

«Gault Millau» nimmt Bechtel-Weine in illustren Kreis auf

Auszeichnung in Eglisau Das Weingut von Mathias Bechtel gehört jetzt zu den 150 besten Winzerbetrieben der Schweiz. Die Aufnahme im «Gault Millau» adelt nun die ganze Kollektion, sagt der Kellermeister.

Renato Cecchet

Wer viel arbeitet, der möchte dafür belohnt werden. Das ist auch bei Mathias Bechtel aus Eglisau nicht anders. So quasi als Weihnachtsgeschenk figurieren die Bechtel-Weine neu auf der «Gault Millau»-Liste der 150 besten Schweizer Winzer. «Diese Auszeichnung haben wir natürlich mit einer guten Flasche aus unserem Haus begossen», sagt der Kellermeister erfreut.

Wie der Website des Gastronomieführers «Gault Millau» zu entnehmen ist, wurde die Liste um 26 Winzerbetriebe auf 150 erweitert, weil immer mehr edle Schweizer Tropfen dieses Gütesiegel verdienen. Bechtel versteht die Auszeichnung als Wertschätzung für die Konstanz der Qualität, die sein Betrieb über die Jahre aufgebaut habe. «Zuerst waren wir glücklich, wenn einzelne Weine prämiert wurden. Die Aufnahme bei «Gault Millau» adelt jetzt unsere ganze Kollektion.»

Viele Rebsorten

Mit dem Weingut Pircher vom hinteren Stadtberg steht schon ein weiteres Eglisauer Unternehmen auf der Liste. Mathias Bechtel wurde von «Gault Millau» bereits 2019 als «Rookie des Jahres» ausgezeichnet. Dass er jetzt neu zu den landesweit besten 150 und den 40 besten Deutschschweizer Winzern gehört, werde ihn vor allem motivieren. «Die Erwartungen sind schon vor dieser Auszeichnung immer gestiegen, das fordert uns heraus, was uns wiederum zu mehr Leistung ansportet. Es zeigt uns aber auch, dass unsere Arbeit geschätzt wird und wir auf dem richtigen Weg sind.»

Bechtel-Weine bewirtschaftet inzwischen eine Rebfläche



Da hat Mathias Bechtel aus Eglisau etwas zu feiern. Sein Weingut gehört zu den 150 besten der Schweiz. Foto: Balz Murer

von gut fünf Hektaren. Dabei wird eine Vielzahl von Rebsorten angebaut. Räschling, Sauvignon blanc, Riesling-Silvaner oder Chardonnay sind nur ein paar Beispiele für weisse Rebsorten; Pinot noir und dessen Kreation Bechtus, Blauburgunder,

Garanoir oder Merlot wachsen zu Rotweinen heran. Auf dem Gut werden aber auch Schaumweine, ein Porto oder Weinbrand hergestellt. Die Fachzeitschrift «Vinum» kürte in diesem Jahr den 19er-Saignée von Bechtel zum besten Roséwein des Landes.

Nach den vielen Auszeichnungen ruht sich Mathias Bechtel nicht auf den Lorbeeren aus. Die Melioration, die umfassende Restrukturierung des Rebenanbaus, auf dem vorderen Stadtberg ist in vollem Gang. Die neuen Terrassen, welche die künftige

Bewirtschaftung vereinfachen werden, sind im vergangenen Winter angelegt worden. Im westlichen Teil des Rebbergs wurden verschiedene Rebsorten gesetzt und ein Bewässerungssystem installiert. Zwischen den Rebstöcken gedeihen Magerwie-

sen oder Wildblumenböschungen, die nützliche Insekten anziehen. Diese wiederum helfen, Schädlinge auf natürlichem Weg zu bekämpfen. Der Bau der zweiten Etappe im östlichen Teil ist für den Winter 2022/23 vorgesehen.

Flexibilität gefragt

Insgesamt fünf Bewirtschafter werden sich die Arbeit auf dem neu gestalteten vorderen Stadtberg teilen. Die grösste Fläche bearbeitet Mathias Bechtel. Das nasskalte Wetter in diesem Jahr, vor allem im Sommer, stellte sich für die neu gesetzten Reben als positiv heraus. «Sie wurden vom vielen Regen schön eingeschwemmt, sodass ich selber wenig bewässern musste.» Für die bestehenden Reben hingegen war es im Frühsommer zu viel Wasser von oben, weil dieses Pilzkrankheiten förderte und so die Lese verkleinerte. «Weil der Herbst aber sehr trocken war, konnten wir qualitativ sehr gute Trauben ernten. Was jetzt im Keller liegt, macht Spass», sagt Bechtel.

Die Corona-Pandemie habe auf die Arbeit im Rebberg und im Weinkeller kaum Auswirkungen gezeigt, erklärt der Winzer aus Eglisau. Auf die Vermarktung der Produkte schon. «Weil die gastronomischen Betriebe eingeschränkt waren, ist natürlich auch der Absatz unserer Erzeugnisse kleiner ausgefallen. Umso wichtiger ist es deshalb, den Anteil der privaten Kundschaft ausbauen zu können.» Auch sonst sei Flexibilität gefragt. Anlässe könnten nicht mehr auf lange Zeit vorausgeplant werden, sondern nur noch kurzfristig oder spontan.