

# RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Juli 2015

## Quinten: Gute Stimmung trotz Dauerregen

**Für die meisten war die Exkursion nach Quinten der erste Besuch in diesem idyllischen Dorf am Fusse der Churfürsten, das nur per Schiff oder zu Fuss erreicht werden kann. Ein innovativer Winzer und eine kurze Wanderung am Nordufer des Walensees erweckten – trotz Regen – in manchem den Wunsch wiederzukommen.**

Bruno Bosshart begrüßte uns in seinem Weinberg Büel und erklärte uns kurz sein Konzept, bevor wir uns vor dem Regen unter das schützende Dach eines ehemaligen Stallgebäudes zurückzogen.

Der Rebberg in Quinten wird von den Familien Bosshart und Grimm gemeinsam bewirtschaftet. Weitere Rebberge, insgesamt 3,5 Hektaren, betreiben sie in Walenstadt, Berschis, Flums und Sargans; Kelterung und Verkauf finden in Berschis statt.

Weil der Rebberg in Quinten «nicht vor der Haustüre» liegt, hat sich Bruno Bosshart an dieser Lage für robuste PIWI-Sorten entschieden. Hauptsorte ist der Seyval blanc, mit dem er sehr gute Erfahrungen gemacht hat. Daneben experimentiert er aber auch mit Neuzüchtungen.

Das Gelände in Quinten-Büel ist steil, der Zugang wegen des Transports sämtlicher Materialien sowie der Ernte über den See



schwierig. Gearbeitet wird nach den Grundsätzen von BioSuisse. Pro Jahr beschränkt man sich auf drei Spritzungen sowie eine Abschluss-spritzung mit Kupfer gegen Botrytis. Insektizide werden wegen der Nützlinge im Rebberg keine eingesetzt. Zur Ertragsregulierung schneidet man die dritte Traube am Trieb sowie allenfalls die Schulter der übrigen Triebe. So kommt man auf Ernten mit 85 bis 90 Öchslegraden.

### **Erfrischender Auftakt zur Degustation**

Bruno Bosshart und seine Frau haben ursprünglich eine Kunstausbildung in Zürich absolviert, bevor sie von dort in die Gegend

*37 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer hatten sich zur Exkursion nach Quinten angemeldet. Und kein Einziger sagte wegen des schlechten Wetters ab!*





*Innenhof der Industrieliegenschaft, in der sich heute ein originelles Hotel, Loftwohnungen sowie Ateliers für Künstler und Handwerker befinden.*

des Walensees zogen, um sich der Kunst des Weinbaus zu widmen und reiche Erfahrungen zu sammeln. Sie bildeten die Basis für gelungene und hochstehende Weine, von denen wir einige degustieren durften.

Den Auftakt machte die Hauptsorte des Rebberg Büel, der Seyval blanc, aus dem ein frischer, spritziger Apérowein gekeltert wird, der Freude aufs Essen macht. Es folgte ein Federweisser aus Pinot Noir, der aus etwas früher geernteten Trauben gewonnen wird und durch sein frisches Weiss und seinen abgerundeten Geschmack überzeugte. Der dritte Wein war ein Plantet, den Bruno Bosshart als den «Weisswein unter den Roten» bezeichnete und der durch sein Fruchttigkeit auffiel. Den Abschluss bildete der Walensee Südwind, einmal im Stahltank ausgebaut, und einmal im Barrique. Es handelt sich um Cuvées, in denen unter anderen neue, noch namenlose Sorten verarbeitet wurden, die auf diese Weise auf ihre Eignung geprüft werden. Beide Weine zeichneten sich durch einen fruchtigen Auftakt, aromareiche Fülle im Gaumen und einen schönen Abgang aus. Alles in allem eine sehr gelungene Degustation, begleitet von den interessanten Erläuterungen Bruno Bossharts.

Vom Rebberg Büel brachte und eine halbstündige Wanderung in die Wirtschaft zur Schiffflände in Quinten, wo wir mit Felchen aus dem Walensee verwöhnt wurden. Nach der Rückfahrt nach Murg bildete eine Besichtigung der alten Spinnerei den Abschluss unseres Ausflugs an den Walensee.

#### **Von der Spinnerei zum Loft-Hotel**

Hier führte uns Esther von Ziegler in die Geschichte des Hauses ein und zeigte uns, wie sie **zusammen mit** ihrem Mann Dieter von Ziegler eine Vision für die Umnutzung

## Quinten

Die Ortsnamen Terzen, Quarten und Quinten sind lateinischen Ursprungs und gehen zurück auf die mittelalterliche Hofzählung des Bistums Chur (drei, vier, fünf). Quinten hatte noch zur Mitte des 19. Jahrhunderts an die 200 Einwohner, aber die schlechten Verkehrsverbindungen führten zur Auswanderung und fast zur Aufgabe des Dorfes; die Schule wurde 1972 geschlossen. Heute leben hier rund 60 Menschen. Die 1960 gegründete Walenseeschiffahrt bringt Touristen ins Dorf und hat Arbeitsplätze in der Gastronomie geschaffen.

**einer rund** 150 Jahre alten Industrieliegenschaft realisiert hat. Der Bau stammt aus dem Jahr 1864 und ersetzte damals das zuvor durch eine Feuersbrunst zerstörte Spinnereigebäude aus dem Jahr 1837. Der Spinnereibetrieb wurde nach einer wechselvollen Geschichte im Jahr 1996 eingestellt.

In dieser Situation beschloss das Ehepaar von Ziegler einen Neuanfang. Es kaufte aus dem Familienumfeld die Aktien der Spinnerei Murg auf und entwickelte einen ersten Leitplan für die Umnutzung.

Als erstes wurde 2001 die «sagibeiz» eröffnet, die ihren Namen von einer alten Sägerei hat, die ehemals von der Spinnerei genutzt wurde.

2005 erhielten von Ziegler nach langer Planung endlich die Baubewilligung für die Umnutzung der Spinnerei, drei Jahre später erfolgte die Eröffnung des Hotels; in den Jahren danach kamen weitere Teilbereiche dazu, unter anderen ein Galerie.

Die Ausführungen Esther von Ziegler lassen erahnen, mit wie viel Idealismus und Leidenschaft sie und ihr Mann ans Werk gingen und mit welchem Feuer sie noch heute hinter dem Projekt stehen. Ein herzliches Dankeschön!





## Sortenvielfalt statt Einheits-Chasselas

**Die Westschweiz, und hier im Besonderen der Jura, hat weit mehr zu bieten als die beiden Hauptsorten Chasselas und Pinot Noir. Diese Erkenntnis verdanken 25 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer sowie zwei Gäste ihrem Besuch im Weingut «Le Petit Château» der Familie Simonet in Môtier am Murtensee.**

Herta Egli, die Organisatorin unserer ersten Exkursion im Clubjahr 2015, ging neue Wege: Statt individueller Anfahrt wählte sie eine gemeinsame Fahrt im Bus, was nicht nur stressfreies Reisen versprach, sondern auch Gelegenheit zu manchem Gespräch unter Winzerinnen und Winzern gab.

### Der Murtensee als Weinregion

Der Murtensee ist der kleinste der drei Jura-seen. Die nach Süd-/Südosten exponierten Hänge am Nordufer bieten optimale Bedingungen für den Weinbau.

Unser Gastgeber Eric Simonet führte uns als erstes an den See und gab uns mit welschem Charme und grossem Fachwissen einen allgemeinen Überblick über den Weinbau in der Welt und in der Schweiz, bevor er auf die spezifischen Verhältnisse seiner Region zu sprechen kam. Vor allem die Vielfalt ist beeindruckend, die hier am Fuss des Mont Vully wächst. Von den rund 80 in der Schweiz vorkommenden Rebsorten finden wir allein in Vully deren 40. Eric Simonet selbst baut kommerziell ein gutes Dutzend an und betreibt daneben einen Sortengarten, in dem er 60 Sorten beobachtet und verschiedene Zuchtssysteme erprobt. «Wir stellen uns immer wieder die Frage: Welche Weine trinken die Leute in 15 Jahren? Der Geschmackstrend ändert sich schnell, und wir wollen für neue Entwicklungen rechtzeitig gerüstet sein.»



*Eric Simonet, Winzer mit Leib und Seele*

Diese Philosophie findet ihren Niederschlag auch in der Reisetätigkeit: Zusammen mit seinen Söhnen Fabrice und Stéphane besucht Simonet regelmässig Weinbaugebiete im Ausland, um dazuzulernen und so auf der Höhe des Fachwissens zu bleiben.

### Traditioneller Familienbetrieb

Der Weinbau gehört seit Generationen zur Familie. Erics Vater kultivierte schon in den 30er-Jahren des letzten Jahrhunderts Reben, kelterte sie aber nicht selbst. Das änderte sich als Eric 1975 in Changins seine Ausbildung zum Ingenieur abgeschlossen hatte und seine ersten 20'000 Liter eigenen Wein kelterte, offenbar von so guter Qualität, dass die Jahresproduktion innerhalb von drei Monaten ausverkauft war.

Inzwischen arbeiten auch die beiden Söhne im Betrieb mit: Fabrice ist Önologe und hat nach seinem Studium Erfahrungen in verschiedenen Betrieben in Neuseeland, Frankreich und der Schweiz gesammelt, bevor er in den elterlichen Betrieb eintrat. Dasselbe gilt für Stéphane, der in Changins eine Lehre als

*Die Kellerräume des ehemaligen Elternhauses wurden mit viel Liebe und Stilsicherheit ausgebaut.*





*Môtier präsentiert sich als charmantes Winzerdorf.*

Winzer und Kellermeister absolviert und dann in der Schweiz, in Südafrika und in Österreich praktisches Wissen erworben hat. Vater und Söhne bewirtschaften heute eine Rebfläche von zwölf Hektaren, davon vier nach biodynamischen Prinzipien. Eric Simonet rechnet damit, dass er in 20 Jahren 70 Prozent der Fläche auf Bio-Anbau umgestellt hat. Die Hauptsorten Chasselas und Pinot Noir machen im Sortiment nur noch rund 40 Pro-

zent aus, der Rest entfällt u. a. auf Grauburgunder, Weissburgunder, Traminer, Freisamer, Muscat und Charmont. Bei den Roten ist neu die Divico-Rebe hinzugekommen, eine Kreuzung aus Gamaret und Bronner, die multiresistente Eigenschaften gegen Echten und Falschen Mehltau sowie gegen Graufäule aufweist.

### **Vielfalt in der Degustation**

Für den Empfang der Gäste zur Degustation ist Ehefrau Anni zuständig. Sie kredenzt uns mit Hilfe ihrer Tochter Sandrine neun verschiedene Weine, die von der Sortenvielfalt, die den Betrieb prägt, beredtes Zeugnis ablegen. Es würde zu weit führen, die Weine im Einzelnen zu besprechen. Zusammenfassend deshalb nur so viel: Die Leidenschaft, mit der die ganze Familie hinter dem Betrieb steht, schlägt sich auch in der Qualität nieder: Die Weine waren wohl unterschiedlich im Geschmack, aber einheitlich in ihrer ausgezeichneten Qualität. «Château!», würde der Welsche sagen.

Der angenehme und lehrreiche Besuch am Murtensee schloss mit einer Schifffahrt nach Murten, bevor uns der Bus wieder in die Deutschschweiz brachte.

*Den Schluss der Reise bildete ein kurzer Besuch im Städtchen Murten.*



### **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

## **Nachrichten**

### **Oenotools – die Winzer-App**

Oenotools ist eine Anwendung für Kellermeister, Winzer und Weinliebhaber. Die App bietet eine Reihe von Rechenwerkzeugen und Konvertierungen für den täglichen Gebrauch im Weinkeller, z. B. für die Ermittlung der SO<sub>2</sub>-Zugabe oder für die Ermittlung der genauen Menge von Zusatz- oder Verarbeitungshilfsstoffen (Pulver, Flüssigkeit, Gas) so-

wie für die Konvertierung aller analytischen und physikalischen Grössen zur Charakterisierung und Quantifizierung von Traubenmost und Wein. Oenotools ist sehr einfach zu bedienen und bietet schnelle und präzise Berechnungen. Die App kann gratis heruntergeladen werden.

### **Unsere nächsten Termine**

Am 15. August 2015 besuchen wir die Fasskühferei Turnheer sowie eden Weinbaubetrieb Tobias Schmid & Sohn in Berneck/SG.  
Am 24. Oktober 2015 führt uns der traditionelle Tessiner Ausflug ins Mendrisiotto.