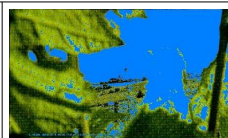


## Inhaltsverzeichnis 18.11.2014

Lieferschein-Nr.: 8536175  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 1  
Folgeseiten: 4  
Total Seitenzahl: 5

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
14.11.2014	Art und Reise <i>VIEL MEHR ALS NUR BLAUBURGUNDER</i>	21'404	1



VIEL MEHR ALS  
NUR BLAUBURGUNDER



artUNDreise  
8634 Hombrechtikon  
043 501 23 23  
www.artundreise.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 21'404  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 60  
Fläche: 141'081 mm<sup>2</sup>



Ländliche Idylle: Die Gemeinde Hallau im Schaffhauser Blauburgunderland.

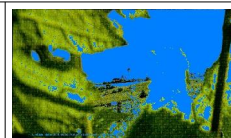
# VIEL MEHR ALS NUR BLAUBURGUNDER

Schaffhausen, das nördlichste Weinbaugebiet der Schweiz, vermarktet sich als Blauburgunderland. Heute verbirgt sich hinter dem Namen nur die halbe Wahrheit.

VON **RETO E. WILD**

**V**erglichen mit dem Wallis ist das Schaffhauser Blauburgunderland ein Zwerg: mit rund 500 Hektaren Reben ist der nördlichste Weinbaukanton der Schweiz gut zehnmal kleiner, zählt aber 20 Weinbaugemeinden, 19 Kellereibetriebe und rund 500 hauptberufliche oder Hobbywinzer. 15 Millionen Franken beträgt der jährliche Traubenumsatz.

Die Familie Stamm arbeitete jahrhundertlang in der Landwirtschaft. «Anfang der 1980er-Jahre haben die agrarpolitischen Rahmenbedingungen nach Alternativen zur Tierproduktion verlangt», erinnert sich Thomas Stamm (59). So pflanzten er und seine gleichaltrige Frau Mariann 1982 die ersten Rebstöcke. Heute bewirtschaften sie vor allem in Thayngen sowie in Stein am Rhein 12,5 Hektaren Reben. Wäh-



VIEL MEHR ALS  
NUR BLAUBURGUNDER

www.artundreise.ch

artUNDreise  
8634 Hombrechtikon  
043 501 23 23  
www.artundreise.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 21'404  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 60  
Fläche: 141'081 mm<sup>2</sup>

rend im Kanton der Anteil an Pinot Noir um die 70 Prozent beträgt, sind es bei ihrer Kellerei weniger als 30 Prozent. «Ich gehörte zu den Ersten in der Region, die Merlot pflanzten», sagt Stamm. Seine Philosophie: «Der Wein muss Spass machen.»

Der Winzer lebt vor, was er sagt. So verzichtet er bewusst auf Gewürztraminer, weil er keinen Gefallen an der Sorte findet. Dafür setzt er auf Viognier und bezeichnet die Weissweinsorte als «spannend». Und er berücksichtigt, dass «der Schweizer Weissweintrinker mit säurebetonten Weinen oft nichts anfangen kann».

In den letzten gut dreissig Jahren hat sich die Kellerei enorm verändert, was symptomatisch für den Wandel im ganzen Kanton Schaffhausen ist. «Als ich anfang, gab es in der Region fast nur Pinot Noir und Riesling. Heute haben wir eine viel grössere Vielfalt an Sorten.» Das zeigt sich bei Stamm am besten: Seine Degustationsliste an der jeweils im August stattfindenden «Schafuuser Wiiprob» umfasst über zwei Dutzend verschiedene Weine,

## KOMMENDE ANLÄSSE

**15./16. November: Metzgetebuffet mit Weinen aus dem Blauburgunderland in Diessenhofen, Gasthaus Schupfen**

**27.-29. November: Adventsdegustation mit Fondueplausch in Schaffhausen, Windegghüsli**

**29./30. November: Weihnachtsmarkt mit Degustation in Löhningen**

**6./7. Dezember: Weinschiff in Schaffhausen, Schifflande**

**14. Dezember: Adventsdegustation in Stein am Rhein**

[www.blauburgunderland.ch](http://www.blauburgunderland.ch)

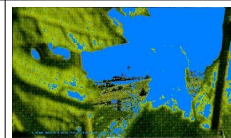
darunter neuere Rebsorten wie Regent, Dornfelder, Cabernet Jura sowie internationale Gewächse wie Sauvignon Blanc (der

Jahrgang 2013 holte Gold am Grand Prix du Vin Suisse), Merlot oder Malbec.

Thomas Stamm zeigte sich immer wieder als innovativer Pionier. 1984 führte er Chardonnay ein und vor sechs Jahren liess er seine Rot- und Weissweine mit Genusswerten nummerieren: Je höher die Zahl, desto kräftiger der Tropfen. Eine «0» bei einem Weisswein steht für Apérowein, eine «9» für Essensbegleiter. Heute seien die Schaffhauser Weine fruchtbetont und durch den Einsatz von Barrique interessanter. Und dank staatlicher Mengengrenzen seien die Qualitätsschwankungen von Jahrgang zu Jahrgang kleiner geworden. Stamm, dessen Weine seit Jahren auch in seiner Önothek an der Vordergasse in Schaffhausen erhältlich sind, räumt ein: «In den Anfängen haben wir Weine produziert, die heute jenseits jeder Marktfähigkeit wären.»

Stefan Gysel (37), Schweizer Winzer des Jahres 2009 vom Weingut Aagne in Hallau, schenkt genauso reinen Wein ein. «Was wir vor zwanzig Jahren gemacht haben, könnten wir heute nicht mehr verkaufen. Der Qualitätssprung war zwingend», bestätigt er. Sein Betrieb – «Aagne» steht übrigens für «Eigenen» – befindet sich im Klettgau, 15 Fahrminuten vom Rheinflall entfernt, und produziert auf 10 Hektaren je nach Jahrgang zwischen 60 000 und 70 000 Flaschen. Stefan Gysels Grossvater betrieb noch gemischte Acker- und Viehwirtschaft, sein Vater Erich konzentrierte sich als erste Generation auf den Weinbau.

Das Weingut hebt sich heute wie bei der Familie Stamm vom Durchschnitt ab – aus qualitativen Gründen und weil die Aagne-Macher zu gegen 40 Prozent auf Weisswein setzen. Dazu gehören Pinot Blanc, Chardonnay und Sauvignon Blanc. Diese Sorten waren im Klettgau vor zwanzig



VIEL MEHR ALS  
NUR BLAUBURGUNDER



artUNDreise  
8634 Hombrechtikon  
043 501 23 23  
www.artundreise.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 21'404  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

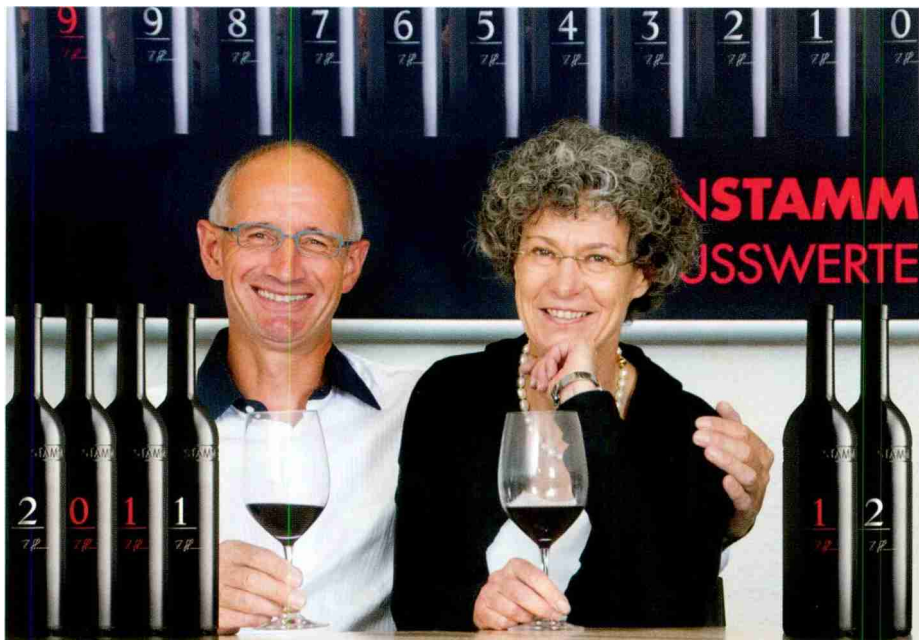
Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 60  
Fläche: 141'081 mm<sup>2</sup>



**Stefan Gysel wurde 2009 Winzer des Jahres.**  
zig Jahren sehr selten. «Weissweine werden gut nachgefragt und können sich

im Markt behaupten», begründet Stefan Gysel. Er möchte Weine mit schöner Qualität produzieren, die sich im mittleren Preissegment ansiedeln. Inzwischen stehen rund ein Dutzend verschiedene Weine im Angebot. Dabei profitiert das Weingut vom gestiegenen Interesse der Gastronomie an regionalen Produkten. Gysels Nachfolge scheint gesichert: Er ist Vater dreier Töchter. Seine Frau ist Nadine Saxer, die Winzerin aus Neftenbach bei Winterthur, wo die Familie lebt.

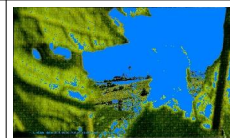
Viel zur qualitativen Entwicklung der Schaffhauser Weine hat auch das Weingut Baumann beigetragen, das sich in der sanften Talschaft des Klettgaus in Oberhalbau befindet. Schwere Böden auf Jurakalk schaffen gute Voraussetzungen für Pinot Noir, Müller-Thurgau, Pinot Gris und Chardonnay. Der Pinot Noir R (R steht für die Lage Röti) wurde von der Mémoire des Vins Suisses aufgenommen. Die Schatz-



**Thomas und Mariann Stamm nummerieren ihre Weine nach Genusswerten.**

artUNDreise  
8634 Hombrechtikon  
043 501 23 23  
www.artundreise.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 21'404  
Erscheinungsweise: 4x jährlich



VIEL MEHR ALS  
NUR BLAUBURGUNDER



Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721.003  
Seite: 60  
Fläche: 141'081 mm<sup>2</sup>



## VIelfalt aus dem Blauburgunderland

Journalist und Weinliebhaber Reto E. Wild hat die Weine an der «Schafuuser Wilprob» im Kreuzgang des Museums zu Allerheiligen in Schaffhausen degustiert. Über 20 Produzenten des Schaffhauser Blauburgunderlandes werden das nächste Mal vom 27. bis 29. August 2015 ihre Weine präsentieren.



**MÜLLER-THURGAU 2013**  
Aus 40-jährigen Reben hat Peter Baumann, der Sohn von Ruedi Baumann, erstmals 2011 einen Wein gekellert. Der 2013er ist trocken, fruchtig und erstaunlich frisch (Duft nach Grapefruit). Der Müller-Thurgau passt als Aperitif, zu Huhn, Süsswasserfischen und selbst zu Fondue.  
**12 Prozent, 14 Franken/16,25 Punkte.**



**AAGNE RIESLING-SILVANER 2013**  
Erfrischender Apérowein mit einem weichen Auftakt vom Weingut Aagne im Klettgau. Muskat- und Stachelbeernote, kein Barriqueausbau. Lagerfähigkeit 2 Jahre. Gleiche Rebsorte wie Müller-Thurgau.  
**12 Prozent, 14 Franken/16,75 Punkte.**



**6 WEISS 2013**  
Vom Weingut Stamm. 100 % Sauvignon Blanc mit zurückhaltender Holunderblütennase. Im Stahltank ausgebaut, im Gaumen überzeugend. Passt zu Fisch, Grätins und frischem Ziegenkäse.  
**13 Prozent, 19.50 Franken/16,75 Punkte.**



**9 WEISS 2012**  
Vom Weingut Stamm. 80 % Chardonnay, 20 % Viognier. Ein Essensbegleiter mit einer noch auffallenden Vanillennase. Passt zu Fisch und Spargel.  
**12,5 Prozent, 26 Franken/17 Punkte.**



**ZWAA WEISS 2013**  
Seit dem Jahr 2000 Gemeinschaftsprodukt der Winzer Ruedi Baumann und Michael Meyer mit je 50 % Chardonnay aus Oberhallau sowie 50 % Pinot Blanc aus Osterfingen. 10 Monate im Barrique ausgebaut. Chardonnay dominiert. Von diesem eleganten, geradlinigen und fruchtigen Wein, der als Aperitif, aber auch zu Fisch und Geflügel passt, wurden 2300 Flaschen produziert.  
**13,5 Prozent, 29 Franken/17 Punkte.**



**PINOT GRIS 2013**  
Vom Weingut Baumann. Der trockene, kraftvolle Grauburgunder mit viel Tiefe wurde 10 Monate im Barrique ausgebaut. Er ist gradlinig, duftet nach Lindenblüten und Birne und passt zu gebratener Entenleber und Meeresfrüchten.  
**13,5 Prozent, 28 Franken/17,25 Punkte.**



**AAGNE PINOT BLANC CHARDONNAY 2013**  
Zugängliche, elegante Cuvée, besteht zu 60 % aus Weissburgunder und 40 % aus Chardonnay. Im Fass ausgebaut. Schöner Abgang. Duft nach Ananas und Aprikosen. Empfiehlt sich zur asiatischen Küche, zu Meeresfrüchten sowie kalten und warmen Käsespeisen.  
**13 Prozent, 19 Franken/17,5 Punkte.**



**PINOT NOIR R 2012**  
Dieser Blauburgunder vom Weingut Baumann wurde in die Mémoire des Vins Suisse, die Schatzkammer der Schweizer Weine, aufgenommen. «R» steht für die Lage Röti. Der würzige, kraft- und charaktervolle Lagenwein wurde 15 Monate im Barrique (60 % neues Holz) ausgebaut und duftet nach dunklen Beeren und Erdbeeren. Er passt zu Rindfleisch, Lamm und Wild. Nicht vor 2016 öffnen. Bis 2026 lagerbar.  
**13,5 Prozent, 34 Franken/17 Punkte.**



**MALBEC 2012**  
Ein 100-prozentiger Malbec vom Weingut Stamm, Lage Eisenhalde, die eigentlich für Pinots bekannt ist. Geschmeidig, würzig, frische Beerennoten. Passt zu Kalb, Rind und Wild.  
**13 Prozent, 26 Franken/17 Punkte.**



**AAGNE CABERNET MERLOT 2012**  
Das Blauburgunderland hat auch diese Cuvée, die zu je 50 % aus den weltbekanntesten Traubensorten besteht. Eleganter, maskuliner Wein mit Aromen von dunklen Beeren. Im Eichenfass ausgebaut. Passt zu Wild, dunklem Fleisch und Pasta.  
**13,5 Prozent, 27 Franken/17 Punkte.**



**AAGNE PINOT NOIR SPÄTLESE 2013**  
Kraftvoller Pinot zu einem aussergewöhnlichen Preis-Genuss-Verhältnis. Im Barrique gereift. Angenehme Tannine, beeriges Burgunderaroma. Passt zu Fleischgerichten, Wild- und Lammfleisch, Halbhart- und Hartkäse. Bis 2018 lagerbar.  
**13 Prozent, 18 Franken/17,25 Punkte.**



**ZWAA ROT 2011**  
Ebenfalls ein Gemeinschaftswerk der Winzer Meyer und Baumann. Erster Jahrgang war 1994. Hat seither schweizweit für Furore gesorgt. Die gelungene Kombination der Trauben aus leichten, kiesigen Böden in Osterfingen und lehmigen Böden in Oberhallau sorgt für eine ideale Verbindung von Körper, Struktur und Eleganz. Schwarze Holunderfrüchte, Kirschen, dichtes Tannin. Langer Ab-



gang. Passt zu Rehrücken, Rindfleisch und Lammgerichten. Bereits jetzt zugänglich, obwohl der Zwaa bis 2025 lagerbar ist.  
**13,5 Prozent, 36 Franken/17,5 Punkte.**



**AAGNE PINOT NOIR BARRIQUE 2012**  
Ein grosser Wein mit Röstaromen, Vanille und Caramel. 12 Monate in Eichenfässern gereift. Lang und warm im Abgang. Passt zu Fleischspezialitäten aller Art, Wild, Grilladen und Käse.  
**13,5 Prozent, 24 Franken/17,75 Punkte.**



**PRESTIGE 2009**  
Diese Cuvée aus Pinot Noir, Merlot und Malbec vinifiziert Thomas Stamm nur in Top-Jahrgängen. Ein Festtagswein von internationalem Format, der zu Rindsfilet und anderen edlen Fleischgerichten passt. Die Nase ist betörend, im Gaumen sehr komplex. Starker Abgang. 10 Jahre lagerbar.  
**14 Prozent, 55 Franken/18 Punkte.**



**ELEMENT 5 2010**  
Vier Winzer, eine Idee: Stefan Gysel, Sebastian Gerner, Thomas Meier und Thomas Stamm geben gemeinsam ihre besten Pinot-Noir-Trauben her. Duft nach Erdbeerkonfi, präsenannte Tannine. Ein langlebiger, grossartiger Wein, der nur in guten Jahren produziert wird. Im Barrique ausgebaut und mindestens acht Jahre ab Erntedatum lagerbar.  
**13,5 Prozent, 47 Franken/18 Punkte.**

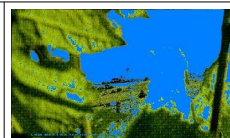


**STROHWEIN 2007**  
Ein Süsswein der Weinkellerei Rahm. Der Blanc de Pinot Noir aus Trasadingen duftet nach Rosinen und Birnen und passt – wie die meisten Dessertweine – zu Gänseleber und Blauschimmelkäse. Aber auch zu Desserts auf Obstbasis und Zartbitter-Schokolade. 20 Jahre lagerfähig.  
**9 Prozent, 36.40/16,5 Punkte (Flasche 37,5 cl).**



**AAGNE ORO DOLCE 2012**  
Goldgelber Dessertwein aus luftgetrockneten Riesling-Silvaner-Trauben mit 147 Grad Oechsle. Dörrfrucht- und Honigaromen. Zum Abschluss eines Essens oder zum nicht schokoladigen Dessert. Bei 9 Grad servieren, sechs Jahre lagerfähig. 11 Prozent, 25 Franken/17 Punkte (Flasche 37,5 cl).

**Skala:**  
20–19 Punkte perfekt  
18–17 Punkte Spitzenwein  
16–15 Punkte überdurchschnittlich  
14–13 Punkte mit Abstrichen  
12–0 Punkte unterdurchschnittlich, Fehler



VIEL MEHR ALS  
NUR BLAUBURGUNDER



artUNDreise  
8634 Hombrechtikon  
043 501 23 23  
www.artundreise.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 21'404  
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Themen-Nr.: 721.003  
Abo-Nr.: 721003  
Seite: 60  
Fläche: 141'081 mm<sup>2</sup>

kammer der Schweizer Weine berücksichtigt nur hochwertige und sortentypische Tropfen, die lang lagerbar sind.

Die Geschichte von Beatrice (53) und Ruedi Baumann (55) ähnelt jener ihrer Winzerkollegen. Der Vater von Ruedi gründete 1978 den Betrieb und stellte Anfang der 1980er-Jahre auf Obst- und Weinbau um. Heute steht das Weingut bei 7,8 Hektar Rebfläche und gegen 40 000 Flaschen pro Jahr. Wurden in den Anfängen noch leichtere Beerli-Weine produziert, haben die Baumanns bereits 1983 die erste Auslese auf den Markt gebracht. 1994 ging als weiteres Jahr der Qualitätssteigerung in die Geschichte ein: Baumanns taten sich mit dem Winzerfreund Michael Meyer aus Bad Osterfingen zusammen. «Seine kiesigen Böden bringen Weine mit mehr Schmelz. Unser lehmiger Boden sorgt für Gerbstoffe. Wir sagten uns, wir können uns nur verbessern, wenn wir unsere Trauben zu je 50 Prozent gemeinsam im Barrique ausbauen.» Das war die Geburtsstunde des Zwaa (steht für Zwei). Der Qualitätswein wurde in der Deutschschweiz rasch bekannt und ist heute auch in der gehobenen Gastronomie gefragt.

1996 baute das Weingut Baumann erstmals den Chardonnay im Barrique aus, im Jahr 2000 kam es einem Kundenwunsch



Das Winzerpaar Beatrice und Ruedi Baumann.

entsprechend zum ersten Zwaa. 2001 folgte der erste Pinot Gris, 2007 Beatrice Baumanns «ann mee», einer mehr, den die Frau des Winzers selbst kelterte. Und auch die Oberhallauer kennen keine Nachwuchsprobleme: Vor drei Jahren vinifizierte Sohn Peter (24) seinen ersten Wein aus 40-jährigen Müller-Thurgau-Reben. Er absolvierte eine Winzerausbildung bei Volg und an der Berufsfachschule in Wädenswil ZH und vervollständigte seine Kenntnisse in Oberhallau und Neuseeland. Seine Eltern haben ihm die beste Basis gelegt, um im Markt zu bestehen und den Slogan des Kantons zu leben: «Schaffhausen – ein kleines Paradies».