

Luzern Weinprobe vom 29. Juni 2017

Zürcher Weine

Am 29. Juni tritt Diederik Michel, Winzer in Küsnacht am Zürichsee, als Gastreferent bei den Luzerner Reblüten auf. Er vermittelt anschaulich sein vielfältiges Wissen über den Rebbau im Kanton Zürich, der einst der Kanton mit der mengenmässig stärksten Produktion war. Er gibt auch Einblick in die unterschiedlichen Tendenzen bei den aktuellen Kellermeistern.

Der Kanton Zürich als Rebbauggebiet

Einst war Zürich der grösste Weinproduzent der Schweiz, es wurde hier mehr Wein gekeltert als im Wallis. Der Rückgang begann mit dem Bau der Eisenbahn. Sie erleichterte den Import von besserem Wein aus Frankreich. Das Wachstum der Städte tat ein Übriges. Diederik Michel belegt die Entwicklung mit Karten von 1566 und 1664. Heute wird Rebbau nicht nur am Zürichsee betrieben, sondern auch am Rhein (Eglisau), im Weinland, im Limmattal und um Winterthur. Mit 900 Winzern und gut 600 Hektaren ist es der flächenmässig bedeutendste Deutschschweizer Weinkanton. In den nördlichen Gebieten, auf Molasse, sind die Böden ähnlich wie in der La Côte. In den von Gletschern geformten Gegenden gedeihen die Reben auf Seitenmoränen, oft auf Nagelfluh und Sandsteinböden.



Es sind keine Sorten verboten, deshalb werden mehr als 100 Sorten angebaut. Vorherrschend sind Pinot Noir mit 52 und Riesling-Sylvaner mit 20 Prozent. Der Räuschling kommt noch auf drei Prozent, alle andern erreichen je nur weniger als zwei Prozent.

Der Referent – ein Spätzünder

Weil Diederik Michels Eltern Holländer sind, ist auch seine Muttersprache holländisch, obwohl er am Zürichsee aufgewachsen ist. Zuerst hat er Bauingenieur studiert, dann in die Gastrobranche gewechselt. Auf Anraten eines Berufsberaters machte er ein Oenologiestudium und übernahm 2014 das Weingut der Familie Welti in Küsnacht, wo er mit naturnahen Methoden produziert.

Diederik Michel (rechts) mit Weinmeister Sascha Erni, der den Abend organisiert hat



Das Weingut des Referenten in Küsnacht

Riesling-Sylvaner statt Riesling x Sylvaner

DNA-Analysen ergaben, dass bei der 1882 von Hermann Müller vorgenommenen Züchtung weder Sylvaner noch Chasselas, wie man eine Zeit lang glaubte, beteiligt war. Es handelt sich vielmehr um eine Kreuzung von Riesling mit Madeleine Royale. Deshalb schreibt man jetzt Riesling-Sylvaner statt Riesling x Sylvaner. In Deutschland ist der Name Müller Thurgau gebräuchlich. Der Meilener Classic 2016 von Schwarzenbach zeichnet sich durch eine frische blumige Aromatik aus.

Räuschling – früher eine saure Sache

Die alte Sorte Räuschling, die im Mittelalter auch in Baden, im Elsass und der Pfalz verbreitet war, findet man fast nur noch in der Schweiz, vorwiegend im Kanton Zürich (17,5 von total 22 Hektaren). Früher, als man alle angesetzten Trauben stehen liess, vermochten sie nicht auszureifen und der recht saure Wein bekam Übernamen wie „Suurgörpsler“. Mit den heutigen Methoden vinifiziert, findet seine markante frische Säure viel Anklang. Der angebotene Räuschling 2016 stammt aus dem Keller des Referenten. Er macht bei einem Drittel der Trauben einen biologischen Abbau, was zu seiner Aromakomplexität beiträgt.

Der Sauvignon Blanc Lattenberg Stäfa 2016 von Zweifel gefällt mit exotischen Fruchtnoten. Er ist ziemlich säurebetont und bietet sich als idealer Begleiter zu Sushi an.

Nach einem vom Referenten aus Pinot Noir hergestellten Rosé folgt der Kernpunkt der Degustation: Der Vergleich von drei Pinot Noirs 2015.



Gleiche Rebsorte – unterschiedliche Verfahren

Jeder der drei Pinot Noirs wird anders produziert. Der erste, mit Namen Riedhof Höngg, stammt von Zweifel. Er arbeitet bei einem Teil der Trauben mit Maischeerhitzung auf 60 bis 65 Grad, um Farbe zu extrahieren. So entsteht ein tiefroter Wein mit Konfitürennote, aber mild im Geschmack. Lüthi Weinbau in Männedorf macht das Gegenteil: die Trauben werden 10 bis 14 Tage bei nur drei bis fünf Grad gehalten, dann folgen eine normale Maischegärung und der Ausbau in gebrauchten Fässern. Das Merkmal dieses Pinot Noir élevé en fûts de chêne ist seine Cassisnote.

Der gleiche Winzer baut einen andern Teil seines Pinot in neuen Barriques aus. Die Hefe wird mehrmals aufgerührt, was dem Pinot noir élevé en barrique eine weiche Note verleiht.



Rosé und Pinot Noir von Diederik Michel

Den Abschluss machen untypische Zürcher Weine: Zwei Cuvées und ein Malbec. In seinem DW Cuvée rouge 2015 fügt Diederik Michel dem Pinot Noir Dornfelder und Gamaret bei. Der Dornfelder, eine eher schwierige Sorte, macht den Wein weich und rund. Mon Crima 2015 vom Weingut Rütihof in Uerikon, aus Merlot und Pinot Noir ist kräftiger, mit Kirschenaroma. Ein gutes Reifepotential weist der abschliessende Malbec Centenaire 2014 von Zweifel auf.

Diederik Michel kommt beim Publikum mit seinem Wissen und den vielen Illustrationen sehr gut an. Passend zum Thema des Abends geniessen die Gäste anschliessend ein schön zartes Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli und Saisongemüse.

Ruth Graber