

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Juni 2018



Wein und Kultur in der Sonnenstube

Zwei beeindruckende Besichtigungen standen im Zentrum der diesjährigen Exkursion ins Tessin: Am Vormittag das traumhaft gelegene Weingut Castello di Morcote und am Nachmittag die Altstadt von Lugano.

Die Sonnenstube zeigte sich am 9. Juni von ihrer besten Seite, als sich rund 30 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer am Bahnhof von Lugano trafen und zur Fahrt nach Morcote aufbrachen.

Die Tenuta Castello di Morcote erstreckt sich über eine Fläche von 172 Hektar, auf denen Reben, Oliven und Obst angebaut sowie Bienen, Esel und Pferde gehalten werden und auch ein Restaurant betrieben wird.

Ein stregisch wichtiger Punkt

Auf dem höchsten Punkt des Rebbergs stand schon zur Zeit der Römer ein Wachturm. Im Mittelalter sicherten die Mailänder Visconti ihre Vorherrschaft im Gebiet des Sottoceneri durch den Bau einer mächtigen Burg. Unterhalb ihrer Ruine befinden sich heute ausgedehnte Rebberge.

Zum Rundgang wurden wir von Roberta Bernasconi Borella begrüsst, die als Sommelière

im Weingut arbeitet und uns als erstes in die Reben führte, bevor sie uns im Hof der Ruine zu einem Apero einlud.

Vor allem Merlot

Im Angebot der Tenuta dominiert, wie im Tessin üblich, der Merlot, ergänzt durch etwas Sauvignon blanc und Semillon.

Die Merlottraube wird auch weiss gekeltert und ergibt frische, fruchtige Weine, wie wir



Beim Aperò genoss man einen herrlichen Ausblick auf den Luganersee. Riccardo Baettig und die Sommelière Roberta Bernasconi Borelli hatten gut lachen.



uns bei einem Glas «Bianca Maria» überzeugen konnten. Es folgte ein weisser Merlot mit 10 % Chardonnay, Barriqueausbau und 10-monatiger Batonnage. Bei den Roten machte der «Il Moro» den Anfang, benannt nach einem Sohn der Maria Visonti, die dereinst auf der Burg gewohnt hatte, gefolgt vom sortreinen «Castello di Morcote» und dem Spitzenprodukt «Pio della Rocca» – alles Weine, die auf Zustimmung und Lob stiessen.

Augenschein in Lugano

Im 9. Jahrhundert erstmals urkundlich erwähnt, erlebte die grösste Stadt des Tessins verschiedene Herren: Die Visconti wurden von französischen Söldnern abgelöst, die 1513 von den Eidgenossen vertrieben wurden. Das Gebiet südlich des Gotthard war

nun Untertanengebiet, bis es als Folge der napoleonischen Kriege und der Helvetik 1803 zum eigenständigen Kanton wurde.

Heute ist Lugano nicht nur der drittgrösste Finanzplatz der Schweiz, sondern auch Universitätsstadt und Kulturmetropole. Neueste Errungenschaft ist das Kulturzentrum LAC, das neben Kunstausstellungen (derzeit Picasso) Theater, Konzerte und Kongresse bietet. Ins Ensemble integriert wurden die Fassade des ehemaligen, zur Ruine zerfallenen Grand Palace sowie das ehemalige Franziskanerkloster aus dem 16. Jahrhundert.

Ein Spaziergang durch die Via Nassa und über die Piazza della Riforma, eine Fahrt in der erneuerten Funicolare zum Bahnhof und ein Glas Prosecco bildeten Abschluss eines gemütlichen und fröhlichen Tages.

Heidi Huber führte uns durch die Altstadt von Lugano



Ein Biodynamiker mit Leib und Seele



Im Schatten der Churfürsten, am Ufer des Walensees liegen die Terrassen des 1,8 Hektar grossen Rebbergs Seemühle. Marco Casanova bewirtschaftet ihn biodynamisch und wurde dafür mit dem Demeter-Zertifikat ausgezeichnet.

Die erste Exkursion des Jahres führte am 5. Mai 2018 rund 30 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer an den Walensee, wo uns German und Bea Majhensek Marco Casanova, den Biowinzer des Jahres 2017, vorstellten und zur mittelalterlichen Burgruine Gräpplang führten.

Wie viele erfolgreiche Winzer ist auch Marco Casanova ein Quereinsteiger. Er war ursprünglich Maschinenmechaniker mit einer Zusatzausbildung in Elektronik, bevor er seine Liebe zum Weinbau entdeckte, einige Lehrjahre in Frankreich verbrachte und 2008 in einen Weinbaubetrieb in Zizers eintrat.

Von Anfang an biodynamisch

2012 ergab sich die Gelegenheit, beim Betrieb von Daniel Eberle in Walenstadt einzusteigen und ihn in den Jahren 2013/14 zu übernehmen. Er umfasst neben dem Rebberg Seemühle zwei weitere Lagen in Walenstadt («Fürscht» und «Fürschtberg») sowie einen Rebberg im bündnerischen Zizers. Insgesamt bewirtschaftet Casanova 5 Hektaren nach den Prinzipien des biodynamischen Anbaus, «einem schon fast philosophischen Ansatz», wie er schmunzelnd bemerkt:

- Es werden keine chemisch hergestellten Spritzmittel eingesetzt.
- Stattdessen werden natürliche Produkte verwendet, z. B. Horn für die Bodenpflege

und Silikate für die Stärkung des Blattwerks und der Traubenhaut.

- Für die Arbeiten in Rebberg und Keller wird eine günstige Planeten-Konstellation und die jeweilige Mondphase berücksichtigt.

Ehemalige Kalkmühle

Zum Weinberg Seemühle gehörte ursprünglich eine Kalkmühle, die den lokal vorkommenden Kalk brannte und parallel zum Weinbau von einer Familie Borner betrieben wurde.

Auf einer Geländeterrasse, auf der die ehemalige Fabrikantenvilla stand, lud uns Marco Casanova zu einer Degustation ein, bei der er Weine aus seinen verschiedenen Lagen präsentierte und Zeugnis für die Vielschichtigkeit seines Angebots ablegte.





das Sarganser Becken und die Bergwelt rund um den Walensee. Robert Bless führte uns kurz in die Geschichte der Burg ein, die im 13. Jahrhundert als Verwaltungssitz des Churer Bischofs diente und im 16. Jahrhundert an die Glarner Familie Tschudy verkauft wurde, die aus der ursprünglich romanischen Burg eine barocke Schlossanlage machte. 1767 übernahm sie die Familie Good aus Mels, die sie aber 1804 «auf Abbruch» verkaufte. In der Folge diente sie über 100 Jahre als Lieferant für Baumaterial, bis die Gemeinde Flums die Ruine 1928 erwarb, um sie als regionales Wahrzeichen zu erhalten.



Robert Bless, Hotelier und Winzer bei der Ruine Gräpplang, baut Pinot gris, Blauburgunder und Cabernet Cubin an.

Den Auftrakt machte ein frisch-fruchtiger Riesling-Sylvaner, gefolgt von verschiedenen Rotweinen. Sie entstehen alle durch Spontangärung, werden schonend gepresst und ohne Schönungsmittel im Stahltank oder im Barrique ausgebaut, was jedem Jahrgang seine eigene, natürliche Charakteristik verleiht.

Ein Ausflug ins Mittelalter

Nach dem Mittagessen im Hotel Gräpplang belohnte uns der Verdauungsspaziergang zur Burgruine mit einer prachtvollen Aussicht auf

Traditioneller Stickelbau

Im gut 100 Aren grossen Rebberg unterhalb der Burgruine pflegt Robert Bless seine Reben, teilweise im traditionellen Stickelbau. Es ist ein Kleinbetrieb, dessen Weine im eigenen Hotel, aber auch bei regionalen Kunden Absatz finden. Im 1981 zusammen mit dem Hotelneubau errichteten Weinkeller entstehen als «Schlossweine» ein Pinot gris, den wir bereits zum Apero genossen hatten, sowie ein einfacher und ehrlicher Pinot noir und – mit besonders vollem Aroma – ein im Barrique ausgebautes Cabernet Cubin, für viele die erste Kostprobe dieser Sorte!

Impressionen von der 20. Generalversammlung

Die 20. GV des HWCS ging am 20. Januar 2018 ohne Überraschungen über die Bühne. Die 46 anwesenden Mitglieder genehmigten ohne Gegenstimme den Jahresbericht des Präsidenten sowie die Jahresrechnung, die mit einem Gewinn von CHF 1'253.26 und einem Vereinsvermögen von CHF 8'852.91 abschliesst. Für 2018 sind neben der GV vier Veranstaltungen, u. a. eine zweitägige Reise nach Genf, vorgesehen. GV-Protokoll und Jahresprogramm sind auf unserer Internetseite www.hobbywinzer.ch einsehbar.



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

