



Die sanften Hügellagen des Schaffhauser Klettgau bilden die grösste zusammenhängende Rebfläche der Deutschschweiz.

Schaffhauser Blauburgunder

3 Top-Winzer und ihre besten Weine

Es mag etwas hochtrabend klingen, wenn sich Schaffhausen als die Heimat des Blauburgunders bezeichnet, stammt die Pinot noir-Traube doch aus dem Burgund. Dass sich die anspruchsvolle Sorte wirklich zu Hause fühlt in den Böden und dem Mikroklima der Region, davon zeugen feine, facettenreiche Weine.

Wenn Sie diese Zeilen lesen, ist für die Rebbauern und Winzer die wichtigste Zeit des Jahres angebrochen. Sie freuen sich über jeden sonnigen Tag und fiebern dem Lesetermin entgegen, wenn sie endlich den Lohn für ein weiteres Jahr Arbeit, Hoffen und Bangen in die Keller bringen können. Es ist auch die Zeit der Winzer- und Weinfeste. Natur- und Weinfreunde ziehen an blaugoldenen Herbsttagen über die Weinwanderwege, tummeln sich in den Strassen der malerischen Weindörfer und lassen sich den Duft von frischem Most um die Nase wehen. 2016 wird kaum als grosses und ganz sicher nicht als einfaches Weinjahr in die Annalen der meisten Regionen eingehen. Späte Fröste, kühle Witterung zur Blütezeit, sommerliche Hitzewellen, Hagelschlag, viel feuchte Wärme und die im Hintergrund lauernde Essigfliege haben im Weinberg grossen Einsatz abgedungen und vielerorts kleinere Erträge zur Folge. Solche Herausforderungen trennen oft die Winzerspreu vom Weizen, zeigen wer sein Handwerk versteht und wem Qualität wirklich vor Qualität geht, werden finanzielle Einbussen drohen. An einem schönen Augusttag haben wir drei Schaffhauser Winzer im westlichen Teil der Weinregion besucht, die in vier Untergebiete aufgeteilt ist: Klett-

gau, Schaffhausen Reiat und Umgebung, Stein am Rhein, Buchberg/Rüdlingen. In's Klettgau wollte ich unbedingt, weil vor dreissig, vierzig Jahren die hellroten Hallauer und Wilchinger Klevner/Blauburgunder zu den Zechweinen in jeder Dorfbeiz gehörten. Sie waren geschätzt als süffige, bekömmliche Begleiter zum Jass, auf der Kegelbahn oder am Stammtisch und wurden ausserhalb ihrer Heimat kaum ernst genommen. Für die grosse Tafel an Sonn- und Feiertagen hatte der Hausherr «richtige», meist ausländische Rote im Keller. Gut siebzig Prozent der Schaffhauser Rebflächen sind mit Blauburgunder bestückt. Wie in andern Regionen ist aber auch hier der Sortenspiegel inzwischen sehr abwechslungsreich geworden und erlaubt das Keltern von Weinen für jeden Geschmack. Was ich schon vermutet hatte, bestätigte sich: Die einstigen Leichtgewichte Hallauer & Co sind heute Weine mit denen absolut Staat zu machen ist. Ob Integrierte Produktion (IP), Bio-Anbau oder Bio-Dynamie, zertifiziert oder nicht, als Rosé, mit oder ohne Einsatz von Holz gekeltert – Pinot noir spricht heute perfekt Schweizerdeutsch, mit vielen interessanten regionalen und lokalen Nuancen. Ein Blauburgunder passt fast immer und zu allem!



Weinbau Markus Ruch, Neunkirch

Ein Freund, der immer nach Weinen ausserhalb des Main Stream sucht, hatte mich auf diesen Quereinsteiger aufmerksam gemacht, der seit 2007 im «Haus zur Mül» und im Keller der einstigen Zehntenscheune des Bischofs von Konstanz seine Weine keltert. So quer ist Markus Ruch nicht zum Wein gekommen, half er doch schon als Kind tatkräftig mit auf dem grosselterlichen Hof. Sein Vater war Gärtner und mit seinem Sohn oft Tag und Nacht draussen unterwegs. Nach einer kaufmännischen Lehre und Praxis als Kundenberater in der Bank wusste Markus schon bald, dass er raus musste in die Natur, um glücklich zu werden im Beruf. Es folgten ein dreimonatiges Weinpraktikum, eine zweijährige Winzer-ausbildung und einige Lehrjahre bei namhaften Winzern in Inn- und Ausland: Toskana, Chile, Wallis, Tessin, Thurgau und Burgund waren die Stationen. Bei Zündel im Tessin kam er mit der Bio-Dynamie in Kontakt, im Burgund lernte er viel über naturbelassene Weine und die Wichtigkeit des Terroirs. Danach war klar, dass er nach Rudolf Steiner arbeiten wollte. In den 2,8 Hektaren Rebland, die Markus bewirtschaftet, verwendet er keine Herbizide, düngt, wenn nötig, mit Steinmehl und kompostiertem Mist. Sein Weinberg mag manchem verwildert und vernachlässigt vorkommen, weil dort Gras und Kräuter üppig spriessen, zur Freude von Bienen, Schmetterlingen und anderen Kleinstlebewesen, und weil seine Rebstöcke nicht akkurat auf gleiche Höhe gestutzt sind. Für die Gärung setzt er auf die Wildhefen, seine Weine werden weder gefiltert noch geschwefelt. Gelingt ihm immer, was er anstrebt? «Ein Winzer muss die meiste Zeit bei seinen Reben verbringen, wenn er alle Komponenten des Terroirs begreifen und in den Weinen umsetzen will,» ist Markus überzeugt. «Das braucht Jahrzehnte und viele Schritte und Prozesse im Rebberg und im Keller, wo ich die Weine nur noch sanft begleiten muss, wenn ich draussen alles richtig gemacht habe.» Der knackig frische Weissherbst mit feiner Süsse im Glas beeindruckt durch seine Ausgewogenheit.

www.weinbaurch.ch



Gasthaus & Weingut Bad Osterfingen

Ariane und Michael Meyer empfangen uns auf der grossen, schattigen Terrasse ihres schlossähnlichen Gasthauses, das ausgangs Osterfingen schon von weitem zu erkennen ist. Der einstige Sommersitz des Abtes vom Kloster Rheinau ist seit 1472 Gasthaus und seit 1897 in Familienbesitz. Bis 1925 wurde hier sogar in den aufgeheizten Wassern der immer noch munter sprudelnden Mineralquelle gebadet. Womit das «Bad» vor dem Ortsnamen erklärt ist. Michael Meyer, Besitzer, Koch und Winzer, berichtet, wie schon sein Vater Wein gemacht hat. Einen Roten und einen Weissen, die im eigenen Haus, aber auch bereits in Zürcher Lokalen ausgedient wurden. Die Weinberge liegen direkt hinter dem Haus. Wenn Parzellen in den Nachbargemeinden frei werden, greifen die Meyers gerne zu. Auch Trauben von befreundeten Winzern kauft Michael Meyer, um mehr Wein machen zu können. Weil drei regionale Genossenschaften gut achtzig Prozent aller Trauben in der Region verarbeiten, ist das allerdings nicht immer leicht. Nach der Kochausbildung studierte Michael Meyer in Wädenswil Önologie. 1984, einem schwierigen Weinjahr, übertrug ihm sein Vater definitiv die Verantwortung für Rebberg und Keller. 1994 entstand unter dem Namen ZWAA – Dialekt für zwei – ein Blauburgunder aus zwei Lagen, die punkto Bodenzusammensetzung und Mikroklima unterschiedlich sind. Das war der erste Wein einer Zusammenarbeit mit dem renommierten Weingut Baumann in Oberhallau. 2000 folgte ein Weisswein, hälftig aus Pinot blanc und hälftig aus Chardonnay gekeltert. Ruedi Baumann ist zuständig für die rote Pinot noir-Cuvée, Michael Meyer für den Weisswein. Gescheites Marketing: Der Name weckte die Neugierde, die Weine fanden grossen Anklang. Michael Meyer kredenzt uns seinen Pinot blanc (Weissburgunder), der in die Kollektion des «Mémoire des Vins Suisses» aufgenommen wurde. Diese Organisation, besteht aus der Elite der Schweizer Weinproduzenten – unter ihnen auch Ruedi Baumann und Werner Meyer –, Fachleuten und Journalisten aus aller Welt. Sie will beweisen, dass Schweizer Weine bis zu zehn Jahren und mehr reifen und sich entwickeln können. Die Ergebnisse sind eindrücklich, die Tatsache den Konsumenten aber immer noch zu wenig bewusst. www.mdvs.ch Dieser Weissburgunder vom Weingut Bad Osterfingen vereint einen vollen, geschmeidigen Körper mit erfrischender Säure und einer dezenten Röstnote vom Ausbau in der Barrique. «Die Weissburgundertraube ist noch heikler als der anspruchsvolle Blauburgunder» erzählt Michael. In ihrem dichten Beerenstand entwickelt sich bei feuchter Witterung schnell die Fäulnis. Deshalb werden die Pinot blanc-Trauben von Bad Osterfingen halbiert, indem der untere Teil abgeschnitten wird. Die Traube wird kugelförmig, der Beerenstand lockert sich. Eine Methode, die mehr Qualität, aber nur halb so viel Ertrag bringt. Qualität duldet eben keine Kompromisse. www.badosterfingen.ch





Weingut «aagne» Familie Gysel, Hallau

Sie sind ihrer sechs, die gegenwärtig am Erfolg des Weinguts «aagne» – Dialekt für eigene – arbeiten: Die Eltern Gysel, die Ehefrauen Nadine Saxer und Nadja Hallauer und Stefan Gysel und Markus Hallauer, die wir mit Fragen löchern dürfen. Traubenanbau betreiben die Gysels seit Generationen, und als Buben haben sich Stefan und Markus oft mit Arbeit in den Reben ihr Taschengeld verdient. Grossvater Gysel betrieb noch gemischte Landwirtschaft in Wilchingen, die Eltern von Stefan bezogen dieses Haus in Hallau und setzten voll auf Rebenanbau und Traubenverkauf. In einer zweiten Phase kam der Wunsch nach einem «aageten» Wein auf, und man suchte einen Partner mit den nötigen Keltervorrichtungen. Heute bearbeiten die Gysels/Hallauers insgesamt zehn Hektaren eigenes und gepachtetes Rebland, von Gächlingen bis Trasadingen. In der dorfeigenen Rebschule konnten sie Pinot noir-Klone aussuchen, die für die unterschiedlichen Böden perfekt geeignet sind. Blauburgunder überwiegt im Sortiment, aber «die Gaumen sind geübter, unsere Kunden anspruchsvoller geworden und mögen Abwechslung», lacht Stefan. Deshalb haben sie heute ein stabiles, vielfältiges Angebot, das auch die Gastronomie sehr schätzt. «Der Gastronomie verdanken wir viel,» sind sich beide einig. «Das Image unserer Weine – der Hallauer hat Quantensprünge in der Vinifikation gemacht – ist heute viel besser, vor allem dank der Initiative «Blauburgunderland» und dem Interesse der Gastronomie an unseren Weinen». Vor allem den Schaffhauser Gastronomen winden sie ein Kränzchen, weil diese eine schöne Auswahl der regionalen Produktion im Offenausschank führen. Auch das vom «Blauburgunderland» www.blauburgunderland.ch lancierte Gourmetfestival, das jeweils im Mai stattfindet und während dem nur regionale Weine ausgeschenkt werden, ist sehr hilfreich für Ansehen und Absatz. Wir verkosten einen frischen, nach Apfel duftenden Riesling-Silvaner 2015. Mit dem 2014er haben sie letztes Jahr den Grand Prix du Vin Suisse gewonnen. Diese altherwürdige Sorte ist wieder salonfähig geworden und spannend. Auf der Suche nach Verbesserung und Qualitätssteigerung wird im «aagne» Keller dauernd geprübelt: Mit verschiedenen Keltermethoden, mit Reinzucht- und natürlichen Hefen, mit und ohne biologischen Säureabbau. «Unsere Weine sollen ein Erlebnis sein, typisch für die Lage und die Rebsorte». Was ganz im Sinne der Weinfreunde sein dürfte.

www.aagne.ch

