HOBBYWINZER CLUB SCHWEIZ

30. August 2008

Exkursion zu unsern Hobbywinzern nach Pfäffikon ZH

Peter Meier, Willi Reinle und Martin Gemperli und weitere Freunde vom Sulzberg

Organisation der Exkursion: Hansruedi und Ruth Beeler. Berichterstattung: Hans Rutishauser, Aktuar HWCS

Im Sulzberger Rebberg

Bei herrlich sonnigem Spätsommerwetter treffen sich eine frohgelaunte Schar unserer Hobbywinzer auf dem Weingut unserer Mitglieder am Sulzberg in Pfäffikon ZH. Den meisten von uns war nicht bewusst, dass es in Pfäffikon überhaupt Trauben gibt.
Zuerst die allgemeine Begrüssung unter den Hobbywinzern und dann das offizielle Begrüssungsvotum vom Kassier und Organisator Hansruedi Beeler um ca 14.30h. Wir setzen uns an die schön gedeckten Tische (vielen Dank an Susi und die Helfer) und geniessen den Willkommenstrunk einen Sauvignon Blanc 2006.
Im Schatten der grossen Scheune mit ihren Verarbeitungs- und Lagerräumen (umgebaut) lauschen wir den detaillierten Ausführungen von Peter Meier.

Zur Situation der Anlage

Die Fläche der bis jetzt bestockten Rebanlage dürfte etwa 0.5 ha betragen. Diese befindet sich am südwestlichen Abhang des Sulzberges unweit der Bahnstation Pfäffikon. Landwirt Martin Gemperli ist Eigentümer des Landes. Er ist selber ein Liebhaber von guten Weinen und hat Freude am Rebbau und hilft tatkräftig mit, auch mit Gerätschaften.
Folgende Rebsorten werden bewirtschaftet:
Sauvignon Blanc 850 Stöcke Garanoir 450 Stöcke, Acalon 750 Stöcke, Cabernet Dorsat 750 Stöcke.
Ueber dem Rebhang am Sulzberg steht das alte Bauernhaus das Peter Meier mit seiner Familie bewohnt. Am Fusse des Sulzberges steht die alte Scheune mit den darin eingerichteten Verarbeitungs- und Lagerräumen, welche grösstenteils in Frohnarbeit eingebaut und errichtet wurden.
Aussen am Rebberg wurde kürzlich mit etwa 50 Rebsorten ein Reblehrpfad angelegt um den Spaziergängern die Reben und den Wein als kulturelles Gut näher zu bringen.
Seit 2004 ist der Sulzberg im offiziellen Rebkataster eingetragen, was die Hobbywinzer mit Stolz erfüllt.

Acalon Trauben mit einefachem Strecker auf Drahtbau (Guyot)

Sauvignon Blanc

Deckende Netze verhindern den Vogelfrass der Staren.

Zusätzliche Seitennetze schützen gegen Hagel und Wespen

Die Bodenbeschaffenheit ist exzellent für die Trauben. Es ist ein lehmiger, toniger Boden, der noch nie gedüngt wurde. Die Rebunterlagen sollten demzu Folge schwach sein also SO4. Martin Gemperli ist der Meinung, dass sich die Pflanzen mit den Jahren auch dem Boden anpassen.

Arbeiten im Rebberg

Bei den Sauvignon Blanc Reben sind vor der Blüte alle Geitstriebe aus zu brechen, damit er nicht in die Höhe schiessen.

Cabernet Dorsat Trauben in fortgeschrittenem Reifegrad

Die grossen Decknetze schützen nur vor den Vögel. Vorteil man kann sich unter dem Netz frei bewegen und ohne Behinderung die Laubarbeiten verrichten. Für das Spannen dieser Netze haben 6 Personen 3 h gearbeitet. Vor dem Anbringen von Seitennetzen als Hagel und Wespenschutz muss vorher die Ertragsregulierung und die Laubarbeit verrichtet sein. Nur die Seitentriebe, welche die Trauben beschatten sollen ausgebrochen werden. Andere Triebe über der Traubenzone haben Einfluss auf das Ausreifen der Traubenbeeren. Die Laubwand sollte möglichst über einen Meter betragen.

Boritritis-Spritzungen wurde einmal Switsch und einmal Teldor verwendet. Die Abschlussspritzung für die Laubwand erfolgte mit Cuprofix und Teldor

Wir wandern durch die verschiedenen Rebreihen und begutachten die Reife der Trauben.

Die Acalon Trauben dürften ende September reif sein. Die Sorte ist eine Kreuzung von Blaufränkisch x Dornfelder.

Garanoir ist auch eine frühreife Sorte und stammt aus einer Kreuzung von Gamay x Reichensteiner.

Interessant ist die Sorte Cabernet Dorsa mit ihrer sehr lockeren Beerenstruktur und eignet sich für den Ausbau im Barrique. Die Sorte Cabernet Dorsa stammt aus einer Kreuzung von Dornfelder x Cabernet Sauvignon.

Cabernet Dorsa Trauben mit lockerem Beerenaufbau

Die Geheimnisse des Kelterns

Mit unverholenem Stolz führt uns Peter in den in Frohnarbeit errichteten Verarbeitungsraum. Seine erste Aussage:“ Für die Qualität eines Weines ist mit 80% die Pflege und Arbeit im Rebberg verantwortlich. Für die Verarbeitung kann nur handverlesenes, einwandfreies Traubengut verwendet werden“ Nicht ein einziges faules Beeri darf dabei sein“ (tönt vielleicht etwas leicht übertrieben)

Der Kelterraum wurde in der alten Remise eingerichtet. Bodenbelag Beton und mit keramischen Platten belegt mit Ablaufrinne. Die Wände sind verputzt. Die Decke ist mit Gipsplatten verkleidet als Feuchtigkeitsausgleich, ausgeführt in Frohnarbeit

Bodenbelag mit Chromstahlrinne im Kelterraum

Bei kleinen Chargen muss besonders sauber gearbeitet werden. Als Hefe wird W 15 eingesetzt.

Die Maischenstandzeiten sind genau zu regeln. Bei der Gärung können Enzyme nach 2 h beigegeben werden. Auch Merlot wird gekeltert, Gärtemperatur 32° dann kühlen (2 Tage) Kein Filter. 2 Eiweiss / 100lt Merlot bei Ausbau im Stahltank.

Zum Einbrennen 50 ml H_2SO_3 (schweflige Säure) pro 100 lt Wein.

Weisse Weine sollen auf 0 gegärt und entschleimt werden. Bei einigen Traubensorten ist lüften notwendig, was auch von Walter unterstrichen wird. Nach der Gärung muss immer wieder mit der Nase der Geruch kontrolliert werden und wenn erforderlich wird, muss gelüftet werden.

Peter betont nachhaltig, dass vor allem sauber gearbeitet werden muss. Für die Verarbeitung sind 2 getrennte Räume eingerichtet wegen der unterschiedlichen Temparatur. Auch der BSA wird durchgeführt bei 20°.

Ausbau im Barrique:

Barriques sind ja bekanntlich teuer. Trotzdem kann sich ein Weinausbau darin lohnen. Um nun nicht jedes Jahr fast neue Barriques (2-3 mal gebraucht) aus zu mustern, ist es sinnvoll mit Eichenchips in einem Netz am Einfüllspund befestigt, dem Wein eine leicht Holznote zu verleihen. Im Barrique erfolgt doch immer noch der Luftzutritt durch das Fassholz. Dadurch kann ein Barrique noch einige Jahre länger im Gebrauch sein. Hingegen lehnt Peter Meier die Beigabe von Chips im Chromstahltank strikte ab. Denn das wäre reine Aromation.

Peter

Peter war gerne bereit die vielen Fragen unserer Hobbywinzer zu beantworten. Wir möchten ja immer wieder Neues lernen und von den Erfahrungen unserer Mitglieder Nutzen ziehen. Herzlichen Dank Peter.

Degustation und Imbiss mit Dessert.

und Wissen wird ein schmackhaftes Gericht von Aelplermagronen her gerichtet, ein fabelhafter Duft breitet sich aus.

Nach diesem Rundgang durch Rebberg und Weinkeller dürfen wir uns an die fein gedeckten Tische im Schatten der Scheune und einigen Sonnenschirmen setzen für die grosszügige Degustation und das feine Abendessen mit Aelplermagronen und nachfolgendem Dessert.

Die Hobbywinzer am gedeckten Tisch

Peter uns Susi beim Servieren der Aelplermagronen

Degustation und Fachgespräche mit Martin Gemperli

Beim Empfang offerierte uns Peter und sein Team einen (raren) **Sauvignon Blanc** 2006 mit 75° Oechsle Gärtemperatur 18°-21°, Anreicherung um 1 Vol% BSA durchgeführt, keine Schönung, keine Filtration Ausbau im Stahltank. Selbstklärung ca 6 Monate Abgefüllt am 19.06.2007
Analyse: ph 3.3 GS 5.5 g, SO“ 30 mg/l, Vol% 11.0

Rose aus den Trauben Acola und Cabernet Dorsa: ein noch junger Wein (2007) gut in der Nase, Säurebetont, feines Erdbeere/ Himbeere-Aroma.

Garanoir: Eine frühreife Traubensorte aus einer Kreuzung von Gamay x Reichensteiner. Die Traube ist nicht Pilz- und Fäulnisresistent, ein Wein von dunkelroter, kräftiger Farbe, mild im Geschmack, Aromen von Mandel, Johannisbeeren und Brombeeren.
Die Hobbywinzer haben offensichtlich Gefallen an dieser, für etliche noch unbekannte Traubensorte. Frühreife Sorten werden auch in höheren Lagen und weniger sonnenreichen Gegenden noch reif.

Der Garanoir ist früher reif als der weisse Sauvignon Blanc
Die Aelplermagronen schmecken fantastisch. Recht ausgiebig wird davon konsumiert. Mit Freude grilliert-Martin noch Würste für die „Ganzhungrigen“ In dieser Lage, bei dieser Stimmung könnte man wirklich noch viele frohe Stunden verbringen, begleitet von fachlichen Gesprächen und einfliessenden Ratschlägen die der eine oder andere in seiner Weinbaukarriere gemacht hat.

Gespräche mit Peter Meier

Interessengemeinschaften am Sulzberg

Auf die Fragen wie Peter Meier, Willi Reinle und Martin Gemperli dieses Weingut mit den doch verschiedenen Rebsorten und Weinen bewirtschaften, geben sie bereitwillig Auskunft. Schon die betriebliche Grösse müsste als „Intensiv-Hobby-Weinbau“ bezeichnet werden, was einen erheblichen Arbeitseinsatz erforderlich macht.
Dazu haben sich 2 Interessengemeinschaften gebildet, ohne dass ein Verein mit Statuten entstanden ist. Die IG „Schopflihöckler“ mit bordeauxroten T-shirts haben 15 aktive und passive Mitglieder und die „Sulzberger Rebläuse mit ca 50 Mitgliedern beteiligen sich als soziale Hobby-Helfer bei den Arbeiten im Rebberg. Als Sponsoren bezahlen sie einen Mitgliederbeitrag von Fr. 100 im Jahr und werden dafür entschädigt und begünstigt entsprechend ihrem Engagement beim Weinbezug.
Via SMS werden aktive Mitglieder auf einen festgelegten Tag eingeladen für eine bestimmte Rebarbeit unter genauer Anleitung des „Leitungsteams“ Dieses spricht sich vorher untereinander ab wie und was genau getan werden soll.
Man kann sich vorstellen, dass sich daraus meist eine vergnügliche „Veranstaltung“ ergibt.

Präsident Martin Frei bedankt sich offiziell für die vorzüglich Präsentation des recht professionellen Hobby-Weingutes bei Peter Meier und seinem Team, den Küchengeistern und den Dessert-Kreationen und uns allen fantastisch munden.

Acolon 2007 mit 82° Oechsle, traditionelle Maischengärung bei max. 32° C, BSA durchgeführt, keine Schönung und keine Filtration.
Der Wein ist recht fruchtbetont, schwarze Johannisbeeraroma, abgefüllt am 15.Mai 2008
Die Hälfte der Trauben müssen abgeschnitten werden, da der Ertrag zu gross würde und die Qualität negativ beeinträchtigt.

Cabernet Dorsa 2007 als Sulzberger AOC im Verkauf
an der Südhanglage mit 85 Oechsle gelesen.
Maischengärung bei 32° ohne Filtrierung.
BSA durchgeführt, Im Stahltank ausgebaut
Leichte Anreicherung (Zucker) um 0.5% ergibt einen Alkoholgehalt von 12.0 Vol.%
Auch beim Cabernet Dorsa muss die Hälfte der Trauben weggeschnitten werden, teilweise kann daraus noch ein Grappa oder Marc resultieren.
Gute Nase, füllend im Gaumen und fruchtig im Abgang, noch etwas jung, aber vielversprechend
Ich glaube das war die Krönung der Degustation.

Ganz herzlichen Dank für diese „Göttertropfen“

Bereits werden im Vorstand die nächsten Events besprochen

Der interessante Nachmittag neigt sich dem Ende entgegen, Weine, Mineralwasser und der Kaffe ist getrunken, ebenso wurde die wunderbaren Kuchen von Susi und Ruth genossen.

Der nächste Anlass ist ein Ganztägiger und findet am 20. September auf dem Weingut von Ricardo Bättig im Valle Blenio und Biasco statt.
Gemeinsame Fahrt an Zürich um 7.00h
Gerne hoffen wir auf eine rege Beteiligung

Berichterstattung von Hans Rutishauser, Aktuar HWCS
e-mail: ruti-h@bluewin.ch