

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

September 2011



Hobbywinzer reisten ins sonnige Tessin

Die jährliche Exkursion ins Tessin wird immer beliebter! Am 20. August trafen sich rund 40 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer zur Besichtigung von zwei besonderen Weingütern.

Riccardo Baettig, der wie immer für die organisatorische Betreuung des Tessiner Anlasses verantwortlich war, begrüßte die Teilnehmer beim Bahnhof Lugano und schickte sie auf die Reise zum ersten Weingut, der Fattoria Moncuchetto auf dem gleichnamigen Hügel oberhalb von Lugano.

Auf diesem Hügel, der ursprünglich dem Bischof von Como gehörte, wird seit dem 12. Jahrhundert Wein angebaut. Ursprünglich stand hier ein Bauernhof mit 33'000 m² Wald- und Ackerland, der 1918 in den Besitz der Familie Lucchini kam. 1963 pflanzte der

Rechtsanwalt und leidenschaftliche Winzer Lucchini einen neuen Rebberg mit Merlot-Trauben. Die heutigen Besitzer, Lisetta und

Das von Mario Botta entworfene Kellereigebäude der Fattoria Moncuchetto (oben) und ein Fassadendetail (unten)





Christina Monaco



Niccolò Lucchini führen die Familientradition weiter und liessen vom Tessiner Stararchitekten ein neues Kellereigebäude entwerfen. Hier ist die junge Önologin Christina Monaco für die Betreuung der Jahresproduktion von derzeit rund 25'000 Flaschen zuständig, die aber mittelfristig auf 40'000 Flaschen erhöht werden soll. Ausgebaut wird der Wein teilweise in thermoregulierten Stahltanks, teilweise in Barriques. Zum Angebot gehören neben Wein auch ein weisser und ein rosé Schaumwein.

Bowle als Willkommensgruss

Zur Begrüssung wurden uns eine erfrischende Bowle aus dem Refolo-Schaumwein und appetitliche Häppchen serviert, dann ging's zu einer kurzen Besichtigung der modern eingerichteten Kellerei. Besonderen Eindruck machte zweifellos der Barrique-Keller, bei dessen Gestaltung der gewachsene Fels des Hügels miteinbezogen wurde. Anschliessend wurde in einem geschmackvoll

eingerichteten und mit herrlichen Tischdekorationen versehenen Gästeraum der Fattoria das Mittagessen serviert. Zur Vorspeise – gefüllte Zucchini Blüten mit Pilzsoufflé – wurde ein Bianco dell Arco 2009 kredenzt, der aus 70 Prozent Chardonnay sowie Pinot noir und Merlot-Trauben gekeltert wurde und dank dem Verzicht auf den Säureabbau eine äusserst frische Note mit Zitronen- und Orangenaromen aufwies.

Zum Hauptgang – was könnte es im Tessin anderes sein, als ein Brasato mit Polenta und Risotto? – folgte zunächst der Merlot Moncuchetto 2009, ein Wein mit fruchtigem Charakter und leichtem Sauerkirschenaroma. Ein schöner, gefälliger Tessiner Merlot! Er wurde überboten vom Moncuchetto Riserva 2008, der aus Merlottrauben von den besten Lagen des Weinguts gekeltert wurde. Im Glas leuchtete er in dunklem Rubinrot, in der Nase nahm man leichte Kakao-, Kaffee- und Vanillearomen wahr und im Gaumen zeigte er sich sehr ausgewogen.



Vitivinicola Pelossi

Die ausgezeichnete Bewirtung durch die Fattoria Moncuchetto hätte eigentlich zum Verweilen geladen, aber am Nachmittag stand der Besuch einer weiteren Kellerei auf dem Programm.

Die Brüder Pelossi führen ihren Betrieb nebenberuflich und produzieren jährlich rund 25'000 Flaschen Wein in neun verschiedenen Sorten: zwei Weisse, fünf Rote und ein Süsswein. Geliefert wird hauptsächlich an Private, aber auch an Restaurants und an Weinhändler in der Deutschschweiz.

Der Keller ist mit wassergekühlten Tanks ausgestattet, stösst vom Platzangebot her aber an seine Grenzen, wenn die Pelossis ihre Produktion erhöhen wollen.

Aus dem reichhaltigen Sortiment probierten wir zuerst einen Weissen, der aus Riesling-Sylvaner, Kerner, Blauburgunder und Grauburgunder gekeltert wurde, ein schönes Bouquet aufwies, aber manchen etwas zu säurebetont schien. Dasselbe galt auch für die fünf Rotweine, die wir im Anschluss degustieren durften. Es waren reine Merlots darunter, aber auch ein Cuvé aus Merlot, Cabernet franc und Cabernet Sauvignon, die teilweise im Barrique ausgebaut worden waren. Am überzeugendsten war der Merlot Lamone, der aus



einem 50'000 m² grossen Rebberg mit alten Reben stammt.

Informativer und geselliger Tag

Der informative Ausflug ins Tessin war geprägt durch Geselligkeit, die besonders während des Mittagessens und bei der ausgiebigen Degustation bei den Gebrüder Pelossi gepflegt werden konnte. Beim Abschied wünschte Präsident Martin Frei allen einen erfolgreichen «Wümmet».



Sacha Pelossi

Guter Schnaps braucht gute Maische

Wer glaubt, aus faulem oder mit Essigbakterien kontaminiertem Obst oder Trauben noch ein gutes Destillat machen zu können, irrt sich. Nur Maische aus Früchten, die man selber noch essen würde (innere Qualität), ergibt edle und geistreiche Wasser, der Rest gehört auf den Kompost!

Das ist – kurz zusammengefasst – das Fazit aus dem Einmaisch- und Destillateseminar, das der HWCS an 10. September bei der Bauernhofbrennerei Lüthy in Muhen AG angeboten hat. Urs Lüthy, der 2010 mit dem Innovations- und Förderpreis ausgezeichnet worden war, empfing die Schar Hobbywinzer und stellte sich und den Betrieb vor. Er hat vor 14 Jahren die Milchwirtschaft aufgegeben und konzentriert sich seither auf das Destillieren von vergorenen Früchten. Er hatte damals Gelegenheit, eine benachbarte Brennerei zu übernehmen und betreibt neben der Destillation seiner Eigengewächse auch eine Lohnbrennerei.

Das Seminar begann mit Erklärungen über den Gärprozess und die Gärprodukte. Wir erfuhren, dass die für die Gärung verantwortlichen Rheinzuchthefen nicht nur das erwünschte Ethanol produzieren, sondern auch noch vier weitere unerwünschte Alkohole, die während der Destillation bzw. im Vor-, Mittel- und Nachlauf wieder abgetrennt werden. Die Erläuterungen über den Gärprozess machten klar, welche anderen Gärnebenprodukte entstehen können und zeigten, wie wichtig es ist, für die Brennmaische nur gesunden, sauberen und richtig verarbeiteten Rohstoff zu verwenden – also eigentlich wie bei der Weinproduktion.

Die Bearbeitung der Maischen verläuft ähnlich wie bei der Weinbereitung, kann aber je nach Fruchttypizität Abweichungen aufweisen. Die gesunden Früchte werden entstielt, zerkleinert und auf den pH-Wert 3 eingestellt. Danach ist die Maische bereit für den Gärprozess, der mit Zugabe von Rheinzuchthefer gestartet wird. Je nach Frucht werden zusätzlich Enzyme zugegeben, um das



Urs Lüthys fahrbare Störbrennerei und ein kleiner Vorrat Gerste, aus der er Whisky herstellt.

Fruchtfleisch zu verflüssigen und den Hefen besser zugänglich zu machen. Das Ansäuern der Maische auf pH 3 dient der Stabilisation, ähnlich wie die Zugabe von Schwefliger Säure bei Traubentrester. Für Destillate darf aber keinesfalls Schweflige Säure verwendet werden, da diese beim Destillieren nicht ausgeschieden wird und in das Endprodukt übergeht. Zur Stabilisierung der Maische vor unerwünschten Mikroorganismen eignet sich am besten ein Gemisch aus Milch und Phosphorsäure, welches im Fachhandel erhältlich ist.

Schnaps und Treberwurst

Nach den theoretischen Erläuterungen konnten wir den Brennprozess am Brennshafen, in dem sich ein Posten Kirschen befand, kennenlernen. Urs Lüthy erklärt uns die Funktion des Brennapparats. Dank mehrerer Verdichtungen ist es möglich, ein Produkt in einem Durchlauf so zu destillieren, dass daraus ein edler Brand entsteht.

Zur Überraschung der Seminarteilnehmer öffnete Urs Lüthy den zweiten Brennshafen und zum Vorschein kam eine Schale mit feinsten Treberwürsten, die auf Traubentrester lagen und eine willkommene Pausenverpflegung waren. Danach ging es mit der Abtrennung der Fraktionen weiter. Es gibt dafür keine Messgeräte, entscheidend ist die Sensorik des Brenners. Anhand von Proben aus dem Kirschbrand konnten die Fraktionen eingeteilt werden. Der Vorlauf besieht vor allem durch den «UHU-Ton», einen stechenden Acetaldehyd-Geruch wie Leim und Lösungsmittel, aber nicht zu verwechseln mit hochprozentigem Alkohol, der auch stechend riecht, aber nicht diese Lösungsmittelkomponenten enthält. Der Mittellauf sollte frei sein vom Vorlaufkomponenten und eine gewisse Fruchttypizität aufweisen. Der Nachlauf macht sich

durch ein Abfallen der Volumenprozent, gemessen mit dem Aerometer, sowie durch eine leichte nach Paraffin riechende Trübung bemerkbar. Das Trennen der drei Fraktionen benötigt Erfahrung und Übung.

Bei einem kurzen Rundgang durch die angelieferten Brennposten diskutierten wir die Vor- und Nachteile der Gärbehälter und die verschiedenen Aufsätze zum Abbau des Drucks im Gärbehälter. Wie bei der Weinbereitung schützt auch beim Vergären der Früchte das entstehende CO₂ die Maische, doch muss bei abklingender Gärung darauf geachtet werden, dass der Druck das Fass nicht zerreisst und dass kein Sauerstoff zur Maische gelangt. Die Sauerstoffzufuhr schädigt die Brennmaische und es bilden sich unerwünschte Mikroorganismen. Das kann beispielsweise deshalb geschehen, weil der Maischenbehälter zur Kontrolle des Brennnguts geöffnet oder die Brennmaische zu lange gelagert wird. Ein Destillat kann lange gelagert werden, jedoch sollte die Brennmaische sobald als möglich verarbeitet werden.

Zum Schluss ein Schlückchen in Ehren

Nach den Übungen mit dem Nachlauf und Gärbehältern schloss sich der Sensorikteil des Seminars an. Urs Lüthy erklärte uns, wie die Beurteilung und Bewertung eines Destillats vor sich geht. Es wurden verschiedenen Produkte verkostet und besprochen, angefangen bei einem Vodka der eigentlich keine Fruchttypizität aufweisen darf. Am Ende des Seminars bedankten wir uns bei Urs Lüthy für den sehr «geistreichen» Tag.

Martin Frei

Nachrichten

Degustation im Ritterhaus Üerikon

Der nächste Anlass ist am Samstag, 5. November 2011, die Degustation der Weine unserer Mitglieder. Er findet traditionsgemäss im Ritterhaus in Üerikon statt und wird wie immer von Georg Hess geleitet. Eine Einladung zur Einreichung von Degu-Weinen folgt.

Bitte GV vormerken

Die 14. ordentliche Generalversammlung findet am 21. Januar 2012 statt. Einladung, Traktandenliste, Jahresbericht und Jahresrechnung werden in der Dezember-Ausgabe der RÄBLUUS veröffentlicht.

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