

wahl ist Beachtung zu schenken. «Gepflanzt werden sollen nur Traubensorten, die sich die Abnehmer wünschen oder die sich gut vermarkten lassen», so der Rebbaukommissär. Er richtete weiter einen Appell an die Keltereien, das AOC-Label besser zu nutzen. AOC-Weine stammen nachweislich aus einer Lage, einer Ortschaft oder der angegebenen Region, ihre Herkunft wird kontrolliert. Dieser Vorteil müsste nach seiner Meinung vermehrt in die Vermarktung einfließen.

Pflanzenschutz

Beim Pflanzenschutz darf bis anhin von einem «ruhigen» Jahr gesprochen werden. Der eher trockene Vegetationsstart und die häufige Bise haben dazu beigetragen, dass der Druck des Falschen wie auch des Echten Mehltaus gering blieb. «Man darf trotzdem den Pflanzenschutz nicht vernachlässigen. Ein Minimum an Prävention ist auch dieses Jahr unerlässlich», betonte Pflanzenschutzberater Martin Schärer. So stehen aktuell die Massnahmen gegen Botrytis und nötigenfalls die Bekämpfung des Sauerwurms an. Während der Fäulnispilz eine Behandlung noch vor Traubenschluss braucht, hängt das Auftreten des Sauerwurms vom Flug des Traubenwicklers ab, der mit Fallen kontrolliert wird. Die Resultate entscheiden, ob Gegenmassnahmen ergriffen werden müssen.

ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

Rebsiedlung Oelenberg: 40-jähriger Vorzeigebetrieb

Östlich von Oberstammheim an der Strasse nach Nussbaumen liegt die Rebsiedlung Oelenberg der Familie Glesti. Es sind nun 40 Jahre her seit der Betriebsgründung. «Wir bewirtschafteten im Ortskern in Oberstammheim einen Landwirtschaftsbetrieb mit Munimast», erinnert sich der heute 60-jährige Hans Glesti.

Melioration macht's möglich

Im Vorfeld der anstehenden Güterzusammenlegung im Stammertal konnte sein Vater die Rebfläche so weit ausdehnen, dass es schliesslich bei der Melioration für eine Ausiedlung als Selbstkelterbetrieb reichte. 1974 wurde mit dem Bau begonnen, 1975 war der Betrieb bezugsbereit. Für damalige Verhältnisse war es eine zeitgemässe Anlage mitten im Rebberg. Der junge Hans Glesti machte eine Winzerlehre und stieg ins elterliche Weingut ein. Auf einer Fläche von rund fünf Hektaren standen dazumal Riesling-Silva-



Mit Peter Grünenfelder (links) führt demnächst die 3. Generation das Weingut Glesti.

ner, Blauburgunder und Gewürztraminer. Die Kundenwünsche änderten sich. Heute sind es elf Traubensorten. Neu bei den Weissen sind Chardonnay, Pinot Gris und als jüngstes Kind der Rheinriesling dazu gestossen. Bei den Rotweinen bereichern Malbec, Cabernet Sauvignon, Merlot, Garanoir und Cabernet Dorsa das Sortiment.

Rebsiedlungen gefördert

Hinter der Förderung von Rebbaubetrieben mit Eigenkelterung stand kein Geringerer als Rebbaukommissär Kurt Pfenninger, der von 1961 bis 1992 im Dienst des Zürcher Weinbaus stand. Er und sein Vorgänger Schellenberg erkannten früh, dass sich das Wein-Konsumverhalten mit zunehmendem Wohlstand änderte und sich Perspektiven für reine Weinbaubetriebe eröffneten. So entstanden in den fünfziger Jahren zwischen dem Zürichsee und dem Zürcher Weinland zahlreiche Rebsiedlungen.

Im Rahmen von Gesamtmeliorationen liessen sich solche Projekte leichter realisieren, da die Rebfläche arrondiert und den Rebsiedlungen zugeteilt werden konnte. So wurde schon in den fünfziger Jahren in Eglisau die Rebsiedlung Pircher realisiert. Der steile Rebberg wurde neu gestaltet und erschlossen. Damit waren die Voraussetzungen für einen zeitgemässen Familienbetrieb gegeben. Auch im Weinland wurden auf diese Weise Rebsiedlungen geschaffen, die sich seither als etablierte Weingüter einen Namen weit über die Region hinaus machten. Am Oelenberg rückt bereits die nächste Generation nach: Mit Tochter Andrea Glesti und ihrem Partner Peter Grünenfelder ist die dritte Generation auf dem Weingut tätig.

Grünenfelder absolvierte eine Zweitausbildung als Winzer und liess sich in die Geheimnisse des Rebbaus und des Weinmachens einführen. Bereits tragen erste Weine seine Handschrift. ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

Weine

Neuer Amphorenwein

Im Oktober 2013 wurden in der Kellerei Albert Mathier AG in Salgesch drei Tonamphoren (Kvevris) mit frisch gelesenen, gequetschten Trauben befüllt. Ein Kvevri mit einer Mischung von Rèze (Resi) und Humagne blanc sowie je eines mit Gamaret und Cabernet-Franc. Nach der Gärung wurden die Gefässe mit einer Steinplatte verschlossen, mit Mörtel abgedichtet und mit Erde bedeckt. Während gut acht Monaten hat man darauf den werdenden Wein sich selbst überlassen. So reifte der neue Jahrgang während der kühlen Winterzeit und des warmen Frühlings in der Erde, ohne jeglichen Zusatz und bei geringen Temperaturschwankungen.

Deckel auf bei Neumond

Am 26. Juni, pünktlich zu Neumond, wartete ein Grüppchen von Familienmitgliedern und Presseleuten gespannt auf den Moment, in dem Kellermeister Fadri Kuonen die Deckel entfernte. Zur grossen Freude waren alle Amphoren noch randvoll, sie waren also dicht geblieben. Obenauf schwamm



Erste Kostprobe vom neuen Amphorenwein, kritisch begutachtet von Amédée Mathier (rechts) und seinem Bruder Thomas. (FOTO: THOMAS ANDENMATTEN, BRIG)

eine dicke Lage von Traubenkernen. Darunter fand sich eine Schicht mit klarem Wein und zuunterst der abgesetzte Trester.

Erster Eindruck

Ein erstes Glas mit dem neuen Wein wurde herübergereicht: Fast klar, hell, leicht bräunlich der Weisse, dunkelrot und noch erstaunlich frisch die Roten. In der Nase etwas verschlossen, leicht krautig-würzige Aromen, recht reif, aber sehr sauber, keine Spur von flüchtiger Säure. Im Gaumen nach dem langen Maischekontakt natürlich gerbstoffbetont, aber keineswegs trocknend oder belegend. Offenbar sind die Tannine durch den langsamen Sauerstoffeintrag durch die dünne Tonwand schon recht fein geworden. Ein Vergleich mit der heute oft praktizierten Mikrooxygenation liegt nahe.

Kvevri-Wein der Fünfte

Nun wurde die klare Mittelschicht abgepumpt. Mangels einer geeigneten Maischepumpe musste der Trester von Hand herausgeschöpft werden. Dazu stieg der Kellermeister durch die enge Öffnung ins Kvevri und kam so in sehr direkten Kontakt mit dem neuen Wein. Der neue Kvevriwein ist geboren, bereits der fünfte Jahrgang, mit dem die Mathiers neue Erfahrungen sammeln können. Bis zur Abfüllung wird der Amphorenwein nun noch einige Zeit im Holzfass ausgebaut.

Kvevri-Tresterbrand

Während der frische Kvevri-Trester im Brennshafen von Störbrenner Ruedi Stähli aus Einigen vor sich hin brutzelte, wurde bei einem feinen Risotto intensiv diskutiert und philosophiert. Zum Kaffee gab's eine erste Kostprobe des zirka 50%-igen, frisch ge-

brannten Marc: In der Nase präsentierte er sich ausgesprochen fruchtig, mit feinem Traubenaroma und diskreter Tresternote. Im Gaumen sehr mild, süsslich, cremig und ohne jede Schärfe im Abgang. Man darf gespannt sein, wie sich der Amphorenwein und der Marc weiterentwickeln werden.

Ausbaupläne

Was den Kvevriwein betrifft hat die Familie Mathier übrigens grosse Pläne. Zurzeit wird ein neuer Amphorenkeller (Marani) gebaut. Zwölf neue Amphoren aus Georgien wurden soeben geliefert, die grösste mit einem Fassungsvermögen von 2500 L. Sie sollen hier vergraben werden und im nächsten Herbst zur ersten Befüllung bereit sein.

DANIEL PULVER, AGROSCOPE ■

Gefälschte DOC-Weine in Italien

Rund 30 000 Flaschen gefälschte Brunello di Montalcino, Chianti und andere Qualitätsweine sind Ende Mai in der Toskana und weiteren mittel- und norditalienischen Regionen beschlagnahmt worden. Carabinieri stellten auch mehrere Hektoliter billigen Wein sicher, der zu zehnfach überhöhtem Preis hätte verkauft werden sollen. Der Image-Schaden für die italienische Weinproduktion wird auf mehrere Hunderttausend Euro geschätzt. Durch Produktpiraterie in der Lebensmittelbranche werden nach Angaben des Verbands der italienischen Nahrungsmittelindustrie Federalimentare jährlich 2.6 Mrd. Euro umgesetzt. Wein und Spirituosen zählen zu den am häufigsten gefälschten Produkten. DER WINZER ONLINE ■

Mineralität von Wein: Vorstellungen schweizerischer und französischer Konsumenten

Der Begriff «Mineralität» wird im Zusammenhang mit Wein heute sowohl im Marketing wie auch in Weinkritiken und als Kommunikationsschlagwort überall verwendet. Es scheint aber niemand in der Lage zu sein, den Ausdruck allgemein gültig zu umreißen. Der Beitrag «Mineralität von Wein: Vorstellungen schweizerischer und französischer Konsumenten» ging den unterschiedlichen Vorstellungen nach, die sich französische und schweizerische Konsumenten von Mineralität machen. Die Vielschichtigkeit des Begriffs lässt sich insbesondere an stereotypen Bezeichnungen wie Feuersteinbeziehungswise Silikatnoten, Kieselsteingeschmack, Säure und auch dem Terroir-Bezug ablesen. Die Bedeutung bleibt diffus; eine allgemein verständliche Definition scheint nicht möglich.

Quelle: Revue suisse de viticulture arboriculture horticulture 46(3), 174–180, 2014

PASCALE DENEULIN,

HOCHSCHULE CHANGINS, NYON ■

Neue Schweizer Diplomsommeliers

Anlässlich der 14. Generalversammlung des Deutschschweizer Sommelierverbands in Zürich wurde Mitte Juni dieses Jahres eine Gruppe neuer Sommeliers diplomiert. Die Klasse-12 hat mit 60 Studierenden begonnen, davon haben nach zweijähriger Studienzeit 31 den Abschluss an der Schweizer Sommelier-Fachschule geschafft. Die SFS in Zürich ist ein privates Institut, das unter der Fachaufsicht der Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP) steht und als einzige derartige Ausbildungsstätte in der Deutschschweiz akkreditiert ist. In Zusammenarbeit mit Verbänden, Weinhandel, Gastronomie und Fachschulen garantiert sie eine einheitliche praxisorientierte Sommelier-Ausbildung in deutscher Sprache. Ein unabhängiger Fachausschuss überwacht die Qualität der Ausbildung. Der Unterricht erfolgt nach den Richtlinien der Association de la Sommellerie Internationale (ASI) mit 55 Mitgliederländern.

Voraussetzungen, Kompetenz und menschliche Qualitäten

Der Lehrgang richtet sich an praxiserfahrene Fachleute, die Sommelier-Funktionen ausüben; Ziel ist, qualifizierte Fachleute auszubilden. Der Unterricht gliedert sich in Präsenz- und Distanzunterricht, Selbststu-