

Jubiläumsreise 35 Jahre DiVino Weinklub Zuchwil

Tour de Suisse—eine Tour ins Graubündnerische Fläsch, weiter ins Tessin mit dem beliebten Merlot und über den Nufenen ins Wallis nach Visperterminen mit dem einzigartigen Heida, so präsentierte sich unsere Jubiläumsreise zum 35-jährigen Bestehen unseres Vereins.

Text: Corinne Schöni; Bilder: Maurice Thomet

1.Tag

Am 16. Juni 2022 begann unsere Reise pünktlich um 9.15 Uhr. Alle 33 Personen waren zeitig am Treffpunkt beim Parkplatz Sportzentrum um das Gepäck zu verstauen und einzusteigen. Mit dem Carunternehmen Gerber aus Mat-



In den Reben der Familie Marugg in Fläsch

zendorf haben wir eine gute Wahl getroffen. Ruhig und kompetent schaffte uns Markus Gerber an unsere Ziele. Der erste Teil der Carfahrt ging mehr oder weniger Verkehrsstau über die A1, A3 dem Zürich-und Walensee entlang bis Bad-Ragaz. Dort schlugen wir den Weg nach Fläsch ein wo wir im Restaurant Pinot unser Mittagessen einnahmen. Das Pinot ist ein ganz spezielles Restaurant. Die Kunst des guten Essens wird hier noch zelebriert. Hinter allem steht eine klare Formel. Gekocht wird frisch, zeitgemäss und im Takt der vier Jahreszeiten. Mal mit regionalen Akzenten, mal international. Immer mit Liebe und Leidenschaft einfach, ehrlich und vollendet im Geschmack. Das durften wir beim Genuss unseres Mittagessens auch spüren. Anschliessend machten wir uns zu

Fuss zum Weingut im Polnisch von Jürg Marugg auf. So konnten wir uns die Beine etwas vertreten und gleichzeitig das Mittagessen etwas sacken lassen. Der Begriff «im Polnisch» ist ein Flurnamen. Die Bedeutung

ist nicht ganz klar. Allenfalls bedeutet er «Besitz einer Person Paul» oder weist auf «eine steil abfallende Wiese» hin oder steht sogar in

Zusammenhang mit den während dem zweiten Weltkrieg internierten Polen, welche in der Region viele Wege gebaut haben. Wir wurden von Jürg Marugg herzlich begrüsst. Bei der Besichtigung seines Weinguts berichtet er uns über seine Philosophie. Heute bewirtschaftet der Familienbetrieb die Reben im Einklang mit der Natur und ist stolz auf die Ernte eines qualitativ hochstehenden Traubengutes. Sie pflegen sieben verschiedene Rebsorten und produzieren elf edle Weine. Das Traubengut wird mit moderner Technik und nach altbewährten Verfahren im eigenen Keller verarbeitet. Die neue Kellerei entstand 2004 neben dem alten Torkel. Je nach dem, was für ein Wein entstehen soll, werden die Trauben im Stahltank oder in Barrique-

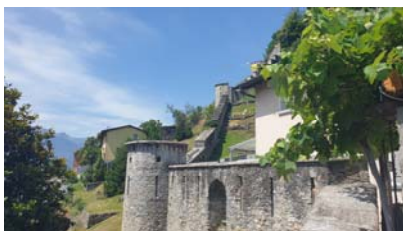
Fässern vergoren, wo sie auch zur Reifung gelagert werden. Besonders auserlesene Trauben werden selektioniert, so z.B. den Pinot Noir Barrique, der sich während 12 Monaten im Eichenfass zum gehaltvollen Spitzenwein entwickelt. Im alten Torkel Baujahr 1691 degustierten wir die speziellen Tropfen aus dieser Gegend. Da in Fläsch die Gassen und Strassen sehr eng sind, mussten wir zu Fuss wieder auf die Hauptstrasse zu unserm Treffpunkt mit dem Car. Im gut klimatisierten Car setzten wir unsere Reise nach Chur weiter, wo wir im traditionellen Hotel Chur nächtigten. Das Hotel erschien erstmals geschichtlich im Jahr 1760. Damals noch mit dem Namen Steinbock wurde dieses von den Wasserfluten der Plessur weggerissen. Im Jahr 1766 wurde es wieder aufgebaut und seither hat es eine ständige Weiterentwicklung erlebt.

2.Tag

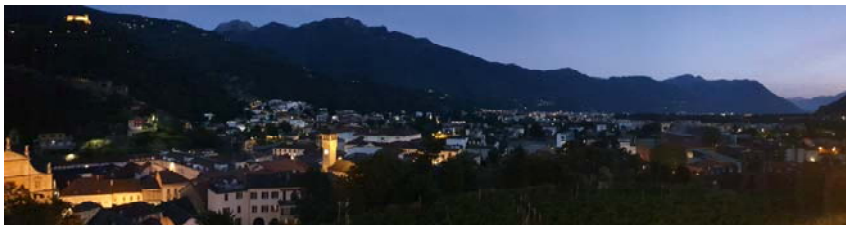
Es gab schon früh Tagwacht, das Frühstück war um 8.00 Uhr angesetzt. Um 9.00 Uhr, wir waren alle sehr pünktlich beim Verlad und konnten so unsere Reise Richtung Tessin fortsetzen. Unsere Fahrt führte nach Sementina via alla Senta A8 via A13 durch den San Bernardino Tunnel in den sonnigen Tessin. In Sementina besuchten wir das Weingut Pizzorin. Wer dachte einfach aussteigen aus dem Car und rein in den Weinkeller lag völlig falsch. Mit einem Warenlift fuhren wir den Hügel hinauf in das Weingut. Die Wein-



bergsfläche besteht aus mehreren Parzellen in den Gemeinden Sementina und Monte Carasso mit einer Gesamtfläche von et-



Die Cantina Pizzorin in Sementina wa drei Hektar. Die Weinberge in den Hügeln sind ideal nach Südsüdosten ausgerichtet, sonnig während der gesamten Vegetationsperiode der Traube und der Reifung. Aus diesen Weinbergen gewinnen sie die besten Trauben, um die Reserven zu produzieren. Mit einigen sprachlichen Schwierigkeiten erfuhren wir doch noch einiges über dieses Weingut. Der Pizzorin-Weinberg befindet sich in den Hügeln von Sementina mit einer Fläche von 7500 Quadratmetern. Dort wächst zu 90% Merlot und zu 10% Cabernet Sauvignon. Die in dieser Stücke-



Bellinzona by Night vom Castel Grande aus, wo wir aufs Feinste gepflegt wurden

lung produzierten Trauben dienen zur Herstellung von Pizzorin. Merlot in Reinheit und LaTur, Merlot und Cabernet Sauvignon Assembly. In den Parzellen auf dem Hügel von Monte Carasso wachsen ausgezeichnete Merlot Trauben mit einem Teil davon produziert er VindorIn einer dieser Parzelle hat er die einheimische Rebenbondola von Sopra Ceneri, mit der er Bondola-Wein

produziert. So nun genug philosophiert unter einem Dach aus Reben durften wir nun diesen sehr speziellen Wein probieren. Das Tessiner «Fleisch-Käse-Plättchen» rundete das Ganze ab. Auch die Aussicht war nicht zu verachten, dabei konnte man noch Teile der 1850 erbauten Hungerfestungen sehen. Aber alles Schöne hat auch ein Ende. So hiess es in den Lift nach unten und einsteigen in den Car. Nach einer kurzen Fahrt mach-



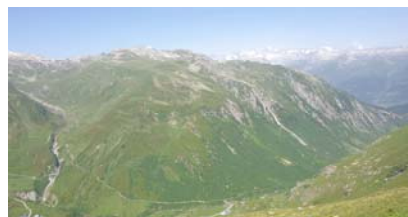
Ein Bad im Lago Maggiore ...

ten wir Quartier im Hotel Gamper in Bellinzona und machten uns Landfein für das tolle Abendessen im Castel Grande. Mit einem kleinen Abendsparzierungang erreichten wir das Castel. Auch da fuhren wir mit dem

Lift in das Restaurant. Uns wurde das reichliche Abendessen auf der Terrasse serviert. So konnten wir die Aussicht über Bellinzona geniessen. Beim Eintreffen der Dunkelheit machten wir uns langsam auf den Heimweg. Nach einem Schlumi im Hotel vielen wir müde und voller Eindrücke ins Bett. Gute Nacht Schnarch.

3. Tag

Nach dem gemeinsamen Frühstück setzten wir wie geplant die Reise um 8.30 Uhr fort. Via Nuf-



nenpass genossen wir die Fahrt durchs Obergoms. Die Weinterassen von der Region Visperterminen sind einzigartig in dieser Perfektion. Dieses traditionelle Handwerk versteht man hier oben, und die imposanten Terrassen loben auch seit jeher ihre Meister. Das ist nötig damit die steilen Hänge des Heidadorfes überhaupt bewirtschaftet werden können. Visperterminen ist von der Natur mit einem lauen Klima beschenkt worden. Und seine Einwohner, die «Terbinder», wussten seit jeher die Sonne und die einzigartige Lage ihres Dorfes zu nutzen. Nicht von ungefähr gilt das spezielle Völklein eingangs des Vispertals als stark, eigen und charaktervoll-wie sein Wein. In der St.Jordern Kellerei wurden wir sehr herzlich in Empfang genommen und reichlich bewirtet. Während der Degustation wurden uns auch einige Daten der Kellerei bekanntgegeben. Im Jahr 1980



Degustation in der Jodernkellerei

konnten 120 Genossenschafter ihre Trauben erstmals in der neu gebauten Kellerei abgeben. Mittlerweile verhelfen über 500 Genossenschafter jährlich zu ca. 300'000 Liter Wein, welcher in



der Kellerei in ca. 400'000 Flaschen abgefüllt wird. Die Leidenschaft, der Wein als Lebensphilosophie und das Streben nach höchster Qualität sind die drei Komponenten, welche die Winzer bei Ihrer täglichen Arbeit begleiten. Hinzu kommt die gesunde und vielfältige Natur dieser Region, welche die Trauben im Rebberg von Visperterminen bis auf eine Höhe von 1150m ü.M. gedeihen lässt. Dies ist der höchst gelegene Weinberg Europas. Beste Lagen, das Wissen um die Vinikation und Bekenntnis zu Spitzenleistungen sind das eine. Aber was wäre das alles ohne die Leidenschaft, mit der jeder einzelne Winzer in unzähligen Stunden, in harter körperlicher Anstrengung den Weinberg bearbeitet. Diese Leidenschaft ist letztlich das Geheimnis dieser Spitzenweine. Viel zu schnell war die Reise durch die Aromen und Düften des Heida Weins zu Ende und wir mussten weiter. Nach einer kurzen Fahrt trafen wir in Naters ein. Nun wo ist jetzt unser Hotel? Nach kurzen Verwirrungen und ein wenig Hektik hat alles wunderbar geklappt und jeder hat sein Bett bekommen. Ein sehr gutes Nachtessen hat diesen Tag würdig beendet. Wer Lust und Laune hatte konnte noch nach Brig spazieren und dort das Nachtleben noch geniessen.

4. Tag

Leider schon hiess es zum letzten Mal zusammen «zmörgele» eigentlich schade. Um 9.00 Uhr starteten wir nach Salgesch. In dieser Ortschaft erwartet uns ein Stück Weingeschichte im Weinmuseum. Die Gemeinde und die Burgschaft von Salgesch kauften und renovierten Ende der 1980er-Jahre das Zumofenhaus. Mit grosser Unterstützung von Bund und Kanton entstand das heutige Museum. Diese Gebäude gehört zu

den eigenartigsten historischen Baukomplexen des Wallis. Eigentlich sind es zwei rechtwinklig zueinanderstehende Holzhäuser mit gemeinsamen Mauerteilen. Die Giebelfront des älteren Hauses aus dem 16. Jahrhundert



Die Reben in und um Varen.

schaut gegen Osten-die Giebelfront des neueren Hauses von 1735 ist nach Süden gerichtet. Also in diesem Geschichtsträchtigen Haus konnten wir einem sehr interessanten Vortrag über den Anbau, die Geschichte und der Pflege des Weins lauschen. Es gab einige Überraschungen zu hören. Auf jeden Fall verging die Zeit wie im Flug. Wer durch die dreizehn Säle des Museums flaniert, kann sämtliche Facetten eines ausserordentlichen Weinbauerbes entdecken: das Savoir-faire der Winzer, die Rolle der Terroirs, die Zeit der Weinlese, die Geheimnisse des Einkellerns, die Art des Trinkens und Geniessens, das Image des Weins und die Kunst der Degustation. Mit prall gefüllten Taschen aus Wissen und Theorien, machten wir uns auf zur letzten Degustation. Im Dorf Varen besuchten wir den Familienbetrieb Chevalier Bayard. Dort erwartete uns bereits Joel Bayard und bat uns doch im kühlen Weikeller Platz zunehmen. Bei einem Glas Weisswein erzählte er uns kurz seine Famili-

engeschichte.

Ja 40 Jahre wird der Familienbetrieb Cave du Chevalier Bayard mit Leidenschaft geführt. Ab 1975 wurde die Tradition der Selbsteinkellierung von ihrem Vater weitergeführt und am Ortseingang von Varen entstand dieser schöne Ort um die Qualitätsweine herzustellen. Ab 2012 übernahm die dritte Generation. Die Familie bewirtschaftet ca. 19 Hektaren Weinreben das ergibt ca. 60'000 Liter Wein, 35% Weiss- und 65% Rotwein. Die Weine werden zu ca. 70% an Privatkunden verkauft.

Die Degustation lief einmal anders ab, und zwar folgender Massen. Uns wurde ein Wein verdeckt eingeschenkt uns wir mussten uns äussern was wir riechen, schmecken, und was es für einen Wein sein könnte. Das war meiner Meinung nach sehr spannend. Joel gab jeweils dann bekannt was richtig und eher nicht in Frage kam. Wir konnten aus den Sparten Tradition, Patrimoine, Héritage und Biodiversité probieren. Zum Schluss genossen wir noch ein herrliches Walliser Raclette natürlich mit Weisswein. Joel freute sich noch über die Bestellung und wünschte uns eine gute Heimreise. Wir waren alle ein wenig geschafft und müde und verschliefen grössten Teils die Rückfahrt mit dem Car.



Unsere Reisegruppe im Weinmuseum