



Dreistand - einzigartige Weine aus der Zürichsee-Region

Unterhalb des Schlosses Wädenswil, idyllisch gelegen und inmitten von Rebstöcken, steht an der Schlossgass 8 ein altes Backsteinhaus. Dieses 1903 erbaute Kellereigebäude gehört zum Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW), das am 1. Januar 2018 seinen Betrieb aufgenommen hat.

Auf knapp zwei Hektaren Rebfläche wachsen hier mehrheitlich Blauburgunder- und Müller-Thurgau-Trauben, die für die Hausmarke Dreistand verwendet werden. Dreistand – so heissen die Weine des Weinbauzentrums Wädenswil. Mit schön gestalteten Weinetiketten und einem modernen und frischen Erscheinungsbild wecken sie Lust und Neugier auf den regionalen Rebensaft. Die «Drei» im Namen begründet sich auf die drei verschiedenen Standorte der Reben, die für die Weine der Hausmarke Dreistand von den Mitarbeitern des Weinbauzentrums Wädenswil verwendet werden. Sie bilden die Grund-

Kellermeister Thierry Wins gemeinsam mit Samuel Schawalder (Marketing und Verkauf) beim Assemblieren der Weine.



lage der Weine. Die Reben, total etwa 10 Hektaren, wachsen an einzigartigen Lagen, alle an den Ufern des Zürichsees gelegen. Ein Teil der Trauben stammt von der Sternenthalde in Stäfa, ein anderer von der Halbinsel Au, und der dritte wird in Wädenswil rund um das Kellereigebäude geerntet. Dreistand ist aus dem Bestreben erwachsen, diesen Weinen und deren Herkünfte ein Gesicht zu geben.

Die Geschichte dahinter

Weinbauliche Forschung hat in Wädenswil eine lange Tradition. Als vor einiger Zeit bekannt wurde, dass sich Agroscope, die landwirtschaftliche Forschungsanstalt des Bundes, weitgehend aus der Weinbauforschung in Wädenswil zurückzieht, wurde das Weinbauzentrum Wädenswil gegründet. Es ist unter der Federführung des Branchenverbands Deutschschweizer Weine entstanden und seit Anfang 2018 tätig. Es wird von Agroscope, der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften (ZHAW), dem Strickhof und dem Branchenverband Deutschschweizer Wein unterstützt. Die Versuchsbetriebe für Wein von Agroscope Wädenswil, wie auch der ZHAW wurden ins neue Weinbauzentrum ausgelagert und die Bereiche Analytik und Labor von Agroscope übernommen. Im Auftrag von Weinproduzenten und Händlern werden Weine analysiert und sensorisch beurteilt oder Kurse für Fachleute der Weinbranche angeboten. Das Herzstück bilden jedoch die Rebberge in Wädenswil, auf der Halbinsel Au und in Stäfa. Dort wird weiterhin Forschung betrieben, aber auch Dreistand-Qualitätsweine produziert. Der Verkauf dieser Weine trägt wesentlich zur Finanzierung des Weinbauzentrums bei.

Gemeinsam engagiert sich ein Team von rund 10 Mitarbeitern in den Bereichen Rebbau und Önologie, Analytik und Sensorik sowie im Bereich Weiterbildung und Beratung. Dieses Engagement und der rege Austausch untereinander prägt auch die Weine ganz stark. Sie sind der Ausdruck ihrer Weinkompetenz und des gemeinsamen Schaffens. Die Weine von Dreistand tragen aber auch die klare Handschrift der Weinmacher – allen voran die Handschrift von Thierry Wins, langjähriger Kellermeister in Wädenswil. Er versteht es, die Weine kunstvoll zu assemblieren, so dass das Endergebnis ausgezeichnet mundet. Weinherstellung wie es hier verstanden wird, ist jedoch mehr als nur Ausdruck ausgezeichneten Handwerks. Weinherstellung, so wird betont, ist stets auch Ausdruck einer Lebenseinstellung zu Genuss und Kultur.

Dreistand Weine
Schlossgass 8, 8820 Wädenswil
Tel. 044 552 72 10 / info@dreistand.ch
Weinverkauf und Degustation:
Jeden Montag von 16 bis 19 Uhr
am Standort in Wädenswil.

Offene Weinkeller 2019

Besuchen Sie Dreistand Weine am Tag der offenen Weinkeller 2019 und lernen Sie die verschiedenen Weine und die fleisigen Schaffer im Hintergrund kennen. Am 1. Mai sowie am Wochenende vom 4./5. Mai ist die Kellerei ab 11 Uhr bis 18 Uhr geöffnet. Alle Weine stehen zur freien Degustation. Um das leibliche Wohl sorgt sich Klappbrot mit feinen Sandwiches. Dreistand Weine freut sich auf Sie!