hochgradig trinkig, ätherische Mundfülle, Superlänge! Score: 18,5/20 (103 Franken für Jahrgang 2016).

Hacienda Monasterio Cosecha 2014:

Erdnoten, reife Kirschen, Kraft, rechte Fülle, stoffig, Eukalyptus im fülligen, frischen und mittellangen Finish. Score: 17/20 (48 Franken für Jahrgang 2015).

Hacienda Monasterio Reserva 2013:

Tolle Komplexe Nase, viel Frucht, Tabak, dunkle Schokolade, leichtes Parfüm, Zedernholz, Zimt, Power, leicht eingekochte Brombeeren, dennoch schöne ätherische Frische, langes Finale. Etwas massiv, nichtsdestotrotz toll. Score: 18/20 (64 Franken).

Hacienda Monasterio Reserva 2014 (Foto):

Komplexe, mineralisch-erdige Nase, dunkle Früchte, Röstaromen, vor allem eindeutige Espresso-Aromatik, reife Tanninstruktur, Power etwas Endivien, mächtig, Fülle, dennoch Eleganz, Kirschen, Brombeeren, Wacholder, gute Länge. Score: 17,75/20 (noch nicht erhältlich).

Psi 2015 (Bodegas y Viñedos Alnardo):

Dezente Nase mit einem Hauch dunkler Früchte und leichter Würze, Power, Fülle, Nägeli, Zimt, samtene Tannine, schöner Fluss, plüschig-gefällig, Fülle, Kräuter, gute Länge. Extrem massentauglicher Wein. Score: 17/20 (36 Franken).

Mit BLICK gratis an die Bordeaux-Primeurs!

Am Donnerstag, 9. Mai steigt die grosse Verkostung der Bordeaux Primeurs 2018 by Daniel Vin. Der Waadtländer Weinhändler Daniel Gazzar, der zu den renommiertesten im Bordeaux-Fach gehört, lädt nach Zürich. Mehr als 60 Château-Repräsentanten werden vor Ort sein und den 18er sowie einen älteren Jahrgang präsentieren. In Bordeaux ist der noch nicht abgefüllte Jahrgang 2018 Anfang April präsentiert worden. Nur einen Monat später bringt Gazzar Bordeaux nach Zürich! Kleines who is who gefällig? Beychevelle, Brane-Cantenac, Branaire-Ducru, Calon-Ségur, Canon, Ferrière, Figeac, Giscours, Haut-Bailly, Lagrange, Larcis-Ducasse, Lascombes, Léoville-Barton, Léoville-Poyferré, Pape-Clément, Pavie-Macquin, Pichon Longueville-Baron, Pontet-Canet, Rauzan-Ségla, Smith-Haut-Lafitte, Talbot etc. Und das Beste:

Als BLICK-Leser können Sie mit etwas Glück gratis an diesen einzigartigen Event. Die ersten Fünf, die bei der Online-Bestellung ihres Tickets den Gutscheincode «GAZZAR-BLICK» eingeben, erhalten ihr Ticket gratis. Sonst kostet der Eintritt 100 Franken.

16 bis 20 Uhr Papiersaal Sihcity, Zürich. www.daniel-vins.ch.

Hier die Degustationsnotiz eines Weins des Jahrgangs 2016, der nahe an der Perfektion ist und der im Papiersaal auch vorgestellt werden wird, dort der Jahrgang 2018:

Château Pontet-Canet 2016:

Wunderbare rotbeerige Nase auf einem sagenhaften Niveau, etwas Kaffee (kein Espresso), Kräuter, Eleganz, Erdbeeren, Mineralität, samtene Tannine, ein perfektes Spiegelbild dieses an Frucht-Üppigkeit kaum zu überbietenden Jahrgangs, das seinesgleichen sucht. Fülle, unfassbare Länge. Wow. Wahnsinn! Score: 19,5/20 (149 Franken. www.daniel-vins.ch).

Wird das der teuerste Schweizer Pinot aller Zeiten?



Bordeaux-Papst René Gabriel ist am Hammer! An der 100. Versteigerung der Weinbörse am 4. Mai gibt er den Auktionator. Der Schweizer Bordeaux-Papst sagt zu diesem Anlass: «Das wird eine gigantische Auktion mit weit mehr als einer Million Franken Umsatz.» Und von einem Wein erwartet er, dass er zum teuersten Schweizer Pinot aller Zeiten wird: Der Privée 2013 von Donatsch. 300 Flaschen gabs mal von diesem sagenhaften Pinot Noir. 30 werden versteigert. Gabriel, der den Wein mit der Maximalnote von 20/20 bewertet hat, erwartet den Zuschlag bei diesem «helvetischen Monument» bei mindestens 200 Franken. Martin Donatsch wird persönlich in Bad Ragaz anwesend sein, um sich das Spektakel mit Gabriel am Hammer nicht entgehen zu lassen. Denn dieses ist garantiert, wenn die Luzerner Frohnatur auf die Öffentlichkeit losgelassen wird... Grand Resort Bad Ragaz, Kursaal Rainer Maria Rilke, Bad Ragaz. Samstag, 4. Mai. Erste Session 10 bis 13 Uhr. Zweite Session 13.45 bis 17 Uhr. www.weinboerse.ch.

Ich habe den

Privée Pinot Noir Malans 2013 von Donatsch

zweimal verkostet, zuletzt im Februar bei Parkers Matter of Taste im Dolder Grand. Die Notiz: Sensationell ausladende Nase, Kirschen, leicht zähtlig, hoch präzis, wie von einem Schweizer Uhrmacher, Power und doch allerhöchste königliche Eleganz, perfekte Ausgeglichenheit und Harmonie, absolut sauber, Superlänge. Einer der besten je in der Schweiz produzierten Pinots! Score: 19/20 (leider nicht käuflich erwerbbar. Aber ersteigerbar!)

Neuen Wein macht der Mai

Gegen 220 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee schenken ihre neuen Weine aus. «Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam von Kamp aus Mühlheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren, und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018er, bei dem für einmal Qualität ebenso wie Quantität stimmen. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut das Winzer und Weinfreunde gleichermassen. Also «lasst das Haus, kommt hinaus! Windet einen Strauss!» Gegen 220 Weinkeller vom Bielersee bis zum Bodensee stehen Anfang Mai wieder offen und laden ein zum Entdecken von frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind. Ein wahres Volksfest erwartet uns alle: «Hier und dort, fort und fort, wo wir ziehen, Ort für Ort, alles freut sich der Zeit, die verschönt erneut.» Offene Weinkeller 2019: Dienstag, 1. Mai und Samstag/Sonntag, 4./5. Mai. Weitere Infos auf www.offeneweinkeller.ch.

Wo gibts was zu degustieren?

Donnerstag, 25. April bis Sonntag 19. Mai. Weinfestival von Manor.

In allen Manor-Food-Supermärkten gibt es 120 Weine zu degustieren, davon 80 in Aktion. Die Manor-Weinexperten geben Tipps und Tricks für die perfekte Auswahl zu jedem Anlass. Gratis. Alle Manor-Food-Supermärkte. www.manor.ch. Wir helfen gleich ein bisschen und präsentieren ihnen einen absoluten Top-Merlot aus dem Tessin, den es aktuell in Aktion bei Manor gibt. Es ist dies der

Riflessi d'Epoca 2015 von Guido Brivio (Foto)

aus Mendrisio. In der Nase noch zurückhaltend, aber komplex, etwas Frucht, Röstaromen, Mineralität, im Gaumen powervoll, knackig, präzise Säure, Frische, Fülle, leichte Rauchnoten, tolle Länge. Score: 17,5/20 (29.90 statt 37.90 Franken).

Freitag, 26. April. 16 bis 20 Uhr. Samstag, 27. April. 10 bis 18 Uhr. Grill Braai Degustationsevent.

60 Weine können verkostet werden, davon rund 20 Neuheiten. Unter anderem Topshots wie Boekenhoutskloof, Naudé, Neil Ellis, Stellenrust, Tokara, Van Loggerenberg und der neue Chocolate Block. Dazu gibts am Samstag einen authentischen Braai vom Kap. Gratis. Kapweine, Rütibüelstrasse 17, Wädenswil. www.kapweine.ch.

Donnerstag, 2. Mai. 16 bis 21 Uhr. Walliser Winzer begrüßen sie.

Die Winzer der Charte Saint-Théodule sind wieder on the road. Im Mai kommen die Verteidiger der Qualität von Walliser Weinen nach Zürich und stellen ihre exklusiven Gewächse und Kleinode des Walliser Terroirs vor. Gratis. Theaterhaus Gessnerallee, Gessnerallee 8, Zürich. www.uvev.ch.

Dienstag, 7. Mai. 17.30 bis 20.30 Uhr. Einer für alle, alle für Müller!

Thurgauer Winzer entdecken den Müller-Thurgau neu. An der Fête des Vignerons präsentieren diese diesen Sommer einen Müller-Thurgau, den sie gemeinsam gekeltert haben, den «Tous Ensemble 2018». Das Projekt symbolisiert die Renaissance der Rebsorte in ihrem Heimatkanton TG. Höchste Zeit also für eine Müller-Thurgau-Gala! Sie steigt im trendigen Zürich-West. 17.30 bis 18.30 Uhr geführte Degu mit VINUM-Chefredaktor Thomas Vaterlaus. Danach freie Degustation. Gratis. Ifolor Zürich AG, Limmatstrasse 275 (2. Stock), Zürich. www.mettlervaterlaus.ch.

Donnerstag, 9. Mai. 16.30 bis 20 Uhr. Vini-d'Italia-Tour 2019.

Gambero Rosso macht auf seiner Welttournee einen Stopp in Zürich präsentiert eine Auswahl der in der italienischen Weinbibel ausgezeichneten Produzenten. Zudem werden die besten italienischen Restaurants in Zürich prämiert. Und in einem Tasting Corner gibts eine Sonderschau Piemont. Freier Eintritt bei Anmeldung bis 7. Mai unter www.vinum.eu/gamberorosso. Kameha Grand, Dufaux-Strasse 1, Glattpark/Zürich.

Samstag, 11. Mai. 11 bis 19 Uhr. Küferweg-Frühlingsdegustation.

Probieren Sie über 150 Bioweine! Das gesamte Küferweg-Sortiment steht zum Verkosten bereit. Diverse Produzenten sind persönlich anwesend. Die geführten Degustationen sind kostenlos. Eine Anmeldung (weinhandlung@kueferweg.ch) indes erwünscht, weil die Teilnehmerzahl begrenzt ist. Dazu gibts Käth Galizias Leckerbissen. Der Eintritt zum Anlass ist frei. Küferweg, Seetalstrasse 2, Seon. www.kueferweg.ch.



Tua-Rita-Boss Stefano Frascolla inmitten seiner geliebten Betoneier.



Die technische Crew von Tua Rita inklusive Rita Tua (hinten) berät Assemblagen: Boss Stefano Frascolla, Konsultant Luca D'Attoma und die Weinmacherin mit Schweizer Wurzeln Giulia Härrli (v. l. n. r.).



Frascollas Assistentin Chiara Biondi und BLICK-Weinexperte Alain Kunz im Barriquekeller von Tua Rita.



Eine weitere kuschelige Ecke im Weingut Tua Rita.



Und noch eine.



Die Blätter werden bei Tua Rita nicht abgeschnitten, sondern aufgerollt.



So sieht eine Rebzeile mit aufgerolltem Blattwerk aus.



Kitsch oder mehr? Keine Ahnung.



Legendenstatus: Tua-Rita-Gründerin Rita Tua.



Gleiches Haus – und plötzlich gibts einen Touch Moderne.



Assistentin Chiara Biondi erklärt den Aussenbereich.



Eine der berühmt gewordenen Wandmalereien auf Tua Rita.



Das Kellerei-Gebäude.



Das gesamte Wein-Portfolio von Tua Rita.



Nochmals die Frage: Kitsch – oder was?



Der Barriquekeller von Tua Rita.



Jetzt sind wir im Dolder Grand in Zürich beim Matter of Taste 2019: Parkers Italien-Degustatorin Monica Larner stellt zusammen mit Tua-Rita-Boss Stefano Frascolla zwei herausragende Vertikalen vor.



Welch Anblick, welch Vergnügen: Vertikalen von Redigaffi und Per Sempre am Matter of Taste im Februar 2019 im Dolder Grand in Zürich.



Parkers Italien-Degustatorin Monica Larner bespricht die einzelnen Weine der Vertikalen mit Tua-Rita-Boss Stefano Frascolla.





Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die

Weingeniesser nun sein, wie zumindest frischen Säure leben.

denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder

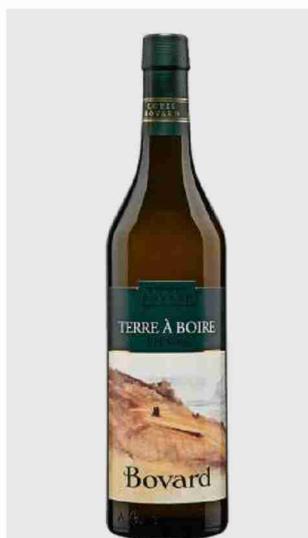
Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Epesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Der Landbote

Der Landbote
8400 Winterthur
052/ 266 99 01
<https://www.landbote.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 24'944
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 15
Fläche: 98'319 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73329351
Ausschnitt Seite: 3/5



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süß-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.



Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten. Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe)
www.offeneweinkeller.ch



Tag der offenen Weinkeller

Am 1. Mai laden die Domaine Bösch, «aagne» Familie Gysel, Hans Schlatter, Weinbau und Kellerei Hallau AG und die Rimuss und Strada Wein AG zum Tag der offenen Weinkeller ein. (sim)



Tag der offenen Weinkeller

Ein fester Bestandteil des Veranstaltungskalenders ist der Besuch der Weinkellereien. Geöffnet haben in Wilchingen: Christen Weine, Hedinger Weingut, HWG Weine, Rötiberg-Kellerei und Weingut «zum Haumesser». In Osterfingen öffnen Deuber Weine, Weinkellerei «zum Hirschen», Weingut Stoll und Weingut Lindenhof ihre Türen. Der erste Mai ist zudem die Saisoneroöffnung des Weinplatzes vom Weingut «Sunneberg» Hedinger.



› TAG DER OFFENEN WEINKELLER

Besondere Weine und andere Köstlichkeiten

Das Weinjahr wird am 1. Mai schweizweit mit dem Tag der offenen Weinkeller eröffnet. Mit dem Jahrgang 2018 dürfen die Betriebe den Gästen ganz besondere Weine präsentieren. Im Klettgau öffnen sechzehn Weinkeller ihre Türen.

Klettgau Ein besonders guter Tropfen lagerte in den vergangenen Monaten in den Kellern der Weinbaubetriebe. Nach dem sie gereift, gepflegt und ausgebaut wurden, werden sie nun dem gespannten Publikum kredenzt. Der grossartige 2018er, bei dem Qualität ebenso wie Quantität stimmen, wird gespannt von den Weinliebhaberinnen und Weinliebhabern erwartet. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freuen sich die Weinmacher ganz besonders, einen optimal gereiften, qualitativ hervorragenden Wein anbieten zu können, der auch mengenmässig gut vorhanden ist. Gegen 220 Weinkeller vom Bielersee bis zum Bodensee stehen Anfang Mai wieder offen und laden ein zum Entdecken der feinen, fruchtigen und gehaltvollen Weine am «Tag der offenen Weinkeller 2019».

Sechzehn offene Keller im Klettgau

Im Klettgau öffnen sechzehn Weinkeller ihre Türen am 1. Mai zur Weinprobe. Da und dort kann man sich ausserdem mit feinen Menüs verwöhnen lassen. In Hallau zur Probe des «aagne» Familie Gysel wird Feines vom Grill, Pommes frites und «Süsses mal etwas anders»



Am 1. Mai laden die Weinkeller zur Degustation ein.

(Bild: zvg)

serviert und in der Domaine Bösch gibt es Treberwurst mit Kartoffelsalat, Böletünne und Kuchen. Ebenfalls degustieren und sich verpflegen können die Gäste in der Strada Weinkellerei AG und bei Hans Schlatter Weinbau und Kellerei AG in Hallau.

In der Trotte Löhningen öffnet die Weinbaugenossenschaft die Flaschen und Feines vom Oklahomagrill, zubereitet von den BBQ Meistern 2018 «Chläggi Brutzler», vertreibt den Hunger. Hier darf ausserdem die Kunstausstellung von Erich Schwaninger mit Skulpturen und Objekten aus Metall bewundert werden.

Markus Ruch öffnet seinen Weinkeller im Städtli Neunkirch für eine Wein- und Cidredegustation. Eine Vertikaldegustation von Müller-Thurgau, Alte Rebe, der Jahrgänge 2011 bis 2018 erleben die Besucher des Weinguts Baumann in Oberhallau. Auch die anderen Spezialitäten aus dem Keller stehen hier zur Probe bereit.

In Osterfingen freut sich Familie Deuber, die neuen Weine aus ihrem Betrieb vorzustellen und im Rebgut und Weinkellerei «Zum Hirschen» in Osterfingen steht Familie Richli mit ihren Weinen zur

Verkostung bereit. Von Fleisch bis Vegi, von kalt bis warm, ist das kulinarische Angebot im Weingut Lindenhof in Osterfingen, das ebenfalls seine Weine zum Probieren öffnet. Ebenfalls in Osterfingen, auf dem Weingut Stoll, werden die neuen Kreationen der «Mühli Wy»-Kollektion vorgestellt.

In Wilchingen kann an fünf Standorten Wein probiert werden. Bei Silvia und Markus Gysel von Weinbau Haumesser und auf dem Weingut und Kellerei Hedinger darf man sich ganz dem Wein widmen. Bei Familie Gysel, HWG Weine, werden zu den Weinen Rieslingsuppe, Winzerteller und Selbstgebackenes angeboten und in der Rötiberg-Kellerei AG werden für die hungrigen Gäste saftige Steakbrote und eine vegetarische Variante davon auf dem Grill gebrutzelt. Zum ersten Mal offen ist der Keller von Christen Weine in Wilchingen. Nebst den Weinen wird hier die «Christen Wiiwurscht» angeboten.

Die Auswahl an Möglichkeiten ist wahrlich gross. Gut, dass die meisten Kellereien auch am Wochenende vom 4. und 5. Mai geöffnet sind. (sgh)



OFFENE KELLERTÜREN IM AARGAU

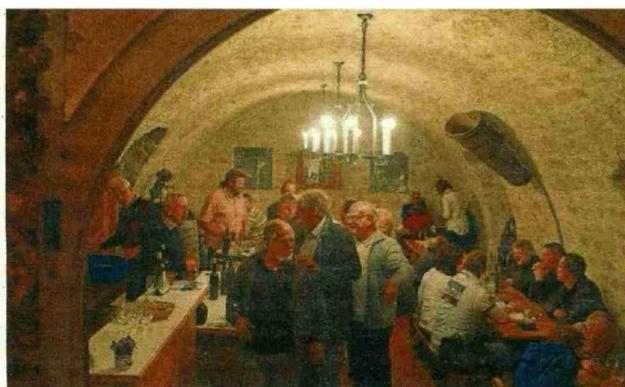
Entdecken Sie die Vielfalt des Aargauer Weins in einem offenen Weinkeller ganz in Ihrer Nähe. 26 Aargauer Weinbetriebe öffnen am Mittwoch, 1. Mai, und am Wochenende vom 4. und 5. Mai 2019 ihre Kellertüren. Sie laden zur Besichtigung, Degustation und zum gemütlichen Beisammensein.

Von Marcel Suter

Wein macht der Mai! Über 220 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee schenken ihre neuen Weine aus. «Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam von Kamp aus Mühlheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren, und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018er, bei dem für einmal Qualität ebenso wie Quantität stimmt. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut das Winzer und Weinfreunde gleichermassen. Also «lasst das Haus, kommt hinaus! Windet einen Strauss!» Weinkeller vom Bielersee bis zum Bodensee stehen Anfang Mai wieder offen und laden ein zum Entdecken

von herrlich glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind. Ein wahres Volksfest wartet auf die Besucherinnen und Besucher. Mehr Infos unter:

www.offeneweinkeller.ch und die Übersicht der teilnehmenden Aargauer Weinbetriebe auf dieser Doppelseite.



Einblicke, Informationen und Degustationen: Die Tage der offenen Kellertüren locken Tausende in die Weinbetriebe.

Bilder: zVg



Neue Jahrgänge degustieren

Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Weingut Heuberger, Mühleweg 3
5076 Bözen

www.weingut-heuberger.ch

Es finden Führungen durch das Weingut statt und die neuen Jahrgänge der Heuberger Weine stehen zur Degustation bereit. Winzerteller und Buurebrot.

Mit Küntener Raclette

Mittwoch, 1. Mai, ab 11 Uhr
Büchli Weine, Rebsiedlung 196
5078 Effingen

www.buechli-weine.ch

Kommen Sie vorbei, degustieren Sie unsere Weine, geniessen Sie ein feines Küntener Raclette in unserer B-Wyy-Lounge oder bei schönem Wetter draussen und verbringen Sie ein paar gemütliche Stunden bei uns.

Garantiert natürlicher Weingenuss

Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Weingut FiBL, Ackerstrasse 113
5070 Frick

www.weingut.fibl.org

Die Weine der Vorsaison sind frisch abgefüllt und neu im Angebot. Sie begleiten die leichten Speisen der warmen Jahreszeit.

Alles neu macht der Mai

Mittwoch, 1. Mai, Samstag und Sonntag, 4./5. Mai, jeweils 11 bis 18 Uhr
Buchmann Weine, Im Wygarte, 5064 Wittnau

www.buchmann-weine.ch

Hereinspaziert! Kommen Sie vorbei – unsere ersten Weine vom Jahrhundertjahrgang 2018 können degustiert werden.

Wunderbare Weine

Mittwoch, 1. Mai, Samstag und Sonntag, 4./5. Mai, jeweils 11 bis 17 Uhr
Weinbau Gerhard Wunderlin, Weinbauhalle, Römerstrasse 7
4314 Zeiningen

www.wubaweine.ch

Kellerbesichtigung, Weindegustation und Kinderanimation.

«Blasmusik goes live & together»

Samstag, 4. Mai, 9 bis 20 Uhr, Sonntag, 5. Mai, 11 bis 17 Uhr
Weinbau Hartmann AG, Bruno und Ruth Hartmann, Rinikerstrasse 8, 5236 Remigen

www.weinbau-hartmann.ch

Degustation, Rundgang durch Weinkeller, Führung Reb- und Kulturweg Remigen, Verkauf und Festwirtschaft.

Zu Besuch beim Isländer

Mittwoch, 1. Mai, Samstag und Sonntag, 4./5. Mai, jeweils 11 bis 17 Uhr
Hauksson Weine GmbH, Hauptstrasse 15, 5235 Rüfenach

www.haukssonwine.com

Nehmen Sie einen Blick in das besondere Weingut von Hoss Hauksson, auf welchem seit Januar 2018 das Land nach den biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet wird.

Degustation in der Trottenstube

Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 17 Uhr
Wiler Trotte, Weinbaugenossenschaft, Trottenstrasse 100, 5276 Wil AG

www.wilertrotte.ch

Weindegustation in der Trottenstube und Wirtschaftsbetrieb.

Tegerfelder Weinprobe

Mittwoch, 1. Mai, Samstag und Sonntag, 4./5. Mai, jeweils 11 bis 18 Uhr
Weingut Alter Berg, Alter Berg 5306 Tegerfelden

www.weingut-alter-berg.ch

Alle aktuellen Weine stehen zur Degustation und zum Verkauf bereit. In der Festwirtschaft gibt es feine Grilladen.

Mit Swiss Skills Champion

Mittwoch, 1. Mai, Samstag und Sonntag, 4./5. Mai, jeweils ab 11 Uhr
Baumgartner Weinbau, Dorfstrasse 37, 5306 Tegerfelden

www.baumgartner-weinbau.ch

Unser gesamtes Sortiment steht zur Verkostung bereit und unsere Jungwinzer Noel und Michel führen Sie gerne durch den Keller. In unserem Trottenbeizli servieren wir Ihnen Risotto und Rindschmorbraten an Rotweinsauce, Dessert, Winzerkaffee und Destillate. Michel Baumgartner, Swiss Skills Champion 2018, der Winzer degustiert mit Ihnen.

Genuss bei Dorfgeist

Samstag, 4. Mai, 11 bis 18 Uhr
Dorfgeist, Ilona und Remo Mühlebach-Neff, Dorfstrasse 79, 5306 Tegerfelden

www.dorfgeist.ch

Genusstag auf dem Bauernhof mit Degustation und Festwirtschaft. Hausgemachte Suppe mit Holzofenbrot, Speckbrettli. Der Hofladen ist geöffnet.

Weine und Destillate

Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr,



Samstag, 4. Mai, ab 14 Uhr und
Sonntag, 5. Mai, ab 11 Uhr
Weingut Mühlebach, Daniel und
Stefan Mühlebach,
Oberfeld, 5306 Tegerfelden
www.weingut-muehlebach.ch

Am Samstag und Sonntag
verwöhnen wir Sie zusätzlich
gerne in unserem «Brennstuben-
Beizli». Degustation mit Wirt-
schaftsbetrieb.

Stimmungsvoller Weinkeller

Mittwoch, 1. Mai, und Sonntag,
5. Mai, ab 11 Uhr

Weingut zum Sternen, Andreas
Meier & Co., Villa Lang
(hinter Rest. zum Sternen),
Endingerstrasse 7,
5303 Würenlingen

www.weingut-sternen.ch

Führung durch den stimmungsvol-
len Weinkeller mit interessanten
Informationen, das Restaurant
zum Sternen mit der Weinbar ist
geöffnet.

Trottentage Ennetbaden

Freitag, 3. Mai, 17 bis 22 Uhr,
Samstag 4. Mai, 11 bis 22 Uhr und
Sonntag, 5. Mai, 11 bis 17 Uhr
Weingut Jürg Wetzel, Geissberg-
strasse 1, 5408 Ennetbaden
Weingut Wetzel,

Büntenstrasse 45, 5436 Würenlos
Weingut Goldwand,
Badstrasse 50, 5408 Ennetbaden

www.weingutjuergwetzel.ch

www.weingutwetzel.ch

www.weingut-goldwand.ch

Trottentage in der Weinkellerei
Spitaltrotte Hertensteinstrasse 42,
5408 Ennetbaden. Degustation
der aktuellen Jahrgänge der

Weingüter der Familie Wetzel und
der Ortsbürgergemeinde Baden.
Flammkuchen und Grilladen,
Rauchlachs, Frisches Holzofenbrot
und Schokolade.

Für Neugierige und Kritische

Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr
Besserstein Wein AG,
Besserstein Filiale Dorfstrasse 40
5432 Neuenhof

www.besserstein-wein.ch

Degustation, Beratung und
Verkauf.

Frühlingsdegustation

Mittwoch, 1. Mai, und Samstag/
Sonntag, 4./5. Mai, 11 bis 18 Uhr
Meinrad Steimer Weinbau,
Rebbergstrasse 32
5430 Wettingen

www.wettingerweine.ch

Frühlingsdegustation im Weinkeller.

Rebrundgang und Kellerführung

Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr,
Freitag, 3. Mai, 11 bis 22 Uhr,
Samstag, 4. Mai, 11 bis 20 Uhr
Weinbaugenossenschaft
Birmenstorf, Bruggerstrasse 3,
5413 Birmenstorf

www.birmenstorfer.ch

Rebrundgang, Kellerbesichtigung
und Degustation, Wirtschaftsbe-
trieb.

Keller- und Rebbergführung

Mittwoch, 1. Mai, 11 bis 18 Uhr,
Samstag, 4. Mai, ab 14 Uhr, und
Sonntag, 5. Mai ab 11 Uhr
Wehrli Weinbau AG, Oberdorf-
strasse 8, 5024 Küttigen

www.wehrli-weinbau.ch

Degustation, Verkauf und Festwirt-
schaft, Samstag und Sonntag

Rebberg- und Kellerführungen.

Im gemütlichen Chalmstübli

Mittwoch, 1. Mai, ab 11 Uhr
Chalmberger Weinbau,
Konrad und Sonja Zimmermann,
Rebbergstrasse 24,
5108 Oberflachs

www.chalmberger.ch

Degustation und Verpflegung
mit Wildschweinbratwürste,
Winzerchnöpfli, Salate,
verschiedene Desserts in der
gemütlichen Buschwirtschaft
«Chalmstübli».

Selbst gemachte Flammkuchen

Mittwoch, 1. Mai, und Samstag/
Sonntag, 4./5. Mai, ab 11 Uhr
Adrians Weingut,
Adrian Hartmann, Winzerweg 19,
5108 Oberflachs

www.adrians-weingut.ch

Besuch im Keller und in den
Reben mit Weindegustation und
selbst gemachte Flammkuchen.

Familienplausch auf dem Bächlihof

Mittwoch, 1. Mai, ab 11 Uhr
Weinbau Käser, Bächlihof
5108 Oberflachs

www.baechlihof.ch

Hofbesichtigung, offene Keller-
und Stalltüren, Verkostung feiner
Weine, heisser «Buureschinken»
mit Kartoffelsalat, Oberflacher
Riesling-Suppe, Desserts.

Wein, Bike und Vergnügen

Mittwoch, 1. Mai, und Samstag/
Sonntag, 4./5. Mai, ab 11 Uhr
Weinbau Peter Zimmermann,
Halde 1, 5108 Oberflachs

www.weinbau-zimmermann.ch

Schweiz am Wochenende

Aargau Gesamt / Aargauer Weine

Schweiz am Wochenende/Aargau Gesamt
5401 Baden
058/ 200 58 58
www.schweizamsonntag.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 66'426
Erscheinungsweise: unregelmässig



Seite: 10
Fläche: 115'467 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73339470
Ausschnitt Seite: 4/4

Kellerbesichtigung, Kinderprogramm und Degustation,
Mittwoch: Raclette-Plausch,
Samstag und Sonntag: E-Bike-Tour in den Rebberg, Grilladen vom heissen Stein, Salatbuffet und Pommes.

Bioweinbau erleben

Mittwoch, 1. Mai, und Samstag/

Sonntag, 4./5. Mai, ab 11 Uhr
ck-Weine, Bioweinbau,
Talbachweg 2,
5107 Schinznach Dorf

www.ck-weine.ch

Erleben Sie den Bioweinbau mit Kellerbesichtigung, Degustation, Rieslingssuppe und kalte Plättli.

Reise des Weins

Mittwoch, 1. Mai, ab 11 Uhr
Weinbaugenossenschaft
Schinznach, Trottenstrasse 1b,
5107 Schinznach Dorf

www.weinbaugenossenschaft.ch

Kellerbesichtigung, Degustation Wein und Spirituosen, Steak und Würste vom Grill.





Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die

Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder

zumindest frischen Säure leben.

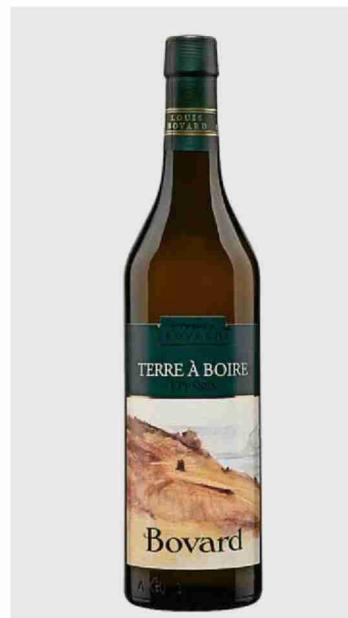
Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Epesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Was-sermelone, Zitrone, Passions-frucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



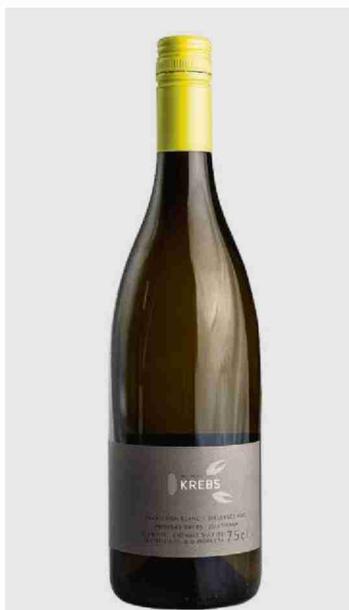
Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süß-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



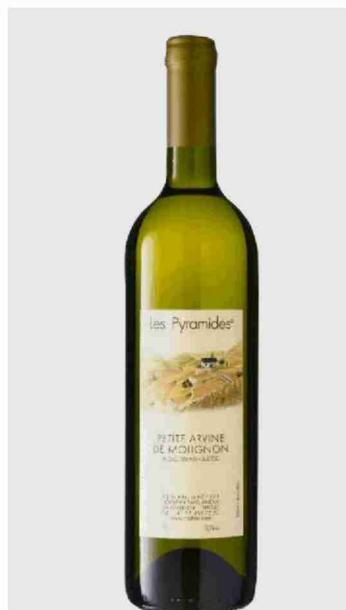
Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielertsee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszättli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Vignier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.



Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten. Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. *(boe)*
www.offeneweinkeller.ch

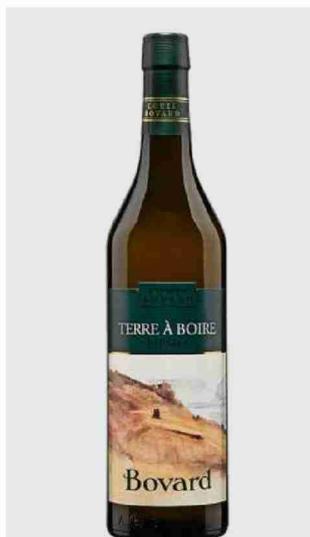


Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.



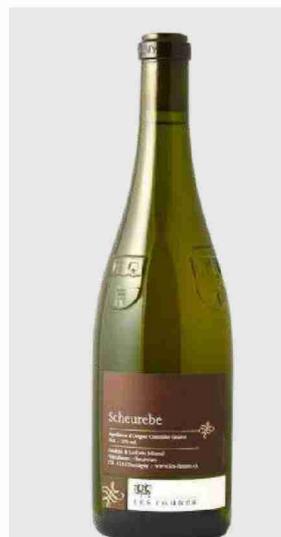
Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, AOC Bielersee: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Epesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich

durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten

Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»



Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hän-

gen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies

Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten.

Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



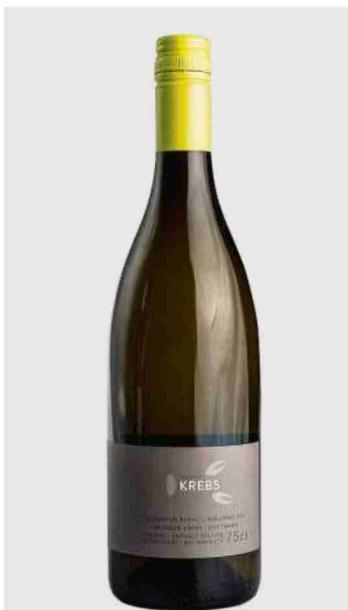
Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süss-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



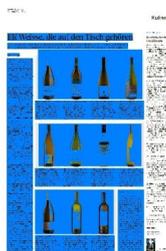
Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.

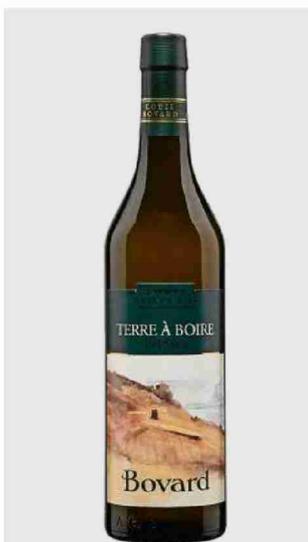


Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Eppesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich

durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie

denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe



man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie

rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der

Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten.

Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



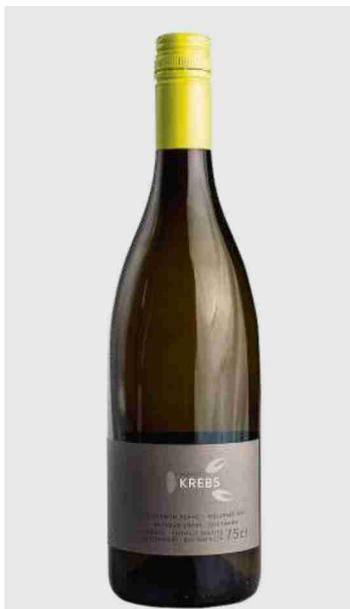
Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süss-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielsersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.



Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlicher erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Epresses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich

durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten

Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»



Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hän-

gen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies

Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten.

Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grüenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süss-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.

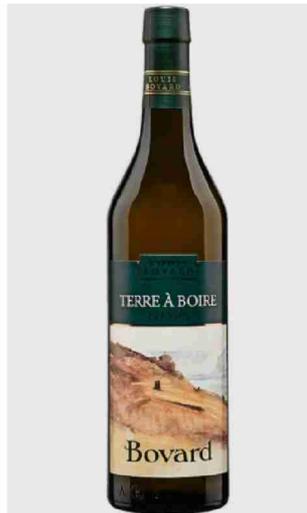


Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



«Terre à boire» Epesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Hauptausgabe

Zürichsee Zeitung / Bezirk Meilen
8820 Wädenswil
044/ 928 55 55
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 12'474
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 13
Fläche: 100'030 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73339751
Ausschnitt Seite: 2/3



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süß-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu konträren Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



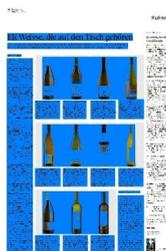
Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielertsee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszärtl in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.



Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte

einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten. Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch



Einsteigen und geniessen.

Bild: zvg

Fahrender offener Weinkeller

REGION Traditionell öffnen jeweils am 1. Mai verschiedenste Weinkeller ihre Türen für Interessierte.

Nostalgie erleben und Weine degustieren ist das Motto im fahrenden offenen Weinkeller. Die jeweils am 1. Mai gebotene Erlebnisfahrt mit dem Nostalgiezug durch das Zürcher Weinland ist ein Highlight für Wein- und Bahnliebhaber. Durch die Rebberge der Region, vorbei an Schlössern und Burgen und

zur Krönung eine Langsamfahrt über die Rheinfallbrücke respektive Thurbrücke.

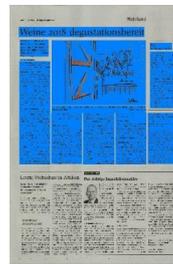
Während der Fahrt zwischen Winterthur und Schaffhausen und, neu in diesem Jahr, zwischen Winterthur und Stein am Rhein, werden verschiedene Weine aus der Region zur Degustation angeboten.

Am Mittwoch, 1. Mai, ab 10.19 Uhr fährt der Triebwagen mit Baujahr 1966 alle drei Stunden nach Stein am Rhein und zurück. Ab 10.23 Uhr fährt ein wei-

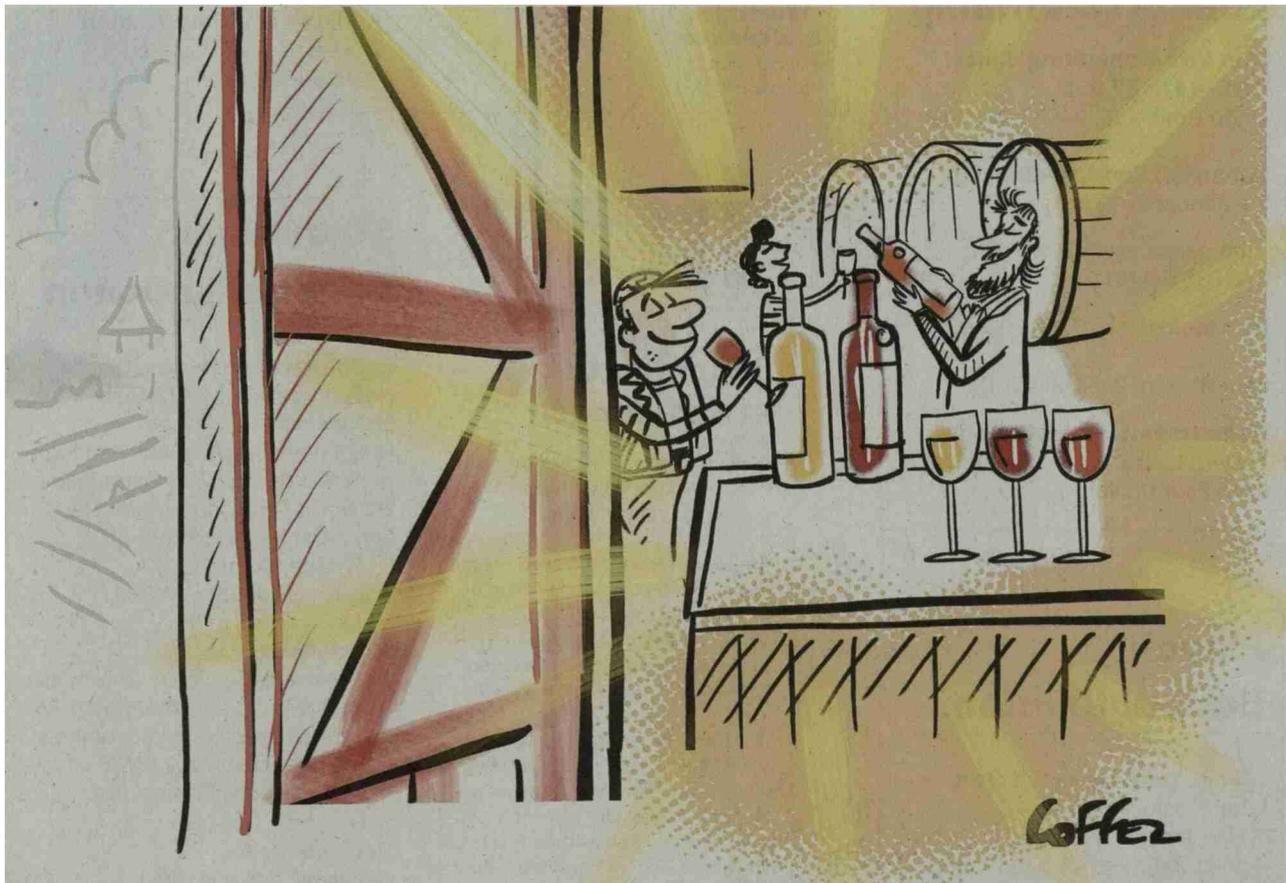
terer Triebwagen mit Baujahr 1938 alle zwei Stunden nach Schaffhausen und retour. Der ganze Fahrplan ist unter www.weinlandevents.ch zu finden.

Auf Vorbestellung wird den Gästen eine Winzerweinsuppe und ein Winzerplättli an ihrem Sitzplatz serviert. Eine Reservation ist von Vorteil, da die Platzzahl beschränkt ist. (eg)

Mittwoch, 1. Mai, ab 10.10 Uhr
Informationen unter: www.weinlandevents.ch
info@weinlandevents.ch oder 077 405 23 79



Weine 2018 degustationsbereit



Am 1. Mai und dem folgenden Wochenende öffnen wieder diverse Winzer Tür und Tor. Der Bilderbuch-Sommer 2018 lässt sehr gutes erhoffen.
Cartoon: Pascal Coffez

REGION Gegen 220 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden zum 21. Mal zum «Offenen Weinkeller» ein.

HANS-PETER MAURER

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam

von Kamp aus Mühlheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder den neuen Jahrgang zu probieren. Und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018er, bei dem Qualität ebenso wie Quantität stimmen. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut dies Winzer und Weinfreunde gleichermassen.

Gegen 220 Weinkeller vom Bieler bis zum Bodensee stehen Anfang Mai wieder offen und laden ein zum Entde-

cken von Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind.

Weinjahr 2018: Rekordernte

Die Weinlese 2018 belief sich auf über 1100 000 Hektoliter und lag rund 40 Prozent über der rekordtiefen Ernte von 2017 und fast 13 Prozent über dem zehnjährigen Mittel. Andreas Wirth, der ehemalige Rebbau-Kommissär des Kantons Zürich, kommt ins Schwär-



men: «Die Reben standen letztes Jahr schön, einfach richtig schön. Der 2018er wird sich weit vorne in der Statistik der besten Jahrgänge einreihen.» Nach drei mageren Jahren kompensierte das Rebjahr 2018 vieles, und es tat den Winzern gut, dass sie ihre Keller wieder füllen konnten.

Stabiles und trockenes Wetter über Wochen hinaus sorgte für einen Bilderbuch-Sommer und liess 2018 zu einem aussergewöhnlichen Weinjahr werden. 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 waren die Zuckerwerte. So meldete Markus Lehmann (Fachstelle Weinbau SH/TG) Anfang 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 rosiniieren, was zu einem Gewichtsverlust führt und die Zuckerwerte nochmals stark ansteigen lässt.»

Dazu Peter Märki, Geschäftsführer des Weinbauzentrums Wädenswil: «Zuckergehalt 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 harmonieren. Zu

hoher Zuckergehalt bedeutet zu viel Alkohol bei *weniger Säure*. Solcher Wein schmeckt langweilig.»

Peter Märki weiter: «Für die Menge ist das Wetter ausschlaggebend und die Vorschriften zur Beschränkung der Ernte. Im Kanton Zürich gelten für erste Qualitäten 1,4 Kilogramm weisse Trauben pro Quadratmeter als Limit, bei roten sind es 1,2 Kilogramm. Bei der Qualität kommt zur Sonne auch das Wissen des Winzers zum Tragen. Vor allem die Erfahrungen vom ebenso heissen Extremjahr 2003 zahlen sich heute aus.»

Grosses Potenzial

Das Zürcher Weinland ist nicht nur die grösste Weinbauregion im Kanton, sondern eine aufstrebende Region, deren Weine sich nicht hinter anderen verstecken müssen. In den letzten Jahren holten Weinländer Winzerinnen und Winzer überdurchschnittlich viele Medaillen, Auszeichnungen und Diplome an Weinprämierungen. Das zeigt nicht zuletzt mit aller Deutlichkeit, dass das Weinland seine Stellung fixiert hat.

Natürlich sind Müller-Thurgau und Blauburgunder nicht aus dieser Region wegzudenken, denn sie sind vielerorts ein Teil des Standbeins eines Betriebes. Doch die beiden Rebsorten haben längst starke Konkurrenz durch Spezialitäten bekommen. Heute präsentiert das Weinland eine Palette hervorragender Weine aus verschiedensten Rebsorten, wo auch Sorten vertreten sind, die man früher nie erwartet hätte (Malbec). In Sachen Qualität bleiben keine Wünsche offen.

Teilnehmer aus der Region: Weinbau Meier, Alten; Annemarie und Andres Wegmann (Lokipfff), Andelfingen; Weingut Strasser, Benken; Fam. Vreni und Alfred Schneider, Berg am Irchel; Weingut Kilchsperger, Flaach;

Weine und Edelbrände Fam. M. und G. Bichsel, Henggart; Team Grab, Kleinandelfingen; Domaine Egloff, Neunforn; Familie Glesti, Oberstammheim; Husemerhof, Familie Heini und Helene Keller, Ossingen; Weinbau zur Trotte, Rolf und Marianne Schenk-Reber, Rudolfingen; Nadine und Stefan Leu, Trüllikon; Keller Weinbau, Waltalingen; Winzergenossenschaft Wildensbuch.
www.offeneweinkeller.ch

Eine Erfolgsgeschichte

Die Erfolgsgeschichte der «Offenen Weinkeller» begann 1999. Die zündende Idee hatte Hanspeter Wehrli, Präsident des Weinbauvereins Winterthurer Weinland. Rund 20 Winzerinnen und Winzer vom Zürichsee zogen zwei Jahre später nach und öffneten am 1. Mai ihre Rebbertore und Weinkellereien.

Der erfolgreiche Anlass zog immer weitere Kreise. 2003 machte der ganze Kanton Zürich mit, 2007 beteiligten sich auch die Kantone Aargau sowie Thurgau, und 2008 kam Schaffhausen dazu. Ab 2009 wirkte auch Basel-Stadt mit, und 2010 war schon fast die ganze Deutschschweiz mit dabei. Die letzte Lücke schloss 2012 der Thunersee.

Auch Vertreter Liechtensteins und der deutschen Bodenseeregion zeigten Interesse an diesem Anlass, denn Wein verbindet schliesslich über alle Grenzen hinweg. (hpm)



Blick in den Barrique-Keller des Weinguts Engel in Uesslingen TG. Zusammen mit weiteren Winzern aus der Deutschschweiz öffnet es am 1. Mai seine Türen.

(Bild RoMu)

Über 200 Winzer geben Einblicke

Nach der Engelwy-Nacht öffnet das Thurgauer Weingut Engel auch am 1. Mai seine Türen.

Roland Müller

UESSLINGEN Im vergangenen Herbst, rechtzeitig vor der Ernte des Jahrhundertjahrgangs 2018, konnte das Uesslinger Weingut Engel von Martin Frei und Sonja Holenweger die neue Kelterei- und Kellereigebäude einweihen und erstmals die gesamte eigene Ernte von über 10 Hektaren Reben einkellern.

«Wir freuen uns, dass wir mit Nick Schnider einen sehr versierten Kellermeister gefunden haben, welcher jetzt den ersten eigenen Jahrgang pflegt», hielt Frei kürzlich an der ersten Engelwy-Nacht fest. An dieser hatten

die Besucher auch Gelegenheit, die neuen sehr zweckmässig und praktisch eingerichteten Keller-räumlichkeiten mit einem zweiseitigen Tankkeller sowie einem separaten Barriquekeller zu besichtigen.

Spezielle Verkostung

In dieser Nacht wurden auch die ersten abgefüllten Weine des Jahrgangs 2018 den Besuchern zur Verkostung und zum Verkauf angeboten. Es waren die ersten Weissweine mit verschiedenen Variationen von Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Chardon-

nay sowie die beiden aus dem Blauburgunder weiss oder hell gekelterten Federweiss und Rosé. Eine etwas spezielle Verkostung ermöglichte Markus Frei im schmucken ebenfalls neu gebauten Barriquekeller. Ein im Jahr 2018 geernteter Blauburgunder mit weit über 100 Grad Oechsle konnte aus drei verschiedene Barriques verkostet werden. «Wir haben je ein neues Barrique aus Schweizer, Französischer und Amerikanischer Eiche mit Blauburgunder gefüllt. Die drei Weine verzeichnen bereits jetzt gewisse Nuancen, welche aus den verschiedenen Herkunftsländern der verwendeten



Eiche stammen», berichtete Frei den Besuchern.

Müller-Thurgau-Symphonie

Das Weingut Engelwy wird auch an der Fête des Vignerons in Vevey mit von der Partie sein. «Mit anderen Thurgauer Winzern werden wir am Thurgauer Gasttag am 5. August in Vevey präsent sein. Wir werden dabei die Müller-Thurgau-Symphonie auschenken», kündigt Markus Frei an. Diese wurde am Arenenberg aus Trauben von neun verschiedenen Winzern gekelter. Der nächste Grossevent steht aber bereits am 1. Mai an. An diesem Datum lädt das Uesslinger Weingut zusammen mit über 200 Winzern aus der Deutschschweiz zum Tag der offenen Weinkeller ein. Ein Teil dieser Weinkeller ist auch am Wochenende vom 4. und 5. Mai geöffnet. Tag der offenen Weinkeller, 1. Mai, teilweise 4. und 5. Mai. Weitere Informationen:



Blick in den Barrique-Keller des Weinguts Engel in Uesslingen TG. Zusammen mit weiteren Winzern aus der Deutschschweiz öffnet es am 1. Mai seine Türen. (Bild RoMu)

Über 200 Winzer geben Einblicke

Nach der Engelwy-Nacht öffnet das Thurgauer Weingut Engel auch am 1. Mai seine Türen.

Roland Müller

UESSLINGEN Im vergangenen Herbst, rechtzeitig vor der Ernte des Jahrhundertjahrgangs 2018, konnte das Uesslinger Weingut Engel von Martin Frei und Sonja Holenweger die neue Kelterei- und Kellereigebäude einweihen und erstmals die gesamte eigene Ernte von über 10 Hektaren Reben einkellern.

«Wir freuen uns, dass wir mit Nick Schnider einen sehr versierten Kellermeister gefunden haben, welcher jetzt den ersten eigenen Jahrgang pflegt», hielt Frei kürzlich an der ersten Engelwy-Nacht fest. An dieser hatten

die Besucher auch Gelegenheit, die neuen sehr zweckmässig und praktisch eingerichteten Keller-räumlichkeiten mit einem zweiseitigen Tankkeller sowie einem separaten Barriquekeller zu besichtigen.

Spezielle Verkostung

In dieser Nacht wurden auch die ersten abgefüllten Weine des Jahrgangs 2018 den Besuchern zur Verkostung und zum Verkauf angeboten. Es waren die ersten Weissweine mit verschiedenen Variationen von Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Chardon-

nay sowie die beiden aus dem Blauburgunder weiss oder hell gekelterten Federweiss und Rosé. Eine etwas spezielle Verkostung ermöglichte Markus Frei im schmucken ebenfalls neu gebauten Barriquekeller. Ein im Jahr 2018 geernteter Blauburgunder mit weit über 100 Grad Oechsle konnte aus drei verschiedene Barriques verkostet werden. «Wir haben je ein neues Barrique aus Schweizer, Französischer und Amerikanischer Eiche mit Blauburgunder gefüllt. Die drei Weine verzeichnen bereits jetzt gewisse Nuancen, welche aus den verschiedenen Herkunftsländern der verwendeten



Eiche stammen», berichtete Frei den Besuchern.

Müller-Thurgau-Symphonie

Das Weingut Engelwy wird auch an der Fête des Vignerons in Vevey mit von der Partie sein. «Mit anderen Thurgauer Winzern werden wir am Thurgauer Gasttag am 5. August in Vevey präsent sein. Wir werden dabei die Müller-Thurgau-Symphonie auschenken», kündigt Markus Frei an. Diese wurde am Arenenberg aus Trauben von neun verschiedenen Winzern gekelter. Der nächste Grossevent steht aber bereits am 1. Mai an. An diesem Datum lädt das Uesslinger Weingut zusammen mit über 200 Winzern aus der Deutschschweiz zum Tag der offenen Weinkeller ein. Ein Teil dieser Weinkeller ist auch am Wochenende vom 4. und 5. Mai geöffnet. Tag der offenen Weinkeller, 1. Mai, teilweise 4. und 5. Mai. Weitere Informationen:



Blick in den Barrique-Keller des Weinguts Engel in Uesslingen TG. Zusammen mit weiteren Winzern aus der Deutschschweiz öffnet es am 1. Mai seine Türen. (Bild RoMu)

Über 200 Winzer geben Einblicke

Nach der Engelwy-Nacht öffnet das Thurgauer Weingut Engel auch am 1. Mai seine Türen.

Roland Müller

UESSLINGEN Im vergangenen Herbst, rechtzeitig vor der Ernte des Jahrhundertjahrgangs 2018, konnte das Uesslinger Weingut Engel von Martin Frei und Sonja Holenweger die neue Kelterei- und Kellereigebäude einweihen und erstmals die gesamte eigene Ernte von über 10 Hektaren Reben einkellern.

«Wir freuen uns, dass wir mit Nick Schnider einen sehr versierten Kellermeister gefunden haben, welcher jetzt den ersten eigenen Jahrgang pflegt», hielt Frei kürzlich an der ersten Engelwy-Nacht fest. An dieser hatten

die Besucher auch Gelegenheit, die neuen sehr zweckmässig und praktisch eingerichteten Keller-räumlichkeiten mit einem zweiseitigen Tankkeller sowie einem separaten Barriquekeller zu besichtigen.

Spezielle Verkostung

In dieser Nacht wurden auch die ersten abgefüllten Weine des Jahrgangs 2018 den Besuchern zur Verkostung und zum Verkauf angeboten. Es waren die ersten Weissweine mit verschiedenen Variationen von Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc und Chardon-

nay sowie die beiden aus dem Blauburgunder weiss oder hell gekelterten Federweiss und Rosé. Eine etwas spezielle Verkostung ermöglichte Markus Frei im schmucken ebenfalls neu gebauten Barriquekeller. Ein im Jahr 2018 geernteter Blauburgunder mit weit über 100 Grad Oechsle konnte aus drei verschiedene Barriques verkostet werden. «Wir haben je ein neues Barrique aus Schweizer, Französischer und Amerikanischer Eiche mit Blauburgunder gefüllt. Die drei Weine verzeichnen bereits jetzt gewisse Nuancen, welche aus den verschiedenen Herkunftsländern der verwendeten



Eiche stammen», berichtete Frei den Besuchern.

Müller-Thurgau-Symphonie

Das Weingut Engelwy wird auch an der Fête des Vignerons in Vevey mit von der Partie sein. «Mit anderen Thurgauer Winzern werden wir am Thurgauer Gasttag am 5. August in Vevey präsent sein. Wir werden dabei die Müller-Thurgau-Symphonie auschenken», kündigt Markus Frei an. Diese wurde am Arenenberg aus Trauben von neun verschiedenen Winzern gekelter. Der nächste Grossevent steht aber bereits am 1. Mai an. An diesem Datum lädt das Uesslinger Weingut zusammen mit über 200 Winzern aus der Deutschschweiz zum Tag der offenen Weinkeller ein. Ein Teil dieser Weinkeller ist auch am Wochenende vom 4. und 5. Mai geöffnet. Tag der offenen Weinkeller, 1. Mai, teilweise 4. und 5. Mai. Weitere Informationen:



Die regionalen Weine sind degustationsbereit

Offene Weinkeller laden am Mittwoch, 1. Mai, und am Wochenende vom 4. und 5. Mai zum Degustieren ein



Für seinen Sauvignon Blanc 2018 erhielt Thomas Schmid (Schlattingen) in Berlin bereits eine Goldmedaille.

(hpm) Gegen 220 Winzer/Innen aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden traditionell am Mittwoch, 1. Mai, und am Wochenende, 4./5. Mai, zum 21. Mal, jeweils ab 11.00 Uhr, zum Tag der «Offenen Weinkeller» ein. Ein Anlass der auch bei vielen Winzern der Region längst Tradition geworden ist.

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam von Kamp aus Mühlheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren, und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018er, bei dem für einmal Qualität ebenso wie Quantität stimmen. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut dies Winzer und Weinfreunde gleichermaßen.

Rekordernte in Quantität und Qualität

Die Weinlese 2018 belief sich auf insgesamt 1 111 434 Hektoliter und lag um 319 744 Hektoliter oder 40.4 Prozent über der rekordtiefen Ernte von 2017 sowie mit 12.6 Prozent auch deutlich über dem zehnjährigen Mittel.

Stabiles und trockenes Wetter über Wochen hinaus sorgten

Bote vom Untersee und Rhein

Bote vom Untersee und Rhein
8266 Steckborn
052/ 762 02 22
bote-online.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'715
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Seite: 2
Fläche: 43'787 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73323970
Ausschnitt Seite: 2/3

für einen Bilderbuch-Sommer und liessen 2018 zu einem aussergewöhnlichen Weinjahr werden. Die verschiedenen Sorten erreichten ihre optimale physiologische Reife, so dass die Traubenqualität hervorragend war, und die Ernte ausserordentlich gut. 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.

Geradezu rekordverdächtig waren 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 schon gewarnt: «Bereits beginnen die Traubenbeeren an exponierten Lagen am Stock zu rosiniieren, was zu einem Gewichtsverlust führt und die Zuckerwerte nochmals stark ansteigen lässt». Viele fragten sich, weshalb man schon Ende August/ anfangs September mit der Weinlese begonnen habe und

trotz ausgezeichnetem Wetter mit Sonne und Wärme nicht zugewartet habe, um noch höhere Öchslegrade zu erreichen.

Dazu Peter Märki, Geschäftsführer des Weinbauzentrums Wädenswil: «Zuckergehalt 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 Zuckergehalt bedeutet zu viel Alkohol bei weniger Säure. Solcher Wein schmeckt langweilig.

Bote vom Untersee und Rhein

Bote vom Untersee und Rhein
8266 Steckborn
052/ 762 02 22
bote-online.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'715
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Seite: 2
Fläche: 43'787 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73323970
Ausschnitt Seite: 3/3

Leckerbissen zu den Weinen

Winzerinnen und Winzer auf den einzelnen Betrieben aus der Region bieten den Besuchern auch in Sachen Kulinarik einiges. Schlattingen: Schmidweine (Blauburgunderschinken, Winzerschüblig, Chästeller); Ermatingen: Winzer vom Untersee Grüninger, Ribi, Füllemann (Winzerwürste); Salenstein: BBZ Arenenberg, Weingut Salenstein (Raclette und Grillwürste). Herdern: Schloss Herdern, Leben und Arbeiten (Käse aus eigener Käserei, Rauchfleisch, Salami, Schüblig und feine Winzersuppe). Hüttwilen: Haag Weine, Nicole und Urs Haag (Hüttwiler Rauchwurstli, Thurgauer Rebkäse); Rebgut Jäger (Rieslingsuppe, Steak, Servelat, Bratwurst mit Salat, Süessmostcreme, Linzertorte); Staatsdomäne Kalchrain (Fleisch-/Käseteller (gemischt), Käseteller (vegetarisch)). Hemishofen: Leibacher's Weine: (Pizza). Ramsen: WeinKeller.sh (Spargel-Spezialitäten frisch ab Hof, hausgemachte Kuchen). Wagenhausen: Weingut Florin (Rieslingsuppe, Wurst und Käse). Weitere Informationen sind unter www.offeneweinkeller.ch zu finden.



Einladung zur Weindegustation

«Offene Weinkeller» bei Schloss Herdern
am Mittwoch, 1. Mai 2019, von 11.00 bis 17.00 Uhr

«Hereinspaziert, hereinspaziert und fleissig Wein probiert» lautet das Motto, wenn dieses Jahr am 1. Mai die Winzer vom Thunersee bis zum Alpenrhein ihre Weinkeller öffnen, um ihre Weine zu präsentieren und zur Verkostung anzubieten. Was von einer Hand voll Weinbauern ins Leben gerufen wurde, ist mittlerweile ein Fixeintrag im Kalender eines jeden Weinliebhabers.

Auch bei Schloss Herdern werden seit Jahren die Türen des Weinkellers für diesen Anlass von 11.00 bis 17.00 Uhr geöffnet. Selbstverständlich stehen dann sämtliche Weine zur Degustation bereit. Eine kleine Festwirtschaft umrahmt den Anlass. Toni Achermann ist gerne bereit, Fragen rund um Wein und Spirituosen zu beantworten und freut sich über schöne Begegnungen und gute Gespräche. Welche weiteren Winzer zur Verkostung laden erfahren Sie unter www.offeneweinkeller.ch.



Im Bettlerkeller von Schloss Herdern haben die Besucher Gelegenheit, einen Einblick in die vielfältige Welt der Schlossweine zu gewinnen.



Neuen Wein macht der Mai!

Tage der offenen Weinkeller

**OFFENE
WEIN
KELLER
2019**

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam von Kamp aus Mühlheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein! Immerhin gibt es jetzt wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren, und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018-er, bei dem für einmal die Qualität ebenso sehr stimmt wie die Quantität. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut das Winzer und Weinfreunde gleichermaßen.

Einladung zu Entdeckungen

Also «lasst das Haus, kommt hinaus! Windet einen Strauss!» – Gegen 220 Weinkeller vom Bieler bis zum Bodensee stehen Anfang Mai wieder offen und laden ein zum Entdecken von herrlich glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind. Ein wahres Volksfest erwartet uns alle: «Hier und dort, fort und fort, wo wir ziehen, Ort für Ort, alles freut sich der Zeit, die verschönt erneut.»

Offene Weinkeller in Meilen und Uetikon

In Meilen und Uetikon am See stehen die Weinkeller von vier Betrieben offen: Heiri Bolleter lädt am Dienstag, 1. Mai zu Degustation, Weinbauernschüblig und Kartoffelsalat an den Aebletenweg 86. Schwarzenbach Weinbau präsentiert die neuen Weine am Dienstag, 1. sowie am Samstag und Sonntag, 4. und 5. Mai, dazu gibt es Fischchnusperli von Monis Fischtruck, Suuserwurst, Kaffee und Kuchen (Seestrasse 867, Obermeilen). Frühlingsaktion: Ab einem Einkauf von 24 Flaschen Wein ist eine Magnumflasche Meilemer Blauburgunder Federweisser 2018 geschenkt! Am 1. Mai hat auch das Weingut Hasenhalde an der Bünishoferstrasse

106 offen, neben edlen Tropfen werden Grilladen mit diversen Salaten angeboten.

Schnorf Weinbau, Breiteweg 38, Uetikon mit dem Gastpartner Bergbahnen Wildhaus ist geöffnet am Dienstag, 1. Mai sowie am Samstag und Sonntag, 4. und 5. Mai. Ab dem Einkauf von zwölf Flaschen gibt es zwei Retourfahrten Wildhaus-Gamsalp geschenkt.

Die Weinkeller sind jeweils ab 11 Uhr offen, alle Winzerinnen und Winzer freuen sich auf zahlreiche Gäste!

Offene Weinkeller 2019: Weitere Infos auf: www.offeneweinkeller.ch
/zvg



Vier Winzer aus Meilen und Uetikon präsentieren erstmals Weine des hervorragenden Jahrgangs 2018.
Foto: MAZ



Neuen Wein macht der Mai

Gegen 220 Winzer aus der Deutschschweiz und der Weinregion Bodensee schenken Anfang Mai ihre neuen Weine aus. Auch drei Winzer aus dem Sarganserland bieten einen Einblick in ihre Keller und die Verkostung der Resultate des Supersommers 2018.

Sarganserland. – «Offene Weinkeller» wird der Anlass seit über 20 Jahren genannt, bei dem nächste Woche auch drei regionale Produzenten aus dem Sarganserland ein Zeugnis ihrer Arbeit abgeben werden: das Weingut Steinersteg (Heiligkreuz) von Christian Müller (Mittwoch, Samstag und Sonntag, 1., 4. und 5. Mai), in Sargans das von Anita und Stefan Hörner geführte Weingut Gonzen (Mittwoch, Freitag und Samstag, 1., 3. und 4. Mai) sowie Casanova Wein Pur von Eleni und Marco Casanova (Walenstadt) am Mittwoch und Samstag, 1. und 4. Mai.

Grossartiger 2018er

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam

von Kamp aus Mülheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren – und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018er, bei dem für einmal Qualität ebenso wie Quantität stimmen. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut das Winzer und Weinfreunde gleichermassen.

Imbiss und Unterhaltung

So werden die drei Weinkeller im Sarganserland ihren Gästen die ersten Weine des Jahrganges 2018 mit besonderer Freude und Genugtuung präsentieren. Auch für einen kleinen Imbiss und teilweise für Unterhaltung ist gesorgt. (pd)

www.offeneweinkeller.ch



Tag der offenen Weinkeller

Hereinspaziert am 1. Mai ab 11 Uhr ins Vinorama Ermatingen.

Den Tag der offenen Weinkeller 2019 in Ermatingen führen einige Winzer vom Untersee gemeinsam im Vinorama Ermatingen für Sie durch. Die Betriebe von Conny und Kurt Grüninger, Hans Ribl aus Ermatingen und Liselotte Fülleman aus Berlingen stellen sich und ihre Weine vor.

Die Winzer freuen sich die Weine zur Degustation anzubieten und ihr Wissen über die Traubensorten und die Weinherstellung zu vermitteln. Neben den traditionell bekannten Rebsorten wie Müller-Thurgau und Pinot Noir werden auch Spezialitäten wie Elbling,

Pinot Gris, Heida, Garanoir, Zweigelt, Regent, Rosé und Cuvées vorgestellt. Eine interessante Vielfalt an spannenden Weinen für jeden Geschmack.

In der Festwirtschaft gibt es zu den einheimischen Weinen etwas für den kleinen Hunger, wie Rebkäse und leckeres vom Grill. Wer sich noch etwas Gutes tun möchte, kann mit Kuchen und Kaffee die süßen Gelüste stillen.

Im Weiteren besteht für Sie die Möglichkeit das Vinorama Museum Ermatingen zu besichtigen und sich über den Weinbau am Untersee zu informieren. Bei schönem Wetter lädt der Rosspark mit seinem Brunnen zum Verweilen und Geniessen ein.



Elf Weisse, die jetzt auf den Tisch gehören

Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.

Daniel Böniger Redaktor Service @tagesanzeiger ABO+ Aktualisiert vor 18 Minuten

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

(Redaktion Tamedia)

Erstellt: 26.04.2019, 18:33 Uhr

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet;



es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten. Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe)

www.offeneweinkeller.ch



Winzer am Eschnerberg

Tag der offenen Weinkeller

ESCHEN Wein degustieren und hinter die Kulissen blicken. Im Liechtensteiner Unterland erleben Sie am 1. Mai, dem «Tag der offenen Weinkeller», den Wein von allen Seiten. Nebst Degustationen auserlesener Liechtensteiner Weine erfahren Sie von 11 bis 18 Uhr alles über den Weinbau und die Philosophie des Winzers. Sie werden auf jedem Weingut auch kulinarisch versorgt. Nutzen Sie den kostenlosen Shuttelbus, um im Halbstundentakt von ei-

nem Winzer zum anderen zu gelangen. Dieses Jahr öffnen wir erstmals das Pfrundhaus für unsere Gäste und Weinbau Goop wird dort seine Weine präsentieren.

Teilnehmende Winzer sind: Weingut Castellum, Weinbau Hoop, Weinbau Goop, Weinbau Elmar Zerwas, Cantina Harry Zech Weinbau.

Weiter Infos zum Verein: www.facebook.com/winzerameschnerberg



Die teilnehmenden Winzer, von links nach rechts: Elmar Zerwas, Hubert Gstöhl, Harry Zech, Uwe Hoop und Norbert Goop. (Foto: ZVG)



Tanzende Menschen in der Zürcher Innenstadt. (Bild: Zürich tanzt)

Inspiration fürs Wochenende

5 Ausflugstipps für den Mai

Sara Lisa Schäubli Entdecken
25.4.2019

Freudige Luftsprünge gehören ebenso zum Mai, wie der erste Sprung in See oder Fluss. Das sind fünf lohnenswerte Veranstaltungen im Wonnemonat.

An den Mai-Wochenenden wird getanzt, angebadet, durch die Stadt spaziert, in die Natur geflüchtet und Wein degustiert.

1. Tanzen

Ganz Zürich tanzt! So zumindest wünschen sich das die Veranstalter des Tanzfestivals vom Donnerstag, 2. bis Sonntag, 5. Mai 2019. Am «Zürich tanzt» gibt es dazu viele Möglichkeiten. An über 30 Orten finden Crash-Tanzkurse, Performances und Partys statt – unter anderem im Hauptbahnhof, in der Kirche Offener St. Jakob oder im Dynamo.



Die Bahnhofshalle wird zur Tanzfläche. (Bild: Zürich Tourismus/Markus Mathis)

2. Ab ins Grüne

Überbauung, Verschmutzung und Klimaerwärmung bedrohen die Natur. In der Schweiz ist die Hälfte der Lebensräume und ein Drittel aller Arten bedroht. Der Internationale Tag der Biodiversität am 22. Mai macht darauf aufmerksam. Deswegen finden vom Donnerstag, 23. Mai bis Sonntag, 26. Mai 2019 überall in der Schweiz Veranstaltungen in der Natur statt. Am «Festival der Natur» können Stadtzürcher zum Beispiel mit einem Wildhüter



spazieren oder lernen wie man eine Wiese mit der Sense mäht.



Störche auf einem Feld im Kanton Zürich. (Bild: NZZ/Goran Basic)

3. Anbaden

Im Mai wird angebadet! Die ersten Zürcher See- und Flussbäder starten am Mittwoch, 1. Mai 2019 in die Saison und alle anderen folgen am Samstag, 11. Mai. Viele davon feiern den ersten «Schwumm» des Jahres mit einem Opening, besonders prominent jeweils das Flussbad Oberer Letten.

Das Seebad Utoquai hat bereits am 23. April 2019 eröffnet.



Wagemutige Turmspringer in der Badi Tiefenbrunnen. (Bild: Zürich Tourismus/Siggi Bucher)

4. Shoppingrunde drehen

Hier wird der Stadtteilspaziergang zur Shoppingtour – oder umgekehrt. Zum alljährlichen «Kreislauf 345» öffnen rund 80 Zürcher Mode-, Schmuck- und Möbelläden im Kreis drei, vier und fünf ihr Türen. Alle Adressen für die Runde am Samstag, 18. und Sonntag, 19. Mai 2019 gibt es im gleichnamigen Stadtguide .



Stadtteilspaziergang mal anders: Besucherinnen am «Kreislauf 345». (Bild: Andrea Monica Hug)

5. Wein degustieren

Nachdem die Winzer sich 2017 über ein Frost- und Hageljahr ärgerten, freuen sie sich letztes Jahr umso mehr über die guten Wetterbedingungen. An den Offenen Weinkellern am Dienstag, 1. Mai sowie Samstag, 4. und Sonntag, 5. Mai 2019 können sich nun alle Weinliebhaber das erste Mal von den 2018er-Weinen überzeugen. Rund 220 Winzer vom Bielersee bis zum Bodensee laden ein.



Kellerführung und Fassdegustation mit Ralph Heule im St. Galler Rheintal. (Bild: PD)

Frauenfelder Nachrichten

Frauenfelder Nachrichten
8500 Frauenfeld
052/ 723 04 90
www.thurgauer-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'015
Erscheinungsweise: 48x jährlich



Seite: 1
Fläche: 3'977 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

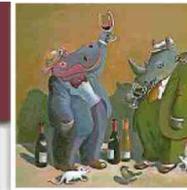
Referenz: 73323962
Ausschnitt Seite: 1/1

Tage der offenen Tür

Region An gleich zwei Tagen können Interessierte Orte besuchen, die ihnen normalerweise verborgen bleiben. Am Samstag, 27. April öffnen Schützenhäuser in der ganzen Region ihre Türen, um den Besuchern zu zeigen, dass Schiessen mehr als nur «drauflos ballern» ist. Am Mittwoch, 1. Mai findet zusätzlich der Tag der offenen Weinkeller statt. Zahlreiche Weingüter laden zum Degustieren, Austauschen und geniessen ein. Na, neugierig? Mehr über die zwei bevorstehenden Tage der offenen Türen finden Sie hier



Tag der offenen Weinkeller



Das Weingut-Lenz-Team.

z.V.g.

Bioweingut Roland & Karin Lenz

25 Jahre Bioweingut Lenz

Seit einem viertel Jahrhundert engagiert sich das Bioweingut Lenz für einen nachhaltigen Weinbau in der Ostschweiz. Dank stetiger Innovation und Kreativität konnte viel positives in diese Richtung realisiert werden.

Besonders stolz ist das Weingut auf die gelungene Wiederansiedelung des Wiedehopfs und Mäusewiesels, dies Dank einer gut vernetzten und funktionierenden Biodiversität. Was das Weingut aber besonders auszeichnet sind die erneuerten Weinberge, wo bereits 60 000 Reben gedeihen, die so robust sind, dass sie ohne Pestizide bewirtschaftet werden können. Und diese neuen Sorten machen es möglich: Ihre intensiven Aromen und Ge-

schmacksnuancen lassen einzigartige und charaktervolle Weinprofile entstehen, die es zu entdecken gilt. Überzeugen Sie sich selbst. An den Tagen der offenen Kellertür, am Samstag 27. April, Mittwoch 1. Mai und Samstag, 4. Mai kann das gesamte Weinsortiment verkostet werden und nebenbei wird man in der Weinlounge in Zusammenarbeit mit dem Kornhaus Dussnang mit feinen Salaten und herzhaften Tortellini verwöhnt. *pd*

Tag der offenen Weinkeller

Sa, 27. April, Mi, 1. Mai und Sa, 4. Mai, Degustation von 10 bis 17 Uhr, Gastwirtschaft von 11 bis 18 Uhr

**Bioweingut Roland & Karin Lenz
Iselisberg 23, 8524 Uesslingen
052 746 13 86, weingut-lenz.ch**

Kartause Ittingen

Offener Weinkeller und ein Weinwissensweg

Am Mittwoch, 1. Mai öffnet die Kartause Ittingen die Türen des Weinkellers und lädt ein zur Degustation. Und auf dem neuen Erlebnisrundgang im Kirchwingert lockt viel Wissenswertes zum Wein und ein traumhafter Blick auf die ehemalige Klosteranlage.

Im Weinkeller können alle Weine und Edelbände verkostet werden, dazu gibt es Metzger Rolf's Grillbratwürste mit hausgemachtem Holzofenbrot. Seit einer Woche laden die idyllischen Weinberge der Kartause It-



Auch die Kartause Ittingen öffnet ihre Türen zum Weinkeller. z.V.g.

tingen auf eine Entdeckungstour ein. Auf elf Tafeln rund um den Rebberg Kirchwingert erfahren Spaziergänger auf dem Weinwissensweg Wissenswertes zur Geschichte des hiesigen Weins, zur Pflege der Reben übers Jahr, zum Terroir und zum Weinsortiment der Kartause Ittingen. Ein Erlebnisrundgang, der Lust auf ein feines Glas Kartäuser Wein macht. Und im Ittinger Museum kann der Geschichte des Weins zur Klosterzeit nachgespürt werden. Keller Gäste erhalten am 1. Mai ein Gratis ticket ins Museum. red
www.kartause.ch

Weingut Engel

Zum Genuss ein Schluck Engelwy

An den südlichen Hanglagen des Thurtals liegt das Weinbaugebiet des Iselisbergs. Die Trauben für die erlesenen Weine stammen aus diesen sonnigen Terrassenlagen.

Mit Freude und Begeisterung produzieren Sonja Holenweger und Markus Frei Jahr für Jahr Qualitätswein. Das Weingut befindet sich in Uesslingen, wo die Reben an den südlichen Hanglagen des Thurtals heranwachsen und ihren fruchtigen Geschmack bekommen. Am Tag der offenen Weinkeller öffnet auch der Weinkeller Engelwy seine Türen. red



Markus Frei und Sonja Holenweger. z.V.g.

Weingut Engel
Schaffhauserstrasse 22
8524 Uesslingen
052 746 12 73
frei@engelwy.ch
www.engelwy.ch

Tag der offenen Weinkeller

Neuen Wein macht der Mai

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren Hermann Adam von Kamp. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren. Gegen 220 Weinkeller vom Bieler- bis zum Bodensee laden ein zum Entdecken von glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind.



Kreuzlinger Nachrichten
8280 Kreuzlingen
071/ 677 08 80
www.kreuzlinger-nachrichten.ch

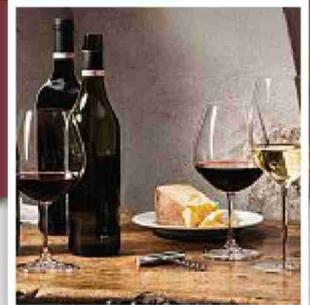
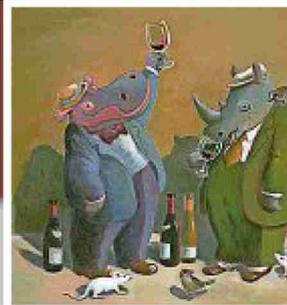
Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 23'252
Erscheinungsweise: 49x jährlich

Seite: 10
Fläche: 70'189 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73323958
Ausschnitt Seite: 1/2

OFFENE WEINKELLER 2019



Tag der offenen Weinkeller

Bioweingut Roland & Karin Lenz

25 Jahre Bioweingut Lenz

Seit einem viertel Jahrhundert engagiert sich das Bioweingut Lenz für einen nachhaltigen Weinbau in der Ostschweiz. Dank stetiger Innovation und Kreativität konnte viel positives in diese Richtung realisiert werden.

Besonders stolz ist das Weingut auf die gelungene Wiederansiedelung des Wiedehopfs und Mäusewiesels, dies Dank einer gut vernetzten und funktionierenden Biodiver-

sität. Was das Weingut aber besonders auszeichnet sind die erneuerten Weinberge, wo bereits 60 000 Reben gedeihen, die so robust sind, dass sie ohne Pestizide bewirtschaftet werden können. Und diese neuen Sorten machen es möglich: Ihre intensiven Aromen und Geschmacksnuancen lassen einzigartige und charaktervolle Weinprofile entstehen, die es zu entdecken gilt. Überzeugen Sie sich selbst. An den Tagen der offenen Kellertür, am

Samstag 27. April, Mittwoch 1. Mai und Samstag, 4. Mai kann das gesamte Weinsortiment verkostet werden und nebenbei wird man in der Weinlounge in Zusammenarbeit mit dem Kornhaus Dussnang mit feinen Salaten und herzhaften Tortellini verwöhnt. *pd*

Tag der offenen Weinkeller

Sa, 27. April, Mi, 1. Mai und Sa, 4. Mai, Degustation von 10 bis 17 Uhr, Gastwirtschaft von 11 bis 18 Uhr

**Bioweingut Roland & Karin Lenz
Iselisberg 23, 8524 Uesslingen
052 746 13 86, weingut-lenz.ch**



Das Weingut-Lenz-Team.

z.V.g

Kartause Ittingen

Offener Weinkeller und ein Weinwissensweg

Am Mittwoch, 1. Mai öffnet die Kartause Ittingen die Türen des Weinkellers und lädt ein zur Degustation. Und auf dem neuen Erlebnisrundgang im Kirchwingert lockt viel Wissenswertes zum Wein und ein traumhafter Blick auf die ehemalige Klosteranlage.

Im Weinkeller können alle Weine und Edelbände verkostet werden, dazu gibt es Metzger Rolf's Grillbratwürste mit hausgemachtem Holzofenbrot. Seit einer Woche laden die idyllischen Weinberge der Kartause It-



Auch die Kartause Ittingen öffnet ihre Türen zum Weinkeller. z.V.g.

tingen auf eine Entdeckungstour ein. Auf elf Tafeln rund um den Rebberg Kirchwingert erfahren Spaziergänger auf dem Weinwissensweg Wissenswertes zur Geschichte des hiesigen Weins, zur Pflege der Reben übers Jahr, zum Terroir und zum Weinsortiment der Kartause Ittingen. Ein Erlebnisrundgang, der Lust auf ein feines Glas Kartäuser Wein macht. Und im Ittinger Museum kann der Geschichte des Weins zur Klosterzeit nachgespürt werden. Keller Gäste erhalten am 1. Mai ein Gratticket ins Museum. red
www.kartause.ch

Weingut Engel

Zum Genuss ein Schluck Engelwy

An den südlichen Hanglagen des Thurtals liegt das Weinbaugebiet des Iselisbergs. Die Trauben für die erlesenen Weine stammen aus diesen sonnigen Terrassenlagen.

Mit Freude und Begeisterung produzieren Sonja Holenweger und Markus Frei Jahr für Jahr Qualitätswein. Das Weingut befindet sich in Uesslingen, wo die Reben an den südlichen Hanglagen des Thurtals heranwachsen und ihren fruchtigen Geschmack bekommen. Am Tag der offenen Weinkeller öffnet auch der Weinkeller Engelwy seine Türen. red



Markus Frei und Sonja Holenweger. z.V.g.

Weingut Engel
Schaffhauserstrasse 22
8524 Uesslingen
052 746 12 73
frei@engelwy.ch
www.engelwy.ch

Tag der offenen Weinkeller Neuen Wein macht der Mai

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren Hermann Adam von Kamp. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren. Gegen 220 Weinkeller vom Bieler- bis zum Bodensee laden ein zum Entdecken von glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind.

Neuen Wein macht der Mai!

25.04.2019 Agenda/Veranstaltungen Startseite Von zvg

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam von Kamp aus Mühlheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein!



Vier Winzer aus Meilen und Uetikon präsentieren erstmals Weine des hervorragenden Jahrgangs 2018. Foto: MAZ

1 / 1

Immerhin gibt es jetzt wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren, und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018-er, bei dem für einmal die Qualität ebensowohl stimmt wie die Quantität. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut das Winzer und Weinfreunde gleichermassen.

Einladung zu Entdeckungen

Also «lasst das Haus, kommt hinaus! Windet einen Strauss!» – Gegen 220 Weinkeller vom Bieler- bis zum Bodensee stehen Anfang Mai wieder offen und laden ein zum Entdecken von herrlich glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind. Ein wahres Volksfest erwartet uns alle: «Hier und dort, fort und fort, wo wir ziehen, Ort für Ort, alles freut sich der Zeit, die verschönt erneut.»

Offene Weinkeller in Meilen und Uetikon



In Meilen und Uetikon am See stehen die Weinkeller von vier Betrieben offen: Heiri Bolleter lädt am Dienstag, 1. Mai zu Degustation, Weinbauernschüblig und Kartoffelsalat an den Aebletenweg 86.

Schwarzenbach Weinbau präsentiert die neuen Weine am Dienstag, 1. sowie am Samstag und Sonntag, 4. und 5. Mai, dazu gibt es Fischchnusperli von Monis Fischtruck, Suuserwurst, Kaffee und Kuchen (Seestrasse 867, Obermeilen). Frühlingsaktion: Ab einem Einkauf von 24 Flaschen Wein ist eine Magnumflasche Meilemer Blauburgunder Federweisser 2018 geschenkt!

Am 1. Mai hat auch das Weingut Hasenhalde an der Bünishoferstrasse 106 offen, neben edlen Tropfen werden Grilladen mit diversen Salaten angeboten.

Schnorf Weinbau, Breiteweg 38, Uetikon mit dem Gastpartner Bergbahnen Wildhaus ist geöffnet am Dienstag, 1. Mai sowie am Samstag und Sonntag, 4. und 5. Mai. Ab dem Einkauf von zwölf Flaschen gibt es zwei Retourfahrten Wildhaus-Gamsalp geschenkt.

Die Weinkeller sind jeweils ab 11 Uhr offen, alle Winzerinnen und Winzer freuen sich auf zahlreiche Gäste!

Offene Weinkeller 2019: Weitere Infos auf www.offeneweinkeller.ch



Sie leben Nachhaltigkeit mit Leib und Seele

Weingut Hartmann, Remigen: An den Tagen der offenen Weinkeller (4./5. Mai) lassen sich öno- und ökologische Spitzenleistungen begutachten



Nachhaltigkeit auch bei den langlebigen Barrique-Rotweinen: Ruth und Bruno Hartmann stossen mit der frisch abgefüllten «Sommerhalde Spätlese 2015» an – an diesem kräftigen und gehaltvollen Tropfen kann man sich ab jetziger Genussreife noch manche Jahre erfreuen.

(A. R.) – Neben den Weissweinen des sensationellen Jahrgangs 2018 sind es nicht zuletzt die im Eichenfass gereiften Rotweine, die zu den Degu-Highlights vom nächsten Wochenende gehören. «Da möchten wir auf dem Rundgang durch den Rebberg und den Weinkeller aber vor allem auch unser naturnahes Schaffen veranschaulichen», betont der innovative Winzer.

«Die Pflanzenschutzmittel, die wir möglichst wenige Male im Jahr einsetzen, mögen zwar synthetisch sein, werden aber durch das Sonnenlicht, die Pflanze und die Bodenmikroorganismen vollständig abgebaut. Wichtig ist, dass sich dadurch keinerlei Rückstände in Trauben und Wein einlagern. Kupfermittel werden keine verwendet», betont er.

«Naturwiese mit Ansammlung von Rebstöcken»

Schon lange verzichte man auf Bodenherbizide oder Insektizide, zumal diese das Gleichgewicht von Nütz- und Schädlingen in den Rebbergen nur durcheinanderbringen würden. Denn

heute sei der Rebberg «eine artenreiche Naturwiese mit einer Ansammlung von Rebstöcken», verweist Bruno Hartmann darauf, dass Monokulturen längst tempi passati sind.

«Zudem setzen wir auf neue, pilzwiderstandsfähige Rebsorten wie Regent, Cabernet Jura und Sauvignier gris, die man gar nie spritzen muss.» Übrigens nicht erst seit gestern: Die kanadische Traubensorte Vidal-blanc etwa wird bei Hartmanns seit 22 Jahren vinifiziert – als Strohwein und Eiswein.

Behutsames Wirken

Ruth und Bruno Hartmanns Wirken ist aber nicht nur leidenschaftlich, sondern auch enorm präzise und behutsam. Das fängt bei der minutiösen Ökobuchhaltung im Rebberg und den Labormessungen für den richtigen Ernte-Zeitpunkt an – und hört im Weinkeller noch lange nicht auf. Zum Beispiel wird die Maische nicht mit Pumpen befördert – diese möglichst schonende Verarbeitung wirkt sich positiv auf den Geschmack und die Aromen aus.



Die neuen Weissen kommen laut Bruno Hartmann «frischfruchtig und mit nuancenreicher Aromatik» daher.

Die Weinherstellung erfolgt notabene zu 80 Prozent aus erneuerbaren Energien, Stichwort Holzschneitzelheizung und Warmwasserkollektoren. «Und wir streben weiterhin einen immer kleineren ökologischen Fussabdruck an», unterstreicht Bruno Hartmann doppelt.

www.weinbau-hartmann.ch

Weingut Hartmann, Remigen:

Tage der offenen Weinkeller am Sa 4. Mai, 9 – 20 Uhr, und So 5. Mai, 11 – 17 Uhr

- Sa ab 17 Uhr: Konzert MG Remigen
- Rebumgang auf dem Reb- und Kulturweg in Remigen
- Degustation, Verkauf, Festwirtschaft



Ein Prosit auf 50 Jahre «Häldeli»-Wein

20 Jahre ck-Weine Schinznach-Dorf: quasi zum Geburtstag
Umstellung auf biodynamischen Rebbau – neu auch Biotraubensaft in edlen 7dl-Flaschen

(A. R.) – «Wir stehen vor einem regelrechten Degustationsmarathon», freut sich Claudio Hartmann auf den genussvollen Effort im Rahmen der Tage der offenen Weinkeller (1. Mai, 4. / 5. und 11. / 12. Mai). Speziell in den Fokus rücken dabei die neuen Weissweine des Jahrgangs 2018, darunter auch der jubelnde «Häldeli»: Da kann man mit ihm auf ihn anstossen.

Seit nunmehr 50 Jahren keltert die Familie Hartmann Wein, der von der namensgebenden Parzelle stammt.

ck-Weine bald Demeter-Weine

Auch beim «Häldeli» haben Claudio und Kathrin Hartmann im Keller nun erstmals nicht Reinzuchthefer, sondern die Spontangärung eingesetzt. «Das macht die Weine noch einen Zacken authentischer», so Claudio Hartmann – und Kathrin Hartmann nennt die «tolle, vielschichtigere und komplexere Aromatik» schlicht «ein Knaller».

Dies deutet an, dass ck-Weine bald nicht mehr «nur» Bio, sondern Demeter-zertifiziert sein werden. Man wolle auch nach 20 Jahren neue Herausforderungen annehmen: «Sonst wird es uns ja langweilig», meint Kathrin Hartmann schmunzelnd zu den anstehenden Schritten Richtung biodynamischer Rebbau, wobei der Verzicht auf Reinzuchthefer natürlich nur einer von vielen ist.

20 Jahre in 20 Zeilen

Auch wenn das eigentliche Jubiläumsfest erst am 31. August steigt, seien hier einige ck-Meilensteine erwähnt. «Am Anfang waren wir einfach die mit dem Hanfwein», blickt Claudio Hartmann amüsiert zurück. Bekannt waren sie lange auch für ihre Tanzweine wie Rumba oder Tango – und schon früh haben sie auf pilzwiderstandsfähige Rebsorten gesetzt.

Wie etwa auf Cabernet Jura, von welcher der 2013 lancierte, auch auf nationaler Ebene prämierte Sforzato entstammt: ein schwerer Rotwein mit dezenter Restsüsse, hergestellt nach dem Amarone-Verfahren.

Nicht unerwähnt bleiben dürfen die hausgemachten, nach der traditionellen Méthode champenoise hergestellten



Claudio Hartmann mit dem Jubiläums-«Häldeli» – und Kathrin Hartmann zeigt den neuen Traubensaft, der in den 7dl-Flaschen ungleich wertiger daherkommt als in den gängigen Bag-in-Boxen.

Schaumweine: In der Schinznacher Trotte bringen sie das Prickeln nämlich selber in die Flaschen.

Zurück zur Gegenwart: «Auch ganz schöne 2016er-Barrique können wir präsentieren», verweist Kathrin Hartmann auf die im Eichenfass ausgebauten Rotweine, die sich jetzt optimaler Trinkreife erfreuen.

www.ck-weine.ch

ck-Weine, Talbachweg 2, Schinznach-Dorf, 056 443 36 56



Der

Tag der offenen Weinkeller

wird auch im Thurgau durchgeführt. fotolia

Geniessen im Thurgau

Tag der offenen Weinkeller
25.04.2019 08:00

Den Tag der offenen Weinkeller 2019 in Ermatingen führen einige Winzer vom Untersee gemeinsam im Vinorama Ermatingen durch.

Ermatingen Die Betriebe von Conny und Kurt Grüninger, Hans Ribi aus Ermatingen und Liselotte Fülleemann aus Berlingen stellen sich und ihre Weine vor. Die Winzer freuen sich laut einer Mitteilung, die Weine zur Degustation anzubieten und ihr Wissen über die Traubensorten und die Weinherstellung zu vermitteln. Neben den traditionell bekannten Rebsorten wie Müller -Thurgau und Pinot Noir werden auch Spezialitäten wie Elbling, Pinot Gris, Heida, Garanoir, Zweigelt, Regent, Rosé und Cuvées vorgestellt. Eine interessante Vielfalt an spannenden Weinen für jeden Geschmack. In der Festwirtschaft gibt es zu den einheimischen Weinen etwas für den kleinen Hunger, wie Rebkäse und leckeres vom Grill. Im Weiteren besteht für Sie die Möglichkeit das Vinorama Museum Ermatingen zu besichtigen und sich über den Weinbau am Untersee zu informieren. Bei schönem Wetter lädt der Rosenpark mit seinem Brunnen zum Verweilen und Geniessen ein. Der Tag der offenen Weinkeller findet am Mittwoch, 1. Mai ab 11 Uhr statt. Im Thurgau öffnen zahlreiche Weinkeller ihre Türen. Eine Karte mit den Teilnehmenden finden Sie online unter www.offeneweinkeller.ch .

red

Untersee Nachrichten
8500 Frauenfeld
052 723 04 90
www.untersee-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'292
Erscheinungsweise: 48x jährlich



Seite: 1
Fläche: 4'022 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73323966
Ausschnitt Seite: 1/1

Tage der offenen Tür

Region An gleich zwei Tagen können Interessierte Orte besuchen, die ihnen normalerweise verborgen bleiben. Am Samstag, 27. April öffnen Schützenhäuser in der ganzen Region ihre Türen, um den Besuchern zu zeigen, dass Schiessen mehr als nur «drauflos ballern» ist. Am Mittwoch, 1. Mai findet zusätzlich der Tag der offenen Weinkeller statt. Zahlreiche Weingüter laden zum Degustieren, Austauschen und geniessen ein. Na, neugierig? Mehr über die zwei bevorstehenden Tage der offenen Türen finden Sie hier



Tag der offenen Weinkeller

OFFENE WEINKELLER 2019



Das Weingut-Lenz-Team.

z.V.g.

Bioweingut Roland & Karin Lenz

25 Jahre Bioweingut Lenz

Seit einem viertel Jahrhundert engagiert sich das Bioweingut Lenz für einen nachhaltigen Weinbau in der Ostschweiz. Dank stetiger Innovation und Kreativität konnte viel positives in diese Richtung realisiert werden.

Besonders stolz ist das Weingut auf die gelungene Wiederansiedelung des Wiedehopfs und Mäusewiewels, dies Dank einer gut vernetzten und funktionierenden Biodiversität. Was das Weingut aber besonders auszeichnet sind die erneuerten Weinberge, wo bereits 60 000 Reben gedeihen, die so robust sind, dass sie ohne Pestizide bewirtschaftet werden können. Und diese neuen Sorten machen es möglich: Ihre intensiven Aromen und Ge-

schmacksnuancen lassen einzigartige und charaktervolle Weinprofile entstehen, die es zu entdecken gilt. Überzeugen Sie sich selbst. An den Tagen der offenen Kellertür, am Samstag 27. April, Mittwoch 1. Mai und Samstag, 4. Mai kann das gesamte Weinsortiment verkostet werden und nebenbei wird man in der Weinlounge in Zusammenarbeit mit dem Kornhaus Dussnang mit feinen Salaten und herzhaften Tortellini verwöhnt. *pd*

Tag der offenen Weinkeller

Sa, 27. April, Mi, 1. Mai und Sa, 4. Mai, Degustation von 10 bis 17 Uhr, Gastwirtschaft von 11 bis 18 Uhr

**Bioweingut Roland & Karin Lenz
Iselisberg 23, 8524 Uesslingen
052 746 13 86, weingut-lenz.ch**

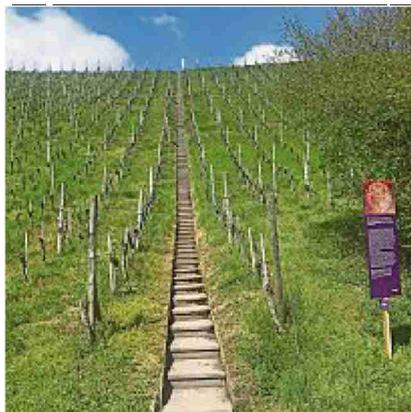


Kartause Ittingen

Offener Weinkeller und ein Weinwissensweg

Am Mittwoch, 1. Mai öffnet die Kartause Ittingen die Türen des Weinkellers und lädt ein zur Degustation. Und auf dem neuen Erlebnisrundgang im Kirchwingert lockt viel Wissenswertes zum Wein und ein traumhafter Blick auf die ehemalige Klosteranlage.

Im Weinkeller können alle Weine und Edelbände verkostet werden, dazu gibt es Metzger Rolf's Grillbratwürste mit hausgemachtem Holzofenbrot. Seit einer Woche laden die idyllischen Weinberge der Kartause It-



Auch die Kartause Ittingen öffnet ihre Türen zum Weinkeller. z.V.g.

tingen auf eine Entdeckungstour ein. Auf elf Tafeln rund um den Rebberg Kirchwingert erfahren Spaziergänger auf dem Weinwissensweg Wissenswertes zur Geschichte des hiesigen Weins, zur Pflege der Reben übers Jahr, zum Terroir und zum Weinsortiment der Kartause Ittingen. Ein Erlebnisrundgang, der Lust auf ein feines Glas Kartäuser Wein macht. Und im Ittinger Museum kann der Geschichte des Weins zur Klosterzeit nachgespürt werden. Keller Gäste erhalten am 1. Mai ein Gratis ticket ins Museum. red
www.kartause.ch

Weingut Engel

Zum Genuss ein Schluck Engelwy

An den südlichen Hanglagen des Thurtals liegt das Weinbaugebiet des Iselisbergs. Die Trauben für die erlesenen Weine stammen aus diesen sonnigen Terrassenlagen.

Mit Freude und Begeisterung produzieren Sonja Holenweger und Markus Frei Jahr für Jahr Qualitätswein. Das Weingut befindet sich in Uesslingen, wo die Reben an den südlichen Hanglagen des Thurtals heranwachsen und ihren fruchtigen Geschmack bekommen. Am Tag der offenen Weinkeller öffnet auch der Weinkeller Engelwy seine Türen. red



Markus Frei und Sonja Holenweger. z.V.g.

Weingut Engel
Schaffhauserstrasse 22
8524 Uesslingen
052 746 12 73
frei@engelwy.ch
www.engelwy.ch

Tag der offenen Weinkeller Neuen Wein macht der Mai

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren Hermann Adam von Kamp. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren. Gegen 220 Weinkeller vom Bieler- bis zum Bodensee laden ein zum Entdecken von glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind.



Veranstaltungskalender

für Liechtenstein, Graubünden, Sargans, Werdenberg und Österreich

MITTWOCH, 1. MAI

Eschen-Nendeln

11 Uhr Versch. Weinkeller aus dem Unterland
Tag der offenen Weinkeller. Die Unterländer Winzer: Weinbau Hoop - Weinbau Zerwas - Weingut Castellum - Cantina Harry Zech - Wy vom Stieg öffnen ihre Weinkeller für Sie. Gratis Shuttlebus.



Weinfelder Nachrichten
8280 Kreuzlingen
071/ 677 08 80
www.kreuzlinger-nachrichten.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 13'583
Erscheinungsweise: 49x jährlich



Seite: 1
Fläche: 2'597 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73323964
Ausschnitt Seite: 1/1

Tage der offenen Tür

Region Am 27. April öffnen Schützenhäuser in der ganzen Region ihre Türen. Am Mittwoch, 1. Mai findet zusätzlich der Tag der offenen Weinkeller statt. Zahlreiche Weingüter laden zum Degustieren, Austauschen und geniessen ein. Na, neugierig? Mehr über die zwei bevorstehenden Tage der offenen Türen finden Sie hier

Weinfelder Nachrichten
 8280 Kreuzlingen
 071/ 677 08 80
www.kreuzlinger-nachrichten.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Tages- und Wochenpresse
 Auflage: 13'583
 Erscheinungsweise: 49x jährlich



Seite: 10
 Fläche: 69'626 mm²

Auftrag: 721003
 Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73323965
 Ausschnitt Seite: 1/2

Tag der offenen Weinkeller

OFFENE WEINKELLER 2019



Das Weingut-Lenz-Team.

z.V.g.

Bioweingut Roland & Karin Lenz

25 Jahre Bioweingut Lenz

Seit einem viertel Jahrhundert engagiert sich das Bioweingut Lenz für einen nachhaltigen Weinbau in der Ostschweiz. Dank stetiger Innovation und Kreativität konnte viel positives in diese Richtung realisiert werden.

Besonders stolz ist das Weingut auf die gelungene Wiederansiedelung des Wiedehopfs und Mäusewiesels, dies Dank einer gut vernetzten und funktionierenden Biodiversität. Was das Weingut aber besonders auszeichnet sind die erneuerten Weinberge, wo bereits 60 000 Reben gedeihen, die so robust sind, dass sie ohne Pestizide bewirtschaftet werden können. Und diese neuen Sorten machen es möglich: Ihre intensiven Aromen und Ge-

schmacksnuancen lassen einzigartige und charaktervolle Weinprofile entstehen, die es zu entdecken gilt. Überzeugen Sie sich selbst. An den Tagen der offenen Kellertür, am Samstag 27. April, Mittwoch 1. Mai und Samstag, 4. Mai kann das gesamte Weinsortiment verkostet werden und nebenbei wird man in der Weinlounge in Zusammenarbeit mit dem Kornhaus Dussnang mit feinen Salaten und herzhaften Tortellini verwöhnt.

pd

Tag der offenen Weinkeller

Sa, 27. April, Mi, 1. Mai und Sa, 4. Mai, Degustation von 10 bis 17 Uhr, Gastwirtschaft von 11 bis 18 Uhr

**Bioweingut Roland & Karin Lenz
 Iselisberg 23, 8524 Uesslingen
 052 746 13 86, weingut-lenz.ch**



Kartause Ittingen

Offener Weinkeller und ein Weinwissensweg

Am Mittwoch, 1. Mai öffnet die Kartause Ittingen die Türen des Weinkellers und lädt ein zur Degustation. Und auf dem neuen Erlebnisrundgang im Kirchwingert lockt viel Wissenswertes zum Wein und ein traumhafter Blick auf die ehemalige Klosteranlage.

Im Weinkeller können alle Weine und Edelbände verkostet werden, dazu gibt es Metzger Rolf's Grillbratwürste mit hausgemachtem Holzofenbrot. Seit einer Woche laden die idyllischen Weinberge der Kartause It-



Auch die Kartause Ittingen öffnet ihre Türen zum Weinkeller.

z.V.g.

tingen auf eine Entdeckungstour ein. Auf elf Tafeln rund um den Rebberg Kirchwingert erfahren Spaziergänger auf dem Weinwissensweg Wissenswertes zur Geschichte des hiesigen Weins, zur Pflege der Reben übers Jahr, zum Terroir und zum Weinsortiment der Kartause Ittingen. Ein Erlebnisrundgang, der Lust auf ein feines Glas Kartäuser Wein macht. Und im Ittinger Museum kann der Geschichte des Weins zur Klosterzeit nachgespürt werden. Kellergäste erhalten am 1. Mai ein Gratisticket ins Museum. *red*

www.kartause.ch

Weingut Engel

Zum Genuss ein Schluck Engelwy

An den südlichen Hanglagen des Thurtals liegt das Weinbaugebiet des Iselisbergs. Die Trauben für die erlesenen Weine stammen aus diesen sonnigen Terrassenlagen.

Mit Freude und Begeisterung produzieren Sonja Holenweger und Markus Frei Jahr für Jahr Qualitätswein. Das Weingut befindet sich in Uesslingen, wo die Reben an den südlichen Hanglagen des Thurtals heranwachsen und ihren fruchtigen Geschmack bekommen. Am Tag der offenen Weinkeller öffnet auch der Weinkeller Engelwy seine Türen. *red*



Markus Frei und Sonja Holenweger.

z.V.g.

Weingut Engel
Schaffhauserstrasse 22
8524 Uesslingen
052 746 12 73
frei@engelwy.ch
www.engelwy.ch

Tag der offenen Weinkeller

Neuen Wein macht der Mai

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren Hermann Adam von Kamp. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren. Gegen 220 Weinkeller vom Bieler- bis zum Bodensee laden ein zum Entdecken von glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind.



Die Winzer aus unserer Region freuen sich auf viele Gäste.

z.V.g.



Anfang Mai 2019, jeweils ab 11 Uhr

Tag der offenen Weinkeller

Gegen 220 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee schenken ihre neuen Weine aus.

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam von Kamp aus Mühlheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren, und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018er, bei dem für einmal Qualität ebenso wie Quantität stimmen. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut das Winzer und Weinfreunde gleichermassen.

Verschiedene Weine entdecken

Also «lasst das Haus, kommt hinaus! Windet einen Strauss!» Gegen 220 Weinkeller vom Bielersee bis zum Bodensee stehen Anfang Mai wieder offen und laden ein zum Entdecken von herrlich glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind. Ein wahres Volksfest erwartet uns alle: «Hier und dort, fort und fort, wo wir ziehen, Ort für Ort, alles freut sich der Zeit, die verschönt erneut.»

Winzer laden ein

«Hereinspaziert, hereinspaziert und fleissig Wein probiert!» Unter diesem Motto findet am 1., 4. und 5. Mai die Tage der offenen Weinkeller statt. Entdecken Sie die Vielfalt des Deutschschweizer Weins in einem unserer offenen Weinkeller ganz in Ihrer Nähe. j Wein verbindet über alle Grenzen hinweg. Die Offenen Weinkeller, die Anfang Mai zum 20. Mal auf dem Programm stehen, sind das beste Beispiel dafür. Wer hätte schon Anfang Mai 1999, als eine Handvoll Winterthurer Winzer erstmals zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller lud, gedacht, dass 20 Jahre später rund 220 Winzer nicht nur aus der ganzen Deutschschweiz, sondern auch aus der bereits zur Westschweiz zählenden Weinbauregion Bielersee und mit der Vier-Länder-Weinregion Bodensee sogar aus dem grenznahen Ausland an der erfolgreichen Veranstaltung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) teilnehmen würden? Jedenfalls kann die Deutschschweiz stolz sein, dass sie mehr schaffte, als alle übrigen Weinbauregionen der Schweiz. Denn während man auf nationaler Ebene noch um einen Konsens bezüglich der Offenen Weinkeller ringt, gelang der Deutschschweiz bereits der internationale Durchbruch. Die Weinverkostungen sind frei, die Verpflegung hingegen ist kostenpflichtig. pd/rb



Der Tag der offenen Weinkeller wird auch in unserer Region durchgeführt.

fotolia



«Göttliche» Weine dank Demeter



Mit Begeisterung bei der Arbeit: Biodynamischer Weinbau bedeutet für Antoine Kaufmann Lebensfreude und mehr Bezug zum Boden und Produkt.

FOTO: ISABELLE HITZ

Vor zwei Jahren haben Antoine und Irene Kaufmann die Domaine Nussbaumer übernommen. Nun stehen die ersten biodynamisch produzierten Weine unter dem neuen Namen zum Verkauf bereit.

Isabelle Hitz

Neuere Besitzer, neue Anbauweise und nun auch ein neuer Name. In der ehemaligen Domaine

Nussbaumer weht ein frischer Wind. Das Weingut heisst nun schlicht und prägnant Klus 177 nach seiner Adresse an der Klusstrasse 177. Mit dem Namenswechsel wollen die neuen Besitzer Antoine und Irene Kaufmann auch äusserlich auf die Veränderungen aufmerksam machen. «Wir suchten etwas Ortsbezogenes» begründet Antoine Kaufmann die Idee für den neuen Namen.

Die eleganten Etiketten des ersten Jahrgangs, der unter dem neuen Namen verkauft wird, versprechen edle Tropfen. Und genau das will Antoine Kaufmann in der Klus 177 auch produzieren: ausdrucksstarke Qualitätsweine. «Unsere Idee ist es, etwas ganz Spezielles zu machen mit viel Ausdruckskraft. Wir legen

Wert auf Finesse und Eleganz und möchten feingliedrige Weine mit einer angenehmen Säure und Frische produzieren, die man nicht mehr nachkorrigieren muss», erklärt der aus Biel-Benken stammende Winzer. Deshalb wurde nach dem Hitzesommer 2018 auch früh geerntet, damit die Weine nicht zu alkoholisch und schwer würden. Bereits abgefüllt und zum Verkauf bereit sind Le Blanc, der Riesling-Sylvaner, Pinot Gris, Rosé und der Pinot Noir. Ab Herbst sind auch der Pinot Noir Réserve und die Assemblage Le Rouge erhältlich.

Erstes Demeter Weingut der Region

Sofort nach der Übernahme der Domaine Nussbaumer vor zwei Jahren leiteten



die neuen Besitzer die Umstellung auf biologischen und biodynamischen (Demeter) Weinbau ein. Auf den Etiketten ist bereits das Demeter-Gütesiegel und die Bioknospe zu sehen, noch mit dem Zusatz «in Umstellung».

Der biodynamische Landbau ist aus der Anthroposophie Rudolf Steiners entstanden und geht noch weiter als der Bioanbau. Neben dem Verzicht auf chemische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger berücksichtigt der biodynamische Winzer auch die ökologische Vielfalt im Rebberg und stärkt Boden und Pflanzen mit biodynamischen Präparaten. Aber auch im Keller arbeitet man schonender und von Hand. Schwefeldioxid wird gar nicht oder nur äusserst zurückhaltend verwendet, sodass Demeter-Weine deutlich weniger Sulfit

enthalten als herkömmliche Weine. Zu einem Demeterhof gehörten auch Tiere, erklärt Antoine Kaufmann. Die Schafe der Klus 177 dürfen zu gewissen Zeiten im Rebberg weiden.

Aus Respekt und Überzeugung

Wenn Antoine Kaufmann mit Begeisterung von seiner Arbeitsweise erzählt, merkt man sofort, dass er mit der biologischen und biodynamischen Anbauweise nicht nur einer steigenden Nachfrage entgegenkommt oder auf einen Trend aufspringen möchte.

Nach seiner Önologie-Ausbildung und Tätigkeiten in Australien, Kalifornien und in Bordeaux hat Kaufmann achtzehn Jahre lang das Delinat-Modell-Weingut Chateau Duvivier in der Provence geleitet. Dort konnte er erleben,

was für positive Auswirkungen der biodynamische Weinbau auf die Böden, Reben und den Wein hat. Zwar ist diese Anbauweise deutlich aufwendiger als der herkömmliche Weinbau, bringt dafür aber zahlreiche Vorteile: Natur und Umwelt werden geschont und der Konsument erhält einen ungeschminkten, sehr bekömmlichen Wein mit Ausdruckskraft.

Die Weine der Klus 177 können direkt auf dem Weingut gekauft werden (Dienstag, Donnerstag, Freitag 13–18 Uhr, Samstag 10–13 Uhr) oder an verschiedenen Events wie zum Beispiel dem Tag der offenen Weinkeller am 1. Mai oder den Schweizer Weintagen am 16. und 17. Mai in der Markthalle Basel.



TAG DER OFFENEN WEINKELLER

Neuen Wein macht der Mai

Gegen 220 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee laden Anfang Mai zum Besuch ihrer Rebberge und Weinkeller ein.

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam von Kamp aus Mühlheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein, gibt es jetzt doch wieder überall den neuen Jahrgang zu probieren, und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018er, bei dem für einmal Qualität ebenso wie Quantität

stimmen. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut das Winzer und Weinfreunde gleichermassen. Also «lasst das Haus, kommt hinaus! Windet einen Strauss!» Gegen 220 Weinkeller vom Bielersee bis zum Bodensee stehen Anfang Mai wieder offen und laden ein zum Entdecken von herrlich glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller

Pracht herangereift sind. Ein wahres Volksfest erwartet uns alle: «Hier und dort, fort und fort, wo wir ziehen, Ort für Ort, alles freut sich der Zeit, die verschönt erneut.»

Tag der offenen Weinkeller 2019

Anfang Mai, jeweils ab 11.00 Uhr
Weinverkostung frei, Verpflegung kostenpflichtig
www.offeneweinkeller.ch



Geniessen Sie wunderbare Weinerlebnisse in über 220 Weinkellern der Region.



Kulinarische Erlebnisse anstatt «Micro-Dosing»

Bei der 17. Austragung des Schaffhauser Gourmet-Festivals wird nicht gekünstelt und mit Micro-Dosen oder mit Stickstoff experimentiert, sondern genussvolle Momente mit regionalen Produkten auf den Teller gezaubert. Kreativität ist angesagt, aber nicht um der Kreativität willen, sondern einzig allein, um dem Gast ein auserlesenes, genussvolles Erlebnis zu bieten.



21 Gastronomen überraschen ihre Gäste beim 17. Gourmet-Festival mit einem speziellen Festival-Menü und servieren dazu die passenden Weine aus der Region.

Beim 17. Schaffhauser Gourmet-Festival laden 21 Gastronomen zum Entdecken, Geniessen und Vergleichen ein! Ob gutbürgerlich oder mit GaultMillau-Punkten ausgezeichnet: Es erwartet die Gäste ein

breites Spektrum an Kulinarik, verbunden mit den passenden Weinen aus dem Schaffhauser Blauburgunderland. Allen Betrieben gemeinsam ist der Anspruch, herzliche Gastfreundschaft zu pflegen

und einen wunderbaren, unvergesslichen Abend zu bereiten. Fokus auf regionale Qualität Schaffhauser Wein steht für regionalen Genuss und das Gourmet-Festival lebt von regionaler Tradition, Leidenschaft und Kompetenz. Deshalb werden bewusst auch andere landwirtschaftliche Erzeugnisse aus dem Blauburgunderland miteinbezogen: Die Mehrheit der Gourmet-Gastronomen beziehen Mehl, Gemüse, Fleisch, Früchte und andere Produkte von Produzenten aus der Region. Ein guter Grund mehr, im Monat Mai das Beste aus hiesigen Küchen und Kellern zu geniessen!

17. Gourmet-Festival Schaffhausen
1. bis 31. Mai 2019
www.blauburgunderland.ch

Neuer Präsident

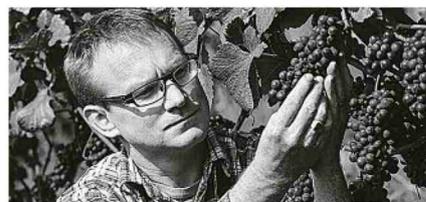
Beat Kamm löst als Präsident des Branchenverband Zürcher Wein Rolf Schenk ab. An der Delegiertenversammlung des Branchenverbandes Deutschschweizer Wein (BDW) im März in Wädenswil wurden Beat Kamm zudem neu in den siebenköpfigen Vorstand gewählt.

Welche Ziele verfolgt der Branchenverband Zürcher Wein?

Beat Kamm: Das Hauptziel unseres Verbandes muss es sein, eine faire Verteilung

der Margen auf der ganzen Stufe der Wertschöpfungskette vom Produzenten über den Einkellerer bis zum Handel zu erlangen. Wichtig dabei ist es, den Vorteil der Kundennähe in einem gesättigten Markt auszuspielen. Zudem kommt dem Branchenverband Zürcher Wein die Aufgabe zu, sich für klare Rahmenbedingung auf politischer und wirtschaftlicher Ebene einzusetzen. *Was zeichnet die regionalen Winzer aus?*

Die Individualität jedes Winzers im Kanton ist wichtig, den jeder bringt seine ganz spezifische Farbe in ein Bild ein, das wir gemeinsam einem breiten Kreis an weininteressierten Personen im Kanton und



Beat Kamm ist seit März 2019 neuer Präsident des Branchenverbands Zürcher Wein. darüber hinaus zeigen wollen.

Wo trifft man Sie am 1. Mai an?

Natürlich trifft man mich am 1. Mai im Weingut Schloss Teufen an. Wir bieten ein kunterbuntes Programm für die ganze Familie an. Besuchen Sie an diesem Tag einen oder mehrere der über 70 offenen Betriebe im Kanton Zürich.



Fahrender offener Weinkeller

Nostalgie erleben und Weine degustieren ist das Motto im «Fahrenden offenen Weinkeller». Die jeweils am 1. Mai gebotene Erlebnisfahrt mit dem Nostalgiezug durch das Zürcher Weinland ist ein Highlight für Wein- und Bahnliebhaber. Durch die Rebberge der Region, vorbei an Schlössern und Burgen und zur Krönung mit einer Langsamfahrt über die Rheinfallbrücke resp. Thurbrücke. Während der Fahrt zwischen Winterthur und Schaffhausen und, neu in diesem Jahr, zwischen Winterthur und Stein am Rhein, werden verschiedene Weine aus der Region zur Degustation angeboten. Am Mittwoch, 1. Mai 2019, ab 10.19 Uhr fährt der Triebwagen mit Baujahr 1966 alle drei Stunden nach Stein am Rhein und zurück. Ab 10.23 Uhr fährt ein weiterer Triebwagen mit Baujahr 1938 alle zwei Stunden nach Schaffhausen und retour. Den ganzen Fahrplan finden sie unter www.weinlandevents.ch. Auf Vorbe-



Eines der vielen Highlights: die Langsamfahrt über die Rheinbrücke.

stellung servieren wir eine Winzers-Weinsuppe und ein Winzerplättli an ihren Sitzplatz. Eine Reservation ist von Vorteil, da die Platzzahl beschränkt ist.

Weitere Informationen:

www.weinlandevents.ch, info@weinlandevents.ch oder Tel. 077 405 23 79



TAG DER OFFENEN WEINKELLER

Fiesta del Vino 2019 – Weine entdecken!

Am 24. und 25. Mai öffnet die mediterrane Vinothek Gran Reserva seine Tore an der Neustadtgasse 1a in Winterthur und feiert ihr Fiesta del Vino.

Am Tag der offenen Weinkeller sind die Inhaber Julia und Markus Meny unterwegs in den Weinkellern der Region und die Vinothek Gran Reserva bleibt geschlossen. Am 23. Mai macht das Weingut Schwarz aus Freienstein den Auftakt zum 12. Fiesta del Vino. Am langen Donnerstagabend präsentiert Andi Schwarz seine Weinauswahl in der Vinothek. Neben Pinot Noir und Riesling Sylvaner darf man sich auch auf Malbec und Merlot aus der Region freuen. Eigene Schüblig, Eier und selbstgemachtes Brot bringt das Winzerpaar auch noch mit. Am Freitag, 24. und Samstag, 25. Mai ist es wieder soweit. Die Vinothek Gran Reserva feiert ihr 12-Jahr-Jubiläum an der Neustadtgasse 1a im Herzen der Winterthurer Altstadt. Neben der grossen Degustation, einem Wettbewerb und der Wahl zum «Wein des Jahres 2019» durch die Kunden, erwartet die Weingeniesser aus der Region einige interessante Neuentdeckungen aus den Weinbergen von nah und fern. Das Team von Gran Reserva freut sich auf den Besuch und stellt ihre Weine gerne persönlich vor.

Gran Reserva, die mediterrane Vinothek

Neustadtgasse 1a
8400 Winterthur
Tel. 052 213 16 16
www.granreserva.ch
24. / 25. Mai, Fiesta del Vino



Gran Reserva feiert am 24. und 25. Mai 2019 ihr Fiesta del Vino, bei der Weinliebhaber interessante Neuheiten verköstigen können.



25 Jahre Bioweingut Lenz

Seit einem viertel Jahrhundert engagiert sich das Bioweingut Lenz für nachhaltigen Weinbau in der Ostschweiz. Dank stetiger Innovation und Kreativität konnte viel positives in diese Richtung realisiert werden.

Besonders stolz ist das Weingut auf die gelungene Wiederansiedelung des Wiedehopfs und Mäusewiesels, dies Dank einer gut vernetzten und funktionierenden Biodiversität. Was das Weingut aber besonders auszeichnet sind die erneuerten Weinberge, wo bereits 60'000 Reben gedeihen, die so robust sind, dass sie ohne Pestizide bewirtschaftet werden können. Und diese neuen Sorten machen es möglich: Ihre

intensiven Aromen und Geschmacksnuancen lassen einzigartige und charaktervolle Weinprofile entstehen, die es zu entdecken gilt. Überzeugen Sie sich selbst. An den Tagen der offenen Kellertür, am Samstag 27. April, Mittwoch 1. Mai und Samstag 4. Mai kann das gesamte Weinsortiment verkostet werden und nebenbei wird man in der Weinlounge in Zusammenarbeit mit dem Kornhaus Dussnang mit feinen Sala-

ten und herzhaften Tortellini verwöhnt.

Bioweingut Roland & Karin Lenz

Iselisberg 23, 8524 Uesslingen

Tel. 052 746 13 86

www.weingut-lenz.ch

Tag der offenen Weinkeller

Sa, 27. April, Mi, 1. Mai und Sa, 4. Mai 2019

Degustation jeweils von 10 bis 17 Uhr

Gastwirtschaft von 11 bis 18 Uhr



Das Team vom Bioweingut Lenz jubiliert.



Weingut Frohhof

Über kaum ein Weinjahr wurde so viel geschrieben wie über den 2018er-Jahrgang. Tatsache ist, dass er seit 2003 schon der fünfte Jahrgang mit Rekord-Reifewerten ist und das vierte Mal mit einem Durchschnitt von über 100° Oe aufwartet.

2003 wurden die Winzer mit den extrem hohen Zucker- und tiefen Säurewerten noch ziemlich überrumpelt. Seitdem konnten viele Erfahrungen gesammelt werden. Und zudem hat es die faszinierende *Vitis vinifera* – die edle Weinrebe – wahrscheinlich geschafft, sich anzupassen, um sich heute tiefer in den geheimnisvollen Bodenschichten ihr Wasser und ihre Nährstoffe zu holen.

Wir sind jedenfalls stolz und freuen uns, was diese Kulturpflanze in den wärmer werdenden Jahren leisten kann. 2018 war nicht nur die Qualität aussergewöhnlich, sondern auch der Ertrag nach zwei Frostjahren und den herben Verlust durch die neue Kirschesigfliege in den Vorjahren wieder erfreulich. Das gab uns wieder einmal die Chance, mit neuen und alten Ideen und Verfahren zu

experimentieren. Neben intensiverer Kelterung haben wir auch aus drei Sorten diverse Likörweine (Porttypen) hergestellt oder den früher legendären ACHAT, ein weisser Cuveé Barrique wieder aufleben lassen. Auf die kräftigeren Rotweine sind wir selber noch gespannt, sie brauchen dieses Jahr einfach noch mehr Zeit und ich glaube es lohnt sich, diese Geduld aufzubringen. Aber auch das traditionelle Sortiment begeistert mit Fülle, Kraft und Raffinesse. Deshalb laden wir Sie herzlich zu den Jungweindegustationen am 1. und 4. Mai ein.

Weingut zum Frohhof

Zürichstrasse 4, 8413 Neftenbach
Tel. 052 315 41 72, www.frohhof.ch

Tag der offenen Weinkeller

Mi, 1. Mai, 11 – 18 Uhr, Sa, 4. Mai, 13 – 18 Uhr



Am 1. Mai öffnet der Frohhof die Kellertüren für die Degustation der neuen Weine.

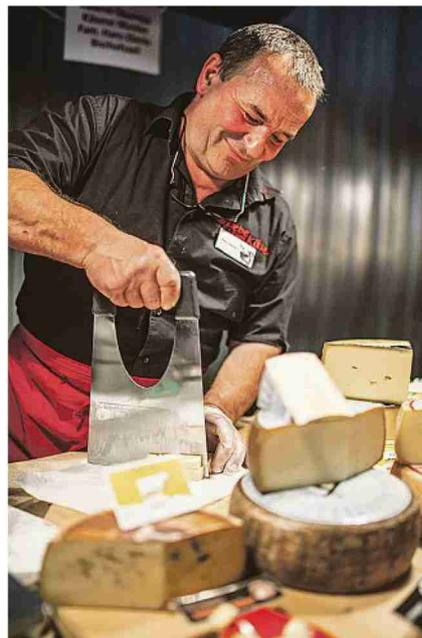


Zürcher Oberländer Käsemarkt

Am Mittwoch, 1. Mai 2019, lädt die natürlü zürüoberland AG ein zum 10. Zürcher Oberländer Käsemarkt.

Über 200 Käsespezialitäten und Delikatessen aus der Region Zürcher Berggebiet warten auf Sie. Geniessen sie den Brunch mit grossem Käsebuffet, ein feines Raclette oder einen herzhaften Cheebab. Gönnen Sie sich einen genussreichen Tag und werfen Sie einen Blick in die Tonstein-Käsekeller, wo die natürlü-Käse ihr unvergleichliches Aroma entwickeln.

natürlü zürüoberland ag
Frauwiesstrasse 8, Saland
Tel. 052 766 06 06
www.naturli.ch, info@naturli.ch
1. Mai, 9 bis 16 Uhr, 5 Gehminuten vom Bahnhof Saland, Parkplätze vorhanden, Shuttlebus ab SBB Bahnhof



Für Käseliebhaber ein Muss: der Zürcher Oberländer Käsemarkt in Saland.



TAG DER OFFENEN WEINKELLER

Viva und zum Wohl – Rimuss & Strada Wein AG

Das traditionsreiche Bündner Weinbauunternehmen Davaz hat Ende 2017 die Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG, Hallau, übernommen. Seit Anfang April 2019 zeichnet der Verwaltungsratspräsident, Andrea Davaz, auch für die operative Leitung der neuen Rimuss & Strada Wein AG verantwortlich. Mit Davaz kehrt ein ehemaliger Lehrling nach Hallau zurück.

Am 1. Mai öffnet das Traditionsunternehmen die Türen der Weinkellerei und lädt ein.

«Vor 39 Jahren habe ich die dreijährige Lehre als Weinküfer bei der Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG gemacht. Nach meinem Studium zum Oenologen bekam ich dort eine Anstellung als Betriebsleiter. Zwei Jahre später machte ich mich selbstständig und übernahm 1990 zusammen mit meinem Bruder den elterlichen Betrieb, das Weingut Davaz, in Fläsch in der Bündner Herrschaft. Im gleichen Jahr kauften wir das Weingut «Poggio al Sole» in der Toscana, mitten im Chianti Classico Gebiet. 1994 gründeten wir die Weinhandlung «von Salis» in Maienfeld. 2003 erwarb wir 50 Prozent der Weinhandlung «Valentin & von Salis» in Pontresina, 2012 kauften wir die Zanolari AG, Chur. Alle diese Betriebe entwickelten sich gut und sind heute florierende Geschäftseinheiten», blickt Andrea Davaz zurück.

Neustart am 1. Januar 2019

Aufgrund des zunehmend kompetitiven Umfelds im Markt der Traubensaft- und Weinproduktion stand die Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG zuletzt vor strategischen Weichenstellungen, die mit der Übernahme des Betriebs durch das erfolgreiche Familienunternehmen Davaz nachhaltig gelöst werden konnte. Der Neustart des Unternehmens begann am 1. Januar 2019 unter dem neuen Namen Rimuss & Strada Wein AG. Der Name Strada leitet sich von der Römerstrasse ab, die hinter der Kellerei in Hallau gelegen und Teile

des Bodensees mit der Römerstadt Augusta Raurica verbunden hat. Unter dem Dach der Rimuss & Strada Wein AG stehen künftig die Rimuss Kellerei AG als Absender für die alkoholfreien Produkte und die Strada Weinkellerei Hallau AG für die gekelterten Weine des traditionsreichen Unternehmens. «Die Marke Rimuss gehört zu den Felsen der Kultgetränke in der Schweiz, ihre Bekanntheit und ihr Qualitätsversprechen sind unerreicht», sagt Andrea Davaz. «Als Familienunternehmen verfolgen wir einen langfristigen Ansatz, der es uns erlaubt, die Marke Rimuss wie auch die angestammten Weinmarken mit der notwendigen Kraft weiterzuentwickeln.»

Ab 2020 vegane Produktion

Davaz glaubt an die Zukunft der alkoholfreien Rimuss Traubensäfte und Schaumweine. Alkoholfrei sei im Trend. Man sei daran die Qualität stetig zu optimieren. Rimuss Traubensäfte seien Naturprodukte ohne Zusatzstoffe und das seit 1954. Zudem lanciere man diese Tage eine neue Variante, den Rimuss Fresh, als weniger süsse Variante zu der Rimuss Classic Linie. Bereits bekannt ist der Secco by Rimuss, als Apéro-Variante ohne Alkohol. Ebenfalls prüfe das Unternehmen den Ausbau ihrer Bio-Linie. Zudem sei jetzt schon festgelegt, dass alle Rimuss Produkte ab 2020 vegan produziert würden.

Ideales Terroir

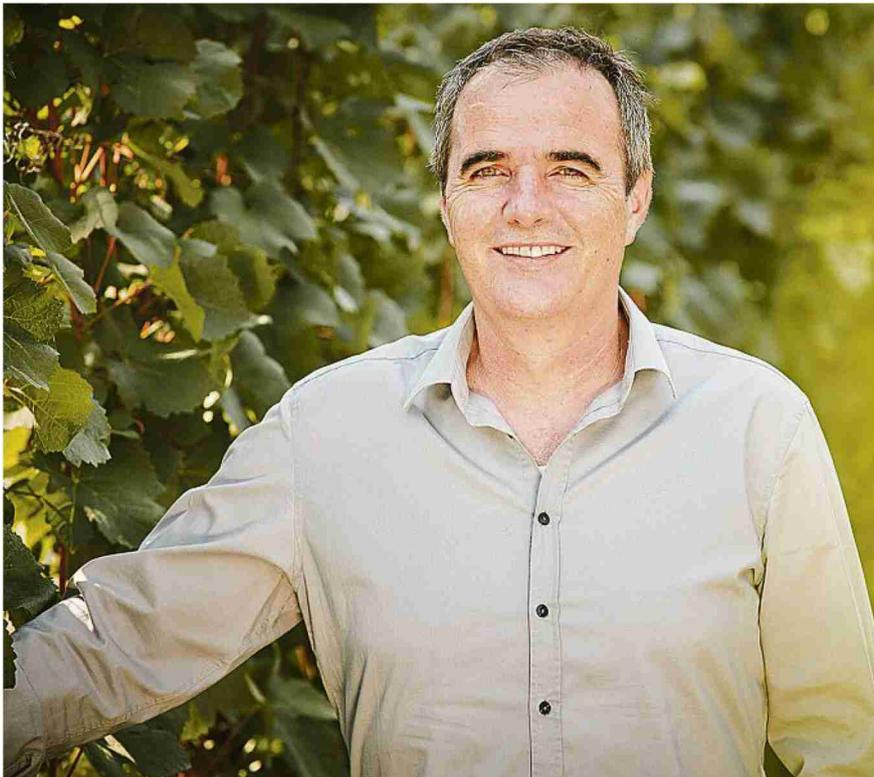
Der Südhang des Hallauer Rebbergs ist ein Juraausläufer mit schweren, tonhaltigen Keuperböden und lehmiger Deckschicht – ideale Voraussetzungen für charaktervolle Pinots. Dank ökologischem Anbau, reduzierten Erträgen sowie moderner Vinifizierung, kreiert die Strada Weinkellerei in Hallau auch zukünftig unverwechselbare, komplexe, finessenreiche Weine von sehr hoher Qualität und regionaler Sortentypizität. Dazu gehört auch die Linie «Graf von Spiegelberg» oder «Ritter von Landenberg», die mit dem Jahrgang 2018 in einem neuen Kleid in den Verkauf gelangen.

Rimuss & Strada Wein AG

Dickstrasse 1
8215 Hallau
Tel. 052 687 37 37
www.rimuss-strada.ch

Tag der offenen Weinkeller

Mittwoch, 1. Mai 2019, 11 – 18 Uhr



«Die Marke Rimuss gehört zu den Felsen der Kultgetränke in der Schweiz, ihre Bekanntheit und ihr Qualitätsversprechen sind unerreicht». *Andreas Davaz*

Einladung zum Tag der offenen Weinkeller am 1. Mai 2019

«Mit grosser Freude lade ich Sie zu uns nach Hallau ein. Besuchen Sie unser Unternehmen, die Rimuss & Strada Wein AG, am 1. Mai 2019 zwischen 11 und 18 Uhr. Im Rahmen der Aktion «offene Weinkeller» zeigen wir Ihnen unseren traditionsreichen Weinbetrieb und offerieren unsere Rimuss Produkte und Weine zur Degustation. Selbstverständlich bieten wir auch eine Festwirtschaft sowie ein Unterhaltungsangebot für die jünge-

ren Gäste. Gönnen Sie sich einen Schluck Rimuss. Classic, SECCO und neu Fresh mit 40 Prozent weniger Zucker. Degustieren Sie unsere Weine der Linien «Graf von Spiegelberg» oder «Ritter von Landenberg» in ihrem neuen Gewand. Und lassen Sie sich von unserem neuen Schaumwein begeistern. Für Sie öffnen wir einige Flaschen Strada Brut aus 100 % Pinot Noir. Ein Versprechen!»

Andreas Davaz, Rimuss & Strada Wein AG



Weinbau Meier in Alten

Seit 2010 führt Patrick Meier den Familienbetrieb im idyllischen Alten. Zusammen mit seiner Frau Conny werden die 2,5 Hektaren Reben durch viel Handarbeit sorgfältig gepflegt und im Herbst mit fleissigen Wümmern von Hand geerntet. Am Sonntag, 28. April, wird traditionell der Buure-Brunch durchgeführt. Am Mittwoch, 1. Mai ab 11 Uhr werden die Türen zu Degustation mit Festwirtschaft und der Buure-Rock-Band geöffnet. Bei schönem Wetter im Freien oder bei Schlechtwetter in der beheizten Scheune.

Weinbau Meier

Patrick + Conny Meier
Im Winkel 10
8453 Alten
www.meier-weinbau.ch

Puure-Brunch

Sonntag, 28. April, 10 – 14 Uhr

Tag der offenen Weinkeller

Mittwoch, 1. Mai, 11 – 18 Uhr

Weinbauverein Winterthur Weinland



Wir öffnen unsere Weinkeller im Winterthurer Weinland für Sie. Unsere Winzer stellen die gelungenen Weine des ertragreichen Jahrgangs 2018 vor und laden Sie zur Degustation ein. Die Reben mit ihren langen Wurzeln haben der sehr heissen und trockenen Witterung getrotzt und im Spätsommer unseren Winzern eine hervorragende Ernte beschert. Eine Velotour oder Wanderung in die nahen Betriebe lohnt sich nicht nur der Kellerbesichtigung, Kutschenfahrten oder Kinderattraktionen wegen, es wird an kulinarischer Verköstigung natürlich nicht fehlen. Zum Wohl!

www.winti-wein.ch
www.offeneweinkeller.ch



Weine aus Eigenkelterung

Die Familie Ernst und Kathrin Müller bewirtschaftet und pflegt seit über 30 Jahren die Weinberge auf dem Berghof in Dättlikon am Irchel Südhang und keltern die Berghöfler-Weine. Am 1. Mai öffnet der Berghof

seine Türen und bietet den Besuchern das ganze Weinsortiment zur Degustation. Aus der Küche gibt es Wildschweinburger aus dem Waldgebiet oberhalb des Rebberges am Irchel oder ein Käseplättli von der Berghof-Käserei aus Ganterswil im Untertoggenburg. Als Attraktion ist neu das Maultierreiten für Gross und Klein im Angebot. Das Gute ist so nah! Jeden Samstag Wein-Verkauf von 9 bis 16 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung (052 315 13 53).

Berghof Dättlikon

Berghofstrasse 3
8421 Dättlikon
www.berghoefler-weine.ch
Tage der offenen Weinkeller:
Mittwoch, 1. Mai 2019, 11 – 18 Uhr

Domaine Egloff



Peter Egloff führt das Familienunternehmen Domaine Egloff in der 2. Generation. 1980 übernahm er die heute 66-Jährige den Betrieb von seinem Vater, der 1970 erstmals eigenen Wein produzierte. «Wir sind damals mit sehr einfachen technischen Mitteln gestartet», sagt Egloff rückblickend. Nach dem gelungenen Start mit dem ersten Jahrgang erfolgte der schrittweise Auf- und Ausbau des Weingutes. Am 1., 4., und 5. Mai öffnet die Domaine Egloff ihre Kellertüre und lädt zur Degustation und zum gemütlichen Verweilen in der Buschenke ein.

Domaine Egloff

Reb- und Weingut zum Vogelsang
8525 Fahrhof-Neunforn
www.egloff-weine.ch

Tag der offenen Kellertür

1. / 4. / 5. Mai jeweils von 11 bis 18 Uhr



TAG DER OFFENEN WEINKELLER



Gütti's Buurehof Neftenbach

Auf Güttis 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. Zudem bietet Güttis Buurehof Schweine für Direktvermarktung und Metzgete im November in der heimeligen Scheune kleiner Rebberg an. Der Wein aus dem eigenen Rebberg wird direkt vermarktet. Am Tag der offenen Weinkeller am 1. Mai gibt es bei Güttis folgendes Weinangebot zur Degustation: Löchliwy rot oder rosé, Barrique und Rote Perle. Aus der Bauernküche gibt es eigenes Rind- und Schweinefleisch sowie ein Dessertbuffet und viel Gemütlichkeit. Für musikalischen Genuss sorgt Alleinunterhalter Ueli.

Gütti's Buurehof
E. und R. Güttinger
Hinterhubstrasse 2
8413 Neftenbach
Tag der offenen Weinkeller:

Mittwoch, 1. Mai ab 12 Uhr



Schloss Teufen

Das Schloss Teufen liegt im unteren Tösstal kurz vor dem Zusammenfluss der Töss mit dem Rhein, am Fuss des Irchels. Das Gut umfasst rund 60 ha Landwirtschaft und 4,3 ha Rebberge. Seit 1874 ist das gesamte Gut in Familienbesitz. Das Weingut Schloss Teufen bietet neben einem reichhaltigen Weinsortiment auch die Möglichkeit, den gesamten Prozess des Weines, von der Traube bis ins Glas zu verfolgen. Der Schlosshof und der gemütlicher Degustationsraum eignen sich hervorragend für Apéros bei Fest- und Geschäftsanlässen. Gerne empfängt das Schloss auch Weinliebhaber für eine Degustation. Am Tag der offenen Weinkeller am 1. Mai 2019 wird vom Jodelclub Freienstein eine Festwirtschaft mit musikalischer Unterhaltung betrieben. Auch bietet sich die Möglichkeit zur Degustation und Kauf der Schlossweine. Das Hoflädli Teufen verkauft zudem diverse feine und frische Regionalprodukte. Zum Saisonauftakt in der Schlossgärtnerei gibt es Rebbergfahrten mit Pferdefuhrwerk zum Weingut Gehring.

Weingut Schloss Teufen

Schlossgasse, 8428 Teufen ZH
Tel. 044 865 43 01, www.weingutschloss-zh.ch

Tag der offenen Weinkeller
Mittwoch, 1. Mai, 11 – 18 Uhr
Sa, 18. und So, 19. Mai, Kräuter- und Weintage



team-grab

Weinerlebnis im Schiterberg, Kleinandelfingen Seit 2007 bewirtschaften Brigitte und Dani Grab als team-grab 6,5 ha Reben, unter anderem am Schiterberg in Kleinandelfingen. Aus ihren gut 45 Tonnen Trauben keltert die Firma Landolt Weine jedes Jahr herrliche Weine, wie zum Beispiel das Himmelsleiterli. Aus den eigenen Beeren entstehen zudem die team-grab Glaces, welche auch am ersten Mai genossen werden können. Für den speziellen Kaffee ist der Kaffeeröster Sam Lüthi von Rostgrad® vor Ort. Es lohnt sich, am Schiterberg vorbeizukommen: Braten aus dem Oklahoma Joe, Degustation von Landolt Weinen und Eigenkelterung, team-grab Glace und feiner, spezieller Kaffee! Dieses Jahr neu ab 14 Uhr auch Live-Musik.

team-grab
Brigitte und Dani Grab
Im Winkel 2, 8450 Andelfingen
Tel. 052 317 06 19
www.team-grab.ch
Tag der offenen Weinkeller:
Mittwoch, 1. Mai, 11 – 18 Uhr



Weingut Kilchsperger

Das Weingut Kilchsperger liegt mit südwestlicher Ausrichtung auf dem Worrenberg über dem Dorf Flaach im wunderschönen Zürcher Weinland. Seit drei Generationen werden auf dem rund 4,5 Hektaren grossen Weingut Reben bewirtschaftet. Durch die jahrzehntelange Erfahrung produziert das Weingut Kilchsperger hochwertige Trauben und exzellente Spitzenweine. Die Produkte geniessen einen über die Region hinaus hervorragenden Ruf und werden bestimmt auch Sie begeistern. Am 1. Mai 2019 öffnet Kilchsperger den Weinkeller im Rahmen der Offenen Weinkeller von 11 bis 18 Uhr. Der grossartige 2018er-Jahrgang wird entkorkt und steht zur Degustation bereit. Für das kulinarische Wohl sorgt die Metzgerei Boos mit heissem Beinschinken und Salaten.

Weingut Kilchsperger

Worrenberg 1,
8416 Flaach
www.kilchsperger.ch
Tag der offenen Kellertür:
Mittwoch, 1. Mai, 11 – 18 Uhr,
Samstag, 4.5., Sonntag, 5.5. jeweils ab 14 Uhr



Hof Eigental

Der idyllisch gelegene Hof Eigental liegt in Berg am Irchel direkt am Wanderweg und ca. 250 m von der Postautohaltestelle Kirche Flaach entfernt. Seit Anfang Jahr bewirtschaftet Andrea Bachofner mit Unterstützung ihrer Eltern und einem Lehrling den Hof in dritter Generation. Der Landwirtschaftsbetrieb umfasst die Bereiche Ackerbau, Ammenkuhhaltung, Rebbaubau, Wald und den neuen Betriebszweig Freilandrosen. Die Eigentaler AOC-Weine aus dem terrassierten Rebberg und Andreas Freilandrosen (ab ca. Mitte Mai bis Ende Oktober) werden direkt ab Hof verkauft. Der Weinkauf ist von Montag bis Samstag nach telefonischer Vereinbarung möglich. Am 1. Mai stehen die Weine zur Degustation und zum Verkauf für Sie bereit. Im mit viel Liebe zum Detail umgebauten ehemaligen Rinderstall (bei schönem Wetter zusätzliche Tische im Freien) werden Rieslingsuppe, Winzerteller und Kaffee und Kuchen angeboten.

Hof Eigental, Andrea Bachofner

Eigental 9
8415 Berg am Irchel
052 318 17 84 / 079 296 77 62
www.hof-eigental.ch

Tag der offenen Weinkeller

Mittwoch, 1. Mai ab 11 Uhr

Weinkeller

Offene Weinkeller: Einmalige Einblicke



Blick auf die Stadt Winterthur. Hier in der Region fanden die Offenen Weinkeller zum allerersten Mal statt. Mittlerweile gibt es die Veranstaltung in der ganzen Deutschschweiz.

© Shutterstock

Offene Weinkeller: Einmalige Einblicke

Fans des Schweizer Weins wissen genau, was sie ab dem 1. Mai vorhaben – sie besuchen die Winzer anlässlich der Offenen Weinkeller.

24. April 2019



Autor: Benjamin Herzog

Weinkeller Winzer Weinbau Schweiz

Was einst klein begann, ist mittlerweile zu einem Grosse Erfolg angewachsen: 1999 öffneten eine kleine Gruppe von Winzern in und um Winterthur erstmals ihre Kellertüren, 20 Jahre später ist die einst überschaubare Gruppe auf 218 teilnehmende Betriebe angewachsen. Vom Bielersee bis zum Vorderrhein und vom Thuner- bis zum Bodensee stehen am 1., 4. und 5. Mai 2019 wieder die Kellertüren für das Publikum offen.

Mit Spannung erwartet werden natürlich die neuen Weine – besonders nach einem Spitzenjahr wie 2018 darf man sich durchaus die ersten Höhenflüge erwarten. Die Offenen Weinkeller sind aber natürlich viel mehr: Viele Winzer bieten Verpflegung und Unterhaltung an. Von Festbeizen über Streichelzoos und Kutschenfahrten bis zu musikalischen Darbietungen ist für jeden etwas dabei. Die Offenen Weinkeller sind nicht nur für Weininteressierte, sondern für die ganze Familie gedacht. Es ist die beste Zeit, um in die Deutschschweizer Weinregionen zu fahren und diese gemeinsam zu entdecken. Ganz egal, ob man die Reise mit dem Auto, dem Zug, per Velo oder wandernd antritt, einen Besuch der folgenden vier Betriebe legt Ihnen die Falstaff-Redaktion besonders ans Herz.

1. Weingut zum Sternen – Aargau



Andreas Meier führt das Weingut zum Sternen in Würenlingen bereits in 17. Generation. Ein spannender Betrieb, den man sehen muss.

© Siffert | weinweltfoto.ch

Der Sternen in Würenlingen besteht aus einem Weingut, einer Rebschule und einem Restaurant – geführt wird der vielfältige Betrieb bereits in der 17. Generation von Familie Meier. Ein Besuch lohnt sich gleich mehrfach. Neben erstklassigen Weinen überzeugt der Sternen mit viel Fachwissen, einzigartiger Architektur und einer erstklassigen Küche – unbedingt genügend Zeit einplanen!

Rebschulweg 2, 5303 Würenlingen

weingut-sternen.ch

2. Weingut Möhr-Niggli – Graubünden



Matthias und Sina Gubler-Möhr machten sich vor bald zehn Jahren mit ihrem Erstlingswerk Pilgrim einen Namen in der Bündner Weinszene.

© Siffert | weinweltfoto.ch

Vor bald zehn Jahren haben Matthias und Sina Gubler-Möhr das Weingut Möhr-Niggli übernommen. An ihren ersten Wein – den Pilgrim – erinnern sich viele Schweizer Weinfreaks mit grosser Freude. Am 1. Mai wird es den 2017er zu kosten geben sowie Weissweine aus dem Jahr 2018. Dazu gibt es einen Festbetrieb mit traditionellen Bündner Gerichten wie Gerstensuppe, Salsiz und Alpkäse.

Steigstrasse 22a, 7304 Maienfeld

moehr-niggli.ch

3. Weingut Hämmerli – Bern



Lorenz Hämmerli führt das elterliche Weingut mit grossen Schritten in die Zukunft.

© Siffert | Weinweltfoto.ch

Bis zum Jahr 2000 war das Weingut Hämmerli zwischen Neuenburger-, Bieler- und Murtensee ein gemischter Betrieb – Weinbau wurde nur nebenbei betrieben. Seit aber Lorenz Hämmerli am Drücker ist, haben die Hämmerli-Weine einen steilen Aufschwung erlebt. Auf mittlerweile sieben Hektar produziert Familie Hämmerli erstklassige weisse und rote Weine. Die ersten 2018er beider Weinfarben werden am 1. und 4. Mai auf dem Weingut zur Verkostung gereicht.

Gampelengasse 35, 3232 Ins

weingut-haemmerli.swiss

4. Weingut Schwarzenbach – Zürich



Frischer Wind für das Weingut Schwarzenbach am Zürichsee: Winzersohn Alain Schwarzenbach und Betriebsleiterin Marilen Muff.

© Siffert | Weinweltfoto.ch

Das Weingut Schwarzenbach gehört zu den Pionieren der Offenen Weinkeller – Cécile Schwarzenbach leitete das Projekt viele Jahre lang. Ehrensache, dass sie und ihre Familie sich jedes Jahr zum 1. Mai etwas Spezielles einfallen lassen. Hauptakteur werden am 1., 4. und 5. Mai 2019 sicher die ersten frisch abgefüllten Weissweine aus dem Spitzenjahrgang 2018 sein. Im Winzer-Beizli gibt es dazu Lokales, frische Fischknusperli der Fischerei Grieser und Suuserwürste der Metzgerei Cortali.

Seestrasse 867, 8706 Meilen

reblaube.ch



ERSCHIENEN IN

Falstaff Nr. 03/2019 Zum Magazin



Kartause Ittingen **Offener Weinkeller und ein Weinwissensweg**



Am Mittwoch, 1. Mai öffnet die Kartause Ittingen die Türen des Weinkellers und lädt ein zur Degustation. Und auf dem neuen Erlebnisrundgang im Kirchwingert lockt viel Wissenswertes zum Wein und ein traumhafter Blick auf die ehemalige Klosteranlage.

Im Weinkeller können alle Weine und Edelbrände verkostet werden, dazu gibt es Metzger Rolf's Grillbratwürste mit hausgemachtem Holzofenbrot. Seit Ostern laden die idyllischen Weinberge

der Kartause Ittingen auf eine Entdeckungstour ein. Auf elf Tafeln rund um den Rebberg Kirchwingert erfahren Spaziergänger Wissenswertes zur Geschichte des hiesigen Weins, zur Pflege der Reben übers Jahr, zum Terroir und zum Weinsortiment der Kartause Ittingen. Ein Erlebnisrundgang, der Lust auf ein feines Glas Kartäuser Wein macht. Und im Ittinger Museum kann der Geschichte des Weins zur Klosterzeit nachgespürt werden. Kellergäste erhalten am 1. Mai ein Gratisticket ins Museum.
www.kartause.ch (zvg)

Offene Weinkeller

19 Möglichkeiten für eine Degustation des neuen Jahrgangs

Die Winzer in der Region bieten neben Rebensaft auch Essen und Unterhaltung.



Am Tag der offenen Weinkeller erfährt man, was sich hinter der Etikette verbirgt. Foto: Leo Wyden

Barbara Gasser ABO+

Dieses Jahr öffnen rund 220 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der Weinregion Bodensee ihre Weinkeller für das interessierte Publikum. Organisiert wird der Anlass der offenen Weinkeller vom Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW). Zu probieren gibt es deren neuen Jahrgang, der als «grossartiger 2018er» gilt. Für einmal würden Qualität und Quantität stimmen, schreibt der Branchenverband.

Aus den beiden Bezirken Bülach und Dielsdorf haben sich 19 Betriebe angemeldet, die ihre Erzeugnisse aus der letztjährigen Traubenernte zur Degustation anbieten.

Nicht nur am 1. Mai

Der Tag der offenen Weinkeller findet traditionsgemäss jeweils am 1. Mai statt. Diesmal gelten erweiterte Öffnungszeiten. Auch am Samstag und Sonntag, 4. und 5. Mai, sind die Weinkeller der partizipierenden Winzer ab 11 Uhr geöffnet. In der Region Zürcher Unterland gibt es zahlreiche Möglichkeiten, den neuen Jahrgang an Weiss-, Rosé- und Rotweinen zu probieren.

In Rafz öffnen gleich vier Weinbauern die Tore zu ihren Gütern. Am Mittwoch, 1. Mai, steht bei allen neben der



Degustation auch eine Festbeiz mit unterschiedlichem Angebot offen. Auf zwei Höfen sind auch Pferde anzutreffen. Am einen Ort können die Besucherinnen und Besucher von einer Kutschenfahrt profitieren. Und ab dem anderen Hof verkehrt ein Rösslitram zwischen den verschiedenen Rafzer Weingütern.

In Teufen sind es drei Winzer, die zeigen, wie gut ihr Produkt der letztjährigen Wümmet geworden ist.

Degustation auf dem Schloss

Bei dieser Gelegenheit ist es möglich, das Schloss Teufen zu besuchen, denn dort gibt es sechs neue Weine zu kosten. Aber auch zwei weitere Weingüter verwöhnen alle, die den Rebensaft mögen, mit verschiedenen Tropfen und einem umfassenden Verpflegungsangebot.

Nicht weit davon entfernt, in der Nachbargemeinde Freienstein, gibt es zwei Betriebe, die in der Zeit der offenen Weinkeller ihre Erzeugnisse feilbieten. Auch dort werden die Gäste mit salzigen und süssen Speisen verwöhnt. Ebenfalls zweimal erscheint Eglisau auf der Liste der teilnehmenden Winzer. Je einer ist aus Hüntwangen, Wil und Regensberg dabei.

Furttal ist gut vertreten

In drei Furttaler Gemeinden lassen Rebbauern einen Blick in ihre Weinkeller zu. In Boppelsen, Otelfingen und Regensdorf gibt es den neuen Jahrgang zu degustieren, Festwirtschaften sorgen für das passende Essen dazu.

(Zürcher Unterländer)

Erstellt: 23.04.2019, 16:40 Uhr



19 Gelegenheiten für eine Degustation des neuen Jahrgangs

Offene Weinkeller Die Winzer in der Region bieten neben Rebensaft auch Essen und Unterhaltung.

Barbara Gasser

Dieses Jahr öffnen rund 220 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der Weinregion Bodensee ihre Weinkeller für das interessierte Publikum. Organisiert wird der Anlass der offenen Weinkeller vom Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW). Zu probieren gibt es deren neuen Jahrgang, der als «grossartiger 2018er» gilt. Für einmal würden Qualität und Quantität stimmen, schreibt der Branchenverband.

Aus den beiden Bezirken Bülach und Dielsdorf haben sich 19 Betriebe angemeldet, die ihre Erzeugnisse aus der letztjährigen Traubenernte zur Degustation anbieten.

Nicht nur am 1. Mai

Der Tag der offenen Weinkeller findet traditionsgemäss jeweils am 1. Mai statt. Diesmal gelten erweiterte Öffnungszeiten. Auch am Samstag und Sonntag, 4. und 5. Mai, sind die Weinkeller der

partizipierenden Winzer ab 11 Uhr geöffnet. In der Region Zürcher Unterland gibt es zahlreiche Möglichkeiten, den neuen Jahrgang an Weiss-, Rosé- und Rotweinen zu probieren.

In Rafz öffnen gleich vier Weinbauern die Tore zu ihren Gütern. Am Mittwoch, 1. Mai, steht bei allen neben der Degustation auch eine Festbeiz mit unterschiedlichem Angebot offen. Auf zwei Höfen sind auch Pferde anzutreffen. Am einen Ort können die Besucherinnen und Besucher von einer Kutschfahrt profitieren. Und ab dem anderen Hof verkehrt ein Rössli tram zwischen den verschiedenen Rafzer Weingütern.

In Teufen sind es drei Winzer, die zeigen, wie gut ihr Produkt der letztjährigen Wümmet geworden ist.

Degustation auf dem Schloss

Bei dieser Gelegenheit ist es möglich, das Schloss Teufen zu

besuchen, denn dort gibt es sechs neue Weine zu kosten. Aber auch zwei weitere Weingüter verwöhnen alle, die den Rebensaft mögen, mit verschiedenen Tropfen und einem umfassenden Verpflegungsangebot.

Nicht weit davon entfernt, in der Nachbargemeinde Freienstein, gibt es zwei Betriebe, die in der Zeit der offenen Weinkeller ihre Erzeugnisse feilbieten. Auch dort werden die Gäste mit salzigen und süssen Speisen verwöhnt. Ebenfalls zweimal erscheint Eglisau auf der Liste der teilnehmenden Winzer. Je einer ist aus Hüntwangen, Wil und Regensberg dabei.

Furtal ist gut vertreten

In drei Furttaler Gemeinden lassen Rebbauern einen Blick in ihre Weinkeller zu. In Boppelsen, Otelfingen und Regensdorf gibt es den neuen Jahrgang zu degustieren, Festwirtschaften sorgen für das passende Essen dazu.

Alle Infos auf www.offeneweinkeller.ch.



Branchenverband Deutschschweizer Wein DV BDW: AP22+, zwei neue Vorstandsmitglieder und spärliche Finanzen

ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

An der Delegiertenversammlung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) in Wädenswil wurden neu Beat Kamm (ZH) und Urs Jauslin (BL) in den Vorstand gewählt. Zudem standen die Finanzen im Fokus.

«Freuen wir uns an den guten Tropfen, die in den Fässern reifen und sagen wir es allen weiter», war Kaspar Wetlis präsidentiale Botschaft an die Delegierten des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW). Der Jahrhundertjahrgang 2018 beschenkte der Deutschschweiz nicht nur qualitativ, sondern auch mengenmässig eine Rekordernte. «Wir konnten 177'808 Hektoliter oder 42% mehr als im Vorjahr ernten. Diese Menge ist nur 1982 und 1989 übertroffen worden», rief Wetli den Delegierten in Erinnerung. Es waren aber vor allem administrative Verbandsaufgaben sowie Interessenvertretungen, die den BDW forderten. So bescherte der in der Agrarpolitik 2022+ geforderte Systemwechsel von AOC auf AOP und IGP intensive Arbeit. In kurzer Zeit musste eine einheitliche Strategie der Deutschschweiz zur Vernehmlassung erarbeitet werden. «In neuralgischen Punkten war kein Entgegenkommen möglich. Wir wollen keinen Ballenberg», hielt Wetli mit aller Deutlichkeit fest. Für ihn ist der Systemwechsel aber noch nicht vom Tisch. Wetli kündigte an, dass man dem neuen zuständigen Bundesrat die vorhandenen Vorbehalte aufzeigen möchte. «Man kippt alles, was in der AP 2014–2017 eingeführt wurde aus der Agrarpolitik. Die Bundesstufe weiss nicht, was an der Basis läuft. Wir haben von der Branchenseite deshalb noch viel zu erledigen», machte Wetli mit aller Deutlichkeit klar. Er sprach auch bezüglich der vom Bundesrat erlassenen Neuerungen in der Weinverordnung von einem unverständlichen Paradimen-

wechsel innerhalb der bewährten Gesetzgebung, die neu die Süssung von Schweizer Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung verbieten möchte. Da die Kantone nun ihre eigenen Verordnungen anpassen müssen, wünschte ein Delegierter, dass sich der BDW dafür einsetze, dass alle Kantone dieselbe Regelung aufnehmen sollten, um Willkür zu verhindern.

Wettbewerbstauglichkeit

Zugleich informierte Wetli über die neuen Hauptziele der Strategie von Swiss Wine Promotion (SWP), die für die nationale Werbung der Schweizer Weine zuständig ist. Neu werden der Stolz und die Freude für das Handwerk der Winzer in den Fokus gestellt. Zugleich wird die Weiterbildung gefördert. Die Winzer werden aufgerufen, mehr an Wettbewerben teilzunehmen. «Medaillen und Auszeichnungen», ist auch Wetli überzeugt, «sind ein wichtiges Auswahlkriterium für junge Winzer». Ein weiteres Projekt betrifft den Bereich der Gastronomie und die eingegangene Partnerschaft mit Gault & Millau. Zudem sind auf dem Portal «Swiss Wine Gourmet» bereits über 1000 Restaurants gelistet, die Weine aus mindestens zwei Weinbauregionen anbieten. Im Weiteren ist SWP vorerst für drei Jahre eine Partnerschaft mit Schweiz Tourismus eingegangen. Ausserdem hat sie am Concours du Meilleur Sommelier de Suisse 2018 einen Spezialpreis gesponsert. Eine enge Zusammenarbeit erfolgt auch mit den Grossverteilern Coop und Denner, um möglichst viele Schweizer Konsumenten zu erreichen und diese für Schweizer Weine zu sensibilisieren. Zugleich kündigte Wetli an, dass Vitiswiss sich dazu entschlossen hat, in enger Zusammenarbeit mit Institutionen und Fachleuten eine Beobachtungsstelle für Pflanzenschutzrückstände in Schweizer Weinen aufzubauen. Ziel sei es, in der aktuellen Debatte rund um die anstehenden Volksinitiativen glaubwürdige und aussagekräftige Informationen bereitzustellen, hielt Wetli abschliessend fest.



Sorgsamer Umgang mit den Finanzen nötig

Die letztjährige vom BDW-Geschäftsführer Robin Haug präsentierte Jahresrechnung schliesst bei einem Ertrag von knapp 649'000 Franken mit einem Verlust von 27'500 Franken ab. Einerseits fliessen auf der Ertragsseite aus den Kantonalverbänden jeweils 100 Franken pro Hektare als Verbandsbeitrag sowie 100 Franken pro Hektare als Werbebeitrag ein. Andererseits sind es Kostenbeiträge der Teilnehmer am Tag der Offenen Weinkeller (Fr. 88'200) und für erfolgte Absatzförderungsmaßnahmen von SWP (Fr. 74'000) erhaltene Rückerstattungen, die für Erträge sorgten. Auf der Aufwandseite ist der BDW für rund 56% der Einnahmen lediglich «Durchlauferhitzer», da diese an die übergeordneten Verbände sowie in die nationale Weinwerbung (Fr. 199'000) flossen. Die beiden Grossanlässe «Offene Weinkeller» sowie der Stand am «Swiss Wine Tasting» mit 177'000 Franken beanspruchten ebenfalls grössere Beträge.

Für das laufende Jahr ist wiederum ein Minus, und zwar von 61'000 Franken trotz intensiver Sparanstrengungen budgetiert. Dies ist vor allem aufgrund der Grossernte 2018 auf die um 73'000 Franken höheren Beiträge an den Branchenverband Schweizer Reben und Wein (BSRW), der wiederum Swiss Wine Promotion finanziert, zurückzuführen. Um mittelfristig eine ausgeglichene Verbandsrechnung zu erhalten, sei Sparen angesagt. «Aus diesem Grund mussten wir unsere Kostenbeteiligung für das Swiss Wine Tasting streichen», bedauerte Haug.

Im siebenköpfigen Vorstand kommt es zu einem Wechsel. Der bisherige Präsident des Branchenverbands Zürcher Wein (BVZW), Rolf Schenk (Rudolfingen ZH), wird durch Beat Kamm (Teufen ZH) ersetzt, der auch im Branchenverband Zürcher Wein seine Nachfolge angetreten hat. Für die Weinproduzenten der Region Basel/Solothurn zieht Urs Jauslin (Muttenz BL) in den Vorstand ein, wo er Raymond Sommer (Maisprach) ersetzt.



Verbandspräsident Kaspar Wetli (Mitte) mit den beiden zurückgetretenen Vorstandsmitgliedern Raymond Sommer (links) und Rolf Schenk.



Rebbau Branchenverband Thurgau Weine

An der diesjährigen Fachkonferenz des Branchenverbands Thurgau Weine (BTW) wurden die Weichen für weitere Projekte und die Zusammenarbeit mit dem WBZW gestellt. Neu wurde Peter Moessner in den Vorstand gewählt.

«Wir haben uns im vergangenen Jahr intensiv mit dem Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW), dem Rebbauforum Schaffhausen – Thurgau und auch der Revision der Landwirtschaftsverordnung beschäftigt», hielt Markus Müller bereits im Vorfeld der diesjährigen Hauptversammlung als Präsident des Branchenverbands Thurgau Weine (BTW) fest. Zugleich hat sich der BTW im vergangenen Herbst nach sechs Jahren aus dem Projekt Weinregion Bodensee zurückgezogen. Erfreut zeigte sich Müller vor den über 30 Mitgliedern und Gästen darüber, dass Swiss Wine Promotion (SWP) eine neue Markenstrategie erstellt hat. Zugleich kündigte er an, dass bezüglich der Werbung für den Tag der Offenen Weinkeller (OWK) am 1. Mai Änderungen vorgenommen wurden und die Kellertiere verschwunden seien. Gleichzeitig machte er aber deutlich, dass der BTW verlange, dass man die Organisation dieses Grossanlasses zwischen dem Boden- und Bielersee mit über 200 teilnehmenden Betrieben ausschreibe, um allenfalls tiefere Kosten zu generieren. Zudem sollte verstärkt auch die junge Generation angesprochen werden. Für den Thurgauer Tag am 5. August am Fête des Vignerons seien für die Sonderzugsfahrt nach Vevey einige der reservierten 850 Plätze noch frei.

Eine Premiere wird es an der diesjährigen Wein- und Gourmetwanderung in Weinfeldern geben. Diese wird erstmals an zwei Tagen (Samstag und Sonntag, 29. und 30. Juni) mit maximal 700 Teilnehmern durchgeführt. Damit soll das Ge-

dränge an den Verpflegungsorten abnehmen.

Weinbauzentrum Wädenswil

Bezüglich des Weinbauzentrums Wädenswil (WBZW) sprach Müller von einer grossen Herausforderung beim Aufbau. Das Zentrum müsse sich der ganzen Wertschöpfungskette annehmen, von der Rebe bis ins Glas. Wichtig sei der Wissenstransfer zwischen der angewandten Forschung und den Praktikern in den Ostschweizer Weinbaukantonen. Zugleich machte er aber auch deutlich, dass die Synergiepotenziale auch in Verbindung mit den Fachstellen gestärkt werden sollten.

Ueli Bleiker, Chef des Thurgauer Landwirtschaftsamtes, kündigte an, dass der Kanton die zweite Tranche von 10'000 Franken zur Anstossfinanzierung des WBZW freigegeben hat, die aber über die BTW fließen wird. Die Mitglieder beschlossen, die dem Thurgau entsprechende der Rebfläche zustehenden Aktien des WBZW im Wert von 2500 Franken zu erwerben, um damit eine Mitsprache in der AG zu sichern.

Finanzen und Wahlen

Finanziell verzeichnete der Verband bei einem Gesamtaufwand von knapp 130'000 Franken einen Ertragsüberschuss von rund 3000 Franken, wobei ein Defizit von 15'000 Franken budgetiert war. Dieses konnte dank des geleisteten Staatsbeitrags von 20'000 Franken an die Startkosten des WBZW abgewendet werden. Nach dem letztjährigen Rücktritt von Jonas Ettlín aus dem Vorstand, der nicht sofort ersetzt worden ist, konnte der Vorstand mit Peter Moessner einen Nachfolger finden. Moessner arbeitet im Weinbaubetrieb am Arenenberg und bringt viel Erfahrung in Sachen Weintourismus mit, was sich positiv auf die Absatzförderung auswirken kann. **ROLAND MÜLLER, BENKEN ■**

WISSEN TRÄGT FRÜCHTE

Obst- und Weinbau

SCHWEIZER ZEITSCHRIFT FÜR OBST- UND WEINBAU (SZOW), WÄDENSWIL

Obst- und Weinbau
8820 Wädenswil
044/ 783 63 25
obstundweinbau.ch/obstundweinbau/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 2'392
Erscheinungsweise: 24x jährlich



Seite: 16
Fläche: 36'792 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73323909
Ausschnitt Seite: 2/2



Das neue Vorstandsmitglied Peter Moessner und BTW-Präsident Markus Müller.



Veranstaltungen

Offene Weinkeller 2019

Gegen 220 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee schenken ihre neuen Weine aus.

«Alles neu macht der Mai, macht die Seele frisch und frei», dichtete vor 200 Jahren der Schulmeister, Heimatkundler und Schriftsteller Hermann Adam von Kamp aus Mühlheim an der Ruhr. Das gilt ganz besonders auch für den Wein. Es gibt jetzt wieder vielerorts den neuen Jahrgang zu probieren, und zwar keinen geringeren als den grossartigen 2018er, bei dem für einmal Qualität ebenso wie Quantität stimmen. Nach dem Frost- und Hageljahr 2017 freut das Winzer und Weinfreunde gleichermassen.

Daten

Dienstag, 1. Mai und Samstag/Sonntag,
4./5. Mai, jeweils ab 11.00 Uhr

Weitere Informationen finden Sie auf
www.offeneweinkeller.ch

WEININFORMATION, ZÜRICH/SZOW