

# RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Dezember 2013

## Grossartiges Finale des Rebjahres 2013

**Mit insgesamt 23 Weinen – 8 weissen und 15 roten – bedeutete die diesjährige Jahresdegustation eine neue Herausforderung für unseren Experten Georg Hess.**

Er nahm die Herausforderung gerne an, wie er sagte, denn die Degustation des Hobbywinzerclubs sei «eine einzigartige, wie sie es nirgends auf der Welt gibt». Zwei Trends seien in der diesjährigen, grossen Auswahl erkennbar: Zum Einen, dass gleich mehrere Solaris eingereicht worden seien, zum Andern, dass es bei den Roten viele Assemblagen zu verkosten gäbe.

Vor jedem Teilnehmer standen zwei Degustationsgläser, was Gelegenheit bot, immer zwei Weine miteinander zu vergleichen.

### **Der Reigen beginnt**

Die Degustation begann mit dem Vergleich von zwei Solaris-Weinen.

### **1 Solaris Rütihof 2013**

Eingereicht von Silvio Buchholzer, Erich Schönenberger und Christian Wetli

Die Reben wurden vor und nach der Blüte gegen Mehltau gespritzt und mit 95° Öchsle am 7. September gelesen.

Farbe: Sehr helles Gelb

Nase: Fruchtiger Ansatz, aber wegen Mosttönen nicht optimal

Gaumen: Interessante Aromen, leichte Mostoxydation, aber schöner Antrunk

Abgang: Zitrusaromatik, nachhaltig, schliesst mit schöner Säure

### **2 Solaris Stammheim 2012**

Eingereicht von Migg und Monika Weiss

Die Ernte wurde zur Hälfte sofort gepresst, die andere Hälfte mit Trockeneis heruntergekühlt.

Farbe: Bleiches, helles Gelb

Nase: Verhalten



*Zum ersten Mal fand die Jahresdegustation in der Trotte Ise-lisberg bei Frauenfeld statt. Sie wurde 1748 erbaut und diente als Aussen-trotte der Kartause Ittingen.*



*Grundlage dieser RÄBLUUS-Ausgabe bildeten die ausführlichen Degustationsnotizen von Hans Rutishauser (rechts), bei seiner Tätigkeit kritisch beobachtet von seiner Frau Heidi*

Gaumen: Schöner Antrunk, aber leicht lieblich (Restsüsse); weniger Säure als der Solaris vom Rütihof  
Abgang: Schliesst ab auf Gerbstoff von gedörrten Birnen

### **3 Riesling x Sylvaner 2012**

Eingereicht von Silvio Buchholzer, Erich Schönenberger und Christian Wetli  
Farbe: Intensives Zitronengelb, oxydiert  
Nase: Mostoxydation  
Gaumen: Säuerlich, neigt zum Essigstich

### **4 Cuvée aus Rysling x Sylvaner und Birs-taler Muskat 2013**

Eingereicht von Silvio Buchholzer, Erich Schönenberger und Christian Wetli  
Farbe: Es handelt sich um ein Fassmuster, deshalb noch trüb und bleich  
Nase: Wie Sauser, viel CO<sub>2</sub>, Bananen-, Leeches- und Gapefruit-Aromen  
Gaumen: Gute Fülle, steht auf der Säure, vielversprechend  
Abgang: anhaltend

### **5 Cuvée aus Johanniter und Solaris**

Eingereicht von Johann Gwerder  
Ein schlechter Jahrgang, konnte erst am 11. Oktober gelesen werden. Mit Wassereis gekühlt, Batonnage  
Farbe: Bleiches, zartes Gelb, wenig intensiv  
Nase: Recht verhalten, kaum Frucht (Äpfel, Birnen) keine Weinbeeren  
Gaumen: Harter Antrunk, Bitterstoffe auf der Zunge, wenig Säure und Gaumenharmonie  
Abgang: Kurz mit Hefeton, wahrscheinlich zu wenig Reduktionsschnitt im Rebberg

### **6 Johanniter «gefroren» 2011**

Eingereicht von Peter Fluri  
Wegen tiefer Lagertemperaturen war der

Wein während des Ausbaus vier Wochen gefroren.  
Farbe: Zartes Hellgelb, Trübstoffe (keine Filtrierung)  
Nase: Honignote mit etwas Mostaroma  
Gaumen: Schöne Struktur, Säure stellt sich ein, hat aber auch phenolische Ansätze  
Abgang: Trocknend kurz und wenig harmonisch

### **7 Sauvignon Blanc LUNA 2012**

Eingereicht von Gerda und Max Hauswirth Rebberg mit schwerem Boden, gesundes Traubengut, Reduktion auf 400 g/m<sup>2</sup>  
Farbe: Feines Zitronengelb, klar  
Nase: Intensiv: Stachelbeeren, Leeches, grüne Peperoni, Rhabarber  
Gaumen: Saubere Struktur mit stützender Säure; sehr schön gemacht  
Abgang: nachhaltig

### **8 Blanc de Noir 2012**

Ein Federweisser aus Blauburgunder, eingereicht von Monika und Migg Weiss  
Farbe: Schönes Hellgelb  
Nase: Etwas verhalten  
Gaumen: Zu kurz, Gerbstoffe und Säure, wenig Traubenaromatik  
Abgang: Rappiger Gerbstoff, wahrscheinlich durch bei der Pressung verletzte Stiele

### **9 Blauburgunder Humlikon 2011**

Eingereicht von Rolf Ribi und Lisa Wyss  
Farbe: Reifes, helles Weinrot  
Nase: Rauchig mit Schoko-Aromatik, wurde zu lange gekeltert  
Gaumen: Weicher Antrunk, breit, leicht bitteres Mandelaroma  
Abgang: Anhaltend

### **10 Blauburgunder Barrigue 2011**

Eingereicht von Markus Walser, Murg/Walensee, Ausgebaut im Barrigue von Schuler  
Farbe: Intensives, reifes Weinrot  
Nase: Stammt aus einem sauberen Eichenfass; harmonische Aromatik  
Gaumen: Schöne, gaumenfüllende Aromatik  
Abgang: Perfekt und nachhaltig  
Der Wein wird mit einem Sonderapplaus belohnt.

### **11 Gamaret 2012**

Eingereicht von Leo Nyffenegger  
Gamaret ist eine Rebe mit spärlichem Wuchs, die bei der Pflege entsprechend wenig Arbeit verursacht. Der 2012er wurde viermal gespritzt und spät gelesen.  
Farbe: Intensives, schönes Weinrot

Nase: Feine Fruchtnote, Rumtopf mit reifen Früchten, Zwetschgenkompott, Cassis  
 Gaumen: Weicher Antrunk, feine Frucht und wenig Säure  
 Abgang: Kurz, aber frisch, ein sogenannter «Säuferwein», der nicht zu warm getrunken werden sollte

### 12 Maréchal Foch 2012

Eingereicht von Madeleine Hager  
 Farbe: Intensives Weinrot  
 Nase: Lebkuchenaroma  
 Gaumen: Schöner Antrunk, Säure steht gut, flache Seite, Volumen fehlt  
 Abgang: Ein schön gemachter Wein mit lang anhaltendem Abgang, der aber etwas mehr Säure haben sollte

### 13 Vino del Gatto 2010

Eingereicht von Walter und Wanda Zindel  
 Gekeltert aus der Reblaus-resistenten Sorte Léon Millot, geerntet mit 105° Öchsle  
 Farbe: Intensives, dichtes Weinrot  
 Nase: Fruchtig mit Brombeer- und Zwetschgenaromen  
 Gaumen: Schöner Antrunk, gut strukturiert, «tut auf»  
 Abgang: Gerbstoffbetont mit etwas wenig Säure; die Zugabe von etwas Blauburgunder könnte diesen Mangel beheben.

### 14 Rosso di Dona 2012

Eingereicht von Walter und Wanda Zindel  
 Cuvée aus 40% Blauburgunder, 40% Gamaret und 20% Léon Millot aus einem Rebberg in Dona (Weiler oberhalb von Chiavenna), ausgebaut im Barrique  
 Farbe: Schöne, dichte Farbe, mit Purpureffekten  
 Nase: Rumtopf-Aromatik, Nelken, würzige Bratensauce; Barrique dominiert nicht  
 Gaumen: Schön gemachter Wein mit weichem Antrunk und breiter Frucht  
 Abgang: Schön und nachhaltig, Gratulation zu diesem Wein!

### 15 Stammheimer 2012

Eingereicht von Silvio Buchholzer, Erich Schönenberger und Christian Wetli  
 Cuvée aus Cabernet Cubin und Garanoir  
 Farbe: Dicht, leicht purpurrot  
 Nase: Der Wein hat offensichtlich in der Flasche eine bakterielle Nachgärung gemacht (Verunreinigung in der Flasche?)  
 Gaumen: Leicht säuerlich, die Gäraromatik schlägt durch, unharmonisch, nicht steril filtriert  
 Abgang: Kurz und verhalten

### 16 Rüdlinger Cuvée 2012

Eingereicht von Silvio Buchholzer, Erich Schönenberger und Christian Wetli  
 Cuvée aus Cabernet Cubin, Garanoir und Pinot Noir  
 Farbe: Intensives und dichtes Purpurrot  
 Nase: Gemüseböckser, Sauerkraut, Maggikraut  
 Gaumen: Belegt, wenig harmonisch, rau  
 Abgang: staubig

### 17 Rüdlinger Cuvée 2012

Eingereicht von Silvio Buchholzer, Erich Schönenberger und Christian Wetli  
 Im Unterschied zu Nr. 16 enthält dieser Cuvée keinen Pinot Noir.  
 Farbe: Purpur  
 Nase: Verhalten, wenig Aromatik  
 Gaumen: Trockener Gerbstoff  
 Abgang: Kurz  
 Eine Einweiss-Schönung hätte eine Qualitätsverbesserung gebracht.

### 18 Chrüsimüsi 2012

Eingereicht von Silvio Buchholzer, Erich Schönenberger und Christian Wetli  
 Cuvée aus Garanoir, Pinot Noir, Cabernet Cubin und Dirju Campbell (5%)  
 Farbe: Dunkles, intensives Weinrot  
 Nase: Fruchtige, dichte Note, Vielfruchtconfiture  
 Gaumen: Guter Antrunk mit schöner Struktur und breiter, gaumenfüllender Aromatik  
 Abgang: Sehr angenehm und nachhaltig, herzliche Gratulation!

### 19 Merlot 2011

Aus dem Bleniotal; eingereicht von Riccardo Baettig, Lis Camenisch und Marcel Gobalet



*Der kritischen Nase von Georg Hess bleibt nichts verborgen.*





*Ein herzliches Dankeschön zum Schluss: Herta Egli überreicht Georg Hess ein Geschenk für seine wie immer hervorragende Degustationsleitung.*

Farbe: Dichtes Purpurrot  
 Nase: Intensive Aromatik mit Leder-, Schokolade- und Tabaknoten, Landjäger  
 Gaumen: Kräftiger Antrunk, auf dem Gaumen etwas Gerbstoffe  
 Abgang: Sehr fein  
 Der Wein wird mit einem Applaus bedacht.

#### 20 Merlot 2011

Stammt von einem Bekannten von Riccardo Baettig aus Sonvico (Lugano) und wurde zur Beurteilung mitgebracht.  
 Farbe: Dichtes Granatrot; wurde nicht sauber filtriert und eventuell zu warm gelagert  
 Nase: Fehlerhaft, wahrscheinlich kam es in der Flasche zu einer bakteriellen Nachgärung; Karton- und Krautaromen, aber nicht klar definierbar  
 Gaumen: Im Antrunk hart, astringierend, trocknend  
 Beurteilung: Dieser Wein lässt sich nicht mehr retten, allenfalls kann er gebrannt werden

#### 21 Passione 2011

Eingereicht von Max und Gerda Hauswirth  
 Ein Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Cubin  
 Farbe: Extrem dichte Farbe, leichtes Purpur  
 Nase: Frische Aromen von jungen Früchten, Saftaroma, Holunder, Brombeeren  
 Gaumen: Öffnet sich und ist in seiner schönen Aromatik breit aufgestellt und gut säuregestützt; Nelkenaromen  
 Abgang: Im Aroma breit und nachhaltig; es wird interessant sein, diesen Wein in zehn Jahren erneut zu degustieren.

#### 22 Barbera d'Asti 2010

Eingereicht von Anton Fischer  
 Farbe: Schönes Weinrot, neigt zu Ziegelrot

Nase: erinnert an «Chriesibrägel»  
 Gaumen: Sehr schöner Antrunk, lebt auf der Frucht, Gerbstoff und Säure sind sehr harmonisch; ein schön gemachter Wein!  
 Abgang: Die Harmonie im Gaumen setzt sich im Abgang fort; herzliche Gratulation zu diesem Barbera!  
 Der Wein wird mit einem Applaus bedacht.

#### 23 Chambourcin 2011

Eingereicht von Norbert Jansen; gekeltert von Stefano Haldemann, Gudo  
 Nachdem der «Chambourcin-Pionier» Walter Keller den Weinbau aus gesundheitlichen Gründen aufgeben musste, bleibt die Erinnerung an seine Liebe und sein Engagement für diese Rebsorte. Norbert Jansen durfte viel von ihm lernen.  
 Farbe: Intensives, dichtes Purpurrot  
 Nase: Etwas CO<sub>2</sub>-haltig, duftet nach Brombeer- oder Holunder-Konfitüre  
 Gaumen: Sehr gute, gaumenfüllende Aromatik, nicht zuviel Gerbstoff und wenig Säure  
 Abgang: Nachhaltig, phänomenal gelungen!  
 Der Wein wird mit einem Applaus bedacht.

#### Finale des Rebjahres 2011

Präsident Migg Weiss betonte in seinem Schlusswort, dass dieses Finale des Rebjahres von der Menge und der Vielfalt her aussergewöhnlich gewesen sei und für die Degustationen der kommenden Jahre eine Verpflichtung darstelle. Mit Freude vermerkte er auch, dass zahlreiche Weine von jungen Neumitgliedern eingereicht worden seien, die frischen Wind in die Gilde der Hobbywinzer bringen. Er berichtete auch über die lange und mühselige Suche nach einem neuen Degustationslokal, die schliesslich bei der Trotte Iselisberg geendet habe. Seine Auswahl wurde mit einem Applaus bedacht.  
 Die Veranstaltung schloss mit einem Dank an Herta Egli, die für die Durchführung des Anlasses verantwortlich war und mit einer Geschenksübergabe an Georg Hess, der unsere Degustation auch im nächsten Jahr mit fundierten Kommentaren begleiten wird.

#### Hinweis auf die Generalversammlung

Die 16. ordentliche Generalversammlung des Hobbywinzer Clubs Schweiz findet am 25. Januar 2014, 10.00 Uhr, im Hotel Spirgarten in Zürich-Altstetten statt. Anschliessend offeriert der HWCS einen Aperitiv. Die Einladung erfolgt in Kürze.

#### 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