

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Juni 2011



Gastgeber Max Hauswirth erläutert die Entstehung, Bestockung und und Bewirtschaftung seines 62 Aren grossen Rebbergs in Oeschgen im Fricktal. Die gesamte Anlage ist mit Hagelschutznetzen versehen.

Der Aargau ist ein vielfältiger Weinkanton

Rund 40 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer besuchten am 21. Mai den Rebberg Halde unserer Mitglieder Gerda und Max Hauswirth in Oeschgen sowie das Weingut Stiftshalde von Erika und Daniel Fürst in Hornussen.

Wer bisher geglaubt hat, der Aargau sei vor allem ein Autobahnkanton, wurde im Fricktal eines Besseren belehrt: Weinbau hat im Aargau eine jahrhundertealte Tradition; es gibt insgesamt sieben Weinregionen mit rund 400 ha Rebfläche und gut 40 verschiedenen Rebsorten, aus denen durchschnittlich 20'000 hl Wein pro Jahr gekeltert werden.

Eines der sieben kantonalen Weinbauggebiete ist das Fricktal mit seinen 36 Gemeinden und 75'000 Einwohnern; in 17 davon wird Wein angebaut, die roten und weissen halten sich in etwa die Waage. Im Fricktal herrscht ein

sehr mildes Klima, es ist sogar die wärmste Region nördlich der Alpen. Zusammen mit den schweren, kalkreichen Juraböden sind damit optimale Voraussetzungen für den Weinbau geboten.

Rebberg Halde in Oeschgen

Als Max Hauswirth, der selber in Oeschgen aufgewachsen ist, in Pension ging, suchte er nach einer neuen Beschäftigung, die ihn ausfüllen und Freude bereiten sollte. Sein Vater hatte bereits etwas Rebbau betrieben und in der Halde 1969 ein kleines Rebhäuschen errichten lassen.

Nun übernahm Max die «Halde», ein 89 Aren grosses Stück Land und machte sich an die Planung der Neubestockung. Nach einigen Querelen mit den kantonalen Behörden erhielt er die notwendigen Bewilligungen und machte sich dann unter Anleitung des Önolo-

Gut gelaunte Aperorunde vor dem Rebhäuschen in der «Halde»; kredenzt wurden ein fruchtiger, spritziger Sauvignon blanc mit dem romantischen Namen «luna» sowie der sehr ausgewogene Pinot noir «pappillon».



gen Daniel Fürst von der Kellerei «Fürstliche Weinkultur» im benachbarten Hornussen im Jahre 2008 ans Werk. Zunächst wurde das ganze Gelände planiert und von einem Geometer ausgemessen. Die Rebfläche wurde auf 62 Aren festgesetzt, es wurden Stickle gesteckt, Reben gepflanzt, Stahlpfähle und Drahtbau montiert. Schliesslich versah man die Anlage mit Hagelschutznetzen, dank denen auf eine Hagelversicherung verzichtet werden kann und die gleichzeitig Schutz gegen Windschäden, Wild- Vogel- und Wespenfrass bieten.

Jungfernewein im 2010

Gepflanzt wurden knapp 4000 Reben, nämlich 24 % Sauvignon blanc, 18 % Cabernet Sauvignon, 18 % Cabernet Cubin, 1 % Cabernet Mitos und 39 % Pinot noir.



Daniel Fürst

Im dritten Jahr nach der Pflanzung wurde erstmals Wein produziert. Wie schon bei der Planung der Anlage arbeitet Max Hauswirth auch bei der Kelterung mit Daniel Fürst aus Hornussen zusammen, der die gesamte Ernte übernommen und ausgebaut hat. Der Ertrag belief sich auf rund 1200 Flaschen.

Fürstliche Weinkultur

Der Kellerei von Erika und Daniel Fürst auf dem Rebgut Stiftshalde galt der nächste Besuch. Der Betrieb, mitten in einem herrlichen Rebberg gelegen, bewirtschaftet 5 ha eigene Reben mit neun Sorten, aus denen 13 bis 14 verschiedene Weine hergestellt werden. Zudem macht Daniel Fürst Lohnkelterung für derzeit 55 Kunden.

Nach einer kurzen Führung durch den Betrieb wird im grosszügigen Degustationsraum ein Mittagessen mit verschiedenen Fricktaler Weinen serviert. Den Auftakt macht ein Federweisser, mit einem zarten Bouquet, gefolgt vom Blauburgunder «Stiftshalde» mit schöner Farbe und fruchtiger Blume. Wunderbar zum Filet im Teig passen die beiden Blauburgunder «Stiftshalde» die im Holzfass, bzw. im Barrique ausgebaut werden. Zum Zitronensorbet gibt es etwas Beerli-Marc, bevor das Ganze mit einem Strohwein «Carina» abgerundet wird.

Dankeschön an die Gastgeber

Präsident Martin Frei, der den interessanten Anlass organisiert hat, findet bei der Verabschiedung lobende Worte für Daniel Fürst und dankt den Gastgebern Gerda und Max Hauswirth ganz herzlich für die schönen Stunden, welche die HWCS-Mitglieder im Fricktal verbringen durften.



Wein und Wasser im Appenzellerland

Die zweite HWCS-Exkursion führte ins Appenzellerland und ins St. Galler Rheintal. Besichtigt wurden zwei Betriebe, die pilzresistente Sorten anbauen. Organisator war Hansruedi Beeler.

Der erste Besuch galt dem Weingut Julian in Lutzenberg hoch über dem Bodensee. Der Sitz der Kellerei, ursprünglich die Villa eines Seidengaze-Fabrikanten, ist das Geburtshaus der im Zweiten Weltkrieg als «Flüchtlingsmutter» bekannten Gertrud Kurz.

Die Rebfläche umfasst 61 Aren und ist mit 2300 Stöcken bepflanzt. Angebaut werden hier die roten PIWI-Sorten Maréchal Foch, Léon Millot und Chambourcin sowie die weissen Seyval blanc und Johanniter. Die Chambourcin-Reben, die im doch eher rauhen Klima des Appenzellerlandes meist nicht zur Gänze ausreifen können, werden demnächst durch die 1983 erstmals gezüchtete Sorte Baron ersetzt. Die Reben werden normalerweise nicht gespritzt, heuer aber war eine Behandlung mit Netzschwefel notwendig, weil durch das nasse und warme Wetter Mehltau-Gefahr bestand.

Bei unserem Besuch regnete es in Strömen, doch die Gastgeber hatten vorgesorgt und auf der Kante des «Bildschachens» ein Partyzelt aufgebaut, unter dessen schützendem Dach uns interessante Weine kredenzt wurden. Den Anfang machte ein Seyval blanc 2010 mit einem kräftigen, leicht grünlich schimmernden Gelb und harmonischer Aromatik mit Ananas-Vanillenote. Darauf folgte ein Chambourcin 2007 mit samtigem Charakter und feinem Beerenaroma. Den Abschluss bildete ein Cuvée 2007 aus Maréchal Foch und Léon Millot, dem je nach Jahr noch 5 bis 10 Prozent zugekaufter Pinot noir beigefügt werden. Die Mischung ergibt eine füllige Aromatik, der Ausbau im Barrique dem Wein eine leichte Eichenholznote.



Augenschein im Ochsentorkel

Rebmeister Holger Rührseitz ist nur für den Rebberg verantwortlich, die Kelterung besorgen die beiden jungen Önologen Salome Reimann und Tom Knobel, die seit 2007 den Ochsentorkel in Thal führen, nachdem sie einige Jahre Erfahrungen auf Weingütern in Chile gesammelt hatten. Der Betrieb bewirtschaftet 4,5 Hektaren eigene Reben mit Schwergewicht auf Pinot noir, Riesling-Sylvaner, Chardonnay und Johanniter. Neben der Produktion eigener Weine werden auch Lohnkelterungen übernommen, um die Infrastruktur besser auszulasten.

Kellermeister Tom Knobel gab uns bei Rundgang durch seinen Betrieb vor allem Einblick in die Probleme bei der Kelterung von PIWI-Sorten. Die Aromatik hänge wesentlich vom Erntezeitpunkt ab, die Kelterung sei sehr anspruchsvoll, weil man noch wenig Erfahrung habe und vor allem bei jungen Stöcken die Gefahr des Foxtons besteht. Auf der anderen Seite sei es aber auch so, dass die Qualität biologischer Weine vom Konsumenten viel strenger und damit oft auch ungerecht beurteilt werde.

Zum Abschluss des Besuchs schenkte uns Tom Knobel als Aperio einen Riesling-Sylvaner 2010 aus, der mit 78 Öchslegraden geerntet worden war – «lieber gesund als überreif!» – und einen spritzigen, leichten Wein mit 11,5 Vol.% Alkohol ergab.

Besuch bei PIWI-Pionier

Nach dem Mittagessen führte uns Edy Geiger in seinen Rebberg auf dem «Buechberg» bei Thal. Geiger ist der grösste Bio-Weinbauer



Auf dem Weingut Julian in Lutzenberg/AR präsentierte uns Rebmeister Holger Rührseitz Weine aus biologischem Anbau.



Tom Knobel vom Ochsentorkel in Thal/SG keltert die Weine von Julian.



Auch beim Besuch im Weinberg von Edy Geiger in Thal waren die Regenschirme unerlässlich. Dafür wurden wir mit einer beeindruckenden Degustation von PIWI-Weinen entschädigt.



der Region und gehört zu den Gründungsmitgliedern der internationalen Vereinigung für pilzwiderstandsfähige Rebsorten (PIWI). In seinem Rebberg, der seit 1985 biologisch bewirtschaftet wird, wachsen Regent, Maréchal Foch, Cabernet Cortis, Cabernet Jura sowie zahlreiche Neuzüchtungen, die mehrheitlich noch gar keine Namen haben. Bis ihm seinerzeit der Anbau der Rebsorte Maréchal Foch erlaubt wurde, führte er mit dem st.galdischen Rebbaukommissär – es war damals Georg Hess! – eine lange Auseinandersetzung. Schliesslich konnte Geiger einen Forschungsauftrag aus Wädenswil vorweisen und erhielt aufgrund dessen die Bewilligung des Kantons und des Bundesamtes für Landwirtschaft.

Überzeugende Degustation

Die Degustation begann mit dem Bio-Cuvée «Qintett», einer Assemblage aus fünf weissen Neuzüchtungen, die einen runden, harmonischen Wein mit feiner Säure ergaben. Es folgte ein Rosé aus Cabernet Jura mit leicht blumigem Duft und fruchtig-frischer Note. Im Weiteren tranken wir einen im Barrique ausgebauten Maréchal Foch – samtig und voluminös! Den Abschluss bildete ein überzeugender Cuvée aus Maréchal Foch, Blauburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Jura und Kleinmengen von Neuzüchtungen. Die Degustation bei Edy Geiger erbrachte den Beweis, dass man mit PIWI-Sorten qualitativ hochstehende, ausgezeichnete Weine produzieren kann.

Nachrichten

Zum Ehrenmitglied ernannt

Die Mitglieder des Branchenverbandes Aargauer Wein haben das HWCS-Mitglied Reinhard Bachmann schon vor Längerem zum Ehrenmitglied ernannt. Er war jahrelang aktives Mitglied mit eigenen Reben und betätigte sich als Journalist stets als Botschafter für die Aargauer Winzerinnen und Winzer. Unser Bild zeigt Verbandspräsident Peter Wehrli (links) mit dem Ehrenmitglied Reini Bachmann, der uns in seiner Bescheidenheit nichts von der Ehrung verraten hat ...



GV ohne Vorstandswahl

Die Generalversammlung des HWCS fand am 22. Januar 2011 in Zürich statt. Da die Amtszeit der Vorstandmitglieder bis 2011, bzw. 2012 läuft, mussten keine Wahlen durchgeführt werden; v.l. Hansruedi Beeler, Kassier, Martin Frei, Präsident, Norbert Jansen, Aktuar, Riccardo Baettig, Beisitzer Tessin. Hingegen hat die GV mit grossen Mehr beschlossen, das Mitteilungsblatt RÄBLUUS künftig in gedruckter Form herauszugeben und per Post zu versenden. Die vorliegende Ausgabe ist die erste, die auf diesem Weg zu den Mitgliedern kommt. Jährlich sind vier Ausgaben vorgesehen. Das ausführliche Protokoll der Generalversammlung kann übrigens auf der Website des HWCS nachgelesen werden.

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