

Das ganze Panorama:
30 Weine werden mit
Trauben aus der Stadt
Zürich gekeltert.



Zürcher Stadtweine

Wine and the City

Stadtzürcher Wein ist sexy. Das ist vor allem das Verdienst von Marc Landolt und Walter Zweifel, die zum gemeinsamen 50. Geburtstag eine neue Cuvée lanciert haben. Für uns Grund genug, die ganze Palette der «City-Weine» wieder mal zu verkosten.

Text: Andreas Keller, Degustationsnotizen: Susanne Scholl

Ursprünglich produzierte Marc Landolt gerade 1000 Flaschen Stadt Zürich Brut pro Jahr, doch inzwischen nimmt ihm Markus Segmüller vom «Adlisberg» allein 1200 Flaschen jährlich ab. Offensichtlich ist der Schäumer aus Stadtzürcher Pinot Noir bei den «Wandervögeln und Stubenhockern, Hündelern und grossen Tieren», die im Ausflugslokal einkehren, eine valable Alternative zum Prosecco geworden. Zurzeit gehen jeden Tag 3,5 Flaschen davon weg. Auch uns hat der hippe Blanc de Noirs mit Zürich-City-Groove überaus gut geschmeckt. An der jüngsten umfassenden Stadtzürcher Weinprobe von VINUM haben wir dem lebhaften, rassigen Apérowein immerhin respektable 16 Punkte verliehen.

Die Probe war eine Hommage an die Zürcher Weinproduzenten und -händler Marc Landolt und Walter Zweifel, die kürzlich gemeinsam ihren 50. Geburts- tag feierten - übrigens bei Markus Seg-

müller in einem seiner weiteren Lokale, dem «Carlton». Marc und Walter wurden beide am 5. Oktober 1962 im Zürcher Rotkreuz-Spital geboren. Damals ahnte niemand, dass die jüngsten Sprosse der zwei grossen konkurrierenden Stadtzürcher Weinfamilien einmal gemeinsame Sache machen würden. Tatsächlich schenkten sich die Zürcher «Masters of Wine» Marc und Walter eine Assemblage aus eigenen Malbec-, Pinot-Noir-, Merlot- und Zweigelt-Trauben mit dem sinnigen Namen «MW 50» zum Geburtstag.

MW-50 ist allerdings auch ein hoch-explosives Gemisch. Laut Wikipedia handelt es sich dabei um «die Abkürzung für ein Methanol-Wasser-Gemisch mit einem Mischungsverhältnis von 50:50, das im Zweiten Weltkrieg bei der deutschen Luftwaffe zur Leistungssteigerung von aufgeladenen Flugmotoren eingesetzt wurde.» Ob Marc und Walter durchstarten und ihre Motoren zu einer «Sondernotleistung», wie es damals im Fachjar-

gon hiess, antreiben wollen? Zuzutrauen wäre es den dynamischen Fünzfingern, denn sie scheinen noch kein bisschen müde zu sein. Dürfen sie auch nicht, denn bald wird es einen zehnten Stadtzürcher Rebberg geben (siehe rechts).

Wer diesen zehnten Rebberg unterhalb der Kirche Fluntern dereinst bewirtschaften wird, ist noch unter Verschluss. Sicher ist nur, dass die Trauben bei Zweifel verarbeitet werden. Denn seit 2011 gibt es auf Stadtgebiet nur noch diese eine Kellerei, die neben dem eigenen Traubengut auch jenes der drei anderen «Rebbauern» Landolt, Stadt Zürich und Wegmann verarbeitet. Keine einfache Aufgabe für Chefönologe Urs Zweifel und Kellermeister Didi Michel, die die «Rezepturen» ihrer Auftraggeber umsetzen sollten. Ein Vergleich der heutigen Resultate mit jenen vor drei Jahren, als Landolt noch selbst kelterte (siehe VINUM 4/2009), zeigt aber, dass ihnen das gar nicht so schlecht gelingt.

Fotos: Weininformation/Bruno Meier

Alle Neune!

Hier die besten weissen und roten Weine von den neun Rebbergen, die auf Stadtzürcher Boden liegen. Alle 30 Degustationsnotizen: www.weininfo.ch.

Stadt Zürich Bürgli-Enge Riesling-Sylvaner 2011 Zürichsee AOC, Landolt Weine AG

Zitrus, gelbe Steinfrüchte, florale Noten. Mittelgewichtig, frische Säure, feine Herbe im Abgang. Apérowein.
15.5 Punkte, 16.50 Fr., www.landolt-weine.ch

Stadt Zürich Höngg Riedhof Riesling-Silvaner 2011 Zürich AOC, Zweifel Weine, Zweifel & Co. AG

Dezente Aromen von reifen Äpfeln, Birnen. Mittelgewichtig, saftige Säure, dezente herbe, relativ langer Abgang. Eleganter, kräftiger Wein.
16 Punkte, 14.90 Fr., www.zweifelweine.ch

Höngger Gewürztraminer vom Eggbühl 2011 Zürich AOC, Daniel Wegmann Obst- & Weinbau

Frische Rosenblätter, Litschi und Zitronenmelisse. Vollmundig, frische Säure, langer, feinherber Abgang. Rassiger, harmonischer Wein mit Stil.
16 Punkte, 19.50 Fr., www.obsthaus-wegmann.ch

Stadt Zürich Riesbach Barrique 2010 Zürichsee AOC (Kerner, Räuschling, Gewürztraminer), Landolt Weine AG, Zürich

Dörrfrüchte, ein Hauch Zitrus und Röstnoten. Vollmundig, schöne Säure, lang. Markanter, rassiger Wein.
16.5 Punkte, 25.70 Fr., www.landolt-weine.ch

Waidberg Pinot Noir Regent 2009 Zürich AOC, Daniel Wegmann Obst- & Weinbau

Beerenkompott mit würzigen Noten. Vollmundig, saftige Säure, weiches Tannin. Harmonisch und elegant.
16 Punkte, 21 Fr., www.obsthaus-wegmann.ch

Höngger Gamaret vom Frankental 2010 Zürich AOC, Daniel Wegmann Obst- & Weinbau

Rote Steinfrüchte, Zimt und Lebkuchen. Körperreich, frische Säure, gut integriertes Tannin. Attraktiv.
16.5 Punkte, 18.50 Fr., www.obsthaus-wegmann.ch

Stadt Zürich Hottingen Pinot Noir Barrique 2010 Zürichsee AOC, Landolt Weine AG

Rote Beeren, dezentes Holz. Viel Körper, saftige Säure, strenges, gut integriertes Tannin. Finessenreich.
16.5 Punkte, 27 Fr., www.landolt-weine.ch

Zürcher Stadtwein Chillesteig Höngg Pinot Noir Cabernet Dorsa Fassausbau 2011

Zürich AOC, Stadt Zürich, Gutsbetrieb Juchhof
Rote und schwarze Beeren sowie Lakritzennoten. Körperreich, saftige Säure, kräftiges, gut integriertes Tannin. Markanter Wein mit Charakter.
16.5 Punkte, 19.40 Fr., www.zweifelweine.ch

Höngg Pinot Noir Vintage Centenaire 2002 Zweifel Weine, Zweifel & Co. AG

Eingelegte Beeren, Steinfrüchte und Schokolade. Vollmundig, saftige Säure, kräftiges Tannin. Grossartiges «Portwein»-Elixier!
18 Punkte, 48 Fr. (50 cl), www.zweifelweine.ch

Neuer Weinberg? Neue Dachmarke?

Es tut sich so einiges beim Weinbau auf Stadtzürcher Boden. In Kürze soll unter anderem die städtische Rebfläche vergrössert werden: Das städtische Departement Grün Stadt Zürich plant, einen zehnten Rebberg im Quartier Fluntern anzupflanzen. Auf 30 Ar könnten rund 2000 Flaschen jährlich produziert werden. Die grosse Hürde für das ehrgeizige Projekt: Das anvisierte Gebiet gehört zum Inventar der kommunalen Natur- und Landschaftsschutzobjekte. Wenn dort - wie schon bis in die 30er Jahre des letzten Jahrhunderts - Reben bewirtschaftet werden, müssen sie mit der jetzigen, geschützten Magerwiese dort in Einklang gebracht werden. Diese Herausforderung sei zu meistern, hat man im Frühjahr seitens der Stadt kommuniziert: Damit nur biologische Pflanzenschutzmittel gespritzt werden müssen, sollen möglichst pilzresistente Reben eingesetzt werden. Eine Degustation, um geeignete Sorten für den Fluntemer Wein zu finden, hat inzwischen stattgefunden. Man einigte sich auf Prior und Johanner. Die Pflanzen sind bereits bestellt worden, sie sollen nächsten Frühling gesetzt werden. Mit einer ersten Ernte ist 2017 zu rechnen.

Rege diskutiert wird zurzeit ausserdem die Schaffung einer gemeinsamen Dachmarke für Stadtzürcher Weine: «Wir haben das Ziel, das Bewusstsein dafür, dass auf Stadtzürcher Boden Wein gekeltert wird, noch mehr zu stärken», sagt Marc Landolt, Geschäftsführer des gleichnamigen Weinhauses. Rund 90000 Flaschen Stadtwein werden pro Jahr abgefüllt - und in der Regel auch alle verkauft. Allerdings könnte die Bekanntheit der verschiedenen Tropfen vom städtischen Gut Juchhof, vom Obsthaus Wegmann, von den Weinhäusern Landolt und Zweifel grösser sein - gerade in der Gastronomie: «Dass in Zürichs Restaurants auch Weine aus der Stadt im Angebot sind, ist leider keine Selbstverständlichkeit», sagt Produzent Daniel Wegmann, der ungefähr 25 Prozent des Stadtzürcher Weins produziert. Er sei bereit, bei einer Dachmarke mitzumachen: «Es kommt halt darauf an, was die Sache kostet und was sie bringt.» An einem Geldvernichter wolle er sich aber nicht beteiligen. (boe)



Die Verkoster bei der Arbeit (v.l.n.r.): Daniel Böniger (VINUM), Urs Zweifel (Zweifel Weine), Susanne Scholl und Andreas Keller (Agentur Weininformation). Zweifels Punkte wurden nicht berücksichtigt.