

SCHWERPUNKT WEINKELTERUNG

«Man kann relativ viel falsch machen»

FREIENSTEIN-TEUFEN Aus nicht weniger als acht Traubensorten keltert Geri Lienhard in seinem Elternhaus hoch über der Tössegg drei ganz spezielle Weine. Jetzt im Herbst sind die Herausforderungen im Keller gross, da Fehler beim Weinmachen nicht korrigierbar sind.

Die Morgensonne hat den Herbstnebel bereits aufgelöst. In Ober-teufen, am Südhang des Irchels, ist für die Weinbauern der Schlusspurt angebrochen. Zumindest im Rebberg. «Wir haben schon fast alle Trauben abgelesen», erzählt Geri Lienhard. Nun steht das bevor, was er als «sehr diffizil» bezeichnet, viel Erfahrung benötigt und vom Winzer so manche «degustative Entscheidung» verlangt – die Kelterung.

Dass Geri Lienhard bereits weiter ist als die meisten Winzerkollegen der Gegend, liegt an den Sorten, die in seinem Rebberg wachsen. Da gibt es statt Riesling-Silvaner Sauvignon Soyaères, Muscaris, Cabernet blanc und Cal 6-04 bei den weissen, und statt Blauburgunder gibt es Cabertin, Cabernet noir, Cabernet Jura und Caberneuf als rote Sorten.

Die meisten dieser Namen klingen in den Ohren eines durchschnittlichen Weinkonsumenten zwar irgendwie vertraut, sind jedoch Neuzüchtungen und damit noch relativ unbekannt. «Ich wollte nicht noch einmal dasselbe tun wie früher», sagt Lienhard. Er ist hier aufgewachsen und gehört zu den Alteingesessenen der Gemeinde. In jungen Jahren habe er einmal Ingenieur-Agronom studiert, später auf dem elterlichen Hof die weit verbreiteten, üblichen Sorten Pinot noir, auch Blauburgunder genannt, und Riesling-Silvaner angebaut. Von diesen ist heute nichts mehr übrig. «Wir haben alles ausgerissen und durch unsere neuen Sorten ersetzt.»

Das war vor etwas mehr als vier Jahren, als sich der Oberteufener

Aber wieso gerade acht verschiedene Rebsorten anpflanzen? «Sie ergänzen sich ideal, sind miteinander verwandt und steigern die Komplexität im Geschmack des Weines», erklärt Lienhard. Denn das Spezielle an seiner Kelterung ist, dass am Ende aus den acht Sorten «nur» drei Weine resultieren. Ein Roter und ein Weisser aus den jeweiligen vier Sorten sowie auch ein Federweisser. Solche Kreationen aus mehreren Sorten werden im deutschsprachigen Raum auch Cuvée oder Assemblage genannt.

Bei seinen Sorten handle es sich um weiterentwickelte Züchtungen, grösstenteils aus der

«Ich bin mir ganz sicher, das wird ein bombastischer Wein.»

Schweiz, erklärt der Fachmann. So seien die Trauben speziell für die klimatischen Bedingungen hier geschaffen worden. Weltweit existieren über 1500 Rebsorten, die beiden Unterländer haben immerhin 40 in die engere Auswahl genommen. «Wir haben mehrere Blinddegustationen durchgeführt, bis wir sicher waren, die richtigen Sorten gefunden zu haben.» Er habe sich damals geschworen, einfach keine Trauben mehr zu pflanzen, die später reifen als der Blauburgunder. Das wäre in diesem sehr warmen und sonnigen Sommer freilich kein Problem gewesen, in einem Durchschnittsjahr jedoch schon.

Mit dieser Strategie und nach dem exzellenten Sommer 2015 scheint der Traum vom komplexen, körperreichen Wein des neuen Winzergeschäfts schon früh wahr zu werden. Zwar hängt noch eine einzige Sorte – Caberneuf – an den Stöcken. Aber auch die letzten roten Beeren werden bald durch die Abbeermaschine gelassen und angequetscht und in einem der Tanks landen. «Ich bin ganz sicher, das wird ein bombastischer Wein.»

Lange Arbeitstage im Keller für viel Charakter im Wein

So setzt sich der Winzer bereits seit Wochen hauptsächlich mit der Vinifizierung auseinander, wie die Weinherstellung auch genannt wird. «Ich war in den letzten Wochen auch schon einmal bis morgens um halb drei Uhr hier im Keller», erzählt er. Denn es gibt einiges zu tun. «Man kann vieles falsch machen», gibt Lienhard zu bedenken. Und ausserdem hätten Winzer keine Delete-Taste, um es rückgängig zu machen und neu zu überschreiben.

Die diversen Sorten als Zusammensetzung für die drei Weine wollen optimal gekeltert sein. Je nach Wümmet-Zeitpunkt befinden sich nicht alle Sorten im gleichen Verarbeitungsstadium, was die Aufgabe noch zusätzlich schwieriger macht. Naturgemäss ist der Weisse und der Federweisse schneller gekeltert als der Rote. «Hier ist der Gärprozess bereits fertig», sagt Lienhard und hält ein Glas mit hellem, noch trübem Jungwein unter seine Nase.



Weinbauer Geri Lienhard vergewissert sich, wie hoch der Zuckeranteil der Maische in einem seiner grossen Stahl tanks ist.

Bilder Madeleine Schoder



Im Keller wird getüftelt, probiert, verglichen und Hand angelegt. Zwischen Abbeermaschine, Weinpresse und Stahl tanks arbeitet er in diesen Tagen oft bis spät. Geri Lienhard ist nun speziell gefordert, das Richtige zu tun – und dies vor allem zum richtigen Zeitpunkt. Heuer erwartet er einen «Power-Wein».

Die Gärhefe, welche er dem süßen Traubenmost zugefügt hat, hat den Zucker in einem chemischen Prozess bereits in Alkohol umgewandelt. Hohe Öchslegrade bedeuten viel Zucker und somit alkoholhaltigere Weine. Viel entscheidender ist der Charakter und sogenannte Körper eines Weins, was sich aus den Gerbstoffen in Form von Tanninen aus den Kernen und Beerenhäuten überträgt. Der helle Jungwein im Glas weist eine Note von exotischen Früchten auf, Lienhards Augen leuchten.

«Bunkern», damit der 2015er auch 2025 noch Freude macht

«Momentan darf ich auf keinen Fall einen Schnupfen kriegen.» Die feine Sensorik des Weinmachers würde sonst ausgerechnet in der für ihn wichtigsten Zeit des Jahres komplett verloren gehen.

Die vielen «degustativen Entscheidungen» auf dem langen Weg zum optimalen Wein könnten schlicht nicht mehr gefällt werden.

Mitten im Gärprozess befindet sich, nach acht Tagen im Tank, die Maische der drei bisher gelesenen Sorten für den Rotwein. Die noch fehlende Caberneuf-Sorte wird einzeln gekeltert und kommt erst später hinzu. Den richtigen Zeitpunkt zu treffen, um die Beeren vom Saft zu trennen und den restlichen Teil zu pressen, bildet die nächste grosse Herausforderung für Geri Lienhard.

Gestresst ab so vielen parallelen Prozessen, die es zu überwachen gilt, und Entscheidungen, die nicht korrigierbar sind, scheint er nicht. «Nur nöd jufle», meint er gelassen. Das möge er generell nicht und schon gar nicht im Keller. «Ich will den Herbst ge-

niesen und diese Zeit beim Keltern voll auskosten», meint er, der gelegentlich auch als Juror an professionellen Degustationen allerlei fremde Weine mitbeurteilt. Nun geht es um seinen ersten eigenen Roten seit der Gründung des Weinguts. Und obwohl er kei-

ne genaueren Prognosen zu seinem Roten 2015 machen will, meint er: «Ich freue mich schon riesig und werde sicherlich einige Flaschen bunkern. Denn dieser Tropfen soll schliesslich auch noch in zehn Jahren Freude machen.» Christian Wüthrich

«Wir wollen etwas anderes machen, sicher keinen Mainstream.»

ner, nach einem längeren Unterbruch seiner Winzerlaufbahn, für einen Neuanfang entschieden hatte. Zusammen mit dem Rümmlanger Geschäftspartner Hansruedi Vögeli gründete er das Weingut Lienhard & Vögeli.

«Wir wollen etwas anderes machen, sicher keinen Mainstream», sagt Lienhard, der in Sachen Weinbau freie Hand hat. Was simpel tönt, ist jedoch genauso komplex wie die Weine, von denen das neue Unterländer Winzergeschäft träumt.

ANZEIGE

UNABHÄNGIG
WELTOFFEN
SOLIDARISCH

...und DANIEL JOSITSCH in den Ständerat

THOMAS HARDEGGER bisher

in den Nationalrat
LISTE 2

SP

ANZEIGE

Sozialmissbrauch bekämpfen und hart durchgreifen.



SVP wählen.

www.svp-zuerich.ch

SVP Kt. Zürich, 8600 Dübendorf, IBAN CH17 0900 0000 8003 5741 3

