

Degustation der eigenen gepflegten Weine im Ritterhaus zu Uerikon am 18. 11.2006



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

Yasar Deger, als Organisator dieses traditionellen Degustationsanlasses begrüßte die anwesenden Hobbywinzer mit ihren eigenen Weinen. Einen besonderen Gruss entbot er unserem Ehrenmitglied Georg Hess. Trotz seinem hohen und zeitaufwendigem Amt als Schwyzer Regierungsrat findet er immer noch mit Begeisterung Zeit die einzigartige und bei den Hobbywinzern beliebte Weindegustation der eigenen Gewächse zu leiten. Herzlichen Dank Georg.

In einem kurzen Ueberblick der letzten Jahre 2003-2006 erwähnte Georg Hess das heisse Jahr 03 mit wenig Aromatik, jedoch Gerbstoff und alkoholreich, dann 2006 als „Stiellähmejahr“ mit ausgeprägter Magnesiuminsufizienz, etwas Graufäule und kleinerer Ernte. 2005 war guter Durchschnitt. Es stehen nun 17 verschiedene Weine zur Degustation bereit.

In der Zwischenzeit hatten gute Geister (Adriana, Yasar und ihre Helfer) schön angerichtete Käse- und Fleischplatten, nebst verschiedenen Brotsorten aufgetischt. Zum Degustieren gehört auch das Zwischenhinein essen. Für die feierliche Tischdekoration waren Yasar und Adriana Deger besorgt. Herzlichen Dank

In Reih und Glied standen 17 verschiedene Weinprovenienzen 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
Gärung fertig, grobfiltriert, ist noch ein wenig trüb 2006 aus dem Tank. Martin: Gute Ernte sehr reife Trauben mit 86° kein BSA 5.4 Säure, Alkohol 12%, lokale Hefe. Darf nicht viel Luft haben wegen der Oxidation, ist eingebraunt.
Nase: Frisches Apfelmöstaroma, verhalten, leicht säuerlich
Gaumen: Gestützte Säure, phenolischer Teil in Feinhefe angenehmer Schmelz, voller Wein, schön gelungen, steht schön, ruhen lassen, Hefe gibt Aromatik ab. Besser als letztes Jahr.
2. **Riesling x Sylvaner 06** von Rolf Sigg aus Uetikon:
liegt noch auf der Weinhefe. Ernte Anfang Oktober mit 79 Oechsle. Normale Gärung Hefe W15 ohne BSA, eingebraunt und abgezogen.
Nase: Etwas kantige Säure, mit W 15 doppelt gestützt, keine Restsüsse, Rhabarber-Stachelbeer-Geschmack. Gut gelungen, ruhen lassen, später klar filtrieren.

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 (neueingerichteten) Office-Küche können Imbisse und Dinners vorbereitet werden.



Im würdigen Keller de Ritterhauses wird den weinfachtechnischen Erläuterungen von Georg Hess zugehört

Georg Hess voll in seinem Weinelement erläutert sehr verständlich Die feinen Nuancen in Nase und Gaumen. Die Jacke hat er abgelegt

3. **Riesling x Sylvaner 04** Walter Ehrensberger Glattfelden
1000 m2 Rebfläche, 900 Flaschen, 2 Barrique 8 Mt., Rest im Stahltank, dann zusammen gebracht. Säure 5.5, guter Einbrand. Kein BSA ,Kelterung durch Urs Bircher
Nase: Hat Vanilin-Aroma, wenig Holz, Fruchtroma Muskat muss im Vordergrund sein. Schön gemacht. Barrique verstärkt die Oxidation.
Gaumen: Kein grobes Holz, Aroma bleibt, Gerbstoff „frisst“ Säure. Empfehlung nicht mehr als 1/3 im Holz, da sonst das Muskat-Aroma überdeckt wird.
4. **Pinot Grigio 2005** von Alois und Claudia Schuler, Altdorf
Mit 95 Oechsle geerntet, sehr gefällig mit Weinbeeraroma. Intensiv in der Nase wie getrocknete Aprikose, leichte Rest-Süsse, gefällt uns sehr.
5. **Johanniter 2005** von Peter Fluri Gachnang TG
Johanniter, Kreuzung von Riesling und Ruhländer Gutedel

Interspezifische Sorte, 2 x mit Cyrano gespritzt. BSA durchgeführt, Hefe W15 später wird filtriert, ca 100 lt. Sehr hell Offene Standengärung ergäbe mehr Farbe.

Nase: Weinbeeraroma, steht gut in der Säure, gelungen. Sollte nicht ins Barrique, da sonst das feine Fruchtaroma zerstört würde.

Heute stehen Assemblagen im Vordergrund mit mehreren Sorten Trauben und Aromen wird der Wein interessanter.

6. **Pinot grigio** von Alois Schuler Altdorf: Ernte mit 95 Oechsle

Nase: Weinbeeraroma wie beim Johanner, Intensiv in der Nase wie getrocknete Aprikose.

Gaumen: Frisch in der Säure, leichte Restsüsse, gut Gemacht, ein sehr gefälliger Wein.

7. **Blanc + Noir** von Adriana und Yasar 2005, ausgebaut von Rolf Sigg. Traubengut: Seyval blanc + Pinot noir nicht in besonders gutem Zustand, kleine Menge 82 ° in der Welt einmaliger Cuvée, schwierig im Ausbau, nicht filtriert, eingebrannt.

Farbe lachsfarbig, Nase: Frucht einerseits Himbeer-Melone und etwas undefinierbares wie Azetal. Im Gaumen schön eingestellte Säure, gut gemacht aus diesem Problem heraus.



8. **Regent aus Kerzers 2005** mit 85 Oechsle von Ruedi Rufer Ende September gelesen, Rosé direkt abgepresst, 3 x Cyrano gespritzt und 1 x Switsch. Rosa Farbe behalten (nicht oxidiert) frische beerige Art. Gaumen: Verspielt, feine Säure, sehr fruchtig, nicht süß, gratuliere Ruedi, schön gemacht.

9. **Bottighofer Blauburgunder 2005** von Heidi+Hans Rutishauser Gelesen am 29.10 mit 86 Oechsle. Vespenplage vor der Ernte, (3 Jahreszyklus) Gegoren bei perfekter Maischenerwärmung in der Kellerei Rutishauser Scherzingen. Sauberer Wein in Perfektion ohne Fehler Gaumenfüllend, jugendlich, noch nicht trinkreif schöne Dichte, frischer Ostschweizer gut zu Wild. Schön gemacht.

10 **Maienfelder Barrique 2003** mit 121 Oechsle Betina und Rico, gelesen am 22. 09. 2003 Nase: Nägeli, Lorbeer, intensiver würziger Wein, alle Aromen, entwickelt sich gut, wenig Frucht in der Nase, gut gestützt. In Garaffe zum Lüften, (wurde mit Goldmedaille ausgezeichnet), vergleichbar mit bestem Burgunder. reiche Art, schöner Schmelz und Holz, Wein zum geniessen.

11. **Chamboursin 2005**, 93 Oechsle v. Walter + Ruth Keller Agarone Sopra Ceneri, 10 gr. Säure, 66 h Maischen-

gärung, Hefe W 15, BSA durchgeführt, 5 x umgezogen in Faserplasttanks, keine Filtration. Farbe: sehr helles rot, Nase fruchtig und gefällig, kein Fehleroma, Komplexität gut. Gaumen: kurzer Antrunk, dann kommt die Säure (6.8), sollte mehr entsäuert werden.

12. **Chambursin 2005** auf 700 m Höhe Ponto Valentino im Bleniotal mit 86 Oechsle von Hans Frei Probleme mit Stiellähme, bis zur Hälfte herausgeschnitten. Nase: Maggikraut (leichter Boxer) beim Einbrennen nicht Einfach. Frucht ist zurück gegangen, weil Kleinmenge, nicht mehr so strahlend in der Frucht. Gaumen: Säure schöner, Aromatik gut, kein Maggikraut Mehr, breiter abgestützt.

13. **Bondola 2005** 74 Oechsle v. Ruth und Walter Keller zur Hälfte abgeschnitten, 10 % Merlot, wenig Chasselas, aufgezuckert auf 84 Oechsle, 2 Tage Maischengärung. Nase: Sauber Nostrano, Aroma Johannisbeeren. Gaumen: Kurzer Antrunk, schöne Säure, Gerbstoff, wenig Nachhaltigkeit es könnte noch etwas Säure entnommen werden.

14. **Merlot/Cabernet von Veneto 06** Martin Frei, vom Tank 96 Oechsle guter Zustand des Traubenguts, Maischengärung 72 h, BSA ausgeführt, grobfiltriert, eingebrannt. Nase: Cassisnote Pfeffer, Tabak, Lebkuchenaroma, reife Früchte sehr schön. Gaumen: reich, breit, würzig noch etwas rau. Interessanter Wein, schön gemacht. gratuliere

15. **Regent 2005** 85 Oechsle v. Rudolf Rufer Kerzers.. Normale Maischengärung, im Stahltank ausgebaut. Nase reife Brombeeren intensiv, Chabisnote („leichtes böckli“) Merkapton. Gaumen: verschwindet das „böckli“, schöner Antrunk, Säure greift, schöner gestützter Wein. Während der Gärung gut lüften.

16. **Merlot del Ticino 2004** Bleniotal v. Ricardo Bättig 93 Oechsle, 4 Wochen Maischengärung, auf 40° geheizt um Gerbstoff zu holen, abpressen, 1 jähriges Barrique 15 Mt Ausbau, filtriert. Nase: Schwarze Johannisbeeren, grüner Pfeffer, sauber kräftig. Gaumen: Aftakt mit gutem Aroma, nachhaltig, perfekte Gerbstoffstruktur, schöner Wein

17. **Zweigelt Rebgut Schmidheiny Rheintal 2005** 2-jährige Rebe, Barrique in franz. Eiche. Gaumen: Rauchiger Schinken, schöner Antrunk, gefällig, Frucht kommt wenig heraus. Gereifte Aromatik. In 900 lt fassendem Holzfass ausgebaut

Gespräche vor der Degustation

An schön gedeckten Tischen erwarten wir interessante Weinproben unserer Hobbywinzer. Wo gedeihen die schönsten Weine?? Feierlich und schon fast andächtig beurteilt Georg Hess die präsentierten Weine der Hobbywinzer aus seinem reichen Erfahrungsschatz als Oenologe und Weinbaudozent

Der Gläserklang der Degustation ist verklungen, das „Fachsimpeln“ über Weinbau und Weinaufbereitung setzt sich aber fort.



Yasar hat ein wärmendes Feuer entfacht für Körper und Seele
Den Gaumen erwärmt der Wein.

Es war eine Freude Georg Hess zu belauschen wie er mit seiner grossen Fachkenntnis, oftmals in blumiger Sprache, die Merkmale, die herausragenden feinen Genussnoten, aber auch kleinere Ungereimtheiten der 17 verschiedenen Weine, in humorvoller Art überbringen konnte. Nicht immer können Spitzenresultate erzielt werden. Wir haben es mit etwas sehr Lebendigem zu tun, wo auch die Witterung, die Lage, das natürliche Umfeld, aber auch die technischen und arbeitsintensiven Möglichkeiten und das gezielte Wissen zum Gelingen einer besonderen Weinqualität beitragen. So gesehen haben wir wieder viele gute Tips erhalten und dazugelernt. Herzlichen Dank Georg.

Einen besonderen Dank gilt Yasar und Adriana Deger für die tadellose Vorbereitung dieses Traditionsanlasses. Ein herzliches Dankeschön für die ansprechende Dekoration auf den Tischen und die angerichteten Käse und Fleischplatten, nebst dem knusprigen Brot. Die Degustation wurde zum wirklichen Genuss und Vergnügen. Danke auch an Martin Frei, unserm Präsidenten, der es immer versteht interessante, lehrreiche Anlässe zu planen.



Auch der Aktuar macht sich fleissig Notizen über die beurteilten Weine, und den fachlichen Erläuterungen von Georg Hess

Verfasser des Degustationsberichtes: Hans Rutishauser, Aktuar



Intensive Gespräche über das Weinjahr?? Am gedeckten Tisch



Degustieren am gedeckten Tisch, Käse- und Fleischplatten



Georg Hess mit seiner australischen Oenologie-Assistentin



Gespräche und Erfahrungsaustausch unter den Hobbywinzer