

RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

Dezember 2015

Grosses Kompliment für die Hobbywinzer-Weine

Am 21. November fand im Schlossturm Pfäffikon/SZ unsere traditionelle Jahresdegustation statt. Es nahmen rund 40 Clubmitglieder teil; vorgestellt wurden vier Weissweine und elf Rotweine. Dr. Werner Koblet, der die Degustation leitete, war voll des Lobes für die Qualität der Weine.

Der Höhepunkt unseres Vereinsjahres wurde im Vorfeld überschattet durch die betrübliche Absage von Georg Hess. Leider hat sich sein Gesundheitszustand verschlechtert und er musste das Spital aufsuchen. Wir alle hoffen, dass er sich erholen kann und die Therapien erfolgreich verlaufen. Wir wünschen ihm auch an dieser Stelle von Herzen alles Liebe und Gute!

Werner Koblet statt Georg Hess

Herta Egli, die bewährte Organisatorin der Degustation, hatte die Tische mit frisch betonierten Teelicht-Kunstwerken geschmückt und eröffnete den Nachmittag mit einem besonderen Willkommensgruss an Herrn und Frau Koblet. Es freute uns sehr, dass es Herta gelungen ist, Dr. Werner Koblet, Wädenswil, spontan für die Begleitung und Beurteilung unserer Weine zu gewinnen. Er betonte denn auch, dass er insbesondere Georg zuliebe zugesagt habe.

Werner Koblet leitete an der Eidgenössischen Forschungsanstalt in Wädenswil von 1971 bis 1997 die Abteilung Weinbau. Er ist nicht nur ein kompetenter Forscher, er ist auch ein warmherziger und humorvoller Mensch, immer bereit, sein immenses Wissen mit anderen zu teilen. Seine Ausführungen waren strukturiert, erfrischend, witzig, fachlich fundiert und lehrreich. Seine launigen Bemerkungen und die Ausflüge des «Önoarchäologen» in weit vorchristliche Zeiten rundeten den vielseitigen Nachmittag ab. Zum Schluss hielt er fest, er sei sehr überrascht, dass Hobby-



winzer so gute Weine machen. Er wünschte Georg Hess alles Gute und regte an, auf ihn und sein Wohl die Gläser erklingen zu lassen.

Die Degustationskommentare für die mitgebrachten Weine schrieb Hans Rutishauser wie gewohnt in einem exakten und wortgetreuen Bericht. Herzlichen Dank, lieber Hans! Aber wir lassen dich jetzt selber zu Wort kommen:

Vorbereitung der Degustation

Schon vor der offiziellen Degustation hat sich Werner Koblet die zur Verkostung gebrachten Weine der Hobbywinzer gut angesehen und eine persönliche «Vordegustation» gemacht. Dabei notierte er sich präzise seine persönlichen Bemerkungen zu jedem Wein und stellte mit Präsident Migg Weiss die Reihenfolge der Weine zusammen. Er wollte offenbar für eine besonders exakte und aussagekräftige Beurteilung der vorgestellten Weine sorgen. Seine Aussagen waren dementsprechend klar und präzise.

Dr. Werner Koblet erfreute uns mit seinen fundierten und humorvollen Kommentaren.



*Präsident Migg
Weiss, Werner
Kobelt und Gerhard
Egli legen die Rei-
henfolge der zu ver-
kostenden Weine
fest.*

Weisse Weine

Christine und Josef Felder Ebnet
Solaris, Reblage im Entlebuch
Die Solaris wurde 1975 am Staatlichen Wein-
bauinstitut Freiburg durch Norbert Becker aus
den Sorten Merzling und Gm 6493 gekreuzt.
Farbe: Sehr helle, klare Farbe
Nase: Wunderbare Nase, ein wenig Muskat-
duft, fruchtig, Rieslingnote dominiert
Gaumen: Feine Säure, ausgewogen, wirkt
kräftig.
Abgang: Nachhaltig, Aroma hält lange im
Mund,
Ein schöner Wein!

Monika und Migg Weiss, Steckborn
Solaris, Reblage Stammheim
Farbe: Helles Gelb, sauber, «goldiger» als der
erste Solaris
Nase: Würzig, Tannennadeln
Gaumen: Etwas Säure, hält frisch, Sommer-
wein
Abgang: Kaum nachhaltig, kurzer Abgang
Empfehlung: 4,8-5 gr/l Säure ergibt Harmo-
nie mit Süsse, (deshalb mehr Säure)

Gregor Gwerder, Mettmenstetten
Alerina = Johanniter + Solaris 13,0% Vol.
Farbe: Hell, klar, sauber
Nase: Nach Riesling schmeckend, sehr inten-
siv
Gaumen: Hat Restsüsse, wenig Säure, gut zu
Spargeln, sehr eleganter Wein
Abgang: Hält lange im Mund, sehr schöner
Wein.
Anmerkung Gwerder: Sehr anfällig auf fal-
schen Mehltau, zieht Wespen an

Ernst und Rosmarie Brupbacher und Isidor
Stirnemann

Bianca, Reblage an der Leigass in Wädenswil
Bianca ist eine Weissweinsorte, 1963 durch
Kreuzung aus Villard Blanc und Bouvier an
der Versuchsstation für Weinbau im ungaris-
chen Eger gezüchtet. Als Züchter werden
Jozsef Csizmazia und Laszlo Bereznai
genannt. An der Leigass wurden 280 Stöcke
gepflanzt, weil die Sorte robust und gut resi-
stent gegen echten und falschen Mehltau ist.
Tendenz zu Verrieslung

Farbe: Sehr hell, sauber, klar

Nase: Schöne Frucht, nicht so intensiv wie der
Alerina, Aroma wie Saft von Gravensteiner
Gaumen: Elegant, wenig Säure, leichter Som-
merwein

Abgang: Eher kürzer als die vorangehenden
Weine.

Kelterung bei Schneider Feldmeilen.

Anmerkung Werner Koblet: Die linke Zürich-
seeseite wurde früher immer als «Pfnüselkü-
ste» bezeichnet mit einem sehr sauren, kaum
geniessbaren Wein im Gegensatz zur «Gold-
küste». Inzwischen ist das aber anders und
besser geworden.

Angabe auf Rückenetikette: Schon 1685
reiften Trauben an der Leigass. Zwei Juchar-
ten Rebland gehörten ab 1886 zum so
benannten prächtigen «Gottfriedhus». Der
Urugrossvater von Ernst Brupbacher über-
nahm 1856 die bäuerliche Liegenschaft. 1997
entstand der Rebgarten. Im heimeligen Reb-
hüsli wird gerne Besuch empfangen. Lieber
Ernst, vielen Dank für diese Einladung. Gerne
kommen alle wir Hobbywinzer in Dein Reb-
hüsli. Das lassen wir uns nicht entgehen. Also
treffen wir uns bei Ernst!

Rote Weine

Jacqueline und Walter Barth, Altendorf
Noir Intense St. Laurent, Reblage bei
Raron/VS, Elsässertraube, trägt unregelmässig
Früchte

Farbe: Schöne Farbe, helles Rot, Pinot-Farbe
Nase: Geschmack nach gekochten Kirschen
Gaumen: Der Chriesisaftgeschmack pflanzt
sich weiter, wenig Säure, weicher Wein, reife
Frucht, ein «Süffeli-Wein»

Abgang: Intensiv, hält lange an im Gaumen.

Jacqueline und Walter Barth, Altendorf
Novitius, eine Kreuzung der PIWI-Sorte mit
Prior + K 122, Reblage Raron VS; vor sechs
Jahren gepflanzt, noch nie gespritzt
Farbe: Schönes Rot, brilliant, dunkler als Pinot
noir

Nase: Frisch, Brombeer-Konfitüre, Zwetschgen
 Gaumen: Elegant, fein, nicht sehr prägnant, Säure auf der Zunge, leichter Gerbstoff.
 Abgang: Nachhaltig mit dem Gerbstoff. Trinken zu rotem Fleisch

Herta und Gerhard Egli Kaltbrunn
 Kaltbrunner «Monarch»

Monarch ist eine 1988 neu gezüchtete pilzwiderstandsfähige Rotweinsorte. Sie wurde am Weinbauinstitut Freiburg durch Norbert Becker aus Solaris und Dornfelder gekreuzt und wird mit dem Zuchtstamm FR 487-88 gekennzeichnet.
 Farbe: Helles Rot, fantastisch, Tränen im Glas bedeutet ordentlich Alkohol
 Nase: Verhalten in der Nase, frisch, angenehm, würzig, an Lakritze erinnernd.
 Gaumen: Nicht viel Säure, Holunderaroma
 Abgang: Elegantere Seite, bleibt nicht lange liegen.

Roman Walser, Murg am Walensee
 «Helic pomatia» Leo Millot; Elsässer Züchtung von Kulmann. Sie ist eine Kreuzung zwischen (*Vitis riparia* x *Vitis rupestris*) x Goldriesling. Léon Millot ist früh reif, mit hoher Pilzresistenz gegen den echten und falschen Mehltau sowie auch gegen *Botrytis cinerea*. Reblaus resistent. Der «Bruder» dieser Züchtung ist der «Marechal Foch» mit den gleichen Eigenschaften (Kulmann) 1920
 Farbe Helles Rot, sauber
 Nase: Würzig, Tannennadeln, Efeu, Tuja
 Gaumen: Auf der Zunge würzig, Geschmack nach «Rauchnebeli», exotisch, kräftig, leichte Säure, angenehmer Wein
 Abgang: Anhaltend auf der Zunge, gerbstoffhaltig,

German + Beatrice Majhensek, Murg (Walensee)
 Murger Pinot Noir
 Farbe: Helles Rot, typische Pinotfarbe, sauber
 Nase: Beerig, keine Fehler, Johannisbeer/Himbeer
 Gaumen: Würziger Gerbstoff tritt hervor kombiniert mit feiner Säure. Schöner Wein.
 Abgang: Nachhaltig, leichter Gerbstoff, wenig Säure

Vom Clevner zum Pinot Noir

Zu den Weinsorten merkt Werner Koblet an: In früherer Zeit wurden am Zürichsee nur weisse Trauben angebaut, wie Müller Thurgau, Räuschling, Elbling (sauer) und Kerner.

Die Leute wollten aber auch einen Rotwein. Dieser wurde importiert über die Ortschaft Cläven in der damaligen österreichischen Lombardei bis 1859 (Veltlin). Dabei handelte es sich um einen Nebbiolo, was als Synonym für Rotwein galt. Bei der Pflanzung der Blauburgundertraube wurde die Bezeichnung Clevner beibehalten. Erst in letzter Zeit gilt der Name Pinot Noir als vornehmer.

Markus Walser Murg/Walensee, «Büeler»
 Pinot Noir Fass 1 aus Murgener Eiche, Flasche 2 aus einem Fass von Küfer Turnheer in Bern-
 eck.

Farbe: Helles Rot, typische Fassfarbe
 Nase: Eichenton, schmeckt nach schwarzer Schokolade
 Gaumen: Eichenton bleibt, beerig, vollmundig, kräftig
 Abgang: Langer Abgang, feine Tannine und wenig Säure

Herta und Gerhard Egli, Kaltbrunn
 Cabernet Jura (Valentin Blatter) Es ist eine Kreuzung zwischen Cabernet Sauvignon x unbekannter resistenter Partner. Die Rebsorte, eine sogenannte PIWI-Rebe, ist pilzwiderstandsfähig sowie gegen *Botrytis*, *Oidium* und *Peronospora*. Sie gilt als frostresistent.
 Farbe: Wunderschöne Farbe, feiner Saum am Glasrand, gibt mehr Farbe zum Pinot noir
 Nase: Sehr würzig, Cheminee-Rauch
 Gaumen: Rauchnote, gewürzlastig, gerbstoffhaltig, hohe Säure, 13,5% Vol.
 Abgang: Säurebetonte Note, nachhaltig

Monika und Migg Weiss Steckborn
 Zweigelt, Reblage Stammheim
 Der Zweigelt ist eine österreichische

Rund 40 HWCS-Mitglieder verfolgten gespannt die Jahresdegustation im schönen Schlossturm in Pfäffikon.





Bereits zum zweiten Mal bot die Schlossanlage Pfäffikon/SZ den stimmungsvollen Rahmen für die Jahresdegustation.

Neuzüchtung aus dem Jahr 1922 aus St. Laurent und Rotburger; sie stammt von Friedrich Zweigelt, dem späteren Direktor der Höheren Bundesversuchsstation für Wein-, Obst und Gartenbau

Farbe: Feines elegantes Rot, brilliant, kleiner Saum

Nase: Exotische Frucht, schöne Nase

Gaumen: Frucht anhaltend exotisch

Abgang: Anhaltend sehr langer Abgang, fein tanninhaltig, ein schöner Wein.

Walter und Wanda Zindel, Chur

«Rosso» aus Pinot Noir, Gamaret und Leo Millot

Reblage: Val Chiavenna, Delle Case dei Conti Gamaret ist eine Kreuzung von Gamay x Reichensteiner

Farbe: Schöne Farbe, breiterer Saum

Nase: Frische gekochte Fruchtkonfitüre

Gaumen: Feiner Gerbstoff

Abgang: Lange anhaltend, auf Gerbstoff lagernd, ein schöner Wein.

Walter und Wanda Zindel, Chur

«Pastrügn» aus vielen Traubensorten wie Merlot, Pinot, Nebbiolo, Barbera; alte Stöcke

Farbe: Dunkler Rosé, leichte Trübung

Nase: Zurückhaltend, wenig bemerkbar

Gaumen: Perlt auf der Zunge, gesättigt mit CO₂, Johannisbeeren

Abgang: CO₂-Spur, leichter freudiger Sommerwein.

Ricardo Baettig, Lis Camenisch, Marcel Goblet

«Rimali d'oro» Merlot Ticino, aus dem Val Blenio

Farbe: Helles Rot

Nase: Reifes Fruchtaroma, Zwetschgen-Sorbet
Gaumen: Elegant süffig, leicht süsslich, 12,5% Vol.

Abgang: Leicht nachhaltig, Tannin-Note

Kompliment an die Hobbywinzer

Zum Schluss der Degustation äusserte sich Werner Koblet erstaunt über die allgemein sehr gute und beispielhafte Qualität der eingereichten Weine von Hobby-Winzern, was er nicht erwartet habe. Die Verkostung war ausgezeichnet. Er hatte seine Freude daran.

Önoarchäologie:

Die Geschichte von Dionisos

Er beschloss die Degustation mit einer Legende des griechischen Weingottes Dionisos: Vor etwa 4000 Jahren soll Dionisos, als Sohn des Zeus, auf dem Feld einen Sämling gefunden haben. Diesen steckte er in einen Vogelknochen, wo er zu wachsen begann. Da die Pflanze zu gross wurde, steckte er diese in einen Löwenknochen. Die Pflanze entwickelte sich zu einer Rebe. Dionisos pflanzte sie in einen Eselsknochen. Der Wein aus den Trauben ergab folgendes: Trinkt man ein paar Schlucke, singt einer wie ein Vögelein, trinkt man mehr, wird man stark wie ein Löwe, trinkt man noch mehr, benimmt man sich wie ein Esel!

Grosser Applaus begleitete Herrn und Frau Koblet in diesen Samstagabend, aber nicht ohne vorher von Herta mit herzlichem Dank und dem obligaten Couvert verabschiedet worden zu sein.

Präsident Migg Weiss dankte seinerseits den Wädenswilern herzlich. Er bedauerte, dass Georg Hess unsere Degustationen in der Zukunft nicht mehr begleiten kann und sich der HWCS gut überlegen muss, wie der Anlass in Zukunft gestaltet werden soll. Er bedankte sich auch bei Herta und Gerhard für die hervorragende Organisation – auch des kulinarischen Teils – unserer traditionellen Degu herzlich.

Hinweis au die GV

Dann wies er noch auf die nächste Veranstaltung, die Generalversammlung des HWCS, am Samstag, 16. Januar 2016, hin. Sie findet dieses Jahr erstmals im Hotel Banana City in Winterthur statt.

Gut gelaunt verliessen wir den Schlossturm zu Pfäffikon und vereinzelte leise Schneeflöckchen stimmten uns auf die bevorstehende Adventszeit ein.

(Texte: Monika Weiss und Hans Rutishauser; Fotos: Ruth Beeler)

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