

## Offene Weinkeller – Das WBZ Wädenswil erstmals dabei

Agroscope und die Hochschule Wädenswil haben dem Publikum bisher noch nie ihre Türen am Tag der offenen Weinkeller geöffnet. In diesem Jahr ist nun alles anders. Die Rebberge der beiden Organisationen sind vom Weinbauzentrum Wädenswil (WBZW) übernommen worden. Die Trauben werden in der ehemaligen Kellerei von Agroscope verarbeitet. Im gleichen Gebäude hat sich auch die ehemalige Weinanalytik von Agroscope sowie die Geschäftsführung des WBZW einquartiert. Am ersten Mai wurden nun die die Türen zum Weinkeller des WBZW erstmals dem Publikum geöffnet. Bei dieser Gelegenheit wurde den zahlreichen Besuchern auch das neue Label, unter welchem das WBZW seinen Wein in den Handel bringen will, vorgestellt: „Dreistand“. Man will damit sagen, dass der Wein von den 10 Hektaren Reben an den drei Standorten Halbinsel Au, Schlossreben Wädenswil und Sternenthalde Stäfa stammt. Das Label sagt aber auch, dass das WBZW unabhängig von Agroscope und Hochschule arbeiten wird, obwohl es sich finanziell noch nicht ganz von den Mutterorganisationen abgenabelt hat. Das WBZW will bekanntlich die drei Sachgebiete Weinbau & Oenologie, Labor & Analytik sowie Wissenstransfer für die Deutschschweizer Weinbranche bearbeiten.



Dreistand - drei verschiedene Standorte:  
Wädenswiler Schlossregen, Sternenthalde Stäfa,  
Halbinsel Au.  
Bildquelle: Weinbauzentrum Wädenswil

zwischen der roten Sorte Cabernet Sauvignon und der weissen Sorte Bronner. Am Auhügel ist kürzlich eine halbe Hektare dieser Rebe angepflanzt worden. Fruchtig, prägnante Säure, leichte Süsse, sehr süffig. Die Sorte Pinotage (Pinot noir x Cinsault) kennt man aus Südafrika. Sie wird in der Schweiz kaum angebaut. Der Wein zeigt eine beerige Nase, hat Körper und weist eine präsen Säure und kräftige Tannine auf. Auch diese Sorte wächst am Auhügel, einer der besten Lagen am Zürichsee. Die Fläche beträgt etwa 0,3 Hektaren und der Ertrag liegt bei 1'500 Liter Wein. Damit ist erwiesen, dass eine Rotweinsorte, welche für heisse Gebiete gezüchtet worden ist, sich auch für ein Weingebiet wie am Zürichsee eignet, das relativ hohe Niederschläge und vergleichsweise tiefe Temperaturen aufweist.

Es ist zu hoffen, dass das neue Weinbauzentrum Wädenswil in der Zukunft so funktioniert, wie es sich die Initianten vorgestellt haben. Der Deutschschweizer Weinbau kann eine Unterstützung durch eine fachlich kompetente Forschung im Rebberg und Keller sowie den entsprechenden Wissenstransfer gut gebrauchen.

Hinter dem Tresen im Packraum der Kellerei amten Kellermeister Thierry Wins und Lorenz Kern als Gastgeber. Geschäftsführer Peter Märki mischt sich unter die Besucher und steht Red und Antwort. An der Theke können die Gäste neuen, noch nicht filtrierten Wein degustieren: Räuschling, Sauvignier gris, Federweisser, Garanoir/Gamaret (Assemblage) und Pinotage. Durchwegs schöne Weine. Interessant wird sein, wie sie sich später auf der Flasche machen. Besonders interessieren die Besucher natürlich die beiden eher unbekannt Sorten Sauvignier gris und Pinotage. Sauvignier gris ist eine neue (1983), pilzwiderstandsfähige Kreuzung