

Thurgauer Weine 2002 aus Iselisberg und Neunforn **- Önologische Vielfalt auf kleinstem Raum -**

Wie in den vergangenen Jahren, war die Frühjahrsveranstaltung der Thurgauer Weinfreunde vom Freitag 2. April 2004 einem Teil der einheimischen Weine gewidmet, den Gewächsen aus Iselisberg und Neunforn, gekeltert von den beiden wichtigsten Einkellerern des Thurgaus, der. — Von der interessanten Begegnung mit den Weinen von zwei grossen und erfahrenen Kellereien berichtete Jürg Götsch:

Mit einer Fläche von über 90 Hektaren ist das Weingebiet Iselisberg-Neunforn die grösste, zusammenhängende Rebfläche im Kanton Thurgau. Bereits im Mittelalter erstreckten sich an den steilen Abhängen, auf der rechten Thurseite unterhalb von Frauenfeld, grossflächige Heberge. Eine bedeutende Rolle spielte bei der Kultivierung und der Entwicklung des Weinbaus das Kartäuserkloster Ittingen, das eigene Rebberge und Trotten besass.

Ende des 19. Jahrhunderts zerstörte die aus Amerika eingeschleppte Reblaus einen Grossteil der Rebberge. Zudem brachten die mit der Eisenbahn in die Schweiz gelieferten Importweine die einheimische Produktion in arge Bedrängnis. Der Weinbau wurde praktisch aufgegeben. Im Jahre 1960 waren nur noch einige verwahrloste Restparzellen an sehr steilen Lagen vorhanden, die für eine andere landwirtschaftliche Nutzung zu beschwerlich waren.

Neubeginn in den 70-er Jahren

Mit der Güterzusammenlegung in den verschiedenen Ortsgemeinden und der Gründung einer Rebcorporation im Jahre 1973, war der Start für einen Neubeginn des lokalen Weinbaus gegeben. Den grossflächigen Erdbewegungen, Terrassierungen sowie Neubauten von Entwässerungen und Strassen folgte die Bepflanzung mit 127'000 Jungreben, zu zwei Drittel der Sorten Blauburgunder und einem Drittel Riesling x Sylvaner 1/3. Diese neue Reblandschaft zeigt sich als Musterbeispiel des modernen Rebbaus.

Viele «Spezialitäten» neben den beiden Hauptsorten

In den letzten zehn Jahren hat sich der Sortenspiegel um ein Vielfaches vergrössert. Bei den weissen Gewächsen finden sich nebst der Hauptsorte Müller Thurgau auch Pinot Gris, Chardonnay, Kerner, Gewürztraminer und Räuschling. Bei den roten Gewächsen trifft man nebst dem Pinot Noir auch Regent, Garanoir, Lemberger und Dornfelder. Heute werden ca. 60% der geernteten Trauben durch die beiden renommierten Firmen Volg Weinkellereien, Winterthur, und Weinkellerei Rutishauser, Scherzingen, verarbeitet.

Der Organisator des Abends, Alfred Saxer Senior, Vorstandsmitglied der Thurgauer Weinfreunde, selbst Weinbauer in Nussbaumen TG, hat deshalb als Degustator je einen Vertreter dieser beiden Firmen eingeladen. Einerseits Urs Schweingruber, Produktionschef Rebbau Volg und zuständig für die Qualitätskontrolle, andererseits Herrn Huber von der Firma Rutishauser.

Unterschiedliche Wein-Stile

Im Landgasthof Löwen in Islikon TG präsentierten die beiden Degustatoren zu einem ausgezeichneten Nachtessen abwechselnd eine Auswahl ihrer Weine des Jahrgangs 2002. Es war interessant festzustellen, wie aus der gleichen Sorte, gereift in benach-

barten Rebbergen, aus Müller-Thurgau-Trauben, die bei der Ernte die selbe Oechslegradation aufwiesen, unterschiedliche Weine hergestellt werden können. Je nach dem Stil des Hauses und den von den Winzern, Kellermeistern, Önologen und Marketing-Verantwortlichen angestrebten Produkten.

Diese Diversität zeigt sich natürlich nicht allein beim Müller Thurgau. Vielmehr lässt sich der besonderen «Art des Hauses» wie einem roten Faden quer durch die gesamte Weinpalette folgen. Dabei wurde eine ganze Reihe von Gewächsen präsentiert, die durch ihre Eigenständigkeit faszinierten. Speziell hervorzuheben ist in diesem Zusammenhang — unter anderen — der Iselisberger Chardonnay der Volg Weinkellereien, der zu 50 % im Stahltank und zu 50 % in Doppel-Barriques ausgebaut worden war.

2002— ein anspruchsvoller Jahrgang

Das Jahr 2002 war kein einfaches Jahr für die Winzer. Bis Mitte Sommer wurde bereits ein ausgezeichneter Jahrgang prognostiziert. Dann begann sich die Wetterlage plötzlich zu verändern, Regen und Sonnenschein wechselten sich häufig ab. Die Trauben waren bereits sehr schwer. Oberstes Gebot war nun eine Ertragsregulierung.

Das vorwiegend nasse Wetter im September wurde erst anfangs Oktober durch eine trockene Bisenlage abgelöst. Mit der Lese der roten Trauben mussten die Thurgauer Winzer bis zum letzten Oktobertag warten. Dann konnten sie jedoch eine kleine Menge von bester Qualität ernten.

Variationen mit und ohne Holz

Diese roten Gewächse genossen Weinfreundinnen und Weinfreunde in unterschiedlichen Variationen. Die Blauburgunder, welche traditionell im Stahltank ausgebaut worden waren, wiesen alle eine rubinrote Farbe auf, waren sehr fruchtig mit gut eingebundener Säure. Die Proben mit Barrique-Ausbau zeigten eine dichte purpurrote Farbe und Aromen von dunklen Beeren und Dörrfrüchten. Je nach Alter der verwendeten Barriques war der Anteil an Holztönen mehr oder weniger intensiv.

Den Abschluss der interessanten Degustation bildeten zwei Dessertweine. Ein Strohwein der Trottenhalde aus Neunforn vom Weingut Engel. Durch zweiwöchige Trocknung der Trauben konnte der Oechslewert auf 145° erhöht werden. Daneben ein roter Likörwein, bei dem die Gärung durch Zugabe von Alkohol gestoppt wurde und der anschliessend drei Jahre im Barrique reifen konnte. — Alfred Saxer bedankte sich zum Schluss bei den beiden Degustatoren für ihre kompetenten und sehr lehrreichen Ausführungen.