

RÜTIHOF NEWS

HERBSTBLATT 2016

Ausgabe 10

Uerikon / Stäfa

www.weingut-ruetihof.ch

Aus Reben und Keller

Was für ein Sommer - was für ein Herbst!

Der Frühling und Sommer 2016 war für uns Weinbauern - man kann es nicht anders sagen - ein Alptraum. Das Wetter war erst lange feucht-kalt (mit Frostgefahr!) und danach feucht-warm. Die Reben haben spät ausgetrieben und geblüht, die Kirschessigfliege und der Falsche Mehltau hingegen haben sich rasant entwickelt. Seit Jahrzehnten hatte man im Weinbau keinen so massiven Druck durch den Falschen Mehltau erlebt. Auch wir mussten in einigen Parzellen einen starken Befall auf den Trauben hinnehmen. Erst Mitte August kam mit dem Umschwung auf spätsommerlich warmes und trockenes Wetter die Erlösung!

Die bis dahin verzögerte Reife ging nun zügig voran und erfüllte uns mit Optimismus. Die prächtigen Herbsttage reihten sich einen an den andern und am 26. September konnten wir die ersten Riesling-Sylvaner lesen. Am 3. Oktober begann die Hauptlese und es folgte Schlag auf Schlag eine Sorte auf die andere - ohne Unterbruch durch Regentage. Die Ries-

ling-Sylvaner und Räuschling waren wunderschön ausgereift mit super Oechslegraden. Auch bei den roten Sorten ist die Reife hervorragend, aber Befall durch Mehltau und Kirschessigfliege machen die Lese äusserst aufwändig. Jede Traube muss nach guten und schlechten Beeren verlesen werden. Zum Glück finden sich zwischen den von Mehltau befallenen und den von der Kirschessigfliege angestochenen auch viele vollausgereifte Traubenbeeren. Ein grosser herzlicher Dank an unsere ausdauernden Wümmerteute, die geduldigst diese Beeren-Triage ausführen! Unterstützt wird der Kampf um Qualität zusätzlich durch die kühlen Nächte, die seit Anfang Oktober vorherrschen: Die Reben „merken“, dass sich die Saison dem Ende zuneigt und lassen Gerbstoffe und Aromen reifen und entfalten. So dürfen wir erleichtert feststellen: Ernte gut - alles gut!



Leuchtend goldene Räuschlingtrauben. Foto: Markus Maeder, Rapperswil.

Editorial



Liebe Weinfreundin,
lieber Weinfreund

Letztes Jahr schlossen wir die Ernte am 12. Oktober mit der Lese der Pinot Noir Trauben für den Tardif ab. Im 2016 ist alles anders: Dieses Editorial schreiben wir am 16. Oktober und ein schöner Teil der Pinot Noir Trauben hängt noch an der Herbstsonne. In den späten Rebjahren kommt das Schreiben des Herbstblattes mitten in den Wümmet zu liegen und wir versuchen, irgendwo zwischen Weinlese und Kellerarbeit ein paar klare Gedanken zu Papier zu bringen.

Mit den RütihofNews können wir Ihnen regelmässig über unsere Arbeit, die grössten Herausforderungen und schönsten Erfolge berichten. Wenn Sie diese Jubiläums-Ausgabe (Nr. 10!) in den Händen halten, wird die Lese 2016 sicherlich abgeschlossen sein. Und wir sind froh, dieses schwierige Jahr bewältigt zu haben!

Rovica Kralj und
Miroslav Trujić

Traubenhut

Die reifen Trauben sind heiss begehrt

Sobald die Trauben süss werden, haben es Vögel und Wildtiere auf sie abgesehen. Einzelne Spatzen oder Amseln richten kaum Schaden an, fällt jedoch ein hungriger Starenschwarm in den Rebberg ein, können in kür-

zester Zeit Hunderte Kilos Trauben vernichtet werden. Die aufwändigste, aber sicherste Massnahme gegen diese Vögel ist das Decken mit Rebschutznetzen.

Was tun gegen die Kirschessigfliege?

Anders als im trockenen Jahr 2015 bot der feucht-warme Sommer 2016 der Kirschessigfliege optimale Bedingungen zur Vermehrung. In Beeren-, Kirschen- und Zwetschgenkulturen der ganzen Schweiz hat sie grosse Schäden verursacht. Auch im Weinbau blickte man mit grosser Sorge auf die Reifephase der Trauben. Noch immer gibt es keine sichere Bekämpfungsstrategie.

Auf dem Rütihof haben wir uns für eine sortenspezifische Strategie entschieden: Die anfälligste Sorte Cabernet Dorsa haben wir mit einem Kulturschutznetz vollständig eingepackt. Ein grosser Aufwand, der aber für eine Spezialität auf einer kleinen Fläche machbar ist. Zwei Sorten haben wir mit dem natürlichen Gesteinsmehl Kaolin gespritzt, das die Fliege abhalten soll. Die weissen Sorten und den Blauburgunder haben wir nicht behandelt, da diese von der KEF weniger befallen werden. Rückblickend können wir sagen, dass wir mit diese Massnahmen richtig lagen: Wir hatten wunderschöne Cabernet Dorsa-Trauben, die mit Kaolin behandelten Trauben und der Blauburgunder zeigten einen mässigen, die Weissen gar keinen Befall. Der Befall im Blauburgunder fällt zwar vom Ertrag her kaum ins Gewicht, verursacht aber einen erheblichen Aufwand bei der Lese, da jede einzelne, befallene Beere herausgeputzt werden muss. Aber unser Fazit ist klar: Es geht auch ohne Insektizide!



Mit Hilfe einer langen Stange werden die Netzbahnen über die Reben gezogen.



Wildtiere schützen: Damit sich keine Igel im Netz verfangen, müssen die Ränder straff gespannt und die Enden verstärkt werden.



Ab Ende August färbt sich die Reblandschaft am Zürichsee blau. Das Blau ist auch von Vögeln von weitem sichtbar, so dass sie den

Reben fern bleiben und sich nicht in den Netzen verfangen.



Ein Werk des Verpackungskünstlers Christo? Das feinmaschige, völlig dicht verschlossene

Netz soll die Cabernet Dorsa-Trauben vor der Kirschessigfliege schützen.

Schokolade und Wein

Confiserie Teuscher auf dem Rütihof



Seit einigen Jahren kennt und schätzt die Familie Rubio - Inhaberin und Geschäftsleitung der Confiserie Teuscher - privat die Weine vom Rütihof. Bei unserer diesjährigen Sommer-Degustation unterhielten wir uns mit Frau Rubio sen., Frau Rubio jun. und ihrem Ehemann, Herrn Hallak, über die Geschmackswelten von Schokolade und Wein. Zu unserer Freude erklärte sich Herr Hallak spontan dazu bereit, den Besucherinnen und Besuchern unserer Advents-Degustation verschiedene Wein-Schokolade-Kombinationen zu präsentieren.

Herr Hallak, was macht Schokolade zu einem ganz besonderen Genussmittel?

Die Qualität der Schokolade geht ganz direkt auf einen erstklassigen Rohstoff, die Kakaobohne und ihre schonende Verarbeitung zurück. Nur Premium-Zutaten garantieren den perfekten Schoggi-Genuss. Und gute Schoggi macht glücklich - wie guter Wein ja auch.



Kakaobohnen am Baum. Foto: Teuscher

Worin liegt für Sie der Reiz in der Kombination von Schokolade und Wein?

Schoggi und Wein haben viele Gemeinsamkeiten: In beiden liegen unentdeckte Geheimnisse und Geschmacks-Erlebnisse. Die unzähligen möglichen Kombinationen von Schoko-

laden und Wein bringen Aromenspiele hervor, die spannend zu entdecken sind. Gegenseitige Unterstützung und Harmonie, aber auch Disharmonien sind möglich.

Welche Kombinationen sind für Sie die interessantesten?

Zu trockenen, gerbstoffarmen und relativ milden Rotweinen wie Pinot Noir und Merlot passt Schokolade mit 66 bis 88 % Cacao-Anteil sehr gut. Spannend ist die Kombination vom Vin de Liqueur SPIRIT & SOUL mit Schokolade mit Rosa Pfeffer - Aroma. Auch der CABERNET DORSA mit Chili-Schoggi und die TROCKENBEERE mit Lime-Schoggi lassen begeisternden Aromenspiele entstehen. Eher schwierig sind Kombinationen von trockenen Weissweinen mit heller Schoggi.

Aber das wichtigste ist für alle Kombinationen: Selber entdecken macht Spass! Kommen Sie an die Advents-Degustation auf den Rütihof und probieren Sie es selbst aus.



Mohammed Hallak

Geboren in Beirut, Libanon (1964), Ausbildung als Konditor / Confiseur. Mit 19 Jahren wegen des Libanonkriegs ausgewandert, gelangte ich per Autostopp durch die Türkei und die Balkanstaaten nach Paris, wo ich als Konditor arbeitete. Durch einen guten Freund bekam ich die Adresse der Confiserie Teuscher, bei der ich zuerst längere Zeit als Konditor / Confiseur gearbeitet habe und danach die Leitung der Filiale an der Bahnhofstrasse übernommen habe. Seit 28 Jahren bin ich nun mit der Confiserie Teuscher verbunden.

Confiserie Teuscher

Chocolates of Switzerland
www.teuscher.com

Filiale Zürich
Strochengasse 9
8001 Zürich

Sortiment

Tardif und Cabernet Dorsa



TARDIF 2015

Im Jahrhundertsommer 2003 wurde er geboren und seither hat uns die Natur regelmässig alle 4 Jahre mit einem TARDIF beschenkt. Diesen speziellen Pinot Noir keltern wir nur in Ausnahmejahren und lassen die Trauben möglichst lange an den Stöcken ausreifen und eintrocknen. So entwickeln sich seine ausgeprägten Dörrfruchtaromen und sein üppiger Körper. Der Ausbau im Barrique veredelt ihn mit Röstnoten und verfeinert die Gerbstoffe. Nachdem der 2011er (zu) schnell ausverkauft war, freuen wir uns, Ihnen an der Advents-Degustation den 2015er zu präsentieren. Nutzen Sie die Gelegenheit, ihn zu entdecken!

CABERNET DORSA 2015

Der Jahrgang 2014 der Sorte Cabernet Dorsa fiel leider vollständig der Kirschessigfliege zum Opfer. Im 2015 hingegen konnten wir wiederum Trauben für diese beliebte Rotweinspezialität lesen und nun, nach einem Jahr Barrique-Ausbau, ist der 2015er abgefüllt. Seine sortentypische Würzigkeit verbindet sich mit den feinen Röstaromen des Barrique und dieses Zusammenspiel wird gestützt durch einen vollen, Körper und präzise Gerbstoffe. Auch dieser Wein steht an der Advents-Degustation zur Verkostung bereit. Obschon noch jung, lassen beide Weine den Genuss erahnen, den sie nach ein paar Monaten Geduld bieten werden.

Prämierungen

3 x Silber für Pinot Noir

Wir freuen uns im 2016 über folgenden Auszeichnungen:

PINOT NOIR 2013 aus dem grossen Holzfass
PINOT NOIR Barrique 2013

Silber am Grand Prix du Vin Suisse

Silber am Grand Prix du Vin Suisse und an der Int. Weinprämierung in Zürich.

Räuschling R3

Silber an der Int. Weinprämierung in Zürich

Anlass 2016

19. / 20. November
Advents-Degustation
im Weinkeller

Samstag / Sonntag, 11 bis 17 Uhr

- Schokolade & Wein - Confiserie Teuscher
- Holzsulpturen - André Becchio
- Feines aus dem Taminatal - Marianne Kühne

Weingut Rütihof
Monica Hasler Bürgi &
Matthias Bürgi
Rütihofstrasse 13
8713 Uerikon
T 044 926 37 54
M 079 746 00 44
hasler@weingut-ruetihof.ch
www.weingut-ruetihof.ch



Foto: Markus Maeder, Rapperswil.