

ST.GALLER WEIN

die Weine vom
Bodensee zum Zürichsee

Ein interessanter Weinabend mit Roman Rutishauser

Bericht von Fritz Sahli

Die Weine aus der Ostschweiz sind in Bern nicht so bekannt, wie die Westschweizer Gewächse. Das ist zum Teil auch geschichtlich bedingt. Die gnädigen Herren von Bern waren nämlich zum Beispiel bis ins späte Mittelalter im Waadtland «tätig». Sie sorgten dafür, dass die dortigen Weine auch in der Bundesstadt zu haben waren und folglich auch heute noch zu haben sind. - Nun bot sich am 12. April den Mitgliedern der Weinfreunden Bern die Gelegenheit die feinen Provenienzen aus den Kanton St. Gallen kennenzulernen. Und das Interesse war gross: Präsident **Dan Sennhauser** konnte in der «Schmiedstube» 67 Personen und den Winzer **Roman Rutishauser** vom **Weingut am Steinig Tisch in Thal** als Referenten begrüßen. Dazu beehrte auch der neue ANAV-Präsident **Urs Götschi** aus Solothurn sowie **Fred Affentranger** von den Weinfreunden Zofingen die Berner mit ihrer geschätzten Anwesenheit.



Wer bisher über den Weinbau in Kanton St. Gallen wenig Bescheid wusste, konnte an diesem Abend viel Neues erfahren. Dass es dazu selbstverständlich eine ganze Anzahl Spitzengewächse zu degustieren gab, erfreute alle Teilnehmenden. Auf der Karte standen Weine, deren Reben am Bodensee wachsen und andere, die am Zürichsee (Höcklistein) gedeihen. Dazu gab es Auserlesenes aus dem Rheintal und zum Beispiel aus Walenstadt zu verkosten.

Tatsächlich ist St. Gallen nach dem Tessin mit über 2026 km² flächenmässig der sechst-grösste Kanton unseres Landes und der drittgrösste der Deutschschweiz. Sein Gebiet reicht, wie erwähnt, im Osten an den Bodensees und bei Rapperswil-Jona an den Zürichsee. Punkto Rebfläche sieht das betreffend der Region Deutschschweiz so aus, dass hier St. Gallen (mit rund 210 ha) nach Thurgau (245 ha) und vor Baselland (115 ha) an 6. Stelle genannt wird. Wie die Karte zeigt, liegen die St. Galler Rebberge, ähnlich wie in andern Deutschschweizer Kantonen, oft weit auseinander und sind deshalb nicht mit denen in der Waadt oder im Wallis vergleichbar. Dafür sind die Lagen aus langer Tradition punkto Mikroklimas, Beson-nung und Bodenbeschaffenheit so ausgewählt, dass sie den besten Anforderungen für den Rebbau entsprechen. Deshalb können sich die St. Galler Gewächse ohne weiteres mit andern messen. Davon konnten sich die Berner Weinfreundinnen und -freunde an der vielseitigen und wirklich abwechslungsreichen Verkostung bestens überzeugen.

Rebsortenvielfalt

Im Kanton St. Gallen darf sich die Rebsortenvielfalt sehen lassen, obwohl, wie überall in der Deutschschweiz, der Pinot Noir (117 ha) und der Müller-Thurgau=Riesling-Sylvaner (21 ha) an der Spitze stehen. Die zudem am meisten angebauten **weissen Sorten** heissen Char-donnay (12), gefolgt von Sauvignon Blanc (8), Johanniter (7), von Pinot Gris (3.8), Räuschling (2.8) sowie Kerner, Rheinriesling und Seyval Blanc mit über 1 ha. – Bei den **Rotweinen** folgt dem Pinot Noir gleich der Merlot (4 ha). Dann mit über 2 ha der Zweigelt, Diolinoir und Gamaret. Mehr als 1 ha macht der Anbau von Cabernet Jura, Cabernet Dorsa, Cabernet Sauvignon und Caminoir aus. Total stehen insgesamt über 30 rote und über 20 weisse Sorten im Anbau. Dabei ist ersichtlich, dass man sich zunehmend den interspezifi-schen Sorten (PIWI) zuwendet. – Gemäss der Statistik «Das Weinjahr 2020» des Bundes-amtes für Landwirtschaft wurden (ohne Traubensaft) im Kanton St. Gallen total 2161 hl Weisswein und 4194 hl Rotwein produziert. – Entsprechend den nicht idealen Wetterbedin-gungen von 2021 ist zu erwarten, dass wohl guter Wein gekeltert wurde, aber dieses Jahr davon doch weniger im Angebot stehen werden.

Das Wichtigste des Abends: Die Verkostung

Nach dem erfrischenden Begrüssungstrunk zum Apéro unter dem Motto «St. Gallen grüsst Bern» übergab Präsident Dan Sennhauser das Wort dem gutgelaunten, sympathischen St. Galler Wein-Botschafter, Roman Rutishauser, der in der Folge die Degustationsweine prä-sentierete. Und zwar seine eigenen Gewächse und, nicht weniger engagiert, ebenfalls die seiner Winzer-Kollegen, die alle sehr neuzeitlich und innovativ arbeiten

Dabei gab es, angefangen beim perlig-feinen Rosé-Crémant, durchwegs gute Noten, ob-wohl ja erfahrungsgemäss höchst unter-schiedlich degustiert wird. Beim fruchtigen Johanniter und vielversprechenden Riesling-Sylvaner (effektiv Müller-Thurgau), beide mit Jahrgang 2021 noch jung, darf sich zum Beispiel noch etwas mehr Farbe einstellen. Der leichte und doch fein-fruchtige Rivaner mit treffender Farbe (der nicht tel-quel mit dem R-S gleichgesetzt werden kann), wirkte rassig, angenehm trinkig und mundete allen.



Und der Innerrhoder Wy, ein reifer Riesling-Sylvaner, würde der Schreibende zum Apéro empfehlen, weil man davon sicher ohne weiteres zwei, drei Gläser und mehr erträgt. Und dann ging es kräftiger weiter: Mit dem Räuschling vom Höcklistein kam ein typischer, fast noch jugendlicher, säurebetonter, aber doch angenehm trinkbarer Wein ins Glas (Räuschling = Gouais Blanc x unbekannter Sorte). Der folgende Bio-Sauvignon Blanc aus Walenstadt mit perfekter Farbe war dann eine feine aromareiche Überraschung. Die Stachelbeeren-Note

war echt präsent, wobei der Wein aber nicht etwa zu säurebetont wirkte. (Sauvignon Blanc = Savagnin oder Traminer x unbekanntes Sorte, was aber nicht restlos geklärt ist). Und es folgte mit dem Kerner nochmals ein Wein vom Steinig Tisch, der bemerkenswert gut gelungen ist: Wer wegen der hellen Farbe allenfalls zu einem Vorurteil neigte, fand einen überaus feinen Tropfen im Glas. Schön im Antrunk und angenehm im Abgang, wo am Schluss eine leichte, ganz feine pfeffrige Note auffällt. Die trägt mit dazu bei, dass der kräftige Kerner (Zucht aus Riesling und Trollinger, im Südtirol Vernatsch genannt) zweifelsfrei durchwegs als sehr gut beurteilt wurde.



Bei den Rotweinen stellte Roman Rutishauser am Anfang gleich drei beachtliche reife Pinot Noir vor. Sein «Sinfonie», gereift im grossen und kleinen Holzfass, präsentierte sich in recht dunklem Rot, wirkte schon in der Nase perfekt Pinot-aromatisch und erwies sich als wirklich feiner Tropfen. Der 2., ein Schmied/Welti der Linie «6TUS» zeigte Kraft und Struktur, dunkle Schokolade und Waldbeeren-Aromen, aber im Abgang doch einen etwas ungewohnten Bitterton. Der 3., preislich wesentlich günstiger als die zwei andern, vermochte dann trotz eher dunkler Pinot-Farbe und -Note beim Antrunk, nicht ganz an diese aufzuschliessen. Der sonst rundum gute Wein verblieb jedoch etwas zu säurebetont in Erinnerung.

4. Serie mit drei wirklichen «Leckerbissen»: In Glas 1 gabs einen wunderschönen Zweigelt aus Balgach (Rheintal) zu verkosten, der mit dunklem Rubinrot aufwartete und in jeder Beziehung (Frucht, Reife, Aromen) eine gute Bewertung verdient. Dann folgte ein Merlot, wie man ihn sonst eher nicht kennt: Mit dunklem Rot und eher ungewohnten, aber doch ansprechenden Süsnoten wirkte er zuerst nicht sortentypisch. Etwas länger im Glas zeigte er sich aber dann als vollmundige sehr gute Provenienz dieser Sorte. Und am Schluss gabs eine schwarz-rote Überraschung vom Steinig Tisch: Der «Grandezza», eine Assemblage aus Diolinoir und Cabernet Dorsa liess keine Fragen offen. Und es war ein echtes Trink-Erlebnis, dass die erstaunliche Rotwein-Kreation aus Thal den Weg nach Bern gefunden hat und sich hier geniessen liess. - Wer Bedenken hat, dass bald einmal alle Weine mit so kräftiger Struktur und Nachhaltigkeit auf den Markt kommen, kann beruhigt werden: Die feinfruchtigen, herkömmlich produzierten Provenienzen aus der Ostschweiz wird es auch in Zukunft geben!

Für alle, die es interessiert: Der am häufigsten im Wallis angebaute Diolinoir ist eine Schweizer Züchtung aus Rouge-de-Diolly und Pinot Noir. Der Cabernet Dorsa hat dagegen eigentlich nichts mit dem Cabernet zu tun: Die Kreuzung aus Deutschland entstand aus den Sorten Blaufränkisch und Dornfelder (wein-plus.eu).

Die verkosteten Weine

Apéro: Rosé **Cremant** aus Pinot Noir 2020, Preis: 33.00, und **Johanniter** «Violine» 2021, 25.00, beide Weingut am Steinig Tisch, Thal. – 1. Serie: **Riesling-Sylvaner** 2021, Steinig Tisch, 21.00; **Rivaner** 2020, Weingut Tobias, Berneck, 17.00; **Riesling-Sylvaner**, Innerrhoder Wy, Schmid Welti AG, 18.50. – 2. Serie: **Räuschling** 2020, Weingut Höcklistein am Zürichsee. 25.00; **Sauvignon Blanc** 2019, Casanova Wein Walenstadt, 27.00; **Kerner** 2020, Weingut am Steinig Tisch, 27.00. 3. Serie: **Pinot Noir** Sinfonie 2018, Weingut am Steinig Tisch, 34.00; **Pinot Noir** «6TUS» 2018, Schmid Welti AG Berneck; **Pinot Noir** Barriques 2019, Rathauskeller Mels, 25.00; 4. Serie: **Zweigelt** 2017, Schmidheini Balgach, 28.00; **Merlot** 2019, Wein Berneck GmbH, 37.00; **Grandeza** (Diolinoir/Cabernet Dorsa) 2018, Weingut am Steinig Tisch, 36.00.

Am Ende der vielseitigen Degustation gabs grossen Applaus für den versierten St. Galler Winzer und die gelungene Wein-Auswahl aus den Kanton St. Gallen. - Den Abschluss des Abends bildet danach ein von der Küche der «Schmiedstube» kreierter Teller mit leckeren Pouletstücken, Mais und gekochten «Apfelschnitzen». – Von Seiten der ANAV-Leitung wurden die Anwesenden zudem nochmals auf das **Fest der Weinfreunde vom 18. Juni im Tessin** aufmerksam gemacht. Weiter machte Präsident Sennhauser Werbung für den nächsten Sommeranlass: Er findet am **1. Juli in der Villa Bernau in Wabern** statt. Als Themen wurden dazu zwei französische Weingebiete ausgewählt, die in den letzten Jahren zu Unrecht etwas in Vergessenheit geraten sind!

