

Talentschuppen Weinbau Familie Lüthi, Männedorf ZH

Der Einzelkämpfer

In unserer Serie über bis dato im Verborgenen wirkende Spitzenwinzer wurden wir auf den Anhöhen des Zürichsees fündig. Aus einem kleinen, feinen Weingut stammen Weisse und Rote mit bemerkenswert grossem Alterungspotenzial.

Text: Hans-Jörg Degen, Fotos: Mischa Scherrer

«Ich schwitze doch nicht neun, zehn Stunden pro Tag für einen Wein, der nach einem Jahr schon aus den Augen, aus dem Sinn ist, denn ich suche nicht die häufig anzutreffende, kurzlebige Primärgäraromatik. Ich mag die Kaltmazeration, die so viel Tannin hinterlässt, dass eine längere Flaschenlagerung notwendig ist. Es ist doch einfach schön, wenn ich Kunden Pinot Noir von drei, vier verschiedenen Jahrgängen verkosten lassen kann und alle diese Weine noch im Verkauf sind.» Das war das Stichwort: Denn das Alterungspotenzial der Weine aus diesem Gut hat uns fasziniert. Ganz


im Gegensatz zu den meisten Zürichseewinzern profiliert sich Eric «Rico» Lüthi mit gereiften Weissen und Roten.

Sein Werdegang ist klassisch: Winzerlehre in Ennetbaden, Twann und Jenins, Lehr- und Wanderjahre in Maienfeld, Praz und in Weinfeldern (Hans Ulrich Kesselring, Schlossgut Bachtobel) - eine umfassende, aber bewusst rein eidgenössische Erfahrungstour. Vor 13 Jahren hat die Familie (ein Wort, das Eric häufig gebraucht, denn sie ist ihm äusserst wichtig) beschlossen, sich als Winzer selbstständig zu machen. «Mit zinslosen Darlehen von Familienmitgliedern habe ich knapp einen Hektar Rebland in Stäfa gepachtet.» Gefallen haben dem 45-Jährigen vor allem die schmalen Gehterrassen, die praktisch keine maschinelle Bearbeitung erlauben. Die mühselige Handarbeit «im Laub» hat den Vorteil, dass jede Rebsorte ganz nach ihren individuellen Bedürfnissen verwöhnt werden kann. Der Pinot Noir freut sich über die Sonne, die weissen Sorten lieben den schützenden Schatten.

Aus Fehlern gelernt

In schlechter Erinnerung hat der Winzer den heissen Sommer 2003, der «für die Scheurebe grossartig war, dem Pinot Noir aber eine gesunde Struktur vermasselte, was sein Alterungspotenzial verunmöglichte». Lüthi zog daraus die Lehren: 2011 hat er früh geerntet, am 24. September war alles schon im Keller; «unter 100 Öchsle», wie er betont.

«Was du nicht aus gibst, das hast du gespart», diesen Satz spricht Winzer Lüthi mit einer solchen Bestimmtheit aus, dass man nur auf das alles beendende Wort «basta» wartet. Diese Einstellung charakterisiert das Ein-Mann-Unternehmen Lüthi. Seine Mission sieht er im Rebberg und im Keller: «Ich bin eher der Schaffer als der Verkäufer. Man muss mich zwingen, damit ich neue Kunden suche.»

Mittlerweile hat Lüthi eine Stammkundschaft, die sich schneeballartig vergrössert. Klinken putzen in Restaurants muss er - zu seiner grossen Erleichterung - nicht mehr. In renommierten Betrieben finden sich seine Gewächse auf den Weinkarten. Und auch viele Private pilgern in sein unspektakuläres Haus. Heute bewirtschaftet Lüthi knapp zwei Hektar. Bezeichnend für seine Bescheidenheit: Er weiss nicht, wie viele Flaschen er jährlich abfüllt. Eines weiss er aber genau: Keiner seiner Söhne, weder Damian (23) noch Simon (15), wird dereinst das Weingut übernehmen. «Wenn's meine Gesundheit erlaubt, mach ich noch 20 Jahre Wein. Und dann ist Schluss!», sagt er ganz sachlich ohne jedes Bedauern in der Stimme, setzt sich in seinen silbergrauen Daihatsu und fährt in seine Reben. 

Weinbau Familie Lüthi
Alte Landstr. 330
8708 Männedorf
Tel. 044 920 49 23
www.lueithiweinbau.ch



Mehr Schaffer als Verkäufer:
Winzer Eric Lüthi aus dem
zürcherischen Männedorf.



31

Probieren

R3 Rauschling AOC Zürichsee 2010

Ein Gemeinschaftswerk dreier Winzer: Trauben von Eric Lüthi, Monica Hasler Bürgi sowie Hermann Schwarzenbach finden sich in dieser Cuvée. Sehr ausdrucksstarke, zugleich mineralische, fruchtige und blumige Nase: Pfirsich, Grapefruit, Birne, etwas Lindenblüte. Im Mund straff und vif mit saftiger Säure und dezent herber Note im langen, fruchtigen Finale.

28 Franken



Pinot Gris 2010

Leuchtendes Gelb. Nase von reifem Apfel, Birne, etwas Bienenwachs. Viel Stoff und Körper mit straf-fer Säure, die die Frucht umhüllt. Langes, frisches Finale mit ganz leichter, angenehmer Herbe.

21 Franken



Pinot Noir 2008

Feine Pinot-Nase mit Noten von Kirsche, Erdbeere, etwas Leder und Weihrauch. Am Gaumen herrlich duftig, beschwingte Säure, saftig und seidig mit langem, aromatischem Kirsch- und Johannisbeerfinale.

24 Franken

