

# la vie de l'anav

## weingilde gallus

### Besuch im Weingut am Steingi Tisch

### Viel Sonne, viel Speis und viel Wein

Der Anlass der Weingilde Gallus «Ein Weinhaus stellt sich vor», ist in jedem Jahr gut besucht. In der Regel im Monat Juni um den Johannitag, dem Zeitpunkt der Rebblüten, stellt sich ein St. Galler Winzer den Weinfreundinnen und Weinfreunden vor. In diesem Jahr versammelten sich fast fünfzig Personen in Thal beim ‚Weingut am Steingi Tisch‘ von Roman Rutishauser.

Die Begrüssung mit einem Glas feinen ‚Crémant Brut‘ 2022 begleitet von feinstem Rohschinken und Alphornklängen, war herzlich. Alle Teilnehmenden hatten Zeit für ein persönliches Hallo und einen kurzen Schwatz. Nach der Aufteilung in zwei Gruppen wurde der Betrieb vor Ort besichtigt, bevor es auf Schusters Rappen zur Remise am Fusse des Weinbergs am Buechberg ging. Ein erfrischend, fruchtiger 2022 Riesling-Sylvaner stimmte auf ein Highlight ein. Die Rebanlag-Taufe am untersten Teil des Rebbergs stand an, denn vor lauter Arbeit im Frühling ging dieser Brauch fast vergessen. Die alte Rebanlage wurde im vergangenen Jahr von einem Hagelgewitter stark beschädigt. So entschied sich Winzer Roman diese alten und stark beschädigten Stöcke mit Sauvitage, einer noch wenig bekannte Piwi-Sorte zu ersetzen.

### Köstlichkeiten an langer Tafel

Nach diesem von Winzer Roman und Weinmagister Felix Indermaur feierlich unterstützten Taufakt mit Wein und keinesfalls mit Wasser, folgte der kurze, steile Aufstieg über gut 80 Höhenmeter, die sich mehr als lohnten. Was oben im Weinberg geboten wurde, übertraf alle Erwartungen. Nachdem alle ein schattiges Plätzchen an der 20 Meter langen, elegant eingedeckten Tafel gefunden hatten, wurden inmitten der Rebzeilen drei weitere Weissweine verkostet. Nach dem vorzüglichen ‚Violine‘ aus der Johanniter-Traube folgten zwei Kerner, jedoch unterschiedlich ausgebaut, alle mit Jahrgang 2022. Der Spitzenwein, Kerner ‚Jungspund Sélection Famille‘, ausgebaut im grossen Holzfass, verzückte jeden Gaumen.

Die Organisatoren unter der Leitung von Zeremonienmeister Charles Martignoni und die ganze Familie Rutishauser scheuten keinen Aufwand. Nebst den vielen Festbank-Garnituren, dem schattenspendenden 20-Meter-Zelt wurden auch zwei riesige Grill auf die Anhöhe gekarrt. Jede und jeder durfte sich am vielfältigen Buffet bedienen und sein Lieblings-Menü selber am grossen Grill zubereiten. Ob Raclettekäse, traditionell, pfeffrig scharf oder mit Paprika, viele feine Zutaten, Speck, Fleisch vom Rind, Lamm, Schwein oder Poulet, wir fühlten uns wie im Schlaraffenland.



Offensichtlich ein Vergnügen: Do-it-yourself beim Grillen von Fleisch.

### Ein Rosé, der immer passt

Zu den feinen Speisen konnten sich alle überzeugen, dass Roman Rutishauser sein Handwerk bestens versteht, verdient wiederholt durch Gault-Millau ausgezeichnet. Die hervorragenden Roten mundeten genauso gut wie die Weissen. Gestartet wurde mit dem Pinot Noir ‚Sinfonie‘ 2020 aus der Magnum-Flasche, danach folgte sein wahrlich grandioser ‚Grandezza‘, eine Assemblage aus Diolinoir und Cabernet Dorsa 2018. Abgerundet wurde die Tafel mit dem ‚Rubato‘ 2019, einem Liqueurwein im Portwein-Verfahren. Doch an dem herrlichen Sommertag gönnten wir uns einen ‚Pinot Noir Rosé‘ – wie Roman zu sagen pflegt – «einer der immer passt.»

Es war ein wunderbarer und für alle bestimmt unvergesslicher Anlass. Den ganzen Nachmittag bis zum sanften Eindunkeln genossen die Teilnehmenden den aussergewöhnlichen Anlass. Für die sehr herzliche Gastfreundschaft und Grosszügigkeit gebührt der ganzen Familie mit Roman, Corine und Kindern, sowie den Eltern Christoph und Heidi Rutishauser unser herzlicher Dank. Wir sind stolz, solche Winzer in unseren Reihen zu wissen.

Christian Gerber