

Im wasserreichen Kanton entstehen tolle Weine

Auf Züridütsch lässt sich der Weinkanton St. Gallen gut erklären



Andreas Stössel spricht zu den Weinfreunden im gediegenen Restaurant Niesenberg, mitten im Freiamt auf einem Ausläufer der Lindenberg-Kette. Schönste Weine aus dem St. Galler Rheintal, dem Sarganserland und vom Zürichsee hat er zum Verkosten mitgebracht. Interessantes berichtet der in Zürich aufgewachsene Önologe über die feinen Ostschweizer Gewächse.

Thomas Schmidheiny mutierte vom Zement- zum Weinbaron. Im St. Gallerland besitzt er Rebgrärten im Rheintal und am oberen Zürichsee, nebst jenen im Nappa Valley, Mendoza und Australiens. Seit 2011 ist Andreas Stössel für Schmidheiny's Reben verantwortlich. Die Trauben vom Höcklistein und vom St. Galler Rheintal keltert er in Heerbrugg. Zuvor absolvierte er das Önologiestudium an der Fachhochschule Wädenswil und erweiterte seine Kenntnisse während zwanzig Jahren auf namhaften Weingütern in der Toskana.

Erstaunlich, was der Weinkanton St. Gallen zu bieten hat

Rund 500 Rebbaubetriebe kultivieren im Kanton Reben auf einer Fläche von 216 Hektar. Drei Viertel davon sind rot und ein Viertel weiss. Als vorherrschend gelten Pinot Noir und Müller-Thurgau Reben, wobei sich der Sortenspiegel des Kantons äusserst vielfältig präsentiert und durch Erzeugnisse kreativer Winzer am Markt vertreten ist.

Im Rebgarten des kantonalen landwirtschaftlichen Zentrums in Frümsern besteht eine Sammlung von bereits mehr als 200 Rebsorten. Gleichenorts sorgt dort auch eine Interessengemeinschaft für den Erhalt alter Sorten.

Auch klimatisch ist der Kanton gut bedient. So erwähnt Referent Stössel den Gonzen als Föhnsteiler und die Vorzüge der vorhandenen Gewässer des Rheins und die drei Seen im Gebiet. Er ist überzeugt, dass die in den Keller gelieferten Trauben die Endqualität des Weines bestimmen. Erklärend meint er: Als Kellermeister kann ich dort im besten Falle halten, was das Traubengut hergibt, aber sicher nicht mehr verbessern!

In der Degustation gefallen Dichte und Komplexität

Die Freiamter Weinfreunde geniessen zu den köstlichen Apérohäppchen den Ufergold Höcklistein Schaumwein, in Flaschengärung hergestellt und gekeltert aus der PIWI-Rebsorte Johanniter.

Ein weisser Dreier-Flyght begleitet das sorgfältig sautierte Saiblingsfilet au beurre blanc mit Fenchel-Orangen-Gemüse. Im Glas eins befindet sich der Räschling Tradition, vom Höcklistein. Er schmeckt intensiv nach Lindenblüten, zeigt eine angenehme Säure und wirkt vollmundig, obschon er als 2018-er viel Wärme genoss und der Traubenmost mit 96 Grad Oechsle gemessen wurde. Der Chardonnay, 2018, im Glas 2 keltert die Melser Rathauskellerei mit Trauben von 42 Klein-Produzenten. Aromen nach Ananas, Grapefruit und Kräutern sind erkennbar. Im dritten Glas gefällt die würzige Bernecker Scheurebe, 2018, der Weinbaugenossenschaft Berneck. Die zurückhaltende Frucht harmoniert mit dem speziellen Orangen-Geschmack der Gemüsebeilage extrem gut.

Zum Hauptgang mit den Filet- und knusperig gebratenen Bruststückchen vom Freilandschwein passen die drei Pinot Noirs verschiedener Jahrgänge, gereift in Fluss- und Seengebieten, ausgezeichnet. Der würzige 2017er vom Weingut Steinig Tisch aus Thal lässt Winzer Roman Rutishauser im grossen Holzfass und in Barriques reifen. Die Reben wachsen in südlich ausgerichteten Steillagen auf kargen Ton-Lehm-Böden. Der Wein im zweiten Glas stammt vom Weingut Gonzen aus Sargans. Die Reblagen gedeihen auf einer Sandstein-Lehm-Ton Molasse und sind durch den Föhnsteiler-Berg schwankenden Temperaturen ausgesetzt. Der sehr präzise arbeitende Winzer erzeugt mit besten Trauben fruchtbetonte, kräftige und ausgewogene Weine, die über die Kantonsgrenze hinaus grosse Beachtung finden. Der Wein im dritten Glas gedeiht oberhalb des zweieinhalb Kilometer langen Uferstreifens am Obersee. Höcklistein hat dort ungefähr zehn Hektar Rebland in Pacht und Andreas Stössel erzeugt mit erstklassigem Traubengut saftige und säurebetonte Weine nach burgundischem Prinzip. Bei allen Rebsorten wendet er die Einteilung in die Stufen Tradition, Gutswein und Lagenwein an. Dass der würzige Pinot Noir, 2014, Höcklistein Tradition gut ankommt, kann deshalb nicht überraschen.

Ein Zeichen der Vielfalt

Referent Stössel präsentiert zum assortierten Käseplättli aus Berneck den Blaufränkisch, 2017, von Schmid Wetli und den Merlot, 2013, von Tobias, sowie seinen Zweigelt, 2015, aus Heerbrugg. Die Klimaveränderung macht den Blaufränkisch merklich dichter, zeigt seine würzige Note mit gut eingebundenem Holz und präserter Säure. Der Merlot, auf Ton und Lehm Unterlage gewachsen, profitiert von genügend Wasser, lässt würzige Noten nach Heubeeren und Lakritze erkennen und reift während 15 Monaten in Barriques. Schmidheyns Zweigelt, 2015, ist extraktreich, dunkel, weich und hat einen nachhaltigen Abgang. Er überzeugt mit seiner Fülle von Frucht, denn auch auf diesen Wein hat sich das wärmer werdende Klima positiv ausgewirkt. Diese drei Gewächse überzeugen auch die letzten Zweifler unter den Verkostenden.

Zum delikatsten Dessert setzt Andreas Stössel den Schlusspunkt mit einem Sweet von Tobias Schmid. Der goldgelbe Süsswein erzeugt seine feine Aromatik durch die moderne Technik der Cryoextraktion, einer Verdichtungsart durch Kälte zur besseren Erhaltung der Säure. Die von Winzer Tobias mit Pinot Noir und Johanniter gekelterte Spezialität duftet nach Dörraprikosen, Limetten und Litschi.

Die Freiämter Weinfreunde danken dem sympathisch auftretenden Botschafter für die St. Galler Weine mit andauerndem Applaus.

Otto Sprenger

Bilder



Elf Weine in der Verkostung; einige davon überzeugten auch die letzten Zweifler



Önologe Andreas Stössel (r. im Bild) und Präsident Markus Küng sind für den Abend bereit.

