



SOLAWI – MITGLIEDERINFO NR. 5

JANUAR 2022

Liebe «SOLAWI-Janer»

Der Januar ist vorbei, die Erholungsphase der Mitmachaktion allmählich auch zu Ende und die Mitgliederinfo bereits wieder überfällig. - Wie die Zeit vergeht!

Mit der heutigen Information möchte ich euch die verkosteten Weine etwas näherbringen.

Das haben wir am letzten Montag gemeinsam erreicht:

Die Mitmachaktion stand im Rahmen der Vorbereitung der Parzelle für das Setzen der Reben. So haben wir über 800 Stickle gesetzt und den Boden mit Hacken aufgelockert, damit wir es später beim Setzen einfacher haben!

Zudem konnten wir erste Erfahrungen beim Schneiden von Jungreben sammeln.

Nach der Arbeit im Rebberg stand noch die Verkostung der Jungweine auf dem Programm. Wie gewünscht hierzu noch einige Informationen zu den Weinen:

Souvignier Gris – Die Rebe:

Souvignier Gris stammt aus dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg und ist auch unter der Nummer FR 392-83 bekannt. Gekreuzt wurde die Sorte mit Cabernet Sauvignon und Bronner. Die Trauben haben eine dicke, rötliche Beerenhaut. Die Beeren präsentieren sich mittelgross und locker. Souvignier gris gehört eher zu den spätreifen Traubensorten. Die Trauben sind mittelgross und wenig kompakt. Die Beeren sind wenig dicht und mittelgross. Das Ertragsniveau liegt bei 900g – 1200g/m². Beim Souvignier Gris kann ein sehr facettenreicher Wein kreiert werden - von einem neutralen bis hin zu einem saftigen oder fruchtigen Weintyp kann alles gekeltert werden (Quelle: Staatliches Weinbauinstitut Freiburg 2020).

Souvignier Gris – Der Wein:

Souvignier Gris Stahltank 2021

Die Trauben wurden Mitte Oktober 2021 mit 81° Oechsle gelesen. Die Souvignier Gris Trauben wurden langsam kalt vergoren und im Stahltank ausgebaut. Der Wein präsentiert sich exotisch duftend und wirkt frisch und lebendig im Gaumen. Der Wein ist passend zu Apéro, Käse oder Fisch.

Souvignier Gris Barriqueausbau 2021 (Handwerk weiss)

Nach 36h Maischestandzeit wurden die Trauben gepresst. Der Most wurde anschliessend im Barrique vergoren. Nach der Gärung wurde die Hefe einmal in der Woche im Barrique aufgerührt (Batonnage). Nach 4 Monaten im Barrique wurde der Wein filtriert und für die weitere Lagerung zurück ins Barrique gefüllt.

Der Souvignier Gris Barrique hat eine goldene Farbe. Der Gaumen hat reife gelbe Früchte mit dezenten Röstaromen in der Nase. Zudem hat der Wein eine gute Balance



und ist erfrischend im Gaumen. Der Wein ist passend zu Apéro, Asiatisch, Fisch und Meeresfrüchten.

Souvignier Gris «Cero» 2021

Beim Souvignier «Cero» handelt es sich um einen «Orange Wine». Ein «Orange Wine» wird wie ein Rotwein hergestellt, besteht jedoch aus weissen Trauben. Die Trauben werden auf der Maische vergoren. Die Gärung ist natürlicher Art mit den Hefen, die auf den Trauben vorkommen. Nach der Maischegärung kam der Presswein zum weiteren Ausbau ins Barrique. Die Hefe wurde jede Woche einmal aufgerührt. Nach 4 Monaten auf der Feinhefe wurde der klare Wein abgezogen und wieder für die weitere Lagerung (Ausbau) ins Barrique gefüllt. Weder dem Traubengut noch dem Wein wird Schwefel zugesetzt. Unser Cero 2021 präsentiert sich orangefarbig mit teerig-rauchigen Noten sowie etwas Speck. Der Wein präsentiert sich breit im Gaumen und ist somit ein kräftiger Essensbegleiter zu vegetarischen oder asiatischen Gerichten.

Divico – Die Rebsorte:

Die Rebsorte stammt aus der Schweiz und wurde von Agroscope im Jahr 1997 gezüchtet. Divico wurde aus den Kreuzungspartnern Gamaret und Bronner gezüchtet. Im Jahr 2019 wurden gesamtschweizerisch 4'809 Aren Divico angebaut, wobei ca. 117 Aren im Kanton Thurgau liegen. Seit der ersten Aufzeichnung im Jahr 2014 mit 219 Aren ist die Fläche somit um das über zehnfache angewachsen.

Die Sorte ist sowohl gegen den Falschen- als auch gegen den Echten Mehltau resistent. Auch gegen Botritis kann sich Divico hervorragend schützen. Die Sorte ergibt ausgereift ca. 90-95 °Oechsle Mostgewicht und das Ertragspotenzial liegt bei 1,2kg/m². Auffallend sind die starken Ranken, welche Divico bildet, was sich beim Rebenschneiden negativ auf die Zeit auswirken kann (Quelle: Basler und Scherz 2011).

Divico 2021 – Der Wein:

Die Trauben wurden Ende September mit 78° Oechsle gelesen. Nach fünf Tagen Maischegärung wurde die Maische gepresst und der Presswein wurde anschliessend im Stahltank zu Ende vergoren. Nach dem ersten Abzug der Grobhefe wurde der Divico im Barrique 225lt ausgebaut. Der Divico präsentiert sich tiefrot, feinfruchtig mit einem Hauch nach roten Johannisbeeren und leichter Röstaromatik.

Unser Divico ist ein Allrounder und passt zu allem.

Laurot – Die Rebsorte:

Die Rebsorte Laurot hat ihren Ursprung bei Rebenzüchtern aus Tschechien. Im Weinbaugebiet Mähren wurde die Rebsorte von Doz. Ing. Milos Michlovsky, CSc., sowie Prof. Ing. Vilem Kraus, CSc., Lubomir Glos, Vlastimil Perina und Ing. Frantisek Madl selektiert und gezüchtet. Es ist eine Kreuzung aus (Merlot x Seibel 13666) und (Blaufränkisch x St. Laurent). Die Resistenz bei Oidium ist sehr hoch und bei Peronospora und Botritis ist sie hoch. Laurot ergibt eine lockerbeerige Traubenstruktur mit kurzen Stielen.

Die kleinen, runden Beeren sind blauschwarz gefärbt. Die Reben sind eher starkwüchsig, vergleichbar mit Merlot. Laurot ergibt dunkle Weine mit



geschmacklichen Nuancen zwischen Merlot und St. Laurent. Bei ausgereiftem Traubenmaterial können komplexe Weine im internationalen Stil ausgebaut werden. Durch ihre hohe Ertragsleistung bzw. Fruchtbarkeit der Beiaugen, kann die Rebsorte Spätfröste gut „wegstecken“. Die Rebsorte hat wenig Geiztribe, lange Internodien und zeigt einen aufrechten Wuchs.

Laurot kann man sowohl als Roséwein als auch als kräftigen Rotwein ausbauen. Je nach Produktionsziel sollte man regulierend auf den Ertrag einwirken. Laurot hat viele kräftig fruchtige Aromen, ähnlich seiner Elternsorten Merlot, St. Laurent und Blaufränkisch. Somit ist er als vielseitiger Partner bei der Assemblage einsetzbar. (Quelle: Freytag 2020).

Laurot 2021 – Der Wein:

Die Trauben wurden am 07. Oktober 2021 mit 78° Oechsle geerntet. Laurot hat kleine, extraktreiche Beeren. Der Wein präsentiert sich würzig mit schwarzen Kirschen in der Nase, elegant und nachhaltig im Gaumen.

Gemischter Satz rot – Die Rebsorten:

Das System des Gemischten Satzes ist insofern interessant, da durch das Zusammenleben der unterschiedlichen Rebsorten eine Pflanzenkommunikation stattfindet und sich die Pflanzen gegenseitig gegen Krankheiten und Schädlinge unterstützen. Das kann wiederum auf die Arbeitsweise einen grossen Einfluss haben. Der Gemischte Satz besteht aus den Rebsorten: Baron, Cabernet Cantor und Divico. Baron: Die rote Traubensorte wird auch FR 455-83 genannt und wurde im Staatlichen Weininstitut in Freiburg gezüchtet. Für die Sorte Baron wurde Cabernet Sauvignon mit anderen Resistenzpartnern gekreuzt. Sowohl das Wachstum als auch der Austrieb ist vergleichbar mit Pinot Noir. Gegen Falschen Mehltau ist die Widerstandsfähigkeit gut und etwas besser als gegen Oidium (Quelle: Basler und Scherz 2011).

Cabernet Cantor: Cabernet Cantor ist eine Züchtung aus dem Staatlichen Weinbauinstitut Freiburg und wurde aus Seibel 70-53 und (Merzling X (Zarya SeveraXMuskat Ottonel)) gekreuzt. Die Kreuzung stammt aus dem Jahr 1989. Cabernet Cantor treibt einige Tage nach dem Pinot Noir aus und erntereif ist die Sorte ca. eine Woche vor dem Pinot Noir. Sowohl die Festigkeit gegenüber Oidium als auch Peronospora ist sehr gut. Die Trauben sind gross mit grossen Beeren, jedoch nicht allzu dicht. Sowohl die Verrieselung als auch die Stiellähme ist gering. Das Ertragsniveau liegt bei 9'500-10'500 kg pro Hektare (Quelle: Staatliches Weinbauinstitut Freiburg 2020).

Gemischter Satz rot 2021 – Der Wein:

Die Trauben für den Gemischten Satz wurden am 30. September 2021 mit 78° Oechsle geerntet. Die drei Traubensorten wurden gemeinsam gelesen und auch zusammen auf der Maische vergoren. Nach vollendeter Gärung kam der Jungwein zum Ausbau in 300 Liter Holzfässer. Der Wein präsentiert sich frischfruchtig mit einer angenehmen Säure und präsenten Tanninen. Die Aromen reichen von Johannisbeere über würzige Komponenten bis hin zu leichter Röstaromatik. Unser Gemischter Satz ist ein idealer Essensbegleiter.



Zukünftiger Informationskanal:

Zukünftig werden wir euch über unsere Homepage www.weingartenderzukunft.ch informieren. Zusammen mit Markus Sonderegger sind wir am Aufbau des Informationskanals. Es wird so sein, dass wir euch aktiv mit Informationen versorgen werden. Ihr habt aber die Möglichkeit weitere Informationen und Bilder etc. auf der Homepage zu konsultieren. Sofern jemand von euch Ideen für die Gestaltung oder den Inhalt der Homepage hat, sind wir froh um eure Inputs oder Mitgestaltung der Website. Ihr könnt euch gerne bei uns melden.

Zukünftige Termine:

Freitag, 25. Februar 2022 von 13.00 – 17.30 Uhr – Reben schneiden

Freitag, 25. März 2022 von 13.00 – 17.30 Uhr – Pflege der Biologischen Artenvielfalt

Donnerstag, 28. April 2022 von 09.00 – 16.00 Uhr – Pflanztag

Freitag, 23. September 2022 von 09.00 – 21.00 Uhr – «Wimmler»/»Erntedank«

Nächste Mitmachaktion vom Freitag, 25. Februar 2022:

Die nächste Mitmachaktion findet zum Thema «Reben schneiden» statt. Wir treffen uns um 13.00 Uhr auf dem Bioweingut im Iselisberg. Wir verbringen den ganzen Nachmittag im Rebberg. Daher bitte dem Wetter entsprechende Kleidung mitnehmen.

Offene Mitmachaktionen:

In den Monaten Mai, Juni und Juli stehen euch mehrerer Termine zur Mithilfe im Rebberg zur Verfügung.

Wie an der letzten Mitmachaktion angesprochen, werden wir euch spontan einige Termine anbieten. Weitere Informationen und die konkreten Daten folgen zur gegebenen Zeit.



Beste Grüsse
Bioweingut Roland und Karin Lenz