

HOBBYWINZER CLUB



SCHWEIZ



Tagesausflug am Samstag, 6. Mai 2006: „Weinmanufaktur“ in Bern+ Weinberge am Thunersee, Steffisburg und Spiez

Frohgelant trafen sich die HobbyWinzer im Bahnhof Zürich zur erwartungsvollen Fahrt im IC nach Bern.

Als erstes besichtigten wir die einzige Weinmanufaktur und Kellerei in der Stadt Bern von Mathias Rindisbacher und Gerhard Zimmermann. In den Räumen einer ehemaligen Malerwerkstatt hat Mathias Rindisbacher, hauptberuflich selbständiger Architekt, die Räumlichkeiten in eine praktische Kellerei mit Keller-Abfüll- und Produktionseinrichtungen für 10 000 Flaschen umgebaut. Auch Büro-Degustations-Labor- und Kellerräume wurden mit viel Geschmack und architektonischer Finesse eingerichtet.

Die Idee der beiden Winemakers ist, Spitzenweine aus möglichst allen schweizerischen Hauptsorten zu erzeugen und diese zu einem fairen Preis auf den Markt zu bringen.

In Seftigen wurde in südlicher Hanglage 1 ha mit Cabernet Dorsa (eine Kreuzung von Dornfelder mit Cabernet Sauvignon) Gamaret (GamayXReichensteiner sowie etwas Pinot bestockt. Oberhalb von Monte Carasso wächst auf einer Fläche von 1.7ha ein Merlot und etwas Cabernet Sauvignon. Im Weitern werden Chasslas-Trauben aus Agam/VS Chardonnay aus Varen/VS und GFGA4812 (eine neue resistente Traubensorte) von Visperterminen dazu gekauft und hier verarbeitet.

Gesamthaft wurde im letzten Jahr (2005) 5239 kg Trauben verarbeitet und gekelert.

Aufgerechnete Kosten für die Bestockung einer ha Reben bis zum ersten Ertrag:

Terrainvorbereitung	Fr. 40 000
Pflanzenmaterial 4000 Stck	Fr. 36 000
Externe Arbeiten	Fr. 42 000
Eigenleistungen	Fr. 40 000
Pflege bis Ertrag 500h	Fr. 20 000
Für eine Hektare hochgerechnet	Fr.133 000
Belastung pro m2/Jahr für Zins + Amortisation	Fr. 1.15
Bearbeitung pro m2 /Jahr	Fr. 4.00
Kosten pro kg Trauben	Fr. 5.15 (0.8kg/m2)

Degustation:

1. Chasselas von Varen/VS: 35%des Traubenmostes wurden ohne BSA gemacht, was die Aromatik erhöht, bleibt frisch. Kalt vergoren bei 12°

2. GFGA 4812 Trauben sind eine neue pilzresistente Sorte mit kechem Fleisch wie Tafeltrauben aus Visperterminen. Sie wird nicht weiter gezüchtet. Zum Pressen schmierig. Pressvorgang langsam. 6.5gr/t Säure. Kein Säureabbau, wenig Farbe, mundet sehr fruchtig. Gleiche Sorte als Süsswein der gleichen Sorte verschnitten.

3. Chardonnay Varen/VS: junge Anlage, 93° Oechsle im neuen Barrique ausgebaut. Presse mazeriert 2 Tage. Nach Schönung in Flasche abgezogen, gute Aromatik.

4. Pinot noir aus Agorn (linke Rhoneseite)10 Tage kalt maseriert, vergoren mit Hefe, filtriert, deshalb sehr hell in der Farbe. Im Gaumen leichte Herbe, gerbstoffhaltig.

5. Merlot von Monte Carasso 97° Oechsle Im Stahltank ausgebaut, kalt vergoren ohne Luft und Kohlensäure. Gute Nase, Säureabbau nicht bei 20°, entwickelt neue Aromen, Säureabbau erfolgte erst später. Im Gaumen angenehm, etwas herb. Kellertemperatur 12-13°

6. Merlot im Tessin 2003 Säure genügend, 14,5 Vol% Normal vergoren, nicht gefiltert, Eiweiss Schönung. 10 % Cabernet Sauvignon, Die Trauben wurden „gut gelesen“ es wurde sehr sauber gearbeitet, eingebrannt, (es bestand Essiggefahr) Tiefe Nase, im Gaumen leichte Herbe, nachhaltig im Abgang. Gehörte zu den „Bessern“ im Nationalen Concour.



Mathias Rindisbacher erläutert die Weinproduktion



in angeregtem Gespräch im hellen Degustationsraum



Yasar im Gespräch mit Architekt und Weinmaker Mathias Rindisbacher

Ueber Wein lässt sich mühelos philosophieren.

Der Umbau der Werkstatt in eine Weinkellerei hat eine wohlthuende Verschmelzung von Weinkultur und Architektur ergeben.

Betriebsbesuch bei Michael Lanz in Steffisburg

Im Tram gings wieder zurück zum Bahnhof Bern, mit dem Zug 11.09 h nach Thun und im Bus nach

Steffisburg zum Orthbühl Bio-Rebgut der Familie Margrit + Michael Lanz.

Seit 1886 betreibt die Familie einen Landwirtschaftsbetrieb mit 1 Hektare Reben. Vor 20 Jahren wurde der sonnige Hang am Dorfrand von Steffisburg wieder bestockt. Die Sorte Regent, die nur selten gespritzt werden muss, scheint ideal zu sein um seit 1995 einen modernen Bio-Wein zu produzieren. Diese Sorte kann in verschiedenen Arten gekeltert werden. Rosé, roter Landwein und der edlere Barrique.

Im Rebberg erläuterte uns Michael Lanz die Anbaumethode von nur einem Strecker mit 8 Trieben und am Stock eine Reserve. Der Hauptdraht ist auf einer Höhe von 90 cm. Der Ertrag betrug im letzten Jahr 700 gr/ m2 bei 94° Oechsle und 5 000 Stöcken. Immer jede 2. Gasse erhält jeweils eine Bodenbearbeitung. Spritzungen wurden 2 mal Micosin und als Abschluss spritzungen 2 mal Micosan (Kupfer) durchgeführt.

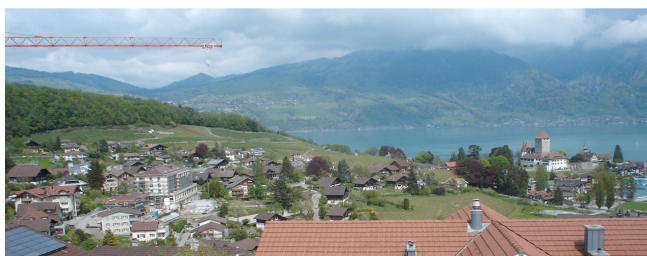
Anschließend führte uns Michael Lanz noch durch seinen umfangreichen und beeindruckenden Maschinenpark, sowie in den tiefen Keller mit wichtigem Gewölbe unter diesem ehrwürdigen Patrizierhaus des 18. Jahrhunderts.

Unter dem ehemaligen Wagenschopf ist eine grosszügige und stilvolle Hofbeiz mit angrenzender Gartenwirtschaft eingerichtet. Hier konnten wir uns an den langen Tisch setzen zu einer kalten Fleisch- und Wurstplatte. Auch der „hoffähige“ Regent als Rosé, Landwein und aus dem Barrique konnte degustiert werden. In gemütlicher Atmosphäre bei begleitenden Fachgesprächen genossen wir den feinen Imbiss.



Beim Mittagessen in der gefälligen Hofbeiz

Nun mussten wir leider schon wieder aufbrechen, um im Bus nach Thun und von da im Zug nach Spiez zu gelangen. Knapp vor 15.00h trafen wir in Spiez ein



Rebhang: Längsreihen im steilen Teil, Querreihen im flachen Teil
Jede 2. Gasse jeweils mit Bodenbearbeitung



Bestockung mit Einstrecker, 8 Triebe und eine Reserve



Michael Lanz erklärt den interessierten Hobbywinzern die Anbaumethoden auf seinem Betrieb.



Spiez und Schloss mit seinen Reblagen

Nach einem Fussmarsch vom Bahnhof hinunter durchs Dorf zum Schloss wurden wir in sympatischer Weise vom Geschäftsführer Klaus Schilling begrüsst und willkommen geheissen.

In einem geschichtlichen Rückblick wurden wir mit dem Werdegang der Rebkultur am Thunersee und vor allem im Gebiet in und um Spiez bekannt gemacht.

Ursprünglich von den Römern überbracht, entwickelte sich eine arbeitsreiche Reb- und Weinkultur um den Thunersee auf einer Meereshöhe von 600-700m

Erst 1942 schlossen sich die Rebbauern und Rebfreunde zu einer Genossenschaft zusammen um die Vermarktung des Weins zu intensivieren und in geregelte Bahnen zu lenken. Heute ist der Rebberg Arbeitsplatz für 12 Personen, die sich um 11.5 ha Reben und Kirschen vor dem Schloss kümmern.

Die Rebbau-Genossenschaft pflegt und keltert folgende Rebsorten:

Riesling x Sylvaner	4.8 ha	Spiezberg
Blauburgunder	1.7 ha	Weingarten
Pinot gris	1.1 ha	Schloss und Bucht
Regent	1.8 ha	Faulensee
Gewürztraminer	0.3 ha	Spiezbergstrasse
Seyval blanc	1.1 ha	Richti
Muskat Oliver	0.7 ha	Sonnenfels
Gamay x Reichensteiner (Gamaret)		

Totales Rebbaugebiet der Genossenschaft: 11.5 ha
Obwohl die Gegend des Thunersees zum Berner Oberland gehört, sind seine Weine als „Ostschweizerweine“ klassifiziert, während das Weingebiet am Bielersee zu den Westschweizer Weinen gehört.

Der Rebbau hier sei mit 850 h/ha immer noch sehr arbeitsintensiv betont Klaus Schilling. Langsam wird der Betrieb stärker mechanisiert, wie spritzen mit Gebläse und Traktor, was in Steillagen schwierig wird, sodass bei Terrassen Honda-Vehikel eingesetzt werden. Oekologischer und sparsamer wäre aber der Einsatz von Helikoptern.

Weinkellerei im Schlosskeller:

Pro Stunde können 2 000 Flaschen abgefüllt werden.

In 14 kg Kistchen werden die Trauben angeliefert und kommen direkt in die Abbeer- und Quetschmaschine. Der bereits ausgetretene Most wird mittels Pumpe auf die Niederdruckpresse (1.5)bar geleitet. Der Pressvorgang wird dadurch langsam und sehr schonend durchgeführt. Ebenso schonend für das Traubengut ist an Stelle der Zentrifuge das Aufsättigen mit Luft, die Flotation. Unten wird abgezogen, der „Dreck“ schwebt nach oben. Die Gärtemperatur beim Weissen soll 18°, beim Roten 25° betragen. Durch Kühllamellen kann die Maischengärung bei Rotweinen besser kontrolliert und beeinflusst werden.

Ueberrühren von unten nach oben. Kühlen mit eigenem Quellwasser.

Kommentar zur Maischenerwärmung: Ergibt Konfitöne bei zu hoher Temperatur, kann gefährlich sein.

Die Tanks müssen voll sein, um eine Oxidation zu verhindern. Kleine Mengen sind schwierig zu kelttern. Bei R x S besteht die Gefahr des „Böxers“
Beim Abfüllen filtern, dabei ist auch grösstmögliche Hygiene erforderlich.

Riesling x Sylvaner mit 76° - 78° Oechsle ohne BSA.

Flaschenverschlüsse:

Weissweine mit Schraubverschluss, Achtung undichte Verschlüsse

Verschlüsse mit Kunststoffkork, Möglichkeit des Schwefelverlustes, eventuell Zitronensäure begeben.

Glaszapfenverschluss bedingt andere Flaschen, teuer. Degustation:

Im noch tiefer gelegenen alten Schlosskeller lagern eine grössere Anzahl grosser Eichenfässer von 5 000 bis 6 000 lt Fassung. Alle mit zierlichen Brienzer Schnitzereien versehen. Es werden verschiedene Weine zur Degustation angeboten und von Klaus Schilling kommentiert.

Ein R x S (für Thurgauer ist es ein „Müller Thurgau“) Angenehme Aromatik im Gaumen, anfangs noch etwas verschlossen, leicht.

Rosé: 50% aus Pinot noir 50% aus Gamay x Reichensteiner perlend klar, angenehm im Abgang
Spiezer Pinot verglichen mit?? Vielleicht mit Hüttwiler?
Sehr helle Farbe, leichter Mandelbitter, erfrischend, ein sehr sauberer Tropfen.

Schon ist die Zeit wieder um vor allem für die Bahnreisenden. Eine kleinere Gruppe kann noch länger im gemütlichen stilvollen Keller verweilen. Wir ändern müssen schon fast zum Bahnhof eilen um den 17.20 h Zug noch zu erreichen.



Degustation im ehrwürdigen Schlosskeller im Schloss Spiez



Klaus Schilling erläutert die Spiezer Weine



HobbyWinzer vor dem Schloss

Ganz herzlichen Dank an Yasar für die perfekte Organisation dieser Fachexkursion, vielen Dank.