

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

November 2011

Degustation 2011: Vielfalt und Qualität

Die diesjährige Degustation der Weine des Hobbywinzerclubs bot einen eindrucklichen Beweis für die hohe Qualität. Unter den 17 eingereichten Weinen befand sich kein einziger «Ausrutscher».

Hansruedi Beeler konnte als verantwortlicher Organisator der Degustation rund 40 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer begrüßen, die am 5. November zur traditionellen Degustation ins Ritterhaus in Uerikon gekommen waren. Einen besonderen Gruss entbot er Georg Hess, der einmal mehr die Aufgabe übernommen hatte, die Weine zu kommentieren, Lob zu spenden und Anregungen für die künftige Kelterung zu machen.

Es sei ihm eine grosse Freude, dieser jährlichen «Pflicht» nachzukommen, antwortete Georg Hess. Er sei stolz darauf, dass er mit seiner Anregung zur Gründung des HWCS mithelfen konnte, etwas aufzubauen, was in

der Schweizer Weinbaulandschaft einmalig ist. Mit seiner Begrüssung verband er die Zusage, die Degustation auch im Jahr 2012 zu übernehmen.

Fünf Weisse, ein Federweisser, elf Rote

Das Degustationsangebot umfasste 17 Weine, wovon zwei aus Italien und der Rest aus der Schweiz stammten. Das Protokoll der Degustation führte in bewährter Manier Hans Rutishauser, dem an dieser Stelle herzlich für seine präzisen Notizen gedankt sei!

1 Solagne 2010

Eingereicht von Isidor Stirnimann
Von einem Freund mitgebrachter Cuvé aus der alten, wieder entdeckten Sorte Solagne sowie Verdiccio und Malvasia; Abaugebiet Ancona/Toscana.

Farbe: Goldgelb, ansprechend

Nase: Starke Intensität, Aromen von Feigen,



Gespannte Erwartung während der Begrüssung durch Hansruedi Beeler.



Ruth Beeler und Heidi Rutishauser waren für die ausgezeichneten «Plättli» verantwortlich.

Melonen, Honig, aber auch von Weinbeeren Holunderblüte, sehr komplex aufgebaut. Gaumen: Weicher Antrunk, gaumenfüllend, harmonisch in Säure und Gerbstoff, genügend Säure
Abgang: Weich, schöner Wein
Interessant ist, wie alte Sorten wieder neu entdeckt werden, teilweise durch neue Klone und Auslese.

2 Solaris Cuvé Barrique 2009

Eingereicht von Ursula Schuler
Der Cuvé besteht aus 50% Solaris und 50% Pinot Grigio; geerntet mit 98° Oechsle, Säure 5 g/l; 6 Monate im Barrique aus Urner Eichenholz aus dem eigenem Wald, hergestellt durch Küfer Mettler von der St. Jakobskehlerei Schuler.
Farbe: bleich
Nase: Apfelaromatik, blumige Noten, schöne Intensität, nussige Noten vom Barrique, rauchig, Tabak
Gaumen: Schöner Antrunk, gestützt durch die Säure
Abgang: Nachhaltig, bemerkenswert
Schöner Weisswein zu asiatischen Gerichten

3 Johanniter 2010

Eingereicht von Georg Gwerder
Junge Reben, gepflanzt 2006; geerntet mit 90° Oechsle, Säure 5 g/l; Batonnage und BSA gemacht, eingebrannt im Januar
Farbe: Sehr hell
Nase: Ist noch verschlossen, leichter Oxidationston, Maischenstandzeit führt zu Oxidation; es empfiehlt sich, den Most auf 10° zu kühlen
Gaumen: Schwefeloxidnote, Hefen; Empfehlung: spät einbrennen, besser sehr kühl trinken bei 10°
Abgang: Präsenter Gerbstoff

4 Gewürztraminer 2010

Eingereicht von Hans Lässer
Rebberg in Oetwil a.L., geerntet mit 90° Oechsle; kein BSA gemacht und nicht filtriert
Farbe: Leichte Trübung
Nase: Holunderblüte, schöner Aufbau, sehr intensiv, ansprechend reiche Aromatik
Gaumen: Schwach auf der Säure, wenig strukturiert, bleibt im Aroma
Abgang: Neigt zu Trockenheit

5 Bianca

Eingereicht von Ernst Brupacher
Die Bianca ist auch als Tafeltraube geeignet, verrieselt leicht; geerntet mit 80° Oechsle, Säure 6,8 g/l
Farbe: Schöne, zitronengelbe Farbe, schöne Etikette
Nase: Sekundäraromatik, Bananen-Apfelaromen, fein, Intensivtöne wie Passionsfrüchte
Gaumen: Schöner Antrunk, tut auf, reife Frucht, Säure abgeklärt, es fehlt etwas Gaumenharmonie, frischer Wein
Abgang: Etwas kurz, neigt zu Trockenheit, war bei der Degustation etwas zu warm, sollte kühler getrunken werden bei 10°

6 Federweisser Blanc de Noir 2010

Eingereicht von Migg Weiss
Rebberg in Oberstammheim; geerntet mit 87° Oechsle; Doppelsalzsäuerung vor der Maischegärung, Säurebeigabe, wenig Solaris beigegeben, fünfmal umgezogen; Säure 7,3 g/l, Ph-Wert 3,17
Farbe: feine bleiche Farbe (wenig Farbe)



Seit vielen Jahren amtiert Hans Rutishauser als gewissenhafter Protokollführer der HWCS-Degustation.

Nase: Wenig Aroma, sehr verhalten, leichte Apfel-Himbeeraromen

Gaumen: Schöner Antrunk, gute Struktur, tut auf, Solaris nicht erkennbar

Abgang: Gerbstoff beißt in Säure liegen

7 Merlot 2009

Eingereicht von Riccardo Baettig, Lis Camedisch und Marcel Gobalet

Rebberg im Bleniotal; geernetet mit 88°

Oechsle, 4 Wochen an der Maische, Gärzeit

10 Tage, 18 Monate in einjährigem Barrique

Farbe: Dunkles Weinrot mit Violetttönen

Nase: Mehr auf der Fruchtseite, klar erkennbar, rauchig, Zigarrentabak

Gaumen: Schöner Antrunk, Säure steht, Gerbstoff präsent

Abgang: Trocken, schliesst auf Gerbstoff ab

8 Merlot Cabernet 2009

Eingereicht von Martin Frei

Rebberg im Veneto; je 50% Merlot und Cabernet, geernetet mit 96° Oechsle, Maischegärung bei 22°, grob filtiert

Farbe: Tränt etwas, dunkles Weinrot

Nase: Leicht süsslich, dann kommt das typische Merlotaroma, Ruhmtopfnote

Gaumen: Restsüsse bemerkbar, tut auf, schlanke Struktur, nicht gaumenfüllend, «frecher Wein»

Abgang: Gerbstoffbetont

9 Cabernet Dorsa 2010

Eingereicht von Peter Meier

Züchtung der Versuchsanstalt Weinsberg (D), Rebberg im Zürcher Oberland, 570 m.ü.M.; kleine Ernte mit 76 ° Oechsle, mit Zucker auf 13 Vol.% angehoben

Farbe: Dichtes Purpur, junge Farbe

Nase: Komplex im Aufbau, schöne Ausreifung, viel Aromatik

Gaumen: Kräftiger Antrunk mit viel Aroma, gute Säure, schönes Potenzial

Abgang: Nachwirkend, gut gemacht

10 Bottighofer Barrique 2010

Eingereicht von Hans Rutishauser

90% Blauburgunder, 10 % Cabernet Jura, Regent und Dornfelder; geernetet mit 90° Oechsle, Maischeerwärmung; Säure 12,4 g/l, Ph-Wert 3,39

Farbe: schön, klassischer Blauburgunder

Nase: Himbeeraromatik mit Zwetschgenaroma vermischt, greift gut

Gaumen: Weicher Antrunk, gaumenfüllend, liegt gut in der Säure, Barriquenoten sind kaum bemerkbar, sehr sortentypisch, schön gemacht. Der Kellermeister hat die Mai-

scheerwärmung offenbar sehr gut im Griff

Abgang: Aromatik im Abgang anhaltend

11 Blauburgunder 2009

Eingereicht von: Ursula Schuler

Sortenreiner Blauburgunder; geernetet mit 97° Oechsle, 10 Monate in neuem Barrique aus Urner Eiche

Farbe: Intensives Rubinrot

Nase: Ruhmtopfaromatik, Zwetschgenaromen, Gewürze, leichte Restsüsse

Gaumen: Dichte Struktur, gestützt in der Säure, der Gerbstoff trägt den Wein, schön gemacht

Abgang: Aromatik bleibt erhalten, nicht zu lange haltbar

12 Gamaret

Eingereicht von Leo Nyffenegger

Rebberg bei Weinfeld, gegenüber dem Ottenberg; die Sorte Gamay x Reichensteiner fault nicht und benötigt wenig Spritzungen

Farbe: Farbe ähnlich wie Blauburgunder

Nase: Steht schön auf der Säure, fruchtig, frische Cassis

Gaumen: Schöner Antrunk, junger Gerbstoff liegt gut im Gaumen, belegt den Gaumen etwas

Abgang: Durch Gerbstoff leicht trocknend, interessanter Wein, herzliche Gratulation!

13 Chambourcin 2010

Eingereicht von Norbert Jansen

Rebberg in Contra/TI auf 450 m.ü.M.; wegen starkem Mehltaubefall im Vorjahr dreimal mit Thiovit gespritzt; Lese am 11. Oktober 2010 mit 92° Oechsle; Ausbau zuerst im Stahltank, dann 6 Monate in einjährigem Barrique, abgefüllt am 27. Oktober 2010

Farbe: Hellere Farbe als Walter Kellers Chambourcin (Degustations-Nr. 11)

Georg Hess: «Die HWCS-Degustation ist in Vielfalt und Qualität etwas Einmaliges.»





Herzliche Worte zum Abschied von Präsident Martin Frei und ein Dankeschön an Georg Hess.



Nase: Frucht schön ergänzt durch Barrique, Barrique nicht dominant, Brombeer-, Holunder-, Vanille- und Kirschenaromen
Gaumen: Schöner Antrunk, schön gestützt durch Säure, ausgeglichene Aromatik, nussig durch Barrique
Abgang: Aroma hält an, sehr schön gemacht

14 Chambourcin 2010

Eingereicht von Walter Keller
Reben in Cugnasco/TI; zweimal gespritzt; geerntet mit 96° Oechsle, gepresst bei 15°, Restgärung im Fass, BSA; um «Stinker» zu vermeiden, mehrmals umziehen und genügend Luft geben; Säure 6 g/l, pH-Wert 3,5
Farbe: Purpur
Nase: Zwetschgenkompott, exotisch, beste Aromatik
Gaumen: Schöner Ansatz, gestützte Säure
Abgang: weich, durchgegoren, Gerbstoffdominanz, macht beim Trinken Freude, sehr schöner Wein, der Beste seit Walter seinen Chambourcin zur Degustation mitbringt. Herzliche Gratulation!

15 Nostrano

Eingereicht von Walter Keller
Reben in Cugnasco/TI; geerntet Bondola mit 80°, Merlot mit 96° Oechsle; Cuvé im Verhältnis 60:40; Säure 6,2 g/l, pH-Wert 3,48
Farbe: Schöne Farbe
Nase: Appenzeller Biber, Nelken, Marroni, Kirschenkonfitüre, sehr aromatisch aufgebaut
Gaumen: Guter Antrunk, Säure und Gerbstoff sind präsent
Abgang: Angenehm, Aromatik hält an

16 Merlot Tre Campi 2009

Eingereicht von Peter Meier
Geerntet mit 90° Oechsle; ausgebaut im Barrique (2/3 neu), nicht filtriert; Säure 3,45 g/l, pH-Wert 3,81
Farbe: Leicht violette Farbe, schön.
Nase: Kirschen-Aromen, Lebkuchen, Akazien, Nelken, wunderbar breit gestützt

Abgang: Angenehm, vollmundig, Aromatik bleibt nachhaltig, gut gestützt durch Säure, wird weicher, schön gemacht

17 Merlotin

Angebaut von Markus Weber, Weingut Höcklistein in Jona, mitgebracht und vorgestellt von Georg Hess
Merlot gekreuzt mit einer resistenten Rebsorte von Valentin Blatter, 5 Jahre alte Reben, biologischer Anbau
Farbe: Intensive dunkle Farbe
Nase: Schmeckt nach Merlot
Gaumen: Gaumenfüllend, Säure gestützt, schöner Ansatz
Abgang: Leicht trocknend, schöner Gerbstoff, sehr leichte Restsüsse

Wein und Emotionen

Zum Schluss bedankte sich Hansruedi Beeler in launigen Worten bei Georg Hess für die wiederum sehr kompetente und lehrreiche Leitung der Degustation. Als Dank für seine Arbeit erhielt er nicht den in den Vorjahren obligaten Blumenstrauss, sondern ein humorvolles Büchlein «Schmuzzeln über den Wein»; der Blumenstrauss ging direkt an seine Gattin.

Georg Hess bedankte sich seinerseits bei den Hobbywinzern für ihr grosses Interesse am Wein, die Freude an den Trauben und an den Reben. Die HWCS-Degustation sei etwas Einmaliges, er habe immer wieder eine Riesenfreude dabei.

Präsident Martin Frei schlug den Bogen zu den Emotionen für den Weinbau. «Es sind die Emotionen welche die Arbeit im Rebberg und im Keller interessant machen, was wir mit dem Wein erleben, wie wir Erfahrungen austauschen. Es geht um die Liebe zu unseren Weinen. Wir denken an Bondola, an Chambourcin, Bianca und auch Pinot. Sie wecken Emotionen und schenken uns eine Fülle von Erlebnissen und Erfahrungen. Tragen wir Sorge dazu!»

Georg Hess hat sich gerne bereit erklärt, die Degustation auch in den kommenden Jahren zu übernehmen und die weitere Entwicklung der Hobbywinzer-Weine zu beobachten. Die Degustation 2012 findet am Samstag, 3. No-

IMPRESSUM

Herausgeber:

Hobbywinzerclub Schweiz
Präsident: Martin Frei
Ruchweid, 8913 Ottenbach
president@hobbywinzer.ch

Redaktion:

Norbert Jansen, Aktuar
In der Fina 26, 9494 Schaan
norbert.jansen@powersurf.li

GV nicht vergessen!

Die 14. Ordentliche Generalversammlung des Hobbywinzerclubs Schweiz findet am Samstag, 21. Januar 2012, 10.00 Uhr, im Restaurant Spirgarten in Zürich-Altstätten statt. Einladung folgt.