



Bei den Fässern, die die Welt bedeuten: Winzerin Nadine Saxer aus Neftenbach ZH.

# Sinn für Sauvignon blanc

Winzerin war nicht ihr erster Berufswunsch – umso leidenschaftlicher und überzeugter geht **Nadine Saxer** auf ihrem Weingut in Neftenbach ZH heute ans Werk.

Text **Sabrina Glanzmann**

**H**aben Sie noch von diesem Nadine-Wein?» Diese Frage bekam die Familie Saxer auf ihrem Weingut in Neftenbach vor zwanzig Jahren öfter zu hören. Die Namensgeberin, die Tochter des Winzerpaares Jürg und Yvonne Saxer, sorgte damals nämlich gerade mit ihrem ersten Wein für Furore. In Südafrika hatte sie die Rebsorte Sauvignon blanc während eines Praktikums für ihr Önologiestudium kennen- und schätzen gelernt. «Ich war total begeistert von seiner Aromatik und wie er zu so vielem passte», erzählt Nadine Saxer. Deshalb war das Timing perfekt, als gerade zu ihrer Rückkehr die Sauvignon-blanc-Trauben, die Vater Jürg neu gepflanzt hatte, zum ersten Mal reif waren. Nadine vinifizierte daraus ihren Debütwein, auf der Rückenetikette als «Création Nadine» bezeichnet. Für die begeisterten Abnehmerinnen und Abnehmer ein deutliches Zeichen dafür, dass man von der Jungwinzerin künftig noch so einiges hören und trinken würde.

Heute steht der Name Nadine Saxer längst auf der Vorderetikette, ist in der Schweizer Weinszene etabliert und regelmässig auf den Podestplätzen der wichtigsten Weinauszeichnungen zu finden. 2011 hat die 44-Jährige den elterlichen Betrieb mit achteinhalb Hektaren Reben am Rand des Zürcher Weinlands übernommen. Dabei lag ihr ein «feiner, fliessender Übergang» am Herzen: «Ich wollte auf keinen Fall von einem Jahr aufs andere alles ändern, was mein Vater aufgebaut und

vorgelegt hatte. Vielmehr war mir wichtig, darauf aufzubauen und Schritt für Schritt eigene Akzente zu setzen», erzählt sie.

## Zwei Betriebe, ein Keller

Das machte sie zum Beispiel, indem sie drei neue Sorten anpflanzte: Riesling («In der Schweiz noch immer eher ein Exot»), Gamaret («In der Lohnkelterung sind uns die Weine aus dieser Sorte immer so gut gelungen, deshalb haben wir irgendwann mit eigenen Reben geliebäugelt») und Merlot. Für Letzteren hatte sie einen Experten im nächsten Umfeld. Ihr Mann Stefan Gysel, ebenfalls Winzer und ebenfalls auf einem Weingut («Aagne» in Hallau SH) aufgewachsen, hatte schon vor zwanzig Jahren Merlot angepflanzt. «Er war immer sehr zufrieden mit der Reife, man kennt die Sorte hierzulande ja sonst vor allem aus dem Tessin, weniger aus der Deutschschweiz», so Nadine Saxer. Nicht nur, was die Erfahrung mit bestimmten Reben angeht – das Betreiben von zwei Weingütern kommt ihnen als Winzerpaar auf vielen Ebenen zugute. Im Herbst etwa mache es vieles erheblich einfacher, weil sie

alle ihre Weine im selben Keller vinifizieren. «Und Arbeitsspitzen können wir gemeinsam bewältigen. Dann wissen wir ohne viele Worte, was es braucht und was hilft», so die Winzerin. Kennengelernt haben sich die beiden während des Önologiestudiums. Davor hatte Nadine Saxer zunächst eine kaufmännische Lehre absolviert, der Winzerberuf war «während den Teenagerjahren ziemlich weit weg». Bis sie irgendwann der Gedanke nicht mehr losgelassen hatte, wie es wohl wäre, doch in die Fussstapfen der Familie zu treten. Nach Praktika in Genf und in der Forschungsanstalt Wädenswil war der Fall schnell klar: Das Weinfieber hatte sie definitiv gepackt. «Ich liebe die enorme Abwechslung und die Arbeit im und mit dem Jahreszyklus. Etwas anderes kann ich mir gar nicht mehr vorstellen», schwärmt Nadine Saxer.

Abends, wenn sie mit ihrem Mann und den drei Kindern in der Stube zusammensitzt, gehört ein gutes Glas Wein natürlich dazu. «Und das darf dann durchaus auch mal ein anderer sein als ein Nadine-Wein», sagt sie schmunzelnd. ■



## DER WEIN **Sauvignon blanc 2020, Weingut Nadine Saxer, Neftenbach ZH**

Intensive Aromatik in der Nase: Holunderblüte, Litschi, Grapefruit und dezente grünliche Komponenten. Im Gaumen schöner Schmelz, erfrischende Säure und ein gehaltvoller Körper. Passt zu Apéro, Fisch und Pouletgerichten. Der Sauvignon blanc 2020 ist ausverkauft, der Jahrgang 2021 ist ab März/April 2022 verfügbar; Fr. 19.-.

FOTOS CHRISTOPH KAMINSKI, ZVG