

EOP Circle vom 18. September 2015

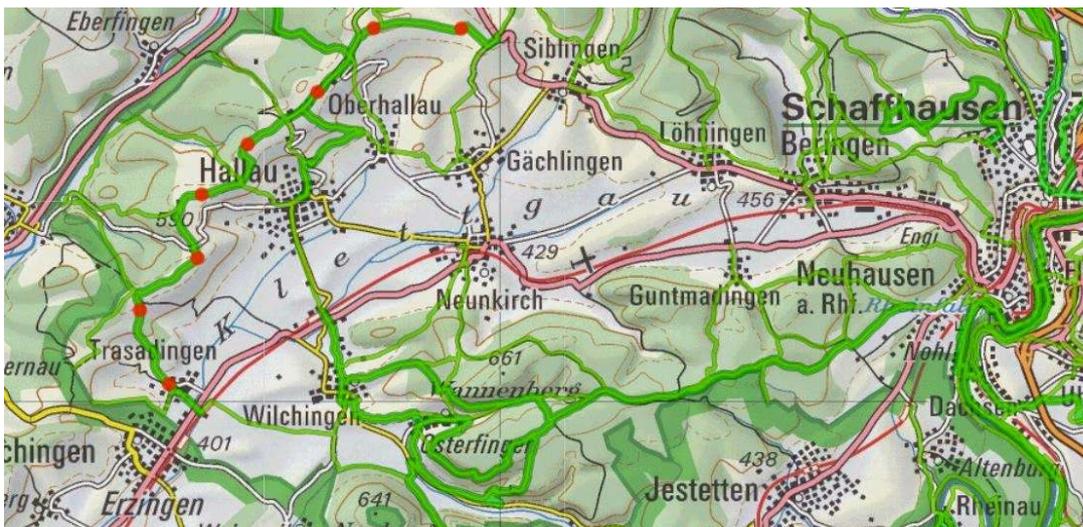
## Ausflug ins Schaffhauser Blauburgunderland

Text: Monika Bachmann

Bilder: Teilnehmende/Patrick Schaad/Internet



Jürg Schaad lädt uns am 18. September 2015 ins seine "alte" Heimat ein und führt uns ins Klettgau und in sein Heimatdorf Hallau. Hallau ist eine politische Gemeinde des Kantons Schaffhausen. Die Rebbau-Gemeinde liegt im Klettgau-Tal, nördlich des Rheins, an der Grenze zwischen Deutschland und der Schweiz.



Um 10.00 Uhr starten die ersten Teilnehmer mit dem Kleinbus ab Bern und machen um 12.30 Uhr einen Zwischenhalt in Schaffhausen.

Dort werden die Teilnehmenden aus der Ostschweiz abgeholt und die Reise geht weiter nach Hallau, direkt zur "Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG".

Bilder: Hallau und Umgebung

Dort erwartet uns die erste Degustation, begleitet von einer feinen Vesperplatte mit verschiedenen Käsesorten. Unser Führer nimmt uns mit ins Reich der Weine. Er führt uns vom lebhaften und komplexen Fruchtspiel des "Troisblanc", dem fruchtig-spritzigen "Graf von Spiegelberg" bis zum klassischen rotbeerigen "Pinot Noir Barrique" mit dezenten Lakritze, Leder und Holznoten. Jeder kann bei der Degustation entscheiden, welcher Wein ihm mehr oder weniger mundet.



Bilder: Vortrag und Degustation sowie das Lager

Nebst den alkoholhaltigen Weinen ist die Weinkellerei Rahm AG schweizweit bekannt für ihren Rimuss.

Wer kennt ihn nicht – den berühmten "Rimuss Party"?

Ursprünglich als „RahMus“, abgeleitet von „Rahm-Muskat“ (schäumendes Produkt aus der Rebsorte Muskateller) gründeten die Gebrüder Rahm in Hallau eine Kellerei mit grossem Bekanntheitsgrad.

Wahrscheinlich kommen bei jedem von uns Erinnerungen auf, bei welcher Gelegenheit wir als Kind wie die Grossen mit Rimuss anstossen durften!

Der Weg zu einem guten Wein beginnt im Rebberg. Die Weinlage, die Anzahl Sonnentage, der Boden sowie der zeitlich richtige Lese-termin (im Hallau genannt "Herbstens") ist ausschlaggebend für die Weinqualität. Im Allgemeinen liegt das Mostgewicht eines mittleren Jahrgangs zwischen 70 bis zu 100 °Oechsle. Die Grad Oechsle geben an, wie viel Gramm ein Liter Most mehr wiegt als ein Liter Wasser. Eine Qualitätsaussage über den fertigen Wein ergibt sich jedoch nur bedingt aus dem Oechslewert. Besonders süsse Trauben ergeben zwar einen Wein mit besonders hohem Alkoholgehalt (wie zum Beispiel im Rekordsommer 2003), der Geschmack ist aber noch von vielen anderen Faktoren wie dem Säuregehalt abhängig.





Bild: Das Sortiment Rimuss

Über das Mostgewicht lässt sich der mögliche Alkoholgehalt des Weines bestimmen (wenn der Wein durchgoren ist, das heisst, wenn die Hefezellen so viel Zucker in Alkohol umgewandelt haben, wie sie können [max. ca. 18 % Vol., da die Hefezellen bei einer höheren Konzentration sterben]).

Ein Most mit 80 Oechsle ergibt vollständig vergoren einen Wein mit 84 Gramm reinem Ethanol pro Liter, was einem Alkoholgehalt von 10,6 % Vol. entspricht. Trockenbeerauslesen können über 300 Oechsle erreichen.

Nach diesen lukullischen Genüssen begleitet uns der Führer durch die Weinkellerei Rahm AG, wobei wir in die 7 Schritte der Weinkelterung eingeführt werden:

### **1. Der Weg zum guten Wein beginnt im Rebberg**

Auch heute noch investieren Winzer viel Handarbeit, bis sie ihr wertvolles Traubengut in der Kelterei abliefern können. Bis zu 700 Arbeitsstunden pro Jahr müssen für eine Hektar Reben aufgewendet werden. Ein Winzer benötigt dabei einen ausgeprägten Sinn für die Vorgänge der Natur, um auch mit Naturkapriolen richtig umzugehen. Die nördlichen Weinbaugebiete, zu denen neben dem Burgund auch die Deutschschweiz gehört, bieten ideale Verhältnisse für die Blauburgunder-Reben (Pinot Noir, Klevner, Spätburgunder). 75% der Rebbaufäche im Schaffhauser Klettgau sind daher mit dieser "Königin der Rotweinsorten" bepflanzt, daneben gut 10% mit Riesling-Silvaner (Müller-Thurgau). Der Rest ist mit über 60 weiteren Spezialitäten bestockt.



Bild: Handarbeit "anbinden"

Was genau macht denn diese idealen Verhältnisse aus? Es ist dies ein aussergewöhnliches Zusammenspiel von Mikroklima, Geologie und Topographie: Die schweren ton- und kalkhaltigen Keuperböden mit lehmhaltiger Deckschicht regulieren den Wasserhaushalt der Rebe perfekt, eine wichtige Voraussetzung für ein gutes Rebwachstum. Zudem verleihen sie den Weinen ihre einzigartige Mineralton-Note. Weiter liegt Hallau im Regenschatten des Schwarzwaldes, d.h., das Gebiet weist eine relativ geringe Niederschlagsmenge auf und gleichzeitig überdurchschnittlich viele Sonnenstunden, so dass die Trauben - trotz nördlicher Lage - schön ausreifen können.

## 2. Zeitlich richtiger Lesetermin

Der Winzer und der Kellermeister beobachten die Reben und ihre Entwicklungen genau, um Chancen und Risiken des Wetters im Laufe des Jahres, und nicht zuletzt im Herbst, einzuschätzen. Der Reifegrad des Traubengutes - das optimale Verhältnis von Zucker und Säure - ist entscheidend für den Zeitpunkt der Lese.



Bilder: Das "Herbsten"





3. Schonendes Pressen für die Aromabildung

4. Sortentypische Weine dank gezielt ausgewählter Reihelien

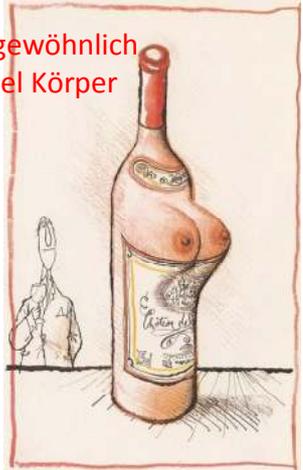
5. Schonende Behandlung formt den Charakter

Bilder: Traubenpresse und Lagerung Stahl und Holz



## 6. Wiederholte Degustationen während der Entwicklung

mit entsprechend blumiger Fachsprache versehen



## 7. Der trinkfertige Wein gelangt in den Verkauf



Betreffend Güte und regionaler Sortentypizität eines Weins kann sich der Konsument in der Schweiz an der Bezeichnung AOC, der **Appellation d'Origine Contrôlée**, orientieren. Dieses Gütezeichen steht u.a. für die Herkunft der Trauben,

Für den Rimuss (ohne Alkohol) muss der Most pasteurisiert werden



Bild: Pasteurisieranlage



Bild: Aufmerksame Zuhörer



Bild: Die Abfüllanlage



Bild: Roboter-gesteuerter Paletten-Rolli

Weiter geht's mit unserem Kleinbus....



Dort angekommen, löschen wir unseren Durst in einem Café (diesmal ohne Alkohol). Danach führt uns Urs durch die Rebberge, vorbei an seinem Elternhaus und erzählt uns dabei von der grosselterlichen und elterlichen Weinkellerei und seiner Jugend im Klettgau.



Bild: Grossvater Robert Müller, 1930

Blauburgunder, Chasselas, Cabernet Sauvignons, Pinot, Müller-Thurgau etc. etc. Anhand des Geschmacks der Weintrauben erahnen wir bereits die verschiedenen Charaktere und Ausprägungen des künftigen Weines.

Während eines rund eineinhalbstündigen Spaziergangs durch die Rebenlandschaft haben wir Gelegenheit, die Trauben ab Stock zu probieren. Das Angebot ist vielfältig:



Bilder: Hallau und der berühmte "Chilcheweg" und "Weinkenner"



Zurück in Hallau lockt uns per Zufall noch ein weiteres Angebot. Herr Zimmerli von der Destillerie Zimmerli lädt uns spontan in seinen Shop ein. Er offeriert uns seine Liköre und Schnäpse zum Probieren und macht uns für einen Einkauf "gluschtig".



Nachdem wir wieder am Ausgangspunkt unserer Wanderungen angelangt sind, chauffiert uns Jürg weiter durch das Klettgau bis nach Schleithem. Die Cousine von Urs und ihr Ehemann verwöhnen uns in ihrem Gasthaus mit einem feinen Essen. Natürlich darf zum Abschluss unseres EOP-Circle diesmal auch ein auserlesener Wein nicht fehlen! Die Stimmung ist heiter und gelassen - die Gespräche wie immer am EOP-Circle anregend und interessant!



Allen an diesem Anlass beteiligten Organisatoren - ganz speziell Jürg - unseren herzlichsten Dank.

Wir freuen uns schon wieder auf den nächsten Circle, hoffentlich dann mit etwas mehr Teilnehmenden.