

# Seniorenreise 3. Juli 2019



Die Seniorenreise führte uns dieses Jahr Richtung Ricken an Wattwil und deren zahlreichen Baustellen für die Wattwil-Umfahrung (Y Toggenburg-Ricken-Wil) vorbei. Ohne Halt ging es nach Schwyz zu den Schuler-Weinen, wo wir zuerst mit Kaffee und Gipfeli begrüsst wurden. Anschliessend dann eine Führung durch den Betrieb und, was nicht fehlen darf, eine Degustation.

Schuler ist der einzige Weinhändler in der Schweiz mit einer eigenen Kuferei. Regulär sind Fässer mit 225lt Inhalt, Schuler fertigt 300lt-Fässer, viele davon für seinen eigenen Bedarf. Die Bretter für die Fässer (aus der Schweiz, Frankreich und Amerika mit Vanille-/Kokosnussgeschmack) bleiben zuerst 3 Jahre im Freien, sie durchleben so jegliche Wettersituation. In der Fabrikation werden sie dann gespalten (nicht gesägt), bauchig geschnitten und mit einem Reif auf einer Seite zusammen montiert. Die untere Seite wird außen benetzt und innen mit Feuer erhitzt, somit lassen sich die Bretter biegen und der zweite Reif darüber ziehen. Es wird weder Leim noch Dichtmaterial verwendet. Das Feuer gibt dem Fass die Röstnote für den Wein, man sagt: das Fass ist getoastet. Die Preise liegen zwischen 650 - 900.- pro Fass, je nach Eiche. Im Einsatz sind diese Fässer während 3-4 Jahren, dann verlieren sie den Geschmack. Die Fässer werden dann an Private für 180 - 200.- weiterverkauft. Für das Tessin werden auch Fässer aus Kastanienholz (Vermicelles-Gout) für Merlot gefertigt. Seit 41 Jahren wird der bekannte Don Pascual in einem Weingebiet in der Region Navarra Spanien ausschließlich für Jakob Schuler produziert. Der Weintransport erfolgt offen in Stahltanks. Jede Lieferung wird im Labor geprüft. Im Gegensatz dazu werden die Rioja-Weine aus Spanien nur in Flaschen an die Händler verkauft. Damit bleiben Arbeitsplätze im Land erhalten (dito auch Chianti Classico), jedoch besteht für die Händler die Unsicherheit, ob alle Flaschen gleich sind.

Der Rundgang führte uns nach der Kuferei durch das Weinlager mit Stahltanks und Holzfässer und zur Abfüllanlage (Flaschenreinigung / Abfüllen / Zapfensetzen / Verschliessen / Entlüften). Anschliessend erfolgte die Degustation mit Fendant Les Murettes, Castello di Meleto Giacomo Chianti Classico Toscana (Sangiovese 80% / Merlot 20%) und Don Pascual Revelacion dos Mundos (ca 50% Merlot / 50% Cabernet Sauvignon). Zur Krönung erhielt jeder eine Flasche vom Jubiläumswein (40 Jahre Don Pascal) als Geschenk, einen Don Pascual Navarra DO Ribera Baja 2013.

Die Weiterfahrt führte über die Axenstrasse nach Flüelen und auf der Gegenseite zurück über die 3km lange Autobahnbrücke, dem Lehnenviadukt Beckenried. Der Lehnenviadukt der Autobahn N2, 1976-1980, am Südufer des Vierwaldstätter Sees ist die längste Brücke der Schweiz. Die Zwillingsbrücken haben jeweils 58 Felder, die Pfeiler sind auf festem Felsgrund betoniert, da der Hang unstabil ist und ca 3cm pro Jahr rutscht. Bei Beckenried verlassen wir die Autobahn und fahren nach Seelisberg in das Restaurant Bellevue zum Mittagessen mit Aussicht auf See und Fronalpstock. Nach reichlicher Sättigung führt uns die Triebbahn hinunter zum See und das Schiff, das prächtige Dampfschiff DS Gallia, nach Flüelen. Mit dem Car fahren wir auf der Axenstrasse zurück, zwischen Rigi und Rossberg durch (Felssturz 40Mio m3 Gestein im 1806 mit 457 Toten und 4 begrabenen Kirchen), weiter durch das Knonauer Amt, dem Türlensee zwischen Knonauer Amt und Sihltal vorbei, durch das Reppischtal und Gubrist nach Regensdorf zum Abendessen im Restaurant Furtbächli. Auf der Heimfahrt dann für die Männerriegler die letzten Infos wie die Töffabende in den Sommerferien oder der Hock der Senioren in der Biene Maltbach. Leider musste ich bei dieser Gelegenheit den Tod von unserem langjährigen MR-Mitglied Hermann Hummel verkünden, der am Tag zuvor verstarb.

Trotzdem war es eine schöne Reise, sommerliches Wetter und tolle Momente. Herzliche Dank an Kurt für die Organisation und an Dani für das bequeme Fahren.

im März 2020

Euer Vereinspräsident

Beni Fässler