

LEBENDIGE REBEN FÜR AUSSERGEWÖHNLICHE WEINE

Seit drei Jahren begeistert ein junges Label Weingeniesserinnen und -geniesser: HerterWein vom Taggenberg. Der Winzer Stephan Herter produziert mit ausschliesslich naturnahen Methoden interessante, geradlinige Tropfen mit schöner Säure, intensiven Aromen und vollem Körper, versieht sie mit originell gestalteten Etiketten und ist damit inzwischen weit mehr als ein Insidertipp.

hi | Wenn man Winterthur Richtung Neftenbach verlässt, sieht man ihn auf der rechten Seite: den Arbeitsplatz von Stephan Herter, zumindest einen davon. Seine über 30-jährigen Reben wachsen auf dem Taggenberg, seiner (wie er selber sagt) Toplage – nicht nur wegen der günstigen Sonneneinstrahlung, sondern vor allem wegen den Böden, kalkig und mit Buntsandstein durchzogen, was den Weinen eine feine Eleganz und mineralische Frische verleiht. Weine aus knapp drei Hektaren Sauvignon-Blanc-, Chardonnay-, Räuschling- und Pinot-Noir-Trauben, denen Herter so fabelhafte Namen wie Rufus, Kuckuck, Ferdinand, Strix, Grimbart und Ruprecht gibt.

NATUR PUR

Das Ziel von Stephan Herter sind ein lebendiger Boden und gesunde, robuste Reben, die ihr Potenzial selbstständig entfalten sollen. Er verzichtet bewusst auf chemische Pestizide und Herbizide, und auch Mittel wie Kupfer und Schwefel hält er auf einem Minimum, weit unter der zulässigen Menge. Lieber setzt er «Hexenzug» ein, Teemischungen und Tinkturen, die die Reben bei der Abwehr von Pilzen und Schädlingen unterstützen. «Das gibt natürlich mehr zu tun, denn nach jedem Regen müssen wir frisch spritzen», sagt der Mann, der so gar nicht aussieht, wie man sich den klassischen Winzer vorstellt: gross, kahlköpfig, mit Vollbart und Band-Shirt. «Aber das ist es auf jeden Fall wert.» Bei der Arbeit in den Reben unterstützen ihn bisweilen auch sozial Randständige und

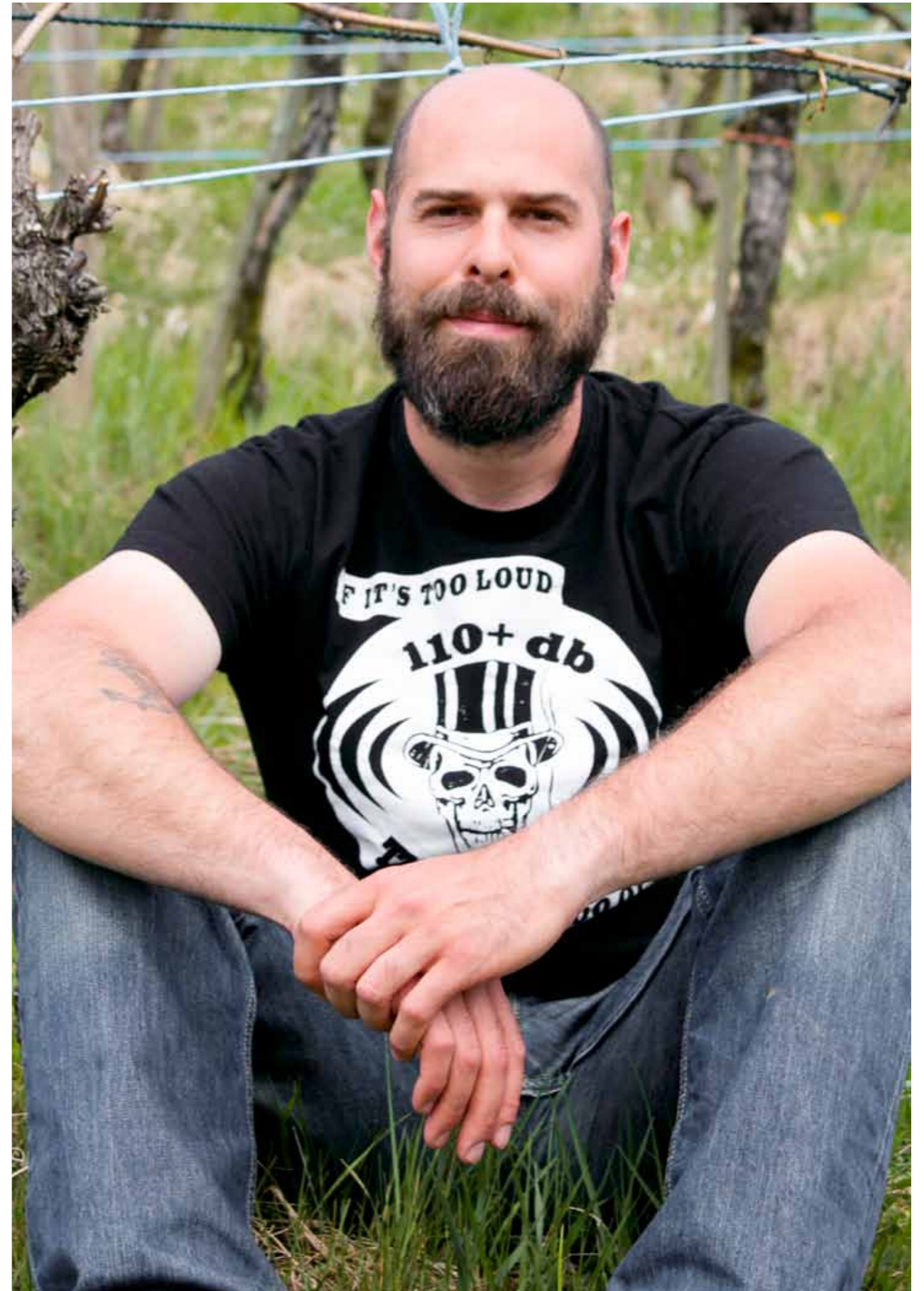
geistig behinderte Menschen, denen er so zu einem möglichst normalen Arbeitsalltag verhilft. Auch die physikalische Belastung der Rebberge hält Herter auf einem Minimum, arbeitet viel von Hand, höchstens mit Klein-geräten, pflanzt Gemüse, Kräuter und Obst zwischen die Rebenreihen. Ein dergestalt natürliches Umfeld soll den Menschen und allen Lebewesen in den Reben Gutes tun und ein nachhaltiges Zuhause für Flora und Fauna schaffen – weg von der üblichen Monokultur. Dass das funktioniert, beweisen nicht nur Füchse und Rehe in den Rebbergen, sondern auch das Bienenhäuschen oberhalb, wo emsig Honig produziert wird. Und die Tatsache, dass Herter im letzten Jahr viel weniger als andere Kollegen mit der gefürchteten Kirschesigfliege zu tun gehabt hat.

Bereits in seiner Lehre als Koch hat der aus Nussbaumen stammende Stephan Herter alles rund um den Wein fasziniert: die Weinkarte, die verschiedenen Regionen, der Weinkeller, die Etiketten und das Prestige, das einige Flaschen ausstrahlen. Er verschlang Buch um Buch zum Thema Wein, entschied sich schliesslich, das Handwerk der Weinherstellung von der Pike auf zu lernen und nahm die Ausbildung zum Weintechnologen und Weinsensoriker in Angriff. Dieser Weg führte ihn in eine Weinkellerei, bevor er etliche Jahre im Weinhandel tätig war und mit Winzern aus den verschiedensten Regionen zu tun hatte. Der Traum vom eigenen kleinen Weingut begleitete ihn lange Zeit. Bevor er ihn mit der Übernahme des Taggenbergs realisierte, absolvierte er aber zuerst noch eine

vierte Ausbildung, die landwirtschaftliche, und arbeitete einige Zeit auf verschiedenen Schweizer Weingütern.

DEN WEIN WERDEN LASSEN

Der erste Jahrgang von Herters Wein kam 2012 auf den Markt – und war ein Erfolg. Vielleicht wegen der originellen Etiketten, gestaltet vom Zürcher Grafiker Michel Casarramona, die unter anderem eine Ameise in Pöstleruniform, einen zufriedenen grinsenden Luchs und einen Kuckuck mit Zylinder zeigen und an alte Burgunder-Etiketten erinnern. Aber ganz bestimmt auch dank einem guten Partnernetzwerk in der Gastronomie und im Handel. Und natürlich dank der Qualität der Produkte. Denn auch im Keller – der eigentlich gar kein Keller, sondern eine Scheune ist – verfährt Herter kompromisslos. «Ich lebe den Grundsatz: weniger ist mehr. Ich verzichte bewusst auf den Einsatz von intelligenten Reagenz-Enzymen, von Reinzuchtheften aus dem Labor und von anderen in der Natur nicht rein vorkommenden Substanzen.» Mit anderen Worten: Er lässt den Wein werden und sich so entwickeln, wie er gedacht ist. Pinot und Chardonnay werden im Holz ausgebaut, vom grossen Eichenfass oder alten Barrieff bis zu neuen Fässern aus der Schweiz, Slowenien und Frankreich. Während der Gärung, also von der Lese bis Weihnachten, begibt er sich dreimal täglich in den Keller, um die Prozesse zu überwachen und wo nötig einzugreifen. «Ich liebe es, dem Wein beim Werden zuzusehen», drückt er seine Leidenschaft aus.





Nach Vorbildern gefragt, fällt ein grosser Name: «Ich durfte unter anderen auch bei der leider kürzlich verstorbenen Burgunder Pionierin des Bioweinbaus, Anne-Claude Leflaive, arbeiten. Die Frau hat mich schon stark beeindruckt.» Aber generell, so sagt er, will er nicht Weine wie andere Menschen machen, sein Vorbild ist das Jahr. «Ich möchte, dass sich der Charakter des Jahrgangs in meinen Weinen widerspiegelt. Wenn es während der Reifezeit regnerisch und eher kühl war, schmeckt der Wein definitiv anders als nach einem heissen und trockenen Sommer.»

Auch privat ist Stephan Herter der Natur nahe. Früher, «in meiner Jugend», wie der 35-Jährige sagt, hat er allerdings auch Snowboard-Leistungssport betrieben und als grosser Fan der Winterthurer Musik-

festwochen dort als Helfer mitgewirkt. Seit drei Jahren bewohnt er nun zusammen mit seiner Frau und seiner kleinen Tochter einen Bauernhof vor den Toren Winterthurs. Hier leben neben Hasen und Katzen auch einige Heidschnucken. «Ich mag diese Schafrasse», erklärt Herter, «sie ist genügend und anspruchslos im Unterhalt.» Und sie schmeckt auch gut auf dem Teller, verrät er uns. «Das Fleisch hat Ähnlichkeit mit Wild.» Er schlachtet die Tiere selber, stellt eigene Würste her und brennt nebenbei eine Reihe von Destillaten aus seinen Trauben, aber auch ein Quittenschnaps ist darunter. Gelernt hat er die Brennerei übrigens in seiner zweiten Heimat Schottland, wo er als Blender in verschiedenen Destillieren arbeitete. Doch das sind alles Hobbys – Geld verdient wird mit dem Wein.

Zu kaufen sind die Weine von Stephan Herter unter anderen bei Smith&Smith in Zürich und bei Gran Reserva in Winterthur. Probieren kann man sie in verschiedenen Lokalen der Region, so beispielsweise im Casinotheater, im «Bloom», in der Schlosshalde und im Restaurant Taggenberg in Winterthur sowie in ausgewählten Lokalen in Schaffhausen, Müllheim und Amriswil.

Oben: Die vom Zürcher Grafiker Michel Casarramona gestalteten Weinetiketten erinnern an alte Burgunderetiketten.

www.herterwein.ch

Prosecco der Liebenden

«Le Vigne di Alice» ist das Label von Cinzia Canzian und ihrer Schwägerin Pier Francesca Bonicelli, zwei Frauen mit langjähriger Erfahrung im Weinanbau. 2004 haben sie ihr eigenes Unternehmen gegründet und produzieren seither pure und elegante Schaumweine getreu ihrem Lebensmotto «Life is a bubble». Die Prosecci von «Le Vigne di Alice» sollen Freude und Glück bringen, Ängste und Bedenken für einen Moment vergessen lassen, denn das Leben ist zu wertvoll und zu zerbrechlich, um es mit negativen Gedanken zu füllen.

Der «DORO» ist ein Jahrgangsprosecco aus dem Valdobbiadene und besteht zu 100 Prozent aus Glera-Trauben (offizielle Prosecco-Traube). Hellgelb in der Farbe, trocken und cremig im Geschmack mit leichtem Duft nach Apfel und Brotkruste. Gemäss Canzian und Bonicelli sollte man den «DORO» mit jemandem trinken, den man liebt.



www.denzweine.ch

Leicht und fruchtig in den Sommer!



1998 haben sich der Weinhändler Franz J. Wermuth, die «Casa del Vino»-Besitzer Frank Ebinger und Silvio Denz, Jürg Maurer und zwei weitere Weinfreunde gemeinsam einen Traum erfüllt und das Weingut Clos d'Agon bei Calonge in Katalonien übernommen.

Die 2006 neu eingeweihte Bodega setzt nicht nur mit ihrem Äusseren neue Massstäbe, sie punktet auch mit modernsten inneren Werten: Vinifikationsräume mit thermoregulierten Edelstahl tanks und vollklimatisierte Weinkeller genügen den allerhöchsten Ansprüchen. Das müssen sie auch: Schliesslich konnten die Schweizer Inhaber niemand geringeren als den Starwinzer und Spitzenöologen Peter Sisseck – unter anderem Macher von solch edlen Tropfen wie Pingus und Hacienda Monasterio – für die Kreation ihrer Weine gewinnen.

Clos d'Agon AMIC Rosado

Der Rosado AMIC ist der neuste Stolz der Bodega. Von hellem lachsrot und punktet er in der Nase mit den wunderbaren Fruchtbestandteilen der Garnacha-Traube. Im Gaumen ist er leicht und fruchtig, mit einer schönen Mineralität und einem erfrischend vollen Finale. Der Wein passt perfekt zum Aperitif und begleitet herrlich die leichte, mediterrane Küche.

www.casadelvino.ch



Wir sind überzeugt, dass unsere Produkte, speziell aus Venetien, ein vortreffliches Instrument sind um sich zu treffen und Emotionen zu wecken, Gedanken auszutauschen durch neue Techniken der Kommunikation, sich zu entspannen und zu geniessen. In dieser Dimension wird die Kaffee-Mischung Super Swiss, speziell für Haushaltgeräte, aus unserer Familien-Rösterei eingefügt, eine Vereinigung von ausgewählten Arabica und Robusta Bohnen aus dem grössten Kaffee-Anbaugebiet der Welt, um nur ihre besten Eigenschaften hervorzuheben. Eine einzigartige Mischung aus Feinheit und Lebhaftigkeit: vollmundig und cremig, ein würziges Aroma besänftigt durch Akzente von Haselnuss, welche Kraft und Energie für jeden Moment des Tages geben. Der ideale Treffpunkt.

REGIONE DEL VENETO

www.pavin.ch