

«Blueschtsamschtig»

Bei sehr heissem Frühsommerwetter folgten über am 23. Juni 30 Thurgauer Weinfreunde der Einladung zu einem Spaziergang durch den Rebberg der Winzerfamilie Thomas Max Schmid in Schlattingen. Da der Präsident in den Ferien weilte, begrüßte unsere Sekretärin Liliane Schöttli die vor der Weinkellerei im Chloster versammelten Teilnehmer. Anschliessend stellte sie uns den Gastgeber, den Winzer Thomas Max Schmid vor. Als Willkommenstrunk durften wir einen fruchtigen, von einem feinen Muskataroma begleiteten Müller-Thurgau geniessen.

Unter der Leitung von Thomas Max Schmid spazierten wir durch das schmucke Bauerndorf Schlattingen, das an der Bahnlinie Stein am Rhein — Schaffhausen liegt, in den nördlich des Dorfes, am Fusse des Rodenberges gelegenen Rebberg. Der gegen Süd-Südwest geneigte Hang mittlerer Steilheit ist mit ca. 7 ha Reben bepflanzt. Thomas Schmid, als einziger Vollerwerbsswinzer und Selbstkelterer, bewirtschaftet ca.4 ha davon.

Aufmerksam folgten wir unterwegs den Ausführungen des sehr engagierten Weinbauers. Dabei atmeten wir den feinen Duft der blühenden Reben ein. Bald erreichten wir das mitten im Rebberg an bester Aussichtslage gelegene Rebhäuschen, wo bereits ein Apéro auf uns wartete. Wir durften zwei ausgezeichnete Chardonnays geniessen. Der erste, traditionell gekeltert, wies eine schöne Blume und eine angenehme Säure auf. Der zweite, bei dem die Trauben vor dem Pressen in Kisten gelagert und somit angetrocknet wurden, hatte ein Mostgewicht von 114° Oechsle. Dieser Spitzenwein, im französischen Barrique ausgebaut, wies feine Röstaromen auf und hatte einen langen Abgang. In der regen Diskussion konnten sich die Weinfreunde nicht einigen, welcher der beiden, aus derselben Traubensorte gekelerten Weine, zu bevorzugen sei.

Im «Chloster»

Aus dem Rebberg zurückgekehrt, konnten wir den sehr modernen Betrieb der «Weinkellerei im Chloster» besichtigen. Die Eltern von Thomas Max Schmid betrieben einen gemischtlandwirtschaftlichen Betrieb. Die Trauben wurden jeweils an Händler verkauft. Nach seiner Ausbildung als Önologe, übernahm der Junior den Betrieb, und ab 1988 wurde er Selbstkelterer. Nebst seinen Reben in Schlattingen, bewirtschaftet Herr Schmid ebenfalls einen kleinen Rebberg in Hallau SH.

Önologische Vielfalt

Die anschliessende Degustation mit einem reichlichen Imbiss fand im festlich hergerichteten Flaschenlager statt. Unterstützt von seiner Ehefrau wurden wir von Herrn Schmid regelrecht verwöhnt.

Zu Beginn wurde uns ein süffiger Rosé aus Blauburgundertrauben gereicht. Die Fortsetzung machte ein Regent, eine interspezifische Sorte, die 1990 angepflanzt worden war. Dieser sehrbekömmliche Rotwein wies eine intensive, dunkelrote Farbe auf. Danach genossen wir einen Schlattinger Blauburgunder 2000. Der Ertrag, auf ca. 800g/m² beschränkt, ergab ein Mostgewicht von 90° Oechsle und wurde traditionell im Stahltank ausgebaut.

Anschliessend degustierten wir einen Hallauer «Fuule Hund»2000. Der seltsame Name ist der Flurname des Rebberges in Hallau. Dieser Wein wies einen nochrusti-

kalen Gerbstoff auf. Darauf folgte eine Spätlese des Schlattinger Blauburgunders. Diese am 1. Nov. 2000, mit einem sehr kleinen Ertrag unter 400g/m² gelesenen Trauben brachten einen körperreichen, gut strukturierten Blauburgunder-Wein hervor. Den Abschluss bildeten zwei weitere Rotweine, ein Blauburgunder, der 12 Monate lang in Barriques ausgebaut worden war, sowie eine «Sélection», eine Assemblage der schönsten Weine (Blauburgunder, Regent und Maréchal Foch) der Kellerei im Kloster.

Unser Mitglied Walter Schmid, ehemaliger Leiter der Fachstelle für Obst- und Weinbau des Kantons Thurgau auf dem Arenenberg, würdigte anschliessend das grosse Schaffen von Thomas Max Schmid.

Zu guter Letzt durften wir noch zwei weisse Süssweine kosten. Der «Chlosterschatz» ist ein süffiger, vollfruchtiger Wein aus Müller-Thurgau-Trauben, der über eine angenehme Restsüsse verfügt. Der «Chlostergold» ist ein Müller-Thurgau-Strohwein. Die schönsten Trauben werden in Kistchen ca. 6 Wochen an der Luft gelagert, bis die Beeren eingeschrumpft sind. Mit 151° Oechsle wurden sie anschliessend gepresst. Daraus entstand ein wunderbarer Dessertwein mit einer ausgeprägten Aromenvielfalt.

Zum Schluss bedanken wir uns bei Thomas Max Schmid und seiner Ehefrau für die grosse Gastfreundschaft, die ausgezeichnete Degustation und die gemütlichen Stunden, die wir verbringen durften. Einen weiteren Dank ging auch an unser Mitglied Lilli Suter, die den Nachmittag zusammen mit Herrn Schmid organisiert hatte.

Jürg Götsch