

# RÄBLUUS

Mitteilungsblatt des Hobbywinzerclubs Schweiz (HWCS)

November 2012

## Vielfältige und spannende Degustation

**Mit 20 Weinen schloss die diesjährige Degustation der Hobbywinzer an den Erfolg der Vorjahre an. Bezüglich Qualität zeigten sich sowohl unser Experte Georg Hess als auch die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des interessanten Umtrunks höchst zufrieden.**

Die Degustation im November ist seit vielen Jahren ein Fixpunkt im Programmangebot des Hobbywinzerclubs Schweiz. Sie wurde auch dieses Jahr wieder von unserem Vorstandsmitglied Hansruedi Beeler organisiert. Er konnte im Ritterhaus 38 Winzerinnen und Winzer und sowie als speziellen Gast Uwe Hoop, den Präsidenten der Winzer am Eschnerberg im Fürstentum Liechtenstein begrüßen, die uns bei unserer August-Exkursion grosszügig bewirtet hatten. Eine spezielles Dankeschön richtete Hansruedi Beeler an Georg Hess, der die HWCS-Degustation seit

vielen Jahren mit grosser Fachkenntnis, mit Ratschlägen an die Winzer und mit einer Prise Humor begleitet.

### **Sieben Weisse, dreizehn Rote**

Wie Georg Hess ausführte, umfasste das Programm der diesjährigen Degustation wiederum eine Auswahl sehr interessanter Weine, wie man sie sonst auf keiner Degustation dieser Welt findet – und das sei genau das, was für ihn den Reiz ausmache, jedes Jahr an der HWCS-Degustation teilzunehmen und die Weine zu kommentieren.

### **1 Bianca 2011**

Eingereicht von Isidor Stirnimann aus dem Rebberg von Ernst Bruppacher in Wädenswil. Die Sorte Bianca hat sich als tolerant gegenüber Mehltau erwiesen, es waren je zwei Spritzungen während der Vorblüte sowie nach der Blüte notwendig. Ein Nachteil dieser



*Das Ritterhaus in Uerikon präsentierte sich in prächtiger Herbstsonne.*

hoffnungsvollen Sorte ist die grosse Verrieselungsgefahr.

Farbe: Helles Gelb, ansprechend

Nase: Feine, von Apfel- und Birnenaromen geprägte Aromatik

Gaumen: Gaumenfüllend, schmelzproduzierend, ein gut gemachter Wein

Abgang: Schöner Abgang, der beste Jahrgang seit Langem

## 2 Müller-Thurgau 2011

Eingereicht von Albert Schmucki

Der Rebberg liegt am Oberbözberg auf 530 m Höhe; der Wein wurde mit 79° Öchsle geerntet und vier Wochen bei 14° vergoren und zweimal gefiltert.

Farbe: Bleiche Farbe, klar und hell

Nase: Verhalten im Bouquet, vielleicht hat ein Aromaabbau stattgefunden

Gaumen: Feiner Antrunk, verspielte Säure, leichte Restsüsse, CO<sub>2</sub> nicht dominant, könnte etwas mehr sein

Abgang: Frech, leichte Süsse, etwas phenolisch

## 3 Solaris 2011

Eingereicht von Josef Felder

Der Rebberg liegt im Entlebuch auf 700 m Höhe; 2011 war der Behang wegen starker Verrieselung gering, dazu kam eine Wespenplage; gelesen wurde Ende September mit 114° Öchsle.

Farbe: Sehr hell

Nase: Aromalose Sorte, verschlossen, Apfelmostaroma, frische Baumnüsse, Zitrusfluss

Gaumen: Kurzer Antrunk, frisch, nicht dominant, schön getragen vom Alkohol und von der Säure, fehlerfrei

Abgang: Kurz, Säure kann nicht durchgehen, Schmelz vom Alkohol

## 4 Johanniter 2011

Eingereicht von Hans Frei

Der Rebberg liegt in Ponte Valentino im Bleinotal; die Reben wurden vor der Blüte einmal gespritzt, die jungen Blätter zeigten etwas

Mehltaubefall; geerntet wurde mit 90° Öchsle. Der BSA erfolgte spontan und dauerte bei 20–21° bis Anfang April; er konnte durch Kühlen stabilisiert werden.

Farbe: Goldgelb, sehr intensiv

Nase: Frischer Honig intensiv, ansprechende Aromatik

Gaumen: Schöner Antrunk, breit, macht auf, Harmonie von Säurearomatik und Alkohol, ein Wein «zum Träumen»

Abgang: Schön, Aromatik bleibt nachhaltig im Gaumen

## 5 Alerina 2011

Eingereicht von Gregor Gwerder

Cuvée aus 75% Johanniter mit 88° und 25% Solaris mit 128° Öchsle, die separat gekeltert wurden; da der Johanniter zu wenig Säure hatte, wurden 2 g/l Apfelsäure dazugegeben.

Farbe: Schöne, helle Farbe

Nase: Angenehme Aromatik, Apfelaromen

Gaumen: Lustiger verspielter Wein mit Frische, einmalig gelungen, Bravo!

Abgang: Etwas kurz, neigt zu Trockenheit, sollte kühl getrunken werden bei 10° C

## 6 Arisdorfer Brüggli 2010

Eingereicht von Rolf und Hilde Bigler

Die Chardonnay-Trauben wurden mit 91° Öchsle geerntet, auf der Maische vergoren und gepresst; Zugabe von Eichenschnitzeln; der Wein ist nicht filtriert und nicht Weinstein-stabilisiert.

Farbe: Dunkles, intensives Gelb, phänomenal!

Nase: Wenig Aroma, sehr verhalten, Gäraromatik, Baumnüsse, Mangofrüchte

Gaumen: Schöner Antrunk, breit, tut auf, bindet schön Säure, harmonisch.

Abgang: Etwas kurz, leicht trocknend

## 7 Solaris 2011

Eingereicht von Marcel Riesen und Guido Schönenberger

Der Rebberg liegt in Kirchberg/SG und wurde 2008 angelegt; die Trauben wurden mit 110° Öchsle gelesen und auf der Maische angego-

*Hans Rutishauser sorgte für detaillierte Degustationsnotizen, die Basis für diese RÄBLUUS waren; Ruth Beeler und Heidi Rutishauser waren für das Kulinarische verantwortlich. Allen ein herzliches Dankeschön!*



ren und gepresst; Gesamtausbeute 10 Liter, 500 g Zuckerbeigabe; die Gärung wurde gestoppt und der Wein filtriert. Das zur Verfügung gestellte Degustationsmuster entspricht also 10% der Produktionsmenge!

Farbe: Goldgelb durch Oxidationseinfluss  
Nase: Leichte Oxidation, wie saurer Apfelmose, Quittenaroma, schöne Aromatik  
Gaumen: Restsüßer Solaris, interessanter Wein

Abgang: Schliesst nicht auf der Säure ab, trocknender Abschluss, interessanter Versuch

### 8 Arisdorfer Brüggli 2011

Eingereicht von Rolf und Hilde Bigler

Die Blauburgunder-Maische wollte noch Ende Februar nicht fertig gären; es wurden 200 l produziert; Beigabe von Eichenschnitzeln; Farbe: Rubinrot, leicht trüb, Violetreflexe  
Nase: Schwache Aromatik, wenig Frucht, CO<sub>2</sub> zu dominant

Gaumen: leicht bitter; es findet ein zweiter mikrobiologischer Prozess statt

Abgang: flach, sofort trinken, nicht keimfrei

### 9 Blauburgunder 2011

Eingereicht von Uwe Hoop

Die Trauben wachsen an guter Südlage und werden auf 650 g/m<sup>2</sup> reduziert; natürliche Maischegärung während neun Tagen

Farbe: Klares helles Rubinrot, schöne Reife

Nase: Himbeer-/Erdbeeraroma, verspielte Art

Gaumen: Schöner Antrunk, rund harmonisch, breit, tut auf, frische Art, kein Holz

Abgang: Nachwirkend, gut gemacht!

### 10 Osterfinger 2010

Eingereicht von Georg Hess; stammt vom Rebberg der Familie Richli

Die Blauburgundertraube wächst auf 60-jährigen Rebstöcken mit schönem Ertrag; Maischeerwärmung

Farbe: Klassisches Rubinrot, klar

Nase: Dicht, Zwetschgenaroma, Nelken, Kirschen, angenehm würzig vermischt, greift gut

Gaumen: Schöner Antrunk, gaumenfüllend, aromareich, bleibt auf der Frucht stehen.

Abgang: Fruchtaromatik bleibt im Abgang anhaltend

### 11 Leo Millot 2011

Eingereicht von Marcel Riesen und Guido Schönenberger

Die Trauben waren «pfludrig» und mussten getrocknet werden; die Maische machte eine oxydative Gärung durch und musste viel gelüftet werden.



Farbe: Dunkles Rot, Wein ist nicht stabil, «es läuft etwas»

Nase: Eigenartiger Geschmack, riecht wie Most, arbeitet noch

Gaumen: Zu viel CO<sub>2</sub>, nicht steril, Bakterien arbeiten, nicht filtriert, schmeckt wie Wein während dem BSA

Abgang: Aromatik wird zerstört

### 12 Gamaret 2011

Eingereicht von Leo Nyffenegger

Die Sorte ist eine Kreuzung von Gamay und Reichensteiner; der Rebberg befindet sich in Weinfeldern auf 480 m Höhe; die Reben neigen zum Verrieseln und wurden viermal gespritzt.

Farbe: Sattes Rot, dicht

Nase: Kirschenaroma, fruchtig

Gaumen: Aromatisch weich, breit, nicht viel Säure, feiner Gerbstoff

Abgang: Angenehm, anhaltende Aromatik

### 13 Stammheimer Cuvée 2011

Eingereicht von Erich Schönenberger, Christian Wethli, Silvio Buchholz

Der Weinberg liegt in Stammheim, der Wein besteht aus 80% Garanoir und 20% Cabernet Cubin, zwei Sorten, die sich gut für Assemblagen eignen; es waren Spritzungen wie beim Blauburgunder notwendig; Lese mit 85° Öchsle; zusammen gepresst; Ausbeute 85 l.

Farbe: Dichtes Rot, klar, schöne Farbe

Nase: Nicht sehr intensiv

Gaumen: Samtig, gute Gerbstoffstruktur, ansprechende Aromatik, Zwetschgen-/Kirschenkompott, ein reifer Wein

Abgang: Schön, harmonisch, Säure stimmt, Pfeffernote, Gratulation!

### 14 Chrüsimüsi 2011

Wie der Name sagt: 35% Garanoir, 50% Pinot Noir, 10% Cabernet Cubin, 5% Dirju

*38 Hobbywinzer und Hobbywinzerinnen folgen aufmerksam den Ausführungen von Georg Hess.*

Campbell; der Ausbau erfolgte zusammen im Stahltank.

Farbe: Sattes Rot, dunkel, dicht

Nase: Aromatik sehr jung, erinnert an Kompottfrüchte, Rumtopf, Dirju Campbell ist zu dominant, 1% wäre genug gewesen, besser weglassen

Gaumen: Breit ausladend, leider geprägt durch Foxton

Abgang: Campbell-betont, disharmonisch

### 15 Ripaso Cuvée 2011

Eingereicht von Georg Hess

Der Wein besteht aus den Sorten Regent, Pinot Noir, Garanoir und Piroso (Pilzresistente Neuzüchtung des Weinbauinstituts Freiburg)

Farbe: Tiefes intensives Rot

Nase: Reich, breit, würzig, fruchtig, aromatische Öffnung

Gaumen: Gerbstoff stimmt, harmonisch, angenehme Aromatik, Säure stimmt

Abgang: Feine Nachhaltigkeit, ausgeglichen

### 16 Merlot di Giovanni 2011

Eingereicht von Hans und Rösli Tüffer

Hans Tüffer produziert in Gordola 5–8 Tonnen Reben, ein Teil geht zu Matasci, den Rest keltert er selber «wie in Wädenswil gelernt», auf natürliche Art und Weise als «ehrlichen Merlot».

Farbe: Dunkles Rot, dichte Farbe, schön, nicht ganz klar, weil nicht gefiltert

Nase: Klassische Merlot-Aromatik, reich, breit.

Gaumen: Gaumenfüllend, tut auf, nicht steril filtrierte, ausgewogene Gerbstoffstruktur

Abgang: Aromatik bleibt nachhaltig, schön gemacht!

### 17 Rimali d'oro 2010

Eingereicht von Riccardo Baettig, Marcel Gobalet und Lis Camenisch

2010 war im Tessin ein gutes Weinjahr; der Wein wurde vor zwei Monaten abgefüllt und sollte noch etwas in der Flasche lagern.

Farbe: Intensive dunkle Farbe

Nase: Schmeckt nach Merlot, fruchtig, Efeu- und Tabakaromen

Gaumen: Harter Gerbstoff, fällt mit Säure auseinander, sonst fehlerfrei, gut strukturiert

Abgang: Leicht trocknend, ausladende Art fehlt, weil die Säure nicht ganz stimmt

### 18 Sole d'oro di Gordola 2011

Eingereicht von Hans und Rösli Tüffer

Der Wein besteht aus den Sorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Jura, die separat gekeltert und im Cuvée mit etwas Merlot ergänzt wurden.

Farbe: Dunkles Rot, dicht, violette Reflexe

Nase: Schwache Aromatik, merlotlastig

Gaumen: Kräftig im Antrunk, gerbstoffintensiv, hat eine feine Disharmonie

Abgang: Schliesst auf dem Gerbstoff ab, nicht nachhaltig

### 19 Cuvée 2011

Eingereicht von Hansruedi Robert

Der Weinberg liegt in Egerkingen am Jura-Südfuss auf 550 m Höhe; der Wein besteht aus Cabernet Jura, Leo Millot und Maréchal Foch und wurde sechs Monate im Barrique gelagert.

Farbe: Schöne Farbe, sehr intensiv

Nase: Fruchtbige Aromatik, Kirschenaroma

Gaumen: Schöner Antrunk, breit, junger Wein, Säure tritt hervor, schön gemacht

Abgang: Anhaltend, angenehm, gratuliere! (Applaus)

### 20 Chambourcin 2011 (Fassprobe)

Eingereicht von Norbert Jansen

Der Rebberg befindet sich in Contra auf 480 m Höhe; nach zehn Jahren guter Resistenz ist 2009 erstmals Mehltau aufgetreten; seither wird zwei- bis dreimal Netzschwefel (Thiovit) gespritzt: nach dem Schnitt, nach dem Austrieb und nach der Blüte.

Farbe: Dichtes Rot, noch jung

Nase: Schöne ausgeglichene Aromatik

Gaumen: Reich, breit, dezente Säure, Aromatik stimmt

Abgang: Schliesst auf der Säure ab, kann sich noch entwickeln, weil er noch jung ist

### Ein dreifaches Dankeschön

Im Auftrag des Präsidenten dankte Norbert Jansen zum Schluss allen, die zu diesem gelungenen Nachmittag beigetragen hatten: In erster Linie Georg Hess, der uns seit vielen Jahren begleitet, zum Zweiten Hansruedi Beeler für die Organisation und drittens den Hobbywinzern, die mit ihren Weinen die Degustation ermöglicht hatten.



*Grappa statt obligatem Blumenstrauss; Hansruedi Beeler bedankt sich bei Georg Hess für seine jahrelange Treue zum HWCS.*



## Besuch im Blauburgunderland

**Der Tag in Hallau war ein Erlebnis, das uns von der Entstehung des Rebstocks bis zum trinkfertigen Wein führte – allerdings in umgekehrter Reihenfolge.**

26 Hobbywinzerinnen und Hobbywinzer fanden sich am 21. September bei der Kellerei der Familie Gysel in Hallau ein, humorvoll willkommen geheissen und zu einem Spaziergang in die Reben eingeladen vom Seniorchef Erich Gysel.

Schon seine Vorfahren hatten neben Ackerbau und Viehzucht den Weinbau betrieben. Erich Gysel aber war der erste, den die Begeisterung für Reben und Wein dazu bewog, sich auf den Weinbau zu konzentrieren. Unter dem Namen «aagne» – was im Schaffhauser Dialekt «Eigener» bedeutet – begann er, seine Weine zu vermarkten. Heute wird der Betrieb vom Sohn, dem Önologen Stefan Gysel und seiner Gattin Nadine Saxer betrieben, unterstützt vom Betriebsleiterehepaar Markus und Nadine Hallauer sowie zwei Festangestellten und 10 bis 15 Rebfrauen, die bei der Laubarbeit und bei der Lese helfen. Die Rebfläche von 12 ha verteilt sich auf den gesamten Klettgau.

### Qualitativ hochstehende Vielfalt

Die Reben werden lediglich mit abbaubaren Mitteln auf CO<sub>2</sub>-Basis gespritzt. Statt Insektiziden setzt man Nützlinge ein und gegen drohende Fäulnis wird ins noch lockere Traubengerüst Kupfer gespritzt. Dieser schonende

Umgang mit den Reben führt zu erstklassigem Traubengut, das in einer hochmodernen Kellerei in Neftenbach gekeltert wird.

Den Beweis lieferte die Degustation, die im Rebberg mit einem Riesling-Sylvaner 2011 begann, der dank kühler Gärung eine sehr gefällige, geschmacksintensive Note hatte. Im Degustationsraum setzte sich die Weinprobe mit einem spritzigen Pinot Noir Rosé 2011 in in leichtem Pinkton fort, gefolgt von einem Cuvé aus Pinot Blanc und Chardonnay 2011, seperat gekeltert und dann zusammengeführt für drei bis vier Monate im Barrique gelagert werden, was dem Wein einen weichen Auftakt mit leichter Holznote verleiht.

Der Reigen der Rotweine wurde durch einen Pinot Noir Spätlese 2010 aus älteren Reblagen eingeleitet, der bei der Kelterung extra-

*Erich und Irma Gysel  
(vorn Mitte) beim  
Apero im Rebberg*

## Die Rebbaugemeinde Hallau

Mit 150 ha Rebfläche ist Hallau im Klettgau die grösste Rebbaugemeinde der Schweiz. Es wird zu 80% Pinot noir angebaut, der entweder selbst gekeltert oder an die Rimuss-Kellerei, VOLG oder den Genossenschaftsverband Schaffhausen verkauft wird.

Dank des trockenen Klimas ist Hallau vor allem für den Wein- und Getreidebau geeignet. Der Weinbau wurde erstmals 1280 erwähnt. 1491 wurde das Wahrzeichen des Dorfes, die Bergkirche Sankt Mauritius (genannt «Sankt. Moritz»), erbaut. Im Schwabenkrieg besiegten die Hallauer 1499 – dank schweizerischer Verstärkung mit 400 Mann – ein rund 6000 Mann starkes Schwabenheer. Allerdings berichtet die Überlieferung, dass sich die Schwaben bei der Plünderung des Dorfes allzu ausgiebig am Wein gütlich getan hatten und daher kampfunfähig waren.

hiert und dank drei- bis viermonatiger Lagerung in gebrauchten Barriques ein sehr dezentes Röstaroma aufweist. Demgegenüber wirkte der Pinot Noir Barrique 2010, ausgebaut in neuen, zwei- und dreijährigen Barriques etwas jung, aber mit Potenzial harmonischer zu werden. Ein sehr gefälliger Cuvé 2010 aus Cabernet Sauvignon und Merlot war der letzte Rote, bevor als Abschluss der Dessertwein Oro Dolce 2010 folgte, für den Riesling-Sylvaner Trauben bei 30° C in einem Holz-Trocknungsofen getrocknet werden.

### Vom Steckling zur Rebe

Der nächste Besuch galt der seit rund 60 Jahren bestehenden Rebschule Auer, die heute in zweiter Generation von Martin Auer geführt wird. Jährlich entstehen hier durch Veredelung rund 300'000 bis 400'000 Rebpfflanzen, die rund 10 Prozent des einheimischen Marktes ausmachen. Das Angebot umfasst rund 50 Sorten. Zum einen sind es Tafeltrauben für Gartencenters geliefert werden, zum andern aber auch Keltersorten für Winzer in der ganzen Schweiz.

Martin Auer gab uns spannende Einblicke in die Veredlungsarbeit, deren Ziel es ist, durch die Kombination von geeigneten Unterlagen und Oberholz Resistenzen gegen die Reblaus zu erzielen. Gleichzeitig werden Sorten weiterentwickelt, um beispielsweise die Blühfä-

higkeit und die Zuckerleistung zu verbessern. Im Weiteren werden Versuche mit neuen Klonen angestellt und in den eigenen Rebbergen die Anbaumethoden getestet. Relativ früh begann man auch mit der Aufzucht interspezifischer Sorten, beschäftigt sich mit Bio-Weinbau und IP-Produktion. Durch Marktbeobachtung werden auch neue Trends ermittelt. Die heutigen Trendsorten sind Sauvignon blanc, Gamaret, Garanoir, Diolinoir, Carminoir, Dornfelder und Zweigelt. Die Jungreben werden grösstenteils als Topfreben in einem Folientreibhaus (Bild unten) gezüchtet und kommen als zweijährige Pflanzen in den Verkauf. Schliesslich wurde auch eine spezielle Blendmaschine für Unterlagen entwickelt die bei Rebschulen in Europa mit Erfolg vertrieben wird.

Vom praktischen Nutzen dieser Arbeit konnten wir uns bei einer Demonstration des Veredelungsprozesses sowie bei einem Rundgang durch den Sortengarten überzeugen. Wir erhielten wir auch Gelegenheit, aus einer reichhaltigen Palette von Weinen, die aus Auer-Reben gekeltert worden waren, den einen oder anderen zu probieren.

Martin Frei, der den Ausflug nach Hallau organisiert hatte, zeigte sich in seiner Verabschiedung zufrieden mit dem interessanten Tag – auch wenn das regnerische Wetter nicht unseren Wünschen entsprochen hat.



Martin Auer



Rebe mit Reblaus-Befall

## Nachrichten

### Nicht vergessen:

#### Am 19. Januar 2013 Generalversammlung

Die 15. ordentliche Generalversammlung des Hobbywinzerclubs Schweiz findet am Samstag, 19. Januar 2013, um 10.00 Uhr im Hotel Spirgarten Zürich-Altstetten statt. Im Anschluss treffen wir uns zu einem Apéro und einem Lunch.

Die Einladungen zur GV werden im Dezember versandt.

### IMPRESSUM

Herausgeber:  
Hobbywinzerclub Schweiz

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