

# RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

November 2010

## Ausgezeichnete Weine bei der Jahres-Degustation

**Am 6. November 2010 fand im Ritterhaus in Uerikon die traditionelle Weindegustation des Hobbywinzerclubs statt. Georg Hess kommentierte in gewohnt souveräner Art die 20 eingereichten Weine unserer Mitglieder.**

Ein wichtiger Tag im Rebjahr der Hobbywinzer ist gewiss der einmalige Degustations-Anlass mit eigenen Weinen, die fachkundig, mit vielen Wein-Attributen, Kritik und Tipps analysiert, besprochen und verkostet werden. Unser Ehrenmitglied Georg Hess hatte sie als versierter Önologe in eine sinnvolle Reihenfolge gestellt und so eine mit Spannung erwartete Degustation vorbereitet.

Nach der Begrüssung durch Hansruedi Beeler gab Georg Hess zunächst einen Überblick über das vergangene Rebjahr. Nach einem sehr guten Rebjahr 2009 mit guter physiologischer Reife der Trauben sei 2010 ein sehr schwieriges gewesen. Das sehr wechselhafte, regenreiche Wetter führte zu Verrieslung, Stiellähme und auch Fäulnis. Er erinnerte ans Jahr 1984, in dem man in Hallau einen Durchschnitt von 68° Oechsle gemessen habe. Im Übrigen meinte er, dass er seit seinem Rücktritt als Finanzdirektor des Kantons Schwyz (hoffentlich) wieder mehr Zeit habe für Reben und Wein, was wir ihm gönnen!

### Die Degustation

Zum ersten Mal lag den Teilnehmern eine von Hansruedi Beeler gestaltete Degustations-Liste vor, in die jeder Winzer seine eigenen Bemerkungen sowie die Kommentare und Verbesserungsvorschläge von Georg Hess eintragen konnte. Der nachfolgende Degustationsbericht hält sich an die Reihenfolge der Liste.

#### 1 Bianca

Eingereicht von: Ernst Brupacher  
Kreuzung Villard x Bouvier; Villard ist eine Hybridtraube, Bouvier eine Tafeltraube aus



*Der kritischen Nase von Georg Hess entgeht kein Fehler! Bei der diesjährigen Degustation konnte er aber auch viele Hobbywinzer loben.*

dem Burgenland; gepflegte Reben an schöner Lage in Wädenswil; 2009 wenig Ertrag wegen Hagel und Verrieslung; es wurden drei Spritzungen gemacht.

Nase: Schöne Eigenaromatik mit Zitrusfrüchten, Melone

Gaumen: Schöne Säure, gaumenfüllend, «tut auf»

Ein sehr interessanter Wein; schade, dass er zu warm ist, müsste mit etwa 7° Celsius serviert werden.

#### 2 Cabernet Dorsat 2009 «Sulzberger»

Eingereicht von: Peter Meier,  
Der Rebberg liegt 570 m ü. M.

Kräftige Farbe

Nase: Klassisches Aroma nach gerösteten Marroni, Haselnuss, Gewürzaromen

Gaumen: Wunderbar, schmelzig, nichts Bitteres

Ein wunderbarer Wein, gut gemacht, Gratulation!



### 3 Garanoir 2009

Eingereicht von: Peter Meier  
 Ertragreiche Traube, sehr dicht, reife Frucht, ein Drittel des Behanges herausgeschnitten, in zwei- und dreijährigen Barriques gekeltert, BSA gemacht  
 Nase: Gute intensive Aromatik  
 Gaumen: Bleibt persistent, nachhaltiger Abgang, gut gemacht

### 4 Stammheimer Blanc de Noir (Federweisser)

Eingereicht von: Migg Weiss  
 Weinsorte: Blauburgunder  
 97–101° Oechsle, 12,3% Alkohol, mit Hefe W15 gekeltert, später gefiltert und setzen lassen  
 Nase: interessant nach Blumenaromen  
 Gaumen: Gerbstoff, leicht bittere Art  
 Gute Qualität; Federweisser ist eher neutral, dieser ist jedoch sehr floral, keine Mostklärung. Eine Schönung mit Eiweiss hätte gut getan.

### 5 Stammheimer Blauburgunder 2009

Eingereicht von: Migg Weiss  
 Mit Hefe RC 212 bei 19–27° Celsius vergoren, vier- bis fünfmal umgezogen, am Schluss gefiltert  
 Farbe: schöner weinroter Purpur, sehr jung.  
 Nase: Sauber, rote Beerenaromatik, frisch, reduktiv, schön fehlerfrei, kräftiger Wein  
 Gaumen: Vollmundig, «tut auf», Gerbstoff mit Säure, leicht trocken, bitter, rauchig  
 Der Wein hat einen Gerbstoff, der nicht sein sollte; wegen der horizontal arbeitenden Abbeermaschine bleiben zuviel gebrochene Kammresten in der Maische; Abbeermaschine langsamer laufen lassen.

### 6 Stammheimer Pinot Noir Barrique 2009

Eingereicht von: Migg Weiss  
 Während zwölf Monaten im Schweizer Eichenfass von Turnheer, davon ein Monat in einem neuen, die Röstung hat einen Marroni-Geschmack  
 Farbe: Schöne dichte Farbe  
 Nase: Breite Palette, Beeren, Zwetschgen, Gewürze, Lorbeer, Nelken  
 Gaumen: Vollmundig, «tut auf», nichts Bitteres im Abgang, man spürt den Wein lange im Gaumen, perfekt gemacht. Jetzt in Flaschen abfüllen!

### 7 RIMALI d'oro Barrique 2009

Eingereicht von: Ricardo Bättig Ricardo, Marcel Gobalet, Lis Camenisch (RIMALI)  
 Merlottraube, grosse Ernte, zwei Wochen an Maische, zehn Monate in zweijährigem Barrique  
 Farbe: Schöne dichte Farbstruktur  
 Nase: Klare Hefenote, reduktiv,  
 Gaumen: kräftig, breit, leicht krautig, junger Merlot, leichter Böxeransatz  
 Mit Kupferspänen geht die Hefenote weg, oder durch Kupfersieb laufen lassen, mehr Luft geben!

### 8 Dôle Primus 2009

Eingereicht von: Walter Barth  
 Der Rebbberg liegt bei Raron/VS; die bestehenden Pinottrauben werden durch St. Laurent ersetzt.  
 Traubensorten: Pinot und Gamay, geerntet mit 96° Oechsle, beide Traubensorten zusammen gekeltert.  
 Farbe: leicht, helles rot.  
 Nase: Fein strukturiert, leicht krautig (vom Gamay)  
 Gaumen: Gerbstoff ist bitter, wenig Nachhaltigkeit  
 Der Wein ist ein Experiment des Winzers; Pinot Noir und Gamay sind Sorten unterschiedlicher Reife und Kelterung und sollten

## Ein Dankeschön

Die diesjährige Degustation wurde von Hansruedi Beeler mit seiner Frau Ruth organisiert. Heidi Rutishauer half in der Küche beim Vorbereiten der wunderschönen Winzerplättli, während Hans Rutishauer beim Einrichten des Kellers behilflich war. Hans hat auch die Berichterstattung über den Anlass übernommen und die Degustation gewissenhaft protokolliert. Herzlichen Dank!

deshalb getrennt gekeltert und erst nachher zusammen gegeben werden.

### 9 St. Laurent 2009

Eingereicht von: Walter Barth  
 Auch: Laurenzitraube; gehört zur Familie Blaufränkisch, interessante Traube, behält die Säure auch bei heissem Wetter; es handelt sich um dreijährige Reben, verrieslungsanfällig, reinsortig, Ertrag 50 Liter Most  
 Farbe: Intensive Purpurfarbe wunderschön,  
 Nase: Reduktive Aromen, hefige Art  
 Gaumen: kräftig voll, leicht hefige Tendenz, Im Keller oxidativ arbeiten, umziehen, braucht Luft, Säuregehalt verfolgen.

### 10 Bözberger Garanoir 2009

Eingereicht von: Albert Schmucki  
 Der 12 Aren grosse Rebberg hat einen Jurakalkboden und liegt auf 530 m ü. M.  
 Garanoir ist eine Kreuzung von Gamay x Reichensteiner; Ertrag 586 kg, geerntet mit 95° Oechsle, vergoren mit Hefe Lalvin-ICV-D21, Gärdauer eine Woche bei 20–25°, kein BSA, eine Woche im Stahltank, Absetzen der Hefe, neun Monate in achtjährigen Eichenfässern, Säure 5,2gr/l  
 Farbe: Farbintensität sehr schön  
 Nase: Schwarze Beeren und Gewürze  
 Gaumen: Vollmundig «tut auf» Gerbstoff und Säure harmonisch angenehm

### 11 Acalon Barrique

Eingereicht von: Willi Reinle  
 Neuer Weinsberger Klon, mühsame Sorte, Botrytis- und Stiellähmeprobleme, Wein in zwei- bis dreijährigen Barriques angebaut  
 Farbe: Schöne kräftige Farbe.  
 Nase Schwarze Beeren, Tabak, Röstaromen  
 Gaumen: Kräftige Aromatik, jung  
 Braucht viel Luft durch umziehen.

### 12 Chambourcin 2006

Eingereicht von: Norbert Jansen  
 Kelterung durch Rolf Kaufmann in Sessa; Ernte 2006 mit 96° Oechsle; aufgrund der Qualität und Menge Entscheid für einen Barrique-Ausbau; neues Barrique von Turnheer gekauft; statt der bestellten leichten Toastung, war das Fass sehr stark getoastet; nach 18 Monaten immer noch starke Holznote, deshalb wurde der Wein im Verhältnis 2 zu 1 mit Chambourcin 2008 aus dem Stahltank gemischt.  
 Farbe: transparent  
 Nase: Röstaromatik, schwarze Beeren, reichhaltig  
 Gaumen: Schöner Antrunk, fällt auseinander

Schwierige Traubensorte mit eigenem Aroma, Holzfass nicht so geeignet für diese Traubensorte.

### 13 Müller-Thurgau Haslihalde

Eingereicht von: Rolf Sigg  
 Ertrag 200 kg, reine Kelterung  
 Schöne Farbe  
 Nase: nicht sehr fruchtig, feine Aprikosenanätze  
 Gaumen: weicher Antrunk, Abgang leicht phenolisch  
 Weniger Druck bei der Pressung ergibt weniger Gerbstoff; Bentonitschönung bei Pressung wäre vorteilhaft.

### 14 Merlot rosé 2009

Eingereicht von: Walter Keller  
 Geerntet mit 85° Oechsle, bis 92° aufgezukert, nur 15 Liter gemacht, vergoren mit Hefe W15, drei Wochen Gärung, pH-Wert 3,65  
 Farbe: Schöne violette Seite  
 Nase: Reduktiv, saubere Aromatik  
 Gaumen: Schöner Antrunk, gaumenfüllend, schöne Struktur, genug Säure  
 Ein absolut fehlerfreier Wein; die Gratulation von Georg Hess wird mit Applaus quittiert.

### 15 Chambourcin 2009

Eingereicht von: Keller Walter  
 Es handelt sich um eine mehlttauresistente Sorte, die man eigentlich nicht spritzen müsste; zur Sicherheit macht Walter Keller eine Vorblütenspritzung und zwei Nachblütenspritzungen.  
 Geerntet mit 82° Oechsle, Gärung zwei Wochen, hat nach dem Schwefeln Farbe verloren, schwierige Sorte zum Keltern  
 Farbe: Helles Rot  
 Nase: Sauber im Aroma, keine Fehltonen  
 Gaumen: Wohltuend, frisch, Abgang etwas kurz





Unser Berichterstat-  
ter Hans Rutishauser  
notiert fleissig die  
Kommentare von  
Georg Hess.

### 16 Bottighofer 2009

Eingereicht von: Hans und Heidi Rutishauser  
Menge: 493 kg, 100° Oechsle, Maischeer-  
wärmung, pH-Wert 3.42, Gesamtsäure  
9.17gr/ltr, bis 15. Februar im Stahltank, dann  
4 ½ Monate in zweijährigem Barrique ausge-  
baut

Farbe: Intensives Purpur  
Nase: Frische Früchte, feinste Aromatik  
Gaumen: Schöner Antrunk, füllend, weich,  
«ein Wein zum Träumen». Man freut sich auf  
einen solchen Wein. Ein klassischer Thurgauer  
Blauburgunder, Gratulation und Applaus!

### 17 Gamaret 2009

Eingereicht von: Leo Nyffenegger  
Sein Rebberg liegt in Buhwil im Thurtal bei  
Bürglen, Kelterung durch Peter Egloff.  
Gamaret ist eine Kreuzung Pinot x Gamay;  
die Traube ist sehr lockerbeerig; geeignet für  
«faule Winzer», weil weniger Unterhalt not-  
wendig; Wymmet am 6.10.2009, 87° Oechsle,  
sehr reif

Schöne Farbe  
Nase: Beerenaroma, rauchig bis Brombeeren  
Gaumen: Gute Säure, ein wenig Gerbstoff

### 18 Bagwer 2009

Eingereicht von: Gregor Gwerder  
Assemblage von 53% Solaris mit 88° Oechsle  
und 47% Johanniter mit 108° Oechsle;  
Johanniter ist eine resistente Neuzüchtung;  
vergoren mit Hefe W15

Farbe: Schöne intensives Gelb  
Nase: Gäraroma macht sich bemerkbar  
Gaumen: Frische Säure, schmelztreibend,  
leichte phenolische Art.  
Eine Bentonitschönung wäre gut gewesen.

### 19 Gewürztraminer 2009 – «C'est la Wii»

Eingereicht von: Hans Lässer  
Gewürztraminer ursprünglich aus dem Elsass  
und dem Tirol stammend; Probleme mit Fäul-  
nis, weil kompakte Traubenstruktur, hohe  
Laubwand; geerntet mit 98° Oechsle, deshalb  
wenig Säure

Farbe: Schönes kräftiges Gelb  
Nase: Breite Fruchtaromatik, reife Beeren  
Gaumen: Schöner Antrunk, «tut auf» füllend,  
wenig Säure, würde mehr ertragen im Gau-  
men.

### 20 Cabernet Rubin 2009

Eingereicht von: Georg Hess (Weingut  
Schmidheini Höcklistein)  
Zugabe von 10% Blauburgunder; 50% in  
neuen, 50% in 2-jährigen Eichenfässern aus-  
gebaut

Farbe: Intensives Rot  
Nase: Feine Aromatik, noch jung, nicht fertig  
Gaumen: Trocken, Gerbstoffbetont, jetzt  
noch zu herb, braucht noch etwas Zeit, er  
kommt schon noch!

Mit diesem Wein, entstanden dank der Bera-  
tung von Georg Hess, war das Ende diesjähri-  
gen Degustation erreicht, einer «einmaligen  
Degustation» wie Georg Hess sie nannte,  
organisiert vom «genialsten Hobbywinzer-  
Club, den es gibt». Hansruedi Beeler bedankte  
sich bei Georg Hess für seine immer fach-  
kundige und blumig wirkende Degustations-  
leitung mit einem Blumenstrauss, den seine  
Frau Ruth überreichte.

Präsident Martin Frei bedankte sich ebenfalls  
für diesen wunderschönen und immer wieder  
einmaligen Anlass bei Georg, aber auch bei  
Hansruedi, Ruth und Heidi für die Vorberei-  
tungen und die Imbissplatten, die laufend  
nachgeschoben wurden. Er wünschte allen  
eine schöne Adventszeit und ein frohes  
Wiedersehen an der GV am 22. Januar 2011.

*Hans Rutishauser*

## Nachrichten

### Zork statt Kork

Am Rande der HWCS-Jahresdegustation  
zeigte uns Hansruedi Beeler einen neuartigen



Flaschenverschluss  
der australischen  
Firma ZORK aus Ade-  
laide. ZORK ist eine  
Alternative zum  
Korkzapfen und zum  
Drehverschluss. ZORK  
besteht aus einer  
robusten  
Aussenkappe und  
einem Erstöffnungs-

band, sowie einer inneren Metallfolie. Die  
Flasche kann nach dem Einschenken wieder  
vollständig verschlossen werden. Bestehende  
Abfüllmaschinen können ohne Schwierigkeit-  
en angepasst werden. Kosten: 15 €-Cents  
pro Zapfen.

### Nächste Jahres-Degustation

Anlässlich der Jahresdegustation wurde auch  
gleich der Termin für die Degustation 2011  
festgelegt. Sie findet am 5.11. im Ritterhaus  
unter der Leitung von Georg Hess statt.

### IMPRESSUM

Herausgeber:  
Hobbywinzerclub Schweiz  
www.hobbywinzer.ch  
Präsident: Martin Frei  
Ruchweid, 8913 Ottenbach  
president@hobbywinzer.ch  
Redaktion:  
Norbert Jansen, Aktuar  
In der Fina 26, 9494 Schaan  
norbert.jansen@powersurf.li