



Geny's

Der «ZWAA», eine Persönlichkeit

Geny Hess,
Ex-Hotelier und Weinspezialist.
Geny's Weinkolumne erscheint
14-täglich in der htr hotel revue.

Mit dem Gewinn des 2. Preises in der Kategorie Pinot Noir am Grand Prix du Vin Suisse 2007, hat die Erfolgsgeschichte einer 13-jährigen freundschaftlichen Partnerschaft zweier Schaffhauser Winzer, nun auch im Vergleich mit dem Rest der Schweiz, ihre Bestätigung erhalten.

Die sanfte Hügellandschaft im Klettgau zeugt davon, dass die Gletscher bis hierhin vorgestossen sind. Die Bodenverhältnisse auf den Rand- und Endmoränen mit Ablagerungen von Jurakalksedimenten sind viel älter als die in der Ebene. Für die Blauburgundertraube herrschen in dieser Landschaft kaiserliche klimatische Verhältnisse. Die überdurchschnittliche Besonnung und das milde, niederschlagsarme Klima lassen prachtvolle, ihre Herkunft widerspiegelnde Weine entstehen, die mit Fruchtigkeit, Sinnlichkeit und Finesse ausgestattet sind und auch von der grossen Hingabe der Rebleute zu ihrem Beruf zeugen.

Bis die Romandie im Jahr 1803 zur Eidgenossenschaft stiess, war Schaffhausen der wichtigste Weinproduzent der damaligen Schweiz. Und als 1835 der deutsche Zollverein entstand, verloren die Schaffhauser mit Süddeutschland erst noch ihren wichtigsten Kunden. Die Winzer steckten den Kopf jedoch nicht in den Sand. Im Bewusstsein, dass die uralte, lange heimische Sorte Blauburgunder ihr Bestes nicht im heissen Süden, sondern in nördlichen Hemisphären gibt, haben sie ihre ganze Energie in diese köstliche Sorte gesteckt. In jüngster Zeit haben sie auch begriffen, dass für solide ausgebaute, authentische Weine mit eindeutiger Herkunftsbezeichnung ein immer grösser werdender Markt im Entstehen ist.

Der Kanton Schaffhausen weist eine Fläche von 500 Hektaren Rebland aus. An drei von vier Rebstöcken wächst die Blauburgunder-Traube. Die Strukturen des Schaffhauser Weinbaus unterscheiden sich von der restlichen Schweiz darin, dass die Szene von drei ganz grossen und sechs mittleren Weinbau-

betrieben beherrscht wird. Ihnen stehen lediglich zwölf kleine Selbstkelterer gegenüber.

Das Credo der Schaffhauser Weinbauern, Produzenten und Händler welche unter dem Label «Blauburgunderland» gemeinsam auftreten, umschreiben sie wie folgt: «Es gibt für uns nicht einen Blauburgunder-Wein, sondern eine Vielfalt. Für alle Zielgruppen (Weintrinker, Weinfreunde, Weinkenner) streben wir die bestmögliche Qualität und den höchsten Trinkgenuss an». Die Anstrengungen haben Früchte getragen: Seit einigen Jahren wird im Kanton Schaffhausen teilweise schon auf sehr hohem Niveau gewinzert.

Die unterschiedlichen Terroirs ihrer Rebberge haben die Winzer Ruedi Baumann und Michael Meyer im Jahre 1994 auf die Idee gebracht, das Traubengut aus ihren besten Lagen in Oberhallau und Osterfingen zu einer Cuvée zu verschmelzen.

Nicht als Marketing-Gag, den Anreiz dazu hat ihnen die Natur gegeben. Die tiefgründigen Lehmböden auf Jurakalkausläufern in Oberhallau, ergeben einen robusten, gut strukturierten, lagerfähigen Blauburgunder. Demgegenüber besticht der auf nagelfluhartigem Kalk- und Kiesboden wachsende Osterfinger durch seine Eleganz, subtile Fruchtigkeit und Feinheit.

Die Trauben werden gleichentags geerntet und miteinander eingemaischt, damit sie sich schon bei der Gärung finden und sich ihre Aromen direkt nach der Lese miteinander verschmelzen. Die beiden Selbstkelterer waren von Anfang an überzeugt, dass sie mit dem Zusammenführen der beiden Terroirs ihre Kundschaft mit einem ganz speziellen Tropfen überraschen werden.

«Hinter vorgehaltener Hand hat man uns damals im Kanton als Spinner und

Phantasten abgestempelt», sagt ein schmunzelnder Michael Meyer. Ruedi Baumann doppelt nach: «Obwohl man in der Region darauf aufmerksam wurde, dass da etwas Besonderes im Entstehen ist, wurden wir belächelt und ergatterten mit unserer Idee keine Bonuspunkte.»

Mit ihrem Mut zum «ZWAA» haben die beiden Winzer 1996 in der Schweizer Weinwelt für Aufsehen gesorgt. Der Entscheid, etwas zu verändern und etwas zu bewegen, hat im Kanton Spuren hinterlassen. Sie sind echte Botschafter ihrer Region, die trotz des Erfolges ihre Bodenhaftung nie verloren haben.

Im Zwaa bringen sie das Terroir ihrer Heimat zum Ausdruck, so dass man sich beim Geniessen des Weins ins Klettgau versetzt fühlt.

Der 2005er Zwaa ist ein vollmundig komplexes Kraftpaket mit eleganter Rasse und einer Aromenpalette von roten und schwarzen Beeren am Gaumen. Ein Wein von strahlender Klarheit und Charme, eine große Persönlichkeit mit lange nachhallenden Rückaromen, Pinot Noir in Perfektion. Der hinreissende Charakter des 2005er Zwaa lässt sich zu einem Hirschcarrébraten mit Wacholdersirup, Kürbis-Zitronenpüree und Wildjus aufs herrlichste geniessen.

Bezugsquellen: Der 2005er «ZWAA» ist ausverkauft. Man kann ihn jedoch bei Michael Meyer im Restaurant «Bad Osterfingen» zusammen mit einem zarten Rehrücken aus der Region und den unübertroffenen hausgemachten Spätzli geniessen. Der 2006er ist ab Frühjahr 2008 erhältlich: Weingut Baumann, Oberhallau, Tel. 052 681 33 46. Wirtshaus&Weingut Bad Osterfingen, Tel. 052 681 21 21.

