

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Juni 2012



Sonnenschein und guter Wein im Lavaux

Statt des traditionellen Ausflugs ins Tessin unternahmen die Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer in diesem Jahr eine Reise in den Kanton Waadt und besuchten zwei Kellereien im Lavaux. Organisiert wurde die Exkursion von unserem Westschweizer Kollegen Marcel Gobalet – assistiert von Lis Camenisch und Riccardo Baettig.

Bei der Begrüssung am Bahnhof zeigte sich der Himmel über dem Lavaux noch wolkenverhangen, aber es waren alle guten Mutes, dass die Sonne schon bald durchbrechen werde. Und so war es auch: Nach einer knappen Stunde zeigten sich die ersten wärmenden Sonnenstrahlen und begleiteten uns den ganzen Tag hindurch.

Nach einem gut fünfminütigen Fussmarsch hinauf ins Dorf Chexbres wurden wir von

Jean-Daniel Rogivue, einem der beiden Patrons der gleichnamigen Kellerei begrüsst. Mit seinem Zwillingenbruder Jean-Paul führt er den Betrieb bereits in der dritten Generation. Auf 10 Hektaren Rebfläche produzieren sie rund 100'000 Liter Wein, der zur Hauptsache an Privatkunden in der Deutschschweiz gelie-



Arbeitsplatz mit Aussicht: Blick von der Kellerei Neyroud-Fonjallaz auf Vevey und den Genfersee

Freudiges Händeschütteln am Bahnhof von Chexbres-Villages



«Wir sind zu zweit.»
Das Weingut «Les
Fils Rogivue» in
Chexbres (rechts)
wird von den Zwi-
lingsbrüdern Jean-
Daniel (Bild) und
Jean-Paul bewirt-
schaftet.



fert wird, aber seit 1988 auch in den Weinhandlungen von Mövenpick und Coop erhältlich ist. Um eine entsprechende Qualität zu erreichen, wird die Zahl der Rebschosse auf sechs pro Stock beschränkt und ein Reduktionsschnitt auf 1,2 kg/m² durchgeführt. Für die jährliche Lese sind rund 30 temporäre Mitarbeiter notwendig.

Nach einer herzlichen Begrüssung an der Türe des schmucken Kellereigebäudes führt uns Jean-Daniel Rogivue in einen überraschend grossen Keller, der sich im Untergrund hinter dem Haus verbirgt. Hier stehen 15 Stahltanks mit einem Fassungsvermögen von je 7000 Litern und auf einer modernen Abfüllanlage

Die Kellerei Rogivue verfügt über einen schönen Degustationsraum in einem alten Stallgebäude



können pro Stunde 1400 Flaschen abgefüllt, verkorkt und etikettiert werden.

Degustation des Jahrgangs 2011

Die Sonnenhänge des Lavaux profitieren von der Reflexion des Sees, der Wärme abstrahlt und die Reifung begünstigt. So wuchs im Jahr 2011 eine Spitzenqualität heran.

Am Beginn der Degustation, die von Käse und Saucisson Vaudois begleitet war, stand der St. Saphorin «Les Fosses», mit 12 Vol. % ein spritziger Aperowein, der mit der Goldmedaille von Terravin ausgezeichnet wurde.

Etwas kräftiger war der Dézaley «Les Embleyres», der von einem 54 Hektar grossen, steilen und warmen Rebberg stammt.

Mit dem Oeil-de-Perdrix wurde sodann ein leichter Sommerwein aus Pinot noir präsentiert, der – je nach Reifegrad – jeweils bereits nach drei bis vier Stunden Standzeit abgepresst wird.

Den Reigen der Rotweine eröffnete «Pierres Neyres» aus St. Saphorin, der rund 50 % Blauburgunder, 30 % Gamay sowie 20 % Gamaret enthält, der dem Wein Tannin und Farbe gibt. Die drei Sorten werden miteinander gekeltert.

Den Abschluss bildete schliesslich ein Syrah, von dem nur bescheidene Menge gekeltert wird. Nach einer Maischestandzeit von zwei Wochen wird der Wein gepresst und anschliessend in zwei Barriques abgefüllt, wo er 12 bis 13 Monate reifen kann.

Lavaux und UNESCO

Die Weinterrassen des Lavaux wurden schon im 12. Jahrhundert kultiviert. An den sonnigen Hängen am Ufer des Genfersees gedeiht ein berühmter Weisswein: der Chasselas.

Im Jahr 2007 wurde das Weinbaugebiet Lavaux in das UNESCO-Welterbe aufgenommen. Das schon seit Jahrhunderten bebaute Gebiet kann dadurch langfristig erhalten und geschützt werden.

Das Lavaux, dessen Weinberge sich in steilen Terrassenhängen bis zum Genfersee hinunterziehen, bedeckt eine Fläche von 830 Hektar zwischen Lausanne und Montreux. Hier herrscht ein mediterranes Klima mit milden Temperaturen und intensivem Licht, das vom See reflektiert wird.

Angebaut wird in erster Linie Chasselas (Gutedel), der fruchtige, trockene Weine mit goldgelber Farbe und zarten Geschmacksnoten ergibt.



Eine halbstündige Fahrt durch die Rebberge mit dem Züglein «Lavaux Panoramic» brachte uns zu einem Mittagessen à la Vaudoise und zur zweiten Degustation in der Kellerei Neyroud-Fonjallaz in Chardonne.



Ein Traditionsbetrieb in Chardonne

Mit Stolz berichtet der Katalog der Kellerei Neyroud-Fonjallaz, dass der Weinbau in der Familie seit Jahrhunderten in mehreren Generationen weitergegeben wurde. Heute wird das Weingut von den Eltern Jean-François und Anne-Françoise sowie den drei Kindern Basile, Jonas und Léa bewirtschaftet. Ihre Reben wachsen in den Produktionsgebieten von Chardonne, Saint-Saphorin, Calamin und Dézaley – neben der Hauptsorte Chasselas sind dies vor allem Pinot gris, Pinot noir und Gamaret. In der Kellerei arbeiten neben der eigenen Familie zwei Angestellte, rund die Hälfte des Weins wird in der Deutschschweiz abgesetzt, der Rest bei Grossisten und Restaurants in der Region.

Degustation auf der Sonnenterrasse

Die Degustation fand auf einer sonnendurchfluteten Terrasse mit prächtiger Aussicht hoch über dem Lac Léman statt. Als erstes schenkte Jean-François Neyroud den «Chardon d'Argent» aus, einen Chasselas, der aus der Gemeinde Chardonne stammt und nach einem frischen, leicht säurebetonten Auftakt reichhaltige Fruchtaromen entwickelt und zum Schluss an Zitrusfrüchte erinnert. Er empfiehlt den Wein als Apero, aber auch zu Fondue oder Raclette sowie zu Süsswasserfischen.

Etwas wuchtiger kam der St. Saphorin «Le Magistrat» daher, der ebenfalls an Früchte aus dem Obstgarten erinnert und einen leicht mineralischen Abgang hat – ideal zu Fisch oder einer Käseplatte.

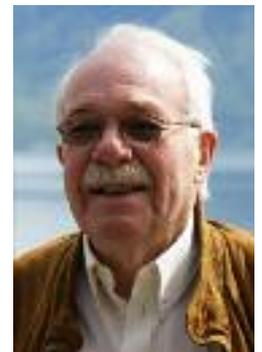
Eine weitere Steigerung brachte der «Calamin», ein Grand Cru aus dem Dorf Epesses. Seine Farbe geht schon ins Goldgelb, in der Nase erinnert er ebenfalls an Früchte (Birne, Pfirsich) und im Gaumen wirkt er voll und



aromatisch mit einem anhaltenden Finale. Den Schluss der Degustation der Weissen bildete der Pinot gris «Cardona Grand Cru», zweifellos der Star unter den präsentierten Weinen, sowohl in Nase und Gaumen sehr komplex mit schöner Aromatik und einem beeindruckenden Abgang.

Dankesworte zum Abschied

Das Schlusswort hatte der Präsident Migg Weiss, der sich bei Marcel Gobalet sowie bei Lis Camenisch und Riccardo Baettig für die Organisation des Reiseprogramms bedankte und allen 25 Teilnehmerinnen und Teilnehmern eine glückliche Heimkehr und gute Arbeit in den Reben wünschte.



Marcel Gobalet bedankt sich bei allen Teilnehmerinnen und Teilnehmern sowie beim Winzer Jean-François Neyroud-Fonjallaz für die gelungene Degustation.



Eindrücke von der Generalversammlung

Am 21. Januar fand im Hotel Spirgarten in Zürich die diesjährige HWCS-Generalversammlung statt. Sie stand im Zeichen des Wechsels im Präsidium. Nach siebenjähriger Amtszeit gab Martin Frei die Präsidentschaft an seinen Nachfolger Emil (Migg) Weiss ab.

Zur Generalversammlung waren 40 Mitglieder erschienen. Nach Kaffee und Gipfeli führte Martin Frei durch die GV und ging nochmals auf sein letztes Vereinsjahr ein, das mit dem Besuch bei Max und Gerda Hauswirth im Fricktal sowie mit der Reise ins Tessin besondere Höhepunkte bereithielt. Ebenfalls freute er sich darüber, dass bei der traditionellen Degustation mit Georg Hess 17 Weine von guter bis hervorragender Qualität präsentiert werden konnten.

Im Weiteren nahm die Versammlung sechs

neue Mitglieder auf und hatte die Jahresrechnung zu genehmigen, die mit einem Gewinn von CHF 1454.46 eine Zunahme des Vereinsvermögens brachte.

Haupttraktandum war zweifellos die Wahl des Vorstandes, bei der mit Ausnahme des Präsidenten alle Bisherigen bestätigt wurden. Martin Frei übergab sein Amt am Emil Weiss und wünschte ihm viel Glück für seine Aufgabe. Im Namen des Vorstandes und der Mitglieder dankten Norbert Jansen und Hansruedi Beeler dem scheidenden Präsidenten für seinen siebenjährigen Einsatz und übergaben ihm ein Geschenk.

Als wichtige Information an die Mitglieder wurde auch das Jahresprogramm 2012 vorgestellt. Es kann auf der Internetseite des HWCS (www.hobbywinzer.ch) eingesehen werden.

IMPRESSUM

Herausgeber:
Hobbywinzerclub Schweiz

Präsident:
Emil Weiss, Schulweg 1,
8266 Steckborn
president@hobbywinzer.ch

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



Der neugewählte Vorstand des Hobbywinzerclubs für das Jahr 2012 nach der GV: v.l. Riccardo Baettig (Sektion Tessin), Hansruedi Beeler (Kassier), der abtretende Präsident Martin Frei mit seinem Nachfolger Emil Weiss sowie Aktuar und RÄBLUUS-Redaktor Norbert Jansen