

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 119 Jahren.

AUSGABE 10 — OKTOBER 2012



SPITZENCRUS VON DER ZÜRCHER GOLDKÜSTE

Zwischen Villen und
teuer renovierten
Fachwerkhäusern
werden hochkarätige
Weine gekeltert

ZWEI BRÜDER GEGEN DEN REST DER WELT

Fabrizio und Marco Gallo
aus dem Friaul dürfen ihren
Wein nicht «Gallo» nennen

DIE LEIDENSCHAFTEN DES HANS-DIETER VONTOBEL

Der Spross einer
Schweizer Bankiersfamilie
widmet sich in der Gascogne
seinen Pferden und dem
Wein von Château de Gensac



TRESOR DES SCHWEIZER WEINS

**LÜCKENLOSE SAMMLUNG VON 50 SPITZENWEINEN AUS DER GANZEN SCHWEIZ
MÉMOIRE DES VINS SUISSES FEIERT SEIN 10-JÄHRIGES BESTEHEN**



Erich Meier aus Uetikon am See gehört zum exklusiven Kreis der Topwinzer unseres Landes. Seine Weine bestechen durch ihre subtil herausgearbeitete Primärf Frucht und eine weiche Fülle, die niemals kitschig oder vordergründig wirkt.

Foto: Siffert/weinweltfoto.ch

ZÜRICHSEE-WINZER

HOCHKARÄTIGE CRUS VON DER GOLDKÜSTE

Es ist eine der teuersten und exklusivsten Wohngegenden der Schweiz. Trotzdem: Zwischen Villen und teuer renovierten Fachwerkhäusern reifen heute am rechten Zürichseeufer so viele Spitzencrus wie nie zuvor. Erich Meier, Gusti Pünter und Sam Wetli gehören zu den Protagonisten des Goldküsten-Weinwunders.

Text: Brenda Müller-Dawson

● Morgens um neun ist diese Welt ein bisschen mehr als nur in Ordnung. Fast scheint es so, als gäbe es hier keine Werk-, sondern nur Sonntage. Frauen jeden Alters machen Hundespaziergänge, sind hoch zu Ross unterwegs oder erobern gerade mit strammen Nordic-Walking-Schritten die Natur über dem See. Männer sind auf dem Golfplatz oder drehen mit ihren Rennrädern gerade ein paar Runden auf dem Pfannenstiel. Die vielen Kleinnutzfahrzeuge von Gartenbau-Unternehmen, die an den Quartierstrassen stehen, signalisieren derweil, dass man hier schon zu den «Working Poor» gezählt wird, wenn man seinen Rasen selber mäht. Und mitten drin in diesem etwas verwirrenden Landschaftsbild, in dem sich die ehemaligen Weiler mit ihren beschaulichen, allerdings längst zweckentfremdeten Bauernhöfen durch den Nachkriegs-Bauboom zu einer beinahe flächendeckenden Besiedelung entwickelt haben, liegen noch immer die Rebberge.

Stäfa wies im Jahr 1881 eine Rebfläche von 221 Hektaren auf, heute sind es noch deren 45 Hektaren – trotzdem ist das Stadt-Dorf mit den «Grand Cru»-Lagen Lattenberg und Sternenthalde noch immer die grösste Weinbaugemeinde im Kanton Zürich. Dass die lokale Weinbaukultur in den berauschten Zeiten der Hochkonjunktur nicht dem kurzfristigen Profitdenken zum Opfer fiel, haben wir einer richtungsweisenden Volksentscheidung aus dem Jahr 1969 zu verdanken, als die Stimmbürger von Stäfa entschieden, ihre vier historischen Reblagen Sternenthalde, Lattenberg, Kirchbühl und Risi als Freihaltezone zu deklarieren und sie somit dauerhaft vor der Verbauung zu schützen.

So wie der Ottenberg bei Weinfelden durch das Schlossgut Bachtobel und das untere Aaretal mit dem Weingut zum Sternen in Würenlingen seine Qualitätspioniere hatte, die schon in den 1980er Jahren Spitzencrus nach burgundischem Vorbild kelterten, so spielte an der Goldküste der temperamentvolle Hermann Schwarzenbach in Obermeilen diese Vorreiterrolle. Dass sie schon Spitzenweine kelterten, als die Ostschweizer Gewächse noch unter dem Generalverdacht standen, nichts anderes als säuerliche Rachenputzer zu sein, kann ihnen nicht hoch genug angerechnet werden. Schwarzenbach bewies vor allem auch, dass nicht nur der Pinot noir am See eigenständige Qualitäten auszuspielen vermochte, sondern dass dieses Terroir mindestens ebenso dafür prädestiniert ist, weisse Spitzenweine in die Flasche zu bringen. Dabei hielt er einerseits dem traditionellen Räuschling die Treue, zeigte aber andererseits als erster Goldküsten-Selbstkelterer, dass am See auch der Chardonnay und der Sauvignon

blanc ihr Potenzial ausspielen konnten. Damit motivierte er zahlreiche Jungwinzer in den 1990er Jahren, seinem Beispiel zu folgen.

Diese verblüffende Vielfalt, sowohl in Bezug auf die Sortenwahl als auch die Weinstilistik, ist heute das, was den Zürcher Seewein besonders auszeichnet. Auf den «nur» 136 Hektaren am und nahe dem See reifen heute über 40 verschiedene Sorten, von der Scheurebe bis zum Viognier und vom Blaufränkisch bis zum Malbec, und das nicht versuchsweise, sondern als gut eingeführte Gewächse in kleinen Mengen, die längst ihre Liebhaber gefunden haben. Als ein besonderes Juwel entpuppt sich dabei der Sauvignon blanc. Da die Zahl der Winzer, welche aus der Loire-Sorte überaus aromaintensive, knackig-frische Weine keltern, ständig wächst, darf man heute feststellen, dass der Zürichsee-Sauvignon-blanc ein Format erreicht hat, dank dem er den Vergleich mit Spitzenweinen aus der Loire und der Steiermark (ja in einzelnen Fällen sogar mit den Überseegewächsen) nicht mehr zu scheuen braucht. Ein überraschend hohes Qualitätsniveau angesichts der schweren Zürichseeböden zeigt auch der Rheinriesling.

Von Ausnahmen, wie etwa den Nagelfluhbändern in der Sternenthalde in Stäfa oder einigen Sandsteinlagen abgesehen, dominieren an der Goldküste schwere Lehm Böden mit unterschiedlichen Anteilen von Ton, Sand oder Kies. Angesichts der Fruchtbarkeit dieser Terroirs ist es der Winzer, der mit konsequenter Ertragsreduktion seine Reben zwingen muss, ihr Bestes zu geben. Gewandelt hat sich hingegen die Situation bezüglich des Klimas. Wurde der Zürichsee noch vor 20 Jahren dem nördlichen Randgebiet der europäischen Weinbauzone mit entsprechender Cool-Climat-Weinstilistik zugeordnet, so werden heute sogar in kühlen Jahren wie 2008 oder 2010 Reifegrade erzielt, die Weine von 13 oder gar 14 Volumenprozent Alkohol ergeben. Selbst Sorten wie Syrah, Malbec oder Merlot reifen heute voll aus, was vor 20 Jahren noch undenkbar erschien. Ein positiver Effekt dieser Entwicklung ist auch, dass die Winzer heute zunehmend auf Techniken wie die Anreicherung mit Zucker (Chaptalisation) oder die Mostkonzentration (beispielsweise Vakuumverdampfung) verzichten können. All dies deutet darauf hin, dass uns die Goldküstenwinzer künftig noch vermehrt mit hochkarätigen Crus überraschen werden. Als Protagonisten dieses kleinen, aber feinen Weinwunders am See haben sich in den letzten Jahren unter anderem drei Betriebe in drei verschiedenen Dörfern etabliert, nämlich Gusti und Kathrin Pünter in Stäfa, Samuel und Gugg Wetli in Männedorf und Erich Meier in Uetikon am See. ○

ERICH MEIER,
UETIKON AM SEE:
ANHALTENDER STEILFLUG

Er ist der Inbegriff des Perfektionisten, und das im Absoluten wie im Detail. Selbst wenn sein Fendt-Traktor nach einer Fahrt durchs nasse Gelände aussieht wie eine Schlammschleuder, steht das Ding eine Stunde später wieder so in der Garage, als sei es nigelnagelneu.

Erich Meier lernte zuerst den Beruf des Möbelschreiners, hingte dann eine verkürzte Winzerlehre an, bereiste Australien und Neuseeland und stieg 1999 im Alter von 25 Jahren in den elterlichen Betrieb ein. Sein Vater bewirtschaftete traditionell knapp eine Hektare Reben, die Trauben liess er bei einem Lohnkelterer verarbeiten. Erich Meier kam, sah, baute einen Keller, bemühte sich um zusätzliche Rebflächen und legte los. Man kann sich nur schwer vorstellen, wie schwer es ist, in einem so exklusiven Gebiet wie der Zürcher Goldküste, wo jeder Qudratmeter Land heiss umkämpft ist, gewissermassen von Grund auf ein neues Weingut zu gründen. Erich Meier schaffte es, und nicht nur das. Heute, keine 13 Jahre später, bewirtschaftet er 4,5 Hektaren Reben und gehört zum exklusiven Kreis der Topwinzer unseres Landes. Und weil dies ein entsprechendes Zeichen nach aussen verdient, hat er seinem Weingut in diesem Jahr einen neuen Auftritt verpasst. Andere Winzer leisten sich vielleicht mal ein neues Etiketten-Design oder eine aufgefrischte Website, in den meisten Fällen bleibt der Auftritt nach aussen ein mehr oder weniger sympathisches Flickwerk. Nicht aber bei Erich Meier. Er beauftragte die renommierte Agentur SNK in Zürich zur Ausarbeitung einer Corporate Identity. Die Gespräche mit den Markenstrategen wurden für den Winzer auch zu einer Auseinandersetzung mit dem bisher Geleisteten. Die Gewissheit, auf Kurs zu sein und etwas wirklich Eigenständiges geschaffen zu haben, war die Grundlage für den neuen, mutigen Auftritt. Er verabschiedete sich vom bisherigen Weingutsnamen Reblaub, auch vom zierlich-biederem Logo mit Rebhäuschen und Wetterfahne. Die neue Botschaft heisst schlicht und einfach und schwarz und weiss: Erich Meier, unterstrichen mit einer auf dem Kopf stehenden Flasche als «vinophiles» Ausrufezeichen. Und die Weine? Nun, sie bestechen alle durch ihre subtil herausgearbeitete Primärfrucht und eine weiche Fülle, die aber niemals kitschig oder vordergründig wirkt. Entgegen der Tendenz zum Naturwein ohne Filtration und ohne Einsatz von Kunsthefen nutzt Erich Meier diese Mittel. Auch durchlaufen seine Weissweine (mit Ausnahme des Sauvignon blanc) ganz oder teilweise den biologischen Säureabbau. Zudem federt er bei den Weissen die Säure nicht selten mit ein paar wenigen, gekonnt gesetzten Gramm Restzucker ab. Das Resultat sind so sinnlich-fruchtbetonte Weine, wie man sie selten findet am Zürichsee. Mit dieser Stilistik, die er permanent verfeinert, setzt er zunehmend einen eigenen Standard.



Das Stadt-Dorf Stäfa mit der «Grand Cru»-Lage Lattenberg ist mit einer Rebfläche von 45 Hektaren die grösste Weinbaugemeinde im Kanton Zürich.

2011 RÄUSCHLING

Erich Meier, Uetikon am See
Fr. 23.–
Aromen von frischen Kräutern und Zitrusfrüchten, auch traubige Komponenten. Auch im Gaumen tolle Frucht, weich, ausgewogen, viel Trinkfreude bereitend. Ein eigenständiger Räusching, der teilweise in gebrauchten Rotwein-Barriques ausgebaut worden ist.
16,5/20 trinken –2015

2011 RHEINRIESLING

Erich Meier, Uetikon am See
In gebrauchten Barriques vergoren und ausgebaut, teilweise Säureabbau
Fr. 24.–
Aromen von weissen Blüten und Minze, auch etwas Zitrusfrucht. Im Gaumen dicht strukturiert und voll, aber auch mit viel Schmelz und lebendiger Frische.
17/20 trinken –2016

2011 PINOT GRIS

Erich Meier, Uetikon am See
Fr. 20.–
Reife Früchte, vor allem

Quitten, dazu florale und nussige Aromen, Mandeln. Im Gaumen vollmundig und gehaltvoll, getragen von einer saftigen Säure. Nebst diesem im Stahltank ausgebauten Pinot gris existiert auch noch eine Barrique-Version.
17/20 trinken –2016

2011 VIOGNIER

Erich Meier, Uetikon am See
Fr. 24.–
Obwohl teilweise in Barriques ausgebaut, viel Primärfrucht, vor allem Pfirsich und Aprikosen, dazu sehr dezente Würznoten. Auch im Gaumen viel Fruchtfülle, dazu feinkörniges Tannin und angepasste Säure, langanhaltend.
17,5/20 trinken –2014

2011 SAUVIGNON BLANC

Erich Meier, Uetikon am See
Fr. 24.–
Stachelbeeren und Holunder in einer so intensiven Art, die schon an ein Parfüm erinnert. Auch im Gaumen ausgesprochen fruchtbetont, klar und knackig, in

die Richtung eines südafrikanischen oder neuseeländischen Sauvignons gehend. Verblüffend, dass die Sorte auch am Zürichsee diese Intensität zeigt.
17,5/20 trinken –2014

2011 PINOT NOIR

Erich Meier, Uetikon am See
Nach einer klassischen Maischengärung in grossen Holzfässern ausgebaut
Fr. 18.–
Sehr fruchtbetont mit Aromen von Him- und Erdbeeren, dazu Kirschen und ein Anflug von Zwetschgen. Im Gaumen perfekt strukturiert, feinkörniges Tannin, saftige Säure. Ein toller Zürichsee-Pinot mit viel Fleisch am Knochen!
17,5/20 trinken –2017

2010 PINOT NOIR BARRIQUE

Erich Meier, Uetikon am See
Fr. 28.–
Aromen von blauen und roten Beeren, dazu präsent Würznoten, aber auch Schokolade und Mokka. Im Gaumen trotz seiner vollmundigen Art viel Finesse

und Subtilität. Der Beweis, dass in der Ostschweiz heute die mithin faszinierendsten Pinots nicht in den heissen Jahren gelingen. Ein überaus hochkarätiger Pinot aus einem schwierigen Jahr.
18/20 trinken –2020

2011 PLURAL

Erich Meier, Uetikon am See
Neu kreierte Cuvée aus Diolinoir und St. Laurent, abgerundet mit ein paar wenigen Prozent Pinot noir
Noch verhaltene, aber elegante Aromatik mit dunklen Früchten, dazu Noten von Leder, Unterholz und Sommerkräutern. Im Gaumen klar strukturiert, mit einem sehr schönen, kernigen Gerbstoff und einer saftigen, präsenten Säure. Ein perfekter Essensbegleiter zu klassischen Fleischgerichten.
17,5/20 2013–2017

Erhältlich:

Weingut Erich Meier
Reblaubenstrasse 7
8707 Uetikon am See
Fon 044 920 12 25
www.erichmeier.ch

ZÜRICHSEE-WINZER

GUSTI UND KATHRIN PÜNTER,
STÄFA
DIE PRÄZISIONSHANDWERKER

Der Kerl war einfach überall, wo es schön und gemütlich war. Die Rede ist nicht von Gusti Pünter, sondern von Johann Wolfgang von Goethe. Weil der deutsche Dichter nämlich im Spätherbst 1797 seinen Kumpel Heinrich Meyer in der «Alten Krone» in Stäfa besuchte und dort wohl das eine oder andere Glas Clevner becherte, wenn er nicht gerade auf dem «Märtschiff» in See stach oder durch die Sternenhalde flanierte, gibt es hier jetzt ein Goethehaus (eben das Restaurant «Alte Krone»), eine Goethestrasse, einen Goetheweg und gar ein Goethebänkli.

Letzteres befindet sich an der Hangkante über der Reblage Sternenhalde. Sicher ein schöner Ort, um über die Metamorphose von Pflanzen nachzudenken und erotische Elegien zu verfassen, doch dafür hat Gusti Pünter keine Zeit. Er bewirtschaftet nämlich eine ganze Hektare im steilen Herzstück dieser Prachtlage, deren Boden, bestehend aus steinigem Nagelfluhbändern, um einiges karger ist als der üblicherweise vorherrschende Lehm. In den heissesten Zonen entlang der Stützmauern hat er sogar einige Stöcke Cabernet gepflanzt, doch die Trauben erreichten trotz Klimaerwärmung nicht die gewünschten Mostgewichte. Er ersetzte sie mit Malbec, der im Jahr 2009 erstmals voll ausreifte. «Eine tolle Komponente für eine Assemblage», mein Gusti Pünter.

In den ersten Jahren seiner Winzerlaufbahn unterrichtete er auch noch Rebbau an der damaligen Fachhochschule in Wädenswil. Die Präzision, Akribie und Gründlichkeit, die einen guten Lehrer auf diesem Gebiet auszeichnen, prägen noch immer sein Schaffen. Denn Pünter ist ein Tüftler, der seine 15 Weine, die er aus seiner Rebfläche von rund vier Hektaren produziert, mit jedem Jahrgang noch etwas präziser justiert. So experimentiert er mit verschiedenen Reinzuchtheften, auch mit mehr oder weniger Säureabbau bei den Weissweinen. Und selbst die heute vielerorts verpönte Maischenerwärmung ist für ihn, wenn sie richtig eingesetzt und weiter perfektioniert wird, ein adäquates Mittel, um einen süffigen, aber keinesfalls einfältigen Clevner zu keltern. Die besten Erfahrungen hat er übrigens mit einer langen Maischenerwärmungszeit (über Nacht) bei vergleichsweise moderater Temperatur (rund 65 Grad Celsius) gemacht. Sein «Chilewägler Clever» ist der beste Beweis dafür, dass diese Methode wesentlich Besseres hervorbringen kann, als man angesichts ihres lädierten Rufes vermuten würde.

Sein bisheriges Meisterstück, und das gleich in zweierlei Hinsicht, ist der Pinot noir Quadrat. Erstens beweist diese Selektion von über 40-jährigen Reben des Ur-Mariafeld-Klons, dass diese Schweizer Pinot-Varietät ebenso hochkarätige Weine hervorbringen kann wie die vielgerühmten Burgunder-Klone. Zweitens reifte der «Quadrat» in echter Stäfner Eiche. Der prächtige Baum, von dem das Holz stammt, stand gar unmittelbar neben der Rebparzelle mit den alten Mariafeld-Stöcken. Noch konsequenter kann man den Cru-Gedanken nicht umsetzen. Durch das Zählen der Ringe stellte sich heraus, dass der Baum rund 150 Jahre alt war. Das frisch gesägte Holz wurde rund acht Jahre im Freien gelagert (bei burgundischen Spitzenküfern sind es maximal vier Jahre), bevor es verarbeitet wurde. Die Qualität dieses Weines beweist, dass er dieses Edelbarrique mehr als verdient hat ...

2011 RÄUSCHLING

Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa
Im Stahltank mit Säureabbau vergoren
Fr. 15.–
Aromen von Limonen und Grapefruit, dazu blumigkräuterige, aber auch traubenwürzige Noten. Im Gaumen überaus klar, frisch und reintonig.
16,5/20 trinken –2015

2011 SAUVIGNON BLANC

Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa
teilweiser Säureabbau
Fr. 17.–
Vielschichtige, sehr frisch wirkende Aromatik mit Noten von Stachelbeeren, Holunder, Brennessel, Peperoni. Im Gaumen sehr geradlinig, knochentrocken und reintonig.
17/20 trinken –2015

2011 SAPHIR

Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa
Chardonnay, Sauvignon blanc und Pinot gris im Holz vergoren, danach im Stahltank ausgebaut
Fr. 19.–
Aromen von Zitrusfrüchten und reifen Äpfeln, dazu noch präsent, aber gut eingebundene Röstnoten, vor allem Vanille. Im Gaumen klar strukturiert und knackig, mit burgundischer Finesse.
17/20 trinken –2017

2011 RHEINRIESLING

Gusti und Kathrin Pünter, Stäfa
Cru aus der Sternenhalde, gekeltert mit sieben Gramm Säure und sieben Gramm Restzucker
Fr. 17.–
Aromen von frischen, weissen Blüten und Kräutern, aber auch mineralisch anmutende Noten. Im Gaumen