



SWISS WINE ZUM WOCHENENDE

Bechtel: «Den Räuschling muss man bändigen!»

Steile Weine an steilen Lagen: Zu Besuch bei Winzer Mathias Bechtel in Eglisau ZH.
Drei Linien im Angebot.

22. Februar 2024

Text: Elsbeth Hobmeier | Foto: Hans-Peter Siffert

IM RHEINSTÄDTCHEN EGLISAU. Zu seinem 40. Geburtstag schenkte sich Winzer Mathias Bechtel ein neues Logo. In schlichtem Stil zeigt es die steilen Eglisauer Rebhänge und die Brücke über den Rhein. «Damit wollen wir die einzigartige Lage des Rheinstädtchens Eglisau und sein spezielles Terroir ausdrücken», sagt der Winzer und Wahl-Eglisauer. Bechtel ist inmitten der Reben aufgewachsen, im Weinort Zizers in der Bündner Herrschaft. Nach seiner Winzer-Ausbildung und einem Abschluss in Changins kam er als Kellermeister nach Eglisau. Seine ersten eigenen Weine machte er aus gekauften Trauben, bis er 2017 das Gut der Familie Hangartner übernehmen konnte. Heute gehört Bechtel gemäss GaultMillau-Weinjury zu den 150 besten Winzern der Schweiz.

«**EINE RICHTIG SCHÖNE GRAND-CRU-LAGE.**» Von da weg ging es steil aufwärts. Aus den anfänglich knapp zwei Hektaren wurden fast sechs. Einige Rebhänge, die er dank der Melioration in der Lage Vorderer Stadtberg übernehmen konnte, wurden erst jetzt frisch angepflanzt und stehen noch nicht im Ertrag. Darunter fallen der neu gesetzte Rheinriesling und der Räuschling, der künftig auch hier wachsen soll. «Eine richtig schöne Grand-Cru-Lage», lobt er. Eine grössere Menge möchte Mathias Bechtel auch von Chardonnay, Sauvignon Blanc und Merlot haben, «da spüre ich ein Riesenpotenzial». Welche Traubensorte ist denn sein Liebling? Da überlegt er nicht lange: «Ganz klar der Pinot Noir». Der sei vom Wuchs her angenehm, zum Bearbeiten richtig schön. Und zudem könne er schon im Rebberg viel Einfluss nehmen auf die spätere Stilistik: «Da kann ich mich so richtig austoben». Und welche ist die schwierigste Sorte, das Sorgenkind? «Der Räuschling! Den muss man im Griff haben, richtiggehend bändigen».

«BECHTUS» IST DER TOP-WEIN. Seine grosse Vielfalt an Weinen teilt Mathias Bechtel seit kurzem in drei verschiedene Weinlinien ein. Zuerst auf dem Treppchen steht die Grand-Cru-Linie mit seinen Top-Lage-Weinen Bechtus Pinot Noir und Bechtus Chardonnay, aber auch der Sauvignon Fumé und der Rosé Saignée gehören in diese Liga. Die mittlere Linie heisst Sélection. Sie umfasst Weine, die «mit etwas weniger Ertrag, etwas mehr Zeit, etwas mehr Entwicklung im Holz» gehätschelt wurden. Unter dem Namen Bechtel laufen dann die frisch-fruchtigen Basisweine aus dem Stahltank und ohne Holzeinsatz. Seit 2019 werden sämtliche Weine im Neubau an der Rebbergstrasse 18 gekellert, in einem ideal temperierten Keller und mit schonenden Produktionsmöglichkeiten. Mathias Bechtel führt das Umweltlabel «Fair n Green»: Zwischen den Rebstöcken wachsen Magerwiesen, an den Böschungen blühen Wildblumen. Zur Stromerzeugung wird Photovoltaik eingesetzt. «Dieses Label ist umfangreicher als Bio», erklärt der Winzer. «Es umfasst neben dem Pflanzenschutz eben auch die Weinbereitung und den Vertrieb».

DAS LIEGT IM KELLER: Weiss: Bechtus Chardonnay, Sauvignon Fumé, Chardonnay Sélection, Riesling Sélection, Räuschling Sélection, Rivaner, Sauvignon blanc, Pinot Gris; Rot: Bechtus Pinot noir, Pinot Noir Sélection, Merlot Sélection, Pintage, Pinot Noir, Garanoir; Rosé: Saignée, Federweiss; Schaumwein: Mousseux Rosé.

COUP DE COEUR: «Meine zwei Top-Weine der Linie Bechtus mit Pinot Noir und Chardonnay».

DAS PASST DAZU: Zum Chardonnay empfiehlt Mathias Bechtel Spargeln oder ein Geflügelgericht, den Pinot Noir genießt er gern zu einem zarten Stück Fleisch oder einem traditionellen Züri-Geschnetzelten.

DREI CHEFS MIT BECHTEL-WEIN AUF DER KARTE: Martin Aeschlimann vom Wirtshaus zum Wyberg in Teufen ZH (14 Punkte), Charlie Günther im Restaurant Seegarten in Kreuzlingen (15 Punkte), Mike Wehrle im Bürgerstock-Resort (16 Punkte).

>> www.bechtel-weine.ch