



©Peter Gut, [Offene Weinkeller](http://OffeneWeinkeller.ch)

Jubiläums-Pressefahrt Swiss Wine Connection

Tage der offenen Weinkeller

Bereits zum 20. Mal stehen dieses Jahr die Weinkeller der Deutschschweiz ([Link](#)) offen. Was 1999 von einer kleinen Schar Winterthurer Winzer initiiert wurde, hat sich in der Zwischenzeit zu einer Grossveranstaltung zahlreicher Winzer der ganzen Deutschschweiz und sogar des angrenzenden Auslands entwickelt.

Am Donnerstag 19. April traf sich eine Anzahl Fachjournalisten und Winzervertreter um 11 Uhr im Bahnhof Winterthur. Auf der Sonderfahrt mit einem nostalgischen Triebwagen BDe 4/4 2, Baujahr 1966 ging es nach Schaffhausen. Der ursprünglich von der Wohlen-Meisterschwanden Bahn beschaffte Triebwagen ist in den Fahrgastabteilen mit Tischen ausgerüstet. Im ehemaligen Gepäckabteil befindet sich eine Bar mit Kühlschränken, Kaffee-Maschinen und einer Bord-Unterhaltungsanlage. Auf beiden Führerstandseiten ist für die Fahrgäste die Sicht auf die Strecke möglich. Eigentümerin ist der DSF Verein Depot und Schienenfahrzeuge Koblenz ([Link](#)).



©Hans-Peter Siffert, Weinweltfoto.ch

Während der Fahrt erfuhren wir im wortwörtlichen Sinn die Geschichte der Offenen Weinkeller. Die Protagonisten erzählten anlässlich eines Aperos von den Anfängen des «1. Mai». Dabei präsentierten sie auch einige spannende Weine aus der Region.

Geschichte

Andreas Keller erklärte, dass nicht er, sondern Hanspeter Wehrli, Präsident des Weinbauvereins Winterthur Weinland ([Link](#)) der eigentliche Erfinder der Tage der offenen Weinkeller war. Einige seiner Winterthurer Winzer Kollegen und er öffneten am 1. Mai 1999 erstmals ihre Weinkeller für ein interessiertes Publikum. Zwei Jahre später taten es ihm unter der Leitung der unermüdlichen Winzerfrau und Marketingplanerin Cecile Schwarzenbach und dem Grafiker Daniel Kleiner 20 Betriebe vom Zürichsee gleich. Weitere zwei Jahre später beteiligten sich schon Winzer aus dem ganzen Kanton an diesem Anlass. 2007 sprengten die Offenen Weinkeller erstmals den Kanton Zürich und eine neue Trägerschaft, der Branchenverband Deutschschweizer Wein übernahm 2009 das Zep-ter. Unter diesem Dach sind alle kantonalen Weinbranchenverbände der Deutschschweiz zusammengeslossen.



Cecile Schwarzenbach

© Hans-Peter Siffert, Weinweltfoto.ch

Mittlerweile beteiligen sich etwa 230 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee und laden zum Besuch Ihrer Rebberge und Weinkeller.

Die verkosteten Weine

Die Weiner sind alle ab Hof erhältlich.

Première Brut 2017, **[Kindhauser-Berghof](#)** **Wiesendangen ZH**

Traubensorten Muscat Oliver und Riesling-Silvaner.

Ein Schaumwein mit feiner Perlage. Helles Gelb, frische, fruchtbetonte, sehr angenehme und verführerische Duftnoten, bei welchen Muscat deutlich im Vordergrund ist. Im Geschmack ist er sehr feinwürzig, mit einer angenehmen, harmonischen Säure und entwickelt im Abgang eine fruchtige Rassigkeit. Ein prickelndes Vergnügen. **16.5/20.**



[Willkommen](#) in über 200 offenen Weinkellern!

©Daniel Kleiner [Atelier 26](#)

Winterthur Goldenberg Riesling-Silvaner 2017, [Volg Weinkellereien](#), Winterthur ZH

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen, typische Muskatnote, Lindenblüten, mineralische und würzige Noten. Frischer Auftakt, am Gaumen ein elegantes Säurespiel, etwas weisser Pfirsich und einem harmonisch-rassigen Abgang. **16.5/20.**

Meilener Räuschling Seehalden 2017, [Schwarzenbach Weinbau](#), Meilen ZH

Helles Gelb. Jugendliche, etwas dezente Nase mit ersten Blüten- und Zitrusnoten, auch etwas reifer Apfel. Ausdrucksstarkes Bouquet, weicher Auftakt mit einer präsenten, vifen, sortentypischen Säure. Grünwürziger, ordentlicher Abgang. **16.5/20**.

Rudolfinger Räuschling 2017, [Weingut zur Trotte](#), Rudolfingen ZH

Helles Gelb mit grünlichen Reflexen. Kräftige, fruchtige Nase mit einer wunderbaren Stilistik nach Mineralien. Sortentypische, knackige Säure, dezente Apfel- und Zitrusaromen, ein herrlicher Schmelz, eine schöne Komplexität und ein charaktvoller Abgang. **16.75/20**.

Hallau Chilcheweg Pinot Noir Federweiss 2016, [Volg Weinkellereien](#), Winterthur ZH

Helles Lachsrot. Fruchtige Noten nach roten Beeren wie Erdbeeren und Früchten, grünem Apfel, hellen Blüten und Eiszeltli. Fruchtig-spritzig im Antrunk, feine Säurestütze, gute Fülle, ausgewogener und fruchtig-crémiger Abgang. 16.5/20.

In Schaffhausen ange-
langt erwartete uns Beat
Hediger, seines Zeichens
Vorsitzender der interna-
tionalen Weinregion Bo-
densee ([Link](#)) und beglei-
tete uns durch die Alt-
stadt. Wer meine früheren
Berichte gelesen hat
weiss, dass diese Region
der jüngste Partner von
Swiss Wine Connection
([Link](#)) ist. In der pracht-
vollen Wirtschaft zum



Zur Wilhelmshöhe in Hagnau, Deutschland

©[Weinregion Bodensee](#)

Frieden wurde uns ein frühlingshaftes Mittagessen serviert, selbstverständlich auch hier wieder mit den dazu passenden Weinen von dies- und jenseits der Landesgrenze, präsentiert von den jeweiligen, anwesenden Winzern.

Menü

Vorspeise

Variation von der Spargel weiss-grün mit geräucherter Forelle

Belemnit Müller-Thurgau Wildfang trocken 2017, [Weingut Clauss](#), Nack BW

Wildfang deshalb, weil wilde Hefen vom Weinberg die Gärung in 500 Liter Fässern in die Wege leiten oder anders gesagt, es erfolgt eine Spontanvergärung. Helles Gelb, würzige Aromen, etwas gelbe und exotische Früchte und weisse Blüten, auch etwas Pfeffer und Muskat. Am Gaumen komplex, straff, mit einer lebendigen Säure, das Holz elegant eingesetzt, extrem trockener, vielschichtiger, langer Abgang. **17/20** (89/100).

Meersburger Bengel Spätburgunder Weissherbst trocken, [Staatsweingut Meersburg](#), BW

«Bengel» ist eine bekannte Reblage neben dem «Jungfernstieg». Leuchtendes Lachsrot. In der Nase Erdbeeren, Himbeeren und Veilchen. Am Gaumen kräftig, fruchtig, mit einer feinen, eleganten Fruchtsäure, charaktvoller und mit ordentlichem Abgang. **17/20** (89/100).

Hauptgang

Maispoularde, Gemüse-Kräuterjus, Bärlauch-Kartoffelstock und saisonales Gemüse

Stein am Rhein Chardonnay erste Wahl 2016, [Weingut Florin](#), Stein am Rhein SH

Mittelkräftiges Gelb. Erfrischendes Bouquet, voller Auftakt, Noten von Nougat, Dörrfrüchten, etwas Pfirsich, dezente Chardonnaynote, gut integriertes Holz, präsenre Säure, ordentlich dichter, mittellanger, noch etwas bitterer Abgang. **17/20**.



Im Weinberg von Hallau

Hallauer Pinot Noir Spätlese Réserve du Patron 2015, [Weingut Rahm](#), Hallau SH

Leuchtendes Rubinrot. Komplexe Düfte nach roten und schwarzen Beeren, etwas Schokolade, Würze und Leder. Harmonisch, aromareich, vielschichtig und kräftig im Gaumen. Wirkt füllig, rund und ausgeglichen im ordentlichen Abgang. **17/20**.

Dessert

Käse Variation mit Säntis Bergkäse, Holziges Schaf, Thurgauer Rebkäse und Appenzeller

Hortense Cuvée Blanc 2016, [Weingut BBZ Arenenberg](#), Salenstein TG

Helles Gelb. Ausgeprägtes Bouquet nach Pfirsich, exotischen Früchten und einem minimalen Muskatton. Wirkt am Gaumen weich, fruchtig, mit lebhafter Frische und schöner Aromenvielfalt. Fülliger, spritziger Abgang. **16.75/20**.

Gonzen Pinot Noir Barrique 2015, [Weingut Gonzen](#), Sargans SG

Die Überraschung des Tages. Leuchtendes Rubinrot. Kraftvolle Nase nach roten und dunklen Beeren und Früchten, dezent rauchig und mit ausgezeichneten Röstaromen. Am Gaumen kräftig, würzig, fruchtig, etwas Karamell, eine schöne Säure und gut eingebundene Tannine, ausdrucksstarker, edler Abgang. **17.75/20**.



©Complimenti

Auf der Rückfahrt nach Winterthur hatten wir Gelegenheit, Fragen über den Anlass und rund um den Deutschschweizer Weinbau zu stellen und als Abschluss zwei weitere Weine zu verkosten.

Halbinsel Au Sauvignier Gris 2017, [Weinbauzentrum Wädenswil](#) ZH

Eine neue PIWI Sorte, gekreuzt mit Cabernet Sauvignon und Bronner. Helles Gelb, in der Nase fruchtig, reife, gelbe Früchte, dezente Röstaromen, am Gaumen ein herrliches Süsse-Säure-Spiel und eine zarte Gerbstoffstruktur, erfrischender, fruchtiger, eleganter und ausdrucksvoller Abgang. **16.5/20.**

Henggart Kerner 2017, [Volg Weinkellereien](#), Winterthur ZH

Helles Gelb. In der Nase exotische Früchte, grüne Banane, Birnen, Apfel, auch würzige Komponenten und ein minimaler Muskatton. Am Gaumen weich, fruchtig, fein, mit einer angenehmen Säurestruktur, kräftiger, aromatischer und schön abgerundeter Abgang. **16.75/20.**

Danke

Den innovativen und mit Herzblut agierenden Organisatoren Susi, Jasmin und Andreas ein ganz herzliches Dankeschön. Gleiches gilt auch für die mitgereisten Winzer, welche ihre Weine in überzeugender Manier vorgestellt haben. Es war ein herrlich frühlingshaftes und informatives Erlebnis der Sonderklasse.



Die Verantwortlichen der Offenen Weinkeller: Andreas Keller, Robin Haug, Jasmin Schmid, Susanne Scholl, Cécile Schwarzenbach und Daniel Kleiner (vordere Reihe) mit Lukas und Benjamin Kindhauser vom Berghof Wiesendangen, zwei Winterthurer Winzern der ersten Stunde (hintere Reihe).

©Hans-Peter Siffert, [Weinweltfoto.ch](#)

Autor: Andi Spichtig
04. Mai 2018

Gestaltung: Jean François Guyard
und Foto ohne Angaben

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.