

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

September 2016

«Auf des Munots altem Turme ...»

Zwei Winzerbetriebe unterschiedlicher Art lernten wir bei unserer Exkursion in die Nähe des Rheinfalls kennen: Im zürcherischen Uhwiesen den Winzerkeller Strasser, der als Biobetrieb geführt wird, sowie am Fuss der Munot-Festung den Weinbaubetrieb der Stadt Schaffhausen.

Cédric Besson ist Bio-Winzer mit Leib und Seele. Dies wurde schon bei der Begrüssung und beim anschliessenden Gang durch einen mit Zweigelt-Reben bestockten Weinberg klar. Was sein Schwiegervater Albert Strasser 1984 begründet und ausgebaut hatte, wurde nach der Übernahme durch Nadine und Cédric Besson-Strasser auf biologisch-dynamischen Weinbau umgestellt. Heute ist der Betrieb von Biosuisse und Demeter zertifiziert und erfüllt damit die höchsten Qualitäts-Ansprüche der biodynamischen Landwirtschaft.

Natur statt Herbizide

Der Winzerkeller Strasser bewirtschaftet heute sechs Hektaren Weinberge in fünf verschiedenen Gemeinden mit teilweise steinigen, teilweise lehmigen Böden, die dem Wein ihren Stempel aufdrücken.

Bis geernet werden kann, ist allerdings viel Arbeit und viel Umsicht für das biologische Gleichgewicht in den Rebbergen notwendig. Dies alles geschieht durch intensive Boden- und Grasarbeit. Im Winter weiden Schafe und düngen den Boden auf natürliche Weise, im Frühjahr werden die Böden gekackt und während des Wachstums wird gezieltes Grasmanagement betrieben und durch Einsaaten werden Pflanzen gefördert, die durch ihre Blütenfarbe Nützlinge sowie bestimmte Vögel anlocken.

Gespritzt wird bis zu 13-mal im Jahr, dafür aber in geringeren Dosierungen und natürlich ohne Herbizide! Stattdessen kommen natürliche Produkte zum Einsatz. Cédric Besson



Cédric Besson-Strasser präsentierte stolz seine Zweigelt-Reben; schon 1995 pflanzten Strassers als erster Betrieb der Schweiz diese Sorte.

nennt Kupfer und Schwefel, aber auch Brennnessel-, Weiden-, oder Schachtelhalm-Brühen und erzählt, dass er beispielsweise nach einem Hagelschlag Arnika-Brühe ein-



Im Rebberg unterhalb der Munot-festung wachsen Reben der Sorten Pinot gris und Pinot noir.



Im Degustationslokal wurde uns eine Auswahl der 19 Strasser-Weine präsentiert.

setzt, die eine rasche Heilung der Hagelschäden an der Pflanze fördert. Auch im Keller lässt Besson die Natur walten. Er arbeitet mit Spontangärung und lässt die Weine bis zu vier Wochen auf der Hefe. Der Ausbau geschieht abwechselnd in Stahltanks, die dem Wein Fruchtaromen geben, während vom Barrique das Volumen stammt. Experimentiert wird auch mit Beton, der dem Wein Frische verleiht.

Bei der Degustation fand vor allem der seit dem Mittelalter bekannte Räuschling reges Interesse, der – für viele überraschend – nicht nur am Zürichsee, sondern auch hier angebaut wird und einen erfrischenden, elegant-fruchtigen Weissein ergibt.

Auf Interesse stiess aber auch der Zweigelt, der mit seiner dunkelroten Farbe und seinen geschmacklichen Finessen an südeuropäische Rotweine erinnert.



Weine vom Munot

In eine ganz andere Welt kamen wir bei einem Besuch auf dem Munot in Schaffhausen. Was von unten aussieht wie eine Burg, entpuppt sich als grosse Befestigungsanlage, die im 16. Jahrhundert zur Verteidigung der Stadt gebaut wurde und nur einmal wirklich Verwendung fand, als die Franzosen 1799 vor den Österreichern zurückweichen mussten. Diese und andere Anekdoten erzählte uns in humorvoller Art der 68. Munotwächter der Geschichte, Christian Beck, der neben Führungen und Hauswartdiensten täglich um 21 Uhr das Munotglöcklein zu läuten hat. Dass er das danach benannte Lied auf einer alten Drehorgel vorspielte und alle mitsangen, war der Höhepunkt der Führung.

Verabschiedet wurden wir von Martin Graf, dem Rebmeister der Stadt Schaffhausen mit einem Trunk aus dem historischen Munot-Rebberg, der seit über 100 Jahren zum Stadtbild gehört. Hier wachsen Pinot gris- und Pinot noir-Reben im traditionellen Stickelanaubau, was, angesichts der 200 Treppenstufen, viel Handarbeit bedeutet. Das Jahr 2016 schildert Martin Graf als schwierig: Frost im Frühjahr, wechselhaftes Wetter mit entsprechend hohem Mehltadruck und Gefahr der Kirschesigfliege im Reifestadium.

Die beiden hier angebauten «Munötler» werden vom Genossenschaftsverband Schaffhausen (GVS) gekeltert und dienen der Stadt bei ihren Anlässen als Ehrenwein. So verstanden auch die Hobbywinzer die Gelegenheit, die beiden speziellen Tropfen zu geniessen, durchaus als Ehre!



Christian Beck (li.) erzählte uns spannende Anekdoten aus der Geschichte des Munots und der Stadt Schaffhausen; Rebmeister Martin Graf (u.) brachte uns zwei Weine aus dem Munot-Rebberg mit.





Pergola-Reben in der Leventina, dem nördlichsten Tessiner Weinbaugebiet.

Im Tessin abseits der Trampelpfade

Die Region Tre Valli im Nordtessin war das Ziel der diesjährigen Exkursion in den Südkanton. Zu Besuch waren wir allerdings nur in zwei Tälern, im Bleniotal und in der Leventina. Als drittes zweigt östlich von Biasca das Val Malvaglia ab.

Riccardo Baettig und Lis Camenisch, die für die Organisation des Ausflugs verantwortlich waren, hatten diesmal nicht renommierte Kellereien ausgesucht, sondern zwei «Feierabend-Winzer», die uns Hobbwinzern näher stehen, den Weinbau aber beide kommerziell betreiben.

Als erstes besuchten wir das Kellerlokal der Gebrüder Marco und Vincenzo Meroni, das

im Untergeschoss einer ehemaligen Militärunterkunft in Biasca untergebracht ist. Die Zwillingbrüder – der eine arbeitet bei der Bahn, der andere bei der Gemeinde – pflegen 20 Weinberge im Bleniotal und in der Leventina (insgesamt 1,2 Hektar) und keltern daraus neun verschiedene Weine. Nach dem «Crudell», einer frischen weissen Kostprobe, die aus der Zusammenarbeit mit zwei anderen Winzern entsteht, konzentrierte sich die Degustation auf die Hauptsorte der Meronis, den Merlot, der zumeist reinsortig gekeltert oder, wie beim «Cardo», mit 15 Prozent Cabernet franc gemischt wird. Die Weine werden im Stahltank oder in Holzbottichen vergoren und ausgebaut und reifen nachher

Marco Meroni (links) und seine Weine gaben reichlich Diskussionsstoff.





Mittagessen im lauschigen Grotto Valdambra in Personico

zum Teil mehrere Monate in der Flasche oder aber, wie der wuchtige, aus einem alten Rebberg in Semione stammende «Ul Semion», während 22 Monaten im Barrique.



Der Winzer Roberto Frasa ist ein überzeugter Anhänger des Pergola-Anbaus.

Ein Chardonnay aus Giornico

Bescheidener im Angebot ist die Kellerei Frasa in Rodi Fiesco, einem kleinen Leventiner Dorf auf dem Weg zum Gotthard. 2008 von Roberto Frasa gegründet – einem Elektroniker mit einer Leidenschaft für den Weinbau, wie man aus seinen Erläuterungen unter der Pergola bei der Kellerei entnehmen kann. Der Pergola-Anbau war früher die Regel, weil die Bauern mit ihrem knappen Boden haushälterisch umgingen und unter den Reben ihre Schafe und Ziegen weiden liessen.

Inzwischen wird der Betrieb von seinen beiden Söhnen Carlo und Luca geführt und produziert jährlich knapp 10'000 Flaschen Wein. Rund 1500 davon sind Chardonnay, der aus einem im Jahr 2014 gepflanzten Rebberg in Giornico stammt, der nördlichsten Tessiner Weinbaugemeinde. Der Wein wird im Stahltank ausgebaut und präsentiert sich im Glas von strohgelber Farbe, frisch in der Nase und

mit einem feinen, harmonischen Bouquet. Mit rund 8000 Flaschen ist aber der Merlot auch in dieser Kellerei die Hauptsorte. Die Rebberge, insgesamt rund ein Hektar, befinden sich in Giornico und Bodio und sind sowohl als Pergolen und im Drahtbau angelegt. Die Maische wird während 12 Tagen im Stahltank vergoren und auch im Stahltank ausgebaut. In Zukunft sind auch Versuche mit Barrique-Ausbau geplant. Dass man allerdings auch mit der herkömmlichen Kelterung einen ausgezeichneten Wein herstellen kann, bewiesen nicht nur die Degustation, sondern auch die Silbermedaille, mit der im letzten Jahr der Merlot der Kellerei Frasa am Grand Prix du Vin Suisse ausgezeichnet wurde.

Nachrichten

Verdruss mit dem Verschluss?

Der ideale Verschluss für die Weinflasche gibt immer wieder Anlass zu Diskussionen. Dem Naturkorken gilt noch immer die Liebe vieler Winzer, doch die Gefahr des Korkengeruchs hat auch Alternativen hervorgebracht. In der Qualität unumstritten, aber für machen eine Stilfrage ist der Drehverschluss aus Metall. Andere Lösungen bieten Zapfen aus Silikon oder Glas; beide befriedigen nicht wirklich.

Nun ist ein neues Zapfensystem auf den Markt gekommen: Der Drehkork aus Frankreich, der sich von Hand ausdrehen und – dank Gewinde an Korken und Flaschenhals – auch wieder eindrehen lässt. (Gesehen bei Coop)



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

Druck:
BVD Druck und Verlag AG
9494 Schaan
www.bvd.li

