

mischem Wein soll der Auftritt in der Öffentlichkeit nicht vernachlässigt werden: 40 Winzer aus allen neun Regionen der fünf Zentralschweizer Kantone werden dieses Jahr fotografiert und textlich charakterisiert. Übers Jahr soll eine auch grafisch professionell gestaltete Broschüre zur Verfügung stehen und die überbetriebliche Zusammenarbeit weiter stärken. Nur ein gemeinsamer Auftritt verschafft den vorzüglichen regionalen Produkten Gehör beim Kunden.

Guter Jahrgang 2014

Rebbaukommissär Beat Felder konnte erfreuliche Zahlen zur zentralschweizer Ernte 2014 präsentieren. Trotz Ernteaussfällen durch Kirschessigfliege und Stiehlähme konnte eine rekordverdächtige Traubemenge mit hohen Zuckergehalten eingebracht werden. Die Sönderarbeit hat sich gelohnt. In den Kellern reifen jetzt fruchtige, gehaltvolle Tropfen heran. Erwartungsvoll sieht man den Präsentationen des neuen Jahrgangs entgegen. Er dürfte nahtlos an die früheren Jahrgänge anschliessen. Immerhin haben 2014 wieder etliche Winzer an nationalen und internationalen Degustationswettbewerben Gold und Silber erzielt. Ein wichtiger Erfolg für das junge Rebbaugebiet!

KLAUS SCHILLING, AESCH ■

Weine

Weinbaumuseum am Zürichsee im Kloster

Die Crew des Weinbaumuseums am Zürichsee – Vorstandsmitglieder, Museumsführer, Verwaltungsleute und Helfer – hatte vor Kurzem Gelegenheit, die Kellerei des Klosters Einsiedeln zu besuchen. Da sich die Anlage innerhalb der Klausur befindet, war es vor einigen Jahren Frauen noch verwehrt, sie zu besichtigen. Inzwischen hat der Konvent die Vorschriften gelockert und erlaubt ausgesuchten Gruppen mit Frauen den Zutritt. Entsprechend geehrt fühlten sich die Besucherinnen und Besucher vom Zürichsee. Dominic Mathies, der erste weltliche Kellermeister des Klosters und erst seit drei Jahren im Amt, empfing uns und erklärte den modernen klösterlichen Weinbau.

Weinbau seit dem Mittelalter

Der Weinbau im Kloster Einsiedeln ist seit dem 12. Jahrhundert urkundlich belegt. Seit 1562 ist der Weinberg an der Leutschen



Die Besucher vom Weinbaumuseum am Zürichsee dürfen den «Konvent» direkt aus dem Barrique verkosten.

(heute 7 ha) im Besitz der Benediktiner. Auf der Insel Ufenau wird eine weitere Hektare Reben bewirtschaftet. Die Trauben wurden früher im barocken Leutschenhaus gepresst und im dortigen Keller vergoren. Heute geschieht dies in Einsiedeln im Keller aus dem Jahr 1704. Er ist mit modernen Edelstahltanks zeitgemäss ausgerüstet. Vor allem Rotweine werden auch in grossen Eichenfässern und Barriques ausgebaut.

Traubensorten und Weine

Knapp vier Hektaren des klösterlichen Reblands sind mit Blauburgunder, annähernd eine Hektare mit Riesling-Silvaner, 70 Aren mit Rauschling und der Rest mit Gamaret, Rheinriesling und der interspezifischen Sorte Solaris bestockt. Solaris liefert denn auch die Trauben für den Messwein, der möglichst naturbelassen sein soll. Der Saft des Rheinrieslings wird auch als Süssreserve genutzt, die gegebenenfalls dem Riesling-Silvaner zugesetzt wird. Spritzig und elegant, mit einer prägnanten Säure, zeigt sich der Rauschling 2013. Der Blauburgunder von der Insel Ufenau, der in grossen Holzfässern reift, ist noch etwas eckig, verspricht aber ein schöner «Clevner» zu werden. Kräftiger im Geschmack, aber mit noch etwas holziger Nase erweist sich der «Konvent», der bis zur Abfüllung über ein Jahr im Barrique reift. Er wird aus den Trauben der ältesten Blauburgunder-Reben hergestellt. Der «Cuva» ist eine Spezialität aus angetrockneten Trauben, eine Art Amarone. Er wird ebenfalls über ein Jahr im Barrique ausgebaut. Um eine intensivere Farbe zu erhalten, werden Trauben der Sorte Gamaret zugesetzt. Der Wein weist einen Alkoholgehalt von gut 15 Vol.-% auf und ist sehr komplex.

Intensivierung des Klosterweinbaus

In den letzten Jahren hat das Kloster die Verpachtung von Rebparzellen reduziert und die Bewirtschaftung wieder selbst übernommen. So zum Beispiel auf Ufenau. Es ist beabsichtigt, den klösterlichen Weinbau weiter auszubauen und die Produkte besser bekannt zu machen. An Weinbaulichem Knowhow fehlt es nicht. Dominic Mathies hat Önologie an der Hochschule Wädenswil studiert. Die Vorgesetzten lassen dem Kellermeister weitgehend freie Hand bei der Qualitätsgestaltung. Bisher wurden die Weine vor allem von Handel und Gastronomie übernommen. Nun ist es Zeit, vermehrt private Weinliebhaber an die Klosterweine mit den klingenden Namen «Initio», «Aureus», «Continuo», «Vivus» oder eben «Konvent» und «Cuva» heranzuführen.

HANSJÜR G ZEHNDER, WÄDENSWIL ■

Chardonnay du Monde® 2015

Die 22. Austragung des «Chardonnay du Monde» fand vom 11. bis 14. März 2015 auf Château des Ravatys, dem Weingut des Pasteur-Instituts, im Burgund statt. 826 Weine aus 41 Ländern wurden von 300 Weinexperten beiderlei Geschlechts nach internationalen Standards begutachtet. Ein Drittel der Weine (275) wurden mit Medaillen ausgezeichnet, nämlich 56 Gold-, 196 Silber- und 23 Bronzemedailles. Die besten 13 Weine wurden als «Top-Ten» bezeichnet, wobei ex aequo-Klassierungen in Kauf genommen wurden.

Schweizer Siegerbetriebe

Als bester Schweizer Chardonnay wurde der Wein von Cave les Perrieres, Rochaix Bernard, Genève AOC – Chardonnay de Peissy, (Barrique) 2012 ausgezeichnet.

Die beiden weiteren Goldgewinner aus der Schweiz waren: Domaine de la Planta, Bosseau Bernard, Genève AOC – Style Chardonnay de Dardagny, (Barrique) 2012 und Domaine les Hutins, Hutin Emilienne, Coteau de Dardagny AOC Les Hutins Chardonnay 1er Barrique 2012.

Spitzenreiter

Elf Westschweizer Weine erhielten Silbermedaillen. Generell finden sich das Burgund mit sechs Goldmedaillen, Languedoc-Roussillon mit acht und die Champagne mit elf Auszeichnungen an der Spitze der Chardonnay-Produktionsgebiete. Innerhalb von Europa konnten die Schweiz, Italien und Spanien mit mehreren Medaillen überzeugen.