

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

November 2015



Herbstsonne und gute Weine im Mendrisiotto

Die Exkursion ins Mendrisiotto galt zwei völlig unterschiedlichen Betrieben: Die zur Cantina Sociale Mendrisio gehörige Tenuta Montalbano zählt mit einer Jahresproduktion von über 1 Million Flaschen zu den Schwergewichten des Tessiner Weinbaus, während Ornella Oberti und Giuseppe Franca mit rund 3000 Flaschen eher dem Segment der Hobbywinzer zuzuordnen sind.

Die Landschaft im Mendrisiotto zeigte sich den rund 30 Teilnehmern im besten Licht; im Verlauf des Vormittags verzog sich der Dunst und eröffnete eine wunderbare Sicht auf den südlichsten Zipfel der Schweiz und auf das angrenzende Italien. Die Tenuta Montalbano, die uns von Piercarlo Saglini vorgestellt wur-

de, gehört seit 1962 zur Cantina Sociale Mendrisio, die 1949 als Interessengemeinschaft von 200 Winzern gegründet wurde und heute rund 300 Genossenschafter umfasst, die über 100 Hektaren Rebfläche pflegen.

Pioniere der IP-Produktion

Die Tenuta Montalbano hat als erster Tessiner Weinbaubetrieb die Integrierte Produktion eingeführt. Sie gibt ihre Erfahrungen an andere Winzer weiter, erprobt neue Anbaumethoden, und experimentiert mit neuen Rebsorten. Zurzeit läuft ein Versuch mit Gamaret.

Doch die Hauptsorte ist und bleibt der Merlot, der in der Tenuta Montalbano auf einer Fläche von 20 Hektaren angebaut wird, eine



Piercarlo Saglini ist für die Reben und den Wein der Tenuta Montalbano verantwortlich.



Giuseppe Franca hat als Architekt den stilvollen Ausbau des Degustationslokals an der Via alle Cantine (unten) besorgt, Ornella Oberti pflegt neben ihrer Arbeit als Sportlehrerin ihre Leidenschaft für den eigenen Wein.

der grössten zusammenhängenden Rotweinflächen der Schweiz. Die gesamte Anlage ist mit Seitennetzen versehen, weil das Gebiet hagelgefährdet ist und mindestens einmal pro Jahr mit einem Hagelschlag rechnen muss. Die Netze sparen auch weitgehend die Arbeit bei Einschlaufen der Triebe in den Drahtbau. «Sie finden ihren Weg von selbst», sagt Saglini.

Vielfältiges Angebot

Merlot wird im Tessin nach schweren Rebkrankheiten, die den Weinbau praktisch zusammenbrechen liessen, seit gut 100 Jahren angebaut und passt gemäss Piercarlo Saglini perfekt hierher.

Die Traube ist sehr vielfältig und erlaubt in der Vinifizierung einen Variantenreichtum, von dem wir uns bei der Degustation überzeugen konnten. Auf einen klassischen Bianco di Merlot folgte ein zweiter Weisswein mit Merlot und 40 Prozent Chardonnay im Barrique ausgebaut. Das Schwergewicht galt allerdings den Rotweinen, die mehrfach mit inter-



nationalen Preisen bedacht wurden und auch auf der Weinkarte des Luxushotels Burj al Arab in Dubai zu finden sind.

Von der Bienenzucht zum Weinbau

Bescheidener geht es bei Ornella Oberti und ihrem Mann Giuseppe Franca zu, obwohl auch sie beim Wettbewerb «Mondial du Merlot» in Lugano schon eine Medaille geholt haben. Ornella war 24-jährig und absolvierte an der ETH Zürich die Ausbildung zur Sportlehrerin, als 1988 ihr Grossvater bei einem Unfall starb. Er war Imker gewesen und Ornella entschloss sich, die Betreuung seiner Bienen zu übernehmen.

Schon bald kam aber die Leidenschaft für den Wein dazu. Sie hatte inzwischen ihren Mann Giuseppe kennen gelernt und die beiden kauften nördlich von Mendrisio, an den Hängen des Monte Generoso, einen Weinberg, den sie mit neuen Merlot-Schösslingen bepflanzten, die sie später mit Cabernet Sauvignon ergänzten, um einen Wein in der Art eines Bordeaux zu keltern.

Ihre Kenntnisse im Weinbau holte sich Ornella im Selbststudium, im Gespräch mit dem Önologen Sacha Pelazzi sowie in einem Praktikum im Tenimento del'Ör von Meinrad Perler. Heute hat sie ein Teilzeitpensum als Sportlehrerin und pflegt ihren Wein.

Ihren ersten Jahrgang ernteten Ornella und Giuseppe im Jahr 2003 – 400 Liter ihres «Campaggio», der seinen Namen vom Rebberg hat. Heute besteht der Wein zu 80 Prozent aus Merlot, dem je 10 Prozent Cabernet Sauvignon und Garanoir beigefügt werden. «Es ist schön, ein Produkt vom Rebberg bis ins Glas zu begleiten», meint Ornella. Neben dem Weinbau ist sie auch der Imkerei treu geblieben und bietet verschiedene Honigsorten an: Kastanien-, Akazien- und Lindenblüte.



Von der Kunst des Küferns und der Weinbereitung

Es war eine kleine Gruppe von nur 19 TeilnehmerInnen und Teilnehmern, die sich am 15. August 2015 nach Berneck ins St. Galler Rheintal begaben – fast wie in den Anfangsjahren des HWCS. Der Tag brachte interessante und lehrreiche Begegnungen mit zwei jungen, initiativen Unternehmern: dem Fassküfer Martin Turnheer und dem Winzer Tobias Schmid.

Die Kuferei Thurnheer, mitten im Dorf Berneck gelegen, ist ein Traditionsunternehmen das bereits 1854 gegründet wurde und heute in der fünften Generation geführt wird. Gleichzeitig ist sie einer der wenigen Betriebe in der Schweiz, die noch das Handwerk – oder die Kunst! – der Fassherstellung beherrscht.

Firmenchef mit 22 Jahren

Martin Turnheer, geboren 1983, begann schon als Knabe in der Werkstatt des Grossvaters und des Vaters die ersten Erfahrungen zu sammeln. Nach der Schule absolvierte er eine Küferlehre im elterlichen Betrieb und begab sich anschliessend in ein Praktikum in Frankreich. 2005 verstarb völlig unerwartet sein Vater und er musste als 22-Jähriger praktisch über Nacht den Betrieb übernehmen, unterstützt von seiner Mutter, die den administrativen Teil besorgt. Es war ein schwieriger Start, denn der Vater hatte seine Baupläne und Beschreibungen im Kopf und deshalb keine Aufzeichnungen hinterlassen. So musste der Sohn das gesamte Produktsortiment neu dokumentieren.

Während des Rundgangs durch den Betrieb nahm er uns mit auf eine spannende Reise



Martin Turnheer führt den Betrieb bereits in fünfter Generation.

durch die Entstehung eines Holzfasses. Er verwendet dafür nur Schweizer Eiche, die er als ganze Stämme einkauft – bereits das erste Risiko, denn man sieht dem Stamm nicht an, ob das Holz grad gewachsen ist. Die Stämme werden von Hand gespalten und als Fassdauben-Rohlinge anschliessend 36 Monate im Freien gelagert. Vor dem Fassbau werden sie zugeschnitten und in einem bestimmten Winkel abgekantet, sodass sie zu einer runden Fassform zusammengefügt werden können. Dann folgt die Montage die ersten drei Reifen





Tobias Schmid führte uns durch Weinberg und Keller.

aus verzinktem Feuerstahl. Mit Feuerhitze und Wasser wird das Holz biegsam gemacht und das Fass schliesslich in seine Form gezogen, die mit den restlich drei Fassreifen fixiert wird. Auf diese Weise entstehen nicht nur Barriques, sondern Lagerfässer in allen Grössen. Die bisher grössten waren fünf Fässer für die Mosterei Möhl mit einem Fassungsvermögen von je 18'000 Litern. Zum Sortiment gehören aber auch Gärständen, Pflanztröge, Brunnen und sogar Badewannen.

Von der Landwirtschaft zum Weinbau

Auch unser zweiter Besuch galt einem Traditionsunternehmen, dem 1866 von Tobias Schmid gegründeten Landwirtschafts- und Weinbaubetrieb, der seither von Generation zu Generation weitergegeben wurde und heute von der vierten und fünften Generation geleitet wird.

Begrüsst wurden wir von einem Vertreter der jüngsten Generation, der ebenfalls auf den Namen Tobias hört und uns als erstes ins Tenn des ehemaligen Landwirtschaftsgebäudes bat, das in den letzten Jahren zu einem Eventbereich ausgebaut wurde und mit seinem gastronomischen Angebot eine ideale Ergänzung zum Weinbau und Weinverkauf bietet.

Nach einem ausgezeichneten Mittagessen führte uns Tobias Schmid in die Geschichte des Hauses ein und nahm uns auf einen kurzen Rundgang durch einen Rebberg hinter dem Haus mit. Insgesamt bewirtschaftet der Betrieb 12 Hektaren (von den rund 40, die es insgesamt in Berneck gibt). Es sind nach Süden orientierte, steile Hänge, die nach den

Regeln der Integrierten Produktion und Vitiswiss bewirtschaftet werden. Wo es möglich ist, versucht man Kleinterrassen anzubringen und mit ökologischen Nischen die Biodiversität zu fördern. Angebaut werden zur Hauptsache Pinot noir und zu einem geringeren Teil auch Riesling-Sylvaner, aber auch Chardonnay und Merlot sowie Baco noir und Johanniter, Cabernet Sauvignon, Zweigelt und Dornfelder.

Modernste Kellertechnik und Tradition

In der Weinbereitung hält man sich nicht nur an die Tradition, sondern lässt auch moderne Technik und neue Erkenntnisse einfließen und experimentiert immer wieder mit neuen Cuvées. So entstehen, wie wir uns beim immer wieder von Kostproben unterbrochenen Kellerrundgang überzeugen konnten, charaktervolle Weine, die nach Begriffen aus der Musikwelt benannt und mit entsprechenden Etiketten geschmückt werden: «Chardonnay maestoso» beispielsweise oder «Cuvée rouge concerto grosso». Im umfangreichen Musik-Angebot stehen drei Weisse und ein Rosé sowie neun Rote. Dazu kommt als Spitzenreiter der Rote mit dem Namen «Quintessenz», der in Anlehnung an die fünf Generationen Schmid aus den fünf Rebsorten Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Merlot, Pinot noir und Zweigelt gekeltert wird. Er war das Highlight des Besuchs bei Tobias Schmid & Sohn – ein Besuch, der uns, wie eine abschliessende Fassprobe bestätigte, eindrücklich gezeigt hat, was man aus dem früher etwas abschätzig als «Landwein» bezeichneten Pinot noir alles machen kann.

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

