

Degustation der eigenen gepflegten Weine im Ritterhaus zu Uerikon am 17. 11.2007



Ritterhaus Uerikon erbaut 1531. Besitz des Vereins „Ritterhaus Uerikon“

Hansruedi Beeler, unser Kassier übernahm zusammen mit seiner Frau Ruth die Aufgabe diesen bedeutenden Anlass der Degustation der eigenen Hobby-Winzer-Weine zu organisieren. Angerückt mit Tischpapier, Blumenstöcken und Dekorationsmaterial sowie Käsesorten, Trockenfleisch und Brote für die diversen Platten für eine würdige und stimmungsvolle Weindegustation. Um 11.00h konnte der geschichtsträchtige Kellerraum übernommen werden. Sogleich wurden Tische und Stühle aufgestellt, eingeordnet und mit der Dekoration begonnen, wobei auch Heidi mithalf. Auch der Warm-Luftofen wurde in Aktion gesetzt, denn es ist kalt.



Dekorierte Tische sind bereit für die Hobbywinzer

In der Zwischenzeit hat Ruth und Heidi und weitere Helfer schön angerichtete Käse- und Fleischplatten, nebst verschiedenen Brotsorten zubereitet und auf die Tische verteilt. Zum Degustieren gehört ja auch das „Zwischenhineinessen“. Herzlichen Dank.

Pünktlich um 14.45 konnte Hansruedi 30 Hobbywinzer an den festlich hergerichteten Tischen begrüßen. Einen besonderen Gruss entbot er unserm Ehrenmitglied Georg Hess. Trotz seinem hohen und zeitaufwendigem Amt als Schwyzer Regierungsrat findet er immer wieder Zeit um mit Begeisterung die einzigartige und bei den Hobbywinzern beliebte Weindegustation der eigenen Gewächse zu leiten. Herzlichen Dank Georg.

Georg Hess seinerseits begrüsst „seine“ Hobbywinzer und ist sehr gespannt was für Weine heute präsentiert werden. So habe er als Vergleich einige mit Fehler behafteten Weine mitgenommen. Für die grosse Menge von verschiedenen Weinen und Proben der Hobby-

Das stattliche Riegelhaus in Uerikon, direkt am Zürichsee mit seinem spätgotischen Fachwerk strahlt noch immer eine herrschaftliche Würde aus und erinnert an die Zeit der adeligen und klösterlichen Herrschaften. Ritter Albrecht stiftete seine Güter in Stäfa, Uerikon und Hombrechtikon 1315 dem Kloster Einsiedeln. Die Anlage ist heute im Eigentum der Gemeinde Uerikon.

Nebst dem Rittersaal ist auch der mächtige Ritterhauskeller ein besonderes Prunkstück des gut erhaltenen und renovierten Gebäudes. Meterdicke, unverputzte Bruchsteinmauern und eine mächtige Balkendecke prägen den ritterlich, anmutenden Kellerraum. Das grosse Cheminee ermöglicht eine angenehme, vor allem aber eine nostalgische Beheizung des grossen Raumes. In der angrenzenden Office-Küche können Imbisse und Diners vorbereitet werden.

Winzer, von Georg bereitgestellt, musste er zügig vorangehen mit einschenken, aufteilen und verkosten dieser Spezialitäten. Gespannt waren wir natürlich auf seine kompetenten Kommentare, Kritik und Tipps zu möglichen Verbesserungen. Nach dem er mehr als 20 verschiedene Weine geordnet hatte, konnte die Degustation beginnen.



Georg Hess erläutert mit Begeisterung die Feinheiten der Degustation



Aufmerksam werden die Kommentare und Tipps von Georg entgegen genommen, um noch eine Verbesserung im Geschmack zu erreichen.

Die Kommentare von Georg sind immer kompetent und von grosser Sachkenntnis, kritisch, aber nie zerstörend. Dazu kommen auch die dargelegten Erfahrungen der Hobbywinzer, wie sie die Reben gepflegt und die Trauben verarbeitet haben. Ein solcher Austausch von Erfahrungen ist für uns alle wertvoll.



Ein sehr reichhaltiges Angebot von verschiedenen Weinen

In Reih und Glied standen etwa 40 Flaschen aus 22 verschiedenen Wein-provenienzen aus unterschiedlichen Gebieten, Rebsorten und Kelterungen. Georg Hess bemühte sich bei allen Weinen die Nuancen, Qualitäten und besonderen Eigenschaften heraus zu erläutern oder auch Tips für Verbesserungen zu geben.

1. Degustation: **Proseco des Veneto**, von Martin Frei
Ganz normal als Weisswein angebaut, trocken.
Klare, spitzige Säure, ein wenig Gerbstoff. Könnte noch ausgefällt werden mit Eiweiss, nicht ganz klar, weil grob gefiltert, dieser Tropfen darf genossen werden, ein schöner Aperowein.
2. **Elbling**, von Reini Bachmann
Diese Traube, hauptsächlich in Trier (Rheinland) angebaut ist mit Edelsäure ausgestattet. Aromatisch neutral.
BSA ausgeführt, milde Säure ist eingebunden, viel Säure Wurde genommen. Schöner Abgang, dem Räuschling ähnlich. Die Rebe ist ein Massenträger und muss stark zurück geschnitten werden, um noch 74 Oechsle zu erreichen. Bei vollem Behang ergäben sich etwa 58 Oechsle.
3. **Riesling x Sylvaner 06** von Rolf Sigg aus Uetikon:
Ertrag: 187.6 kg, 79° Oechsle, kein BSA, auf Feinhefe belassen, nicht klar filtriert.
Nase: Wenig aromatisch, schön auf der Säure, leichter Gerbstoff von der Feinhefe. „rassige Säure“ etwas Spezielles
4. **Johanniter 2006** von Peter Fluri Gachnang TG
Johanniter, Kreuzung von Riesling und Ruhländer Gutedel Interspezifische Sorte, Bio-Wein ohne spritzen.
Lage am Iselisberg, gelesen mitte Oktober mit 94° Oechsle.
BSA durchgeführt, Hefe W15 keine Schöning, nur Filtration. War lange trüb, Abfüllung ende April.
Rechte Farbintensität, weil spät gelesen. Leicht bitter, gut konserviert, Nase intensiv, Gaumen leichter Foxtton?
Hat recht Gerbstoff und Alkohol – ein Charakter-Wein.
Man hätte eine Bentonitschöning machen können. Sollte etwas früher gelesen werden, nicht zu fest auspressen, dann besteht auch keine Gefahr von Foxtton.
5. **Savognin Blanc vom Solzberg 2006** Peter Meier
Ertrag 500-800gr/m² 75-85° Oechsle Maischenstandzeit 5-8 h, Pressen, entschleimen. Gärung mit W 15, BSA Batonage ende Jahr durchgeführt.
Nase wie parfümiert, in der Aromatik ausgeprägt harte Säure, ganz leichter Essig (Nagellack) aber nicht störend
Es unterstützt die Aromatik. Gerätschaften jeweils spülen.
Sehr schöner Wein



Beim degustieren



Gespannt werden die Kommentare angehört

6. **Pinot Gris** Schaffhauser Herrenberger Conrad Frei
Aeltester Rebberg SH von 1353, „Klon vom Herrenberg“
100° Oechsle, kein BSA, Alkohol 13.7%
Im Bouquet ein klassischer Pinot Gris mit Honigaroma, im Gaumen schöner Antrunk, nachhaltig weicher Abgang, Säure gut eingebunden, ein schöner Pinot Gris
7. **Pinot Gris Bio** von Neuenburg Christian Rossel
Hat eine Mostoxidation, sollte nicht in weisser Flasche abgefüllt werden. Zu lange an der Luft vor der Gärung, spricht nicht an wie Pinot Gris. Starke „Luftnote“, ein wenig „Nagellack“ nicht als P.G. erkennbar. Im Gaumen verhalten komische trockene Gerbstoffe treten hervor, leichtes „gräuelen“ zerstört die Struktur, vermutlich Probleme bei der Ernte oder bei der Verarbeitung.
8. **The last Tango, Cuvée blanc + noir**, von A.+ Y Deger
Seyval blanc + Pinot Noir rosé, Farbe „Schiller“ Erdbeer/Himbeer Aroma, Gäraromatik von Apfel/Birnen. Auf Säure stehen lassen (Seyval blanc) Im Gaumen sehr hart auf der Säure. Sollte rasch getrunken werden.
9. **Blau Burgunder, klassischer Rosé** Conrad Frei
Sehr hell, fast Federweisser, Nach dem mahlen nicht gepresst, sondern auf der Maische nur abgezogen, Ablauf - Saft nach dem Abbeeren. 96 Oechsle, 20.10. gelesen, überreif, es kommt viel in den Saft.
Im Antrunk recht aromatisch, Früchtearoma, Frisch im Gaumen, angenehm nachhaltig, tut auf.
10. **Rose Regent von Kerzers**, Südhang, Ruedi Rufer
Gelesen am 2.10, mit 84 Oechsle, 1.1kg/m²,
3 Spritzungen, 1 x vor der Blüte 2x nach der Blüte
Aromatik: Himbeer, schön leichtes Zwickli von „Nagellack“
Tut auf im Gaumen mit frischer Struktur, schöner Abgang.



Georg kommentiert die Weine und gibt Tips für Verbesserungen

11. **Chamursin Rosé vom Tessin**, Walter + Ruth Keller
Gelesen am 30.09. mit 84° Oechsle, 2 h auf der Maische, Gärdauer 2-3 Wochen, später BSA durchgeführt. Feine Farbe, rechter Gerbstoff, Säure markant kräftig im Gaumen, hat etwas viel Gerbstoff, aber ein Charakterwein

12. **Kornellen-Wein, Kornelkirsche, Cornus mas**
Werner Deichmann



Zierbaum mit roten Früchten (Tierlibaum)
Vitamin P-Gruppe, vollreife Früchte als Vitamin C
Mittelalterliche Heilpflanze
Verwendung als Konfitüre mit leicht säuerlichem Geschmack
Säfte sind erfrischend wie Süssmost
Wein Likör
Cornus mas, ein Hartriegel-Gewächs. Rezepte zu Konfitüre und Wein etc.

Kornelkirsche kein Wein aus Trauben
Früchte auspressen, Saftgärung, 11gr./lt, Alkohol 11%
Rezeptur: 5 kg Früchte + 6 lt Wasser, 2,5kg Zucker 15ml Antigeliermittel 4gr. Hefenöhrsalz, Zuchthefe
Schönes Rosa, Nase Fruchtgeschmack, süsser Antrunk, spitzige Säure, Nachgang flach, wenig Körper, mit Restsüsse.
Bemerkenswerter Tropfen, interessant auch als Heilmittel.

13. **Blau Burgunder** grpbfiltriert Conrad Frei
Der Wein war im grossen Fass sehr lange trüb, erst nach 1 Jahr wurde er klar. Intensive Aromatik weil nicht filtriert. Komplex, eventuell kurz vor abfüllen durch weiche Filterschichten lassen. Nase: klassische rote Beeren, Gewürznoten wie Nägeli. Tut auf im Gaumen, Struktur gut, Abgang eher kurz, keine bitteren Gerbstoffe, junger BB.



Fast andächtig wird den Ausführungen von Georg gelauscht

14. **Blau Burgunder jedoch feinfiltriert** Conrad Frei
Antrunk: Klarer frischer Abgang, liegt länger im Gaumen, beide schön gemacht. Abfüllen ohne Filtration vom Fass birgt das Risiko der bakteriellen Nachgärung in sich. Ist möglich wenn absolut sauber gearbeitet wird.



Ursula und Conrad Frei achten auf die Ausführungen von Georg.

15. **Bottighofer Blauburgunder Barrique** 2006 und 2003
Heidi und Hans Rutishauser, Bottighofen
Gelesen am 18.10 mit 93 Oechsle, Maischenerwärmung Auf 75° für 1 Minute, zurück auf 40°, Standzeit 16 h, BSA im Stahltank, Ausbau während 5 Monaten im 2 mal gebrauchten Barrique. Es ist ein dichter Wein
Gute Gerbstoffstruktur, schöne Aromatik, stützend, wenn der Ausbau in einem gebrauchten Fass erfolgt. Kräftiger BB, gute Korpulenz. Der BB 2003 hat eine Dörrzwetschgen-Aromatik, schön eingelegt zum sofort trinken. Der 03 könnte im Gaumen auseinander fallen. Aromabilde lebt.



Werner Deichmann (links) und Miggi Weiss verfolgen die Kommentare

16. **Blau Burgunder Barrique** Schmidheiny von Balgach
12 Monate im Barrique. Gerbstoffreich, weniger dicht. Gerbstoff betont, Aromatik bleibend, 3 Jahre in der Flasche sollte nicht zu kalt getrunken werden.

17. **Regent von Kerzers**, Ruedi Rufer
3 Spritzungen, Maischenvergoren, schöne Farbe reduktiv dunkel, junge Frucht (Brombeeren), nicht ganz sauber, leichter Fasston (Fassreinigung?) Aromatisch ausgebaut, im Gaumen spröder Gerbstoff, mehr über die Luft laufen lassen, umziehen. Oxidativ behandeln

18. **Regent San Dominiano** von Anton + Erika Fischer
Zwischen 90 – 100° Oechsle, 12.1% Alkohol
Gewaltige Farbe, Krautböckli (Schwefelverbindung) über Luft laufen lassen, umziehen, oxidativ behandeln.
Anfällige Sorte auf „Bock“ Tip: über ein Kupfersieb laufen lassen, dann ist er draussen. Sehr dicht, hat wenig Säure 5.3gr/lt. Je reifer desto weniger Säure

19. **Chambursin Tessin**, Walter und Ruth Keller
Gaumen füllender Wein mit viel Gerbstoff, viel Farbe von 84° Oechsle auf 92° aufgezuckert. 72 h an der Maische, braucht viel Luft, nicht filtriert. Gerbstoff würde sonst herausfiltriert, reduktiv in der Nase, wilde Aromatik nach Holunder und Brombeeren, intensive Frucht, leichte feine „Krautnote“, Nicht zu stark pressen.

20. **Dolceto Piemont**, Monika und Miggi Weiss
 1000 Stöcke, 13% Alkohol, PH Wert 3,25
 Junge, sehr intensive Farbe, Bouquet nicht typisch, feine Fruchtaromatik, Zwetschgen/pflaumen Konfitüre, keine Fehler, Gaumen sehr viel Gerbstoff, Säure gut, dichte Frucht, Eiweisschönung würde Gerbstoff reduzieren. Ist in 3 – 4 Jahren gut zu trinken. Steht schön da. 2 gr. Säure herausnehmen, wird geschmeidiger, aber nicht mehr typisch Dolceto.

21. **Merlot Col di Stella** Vater von Martin Frei
 Es ging alles gut bis zur Gärung. 96° Oechsle, 6.2 gr/l Säure, Farbe intensiv, Mostoxidation, das Traubengut hatte 22°, die Gärtemperatur lag bei 25°, nach 66h abgepresst. Probleme mit „Immer voll Tanks“ Es muss kontrolliert werden, dass keine Luft dazu kommt. Filtriert im April. Fasertanks verwenden.

22. **Merlot de Cadenazzo**, Hilde + Res Dubs, Peter Meier
 Gelesen ende September, sauberes Traubengut. Maischengärung bei 37° , 95° Oechsle, 13.5% Alkohol Gesamtsäure 5.7gr/lit, Ausbau in französischer Eiche, 2/3 des Quantums im einjährigen Barrique, 1/3 in neuem Barrique. Keine Filtration, ohne Schönung. Kräftige Frabe, viel Aroma, gehaltvoll (Tabac) im Gaumen
 Schöner Antrunk, reif, guter Abgang.



Ob Reini Bachmann die kritischen Kommentare studiert?



Kritisch wird die letzte Provenienz eines Merlot getestet „So das wars“ wird sich vielleicht Georg Hess gedacht haben?

Die Zeit war während dieser Degustation, den Kommentaren und Diskussionen nicht stehen geblieben. Schon war es nach 5 Uhr und einige unserer Hobbywinzer dachten intensiv ans Heimgehen.

Georg hat sich eine grosse Mühe gemacht alle Weinproben sachlich zu betrachten und zu kommentieren ohne aber nur im Geringsten verletzende Bemerkungen zu gebrauchen. Auch bei nicht ganz optimalen Weinen ist er immer bereit freundschaftlich eine Empfehlung oder einen Rat zu geben

wie das Bouquet, der Abgang oder die Frische verbessert werden könnte.

Lieber Georg, wir danken Dir ganz herzlich für Dein Engagement bei uns Hobbywinzer, dass Du uns mit Deinen fundierten Fachkenntnissen des Rebbaus und der Oenologie unterstützest. Wir haben an diesem Degustationanachmittag wieder viel dazu gelernt. Es war ein Vergnügen Deinen spritzigen und spontanen Kommentaren in lockerer Atmosphäre zu zuhören. Ganz herzlichen Dank.



Als Dank für die Degustation überreicht Ruth einen Blumenstrauss (der Kuss wurde durch die Blumen abgedeckt, schade)



Hansruedi als Organisator des Anlasses bedankt sich bei Georg



Präsident Martin Frei dankt allen Hobbywinzern für ihr Mitmachen. Mit grossem Applaus und Dank wird Georg Hess verabschiedet.

Martin Frei dankt den Hobbywinzern, welche die eigenen Weine zur Degustation mitbrachten noch speziell. Von solchen Veranstaltungen, Aktivitäten, kritischen Kommentaren und gegenseitigem Erfahrungsaustausch lebt unser Hobbywinzer-Club. Vielen Dank – bis zum nächsten Anlass an der GV

Ein Dank geht aber auch an Ruth und Hansruedi für die tadellose Organisation und die immense Vorbereitung dieses wichtigen Anlasses. Ihr habt das wirklich vorzüglich gemanagt.