

TG Weinfreunde



Besuch in den Reben bei Hugo Gentsch



Samstag, 24. Mai 2008

Bericht von Jürg Götsch

Der traditionelle Spätfrühlings- beziehungsweise Frühsommeranlass der Thurgauer Weinfreunde „In den Reben bei...“, fand dieses Jahr auf dem Weinbaubetrieb von Hugo Gentsch in Oberneunforn, im westlichen Zipfel des Kantons Thurgau Richtung Zürcher Weinland gelegen, statt. Oberneunforn liegt nördlich des Thurtales in einer flachen Mulde, die landwirtschaftlich intensiv genutzt wird. Nach einer kleinen Gegensteigung fällt das Terrain im Süden in verschiedenen Stufen Richtung Thurebene ab. Diese Abhänge sind heute grösstenteils mit Reben bepflanzt.

Unsere Vizepräsidentin Lilian Schöttli konnte bei leicht bedecktem Himmel, jedoch angenehm warmen Wetter eine stattliche Anzahl von 34 Mitgliedern auf dem Hausvorplatz der Weinbauernfamilie begrüessen. Als Apéro wurden uns ein Vin Mousseux, der aus Blauburgundertrauben als Weisswein traditionell gekeltert wurde, sowie verschiedene kleine Häppchen serviert.

Anschliessend gab Hugo Gentsch das Programm des heutigen Nachmittages bekannt:

Ein gemütlicher Fussmarsch von 10 Min., unter der Leitung von Hugo Gentsch Senior führte uns in den Rebberg der Familie Gentsch. Hier genossen wir eine herrliche Aussicht über das Thurtal. In dem gut gepflegten Rebberg konnten wir das momentane Wachstum der verschiedenen Rebsorten beobachten. Die jungen Triebe haben im Mittel bereits eine Länge von ca. 30 cm. Hugo Gentsch erläuterte uns seine Ideen für die ökologische Bewirtschaftung seiner Rebparzellen. Grosse Bedeutung lege er seit langer Zeit auf die Begrünung des Bodens. Dadurch würden Schwemmschäden bei starken Gewittern verhindert und die vielfältige Flora biete zudem verschiedenen Nützlingen Unterschlupf. Diese reduzieren den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Die rigorose Regulierung des Traubenertrages sei seit langem eine Selbstverständlichkeit. Dadurch sei die Voraussetzung für eine hervorragende Weinqualität optimal gegeben.

Die Geschichte der Familie Gentsch ist seit über 200 Jahren mit dem Weinbau verbunden. Aus dem, auf ca. 470 m über Meer gelegenen, für diese Gegend typischen Landwirtschaftsbetrieb mit Milchwirtschaft, Acker- und Rebbau entwickelte sich der heutige Weinbaubetrieb mit Eigenkelterung. Anfangs der 70-er Jahre wurde die Milchwirtschaft zu Gunsten des Weinbaus aufgegeben. 1979 wurde zum ersten Mal selbständig Wein gekeltert. Durch Landabtausch konnte die Rebfläche heute auf 4.15 ha ausgedehnt werden. Die grössten Teilflächen sind mit den Sorten Blauburgunder mit 200 Aren und Müller-Thurgau mit 135 Aren bestockt. Als Spezialitäten wurden in den letzten 15 Jahren Garanoir, Regent, Cabernet Dorsa, Pinot Gris und Seyval Blanc angepflanzt. Die gesamte Entwicklung des Weines, Abfüllung und Verkauf, findet im eigenen Betrieb statt. Mit der heutigen Ertragsbeschränkung sei ein Selbstkelterer besser überlebensfähig!

Als Stärkung für den Rückmarsch wurde uns eine weisse Assemblage mit dem Namen „Trio“ serviert. Dabei wurden kleine Erträge von Pinot Gris, Seyval Blanc und Müller Thurgau gemeinsam vergoren.

Zurück auf dem Betrieb von Hugo Gentsch degustierten wir eine Auswahl seiner wohlmundenden Weine:

Sorte	Jahr	Bemerkungen
Müller Thurgau	2007	mit 85° Oechsle gelesen, gute Säure
Federweisser	2007	mit 88 ° Oechsle gelesen
Federweisser „Barrique“	2005	Stahltankausbau + 6 Monate neues Barrique
Blauburgunder	2006	Traditionelle Maischegärung
BB Spätlese „Barrique“	2005	12 Monate im 2 oder 3-jährigen Barrique
Cabernet Dorsa	2007	Kreuzung: Dornfelder x Cabernet Sauvignon
Likörwein	2002	aus BB-Trauben analog Portwein hergestellt

Der Cabernet Dorsa ist eine junge rote Kreuzungsrebe, die in Deutschland aus Dornfelder x Cabernet Sauvignon gezüchtet wurde. Zur vollen Entfaltung benötigt diese Neuzüchtung sehr gute Lagen. Der dunkelfarbige Wein ist höherwertig einzustufen als Dornfelder und weist eine typische Cabernet Note auf. Der uns vorgestellte Wein ist noch sehr jung. Einige Jahre Flaschenreife werden ihm gut tun!

Die Weine von Hugo Gentsch überzeugen durch ihre traditionelle, bodenständige, schnörkellose Machart.

Einmal mehr zeigt es sich, dass der Thurgauer Weinbauer auf seine Produkte stolz sein darf und durchaus auch über die Grenzen der Ostschweiz hinaus konkurrenzfähig ist.

Anschliessend an die Degustation wurde uns eine deftige „Zobigplatte“ aufgetragen. Zum Dessert, Fruchtsalat und nach einem alten Rezept selbstgefertigte Weinguetsli, genossen wir den speziellen Likörwein. Die Gärung der Blauburgundertrauben wird nach Abbau von 30° Oechsle durch die Zugabe von hochprozentigem Weinbrand gestoppt. Anschliessend wird der edle Tropfen im Barrique gelagert.

Der Organisator des heutigen Tages, das Vorstandsmitglied Jürg Götsch bedankte sich abschliessend bei den beiden Generationen Hugo Gentsch mit Ehefrauen für den sehr interessanten Nachmittag, die ausgezeichneten Weine und die kulinarischen Leckerbissen. Bravo Hugo !

Bürglen, Juni 2008, Jürg Götsch

