

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Dezember 2012

Reich befrachtete Jahresdegustation 2014

Die Jahresdegustation 2014 war in jeder Hinsicht ein Rekord: Auf die 52 Teilnehmerinnen und Teilnehmer warteten insgesamt 29 Weine – davon als Auftakt sieben weisse, dann auffallend wenig Blauburgunder, dafür zahlreiche alternative Sorten, die offenbar immer mehr das Interesse der Hobbywinzer finden.

Angesichts der zahlreichen Kostproben verzichtete unser Experte Georg Hess auf den sonst üblichen Rückblick über das Rebjahr 2014 und stieg gleich in die Degustation ein.

1 Solaris Rütihof 2014

Eingereicht von Silvio Buchholz, Erich Schönenberger und Christian Wetli

Es handelt sich um eine Fassprobe, die sich noch im Ausbau befindet; aus 450 kg Traubengut wurden 320 lt Most abgepresst und während sechs Tagen vergoren.

Farbe: Sehr helles Gelb

Nase: Exotisch anmutend, nicht optimal, leichte Mosttönung

Gaumen: Interessante Aromen, aber auch leichte Mostoxydation, leicht phenolisch

Abgang: Viel Gerbstoff

2 Solaris 2013

Eingereicht von Marcel Riesen

Die Reben wurden seit der Pflanzung noch nie gespritzt; Ernte mit bis zu 95° Oechsle; die Hälfte sofort gepresst, Rest mit Trockeneis gekühlt; Säure 5,2 g/lt

Farbe: Fahles, helles Gelb

Nase: Gute, verbreiternde Aromatik

Gaumen: Schöner Antrunk, feiner Schmelz, breit, angenehm

Abgang: Harmonisch mit Restsüsse; schliesst auf der Säure ab

3 Solaris 2013

Eingereicht von Sepp Felder

Trotz Reife Ende September erst im Oktober bei tiefen Temperaturen gelesen; 13,5 Vol.%



Farbe: Fahles Gelb

Nase: Phenolisch, bekam während der Gärung Luft; riecht nach saurem Most

Gaumen: Angriffige Säure

Abgang: Kaum Abgang, bleibt auf der Zunge liegen

4 Alerina 2013

Eingereicht von Georg Gwerder

Cuvée aus 90% Johanniter und 10% Solaris Mit 94° Oechsle am 19.10. geerntet; während der Gärung Batonnage; wahrscheinlich zu stark gepresst (Bitterstoffe)

Farbe: Sehr fahles Gelb

Nase: Nicht ganz sauber, Sauerkrautnote

Gaumen: Zuviel Gerbstoff

Abgang: Bleibt auf der Zunge liegen

Der neue Standort für die Jahresdegustationen des HWCS: Schlossturm in Pfäffikon/SZ.



Auch in diesem Jahr lag die Verantwortung für die Degustation in den Händen unserer Kassierin Herta Egli, die auch für eine ansprechende Tischdekoration sorgte.



5 Ul Muringn 2013

Eingereicht von Hans und Agnes Frei
Gekeltert aus Johanniter, geerntet im September mit 86° Oechsle; BSA erfolgte sehr langsam; insgesamt ein schwieriges Jahr
Farbe: Zartes, bleiches Gelb

Nase: Wenig bis gar keine Fruchtaromatik, Geruch von Mottenkugeln, hat eine bakterielle Nachgärung durchgemacht
Gaumen: Harter Antrunk
Abgang: Bleibt auf der Zunge liegen

6 Fantasy

Eingereicht von Silvio Buchholz, Erich Schönenberger und Christian Wetli
Gekeltert aus drei weissen und zwei roten Rebsorten, die teilweise mit nur 65° Oechsle geerntet wurden; Zuckerbeigabe
Farbe: Zartes Goldgelb, leichter Zwiebelton



Nase: Leichte Oxydationsnote

Gaumen: Etwas Mostaroma von Äpfeln und Birnen, Antrunk mit wenig Säure und präsenten Gerbstoffen

Abgang: Kein Wein zum Behalten!

7 Bianco di Merlot

Eingereicht von Peter Meier von seinem Rebberg im Centovalli

Bei der Gärung wurde Kohle eingesetzt um die helle Farbe zu erreichen; BSA gemacht, Restsüsse 20 gr/l

Farbe: Sehr heller Wein mit einem Schimmer von Gelb

Nase: Veilchenaroma, leichte Apfelaromatik

Gaumen: Restsüsse spürbar, präsenste Gerbstoffe, etwas phenolisch

Abgang: Tragende, anhaltende Aromatik

8 Blauburgunder 2013

Eingereicht von Gerhard und Beatrice Majhensek

Dieser Blauburgunder wächst am Walensee; der Wein enthält ganz wenig Cabernet Jura.

Farbe: Reifes Weinrot von mittlerer Intensität

Nase: Schöne Reifenote mit der Aromatik von Zwetschgenkonfitüre und Rumtopf

Gaumen: Gute Struktur, etwas zuviel Gerbstoff

Abgang: Bleibt trocknend auf der Zunge hängen

9 Blauburgunder 2013

Eingereicht von Markus Walse

Der Rebberg liegt am Walensee; die Trauben wurden mit 97° Oechsle gelesen und nach dem BSA für ein Jahr in einem gebrauchten Barrique gelagert; anschliessend wurde zur Qualitätsverbesserung 20 Prozent Blauburgunder 2012 beigegeben.

Farbe: Reifes Weinrot von mittlerer Intensität
 Nase: Frisch, leichter Mostton; ist bei der Gärung oxydiert

Gaumen: Wenig Volumen und wenig Gerbstoff

Abgang: Die Oxydation ist erkennbar; offenbar wurde die Maische während der Gärung zu viel bewegt

10 Pinot Noir Ciprian 2013

Eingereicht von Markus Engler

Der Wein stammt von 60 Jahre alten Rebstöcken in Zizers; der Ertrag wurde auf 280 g/m² reduziert; kleine Beeren; 13,8 Vol. %

Farbe: Schönes reifes Weinrot

Nase: Neben der Fruchtaromatik kommt eine leichte Holznote zum Tragen

Gaumen: Schöne, gaumenfüllende Aromatik mit gut eingebundenen Gerbstoffen

Abgang: Nachhaltig

11 Pinot Noir Ciprian 2012

Eingereicht von Markus Engler; durch die eingereichten Weine aus zwei aufeinanderfolgenden Jahrgängen bietet sich die Gelegenheit eines direkten Vergleichs.

Der Jahrgang 2012 wurden auf 450 g/m² reduziert und nach der Ernte vier bis fünf Tage in einem Kühlwagen gelagert. Die Vergärung erfolgte offen mit vier- bis fünfmaligem Stösseln pro Tag. Ausgebaut wurde er in Barriques mit 40 Prozent Neuholz-Anteil.

Die Qualitätsunterschiede zum Jahrgang 2013 sind eklatant.

Farbe: Ziegelrot mit wenig Intensität

Nase: Wenig aromatisches Volumen, leichte Röstaromatik, Rumtopf, Kirschen, Lakritze

Gaumen: Trocknend, zuviel Holzanteil

Abgang: Schwach

Zur Geschichte des Schlossturms Pfäffikon

Die Geschichte des Schlossturms geht auf eine kaiserliche Schenkung von 965 und 972 zurück, als das Benediktinerstift Eingetümer der Höfe Pfäffikon und Wollerau wurde. Das Kloster errichtete daraufhin in Pfäffikon einen Speicher zur Einlagerung der Naturalabgaben der Bevölkerung (Zehnten).

In der Mitte des 13. Jahrhunderts liess Abt Anselm von Schwanden den heutigen Schlossturm zur Abwehr feindlicher Angriffe sowie zur sicheren Aufbewahrung der eingelagerten Güter bauen. Da er offenbar zu wenig sicher war, wurde die Anlage schon einige Jahrzehnte später (1299) durch Mauern und einen rundum laufenden Wassergraben verstärkt und zu Beginn des 15. Jahrhunderts durch Wohnbauten ergänzt, die dem Abt von Einsiedeln zeitweise als Residenz dienten.

Nach dem grossen Dorfbrand von Einsiedeln von 1577, bei dem die meisten Gebäude des Dorfes und das Kloster zerstört wurden, diente Pfäffikon den Mönchen während des Wiederaufbaus der Klosteranlage als Zufluchtsstätte.

Während Jahrhunderten führten kriegerische Auseinandersetzungen immer wieder zu Beschädigungen der Burganlage, bis sie 1798 durch die Truppen Napoleons grösstenteils zerstört wurde. Der Wiederaufbau dauerte lange und konnte erst 1988 abgeschlossen werden. (Quelle: Wikipedia)

12 Blauburgunder 2013

Eingereicht von Hans und Heidi Rutishauser
 Der Rebberg in Bottighofen am Bodensee ist mit 30 Jahre alten Reben bestockt; 90 Prozent davon sind Blauburgunder, in kleineren Mengen werden auch Dunkelfelder, Dornfelder, Regent und Cabernet Jura angebaut; Geerntet am 25. Oktober 2013 mit 91° Oechsle; Gärung mit Maischeerwärmung

Farbe: Reifes Granatrot

Nase: Frische Fruchtaromatik

Gaumen: Jugendlich, präsender Gerbstoff



Der Schlossturm Pfäffikon stiess bei den Teilnehmern der Jahresdegustation auf einhellige Zustimmung; durch Akklamation wurde beschlossen, auch künftige Degustationen hier abzuhalten.

Abgang: Bleibt auf dem Gerbstoff stehen
Bemerkung von Georg Hess: Der Barrique-Ausbau ist zwar gut gelungen, aber die Maischeerwärmung verträgt sich nicht mit einer anschliessenden Barrique-Kelterung weil bei der Erwärmung zuviele Aromastoffe verloren gehen.

13 Garanoir 2014

Eingereicht von Silvio Buchholz, Erich Schönenberger und Christian Wetli

Es handelt sich um eine Fassprobe, die zur Begutachtung eingereicht wird.

Der Wein machte eine Gärphase von sechs Tagen durch und befindet sich zurzeit im BSA; ab Januar 2015 ist ein Barrique-Ausbau vorgesehen.

Farbe: Leicht getrübt, violette Farbnuance

Nase: Riecht nach Azetylen (Nagellack) und faulen Äpfeln sowie vergorener Essigsäure

Gaumen: Aufgrund des Essigstichs kaum trinkbar

Der Wein eignet sich auch nicht zum nachträglichen Brennen, da die Essignote auch im Branntwein vorhanden wäre.

14 Gamaret 2013

Eingereicht von Leo Nyffenegger

Der 404 Aren grosse Rebberg liegt am Glienzenberg, gegenüber dem bekannten Thurgauer Anbaugebiet Ottenberg; er wurde spät – erst am 23. November! – mit 87° Oechsle geerntet.

Farbe: Schwach bis mittleres Ziegelrot, reife Färbung

Nase: Dichtes Aroma, Lebkuchen, Rumtopf

Gaumen: Schöner Antrunk

Abgang: Schliesst harmonisch, aber nicht sehr nachhaltig ab

15 Gamaret 2013

Eingereicht von Werner und Irene Kupper
Wieder bietet sich die Gelegenheit zu einem direkten Vergleich von zwei Gamarets.

Werner und Irene Kupper haben schon Ende August mit 95° Oechsle gelesen und hatten ein sehr schönes Traubengut.

Farbe: Leichtes bis mittleres Purpurrot

Nase: Noch etwas junge, aber sehr schöne, dichte Fruchtaromatik, nach Konfitüre riechend.

Gaumen: Gaumenfüllender, genussreicher Antrunk mit harmonisch eingebundenem Gerbstoff und angenehmer Säure

Abgang: Schön und nachhaltig

16 Cuvée 2013

Eingereicht von Walter und Wanda Zindel



Im Rebberg in Chiavenna reifen die unterschiedlichsten Traubensorten, die zu einem Cuvée vereinigt werden: Nebbiolo, San Giovese, Merlot, Sciava; sie waren bei der Ernte unterschiedlich reif und ergaben insgesamt 95° Oechsle.

Farbe: Schwaches Weinrot

Nase: In der Aromatik verhalten, aber verspricht Trinkfreudigkeit

Gaumen: Säure auf tiefem Niveau, gut eingebundene Gerbstoffe

Abgang: Sehr harmonisch

17 Rossa di Dona 2013

Eingereicht von Walter und Wanda Zindel
Cuvée aus Blauburgunder und Gamaret; wurde mit knapp 100° Oechsle geerntet, verblieb dann aber in einem zu kalten Keller, was zu einem sehr späten BSA führte; Ausbau im Eichenfass, was nach dem Urteil von Georg Hess kein Vorteil war.

Farbe: Intensives Weinrot, leicht trüb (wurde nicht gefiltert)

Nase: Intensive Beerenaromen, vor allem Johannisbeeren, leicht exotische Grapefruitnote

Gaumen: Wird im Antrunk schnell phenolisch, präsen Säure, von Gerbstoff unterstützt

Abgang: Trocknend

Empfehlung: Durch eine Eiweiss-Schönung könnte das Phenolische eliminiert werden.

18 Merlot 2013

Eingereicht von Peter Meier

Nach fünf Tagen Gärung in französischer Eiche mit zwei Dritteln Neuholz-Anteil ausgebaut; leichte Schönung mit zwei Eiweiss pro 100 lt Wein

Farbe: Schöne Reife, dichtes Purpurrot

Nase: Kräftige Aromatik mit Bouquet aus

Georg Hess überraschte einmal mehr durch fundierte Urteile und konkrete Tipps für die Weinbereitung.

Tabak- und Gewürznoten

Gaumen: Guter, gaumenfüllender Antrunk mit schöner Struktur und breiter Aromatik
 Abgang: Noch jung, aber kräftig und gut strukturiert, nicht rocknend – ein phantastischer Merlot! Der Wein erhält einen langen Applaus!

19 Cuvée Merlot/Bondola

Eingereicht von Peter Gachnang

Die Trauben wachsen in Pianezza, oberhalb von Giubiasco; sie wurden mit 87° Oechsle gelesen und von Hand abgebeert: Pressung nach fünftägiger Maische-Gärung

Farbe: Dichtes Purpur

Nase: Leichter Ansatz von Mostoxydation

Gaumen: Kräftiger Wein, Gerbstoff und Säure sind gut abgestimmt

Abgang: Harmonisch, Entwicklungspotenzial

20 Merlot 2012 Rimaldi d'Oro

Eingereicht von Riccardo Baettig

Der Rebberg liegt im Bleniotal; mit vier Wochen hatte die Maische eine atypisch lange Standzeit; anschliessend einjähriger Ausbau im Barrique.

Farbe: Intensive Farbe mit leichter Trübung

Nase: Frisch und jung

Gaumen: Die Zunge belegt sich dumpf; schmeckt etwas krautig; benötigt während des Ausbaus mehr Luft

Abgang: Nachhaltig mit schön integrierten Gerbstoffen

21 Amico 2009

Es handelt sich um einen Cuvée aus Chambourcin und Nebbiolo; geerntet mit 105° bis 108° Oechsle; 14-tägige Maischegärung mit anschliessendem BSA; drei- bis vierjährige Lagerung im Stahltank

Farbe: Komplexes, intensives Violetrot

Gaumen: Ein schöner Antrunk; gut integrierter Gerbstoff

Abgang: Schön und harmonisch – ein wunderschöner Wein!

22 Leon Millot 2013

Eingereicht von Hans und Rosmarie Baumgartner

Die Rebe Leon Millot muss nicht gepulvert werden; sie bildet aber starke Triebe mit viel Holz

Farbe: Schönes, dichtes Weinrot

Nase: Nicht sehr dichte Aromatik, erinnert an Pflaumen und Brombeeren

Gaumen: Weicher Antrunk mit etwas wenig Säure, aber gut integriertem Gerbstoff

Abgang: Der Abgang ist harmonisch, aber kurz



23 Leon Millot 2012

Eingereicht von Marcel Riesen

Im Gegensatz zu Hans Baumgartner hat Marcel Riesen festgestellt, dass die Traubensorte im Wuchs eher harmlos ist; er pflegt seine Reben nach den Grundsätzen von Bio Suisse und schmückt seine Etikette mit dem entsprechenden Label.

Farbe: Dichtes Weinrot

Nase: Leichter Foxton; Georg Hess empfiehlt, die Maische während der Gärung mehr zu lüften.

Gaumen: Gut integrierte Gerbstoffe

Abgang: Wenig nachhaltig

24 Zweigelt 2013

Eingereicht von Migg und Monika Weiss

Die Zweigelt-Rebe kommt aus Österreich und ist eine Züchtung aus den 20er-Jahren des letzten Jahrhunderts; sie wurde aus den Sorten Blaufränkisch und St. Laurent gekreuzt und bildet grosse Beeren. Der Zweigelt von Migg und Monika Weiss wächst in Stammheim. Die Ernte 2013 hatte 11,8 Vol. %.

Farbe: Intensives Weinrot

Nase: Riecht nach reifer Frucht und roten Kirschen, leichtes Marzipan-Aroma

Gaumen: Wirkt kräftig und ausladend mit fruchtigen Gerbstoffen

Abgang: Sehr aromatisch und harmonisch mit schöner Dichte

25 St. Laurent 2013

Eingereicht von Walter und Irene Barth (Rebberg im Wallis)

Farbe: Mittleres Weinrot

Nase: Fantastische aromatische Breite, sehr würzig, erinnert an Lebkuchen oder an Bratensauce

Gaumen: Wirkt noch sehr jung und «ungehobelt», präsen- te Gerbstoffe
 Abgang: Wunderbar nachhaltig, aber mit etwas zuviel CO₂

26 Novicinus

Eingereicht von Walter und Irene Barth
 Neben dem St. Laurent bauen die Barths im Wallis eine neue Rebsorte an, die noch keinen Namen hat und momentan die Bezeichnung K 122 trägt; die Reben müssen nicht gespritzt werden und waren bei der Ernte im vierten Standjahr. Sie wurden mit 93° Oechsle gelesen und nur einen Tag an der Maische gelassen. Es folgten fünf Monate Ausbau im Stahl- tank und anschliessend eine Lagerung von einem bis zwei Jahren.
 Farbe: Intensives Rot
 Nase: Sehr angenehme Geruchsnoten
 Gaumen: Schöner harmonischer Antrunk, gestützt durch die Säure
 Abgang: Nicht sehr nachhaltig, hat etwas zuwenig Säure

27 Cabernet Jura 2013

Eingereicht von Hans und Rosmarie Baumgartner
 Mit 13,9% Vol gehört der Wein sicher nicht zu den «Leichtgewichtigen».
 Farbe: Junge mittelintensive Farbe
 Nase: Feine, reife Geruchsnoten mit Aroma von roten Kirschen
 Gaumen: Schöner Auftakt mit schöner Struktur und sehr schöner Säure
 Abgang: Wunderbar schöne Nachhaltigkeit; der Wein erhält einen Applaus der Degu-Teilnehmer!

28 Chamberlot 2012

Eingereicht von Norbert Jansen
 Norbert Jansen hat sich in seinem Weinberg in Contra bisher auf den Anbau von Chambourcin konzentriert; wegen Dachsfrass im Rebberg fiel 2012 nur der halbe Ertrag an. Gemeinsam mit dem Kelterer Stefano Halde- mann, Gudo, wurde entschieden, im Verhältnis 50:50 Merlot-Trauben beizufügen und beide Sorten miteinander zu keltern.
 Farbe: Schönes Weinrot mit mittlerer Dichte
 Nase: Fruchtnoten, Dörrbananen, Lychees, etwas CO₂
 Gaumen: Weicher Antrunk mit harmonischer Frucht, Säure und Gerbstoff in gutem Einklang
 Abgang: Sehr gut gemachter Wein, der mit Applaus bedacht wird.
 Hinweis: Chambourcin muss bei der Kelterung mehrmals gelüftet werden.

29 Sforzato

Eingereicht von Migg und Monika Weiss
 Es handelt sich um einen ersten Versuch, bei dem die Blauburgunder-Trauben auf Stroh- matten getrocknet und mit einem Oechsle- gehalt von 140° abgepresst wurden. Daraus ergab sich ein süsser Strohwein mit 14,9% Alkohol.
 Farbe: Mittelintensives Goldgelb
 Nase: Sehr dichte Aromen, Gugelhopf, Marzipan
 Gaumen: Dichtes Volumen mit sehr schöner Säure
 Abgang: Dicht, aber es fehlt etwas; dies liegt mit Sicherheit daran, dass sich die Blaubur- gundertraube nicht für diese Art der Vinifizierung eignet.

Ein Höhepunkt im Jahresablauf der Hobbywinzer

Fast vier Stunden hatte die Degustation der 29 Weine gedauert und sowohl an den Experten Georg Hess als auch an die 52 anwesenden Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer besondere Ansprüche gestellt. Trotz allem aber bezeichnete Georg Hess den Anlass als einmalig und interessant. «Ich bin restlos begeistert von diesem sensationellen, einmaligen Degustationsanlass», meinte er zum Schluss und stellte zur Freude aller in Aussicht, auch künftig als kritischer Experte für die Jahresdegustation des HWCS zur Verfügung zu stehen.
 Die Veranstaltung schloss mit einem herzlichen Dankeschön an alle, die durch ihre Weine und Diskussionsbeiträge zu diesem interessanten Nachmittag beigetragen haben.

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



Zeigt sich nach schwerer Protokollarbeit erleichtert. Herzlichen Dank, Hans, für deine wertvolle Mitarbeit bei dieser RÄBLUUS!