

Der Mann mit Schnauze und
Strohhut ist der Kellermeister
Werner Küster mit elf
Weinen der Staatskellerei.

STAATSKELLEREI ZÜRICH

Die Staatskellerei Zürich feiert ihr 150-jähriges
Bestehen und 15 Jahre ihrer Privatisierung.
Mit der breiten Palette ihrer Weine versucht sie
den Spagat zwischen neu verstandenem
Regionalismus und globalen Trinkgewohnheiten.
Mit Erfolg. Die Zeiten der dünnen, sauren Land-
weine liegen auch im wilden Osten hinter uns.

Text: Peter Ruedi

THINK GLOBAL, DRINK LOCAL



● Die Geschichte folgt nicht immer der Logik, auch nicht die Geschichte der Staatskellerei Zürich. Zumindest können logistische Überlegungen keine Rolle gespielt haben, als die Zürcher Regierung nach der Aufhebung der Klöster beschloss, im mächtigen barocken Tonnengewölbe des Klosterkellers Rheinau ihre kantonale Staatskellerei einzurichten. Peripherie als Rheinau geht nicht, und das Zürcher Weinland ist insgesamt schon Peripherie. Die Halbinsel umfließt, der Name sagt es, der nach dem Sturz über den Rheinfall sechs Kilometer unterhalb zerbröckelt. In dessen Mitte verläuft hier die Landesgrenze. Auf der anderen Seite liegt Jostetten. Dahinter allerdings gleich wieder das schweizerische Klettgau: das wunderbare «Bad Ostfeningens» mit dem besten Chabissalat der Welt und den besten Weinen von Michael Meyer. Der Grenzverlauf zwischen dem Zürcher Weinland, Deutschland, Schaffhausen und (am anderen Ende) dem Thurgau ist hier zuweilen verwirrend und, was die Weine angeht, alles ein Gebiet, auch wenn die Schaffhauser sich als «Blauburgunderland»

profilieren. Dieses reicht in Wahrheit weit über ihre Kantongrenzen hinaus.

Im vorletzten Jahrhundert war Rheinau allerdings noch das Ende der Welt und die Weine aus seinen Reben waren dementsprechend. Dass sich das in jüngster Zeit sehr geändert hat, hat sich noch nicht bei ganz allen Weinliebhabern herumgesprochen. Davon handelt diese Geschichte, die, wäre sie nicht trotz ihrem Gegenstand eine über nüchterne Anstrengungen, den Titel «Dornröschens Erwachen» tragen könnte.

Das Kloster Rheinau wurde im karolingischen Zeit gewiss auch aus strategischen Gründen auf die tropfenförmige Insel nach dem Eingangsbogen der spektakulären Stromschleife gebaut und später sicher deshalb von den Habsburgern befestigt. Aber wie bei vielen Sakralbauten war ursprünglich auch hier Magie im Spiel. Die Magdalenenkapelle am östlichen Inselspitz steht auf einem sogenannten geomantischen Kraftpunkt. Umgegenüber dem unteren Ende der Insel erstreckt sich die «Abhang» wie geschaffen für den Anbau von Reben, der «Rüchli». Die Geschichte des Rebbaus ist ab dem frühen Mittelalter untrennbar mit der Geschichte der Klöster verbunden. Aus magischen Gründen anderer Art: der Wein ist der Stoff der Verwandlung und das Medium der Wandlung.

Handfeste Gründe gab es schon auch, als der eben im Amt berufene Staatschreiber Gottfried Keller (aller Vermutung nach) 1864 die Weisung verfasste, die den säkularisierten Klosterkeller mit dem Spitalamtkeller Zürich zusammenlegte und unter der Verwaltung des Kantons stelle. Aus dem Stift wurde, wie vielerorts im radikal-freiständigen 19. Jahrhundert, die kantonale Irren-



Grosse Fässer, die bis zu 13000 Liter fassen. Eines mit Jahrgang 1811 stammt noch aus der klösterlichen Zeit (links). Heute dominieren Tanks aus Stahlbeton den klinisch sauberen Keller. In dem posieren Geschäftsführer Christoph Schwieger (rechts) und Kellermeister Werner Kuter fürs offizielle Foto.

SHORT FACTS STAATSKELLEREI ZÜRICH

ADRESSE Klosterplatz
8462 Rheinau
FON 052 319 29 10

INTERNET

www.staatskellerei.ch
GESCHÄFTSFÜHRER Christoph Schwieger, ursprünglicher Touristikkauflaufmann

KELLERMEISTER Werner Kuter, Weintechnolog, «Aktion» der Staatskellerei-Weine

MITARBEITER vier, plus zwei Lehrlinge und zwei temporär angestellte Mitarbeiter für die Spitzenzeiten während der Lese

PRODUKTION jährlich werden 300 Tonnen Rebhaut und 90 Winzern aus 26 Gemeinden verarbeitet, bis je nach Jahrgang rund 400'000 Flaschen Wein ergibt

NUMMER 2 Mit 80 Hektaren ist Zürich der grösste Rebbaubauktion der Deutschschweiz. Die Staatskellerei ist zweitgrösster Weinproduzent im Kanton (Nummer 1: VOLU) und übertrennt jährlich die Trauben von 60 Hektaren, was 10 Prozent der gesamten Zürcher Rebfläche ausmacht

anstalt, die spätere psychiatrische Klinik. Die Staatskellerei hatte diese, wie die Spitäler, Heime und Anstalten im Kanton überhaupt, mit Wein zu beliefern. Der gebot zur Grundversorgung der Patienten und auch des Personals, das zeitweise auf bis zu einmahl Liter täglich Anspruch hatte. Mit der je nach Standpunkt menschenfreundlicher oder verwertlicher Praxis räumte die Psychiatrie des 20. Jahrhunderts auf. Dafür wurde die Staatskellerei wichtiger für den Weinbau im Kanton. Sie wurde in den dreissiger Jahren der Volkswirtschaftsplanung unterstellt und hatte die aus dem ganzen Kanton angekarteten Jungweine auszubauen und zu pflegen. Abgefollt wurde der Wein dann im ebenfalls staatlichen Betrieb Nefenbach. Viel Umtrieb für Wein, von demen Belanglosigkeit wir uns heute kaum mehr eine Vorstellung machen. Max Frisch liebe sie, wie insgeheim manches Zürcherische. Sein zeitweiliger Freund Friedrich Dürrenmatt, Bordeaux-Trinker von Anbeginn, lachte sich schief über diese dünnen Säfte.

Ab den siebziger Jahren begann der Niedergang. Die Staatskellerei produzierte mehr und mehr das, was man mit einem Staatsbetrieb assoziiert. Einzelne Zellereferenten betrachteten den Betrieb als soziales Aufgebäckchen, das zur Abnahme jeden Schrotts verpflichtet sei. Notfalls setzten die, welche über die richtigen Verbindungen verfügten, politischen Druck auf. Der Kanton, dem einerseits die Unvereinbarkeit von Vollgessundheit und Weinproduktion vorgeworfen wurde, nutzte andererseits in handfeste Defizite – weil die Weine aus zu vielen und zu schlechten Trauben liegen blieben. Noch heute wird die Frage eines Regierungsrats kopiert: «Nehmen wir was von der Staatskellerei, oder gehen wir direkt zum Wein?» Solche

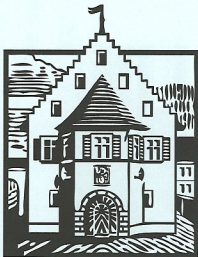
Scherze teilen sich auch der Basis mit. Der Ruf war miserabel, der Absatz stagnierte, die Abschreiber nahmen zu, das Defizit erreichte Millionenhöhe.

1997 wird der Betrieb verlässt. Käufer ist, zur Überraschung vieler, ein Unternehmen, das zwar grosse Erfahrung im Handel und Vertrieb, aber keine in der Produktion von Wein hatte und dem man ein inkales Engagement zuletzt traute: die Mönepack Wein AG. Damit beginnt eine neue Zeitrechnung in Rheinau und für einen Teil der Traubenerzeuger das Ende der Gemütlichkeit. Die nunmehr private Staatskellerei (der Widerspruch ist ein lastiges Paradox bis auf den heutigen Tag), nach VOLLG der zweitgrösste Weinproduzent im Kanton Zürich, verarbeitet Trauben von 60 Hektaren Rebfläche, die Erträge von Winzern aus 26 Gemeinden quer durch den Kanton (Unterland, Rafezfeld, Weinland, Züriches). Die Produzenten der rund 300 Tonnen Trauben (entspricht ca. 400'000 Flaschen) mussten umdenken. Nun zählte Qualität, will sagen Mengenschranke. Zumal die Halbhaufen unter den Winzern, die in erster Linie Landwirte sind und aus familiären Gründen noch etwas Rebbaubetrieb, mussten umlernen und Beratung akzeptieren. Mit der wachsenden Einsicht, dass der Zuckergehalt der Trauben nicht alleiniger Parameter zur Bestimmung der Traubenqualität war, dass die «phenolische Reife», die Reife der Gerbstoffe, dabei mindestens so wichtig ist, verlangte z.B. die Festlegung des Lesezeitpunktes professionelles Know-how. Unter Mönepack schreibt man in Rheinau nun schwarze Zahlen.

Verantwortlich für die Wende sind zwei Männer, die so verschieden sind wie Stan und Ollie und sich eben

«Wir wollen uns dem Markt anpassen, aber andererseits auch ehrlich bleiben, unsere Überzeugung nicht verkaufen.»

CHRISTOPH SCHWIEGLER, GESCHÄFTSFÜHRER



ANNO DAZUMAL: WÄGSTATION UND «ABFÜLLSTRASSE»

Das markante Eingangsportal der Staatskellerei Zürich ist zugleich das Logo des Weintrinkers, der 2012 sein 150-Jahr-Jubiläum feiert. Vor 20 Jahren war es üblich, den in den zahlreichen Trotten gepackten Jungweinen nach Rheinau zu bringen oder ihn abholen zu lassen. Der trübe Saft wurde mit Handpumpen zu zweit in die Puderfässer gepumpt und mittels Schläuchen durch die Fensterschächte den Fässern im Rheinauer Keller zugeführt.



1945: «Abfüllstrasse»
im kühlen Kellergewölbe
des Klosters, ein Ochean-
karen mit Puderfass
auf der Wägstation, der
Lieferwagen der Staats-
kellerei von anno dazumal.

deshalb gut ergänzen. Christoph Schwegler, Geschäftsführer, Jahrgang 1971, ursprünglich gelernter Touristikkaufmann, aber schon bald in den Weinhandel abgesprungen, zuletzt im Verkauf bei Mövenpick, ist einer, der in Kategorien von Marketing, Trends, Image und Identity denkt, aber auch um das Spannungsfeld zwischen einem regionalen Produktionsbetrieb und einem grossen Handelsunternehmen weiss, zwischen dem Lab des Lokalen (er spricht von «Heritage-Gedanken») und einem in seinem Angebot global operierenden Vertrieb. Local is sexy, Regionalismus in Wohl wahr. Wer aber will, schon gar bei einem Big Player wie Mövenpick, auch nur in die Nähe von provinziellen Heimatwerk geraten? Der Grat ist dünn, Fingerspitzengefühl gefragt. Entschide sind ausserhalb heikel. Über ein Glas Pinot gris hinweg hört sich das bei Schwegler so an: «Wir wollen uns dem Markt anpassen, aber anderseits auch ehrlich bleiben, unsere Überzeugung nicht verkaufen; nicht zu süs, zu kommerziell werden und einem Wein bei Gelegenheit doch auch eine gewisse Gemässigkeit bewahren.»

Werner Kuster, 49, ist der Mann mit Schinn: Kellermeister, aber auch Darsteller eines Kellermeisters. Das liegt nicht an seiner Einzelkeit, sondern an einer klugen Entscheidung. Eine «Staatskellerei», ein das Traubengut von knapp 100 Rebauern verarbeitender Betrieb, kann Identität und Authentizität nicht über die schollenverbundenen Produzenten vermitteln, sondern nur über den, der gewissermassen der gemeinsame Nenner von ihnen allen ist. In einem Trauben verarbeitenden Betrieb ist der Kellermeister der «Auteur». Bei Provins ist das Madeleine Gay, bei der Staatskellerei Werner Kuster.

Aber Kuster ist auch das Missing Link zwischen Staatskellerei und «Staatskellerei» zwischen dem staatlichen und dem privatisierten Betrieb in Rheinau. In Waldenwil aufgewachsen, dorthelbst ausgebildet zum Agrobiologe/aboret, kann er, Sohn eines Wallisers, früh auf den Wein, absolvierte nach einem Praktikum eine Ausbildung zum Weintechnologen, suchte im Wechselland und in Frankreich (u.a. ein Jahr an der Loire) weiter so viel praktische Erfahrung wie möglich. Daneben und dazwischen belegte er Kurse in Biochemie und Montpellier, arbeitete in der Schweiz bei mehreren Kleinbetrieben, aber auch beim Grossverleiher Ratiolard, und landete nach einem Abstecher in den Verkauf (dafür fehlte es mir an Diplomatie) 1992 bei der Staatskellerei Zürich. «Hauptprobleme», erinnert er sich, «waren die politischen Einflussnahmen und die mangelnden Absatzkanäle. Wir hatten auch personelle Probleme, es war kein Geld vorhanden, die Infrastruktur war veraltet, man musste fast für jeden neuen Besen einen Investitionsantrag stellen. Der Geschäftsführer war zwar nicht beliebt unter den Winzern, was für ihn sprach, er erkannte die Missstände und hatte auch innovative Ideen, aber er kam damit kaum durch. Wie auch immer, ich dachte drei Jahre zu bleiben, hängte nochmals drei an. Dann kam die Privatisierung. Ich blieb. Es war eine neue Herausforderung. Inzwischen bin ich zwanzig Jahre hier.»

In Rheinau war Potential. Im mächtigen, schon vor dem Verkauf mählich modernisierten, rechtwinklig angelegten historischen Keller (insgesamt 110 Meter lang)



liegen heute Fässer und Barrigues im vorderen, Stahltechnik im hinteren Teil. Gemäss der alten Weisheit, dass sich die Qualität im Weinberg macht, im Keller nur interpretiert, konzentriert, inszeniert wird, was von dort herein kommt, intensiviert Kuster die Zusammenarbeit mit den Winzern. «Vor meinen Neuschaffungen an Önologische Fachliteratur befasste sich keine einzige mir mit Kellertechnik. Mich interessieren nunmehr Rebaubothem.» (Bodenkunde zum Beispiel.)

«Wir sind sehr schlank aufgestellt», sagt Kuster, und streicht mit der Hand über seinen mächtigen Bauch. «Christoph Schwegler und eine Administratorin, ich und ein Stellvertreter, zwei Leihfänge und zwei temporär angestellte Mitarbeiter für die Spitzenzeiten während der Lese oder besondere Retatten, zum Rütteln des Schaumweins etwa.» Einen solchen Versuch Kuster nämlich auch. In seiner breiten Brust hat viel Platz. Kuster ist ein präziser Arbeiter, aber in seiner Weinweltanschauung kein Purist. Der Fächer im Angebot der heutigen Staatskellerei ist so weit, dass der Spagat ein weniger kompaktes Gemüt, einen weniger spielerisch-neugierigen Weinmacher leicht zerreissen könnte. Kuster schafft die Spannung weicher locker.

Eine Linie führt die Traditionen fort, die man am ehesten von einer Staatskellerei Zürich erwartet – nur auf einem unglaublich sauberen Niveau als zu Zeiten, als sich selbst die Zürcher Regierung, im Grunde ja verpflichtet zur Wertschätzung einheimischen Schaffens, mit Grausen von diesem abwandte. Ein sortenreiner Riesling x Sylvaner von Zürichsee und ein entzückender Räusching von direkter Finneise und eine Reihe von einfachen, aber blit-

sauberen Blauburgundern: vom Zürichsee, von Teufen, von Oberebrack. Dann zwei dem zum Gründervater stillstehenden Gottfried Keller gewidmete «Staatsreiber»: ein reinsortiger, sehr zugänglicher, aber keineswegs banaler Blauburgunder und eine weisse Cavée aus Pinot noir, Riesling x Sylvaner und einer Spur Muscat und Gewürztraminer, beide ein grosser Erfolg auch im Einzelhandel ausserhalb vom Mövenpick.

Ebenfalls eine Reverenz an den (gern und viel Wein trinkenden) Staatschreiber und Dichter sind drei Weine, die nach der Titelfigur der ersten Erzählung von Kellers «Die Leute von Seldwyla» (Pankraz der Schmoller-) heissen: ein sehr schöner, zwölf Monate in neuer französischer Eiche ausgebauter, aber keineswegs überholter «Pankraz-Pinot noir», vielschichtig, lang, wunderbar im Gleichgewicht von saubere Frucht und Substanz, guter Säure, schlanken Tankern; ein erstaunlich subtiler, vol-

Ein imposantes wie materisches Weingut: Rheinau liegt etwa 50 Kilometer nördlich von Zürich, Wasratzen ist ein Kloster auf einer Insel mitten in Rhein.

«Ich dachte drei Jahre zu bleiben,
hängte nochmals drei an.
Dann kam die Privatisierung. Ich blieb.
Es war eine neue Herausforderung.
Inzwischen bin ich zwanzig Jahre hier.»

WERNER KUSTER, KELLERMEISTER



Werner Kuster, Fassprobe im Barrique-Keller. Am längsten reift der Pinot noir «Tête de cru» in neuen französischen Eichenfässern – ganze 30 Monate.

DAS WEITGEFÄCHERTE ANGEBOT DER STAATSKELLEREI: VOM «STAATSSCHREIBER» BIS ZUM «KLOSTER KRÄUTERLIKÖR»

2010 STAATSSCHREIBER

WEIN CUVÉE BLANC
PRESTIGE

Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Pinot noir, Riesling x Sylvaner,
Muscat, Gewürztraminer
Fr. 14.50
Duftiges, florales, süsses,
würziges, vom Gewürztraminer
dominiertes Bouquet,
rosen, Kräuter, Dörrobst.

Leichter, feiner Gaumen,
zarte Frucht, wenig Säure,
schlanker Abgang.
16/20 trinken - 2018

2010 COMPLEXE PINOT GRIS

Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Fr. 17.80

Leichtes, breites, samtendes
Bouquet, Flieder, frische
Wäsche, Kreide. Molliger,
Solaris

leichter Gaumen, leichte
Frucht, wenig Säure,
zarte Struktur, mittlerer
Abgang.
16/20 trinken - 2017

2010 PANKRAZ BLANC

NOBLE PRESTIGE
Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Sauvignon blanc
Fr. 18.90

Minerales, leichtes
Bouquet, Kreide, Mandeln.
Leichter, feingliedriger
Gaumen mit zarter
Aromatik, wenig Säure,
schlanker Abgang.
15/20 trinken - 2016

2010 SOLARIS CHORD

RHEINAU
Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Solaris

biodynamisch nach Demeter
Fr. 24,-

Duftiges, spitzes, miner-
ales Bouquet, Flieder,
Lindenblüten, Fichten-
harz, Aralidil, Samtner,
mittelsüßlicher Gaumen,
leichte Frucht, wenig Säure,
zarte Resttöne, mollige
Struktur, weicher Abgang.
16/20 trinken - 2018

2010 PANKRAZ

PINOT NOIR ROSÉ
Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Fr. 15.80

Dumpe, leichtes
Bouquet, rote Kirschen,
Bergamotte, Kreide
Mittelsüßlicher, breiter
Gaumen, wenig Frucht,
leichte Säure, leichter
Abgang.
15/20 trinken - 2016

2010 STAATSSCHREIBER

BLAUHÄUBER
Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Fr. 15.80

Schlanke, würzige,
vegetables Bouquet, rote
Kirschen, Himbeerenstauden,
kalter Rauch. Seidener,
schlanker Gaumen, leichte
Frucht, süsse Aromatik,
zarte Struktur, fruchtiger
Abgang.
16/20 trinken - 2018

2010 COMPLEXE

CUVÉE NOIR
Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Pinot noir, Dolinau,
Cornalin
Fr. 17.80

Verhaltenes, herbes, wür-
ziges Bouquet, Kirschen,
Kornel, Tannenholz, Leichter,
feingliedriger Gaumen,
seidene Struktur, leichte,
süsse Aromatik, mittlerer
Abgang.
16/20 trinken - 2020

2008 PANKRAZ PINOT NOIR

PRESTIGE BARRIQUE
Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Fr. 23,-

Duftiges, leichtes Bouquet,
Kirschen, Wildfisch,
Rauch, Seidener, mittel-
kräftiger Gaumen, leichte
Frucht, schlanke Struktur,
süsse Aromatik, feiner,
süsser Abgang.
16/20 trinken - 2018

2010 GARNETT PRESTIGE

BARBIQUE
Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Fr. 28,-

Florales, süsses, breites
Bouquet, rote Kirschen,
roter Cassis, Naturepöhr.
Leichter, süsser, eher
schlanker Gaumen mit fei-
ner Frucht, süsser Aromatik,
langer, duftiger Abgang.
Kann noch zulegen.
16/20 trinken - 2022

2006 PINOT NOIR

TÊTE DE CRU
Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
100 % Pinot noir

25-jährige Reifebocke
Reinlinig, strahlend. Eignisvoll.
In neuen Barriques aus Fran-
zösischer Eiche über 30 Mo-
nate ausgebaut, will sich mit
den grössten Gewächsen
massen, in der Schweiz und
über die Grenzen hinaus
Fr. 75,-

Samtenes, süsses, fein
marmeladiges Bouquet,
Himbeeren, Kirschen, Vanille,
fein Aralidil. Fruchtiger,
molliger, weicher Gaumen
mit süsser Frucht, samtene
Struktur, gute Aromatik,
langer, opulenter, süsser
Abgang.
17/20 trinken - 2022

2006 VINTAGE LIKÖRWIN

Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Pinot noir
Fr. 28,-/37,-d

Alkoholisches, kräftiges,
würziges Bouquet, Dörn-
grüpfraumen, Rauch, Korinthen,
Himbeeren, Lakritze, Breiten,
kräftiger, kantiger Gaumen
mit kräftiger, süsser Aro-
matik, sandigen Tannin,
bourgeois Struktur, langer,
süsser Abgang.
17/20 trinken - 2030

KLOSTER KRÄUTERLIKÖR

Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, Rheinufer
Duftiges, süsses, würziges
Bouquet, Zimt, Anis, Bir-
wurz und weitere Früchte.
Molliges, fischer Gaumen
mit kräftigem Alkohol,
würziger, kräftiger Aromatik,
süsser Abgang.
16/20

französisch bei

Staatskellerei Zürich,
Klosterplatz, 8463 Rheinufer
Fax 052 20 29 10
www.staatskellerei.ch

www.nosoevickipinot.com

ler, beeriger, frischer «Pankraz» Rosé, aus bestem Pinot-Trauben, dem kurz nach dem Pressen von der Maische abgezogenen Saft, der dem Roten zu mehr Dichte verhilft (die Methode «saignée»); und ein Weisses «Pankraz», als fast reinstoiger, knackiger Sauvignon blanc eine Reminiszenz an Kuster's Jahne der Loire. Alle drei Pankraze in eleganten, durchsichtigen Flaschen präsentiert, mit dem Aufdruck auf dem Glas statt Etiketten – die Handschrift von Schwelgers eigener clevere Grafiker-Truppe.

Zwei entschieden auf Mehrheitsfähigkeit hin angebaute Weine sind auf Jubiläum hin ins Angebot gekommen: der schon genannte duftige, vollmundige Pinot gris, absober ein Wein, der bei einem jungen Publikum ankommen wird, und eine Cuvée aus Pinot noir, der Neuzüchtung Dolinau und etwas Cornalin, die Mönchsbeil als «Wein des Jahres» lanciert (ein hausinterner Erfolg der Produzenten in Rheinau): sehr vielschichtig, sehr eingängig, breit flüssend und doch mit einigen Stromschnellen im Ablauf. Alle moda ma non troppo. Beide Weine, alla moda zu non troppo, tragen den Namen «Complex».

In sinngemäss aufwärts strebender Richtung liess die Staatskellerei weiter einen schönen, pflaumigen, strukturierten Garnaret aus (eine Züchtung aus Gamay x Reichensteiner): nah an einem roten, etwas würzigem geratene, viel Zerstechbarkeit. Und Kirschen. Auch das ein Wein, der auf den ersten Schluck mehr mit dem Weisland assoziiert wird als mit der Ostschweiz und mithin ein Beweis dafür ist, dass in der Staatskellerei Zürich regionales Selbstbewusstsein nichts mit ökologischer Kirchturnpolitik zu tun hat. Dies ist der erste Wein aus der Neuzüchtung von Changuin, der mich wirklich überzeugt.

Den Rahmen all dessen sprengen zwei Weine, die in Rheinau selbst wachsen, auf den genannten schönen vier Hektaren des «Chorb». Dort baut sie der Betrieb der Stiftung Fintan (so benannt nach einem sagenhaften irischen Mönch) in neu terrasierten Weinberg nach der biologisch-dynamischen Grundregeln, an teils mit körperlich oder geistig behinderten Mitarbeitern. Werner Kuster evaluierte dafür die «PWiV» (pilzwehrstandsfähigen) Zonen. Zum einen die Neuzüchtung «Solaris», die einen ziemlich üppigen, fruchtstuen, nach Sauvignon-artiger Jugend exotisch aromatischen, leicht reststuen Wein ergibt. Zum andern eine Neuzüchtung des umtriebig-kreativen janzösischen «Pinot Valentin» (Kirschen). Und Kuster, der bei Delberg seit vielen Jahren mit resistenten neuen Sorten beschäftigt. Diese nennt er «Caretner Julia». «Als wir die ersten Versuche machten», so Kuster, «sind wir et was erschrocken. Der Wein war pechschwarz, beinahe ohne Struktur, aber mit einer Aromatik, die extrem einseitig duftig stand: er roch in der Nase wie ein Riesenstrauss Baccara-Rosen. Da mussten wir was unternehmen wir ungeteilt in den letzten Etappen so Prozent Momen (auch eine pilzwehrstandsfähige Neuzüchtung). Und merken dann, dass sich auch der Cabernet-Julia verändert, die pfeifferige, paprikaartige Seite des Cabernet trau mehr in den Vordergrund.» Die Staatskellerei tauft ihn auf den Namen «Lunaris». Not my cup of tea. Aber zweifels Weine, inzwischen Demeter-zertifiziert, werden ebenfalls

In einem Trauben verarbeitenden Betrieb ist der Kellermeister der «Autor». Bei Provins ist das Madeleine Guy, bei der Staatskellerei Werner Kuster.

nicht nur unter radikalen Bio-Hardlinern ihr Publikum finden. Wir erfahren will, welche Kontinentalprobe durch durch das Angebot der neuen Staatskellerei – und ihren Winemakers – verläuft, muss das Experiment wegen, nebenan in der Zürichsee-Räusching und den Solaris zu kusteren.

Gestern wäre nicht Kuster, würde er nicht einen Eisen verschoben, einen «Vintage Part», den erstaunlich schon gesantenen Schaumwein à la méthode champenoise (zu einem Preis unter dem von Schlämer aus Franciacorta). Sein bislang ehrgeizigste Projekt ist freilich der Pinot noir «Tête de cru». Es gibt davon pro guttes Jahr ganze 1000 Flaschen (in schwächeren, etwa 2007, wird darauf verzichtet), und jede kostet, wir reiben uns die Augen, 75 Franken. Das ist zweieinhalbmal so viel, wie Urs Pircher, ein Spitzenkellner seines Fachs, für seinen besten Pinot vom Stadler in Eglistal verlangt. Vom Stadler, dieser unvergleichlichen Rebenreife im Rheingebiet von Eglistal, kommt auch der «Tête de cru». Wie das? «Der Pircher ist es auch viel zu billig! Unser Stadler hat den Preis, den er wert ist. Wir suchen den Vergleich im Burgund! 400 Grammaximal als Zehnogramm (Quadratmeter), wir geben beermessene w». Ein Hammerwein, zugegeben, dem freilich der Ergeiz anrumken ist, von der floralen Poésie, welche einen, sagen wir: Clas de Tart bei aller Komplexität ausreicht, ist hier wenig zu merken. Noch (Was allerdings auch bei der Jugend des verlosteten 2006er liegen mag). Natürlich ist der «Tête de cru» Prestigeobjekt und Provokation. Eine Manifestation gegen die letzten Reste von allem Landwein-Staatskellerei-Image. Des trotz behaupteten Stozes auf den «neuen Regionalismus». Das Ende der Bescheidenheit. «Wir konzentrieren sich dieser Flasche eigentlich die Marketingfehler der ganzen Region in den letzten Jahren», meint Kuster. «Es fehlt an Selbstbewusstsein, an Stolz. Wir stellen uns hin und sagen: Der Wein ist das wert, im Burgund kostet er auch so viel oder mehr! Nun ja, Burgund ist nicht über alles. Aber das die Pinots der Gatenbeisen in Fläsch in etwa auch zu solchen Preis behandelt werden und das zwischen der Bündner Herrschaft und den Zürcher Weinland nicht mehr die Welten von einfallen, stimmt auch. «Jedenfalls, so Schwelger, «hatte ich bis heute keinen einzigen Winzer am Telefon, der sagte: «Gibts es no?»

Ob nun die Etikettenreiner ins Zürcher Grenzland einfallen? Wenn schon. Wenn die Grosskonkurrenz ins normalen Weintrinkern den «Tête de cru» weggeduckten, lassen wir das Schmolten und halten uns an den wunderbaren «Pankraz». Von dem werden auch nicht Massen, aber menschenfreundliche Mengen produziert. ☐

SHORT FACTS STAATSKELLEREI HISTORIE

1895-1898 Bau des Klosterkellers. Beginn der Wein-Geschichte im Kloster Rheinau
1882 Geburtsurkunde der Staatskellerei Zürich
1878 Bau der Unterstadt des Dichters und Weinliebhabers Gottfried Keller in seiner Funktion als Staatskellerei. Mit den Weinlinien «Staatschreiber» und «Pankraz», benannt nach Kellers Novelle «Pankraz der Schmelzer», erweist die Staatskellerei dem Dichter heute ihre Reverenz
1897 Privatisierung der Staatskellerei. Heute ist sie eine Tochtergesellschaft der Mönchwil Wein AG.