Zahner

«Pigeage»

Truttikon, Frühling 2013

Liebe Bekannte,
liebe Freunde des guten Ostschweizer Weins,

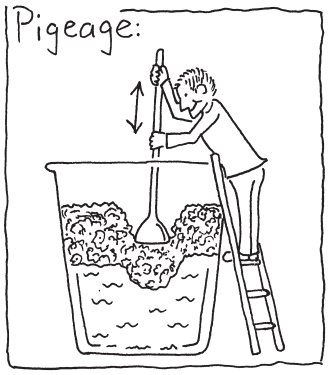
Seit etwa 4000 Jahren keltern die Menschen Wein. Wie wir aus alten Schriften wissen, hatten bereits die Ägypter, Griechen und Römer weitreichende Kenntnisse über Rebbau und Weinbereitung. Die Ägypter erkannten die Wirkung des Schwefels zur Haltbarmachung des Weines, die Römer bauten erste, einfache Pressen, und etwa ab 300 v. Chr. schufen die Kelten erste Holzfässer, welche die Amphoren und die aus der Bibel bekannten Schläuche oder Tierbälge allmählich ablösten.

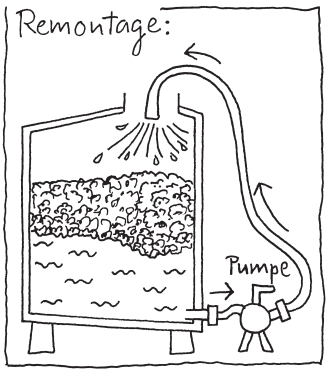
Bis ins 19. Jahrhundert gab es zwar viele weitere Verbesserungen, doch erst mit der Einführung des elektrischen Stromes wurde es möglich, zu pumpen, zu filtrieren, zu wärmen und zu kühlen. In kaum hundert Jahren, einem weingeschichtlich kurzen Zeitraum also, erfuhr die Kellerkunst einen radikalen Wandel, der bis heute andauert.

Als traditionsbewusste Winzer fragen wir uns seit Längerem: Sind die Weine wirklich in dem Masse besser geworden, wie wir Technik aller Art einsetzen? Warum gab es bereits im 19. Jahrhundert grosse Burgunder- und Bordeauxjahrgänge, die bis heute Massstäbe setzen? Könnte es nicht sein, dass die alten Methoden gar nicht so schlecht, vielleicht sogar besser waren als die heutigen? Könnte es nicht sein, dass die modernen Weine technikgestresst sind und es sich deshalb lohnt, einen Schritt zurück zu wagen?

Im ausgezeichneten Weinjahr 2003 wagten wir diesen Schritt zurück. Etwa 1000 kg Blauburgundertrauben vergoren wir in einem offenen Bottich und stampften sie mit Händen und hölzernen Stöcken. «Pigeage» heisst die Methode auf Französisch, im Gegensatz zum «Remontage», wo eine Pumpe die Maische durchmischt (vgl. untenstehende Skizze). Ein Amateurbild ist noch erhalten geblieben (s. rechts). Aus hygienischen Gründen verzichteten wir jedoch auf den Einsatz unserer Füsse, wie es in Adriano Celentanos Film «Der gezähmte Widerspenstige» so anschaulich gezeigt wird.

Das Ergebnis verblüffte uns von Anfang an. Der Wein wurde am *Mondial du Pinot noir* in Sierre mit Gold ausgezeichnet. Und





heute noch, wenn wir eine der wenigen verbliebenen Flaschen öffnen, ist die Begeisterung ungebrochen. Zugegeben, 2003 war ein aussergewöhnliches Jahr. Dennoch musste mehr daran sein. Weitere Versuche in den folgenden Jahren bestätigten unsere Eindrücke.

2006 vergrösserten wir den Keller und schufen dadurch Raum für grosse Bottiche, inzwischen 14 an der Zahl, jeder zwei Tonnen Pinot noir-Trauben fassend, und seit 2009 keltern wir alle unsere Rotweine nach dem «Pigeage»-Verfahren. Ein Vorteil dabei ist, dass der Maischekuchen vollständig zerdrückt wird und so möglichst viele «gute» Stoffe hergibt. Ein weiterer liegt darin, dass die Arbeit anstrengend ist und man gerne rechtzeitig aufhört, noch bevor bittere, raue oder grüne Aromen aus Häuten und Kernen austreten. Es ist eine Frage des Masses. Dies zu beurteilen vermag bisher nur der Mensch. Die Hightech versagt vorläufig noch. Mitarbeiter und Familie schätzen inzwischen die schweisstreibende Arbeit des Maischestossens auch als Fitnesstraining.

Zusammengefasst können wir sagen, dass dank dem «neuen alten» Verfahren die Weine weicher und die Gerbstoffe samtiger geworden sind. In der Nase haben die Frucht- und Blumendüfte Terrain gewonnen. Wir hoffen, auch Sie empfinden das so.

2012 war ein gutes Jahr. Die schnellen Wechsel zwischen feuchtwarmer und trocken-heisser Witterung begünstigten jedoch die Krankheiten, die wir nur dank sorgfältiger Arbeit in Schach halten konnten. In der letzten Oktoberwoche schlossen wir die Ernte bei strahlendem Sonnenschein, mittlerer Menge und sehr erfreulicher Qualität ab.

Auf der beiliegenden Bestellkarte finden Sie unser derzeitiges Sortiment. Auch Nüsse und Nussöl sind solange Vorrat noch lieferbar.

Gerne laden wir Sie ein, vom Angebot Gebrauch zu machen und grüssen Sie bis dahin freundlich

Familie Zahner

Weingut Familie Zahner
CH-8467 Truttikon
Tel. 052 317 19 49 / Fax 052 317 20 95
zahner@swissworld.com
www.zahner.biz

Wann und wozu passen unsere Weine?

Truttiker Riesling-Sylvaner
Für Liebhaber von trockenen, spritzigen Weinen. Zu Fondue. Als Durstlöscher. Der preiswerte weisse Flaschenwein für alle Tage, der auch als Aperitif oder erster Wein bei festlichen Mahlzeiten gute Figur macht und den Appetit anregt.

Langenmooser Riesling-Sylvaner, Spätlese
Wer einen weichen, voluminösen, leicht zu trinkenden Weisswein sucht, wählt ihn zu Käse, Teigwaren, Fisch und Ähnlichem. Gefällt auch Leuten, die nur gelegentlich Wein trinken.

Truttiker Pinot blanc (Weissburgunder), Barrique-Ausbau
Eine Alternative zu den französischen weissen Burgundern (z.B. Meursault). Ein nobler Wein für Kenner. Zur gepflegten Fischküche, Geflügel, Meeresfrüchten.

Langenmooser Gewürztraminer
Deutliche Restsüsse. Passt zu Dessert-Käse, Gugelhopf, aber auch zu Curry-Gerichten, Sulzpastete und Ähnlichem sowie zur asiatischen Küche.

Truttiker Essentia
Ein sehr süsser, aus gefrorenen Trauben gewonnener Dessertwein. Kommt am besten zur Geltung zu kräftigem Käse oder einfach so (statt eines Likörs). In der angebrochenen Flasche 3 bis 4 Wochen haltbar. Wird geschätzt als Abschluss einer festlichen Mahlzeit. Wir nennen ihn den «Sauternes von Truttikon».

Truttiker Blanc de Blancs, Schaumwein.
Aus der Sorte Pinot blanc (Weissburgunder) gekeltert. Als Aperitif bei festlichen Anlässen. Zu Vorspeisen wie Lachs, Austern, Melonen. Als Dessert-Wein. Schaumwein ist nach unserer Erfahrung der einzige Wein, der allenfalls neben einem Salat bestehen kann. Versuchen Sie's.

Truttiker Federweiss (Blanc de Pinot noir)
Sehr geeignet für Empfänge, Vernissagen, Parties etc. Jeder stellt sich etwas anderes darunter vor. Man muss ihn deshalb probieren, um ihm gerecht zu werden. Bestens geeignet auch zu Melone und Rohschinken, Spargeln und zur asiatischen Küche.

Truttiker Rosé (Süssdruck von Pinot noir)
Kein süsser, sondern ein trockener, hellroter Blauburgunder. Ein angenehmer Sommerwein mit Charakter. Ideal an heissen Tagen unter dem Sonnenschirm sowie zu manchen Fischgerichten.

Langenmooser Blauburgunder / Trülliker Blauburgunder
Zwei leichtere Rotweine von Pinot noir-Trauben aus zwei verschiedenen Reblagen, ohne grossen Unterschied. 6 bis 9 Monate in grossen Holzfässern gereift. Zeigen die strahlende Frucht des Pinot noir in schönster Klarheit. Passen zu allen leichten Gerichten, zu Fingerfood, Sandwich, gebratenem Cervelat oder Charcuterie und werden auch ausserhalb der Mahlzeiten gerne getrunken.

Truttiker dunkelrot, klassischer Rotwein, Pinot noir
Dank längerer Maischegärung erhöht sich der Gerbstoffgehalt, dem man jedoch durch längere Lagerung in grossen, alten Eichenfässern seine Aggressivität nimmt. Passt zu währschaften Speisen wie Ravioli, Polenta, Lasagne, Blut- und Leberwurst, Braten oder Gulasch.

Truttiker Pinot noir, Barrique
Lange Maischegärung, darum viel Gerbstoff (Tannin). Zweijährige Lagerung in kleinen Eichenfässern (Barriques) von 228 Litern, um die anfänglich rauen Tannine zu samtigen, weichen Tanninen reifen zu lassen. Diese Pinot-noir-Weine sind 10 bis 20 Jahre haltbar. Sie kommen mit kräftigen Speisen (Wild, Steak, Braten) am schönsten zur Geltung. Nobler Wein zu festlichen Anlässen.