

Ein genussvolles Hobby

Die Hobbywinzer stellen ihre Weine vor

Bei einer Selbstkeltererkurs bei der Fachhochschule in Wädenswil wurde erkannt, dass für Hobbywinzer keine gesamtschweizerische Interessengemeinschaft besteht. Das Interesse am Erfahrungsaustausch besteht jedoch und so wurde der HWCS gegründet. Die Hobbywinzer aus der ganzen Schweiz schätzen die Möglichkeit des geselligen Zusammenseins mit Gleichgesinnten und sie erweitern ihre Kenntnisse über den Weinbau mit regelmässigen Exkursionen und Weiterbildungen.



Gerne präsentieren die Hobbywinzer ihre Erzeugnisse und nutzen die Gelegenheit am Sommeranlass der Weinfreunde Lenzburg-Seetal. Othmar Krapf stellte seine Kolleginnen und Kollegen vor, woher sie kommen und in welcher Region sie ihrem Hobby frönen. Neun Weine haben sie mitgebracht, zwei Weissweine, ein Rosé, fünf Rote und ein Dessertwein. Die Teilnehmenden konnten sich beliebig selbst bedienen. Die anwesenden Hobbywinzer stellten ihre Weine kurz vor und schenkten dann die ausgesuchten Weine aus.

Bei Sabrina Schumachers Johanniter handelt es sich um einen kräftigen Weisswein mit fruchtigen Aromen. Als zweiten Weisswein präsentierte Dieter Schlatter seinen Cuvée aus Solaris Sauvignon Soyhières, dessen Trauben im Rebberg auf dem Hasliberg gedeihen. Beim Hasliberg denkt man eher ans Skifahren als an Rebberge, doch Visperterminen liegt noch höher! Der Federweisse aus Pinot Noir Trauben stammt vom Haus German Majhensek in Murg am Walensee.

Weiss- und Roséweine

Zu den ofenfrischen Pinse konnten die verschiedenen Rotweine probiert werden. Markus Walsers 'Büeler' entpuppte sich als Cuvée von Cabernet Jura, Divico und Pinot Noir und wird als harmonischer Wein mit violett-dunkler Farbe beschrieben. Von German Maihensek stammte der reinsortige Pinot Noir ebenfalls von Murg, dessen Beurteilung so lautete: Ziegelrote Farbe, weicher Auftakt, in sich stimmiger



Rotweine

Zu den ofenfrischen Pinse konnten die verschiedenen Rotweine probiert werden. Markus Walsers 'Büeler' entpuppte sich als Cuvée von Cabernet Jura, Divico und Pinot Noir und wird als harmonischer Wein mit violett-dunkler Farbe beschrieben. Von German Maihensek stammte der reinsortige Pinot Noir ebenfalls von Murg, dessen Beurteilung so lautete: Ziegelrote Farbe, weicher Auftakt, in sich stimmiger

schöner Wein. Riccardo Bättig von Cadro hat seinen Tessiner Merlot mitgebracht und beschreibt ihn als nach dunklen Früchten, Dörrobst und Waldbeeren schmeckend. Der nächste Rotwein, ein Maréchal Foch, stammt aus dem Weinberg 12 von Cornelia Karpf in Balgach. Der letzte in dieser Reihe ist ein Helix Pomatia Castegna, der wie es der Name schon sagt, in einem Fass aus Kastanienholz ausgebaut wurde. Markus Walser in Murg hat den Wein aus CA 123, Divico und Cabernet Jura gekellert und dann im Fass ausgebaut. Zum Abschluss und zum Dessert darf der Solaris 2022 Dessertwein von Christine und Josef Felder in Entlebuch genossen werden.



Der Querschnitt durch die verschiedenen Regionen und Produkte hat überzeugt. Die Anwesenden würdigen das Engagement und die Freude am Hobby der 'Freizeitwinzer'. Wem welcher Wein am besten mundete bleibt offen. Sicher hat jedes seinen Favoriten gefunden und sich nachschenken lassen. Da die jeweilige Produktion nicht gross ist, gelangen die Weine selten in den öffentlichen Verkauf.

Judith Baumann