

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

September 2018

Genf: Weinbau, Landwirtschaft und Stadtgeschichte

Genf, das vor allem als Sitz internationaler Organisationen und als Finanzzentrum bekannt ist, bietet auch andere, überraschende Aspekte. Das erlebten 35 Teilnehmerinnen und Teilnehmer am 16. und 17. August während einer interessanten Reise durch den Kanton Genf.

Der Kanton Genf ist flächenmässig zwar der sechstkleinste der Schweiz, im Weinbau steht er aber nach den Kantonen Wallis und Waadt an dritter Stelle. In 35 der 45 Gemeinden des Kantons wird Wein angebaut. Satigny ist mit einer Rebzone von 448 Hektaren gar die grösste Weinbaugemeinde der Schweiz.

Besuch auf den Château des Bois

Unser erster Besuch galt denn auch dem in dieser Gemeinde gelegenen Château des Bois. Es ist – wie vielerorts im Kanton Genf – ein gemischter, 118 Hektar grosser Landwirtschaftsbetrieb, in dem neben anderen Be-



triebszweigen auf rund 5 Hektaren auch Weinbau betrieben wird.

Das Schloss hat eine wechselvolle Geschichte, die 1613 ihren Anfang nahm, als François Turretini als Anhänger der Reformation aus Italien fliehen musste und sich nach einigen Stationen in Europa 1592 in Genf niederliess. Er hatte im Laufe seines Lebens ein beträchtliches Vermögen gemacht und erwarb im heutigen Weinbaugebiet Mandement am rechten Seeufer Häuser, Scheunen, Wiesen, Äcker, Wald und Weinberge.

Sein Sohn Jean baute auf diesem Gelände das Château, das 1631 eingeweiht wurde. Geschäftliche Rückschläge seiner Nachkommen führten aber dazu, dass das Schloss allmählich verkam und man sich überlegte, es abzureissen. Schliesslich wurde es aber in der



Präsident Migg Weiss begrüsst im Bus zur Reise durch die Genfer Weingebiete, die rund um die Stadt bis an den Stadtrand reichen.

Weinbau im Kanton Genf

Genf ist mit 1358 Hektaren Rebfläche der drittgrösste Weinbaukanton der Schweiz. Die Rebärten bedecken 23 Prozent des Kantonsgebiets.

Die Ursprünge des Weinbaus gehen bis in die Antike zurück; er entwickelte sich bis ins 18. Jahrhundert zu einem der bedeutendsten Wirtschaftsfaktoren.

Heute finden wir in den Genfer Rebbergen über 50 Rebsorten. Die Genfer Winzer setzen damit konsequent auf neue, in der Schweiz noch kaum angebaute Sorten. Bei den Weissen sind dies etwa Aligoté, Viognier oder Gewürztraminer, bei den Roten finden wir Landot, Gamaret, Malbec oder Divico. Die Hauptsorten sind aber noch immer der weisse Chasselas (35,6 %) und die Rotweine Gamay (33,6 %) und Pinot noir (9,9 %).





Das Château des Bois und der Eingang zum Weinbaubetrieb

Mitte des 19. Jahrhundert doch restauriert und ging anschliessend aufgrund verwandtschaftlicher Beziehungen an die aus Flamen stammende Familie von Berchen über, die ebenfalls in Genf Zuflucht gefunden und 1816 das Bürgerrecht erworben hatte. Schloss und Landwirtschaftsbetrieb sind bis heute im Besitz dieser Familie.

Vielfältiger Betrieb

Der Betrieb wird heute von Nicolas Seiler geführt. Er hat die Meisterprüfung als Landwirt und ist diplomierter Agrotechniker. Ihm zur Seite stehen seine Frau und drei Mitarbeiter. Sie pflegen das Weide- und Ackerland



Gruppenbild vor der zweitgrössten Zeder der Schweiz im Schlosspark.



und sind auch für den grossen Gemüse- und Blumengarten, die Umgebung des Schlosses sowie für die Aufzucht von schottischen Galloway-Rindern verantwortlich. Diese wachsen in Mutterkuhhaltung auf, erhalten nur Gras und Heu und werden erst mit zwei Jahren geschlachtet. Die schonende Tierhaltung ergibt Fleisch von hoher Qualität.

Nach einem Begrüssungsglas mit frisch-fruchtigem Chasseles führte uns Nicolas Seiler auf einen kurzen, von Erläuterungen über den Betrieb begleiteten Rundgang und lud uns anschliessend zu einer Degustation und einem von seiner Frau bereiteten Imbiss in den Barrique-Keller ein.

Die Gesamtproduktion im Weinbau liegt bei etwa 500 Hektolitern, was pro Jahr zwischen 30'000 und 35'000 Flaschen ergibt. Die Mehrheit der Weinberge liegt in der Zone des AOC 1^{er} cru, was sich positiv auf die Qualität auswirkt. Das Sortiment umfasst 13 verschiedene Weine.

Die Degustation begann mit einem fruchtig-mineralischen, im Holzfass ausgebauten Chardonnay mit leichter Zitrusnote. Ihm folgte aus dem Sortiment der 1^{er} crus ein trockene-





Nicolas Seiler führte uns durch den Betrieb und offerierte eine Degustation im Barrique-Keller.

ner Sauvignon mit leichter Restsüsse. Mit besonderem Stolz erwähnte Nicolas Seiler, dass dieser Wein an der Vinea mit einer Goldmedaille ausgezeichnet worden war. Die Kostprobe der Roweine wurde von einem schön gemachten Pinot noir eingeleitet, dem ein ebenso gefälliger Gamay folgte. Den Höhepunkt bildete schliesslich eine im Gaumen kräftige Assemblage aus Gamaret, Garanoir und Cabernet Sauvignon.

Eine Fahrt durch die Rebberge

Das Nachmittagsprogramm wurde durch ein ausgezeichnetes Mittagessen in einem kleinen Gasthaus im Dörfchen Peney eingeleitet. Dann folgte eine Fahrt durch die Reben, die uns die Grösse des Genfer Rebgebietes plastisch vor Augen führte: Rebberge, soweit das Auge reichte. Ein kurzer Halt gab uns Gelegenheit, das Wachstum der Reben zu beurteilen, bevor wir unsere Fahrt ins Hotel Cristal in Genf fortsetzten und den Tag mit einem geselligen Nachtessen und – wenigstens für einen Teil der Gruppe – mit einem Bummel durch das nächtliche Viertel am See beschlossen.



Kritische Begutachtung des Rebenwachstums; teilweise kam es durch die Trockenheit zu einer Verlangsamung des Farbumschlags.





Auf dem Château du Crest wird neben Weinbau hochmechanisierte Landwirtschaft betrieben.

Der 300 Hektar-Betrieb

Die Geschichte des Château du Crest hängt ebenfalls mit Verfolgung und Flucht zusammen. 1637 wurde es von Jacques Micheli erworben, der im Zuge der Reformation aus Lucca in Italien geflohen war. Die Familie brachte den Besitz 1995 in die Stiftung Micheli-du-Crest ein.

1986 hat Josef Meyer den Betrieb in Pacht übernommen und führt ihn mit den Schwerpunkten Getreide- und Rübenanbau, sowie Schweinemast und Weinbau. Zum Betrieb gehören auch 72 Hektar Wald und eine Alp sowie eine regionale Getreidesammelstelle mit einer Kapazität von 8000 Tonnen. Mit gut 20 Mitarbeitern und einem hochmodernen Maschinenpark wird auch Lohnarbeit geleistet, wie z. B. die Bewirtschaftung der Grünflächen des Flughafens Genf.

Ein Sortiment von 21 Weinen

Die zwischen Äckern liegenden Rebflächen betragen insgesamt 20 Hektaren und werden grösstenteils mechanisch bearbeitet. Auch die Ernte wird maschinell bewältigt. Stolz zeigt uns Josef Meyer die in Frankreich erworbene Erntemaschine, die für eine Hektare 3 bis 3,5 Stunden benötigt und während der Ernte die Arbeit von 120 Personen leistet. Seit 1994



keltert er seine Weine im eigenen Betrieb füllt jedes Jahr 150'000 bis 160'000 Flaschen ab. Gerade fertiggestellt hat er einen neuen Barrique-Keller mit einem Degustations- und Partyraum im Obergeschoss.

Degustation mit Grill-Buffer

Zum Abschluss des Besuchs überraschten uns Josef und Stefanie Meyer mit einer umfangreichen Degustation, die von einem opulenten Salat- und Grillbuffet begleitet wurde. Insgesamt sieben Weisse (Chasselas, Aligoté, Viognier, Sauvignon blanc usw.) und acht Rotweine (Gamay, Landot, Pinot noir, Malbec usw.) wurden in launigen Worten vorgestellt. Es würde die RÄBLUUS bei Weitem sprengen, wenn alle kommentiert werden müssten.

Stadtrundgang zum Abschluss

Wer nach diesem Marathon noch konnte und nicht schon nach Hause drängte, dem bot sich in einem Rundgang durch die Altstadt von Genf Gelegenheit, die Geschichte der Stadt und ihrer prachtvollen Baudenkmäler kennen zu lernen.

Fazit der Reise: Es ist unserem Präsidenten Migg Weiss und seiner Frau Monika gelungen, uns zwei interessante, unterhaltsame Tage zu bieten. Vielen Dank!

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



Der neue Barrique-Keller strahlt eine feierliche Atmosphäre aus und bietet Platz für 100 Fässer.

Das Ehepaar Josef und Stefanie Meyer bereitete uns einen herzlichen Empfang.