

## Schöner Jahresauftakt mit klösterlichen Weinen

### Reblagen im Leutschen und auf der Ufenau

Kellermeister Dominic Mathies begeistert rund 70 Weinfreundinnen und Weinfreunde im Seehotel Delphin. Gleich zu Beginn erklärt der junge Önologe FH und amtierende Präsident des Weinbauvereins am Zürichsee, dass er mit seinem Team für Typizität und Qualität einstehe. Er wage es deshalb, den Freiämtern von den zwölf mitgebrachten Weinen auch zwei Tankmuster vorzustellen.



Die heute rund acht Hektar grossen Rebgärten des Klosters Einsiedeln befinden sich im Leutschen und auf der Insel Ufnau. Das Kernstück Leutschen, seit 1562 in klösterlichem Besitz, liegt am oberen Zürichsee zwischen Pfäffikon und Wollerau und gehört zur Gemeinde Freienbach. Ein Hektar liegt unweit der Leutschen auf der kleinen Insel im Zürichsee.

### Moderner Weinbau in klösterlicher Tradition

Nachhaltiges Wirtschaften mit Respekt für die Natur haben im Kloster Einsiedeln seit der Gründung im Jahr 934 Tradition. Mit Ausrichtung auf einen umweltverträglichen Rebbau und nachhaltigen Weinbau werden seit 2015 im Unterstockbereich keine Herbizide mehr eingesetzt. Dies beeinflusst die Böden und fördert die Gesundheit und die Vitalität der Rebstöcke.



Mit dem Klosterneubau in Einsiedeln wurde im Jahr 1704 auch ein Weinkeller eingerichtet. Dominic Mathies verfügt heute in denselben Bauten über moderne Tanks und Einrichtungen, wie sie für eine zeitgemässe Kelterung von Qualitätsweinen erforderlich sind.

Die Handlese der Trauben auf Leutschen und Ufnau erfolgt in die bekannten Kunststoffkistchen. An den Sammelstellen gelangen die Trauben in die auf einem Anhänger bereitstehenden Paloxen, um sie anschliessend mit dem Traktor zum Klosterkeller nach Einsiedeln zu bringen.

Alte Kellerdokumente belegen, dass das gesamte Fassungsvermögen zur Barockzeit um die 300'000 Liter betrug. Heute wird die Jahresproduktion mit 35'000 Flaschen beziffert. Das Kloster zählt zu den grösseren lokalen Weinerzeugern am See.

85 Prozent einer Jahresproduktion nimmt die Gastronomie ab, der Rest geht an Private und einige Händler. Erstaunlich ist der geringe Verzehr durch die Klostersgemeinschaft, der nur 0,1 Prozent der selbstproduzierten Weine ausmacht.

### **Profil mit heimischen Rebsorten und dem Tüfteln im Keller**

Das Gleiche tun, was schon alle Grossen versuchen, ist nicht das Credo von Kellermeister Mathies. Er sucht das Besondere mit Räuschling, Elbling, Müller-Thurgau und Solaris bei den Weissen, und er setzt auf gesunde Rebpflanzen für Rotweine aus geeigneten Lagen für Pinot Noir und Gamaret. Seit 2012 gibt's auch einen Merlot-Rebgarten im Bestand, weil die Sorte ankommt, am See gut reift und meistens zuletzt geerntet werden kann.

Im Keller experimentiert Dominic Mathies gerne mit Naturhefe für eine Spontanvergärung. Er weiss um die Wichtigkeit des Erntezeitpunktes der Trauben, sowie der Beschaffenheit und des Zuckergehaltes des Mostes. Andererseits verlässt er sich auf seine Winzerin, dass gesunde und reife Früchte zur Pressung nach Einsiedeln kommen.

Mit dem roten Cuva beleuchtet der versierte Macher im Keller eine weitere Besonderheit. Die reifen Trauben aus 80 Prozent Pinot Noir und 20 Prozent Gamaret lässt er im langen Tunnel des klösterlichen Heizungssystems antrocknen. Daraus entsteht ein konzentrierter vielschichtiger Wein, der während zwölf Monaten in Barriques, im Verhältnis ein Drittel neu zwei Drittel gebraucht, heranreifen kann.

### **Die Weine gefallen zum Menü aus der Delphinküche**

Mit dem Rosé Schaumwein aus Pinot Noir vom Leutschen gelingt der Auftakt für einen spannenden Abend. Zum pochierten Felchenfilet auf Hirsotto werden drei Weisse eingeschenkt. Der letztjährige Elbling gibt's erst als unfiltriertes Tankmuster, denn die Abfüllung im Klosterkeller steht noch bevor. Der Elbling erzeugt am Rebstock grosse Weintrauben. Die Ernte muss deshalb punktgenau erfolgen, weil gerne Fäulnis auftritt. Die Sorte ergibt Weine mit gut eingebundener Säure. So ist sie gerüstet, sich den neuen Anforderungen durch den Klimawandel zu stellen.

Die zweite Vorspeise und den Hauptgang begleiten zwei Serien Weine roter Trauben. Der lebendige Federweisse aus Pinot Noir von der Ufnau gekeltert, hat Kellermeister Mathies ebenfalls aus dem Tank geholt. Der etwas dunklere rosa Ton entsteht durch den längeren Transportweg von der Ufnau zum Klosterkeller. Die schöne Primärfrucht mit Himbeer- und Erdbeer-Noten und guter Säurebalance ergeben einen tollen Sommerwein.



Der weisse Dessertwein ist aus Solaris-Trauben gekeltert und der Süsswein aus Pinot Noir wächst im Leutschen. Beide reifen im Barrique und sie gefallen mit schönen fruchtigen Noten und passen zur Joghurt-Beerenschnitte mit Schokospänen.

Der Erfolgswinzer erntet Anerkennung und grossen Applaus. Präsident Markus Küng dankt Referent Dominic Mathies und dem Organisator Bruno Schmid.

## Die verkosteten Kloster-Weine:

Vivus Rosé Brut, 2016, Schaumwein, Pinot Noir und Chardonnay

Räuschling, 2018, Leutschen

Elbling, 2018, Leutschen (Tankmuster)

Initio, 2018, Müller-Thurgau, Leutschen

Continuo, 2016, Pinot Noir, Leutschen, (grosses Eichenfass)

St. Peter & Paul, 2016, Pinot Noir, Insel Ufenau, (grosses Eichenfass)

Federweiss, 2018, Insel Ufenau (Tankmuster)

Merlot Residenza, 2017/18, Leutschen (deklassiert, zwei Jahrgänge)

Konvent, 2016, Pinot Noir, Leutschen, (Barrique)

Cuva, 2016, Pinot Noir 80 Prozent, Gamaret 20 Prozent, getrocknet, (Barrique)

Primas alba, 2015, Solaris, süss, Leutschen, (Barrique)

Primas, 2016, Pinot Noir, süss, Leutschen, (Barrique)

