

Vom Schwein zum Wein...

Die Hintergrundgeschichte eines neuen, vielversprechenden Weingutes

Winzerei zur Metzger



Juni 2014. In Bern. Die Weinhandlung Gerstl Weinselektionen präsentiert im luxuriösen Hotel Schweizerhof ihre Auswahl Burgunder 2012. Grossartige Winzer sind mit dabei. [Jean-Charles le Bault de la Morinière](#) ist anwesend und schenkt neben seinem [Corton-Charlemagne](#) 2012 auch den unnachahmlichen Jahrgang 2009 aus. [Anne Leflaive](#) ist anwesend und präsentiert u.a. ihren genialen Meursault 1er Cru Sous le Dos d'Âne 2012. Im Bereich der Rotweine fehlt zwar der äusserst sympathische Eric Rousseau [die Weine der Domaine Armand Rousseau wurden nicht präsentiert, Anm. d. Red.], doch bestreiten Thierry Brouin, der Regisseur des [Clos des Lambrays](#), und Jean-Luc Pépin, der Verkaufs- und Marketingleiter der Domaine des [Comte de Vogüé](#) das Spiel als stolze Vertreter der Burgunder Rotweine.

Ein paar Tische weiter, doch im Ganzen perfekt eingebunden, präsentieren [Paul Liversedge](#) MW u.a. Pinot Noir Weine von Felton Road und [Patrick Thalmann](#), ein altbekannter Gastronomie-Freund von Jean François Guyard, seine eigenen, roten Erzeugnisse. Wir verkosten sie, lassen uns verführen und planen, darüber zu schreiben. Inzwischen konnten die Weine am 7. Juli 2014 im Rahmen der „Zürcher Weine goin Downtown“ Veranstaltung in Zürich wieder verkostet werden. Das Weingut ist noch sehr jung, aber derart vielversprechend, dass wir uns nicht nur für eine Bewertung der Weine, sondern auch für ein Interview mit dem Winzer entschieden haben. Dieses möchten wir Ihnen nicht mehr vorenthalten.

Das Interview

Wir haben anfangs August 2014 das Interview mit dem Winzer Patrick Thalmann geführt.

Vinifera-Mundi: [Zur Metzger?](#) Warum heisst Deine Winzerei so und wie hat alles angefangen? Warum "Winzerei"?

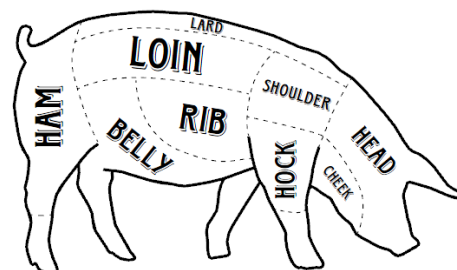
Patrick Thalmann: Die eigenen Räumlichkeiten, die zu Beginn des Jahres 2009 genutzt wurden, waren im Hinblick auf den Wümmet [dt.: Weinlese, Anm. d. Red.] 2010 zu klein. Per Zufall fand sich über gute Kontakte ein Raum in einer alten Metzgerei im „[Zürcher Wyland](#)“. Die intakten Kühlräume wurden für die Lagerung der 2010er Fässer genutzt und so entstand die Idee mit der Bezeichnung "Zur Metzger".



Patrick Thalmann

"Weingut" wollten wir aufgrund der Grösse nicht verwenden. Das wäre damals nicht passend gewesen. So sind wir, am Anfang haben sich primär Leute aus dem Freundeskreis engagiert, auf die Idee mit der "Winzerei" gekommen. In den ersten beiden Jahren, 2009 und 2010, war das Ganze eher Hobby. Unsere Hardware stimmte nicht, ein System fehlte - wir haben viel experimentiert. Wir waren Freunde, die Wein machen wollten - haben dabei aber viel falsch gemacht. Doch die ersten Jahre führten unter dem Strich zu einem positiven Lerneffekt und haben die ganze Geschichte qualitativ sicher weiter gebracht.

Vinifera-Mundi: Das "Leit"-Bild Deiner Winzerei ist ein Schwein. Und zwar nicht irgendeines, sondern genau das, was sich ein Metzger darunter vorstellt. Ein Sprichwort sagt, alles vom Schwein sei gut (zum Essen). Ist es im Weinbereich auch so? Wer sind Deine Vorbilder?



©Winzerei zur Metzg

Patrick Thalmann: Das "Schwein" ist einerseits Maskottchen, denn als Startup braucht es ganz bestimmt ein wenig Glück. Andererseits ist es immer dann auf der Etikette, wenn der Wein zu einer Schweizer Wurst oder eben zu einem von Fett durchzogenen Rücken- oder Nackenstück vom Schwein passt. Ich stehe oft und gerne am Grill und möchte zarte Stücke mit authentischem Geschmack. Bei meinem Metzger bekomme ich vermehrt regionale Schweinerassen, die eine Renaissance erleben. Ich benötige als Ausgangsprodukt Top Schweinefleisch aus der Region, das bei sanfter Hitze und mit etwas Geduld grilliert, sensationell gut gelingen wird. Das lässt sich auch auf den Weinbereich übertragen. Im Idealfall hat man perfektes Traubengut, durch handwerkliches Geschick im Keller und der zeitlichen Komponente ergeben sich tolle Resultate. Soviel zur Theorie. In der Praxis liebe ich die Zürcher Blauburgunder eines [Nik Zahner](#) (Truttikon), eines Beat Kamm ([Schloss Teufen](#)) oder eines [Erich Meier](#) (Uetikon am See). Toll finde ich auch, was im Thurgau produziert wird. [Michael Broger](#), [Schloss Bachtobel](#) oder [Fredri Saxer](#) sind für mich Referenzen. Zudem bin ich ein grosser Fan der [Bündner Herrschaft](#). Ikonen sind Gantenbein, Donatsch, Studach, Pelizzatti und Grünenfelder. Aber verloren habe ich mein Herz an die deutschen Spätburgunder. [Ziereisen](#), [Huber](#), [Becker](#) und [Molitor](#).

Vinifera-Mundi: Wir kennen uns seit guten 20 Jahren und ich kenne Dich als besonders fleissig und vielseitig. Vor etwa 10 Jahren hatten wir sogar zusammen die Idee entworfen, einen Blog über Schokolade zu starten. Was hat Dich zum Wein gebracht?

Patrick Thalmann: Schokolade und Wein - beides liebe ich. Die Passion für tolle Weine kam, als ich etwa 20 Jahre alt war. Die Vielseitigkeit der Weinbranche, die vielen spannenden Persönlichkeiten im Weingeschäft faszinierten mich sofort und haben mich seither nicht mehr losgelassen. Mit 30 Jahren, im Jahre 2004, starteten ein befreundeter Winzer, [Michael Wenzel](#) aus Rust, und ich eine kleine Weinproduktion im Burgenland. Klarer Fokus waren elegante Blaufränkisch Weine. Im Jahr 2008 folgte dann die Idee mit Freunden, eine kleine Blauburgunder Produktion im Zürcher Weinland zu realisieren. Gedacht eher als Freizeitbeschäftigung. So starteten wir mit der ersten Ernte im Jahr 2009. Bereits 2010 wollten wir es mit einer grösseren Menge versuchen. Das Resultat war gut. In dieser Zeit haben wir viel ausprobiert. Immer unterstützt von einem befreundeten Winzer. Zusätzlich haben wir noch Weine aus anderen Schweizer Regionen dazu gekauft und vermarktet. Einiges ist gelungen und einige Experimente warten noch auf Ihre Verschnapsung (lacht). Nach zwei Jahrgängen zeigten sich bei einigen Beteiligten erst Ermüdungserscheinungen. Eigentlich gerade, als wir als Gruppe wussten, was wir eigentlich wollten und noch vor dem grandiosen Jahrgang 2011. Im kleineren Personenkreis haben wir dann die Produktion weiter gezogen und die Abläufe professionalisiert. Per Herbst 2012 ergab sich somit für mich die Möglichkeit, die "[Winzerei Zur Metzg](#)" zu übernehmen und damit auch vollständig zu prägen.

Vinifera-Mundi: Ich mag mich daran erinnern, dass Du Dich bis vor 10 Jahren im Verband der Militärkuchenchefs engagiert hast. Im Rahmen eines Anlasses hast Du das Publikum darauf aufmerksam gemacht, was für spannende Allianzen Wein und unerwartete Speisen, z.B. Ziegenkäse und Rotwein, auslösen können. Inzwischen bist Du auch im Vorstand einer Schweizer [Gourmet-Vereinigung](#) und zuständig für die Kantone Thurgau und Schaffhausen. Inwieweit kannst Du diese Erfahrungen in Deiner Tätigkeit nutzen?

Patrick Thalmann: Es sind für mich beides zwei äusserst interessante Plattformen, so unterschiedlich sie eigentlich auch sind. Als ehemaliger Quartiermeister [Anm. d. Red.: zuständig für die Versorgung im Schweizer Militär] und Hobbykoch, fühle ich mich beiden Plattformen eng verbunden. Bei beiden steht eine regional-saisonale Küche im Vordergrund. Zudem geht es bei beiden um die permanente Horizonterweiterung in allen Bereichen der Gastronomie. Doch letztlich geht es immer um Genuss. Auch eine Grossküche muss Genuss bieten. Und bewusster Genuss heisst für mich, auf Herkunft und Qualität zu achten. Und wenn wir jetzt noch die Brücke zum Wein finden wollen (grinst), so ist gerade der Blauburgunder ein Element unserer historischen Trinkkultur und somit wichtiger Bestandteil unserer lokalen Genuss- und Lebenskultur.

Vinifera-Mundi: Wie funktioniert Deine "Winzerei" genau und welches sind Deine Vertriebskanäle in der Schweiz?

Patrick Thalmann: Hinter den Kulissen arbeitet im Teilzeitpensum ein Önologe mit. Zudem ein Lagermitarbeiter, der jeweils am Montag alle Bestellungen richtet. An Messen und während dem Wümmet unterstützt mich mein Bekanntenkreis. Im Vertrieb sind die Weine erst seit Spätsommer 2013, denn die kleinen Mengen aus den Anfangsjahren gingen bisher über den Freundeskreis und einige Gastronomen weg. Im Direktvertrieb läuft vieles über Messen, an denen vor Ort bestellt werden kann. Nebst dem Direktvertrieb arbeite ich zudem mit einigen engagierten Weinhändlern zusammen.

Vinifera-Mundi: Du produzierst drei Pinot Noir (Blauburgunder), wobei Du die Trauben einkaufst. Wie arbeitest Du mit Deinen Lieferanten?

Patrick Thalmann: Die Trauben werden von einigen wenigen Lieferanten übernommen. Alle ausgesuchte Partner, die meine Philosophie kennen, heute wohl auch mehrheitlich teilen und selber mögen, was die "Winzerei Zur Metzg" im Angebot hat. Es sind in allen Fällen gestandene Rebleute mit viel Erfahrung, die mit grossem Engagement in den Reben stehen und wissen, dass sie das wichtigste Glied in der Wertschöpfungskette sind.

Vinifera-Mundi: Du arbeitest eben auch mit dem neuen Shooting Star aus dem Thurgau, [Michael Broger](#). Wie ist die Zusammenarbeit entstanden und was hat Michael Broger dazu motivieren, mit Dir zu arbeiten?

Patrick Thalmann: Michael Broger macht seit zehn Jahren grossartige Weine. Er hat eine Stilistik, die mir ausserordentlich gut gefällt. Erst kürzlich hatte ich einen "2007 Blauburgunder Alte Rebe" offen, das wird ein grossartiger Blauburgunder. Aber er braucht noch etwas Zeit. In zwei Jahren wird er noch mehr Spass machen. Seit nun 2006 kenne ich Michael Broger. Mag sein, dass dies eine Rolle gespielt hat. Sicher war es auch Goodwill. Alles im Leben ist ein Geben und Nehmen. Und ich denke, dass wir bisher beide davon profitiert haben.

Vinifera-Mundi: Schweizer Pinot Noir vs. Pinot Noir aus dem Ausland. Macht ein Vergleich zwischen beiden Deines Erachtens Sinn und warum?

Patrick Thalmann: Bitte, ja. Aber nicht als Trockenübung, sondern im Sinne einer Blindverkostung im Freundeskreis. Erstens macht es Spass, solche Vergleiche zu realisieren. Zweitens ist es höchst spannend, die Nuancen der unterschiedlichen Böden und die spezifische Topologie sowie weitere Faktoren im Glas zu ergründen und diese in der Folge auch zu vergleichen. Kommt noch die Philosophie des Winzers dazu. Es sind ja oft ganz unterschiedliche, degustative Erlebnisse und trotzdem finden sich Gemeinsamkeiten der Traubensorte Pinot Noir. Die Vielfalt von Pinot Noir fasziniert mich total und so bin ich sehr dafür, beispielsweise einen Gantenbein gegen einen Clos de Vougeot zu stellen oder in Zukunft mal den 2011er Pinot Noir "1!" von Michele Bono, [Strickhof](#) Winterthur, gegen einen DRC [Domaine de la Romanée-Conti, Burgund, Anm. d. Red.] antreten zu lassen.

Vinifera-Mundi: Wir haben uns im Rahmen einer "Burgunder 2012" Veranstaltung eines bekannten Weinhändlers im Juni 2014 in Bern getroffen. Wie entsteht solch eine Zusammenarbeit und wie hat das Publikum auf Deine Weine reagiert?

Patrick Thalmann: Gott sei Dank äusserst positiv (lacht). Ich hatte vor diesem Event grossen Respekt. Denn in Bern meine Zürcher Weine zu präsentieren ist das Eine. Das Andere war die Klasse der anwesenden Winzer. An dieser Veranstaltung hat fast alles teilgenommen, was Rang und Namen hat im Burgund. Und ich habe da, ganz ehrlich, im Vorfeld schon etwas geschwitzt. In diesem konkreten Fall kam der Kontakt über einen Freund aus Deutschland zu Stande. Mehr durch Zufall. Der Kontakt ist mal ein erster Schritt. Aber dann kommt es wie in jeder neuen Geschäftsbeziehung heute üblich zu einem Evaluations- und Auswahlverfahren. Da spielt dann nebst Qualität, Preis, Verkaufspotenzial und der Philosophie eben auch die zwischenmenschliche Komponente eine wesentliche Rolle.

:

Die Weine

Die Winzerei zur Metzg hat heute ihr Firmendomi-
zil in Zürich und konzentriert sich mehrheitlich auf
alte Zürcher Blauburgunder Lagen. Die Trauben
kommen mehrheitlich aus dem Zürcher Wyland und
etwas aus der Goldküste, wobei Traubengut in der
Vergangenheit auch in den AOC Thurgau und AOC
Valais (Wallis) eingekauft wurde. Die Weinverar-
beitung erfolgt heute in Ossingen im Zürcher Wy-
land. Die Winzerei produziert einen Schaumwein
namens Secco (Müller Thurgau). Zwei Weissweine
–einen Sauvignon Blanc und einen



Pinot Blanc- sowie vier Pinot Noir bzw. Blauburgunder. Ab Spätsommer bzw. anfangs Herbst 2014 kommen
drei zusätzliche Erzeugnisse auf Basis von Blaufränkisch X Dornfelder dazu. In der „Dry Aged“ Collection.
Ende 2015 kommt dann eine *2nd Skin Serie* - Pinot Noir Weine, welche unter die Haut gehen sollen. Mitte
März 2014 nahm die Winzerei zur Metzg an der renommierten [ProWein](#) Veranstaltung teil, wo sie auf gros-
ses Interesse eines begeisterten und neugierigen Fachpublikums stiess.

Den Liebhabern charaktvoller Weine empfehlen wir gerne, sich zu beeilen. Diese Weine werden schnell
ausverkauft. Nicht nur aufgrund der relativ eingeschränkten Menge, da die eingekauften Trauben aus Wein-
bergen kommen, deren Grösse insgesamt 2.4ha erreicht, sondern vor allem aufgrund des unersättlichen Sin-
nes für Innovation des Winzers und dessen Team.

Die vermeintlichen Standardweine tragen die Bezeichnung „Terroir & Tradition“, welche darauf hindeuten,
dass sie eine klare Typizität aufweisen. Das sind durchaus gelungene Erzeugnisse mit einer eigenen Persön-
lichkeit, wie sie auch z.B. durch [Erich Meier](#), [Niklaus Zahner](#) oder [Irene Grünenfelder](#) produziert werden.
Mit dem gleichen Geschick und der gleichen Leidenschaft für Perfektion.

Ein weiteres Merkmal der Weine von Patrick Thalman ist das Merchandising. Unkomplizierte Weine für
einen raschen Trinkgenuss werden mit einem Drehverschluss und die lagerfähigen Erzeugnissen mit einem
Kork abgeschlossen.

Pinot Noir 2010

Drehverschluss. Unkomplizierter Wein mit reinen, typischen Düften, insbe-
sondere Primäraromen schwarzer und roter Beeren. Dieser Wein bietet aktu-
ell mehr im Gaumen als im Bouquet. Gute, lebhafte und geschmackvolle
Struktur, harmonisch und schlank. 16.25/20.

Dieser Wein ist ausverkauft.

Blauer Burgunder 2011

10 Monate Ausbau in 800lt. Fass. 1'200 Flaschen. 13.5% Alkohol. Drehver-
schluss.

Der Archetyp des gelungenen Blauburgunders ohne Ecken und Kanten, welcher viel Trinkgenuss bietet und
doch noch etwa zehn Jahre lang problemlos altern wird. Schwarze und blaue Beeren allerlei, cerises à l'eau
de vie, perfekt eingebundener Alkohol, frische und konzentrierte Zusammenstellung, leichte, angenehme
Mandelakzente. Erste Komplexitätsansätze, man möchte warten, bis sich dieses Bouquet weiter entfaltet. Der
Gaumen ist so ehrlich und direkt wie handbearbeiteter Stahl, er ist generös, frisch und ausgewogen. Viel
Stoff und ein gutes Gegengewicht in der Säure. Einfach trinken und das Leben geniessen. Toll gemacht.
17/20.

Dieser Wein kostet ab Hof CHF 25.40.



Pinot Noir *R* 2011

Ausbau in Barriques. 900 Flaschen. 13.5% Alkohol. Korkverschluss. R steht für Reserve. Keine demonstrative Nase. Dafür elegant, doch kräftig, harmonisch, ausgewogen und relativ tief. Einladend. Schwarze Kernfrüchte, aber auch Kirschen, darunter Griotte (Sauerkirschen), etwas Teer, Toastingnoten, rauchige Akzente, Holzwürze und nicht zuletzt etwas Dropsiges. Fasziniert umso mehr, dass es Charakter und Tiefsinn in diesem Bouquet gibt. Gemeisterte Komplexität, dieser Wein ist nicht das Sammelsurium verschiedener Düfte, sondern bietet eine eigenständige Identität und dürfte alle PN-Liebhaber begeistern. Der Gaumen bestätigt diese ersten, positiven Eindrücke. Man will nicht imponieren, sondern schrittweise verführen. Und zwar mit einem zuvorkommenden, geschmackvollen, reintonigen und ideal strukturierten Ganzen. Der Wein ist weder schlank noch übertrieben vollmundig, das Holz ist gut eingebunden, die Tannine seidig-samtig, die Säure garantiert eine sehr gute Lagerfähigkeit,... Bis zum langen, leicht herben Abgang. 17.5/20. Wird sich schön entwickeln.

Dieser Wein kostet ab Hof CHF 34.60.

Borschtig'Kerl, Blauburgunder Ottoberg 2011

Dieser limitierte Wein existiert ausschliesslich im Magnumformat. Es wurden 250 Flaschen abgefüllt. Die Trauben wurden bei [Michael Broger](#) eingekauft und stammen aus der Lage Ottoberg. 40jährige Rebstöcke. Spontane Vergärung. Unfiltriert. 13.5% Alkohol.

Grossartige, komplexe Nase mit vielschichtigen Düften. Schwarze Johannisbeeren und Brombeeren, perfekt eingebundenes, aktuell noch präsent Edelholz, Tabakblätter, exotische Würze,... Kräftig, wild, ein richtiger Metzgerwein, welcher noch mehrere Jahre brauchen dürfte, um seine Balance zu finden. Dürfte allerdings in einem kompakten, konzentrierten Stil bleiben, welcher beweist, dass die Lage das Interesse der Liebhaber ganz grosser Pinots erwecken dürfte. Es gibt Rasse und Charakter, es gibt die Muskulatur eines Fleischerjungen in diesem Wein. Im Gaumen breiten sich Aromen ausgereifter, konzentrierter Früchte mit einem potentiell schönen Schmelz aus. Aktuell vielleicht noch etwas burschikos, wir haben aber die Zeit vor uns. Der Abgang hält lange an und zeigt sich präzise und besonders fein. 18/20.

Dieser Wein ist ausverkauft.

Autor: Jean François Guyard
12. August.2014

Lektorat: Andi Spichtig

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Die Winzerei zur Metzger darf den Bericht beliebig weiterverteilen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.