

RÜTIHOF NEWS

FRÜHLINGSBLATT 2019

Ausgabe 15

Uerikon / Stäfa

www.weingut-ruetihof.ch

Aus Reben und Keller

Bald sind wir wieder komplett!



Unsere Degustationen sind eine willkommene Gelegenheit für angeregten Austausch. Foto: M. Maeder, Rapperswil

Es war ein gutes Gefühl, als wir im Dezember letzten Jahres endlich wieder einige unserer Weissweine abfüllen konnten! Die frostbedingten Ausfälle von 2017 hatten sich während des ganzen letzten Sommers schmerzlich bemerkbar gemacht und wir konnten schon länger keinen Räuschling und die Spezialitäten Gewürztraminer und Riesling-Sylvaner „Alte Reben“ mehr anbieten. Um die Lücken zu schliessen, haben wir uns für eine Frühabfüllung eines Teils der weissen 2018er entschieden - dank dem aussergewöhnlich frühen Wümmet war dies möglich.

Die restlichen Weine haben wir gewohnt langsam auf der Feinhefe reifen lassen. Ende Februar haben wir sie filtriert und für die weiteren Abfüllungen vorbereitet. In dieser Reifungsphase ist es wichtig, die Weine nicht aus dem Auge beziehungsweise aus der Nase und dem Gaumen zu lassen: mit wöchentlichen Degustationen verfolgen wir ihre Entwicklung. Regelmässig treffen wir uns mit Berufskollegen zur gemeinsamen Degustation der jungen Weine. Dieser Austausch und der direkte Vergleich mit Weinen aus andern Kellern ist äusserst wertvoll. So kann der eigene Wein ob-

jektiver beurteilt werden und man gibt sich gegenseitig ehrliche Feedbacks und wertvolle Tipps.

Am 1. Mai, dem ersten Degustationsanlass des Jahres (siehe letzte Seite dieser Rütihof-News) ist es soweit: Wir werden Ihnen wieder unser komplettes Weisswein-Sortiment - inklusive dem sehnsüchtig erwarteten Räuschling R3 - präsentieren können.

Der 2017er R3 hat sich übrigens bestens eingereiht in die Serie seiner Vorgänger, die regelmässig mit Auszeichnungen dekoriert wurden. Gleich zweimal fand er in der Fachzeitschrift VINUM Erwähnung - besonders gut gefiel uns die Degustationsnotiz in der Ausgabe 1-2 2019: „Feine saftige Zitrusfrüchte, mentholige Kühle (Minze) und eine deutliche Limettenaromatik, feine erdige Noten. Wunderbar saftiger zugleich straffer und knackiger Gaumen mit einem festen Säurespiel. Dicht und rassig, wird sehr gut reifen“ - so soll er sein!

Editorial



Liebe Weinfreundin,
lieber Weinfreund

Wie lässt sich ein Terroir am besten erleben? Den Wein im Glas, der Blick in die Reblandschaft und die Infos direkt vom Produzenten - das gibt bleibende Eindrücke und Hintergrund für den Weingenuss zuhause. Zwischen dem 1. Mai und Ende November begrüissen wir Sie zu einer Reihe von Degustationsanlässen auf dem Rütihof. Dabei ist die Degustation der Weine nur ein Aspekt; ebenso wichtig ist das Erlebnis der Reblandschaft, das Gespräch unter Weinfreunden und der Genuss.

Wir freuen uns, wenn Sie es weiter erzählen und heissen auch Ihre Freunde und Bekannte herzlich willkommen!

Rovica Kralj und
Miroslav Bujic

Frühlingserwachen im Rebberg

Reben sind langlebige Pflanzen mit einem guten Gedächtnis: Das Wetter des Vorjahres prägt das Wachstum des anschliessenden Jahres - das gilt es bei der Pflege zu berücksichtigen.



Die ersten wärmenden Sonnenstrahlen des Jahres bringen die Reben zum „weinen“. Foto: Nik Kugler, Stäfa.

Beim Rebschnitt im Winter kann man am Rebholz gut beobachten, unter welchen Einflüssen die Rebe im letzten Sommer gewachsen ist. In einem feuchtwarmen Sommer bildet die Rebe dicke Triebe, die aber häufig schlecht ausreifen; das heisst sie bleiben etwas grün und werden nicht richtig holzig. Solche Triebe sind weniger frosthart als gut verholzte.

Im trockenen, heissen Sommer des letzten Jahres hat die Rebe ihr Wachstum stark gedrosselt, was zu schwachen Trieben und wenig Holz im diesem Winter geführt hat. Beim Rebschnitt können wir auf diese Umstände eingehen und jeden Rebstock seinem Wachstum und seiner Reserve entsprechend schneiden.

Letztes Jahr mussten unsere Reben mit einem Minimum an Wasser auskommen, was zu Stress und einer hohen Belastung geführt hat. Auf keinen Fall wollen wir darum die Stöcke dieses Jahr überfordern und werden darum bei der Rebpflege darauf hinarbeiten, starke Trie-

be mit gesundem Laub und moderatem Traubenbehang optimal zu fördern.

Die Knospen der Reben werden bereits im Juni des vorhergehenden Jahres angelegt. Diese überwintern als frostharte Winterknospen. Erreicht die Temperatur der oberen Bodenschichten gegen den Frühling etwa 8° C, beginnen die Reben zu „weinen“, das heisst der Pflanzensaft tritt an den Schnittflächen aus und sammelt sich zu Tropfen. Die Winterruhe der Rebe wird gebrochen. Einige Zeit nach dem Weinen beginnen die Knospen zu schwellen und bald darauf auszutreiben.

Ein früher Austrieb ist unter Weinbauern gefürchtet, weil er immer die Gefahr von Frühlingfrostschäden mit sich bringt. Damit sich der Boden nicht zu schnell erwärmt, ist es wichtig, dass die Nächte im Februar und März noch kühl sind und die Tagestemperaturen nicht zu schnell steigen.



Beim Rebschnitt wird das Holz sorgfältig ausgewählt. Foto: Nik Kugler, Stäfa.

Das Aufbrechen der Knospen und die Entwicklung der ersten zarten Blättchen ist jedes Jahr im April ein wunderschöner Anblick! Bei Temperaturen über 12° C beginnen die jungen Schössli rasant zu wachsen. Nach und nach bildet sich Blättchen um Blättchen und der Rebberg ergrünt wieder.

Bis zum Erscheinen der Blütenanlagen, der „Gescheine“, sind am Trieb 4-5 Blätter gebildet. Der Austrieb der Schosse geschieht bis

zur Blütezeit im Juni aus den Reserven des Rebstockes. Erst danach nimmt die Rebe Nährstoffe aus dem Boden auf und investiert sie in das Wachstum der Triebe und der Trauben. Bei wüchsigem Wetter, das heisst genügender Bodenfeuchtigkeit und Temperaturen um 25° C, können die Schosse bis zu 10 cm am Tag zulegen.



Im April beginnen die Schössli zu spriessen. Foto: Markus Maeder, Rapperswil

Einsaat von nützlingsfördernden Pflanzen

Die Forschungsanstalt Agroscope hat eine neue Saadmischung für Rebberge entwickelt. Sie zeichnet sich durch eine besonderes hohe Pflanzenvielfalt aus. Sie fördert die Fauna und somit auch die Nützlinge. Ausserdem soll sie die Bodenfruchtbarkeit verbessern. Diese Saadmischung wird nun auf Weinbaubetrieben angesäät und Agroscope hat dafür Testflächen gesucht. Da uns solche Projekte immer interessieren, haben wir gerne zugesagt und werden im April in der Ebene bei der Scheune einige Rebreihen damit einsäen. Wir freuen uns auf die neue Bienen- und Augenweide in unseren Reben.

Anlässe 2019

Save the Date:

Mittwoch, 1. Mai
Tag der offenen Weinkeller
 11 bis 18 Uhr

14. / 15. Juni
21. / 22. Juni
Sommer-Degustationen
im Weinkeller
 Freitag, 17 bis 20 Uhr und
 Samstag, 12 bis 17 Uhr

6. Oktober
Suuser Sunntig
 11 bis 18 Uhr

23. / 24. November
Advents-Degustation
 Samstag / Sonntag, 11 bis 17 Uhr

Wein - Erlebnisse im Frühling und Sommer

1. Mai - Tag der offenen Weinkeller



In der ganzen Deutschschweiz öffnen Anfang Mai Weinbaubetriebe ihre Kellertüren – so auch wir. Der Termin ist perfekt, um die frisch abgefüllten Weissweine kennen zu lernen und die Rotweine in schöner Trinkreife zu erleben.

Unsere Kellertüre ist nicht nur symbolisch, sondern tatsächlich offen: Gerne nehmen wir Sie mit auf eine Keller-Tour und beantworten alle Ihre Fragen.

Selbstverständlich soll der Genuss und die Gemütlichkeit am 1. Mai nicht zu kurz kommen: Wir verwöhnen Sie mit einem Frühlingsrisotto, der berühmten Wypuure-Wurscht und (meist) herrlichem Frühlingswetter zwischen Rebberg und Rütihof-Schüür, wo es einfach nur schön ist.

Sommer-Degustationen im „Garnozett“

An zwei Wochenenden im Juni empfangen wir am Freitagabend und Samstagnachmittag Weinfreunde zur Degustation unseres Sortiments und zum angeregten Gespräch. Der gemütliche Anlass findet in unserem Garnozett mit lauschigem Aussensitzplatz statt und ist ideal, um alleine, zu zweit oder in einer Gruppe unsere Weine zu entdecken. Wir nehmen uns gerne Zeit für Sie.



Private Degustationen für Gruppen

Es freut uns immer, wenn unsere Kunden Freunde und Bekannte auf den Rütihof mitbringen – ein Zeichen dafür, dass die Freude an unseren Weinen ansteckend ist! Gerne bieten wir für Gruppen von 12 bis 40 Personen auf Anfrage auch private Degustationen an.



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