

# «Der Wein erfreut des Menschen Herz und die Freundlichkeit ist die Mutter aller Tugenden» (Johann Wolfgang von Goethe)

**GSTAAD** Die Weinfreunde Gstaad-Saaneland trafen sich am 14. Dezember im Hotel Gstaaderhof zur Degustation von Weinen aus St. Gallen. Winzer Roman Rutishauser vom Weingut am Steinig Tisch in Thal und Martin Riedi von Vinoteca Martino führten durch den Abend.

Die St. Galler Weine stammen aus einem grossen Kanton, aber oft auch aus ganz kleinen Rebbaugemeinden. An den sonnigen Steillagen des Rheintals und des Sarganserlandes pflegen innovative Familienbetriebe neben der Hauptsorte Pinot Noir (Blauburgunder) verschiedene Spezialitäten. Wussten Sie, dass Merlot die zweithäufigste rote Traubensorte aus den St. Galler Rebbergen ist? Bei den weissen Sorten dominieren neben Müller Thurgau oder auch Riesling-Sylvaner vor allem Chardonnay und Sauvignon Blanc und auch noch der Johanniter (Kreuzung aus Riesling und Seyval Blanc, robust, widerstandsfähig).

Der Kanton St. Gallen ist in vier Produktionsgebiete unterteilt: das St. Galler Rheintal, das Sarganserland, den Zürichsee und das Fürstentum. In 33 Gemeinden pflegen rund 500 Rebbäuerinnen und Rebbauern etwa 1,2 Millionen Rebstöcke, was einer Fläche von 216 Hektaren entspricht. Davon entfallen ca. 165 Hektaren (76%) auf rote und 51 Hektaren (24%) auf weisse Traubensorten. Im Kanton St. Gallen werden auf vier Hektaren interspezifische Traubensorten angebaut. Darunter versteht man pilzwiderstandsfähige Rebsorten (diverse Kreuzungen). Das grösste Rebbereich besitzt die Gemeinde Berneck mit ungefähr 40 Hektaren. Die kleinste Rebbaugemeinde ist Berg mit nur 1700 Quadratmetern, d.h. rund 800 Rebstöcken! 40 Weinbaubetriebe keltern Trauben in der eigenen Kellerei und verkaufen St. Galler Weine.

Im Rebberg des landwirtschaftlichen Zentrums St. Gallen in Frümisen entsteht eine der drei wichtigsten Rebsortensammlungen der Schweiz. Diese Auswahl enthält bereits mehr als 200 Rebsorten und wird ständig ergänzt. Verantwortlich für den Rebsortengarten in Frümisen ist die Interessengemeinschaft «Erhaltung alter Rebsorten». Als alt werden Rebsorten bezeichnet, welche früher in der Schweiz von Bedeutung waren. Heute findet man solche Sorten vorwiegend in verlassenen, ehemaligen Rebbergen oder an alten Haus- und Stallwänden von Privatpersonen. Meist ist der Name der Rebe nicht mehr bekannt. Das Ziel der Interessengemeinschaft «Erhaltung alter Rebsorten» ist die Sicherung aller noch vorhandenen Rebsorten in der Schweiz und im Fürstentum Liechtenstein. Durch eine An-

pflanzung von je fünf Rebstöcken in der Sammlung in Frümisen werden die Sorten vor dem Aussterben bewahrt. Dahinter steht nicht eine Nostalgie, sondern die Erhaltung genetischer Ressourcen. Die heutige, moderne Züchtung greift auf der Suche nach bestimmten Eigenschaften – beispielsweise Resistenz oder einem besonderen Geschmack – häufig auf Wildpflanzen oder alte Sorten zurück. Daher ist die Erhaltung alter Rebsorten eine Investition in die Zukunft.

## Familienbetrieb im St. Galler Rheintal

Das Weingut am Steinig Tisch ist ein Familienbetrieb mit Selbstkelterung in dritter Generation. 1970 gegründet von August Rutishauser, 1981 in die Professionalität geführt von Christoph Rutishauser und seit 2015 weiterentwickelt durch Roman Rutishauser. Der Betrieb liegt am Buchberg im St. Galler Rheintal an einem steilen, nach Süden ausgerichteten Hügelzug. Es werden die gebietstypischen, reinsortig ausgebauten Sorten wie Riesling-Sylvaner (Müller-Thurgau), Blauburgunder (Pinot Noir) sowie verschiedene Spezialitäten gepflegt. Aus den kargen Lehmböden gehen charaktervolle, fruchtige Weine hervor. Die aus Deutschland stammende weisse Kernertraube ergibt einen gehaltvollen und lebendigen Wein mit herrlich mineralischen Untergrundnoten.

Auf sieben Hektaren Weingärten kultiviert die Familie im Einklang mit der Natur die gezielte Förderung der Biodiversität (Artenvielfalt), nachhaltig und in Handarbeit acht unterschiedliche Rebsorten. Daraus werden mit Leidenschaft, Wissen und Erfahrung 14

verschiedene Weine vinifiziert. Roman Rutishauser schreibt in seiner «Weinpost» über den schönsten Moment für einen Winzer. Dies sei, wenn er sehe, dass seine regionalen Spitzenweine von seinen Konsumentinnen und Kunden genossen würden. Er schätze ihre Neugierde und spüre die Wertschätzung. Das, sowie auch die tollen Auszeichnungen wie der «Rookie of the Year 2019» von GaultMillau – die Weine verblüffen laut Experten mit ihrer hohen Qualität, sie zeichnen ihn für sein engagiertes und aussergewöhnliches Schaffen aus – seien für ihn Bestätigung und natürlich auch Ansporn gleichermaßen, dass sich eben sein Einsatz lohne. In einem kleinen Familienbetrieb wie seinem funktioniere der Alltag nur, wenn alle mitanpacken. Das sei keineswegs selbstverständlich. Umso mehr schätze er den Einsatz aller und danke damit auch seiner Familie. Ein ganz grosses Dankeschön gelte auch seinen Mitarbeitenden und den vielen Erntehelfern, die mit grossem Einsatz und viel Fleiss die gute Quantität und Qualität an den Rebstöcken wunderbar zu übersetzen wüssten. Zwei seiner Jahresfavoriten seien der Riesling-Sylvaner mit seiner Klasse und Finesse und der Kerner mit seinem Gehalt und der anhaltenden Aromatik.

## Preigekrönter junger Fachmann

Winzer Roman Rutishauser, seit 2015 verantwortlich für das Weingut Steinig Tisch im St. Gallischen Thal, startete pünktlich um 19.30 Uhr die Ausführungen. Seine Ideen und der Betreib wurden bereits kurz gestreift. Gerne begrüssen die Weinfreunde diesen preisgekrönten jungen Fachmann. Es war für uns eine grosse Ehre, den «Rookie des Jahres 2019» zu einer Degustation seiner einzigartigen Weine bei uns in Gstaad begrüßen zu dürfen. Er verstand es ausgezeichnet, im Sali des Hotels Gstaaderhof die anwesenden 24 Teilnehmer zu begeistern. Er gab nicht nur zu jedem Wein einen perfekten Kommentar ab, es gelang ihm auch in hervorragender Manier, die Weinfreunde zu Diskussionen und Anregungen zu animieren. Die verkosteten Weine werden wie üblich am Schluss des Berichtes wiederum einzeln vorgestellt. Für diesen Anlass brauchten wir nicht einmal einen Übersetzer, sprach der Weinfachmann doch Schweizerdeutsch. Martin Riedi ergänzte seine Ausführungen mit einigen gekonnten Kommentaren zu den uns dazu aufgetischten Spezialitäten.

## Neue heimliche Fans des nicht so bekannten Rebsaftes aus St. Gallen

Der Anlass wurde wie jedes Jahr zu einem bemerkenswerten Erlebnis für die Weinfreunde. Nach diesem Abend hat der ostschweizer Wein plötzlich ein ganz anderes Gesicht und mancher wurde heute zu einem heimlichen Fan

des bei uns nicht so bekannten Rebsaftes aus St. Gallen.

Der Gstaaderhof überzeugte auch dieses Jahr mit seiner Herzlichkeit. Es herrschte eine angenehme, sehr harmonische und freundliche Gemütlichkeit. Das Dinner wurde dem Motto entsprechend mit vielen Leckerbissen aus der Region St. Gallen gestaltet. In der geschmackvollen Lounge wurde der Apéro serviert, d.h. Mostbröckli und Pantli (vierkantige Dauerwurst), als Wein gab es einen Crémant Brut Rosé, Schaumwein aus Pinot-Noir-Trauben, sowie einen Johanniter (Neuzüchtung einer Biorebe aus Riesling und Seyval, 1968). Den Rest des Abends verbrachten wir im verkleinerten Sali. Am Tisch erhielten die Weinfreunde zum Auftakt ein Duo vom Galloway-Rind sowie Nüsslisalat vom Eselschwanz. Hier handelt es sich nicht um ein Tier, sondern beschreibt die Lage, wo sich eine ganz ansehnliche Produktion von Nüsslisalat angesiedelt hat – die Rinderart wird neuerdings auch im St. Gallischen gezüchtet. Das Fleisch, präsentiert als Carpaccio (zarte Rindsscheiben), verzauberte mit markantem, feinem, köstlichem Geschmack, der Nüsslisalat dazu passte wirklich vortrefflich. Komplettiert durch den Wein, ein Riesling-Sylvaner vom Buchberg, feine Frucht, frisch und spritzig. Weiter gings mit warm geräucherten Schweizer Egliflets (vom Bodensee), Nussbutter-Mousseline, Petersilienwurzel und Meerrettich (weisses, festes, sehr schmackhaftes Fleisch, fettarm) und der Spezialität des Winzers, einem Weisswein, dem Kerner Buchberg, rieslingähnliche Neuzüchtung aus Deutschland, ein Wein voller Leben. Was natürlich nicht fehlen durfte, folgte dann: Olma-Bratwurst, Schüblig, Raviolo und Zwiebeln aus dem Ofen, und dann passend den Pinot Noir vom Buchberg, der edelsten Rebsorte im Gebiet mit Noblesse und Eleganz aus dem grossen Holzfass. Als Hauptgang nun Mörschwiler Entenbrust, Orangensauce, Rheintaler Ribelmals, Apfel und Sellerie, ein Gedicht für jeden Gourmet, lecker, wohlschmeckend, mageres, feines Fleisch. Ausgewählter Wein: Burg Rheineck, würzig, fruchtig, aus der relativ unbekanntem Traubensorte Léon Millot (in Colmar, Elsass, gezüchtete Rotweinsorte, Kreuzung zwischen Vitis Riparia/Wildrebe/USA und Moscato Giallo/Italien). Jetzt noch Käsespezialitäten von der Chäslaupe – drei verschiedene Sorten aus Kuhmilch, Schafsmilch und einen Bleu/Blauschimmelkäse. Ausserdem als Wein den Grandezza Buchbeg, Cuvée aus Diolinoir (Schweizer Kreuzung zwischen Rouge de Diolly und Pinot Noir) und Cabernet Dorsa (deutsche Kreuzung zwischen Blaufränkisch und Dornfelder). Das Dessert bestand dann noch aus St. Galler Biberfladen-Parfait, Rum, Rosinen und Schokoladen-Espresso (spanisch für Schaum). Süsse Krö-

nung des ganzen Menus, brillantes Halbgefrorenes, schmeckt vorzüglich, feine, einzigartige Würze, nach Lebkuchen riechend, Honig- und Mandelgeschmack. Der Liqueur-Wein (Süsswein) Rubato verzauberte dazu die Sinne und schmeichelte der Seele. Ein absolut würdiger Abschluss eines überaus eindrucksvollen, lehrreichen und behaglichen Abends.

Zum Schluss möchten wir wie immer unsere Erkenntlichkeit zeigen. Herzlichen Dank an alle Mitwirkenden, speziell an Konstanze und Christof Huber und ihre Angestellten für das offene Haus und für die Gewissenhaftigkeit sowie den traumhaften Rahmen unserer Festlichkeit. Martin Riedi für die Gestaltung, Roman Rutishauser, dem Winzer aus Thal, für die fabelhafte Darbietung seiner Weine und selbstredend der Küchenmannschaft unter der Leitung des bestechenden Chefs Elvedin Odobasic. Heute hat er sich selbst übertroffen und alle Teilnehmer mit seiner bezaubernden Arbeit aussergewöhnlich entzückt und begeistert!

WEINFREUNDE GSTAAD-SAAENLAND/HANS LIECHTI

## Beschreibung der degustierten Weine

**Crémant Brut Rosé, Weingut am Steinig Tisch, Roman Rutishauser, Thal.** Perlwein, Traubensorte 100% Pinot Noir (Blauburgunder), prickelnder Schaumwein, schöne Rosafarbe, klassische Flaschengärung, eine festliche Verführung, exquisit, intensiv, bezaubernd, harmonisch, reichhaltig, elegant und fein, sehr reintonig, überragend, qualitativ sehr hohes Niveau. Alkoholgehalt 12%, Preis Fr. 25.–.

**Violine, Johanniter, Weingut zum Steinig Tisch, Roman Rutishauser, Thal, 2018.** Weisswein, Neuzüchtung der Biorebsorte Johanniter 100%, frischfruchtig, überzeugt als Apérowein, schmeckt nach Zitrusfrüchten, mit dem Duft von Apfel und Melone, schmeichelnd im Trunk, eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte, grosses Potenzial an Qualität, Kreuzung aus Riesling und Seyve Villard. Alkoholgehalt 13,50%, Preis Fr. 19.30.

**Riesling-Sylvaner, Weingut am Steinig Tisch, Roman Rutishauser, Thal, 2018.** Weisswein, reinsortig ausgebaut, trinkbereit, jung konsumieren, Reife Potenzial bis zu vier Jahren, feine Frucht, frisch und spritzig, sehr zart, gradlinig, ehrlich, ideal, hat Klasse und Finesse, zu Aperitif, leichten Vorspeisen/Süsswasserfischen, naturnah angebaut, einfach der Weisswein der Region schlechthin. Alkoholgehalt 11,00%, Preis Fr. 16.80.

**Kerner Buchberg, Weingut am Steinig Tisch, Roman Rutishauser, Thal 2018.** Weisswein, Traubensorte 100% Kerner, exklusiv aus dem Weinberg am Steinig Tisch, perfekte Reife, ausgewogene Fasskelterung, kräftig, samt-saftige Säure, ein Wein voller Leben, trinkbereit, jung zu konsumieren, kleines Reife Potenzial, Riesling ähnliche Neuzüchtung, Kreuzung aus Trollinger und Riesling. Alkoholgehalt 14%, Preis Fr. 21.20.

**Pinot Noir Buchberg, Weingut am Steinig Tisch, Roman Rutishauser, Thal, 2017.** Rotwein, Traubensorte 100% Pinot Noir (Blauburgunder), edelste rote Rebsorte mit Noblesse/Eleganz, Kelterung im grossen Holzfass, leichter Wein, leuchtende, rubinrote Farbe, sanfte, herbe Frucht, klassisch, viel Körper und Rasse, fruchtig mit Himbeernoten, samtig, gebietstypisch, gepflegt, charaktervoll. Alkoholgehalt 13%, Preis Fr. 17.80.

**Burg Rheineck Léon Millot, Weingut am Steinig Tisch, Roman Rutishauser, Thal, 2017.** Rotwein, Traubensorte 100% Léon Millot, Kreuzung zwischen Vitis Riparia (Wildrebe, Reblaus resistent) und Goldriesling (Goldmuskateller), 1911 gezüchtet in Colmar, Elsass, Frankreich, ein Jahr im kleinen Holzfass ausgebaut, wunderbare dunkle Farbe, leicht süss, dichter Wein, fein, kräftig, würzig und fruchtig. Alkoholgehalt 13%, Preis Fr. 27.50.

**Grandezza Buchberg, Weingut am Steinig Tisch, Roman Rutishauser, Thal, 2016.** Cuvée aus Diolinoir (Kreuzung aus Rouge de Diolly und Pinot Noir) und Cabernet Dorsa (Kreuzung aus Blaufränkisch und Dornfelder) tiefe granatrote Farbe, 24 Monate im Barrique gereift, komplexer, warmer Wein, viel Tannin, Frucht von schwarzen Beeren, gediegene Weimusk, innovativ-traditionell. Alkoholgehalt 14,50%, Preis Fr. 29.–.

**Rubato, Süsswein, Weingut am Steinig Tisch, Roman Rutishauser, Thal, 2015.** Diverse Traubensorten, Liqueur-Wein vom Buchberg, süss, Ausbau wie Portwein, d.h. aufgespriet mit Ethylalkohol (Vergärung von Zucker/gleich einfacher Alkohol) verzaubert die Sinne, kräftiger Geschmack nach Rotweinträumen, Früchten und Honig, schmeichelt der Seele, eleganter, langlebiger Wein, fruchtig, Alkoholgehalt 18%, Preis Fr. 27.–.

**Edelbrand vom Sauvignon/Kerner, Weingut am Steinig Tisch, Roman Rutishauser.** Destillat aus den Schalen der Weintraube, auch Trestlerbrand (Press/Traubenrückstände), klare und durchsichtige Farbe, produziert wie Grappa, aromatisch, intensiv und weich im Gaumen, elegant, würzig, sehr rassig, schmeckt stark nach Amaretto sowie Espresso, ausgesprochen fein. Alkoholgehalt 40%, Preis Fr. 29.–.



Einige Weinfreunde beim Apéro.

FOTO: HANS LIECHTI



«Ich ziehe doch keine 48ziger Grösse an! Haben Sie mal gesehen, wie schlank ich im Spiegel an?»