

«Ich stecke mehr Handarbeit in meine Weine als andere»

Der Beste im Kanton In seinen Kellern sind kaum Maschinen zu sehen. Niklaus Zahner produziert seinen Schaumwein traditionell. Denn er Mit seinem Paloma aus Truttikon gewinnt er die TA-Degustation der Zürcher Schaumweine.

Thomas Zemp

Unter all den Kleinen sei er ein Grosser, sagt Niklaus Zahner. Der Weinbauer aus Truttikon will mit dieser Aussage nicht etwa blüfen. Nein. Das hat er auch nicht nötig, denn er weiss selber sehr genau, wie gut seine Weine sind. Ihm geht es hier um die Grösse der Weinbaubetriebe der Region. Im Vergleich zu anderen Winzern im Kanton Zürich und in den nahen Nachbarkantonen Thurgau und Schaffhausen bewirtschaftet er eine recht grosse Fläche. Und er produziert und verkauft damit auch mehr Weine. Doch schaut er über die Landesgrenze, dann ist er immer noch ein Kleiner.

Einen Blick über die Landesgrenze hat Zahner kurz nach der Jahrtausendwende gewagt, als er sich daranmachte, einen eigenen Schaumwein herzustellen. Ein italienischer Mitarbeiter, der zuvor in einer Lambrusco-Weinkeller gearbeitet hatte, ermunterte ihn dazu. Gemeinsam führen sie nach Italien zu dessen ehemaligem Chef. «Dort sah ich, dass es gar nicht so eine Hexerei ist, einen Schaumwein herzustellen», sagt Zahner. Doch es gab noch einen weiteren Grund, der ihn dazu brachte, einen perlenden Wein zu lancieren. Seine Frau reklamierte, dass sie Schaumwein vom Einkauf im Dorf heimzuschleppen müsse. «Können wir den denn nicht selber herstellen?», fragte sie ihren Mann, den Winzer.

6000 Flaschen pro Jahr

2004 startete Zahner mit seinem Schaumwein. Heute stellt er zwei Abfüllungen her: einen Blanc de noir aus roten Pinot-noir-Trauben, den er Paloma taufte, und den Blanc de blanc aus weissen Pinot-blanc-Trauben. Mit ihnen und seinen weiteren Weinen ist er bis in die Zürcher Spitzengastronomie hinein vertreten. So führt Andreas Caminada Zahners Erzeugnisse im Igniv im Niederdorf, dem neuesten Ableger seiner Restaurantkette auf Sterne-Niveau. Sommelier-Weltmeister Marc Almert vom Hotel Baur au Lac sprach an der Degustation beim Paloma von einem «grossen Wein», der «als Pirat in einer Verkostung für Überraschung sorgen könnte». Bubbles, wie Schaumweine in In-Lokalen genannt werden, sind momentan so oder so gross im Trend.

Pro Jahr produziert Zahner heute 6000 Flaschen vom sprudelnden Rebensaft. Dabei macht er alles selber in seinem Keller – nach der gleichen Methode wie seine Winzerkollegen in Frankreich, die den berühmten Champagner herstellen. Den Wein lässt er nach der Ernte für ein knappes halbes Jahr in grossen Holzfässern reifen, er soll dabei nicht allzu viel Alkohol enthalten. Dann füllt er ihn in Flaschen ab, dabei gibt er etwas Hefe und einen kleinen Schuss Traubensaftkonzentrat bei. Die Hefe hilft, eine zweite Gärung in Gang zu setzen, was bei einem Alkoholgehalt von etwa 10 bis 11 Prozent nicht so einfach ist. Das süsse Konzentrat wiederum ist die Nahrung für die Hefe – sie wandelt den Zucker in Alkohol um.



Niklaus Zahner in seinem Rebberg in Truttikon, wo die Trauben für den Sieger-Schaumwein gedeihen. Foto: Andrea Zahler

Und bei diesem Prozess entsteht die Kohlensäure, die den Wein zu Schaumwein macht.

Schliesslich kommen die Flaschen ins Rüttelpult. Dort stehen sie kopfüber für eine bis drei Wochen. Zweimal täglich muss Zahner oder einer seiner vier fest angestellten, meist langjährigen Mitarbeitenden die Flaschen von Hand geschickt mit einem kleinen Ruck drehen, damit die Hefe absinkt und sich über dem Kronkorker sammelt. Nun öffnet Zahner die Flaschen mit einer speziellen Maschine, ein Teil des Drucks in der Flasche schiesst den Hefepropfen hinaus. Im Gegensatz zu seinen französischen Kollegen in der Champagne friert er den Wein im Flaschenhals bei diesem Arbeitsschritt nicht ein. Zum Schluss werden die Flaschen mit dem grossen Korken, dem Blechdeckelchen und dem Drahtgeflecht verschlossen. Wenige Wochen später ist Zahners Schaumwein trinkbar. Und ein Genuss.

Wichtig ist Zahner, dass seine Weine beim Trinken die Seele berühren, Emotionen wecken und Erinnerungen wachrufen. «Ich stecke mehr Handarbeit in meine Weine als andere», sagt er. Denn er ist überzeugt, dass er so umsichtiger arbeitet und besser nachvollziehen kann, wie sich der Traubensaft in Wein wandelt. Und tatsächlich: In seinen Weinkellern sind kaum Maschinen zu sehen. «Ich mag die technologiegestressten Weine nicht, die nur eines sind: absolut perfekt.» Da komme schnell eine Langeweile auf, gegen die er sich sträube.

Warum Paloma?

Etwas umbauen musste Zahner den Betrieb, als er ihn 1994 von seinem Vater übernahm, denn dieser setzte von seinem beruflichen Hintergrund her stark auf die Technik. Waldemar Zahner kehrte 1963 mit seiner Frau Suzanne nach zehn Jahren in Kuba und Argentinien zurück, wo er als Lebensmitteltechnologe für

Nestlé gearbeitet hatte. Der St. Galler wählte das Zürcher Weinland aus, weil er in Truttikon einen brach liegenden Rebberg kaufen konnte. Aus der neuen Weinwelt Amerika, die er für seinen ehemaligen Arbeitgeber für den möglichen Kauf von Weingütern bereite, brachte er zudem schon früh die Idee zurück, seine Weine im Holzfass reifen zu lassen. Das war damals verpönt, doch die Fässer trugen ihm den Titel eines Schweizer Barrique-Pioniers ein.

Zum Schluss bleiben zwei Fragen: Warum hat Niklaus Zahner einem seiner Schaumweine den Namen Paloma gegeben? Und warum zierte ein Segelschiff die Etikette? «Die Idee zu beidem stammt von unserer Tochter Cornelia, die eine romantische Ader hat», sagt der Weinbauer. «Sie sagte, der Name passe zu dem Wein.» Vor vier Jahren, als ihr Vater den Wein auf den Markt brachte, gestaltete sie als 19-Jährige auch die Etikette.

«In Italien sah ich, dass es gar nicht so eine Hexerei ist, einen Schaumwein herzustellen.»

Niklaus Zahner
Weinbauer

Es prickelt in der Schweiz

«Es Cüpli, gern!» Diesen Satz hörte man vor 30 Jahren häufig in gehobenen Restaurants, auch in Zürich. Und damals war dann auch sonnenklar, was die Bedienung in dem Fall servierte: Teurer französischer Champagner musste es sein, what else?

Doch dies war, bevor die grosse Prosecco-Welle über die Schweiz schwappte. Inzwischen hat der italienische Schaumwein die französische Konkurrenz längst überholt. Hierzulande wird Prosecco in mindestens jedes zweite schmale, hohe Weinglas gegossen. Und nur noch in jeder vierten Flüte perlt das «französische Original».

Was heute noch mehr aufhorchen lässt: Es sind ganz schön viele Gläser mit prickelndem Wein, die hierzulande getrunken werden. Obwohl der Alkoholkonsum in der Schweiz in den letzten Jahren stetig abgenommen hat, wächst der Markt für Schaumwein noch immer deutlich. 2012 wurden 169'000 Hektoliter konsumiert, 2019 waren es bereits über 200'000 Hektoliter. Fand man ansprechende Schaumweine früher höchstens bei der Manufaktur Mauler im Val de Travers NE, ein Nischenprodukt also, haben inzwischen diverse Schweizer Weingüter einen Schäumer in Portfolio.

Im Stahltank günstiger

Je nach Hersteller kommen verschiedene Vinifikationsmethoden zur Anwendung: Die traditionelle Methode, in der Champagne beheimatet, basiert auf einer zweiten Vergärung in der Flasche, häufig degustatorisch zu erkennen an brotigen Geschmacksnoten im Endprodukt. Für Schaumwein im Prosecco-Stil wird die zweite Gärung (die auch für die Bläschen sorgt) im Stahltank vollzogen, was kostengünstiger ist. Dabei bleiben die frisch-fruchtigen Noten vordergründig. Bei der sogenannten Karbonisierung kann der fertige Wein auch ganz einfach mit Kohlensäure angereichert werden.

Ein Pionier für die traditionelle Methode im Kanton Zürich ist Felix Weidmann: «Als ich 1985 begann, von Hand gerüttelten Schaumwein herzustellen, war ich allein auf weiter Flur», sagt der Regensberger Winzer. Ihm habe die Idee gefallen, seinen Pinot Noir auf diese Weise zu veredeln, auf ein höheres Niveau zu heben: «Und natürlich mag ich halt einfach gern Sprudel», sagt er. Weidmann stellt zwei gelungene Schaumweine her: einen aus Rotweintrauben, einer aus weissen Trauben.

Beide haben, so wie Champagner, durchaus die Qualität, um als Essensbegleiter zu bestehen. Auch dies dürfte nämlich den Konsum ankurbeln: Trank man früher im Restaurant höchstens ein Glas Schaumwein zum Aperitif, teilt man sich heute auch gern eine ganze Flasche zu mehreren Gängen.

Daniel Böniger
und **Thomas Zemp**

ist überzeugt, dass er so umsichtiger arbeitet.



Ein Weltmeister in der Jury

Eine dreiköpfige Jury hat die Schaumweine blind degustiert; zur Degustation wurden die Winzer eingeladen. In der Jury waren René Zimmermann, Marc Almert und Daniel Böniger, die ihre Eindrücke individuell notierten. Die Verkostungsnotizen 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 ein ausgewiesener Kenner von Schweizer Weinen und Wirt des Restaurants Neumarkt in Zürich, in dem die Degustation stattfand. Er betreibt zudem das Certo. Marc Almert arbeitet seit dreieinhalb Jahren im Hotel Baur au Lac und ist dort und im dazugehörigen Weingeschäft Chefsommelier. Vor etwas mehr als einem Jahr gewann der 29-jährige Deutsche den Weltmeistertitel der Association de la Sommellerie Internationale, der nur alle drei Jahre vergeben wird. Daniel Böniger ist Redaktor für Kulinarik bei Tamedia. (zct)



Daniel Böniger, René Zimmermann und Marc Almert. Fotos: Samuel Schlich

Die besten Zürcher Schaumweine

1. Paloma, Truttiker Schaumwein, Rebgut Familie Zahner, Truttikon, ca. 20 Fr. Die Nase erinnert an Jahrgangschampagner, hier wurden offenbar gereifte Weine verwendet: reifer Boskop-Apfel, gelbe Blüten, Brot und Hefenoten. Auffallend feine Perlage, cremiges Mundgefühl, langer Abgang, der an Vanillegebäck, Rosmarin und Walnüsse erinnert. Grosser (Ess-)Wein mit hohen Ambitionen! 17,5 Punkte.
2. Vin Mousseux Extra Brut, Weingut Pircher, Egliuau, ca. 28 Fr. Ein hervorragender Essensbegleiter, der nach Birne, reifem Pfirsich, weissem Pfeffer und Brotkruste riecht. Die muntere Perlage gefällt der Runde ebenso gut wie die schön eingebundene Säure. Rund und ausgewogen. 17 Punkte.
3. Väterchen Frost Brut, Herterwein, Hettlingen, ca. 25 Fr. Dieser «Zürcher Schaumwein» wurde mit Traubengut (Pinot noir und Gama) aus dem La Côte gekellert. Die Nase ist vielschichtig (kandierte Orange, Pfeffer, Blumen), das Mundgefühl angenehm cremig. Puristisch. Zugleich aber so charmant, dass man damit sowohl Prosecco- als auch Champagnertrinker ins Boot holt. 16,5 Punkte.
4. Clarissa, Ustermer Schaumwein, Weingut Heusser, Uster, ca. 26 Fr. Frisches Bouquet, von Granny Smith über Limette bis Zitronengras. Am Gaumen eher spritzig, aber auffallend harmonisch und mit subtilen Weinaromen. Moderner Alltagsschäumer, vielleicht eine Spur «zu korrekt»? 16 Punkte.
4. Nothing left to lose 2018, Schwarzenbach Weinbau, Meilen, ca. 23 Fr. Sehr dezente, aber auch elegante Nase. Passende Perlage, schöner Schmelz und durchaus komplexe, druckvolle Aromatik; Birne, Rhabarber, Zitrone, Nüsse. Dürfte sowohl als Apérowein wie auch zu Egli-Chnuserli bestehen. 16 Punkte.
4. Vin Mousseux brut (Räusching), Weingut Schipf, Herrliberg, ca. 29 Fr. Würzige Nase, sehr aromatisch, Birne, Pfeffer, brotige Nuancen. Am Gaumen dank schönem Schmelz sehr angenehm, etwas Rhabarbersaft. Braucht seine Zeit, um «entdeckt» zu werden – danach aber wird die Flasche bestimmt leer! 16 Punkte.

7. Seepeler Brut, Weingut Hasenhalde, Meilen, ca. 22 Fr. Kantig, leicht grün, mit merklichen Himbeernoten im Bouquet. Etwas spitze Perlage, Anklänge von Haselnuss, mittlere Länge und mittlerer Nachhall. Hier war sich die Jury nicht ganz einig: «Mit Anspruch» wurde ebenso notiert wie «unentschlossen». 15,5 Punkte.
8. Schaumwein Blanc, Weingut Erich Meier, Uetikon am See, ca. 26 Fr. Modern und vornehm zugleich, zitronige und brotige Noten. Im Mund dann leicht spitze Perlage und etwas überbordende Aromatik (Passionsfrucht, Banane, gelber und grüner Apfel), leicht herbes, mittellanges Finale. 15 Punkte.
8. Secco, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach, ca. 23 Fr. Auffallend frische Nase mit zurückhaltenden floralen Noten, leicht grasig. Etwas gar spitze Perlage, grüne Früchte und etwas kurz im Abgang – nur die Eisbonbons bleiben haften. Für den unkomplizierten Genuss abends auf dem Balkon. 15 Punkte.
8. Stadt Zürich Brut, Landolt Weine, Zürich, ca. 27 Fr. Dichte Nase mit weissem Pfirsich, beerige Anklänge, dazu etwas Brotkruste. Netze, passende Perlage, Zitrone und andere süsse Früchte, sehr gefällig. 15 Punkte.
11. Uetiker Grüt Brut (Blanc de Blancs), Weinbau Martin Schnorf, Uetikon, ca. 23 Fr. Intensives blumiges Bouquet mit Anklängen von Honig, knackig grünem Apfel und Melone. Die Perlage ist eine Spur zu aggressiv, die Säure sehr frisch; etwas Eisbonbons sind auszumachen. Wie gemacht für den sommerlichen Apéro im Garten. 14,5 Punkte.
12. Rissecco Blanc Brut, Zweifel Weine, Zürich, ca. 16 Fr. Apfel, Zitrone, aber auch grüne Anklänge in der Nase. Passende Säure, doch aufgrund des Herstellungsverfahrens – der weissen Assemblage wird nachträglich Kohlensäure zugegeben – wirkt das Ganze allzu rund und süffig. 13,5 Punkte.
12. Dreistand Secco, Weinbauzentrum Wädenswil, ca. 14 Fr. Einladende, beerige Nase, dazu Kirschbonbons, sommerlich. Angenehme, zugesetzte Kohlensäure, allerdings ein «Süss-sauer-Spiel», das nicht jedermanns Sache sein dürfte. Vielleicht als Begleitung zu einem scharfen roten Thai-Curry? 13,5 Punkte.

Die Flaschen wurden für die Blindprobe abgedeckt.

Die Jury notiert im Restaurant Neumarkt die Bewertungen.