



MARTIN GUGGENBERG

Fredi und Madeleine Saxer im Weinkeller: Ihr gelungener «Erdwein» reift auswärts, in einer Tiefe von zwei Metern.

Rotwein, der aus der Tiefe kommt

Das Thurgauer Weingut Saxer lässt einen Pinot noir unter der Erde reifen. Ein Gag oder eine sinnvolle Neuerung?

Traditionell reift ein Wein im kühlen Keller heran, entweder im Stahltank, im grossen Holzfass oder bei besseren Qualitäten im 225 Liter fassenden Barrique. Das muss nicht zwingend so sein. Der Walliser Gletscherwein beispielsweise wird Ende des Winters ins Val d'Anniviers – und somit in Gletschnähe – zur Fassreifung verfrachtet. Auch auf dem dunklen und kühlen Meeresgrund scheinen die Lagerbedingungen optimal zu sein, wie ein Fund von über 200 Jahre alten Champagner-Flaschen im letzten Jahr bewiesen hat.

Im wahrsten Sinne des Wortes zurück zu den Wurzeln geht das Geschwisterpaar Fredi und Madeleine Saxer aus dem thurgauischen Nussbaumen. In der tiefen, aber landschaftlich überaus reizvollen Provinz zwischen Frauenfeld und Schaffhausen beschreiten sie unkonventionelle Wege bezüglich der Reifung des Weines. Die Winzer vergraben in einer Ökonomie drei kleine Holzfässer, die 225 Liter Wein enthalten. Die Tonnen lagern auf einem Kiesbett in einer Tiefe von rund zwei Metern. Die besten Pinot-noir-Trauben reifen dann während eines Jahres friedlich und ohne weiteren Einfluss vor sich

hin. Dann werden die Barriques geborgen. Das nächste Mal findet das Schauspiel am 4. Juni statt, wenn der 2009er wieder das Licht der Welt erblickt. Gleichzeitig wird der 2010er in die Erde zurückgeführt.

«Ich wollte herausfinden, ob ein dergestalt gereifter Wein wirklich nach Erde riecht», erklärt Fredi Saxer seine Absichten. Ein durchaus mutiger Schritt, nehmen doch gewisse Konsumenten «erdige Töne» im Wein nicht immer als positives Merkmal wahr. Der Winzer und seine Schwester liessen sich jedoch durch nichts und niemanden beirren, verzichteten auf aufwendige Analysen und folgten ihrem Instinkt und



Die Weinfässer werden vergraben.

ihrer Intuition. Was ihnen im schlimmsten Fall hätte drohen können: 675 Liter Wein müssten ausgeschüttet werden.

So weit ist es indessen nicht gekommen. Zwar fällt der «Erdwein», so die geschützte Marke der Saxer-Innovation, nicht durch besonders ausgeprägte Erdtöne auf, aber die Lagerung in der ungewohnten Umgebung hat dem Pinot noir durchaus gutgetan. Auch unter der Erde sind Sauerstoff und Feuchtigkeit vorhanden, die es für den Reifeprozess braucht. Während des Jahres ist der Schwund im Barrique mit 0,3 bis 0,4% marginal. Und Saxer hat ein weiteres Ziel erreicht: Der Pinot noir soll das Holz dominieren und nicht umgekehrt.

In der Tat zeigt sich der Erdwein in der Degustation von einer zugänglichen Seite und sticht zumindest in der jetzigen Phase den gleich vinifizierten, aber unter «normalen» Konditionen gereiften Pinot noir Barrique aus (siehe Kasten). In drei, vier Jahren könnte das Resultat anders ausfallen. Aus wissenschaftlicher Sicht beurteilt man den Erdwein pragmatisch: «Ein direkter Nutzen aus dieser Art Lagerung ist nicht auszumachen», erklärt Konrad Bernath, Leiter Fachbereich Getränke und Aromaforschung an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Aber das Experiment sei eine interessante und spannende Geschichte.

Auch Saxers sind mit den Erfahrungen sehr zufrieden. Hinter dem Erdwein steckt kein Hokusfokus, sondern eine Philosophie – und ein cleveres Marketing. Die Winzer scheinen den Geschmack der Konsumenten zu treffen, denn gut 150 Personen haben sich im sogenannten Club Erdwein eingeschrieben. Die Mitglieder dürfen den Pinot noir nicht nur als Erste bestellen. Sie werden auch zur Bergung der Fässer mit anschließender Degustation und Mittagessen eingeladen. Mit 35 Franken je Flasche ist der Erdwein nicht ganz günstig. Nur Marketing rechtfertigt diesen Preis freilich nicht. Auch die Qualität muss stimmen. Und sie stimmt beim Erdwein, wie neben der herkömmlichen Degustation ein zweiter Test bewies. In einer kleinen, privaten Blind-Verkostung mit zehn hochkarätigen Pinot-noir-Weinen aus dem Burgund, der Schweiz und Deutschland fiel der Thurgauer Exot nicht ab: Alle fünf Teilnehmer bewerteten ihn mit 17 von 20 Punkten. *Peter Keller*

Gleicher Wein, unterschiedliche Reifung

Die Geschwister Saxer haben den gleichen, im Barrique ausgebauten Pinot noir einerseits traditionell im Weinkeller reifen lassen. Andererseits wurden drei Fässer unter der Erde vergraben. Nach der Abfüllung in die Flaschen sind bei den beiden Weinen durchaus gewisse Unterschiede festzustellen.

Pinot noir Erdwein 2008: tiefe Farbe, in der Nase eine mittlere Intensität, typischer Pinot-Duft mit würzigen Noten, im Gaumen schöne Frucht, mittelschwer, gut integrierte, eher weiche Gerbstoffe, präsen Säure, stoffig, elegant, ausgewogen, mit einer guten Länge, ist jetzt trinkbereit, 17/20 Punkte, Fr. 35.–.

Pinot noir Barrique Sélection 2008: Bouquet mit mehr Röst-Noten, mittelschwerer Körper, präsen Frucht, aber spürbarer Gerbstoffe, wirkt jugendlicher, verschlossener und etwas streng, mehr Potenzial anzeigend, noch warten, 16,5/20, Fr. 35.–. *Beide Weine beim Produzenten erhältlich: www.saxer-weine.ch. (kep.)*

Genuss

Wein-Keller

Frisch



Peter Keller

An warmen Sommertagen sind leichtere, frische Weissweine, die anregen, gefragt. Diesem Anspruch mehr als gerecht wird der Grüne Veltliner «Leicht und fruchtig» 2010 des österreichischen Winzers Herbert Zillinger aus dem Weinviertel – kein modisches, sondern ein eigenständiges Gewächs. In der Nase stechen die sortentypische Würze und leichte mineralische Noten hervor. Eine schöne Frucht, eine präsen Säure im Gaumen und ein Alkoholgehalt von lediglich 11,5 Prozent machen aus diesem trockenen Tropfen ein unkompliziertes Trinkvergnügen und einen idealen Apéro-Wein, der jede Sommerparty zu einem Erfolg werden lässt. Mit der Rebsorte Grüner Veltliner verfügt das Weinland Österreich über eine Spezialität, die oft für Furore sorgt.



Grüner Veltliner «Leicht und Fruchtig» 2010, Herbert Zillinger, Fr. 11.80, erhältlich bei Vinemotion, www.vinemotion.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller.

Auslese

Lovely



Das Kochen liegt in der Familie: Gordon Ramsay gehört zu den Starköchen der englischen Gastroszene, seine Ehefrau Tana schreibt ein Kochbuch ums andere – mit Erfolg. In ihrem neusten Werk

«Lieblingsrezepte» verrät sie die Geheimnisse ihrer Familienküche. Das 288 Seiten dicke Buch mit seinem festen Papier und den ansprechenden, zeitgemässen Bildern macht Lust, die Ramsay-Rezepte an der eigenen Familie auszuprobieren. Die Rezepte sind jeweils mit persönlichen Anmerkungen und nützlichen Tipps versehen – und versprechen bereits im Untertitel, auf jeden Fall zu gelingen. Uns sind die Baisers (auf Seite 208) leider dennoch missglückt: Sie sahen aus wie weissliche Kuhfladen. Doch mit den Spaghetti mit Lachs und Dill war uns Erfolg besichert. *(chu.)*

Tana Ramsay: Lieblingsrezepte. 120 unwiderstehliche Gerichte, die jedem gelingen. Christian-Verlag, Fr. 48.90.

ANZEIGE

Erleben Sie die Faszination Marathon

Unsere Experten des Swiss Olympic Medical Center begleiten Sie!

Buchen Sie Ihre «Marathon-Vorbereitung»

GRAND RESORT Bad Ragaz *****

www.resortragaz.ch/marathon