



Mitgliederversammlung vom 18. März 2023

## Jahresbericht des Vorstandes 2022

### **Wine & Dine**

Nach den Corona bedingten Absagen konnte das Vereinsjahr 2022 am 28. Januar erfreulicherweise mit einem Wine & Dine im Hotel Engel in Wädenswil ins neue Jahr starten. Es war uns eine grosse Freude, dass wir für die Weinbegleitung BdW-Weinproduzent Gianfranco Chiesa aus Rovio (Bild 12/13) gewinnen konnten.

Der verlockenden Affiche konnten 34 Teilnehmende nicht widerstehen und gaben dem Anlass einen würdigen Rahmen. Als Begrüssungsapéro wurde uns ein fruchtiger Chardonnay Rovio kredenzt.

Gianfranco Chiesa produziert an privilegierter Lage in Rovio hoch über dem Luganersee seine Weine. Die ca. 6 ha Rebberge liegen in den Gemeinden Rovio, Pugerna und Ligonetto. Die Hauptsorte ist bei den Rotweinen klar der Merlot. Bei den Weissweinen überwiegt der Chardonnay. Als erster und einziger Winzer im Tessin hat er noch mit dem Bianco Pugerna einen Chasselas im Sortiment. Die Weine sind alle sehr präzise gemacht und widerspiegeln das typische Terroir des Tessins. Für seine hochstehende Qualität zeugen immer wieder Auszeichnungen an bedeutenden Anlässen. So wurde zum Beispiel sein Merlot II am Grand Prix du Vin Suisse 2016 zum Sieger gekürt.

Während des ausgezeichneten Nachtessens (Bild 10/13) stellte er zwischen den Gängen seine dazu auserwählten Weine vor. Speziell zu erwähnen gilt sein Merlot San Giorgio, welcher in Kastanienholzfässern aus dem Tessin ausgebaut wurde. Degustativ war sehr wohl ein Unterschied zu seinem in Eichenholzfässern ausgebauten Merlot Rovio Riserva festzustellen.

Alles in allem war es ein sehr gelungener Abend (Bild 1/13) mit lauter zufriedenen Gästen.

### **Mitgliederversammlung**

Die 26 Teilnehmenden an der Mitgliederversammlung vom 19. März (Bild 2/9) wurden in gewohnt souveräner Manier von Ursula Hofstetter durch die Traktanden geführt. Details aus dieser Mitgliederversammlung sind aus dem Protokoll ersichtlich.

Anschliessend an die Mitgliederversammlung durften wir eine kommentierte Degustation der Weine unseres BdW-Mitglieds aus Würenlos, Martin Wetzel, geniessen. Er präsentierte uns zwei seiner Weiss- und vier seiner Rotweine welche allesamt zu überzeugen vermochten. Die Linde Weiningen (Bild 5/9) hat sich dank seiner für uns optimalen Infrastruktur und dem wie immer ausgezeichneten Essen als Stammlokal für unsere Mitgliederversammlung etabliert.

### **Weinbauerbesuch**

Bei wunderschönem und extrem heissem Wetter besuchten wir am 18. Juni das 7 ha grosse Weingut der BdW-Weinbauern Peter und Reni Baur in Rafz im Zürcher Unterland. Es ist bekannt für einen naturnahen, schonenden Anbau und für seine Piwi-Weine.

Wir konnten 20 interessierte BdW-Mitglieder für diesen Besuch begeistern. Zur Begrüssung wurde uns ein Vin mousseux Rosé 2019 „Cuvée de la Patronne« gereicht. Ein Schaumwein hergestellt nach traditioneller Flaschengärung aus Cabernet Jura und Gamaret. Prickelnd mit feiner Perlage und schöner Frucht im Bouquet und im Gaumen. Ein vielversprechender Auftakt des Besuchs.

Nach der Dislokation in den Rebberg klärte uns Reni Baur über den Stand der Vegetation sowie über die verschiedenen Erziehungsmethoden (Bild 2/14) auf, welche je nach Rebsorte angewendet werden.

Anschliessend zogen wir es vor im kühlen Weinkeller anstatt an der prallen Sonne die verschiedenen Weine (Bild 10/14) in Begleitung zu Zvieri-Plättli zu degustieren. Alle Weine bestechen durch eine saubere Vinifikation und sortentypische Aromatik. Besonders zu erwähnen ist der Ausbau im exklusiven Granitfass (Bild 7/14), welches dem Wein eine dezente mineralische Note verleiht.

Der Mitte Nachmittag endende Anlass zeigte einmal mehr, welche herrliche Weine durch engagierte Winzer im Züribiet produziert werden. Reni Baur gebührt ein ganz grosses Dankeschön für die gewährte Gastfreundschaft. Es war ein toller Weinbauernbesuch.

### **Degustations-Workshop**

Am 19. November trafen sich 23 Teilnehmende im Hotel Engel in Wädenswil zur Einführung eines neuen Degustationstools das von Markus Matzner (Bild 4/14) und vom Zürcher Wine Tasting Club erarbeitet wurde. Es hat eine völlig neue Herangehensweise an die Bewertung von Weinen.

Der Ersteindruck wurde im Schnellverfahren nach allen Kriterien wie Auge, Nase, Gaumen beurteilt. Anschliessend erfolgte die Bewertung weiterer acht Kriterien nach dem 20er Beurteilungsschema. Nach der Auswertung der vergebenen Punkte (Bild 10/14) sollte das Ergebnis nicht weit von der Benotung des Ersteindrucks entfernt sein, was bei den meisten Teilnehmenden auch zutraf (Bild 14/14).

Das erfolgreiche Resultat der Beurteilung dieser Veranstaltung ist Markus Matzner zu verdanken, der es verstanden hat, mit seinen informativen Ausführungen, der nachvollziehbaren Einführung in ein neues Bewertungsschema und seiner offenen und lockeren Art die Teilnehmenden zu einem herausfordernden Thema mitzureissen.

An einem Apéro (Bild 12/14) mit einem Räschling von Dreistand gab sich die Gelegenheit zum individuellen und anregenden Austausch bevor wir zum wie immer ausgezeichneten Nachtessen übergingen.

### **Vorstandsarbeit**

Der Vorstand traf sich vier Mal zu einer Sitzung bei einem Vorstandsmitglied zu Hause um die ordentlichen Geschäfte und die künftigen Anlässe zu besprechen. Im Dezember rekognoszierten wir das Weingut von Robert Irsslinger in Wangen SZ am Zürcher Obersee. Er hat eine gewisse Bekanntheit erlangt durch seinen Wellentänzer-Wein. Er füllt 9 – 10 Hektoliter Wein nach der natürlichen Gärung in eine speziell konstruierte Stahlboje und lässt ihn ca. drei bis vier Monate in der schwimmenden Boje z.B. im Hafen Rapperswil oder in der Kempratnerbucht, weiter reifen. Ein Unterschied zu seinem Zwillingsswein, welcher traditionell ausgebaut wurde, konnte durch den BdW-Vorstand bestätigt werden.

Wir hoffen, dass wir euch wieder ein interessantes und attraktives Jahresprogramm bieten konnten, zu dem alle Vereinsmitglieder beigetragen haben. Herzlichen Dank an alle.