

# RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

November 2016

## Jahreshöhepunkt mit Blinddegustation

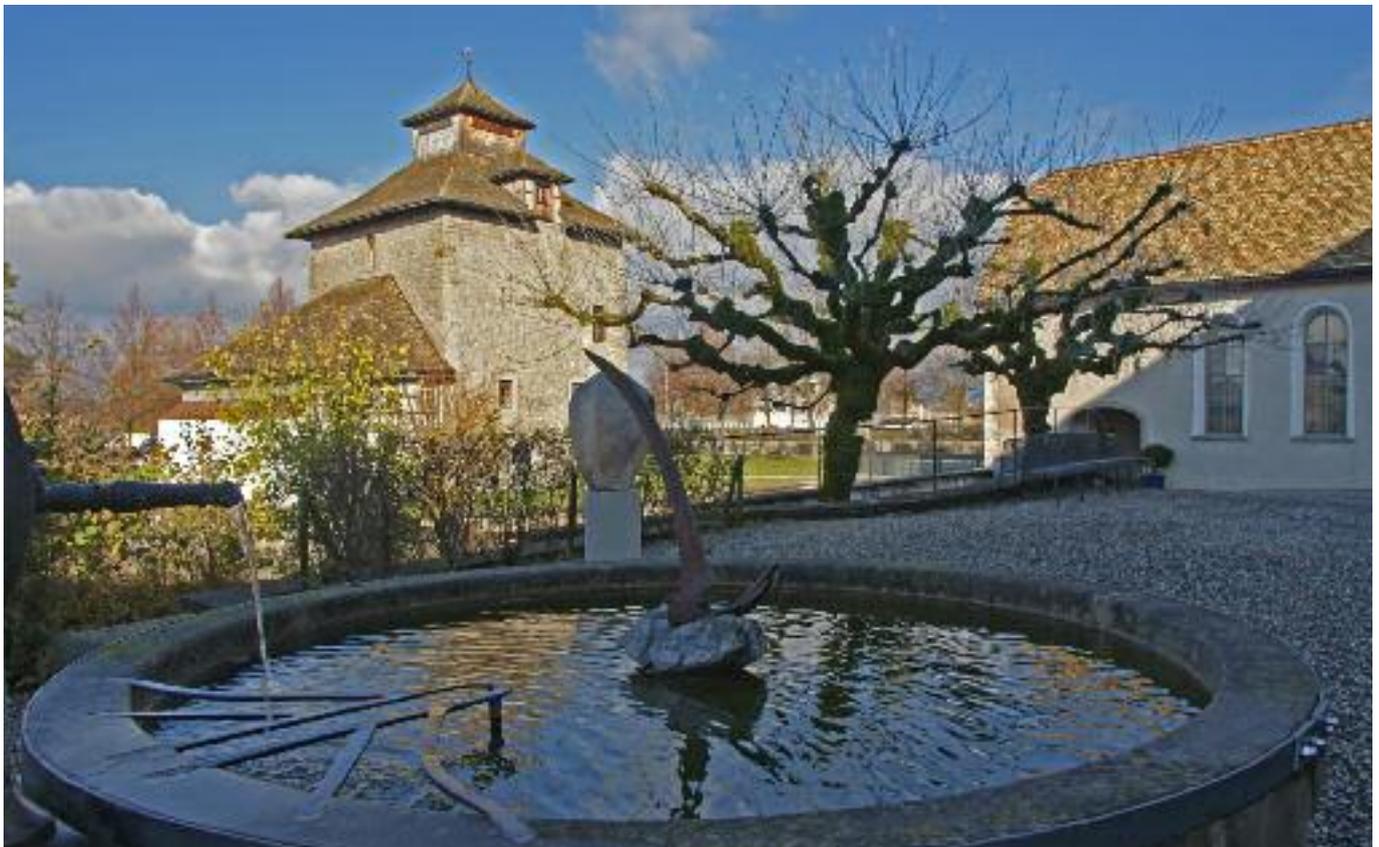
**Gleicher Ort, neuer Mann, neue Methode: Die Jahresdegustation des HWCS im Schlossturm Pfäffikon bot einige Überraschungen. Mit Michael Hänzi haben wir einen neuen Begleiter gefunden, der die eingereichten Weine in einer Blindprobe präsentierte und damit an die Sensorik der Teilnehmer/innen besondere Ansprüche stellte. Der Gesamteindruck bestätigte wie in früheren Jahren das hohe Qualitätsniveau der Hobbywinzer-Weine.**

Präsident Migg Weiss begrüßte zum diesjährigen Höhepunkt knapp 40 Teilnehmerinnen und Teilnehmer und stellte die Degustation von fünf Weissweinen und zwölf Rotweinen in Aussicht. Nachdem die Zahl der eingereich-

ten Weine in den letzten Jahren stetig gestiegen war, hatte man sich auf Hobby-Selbstkellterer beschränkt, was dem Anlass auch wieder ein gewisses «Unter-uns-Gefühl» zurückgab: Von einem Profi gekelterte Weine sollten ja eigentlich ohne Fehl und Tadel sein, von der Verkostung der Eigenkreationen versprach man sich hingegen Impulse für die eigene Kellerarbeit.

Der Önologe Michael Hänzi erfüllte genau diese Erwartungen. Er ging in seinen Kommentaren nicht nur auf die Charakteristika der einzelnen Weine ein, sondern gab während der Degustation auch wertvolle Tipps und Antworten auf viele Fragen, die uns Hobbywinzer immer wieder beschäftigen. Stichworte waren etwa Bockser, Holznote, Essig-

*Der im 13. Jahrhundert erbaute Schlossturm und die ehemalige Klosteranlage präsentierten sich in schönster Herbstsonne.*





### Jahresdegustation mit neuen Ideen

Michael Hänzi kam als Quereinsteiger zum Weinbau und zur Kellertechnik. Er absolvierte zunächst eine Lehre als Agrochemie-Laborant und machte dann, seinem inzwischen erwachten Berufswunsch folgend, ein Winzerpraktikum in der Westschweiz. 1996–1999 folgte die Ausbildung in Wädenswil mit einem anschliessenden Jahr im Versuchskeller. Seit

2003 ist er selbständiger Berater und Dienstleister für Weinbaubetriebe und Vertreter für Diam-Korken. Seinen Infoletter findet man über den Link: <http://www.oenoservice.ch/newsletter-archiv.html>

stich, Schwefelbeigabe, Weinflaschenverschluss oder die Frage des Filtrierens und die Farbe eines Rotweins. Antworten dazu findet man im Link in der obenstehenden Box.

### Weine aus der Karaffe

Im Unterschied zu früheren Jahren wurden die Namen der Produzenten nicht mehr zu Beginn der Degustation genannt. Vielmehr wurde die einzelnen Weine in anonymen Karaffen ausgeschenkt und zunächst dem Urteil der Teilnehmer/innen überlassen, bevor Michael Hänzi kurz zum jeweiligen Wein Stellung nahm und Migg Weiss zum Schluss den Produzenten und die Sorte sowie Details zur Ernte und Kelterung bekanntgab.

#### 1 Alerina 2015

Eingereicht von Georg Gwerder  
Gekeltet aus Johanniter, Ernte mit 92° Oe  
Lage: Mettmenstetten ZH  
12 Std Maischestandzeit mit Eis gekühlt, Battonnage, filtiert am 21.5.2016, 12,5%  
Farbe: Helles, klares Gelb  
Nase: Sehr schönes Fruchtbouquet  
Gaumen: Weicher Auftakt, schöne Stoffigkeit  
Abgang: Säure könnte im Abgang etwas länger anhalten  
Gesamteindruck: Der geringe CO<sub>2</sub>-Gehalt ist Geschmackssache, insgesamt aber ein schöner (mit Applaus bedachter) Wein

#### 2 Arisdörfer Brüggli 2015

Eingereicht von Rolf und Hilde Bigler  
Gekeltet aus Chardonnay, Ernte mit 83° Oe  
Lage: Arisdorf BL  
Geschönt mit 200g/100lt Bentonit, Kältebehandlung, filtiert mit Filtrox AF 140, 11,9%  
Farbe: Klares, helles Gelb  
Nase: leicht muffig, erinnert an Akazienblüte; die Ursache liegt vielleicht in einem Nährstoffmangel im Boden  
Geschmack: Kurzer, weicher Auftakt mit schöner Säure

Abgang: Es wäre etwas mehr Fruchtigkeit erwünscht

Gesamteindruck: Abgesehen von den Kritikpunkten ist der Wein gut

### Solaris dominiert die Weissen

Mit zwei reinen Solaris-Weinen und einem Cuvée dominierte diese Sorte eindeutig die Weissweidegustation. Diese in den 1970er-Jahren gezüchtete, frühreife Sorte erfreut sich zunehmender Beliebtheit und erzielt hohe Oechslegrade.

#### 3 Alerina Cuvée 2015

Eingereicht von Georg Gwerder  
Gekeltet aus 2/3 Johanniter (siehe Wein 1) und 1/3 Solaris (Ernte 117° Oe)  
Lage: Mettmenstetten ZH  
Hefe EC 1118, Schönung mit Hühner-Eiweiss;  
Assemblage bei der Filtration, 13,7 %  
Farbe: Schönes, klares Hellgelb  
Nase: Schöne Säure  
Gaumen: Guter Auftakt, schöne Fruchtigkeit, gute Aromatik  
Abgang: Betont nachhaltig  
Gesamteindruck: Sehr schöner Wein!

#### 4 Solaris Rütihof 2015

Eingereicht von Silvio Buchholz, Erich Schönenberger und Christian Wetli  
Geerntet mit 105° Oe  
Lage: Rütihof Stäfa  
Ausgebaut acht Monate im Stahltank, kein BSA, 13,8 %  
Farbe: Klares Hellgelb  
Nase: Frisch, leichte Fruchtnote  
Gaumen: Weicher Auftakt, Säure übernimmt  
Abgang: Am Schluss leichte Bitternote (Wahrnehmung ist aber individuell verschieden)  
Gesamteindruck: Gut

#### 5 Solaris 2015

Eingereicht von Migg und Monika Weiss  
Geerntet mit 104° Oe  
Lage: Oberstammheim Südhang  
Ausgebaut 10 Monate im Stahltank 14,2%  
Farbe: Klares, helles Gelb  
Nase: Schöne Fruchtnote  
Gaumen: Weicher Auftakt geht in schöne Säure über  
Abgang: Lang anhaltend, kräftig, harmonisch  
Gesamteindruck: Vollmundig

### Pinot noir rückläufig

Der Blauburgunder, nach wie vor die meist angebaute Rotweinsorte der Schweiz, scheint bei den Hobbywinzern an Beliebtheit einzubüssen. Unter den zwölf eingereichten

Rotweinen waren nur noch drei reinsortige Pinot noir und zwei Assemblagen, die Pinot enthielten. Sieben Weine stammten von unterschiedlichen anderen Rebsorten.

### **6 Bottighofer**

Eingereicht von Hans und Heidi Rutishauser  
Gekeltert aus Pinot noir, Ernte mit 83° Oe  
Lage: Bottighofen TG  
Kelterung bei Rutishauser, Scherzingen; Maische-Erwärmung, 12,5 %  
Farbe: Typisches Blauburgunder-Rot mit violetten Reflexen  
Nase: Extrem fruchtig  
Gaumen: Kurzer, weicher Auftakt, gefolgt von Säure und Saftigkeit  
Abgang: Etwas kurz  
Gesamteindruck: Schöner harmonischer Wein

### **7 Murger 2015**

Eingereicht von German und Bea Majhensek  
Gekeltert aus Pinot noir, Ernte mit 100° Oe  
Lage: Murg am Walensee, Südhang  
Vergoren mit Hefe 1895, ausgebaut im Stahltank und anschliessend im Barrique aus Murger Eiche, 12,8 %  
Farbe: Klares, sattes Rot mit Violetreflexen  
Nase: Holzige Note mit wenig Frucht  
Gaumen: Harmonisch  
Abgang: Schöner Abgang, Säure gut eingebunden  
Gesamteindruck: Holz etwas dominant; bei der Verwendung von Barriques sollte man auf Kontinuität achten, damit man Vergleichsmöglichkeiten hat.

### **8 Arisdorfer Brüggli 2015**

Eingereicht von Rolf und Hilde Bigler  
Gekeltert aus Pinot noir, Ernte mit 92° Oe  
Geschönt mit 200g/100lt Bentonit, Kältebehandlung, filtiert mit Filtrox AF 140, 13,4%  
Farbe: Leichtes, helles Rot  
Nase: Schöne Frucht, Waldbeeren  
Gaumen: Weicher Auftakt, samtige Tannine  
Abgang: Mittel, aber saftig  
Gesamteindruck: Ein harmonischer Wein

### **9 Büeler 2015**

Eingereicht von Markus Walser und Susanne Ziesack  
Gekeltert aus Pinot noir (90%) und Cabernet Jura; geerntet mit 95° Oe  
Lage: Murg am Walensee, Südhang  
Farbe: Sattes, klares Dunkelrot  
Nase: Sehr präzente Frucht  
Gaumen: Guter Auftakt, leichter Holzton  
Abgang: Lang und harmonisch  
Gesamteindruck: Schöner Wein

### **10 Barrique 2 2015**

Eingereicht von Silvio Buchholz, Erich Schönenberger und Christian Wetli  
Gekeltert aus 40% Cabernet Cubin (Ernte 90° Oe), 40% Garanoir (Ernte 96° Oe), 20% Pinot Noir (Ernte 85° Oe)  
Lage: Stammheim (CC und G); Stäfa (PN)  
CC separat ausgebaut, G und PN gemeinsam; amerikanische Eiche; 12,5%  
Farbe: Dunkelrot mit violetten Reflexen  
Nase: Brombeeren, Waldbeeren  
Gaumen: Kurzer Antrunk, schöne Säure, Holz ist präsent aber schön eingebunden  
Gesamteindruck: Schöner Wein!

### **11 Gamaret 2015**

Eingereicht von Leo Nyffenegger  
Geerntet mit 87° Oe  
Lage: Gliesenberg Buhwil TG  
Kelterung durch Peter Egloff, Niederneunforn, Maischegärung, Stahltank, 12,5 %  
Farbe: Dunkles, klares Rot  
Nase: Frucht leicht präsent, leicht reduktiv  
Gaumen: Weich, harmonisch, aber wenig fruchtbetont  
Abgang: Kurz, kann sich noch entwickeln  
Gesamteindruck: Gut

### **12 Balà 2015**

Eingereicht von Werner und Irène Kupper  
Gamaret, geerntet mit 87° Oe  
Lage: Vernate s. Agno TI, 550 müM  
Gekeltert von Riccardo Baettig, Cadro  
Farbe: Dichtes Rot mit Violetnote  
Nase: Schöne Frucht, leicht reduktiv (könnte der Jugend des Weins zuzuschreiben sein)  
Gaumen: Kurzer Antrunk, viel Tannin, samtig  
Abgang: Lang anhaltend  
Gesamteindruck: Bei Lagerung schöne Zukunft

*Rund 40 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer folgten gespannt den Erläuterungen von Michael Hänzi.*





Rundum zufriedene Gesichter nach der erfolgreichen Degustation: Bei Michael Hänzi und Miggy Weiss sowie bei Monika Weiss und Herta Egli, die für die kulinarische Begleitung der Degustation zuständig waren.

### 13 Merlot Rimali 2014

Eingereicht von Riccardo Baettig  
Merlot  
Lage: Serravalle im Bleniotal  
Vier Monate Maischestandzeit, 18 Monate in einjährigem Barrique  
Farbe: Helles, klares Rot  
Nase: Frucht präsent, leicht reduktiv  
Gaumen: Samtig, Holz im Gaumen präsent  
Abgang: Lang anhaltend, Säure eingebunden, Tannin wirkt auf der Zunge trocknend  
Gesamteindruck: Ein schöner Wein

### 14 Regent 2014

Eingereicht von Herta und Gerhard Egli  
Lage: Kaltbrunn SG  
Farbe: Dunkles Rot  
Nase: Leicht reduktiv, Holznote, rauchig  
Gaumen: Kurzer Antrunk, samtig mit präsent Säure  
Abgang: Mittel, leicht teerig  
Gesamteindruck: Könnte etwas mehr Frucht zeigen

### 15 Cabernet Jura 2015

Eingereicht von Herta und Gerhard Egli  
Lage: Kaltbrunn SG  
Farbe: Klares, mittleres Rot  
Nase: Fruchtig, aber leicht reduktiv  
Gaumen: Säure trägt, könnte mehr Körper haben, wenig tanninhaltig  
Abgang: Etwas mehr Frucht wäre schön

### 16 Helix Pomatia Vernocano

Zum Namen: Helix Pomatia ist die lateinische Bezeichnung der Weinbergschnecke, Vernocano der Name des roten Gesteins im Rebberg

Eingereicht von Roman Walser  
Gekelert aus Léon Millot (90%) sowie Cabernet Jura und Divico (je 5%)  
Lage: Murg am Walensee, Südhang  
Fünf Tage Gärung mit Hefe Lavin BM 4x4, BSA im Glasballon mit Lavin VP 41, nicht filtriert  
Farbe: Dunkelrot/violett  
Nase: Würzig, «weihnachtlich»  
Gaumen: Weicher Auftakt gefolgt von Säure und samtigen Tanninen  
Abgang: Mittel  
Gesamteindruck: Wirkt noch etwas unharmonisch

### 17 Zweigelt 2015

Eingereicht von Miggy und Monika Weiss  
Geerntet mit 95° Oe, gute Traubenqualität  
Ausgebaut 10 Monate im Stahltank; 12,5%  
Farbe: Klares, dunkles Rot  
Nase: Würzig, Frucht sehr präsent  
Gaumen: Kurzer Auftakt, etwas zu präsent Säure  
Abgang: Robust, aber samtig im Tannin  
Gesamteindruck: Schöner Wein mit Alterungspotenzial

### Anerkennung und Zufriedenheit

Präsident Miggy Weiss zollte zum Abschluss der Präsentation Anerkennung für die Qualität der eingereichten Weine und fügte ein mit Applaus bedachtes Kompliment an Michael Hänzi an dem es gelungen ist, die Teilnehmer mit seiner neuen Art der Präsentation zu fesseln. Wir freuen uns schon auf die Jahresdegustation 2017!  
(Degustationsprotokoll: Hans Rutishauser und Norbert Jansen)

## Nachrichten

### Umstellen auf Bio?

Der Vorstand hat sich am Rand der Jahresdegustation auch mit dem Jahresprogramm 2017 befasst. Ein Schwerpunkt wird der Bio-Weinbau sein, der immer mehr an Bedeutung gewinnt. In diesem Zusammenhang soll im Frühjahr 2017 ein Tagesseminar angeboten werden, bei dem die einzelnen Schritte in der Umstellung vom konventionellen zum Bio-Weinbau behandelt werden. Um den Bedarf abzuklären, sind Interessenten gebeten, sich bis **17. Dezember 2016** per Email beim Aktuar Norbert Jansen zu melden (norbert.jansen@powersurf.li).

### 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