

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

24.08.2020

Avenue ID: 1904
Artikel: 5
Folgeseiten: 10

Print

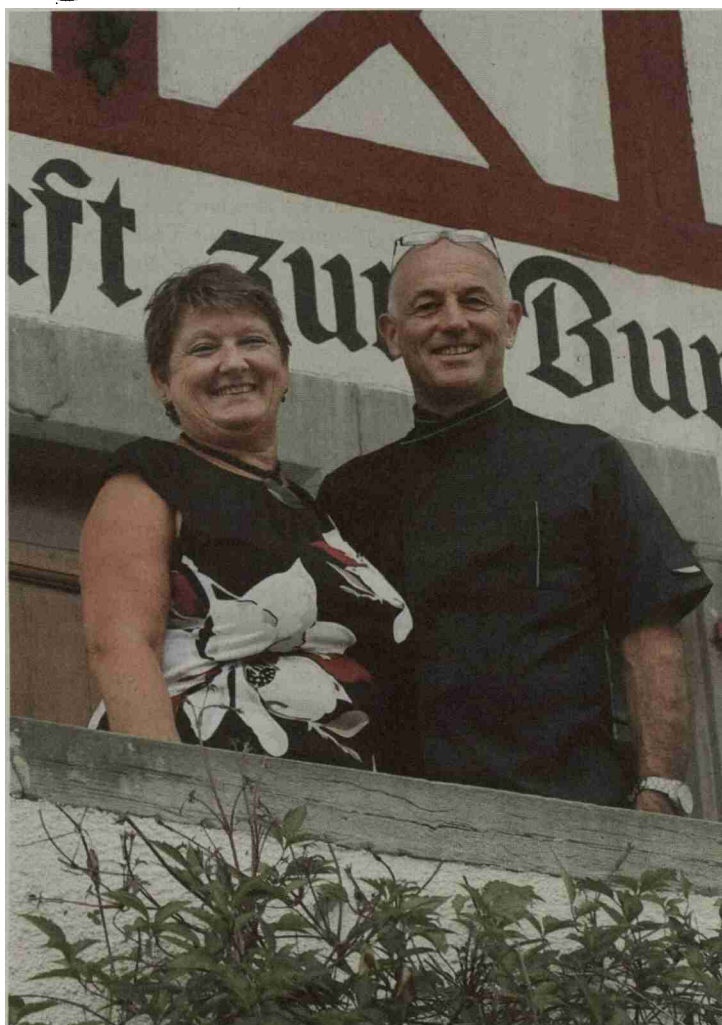
	19.08.2020	Hotellerie et Gastronomie Zeitung Was zum Hochzeitessen 4 gefällt, das passt immer	01
---	------------	--	-----------

News Websites

	21.08.2020	thomasvino.ch / Thomas vino Quand le GPVS ressemble à la Sélection des vins du Valais	04
	19.08.2020	gaultmillau.ch / Gault & Millau Channel DE Im Land des Pinot und des Oeil de Perdrix	07
	19.08.2020	gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR Krebs & Steiner! 2 familles, 1 entreprise	12
	18.08.2020	hotellerie-gastronomie.ch / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE Was zum Hochzeitessen gefällt, das passt immer	14



Was zum Hochzeitessen gefällt, das passt immer



Marianne und Turi Thoma lieben gute Gespräche und feine Weine. BILDER ZVG

wurde zum Traumpaar.

Bevor Turi Thoma oder seine Frau Marianne einen Wein empfiehlt, fragen sie ihre Gäste nach bevorzugten Rebsorten oder Weinstilen. «Wenn jemand für seinen Hochzeitstag einen wunderbaren Merlot wählt, trinkt er solchen auch gerne zu anderen Gelegenheiten», sagt Turi Thoma. «Da macht es keinen Sinn, ihm Syrah zu empfehlen.»

Wein ist den Gastgebern im Restaurant Burg in Meilen/ZH wichtig. Vor allem Schweizer Weine, die 85 Prozent des Angebots ausmachen. Diese seien ideale Essensbegleiter. «Zu kräftige, alkohollstarke Weine aus dem Süden können den Genuss stören.»

«Süssweine
passen zu
vielen Speisen
besser, als
man meint»

TURI THOMA, KOCH UND
WEINLIEBHABER

Wein und Essen: Turi
Thoma, Koch und Gast-
geber im Restaurant

Burg in Meilen/ZH, hat
viele ausprobiert.
Nicht jede Kombination

Zürichsee-Weine kämen gut an.
Sie seien elegant, nicht zu kräftig
oder mit Tanninen überladen. So
empfiehlt er Gewürztraminer zu
Spargeln, Sauvignon Blanc und
Räuschling zur Sommerküche

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'966
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 11
Fläche: 60'051 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78071127
Ausschnitt Seite: 2/3

Print

oder zu Hecht auf Rahmsauerkraut einen Lemberger. «Wer den Wein einfach so probiert, findet ihn vielleicht etwas rau. Doch mit Hecht und Kraut vermählt sich der Rotwein zum Traumpaar.» Ein Scheidungsgrund hingegen sei Champagner zu Rauchlachs. «Die Perlen transportieren die Raucharomen direkt ins Gehirn und mit dem Tran des Fisches wird die Säure des Schaumweins belchig. Auch zu Rhabarber und rohen grünen Peperoni wird eine Weinempfehlung schwierig.» Lustig findet Turi Thoma, dass Artischocken alle Weine süsslich erscheinen lassen. Edelsüss hingegen passe viel öfter als man meine. «Ein Sauternes zu Rindstatar klingt verrückt. Doch das war eine Offenbarung.»

Passend zu Schweizer Wein kocht Turi Thoma fast ausschliesslich mit heimischen Zutaten. Fisch kauft er von einem Zürich-

see-Fischer und beim Fleisch verarbeitet er am liebsten ganze Tiere. «Bei einem Rind stiess ich an Grenzen», sagt Thoma. «Doch es war spannend, und lange Zeit gab es Siedwurstli als Amuse-Bouche.» Zwar habe die «Burg» 50 Plätze, doch mit 35 Gästen sei er am Abend ausgebuht.

Pinot Noir ist Himmel auf Erden

Zum Ausgleich joggt Turi Thoma und trainiert für Marathons. Sein liebster ist der Marathon du Médoc. «Verkleidet läuft er dort mit Kollegen 42 Kilometer von Château zu Château und überall gibt es Wein zu degustieren.» Bordeaux ist jedoch nicht sein Lieblingswein. Bei Weisswein ist er offen. Bei Rotwein hingegen ist Pinot Noir gesetzt. «Marianne fragt dann jeweils, ob er nicht einmal etwas anderes öffnen könne.» Seiner Frau zuliebe gibt er gerne

nach. Manchmal. GABRIEL TINGUELY

Mémoire des Vins Suisses

Das Mémoire des Vins Suisses ist eine Vereinigung der besten Schweizer Winzer. Seit 2002 geben diese alljährlich 60 Flaschen des vom Mémoire ausgewählten Weines in die Schatzkammer. Mit regelmässigen Verkostungen hat die Vereinigung bewiesen, dass beste Schweizer Weine ein grosses Reifepotenzial besitzen. Seit Kurzem nimmt die Vereinigung auch Gastronomen, die ausgesuchte Schweizer Crus – vor allem Mémoire-Weine – anbieten, auf.

www.mdvs.ch

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'966
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 11
Fläche: 60'051 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78071127
Ausschnitt Seite: 3/3

Print



Einmal im Restaurant Burg kochen, das war Turi Thomas Bubentraum. Seit fünfeinhalb Jahren führt er den Betrieb zusammen mit seiner Frau Marianne.



Quand le GPVS ressemble à la Sélection des vins du Valais

Résultats surprenants au Grand Prix du Vin Suisse, organisé par le magazine Vinum et l'association Vinea ! Joué plus tard à Sierre, en raison de la situation sanitaire, il a réuni plus de 3000 vins (3071) de 513 caves. A 30% de médailles, cela fait 363 médailles d'or — une pour chaque jour de l'année ! — et 584 d'argent. Parmi les 78 finalistes, la moitié sont des vins valaisans. Dans trois catégories, il n'y a même que des finalistes valaisans...

Par Pierre Thomas

Rappelons-le, c'est sur une idée que j'avais émise que les vins sont redégustés, pour établir le palmarès final, présenté fin octobre à Berne, lors du «Gala des vins suisses». Cette année, je ne serais pas dans le jury de cette finale, lui ayant préféré le Concours Mondial de Bruxelles à Brno. Championnat du Monde ou Tour de Suisse ? La question fut vite répondue...

Voici, catégorie après catégorie, un commentaire sur ces finalistes.

Chasselas: Vaudois en force

Pour le chasselas, un seul fendant (Cave des Champs, Miège), contre cinq chasselas vaudois, tous de 2019, sauf le 1^{er} Grand Cru Château de La Bâtie, de La Cave de La Côte, la cave suisse de l'année... sortante. Accompagné d'un Sarraux-Dessous de Bolle & Cie, d'un Chablais vinifié à Chexbres, l'Aigle Le long Bec de Christelle Conne, et deux Lavaux, le Bouton d'Or de l'Union vinicole de Cully, et Les Fosses de Francey, à Chexbres.

Pour les riesling X sylvaner, le Zurichois Lüthi rappelle sur son étiquette qu'il s'agit en fait de riesling croisé avec la madeleine royale, pour sa Sélection. Les six vins sont du dernier millésime, avec un autre zurichois, un thurgovien, un schaffhousois de la famille Gysel (qui fut «vigneron de l'année») et deux RxS alpins, l'un des Grisons, de Jenny Luzi à Jenins, l'autre, oberlandais bernois, de Spiez, de la Spiezer Alpine Weinkultur.

Trois petites arvines pour cinq Valaisans

Le seul intrus vaudois dans les autres cépages blancs, c'est le viognier 2019 de la Cave de la ville de Payerne, qui s'est déjà signalée au Mondial du Chasselas, et qui a changé d'œnologue, venu d'un excellent domaine du Vully. Il est face à trois petites arvines 2019 (l'archétype de Gilbert Devayes, à Leytron, le Soleil d'Or d'Imesch-Rouvinez et celle de Fernand Cina, à Salquenen), et deux autres cépages valaisans de 2018, le johannisberg de la Sélection Comby, à Chamoson, et l'humagne blanc Grandmaître 2018, de Gregor Kuonen, à Salquenen.

Les Valaisans ne sont «que» trois dans les assemblages blancs, une Cuvée 1858 de 2017 de Bonvin-Rouvinez, Nuance 2018 de Mikaël Magliocco et la Cuvée blanche Mme Rosmarie Mathier 2018, un classique dans cette catégorie, de Diego Mathier, à Salquenen. Face à ces vins matures, de jeunes pousses 2019, le Stria Bianca des frères Corti à Balerna (TI), un muscat lucernois de Mariazell à Sursee, et un «vin de pays suisse» de la cave bâloise Siebe Dupf, à Liestal.

En rosé, le panachage est plus large, avec deux vaudois de La Côte, le rosé de gamay Roussard 2019 de La Cave de La Côte et un œil-de-perdrix Dominelle de la Cave des Rossillonnes à Vinzel, bien placée à la Sélection des vins vaudois, un seul rosé du Valais, Roseline, des Fils Maye SA à Riddes, un zurichois à l'étiquette française, La vie en rose, de Wetli à Männerdorf, et un seul 2018, en barrique, le Sinfonia in bianco de Clericati à Bellinzona.

Liquoreux: que des valaisans!

Vins liquoreux, ensuite, avec une séquence du championnat du Valais et six poids lourds du Vieux Pays : le Mitis

Thomas vino
1200 GenèveMedienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003Referenz: 78075158
Ausschnitt Seite: 2/3

News Websites

2016 de Jean-René Germanier, le Grain Noble Clos de Corbassières 2015, du Domaine Cornulus, la Petite Arvine Flétrie 2018 de Robert Taramarcas, Domaine des Muses, le Gemma Topas 2017, de Diego Mathier, et deux autres Salquenards, la Malvoisie flétries 2019 de Gregor Kuonen et le Heida 2019 de Fernand Cina.

En rouge, pinot noir d'abord, avec un étonnant Saint-Saphorin 2018, des Frères Dubois de Cully (VD), victorieux du Mondial du Chasselas avec La Braise d'Enfer, Les Landions 2018, de l'ambitieux jeune domaine homonyme de Colombier (NE), le bâlois Hohle Gasse 2018, de Jauslin à Muttenez, qui vient d'entrer à la Mémoire des vins suisses, un Spätlese Nure 2018 de l'Argovien Baumgartner (Tegerfelden), une Réserve 2018 du Zurichois Bachmann (Stäfa) et, quand même, un valaisan, le Barrique 2018 de Vouilloz Vins à Varen.

En gamay, les Valaisans sont quatre face à deux La Côte vaudois, de petits domaines, le 2018 du Domaine des Sieurs à Luins, et le 2019 de... Luins, du Domaine des Combes à Begnins. Face au Vieilles Vignes de Fully 2019, de la Cave des Amis, qui s'était déjà signalée l'an passé à ce niveau, le 2018 de Dubuis et Rudaz, à Sion, le 2019 de la Cave du Paradou, à Nax et le Promesse de Convivialité 2018 de la jeune Cave des Promesses, de Julien Fournier — qui fut lui aussi «cave de l'année» (avec La Régence) et meilleur fendant au Mondial du Chasselas...

Panachage encore avec la «nouvelle» catégorie des gamaret, garanoir, mara «in purezza», avec cinq gamarets (au moins...), dont deux élaborés outre-Raspille, le 2019 de la Cave Germanus à Sankt-German (VS) et Les Bernunes 2019 de Chez Violaine à Salquenen, face à un fribourgeois, le 2018 du Vully de l'Etat de Fribourg, vinifié par Christian Vessaz, le 2018 du Domaine des Curiades à Lully (GE), et deux vaudois, le Lavaux 2018 de J&M Dizerens et, sans pedigree de cépage, le Bougy 2018 du Domaine de Fischer.

Aucun merlot tessinois en finale!

Grosse surprise, ensuite, avec les merlots : aucun vin tessinois ! Cela doit être une première en 14 éditions du GPVS et un match Vaud-Valais, trois contre trois. Le Bernardin Collection Bernard Ravet 2017 élaboré par La Cave de La Côte, un autre 2017, des Celliers du Chablais, à Aigle, et Ma mère m'a dit 2018 de la Cave de la Rose d'Or, de Luins (VD), face à trois producteurs valaisans bien connus, le 2018 de la Cave Saint-Philippe, à Salquenen comme le Nadia Mathier 2017, de Diego Mathier, le multiple récidiviste «cave de l'année» (et même «de la décennie» précédente...), et le 2019 Les Ormoz, de Jean-Louis Mathieu, à Chalais.

Deux catégories rouges 100% valaisannes

Les douze autres rouges sont tous valaisans ! Dans les «autres cépages rouges purs», face à trois syrahs, trois cornalins, tous 2019, Les Empereurs, de la Cave La Romaine, à Flanthey, celui de Defayes-Crettenand, à Leytron, et le Valais d'Or de Maurice Gay SA, à Chamoson, société du groupe Schenk, comme la Cave Saint-Pierre SA, qui place sa Syrah Réserve des Administrateurs 2018, la syrah 2017 de Diego Mathier, et Velours d'enfer 2018 de, coucou la revoilà, la Cave des Amis de Fully.

Même scénario valaiso-valaisan dans les assemblages rouges, avec, à nouveau, Diego Mathier, cette fois avec la Cuvée rouge Rosmarie Mathier 2018, l'Homage 2019 de Leukersonne, à Susten, le 8 Noir de Noir 2018 de la Cave du Paradis, Olivier Rothen, à Sierre, le Virya 2018, de la Cave La Colombe, à Erde, l'Or noir 2018 de la Cave l'Orpailleur, Frédéric Dumoulin, à Uvrier, et le Grand Rouge 2019 du Domaine de Châteauneuf, appartenant à l'Etat du Valais.

Enfin, dernière catégorie, celle des «bulles», avec un autre domaine cantonal, celui de la République et canton de Genève, pour un blanc de noir. Les Genevois font fort, avec un Baccarat brut rosé de la Cave de Genève (qui a remporté le Sanglier du vin genevois le mieux noté de la Sélection cantonale) et un Brut d'Altesse 2017 du Domaine de la Mermière, à Soral, face à un tessinois, le Godié de Trapletti, qui a misé sur plusieurs mousseux depuis qu'il a construit une nouvelle cave à Coldrerio, et deux millésimés de... 2014, le Brut du Valais en blanc de



Thomas vino
1200 Genève

www.thomasvino.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78075158
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites

blancs de la Cave du Tunnel – Germanier à Conthey et la cuvée Louis-Edouard Mauler , de Mauler à Môtiers (NE).

Reste donc à redéguster ces vins pour dessiner les podiums, les meilleurs vins rouge et blanc, le meilleur bio, la cave «découverte» de l'année et, finalement, la «Cave de l'Année» . Verdict à fin octobre, à Berne...

©thomasvino.ch



WINE & DRINKS

Im Land des Pinot und des Oeil de Perdrix

In den schier endlosen Rebbergen entlang dem Neuenburgersee wachsen beste Rotweine. Und der berühmte Rosé.

31. Juli 2020

Text: Elsbeth Hobmeier Fotos: Hans-Peter Siffert

Das Château von Auvernier. Ein imposantes Anwesen. Das Schloss prägt das Bild des hübschen Winzerdorfs Auvernier am Neuenburgersee. Aber seine Besitzerfamilie prägte in den letzten Jahrhunderten auch die Geschichte des Kantons und der Schweiz. Die Vorfahren wirkten als Staatsräte, Gouverneure und Offiziere, die Frauen hielten das Gut am Gedeihen und Wachsen. «Die Tradition übernehmen, pflegen und weitergeben war und ist die Devise einer jeden Generation», umreisst Thierry Grosjean das Motto. Er übernahm das Zepter 1977 und baute das Gut zu dem aus, was es heute ist: 15 verschiedene Weine, 64 Hektar Rebfläche, grösster Einkellerer des Kantons Neuenburg, Export in fünf Kontinente. Und der wichtigste Produzent des Oeil de Perdrix, dem typischen Neuenburger Rosé, der auf kaum einer Karte der Schweizer Restaurants von Rang und Namen fehlt. Bald steht wieder ein Generationenwechsel an. Thierry Grosjean, der nicht nur als Winzer, sondern auch in Politik und Militär Karriere machte und als Präsident die Geschichte der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses leitete, wird das Weingut und Schloss per Januar 2022 an seinen jüngsten Sohn Henry Aloys übergeben. Das wurde im Schoss der Familie und mit Einverständnis der drei älteren Geschwister so beschlossen.



Der Schatz im Keller: Vater Thierry und Sohn Henry Aloys Grosjean mit den grossen Holzfässern.

Klassiker & Spezialitäten. Es werde keinen abrupten Wechsel, sondern einen sanften Übergang geben. Davon sind der Vater wie auch der 30-jährige Sohn überzeugt. Gearbeitet wird möglichst umweltbewusst, die Reben sind nachhaltig bewirtschaftet, Solarmodule liefern bereits einen Drittel des benötigten Stroms. Einst gab es auf Château d'Auvernier einzig einen Chasselas, Pinot Noir und Oeil de Perdrix. Heute ist das Spektrum weit vielfältiger. Chardonnay, Pinot gris und Sauvignon blanc ergänzen als ausdrucksstarke Spezialitäten das Weisswein-Angebot. Der Pinot noir gefällt als traditionelle Cuvée, aber auch aus den Einzellagen Les Argiles und Les Grand Vignes. Und auf welche Weine ist Henry Aloys Grosjean, der künftige Schlossherr, persönlich stolz? «Natürlich auf alle», sagt er. Den Chasselas Non-Filtré und den Pinot gris tardive schätze er speziell, aber der Pinot noir Tradition bleibe sein Liebling, «der ist so was von süffig und unkompliziert», schwärmt er.





1 | 3

Ehrwürdig: Das Château d'Auvernier wurde 1603 erbaut, sein Bild schmückt auch die Etiketten der Weine.

Das Biogut mit dem Marienkäfer. Weiter nach St-Aubin-Sauges. Dort steht die Caves de la Béroche, die älteste Winzergenossenschaft des Kantons Neuenburg. Ihre Weine werden strikt in zwei Linien getrennt: Hier die biologischen «Coccinelles», da die traditionellen Weine mit dem Béroche-Label. Die Geschäfte der Genossenschaft leitet seit 2007 der Önologe Caleb Grob. Er keltert auch die Weine der Domaine Les Coccinelles, einer Schweizer Bio-Pionierin. Seit 1992 tragen die Flaschen das Bio-Knospen-Label, sie begründeten die Naturaplan-Linie von Coop mit. «Es waren die ersten Bioweine im Coop-Sortiment», sagt Pierre Lambert, der Besitzer von 20 Hektaren



Rebland in Gorgier und Vaumarcus, der alle seine Trauben in die Béroche-Genossenschaft liefert. Heute - nicht zuletzt dank ihm - sind 30 Prozent der Neuenburger Weine Bio, «das liegt weit über dem Schweizer Durchschnitt», betont Lambert. In seinen Weinbergen wirken Nützlinge wie der Marienkäfer und eliminieren Insekten und Schadmilben. Deshalb zielt der Marienkäfer (Coccinelle) auch jede Weinflasche der Domaine.





1 | 4

Stolz steht Pierre Lambert in den Reben seiner biologischen Domaine des Coccinelles.

Weine mit Weltklasse-Potenzial. «Master of Wine» Jan Schwarzenbach, Weinprofi bei Mondovino, ist überzeugt: «Die Pinots vom Neuenburgersee sind etwas Besonderes. Sie zeigen das Potenzial für Weltklasse.» Er schätzt auch den Chasselas Non Filtré: «Ein interessanter Wein mit Tradition.» Dass er stets beliebter wird, erstaune ihn nicht. Er sagt: «Der Trend zu ursprünglichen, authentischen und regionalen Produkten ist deutlich festzustellen.»

Stichworte Neuenburg Swiss Wine Mondovino



Les Vins du Weekend

Krebs & Steiner! 2 familles, 1 entreprise

Tous deux excellents viticulteurs, Sabine Steiner et Andreas Krebs ont choisi de réunir leurs deux vignobles.

27 juillet 2020

Texte: Elsbeth Hobmeier Photos: Hans-Peter Siffert

Le temps de mûrir. C'est l'histoire de deux vignobles distants d'à peine 5 kilomètres. Tous deux sont réputés et gérés de façon traditionnelle par la génération des parents. De part et d'autre, les enfants – Sabine Steiner et Andreas Krebs – grandissent avec la vigne, se forment au monde du vin, puis suivent les traces de leurs parents. Ils se connaissent depuis l'adolescence, forment un couple, fondent une famille et deviennent les parents de deux petites filles. Dans un premier temps, ils gèrent les deux exploitations familiales séparément. Mais depuis un peu plus d'une année, la situation a évolué et la cave Krebs & Steiner a vu le jour. Pour Sabine Steiner, «la fusion avait besoin de temps pour mûrir, par respect pour nos parents ainsi que pour nos clients de longue date». Andreas Krebs, lui, a trouvé le processus «épuisant, mais maintenant tout est sur les rails». Toute la production se fait désormais à Wingreis, près de Douanne, où les raisins sont livrés et le vin pressé. Pour la dégustation et la vente, les clients sont accueillis à Schernelz, au-dessus de Gléresse, d'où la vue sur le lac de Bienne est magnifique. «Cela nous donne une plus grande marge de manœuvre et permet une meilleure utilisation des installations», se félicite le duo.

Deux lignes, deux styles de vin. Une dégustation au domaine Krebs & Steiner est fascinante. Nulle part ailleurs on ne peut goûter sous un même toit un même cépage dans des styles aussi différents. Le sauvignon blanc, par exemple, un cépage qui s'épanouit très bien sur les pentes riches en calcaire au-dessus du lac de Bienne: celui de Steiner est frais, fruité et rond, tandis que celui de Krebs est minéral et terreux. En vin de terroir Summerrode, il



révèle une structure juteuse et rappelle le sancerre de la Loire. On retrouve des différences similaires pour le pinot gris: la fraîcheur de celui de Steiner est idéale pour l'apéritif, tandis que la puissance de celui de Krebs s'accorde parfaitement avec un poisson ou une viande blanche. C'est du côté du pinot noir que l'on observe le registre le plus large: du côté Krebs, c'est l'Alte Reben (vieilles vignes), complexe et classique, qui retient l'attention; chez Steiner, le Tribolettes et le Buurehöl, magnifiquement maturés, occupent le devant de la scène. A eux tous, ils reflètent l'enthousiasme des deux viticulteurs pour le style bourguignon: «Les cépages bourguignons, pinot noir, pinot gris, sauvignon blanc et chardonnay, ont un grand potentiel chez nous», assurent-ils.

Une super année viticole. Sabine Steiner et Andreas Krebs sont ravis du millésime 2019. «Une super année en termes de fraîcheur, de fruit, d'arôme et de structure – tout simplement top», s'extasient-ils. Leurs vignobles fusionnés représentent 11 hectares: «Ça suffit, c'est maîtrisable.» Ils collaborent depuis quinze ans avec l'œnologue Marco Menke. Ensemble, ils cherchent à améliorer leurs vins, à les rendre encore plus fins et encore plus structurés. Cela implique beaucoup de discussions, beaucoup de dégustations et de rester ouvert aux idées nouvelles tout en capitalisant sur l'expérience et la tradition. Ils sont unanimes sur la direction à prendre: «Chacun de nous doit continuer à cultiver son propre style.» Le succès leur donne raison: ils figurent tous deux parmi les 125 meilleurs vigneron suisses sélectionnés par GaultMillau et sont également tous les deux membres de la célèbre association Mémoire des vins suisses.

En cave:

Blanc: chasselas/gutedel, müller-thurgau, pinot gris, sauvignon blanc, chardonnay. Rouge: blanc de noir/œil-de-perdrix, pinot noir, malbec, syrah, ainsi que plusieurs vins de terroir tels que le Clos à l'Abbé, Summerode et Tribolettes.

«Coup de cœur» Sabine Steiner apprécie la minéralité du chasselas Clos à l'Abbé. Andreas Krebs s'enthousiasme pour le pinot noir 2019, encore jeune: «Il est exactement à point, plus beau et plus franc qu'il ne l'a été depuis longtemps.»

Accord mets-vin: Avec le chasselas, ils apprécient un poisson du lac de Bienne. Quant au pinot noir, ils le dégustent volontiers bien frais, avec une planchette saucisson-fromage.

Trois chefs Gault-Millau qui proposent des vins Steiner & Krebs: Marc Joshua Engel aux Trois Amis (14 points), à Schernelz; Kurt Mösching au Sonne (17 points), à Scheunenber; Silvia Manser au Truube (16 points), à Gais.

>> www.weingut-krebs.ch, www.schernelz-village.ch

Mots-clés Swiss Wine



Was zum Hochzeitessen gefällt, das passt immer

Gastronomie 18. Aug. 2020

Wein und Essen: Turi Thoma, Koch und Gastgeber im Restaurant Burg in Meilen/ZH, hat vieles ausprobiert. Nicht jede Kombination wurde zum Traumpaar.

Previous Marianne und Turi Thoma lieben gute Gespräche und feine Weine. (Bilder ZVG) Einmal im Restaurant Burg kochen, das war Turi Thomas Bubentraum. Seit fünfeinhalb Jahren führt er den Betrieb zusammen mit seiner Frau Marianne. Next

Bevor Turi Thoma oder seine Frau Marianne einen Wein empfiehlt, fragen sie ihre Gäste nach bevorzugten Rebsorten oder Weinstilen. «Wenn jemand für seinen Hochzeitstag einen wunderbaren Merlot wählt, trinkt er solchen auch gerne zu anderen Gelegenheiten», sagt Turi Thoma. «Da macht es keinen Sinn, ihm Syrah zu empfehlen.»

Wein ist den Gastgebern im Restaurant Burg in Meilen/ZH wichtig. Vor allem Schweizer Weine, die 85 Prozent des Angebots ausmachen. Diese seien ideale Essensbegleiter. «Zu kräftige, alkoholstarke Weine aus dem Süden können den Genuss stören.»

«Süssweine passen zu vielen Speisen besser, als man meint»

Turi Thoma, Koch und Weinliebhaber

Zürichsee-Weine kämen gut an. Sie seien elegant, nicht zu kräftig oder mit Tanninen überladen. So empfiehlt er Gewürztraminer zu Spargeln, Sauvignon Blanc und Räuschling zur Sommerküche oder zu Hecht auf Rahmsauerkraut einen Lemberger. «Wer den Wein einfach so probiert, findet ihn vielleicht etwas rau. Doch mit Hecht und Kraut vermählt sich der Rotwein zum Traumpaar.» Ein Scheidungsgrund hingegen sei Champagner zu Rauchlachs. «Die Perlen transportieren die Raucharomen direkt ins Gehirn und mit dem Tran des Fisches wird die Säure des Schaumweins belchig. Auch zu Rhabarber und rohen grünen Peperoni wird eine Weinempfehlung schwierig.» Lustig findet Turi Thoma, dass Artischocken alle Weine süsslich erscheinen lassen. Edelsüss hingegen passe viel öfter als man meine. «Ein Sauternes zu Rindstatar klingt verrückt. Doch das war eine Offenbarung.»

Passend zu Schweizer Wein kocht Turi Thoma fast ausschliesslich mit heimischen Zutaten. Fisch kauft er von einem Zürichsee-Fischer und beim Fleisch verarbeitet er am liebsten ganze Tiere. «Bei einem Rind stiess ich an Grenzen», sagt Thoma. «Doch es war spannend, und lange Zeit gab es Siedwurstli als Amuse-Bouche.» Zwar habe die «Burg» 50 Plätze, doch mit 35 Gästen sei er am Abend ausgebucht.

Pinot Noir ist Himmel auf Erden

Zum Ausgleich joggt Turi Thoma und trainiert für Marathons. Sein liebster ist der Marathon du Médoc. «Verkleidet läuft er dort mit Kollegen 42 Kilometer von Château zu Château und überall gibt es Wein zu degustieren.» Bordeaux ist jedoch nicht sein Lieblingswein. Bei Weisswein ist er offen. Bei Rotwein hingegen ist Pinot Noir gesetzt. «Marianne fragt dann jeweils, ob er nicht einmal etwas anderes öffnen könne.» Seiner Frau zuliebe gibt er gerne nach. Manchmal.

(Gabriel Tinguely)

Mehr Informationen unter

HOTELLERIE GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 40
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 12'456
Page Visits: 18'291



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78075159
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites

www.wirtschaftzurburg.ch

Mémoire des Vins Suisses

Das Mémoire des Vins Suisses ist eine Vereinigung der besten Schweizer Winzer. Seit 2002 geben diese alljährlich 60 Flaschen des vom Mémoire ausgewählten Weines in die Schatzkammer. Mit regelmässigen Verkostungen hat die Vereinigung bewiesen, dass beste Schweizer Weine ein grosses Reifepotenzial besitzen. Seit Kurzem nimmt die Vereinigung auch Gastronomen, die ausgesuchte Schweizer Crus – vor allem Memoire-Weine – anbieten, auf.

www.mdvs.ch

Einmal im Restaurant Burg kochen, das war Turi Thomas Bubentraum. Seit fünfeinhalb Jahren führt er den Betrieb zusammen mit seiner Frau Marianne.