

# RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

November 2014



*Peter Gauch baute den ehemaligen Rebberg seiner Grossmutter zu einem Betrieb mit 25'000 Rebstöcken aus.*

## Zwei interessante Winzer im Locarnese

**Ein strahlend schöner Tag machte uns am 18. Oktober mit zwei ganz besonderen Winzern im Locarnese bekannt: Riccardo Baettig führte uns am Vormittag zu Peter Gauch, der in Collina Sementina, hoch über der Magadinoebene seine Spezialitäten produziert und am Nachmittag zu Robin Garzoli, dem einzigen Profi-Winzer im Maggiatal, der dem teils rauen Klima schöne Weine abtrotzt.**

Der Weg zu Peter Gauch ist steil und schmal. Der aus dem Solothurnischen stammende Winzer hat an der ETH Forstwirtschaft und Landwirtschaft studiert, dann seine Liebe zum Weinbau entdeckt und in Wädenswil die entsprechende Ausbildung absolviert. Der Entschluss, sich dem Weinbau zuzuwenden, kam nicht von ungefähr, denn dort wo Peter Gauch heute seinen Betrieb hat, bewirtschaftete schon seine Grossmutter einen terrassierten Weinberg mit winzigem Keller und einem alten Rustico, in dem sie wohnte.

### **Betrieb ausgebaut**

Diesen Rebberg konnte Peter Gauch in den 70er-Jahren übernehmen. Die Terrassen waren teilweise mit Gestrüpp überwachsen, die Trockenmauern verfallen. Er begann, das Gelände zu sanieren und den Betrieb zu vergrössern. Heute pflegt er insgesamt 25'000 Rebstöcke verschiedenster Sorten: neben Chardonnay und Merlot auch die Tessiner Traditionssorten Americana und Bondola. Die Arbeit im steilen Gelände ist streng, vieles ist Handarbeit. Allein für eine Spritzung aller seiner Reben legt er eine Strecke von 90 Kilometern zurück. Seit drei Jahren kämpft er zudem gegen die Kirschessigfliege, die in diesem Sommer besonders viele Schäden angerichtet hat. Ein Drittel der Ernte, rund zwei Tonnen, hat er an den Stöcken hängen lassen.

### **Degustation mit Spezialitäten**

Die Degustation begann mit einem Weissen aus Merlottrauben, einem frischen Wein mit

angenehmer Säure, der sich auszeichnet zum Aperò eignet, gefolgt von einem Chardonnay mit leichter Zitrusnote. Dann gab es einen Rosé aus Americana-Trauben und einen einfachen Bondola gefolgt von den Merlotweinen – alles in allem ein interessanter Besuch mit einem genussvollen Abschluss.

### Ein Kleinbetrieb in Maggia

Robin Garzoli gehört einer anderen Generation an. 1977 in einer Bauernfamilie in Maggia geboren, studierte er Önologie in Changins und absolvierte nach dem Diplom verschiedene Praktika in grossen Tessiner Weinbaubetrieben. Dann packte ihn die Herausforderung, in seiner Heimat eigene Weine zu produzieren. Bisher hatten die Bauern im Maggiatal kleine Rebberge unterhalten, daraus aber nur Weine für den Eigenbedarf produziert, die in ihrer Qualität bei Weitem nicht an die heutigen Anforderungen herankamen. Mit Robin Garzoli änderte sich das. Er begann seinen Betrieb aus kleinen Anfängen systematisch auszubauen, übernahm zusätzliche Parzellen und bewirtschaftet heute 2,5 Hektaren, auf denen er zu 90 Prozent Merlot und etwas Bondola anbaut aber auch mit Sorten wie Sauvignon blanc, Kerner und Doral experimentiert. Auch hier sind die Lagen steil, vieles ist nur zu Fuss möglich.

Für die Kelterung und Lagerung stellte ihm ein Onkel den Keller seines Wohnhauses zur Verfügung. Die Platzverhältnisse sind beengt, einige Stahltanks stehen im Freien.

### Degustation unter freiem Himmel

Dementsprechend fand die abschliessende Degustation auf dem Vorplatz der Kellerei statt. Sie wurde eingeleitet vom «Maggia» bianco, einer Komposition aus weiss vinifiziertem Merlot, Sauvignon blanc, Kerner und Doral; er war frisch und angenehm zu trin-



ken. Es folgte ein Rosé gekeltert aus Merlottrauben, ein sehr ausgewogener Wein. Typisch für das Tessin war der Nostrano (90% Merlot, 10% Bondola) sowie der «Maggia» rosso, ein Merlot mit angenehmen Beerenaromen. Höhepunkt der Degustation war der «Aqua reale» Riserva, ein Wein, der beim Mondial du Merlot 2010 eine Silbermedaille erhielt und beim Grand Prix du vin suisse 2011 mit Gold ausgezeichnet wurde.

### Ein herzliches Dankeschön

Zum Schluss gab es ein herzliches Dankeschön an die beiden Winzer für ihre Gastfreundschaft, aber auch an Riccardo Baettig und Lis Camenisch, die den Anlass wie immer perfekt organisiert haben. Bis zum nächsten Jahr im Tessin!



## Gonzen: Vom Bergbau zum Weinbau

**Die Degustation im Weingut Gonzen, zu der am 23. August 2014 knapp 30 Mitglieder des HWCS nach Sargans reisten, wollte verdient sein. Am Vormittag stand eine Besichtigung des Bergwerks auf dem Programm, der Nachmittag begann mit einem Verdauungsspaziergang durch die Rebberge.**

Der Gonzen ist ein 1830 Meter hoher, markanter Berggipfel, der im Osten das Rheintal und gegen Süden das Seeztal überragt. Bekannt ist er vor allem durch den während rund 2000 Jahren betriebenen Abbau von Eisenerz.

### Bergbau bis 1966

Die ältesten Schlackenfunde, die auf eine Verhüttung von Eisenerz hinweisen, stammen aus der Zeit um 200 v. Chr., aber erst 1396 wurde der Erzabbau am Gonzen erstmals urkundlich erwähnt. Seine Blütezeit hatte er vom 15. bis ins 19. Jahrhundert. 1919 ging die Konzession zum Erzabbau an die Eisenbergwerk Gonzen AG, an der die Firmen Sulzer und Georg Fischer als Hauptaktionäre beteiligt waren. Die Erzförderung im grössten Bergwerk der Schweiz war vor allem in der Zeit des Zweiten Weltkriegs von Bedeutung, als die Versorgung mit Rohstoffen knapp war. Bedingt durch den weltweiten Preiszerfall in den Sechzigerjahren war das Gonzenerz nicht mehr konkurrenzfähig, weshalb 1966 die Stilllegung der Grube beschlossen wurde. Man schätzt, dass aus dem Gonzen insgesamt 2,7 Mio. Tonnen Erz gefördert wurden. Seit 1983 bietet der Verein Pro Gonzenbergwerk Führungen durch einen Teil des weitverzweigten rund 90 Kilometer langen Stollens-



stems an. Nach einem informativen Film über die Geschichte des Erzabbaus begann der Ausflug «Untertag» mit einer rund 25 Minuten dauernden Fahrt mit der Stollenbahn zum sogenannten Hauptbahnhof. Von hier aus ging's zu Fuss weiter. Die beiden Führer Franz Egger und Ruedi Frick führten uns durch die Stollen und Galerien und erzählten uns dabei viel über Geschichte und Abbautechnik im Bergwerk sowie über die harten Arbeitsbedingungen der Knappen.

### Rebbau statt Bergbau

Seit 1919 betreibt die Eisenbergwerk Gonzen AG auch Weinbau. Die Rebfläche umfasst mittlerweile 4,3 Hektaren, wovon 3 Hektaren mit Pinot noir bestockt sind; weitere Sorten sind Sauvignon blanc und Pinot gris bei den Weissen sowie Diolinoir und Syrah bei den Roten. Seit 1994 wird das Weingut von Stefan Hörner bewirtschaftet, der seine Kennt-

*Zwei Epochen am Gonzen: Statt des Bergbaus betreibt die immer noch bestehende Bergwerk Gonzen AG heute Weinbau. Das untere Bild zeigt – unterhalb des Rebbergs – das ehemalige Betriebsareal des Bergwerks, das heute als Werkhof an die Baufirma Käppli vermietet ist.*



*Stefan Hörner, Leiter des Weinbaubetriebs*



*Mittagessen im stillvollen Bergwerksrestaurant*

nisse als Reb- und Kellermeister in Wädenswil und in verschiedenen Weinbaubetrieben in der deutschen und in der französischen Schweiz erworben hat. Unterstützt wird er von seiner Frau Anita sowie von einem Team von Helferinnen und Helfern, die während des Jahres und bei der Ernte tageweise mitarbeiten.

Schon 1954 waren die ersten Parzellen auf Drahtbau umgestellt worden, was damals als Pionierleistung galt. Beim Spaziergang vom Restaurant Bergwerk zum Kellereibetrieb führte uns Stefan Hörner mit Stolz durch die Reben und erzählte uns dabei über seine Arbeitsphilosophie: Die Gassen zwischen den Reben sind dauerbegrünt, den Einsatz von Spritzmitteln beschränkt er auf das absolut Notwendige, den Teilzeit-Hilfskräften gibt er für die Laubarbeit und die Lese einfache und klare Arbeitsanweisungen, um so optimale

Grundlagen für die Kelterung von Qualitätsweinen zu schaffen.

### **Degustation zum Abschluss**

Die Neugier war geweckt und sie wurde durch die anschliessende Degustation befriedigt. Nachdem das ausgezeichnete Mittagessen im Restaurant Bergwerk auf Empfehlung von Stefan Hörner bereits durch einen harmonischen Pinot noir Tradition begleitet worden war, begrüßte uns Anita Hörner im Rebberg nun mit einem fruchtig-frischen Sauvignon blanc.

Nach einem Rundgang durch den Kellereibetrieb galt unsere Aufmerksamkeit den Rotweinen. Mit seinem Pinot noir Selection und dem Pinot noir Barrique, beides füllige Weine mit einer angenehm beerigen Fruchtnote, zeigte uns Stefan Hörner, was man aus Pinot noir – früher als «Landwein» verschrien – alles machen kann. Das Erlebnis wurde gekrönt durch eine Probe des Cuvée Barbara, einer Mischung aus Diolinoir, Syrah und Pinot noir. Der rubinrote Wein entfaltet eine schöne Duftnote von Brombeeren und besticht durch einen anhaltenden Abgang mit leichten Röstaromen.

Die Degustation war von einer lebhaften Diskussion begleitet, in der die Hobbywinzer die Gelegenheit nutzten, dem Fachmann Tipps und Tricks zu entlocken. Norbert Jansen, der den Anlass organisiert hatte, richtete, nachdem die vorgesehene Zeit längst überschritten war, einen herzlichen Dank an Stefan Hörner, der uns mit viel Fachwissen durch den Nachmittag begleitet hatte.

### **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

