

VOLG WEINKELLEREIEN | Die neue Premium Weinlinie «Primum Inter Paria» stellt drei Spitzenweine vor

Aus dem Herzstück bester Ostschweizer Reblagen

Mit der neuen Weinlinie «Primum Inter Paria» (lat. Der Beste unter seinesgleichen) stellen die Volg Weinkellereien drei Spitzenweine vor, die aus dem Herzstück bester Ostschweizer Reblagen stammen. Was die neue Weinlinie so besonders und einmalig macht, erklären Hermann Steitz, Diplom Ingenieur für Weinbau und Oenologie, verantwortlich für den gesamten Weinbetrieb sowie Hansjörg Schwarz, Kellermeister, beides Fachleute mit jahrzehntelanger internationaler Erfahrung in einem persönlichen Gespräch.

Die Entwicklung einer neuen Weinlinie ist ein Prozess, der oft lang und viel diskutiert wird. Herr Steitz, was hat die Volg Weinkellereien bewogen, eine Spitzenweinlinie entstehen zu lassen?

Seit Jahren erhalten wir für unsere Weine aus Prestigelagen internationale Preise und Anerkennung. Das hat bei uns Weinfachleuten im Haus Volg Weinkellereien zum Entschluss geführt, das Potential unserer Terroirs noch besser zu nutzen. Das heisst, wir verfügen über beste Reblagen, bestes Know-how, langjährige Erfahrung und – ganz wichtig – eine gemeinsame Passion für herausragende Weine. Die Idee einer Spitzenweinlinie war schon geboren, es fehlte ausschliesslich der Schritt zur Umsetzung der handwerklichen Kunst.

Herr Steitz, die Krönung Ihres vielfältigen Weinsortiments bildet die neue Premium Weinlinie, die aus drei Spitzengewächsen besteht. Welche grundsätzliche Voraussetzung muss gegeben sein, um den Anforderungen für den Premiumwein zu genügen?

Die Volg Weinkellereien verfügen über drei Prestigelagen in den Kantonen Schaffhausen, Zürich und Graubünden. Jede Lage ist einzigartig in der Bodenbeschaffenheit, der Sonneneinstrahlung und letztlich natürlich auch der Rebstöcke selbst.

Dank der Prestigelagen haben Sie bereits mehrfach internationale Auszeichnungen und Goldmedaillen erhalten. Wie kann das getoppt werden und was sind die Basics für die neue Linie «Primum Inter Paria»?

Aus den hektargrossen Rebanlagen der Prestigelagen werden jeweils nur wenige Aren grosse Filetstücke ausgesucht, deren Rebstöcke häufig über 50 Jahre alt sind und deren Ertrag nahezu auf 50 Prozent reduziert wird. Die ganze Kraft des Rebstocks, der Geschmack der Bodenbeschaffenheit und die optimale Sonneneinstrahlung verleihen diesem stark reduzierten



Hermann Steitz und Hansjörg Schwarz verfügen als Weinfachleute über bestes Know-how, langjährige Erfahrung und eine tiefe Passion für herausragende Spitzenweine. ZVG

Ertrag pro Rebstock eine Spitzenqualität, die in Kürze in limitierter und nummerierter Auflage der Flaschen angeboten wird.

Die neue Weinlinie besteht aus drei unterschiedlichen Weinen. Zwei Pinot Noir und eine Assemblage. Was macht jeden dieser Weine so markant und einmalig?

Auf der steilsten Reblage in graubündischen Malans, direkt oberhalb des Schlosses, wächst auf einem 40 Aren grossen, schiefergeprägten Terroir der Malanser Bothmargut. Die nach Süden ausgerichteten Rebstöcke wurzeln auf einem kargen Schieferboden, der einen ausdrucksstarken, mineralischen Pinot Noir heranwachsen lässt, dessen Fruchtspiel und Aroma trotz Vollmundigkeit eine verspielte Leichtigkeit verspricht.

Optisch und geschmacklich völlig anders ist der Hallauer Chilcheweg aus dem Kanton Schaffhausen. Das Traubengut für diesen reinrassigen Pinot Noir stammt aus dem Herzstück einer prestigeträchtigen Einzellage. Die nach Süden ausgerichtete Hanglage lässt auf verwittertem, roten Sandstein einen gehaltvollen, eleganten Pinot Noir heranwachsen, der trotz seiner Fülle eine feine Komplexität vorweist.

Eine künstlerische Meisterleistung ist der Cuvée Laudatio «Primum Inter Paria». Ausgesuchte Rebstöcke der Sorten Gamaret, Cabernet Dorsa,

Blaufränkisch und Pinot Noir, deren ebenfalls stark reduziertes Traubengut auf einer gemeinsamen Parzelle im Kanton Schaffhausen heranwächst, werden von Anfang an gemeinsam geerntet, zusammen gekeltert und vinifiziert. Bereits mit der Lese findet die Vermählung der Rebsorten statt. Allein die handwerkliche Kunst des Kellermeisters und des Oenologen bestimmen das Fine Tuning, die Harmonie und die Vollkommenheit des Ganzen. Der gemeinsame Ausbau im Barriquefass für 18 Monate und eine weitere Lagerung in der Flasche für vier Monate küren den Laudatio zu einem feinstrukturierten eleganten Cuvée.

Herr Schwarz, Sie als Kellermeister begleiten den «Primum Inter Paria» von der Kelterung bis zur Flaschenabfüllung. Sie sind für die neue Weinlinie quasi Geburtshelfer und Pate zugleich und geben ihm Ihre handschriftliche Kunst teilhaben?

Für mich als Kellermeister ist es eine ganz besondere Herausforderung mit der handwerklichen Kunst das Traubengut in einen gehaltvollen, eleganten Pinot Noir zu verwandeln. Jeder dieser reinrassigen Weine wird nach einer ursprünglichen, alten Kellermeistertradition hergestellt, die viel Erfahrung und Wissen voraussetzt, damit später mit jeder Flasche der unterschiedliche Charakter voll zur Geltung kommt.

Im Gewölbekeller der Volg Weinkellereien lagern viele haushohe Stahltanks, reihenweise Barriquefässer und wunderschöne geschnitzte alte Holzfässer. Welche Fässer haben Sie für die Premiumlinie ausgesucht?

Die beiden Pinot Noirs für die «Primum Inter Paria»-Linie ruhen rund zehn Monate, getrennt nach Reblage, in bis zu 1200 Liter grossen Holzfässern. Nach der Flaschenabfüllung darf der Wein nochmals für vier Monate ruhen, bevor er in den Verkauf gelangt. Der Laudatio lagert für 18 Monate in 225 Liter Barriquefässern aus französischer Eiche. Obwohl alle Weine beim Kauf bereits die optimale Trinkreife haben, lassen sie sich bei einer Temperatur von ca. 12 Grad bedenkenlos noch weitere fünf Jahre im heimischen Keller lagern.

Nicht nur die Nase und der Gaumen wollen angesprochen werden, auch das Auge sieht gerne ein ästhetisches Äusseres. Für «das Beste unter seinesgleichen» ist eine gelungene Verpackung eigentlich ein Must?

Richtig, auch daran soll es nicht fehlen. Alle drei Weine werden in einer dunklen, schlanken und dickwandigen Glasflasche abgefüllt. Das eignet sich besonders gut für die weitere Lagerung im Weinkeller. Ein beiges Etikett, das handgeschöpftem Büttenpapier ähnelt, betont die schlanke Taille der Flasche. Jede Flasche ist nummeriert

und sehr elegant und gradlinig mit dem Namen der Reblage und einer goldgeprägten Sehenwürdigkeit der jeweiligen Region versehen.

Auf der Rückseite ist jeweils die Reblage beschrieben und wir Weinfachleute garantieren mit unserer Unterschrift, dass wir unser bestes Wissen und Können in diesem Wein umgesetzt haben. Die «Primum Inter Paria»-Linie hat einen Verschluss aus Kork, der mit einer hochwertigen Zinnkapsel verschlossen wird. Zum Verkauf kommen diese Spitzengewächse in einer Holzkiste mit jeweils sechs Flaschen oder als Magnumflasche in einer separaten, massgeschneiderten Holzschatulle mit Brandmarkierung.

Eine letzte Frage: Ab wann kommen diese Spitzenweine in den Verkauf und was kosten sie?

Eines soll nicht unerwähnt bleiben: Unser Anspruch an die Qualität der Trauben ist so hoch, dass wir diese Premiumlinie nur bei ausgesuchten Jahrgängen realisieren werden. Das Traubengut für den Laudatio stammt aus dem Jahrgang 2013 und für die beiden anderen Pinot Noirs aus dem Jahrgang 2014.

Rechtzeitig zu den Festtagen, in den Monaten November und Dezember, werden alle drei Premiumweine bei unseren DIVINO Partnern zu einem absoluten Kennenlernpreis angeboten. Direkte Bestellungen unter www.divino.ch werden in einer Holzkiste mit jeweils sechs Flaschen geliefert. Magnumflaschen können selbstverständlich einzeln in der Holzschatulle auch als Geschenk versandt werden.

Herr Steitz und Herr Schwarz ganz herzlichen Dank für dieses ausführliche Gespräch. Nach einer ersten Kostprobe durch die Redaktion dürfen sich alle Weinliebhaber auf eine gelungene Kostbarkeit freuen. PD



Hallauer Chilcheweg, Malanser Bothmargut und Cuvée Laudatio bilden das Trio der «Primum Inter Paria». ZVG

OFTRINGEN | Neue LED-Lampen im unteren Parkdeck des Perry Centers sind heller und sparsamer

Erste Beleuchtung, die mitdenkt

Wer ins untere Parkdeck des Perry Centers in Aarburg-Oftringen fährt, dem sticht sofort das hellere Licht ins Auge. Freundlich und warm werden die Besucher nun auch in der Tiefgarage des Einkaufszentrums empfangen. Das Besondere an der neuen Beleuchtung: Sie kann mitdenken. «Wo gerade mehr los ist, ist das Licht heller. Wo gerade weniger Betrieb herrscht, dimmt sich das Licht automatisch», erklärt Celal Boy, Mitarbeiter der Firma BEDL, die für die neue Installation verantwortlich war.

Dieses Beleuchtungssystem, das mitdenken kann, ist das erste schweizerweit, das in einem Einkaufszentrum zum Einsatz kommt. Ruedi Bügler, Centerleiter, ist zu Recht stolz auf die Realisierung: «Wir haben nach einer Woche bereits zahlreiche positive Rückmeldungen erhalten.» Vor allem für die weibliche Kundschaft sei das Parken so angenehmer und erhöhe das Gefühl der Sicherheit, so die Rückmeldungen. «Die hinteren Parkplätze werden jetzt mehr genutzt als vorher. Wir haben 45000 Franken investiert, die sich in drei Jahren bereits wieder amortisiert haben.» Dass das Perry Center innovativ und fort-



Centerleiter Ruedi Bügler (l.) und Celal Boy von der Firma BEDL freuen sich über die positive Resonanz. REGINA LÜTHI

schrittlich denkt, ist allgemein bekannt. Mit den neuen LED-Lampen in der Parkgarage wird zusätzlich ein Beitrag zum Umweltschutz und der Energieeinsparung geleistet. «Die alten Lampen verbrauchten 130 Watt. Die neuen nur noch 70 bei voller Leistung. An den Stellen, wo sich das Licht dimmt, sinkt der Verbrauch sogar auf 5 Watt. Ausserdem konnten wir die Anzahl der Lampen von 120 auf 110 reduzieren», erläutert Celal Boy weiter.

Das System misst via Sensoren die Wärme, die durch die Autos abgegeben wird. Je mehr Wärme vorhanden ist, umso heller wird das Licht, weil die Sensoren automatisch den erhöhten Betrieb feststellen. Die Wärmefühler funktionieren auch bei Elektroautos, denn diese erzeugen in der Bewegung Luftverschiebungen, die sich wiederum erwärmen.

20 Sensoren waren notwendig, um die gesamte Fläche abzudecken und das zonenweise Dimmen zu gewährleisten. Wer lieber das Dach-Parking nutzt, kann sich schon mal freuen – denn in naher Zukunft wird auch dort die Beleuchtung auf das intelligente LED-System umgestellt. REGINA LÜTHI

BUCHTIPP | «Das Paket» von Eduard Häfliger

Allerlei tolle Kurzgeschichten

Das Paket wurde wahrscheinlich mit der Morgenpost gebracht. Etwas misstrauisch und fast widerwillig öffnet er die in braunes Packpapier eingewickelte Schachtel, doch dann wird er von deren Inhalt gehörig überrascht. Ganz ohne Misstrauen darf «Das Paket» von Eduard Häfliger geöffnet werden, das ebenfalls voller Überraschungen steckt. Gibt es doch in seinem dritten Kurzgeschichtenband allerlei sagenhafte, unheimliche, schräge und krumme Geschichten zu lesen. Mal trifft man auf Herrn Klein – einen diktatorischen Vorgesetzten, der im Leben nicht viel zu lachen hat, mal auf zwei tragische Trunkenbolde. In einer Erzählung beginnt Sisyphos plötzlich, über den Sinn des Lebens zu sinnieren und eine andere Geschichte wirft die Frage auf, was Hunde wohl über uns Menschen denken.

«Erkenne selber dich», mit diesem Zitat eröffnet Eduard Häfliger sein neuestes Werk. Und obwohl er betont, dass seine Protagonisten nichts mit unsereinem gemeinsam haben, dürfte sich manch einer mitten im Geschehen wiederfinden. Seine Geschichten bewegen sich zwischen Schein und Sein, führen oft ins Mystische und haben immer viel Tiefgang. Mit einer

gehörigen Portion Humor nimmt Eduard Häfliger die Launen und Schwächen unterschiedlichster Menschen auf die Schippe. «Das Paket» beinhaltet eine einladende Palette von berührenden bis makabren Geschichten, allesamt spannend und sehr kurzweilig geschrieben. Ein wirklich tolles Buch zum selber lesen oder verschenken!

MONIKA PROBST



«Das Paket» von Eduard Häfliger: ISBN: 978-3-7323-5828-1. ZVG