

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Juli 2014

Ein unterhaltsamer Tag am oberen Zürichsee

Der Besuch am oberen Zürichsee wird den Teilnehmenden noch lange in Erinnerung bleiben. Herta Egli organisierte einen Anlass der etwas anderen Art: Der Spaziergang durch die Weinberge des Leutschenguts war weniger dem Weinbau gewidmet, sondern viel mehr der Geschichte des Weinbaus am Zürichsee. Und am Nachmittag folgte eine humorvolle Führung durch das Weinbaumuseum auf der Halbinsel Au.

Auf dem Leutschengut wurden wir von Beat Birchler empfangen, der für den Verkauf der Kellerei der Gebrüder Kümin zuständig ist. Anscheinend ist er aber nicht nur ein Marketingprofi, sondern auch ein profunder Kenner der geschichtlichen Hintergründe des Leutschenguts.

Ursprünge beim Kloster Einsiedeln

Das Leutschengut war ehemals ein Weinberg, der zum Kloster Einsiedeln gehörte und die Aufgabe hatte, die Weine für den klösterlichen Bedarf zu produzieren. Erstmals erwähnt wurde der Name «Löuzschen» im grossen Einsiedler Urbar von 1331 und der Weinbau ist seit 1430 belegt. 1560 kaufte Abt Joachim Eichhorn das erste Grundstück des heutigen Leutschenguts, und da die Lage



für den Rebbau äusserst günstig war, bemühte sich das Kloster, zusätzliches Land zu erwerben und mit Reben zu bestocken. Während in den ersten Jahrhunderten ausschliesslich Weisswein angebaut wurde, der eher auf der sauren Seite war, stellte Jakob Sennhauser, der von 1749 bis 1779 Kellerbruder des Klosters war, auf Rotwein um. Beat Birchler, der seine Führung immer wieder mit historischen Anekdoten «würzte» hatte auch dafür ein Zitat aus einer zeitgenössischen

Trotz Baugerüst ein imposanter Bau: das 1762 entstandene Leutschenhaus des Weinbaubetriebs Gebr. Kümin in Freienbach/SZ.



Beat Birchler erwies sich als kundiger Führer durch die Reben.

Chronik zur Hand: «Die Umstellung auf den roten Wein ist dem Konvent gewiss gut bekommen. Denn dieser scheint weniger sauer zu sein als der übliche Zürichsee-Wein, der bei manchen Brüdern Magenkolik verursachte.» Später stellte ein Arzt allerdings fest, dass die Koliken nicht vom Wein herrührten, sondern vom bleihaltigen Zinngeschirr, aus dem die Mönche assen und tranken. Die Umstellung auf Porzellangeschirr brachte Linderung und erhöhte das Durchschnittsalter Mönche gar von 65 auf 70 Jahre.

Übergang auf die Gebrüder Kümin

Über die Jahrhunderte wechselten sich gute und schlechte Rebjahre, Hagelstürme, Frosteinbrüche und Brandkatastrophen ab, bis sich das Kloster Einsiedeln 1986 entschloss, sein Rebland am oberen Zürichsee an die Gebrüder Kümin zu verpachten, die 1989 auch den Leutschenkeller übernahmen. Im Jahr 2000 entstand im Leutschenhaus eine Gaststätte und im gleichen Jahr wurden im historischen Keller zum letzten Mal Trauben gepresst. Das Weinhaus besitzt heute Rebberge an verschiedenen Lagen rund um den Zürichsee und bis hinauf nach Quinten am Walensee (www.kuemin-weine.ch).

Weinbau in der Geschichte

Nach dem Mittagessen galt der nächste Besuch dem Weinbaumuseum auf der Halbinsel Au bei Wädenswil. Das 1978 in einer alten Scheune eröffnete Museum bietet eine Zeitreise durch die Önologie von den Anfängen bis zur Gegenwart. Empfangen wurden wir von Werner Koblet, der in Wädenswil als langjähriger Dozent gewirkt und Generatio-



Alte Hagelkanone im historischen Rebberg

nen von Winzern ausgebildet hat. Seit seiner Pensionierung gehört er zu den Betreuern des Weinbaumuseums und erfreut die Besucher mit äusserst humorvollen Erläuterungen zum Rebbau und zur Weinbereitung bis hin zu früheren Destillationsmethoden.

Die Führung begann im historischen Rebberg, wo viele früher gebräuchliche Sorten nach alten Methoden (Stickelbau) angebaut werden und führte dann ins Museum, wo ein 250 Jahre alter, 13 Meter langer Torkelbaum auf besonderes Interesse stiess.

Beim Abschied dankte die Organisatorin Herta Egli allen Beteiligten für den schönen und interessanten Tag und wünschte gute Heimkehr.



Nicht nur während der Führung durchs Museum, sondern auch bei der abschliessenden Weinprobe war Werner Koblet in seinem Element.



Der Rebberg Goldwand grenzt unmittelbar an das Wohngebiet in Ennetbaden.

Spitzenweine von der Goldwand

Das Weingut Goldwand trägt den Begriff «Gold» zu Recht in seinem Namen: Die Rebberge in einem von der Bise geschützten Mikroklima eignen sich hervorragend für den Weinbau und Michael Wetzel, Winzer aus Leidenschaft, versteht es, aus seinen Trauben edle Weine zu keltern.

Beim Besuch im Weingut Goldwand in Ennetbaden begannen wir quasi am Endpunkt des Rebjahres: beim Pressen der Trauben und beim Ausbau des Weines. Wir trafen uns in der Spitaltrotte in Ennetbaden. Sie gehörte einst zu dem im Jahr 1319 von der Königin Agnes von Ungarn gestifteten Spital Baden. Sie wurde nach einem Brand 1962 wieder aufgebaut und dient heute Michael Wetzel sowie seinen beiden Brüdern, die ihre eige-

nen Weinbaubetriebe führen, als modern eingerichtete Kellerei.

Vom Elsass nach Baden

Die Vorfahren der Brüder Wetzel sind im 17. Jahrhundert aus dem Elsass in die Gegend von Baden gekommen. Weinbau gab es hier allerdings schon früher: Man weiss, dass die Römer überall, wohin sie ihr Imperium Romanum ausdehnten, auch Wein anbauten. Die Gegend des heutigen Kantons Aargau besiedelten sie bereits im 1. Jahrhundert n. Chr., Weine aus der Region Baden gibt es also wahrscheinlich schon seit 2000 Jahren. Heute werden in den mächtigen Mauern der einstigen Spitaltrotte Weine nach neuester Technologie gekeltert. Für die temperaturgesteuerte Gärung stehen Edelstahl tanks und grosse Holzständer zur Verfügung. Jedes Jahr



Modern und blitzblank: Der Gärkeller in der Spitaltrotte Ennetbaden.



Barriques aus einheimischer Eiche, gefertigt von einem Neffen, der Fassküfer ist.

Der Sitz des Weinguts Goldwand von Michael und Barbara Wetzels (Bild unten) befindet sich in einer alten Villa, die bereits im 19. Jahrhundert erbaut wurde.



werden während der rund drei Wochen dauernden Weinlese 180'000 Kilogramm Trauben verarbeitet, sowohl aus eigener Produktion der drei Brüder Wetzels als auch von anderen Produzenten, für die sie die Weine keltern. Dank Fremdkelterung kommen sie auf rund 120 verschiedene Sorten, die getrennt verarbeitet und überwacht werden müssen – eine logistische Meisterleistung!

Weine mit Charakter

Dass trotz der Vielfalt Qualität entsteht, zeigte sich nach einem kurzen Spaziergang bei einer Degustation am Sitz des Weinguts Goldwand in einer 1860 von einem Badener Hotelier erbauten Villa, die Familie Wetzels 1980 erwerben konnte und um einen modernen Degustations- und Verkaufsraum erweiterte.

Den Auftakt zur Weinprobe machte ein Sauvignon blanc mit frischem Aroma und leichter Stachelbeer- und Holundernote, gefolgt von einem elegant-frischen Federweissen aus Pinot noir, der in der Nase an Pfirsich oder

Aprikosen erinnerte. Der dritte Weisse, ein Chardonnay aus dem Barrique, überzeugte durch seine breite Aromatik.

Die Probe der Rotweine begann mit dem «Hauswein» Goldwand, einem Pinot noir in dunklem Rubinrot und mit ausgewogen fruchtigem Aroma. Der zweite Wein, der Goldwand Reserve, holte 2011 beim Grand Prix du Vin Suisse eine Goldmedaille. Er besteht aus rund 90 Prozent Pinot noir und 10 Prozent Diolinoir, wird bei der Kelterung extrahiert und im Barrique ausgebaut, was ihm eine angenehme, weiche Aromatik verleiht. Zum Schluss füllte man uns den Optimus ins Glas, eine Assemblage aus den Sorten Garanoir und Malbec, deren Name an die römische Besiedlung und an die ersten Weinbauern am Rebhang Goldwand erinnern soll – ein vollmundiger Wein mit Kirschen- und Beerenaromatik.

Steile Reblagen

Michael Wetzels Rebberge befinden sich in steilem Gelände zwischen 370 und 480 Metern über Meer. Beim Anstieg, den wir nach dem Mittagessen in Angriff nahmen, bekamen wir einen Begriff davon, was es heisst, wenn ein Rebhang bis zu 80 Prozent Neigung aufweist. Aufgrund der Topographie des Geländes hat Michael Wetzels alle Rebberge quer zum Hang terrassiert, was die maschinelle Bearbeitung erleichtert und auch den Helferinnen und Helfern bei der Lese entgegenkommt.

Mit einem letzten Glas Weisswein und einem prachtvollen Blick auf Baden und die Limmat verabschiedeten wir uns nach einem interessanten Tag mit einem herzlichen Dankeschön von unseren Gastgebern Barbara und Michael Wetzels.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Hobbywinzerclub Schweiz
www.hobbywinzer.ch

Präsident:
Emil Weiss, Schulweg 1,
8266 Steckborn
president@hobbywinzer.ch

Redaktion/Layout:
Norbert Jansen, Aktuar
In der Fina 26, 9494 Schaan
norbert.jansen@powersurf.li

Druck:
BVD Druck und Verlag AG
9494 Schaan
www.bvd.li