

Einsteiger, Tüftler und die Entdeckung

Mathias Bechtel kam als Quereinsteiger. «Vinum» feierte ihn vor vier Jahren als Entdeckung des Jahres, und beim Gault Millau war er 2019 der Rookie des Jahres. Nun hat er sich seinen Traum vom eigenen Weingut erfüllt.

THOMAS GÜNTERT

«Als ich erfahren habe, dass Winzer ein Beruf ist, den man lernen kann, war das für mich eine Sensation», erinnerte sich Mathias Bechtel, der in der Bündner Weinbaugemeinde Zizers aufgewachsen und in den Weinbau eingestiegen ist. Nach seinen Lehrjahren trat er in Eglisau eine Stelle als Kellermeister an und erkannte schnell den Bedarf im kleinen Städtchen am Rhein mit den 16 Hektaren Reben. Im Nebenerwerb baute er sich mit zugekauften Trauben eine eigene Kollektion auf, ehe er das Weingut Hangartener pachtete und auf 3,6 Hektaren Rebfläche erweiterte. Nachdem ihm die Produktionsstätte zu klein wurde, baute er auf einer ehemaligen Geissenweide ein eigenes Weingut, praktisch, funktionell und ohne grossen Schnickschnack. In seiner Heimat in den Bündner Herrschaften wäre es weitaus schwieriger gewesen,



Der Weinstylist Mathias Bechtel hat fast für jeden Wein einen anderen Fassküfer. (Bild: tg)

ein Weingut aufzubauen. «Die Traubenpreise und die Produktionskosten haben sich dort gegenseitig hochgeschaukelt, und heute kann man nicht mehr zurück», weiss Bechtel.

Optimale Voraussetzungen

In Eglisau gibt es Steiltagen mit Hangneigungen mit über 70 Prozent und leichte Böden, die schnell warm werden und im Frühling für einen Vegetationsvorsprung und somit auch für mehr Spielraum für den Erntezeitpunkt sorgen. Einen weiteren Vorteil sieht Bechtel im lokalen Mikroklima, weil ein Temperaturausgleich im für die Stromproduktion aufgestauten Rhein besteht und durch die Be-

wegung des Wassers die Kaltluft abzieht. «Darum sind wir in den letzten Jahren auch gut durch die Fröste gekommen», sagte Bechtel, der aber immer noch Trauben zukaufen muss. Im nächsten Winter wird er die Reblage «Vorder Stadtberg» direkt neben seinem Weingut zusammen mit der Eglisauer Weinbaugenossenschaft neu erschliessen, meliorieren und terrassieren, wobei sich seine Anbaufläche verdoppeln wird. Obwohl die Trauben vom Klimawandel profitieren, muss er bei der Neubestockung den Sortenspiegel anpassen. Einige herkömmliche Sorten lagern bis zur physiologischen Reife zu viel Zucker ein, wodurch der

Wein bei trockenem Ausbau zu viel Alkohol bekommt. Wenn deshalb zu früh geerntet wird, gehen wertvolle Inhalt- und Aromastoffe verloren. «Die Trauben brauchen kalte Nächte, die sind spannend für das Zusammenspiel mit der Säure», so Bechtel.

Mit Sortenwahl im Clinch

Bei der Neubestockung wird Bechtel sicherlich seine Position mit Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot gris und Räuschling stärken. «Der Blauburgunder wird am meisten verlieren», sagte Bechtel, der künftig auf die Sorte Merlot setzen will, die vor 25 Jahren in Eglisau vermutlich noch nicht reif geworden

wäre. Gerne würde er auch pilzwiderstandsfähige Reben setzen. «Die guten Trauben aus den Eglisauer Top-Lagen dürfen nicht aus dem Städtchen gehen», betonte Bechtel, der zusammen mit dem zweiten Selbstkelterer im Städtchen sämtliches Lesegut aus Eglisau verarbeiten möchte. «Wir können nicht im Tiefpreissegment produzieren», sagte Bechtel, der die Kosten für eine Flasche Wein bei 40 Franken voll ausgeschöpft sieht. «Im Vergleich mit den Top-Burgundern des Auslands sind die Weine dann vergleichsweise günstig», sagt Bechtel, der seine 16-teilige Kollektion auf etwa 30 000 Flaschen ausgerichtet hat.

ZUR PERSON

Mathias Bechtel ist 36 Jahre alt und stammt aus Zizers GR. 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 zum Kellermeister und Betriebsleiter und einigen Praktikumsstellen 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 an der Rebbergstrasse 18. tg

E-PAPER

Weitere vier Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper