

DIE STAATSKELLEREI ZÜRICH

Autorin: Sabine Hauptmann

Hinter den dicken Mauern der Staatskellerei entstehen hochkarätige Weine, die das Terroir authentisch widerspiegeln und deren Etiketten bezeichnende Namen tragen, wie Staatsschreiber, Akkurat, Solaris und Lunaris. Das ist der wechsellvollen Geschichte zu verdanken, die den idyllischen Ort an der Rheinschleife geprägt hat.



Der kleine Ort Rheinau mit circa 1500 Einwohnern, umrahmt von steilen Rebbergen an der circa acht Kilometer langen, malerischen Rheinschleife, lässt zunächst nicht erahnen, dass seine Wurzeln 3000 Jahre zurückreichen. Eine archäologische Luftbildprospektion und Funde von geprägten Münzen, Schildbeschlägen und Gürtelhaken bestätigen den Rückschluss auf eine erste, keltische Besiedelung. Es folgten die Römer und die Alemannen, bevor im Frühmittelalter um das Jahr 778 der Legende nach in Rheinau, das spätere «Monasterium Rinauva» gegründet wurde. Vermutlich war die Gründung der Abtei auch der Beginn des Weinbaus in Rheinau.

Der Weinanbau in Rheinau

Die Benediktinermönche lebten nach der strengen Regel «Ora et labora» und benötigten für ihre liturgischen Rituale Wein, somit pflanzten sie die ersten Reben an den Hängen von Rheinau. Um den Messwein auch in

den kalten Wintermonaten frostgeschützt zu lagern, benötigte man einen Keller, der erst unter Abt Theobald Werlin von Greiffenberg, der die Geschichte des Klosters in den Jahren 1585 bis 1588 verantwortete, entstand. Ein zusätzlicher Grund für den Bau des Weinkellers war die Zinsabgabe an die Feudalherrn, die sich diese in Form von Wein auszahlen haben lassen. Im Jahre 1859 waren es mit dem Abt nur noch elf Mitbrüder, drei Jahre später wurde das Kloster durch einen Kantonsratsbeschluss aufgehoben.

Kein geringerer als der weltbekannte Schweizer Dichter Gottfried Keller, Staatsschreiber und Weinliebhaber, besiegelte mit seiner Unterschrift im Jahre 1862 die Zusammenlegung des Klosterkellers Rheinau mit dem Zürcher Spitalamtskeller. Mit der neuen, weltlichen Widmung verliessen die Benediktinermönche Rheinau und die Staatskellerei Zürich war manifestiert.

Die Gegenwart

Heute verarbeitet die Staatskellerei Zürich, die seit mehr als 20 Jahren im Besitz der Mövenpick Wein Schweiz AG ist und zu einem der grössten Weinproduzenten in der Region zählt, Traubengut von 102 Winzern aus 26 Zürcher Gemeinden.

Viele der Winzer sind Bauern, die den Rebbau als leidenschaftlichen Nebenberuf betreiben.

Mit grosser Passion sind der Geschäftsführer Christoph Schwegler und sein Kellermeister Jan Amann am Werk und erschaffen 23 verschiedene Weine aus 17 unterschiedlichen Traubensorten mit verschiedenen Charakteren und Stilistiken.

Bei einem Besuch in Rheinau weht einem förmlich der Wind der Geschichte entgegen, wenn Kellermeister Jan Amann den grossen Schlüssel mit dem charakteristischen Bart im Schloss dreht und sich die historische Holztür öffnet, die den Blick freigibt auf den imposanten Gewölbekeller.



3 Fragen

an den Geschäftsführer der Staatskellerei Zürich, Christoph Schwegler



1. Werden die historischen Grossholzfässer im Keller der Staatskellerei noch für die Weinherstellung genutzt?

Diese Fässer dienen eher dazu, an die lange Geschichte der Staatskellerei Zürich zu erinnern. Unsere Klassiker wie der ÉO-Noir und der rote Staatsschreiber werden mittlerweile in Barriques mit einem Fassungsvermögen von 225 Litern ausgebaut.

2. Wie gelingt Ihnen der Spagat zwischen der Tradition und dem Ziel, innovative Weine auf einem stark konkurrenzierenden Markt zu etablieren?

Es ist richtig, wir bewegen uns im Spannungsfeld zwischen Tradition und Moderne und wollen mit unterschiedlichen Stilistiken den vielfältigen Ansprüchen des Marktes gerecht werden. Wir haben beispielsweise den roten Lunar, eine Assemblage aus Monarch und Cabernet Jura, der nach den strengen Normen des biodynamischen Anbaus von Demeter vinifiziert wird. Ein Wein, der eine Zielgruppe anspricht, die grossen Wert auf Nachhaltigkeit legt. Der weisse Klassiker ÉO, ein reinsortiger Chardonnay, der beim

Ausbau in französischen Eichen seine Komplexität entwickelt, gilt als mehrheitsfähiger – ein sogenannter «easy drinking»-Wein. Gamaret, ein traditioneller, sortenreiner Rotwein, der das Terroir bestens widerspiegelt, ist mineralisch und strukturiert und wird gerne von Weinkennern genossen.

3. Auf welchen Wein aus dem umfangreichen Sortiment sind Sie besonders stolz?

Auf unseren reinsortigen Merlot «made in Rheinau», der 24 Monate in französischen Barriques ausgebaut wird. Dafür wurde der «M», wie es auf dem Etikett schlicht zu lesen ist, beim «Mondial du Merlot»* mit einer Goldmedaille ausgezeichnet. Seit rund zwanzig Jahren wird Merlot in der Deutschschweiz produziert und wir freuen uns, mit dieser Auszeichnung die Bestätigung erhalten zu haben – we are the best. (lacht) ■
www.staatskellerei.ch

*«Mondial du Merlot» ist eine wichtige Weinprämierung für Produzenten, Händler und Importeure. Die Jury besteht aus renommierten Degustatoren aus mehr als 25 verschiedenen Ländern.