

WO SPITZENWEINE REIFEN

Für Weinliebhaber ein lohnendes Ziel: die VOLG Weinkellereien in Winterthur. Auf dem Rundgang durch den geschichtsträchtigen Betrieb erfahren Besucher, wie Schweizer Qualitätsweine entstehen, und trinken das eine oder andere Glas im Rebenkeller.



cd | Hermann Steitz verbringt viel Zeit im Keller. Vor allem jetzt im Spätsommer, der Hochsaison der guten Tropfen. Ob Rot-, Weiss- oder Roséwein – wer sich mit dem Leiter Kulturen und Kellereien unterhält, merkt rasch, Hermann Steitz weiss so ziemlich alles über Wein. Er ist studierter Önologe, Weinbau-Ingenieur und leidenschaftlicher Weinverkoster. «Weine sind wie Kinder, sie sind unberechenbar», lacht Hermann Steitz und erklärt: «Bei vier Fässern mit dem gleichen Wein bekommt man vier unterschiedliche Weine. Die Unterschiede entstehen durch die Vergärung. Die hohe Kunst der Önologen ist es, die Fässer wieder zu einem Optimum zu assemblieren. Nur so kann ein Rohdiamant zum Brillant werden. Die Grundlage eines Spitzenweines wird im Rebberg gelegt. Für den Geschmack mitverantwortlich ist denn auch das «Terroir», die facettenreichen Rahmenbedingungen wie Boden, Klima und Winzer, die den Wein prägen. Ob Schiefer oder sandhaltiger Lehm als Untergrund, gesund und vollreif müssen die Trauben bei der Ernte sein. Der Rest hängt vom Fingerspitzengefühl der dreiköpfigen Degustations-Crew ab. Die Crew besteht aus dem Gesamtbetriebsleiter Hermann Steitz, dem Kellermeister Hans Schwarz und dem Laborleiter Horst Schafferus – alle drei Önologen aus Leidenschaft, die sich gesucht und gefunden haben. Sie arbeiten nach dem Sechs-Augen-Prinzip – oder in ihrem Falle

– nach dem Sechs-Probier-Prinzip, denn Geschmack ist variabel und tagesabhängig. Gemeinsam kreieren sie Cuvées, Crus und Spezialitätenweine, allesamt vielfältige Ostschweizer Weine mit Charakter, die mit ausländischen Weinen mithalten können.

«Es ist uns wichtig, die Innovationen und Veränderungen im Rebbau immer aus erster Hand zu beurteilen und selber aktiv mitzugestalten, wird doch die Grundlage eines Spitzenweines immer im Rebberg gelegt.»

Hermann Steitz, Leiter Kulturen und Kellereien.

100 JAHRE WEINKELLEREIEN

Vor über 100 Jahren legte VOLG den Grundstein zur Förderung der einheimischen Weinproduktion. 1899 gründete VOLG die Weinkellerei an der Schaffhauserstrasse

in Winterthur mit dem Ziel, Ostschweizer Qualitätsweine zu produzieren. Damals fasste der Holzfasskeller 350 000 Liter. 1908 wurde die Lagerkapazität um 800 000 Liter Holzfassung erweitert. Mit dem Kauf der ehemaligen Weinhandlung Steiner im Ruhtal im Jahre 1927 kamen weitere 530 000 Liter hinzu. Kelterungseinrichtungen wurden installiert und 1929 erfolgte der Beginn der Eigenkelterungen. Das unablässige Streben nach Qualität begann sich auszuzahlen. 1932 mietete VOLG je einen Torkel (Weinpresse) in Malans und Fläsch. Anfang der 1940er-Jahre erfolgte der Ausbau der Kellerei im Ruhtal auf ein Fassungsvermögen von 1 060 000 Liter und gleichzeitig wurde der Turmbau zur Lagerung abgefüllter Weine errichtet. Die bisher letzte Ausbau-Etappe erfolgte 1992/94 mit der Zentralisierung der beiden Kellereien Ruhtal

Oben links: Rebstöcke in Malans, Graubünden

Oben rechts: Gesund und vollreif müssen die Trauben bei der Ernte sein.

Rechts: Hermann Steitz, Leiter Kulturen und Kellereien, degustiert die Weine persönlich.





und Schaffhauserstrasse unter einem Dach. Insgesamt wurde ein Fassungsvermögen von 2 600 000 Litern erstellt. Heute beschäftigen die VOLG Weinkellereien 110 Mitarbeitende, inklusive Rebbaue. Die Tätigkeit erstreckt sich über die Produktion und den Handel mit Ostschweizer Weinen sowie den Handel mit in- und ausländischen Weinen aus vielen Weinregionen der Welt. Als grösste und eine der modernsten Weinkellereien der Deutschschweiz produziert VOLG heute jährlich 1,5 Mio. Liter Qualitätswein aus der Ostschweiz. VOLG arbeitet auf Vertragsbasis mit über 300 selbstständigen Produzenten aus 78 Gemeinden in sechs Kantonen und produziert mit deren Traubengut über 100 verschiedene Weine. Zudem besitzt VOLG drei eigene Rebstationen in Winterthur, Hallau und Malans und bewirtschaftet 50 Hektar Rebland. Vom gesamten Umsatz von 30 Mio. Franken fällt je etwa ein Drittel auf Ostschweizer Weine, Weine aus der übrigen Schweiz und ausländische Weine.

WEIN IN HOLZ UND STAHL

Als Transportbehälter für die Anlieferung der Trauben nach Winterthur werden ausschliesslich Ständer aus Kunststoff verwendet. Eine Ständer fasst circa 500 Kilogramm. In der Regel werden pro Tag circa 200 bis 400 Ständer angeliefert. An Spitzentagen können es auch mal 750 Ständer sein. Man stelle sich vor, man müsste pro Tag 200 Tonnen Trauben zerstampfen. Mit nackten Füssen. Da käme jeder ins Schwitzen. Und der Schweiß würde sich mit dem Saft der Trauben vermengen, doch man müsste weiterstampfen, die ganze Nacht. Denn bereits am nächsten Morgen kommt der Saft in die Presse ... Zum Wohle aller sind die Zeiten

vorbei, als man noch mit blosser Trittkraft die Trauben zermalmt. Aus dieser schier unvorstellbaren Fülle an Trauben entstehen Weine mit klingenden Namen wie der Hallauer «Chilcheweg», Winterthurer «Goldenberg» oder Malanser «Bothmargut». Bis die Weine fein assembliert und abgefüllt im Regal stehen, reifen sie in 580 Behältnissen aus Stahl und Holz, plus in über 200 Barriquefässern aus französischer Eiche. Besonders imposant sind die Stahltanks, die bis zu 23 000 Liter fassen – ein Tank so gross wie manche 1-Zimmer-Wohnung in der Stadt Zürich, gefüllt mit Wein.

MIT STEITZ AUF TOUR

Der gebürtige Deutsche Hermann Steitz arbeitet seit rund zwei Jahren für die VOLG Weinkellereien und hat hier seinen Traumjob gefunden. Mit Leichtigkeit und grossem Fachwissen führt er durch den Betrieb, der sich über mehrere Stockwerke zieht und auf Laien wie ein Labyrinth aus unterschiedlichen Räumen wirkt. Obwohl einige Fässer wie zum Beispiel die Landi-Fässer aus dem Jahre 1939 historischen Charakter haben, überwiegen moderne und technisch ausgereifte Anlagen: von der Presse über die Pumpen, der Kelterung zur Weinpflege bis zur Abfüllung und Verpackung. Sie sichern – nebst dem Wissen und Engagement des erfahrenen Önologen-Teams – eine erfolgreiche Herstellung der Weine. Auf dem Rundgang wird klar: Nicht umsonst gilt die Weinkellerei als eine der grössten und modernsten der Deutschschweiz. Und spätestens bei der Degustation im Rebekeller Weinhaus keinesfalls zu verstecken brauchen.

Rundgang durch die VOLG Weinkellereien

Auf Anmeldung können Besucher die VOLG Weinkellereien live erleben und erhalten so einen Überblick über die gesamte Anlage. Der Rundgang ist so aufgebaut, dass der Besucher die logische Abwicklung von der Traubenverarbeitung bis zur Abfüllung mitbekommt. Am Ende des Rundgangs wird der ein oder andere Wein im Rebekeller degustiert.

Anmeldung zum Rundgang
VOLG Weinkellereien AG
Feldstrasse 16
8400 Winterthur
Tel. 052 433 71 00
www.volgweine.ch

Oben links: Nach der Anlieferung werden die reifen Trauben gepresst.

Oben rechts: Pro Tag werden 200 Tonnen Trauben angeliefert.

www.volgweine.ch

italienische Leidenschaft aus einer Hand...

pavin Pavin AG Winterthur www.pavin.ch
Tel. 052 235 30 00 info@pavin.ch

**CASA DEL VINO.
SPANISCHE
SPITZENWEINE.**

CASA DEL VINO Zürich www.casadelvino.ch

Weingut Familie Zahner
8467 Truttikon im Zürcher Weinland
Tel: 052 317 19 49

Zahner

www.zahner.biz

Lernen Sie Kochen oder vertiefen Sie Ihr Kochwissen

www.janas-kochwelt.ch

Gran Reserva

DIE MEDITERRANE VINO THEK
NEUSTADTGASSE 1A WINTERTHUR

Weingenuss & mehr...

WWW.GRANRESERVA.CH