

# Den Traum vom eigenen Weingut erfüllt

**Weinwirtschaft** / Kellermeister Mathias Bechtel wird als Newcomer gefeiert. Er hat einen Weinkeller realisiert, der seiner Produktionsweise entspricht.

**EGLISAU** Mathias Bechtel kam vor über zehn Jahren nach seinen Lehrjahren als Kellermeister nach Eglisau in Zürcher Unterland. Schnell erkannte er die Möglichkeiten des kleinen Städtchens am Rhein mit seinen Weinlagen. Mit zugekauften Trauben baute sich Bechtel im Nebenerwerb eine eigene Kollektion auf, ehe er das Weingut Hangartner pachtete und auf 3,6 Hektaren Rebfläche erweiterte. Die Zeitschrift «Vinum» feierte Bechtel vor vier Jahren als Entdeckung des Jahres und beim Gault Millau war er 2019 der Rookie, der Neuling des Jahres. Nun hat sich Mathias Bechtel seinen Traum vom eigenen Weingut erfüllt. Nachdem ihm die bisherige Produktionsstätte zu klein geworden war, baute er im Laufe des vergangenen Jahres in Eglisau ein eigenes Weingut: praktisch, funktionell und ohne grossen Schnickschnack. Den neuen Keller hat er nicht gebaut, um mehr Wein zu produzieren, sondern weil er mehr Platz für seine schonende Produktionsweise braucht.

## Individuelle Temperaturen

Mit einem individuellen Temperaturmanagement will Bechtel im Keller das Risiko bei der Spontanvergärung mit wilden Hefen reduzieren und besonders aromatische und harmonische Weine keltern. Er verzichtet auf das Umpumpen von Maische und Traubenkerne, weil dabei unerwünschte Gerb- und Bitterstoffe gelöst werden. Stattdessen verschiebt er die Maischetanks innerhalb des Betriebsgebäudes. Damit aus den Traubenhäuten die Aromastoffe gelöst werden, setzt er bei Weissweinen vor der Gärung eine Kaltstandzeit von bis zu drei Tagen ein und kühlt den roten Traubensaft bis zu zwei Wochen auf fünf Grad herunter, damit die Gärhefen nicht



In Eglisau im Zürcher Unterland hat sich der Bündner Mathias Bechtel den Traum vom eigenen Weingut erfüllt.

(Bild Thomas Güntert)

aktiv werden. In die Behälter werden spezielle Kühlplatten installiert, wobei sich die Maische nicht bewegt. Mit dem Temperaturmanagement beeinflusst Bechtel auch die Gärung und den biologischen Säureabbau. Innerhalb von vier Stunden kann Bechtel mit Geothermie-Wärmetauscher vier Tonnen Maische auf 20 Grad erwärmen. «Insbesondere, wenn man keine

Hefen zu gibt, muss es schnell gehen», sagt Bechtel. Nach der Gärung kommt der Rotwein auf die Presse, da insbesondere der Pinot Noir anfällig gegen aggressive Gärstoffe ist. Einige Gärprozesse werden durch das Abkühlen des Weines abgebrochen, wobei weder Schwefel noch chemische Stabilisatoren benötigt werden. Bechtel kann jedem Tank die individuelle Tempera-

tur zuführen und auch der Barriquekeller ist mit konstanten 13 Grad und 80 Prozent Luftfeuchtigkeit optimal temperiert.

## Auf das Holz kommt es an

Beim Ausbau in den Holzfässern hat der Eglisauer Weintüftler in den letzten zehn Jahren zahlreiche Versuche gemacht und hat mittlerweile für fast jeden Wein einen eigenen Fassküfer. Den

eher geschmacksneutralen Rauschling macht er beispielsweise attraktiver, indem er die Trauben später erntet und den Wein im Akazienholz ausbaut. Für seinen Chardonnay und Saignée bezieht er das Holz für die Fassdauben aus Südtirol, wo es fünf Jahre lang auf 1400 Meter Höhe im Freien gelagert wird. Dadurch werden die Poren luftdurchlässiger, das Holz dezenter

## Von Zizers nach Eglisau

Mathias Bechtel ist 36 Jahre alt und stammt aus Zizers. Seine dreijährige Winzerlehre absolvierte er in den Weinbaubetrieben Meier in Zizers und Baumgartner in Tegerfelden AG, sowie in der Forschungsanstalt in Pully VD. Nach dem Studium in Changins VD zum Kellermeister und Betriebsleiter und einigen Praktikumstellen kam er als Kellermeister zum Weingut Pircher nach Eglisau. Mit seiner Frau Aline und den zwei und vier Jahre alten Kinder Riana und Fey wohnt er im neuen Weingut. *tg*

in der Aromatik und der Wein kann besser atmen. Viele Details sind in der Kellerwirtschaft im einzelnen nicht spürbar, bewirken in der gesamten Kette jedoch einen merklichen Unterschied. Der anspruchsvolle Konsument will seinen Wein mit einem Gesicht oder einer Geschichte verbinden und die Handschrift des Winzers spüren.

Thomas Güntert