



LIMMATTAL

STADT UND KANTON ZÜRICH

«Der Klimawandel verändert den Wein»

Offene Weinkeller Das Weingut Haug aus Weiningen öffnet seine Türen und lässt verschiedene Sorten degustieren

VON DEBORAH GONZALEZ

Von links huscht eine kleine graue Katze am Laden der Haugs vorbei. Zur Mittagszeit ist das Weingut geschlossen. Die Winzer sind im Weinkeller anzufinden. Sie treffen Vorbereitungen für die «Offenen Weinkeller»-Tage, die bevorstehen. Morgen öffnen die Weinbauer ihre Türen und Weinflaschen. Egal ob rot, weiss oder rosé – alles darf degustiert werden. Was die Kunden morgen und am Sonntag erwartet und was für Weine er selbst am liebsten trinkt, erzählt der Geschäftsführer des Branchenverbandes Deutscher Schweizer Wein, Robin Haug.

Wieso machen Sie bei den «Offenen Weinkellern» mit?

Robin Haug: Es ist eine gute Plattform um unseren Wein zu präsentieren und neue Kunden zu empfangen. Wir können unserer Kundschaft zeigen, wie wir Wein produzieren und uns direkt austauschen.

Was bedeutet der Tag für das Weingut?

Der Wein steht im Zentrum. Es kommen Weinkenner und Neulinge, das ist ein sehr interessanter Kontrast.

Kommen viele Besucher?

Ja, es kommen zwischen 500 und 700 Besucher – es ist sehr wetterabhängig.

Wie gestaltet sich der Tag?

Alle Weine können frei degustiert werden, wir schauen den Besuchern dabei nicht ständig über die Schulter. Die Kunden sind also ziemlich frei – das ist wichtig. Dann bieten wir erstmals kostenfreie geführte Degustationen.

War es ein gutes Jahr für die Weinbranche?

Ja, es war sehr heiss und trocken. Kurz vor der Ernte hat es dann noch geregnet. Das hat gereicht, damit die Trauben reifen konnten. Dieses Mal haben wir so früh geerntet wie noch nie.

Liegt das am Klimawandel?

Ja, der Klimawandel verändert den Wein. Die paar Grade mehr merkt man. Der Erntezeitpunkt ist immer früher und die Weine werden immer gehaltvoller.



Robin Haug (links) und Hans-Heinrich Haug zeigen ihren Weinkeller und ihre Weine am 1. und am 5. Mai im Weingut Haug in Weiningen.

CHRISTIAN ISELI

Inwiefern?

Gerade beim Rotwein hat es eine echte Evolution gegeben. Vor allem sortentechnisch: Merlot wird nun in der Deutschschweiz vermehrt angepflanzt. Die Hauptsorte Pinot noir hat mehr Tiefgang und ist oftmals würziger. Der leichte rote Landwein-Typ ist seltener geworden.

Haben Sie einen Lieblingswein?

Es kommt darauf an. Jeder Wein ist für eine andere Situation. Einer passt zu Käse, der andere zu Fisch. Ich mag klassische Sorten wie Riesling-Sylvaner und Pinot noir.

Wie sieht es bei den Schweizern aus? Eher rot oder weiss?

Ein bisschen mehr rot. Aber die Trends wechseln heutzutage schnell – gerade wegen der neuen Medien.

In den sozialen Netzwerken spricht man von «wine goals» – ist Wein populärer als zuvor?

Die Anzahl Konsumenten hat nicht abgenommen. Der Pro-Kopf-Konsum geht aber stetig zurück. Ein Grund dafür ist der gesundheitliche Aspekt. Vieltrinker gibt es immer weniger – generell wird weniger Alkohol getrunken.

Man sagt, dass Wein gut für den Blutdruck ist.

Ja, da streiten sich die Geister. Die Inhaltsstoffe im Rotwein haben nachweislich einen positiven Effekt. Wie viel es davon braucht, und ab wann der negative Effekt von Alkohol überwiegt, ist schwierig zu beurteilen und variiert von Person zu Person. Der positive Effekt auf das Gemüt und der Genuss sind wichtiger.

OFFENE WEINKELLER 2019

Das Limmattal öffnet seine Weine

Nicht nur das Weinger Weingut Haug öffnet seine Türen an den diesjährigen «Offenen Weinkellern». Auch die Weinger Familie Vogler (am 1. Mai) und der Weinbau des Klosters Fahr (am 1., 4. und 5. Mai) öffnen ihre Weinkeller. Für Peter Vogler ist «Offene Weinkeller» ein wichtiger Anlass, um seine Weine vorzustellen. «Man sollte mitmachen, es ist enorm viel Werbung», sagt der Winzer. Es sei eine grosse Chance, den Betrieb zu präsentieren und den Menschen zu zeigen, wie es in einem Weingut abläuft. «Der Pro-

zess bis zum fertigen Wein ist sehr interessant und das wollen wir den Leuten nahelegen», sagt Vogler. Sein Weingut gibt es bereits seit über 50 Jahren. «Es fing klein an, 1966 führten wir den Betrieb mit dem Bau der Rebsiedlung weiter», erzählt Vogler. Die Degustation der Weine stehe am 1. Mai an erster Stelle: «Mir ist die Meinung der Kunden extrem wichtig. Ich frage sie, was sie von den Weinen halten, wenn diese noch nicht ganz fertig sind. Je nachdem verändere ich sie dann.» Probieren kann man die Weine ab dem 1. Mai an den «Offenen Weinkeller»-Tagen. (DGO)