

WEINFREUNDENKREIS DREILÄNDERECK



WEINGUT TSCHÄPPERLI • AESCH/BL • 25. OKTOBER 2014

DAS WEINGUT

Bei Aesch, einer „Fast“-Vorortsgemeinde von Basel, liegt im idyllischen Klustal die grösste zusammenhängende Rebfläche des Baselbiets. 1966 wurden bei Grabarbeiten Rebstockrelikte freigelegt, welche ins 3. bis 4. Jh. n. Chr. zurückdatiert werden konnten. Damit war erstmals der eindeutige Beleg erbracht, dass schon die römischen Legionäre im Einzugsgebiet ihrer Garnisonstadt Augusta Raurica Weinbau betrieben.

Der Besuch eines dort ansässigen Weingutes führte den Weinfreundekreis in ein bisher unbekanntes Gebiet, nämlich in das Hintere Klustal. Bei der Anreise hatte man das Gefühl „Hier ist die Welt zu Ende, hier kommt nichts mehr“. Doch am Ende der Strasse erwartete uns das Betriebsleiterehepaar Ulrich und Barbara Bänninger, die dort seit über 20 Jahren das Weingut Tschäpperli führen.

Nach einem herzlichen „Willkommen“ erfuhren wir bei schönem Herbstwetter inmitten der Natur einiges über die Geschichte, die Landschaft, das Weingut und die Philosophie des Winzers. So hat das Gut seinen Namen von der gleichlautenden Flurbezeichnung, wo auf 3,5 ha in steiler Südhanglage und bei flachgründigen Jurakalkböden Wein angebaut wird. Die „Obere Klus“ ist ein geschichtsträchtiger Ort, der schon früh in Schriften erwähnt wurde. Man vermutet hier alte Römersiedlungen sowie einen frühen Abbau von Eisenerz.

Die kompetenten und allgemein verständlichen Ausführungen des Winzers fanden im Kreis der Weinfreunde grosses Interesse und Aufmerksamkeit.

Nach dem theoretischen Teil begab sich die Gruppe freudig gespannt zur Degustation in der Probierstube um sich ein eigenes Bild über die dort angebauten Weine zu machen.

Rebsorten:

Riesling-Silvaner, Pinot Gris, Garanoir, Diolinoir, Syrah, Blauburgunder, Piwi-Rebsorten im Versuch

DEGUSTATION

2011 Blanc de Noir „Vin mousseux“

2013 Kluser Gutedel

2013 Riesling-Sylvaner

2013 VB 6-04 *)

2013 Pinot gris

2013 Federweiss (Rosé, 40% Garanoir/60% Pinot Noir)

*) VB steht für Valentin Blattner, dem einzigen privaten Schweizer Rebzüchter aus dem Kanton Jura.

Sein Ziel ist es, pilzwiderstandsfähige (Piwi) Rebsorten zu kultivieren und der Allgemeinheit zugänglich zu machen.

Beim Wein VB 6-04 handelt es sich um eine Weiterkreuzung von Cabernet Blanc, der bisher noch kein Name zugeordnet wurde.

DEGUSTATION

2012 Blauburgunder (Pinot Noir)

2012 Blauburgunder (Pinot Noir) Auslese

2011 Hommage (Pinot Noir Barrique)

2011 Diolinoir/Blauburgunder (je 50%)

2011 Syrah

2001 Pinot Noir Auslese (ein Beweis für das Potenzial)



TAGESAUSKLANG

Restaurant Sonne, Aesch/BL

Das Gasthaus ist die älteste Weinschenke im Dorf und wurde bereits im 13. Jh. erwähnt. Im Laufe der Jahrhunderte ging es recht turbulent zu. So hat sich der Überlieferung nach ein Scharfrichter im Jahr 1557, als er in Aesch zwei Hexen verbrennen musste, in der „Sonne“ verpflegt. Kaiser Napoleon liess vor der „Sonne“ eine Guillotine aufstellen, um den für den Marsch nach Russland Unwilligen das Gruseln auszutreiben. Mittlerweile steht die „Sonne“ unter Denkmal- und Heimatschutz.

Nach der interessanten Weinprobe und zwischenzeitlich aufgetretenem Appetit liessen wir uns gerne im gemütlichen Gasthaus nieder und von dem freundlichen und aufmerksamen Personal verwöhnen.

Menü 1

Rehschnitzel an Cognacrahmsauce
Hausgemachte Spätzle
Rotkraut, Rosenkohl, Maroni, Preiselbeeren, Früchte

Menü 2

Kalbs-Cordon bleu nach Schweizerart
mit Schinken und Emmentaler
Pommes Frites

Menü 3

Zanderfilet in Sesamkruste mit Sojabutter
Hausgemachte Nudeln
Gemüse