SCHWEIZERISCHE
WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 128 Jahren.

Ausgabe 04 — April 2021

WEINIMPORT SCHWEIZ 2020
44 Prozent kommen aus Italien

BERGELL
Schnaps aus der Villa des Zolldirektors

VERNATSCH
Südtirols süffigste Seite

California

FEUER, PALMEN, WEINE

CHF 13.50
04
9 770036 779003

ZÜRICHSEE, VELTLIN, PATMOS, MENDOZA
ERICH MEIER, KELLER UND TRIACCA, DOMAINE DE L'APOCALYPSE, NORTON

Erich Meier versteht sich auf Holz: Aus dem eigenen Wald werden die ersten Barriques aus Zürichsee-Eiche kommen.

Erich Meier: Barriques aus dem eigenen Wald

In den letzten Wochen war Zürichsee-Winzer Erich Meier wie immer mit Herz und Seele bei der Arbeit. Im Weinberg und im Weinkeller. Aber auch im Holz. Im eigenen Wald, mit der Motorsäge.

Erich Meier versteht sich auf Holz. Als Einstieg ins Berufsleben hatte er einst das Handwerk des Möbelschreiners gewählt. Erst danach hängte er noch eine Winzerlehre an. Auf 6,8 Hektaren erzeugt Erich Meier heute hochstehende Terroirweine mit breitem Sortenspektrum.

Unbestritten zählt er seit ein paar Jahren zum exklusiven Kreis der Topwinzer unseres Landes. Sein Hang zum Perfektionismus hat ihn stetig zu neuen Höchstleistungen angespornt. Gut ist gut, aber besser ist besser. Dazu gehört neuerdings der Versuch, Eichenfässchen aus Holz der direkten Umgebung herzustellen. Mit Gärbottichen aus Schweizer Eiche hat der Zürichsee-Winzer bislang bereits gute Erfahrungen gemacht.

Dass Fässer und Fässchen nicht zwingend aus Frankreich stammen müssen, sondern auch aus Neuenburger und Aargauer Eiche gefertigt werden können, sorgt bei Schweizer Winzern in jüngster Zeit für reichlich Gesprächsstoff. Beim allgegenwärtigen Thema Nachhaltigkeit.

Aus dem eigenen Wald werden künftig die ersten Barriques von Erich Meier kommen. Ein schönes Experiment. Dazu hat sich Meier nach langen und reiflichen Überlegungen mit einigen Fachleuten zusammengetan. Etwa mit Schuler, das als einziges Weinhandelshaus der Schweiz seine Barriques in Handarbeit in der eigenen Küferei in Seewen herstellt. Dort wird neben Eichenholz von 100 Jahre alten französischen Traubeneichen und amerikanischer Weisseiche (von der Tonnellerie Seguin Moreau) für die Barrique-Herstellung bereits auch einheimisches, eigens selektoniertes Eichenholz aus Schweizer Wäldern verwendet – wegen der hohen Qualität sowie der regionalen Nähe.

Im 1-Hektar-Wald von Erich Meier in Uetikon wurden zunächst die zwei zu fällenden, geraden Eichen ausgesucht und markiert. Dann wurde das Holz nach forstwirtschaftlichem Mondkalender geschlagen. «Mit grossem Respekt», wie Erich Meier sagt. Einen Baum von 120 bis 140 Jahren zu fällen, lasse niemanden kalt. Die beiden Bäume des Barrique-Projektes befinden sich inzwischen in einer Sägerei im Muotathal für das Spalten und das Sägen. Bei Wind und Wetter muss danach das Holz in Uetikon lagern, bevor es zur Barrique-Fertigung nach Seewen kommt.
Das Ergebnis werden drei Barriques sein, gefüllt mit einer Pinot-Selektion. Rechtzeitig zum 50. Geburtstag von Erich Meier. *ak/wm*

2019 RIESLING
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
12 Vol.-%
Fr. 28.–
Mineralisches, seidenes, feingliedriges Bouquet, gelbe Trauben, verschiedene Blüten, Mango, fein Zitrus. Feiner, dichter Gaumen, frische Frucht, gut eingebundene Säure, feine Fruchtsüsse, zart cremige Struktur, kräftige Aromatik, langer, feinherber Abgang.
18/20 trinken –2036

2019 RÄUSCHLING
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
12 Vol.-%
Fr. 27.–
Seidenes, feines, mineralisches Bouquet, Mirabellen, Zitrus, Kreide. Ausgewogener, feiner, saftiger Gaumen, zarte Frucht, feine, schlanke Struktur, gute Säure, frische Aromatik, langer, feiner Abgang.
17/20 trinken –2032

2019 PINOT GRIS
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
13 Vol.-%
Fr. 26.–
Mineralisches, feingliedriges Bouquet, weisse Blüten, Kreide, Birnen. Ausgewogener, kräftiger, cremiger Gaumen, gute Frucht, feine Säure, vielfältige Aromatik, dichte Struktur, langer, feinherber, salziger Abgang. Kann noch zulegen.
17/20 trinken –2034

2019 SAUVIGNON BLANC
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
13 Vol.-%
Fr. 26.–
Würziges, kräftiges, fein grasiges Bouquet, frische Kräuter, Kümmel, Ananas, Trauben, Schiefer. Ausgewogener, frischer, fruchtiger Gaumen, süsse Frucht, sehr gute Säure, kräftige Aromatik, langer, voller Abgang. Kann noch zulegen.
17/20 trinken –2034

2019 CHARDONNAY
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
13 Vol.-%
Fr. 28.–
Samtenes, frisches, fein cremiges, mineralisches, kräftiges Bouquet, Hagedorn, verschiedene Blüten, frische Butter, Haselnüsse, zart Bananen. Ausgewogener, dichtverwobener Gaumen, cremige Frucht, gut eingebundene Säure, vielfältige, kräftige Aromatik, elegante Struktur, langer, kräftiger Abgang. Kann noch zulegen.
18/20 2024–2038

2019 VIOGNIER
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
13 Vol.-%
Fr. 26.–
Zart parfümiertes, kräftiges, frisches Bouquet, Pfirsich, Aprikosenhaut, gelbe Trauben, Teeblätter. Ausgewogener, voller, cremiger Gaumen, kräftige Frucht, feine Säure, vielfältige Aromatik, samtene Struktur, langer, dichter Abgang. Kann noch zulegen.
17/20 2023–2036

2019 BRUT BLANC
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
100 % Chardonnay
12 Vol.-%
Fr. 26.–
Mineralisches, seidenes, feingliedriges Bouquet, weisse Blüten, Kreide, zart Minze. Feiner, frischer Gaumen, zarte Frucht, gut eingebundene Säure, feine Mousse, duftige Aromatik, langer, leichter Abgang.
17/20 trinken –2032

2019 PINOT NOIR CLASSIC
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
13 Vol.-%
Fr. 21.–
Florales, seidenes, frisches Bouquet, rote Kirschen, Himbeeren, frische Kräuter. Feingliedriger, duftiger, fein kerniger Gaumen, frische Frucht, wenig gutes Tannin, duftige Aromatik, feine, schlanke Struktur, duftiger Abgang.
17/20 trinken –2034

2019 PINOT NOIR BARRIQUE
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
14 Vol.-%
Fr. 36.–
Seidenes, fein cremiges, kräftiges Bouquet, Himbeeren, Damassinepflaumen, feine Röstaromen, Nougat, Minze. Dichtverwobener, eleganter Gaumen, kräftige, süsse Frucht, feines Tannin, zart kernige Struktur, frische Aromatik, langer, feiner Abgang.
18/20 2024–2040

2019 PINOT NOIR KIRCHE
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee

13,5 Vol.-%
Fr. 58.–
Produktion: 2000 Flaschen
Mineralisches, dichtes, fein cremiges, komplexes Bouquet, Himbeergelee, Himbeerkerne, Zimt, Honigwaben, verschiedene Blüten, Schiefer. Ausgewogener, dichter, eleganter Gaumen, dichte, burgundische Struktur, frische, feine Frucht, dichte, vielfältige Aromatik, feines Tannin, sehr langer, kräftiger Abgang mit vielen Rückaromen.
19/20 2025–2045

2019 MERLOT KIRCHE
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
14 Vol.-%
Fr. 48.–
Produktion: 600 Flaschen
Herbes, tiefes, mineralisches, würziges Bouquet, Brombeeren, fein Pflaumen, Schokolade, Rauch. Eleganter, frischer, duftiger Gaumen, feine, süsse Frucht, feinsandiges Tannin, duftige, kräftige Aromatik, elegante Struktur, langer, duftiger Abgang.
18/20 2024–2042

2019 PLURAL
Erich Meier, Uetikon, Zürichsee
92 % Diolinoir, 8 % Pinot noir
14 Vol.-%
Fr. 32.–
Samtenes, fruchtiges, fein opulentes, kräftiges Bouquet, Kirschen, Brombeeren, feine Röstaromen, Mocca, heller Tabak. Dichter, samtener Gaumen, dunkle Frucht, breite, fein muskulöse Struktur, gutes Tannin, kräftige, frische Aromatik, langer, voller Abgang.
17/20 trinken –2042

Weingut zur Reblaube
Erich Meier
Reblaubenstrasse 7
8707 Uetikon am See
Fon 044 920 12 25
www.erichmeier.ch

Erhältlich bei:

Brancaia, Zürich
www.vinothek-brancaia.ch

Martel
St. Gallen und Zürich
www.martel.ch

Boucherville, Zürich
www.boucherville.ch

Baur au Lac Vins
Zürich, Regensdorf, Männedorf
www.bauraulacvins.ch

Hofer, Zürich
www.hoferweine.ch

Jeggli, Buchs
www.jeggliweine.ch

FAMILLE FONTANNAZ • LES CELLIERS DE VÉTROZ • 18 62

Walliser Familien-Weinkellerei sucht eine/n kaufmännische/n Mitarbeiter/in für die Förderungen und den Verkauf ihrer Weine in der Deutschschweiz.

Gewünschtes Profil:
• 5 Jahre Erfahrung auf dem Weinmarkt
• Zweisprachig (Französisch-Deutsch)
• Dynamisch
• Fähigkeit eigenständig zu arbeiten

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und bitten um vollständige Bewerbungsunterlagen an:
info@celliersdevetroz.ch

Valtellina: Canale, Santa Perpetua und Sertola

Das sind drei reinsortige Lagenweine aus dem Veltlin, benannt nach den Parzellen, in denen die Trauben gereift sind – ein Sauvignon blanc, ein Nebbiolo und ein Syrah.

Das Veltlin, die Valtellina, gehört zur italienischen Region Lombardei, mit der bergigen Schweiz im Norden. Assoziiert wird diese Gegend mit schneebedeckten Gipfeln, Skifahren, guten Käsesorten, luftgetrocknetem Bresaola und Rotwein, vornehmlich aus Nebbiolo. Weinbau betreiben die Winzer in steilen, nach Süden ausgerichteten Lagen über dem Fluss Adda. Das Klima ist mild, fast mediterran in den auf 320 bis 900 Metern über dem Meeresspiegel gelegenen Weingärten. Der Talboden wird nicht bewirtschaftet – da ist die Luftfeuchtigkeit zu hoch, da kann auch der Frost manchmal eine Gefahr sein.
Die Fratelli Triacca in Villa di Tirano und Weinpublizist Stefan Keller (hat als Mitarbeiter der Schweizerischen Weinzeitung nicht mitdegustiert) produzieren in einer Koproduktion die drei Raritäten Canale, Santa Perpetua und Sertola. Seit 2006 werden die drei Parzellen nach den Grundsätzen des biodynamischen Rebbaus bewirtschaftet, 2015 wurde die Zertifizierung eingeleitet.
Beim weissen Canale von granithaltigen Böden wird nach dem Abpressen der noch trübe Most in mehrjährige Barriques gefüllt und mit safteigenen Hefen vergoren. Der Ausbau auf der Hefe dauert ein gutes Jahr. Beim Nebbiolo Sertola stehen Frische, Frucht und Finesse im Fokus. Die Trauben stammen von über 60-jährigen Reben. Nach dem Entrappen fliesst die Maische in 2000-Liter-Standen, ein Monat später wird abgepresst. Der 24-monatige Ausbau findet in gebrauchten Barriques statt. Beim Syrah wurden 1999 in der entsprechenden Parzelle auf uralte Nebbiolo-Stöcke Syrah-Triebe aus der Côte-Rôtie aufgepfropft. Die Trauben vergären während eines Monats in 2000-Liter-Standen, anschliessend reift der Wein während eines Jahres in mehrjährigen Barriques. *ak/wm*

2018 CANALE
Terrazze Retiche di Sondrio IGT
Stefan Keller und Fratelli Triacca
100 % Sauvignon blanc
14,5 Vol.-%
Fr. 22.–
Mineralisches, feinherbes,