

# ST. GALLER WEIN

St. Galler Spitzen kennt man auf der ganzen Welt. St. Galler Weine dagegen sind ausserhalb der Kantonsgrenze nur wenig bekannt. Dabei gibt es eine ganze Reihe von Weingütern, die bemerkenswerte Tropfen erzeugen. Eine Besichtigung.

TEXT MARTIN KILCHMANN

# SPITZEN

Blick vom Weingut Höckli-  
stein auf die Bucht von  
Kempraten und Rapperswil.

Foto: Angelika

**D**er erste Besuch am Morgen führt zum Weingut Höcklistein in Rapperswil-Jona. Höcklistein ist von Westen gesehen der erste St. Galler Rebberg und wird fälschlicherweise häufig dem Kanton Zürich zugeschlagen. Am Bahnhof Kempraten holt einen Andreas Stössel ab. Stössel arbeitet als Önologe auf Höcklistein sowie in Heerbrugg, dem anderen Weingut des Industriellen Thomas Schmidheiny. Stössel kehrte 2010 nach erfolgreichen Berufsjahren in der Toskana aus familiären Gründen in die Schweiz zurück und ist seit 2013 für die Produktion der Schweizer Schmidheiny-Weine verantwortlich, zu dessen Imperium auch Wineries in Kalifornien, Australien und Argentinien gehören.

Stössel schlägt vor, dass wir über den Rebberg zum neuen Weinshop an der Zürcherstrasse laufen. Der Aufstieg ist steil, und als wir die Höhe gewonnen haben, entfaltet sich ein umwerfendes Panorama auf die Bucht von Kempraten und die Innerschweizer Alpen. Es ist zum «Hinhöckeln» schön.

Höcklistein ist mit zehn Hektaren der grösste zusammenhängende Rebberg am Zürichsee. Thomas Schmidheiny übernahm die Anlage 2009 im maroden Zustand und liess sie mit Rauschling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Pinot Noir und Merlot erneuern. Seit seinem Stellenantritt hatte Stössel bei der Sorten- und Klonenwahl ein wichtiges Wort mitzureden. Er ist von der Sorte Önologe, dessen Fussabdruck man im Rebberg findet. «Entscheidend für mich war, zu einem Weingut zu kommen, das Potenzial vor allem im Rebberg sieht.» In Italien hatte er sich den Ruf eines Winzers geschaffen, der sich auf die Vermittlung des Lagencharakters fokussiert. Er experimentiert mit Laubwandhöhen, unterschiedlichen Arten der Entblätterung und Ertragsbegrenzung. Der Einsatz einer Drohne soll ihm Erkenntnisse über den Reifezustand mitteilen. Sein Ansatz ist so wissenschaftlich wie intuitiv. Besonders spannend findet er den stilistischen Vergleich zwischen Höcklistein und Heerbrugg. Beide Weingüter befinden sich auf einem Ausläufer des Speers, des höchsten Nagelfluhberges Europas, und besässen ein vergleichbares Terroir. Unterschiedlich freilich sei das Kleinklima: hier das milde, konstante Seeklima, dort das variable Flussklima. «Der Pinot Noir beispielsweise gerät am See konzentrierter, wuchtiger, würziger. Im Rheintal dagegen eleganter und fruchtiger.»



Das Weingut Höcklistein verfügt in einer bestechend schön umgebauten Scheune über ein attraktives Verkaufs-, Degustations- und Eventlokal.



«Der Pinot Noir gerät am See konzentrierter, wuchtiger, würziger. Im Rheintal dagegen eleganter und fruchtiger.»

ANDREAS STÖSSEL Önologe, Schmidheiny-Weingüter

Traubenanbau. Stefan Hörner ist seit über zwanzig Jahren Betriebsleiter und hat als stiller, präziser Schaffer das 1919 gegründete Weingut zusammen mit seiner Frau Anita weiterentwickelt und ihm einen soliden, in jüngster Vergangenheit gar überaus guten Ruf verschafft. Er bewirtschaftet 4,5 Hektaren in Gonzen und als Pacht 1,5 Hektaren im höhergelegenen Sax im Rheintal. 35.000 Flaschen beträgt die durchschnittliche jährliche Produktion.

Obwohl Stefan Hörner gerade in Sax geradlinigen, kernigen Pinot Noir erzeugt, forciert er den Weisswein. Eine Überzeugung, die er auch als Präsident des Branchenverbandes >

Im Verkaufsgeschäft entkorkt Andreas Stössel seine neueste Errungenschaft: den Rauschling Höcklistein, seinen ersten Rauschling-Gutswein. Er ist wesentlich komplexer als der Rauschling Tradition und beeindruckt mit seiner Cremigkeit und Mineralität. Stössel will in den nächsten Jahren bei allen Sorten die drei Stufen Tradition/Gutswein/Lagenwein einführen. Der 2013er Pinot Noir und Merlot «Paradies» stehen in den Startlöchern. Er lässt sich aber Zeit mit den neuen Weinen. «Sie müssen ihr Profil gefunden haben, wenn sie freigegeben werden.» Überhaupt habe er ja eigentlich erst angefangen. Zehn Jahre brauche man mindestens, bis man den Durchblick habe.

Gegen Mittag geht es entlang des Walensees ins Sarganserland. In Sargans erwartet uns auf dem Weingut Gonzen, am Fusse des gleichnamigen Bergs, Stefan Hörner. Das Weingut gehört zum inzwischen stillgelegten Eisenbergwerk Gonzen, in Besitz der beiden Unternehmen Sulzer Winterthur und Georg Fischer Schaffhausen. Erzvorräte wären noch reichlich vorhanden. Die Gonzen AG besitzt noch eine Konzession zum Erzabbau, der im Ernstfall wieder aktiviert werden könnte, konzentriert sich derzeit aber auf den



Fotos: Christoph Schmid, beige stellt

**C**hristoph Schmid hat nicht nur ein gutes Gespür für ein intelligentes, zupackendes Marketing. In erster Linie ist er ein gewiefter Winzer und Kellermeister.



Christoph Schmid von «tobias wein.gut» in Berneck zählt zu den Shootingstars der St. Galler Weinszene.



**S**tefan Hörner sieht in St. Gallen für Sauvignon Blanc, die weissen Burgundertrauben und pilzwiderstandsfähige Sorten wie Johanniter eine vielversprechende Zukunft.



Stefan Hörner ist seit über zwanzig Jahren Betriebsleiter auf dem Weingut Gonzen in Sargans.

> St. Gallen vertritt. «Ich finde, wir sollten uns hier im Norden auf Weissweine konzentrieren. Der Süden dagegen ist Rotweiland. Unser Ziel sind deshalb frische, aromatische, lagerfähige Weissweine.» Dass die Weissweine auch betriebswirtschaftlich interessanter sind, da die Produktionskosten tiefer liegen, spielt ihm dabei in die Hand. Er votiert deshalb für Sauvignon Blanc oder die weissen Burgundertrauben und schliesst auch pilzwiderstandsfähige Sorten wie den Johanniter ins Votum ein. Mit einem charaktervollen Pinot Gris aus Gonzen etwa oder der Assemblage Blanc (Müller-Thurgau und Weissburgunder) aus Sax geht er den Weg voran.

Das «tobias wein.gut» in Berneck bildet am Nachmittag die letzte Station dieser kleinen St. Galler Weinerkundungsreise. Beim Verlassen des Zugs in Heerbrugg wütet ein Platzregen. Die Witterung ist zu ungünstig, um die Rebberge zu besuchen, obwohl sich das lohnen würde: Die Weinberge um Berneck an den Südflanken des St. Galler Rheintals – teils terrassiert, teils vertikal bepflanzt und vielfach noch im Stieckelanbau – sind von einer erstaunlichen Steilheit und können nur in aufwendiger Handarbeit gepflegt werden.

Christoph Schmid, der junge Gutsbesitzer, fährt direkt ins Weingut. Es liegt in einem kleinen Seitental. Auf dem Weg passieren wir

rechter Hand die prächtig im Rebberg gelegene Rosenburg, das Wahrzeichen der Familie. Schmid leitet den 1866 gegründeten Betrieb Tobias Schmid & Sohn in fünfter Generation. Zwölf Hektaren werden nach IP-Richtlinien gepflegt, die Trauben von acht Hektaren zusätzlich dazugekauft. 80.000 Flaschen verlassen den Hof jährlich. Nach der Übernahme vor fünf Jahren änderte Christoph Schmid den Namen und die Ausstattung. Die Flaschen, auch die besten Roten, werden alle mit einem hochwertigen Schrauber verschlossen. «Um Reduktionen zu verhindern, müssen alle Rotweine vorher ins Holz», sagt er.

Christoph Schmid hat nicht nur ein gutes Gespür für ein intelligentes, zupackendes Marketing, in erster Linie ist er ein guter Winzer und Kellermeister: Das beweist die Degustation seiner lebendigen, prägnanten, geschickt auf den Geschmack eines jüngeren Publikums zugeschnittenen Weissweine. Der Rivaner (Müller-Thurgau) ist erfreulich trocken. Der Blanc aus Pinot Noir, Rivaner und Johanniter wird in der Businessklasse der Swiss ausgedient. Ein Teil der Roten trägt die Bezeichnung G (wie Generation) 3 bis 5. «Der Pinot Noir G3 reift in einem 9200-Liter-Holzfass, der G4 in Doppelbarriques aus Bernecker Eiche, der G5 in grösstenteils neuen Fässchen.» Die Pinots repräsentieren gleichsam die klassisch-traditionelle Linie. Moderner aufgegleist ist die Assemblagen-Linie Rouge G3 bis G5. Den spektakulären, saftigen Rouge G5 Quintessenz aus Cabernet, Dornfelder, Merlot, Pinot und Zweigelt trinkt dann vielleicht am Abend auch die Hochzeitsgesellschaft, die inzwischen auf dem Weingut eingetroffen ist, das als beliebtes Eventlokal dient und von Christophs Bruder Tobias geführt wird. <

# BEST OF ST. GALLEN



91

**PINOT NOIR 2013**  
**Weingut Schmidheiny, Heerbrugg**  
Mittelkräftiges Rot; zunächst leicht reduktives, mit Belüftung delikates Pinot-Bukett, rote Früchte, Rotkirsche, dahinter dezent Holz, rauchig-speckige Note; im Gaumen weicher Auftakt, kräftiges Tannin, saftige Säure, Schmelz; rote Beeren im langen Abgang und dezente Holzprägung. Eleganter, filigraner Rheintaler Pinot Noir.  
[www.schmidheiny.ch](http://www.schmidheiny.ch)  
CHF 24,-



90

**PINOT NOIR FÜRSCHT 2015**  
**CasaNova, Walenstadt**  
Helles, gereiftes, leicht braunes Rot; offenes, beeriges Bukett, Cassis, ein Hauch Holz, wirkt gereift und auch etwas grün; im Gaumen weicher, süsser Auftakt, mittlere Dichte, feinkörniges Tannin, wirkt frisch trotz Farbe, ein Hauch Kohlensäure; mittlere Länge. Leichtfüssiger, eleganter Pinot Noir, dessen Farbe irritiert.  
[www.casanova-weinpur.ch](http://www.casanova-weinpur.ch)  
CHF 30,-



89

**MELSER PINOT NOIR  
BARRIQUE 2014**  
**Weingut Steinersteg  
Heiligkreuz**  
Dunkles, kräftiges Rot; kräftiges, intensives Bukett, schwarzfruchtig, deutliche Holzprägung, Kaffee, Leder, Tabak, Graphit; im Gaumen kräftiger Auftakt, dicht, gute Struktur, geradlinig; langer Abgang. Kompakter, zupackender Pinot Noir, kann reifen.  
[www.muellerwein.ch](http://www.muellerwein.ch)  
CHF 19,-



90

**SARGANS PINOT GRIS  
TRADITION 2015**  
**Weingut Gonzen, Sargans**  
Kräftiges Goldgelb; kräftiges, üppiges Bukett, Gebäcknoten, daneben Honig, reife Birnen, Aprikose, Quitte, verspricht Tiefe; im Gaumen breiter Auftakt, saftige Säure, ein Hauch Kohlensäure, vielschichtig; endet etwas flach. Komplexer Pinot Gris, vielleicht leicht sättigend, aber gut gemacht.  
[www.weingut-gonzen.ch](http://www.weingut-gonzen.ch)  
CHF 21,-



90

**TOBIAS PINOT NOIR G5 2012**  
**tobias wein.gut., Berneck**  
Mittelkräftiges Rot; recht intensives, rotbeeriges Bukett, Noten von Cassis, Sauerkirsche, Hagebutte, auch leicht grün, dezent Röstaromen; im Gaumen kräftiger Auftakt, saftige, stützende Säure, griffiges Tannin, Aromen von Cassis; mittlere Länge. Moderner, saftiger, zupackender Wein.  
[www.tobias-weingut.ch](http://www.tobias-weingut.ch)  
CHF 42,-



89

**CHARDONNAY TOBIAS 2014**  
**tobias wein.gut.,  
Berneck**  
Mittelkräftiges Goldgelb; opulente, gereifte Nase, Noten von Erdnüssen, Honig, reifen gelben Früchten, Aprikosen, Rauchspeck; im Gaumen herber Auftakt, mittelgewichtig, präsen Säure; endet etwas bitter-schroff. Rassiger, erfrischender, eher leichtgewichtiger Chardonnay mit etwas störender Bitterkeit.  
[www.tobias-weingut.ch](http://www.tobias-weingut.ch)  
CHF 23,-



90

**PINOT NOIR 2013**  
**Höcklistein Weingut am  
Zürichsee, Rapperswil**  
Mittelkräftiges Rot; verhaltenes, leicht verdecktes Bukett, ein Hauch Gummi, dezent Holz (Kaffee), Noten von Pflaumen und Steinobst; im Gaumen kräftiger Auftakt, schroffes Tannin, markante Säure, Röstaromen, stark von der Extraktion geprägt; langer, saftiger Abgang. Recht massiver, konzentrierter Pinot Noir.  
[www.hoecklistein.ch](http://www.hoecklistein.ch), CHF 28,-



89

**JOHANN FR 117-68 2016**  
**Weingut Schmidheiny  
Heerbrugg**  
Helles, blasses Gelb; aromatisches, vielschichtiges Bukett, Banane, reife Ananas, Minze, Muskat, Honig; im Gaumen kompakter Auftakt, mittelgewichtig, saftige Säure, Schmelz; endet lang und etwas herb. Ehrlicher, kompakter, fast üppiger Johanniter.  
[www.schmidheiny.ch](http://www.schmidheiny.ch)  
CHF 19,-



89

**CABERNET JURA 2014**  
**Weingut Stegeler, Berneck**  
Dunkles, undurchdringliches Rot; intensives, reifes, schwarzfruchtiges Bukett, Noten von Rosenblättern, Rosenwasser, Minze, Brombeere, Schwarzbrotrinde, grüner Peperoni; im Gaumen kräftiger, molliger Auftakt, kerniges Tannin, saftige, markante Säure; bitterherber, leicht schroffer Abgang. Kraftvoller, säurebetonter Essenswein.  
[www.stegeler.ch](http://www.stegeler.ch)  
CHF 69,- (150 cl)