

# RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Oktober 2013

## Unterhaltsame Stunden im Mendrisiotto

**Der diesjährige Ausflug ins Tessin war sowohl önologisch als auch kulinarisch ein Erlebnis. Ohne Hektik durften wir einige Spitzenweine degustieren und uns beim Mittagessen im Antico Grotto in Mendrisio verwöhnen lassen.**

Der von Riccardo Baettig und Lis Camenisch organisierte Anlass profitierte von den guten Kontakten, die beide im Tessin offenbar haben. Der Tag begann – nach der Ankunft der Bahnreisenden am Bahnhof Mendrisio – gleich mit einem Aperò im Antico Grotto Ticino in der Via alle Cantine. An dieser romantischen Strasse befinden sich, an den Felshang des Monte Generoso gelehnt, Dutzende privater Weinkeller, die ihre natürlich Kühlung durch Luftströme aus dem Fels beziehen. So auch der Keller des Antico Grotto, der im Fels liegt und optimale klimatische Bedingungen bietet.

Den Auftakt zum Degustations-Programm bot der Winzer und Sommelier Marcello Brissoni, der in Verscio bei Locarno seine eigene Weinproduktion betreibt und uns eine kleine Auswahl seiner ausgezeichneten Weine kredenzte. Am Beginn stand – wie könnte es im Tessin anders sein! – ein Weisser aus Merlottrauben, der durch seine goldgelbe Farbe sowie seine Fruchtigkeit und angenehme Säure auffiel. Dann folgte der Merlot Mariella, benannt nach der Mutter von Marcello Brissoni, für die er sich als ältestes von 15 Kindern



besonders verantwortlich fühlt. Sie sei 82, erzählt er, kerngesund und trinke jeden Tag eine Flasche vom Merlot Mariella, den er eigentlich für sie gekeltert habe – und von dem glücklicherweise auch noch einige Tausend Flaschen für den Verkauf bestimmt sind. Es ist eine schöner, einfach strukturierter Merlot mit angenehmer Frucht und weichem Antrunk, der dank später Lese mit 90° Öchslegraden vergoren wurde. Den Abschluss bildete ein Riserva Marcello 2009, der an 50-jährigen Rebstöcken wächst und im Ertrag so radikal zurückgeschnitten wird, dass zwei Rebstöcke schliesslich eine Flasche Wein ergeben, der nach dreijähriger Lagerung im Barrique zu einem vollmundigen, mit 14,3 Volumenprozent eher schweren Wein heranreift.

*Auftakt mit einem Aperò im Antico Grotto in Mendrisio*



### **Mittagessen mit Tessiner Spezialitäten**

Aus Anlass des 15-jährigen Vereinsjubiläums gab es im Anschluss ein besonderes Mittagessen mit lauter Tessiner Spezialitäten von denen man sich nach Herzenslust bedienen konnte. Dem Affettato misto mit Tessiner Wurstspezialitäten folgten verschiedene Hauptspeisen: ein Rindsschmorbraten an Rotwein, Kaninchen, Lunganighetta, ein Stein-



500 Mitarbeitern eine Fläche von 47 Hektar und produziert jährlich rund 500'000 Flaschen Wein. Er wurde 1985 von Luigi Zanini gegründet, der unter dem Stichwort «Aristocrazia dei Vini» etwas Anderes, etwas Hochstehenderes bieten wollte als gewöhnlichen Merlot. Heute wird die Kellerei von seinem Sohn Luigi jr. geleitet. Für die Weinproduktion werden sowohl Stahltanks als auch grosse Holzfässer mit einem Fassungsvermögen von 4000 Litern eingesetzt. Die Produktion in der grossen, modernen Kellerei geschieht schonend, statt zu pumpen wird beim Umfüllprozess der freie Fall genutzt.

Der langjährige Kellermeister Sandro Giorgi präsentierte uns gemeinsam mit Marcello Brissoni vier Weine aus dem Sortiment, beginnend mit dem Bianco Vinattieri 2011, einem spritzigen und fruchtigen Weisswein, gefolgt von einem Roncaia 2011, einem angenehmen Merlot mit einer Jahresproduktion von rund 100'000 Flaschen pro Jahr. Den Abschluss bildeten zwei Gewächse aus dem Jahr 2010, der Ligornetto Ticino DOC und der Vinattieri Merlot, die beide trotz Grossproduktion zu überzeugen vermochten. Die Degustation fand im übrigen vor der Kulisse des mächtigen Barrique-Kellers statt, in dem rund 1000 Fässer lagern und dessen ganz besonderes Ambiente den rund 40 Teilnehmerinnen und Teilnehmern der gelungenen Tessiner Exkursion ein vielstimmiges «Aahh» und «Oohh» entlockte.



pilzragout, Polenta und Risotto – ein Wunder, dass sich die Tische nicht bogen unter all den Platten, die aufgetragen wurden! Getoppt wurde das Menu mit einem cremigen Sorbet aus Americana-Trauben, dem ein Schluck Grappa die nötige Würze gab.

#### **Grösster Tessiner Weinproduzent**

Der Nachmittag galt einem Besuch der Cantina Vinattieri Ticinesi SA in Ligornetto, unweit von Mendrisio. Der Betrieb bewirtschaftet mit

*Im beeindruckenden Fasskeller der Kellerei Vinattieri Ticinesi in Ligornetto (oben) Unser Gastgeber Marcello Brissoni*



## Besuch bei zwei Power-Frauen in Jenins

**Das Städtchen Jenins und das Wetter zeigten sich von der besten Seite, als 36 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer am 31. August in der Bündner Herrschaft zu einer aussergewöhnlichen Degustation zusammenkamen. Unser Besuch galt zwei führenden Winzerinnen.**

Nein, der Eindruck täusche, dass der Weinbau in der Herrschaft von Frauen dominiert sei, entgegnete Annatina Pelizzatti auf eine entsprechende Frage. Ihre Bescheidenheit muss relativiert werden, denn in Jenins gibt es drei Winzerinnen, die zur Spitzenklasse gehören: Irene Grünenfelder, deren Keller wir schon vor einigen Jahren besucht haben, sowie Annatina Pelizzatti und Francisca Obrecht, denen unser heutiger Besuch gilt und die uns mit grosser Sachkompetenz ihre Arbeit in den Reben und im Keller vorstellten.

Nach der Begrüssung auf dem Parkplatz hinter dem Gemeindehaus führte uns Annatina Pelizzatti auf eine der von ihr in Jenins und Malans bewirtschafteten 16 Rebparzellen, mit denen sie auf insgesamt 3 Hektaren Rebland kommt. Sie betreibt den Rebbau auf traditionelle Art, achtet aber insofern auf die Natur, dass sie Spritzungen auf das notwendige Minimum beschränkt. Sie produziert, je nach Menge des Traubenguts, jährlich knapp



20'000 Flaschen und zählt damit zu den Kleinbetrieben. Als Winzerin ist sie eine Quereinsteigerin. Sie stammt aus einem kleinen Bauern- und Rebbaubetrieb in Jenins und hat eine Ausbildung als Betriebsassistentin bei der Post gemacht, bevor sie den Betrieb übernahm. Durch Selbststudium, Kurse und Gespräche mit Winzerkollegen eignete sie sich das notwendige Wissen an.

Dass sie heute mit Recht zu den Topwinzerinnen gehört, bewies sie mit der Degustation in



*Degustation in den Reben von Annatina Pelizzatti  
Blick auf das Churer Rheintal (Foto: Hans Rutishauser)*



einem Rebberg unterhalb des Dorfes, wo man einen herrlichen Blick auf das Dorf und das Churer Rheintal geniessen konnte.

### Guter Wein entsteht im Rebberg

Es war der ideale Platz, um uns ihre Philosophie zu erklären. Seit ihrer Jugend hat sie in den Reben mitgearbeitet und wenn sie von ihrer Arbeit im Rebberg erzählt, spürt man, mit welcher Freude und Professionalität sie dieser Tätigkeit nachgeht.

Das Weinjahr 2013 ist von der Ausbeute her eher bescheiden – eine Folge des langen kalten Frühlings und der teilweise verregneten Blütezeit. Nun hofft man auf einen guten Oktober, in dem der Föhn, der «Traubenkocher», dafür sorgt, dass aus dem Wenigen ein guter Wein gekeltert werden kann.

Dass sie fruchtige und elegante Weine keltert, zeigte sich in der Degustation, die von einem frischen Chardonnay aus Malans eröffnet wurde. Zwei schön gemachte, traditionelle Pinot Noir von verschiedenen Lagen in Jenins leiteten über zum Pinot Noir Barrique aus dem Jahr 2011: dunkle Farbe, würzige Nase, Dörrobst- und Kirschenaromen, mit einem eleganten Holzton – ein grosser Wein!

### Weinmacher seit 150 Jahren

Nach dem Mittagessen besuchten wir das Weingut «Zur Sonne», das von Francisca und Christian Obrecht betrieben wird. Es besteht seit 1848 und war der erste Betrieb in Jenins, der Wein in Flaschen abfüllte.

Das Weingut umfasst heute 6 Hektar Fläche, die zu 75 Prozent mit Pinot Noir bestockt sind, es werden aber auch Chardonnay, Pinot Gris, Gewürztraminer und Riesling Sylvaner gekeltert.

Unsere Gastgeberin Francisca Obrecht stammt aus Gran Canaria und hat nach einer Lehre als Landwirtin an der Fachhochschule Wädenswil Biotechnologie studiert, sich dann



aber – bedingt durch ihre Heirat mit Christian Obrecht, den sie in Wädenswil kennengelernt hatte – immer mehr dem Weinbau zugewandt und mit ihrem Mann vor sieben Jahren das Weingut ihrer Schwiegereltern übernommen. Die Reben bearbeiten sie gemeinsam, ihr Mann ist für den Keller verantwortlich, sie für die Administration.



### Umstellung auf Bio

Merkmal des Betriebs ist die zurzeit laufende Umstellung vom traditionellen auf den Bio-Weinbau. Beim Gang durch die Reben erzählt Francisca Obrecht vom langwierigen Prozess in der Bodenbearbeitung und im Pflanzenschutz, ist aber zuversichtlich, dass die Umstellung gelingen wird.

Die Degustation im mediterran anmutenden Innenhof des Weinguts Zur Sonne begann mit einer Überraschung: Vor kurzem haben Obrechts begonnen, aus Pinot Noir einen Schaumwein zu keltern: perlend, elegant und mit schöner Fruchtnote.

Es folgte ein Schiller, ein Traditionswein aus dem Churer Rheintal, der aus Blauburgunder, Weissburgunder und Chardonnay gekeltert wird. Sie müssen alle aus dem gleichen Rebberg stammen, damit der Wein diesen Namen tragen darf. Er war fruchtig, mit grosser Aromavielfalt.

«Trocla Nera», was auf romanisch schwarze Traube heisst, nennt sich der Pinot Noir, der aus alten Rebstöcken an bester Lage gekeltert wird, übertroffen noch vom Pinot Monolith, dem edelsten Wein des Hauses, dessen Trauben von sehr alten Rebstöcken stammen, separat gekeltert und im Barrique ausgebaut werden.

Er war ein würdiger Abschluss eines schönen Anlasses in der Bündner Herrschaft!

*Das Weingut «Zur Sonne» ist dabei, seine Produktion auf Bio umzustellen, ein über Jahre dauerndes Projekt, erklärt uns Francisca Obrecht.*

## Das Weinaudorf Jenins

Jenins liegt auf der rechten Seite des Churer Rheintals und hat rund 900 Einwohner. Zur Zeit der Bündnerwirren 1622 bis 1635 brachte der französische Herzog Heinrich Rohan die Blauburgunder Rebe in die Bündner Herrschaft. Sie ist bis heute die Hauptrebsorte. Daneben gibt es rund ein Dutzend weitere. Jenins hat rund 90 Hektar Rebbaupflanzfläche, die von neun professionellen Winzerbetrieben sowie von zahlreichen Hobbywinzern bewirtschaftet wird.



## Unterwegs zu guten Weinen

**Am Samstag, 14. September 2013 trafen sich 25 wissensdurstige Hobbywinzer und Hobbywinzerinnen in Küttigen zur Weiterbildung «Vinifizieren von weissen und roten Weinen» mit Susi Steiger.**

Susi Steiger-Wehrli ist eine junge Winzerin aus Leidenschaft. Für sie ist Vinifizieren die Summe der Arbeitsschritte und Massnahmen von der Ernte bis zum Abfüllen des fertigen Weines. Als eine der jüngsten Schweizer Winzerinnen hat sie schon mehrere Auszeichnungen erhalten, die Zeugnis für ihre Freude und Begeisterung am Beruf sind!

### **Angenehme Arbeitsatmosphäre**

In ihrem Degustationsraum lud uns Susi Steiger zuerst zu Kafi und Gipfeli ein, was sehr gerne angenommen wurde. Die Tische waren bereits gedeckt mit den Kurs-Unterlagen und einem Kugelschreiber. Das Tischset der Aargauer Winzer liess schon einmal schmunzeln, denn die Aufforderung heisst: «Stört dich beim Arbeiten der Wein, dann lass das Arbeiten sein!» Noch ist es aber nicht so weit, dass wir den Wein der Familie Wehrli verkosten können.

### **Mit Fachwissen überzeugen**

Susi Steiger-Wehrli besitzt ein enormes Fachwissen, das sie mit erfrischender Art und einem sympathischen Lächeln auf dem Gesicht weitergeben und so die Kursteilnehmer überzeugen kann.

Sie stellte das Seminar unter ein Wort des grossen Johann Wolfgang von Goethe «Die Natur ist das einzige Buch, das auf allen Blättern grossen Gehalt bietet.»

Für die Teilnehmenden hat sie selber eine Powerpoint-Präsentation sowie eine ausführliche, gut gegliederte und apart gestaltete Dokumentation zusammengestellt. Punkt für Punkt erläutert sie die anfallenden Arbeiten im Weinkeller, erklärt Ausdrücke und Vorgänge bei der Weinbereitung und antwortet auf unsere zahlreichen spontanen Fragen.

So erfahren wir viel Wissenswertes zum Beispiel über Standzeit, Enzyme, das Schönen, die Gärung, die Frage, ob und wann ein BSA gemacht werden soll oder nicht, sowie über die Wiederentdeckung der uralten Methode Bâtonnage.

Viel zu schnell verging der Vormittag, der mit der Degustation von zwei Riesling x Sylvaner-Sorten mit unterschiedlichem Ausbau sowie

*Die Referentin Susi Steiger überzeugte mit ausgezeichneten Kursunterlagen und einer sympathischen Präsentation.*

### **Bâtonnage**

Der önologische Begriff Bâtonnage beschreibt das regelmässige Aufrühren der Weinhefe (ganz überwiegend bei Weisswein), die sich nach der Gärung am Boden des Fasses oder des Tanks abgesetzt hat. Dazu wurden früher einfache Stöcke (französisch Bâton) benutzt. Heute gibt es dafür speziell entwickelte oder von den Winzern selbst gebaute Werkzeuge. Vor allem in Frankreich wurde aber schon früh entdeckt, dass Weissweine mittels Bâtonnage mehr Fülle, Cremigkeit, Mundgefühl und Lagerfähigkeit bekommen können.

(Zitiert aus:

<http://www.wein-und-markt.de>)



*25 Hobbywinzer und -winzerinnen erfuhr beim Fachseminar viel Neues über die Vinifizierung.*

einem Sauvignon blanc endete. Beim Riesling mit Spontanvergärung fiel ein leichter Essigduft auf. Susi Steiger gestand, hier einen Fehler gemacht zu haben, weil sie den Wein zu spät eingebrannt habe. Dass sie das so offen zugibt, macht die junge Frau doch so geerdet und sympathisch!

#### **Erholung und Diskussion beim Essen**

Im Restaurant Kreuz, das eigens für uns geöffnet hatte, wurde weiter diskutiert und man konnte überall die Begeisterung für diesen kompetent dargebotenen Vormittag hören. Das Essen war reichlich und ausgezeichnet, man genoss es, auch wenn dafür mehr Zeit dafür benötigt wurde, als Migg in seiner Planung vorgesehen hatte.

#### **Thema Vinifikation am Nachmittag**

Der Nachmittag war dem Vinifizieren von Rotwein gewidmet. Auch dazu vermittelte die junge Winzerin und Fachfrau mehrere Tipps und Antworten, beispielsweise über die Gärtemperatur, Gärstockungen, Farbstoffstabilisation und Filtration.

Susi Steiger konnte auch am Nachmittag auf ein äusserst interessiertes Auditorium zählen. Die Fragen zeugten von einem breiten Fachwissen und von grosser Erfahrung der Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer.

#### **Eine Degustation zum Abschluss**

Mit einigen kurzen Sätzen führte uns Susi Steiger zum Abschluss in die Geheimnisse des Degustierens ein und öffnete drei Pinot Noir aus drei verschiedenen Terroirs zur Verkostung.

Das Spezielle am Pinot Noir vom Brestenberg, 2012, ist der eisen- und magnesiumhaltige Boden der Moränenerde. Beim zweiten Wein,

einem Therass Barrique AOC Biberstein, 2011, fiel die komplexe, reichhaltige Nase auf, während der Malbec 2011 noch etwas jung war und sich sich rau und schrotig anfühlte. Er wird sich in der Flasche noch weiter entwickeln.

#### **Ein lehrreicher Tag**

Susi Steiger schloss ihre Ausführungen mit den Worten «Die Vinifizierung hat mit enorm viel Fleiss zu tun, aber auch mit Demut vor der Natur.» Mit grossem Applaus verdankten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer den lehrreichen Tag.

Zum Schluss lud uns Susi Steiger als dritten Teil des Seminars zu einem Betriebsrundgang ein. Das Weingut Wehrli im aargauischen Küttigen bewirtschaftet erfolgreich 12 Hektaren Rebland, vermarktet eine grosse Auswahl von Weinen und ist natürlich und bodenständig geblieben.

Migg Weiss zeigte sich zum Abschluss begeistert über diesen lehrreichen Tag. Er nehme viel Neues mit in die bevorstehende Saison im Weinkeller, fühle sich aber auch bestätigt in seinem bisherigen Tun. Er bedankte sich bei Susi Steiger ganz herzlich und wünschte ihr persönlich sowie dem Weingut Wehrli alles Gute und weiterhin viel Erfolg.

*(Text und Fotos: Monika Weiss)*

## Nachrichten

#### **Degustation am 23. November 2013**

Die traditionelle Jahresdegustation mit Georg Hess findet in diesem Jahr erstmals an einem neuen Ort statt, und zwar in der Trotte Iselisberg in der Nähe von Frauenfeld. Das freistehende Gebäude wurde 1748 erbaut und steht etwas oberhalb des Rebbergs.

Erstmals wird für die Bahnreisenden auch ein Shuttleservice ab dem Bahnhof Frauenfeld eingerichtet. Die Fahrzeit beträgt rund 15 Minuten.

Der Vorstand ist überzeugt, mit diesem neuen Angebot eine attraktive Jahresdegustation zu bieten.

#### **Generalversammlung 2014**

Am 9. Januar 2013 findet um 10.00 Uhr im Hotel Spirgarten in Zürich-Altstetten die 15. ordentliche Generalversammlung des Hobbywinzer Clubs Schweiz statt. Im Anschluss gibt es einen Aperó und einen Lunch.

#### **IMPRESSUM**

**Herausgeber:**  
Hobbywinzerclub Schweiz  
www.hobbywinzer.ch

**Präsident:**  
Emil Weiss, Schulweg 1,  
8266 Steckborn  
president@hobbywinzer.ch

**Redaktion/Layout:**  
Norbert Jansen, Aktuar  
In der Fina 26, 9494 Schaan  
norbert.jansen@powersurf.li