

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

21.12.2020

Avenue ID: 1904
Artikel: 5
Folgeseiten: 19

Print

- | | | | |
|---|------------|--|-----------|
|  | 16.12.2020 | Plaisirs / Gastronomie & Voyages
Découvrez les trésors du vin suisse | 01 |
|  | 13.12.2020 | Femina
LE TRAMINER, UNE VIN DE FÊTE | 02 |
|  | 13.12.2020 | Le Matin Dimanche / encore!
Sur un air de flûte enchantée | 05 |
|  | 13.12.2020 | SonntagsBlick Magazin
Die Überraschung aus Madrid | 06 |

News Websites

- | | | | |
|---|------------|--|-----------|
|  | 16.12.2020 | femina.ch / Femina Magazine Online
Quel traminer déguster pour les fêtes de fin d'année? | 18 |
|---|------------|--|-----------|

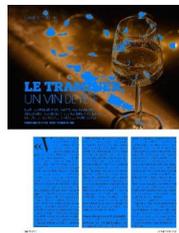


mémorial
des vins suisses

Découvrez les trésors du vin suisse

Les vendanges 2020 sont terminées et, dans tout le pays, le moût fermente dans des cuves ou des barriques. Toutefois, des mois s'écouleront avant que le nouveau millésime ne soit prêt à être mis en bouteille. Réduisez le temps d'attente avec les excellents vins de ces dernières années! La Mémoire des Vins Suisses offre, désormais, aux amateurs de vins suisses non seulement une nouvelle identité visuelle, mais aussi des présentations de vins virtuelles et un nouveau site internet www.memoire.wine avec des portraits de vignerons passionnants et de vastes archives de vins remontant à 1999. Chaque printemps, la Mémoire des Vins Suisses présente les vins récemment arrivés dans son Trésor. Comme la Présentation d'Arrivage n'a pas pu avoir lieu réellement cette année, des membres professionnels de la Mémoire présentent virtuellement des vins sélectionnés. La série vidéo en quatre parties commence avec Hans Bättig (analyste sensoriel du vin) et Pierre Thomas (journaliste spécialisé en vin) sur le thème Chasselas.

► <https://youtu.be/3JTCYPvYGGA>



gastronomie

LE TRAMINER, UN VIN DE FÊTE

BIEN DIFFÉRENT DU GEWURZTRAMINER
ALSACIEN, CE BLANC OFFRE DES NOTES DE
LITCHI ET SE MARIE AVEC LE FOIE GRAS

TEXTE ISABELLE BRATSCHI PHOTO CORINNE SPORRER

«**V**ous allez rire, mais Louis Chervet trouvait trop long d'écrire gewurztraminer sur ses étiquettes et jugeait son nom trop difficile à prononcer pour les Suisses romands, alors il a décidé d'appeler son vin traminer.» Jean-Daniel Chervet, vigneron-encaveur à Praz, dans le Vully, explique que ce cépage est arrivé en Suisse grâce à son père. «Juste après la guerre, à la fin des années 1940, Louis est parti en Alsace, en Autriche et en Allemagne pour parfaire sa formation. De retour en Suisse, il a commencé à planter toute une série

de spécialités qu'il avait découvertes et appréciées lors de ses stages, comme le gewurztraminer et le freiburger qui, lui, se rapproche d'un riesling allemand. Il s'est rapidement rendu compte que ces cépages blancs donnaient de beaux vins et qu'ils s'adaptaient parfaitement à nos régions, profitant de l'adéquation unique des sols de molasse et du climat lacustre. A partir de 1956, il en a planté en plus grande quantité et ses voisins vigneron l'ont suivi.»

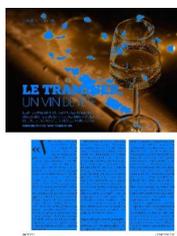
L'histoire est jolie, mais l'origine du traminer, d'une manière générale, remonte encore bien plus loin. Christian Vessaz, vigneron et ingénieur œnologue du Cru

de l'Hôpital, domaine de la bourgeoisie de Morat (FR), nous la raconte: «Les marchands achetaient du vin en Alsace pour le descendre au sud. Ils passaient et s'arrêtaient à Tramin, une ville du Tyrol du Sud, appelée Termeno en italien. Ils ont alors remarqué que leurs vins étaient proches de celui produit dans cette région. Ils l'appelèrent alors gewurztraminer. Il s'agit d'un ancien cépage qui possède une histoire bien complexe.» Et de poursuivre: «A la base, il s'agit d'une mutation naturelle du savagnin blanc, un cépage qui existait dans la région du Jura, en Franche-Comté et en Alsace. En fait, il a subi deux mutations, une de couleur,



Femina
1001 Lausanne
021/ 349 48 48
<https://www.femina.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 75'717
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 26
Fläche: 114'770 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79289885
Ausschnitt Seite: 2/3

Print

le savagnin rose, et une autre aromatique, le savagnin rose aromatique, dont le nom allemand est gewurztraminer.»

Ligne directe avec le paradis

Si, dans le Vully, le traminer a perdu son préfixe *gewürz*, qui signifie épices, c'est aussi pour le différencier de son frère alsacien. Il possède de la puissance, de la finesse, de la fraîcheur et, surtout, il est vinifié en blanc sec, donc sans sucre résiduel. De manière générale, il offre des

notes de pétales de rose et de litchi, des arômes floraux de muguet et de glycine avec une fine et délicate touche épicée, genre curry doux. «Il y a une dizaine d'années, au sein de l'Association des vignerons du Vully, nous avons établi une charte pour lui donner une ligne de conduite, poursuit Jean-Daniel Chervet. L'idée a été de l'orienter vers un style plutôt sec. Ainsi, il se déguste avec un apéritif garni, accompagne à merveille un foie gras, se marie particulièrement bien avec

un plat asiatique et des fromages, contrairement au gewurztraminer alsacien qui est plutôt un vin de dessert.»

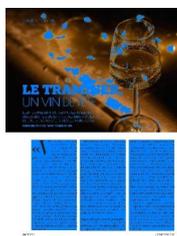
Apéritif composé de verrines, foie gras, plateau de fromages, le traminer se profile comme un joli vin de fête. «Oui, sans problème, car il est peu acide. Je dirais que c'est un vin qui se mérite.» Et Christian Vessaz de conclure en rime: «Si on pouvait emporter un vin blanc au paradis, ne serait-ce pas le traminer du Vully?» ●

DÉGUSTATION
PAR JEAN-DANIEL ET FRANZISKA CHERVET

L'histoire du Domaine Chervet a débuté autour de 1820 et, avec elle, la transmission d'un savoir-faire de père en fils depuis cinq générations. Aujourd'hui, et ce depuis 1990, Jean-Daniel et Franziska Chervet ont repris le domaine qui compte quinze hectares plantés à 70% de cépages blancs (chasselas, chardonnay, pinot gris, riesling-sylvaner, freiburger et traminer) et 30% de cépages rouges (pinot noir, gamaret, garanoir). «Le traminer exprime pleinement son potentiel dans notre région du Vully, explique Jean-Daniel Chervet. Ceci est dû à un sol de molasse, riche en sable et qui donne des vins bien typés. Notre traminer est parfumé et très aromatique. Au nez, il rappelle les litchis, la mangue ou le pamplemousse rose avec une touche d'épices douces. En bouche, il est puissant et harmonieux. En vieillissant, il prendra des notes de pétales de rose. Il se déguste volontiers en apéritif pour autant qu'il y ait des verrines et divers amuse-bouches. Il s'accorde avec des poissons de mer, des mets asiatiques et se marie à merveille avec un foie gras poêlé.»

Domaine Chervet, ruelle des Gerles 6, Praz.
Tél. 026 673 17 41. domainechervet.ch



QUATRE TRAMINER À DÉGUSTER POUR LES FÊTES

Domaine Derron

«Sur notre domaine, nous possédons environ 2000 m² de traminer, ce qui nous donne une petite production de mille bouteilles, explique Alain Derron. C'est un vin blanc sec sans sucre résiduel. Au nez, nous sommes sur des notes de rose et de litchi. En bouche, c'est un vin assez volumineux, riche et d'une rare intensité. Il s'associe avec un foie gras et accompagne aussi les poissons de notre lac, sandre, perche ou omble chevalier.»

Ruelle des Vignerons 1,
Môtier/Vully. derronvins.ch



Château de Praz

«Le millésime 2019 est épuisé et il faudra attendre avril 2021, explique Louis Bovard-Chervet. Notre traminer est sec, avec des notes de rose, de litchi, de lys, de glycine et une touche anisée. On est sur le fruité, l'aromatique et l'opulence, moins sur le minéral. Je le conseille avec un foie gras, des mets asiatiques, mais aussi avec un gâteau du Vully et pour... une soirée romantique.»

Rue du Château 3, Praz-Vully.
chateaudepraz.ch



Javet & Javet

«Outre notre traminer classique, nous en proposons un autre sans soufre, souligne Etienne Javet. En fait c'est un vin qu'on appelle nature, un vin orange, non filtré. On va chercher les tanins et, surtout, de l'arôme. On est plus sur le litchi que la rose. En bouche, il est très dense, ample, minéral. Pour l'apéritif je le trouve trop costaud, je le préfère avec un bon vacherin ou du gruyère surchoix d'Alexandre Guex, à Châtônay. Une merveille.»

Quart-Dessus, Lugnorre.
javet-javet.ch



Cru de l'Hôpital

«Il dévoile une grande complexité d'arômes avec des notes fruitées (litchis, fruits exotiques, raisin mûr), florales (rose ou muguet), épicées (curry doux), souligne Christian Vessaz. En bouche, sur une trame de vin sec, on retrouve un volume riche, qui



permet aux arômes de s'exprimer tout en longueur. Notre traminer fait partie de la prestigieuse sélection Mémoire des vins suisses. Pour moi, il se suffit à lui-même. C'est un vin de méditation.»

Route du lac 200, Haut-Vully.
cru-hopital.ch



BONNE BOUCHE

Sur un air de flûte enchantée



PAR **PIERRE THOMAS**

En cette fin d'année, le Domaine du Mont d'Or lance une gamme «Château». Et son Siccus 2019 décroche, pour la deuxième fois en trois ans, l'étoile d'or du johannisberg le mieux noté de la Sélection des vins du Valais. «Nous élaborons 70% de vins secs, il faut que cela se sache!», jubile l'œnologue valaisan Marc-André Devantéry, directeur du domaine depuis trois ans.

L'histoire, on la connaît: le Mont d'Or a été défriché par un sergent-major vaudois, François-Eugène Masson, en 1848, après la guerre du Sonderbund. Aujourd'hui, le domaine appartient au groupe Schenk, actionnaire centenaire en 2021. Et passera en reconversion bio dès le printemps prochain: un défi viticole pour les 220 terrasses soutenues par 17 kilomètres de murs.

Grâce au sylvaner, ramené en 1870 du Schloss Johannisberg, propriété rhénane des Metternich, le Mont d'Or a popularisé son blanc mi-doux. Le sylvaner est toujours présent sur la moitié des 24 hectares du domaine. Mais le vin sec — Siccus, en latin — a rejoint le «classique» en nombre de bouteilles vendues (autour de 40 000 chacun). Il existe aussi des versions en «ven-

danges tardives», le «Saint-Martin», présent à la Mémoire des vins suisses (www.mdvs.ch), et, jusqu'ici, le «1^{er} décembre». Désormais, la jeune maître de chais Florence Troger prélève les meilleures barriques de liquoreux pour mettre sur le marché un flacon «Château», dans la bouteille fuselée appelée «flûte rhénane», avec sa capsule verte, couleur des Metternich.

Deux assemblages, rouge et blanc, complètent ce «haut de gamme». Le blanc joue sa partition de vin sec en flûte. Après la vinification, sur un an, en barriques, la petite arvine et la marsanne, tirées de vieilles vignes (de 60 ans), séjournent six mois dans un grand fût, sur des lies de vin du «nouveau» millésime. Le résultat est bluffant: nez de pêche et d'abricot, un peu de vanille, une belle richesse en bouche, gras mais vif, qui exige encore un peu de patine.



L'étiquette: Château Mont d'Or, assemblage blanc 2018

Le prix: 48 fr.

L'adresse: www.montdor.ch



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 269'008 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79240372
Ausschnitt Seite: 1/12

Print

Die Überraschung aus Madrid



Die Jury mit Biowinzerin Catherine Cruchon und Bald-Weinakademiker Tobias Gysi an der konzentrierten Arbeit.



Welches ist **der beliebteste spanische Rotwein?** Diese Frage wurde von einer Profijury in Luzern beantwortet. Das Ergebnis überrascht. Das Tasting nicht.

ALAIN KUNZ (TEXT) UND PHILIPPE ROSSIER (FOTOS)

Spanischer Wein wird immer populärer. Derweil die Importe aus den meisten grossen weinproduzierenden Ländern gleich geblieben ist, haben zwei Länder letztes Jahr zulegen können: Die klare Nummer eins Italien. Und Spanien, das hinter den stagnierenden Franzosen auf Platz drei liegt.

Einer der wichtigsten Gründe dafür ist, dass **Frau und Herr Schweizer immer mehr anerkennen, welches exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis Weine von der iberischen Halbinsel oft aufweisen.** Doch können die Tintos dieses Versprechen auch halten? Und welches ist der beliebteste?

Eine achtköpfige Profijury ist im spanischen Restaurant Bolero in Luzern, dessen Chef Roland Barmet übrigens in der nordspanischen Region Bierzo selber Wein produziert, zusammengesessen, um diese Fragen zu beantworten. Die Antwort ist legitim, denn alle grossen Schweizer Weinhändler plus einige Spanien-Spezialisten waren angehalten, für dieses Tasting ihren beliebtesten spanischen Rotwein einzureichen. Egal, wie sie das definieren. Egal, aus welcher Region. Auch der Preis war egal. Selbst der Jahrgang, nur sollte es der aktuell verfügbare sein. Das kann bei einem Gran Reserva aber durchaus mal der 12er sein. Beim Rioja-Monument Viña Tondonia ist es gar Jahrgang 2007.

Und das mit der Region? **Werden da nicht Äpfel mit Birnen verglichen? Oder in diesem Fall Tempra-**

nillo mit Bobal oder Mencia? Klar. Aber wenn ein Land von den Rebsorten her nicht total heterogen ist, dann Spanien. Da gibt es keine Pinot-

noir-ähnliche wichtige Rebsorte. Oder so was wie Nebbiolo oder Gamay.

Das Tasting habe bewiesen, wie homogen Spanien geworden sei, sagt denn auch Pascal Seyffer, Jurymitglied und Einkäufer bei Casa del Vino, dem grössten Spanien-Spezialisten in der Schweiz. **«Früher fand ich das immer unfair, wenn die Leute einfach vom Spanier sprachen.**

Bei Franzosen und Italienern passiert das nie. Da spricht man von der Toskana, von Amarone, Primitivo, Burgund oder Bordeaux.» Mittlerweile sei das anders. Da sei diese Vereinfachung durchaus legitim.

Spannend war auch, dass die meisten Händler nicht die grossen Namen einschickten. Sondern Gewächse von kleineren Bodegas.

Wenig 08/15-Weine. Das ist sicher auch dem Ruf geschuldet, den sich die grossen SonntagsBlick-Tastings über die Jahre in der Szene erworben haben. Es hat sich herumgesprochen, dass diese Anlässe die wohl transparentesten ihrer Art in der Schweiz sind und die Jury immer hochkarätig besetzt ist.

Also darf man ihr auch zutrauen, filigranere und kompliziertere Gewächse richtig einzuordnen.

«Ich hatte viel mehr Weine aus La Mancha und aus der Levante erwartet, also aus den Appellationen Alicante, Jumilla, Yecla, Valencia, Utiel-Requena, wo man häufig 15 und mehr Volumenprozent antrifft», hat denn auch Master of Wine Ivan Barbic konstatiert, der bei allen zehn SonntagsBlick-Tastings in der Jury sass. **«Das Qualitätsniveau der Degustation war sehr hoch – mit wenigen Ausnahmen, die zu einfach waren, mager und ohne jegliche Vielschichtigkeit.»**

Der angehende Weinakademiker Tobias Gysi schlug in die gleiche Kerbe: «Es gab überraschend wenige Tropfen, welche überextrahiert oder süsslich-marmeladig daherkamen.»

Barbics Fazit: «In der Schweiz weiss man es zwar schon lange.

Doch hier haben die spanischen Rotweine ein weiteres Mal unter Beweis gestellt, wieso sie auch international immer beliebter werden.» Dieses Fazit bekräftigt Fernando Patao, der aus Spanien stammende Sommelier des Bolero: **«Dank neuer Ideen und moderner Technik haben die spanischen Weine eine enorme Aufwärtsentwicklung gemacht.** Es gibt mittlerweile Spitzenweine in allen Regionen. Und die Winzer verstehen es glänzend,



Tradition, Geschichte, Regionalität und Moderne zu verbinden.»

Dass die eingereichten 46 Weine mehrheitlich qualitativ homogen waren, bedeutet aber keineswegs, dass sie stilistisch konform waren. Weinberaterin Lidwina Weh hat durchaus Unterschiede ausgemacht: «Die traditionellen, gereiften Weine haben besonders geblüht, sind aber eher Liebhaberei. Der derzeit sehr populäre Ribera-Stil mit viel Eleganz war stark vertreten. Der warme Süden hat mit reichhaltigen, würzig-charmanten Weinen gepunktet. Das haben auch Gewächse aus alten Garnacha-Reben.»

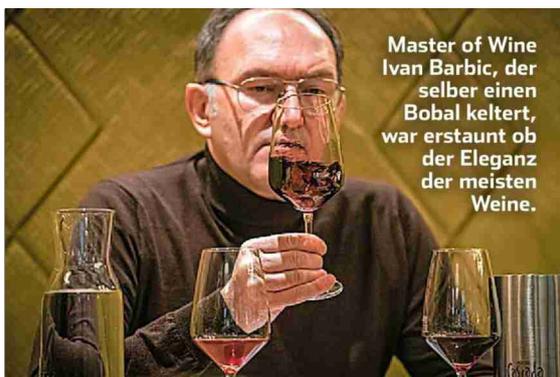
Und was meinen die beiden Schweizer Spitzenwinzer? Catherine Cruchon aus der Waadt: «Ich habe zwei Hauptstile ausgemacht: einerseits Weine mit intensiven Noten von reifen roten Früchten. Zweitens länger ausgebaute Weine, was dazu führt, dass diese in der Nase komplexer sind und richtig

aufblühen.» Patrick Thalmann von der Winzerei Zur Metzg im Zürcher Weinland seinerseits fiel auf, dass ihn nebst bekannten Namen auch Winzer aus weniger bekannten Anbaugebieten beeindruckt haben: «Das waren Weine aus Regionen und mit Sorten, die für manche Weinliebhaber wohl mehrheitlich noch unbekannt sind. **Was ich aus diesem «neuen Spanien» im Glas hatte, war allerdings Spitzenklasse!»**

Kein Wunder, brauchte es einen Schnitt von über 18 Punkten, um als Sieger aus der Degustation hervorzugehen. Und der Erfolg von Licinia aus Madrid war ein klarer, mit Riesenvorsprung. Nichts hätte die vorgenannten Thesen besser stützen können als ein kaum bekannter Wein aus einer kaum bekannten Appellation. Das ist Spanien at its best! ●



46 Flaschen spanischen Rotweins: Während der gesamten Degu perfekt temperiert.



Master of Wine Ivan Barbic, der selber einen Bobal keltert, war erstaunt ob der Eleganz der meisten Weine.

Das Tasting zeigt, wie homogen Spanien geworden ist



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 269'008 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79240372
Ausschnitt Seite: 4/12

Print



Covid-Schutzkonzept:
Nur Gastgeber Roland
Barmet schenkte die
Weine ein. Rechts
Spanien-Spezialist
Pascal Seyffer.



**Weinberaterin Lidwina
Weh riecht nichts Übles.**



Die Jury
**Acht Supernasen
für 46 Spanier**



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 269'008 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79240372
Ausschnitt Seite: 5/12

Print

1. Ivan Barbic (53) ist einer von nur fünf Masters of Wine in der Schweiz, also Träger des weltweit bedeutendsten Weindiploms. Er ist strategischer Einkäufer bei Weinimporteur Bataillard, schreibt für «Vinum» und die «Schweizerische Weinzeitung». Lieblingswein: Rioja Reserva Selección, Ramirez de la Piscina.

2. Lidwina Weh (45) ist ausgebildete Sommelière und Weinakademikerin. Lange war sie in der internationalen Spitzengastronomie zu Hause. Heute leitet sie ihre Agentur Sommelier-Consult und die Weinschule der Schüwo Trink-Kultur. Lieblingswein: 5 Finques, Perelada.

3. Patrick Thalmann (46) von der Winzerei zur Metzger (46) ist Quereinsteiger im Winzerberuf. Der ehemalige Banker startete 2009 als Hobby-Winzer. Sechs Jahre

später macht er seine Passion zum Beruf. Als Mikroproduzent fokussiert er auf hochwertige Pinot noirs aus dem Zürcher Weinland. Lieblingswein: Aalto.

4. Catherine Cruchon (33) leitet in dritter Generation die Top-Domaine Henri Cruchon in Echichens VD in der Region Morges. Nach einer Lehre als Weintechnologin studierte sie Önologie. Cruchon arbeitet nach biodynamischen Grundsätzen, ist Naturweinfan und hat kürzlich die Gruppe «Vaud Vins Bio» ins Leben gerufen. Lieblingswein: Proventus.

5. Pascal Seyffer (50) arbeitet seit mehr als 20 Jahren im Schweizer Weinhandel, aktuell bei Casa del Vino in Zürich im Einkauf. Er ist mit vielen spanischen Winzern durch seine zahlreichen Besuche freundschaftlich verbunden. Lieblingswein: Alion.

6. Fernando Patao Martínez (43) ist Restaurantleiter und Sommelier im spanischen Bolero Restaurant in Luzern. Er studierte Hotel- und Restaurant-Management in Buenos Aires sowie Sommelier in Barcelona. Lieblingswein: Zarzuela.

7. Tobias Gysi (45) ist Fotochef der Blick-Gruppe. Seine Passion für Wein ist mehr als ein Hobby. Er ist Schweizer Wein-Sommelier und als Absolvent der Stufe WSET Level 4 angehender Weinakademiker. Lieblingswein: Licinia.

8. Alain Kunz (58) ist Weinexperte und Fussballredaktor der Blick-Gruppe. Er ist Mitglied der Mémoire des Vins Suisses und verkostet regelmässig im Profipanel der Fachzeitschrift «Vinum». Seine Wein-Kolumne erscheint auf blick.ch/life. Lieblingswein: Licinia.



Einsamer Knochenjob: Die DNA von 46 Weinen entschlüsseln. Bolero-Sommelier Fernando Patao (.I) und BLICK-Weinexperte Alain Kunz.



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 269'008 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79240372
Ausschnitt Seite: 6/12

Print

Die Top 10 Hochkaräter aus Spanien



1

Licinia
Bodegas Licinia
DO Madrid 2013

18,1/20 Punkte
40 Franken
globus.ch

Komplex, viel Frucht wie Zwetschgen, auch erdige Noten, Röstaromen, Würze, balsamisch, tief, knackige Säure, perfekte Harmonie, edel, sehr frisch, füllt den Mund aus – und endet gefühlt ... nie! Wow! Ein grosser Wein!

2

Alion
Bodegas y
Viñedos Alion,
Tempos Vega
Sicilia,
Ribera del Duero 2016

17,7/20
79 Franken
vinothek-josef.ch

Eukalyptus, viel Tannin, viel Power, Druck, Fülle, perfekt austariert, sehr langer Abgang – ein gewaltiger Wein!

3

5 Finques Reserva
Castillo Perelada,
Catalunya 2016

17,45/20
16.70 statt
20.90 Franken
vinazion.ch

Holzkohle, eingekochte Kirschen, Schokolade, dunkel, tief und clean, Power, saftig, unterhaltsam, tolles Finale.

4

Abadia Retuerta
Seleccion Especial
Abadia Retuerta,
Castilla y Leon 2015

17,4/20
26.50 Franken
spar.ch

Dunkelfruchtig, rauchig, Zwetschgen, alles am richtigen Ort, wirkt perfektionistisch, Kräuter, mittleres Finale.

Fotos: Thomas Meier



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 269'008 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79240372
Ausschnitt Seite: 7/12

Print



5
Muga Reserva
Bodegas Muga,
Rioja 2013

17,3/20
26.70 Franken
getraenkezug.ch

Sehr erdig,
eukalyptisch,
medizinal, Kräuter,
ein Touch Port,
sehr traditionell,
schlank, Minze,
toller Abgang.

6
L'U
Mortitx,
Mallorca 2017

17,25/20
30.90 Franken
nauer-weine.ch

Komplex, Kirschen,
Pflaumen, Zedern-
holz, samten,
schlank, reife
Tannine, sehr frisch,
recht lang.

7
Aalto
Bodegas y
Viñedos Aalto,
Ribera del Duero
2018

17,2/20
43.59 statt 48 Franken
weinclub.ch

Dunkelbeerig,
mineralisch-würzig,
viel Parfüm, viel
Holz, äusserst
modern, mittlere
Komplexität,
mittleres Finish.

8
Pago de Otazu
Bodega Otazu,
DO Otazu Vinos de
Pago, Navarra 2016

17,15/220
26.50 Franken
fischer-weine.ch

Tiefe dunkle Nase,
Power, vielschichtig,
aber elegant und
stringent, reife
Tannine, Kraft,
Druck, rechter
Abgang.



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 269'008 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79240372
Ausschnitt Seite: 8/12

Print



8

**Granja Remelluri
Gran Reserva
Remelluri,
Rioja 2012**

17,15/20

52 statt 64 Franken
smithandsmith.ch

Powernase, viel Würze, Kraft, Tiefe, rechte Tannine, knackig, sauber, etwas emotionslos, mittleres Finale.

8

**Hacienda Monasterio
Bodega Hacienda Monasterio, Ribera del Duero 2018**

17,15/20

48 Franken
etter-distillerie.ch

Medizinal-zältlige Nase, Kräuter, Power, dezente Tertiärnoten, schlank, rechte Tannine, würziges Finale.

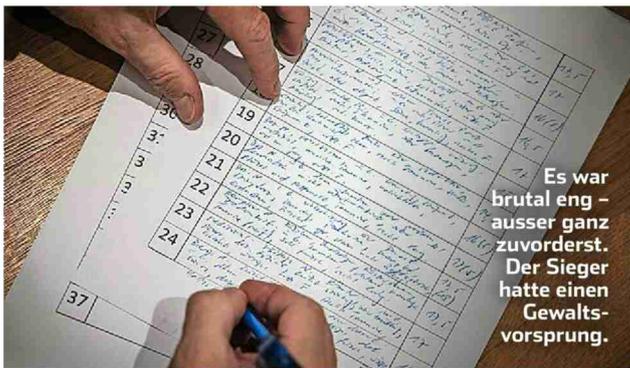


Pascal Seyffer von Casa del Vino:
«Exzellente Organisation des Tastings in schwierigen Zeiten.»

Es gibt mittlerweile Spitzenweine aus allen Regionen Spaniens



Tobias Gysi, angehender Weinakademiker:
«46 Weine – das ist eine Herkulesaufgabe.»



Es war
brutal eng -
ausser ganz
zuvorderst.
Der Sieger
hatte einen
Gewalts-
vorsprung.



Kultwinzer Patrick Thalmann von der Winzerei zur Metzg: «Degustieren ist pures Vergnügen.»



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 269'008 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79240372
Ausschnitt Seite: 10/12

Print

Die Ränge 11 bis 20 Auch sie konnten überzeugen



11
**Juan Gil
Black Label
Bodegas
Juan Gil,
Jumilla
2017**

17,15/20
69 Franken
globalwine.ch

11
**La Casa
de la Seda
Bodegas
Murviedro
1927, Bobal,
Utiel-
Requena
2017**

17,15/20
22.60 Franken
hayozweine.ch

11
**Cruz de Alba
Reserva
Bodegas
Cruz de
Alba, Ribera
del Duero
2014**

17,15/20
36.40 Franken
casa-vino.ch

11
**Egomei
Rioja
Finca
Egomei,
Rioja 2017**

17,15/20
21.40 statt
26.80 Franken
rutishauser.com

15
**Casa
Castillo
Monastrell
Viticultores
y Cosecheros
Casa Castillo,
Jumilla 2017**

17,1/20
18.50 Franken
jeggliweine.ch

■ Mehr Infos zum Tasting finden Sie auf **Blick.ch**

SonntagsBlick Magazin



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 269'008 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79240372
Ausschnitt Seite: 11/12

Print



- | | | | | |
|--|--|---|--|---|
| 15 | 17 | 17 | 17 | 17 |
| Reserva Seleccion Rioja Bodegas Ramirez de la Piscina, Rioja 2015 | Viña Tondonia Rioja Reserva R. Lopez de Heredia, Rioja 2007 | Astrales Bodegas Los Astrales, Ribera del Duero 2016 | Clos d'Agon Valmaña Clos d'Agon, Catalunya 2016 | Gamellón Crianza Finca La Solana, Jumilla 2017 |
| 17,1/20
17.25 Franken
daniel-vins.ch | 17,05/20
40 Franken
realwines.ch | 17,05/20
37.50 Franken
moevenpick-wein.com | 17,05/20
23.50 Franken
schuewo.ch | 17,05/20
9.99 Franken
lidl.ch |



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
www.blick.ch/sonntagsblick

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 115'960
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 269'008 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79240372
Ausschnitt Seite: 12/12

Print

Sieger Licinia (Bürger-)- meisterlicher Wein

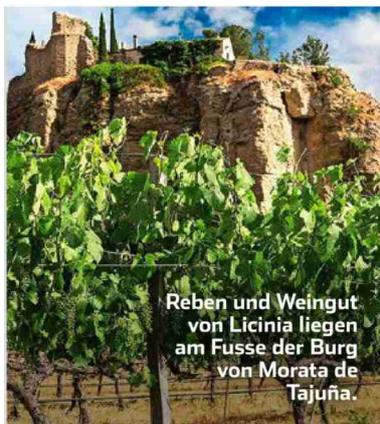
Ein Wein aus Madrid? Da staunt man Bauklötze! Denn die Hauptstadt-Appellation ist nur Insidern ein Begriff. Auch wenn **dort einst die Weine für das Königshaus gekeltert** wurden. Mittlerweile bringt man wieder 1A-Weine hervor. Bestes Beispiel: das Siegerweingut Licinia. Victor Algora, ein weinverrückter ehemaliger Bürgermeister des Dorfs Morata de Tajuña, das 40 Kilometer südöstlich der Kapitale liegt, kauft dort 2004 Land und beginnt ein Jahr später mit Pflanzungen. **«Ich wollte nie in die Rioja oder ins Ribera del Duero»**, sagt Algora. «Mein Traum war es immer, in meiner Heimat Wein zu machen. Auch wenn mir die Leute sagten, ich sei verrückt.»

Die Komponenten dafür stimmen jedenfalls. Die biologisch bewirtschafteten Rebberge im Madrider Hochland – total 28 Hektare – lie-

gen auf 500 bis 800 Metern über Meer. **Das Klima ist kontinental mit extremen Temperaturunterschieden** sowohl im Winter wie auch im Sommer. Die Römer nannten Morata übrigens Licinia, daher der Name. Der Siegerwein wird aus 50 Prozent Tempranillo, 25 Prozent Cabernet Sauvignon, 20 Prozent Syrah und 5 Prozent Merlot gekeltert. Er reift 15 bis 18 Monate in Barriques und wird nicht filtriert. **2006 wird der erste Licinia produziert, 2009 kommt er auf den Markt.** Mittlerweile produziert

das Gut rund 40 000 Flaschen jährlich. Algora: «Wir bekamen begeisterte Kritiken und gewannen prestigeträchtige Auszeichnungen. Wir waren begeistert von dem Produkt, das wir hergestellt hatten. Jetzt können wir sagen, dass wir uns dafür belohnt fühlen, wie der Markt uns schätzt. Es war und ist eine wundervolle Reise.»

Neun der zwölf mit einem Michelin-Stern dekorierten Restaurants von Madrid haben Licinia auf ihrer Karte!





Merry Christmas!

Quel traminer déguster pour les fêtes de fin d'année?

Bien différent du gewurztraminer alsacien, ce blanc offre des notes de litchi et se marie avec le foie gras. Attention, l'alcool est à consommer avec modération.

Isabelle Bratschi

Il y a 1 minute



De manière générale, le traminer offre des notes de pétales de rose et de litchi, des arômes floraux de muguet et de glycine avec une fine et délicate touche épicée, genre curry doux. © Lizzy Zhou / Unsplash

«Vous allez rire, mais Louis Chervet trouvait trop long d'écrire gewurztraminer sur ses étiquettes et jugeait son nom trop difficile à prononcer pour les Suisses romands, alors il a décidé d'appeler son vin traminer.» Jean-Daniel Chervet, vigneron-encaveur à Praz, dans le Vully, explique que ce cépage est arrivé en Suisse grâce à son père. « Juste après la guerre, à la fin des années 1940, Louis est parti en Alsace, en Autriche et en Allemagne pour parfaire sa formation. De retour en Suisse, il a commencé à planter toute une série de spécialités qu'il avait découvertes et appréciées lors de ses stages, comme le gewurztraminer et le freiburger qui, lui, se rapproche d'un riesling allemand. Il s'est rapidement rendu compte que ces cépages blancs donnaient de beaux vins et qu'ils s'adaptaient parfaitement à nos régions, profitant de l'adéquation unique des sols de molasse et du climat lacustre. A partir de 1956, il en a planté en plus grande quantité et ses voisins vignerons l'ont suivi.»

L'histoire est jolie, mais l'origine du traminer, d'une manière générale, remonte encore bien plus loin. Christian Vessaz, vigneron et ingénieur œnologue du Cru de l'Hôpital, domaine de la bourgeoisie de Morat (FR), nous la



raconte: «Les marchands achetaient du vin en Alsace pour le descendre au sud. Ils passaient et s'arrêtaient à Tramin, une ville du Tyrol du Sud, appelée Termeno en italien. Ils ont alors remarqué que leurs vins étaient proches de celui produit dans cette région. Ils l'appelèrent alors gewurztraminer. Il s'agit d'un ancien cépage qui possède une histoire bien complexe.» Et de poursuivre: «A la base, il s'agit d'une mutation naturelle du savagnin blanc, un cépage qui existait dans la région du Jura, en Franche-Comté et en Alsace. En fait, il a subi deux mutations, une de couleur, le savagnin rose, et une autre aromatique, le savagnin rose aromatique, dont le nom allemand est gewurztraminer.»

Ligne directe avec le paradis

Si, dans le Vully, le traminer a perdu son préfixe gewürz, qui signifie épices, c'est aussi pour le différencier de son frère alsacien. Il possède de la puissance, de la finesse, de la fraîcheur et, surtout, il est vinifié en blanc sec, donc sans sucre résiduel. De manière générale, il offre des notes de pétales de rose et de litchi, des arômes floraux de muguet et de glycine avec une fine et délicate touche épicée, genre curry doux. «Il y a une dizaine d'années, au sein de l'Association des vignerons du Vully, nous avons établi une charte pour lui donner une ligne de conduite, poursuit Jean-Daniel Chervet. L'idée a été de l'orienter vers un style plutôt sec.

Ainsi, il se déguste avec un apéritif garni, accompagne à merveille un foie gras, se marie particulièrement bien avec un plat asiatique et des fromages, contrairement au gewurztraminer alsacien qui est plutôt un vin de dessert.»

Apéritif composé de verrines, foie gras, plateau de fromages, le traminer se profile comme un joli vin de fête. «Oui, sans problème, car il est peu acide. Je dirais que c'est un vin qui se mérite.» Et Christian Vessaz de conclure en rime: «Si on pouvait emporter un vin blanc au paradis, ne serait-ce pas le traminer du Vully?»

Château de Praz

«Le millésime 2019 est épuisé et il faudra attendre avril 2021, explique Louis Bovard-Chervet. Notre traminer est sec, avec des notes de rose, de litchi, de lys, de glycine et une touche anisée. On est sur le fruité, l'aromatique et l'opulence, moins sur le minéral. Je le conseille avec un foie gras, des mets asiatiques, mais aussi avec un gâteau du Vully et pour... une soirée romantique.»

Rue du Château 3, Praz-Vully. Plus d'infos



© Corinne Sporrer

Javet & Javet

«Outre notre traminer classique, nous en proposons un autre sans soufre, souligne Etienne Javet. En fait c'est un vin qu'on appelle nature, un vin orange, non filtré. On va chercher les tanins et, surtout, de l'arôme. On est plus sur le litchi que la rose. En bouche, il est très dense, ample, minéral. Pour l'apéritif je le trouve trop costaud, je le préfère avec un bon vacherin ou du gruyère surchoix d'Alexandre Guex, à Châtonnaye. Une merveille.»

Quart-Dessus, Lugnorre. Plus d'infos



© Corinne Sporrer

Cru de l'Hôpital

«Il dévoile une grande complexité d'arômes avec des notes fruitées (litchis, fruits exotiques, raisin mûr), florales (rose ou muguet), épicées (curry doux), souligne Christian Vessaz. En bouche, sur une trame de vin sec, on retrouve un volume riche, qui permet aux arômes de s'exprimer tout en longueur. Notre traminer fait partie de la prestigieuse sélection Mémoire des vins suisses. Pour moi, il se suffit à lui-même. C'est un vin de méditation.»

Route du lac 200, Haut-Vully. Plus d'infos



© Corinne Sporrer

Domaine Derron

«Sur notre domaine, nous possédons environ 2000 m2 de traminer, ce qui nous donne une petite production de mille bouteilles, explique Alain Derron. C'est un vin blanc sec sans sucre résiduel. Au nez, nous sommes sur des notes de rose et de litchi. En bouche, c'est un vin assez volumineux, riche et d'une rare intensité. Il s'associe avec un foie gras et accompagne aussi les poissons de notre lac, sandre, perche ou omble chevalier.»

Ruelle des Vignerons 1, Môtier/Vully. Plus d'infos



Online-Ausgabe

Femina
1001 Lausanne
021/ 349 48 48
<https://www.femina.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 229'000
Page Visits: 370'461



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79290807
Ausschnitt Seite: 6/7

News Websites



© Corinne Sporrer

Domaine Chervet

L'histoire du Domaine Chervet a débuté autour de 1820 et, avec elle, la transmission d'un savoir-faire de père en fils depuis cinq générations. Aujourd'hui, et ce depuis 1990, Jean-Daniel et Franziska Chervet ont repris le domaine qui compte quinze hectares plantés à 70% de cépages blancs (chasselas, chardonnay, pinot gris, riesling-sylvaner, freiburger et traminer) et 30% de cépages rouges (pinot noir, gamaret, garanoir). «Le traminer exprime pleinement son potentiel dans notre région du Vully, explique Jean-Daniel Chervet. Ceci est dû à un sol de molasse, riche en sable et qui donne des vins bien typés. Notre traminer est parfumé et très aromatique. Au nez, il rappelle les litchis, la mangue ou le pamplemousse rose avec une touche d'épices douces. En bouche, il est puissant et harmonieux. En vieillissant, il prendra des notes de pétales de rose. Il se déguste volontiers en apéritif pour autant qu'il y ait des verrines et divers amuse-bouches. Il s'accorde avec des poissons de mer, des mets asiatiques et se marie à merveille avec un foie gras poêlé.»

Ruelle des Gerles 6, Praz. Plus d'infos



Online-Ausgabe

Femina
1001 Lausanne
021/ 349 48 48
<https://www.femina.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 229'000
Page Visits: 370'461



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79290807
Ausschnitt Seite: 7/7

News Websites



© Corinne Sporrer

Pour recevoir les derniers articles de Femina, inscrivez-vous aux newsletters .