NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

02.08.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 6
Folgeseiten: 26

Print

	29.07.2021	htr Hotel Revue
Escapade au pays des vins différents	01
	27.07.2021	Ami du Vin
Traditions-Weingut und seine Lagenweine Sp rbarer Boden im Glas	03

News Websites

	01.08.2021	htr.ch/fr / Hotel Revue FR
Escapade au pays des vins différents	13
	29.07.2021	blick.ch / Blick Online
Die Keller-WG zu Meilen: Vier unter einem Dach	15
	29.07.2021	gaultmillau.ch / Gault & Millau Channel DE
Wein und Kunst - eine ideale Verbindung!	28
	29.07.2021	gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR
À Sierre, l'excellence de Robert Tamarcaz	31

Escapade au pays des vins différents

Les vigneronnes suisses innovent: Adrian Hartmann, en Argovie, Marie-Thérèse Chappaz, en Valais, et Anne-Claire Schott, sur les rives du lac de Bienna.

Claudia Link, Dominique Derisbourg, Loris Poussin

Nouvelle tendance

Pour la première fois, un ensemble de vins nature suisses sont présentés à des dégustateurs. Tous les interdits en cave peuvent être bravés pour des résultats détonnants.

ALEXANDRE CALDARA

Pour la première fois, l'Association suisse Vin nature vient de présenter une série de vins de ses producteurs à des dégustateurs professionnels, à l'Hôtel Schweizerhof, à Berne. Ce qui montre un intérêt grandissant des sommeliers de grands hôtels qui travaillent avec les producteurs sur des cuvées spéciales. Certaines propositions ressemblent à des vins plus classiquement stabilisés, comme le Chasselas 2020 de Catherine Cruchon sur la Côte, ou la première cuvée en 2020 du Pinot Noir d'Elodie Kuntzer, à Saint-Blaise. Voici ci-dessous des vins qui questionnent davantage

la non-intervention en cave.

La face cachée d'Anne-Claire, Anne-Claire Schott, 2019

La face cachée d'Anne-Claire, version Sombre: rare qu'un vin propose un monde aussi singulier. Au début, le côté floral, le parfum de myrtille séduisent, autour de tanins délicats. Puis le côté rugueux arrive sur la fin de bouche avec de la complexité, de l'amertume et un final vanillé. On s'approche d'Anne-Claire Schott, vigneronne au-dessus du lac de Bienna, pour comprendre ce

brevage qui exhale sa différence. Elle sourit: «On trouve trois quarts de Gamaret et de Diolinoir, ce qui donne ce côté lourd, et je voulais le balancer avec une dimension cosmique, légère, alors j'y ai ajouté un quart de Gewurstraminer d'une autre région, celui de Catherine Cruchon, à la Côte.» Une fantaisie qui lui permet de commercialiser son vin uniquement sous le nom Vin Produit Suisse et pas avec une AOC du lac de Bienna. Dans le même esprit de douce insurrection, le millésime 2019 est indiqué en chiffres romains. Un vin élevé en barrique 12 mois, dont 50% en bois neuf. Elle en produit un petit lot de 900 bouteilles.

Blanc Naturel, Adrian Hartmann, 2019

Autre révélation, le Blanc Naturel 2019 d'Adrian Hartmann, à Oberflachs, en Argovie, assemblage de Riesling Sylvaner et de Charmont (cépage issu de la fécondation du Chasselas par le pollen du Char-

donnay) vinifié en orange. Patine jaune ambrée, magnifique nez, senteurs profondes de jasmin et de fleur d'oranger. La fluidité en bouche impressionne, il vogue. Simple et rayonnant, Adrian Hartmann ressemble à son vin. Il décrit sept mois de macération dans des anciennes amphores en argile, pas de pompage et 11 mois de barrique, cette vinification permet une oxydation. Il en produit 1200 bouteilles. Comme Tom Litwan, avec qui il échange beaucoup, Adrian Hartmann montre la vitalité de la jeune génération qui croit en la biodynamie en Suisse alémanique.

Cinq millésimes de Champ Dury de Marie-Thérèse Chappaz (2014, 2015, 2017, 2018, 2020)

Pour tout ceux qui pensent encore que les vins nature ne possèdent pas de capacité de garde, cette dégustation de l'assemblage Pinot Noir Gamay de la Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz vaut le détour. Sur 2014, on sent la trame un peu fatiguée, malgré un beau nez sauvage fumé et le témoignage d'une vinification maîtrisée donnant une sensation d'apaisement. Sur

le millésime 2015, on admire surtout la souplesse en bouche, la tonicité et l'équilibre. Parfait à boire en 2021. Avec le 2017, le parfum de mûre se fait entêtant, on retrouve le côté croquant et «Je voulais balancer le côté lourd du vin, en lui donnant une dimension cosmique, légère.»

Anne-Claire Schott
Vigneronne

instinctif. Le 2018 combine saugvagerie et contemplation. Alors que le 2020 penche vers le cassis, on y retrouve déjà une grande élégance.

Traminer, nature rosé 2015, Christian Vessaz, Cru de l'Hôpital

Ce cépage extrêmement aromatique, dont le vieillissement amène beaucoup de finesse sur la version traditionnelle dégustée à la Mémoire des Vins suisses, transporte en vin nature encore plus de surprise en bouche. On dirait une infusion, une eau de rose avec une dimension lactée, puis l'acidité vient réveiller le palais.

la vie de l'anav

st. martin zofingen

Traditions-Weingut und seine Lagenweine Spürbarer Boden im Glas

Diesmal nehmen sich die Zofinger Weinfreunde der Lagenweine an. Vier Pinot Noir Lagenweine vom Weingut Sternen in Würenlingen und das Büchlein Kloster Sion Réserve wurden den Teilnehmenden für die Online-Degustation bereits zugestellt.

Andreas Meier, Inhaber und Geschäftsführer vom Weingut zum Sternen Würenlingen führt die Weinfreunde Zofingen persönlich durch den Abend. Er ist ausgebildeter Weinbauingenieur HTL. Sein Betrieb ist Fair & Green zertifiziert.

Zum Weingut gehört auch eine Rebschule, die sich nebst vielen anderen Sorten intensiv dem Pinot Noir zuwendet.

Die Schweiz führt vor Frankreich

Der Pinot Noir liegt Andreas Meier sehr am Herzen. Die Traube ist nicht nur die Hauptrebsorte in der Schweiz, sondern – gemessen an der bepflanzten Fläche im Verhältnis zur Bevölkerung – sogar weltweit an der Spitze mit fünf Quadratmetern Pinot Noir pro Einwohner. Knapp dahinter folgt Frankreich mit 4,8 Quadratmetern.

Die Traube hat sich mit einer grosser Sortenvielfalt in der Schweiz verbreitet. Sie fühlt sich hier offenbar wohl und dies lässt vermuten, dass sie hier wohl schon fast genau so lange wie im Burgund ansässig ist. Die verschiedenen Varianten oder Klone unterscheiden sich oft stark. Einmal sind sie aus lockeren Beeren zusammengefügt, dann wieder ganz kompakt. Die verschiedenen Klone können auch früher oder später reifen. Eines ist aber allen gemein: sie erzeugen eher kleinere Beeren. Dank diesen kleinen Beeren ist der Anteil Haut im

Verhältnis zur ganzen Beere grösser als bei anderen Rebsorten. In der Haut finden sich die wichtigen Phenole und Tannine, die dem Wein sein stabiles Gerüst verleihen und ihn gut altern las-

sen. Genauso, wie die einzelnen Beeren, sind auch die ganzen Traubenzottel eher kleiner. Wenn man sie genauer betrachtet erkennt man die Form eines Pinienzapfens, auf den die französische Bezeichnung 'Pinot' zurückführt.

Die Lage ist entscheidend

Die Reblagen des Weinguts zum Sternen liegen im sogenannten Burgunder-Belt (Burgunder-Gürtel), derjenigen Klimazone mit besten Voraussetzungen für den Pinot Noir. Die Teilnehmenden verkosten Weine aus den Lagen Höll, Sennhof und Kloster Sion. Sie befinden sich in den Gemeinden Würenlingen, Döttingen und Klingnau. Die Lagen profitieren von den unterschiedlich geprägten Schichten des aargauischen Tafeljuras, die hier von der Aare durchschnitten werden. Dabei werden Mineralien aus den unterschiedlichen Gesteinsschichten freigesetzt und die Lagen mineralisch individuell geprägt. Weiter spielen die Topologie und das Klima eine wesentliche Rolle.

So befindet sich die Lage Höll in Würenlingen in einem eigentlichen Sonnenkessel, der besonders heiss und trocken ist. Der Boden des Rebberges besteht aus einer fruchtbaren Lössschicht auf harter Nagelfluh.

An der steilen Lage Sennhof in Döttingen mit Ausrichtung Süd-Südost löst sich im Herbst der leichte Morgennebel jeweils schnell auf und so bleibt keine Feuchtigkeit hängen. Der Boden stammt aus der oberen Kalkbodenschicht des Tafeljura, Überreste des Jurameeres mit vielen kleinen Muscheln und Versteinerungen, sogenanntes Muschelkalksediment, zeugen davon.

Kloster Sion liegt nah am Klingnauer Stausee und ist durch den Achenberg und den Schwarzwald vor der Bise geschützt. Dieser Lage verdankt der Rebberg das milde Klima, das regelmässig beste Reifegrade ermöglicht. Der schwere Boden aus Opalinuston und stark verwittertem Muschelkalksediment ist sehr mineralisch. Hier reifen eine Vielzahl unterschiedlicher, zum Teil auch eigene Pinot Noir Klone. An dieser Lage prüft die Rebschule seit Generationen ihre Selektion.

Boden ohne Kalk

Schliesslich wollen es die Zofinger Weinfreunde genauer wissen und degustieren die Weine. Der Höll Pinot Noir 2018 ist der Staatswein des Jahres 2020. Der Wein überzeugt mit einem transparenten Rot, ausgeprägtem Himbeerbouquet in der Nase und im Gaumen mit Schmelz und Kraft. Die fruchtige Frische

und kernige Struktur verdankt der Wein offenbar der fruchtba-
ren Lössschicht dieser Lage. Dieser Boden enthält als einzige
Lage keinen Kalk und macht diesen Wein dadurch so einzigartig.

Der Sennhof Pinot Noir 2018 erfreut mit einer dunkleren Farbe,
einem fruchtigen, würzigen Bouquet und einer Fülle im Gau-
men mit einem speziellen 'Grip' im Abgang. Er ist ausgewo-
gen und anhaltend. Der gute 'Grip' im Abgang ist, gemäss
Andreas Meier, sein Erkennungszeichen.

Einzigartige Lage mit Opalinuston

Die mineral- und eisenhaltige Tonschicht aus Opalinuston und
stark verwittertem Muschelkalksediment verleiht dem 'Klos-
ter Sion' seine üppige runde Fülle, die immer über die Tan-
nine dominiert und im Alter für die trüffelartigen und auch an
Dörrzwetschgen erinnernden Aromen verantwortlich ist.

Die Weinfreunde verkosten den Kloster Sion Pinot Noir 2018,
der von Falstaff mit 93 Punkten ausgezeichnet wurde. Mit
einem satten Burgunderrot, einem Bouquet aus dunklen Früch-
ten mit pfeffriger Note und einer Dichte im Gaumen macht die-
ser Tropfen viel Freude. Seine Markenzeichen sind seine Kraft
und Geschmeidigkeit, die ihn bis in die Reife begleiten.

Auch der Kloster Sion Pinot Noir Réserve 2018 hat von Falstaff
93 Punkte erhalten. Er stammt aus einer Selektion der besten
Blauburgunderklone der Lage Kloster Sion. Wieder erfreuen ein
sattes Burgunderrot, Röstaromen wie Toast, Tabak und Cacao
nebst dunkler Beere Auge, Nase und Gaumen. Starke Gerbstoffe
und Säure zeugen von seiner Jugendlichkeit. Andreas Meier
weist auf sein Alterungspotenzial hin. So wird sich im Laufe der
Flaschenreife der Holzcharakter mehr und mehr mit der Frucht
des Weines und den Röstaromen verschmelzen. Gerbstoff
und Säure werden abgebaut und werden dem 'Réserve' dann
Geschmeidigkeit und Vielschichtigkeit verleihen.

Charaktervolle Lagenweine

Die Weine haben alle hervorragend gemundet und jeder

Lagenwein hat mit seinem eigenen Charakter überzeugt. Der Kloster Sion Pinot Noir Réserve spielt wohl in der obersten Liga der Burgunderweine mit. Seine Jahrgänge werden auch in der Schatzkammer der 'Mémoire des vins Suisses' gehütet. Dort werden von speziell erkorenen Schweizer Weinen jedes Jahr 60 Flaschen aufbewahrt, um mit den Jahren das Alterungspotential dieser Crus aufzeigen zu können.

Am Schluss beantwortet Andreas Meier noch eine Frage zu den Lagenweinen, nämlich die nach der besten Lage? «Die beste Lage gibt es gar nicht», meint er. «Es gibt nur die richtige Rebsorte für eine ganz bestimmte Lage.» Und genau hier liegt wohl das Geheimnis der Lagenweine begraben. *Theres Zimmermann*

Eichenrain ist nebst den Lagen Kloster Sion, Höll und Sennhof ein weiteres Terroir, das die Kellerei Zum Sternen von Andreas Meier bewirtschaftet.

la vie de l'anav

Aus dem Mittelmeerraum, aber weltweit verbreitet Grenache, Garnacha oder Cannonau

Die rote Rebsorte Grenache belegt weltweit 185'000 Hektar Fläche und liegt unter den Top Ten Sorten auf dem siebten Platz. Für die Diplomsommelière und Weinakademikerin Lidwina Weh ist das Grund genug, die Freiamter zehner aussagestarke Gewächse verkosten zu lassen und dabei erkennbare Unterschiede anzusprechen.

Die Pandemie fordert ein neues Konzept: Über dreissig Personen kommen am Mittag und fast fünfzig weitere Interessierte treffen sich an einladend gedeckten Vierertischen am Abend in der Linde Büttikon. Die Weine, das passend komponierte Menü und die Referentin bleiben unverändert und überzeugen beide Gruppen.

Tiefgründig hingeguckt

Soll die Rebsorte aus dem 16. Jahrhundert, in Sardinien unter dem Synonym Cannonau bekannt, den Sarden oder doch eher den Katalonen, die dieser Rebe Garnacha sagen, zugesprochen werden? Immerhin könnte die Tatsache, dass in Katalonien eine kleine Gemeinde als Ortsbezeichnung den Namen Garnacha trägt, ein Hinweis zur Spanischen Zugehörigkeit sein. Für die gleiche Rebsorte existieren 146 unterschiedliche Bezeichnungen. Auch dies ist ein Hinweis dafür, dass die Rebe in vielen unterschiedlichen Stilistiken daherkommt und in verschiedenen Klimata gedeihen kann.

99,7 Prozent aller Grenache-Trauben entfallen auf die zehn grössten Weinanbaugebiete Frankreich, Spanien, Italien, China, gefolgt von USA, Algerien, Australien, Marokko, Südafrika und Chile.

Der junge 2020er Rosado Vina Aliaga aus Navarra wird als Träne des Garnacha angesprochen. Der Lagrima zeigt eine typische Garnacha Facette und stammt aus sanft angepressten Trauben in rubinroter Farbe mit Aromen von roten Beeren. Er wird kühl im Glas zu den Häppchen vom Pata-Negra-Schinken, gegrillter Sepia und Thunfischpaste serviert.

Dezente Unterschiede

Zum Hackfleisch-Avocado-Fetasteak auf italienischem Grillgemüse passen die drei Mitteleuropäer im Glas. Der Cannonau Riserva 2018 von Sella & Mosca aus Alghero wirkt noch etwas sperrig und zeigt erdige Aromen. Im zweiten Glas gefällt die südfranzösische Cuvée von Saint Genis de Tanyères aus der Côtes Catalanes mit 60 Prozent Grenache und den typischen Partnern Syrah und Mourvèdre. Der dritte Begleiter kommt konzentrierter und vollmundiger daher. Es ist ein Atteca Old Vines 2017 von der Bodega Ateca aus Calatayud. Der reinsortige Garnacha wächst auf Schiefer mit viel Wärme auf 800 Metern über Meereshöhe.

Kleine Alkoholbomben

Als zweite Vorspeise serviert die Lindenküche ein Iberico Huftsteak mit Gremolata auf getostetem Dinkelbrot. Dazu passen die zwei hochwertigen Garnachas ausgezeichnet. Lidwina betont, dass für beide Weine Trauben alter Rebstöcke verwendet werden. Die Beeren haben wenig Fruchtfleisch und somit ist die Ertragsmenge kleiner, dafür intensiver im Ausdruck. Der Wein ist sehr dunkel und alkoholintensiv. Die Rede ist vom Veraton 2017 der Bodega Alto Moncayo aus Campo de Borja mit 15,5 Volumenprozent Alkohol, sowie dem Brega 2017 der Bodega Breca aus Calatayud mit 16,0 Volumenprozent Alkohol.

Die Winzer bezeichnen diese Weine als subtil, tief, dreidimensional und in der Reife überlegen. Das Potenzial darf abgewartet werden. Die Vielschichtigkeit und die Textur bringen das Klima zum Ausdruck. Beide Weine werden in Flaschen nach dem Burgunder Stil abgefüllt. Der Campo di Borja wächst auf Böden mit Kalk und Eisen, die Rebstöcke sind 30 bis 50 Jahre alt und der Wein reift 16 Monate in Barriques. Seine Farbe ist dunkel und er schmeckt rauchig, balsamig bis aussereuropäisch. Der Brega stammt von den ältesten Garnacha-Reben der Welt. Der Wein reift nach kurzer Standzeit an der Maische zehn Monate in Barriques und nochmals zehn Monate in 500 bis 600 Liter Fässern.

Der Kalbshohrücken als Hauptgang wird mit Kartoffel-Schmorgemüse an einem Calvadosjus aufgetragen. Dazu passen drei Klassiker aus dem Grenache-Repertoire. Es sind traditionelle Gewächse und gute Speisenbegleiter. Zum Terrasses 2017 von Winzer Alvaro Palacios meint die Referentin, dass Priorat Weine immer einen Grat auf der mittleren Zunge hätten. Mit anderen Worten spricht sie jene Winzer an, die der zerklüfteten Gebirgslandschaft Meter für Meter elegant geschwungene Weinterrassen abgerungen haben. Der Châ-

teuneuf du Pape 2018 vom Château de la Gardine führt die Verkostenden ins südliche Rhône-tal, in das Gebiet mit den vielen unterschiedlichen Rebsorten. Ein Châteauneuf du Pape darf mit Trauben von bis zu dreizehn verschiedenen Sorten komponiert werden und es müssen dabei nicht einmal alle roten Sorten sein.

Der erste Châteauneuf du Pape war ein Weisser

Das heute noch als Ruine erhaltene Châteauneuf überragt den gleichnamigen Ort und war im 14. Jahrhundert Sommersitz der Päpste. Der erste Châteauneuf du Pape, damals aus weissen Trauben gemacht, führt urkundlich ins Jahr 1519 zurück. Der Wein im dritten Glas gedeiht im McLaren Vale südlich von Adelaide in South Australia. Woodstock Wine Estate produziert den reinsortigen Grenache Octogenerian und verkostet wird der Jahrgang 2016. Der Name bezog sich früher auf die 80-jährigen Reben. Allerdings heisst der Wein schon länger so, während die Reben älter werden. Deshalb wird er heute 'die ewig 80-jährigen' genannt. Der Traubenmost bleibt acht Tage auf der Maische und der Wein reift im Edelstahl und später in grossen Fässern. Am besten trinkt sich dieser Wein zu einem feinen, zarten Essen.

Zum Abschluss ein Vin Doux Naturel

Der aus Maury in Okzitanien (nordwestlich von Perpignan) stammende Süsswein begleitet als Schlusslied das feine Schokolade-Dessert. Hochreife Grenache Trauben werden auf der Maische vergoren, dann mit Alkohol aufgespritzt und so stumm gemacht (Mutage). Die Reifung erfolgt zuerst während zwölf Monaten in 60 Liter Glasballons unter freiem Himmel, der Sonne, Wind und Wetter ausgesetzt. Erst nach Erduldung aller naturbedingten Strapazen kommt der Wein ins Holzfass zur Beruhigung. Auf Flaschen abgezogen wird nur nach Bedarf. Der Mas Amiel in dieser Verkostung trägt den Jahrgang 2016, was signalisiert, dass er dann abgefüllt wurde. Der schier endlos anhaltende Applaus galt der Linden-Küche, dem aufmerksamen Service-Team und der einfühlsam agierenden Weinexpertin Lidwina Weh.

Otto Sprenger

Referentin Lidwina Weh

Ami du Vin
8942 Oberrieden
078 654 66 81
www.anav.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'500
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Seite: 20
Fläche: 241'416 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81402917
Ausschnitt Seite: 9/10

Print

Vize-Präsident Bruno Schmid begrüsst die Gäste am Mittagsanlass

Ami du Vin
8942 Oberrieden
078 654 66 81
www.anav.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 3'500
Erscheinungsweise: 3x jährlich

Seite: 20
Fläche: 241'416 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81402917
Ausschnitt Seite: 10/10

Print

Mit der Verkostung an Vierertischen ist der Anlass Corona-kompatibel.

Nouvelle tendance

Escapade au pays des vins différents

Pour la première fois, un ensemble de vins nature suisses sont présentés à des dégustateurs. Tous les interdits en cave peuvent être bravés pour des résultats détonnants.

01 août 2021

Pour la première fois, l'Association suisse Vin nature vient de présenter une série de vins de ses producteurs à des dégustateurs professionnels, à l'Hôtel Schweizerhof, à Berne. Ce qui montre un intérêt grandissant des sommeliers de grands hôtels qui travaillent avec les producteurs sur des cuvées spéciales. Certaines propositions ressemblent à des vins plus classiquement stabilisés, comme le Chasselas 2020 de Catherine Cruchon sur la Côte, ou la première cuvée en 2020 du Pinot Noir d'Elodie Kuntzer, à Saint-Blaise. Voici ci-dessous des vins qui questionnent davantage la non-intervention en cave.

La face cachée d'Anne-Claire, Anne-Claire Schott, 2019 La face cachée d'Anne-Claire, version Sombre: rare qu'un vin propose un monde aussi singulier. Au début, le côté floral, le parfum de myrtille séduisent, autour de tanins délicats. Puis le côté rugueux arrive sur la fin de bouche avec de la complexité, de l'amertume et un final vanillé. On s'approche d'Anne-Claire Schott, vigneronne au-dessus du lac de Bienne, pour comprendre ce breuvage qui exhale sa différence. Elle sourit: «On trouve trois quarts de Gamaret et de Diolinoir, ce qui donne ce côté lourd, et je voulais le balancer avec une dimension cosmique, légère, alors j'y ai ajouté un quart de Gewurstraminer d'une autre région, celui de Catherine Cruchon, à la Côte.» Une fantaisie qui lui permet de commercialiser son vin uniquement sous le nom Vin Produit Suisse et pas avec une AOC du lac de Bienne. Dans le même esprit de douce insurrection, le millésime 2019 est indiqué en chiffres romains. Un vin élevé en barrique 12 mois, dont 50% en bois neuf. Elle en produit un petit lot de 900 bouteilles. Blanc Naturel, Adrian Hartmann, 2019 Autre révélation, le Blanc Naturel 2019 d'Adrian Hartmann, à Oberflachs, en Argovie, assemblage de Riesling Sylvaner et de Charmont (cépage issu de la fécondation du Chasselas par le pollen du Chardonnay) vinifié en orange. Patine jaune ambrée, magnifique nez, senteurs profondes de jasmin et de fleur d'oranger. La fluidité en bouche impressionne, il vogue. Simple et rayonnant, Adrian Hartmann ressemble à son vin. Il décrit sept mois de macération dans des anciennes amphores en argile, pas de pompage et 11 mois de barrique, cette vinification permet une oxydation. Il en produit 1200 bouteilles. Comme Tom Litwan, avec qui il échange beaucoup, Adrian Hartmann montre la vitalité de la jeune génération qui croit en la biodynamie en Suisse alémanique. Cinq millésimes de Champ Dury de Marie-Thérèse Chappaz (2014, 2015, 2017, 2018, 2020) Pour tout ceux qui pensent encore que les vins nature ne possèdent pas de capacité de garde, cette dégustation de l'assemblage Pinot Noir Gamay de la Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz vaut le détour. Sur 2014, on sent la trame un peu fatiguée, malgré un beau nez sauvage fumé et le témoignage d'une vinification maîtrisée donnant une sensation d'apaisement. Sur le millésime 2015, on admire surtout la souplesse en bouche, la tonicité et l'équilibre. Parfait à boire en 2021. Avec le 2017, le parfum de mûre se fait entêtant, on retrouve le côté croquant et instinctif. Le 2018 combine sauvagerie et contemplation. Alors que le 2020 penche vers le cassis, on y retrouve déjà une grande élégance. Traminer, nature rosé 2015, Christian Vessaz, Cru de l'Hôpital Ce cépage extrêmement aromatique, dont le vieillissement amène beaucoup de finesse sur la version traditionnelle dégustée à la Mémoire des Vins suisses, transporte en vin nature encore plus de surprise en bouche. On dirait une infusion, une eau de rose avec une dimension lactée, puis l'acidité vient réveiller le palais.

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 81410100
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites

image : Dominique Derisbourg

Für Sie degustiert: Weine vom Zürichsee, Teil 2

Die Keller-WG zu Meilen: Vier unter einem Dach

Vier Winzer keltern unter dem Dach von Weinbau Schwarzenbach in Meilen am Zürichsee. Der Traditionsbetrieb steht für Beständigkeit, präsentiert sich dank einem Generationenwechsel in neuem Kleid. Und am 31. Juli und 1. August öffnen die Weinkeller ihre Tore.

2021-07-29, Alain Kunz

Fünf Jahre ist es nun her, dass Alain Schwarzenbach zusammen mit seiner Partnerin Marilen Muff das traditionsreiche Gut in Meilen von seinen Eltern, der Legende Hermann «Stikel» und Cécile, übernommen hat. «Das macht uns mächtig stolz», gibt Marilen unverwunden zu, «dass wir solch ein renommiertes Gut weiterführen dürfen.» Dennoch sei einiges drunter- und drübergegangen. «Zumal das Weingut um zwei Hektaren gewachsen ist. Da mussten wir uns neu strukturieren.» Mittlerweile zählt der Betrieb neun Hektaren, aus denen 20 Weine entstehen.

Sanftes Redesign

Man habe sich in der Folge die relevanten Fragen gestellt: «Wer sind wir? Wohin wollen wir?» Aus den Antworten ergaben sich ein Redesign und eine neue Kommunikationsausrichtung, indem nun in einem eigenen Magazin über Neues von den Schwarzenbachs berichtet wird. Marilen, die aus der Region Luzern stammt, hat vor Jahren ihr Architekturstudium an den Nagel gehängt, um zuerst auf einer Alp zu arbeiten und dann eine Winzerinnenlehre zu beginnen. Das sanfte Redesign soll zum Ausdruck bringen, dass die Schwarzenbach-Weine allesamt reinsortig, klar strukturiert und fadengerade sind.

Immerhin sind Alain und Marilen Bewahrer von 300 Jahren Weingut-Tradition, davon über 100 Jahre im Familienbesitz der Schwarzenbachs.

Der Räuschling für die Mémoire des Vins Suisses

Die Schwarzenbachs sind alles andere als Eigenbrötler. Einerseits, weil viele mittlerweile renommierte Winzer wie Thierry Grosjean (Château d'Auvernier) oder Paolo Visini (Kopp von der Crone Visini) bei ihnen die Lehre gemacht haben. Noch heute starten Jahr für Jahr junge Weinfreaks die Winzerlehre in Meilen. Aber auch, weil sie die Keller-WG führen, einen Zusammenschluss von vier Winzereibetrieben, die ihre Weine allesamt in den modernen Keller-Räumlichkeiten der Schwarzenbachs keltern. Es sind dies die Betriebe von Diederik, Lüthi und Schnorf.

Ebenso wichtig ist den Schwarzenbachs eine Zürich übergreifende Promotion des Schweizer Weinbaus. So ist das Gut Mitglied der Mémoire des Vins Suisses, einer Vereinigung von Schweizer Spitzenwinzern, die zum Ziel hat aufzuzeigen, nicht nur welche grossartigen Weine unser Land hervorbringt, sondern auch wie langlebig sie sein können. Speziell der Räuschling. Mit dem Lagenwein Seehalden ist die Familie in der Vereinigung vertreten.

Im Grunde genommen ist sie die wichtigste Rebsorte der Schwarzenbachs: der Räuschling, einst als «Suurgörpsler» verachtet und verstossen. Von den Schwarzenbachs zu neuem Leben erweckt. Dass der Ruf nicht gut war, ist nachvollziehbar, wurde Räuschling doch vor hundert Jahren oft mit gerade mal 60 Öchslegraden und unfassbaren 12 Gramm Säure gekeltert. Da musste es einem den Nuggi rausbauen ...

Das Positive an dieser urtümlichen Art der Weinmache: Die Weine erwiesen sich als lagerfähig. So tauchten bei den Schwarzenbachs 1976 800 Flaschen der Jahrgänge 1895 bis 1917 auf. Ein Schatz von unbeschreiblichem Wert. Einige Weine aus grauer Vorzeit habe ich einst degustiert. Das Ergebnis finden sie hier. Stikel Schwarzenbach: «Das Alterungspotenzial ist in der Tat erstaunlich. Weil er von Natur aus eine hohe Säure und einen tiefen PH-Wert hat. Ich trinke den Räuschling, wenn er drei oder vier Jahre alt ist.»

Die Schwarzenbachs waren immer schon die Gralshüter des Räuschlings, der auch Zürirebbe genannt wird. Stikels

Vater Hermann III. war es, der Mitte der 60er-Jahre mit einer halben Hektare noch eine nennenswerte Menge Rebland mit Räuschling bepflanzte. Wofür er von den Winzerkollegen müde belächelt wurde. Zum Glück hielt er diesem Zustand des Ausgestossenseins stand ...

Heute erlebt Räuschling eine wunderbare Renaissance. Denn die Trauben ergeben einen einerseits zarten, andererseits schmelzigen Wein. Getragen von einer nie zu extremen Säure und Agrumenaromen. Man vermutet seine Herkunft in der Traminer-Familie, weil sein Blattwerk und die Eigenschaften der Walliser Sorte Heida ähnlich sind. Der Räuschling – der Name kommt übrigens nicht von Rausch – ist der Wein des Zürisees. 12 der schweizweit – und gleichzeitig weltweit! – 20 Hektaren liegen hier. Vermutet wird, dass Johann Wolfgang von Goethe 1775 in seinem Gedicht «Auf dem See» mit den Worten «Und im See bespiegelt – sich die reife Frucht » wohl den Räuschling gemeint hat.

Und einen keltern die Schwarzenbachs gemeinsam mit den Winzerkollegen Rico Lüthi und Monica Hasler Bürgi vom Weingut Rütihof. R3 heisst er. Speziell an diesem Wein: Bei der Gärung kommt die Spezialhefe 1895 zum Einsatz, die aus einem Räuschling aus diesem Jahr gewonnen wurde. Das Traubengut wird natürlich sorgfältig selektioniert und stammt von besten Meilener Lagen, die auf völlig unterschiedlichen Böden liegen. Eine Vertikale auf dem Zürichsee hat die Qualität und das Potenzial zu Langlebigkeit eindrücklich unter Beweis gestellt.

Im Grunde genommen ist sie die wichtigste Rebsorte der Schwarzenbachs: der Räuschling, einst als «Suurgörpsler » verachtet und verstossen. Von den Schwarzenbachs zu neuem Leben erweckt. Dass der Ruf nicht gut war, ist nachvollziehbar, wurde Räuschling doch vor hundert Jahren oft mit gerade mal 60 Öchslegraden und unfassbaren 12 Gramm Säure gekeltert. Da musste es einem den Nuggi raushauen ...

Das Positive an dieser urtümlichen Art der Weinmache: Die Weine erwiesen sich als lagerfähig. So tauchten bei den Schwarzenbachs 1976 800 Flaschen der Jahrgänge 1895 bis 1917 auf. Ein Schatz von unbeschreiblichem Wert. Einige Weine aus grauer Vorzeit habe ich einst degustiert. Das Ergebnis finden sie hier. Stikel Schwarzenbach: «Das Alterungspotenzial ist in der Tat erstaunlich. Weil er von Natur aus eine hohe Säure und einen tiefen PH-Wert hat. Ich trinke den Räuschling, wenn er drei oder vier Jahre alt ist.»

Die Schwarzenbach waren immer schon die Gralshüter des Räuschlings, der auch Zürirebe genannt wird. Stikels Vater Hermann III. war es, der Mitte der 60er-Jahre mit einer halben Hektare noch eine nennenswerte Menge Rebland mit Räuschling bepflanzte. Wofür er von den Winzerkollegen müde belächelt wurde. Zum Glück hielt er diesem Zustand des Ausgestossenseins stand ...

Heute erlebt Räuschling eine wunderbare Renaissance. Denn die Trauben ergeben einen einerseits zarten, andererseits schmelzigen Wein. Getragen von einer nie zu extremen Säure und Agrumenaromen. Man vermutet seine Herkunft in der Traminer-Familie, weil sein Blattwerk und die Eigenschaften der Walliser Sorte Heida ähnlich sind. Der Räuschling – der Name kommt übrigens nicht von Rausch – ist der Wein des Zürisees. 12 der schweizweit – und gleichzeitig weltweit! – 20 Hektaren liegen hier. Vermutet wird, dass Johann Wolfgang von Goethe 1775 in seinem Gedicht «Auf dem See» mit den Worten «Und im See bespiegelt – sich die reife Frucht » wohl den Räuschling gemeint hat.

Und einen keltern die Schwarzenbachs gemeinsam mit den Winzerkollegen Rico Lüthi und Monica Hasler Bürgi vom Weingut Rütihof. R3 heisst er. Speziell an diesem Wein: Bei der Gärung kommt die Spezialhefe 1895 zum Einsatz, die aus einem Räuschling aus diesem Jahr gewonnen wurde. Das Traubengut wird natürlich sorgfältig selektioniert und stammt von besten Meilener Lagen, die auf völlig unterschiedlichen Böden liegen. Eine Vertikale auf dem Zürichsee hat die Qualität und das Potenzial zu Langlebigkeit eindrücklich unter Beweis gestellt.

Nach den Schwarzenbachs also das zweite Mitglied des Keller-WG-Quartetts: Diederik Michel. Als Sohn holländischer Einwanderer konnte er in seinen ersten 25 Lebensjahren mit Wein nichts anfangen. Erst allmählich

entwickelte sich die Passion, die freilich durch das Aufwachsen in Freienbach SZ und Wilen TG genährt wurde. «Irgendwie müssen mich die Leutschenreben doch fasziniert haben», sagt Didi. Er studiert Önologie und weiss schon damals: Ich will eines Tages meinen eigenen Betrieb führen. Am 1. Januar 2014 ist es so weit: Didi kann den Künsbacher Rebberg von Wetli Weinbau pachten. Am 1. Mai eröffnen Didi und Patricia das Weingut, das mittlerweile 30'000 Flaschen pro Jahr auf den Markt bringt.

Nach den Schwarzenbachs also das zweite Mitglied des Keller-WG-Quartetts: Diederik Michel. Als Sohn holländischer Einwanderer konnte er in seinen ersten 25 Lebensjahren mit Wein nichts anfangen. Erst allmählich entwickelte sich die Passion, die freilich durch das Aufwachsen in Freienbach SZ und Wilen TG genährt wurde. «Irgendwie müssen mich die Leutschenreben doch fasziniert haben», sagt Didi. Er studiert Önologie und weiss schon damals: Ich will eines Tages meinen eigenen Betrieb führen. Am 1. Januar 2014 ist es so weit: Didi kann den Künsbacher Rebberg von Wetli Weinbau pachten. Am 1. Mai eröffnen Didi und Patricia das Weingut, das mittlerweile 30'000 Flaschen pro Jahr auf den Markt bringt.

Keller-WG die dritte: Der Familienname Schnorf ist seit über 600 Jahren eng mit dem Rebbau am Zürichsee und der Gemeinde Uetikon verbunden. So lässt sich ein Landkauf von 3600 m² Reben im «alten Gesek» bis ins Jahr 1402 zurückverfolgen. Heute ist der gelernte Landwirt Martin Schnorf der Hüter der 2,3 Hektaren umfassenden Rebanlagen. Überdies unterhält er den Breitehof, bewirtschaftet in biologischer Anbauweise sieben Hektaren Ackerkulturen und vermarktet die Weine.

(Die Weine von Schnorf gibts unter schnorf-weinbau.ch)

Keller-WG die dritte: Der Familienname Schnorf ist seit über 600 Jahren eng mit dem Rebbau am Zürichsee und der Gemeinde Uetikon verbunden. So lässt sich ein Landkauf von 3600 m² Reben im «alten Gesek» bis ins Jahr 1402 zurückverfolgen. Heute ist der gelernte Landwirt Martin Schnorf der Hüter der 2,3 Hektaren umfassenden Rebanlagen. Überdies unterhält er den Breitehof, bewirtschaftet in biologischer Anbauweise sieben Hektaren Ackerkulturen und vermarktet die Weine.

(Die Weine von Schnorf gibts unter schnorf-weinbau.ch)

Rico und Susan Lüthi aus Männedorf keltern seit 22 Jahren Trauben von den Stäfner Toplagen Ueriker Risi, Sternenhalde und Lattenberg sowie am Püntacher. Zwei Hektaren bewirtschaftet das Powerduo. Wenig, was Rico erlaubt, alle Arbeitsschritte in sorgfältiger Handarbeit auszuführen.

1998 brachten die Lüthi die ersten Weine auf den Markt. «Wir hatten damals das Glück, Reben im besten Alter zu pachten», erinnert sich Lüthi. Sein Credo: «Die Trauben so lange am Stock zu lassen, bis sie physiologisch reif sind. Denn ich will langlebige Weine mit viel Extraktion kreieren. Aber auch mit Frische und Struktur. Dafür vergiesse ich meine Schweißstropfen.» Die Passion Lüthi ist der Pinot noir. Über eine grosse Vertikale seines Barriqueweins habe ich vor ein paar Jahren berichtet. Die Story finden Sie hier.

Lüthi Weine habe ich länger nicht mehr verkostet, aber sein Weingut soll hier Erwähnung finden, weil es zur legendären Keller-WG gehört. Zur Auffrischung die Notiz zum 16er Pinot Noir Barrique: Schöne sortentypische Nase, Tannenharz, sehr frisch, Kraft, schlank, dicht, tief, perfekte Struktur, wunderbare Länge. Toll! Score: 17,5/20 (Den 16er gibts wie einige andere ältere Jahrgänge immer noch zu kaufen, als Magnum für 74 Franken. Der aktuelle Jahrgang 2019 kostet 30 Franken).

Rico und Susan Lüthi aus Männedorf keltern seit 22 Jahren Trauben von den Stäfner Toplagen Ueriker Risi, Sternenhalde und Lattenberg sowie am Püntacher. Zwei Hektaren bewirtschaftet das Powerduo. Wenig, was Rico erlaubt, alle Arbeitsschritte in sorgfältiger Handarbeit auszuführen.

1998 brachten die Lüthi die ersten Weine auf den Markt. «Wir hatten damals das Glück, Reben im besten Alter zu pachten», erinnert sich Lüthi. Sein Credo: «Die Trauben so lange am Stock zu lassen, bis sie physiologisch reif sind. Denn ich will langlebige Weine mit viel Extraktion kreieren. Aber auch mit Frische und Struktur. Dafür vergiesse ich meine Schweisstropfen.» Die Passion Lüthi ist der Pinot noir. Über eine grosse Vertikale seines Barriqueweins habe ich vor ein paar Jahren berichtet. Die Story finden Sie hier.

Lüthi Weine habe ich länger nicht mehr verkostet, aber sein Weingut soll hier Erwähnung finden, weil es zur legendären Keller-WG gehört. Zur Auffrischung die Notiz zum 16er Pinot Noir Barrique: Schöne sortentypische Nase, Tannenharz, sehr frisch, Kraft, schlank, dicht, tief, perfekte Struktur, wunderbare Länge. Toll! Score: 17,5/20 (Den 16er gibts wie einige andere ältere Jahrgänge immer noch zu kaufen, als Magnum für 74 Franken. Der aktuelle Jahrgang 2019 kostet 30 Franken).

Nun, direkt am Zürichsee liegt das weltberühmte Kloster Einsiedeln nicht. Doch es findet hier aus zwei Gründen Erwähnung: Zum einen, weil es im Mittelalter auch am Zürichsee vor allem Klöster Landbesitzer waren und damit auch Eigentümer der Reben. So die Fraumünsterabtei, die Propstei Grossmünster aus Zürich oder eben das Kloster Einsiedeln, das Ländereien in Pfäffikon, Erlenbach, Meilen, Männedorf, Uerikon und Stäfa besass. Also: Auch heute gibts da Relikte, wie der Rebberg Leutschen am oberen Zürichsee zwischen Pfäffikon und Wollerau in der Gemeinde Freienbach SZ. Dieser sieben Hektaren umfassende Rebberg ist seit 1562 im Besitz des Klosters und bildet das Kernstück dessen Weinbaus. Ein weiteres Hektar Rebland liegt auf der Insel Ufenau. Mit dem Neubau 1704 des 934 gegründeten Klosters wurde auch ein Weinkeller eingerichtet, der mittlerweile über topmoderne Einrichtungen verfügt.

(Die Weine der Klosterkellerei Einsiedeln gibts unter klosterkellerei.ch)

Nun, direkt am Zürichsee liegt das weltberühmte Kloster Einsiedeln nicht. Doch es findet hier aus zwei Gründen Erwähnung: Zum einen, weil es im Mittelalter auch am Zürichsee vor allem Klöster Landbesitzer waren und damit auch Eigentümer der Reben. So die Fraumünsterabtei, die Propstei Grossmünster aus Zürich oder eben das Kloster Einsiedeln, das Ländereien in Pfäffikon, Erlenbach, Meilen, Männedorf, Uerikon und Stäfa besass. Also: Auch heute gibts da Relikte, wie der Rebberg Leutschen am oberen Zürichsee zwischen Pfäffikon und Wollerau in der Gemeinde Freienbach SZ. Dieser sieben Hektaren umfassende Rebberg ist seit 1562 im Besitz des Klosters und bildet das Kernstück dessen Weinbaus. Ein weiteres Hektar Rebland liegt auf der Insel Ufenau. Mit dem Neubau 1704 des 934 gegründeten Klosters wurde auch ein Weinkeller eingerichtet, der mittlerweile über topmoderne Einrichtungen verfügt.

(Die Weine der Klosterkellerei Einsiedeln gibts unter klosterkellerei.ch)

Spannendes Projekt eines Winzers, eines Lebensmittelingenieurs, einer Marketing-Expertin und zwei Schlaun für die Geschäftsabwicklungen, wie sich die fünf guten Freunde nennen, die selber sagen, sie würden noch für das eine oder andere feine Tröpfchen verantwortlich zeichnen. Vorerst sind es drei Schäumern, hergestellt aus «ausschliesslich exklusivsten Zürichseeufer-Trauben».

Die Idee kam ihnen vor drei Jahren bei einer ... Zürichsee-Bootsfahrt. Der erste Jahrgang war der 18er, der längst ausgetrunken ist. Das Projekt bewegt sich zahlenmässig nach wie vor auf Garagen-Niveau, auch wenn es sich der 10'000er-Grenze nähert. Ganz speziell: Der Blanc de Blanc wird zu hundert Prozent aus Räuschling gekeltert, und zwar bei Spezialist Paul Gasser in Ellikon an der Thur und nach der Méthode traditionelle, die gleiche Methode wie beim Champagner. Oder darf man sagen: ZHampenoise ... Auf jeden Fall: Zürcherischer geht nicht! Hinter dem Projekt steht als federführender Fachmann übrigens Winzer Jannis Scheeder, der hauptberuflich beim Turmgut Erlenbach (siehe Zürichsee-Weinstory Teil 1) arbeitet. Speziell: Das Traubengut liegt nur ein halbes Jahr auf der Hefe. Bei Champagner sind mindestens 15 Monate vorgeschrieben. Doch das strebe man an, sagt Scheeder zu «Bellevue NZZ». Entdeckt habe ich den Wein blind. Im Profipanel der Fachzeitschrift «Vinum» zum Thema «Top-

Schaumweine aus der Schweiz». Meine Benotung für den Zürischum war eine der höchsten ...

Spannendes Projekt eines Winzers, eines Lebensmittelingenieurs, einer Marketing-Expertin und zwei Schlaunen für die Geschäftsabwicklungen, wie sich die fünf guten Freunde nennen, die selber sagen, sie würden noch für das eine oder andere feine Tröpfchen verantwortlich zeichnen. Vorerst sind es drei Schäumer, hergestellt aus «ausschliesslich exklusivsten Zürichseeufer-Trauben».

Die Idee kam ihnen vor drei Jahren bei einer ... Zürichsee-Bootsfahrt. Der erste Jahrgang war der 18er, der längst ausgetrunken ist. Das Projekt bewegt sich zahlenmässig nach wie vor auf Garagen-Niveau, auch wenn es sich der 10'000er-Grenze nähert. Ganz speziell: Der Blanc de Blanc wird zu hundert Prozent aus Räuschling gekeltert, und zwar bei Spezialist Paul Gasser in Ellikon an der Thur und nach der Méthode traditionelle, die gleiche Methode wie beim Champagner. Oder darf man sagen: ZHampenoise ... Auf jeden Fall: Zürcherischer geht nicht! Hinter dem Projekt steht als federführender Fachmann übrigens Winzer Jannis Scheeder, der hauptberuflich beim Turmgut Erlenbach (siehe Zürichsee-Weinstory Teil 1) arbeitet. Speziell: Das Traubengut liegt nur ein halbes Jahr auf der Hefe. Bei Champagner sind mindestens 15 Monate vorgeschrieben. Doch das strebe man an, sagt Scheeder zu «Bellevue NZZ». Entdeckt habe ich den Wein blind. Im Profipanel der Fachzeitschrift «Vinum» zum Thema «Top-Schaumweine aus der Schweiz». Meine Benotung für den Zürischum war eine der höchsten ...

Endlich, endlich! Am 31. Juli und 1. August ist es wieder soweit. Über 170 Deutschschweizer Winzerinnen und Winzer öffnen ihre Weinkeller für alle, die das regionale Schaffen in den heimischen Rebbergen und Produktionsräumen entdecken wollen. Und natürlich verkosten wollen, was die Winzer aus Zürich, Aargau, Schaffhausen und Co. zuletzt so in die Flaschen gebracht haben.

Traditionellerweise öffnen die Deutschschweizer Winzer ihre Kellertüren am 1. Mai und dem darauffolgenden Wochenende. Wegen Corona musste dieser beliebte Anlass verschoben werden. Das Jahr 2021 bietet die perfekte Gelegenheit die eigene Heimat etwas besser kennenzulernen! Wann sonst nimmt man sich schon richtig Zeit, die Region zu geniessen und etwas vertiefter zu erkunden? Womöglich das eigene Viertel, vielleicht die ganze Stadt, oder die über 170 Kellerbetriebe in der facettenreichen Deutschschweiz? Dafür braucht es Zeit und das Bewusstsein, dass das Gute oft näher liegt, als man glaubt. Welche Betriebe (wie hier Weinbau Ottiger mit dem malerischen Ausblick auf den Vierwaldstättersee und die tollen Häppchen von Starkoch HP Suter vom Kreuz in Emmen am Samstag) dabei sind, finden Sie hier: deutschschweiz.swisswine.ch/de/offene-weinkeller-2021.

Endlich, endlich! Am 31. Juli und 1. August ist es wieder soweit. Über 170 Deutschschweizer Winzerinnen und Winzer öffnen ihre Weinkeller für alle, die das regionale Schaffen in den heimischen Rebbergen und Produktionsräumen entdecken wollen. Und natürlich verkosten wollen, was die Winzer aus Zürich, Aargau, Schaffhausen und Co. zuletzt so in die Flaschen gebracht haben.

Traditionellerweise öffnen die Deutschschweizer Winzer ihre Kellertüren am 1. Mai und dem darauffolgenden Wochenende. Wegen Corona musste dieser beliebte Anlass verschoben werden. Das Jahr 2021 bietet die perfekte Gelegenheit die eigene Heimat etwas besser kennenzulernen! Wann sonst nimmt man sich schon richtig Zeit, die Region zu geniessen und etwas vertiefter zu erkunden? Womöglich das eigene Viertel, vielleicht die ganze Stadt, oder die über 170 Kellerbetriebe in der facettenreichen Deutschschweiz? Dafür braucht es Zeit und das Bewusstsein, dass das Gute oft näher liegt, als man glaubt. Welche Betriebe (wie hier Weinbau Ottiger mit dem malerischen Ausblick auf den Vierwaldstättersee und die tollen Häppchen von Starkoch HP Suter vom Kreuz in Emmen am Samstag) dabei sind, finden Sie hier: deutschschweiz.swisswine.ch/de/offene-weinkeller-2021.

Chianti-Bordeaux-Blend. Was ist denn das wieder fürn Quatsch?! Nun: Fast jedes Land hat seinen Bordeaux-Blend. Das geht so: Man nehme Cabernet sauvignon und Merlot, wahlweise auch Cabernet franc und ein bisschen Petit Verdot. Und addiere die landestypischste Rebsorte zum Blend. Voilà! In Südafrika Pinotage, in Chile Carmenère, in Argentinien Malbec, in Australien Shiraz und und und – und im Chianti Sangiovese! Allerdings hat das in dieser

Region ganz andere Bedeutung, wird doch mit dem Tignanello seit nun genau 50 Jahren ein ebensolcher Blend produziert, der mittlerweile zu den weltbesten Weinen zählt.

Villa Trasqua, ein Weingut, das noch im Babyalter ist, macht das auch. Villa Trasqua, das sind 54 Hektaren unter Reben von total 120 im Besitz der Zürcher Familie Hulsbergen, welche das Land im Jahr 2001 kaufte. Das ist bemerkenswert, denn das ist genau 1000 Jahre nach der erstmaligen Erwähnung von Trasqua, als die Contessa Ava das Land einem Benediktinerkloster vermacht. Sven und Barbara Hulsbergen sind übrigens auch Besitzer der Weinhandlung und des Weinguts Nüesch Weine in Balgach SG. Mit 54 Hektaren gehört Villa Trasqua in Castellina im Herzen des Chianti-Gebiets zu den Big Players der Chianti-Classico-Region. Und qualitativ? Nun, weder bei Parker noch Falstaff finden die Weine Anklang. In Vini d'Italia und Doctor Wine ist das Gut gar nicht erst vertreten. Warum eigentlich? Der Gran Selezione und der Trasgaia sind absolut top! Unverständlich ...

(Die Weine von Villa Trasqua gibts bei nuesch-weine.ch)

Chianti-Bordeaux-Blend. Was ist denn das wieder fürn Quatsch?! Nun: Fast jedes Land hat seinen Bordeaux-Blend. Das geht so: Man nehme Cabernet sauvignon und Merlot, wahlweise auch Cabernet franc und ein bisserl Petit Verdot. Und addiere die landestypischste Rebsorte zum Blend. Voilà! In Südafrika Pinotage, in Chile Carmenère, in Argentinien Malbec, in Australien Shiraz und und und – und im Chianti Sangiovese! Allerdings hat das in dieser Region ganz andere Bedeutung, wird doch mit dem Tignanello seit nun genau 50 Jahren ein ebensolcher Blend produziert, der mittlerweile zu den weltbesten Weinen zählt.

Villa Trasqua, ein Weingut, das noch im Babyalter ist, macht das auch. Villa Trasqua, das sind 54 Hektaren unter Reben von total 120 im Besitz der Zürcher Familie Hulsbergen, welche das Land im Jahr 2001 kaufte. Das ist bemerkenswert, denn das ist genau 1000 Jahre nach der erstmaligen Erwähnung von Trasqua, als die Contessa Ava das Land einem Benediktinerkloster vermacht. Sven und Barbara Hulsbergen sind übrigens auch Besitzer der Weinhandlung und des Weinguts Nüesch Weine in Balgach SG. Mit 54 Hektaren gehört Villa Trasqua in Castellina im Herzen des Chianti-Gebiets zu den Big Players der Chianti-Classico-Region. Und qualitativ? Nun, weder bei Parker noch Falstaff finden die Weine Anklang. In Vini d'Italia und Doctor Wine ist das Gut gar nicht erst vertreten. Warum eigentlich? Der Gran Selezione und der Trasgaia sind absolut top! Unverständlich ...

(Die Weine von Villa Trasqua gibts bei nuesch-weine.ch)

Alain Schwarzenbach und Marilen Muff sind die neue Generation bei den «Bossen» der Keller-WG.

Die Schwarzenbachs stehen für ganz viel Historie. Hier die Saftentnahme zur Oechslemessung 1936.

Das Haus der Schwarzenbachs an der Hauptstrasse in Meilen ZH, die es vom See trennt.

Am Wochenende öffnen auch die Schwarzenbachs wie über 170 Deutschschweizer Betriebe ihre Tore für durstige Gäste.

Noch mehr Geschichte, diesmal in Flaschenform, die älteste Flasche datiert von 1935.

Hier geht es gar bis 1895 zurück!

So sahen Weindiplome vor 110 Jahren aus: Hier jenes zweiter Klasse für das Rebgut Reblabe, wie der Betrieb früher hiess, für einen «guten» 1911er-Weisswein.

Lange Zeit war Hermann «Stikel» Schwarzenbach der Granmaestro des Betriebs. Jetzt tritt die Legende kürzer.

Faszinierend: Rebland mitten in superteurem Wohngebiet – auch das ist Meilen ZH.

Die neue Generation der Schwarzenbachs hat die Etiketten einem Redesign unterzogen.

Es ist aber recht sanft ausgefallen.

Und so fügt sich eine neue Generation Etiketten an die lange Design-Sammlung an.

Auch Cécile Schwarzenbach nimmt es nun ein bisschen gemütlicher.

Alain Schwarzenbach präsentiert das Etiketten-Redesign.

Wein und Kunst - eine ideale Verbindung!

Robert Tamarcaz versteht es, wenn immer möglich seinen Crus einen schönen Touch von Kunst mitzugeben.

2021-07-29, Text: Siméon Calame | Foto: Sedrik Nemeth

Das Weintheater. Wer mit Robert Tamarcaz redet, entdeckt sehr schnell, dass sich hinter seiner Passion für den Wein auch ein grosses Interesse für die schönen Künste wie Theater, Tanz und Musik verbirgt. Der Besitzer der Domaine des Muses in Sierre erzählt denn auch, dass er einzelne Weine sehr bewusst als Hommage an gewisse Kunstwerke kreiert. Beispiel gefällig? Die Linie «Muses» mit drei im Barrique vergorenen Weinen (eine weisse, eine rote und eine süsse Assemblage), die er den drei Musen des antiken Griechenland gewidmet hat. Regelmässig organisiert der Winzer am Fuss der Pintset-Hügel bei Granges auch das Festival des Muses, wo er seine Weine spielerisch wie in einem Theater präsentiert.

Pflegen statt ausreissen. Es war übrigens einzig der musische Name der Domaine, die Robert Tamarcaz dazu bewog, im Jahr 2002 den Betrieb seiner Eltern zu übernehmen. «Wenn er anders geheissen hätte, hätte ich ihn nicht gewollt», erklärt er. Der Walliser erlernte das Weinhandwerk in der Schweiz, bevor er dann in Neuseeland eine sehr moderne und technische Seite des Weinmachens entdeckte. Im Burgund dagegen begegnete er der grossen klassischen Tradition der französischen Weine. Zurück in Les Muses beschloss er dann, entgegen der damaligen Mode die Reben nicht auszureissen und zu verjüngen, sondern sie bis ins Alter zu pflegen. «Alte Reben bringen Stabilität und Regelmässigkeit in den Wein», präzisiert Tamarcaz, «das macht sie besonders, ich liebe dieses Etwas an Mehr».

Wichtige Auszeichnung von Parker. Der Fendant Vieilles Vignes ist einer der Lieblinge des Winzers. Er sei fein, fruchtig und könne gut und gerne einige Jahre lagern. Doch auch die anderen Weine von Tamarcaz erringen Erfolge. 2012 gehörte die Domaine des Muses sogar zu den 16 Gütern, welche von Robert Parker mit dem «Coup de Coeur mondial» ausgezeichnet wurden - eine Auszeichnung auf Weltniveau. «Das war für uns natürlich äusserst erfreulich», sagt der Kunstbegeisterte, «vor allem aber stärkt eine solche Ernennung das Gefühl, man mache es richtig». Wäre ein ähnlicher Erfolg auch in der Welt des Theaters möglich? Warten wir mit der Antwort die nächsten Monate oder Jahre ab, bis Robert Tamarcaz sein erstes Stück fertiggeschrieben hat...

Das liegt im Keller: Weiss: Fendant, Fendant Vieilles Vignes, Humagne blanche, Heida, Petite Arvine, Malvoisie, Dôle blanche, Johannisberg, Chardonnay, Chardonnay Réserve, Marsanne Réserve, Muscat flétri, Euterpe (Petite Arvine et Humagne blanche), Polymnie (Grain Noble confidentiel). Rosé: Rosé de gamay. Rot: Gamay, Pinot noir, Pinot noir réserve, Slot Cyrano.

Coup de Coeur: Der Fendant, «ein wahrer Spiegel des Terroirs!»

Das passt zusammen: Walliser Bergkäse mit einem Glas Humagne blanche (Sélection Mémoire des Vins Suisse)

Drei GaultMillau-Chefs mit Weinen der Domaine des Muses: Philippe Chevrier in der Domaine de Châteaueux in Satigny (19 Punkte), Grégoire Antonin im Nouvo Bourg in Saillon (16 Punkte) und Didier de Courten in der Brasserie

du Terminus in Sierre (15 Punkte).

>> www.domainedesmuses.ch

À Sierre, l'excellence de Robert Tamarcaz

À Sierre, dès que l'occasion se présente, Robert Tamarcaz apporte une touche artistique à ses crus...

2021-07-29, Texte: Siméon Calame / Photo: Sedrik Nemeth

Théâtre vinicole. Discuter avec Robert Tamarcaz, c'est découvrir que derrière sa passion pour son métier d'œnologue se cache aussi un intérêt certain pour le théâtre, la danse et la musique. Le propriétaire du domaine des Muses à Sierre précise que certaines cuvées sont même élaborées en hommage à des œuvres artistiques! Un exemple? Ses Muses: trois vins élevés en barriques (des assemblages de blancs, rouges et liquoreux) dédiés aux trois muses de la Grèce antique. Régulièrement, le vigneron organise un «Festival des Muses» au pied des collines de Pintset, à Granges. Le principe? Présenter ces vins de manière ludique et les déguster dans une ambiance théâtrale.

On n'arrache pas! C'est d'ailleurs le nom du domaine qui a poussé Robert Tamarcaz à le reprendre des mains de ses parents en 2002. «Je ne l'aurais pas repris s'il s'était appelé autrement!», explique Robert. Le Valaisan a donc débuté ses expériences viti-vinicoles en Suisse, avant de partir en Nouvelle-Zélande découvrir un côté très technique et moderne, puis en Bourgogne, où il a rencontré la grande tradition des vins français. En revenant aux Muses, il a choisi de laisser les vignes en place et de ne pas les arracher, comme il était d'usage à l'époque. «Les vieilles vignes procurent de la stabilité et de la régularité au vin, précise Robert Tamarcaz. Ça sort de l'ordinaire et j'aime beaucoup cette touche en plus!»

Coup de cœur Parker. Le fendant Vieilles Vignes, justement, est un des coups de cœur de l'œnologue-vigneron: fin, fruité et légèrement pétillant, il se garde volontiers quelques années. Plus largement, l'ensemble des vins de Robert Tamarcaz furent couronnés de succès. C'était en 2012, lorsque le Domaine des Muses fut l'un des seize coups de cœur mondiaux du guide Parker, une référence au niveau mondial. «C'était évidemment une grande joie de recevoir cette nouvelle, raconte le féru d'art, mais surtout, ça permet de prendre confiance en ce que l'on fait.» Aura-t-il le même succès au théâtre? Réponse dans quelques mois ou années, lorsque Robert finira de mettre sur pied sa première pièce...

En cave:

Blanc: fendant, fendant Vieilles Vignes, humagne blanche, heida, petite arvine, malvoisie, dôle blanche, johannisberg, chardonnay, chardonnay Réserve, marsanne Réserve, muscat flétri, Euterpe (petite arvine et humagne blanche), Polymnie (Grain Noble confidentiel)

Rouge: gamay, pinot noir, pinot noir Réserve, syrah, syrah Réserve, dôle, humagne rouge, cornalin, Terpsichore (cornalin et humagne), merlot Cyrano

Rosé: rosé de gamay,

Coup de cœur: Le fendant, «véritable miroir du terroir!»

Accord mets-vin: Un plateau de fromages d'alpage du Valais avec un verre d'humagne blanche (Sélection Mémoire des Vins Suisses)

Trois chefs GaultMillau qui servent des vins du Domaine des Muses: Philippe Chevrier au Domaine de Châteauvieux à Satigny (19/20), Grégoire Antonin au Nouvo Bourg à Saillon (16/20) et Didier de Courten à la Brasserie du Terminus à Sierre (15/20).

>> www.domainedesmuses.ch