

Vom Weinbauzentrum zu «Dreistand» Leidenschaft für das Besondere

Ein Bericht von Wolfgang Fassbender, 1. Juli 2018

Thierry Wins kennt jedes Fass, alle Tanks, vermutlich sogar jeden einzelnen Liter jemals gekelterten Traubenmost. Der Kellermeister des kürzlich gegründeten Weinbauzentrums Wädenswil weiss zielsicher, welcher Wein in welchem Behältnis liegt und was mit diesem geplant ist. Der eine braucht noch ein paar Wochen, bis er soweit ist, abgefüllt zu werden. Dem anderen würde es gewiss nicht schaden, wenn er noch vermischt würde – mit ein paar Prozent aus einem anderen Fass, um etwas mehr Fülle zu verleihen! Präbeln, überlegen und wenn nötig kunstvoll assemblieren, auf dass sich das Ergebnis besser präsentiere als alle einzelnen Bestandteile.

Neue Sorten, neue Herausforderungen

Verkosten dürfen die Ergebnisse solcher Mühen nicht nur die Mitarbeiter und Fachleute, zu deren Aus- und Weiterbildung das Zentrum ja existiert, sondern auch private Geniesser mit Sinn fürs Besondere. Vor wenigen Wochen hat das Weinbauzentrum seine neue Marke «Dreistand» enthüllt, hat sich mit neuem Etikett und modernem Erscheinungsbild der Öffentlichkeit vorgestellt. Der Begriff ist nicht von ungefähr gewählt, soll die Vielfalt andeuten. «Wir verfügen ja über Reben in drei Lagen», erklärt Dr. Peter Märki, der Chef. Ein Teil der Trauben stammt von der Sternenthalde in Stäfa, ein anderer von der Halbinsel Au, der dritte wird in Wädenswil geerntet. «Darunter auch Pinotage oder Zweigelt», schmunzelt Märki, der ebenso Freude an ungewöhnlichen Sorten hat wie Thierry Wins. Allerdings nicht einfach nur des Herumexperimentierens wegen, sondern weil es durchaus Sinn ergeben kann, das Bewährte anzupassen – in Zeiten des Klimawandels erst recht. Und warum soll nicht eine in Südafrika populäre Neuzüchtung aus Pinot Noir und Cinsault am Zürichsee Früchte tragen? Tat sie übrigens auch 2017 – wenngleich, des Frühlingfrostes wegen, in vermindertem Masse. Im neuen Weinprogramm von «Dreistand» sind gleich zwei Pinotages aufgelistet: der eine als Rosé vinifiziert, fruchtig und duftig, der andere als Rotwein mit einer erstaunlichen Würze. An Zürcher Weine der neuen Art wird sich der Kunde gewöhnen können! An Divico und Sauvignier Gris übrigens auch. Beide rangieren unter den pilzwiderständigen Sorten, den sogenannten Piwis, ermöglichen also den weitgehenden oder völligen Verzicht auf Fungizide während des Winzerjahres. Um die Möglichkeiten der Piwis auszuloten, hat man in Wädenswil insgesamt rund 30 Varianten gepflanzt, baut sie in Form von Mikrovinifikationen in kleinen und kleinsten Mengen aus, untersucht ihre Eignung im Weinberg und im Keller. Die besten bleiben am Schluss übrig und werden zum Anbau empfohlen, die anderen als weniger geeignet aussortiert. Und wenn man gleich dabei ist, beim Tüfteln, schaut sich das Team aus Wädenswil auch die übrigen Parameter der Weinbereitung intensiv an. „Wir machen beispielsweise Versuche mit unterschiedlichen Hefen“, sagt Thierry Wins. Höhepunkt kann dann sogar eine Hefetagung sein, auf der die Ergebnisse vorgestellt und diskutiert werden.

Räuschling bis 1904 und Pinot Noir der Spitzenklasse

Doch auch wenn Neues Sinn ergibt, müssen nicht sämtliche Traditionen über Bord geworfen werden. Für den Räuschling, eine historische Sorte, die früher den Anbau dominierte und dann fast in Vergessenheit geriet, sehen Thierry Wins und Peter Märki eine goldene Zukunft. Potenzial habe die Sorte und reife zudem gut. Lasse sich auch beweisen, sagt der Chef, und führt in einen Nachbarraum der Kellerei. Alter Räuschling liegt da, bis in die graue Vorzeit zurück. Sogar einen 1904er muss es noch geben, irgendwo, aber einstweilen findet sich nur ein 1948er. Kein Alter für einen Räuschling der Spitzenklasse! Der von 2017 wird mit jener historischen Hefe vergoren, die vor ein paar Jahren von einem Altwein des Weinguts Schwarzenbach selektiert wurde – womit sich der Kreis aus Neuem und Bewährtem endgültig schliesst.

Sowohl beim Räuschling als auch beim Müller-Thurgau – ein Teil reift im gebrauchten Barrique, um dem fertigen Wein mehr Komplexität zu verleihen – geht es bei «Dreistand» darum, Frische und Würze

miteinander zu verbinden. Langweilige Weine sind Thierry Wins ein Graus, denn er will nicht nur, dass diese bei Verkostungen gut abschneiden, sondern auch beim zweiten oder dritten Glas noch Spass machen. Der biologische Säureabbau, früher Standard bei der Vinifikation in der Schweiz, wird hier bei fast allen Weissweinen vermieden, um eine animierende Säure zu bewahren. Das Beste allerdings hat sich der Kellermeister für den Schluss der Degustation aufgehoben. Einen Pinot Noir, Thierry Wins' beste Partie. Noch ist er nicht abgefüllt, nach wie vor benötigt er etwas Reife, aber bald wird es auch ihn zu kaufen geben. Eleganz mischt sich hier mit Würze, der Charakter der Sorte bleibt erkennbar, der Alkohol sticht nie hervor. Dafür bleibt er lange auf der Zunge, der «Dreistand»-Prestigewein, der eindrucksvoll beweist, was möglich ist am Zürichsee. Wenn alle zusammenarbeiten und das Weinbauzentrum Wege vorgibt, offenbar eine ganze Menge.