

BEZIRKSBEHÖRDEN

STILL GEWÄHLT: Der Bülacher Statthalter, die Bezirksräte und -anwälte stehen fest **SEITE 21**

WELTUNTERGANG

HOTLINE: Viele verunsicherte Menschen suchten Rat am 21. Dezember **SEITE 23**



UNERMÜDLICH

EINZELINITIATIVEN: Wie der Pensionär Eugen Fischer die Politiker auf Trab hält **SEITE 23**

Note «sehr gut»: Schaumweine im Test

REGION. Auf das neue Jahr wird angestossen – und das am liebsten mit Schaumwein. Die Region bietet für jeden Geschmack den passenden Sekt, wie ein Test des «Landboten» zeigt.

INES RÜTTEN

Feuerwerk, gutes Essen und natürlich ein sprudelnder Schaumwein – all das gehört zu einer gelungenen Silvesterfeier. Der Schaumwein, mit dem das neue Jahr begossen wird, muss aber keinesfalls ein italienischer Prosecco oder französischer Champagner sein. Direkt vor den Toren Winterthurs findet sich eine grosse Auswahl an hochwertigen Schaumweinen, wie ein Test des «Landboten» zeigt. Eine hochkarätige Jury hat eine zufällige Auswahl an regionalen Schaumweinen in einem Blindtest genauer unter die Lupe genommen: Nadine Saxer, erfolgreiche Winzerin aus Neftenbach, Werner Kuster, Kellermeister der Staatskellerei Zürich in Rheinau, und Chefredaktorin Colette Gradwohl. Die fünf getesteten Schaumweine kommen von Käthi und Ruedi Frei aus Unterstammheim, von Roland Müller aus Benken, von der Familie Brugger aus Rickenbach, vom Weingut Schloss Goldenberg in Dorf und vom Weingut Schloss Teufen in Teufen.

Ob aus einfachen Hofläden oder prächtig ausgestatteten Verkaufsräumen – in den Schaumweinen der Region steckt viel Herzblut. Das macht sich schon beim Einkauf bemerkbar. Unkompliziert geht es bei den Produzenten zu und her. Wer den Direktverkauf nicht zu den Öffnungszeiten besuchen kann, dem wird schon mal eine Flasche zur Abholung bereitgestellt, und wer den Winzer nicht im Verkaufsräum antrifft, der klopft einfach an der Trottentür und wird sogleich bedient.

Fünf Weine im Test

Nadine Saxer hält ihre Nase über das Sektglas, atmet tief an, überlegt einen Moment und nimmt nochmals eine Nase voll. Im Glas steigen kleine Perlen auf, fast golden leuchtet der Wein darin. Ruhig und konzentriert nimmt Werner Kuster einen Schluck. Sein impo-



Winzerin Nadine Saxer (von links), Kellermeister Werner Kuster und Chefredaktorin Colette Gradwohl testen fünf zufällig ausgewählte Schaumweine aus der Region. Bild: Peter Würmli

santer, schwarzer Schnauzbart wippt auf und ab, während er den Schaumwein im Mund seinen Geschmack entfalten lässt. Colette Gradwohl notiert schon ihre Ergebnisse auf dem Kriterienblatt. Ein nächster Schluck wird getestet und wieder ausgespuckt. Die Jury beurteilt Farbe, Bouquet, Säure, Perlage, Körper und Abgang der Schaumweine.

Für jeden Geschmack

«Das Spektrum der regionalen Weine ist sehr breit», sagt Werner Kuster. Allein die vielen verschiedenen Traubensorten – vom Gewürztraminer über den Riesling-Silvaner zum Pinot Noir – würden sehr verschiedene Produkte hervorbringen. Ja, für jeden Geschmack sei hier etwas zu finden, ist

sich die Jury einig und tritt sogleich den Beweis an – denn jeder favorisiert einen anderen Wein von den fünf getesteten.

Nadine Saxer erwärmt sich für den Schaumwein der Familie Brugger aus Rickenbach. Dieser ist eine Rarität in der Region, denn er ist ein reiner Gewürztraminer, was sonst kaum ein Produzent hier im Angebot hat. «Dieser Wein ist trinkfreudig», urteilt Saxer. «Mit seiner leichten Süsse und dem vollen Aroma kann man ihn auch gut ohne Häppchen reichen.»

Colette Gradwohl favorisiert den Sélection Brut vom Weingut Schloss Goldenberg. «Mir gefällt der frische, leicht herbe Geschmack», sagt sie. Doch auch den Schaumwein der Familie Frei aus Unterstammheim würde sie ihren Gästen servieren.

Werner Kuster fällt es schwer, einen klaren Favoriten zu nennen. Ihm fällt der 1-er Choix vom Schloss Teufen mit seiner leichten rosé Färbung positiv auf. «Dieser kommt mit seinem komplexen Aufbau und vielschichtigem Körper einem klassischen Champagner am nächsten.» Doch auch die Schaumweine von Schloss Goldenberg und der Familie Brugger gehören für ihn zur Spitze.

Schaumwein im Trend

«Die Qualität der getesteten Weine ist sehr hoch», zieht Kuster nach dem Test ein Fazit. Man spüre die Leidenschaft der Produzenten. «Beim Schaumwein handelt es sich um ein komplexes Produkt, für das es viel Wissen und Erfahrung braucht», sagt Nadine Saxer.

Zwar stellen nicht alle Winzer den prickelnden Wein im eigenen Keller her. Denn für seine Produktion braucht es spezielle Geräte und auch viel Platz. Aber die Grundweine, aus denen schliesslich Schaumwein gemacht wird, entstehen auf den Weinbetrieben der Region. Sie tragen die ganz eigene Handschrift der Winzer und sind geprägt von den jeweiligen Reblagen. Viele geben ihren Grundwein zur Veredelung an Paul Gasser in Ellikon an der Thur weiter, der sich auf die Schaumweinerstellung spezialisiert hat («Landbote» vom 22. Dezember). «Schaumweine liegen seit einigen Jahren sehr im Trend und es ist schön zu sehen, dass unsere Region auch in diesem Bereich so viel zu bieten hat», sagt Saxer.

DIE GETESTETEN SCHAUMWEINE AUS DER REGION

Stammheimer Schaumwein

Der Schaumwein von Käthi und Ruedi Frei aus Unterstammheim ist aus Riesling-Silvaner-Trauben hergestellt. Er ist blassgelb gefärbt und sein Bouquet beschreibt die Jury als dezent blumig, feinherb und leicht bitter. Der eher trockene Schaumwein verfügt über eine erfrischende Säure. Die Perlage ist eher grob. Er hat einen schlanken bis mittleren Körper und ist frisch im Geschmack. Er ist für 22 Franken zu haben.



Benkener Wappenschümli

Der Schaumwein der Familie Müller aus Benken leuchtet in einem hellen Gelb im Glas. Er ist aus je einem Drittel Riesling-Silvaner, Federweisen aus Blauburgunder und Räuschling hergestellt. Der Geruch ist laut den Experten sehr würzig, allerdings mit einer leicht staubigen, mineralischen Note. Der Wein verfügt über eine leichte bis mittlere Säure und eine eher feine Perlage, die schnell aufsteigt. Die Flasche kostet 20 Franken.



Rickenbacher Vin Mousseux

Gekeltert aus reinem Gewürztraminer, ist der Schaumwein der Familie Brugger aus Rickenbach eine Seltenheit in der Region. Seine Farbe ist von einem blasen Gelb und das Bouquet beschreibt die Jury als blumig und frisch, mit Noten aus Muskat und Rosen. Der Wein hat eine leichte Restsüsse, wodurch er mild und «trinkfreudig» ist, wie Jury-Mitglied Nadine Saxer beschreibt. Er wird im Hofladen für 19,90 Franken angeboten.



Sélection Brut vom Weingut Schloss Goldenberg

Der Schaumwein aus Dorf vom Weingut Schloss Goldenberg ist aus Trauben der Rebsorten Pinot Noir, Chardonnay und Riesling-Silvaner hergestellt. Er hat eine sehr helle Farbe und riecht laut Jury frisch und zugleich leicht herb. Der Wein hat ein vielschichtiges Bouquet mit einer angenehm herben Note. Die Perlage ist eher grob und eher schnell aufsteigend. Im Direktverkauf kostet er 24,10 Franken.



1-er Choix Vin Mousseux vom Weingut Schloss Teufen

Der Wein hat eine besondere Farbe mit einem leichten Rosé-Ton. Dieser kommt vom weiss gekelterten Pinot-Noir-Grundwein, dem noch ein Teil Charmont (Weisswein) zugefügt ist. Er hat laut Jury ein fruchtiges Bouquet mit einer leicht bitteren Note und kommt einem klassischen Champagner nahe. Sein Geschmack ist kräftig und er hat einen guten, fülligen Körper. Er kostet 23 Franken. (rut)



Bilder: mdu