

# Der Weisswein, der seine Heimat am Zürichsee hat

**Degustation** Das Weingut Schipf gewinnt die Degustation der Räuschling-Weine vom Zürichsee. Gekeltert hat ihn der Önologe Jonas David Ettlin – es ist der erste Räuschling überhaupt, den er produziert hat.

Thomas Zemp

Eine alte, traditionelle Winzerei mit einem an Berufsjahren jungen Winzer ist Sieger der Degustation von Räuschling-Weinen vom Zürichsee mit Jahrgang 2018. Das Weingut Schipf in Herrliberg am Zürichsee mit dem Betriebsleiter und diplomierten Önologen Jonas David Ettlin hat den Räuschling gekeltert, den die Jury am meisten überzeugt hat. Er ist elegant und vielschichtig in der Nase, auszumachen sind Aromen von Apfel, Blumenwiese und sogar Nüssen.

Das Resultat der Degustation hat Ettlin gefreut, er war aber auch sehr überrascht. Denn der 39-Jährige ist erst seit einem Jahr für die Weine auf dem stattlichen Gut mit Blick auf den Zürichsee verantwortlich. Und es ist der erste Räuschling überhaupt, den er gekeltert hat. Vielleicht ist aber auch gerade dies das kleine Geheimnis hinter seinem ausgezeichneten Wein. Er hat mit benachbarten Winzerkollegen wie dem Meilemer Hermann «Stikel» Schwarzenbach, der für die eigentliche Renaissance des Räuschlings steht, über die für ihn neue Traubensorte und das Vinifizieren gesprochen. Doch der neue Winzer des Weinguts Schipf hatte eine klare Vision, wie sein Räuschling werden sollte. Und die hat sich offenbar mit dem Geschmack der Jury gedeckt.

### Hefe zum Gären – andere Hilfsmittel kennt Ettlin nicht

Ettlin hat sich für einen trockenen Räuschling entschieden. Einen, bei dem der Charakter der Traubensorte im Vordergrund steht. Einen, der sich durch Komplexität auszeichnet. Als Vorbild hatte er einen Wein wie den Petite Arvine im Hinterkopf, den er von seinen Praktikumsplätzen im Wallis her kennt. «Mit Restsüsse könnte ich den Wein runder und lieblicher machen – und damit gar Fehler überdecken», sagt er. Süssliche Weine, das ist Ettlin bewusst, würden möglicherweise auf einen breiteren Kundenkreis stossen. «In meinem Walliser Praktikum sagten die Winzer: Wenn du in der Deutschschweiz Weisswein verkaufen willst, dann mache ihn süss.»

Ettlin lässt nur reife Früchte zur Presse fahren, qualitativ minderwertige Trauben sind aussortiert. Den Saft der Früchte lässt er voll durchgären. Damit er reicht, er diese trockene Komplexität. Und er verzichtet darauf, zurückbehaltenen Traubensaft am Schluss dazuzugeben, wie das andere Winzer zum Süssen der Weine machen. Sein Wein ist naturblassen, ausser einer Hefe zum Gären setzt er keine anderen Hilfsmittel ein.

Das Weingut Schipf, das im Besitz der Familie von Meyenburg ist, setzt seit langem die gleiche Hefe ein. Der 78-jährige Kaspar von Meyenburg, der im Gut selber wohnt und täglich bei Ettlin im Weinkeller oder im Weinberg vorbeischaute, war Professor für Mikrobiologie. Seine Doktorarbeit befasste sich – mit Hefe. Von Meyenburg bewirtschaftete den Weinberg bis vor einem Jahr selber, Ettlin folgt ihm als professionell ausgebildeter Önologe. «Kaspar von Meyenburg ist ein



Önologe Jonas David Ettlin hatte eine klare Vision, wie sein Räuschling werden sollte. Foto: Andrea Zahler

Winzer, der für traditionelle, klassische Weine steht.» Er diskutiert oft mit ihm über die Arbeit, sie würden die Weine auch immer gemeinsam degustieren.

Von Meyenburg ist mit dem Wein gross geworden, Ettlin dagegen ist ein klassischer Quereinsteiger. Er ist in Birchwil bei Nürensdorf im Zürcher Unterland aufgewachsen. Nach der Matura wollte er bereits Önologie studieren, doch an der Uni und an der ETH wäre dies nur im Nebenfach möglich gewesen. Zu einem Hauptfach konnte er sich nicht entscheiden. So zog er ins Bündnerland – das Skifahren lockte ihn – und machte eine Ausbildung in Marketing und Tourismus. Schon bald liess er sich von Schweiz Tourismus anstellen, wo er für den russischen Markt verantwortlich war. Er leitete während dreier Jahre das Schweizer Büro in Moskau.

Mit 30 Jahren allerdings fragte er sich, ob er diesen Job tatsächlich die nächsten 35 Jahre ausüben wolle. Und er entschied sich, doch noch ein Studium der Önologie aufzunehmen. Nach dem Abschluss leitete er zunächst drei Jahre den Weinbau der Kartause Ittingen, bis er das Angebot von Kaspar von Meyenburg erhielt.

### Das Schipf Gut, Sommersitz reicher Zürcher Familien

So ist er ins Weingut mit seiner langen Geschichte gekommen. Der Weinbau der Schipf geht bis ins Jahr 1398 zurück. Ettlin keltert als Betriebsleiter nun Weine aus elf verschiedenen Rebsorten – vom Pinot noir über den Räuschling und Riesling-Sylvaner bis hin zum Gewürztraminer. Die Weinberge liegen allesamt bei der Liegenschaft mit den stattlichen Häusern an den steilen,

südwestlich gerichteten Schipfhalden in Herrliberg. Die Weine reifen in einem warmen Bijou: dem einzigartigen Gewölbekeller aus dem Jahr 1728. Die 4,5 Hektaren Reben ergeben gegen 30 000 Flaschen Wein pro Jahr.

Das Schipf Gut wurde 1582 vom Zürcher Tuch- und Seidenhändler David Werdmüller gegründet, im 17. und 18. Jahrhundert von den Familien Werdmüller und Escher zu einem repräsentativen Sommersitz erweitert. Durch Heirat gelangte es vor rund 130 Jahren in den Besitz der von Meyenburgs. Immer wieder war Prominenz vor allem im prächtigen Barocksaal zu Gast. Johann Wolfgang Goethe rief bei seinem Besuch im Jahr 1797: «Hier muss man tanzen!» Und im September 1946 wurde der englische Premierminister Sir Winston Churchill darin zum Bankett geladen.

### «Mit Restsüsse könnte ich den Wein runder und lieblicher machen – und damit gar Fehler überdecken.»

Jonas David Ettlin  
Önologe des Weinguts Schipf

### Eine rauschende Zürcher Spezialität

Der Name dieses Weins ist ausgeprägt lieblich: Räuschling. Rauschen kann der Wein durchaus – doch der Ursprung dieses Namens liegt etwa nicht beim Zustand, den er beim Genuss auslösen kann, sondern ganz anderswo: nämlich mitten im Weinberg. Die Rebstöcke tragen Blätter, die robust, schwer und behaart sind. Bläst der Wind durch die Reben, beginnen die Blätter zu rauschen wie bei keiner anderen Rebsorte. Darum: Räuschling. Obwohl, auch das ist nicht ganz gesichert.

Dieses Rauschen im Wind, das ist fast ausschliesslich im Kanton Zürich zu hören. Und dort vor allem am rechten Ufer des Zürichsees. In der Fachsprache wird diese regionale Ausschliesslichkeit autochthon genannt. Hier gedeiht weit über die Hälfte der Trauben dieser Weinsorte, fast jeder Winzer an der Goldküste keltert einen Räuschling.

In alten Zeiten galt der Räuschling als ein einfacher, eher fader und vor allem enorm saurer Wein. So kam er auch zu seinem ungeschönen Übernamen: Er wurde der «Suurgörpsler» genannt.

### Die Degustation

«Suurgörpsler» haben die drei Jurymitglieder bei der Degustation des «Tages-Anzeigers» zum Glück keinen gefunden, was für die heutigen Weinbauern spricht. Eingeladen zur Verkostung waren die Winzerinnen und Winzer, die am Zürichsee tätig sind und die auf der Website des Branchenverbandes Zürcher Wein ([www.zuercherwein.ch](http://www.zuercherwein.ch)) als Räuschling-Produzenten aufgeführt sind. 13 haben daran teilgenommen und jeweils Flaschen mit dem Jahrgang 2018 eingeschickt. Klar ist: Auch für Weissweine sind sie noch sehr jung, sie werden mit der Zeit noch weiterreifen. Doch für alle Winzer, die mitmachen, waren die Voraussetzungen dieselben.

### Ein markanter Unterschied

In die Blinddegustation aufgenommen wurde auch ein Räuschling mit Jahrgang 2016 und einem Produzenten aus dem Zürcher Weinland. Die Unterschiede zu allen anderen Weinen waren markant – und gaben zu Diskussionen Anlass. Neumarkt-Wirt René Zimmermann mochte den Wein der Winzerei Zur Metz an sich, kritisierte aber, dass die typischen Merkmale eines Räuschlings fehlten. «Wenn ich einen Räuschling trinken will, soll es ein Räuschling sein. Und nicht ein Wein, von dem ich annehmen könnte, er stamme aus Amerika.»

Dominik Vombach dagegen hält den Versuch des Winzers Patrick Thalmann, den Wein in einem Holzfass auszubauen, für durchaus angebracht. «Wenn damit Weintrinker zum Räuschling, den sie noch nicht kennen, geführt werden, ist das doch eine gute Sache.»

Thomas Zemp

So schmecken die verkosteten Räuschlinge des heissen Jahres 2018



**1. Platz: Weingut Schipf, Herrliberg, ca. 17 Fr.**  
Ein Wein, dessen Nase zwar etwas verhalten daherkommt. Wenn man ihn sich dann aber «erschnuppert», wirkt er vielschichtig und elegant; Aromen von Apfel, Blumenwiese und sogar Nüssen sind auszumachen. Am Gaumen überzeugt er mit seiner frischen, straffen Säure, seiner Struktur und seiner Ausgewogenheit. Kurzum ein Wein, von dem man auch zwei, drei Gläser trinken mag. 17,5 Punkte.

**2. Platz: Hasenhalde, Meilen, ca. 15 Fr.**  
Ausgewogene Nase, die gleich zwei der drei Tester an Limette erinnert, die allerdings leicht reduktiv ist. Auch blumige Noten kommen hinzu. Am Gaumen freut die frische, elegante Säure, die den Wein ausmacht. Man wünschte sich allerdings etwas mehr Körper und aromatischen Druck. 17 Punkte.

**3. Platz: Weinbau Pünter, Stäfa, ca. 17 Fr.**  
Auffällig frische Nase: Apfel, Zitrusfrüchte und nussige Anklänge. Gradlinig, leichte Süsse wird kombiniert mit milder bis mittlerer Säure. Bittermandel im Abgang. Recht leichter, aber durchaus typischer Räuschling. 16,5 Punkte.

**4. Platz: Erich Meier, Uetikon am See, ca. 27 Fr.**  
Neben den sortentypischen Aromen fallen auch blumige und kräuterwürzige Akzente auf. Doch noch mehr macht dieser Wein durch seine leichte Restsüsse und Breite im Gaumen auf sich aufmerksam. Ob man solche Fülligkeit «à la Rubens» nun plump oder gelungen findet, ist Geschmackssache. 16 Punkte.

**4. Platz: Weingut Zweifel, Männedorf/Stäfa, ca. 19 Fr.**  
Die Tester sind sich einig: Die Nase wirkt etwas verhalten; zu riechen ist mehr Apfelsinus, weniger Zitrone. Am Gaumen wird der Wein von seiner passenden Säure getragen, Birnenaroma. Unkomplizierter Trinkgenuss, könnte noch eleganter sein. 16 Punkte.

**6. Platz: Weingut Diederik, Küsnacht, ca. 19 Fr.**  
In der Nase zu «parfümiert» (*Kaltvergärungsnoten*). Am Gaumen – dies notieren sämtliche Tester – wunderbar saftig. Gute Mundfülle, aber eindimensional. 15,5 Punkte.

**6. Platz: Weingut Lüthi, Männedorf, ca. 18 Fr.**  
Die Nase ist üppig ausgefallen: gelbe Früchte, Zimt, Grapefruit, sogar exotische Anklänge. Wirkt ausgewogen, man wünschte sich jedoch mehr Trinkfluss. 15,5 Punkte.

**6. Platz: Hasenhalde, Meilen, ca. 15 Fr.**  
Hier fällt die leicht rötliche Farbe auf, wofür eine besondere Räuschling-Züchtung verantwortlich ist. Leicht reduktive Nase, sehr apfelig. Spritzige Säure, aber etwas auseinandergerissen, was die Struktur angeht. 15,5 Punkte.

**6. Platz: R3 – Cuvée von Rütihof, Lüthi und Schwarzenbach, ca. 28 Fr.**  
Intensive Nase, leicht cidre-artig; Mirabelle, Zitruszeste, Birne. Vollmundig ist der Wein bereits, er braucht aber noch Zeit, bis alle Komponenten zueinanderfinden. 15,5 Punkte.

**10. Platz: Landolt, Stadt Zürich, ca. 20 Fr.**  
Intensive Nase. Die Jury ist sich uneins, ob sie den Wein ausgewogen oder sortenuntypisch findet. 15 Punkte.

**10. Platz: Weingut Schwarzenbach, Lage Seehalden Meilen, ca. 21 Fr.**  
Gelungen reife Nase, aber eher moderner Räuschling. Etwas üppig (wegen des heissen Jahres?). Zurzeit noch unharmonisch. 15 Punkte.

**12. Platz: Weingut Rütihof, Stäfa, ca. 16 Fr.**  
Schönes Apfelaroma, aber dumpf. Derzeit zu viel Kohlensäure. 14,5 Punkte.

**13. Platz: Henri Bolleter, Aebleten, Meilen.**  
Reifes Bouquet, das aber nicht recht zum Gaumen passen will. 13,5 Punkte. (*boe*)



### So wurde degustiert

Die 13 eingesandten Räuschling-Weine des Jahrgangs 2018 sind von einer dreiköpfigen Jury blind degustiert worden. Dabei waren René Zimmermann, Dominik Vombach und Daniel Böniger, die ihre Eindrücke individuell notierten. Die Verkostungsnotizen oben sind ein Zusammenschrieb der Bewertungen aller drei Jurymitglieder, die jeweils maximal 20 Punkte hätten vergeben können. 15 oder 16 Punkte sind dabei bereits als «sehr gut» eingestuft; bei über 16 Punkten kann von ausgezeichneten Weinen ausgegangen werden. René Zimmermann ist ausgewiesener Kenner von Schweizer

Weinen und Wirt des Restaurants Neumarkt in Zürich, wo auch die Degustation stattfand. Er betreibt zudem das Certo. Dominik Vombach ist Mitbesitzer der Winterthurer Weinhandlung Weinpunkt, die sich auf Tropfen von Pionieren und Jungtalenten spezialisiert hat. Mit Benjamin Herzog betreibt er zudem unter dem Namen Herzog & Vombach die Kanzlei für guten Geschmack, die den Weinkurs «Schöner saufen» anbietet und die Schweizer Ausgabe des Gourmetmagazins «Falstaff» verantwortet. Daniel Böniger ist Redaktor für Kulinarik beim «Tages-Anzeiger» und der «SonntagsZeitung».



Die drei Degustatoren (von links): René Zimmermann, Dominik Vombach und Daniel Böniger.



Die Flaschen wurden für die Degustation eingepackt.



Die Jurymitglieder haben die Noten ohne Absprache vergeben.