

Mit reinsortigen Weinen auf den Markt

Führung und Degustation auf dem Weingut Höcklistein

Der Quartierverein Lenggis-Kempraten besuchte vergangenen Freitag das Weingut Höcklistein sowie das neue Event- und Verkaufslokal an der Zürcherstrasse und degustierte die feinen Weine aus der Region, deren hohe Qualität überzeugte

Die Rebberge Höcklistein, Fuchsberg und Meienberg an den Ufern und Hängen des Zürichsees in Rapperswil-Jona, sind seit Sommer 2009 in Pacht von Thomas Schmidheiny. Viel Sonne, das milde Mikroklima am Wasser und die günstige Beschaffenheit der Böden seien ideale Voraussetzungen für den Weinanbau. Das Traubengut der rund 10 Hektar grossen Anbaufläche wird jeweils nach der Ernte zur Weinherstellung auf das Weingut Schmidheiny in Heerbrugg gebracht. Das erfuhren die rund 25 Besucherinnen und Besucher auf der Führung mit anschliessender Degustation von Winzer Milos Susic und Sommelière Julia Gotsi. Nebst den Weingütern in der Schweiz besitzt die Familie Schmidheiny noch welche in Chapel Hill Australien, im Nappa Valley Kalifornien sowie die Finca Decero in Argentinien.

Neue Philosophie und Neupflanzungen

In den letzten 2-3 Jahren wurden auf dem Weingut Höcklistein diverse Rebstöcke gerodet und neue Sorten angepflanzt. Eine neue Philosophie prägte den Anbau: In Zukunft umfasst der Weinbau auf dem Höcklistein maximal 5-6 Sorten mit Pinot noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Merlot, Johanniter und Räuschling, statt wie bisher zehn Sorten. Ausserdem kommen demnächst nur noch reinsortige, hochwertige Weine aus dieser Gegend auf den Markt - keine Cuvée und Assemblage. Der Räuschling ist eine spezielle Sorte und kommt laut Winzer Mirosch nur in der Zürichsee Gegend vor.

Bei Hangneigungen über 30% werden die Rebstöcke auf Terrassen angebaut. Der Merlot und Pinot noir wurde im flacheren Gebiet im Diagonalzug angepflanzt. Dies garantiert eine gute Besonnung und über Mittag Schatten. Mit der Hochschule St. Gallen (HSG) wurde ein Projekt eingegangen: Per Spektralfotografie mit Drohnen werden krankheitsbefallene Rebstöcke erfasst. Damit kann der Aufwand an Spritzmitteln stark reduziert werden. Zur Schonung der Ökologie werde ausserdem nur jede zweite Reihe gemulcht. Überhaupt legt Schmidheiny viel Wert auf möglichst Natur nahe und ökologische Bewirtschaftung. Nach 2-3 Jahren nach Anpflanzung trägt ein Weinstock erstmals Trauben. Verschiedene Veredlungsverfahren werden zur Qualitätssteigerung angewendet und sind Usanz. Nach rund 20-25 Jahren lässt der Ertrag nach und müssen die Weinstöcke in der Regel ausgewechselt werden. Die Laubarbeiten werden nach wie vor von Hand gemacht, um eine gute Qualität zu garantieren. In einem schlechten Weinjahr wird mehr geschnitten. Aufgrund des schlechten Wetters sei die Blüte dieses Jahr um zwei Wochen verzögert und wegen hoher Feuchtigkeit bestehe erhöhte Gefahr für Mehltau-Befall. Nur die Johanniter Reben sind teilresistent Dies und noch vieles mehr durfte der Quartierverein auf der Führung durch den Rebberg erfahren. Anschliessend waren alle zur Degustation geladen. Es wurden drei feine Weine serviert - Ufergold ein Schaumwein aus Johanniter Trauben vom Fuchsberg am See. Dieser Wein wird mit Hefe direkt in den Flaschen gegärt. Beim Räuschling und anderen Rebsorten sei der Ertrag genau reguliert mit maximal 900gr/m². Auch 18 Monate gereifter Pinot noir barrique 2012 wurde serviert. Für diesen Wein erhielt Schmidheiny eine Gold Prämierung. Die Gesellschaft genoss das gemütliche Beisammensein in der schönen Lokalität und all die interessanten Ausführungen.

Mit dem Wein will Thomas Schmidheiny auch Emotionen verkaufen. Das neue Verkaufslokal wurde zu einer Eventplattform ausgebaut und bietet ein umfangreiches und interessantes Jahresprogramm an mit Wein-Seminarien, Führungen und Degustationen. Demnächst ist am 28. Juni ein Wein und Speise Seminar und am 9. Juli ein Argentinischer Abend angesagt (siehe http://www.hoeklistein.ch/hock/files/Jahresprogramm_2016_WandS.pdf)

Antoinette Lüchinger