

**Einladung**  
**Gesellen und Magister Vini**

mit Partnerinnen oder Partner

zum **Ausflug ins Baselbiet**

Weinbau Wiedmer Zelglihof, Sissach  
Weinbau, Eigenkelterung, Rebschule, Fredy Löw, Buus

am **Samstag, 17. August 2019**

von **09.45 – ca. 18.00 h**

Der Unkostenbeitrag beträgt pro Person **CHF 95.-**

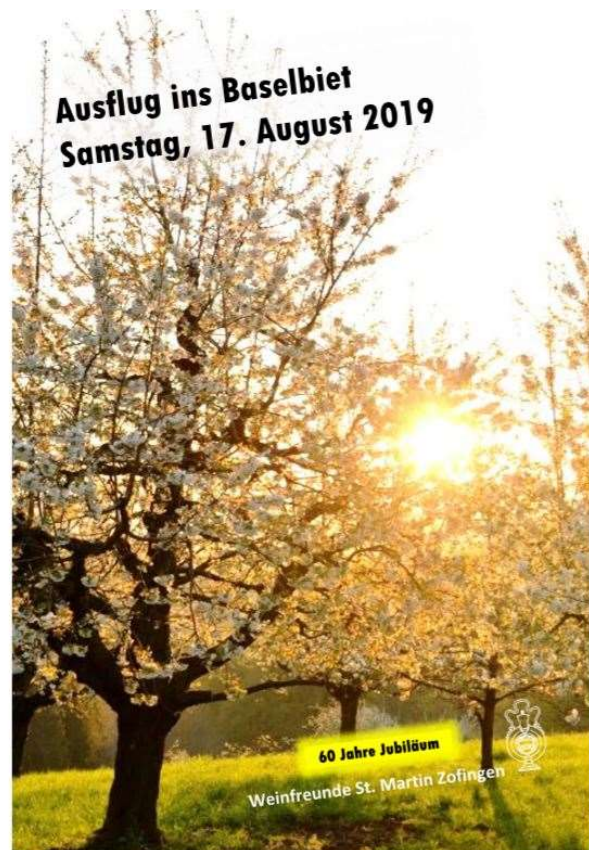
Alles inbegriffen:

Busfahrt, Kellerführungen, Degustationen,  
Imbiss, Wein, Dessert, Kaffee, Mineralwasser

Anmeldung schriftlich mit beiliegender Anmeldekarte  
oder mit E-Mail an [weinfreunde.st.martin@gmail.com](mailto:weinfreunde.st.martin@gmail.com)

Gleichzeitige Überweisung des Unkostenbeitrages auf  
PostFinance-Konto: CH06 0900 0000 4600 5648 8  
der Weinfreunde St. Martin Zofingen, 4800 Zofingen  
bis spätestens **Montag, 12. August 2019**

Der Stubenrat freut sich auf Ihre Teilnahme und wünscht  
Ihnen einen interessanten und unterhaltsamen Ausflug.



St.

## Rückblick

### Zofinger Gesellen und Magister vini im Baselbiet

#### Ein toller Ausflug mit dem Oldtimer Tüü-taa-too

Der Oldtimer Saurer 1963 in der postgelben Farbe bringt Zofinger Gesellen und Magister vini ins Baselbiet zu „Syydebändel“ Produzenten. Auf dem Ausflug stossen die weissen Spezialitäten „Bacchus“ und „Ortega“ von Fredy Löw auf grosses Interesse.

Die Fahrt zum Zelglihof nach Sissach erfolgt auf Landstrassen über den Hauenstein, denn die maximale Leistung des Postautos von 65 Kilometern pro Stunde lässt die Nutzung der Autobahnen nicht zu.

#### Auf dem Zelglihof mit Daniel Wiedmer

Auf den Apéro in den Reben des Zelglihofes freuen sich die Zofinger Weinfreunde. Dani Wiedmer startet mit einem fruchtigen Riesling-Sylvaner und lässt einen beinahe lieblichen, aber kräftig runden und nussigen Kerner folgen.

Der Kerner wurde im Jahre 1929 in der Staatlichen Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau in Weinsberg (Baden-Württemberg) aus der roten Trollinger- und der weissen Rieslingtraube durch August Herold gekreuzt.

Syydebändel Winzer Dani Wiedmer begeistert zum Abschluss des Apéros nicht nur mit seiner fruchtvollen Chardonnay-Kreation, sondern auch mit hörenswerten Informationen zur Geschichte des Zelglihofes. So werde beispielsweise das Traubengut getreu der Ziele folgend noch heute extern auf einem Betrieb im Baselbiet gekeltert.

In der schönen Gartenwirtschaft serviert Gastgeber Wiedmer eine Wildsaubratwurst mit Garnitur. Dazu folgt ein klassischer Blauburgunder, leicht und süffig mit feiner Aromatik. Etwas kräftiger präsentiert sich der Regent mit typischen Kirsch- und Brombeernoten und samtigen Tanninen. Vom nachfolgenden Malbec Nicola sind die Zofinger Weinfreunde begeistert. Er ist lila-schwarz, hat eine würzige Aromatik, und mit dem fruchtigen Auftakt nach Pflaumen und Tabak bestätigt der Gaumen diesen feinen Tropfen. Zum Abschluss der Verkostung wird der Pinot Noir Sélection Syydebändel ausgeschrieben. Ein feiner Wein mit fruchtigen Beereneromen und einem weichen, lieblichen und harmonischen Abgang überzeugt.

### **Erklärungen zu Syydebändel – aus beruflichem Munde**

Vereins-Präsident Dani Wiedmer erzählt: Im Jahr 2000 hatten zwölf Nordwestschweizer Winzer die Idee, einen regionalen Wein aus dem Baselbiet zu produzieren. Er soll die bestmögliche Qualität aufweisen und eine bessere Bekanntheit für die Region in der Weinszene erlangen.

Heute kultivieren noch acht Weinbauern Reben an besten Lagen und nach strengen Vorgaben des Vereins. Beispielsweise werden die Trauben zur Hälfte kupiert, um eine hohe Konzentration zu erreichen. Martini (11.11.) gilt als Stichtag für die Ernte, der Syydebändel ist somit eine echte Spätlese. Gekeltert wird das hochwertige Traubengut in der Siebe Dupf Kellerei in Liestal.

Und wie entstand der Name Syydebändel? Ein geflügelter Spruch im Baselbiet hiess: „Mer posimente, dass mer vermööge z’buure, und mer buure, dass mer vermööge z’posimente“. Beinahe in jeder Bauernstube stand in den 1930er Jahren ein Webstuhl. Die Seidenbandweberei „Posimenti“ trug einiges zur Verbesserung des spärlichen Einkommens der Landbevölkerung bei. In Erinnerung an die dazumal wichtige Einnahmequelle bezeichnen die aktiven Rebbauern ihre Weine mit „Syydebändel“.

Mit einem Schlückchen „Zelgli Träumli“, ein leckerer und kühl servierter weisser Süsswein, und mit einem Stück Linzer Torte verabschieden Ramona und Dani Wiedmer die Gäste aus dem Thut-Städchen.

### **Zu Besuch bei Fredy Löw in Buus**

Wie immer verstreicht die Zeit auf Ausflügen zu schnell. Das Weingut mit Rebschule von Fredy Löw in Buus steht auf dem Programm. Zur leicht verzögerten Ankunft meint Fredy Löw gelassen: „Jetzt muss ich halt etwas schneller sprechen“!

Selbst die paar wenigen Regentropfen können die Zofinger Weinfreunde nicht erschrecken, als Fredy Löw auf dem Vorplatz den Buuser Riesling-Sylvaner ausschenkt. Der frische spritzige Weisse mit leichtem Muskat-Bouquet und erfrischenden Zitrus-Aromen gefällt.

Fredy Löw, ursprünglich in Biel-Benken beheimatet, fand dort die Liebe zu den Reben. Nach dem Umzug im 1977 nach Buus ins Rebanbaugebiet „Berg“ bewirtschaftet das Weingut dreieinhalb Hektar Reben. Zusammen mit den Rebärten in seiner Heimatgemeinde umfasst die gesamte Rebfläche heute 4,8 Hektar. Davon sind sechzig Prozent mit roten Sorten wie Blauburgunder, Zweigelt, Regent und anderen bepflanzt. In den restlichen Rebärten gedeihen Riesling-Sylvaner, Gutedel, Bacchus, Ortega, Nobling und weitere weisse Sorten.

Über fünfzig Jahre sind es her, seit der Gründer Ernst Löw erste Setzlinge veredelte und in der ganzen Schweiz vermarktete. Noch heute garantiert die Rebschule Löw für Pflanzen höchster Qualität. Das Sortiment umfasst bekannte Keltersorten und Spezialitäten, sowie diverse Neuzüchtungen interspezifischer Traubensorten und Tafeltrauben auf sieben amerikanischen Unterlagsreben, die aus dem Ausland zugekauft werden. Die aufgepropften Edelreben wachsen im eigenen Betrieb und garantieren Ursprung und Echtheit.

## Wissenswertes über Bacchus und Ortega

Fredy Löw serviert einen Bacchus. Es ist ein fruchtiger Wein, der an Äpfel, Birnen und Ananas erinnert. Ein Bouquet mit angenehmen Muskatton. Der gehaltvolle Abgang macht ihn zu einem schönen vollen Weisswein. Wie kommt die Rebsorte ins obere Baselbiet? Fredy Löw, Winzer aus Leidenschaft, gab der Kreuzung von Sylvaner x Riesling und Müller-Thurgau eine Chance. Bacchus ist eine frühreifende Rebsorte, die hohe Reifegrade erreicht und in Lagen angebaut werden kann, die für Riesling weitgehend ungeeignet sind. Diese Züchtung entstand 1933 im Geilweilerhof in Siebeldingen (Pfalz). Die Zulassung erfolgte 1961 mit dem Eintrag in die Sortenliste. Heute wird Bacchus vor allem in Deutschland und England angebaut. In der Schweiz existieren davon ungefähr 2,3 Hektar, verteilt auf Weinbaugebiete im Aargau, Baselland, St. Gallen, Thurgau, Wallis und Zürich.

Auch den weissen Ortega stellt Fredy Löw den Weinfreunden St. Martin vor. Es ist ein voller runder Wein mit feiner Aromatik und milder Säure und einem ausgeprägten Körper. Ortega wurde 1948 an der Bayerischen Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Veitshöchheim gezüchtet. Die Sorte entstammt der Kreuzung von Müller-Thurgau x Siegerrebe und als Namensgeber gilt der spanische Philosoph Ortega y Gasset. Ein Eintrag in die Sortenliste erfolgte im 1971.

Die Rotweine hat Winzer Fredy Löw nicht vergessen. Ein jugendlicher Blauburgunder, Löw's Rarität, ein fruchtiger Zweigelt, sowie zum Abschluss den tollen Sydebändel Pinot Noir aus dem Barrique runden die tolle Verkostung ab.

Mit vielen neuen Eindrücken und dazugelerntem Fachwissen kehren die Zofinger Gsellen und Magister vini an ihren Ausgangspunkt zurück.

*Alex Haller, Stubenmeister*





