

Auf zu einem neuen Weingeschmack

Nach dem Bioboom die Piwi-Welle – Weine aus pilzwiderstandsfähigen Sorten liegen im Trend. Doch schmecken sie auch?

VON SILVIA SCHAUB

Natürlich stehen bei Winzer Roland Lenz auch Pinot-noir- und Müller-Thurgau-Weinstöcke im Rebberg. Schliesslich sind es die vorherrschenden Traubensorten im Thurgau. «Ansonsten haben wir uns für die Region eher untypisch weiterentwickelt», meint der Weinbauer aus Iselisberg oberhalb von Uesslingen. In seinen Weinbergen stehen Reben mit Namen wie Sauvignier gris, Muscaris, Cabernet Jura, Cal 6-04 oder GF 48-12. Noch nie gehört? Gut möglich. Denn diese Sorten sind sogenannte Piwis – pilzwiderstandsfähige Trauben – und noch nicht so häufig in der Schweiz anzutreffen.

ROLAND LENZ, DESSEN Weine ausschliesslich aus Bio-Produktion stammen, setzt sich damit schon eine Weile auseinander. Bereits hat er 40 Prozent seiner Flächen mit Piwi bestockt, wie er bei einem Rundgang durch seine Weinberge erklärt. «Nur mit diesen Sorten kann man wirklich biologischen Weinbau betreiben», ist er überzeugt. Das heisst: Es kommen weder Pestizide noch pflanzliche Stärkungsmittel zum Einsatz. Deshalb konzentriert er sich lieber auf robuste Sorten. «Da kann ich ruhiger schlafen», bekennt er. Nicht nur das: Die Arbeit im Weinberg könne so minimiert werden. Ebenso im Keller. «Wenn wir gesundes Traubenmaterial haben, erleichtert das die Weiterverarbeitung.»

Viele Kunden fordern vermehrt Weine, die ohne jegliches Eingreifen produziert werden. Doch kann man diese Weine auch trinken? Der Badener Weinhändler Daniel Cortellini, Spezialist für Schweizer Weine, findet die Bestrebungen, Piwi-Sorten anzubauen, wichtig, die Realität indes etwas schwieriger. «Piwi-Weine sind oft noch gewöhnungsbedürftig im Geschmack und verdienen eine erhöhte Aufmerksamkeit», sagt er. Es bedinge eine Sozialisierung unseres Gaumens. «Schliesslich trinken wir heute auch Weine, welche noch vor 200 Jahren



Winzer Roland Lenz vom Weingut Lenz am Iselisberg in Uesslingen produziert auch sogenannte Piwi-Weine.

CHRIS ISELI

unvorstellbar gewesen wären – und die mancher damals als untrinkbar verworfen hätte.»

Dessen ist sich Roland Lenz bewusst. Er stellt fest, dass doch einige Kunden sehr offen gegenüber den neuen Weinen sind. Andere wiederum müsse man zuerst an das Thema heranzuführen. «Ich bin aber überzeugt, dass diese Weine Zukunft haben werden.» Das glaubt auch Judith Schödler aus Willigen, die mit Daniel Blanco das Weingut Schödler führt. Schon ihr Vater Ruedi experimentierte ab 1995 mit pilzwiderstandsfähigen Reben. Nicht immer mit

Erfolg. «Wenn ich einen Blauburgunder setze, weiss ich genau, was ich für einen Wein daraus machen kann», erklärt die Winzerin. Bei den neuen Sorten fehlen diese Erfahrungen noch oft. «Try and error» heisst ihre Devise. Man müsse die Jungweine genauer beobachten und häufiger probieren, damit man sofort reagieren könne. Deshalb sei die Arbeit im Keller derzeit noch intensiver, bis man den richtigen Weg gefunden habe. «Das ist, wie wenn man ein neues Kochrezept ausprobiert.» Das Risiko ist zwar für einen kleinen Weinbaubetrieb wie dem ihren gross, «wir haben aber den

Vorteil, dass wir im direkten Kontakt mit den Kunden die Geschichte dazu erklären können». Dann seien die Weinliebhaber auch bereit, sich auf die neuen Weine einzulassen. «Die Piwi-Weine sind definitiv besser als ihr Ruf», ist sie überzeugt. Beweis dafür sind die diversen Auszeichnungen, die sie im internationalen Vergleich für ihre Weine bereits erhalten hat.

DANIEL CORTELLINIS FAZIT zu den degustierten Piwi-Weinen: «Die Weissweine kommen unserer heutigen Idealvorstellung näher als die Rotweine, was ver-

mutlich mit der Maischegärung der Rotweine zu tun hat», betont er. So findet man verschiedene Extremwerte in Nase und Gaumen, welche sich allerdings in der richtigen Begleitung als weniger auffällig erweisen können.

Roland Lenz, der kürzlich vom Weinmagazin «Vinum» und Bio-Suisse als Biowinzer des Jahres ausgezeichnet wurde, bleibt zuversichtlich und wagt sich an ein Schweizer Novum. Eben hat er je einen gemischten Satz mit 3 weissen und 3 roten Piwi-Traubensorten angepflanzt. «Was daraus entstehen wird, werden wir ab 2018 sehen.»

WEINFACHMANN DANIEL CORTELLINI DEGUSTIERTE FÜR DIE «SCHWEIZ AM SONNTAG» EINIGE PIWI-WEINE

Der Unkomplizierte



Allegro 2013, VB 5-24, Weingut Schödler
Feine Mineralik, zitrische Früchte, frischer Gaumen, durch ein schönes CO₂ getragen, sorgen für einen leichten, fruchtig-frischen Sommerwein – perfekt zu einem Sommerapéro.
www.schoedler-weine.ch, Fr. 12.50

Der Frische



Aspra 2013, Sauvignon Soyhières, Chiquet-Les Vins
Aromen von grüner Paprika, Süssholz und Cassis, im Gaumen eine saftige Säure, lang anhaltend mit Restsüsse im Finale, passt zu kräftigen Sommervorspeisen.
www.chiquet-les-vins.ch, Fr. 18.–

Der Schmeichler



Souvignier gris 2014, Weingut Lenz
Zurückhaltende Nase, exotische Aromen von reifen gelben Früchten, komplex, hefig, Unterholz, im Gaumen lang, zurückhaltende Aromatik, dominante Restsüsse. Passt zu Ziegenkäse.
www.weingut-lenz.ch, Fr. 17.–

Der Passepartout



Passione 2012, Maréchal Foch, Weingut Schödler
Blumige Anklänge, feine Röstnoten, Pfeffer, Cassis und Erdbeeren in der Nase, im Gaumen füllig, weich mit feiner Restsüsse – ein trinkiger, guter Fleischbegleiter.
www.schoedler-weine.ch, Fr. 19.50

Der Authentische



Cabernet Reserve 2013, Weingut Lenz
Intensiv pfeffrig-würzig, blumige Noten, deutet klar auf die Sorten-Herkunft hin, im Gaumen dafür stringent, relativ dicht, mit auffälliger Restsüsse im Finale – ideal zu Käse.
www.weingut-lenz.ch, Fr. 19.–

Der Eigenständige



Lunaris 2011, Cabernet Jura/Monarch, Stiftung Fintan, Rheinau & Staatskellerei Zürich
Blumige sowie Noten von Leder und Maggikraut, eher kurzer Aromakomplex, mit etwas Restsüsse. Zu kräftigen Bratengerichten.
www.kueferweg.ch, Fr. 24.–

AUFGETISCHT

Wachgeküsstes Schmuckstück

Bis vor kurzem noch dämmerte das alte Appenzeller Haus an der Hauptstrasse St. Gallen-Speicher-Trogen vor sich hin. Nun hat ein Quartett um den Bankier Konrad Hummler die Krone wachgeküsst. Mit viel Aufwand wurde renoviert und erneuert, mit Respekt vor der historischen Substanz, und wo diese nicht erhalten werden konnte, doch in enger Anlehnung an den traditionellen Stil. So wirkt manches alt, was in Wirklichkeit neu ist, beispielsweise der schucke Kachelofen. Gastgeber ist Alberto Provenza, seit seiner Zeit im Segreto Wittenbach ein bekannter Name bei Gourmets der Region. Die Karte ist ausbalanciert und wird vielen Ansprüchen gerecht, auch jenen der Vegetarier und kleinen Gäste. Sie differenziert die Stilhöhen in «bür-

gerlich» und «vielseitig». Die erste Kategorie ist geprägt von Bodenständigem wie Kalbsleber, Sauerbraten, Tafelspitz, Olma-Bratwurst und (neu interpretiertem) Cervelatsalat. In der zweiten tendiert man zur Gourmetküche, etwa mit einem Duett von Rindsfilet und langsam gegartem Brustkern. Natürlich fehlt der Bezug zur Region nicht, in dieser Sparte gibt es Appenzeller Käseflan oder Ribelmals-Poulardenbrust. Das hindert die Küche unter der Leitung von Joel Fässler nicht, gelegentlich über den Zaun zu schauen wie mit der über Nacht gegarten Schweinsbrust auf Wok-Gemüse und Basmatireis. Bei der mit Wasabi gewürzten Erbsensuppe mit gebackener Siedwurst gehen die beiden Welten eine harmonische Verbindung ein. STEPHAN THOMAS



Küchenchef Joel Fässler und Inhaber Alberto Provenza im Gasthaus Krone, Hauptstr. 34, 9042 Speicher AR, Tel. 071 343 67 00, www.krone-speicher.ch. Geöffnet: Di–Sa mittags und abends, So mittags.

KÜCHE Vielfältig mit lokalem Einschlag
SERVICE Freundlich und aufmerksam
AMBIENTE Traditioneller Appenzeller Stil
PREISE Mittagsmenü Fr. 18.50 bis 32.50; à la carte

AUFGEFALLEN



Klein, aber oho ist der Lautsprecher **BT6000** von Philips. Denn er überzeugt mit **spannendem Innenleben** (doppelter Lautsprechertreiber und passiver Bassstrahler) und **viel Sound-Erlebnis**. Und weil er so handlich ist, kann er sowohl zu Hause als auch unterwegs eingesetzt werden. Einfach

per **NFC-One-Touch-Funktion** das **Smartphone via Bluetooth** mit dem Lautsprecher koppeln, und schon kann die Lieblingsmusik jederzeit genossen werden. (SC)
Erhältlich im Fachhandel, ab Fr. 128.–