

RÜTIHOF NEWS

Herbstblatt 2020

Weinbau in Zeiten von Corona

Wir schätzen uns glücklich mit unserem Arbeitsplatz im Rebberg: Anders als in vielen Branchen wird unser Arbeitsalltag durch die Pandemie kaum beeinträchtigt.



Schöne Trauben und eine Sitzgelegenheit machen den Wümmet zur Freude!

Bild: Nik Kugler, Stäfa



**Es gibt viele
Gelegenheiten,
unsere Weine zu
degustieren.
Mehr dazu auf
Seite 4.**

Im Verkauf und im Kundenkontakt jedoch hat Corona auch bei uns einiges verändert. Der Absatz in den Restaurants brach schlagartig ein, unsere etablierten Degustationsanlässe mussten verschoben und Schutzkonzepte entwickelt werden.

Corona hat uns gezwungen, Neues auszuprobieren und erfreulicherweise hat sich vieles davon bewährt: Anstelle der bisherigen Degustationsanlässe boten wir Degustationspakete und kommentierte Degustationen mit Anmeldung an - beides stiess auf grossen Anklang. Wir sind dankbar, in dieser unsicheren Zeit auf Sie, unsere treuen und langjährigen Kunden bauen zu können.

Im Advent bieten wir nochmals verschiedene Gelegenheiten, unsere Weine in sicherer und genussvoller Atmosphäre zu erleben: an der Advents-Degustation am 21. und 22. November und zusätzlich jeden Samstagmorgen im Dezember während dem Kellerverkauf von 9 bis 12 Uhr.

Und ja, das Rebjahr und die Ernte verliefen erfreulich! Nehmen Sie auf den folgenden Seiten Teil an unserer Weinlese in den «Szenen aus dem Wümmet 2020».

Vielen Dank für Ihre Treue – und bleiben Sie gesund!

Monica Hasler und Matthias Bürgi

Szenen aus dem Wümmet

2020 war ein warmes Jahr und es hat immer rechtzeitig in genügenden Mengen geregnet. Für das Gedeihen der Reben war das optimal. Sie entwickelten kleinbeerige, leichte Trauben, die eine hervorragende Qualität versprechen. Anfang September ist die Reife bereits weit fortgeschritten.



Bestimmung des Zuckerwertes (Oechslegrade) mit dem Refraktometer.



Riesling-Sylvaner-Trauben vom Feinsten.



Pinot Noir-Wümmet



Wie pures Gold – die Gewürztraminer-Maische vom Orange Wine.



Im Keller gibt es immer viel zu putzen.



Traubenverarbeitung in der Trotte

Montag, 14. September 2020: Startschuss...

Die Wetterprognosen verheissen stabiles Spätsommer-Wetter. Die Riesling-Sylvaner-Trauben leuchten goldig in der Sonne. In den letzten Tagen haben wir immer wieder einzelne Beeren „degustiert“, um den Reifegrad zu bestimmen. Es ist Zeit für eine erste genaue Messung: Die 100-Beeren-Probe ergibt 76 Oechsle-Grade für die früheste Riesling-Sylvaner-Lage und ebenso für den Räuschling. Auch Aroma, Hautfestigkeit und die Ausreifung der Kerne zeigen an, dass die Riesling-Sylvaner bald erntereif sind und wir planen den Start des Wümmets für den folgenden Montag. Per SMS informieren wir unsere Wümmelerleute, die bereits auf Piquet sind. Am 14. September starten wir mit einer kleinen Equipe von 10 Leuten und lesen etwa 1000 kg Trauben. Das ist ideal, um alle Abläufe im Rebberg und Keller

zu testen. Ist alles Material am richtigen Ort? Laufen die Maschinen perfekt? Haben wir bei der Vorbereitung des Herbstes an alles gedacht? Alles bestens, der Wümmet 2020 kann kommen!

Mittwoch, 16. September 2020: Schwitzen im Rebberg

Wümmet unter Hochsommerbedingungen! Wir nutzen die angenehmeren Morgenstunden und beginnen bereits um 8 Uhr. Trotzdem schwitzen wir schon bald im Rebberg. Unsere Wümmelerleute – heute sind es rund 25 – sind froh, dass bereits um 12 Uhr „Feierabend“ ist und sie sich beim gemeinsamen Zmittag stärken können. Die ungewohnten Bedingungen stellen auch kellertechnisch besondere Anforderungen. Die warmen Trauben müssen am Nachmittag rasch verarbeitet und der abgepresste Most gekühlt werden, damit die Gärung kontrolliert abläuft.

Im Keller gibt es viel zu tun

Je weniger Trauben noch an den Stöcken hängen, desto intensiver wird die Arbeit im Keller. Mit jedem Lesetag kommen ein oder zwei neue Jungweine in den Keller. Nach der Mostklärung und Kühlung setzen wir die Hefe zu. Bei jedem Tank kontrollieren wir täglich die Gärung, um diese bei Bedarf mit einer Sauerstoffgabe oder Temperaturanpassung zu unterstützen. Ist die Gärung beendet, wird der junge Wein vom Hefelager abgezogen und das Gebinde spundvoll gemacht, um den Wein vor Luftkontakt zu schützen.

Sonntag, 20. September 2020:

Das Wetter gibt den Takt vor

Bisher war es sehr einfach zu planen und es ging zügig vorwärts mit dem Wümmet. Aber auf den 25. September zeichnet sich ein Wetterwechsel ab. Es blei-



Der letzten Lesetag beschert uns etwas Herbstsonne, wunderschöne Merlot-Trauben und eine herrliche Aussicht über den Zürichsee.

Drohnenbild von Luzian Bürgi

ben uns noch etwa drei trockene Tage vor den nächsten Niederschlägen. Wir besuchen alle Parzellen, um uns ein genaues Bild vom Reife- und Gesundheitszustand der verschiedenen Sorten zu machen. Der Cabernet Dorsa ist gut ausgereift und sollten vor dem Regen gelesen werden; er kommt als nächster dran. Ebenso der Zweigelt. In einer unserer drei Zweigelt-Lagen hat die Kirschessigfliege bereits vielen Beeren angesto- chen. Das Herauslesen wird aufwändig.

Mittwoch, 30. September 2020:

Pinot Noir als Krönung

Die Pinot Noir-Trauben überstehen die drei Tage Regen unbeschadet und sehen wunderschön aus. Der Wetterwechsel bringt auch eine markante Abkühlung, was die Aromabildung fördert und die Entwicklung von Fäulnis bremst. Noch zwei Tage reifen sie nach dem Regen an der Herbstsonne aus, dann werden sie gelesen. Die Pinot Noir-Trauben kommen

mit kühlen 10° C in den Keller – optimale Voraussetzungen für eine 3-tägige Kalt- standzeit, um die Extraktion von beeri- gen Aromen zu fördern.

Unser Fazit

Die Menge ist zwar eher gering, aber die Trauben des Jahrgangs 2020 bieten beste Voraussetzungen, um hervorragende, sortentypische und langlebige Weine hervorzubringen. Sie weisen ein optimales Zucker- Säure-Verhältnis auf und bereits während der Gärung entfaltet sich ihre reiche Aromatik.

Der Wümmet 2020 in Zahlen:

Jahr	Lesestunden	Ertrag	Leseleistung (kg Trauben pro Stunde)
2020	868 Std.	26.2 t	30.2 kg/h
2019	1233 Std.	30 t	24.3 kg/h
2018	928 Std.	39.7 t	42.8 kg/h
2017 (Frostjahr)	297 Std.	6.1 t	20.5 kg/h

Die geleisteten Lesestunden hängen sowohl vom Ertrag als auch der Traubenqualität ab. Gesunde Trauben ohne Fäulnis- und Essigbefall ermöglichen eine hohe Leseleistung.

Bilder: Nik Kugler, Stäfa und Weingut Rütihof

Save the Date:

21./22. November Advents-Degustation

Samstag und Sonntag, 14 bis 19 Uhr
in der Trotte und bei der Rütihof-Schür
Reservieren Sie sich schon heute
den Termin

NEU im Dezember:

Jeden Samstag vor Weihnachten
von 9 bis 12 Uhr **Weinverkauf mit
Degustation** (Anmeldung nicht nötig)

Bei der Wahl der Festtags-Weine soll
man nichts dem Zufall überlassen!

An den Samstagen **5., 12. und 19. Dezember 2020** können Sie von 9 bis 12 Uhr
bei uns im Keller nicht nur Wein einkaufen,
sondern diesen auch degustieren.

Aktuelle Informationen zur
Durchführung der Anlässe finden
Sie auf unserer Homepage.



Weingut Rütihof

Monica Hasler Bürgi
und Matthias Bürgi

Rütihofstrasse 13
8713 Uerikon
044 926 37 54
079 746 00 44
hasler@weingut-ruetihof.ch
www.weingut-ruetihof.ch

Direktverkauf:
Jeden Samstag 9–12 Uhr
oder nach Vereinbarung

Ausgezeichnet

Silbermedaille für unseren Pinot Noir Barrique 2018

Am Grand Prix du Vin Suisse hat unser
Pinot Noir Barrique 2018 die Jury über-
zeugt und wurde mit der Silbermedaille
ausgezeichnet. Nach der Goldmedail-

le für den 2016er am gleichen Concours
eine schöne Bestätigung für die hohe
Qualität unserer Pinot Noir Barriques.



SILBER
MEDAILLEN



Hier gibt es Wein vom Rütihof

Besuchen Sie unsere Partner im Detailhandel und in der Gastronomie

In ausgesuchten Delikatessgeschäften,
Vinotheken und Restaurants bekommen

Sie unsere Weine und viele andere
Köstlichkeiten.



Pastiamo in Stäfa

Bild: Timecom AG

Pastiamo, Stäfa

www.pastiamo.ch

Molki, Stäfa

www.molki-staefa.ch

Landi Stäfa-Männedorf

www.landistaefa-maennedorf.ch

Bachsermärt Kalkbreite

www.bachsermaert.ch/kalkbreite/

nahundfein, Zürich

www.nahundfein.ch

Chäs und Brot, Zürich-Wollishofen

www.chaes-und-brot.ch

Berg und Tal, Zürich

www.berg-tal.ch

Baur au Lac Vins, Regensdorf

www.bauraulacvins.ch

Gasthof zur Sonne, Stäfa

www.sonnestaefa.ch

Villa Sunneschy, Stäfa

www.villa-s.ch

Gasthof zur Metz, Stäfa

www.zur-metzg.ch

Restaurant Frohberg, Stäfa

www.frohberg-staefa.ch

Spiisbeiz Aberen, Stäfa

www.aberen.ch

Rössli Beiz, Stäfa

www.roesslibeiz.ch

Romantik Seehotel Sonne, Küsnacht

www.sonne.ch

SGG Greifensee, Maur

www.sgg-greifensee.ch

Landrestaurant Hanegg, Horgen

www.restauranthanegg.ch

Restaurant Rechberg 1837, Zürich

www.rechberg1837.com