




Medienspiegel




04.09.2023

Avenue ID: 1904
Artikel: 6
Folgeseiten: 12

Print

-  02.09.2023 Finanz und Wirtschaft
Immer mehr Schweizer Weine leben länger 01
-  01.09.2023 Hotelière
Beste Weinkarten der Schweiz 2023 - Bibeln für den Weingenuß 02
-  31.08.2023 Gastro Journal
Sind die Winzer mit einem blauen Auge davongekommen? 09

News Websites

-  01.09.2023 fuw.ch / Finanz und Wirtschaft Online
Immer mehr Schweizer Weine leben länger 11
-  25.08.2023 thomasvino.ch / Thomas vino
Grand Prix du Vin Suisse 2023 — Près de cent vins nominés ! 13
-  22.08.2023 blick.ch / Blick Online
Bio und Brut im Merlot-Land 15



Immer mehr Schweizer Weine leben länger

Das jährliche Stelldichein der besten Schweizer Winzer hat weniger Besucher angezogen, aber qualitativ überzeugt. Die meisten der 140 Produzenten haben am Swiss Wine Tasting im Kunsthaus Zürich ihre Weissen des hochgelobten 2022er-Jahrgangs präsentiert. Bei den roten, meist fassgereiften Weinen, waren mehr frühere Jahrgänge präsent.

Der Besuchereinbruch um die Hälfte auf rund 1000 ist erstaunlich, auch wenn die grosse Degustation am Montag erstmals seit Ausbruch der Pandemie wieder etwas gekostet hat (40 Fr. mit vorheriger Online-Registrierung). Denn Schweizer Wein liegt im Trend und hat an Renomee hinzugewonnen.

Um die Qualität zu demonstrieren, zeichnet die separate Organisation Mémoire des Vins Suisses mit dem Swiss Vintage Award zehnjährige Weine aus und bietet sie zur Degustation an. Martin Donatsch hat zudem eine vollständige Vertikale seines Completers über zwanzig Jahre vorgestellt. Der Bündner Winzer wird inzwischen auf dieselbe Stufe wie die international renommierten Martha und Daniel Gantenbein gehoben. Die weisse Bündner Traubensorte Completer wäre fast ausgestorben und ist heute mit schweizweit 10,7 Hektaren Anbaufläche noch eine absolute Rarität. Das Produkt von Donatsch dürfte neben einem fantastischen Trinkerlebnis also auch ein gutes Investment sein. Die Vertikale hat neben dem Alterungspotenzial verdeutlicht, wie Martin Donatsch die Traube immer besser kennengelernt hat, wie er selbst sagt.

An den Vintage Awards, bei denen heuer die 2013er von einer Fachjury getestet wurden, haben bereits 94 Weine den hohen An-

sprüchen an Farbe, Nase, Gaumen und Abgang genügt. Bei den 2012ern waren es erst sieben Tropfen. Für den Agraringenieur und Weinberater Hans Bättig, der der Jury angehört, zeigt die steigende Zahl, dass das qualitativ höchste Segment der Schweizer Weine immer breiter wird. «Vor etwas mehr als zwanzig Jahren hat es erst wenige prägende Winzer gegeben, Mémoire des Vins Suisses hat rund 30 Betriebe berücksichtigt», sagt Bättig.

Der Verein legt in Zusammenarbeit mit den Winzern von ausgewählten Weinen

mit Potenzial von jedem Jahrgang 60 Flaschen auf die Seite. Jahre später sollen sie zeigen, dass Schweizer Wein, der lange als kurzlebiges Produkt galt, problemlos altern kann. Zehn Jahre Haltbarkeit bezeichnet Bättig als «Schallmauer» für gehobenen Qualitätswein.

Heute sammelt Mémoire des Vins Suisses 58 Weine aus allen Regionen, weisse und rote. Die Jury ist zurückhaltend mit der Aufnahme neuer Gewächse. Gemäss Bättig ist die Spitze der Schweizer Top-Produzenten schon breiter. «Mindestens 100 der 140 Winzer, die am Grand Tasting teilnehmen, können als Spitzenproduzenten bezeichnet werden, auch im internationalen Vergleich», sagt der Weinfachmann.

Im Top-Segment seien die Schweizer Weine mit Preisen, die in der Regel bei rund 40 Fr. beginnen und vereinzelt auch 100 Fr. und mehr erreichen können, konkurrenzfähig. «Wir müssten nun im mittleren Bereich noch besser werden», sagt Bättig. Dort «kippt» das Preis-Leistungs-Verhältnis oft noch zuungunsten des Schweizer Weins.

Er hofft, dass das Know-how, das die Winzer mit ihren Spitzenprodukten erwerben, vermehrt auch der zweiten und dritten Qualitätsstufe zugutekommt. Viele Produzenten bieten diese neben ihrem Top-Wein ohnehin an, beispielsweise drei unterschiedliche Pinot Noirs. Seit der Liberalisierung des Weinmarktes Ende 1980er-, Anfang 1990er-Jahre hat im Schweizer Rebbau nicht nur eine Qualitätsoffensive, sondern auch eine Sortenexplosion stattgefunden. «Die Entwicklung in Richtung eines breiteren und qualitativ besseren Angebots dürfte noch weiter gehen», prognostiziert Bättig.

Einige zehnjährige Weine haben am Vintage Award bereits zusätzliches Potenzial angedeutet. Insbesondere Tessiner Merlots wie der Sassi Grossi von Gialdi Vini, Montagna Magica (Huber Vini) oder Balin (Kopp von der Crone/Visini), aber auch Pinots wie der Auvernier Pinot Noir von Domaine de la Maison Carrée oder der Gian-Battista (von Tschärner) haben noch jugendliche Kraft versprüht. Sie könnten fünf bis zehn weitere Jahre Freude bereiten. *Rupen Boyadjian*



SOMMELIERVERBAND SCHWEIZ SVS

OFFIZIELLE VERBANDSMITTEILUNGEN



Beste Weinkarten der Schweiz 2023 – Bibeln für den Weingenuss

Bereits zum siebten Mal haben sich der Sommelierverband Deutschschweiz SVS/ASSP und die Zeitschrift «Vinum» auf die Suche nach der besten Weinkarte der Schweiz gemacht.

Die Vielfalt der eingereichten Weinkarten war sehr gross. Ganz besonders an der Spitze war die Luft dünn, um erfolgreich zu sein. Vorhang auf für die besten Weinkarten der Schweiz.

Bruno-Thomas Eltschinger, Nicole Harreisser

Noch nie haben so viele Restaurants am Swiss Wine List Award teilgenommen wie in diesem Jahr, und rund ein Drittel der Betriebe war zum ersten Mal dabei. In der Spitze war das Feld sehr dicht, vor allem in der Kategorie Gourmet & Sterne. Manche Punkte in der Bewertung wurden wegen formaler Unachtsamkeiten wie einem fehlenden Inhaltsverzeichnis oder fehlender Ursprungsbezeichnungen verschenkt. Das Angebot an alkoholfreien Getränken ist noch überschaubar, auch das Angebot von Naturweinen ist begrenzt. Aber das Niveau der eingesandten Karten ist erneut gestiegen.

Sommeliers Best Swiss Wine List Award 2023

Der Gewinner: Radius by Stefan Beer, Interlaken
Selten war sich die Jury des Swiss Wine List Awards so einig und vergab einstimmig eine solch hohe Bewertung.

Das Ende 2022 eröffnete Restaurant «Radius by Stefan Beer» folgt der Philosophie «Vo hie» mit Produkten aus einem Umkreis von maximal 50 Kilometern. Auch Head-Sommelier Torsten Noack setzt auf Regionalität und Nachhaltigkeit mit einer Auswahl von mehr als 220 Schweizer Weinen, deren Fokus auf den Regionen Thunersee und Bielersee liegt. Seine Weinkarte wartet darüber hinaus mit weiteren hochkarätigen Weinen aus 15 Ländern und einer exklusiven alkoholfreien Getränkeauswahl auf.

Gourmet & Sterne

1. Platz: Cheval Blanc, Hotel Trois Rois, Basel

Feinster Genuss: In einem Drei-Sterne-Restaurant der Schweiz erwartet man in Sachen Wein exzellenten Genuss. Christoph Kokemoor, der 2022 mit dem «World's Best Sommelier Les Grandes Tables du Monde Award» geehrt wurde, ist seit vielen Jahren dafür verantwortlich. Die Weinbegleitung setzt sich aus bis zu 20 ausgewählten, hochkarätigen Weinen zu-

sammen, die die Aromen des Menüs von Chef Peter Knogl vortrefflich in Szene setzen. Christoph Koke-moor setzt seine ganze Leidenschaft ein und gibt seine Begeisterung für Wein an seine Gäste weiter. Die Karte: 1150 Weinpositionen, 20 offene Weine, 320 Schweizer Weine, 12 Weinländer.

2. Platz: Gasthaus zum Gupf, Rehetobel

Nahezu legendär ist der Weinkeller im Gasthaus zum Gupf. Er beherbergt eine einzigartige Sammlung von mehr als 33 000 Flaschen und 3000 Weinen. Ein Highlight ist der Besuch des mächtigen Gewölbes, das den Grossflaschenkeller beherbergt. Chef-Sommelier Stefan Schachner und sein Team kreieren für ihre Gäste ein unvergessliches Weinerlebnis mit hochkarätiger Küche.

3. Platz: Pavillon, Baur au Lac, Zürich

Den Bogen zwischen einzigartiger Küche und dem begleitenden Genuss im Glas zu spannen und beidem gerecht zu werden, erfordert viel Fingerspitzengefühl und Wissen. Marc Almert, Chef-Sommelier, weiss genau diese zwei Pole zu verbinden, um den Gästen des Hauses unvergessliche kulinarische Erlebnisse zu bereiten. Die Weinkarte umfasst derzeit rund 700 Weine, die immer wieder getauscht und ergänzt werden.

Gehobene Küche & Fine Dining

1. Platz: Radius by Stefan Beer, Interlaken

Regional im Fokus: Head-Sommelier Torsten Noack im «Victoria-Jungfrau» hat mit seiner Weinkarte, die seine grosse Weinleidenschaft widerspiegelt, eine echte Bibel des Weingenusses zusammengestellt. Beeindruckend ist die Übersichtlichkeit der Weinkarte. Das regionale Menü-Konzept «Vo hie» von Stefan Beer setzt Torsten Noack auch in der Weinbegleitung um und serviert zu jedem Gang einen Wein aus dem Kanton Bern. Die separat aufgeführten Naturweine aus der Schweiz und die alkoholfreie Getränkebegleitung werden mit einigen Stichwörtern

vorgestellt. Die Karte: 912 Weinpositionen, 56 offene Weine, 221 Schweizer Weine, 16 Weinländer.

2. Platz: Brasserie Ritzcoffier, Obbürgen

Eine Institution im Bürgenstock Resort ist die Brasserie Ritzcoffier, die sich wie der Namensgeber Auguste Escoffier dem Genuss verschrieben hat. Französische Klassiker werden im Stil einer Grande Brasserie mit dem Bürgenstock-eigenen Twist serviert. Head-Sommelier Matteo Rimoldi hat in der abwechslungsreichen Weinkarte mehr als 1300 Positionen versammelt, um für jeden Gast das passende Glas zu servieren.

3. Platz: The Restaurant, Andermatt

Im «The Restaurant» im «The Chedi» treffen erstklassige asiatische und europäische Küche aufeinander. Alle Gerichte werden in einer der vier offenen Atelierküchen direkt vor den Gästen zubereitet. So vielfältig und exzellent das Speisenangebot ist, so ist es auch die umfangreiche Weinkarte, die neben dem grossartigen Angebot an Schweizer Weinen auch mit einer umfassenden Auswahl internationaler Crus aufwartet.

Gutbürgerliche Küche & Casual Dining

1. Platz: Landhotel Hirschen, Erlinsbach

Geliebter Genuss: Seit vielen Jahren ist die Weinkarte des Landhotels Hirschen von Albi und Silvana von Felten ein fester Bestandteil des Swiss Wine List Awards. In diesem Jahr konnte sie ganz besonders mit ihrem Konzept und der Klarheit überzeugen. Auf jeder Seite spürt man die Leidenschaft der herzlichen Gastgeber für Wein. Seit Frühjahr 2023 sind sie mit ihrem Restaurant Zeitgeist Partner der Mémoire des Vins Suisses. Die Karte: 680 Weinpositionen, 15 offene Weine, 313 Schweizer Weine, 8 Weinländer.

2. Platz: Stüvetta Hotel Chesa Randolina, Sils Baselgia

In dritter Generation führt Tomas Courtin das «Chesa Randolina» am Ufer des Silsersees. Seine Passion für Wein ist in der abwechslungsreichen Weinkarte offensichtlich. Die Gäste können aus einem grossen



Angebot eigenständiger Weine wählen. Der Fokus liegt auf Schweizer Weinen, die wie die Küche des Hauses den Bezug zur Regionalität zeigen. Gern führt er seine Gäste auch durch den Weinkeller.

3. Platz: Hotel Laaxerhof, Laax-Murschetg

Seit vielen Jahren gehört die Weinkarte des «Laaxerhofs» zu den Teilnehmern des Swiss Wine List Awards. In diesem Jahr konnte Flurina von Pelt mit ihrer Weinkarte erneut den dritten Platz erreichen. Mittlerweile ist das Weinangebot auf mehr als 700 ausgewählte Tropfen angewachsen. Der Weinkeller La Trocla, rätoromanisch für «Die Traube», ist der perfekte Lagerort und auch ein ungezwungener Rahmen für Apéros und lockere Abende.

Design- & Szenelokal

1. Platz: Spices Kitchen Terrace, Obbürgen

Offene Küche: Allein der Ausblick des «Spices Kitchen Terrace» lässt einen staunen. Aber auch im Restaurant gibt es viel zu sehen, denn die Küche ist offen gestaltet und die Gerichte werden live vor den Augen der Gäste zubereitet. Matteo Rimoldi, Head-Sommelier, hat das klassische Weinangebot für Liebhaber der authentischen Speisen aus Fernost durch diversen Sake ergänzt, zusätzlich finden sich fernöstliche Bierkreationen, asiatische Spirituosen und neben eigens kreierten Cocktails auch alkoholfreie Cocktails auf der Karte des «Spices». Die Karte: 1330 Weinpositionen (inkl. Sake), 14 offene Weine und 5 Sake, 138 Schweizer Weine, 22 Weinländer.

2. Platz: Fischerstübli, Bern

Das «Fischerstübli» in der Matte Bern verwöhnt seine Gäste mit kulinarischem Genuss rund um die Welt, interpretiert mit lokalen, wenn möglich in biologischer Qualität verfügbaren Zutaten. Mit viel Herzblut haben Lea Steinmann und Sébastien Arnoux ein Kleinod in einer mehr als 400 Jahre alten Wirtschaft im ehemaligen Hafenviertel Berns geschaffen. Die kleine, aber feine Weinkarte ist sehr ansprechend gestaltet.

3. Platz: Smith and de Luma, Zürich

Wenn ein Weinhandel, der gerade sein Jubiläum mit einem rauschenden Fest gefeiert hat, und ein Spezialist für hochwertiges Fleisch, Luma Delikatessen, sich zusammenschließen, dann lassen die Speise- und auch die Weinkarte nichts zu wünschen übrig. Im Sommer sitzt man nicht nur zum Apéro auf der Terrasse inmitten des Zürcher Trendviertels. Aber auch für alkoholfreie Alternativen im Glas sowie für vegetarischen oder veganen Genuss ist gesorgt.

Sonderpreise – Swiss Wine List

Winner Sommeliers Best

Ein Herz für Genuss – «Radius by Stefan Beer», Interlaken: Keine der eingereichten Karten konnte in diesem Jahr die Jury so sehr überzeugen wie die Karte des «Radius». Im Fine-Dining-Restaurant des «Victoria-Jungfrau» hat Sommelier Torsten Noack ein abwechslungsreiches Weinangebot zusammengestellt, das in allen Facetten begeistert, falls die Gäste nicht der abgestimmten Empfehlung zum Menü mit Kreszenzen aus dem Umland folgen möchten.

Die Fachjury

Bruno-Thomas Eltschinger,

Juryvorsitzender, Ehrenpräsident
Sommelierversband Schweiz ASSP;

Irene Aerni, Diplom-Sommelière

SFS/ASSP; Aurélien Blanc,

Präsident Sommeliersverband

Deutschschweiz SVS; Roswitha

Ebner, Diplom-Sommelière SFS/

ASSP; Roland Eble, Diplom-

Sommelier SFS/ASSP; Conrad

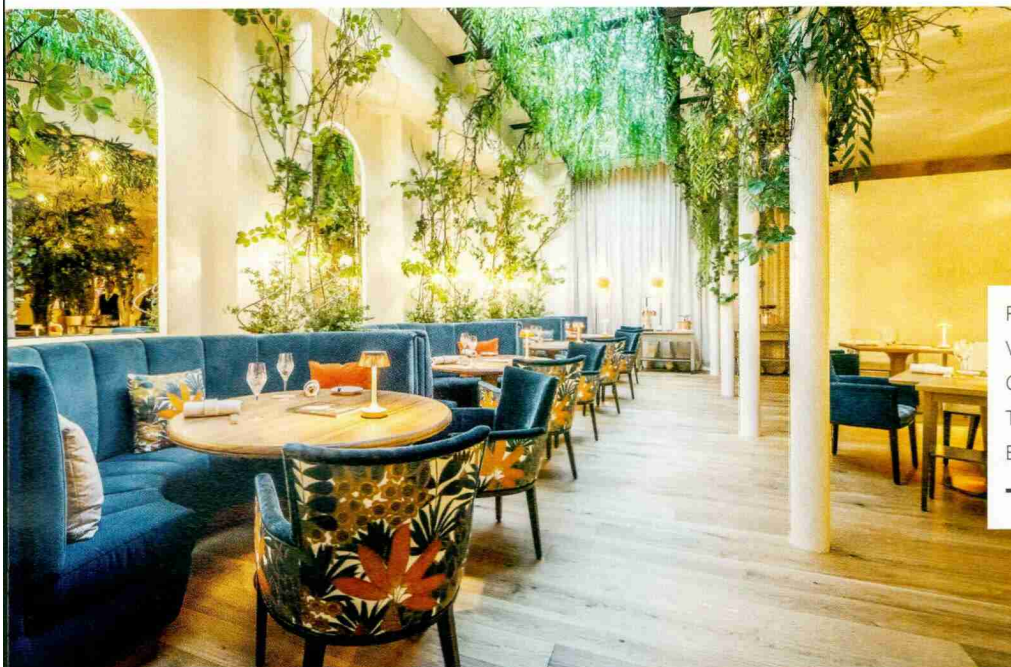
Fischer, eidgenössisch diplomierter

Maître d'Hôtel; Elio Frapolli,

Diplom-Sommelier SFS/ASSP; Ruth



Knöpfel, Head of Career Services,
César Ritz Colleges Switzerland;
Reto Künzi, Sommelier mit Eidg.
FA; **Sandor Meszaros**, Sommelier
SFS/ASSP; **Luisa Minikus**, Diplom-
Sommelière; **Anita Römer**, Diplom-
Sommelière ASSP; **Nicole Rutz**,
Diplom-Sommelière SFS/ASSP;
Eva Salamin, Sommelière mit Eidg.
FA, Diplom-Sommelière SFS/ASSP;
Jasmin Schmid, Projektleiterin
Swiss Wine Promotion; **Cédric
Schüepf**, Diplom-Sommelier SFS/
ASSP; **Marco Streit**, Maître de
Cabine, Swiss International Air
Lines; **Anna Valli**, Präsidentin
Sommelierversand Tessin ASSP;
Thomas Vaterlaus, Chefredakteur
«Vinum»



Radius by Stefan Beer im
Victoria-Jungfrau Interlaken,
Gesamtsieg für Sommelier
Torsten Noack «Sommeliers
Best» & 1. Platz gehobene Küche.

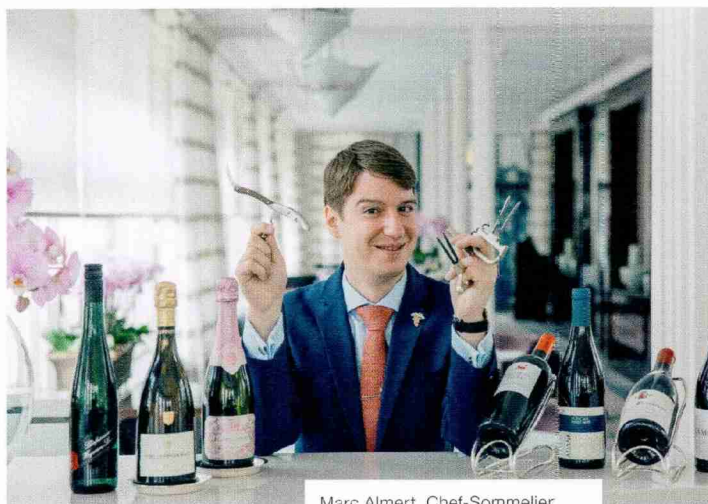


SOMMELIERVERBAND SCHWEIZ SVS OFFIZIELLE VERBANDSMITTEILUNGEN



Swiss Wine List Award 2023 in Zahlen

- 224 Weinkarten insgesamt
- 21 Weinkarten mit «GOLD» bewertet
- 100 Weinkarten mit «SILBER» bewertet
- 96 Weinkarten mit «BRONZE» bewertet



Marc Almert, Chef-Sommelier & Weltmeister der Sommeliers im «Pavillon» im Baur au Lac Zürich, 3. Platz Gourmet & Sterne.



SOMMELIERVERBAND SCHWEIZ SVS

OFFIZIELLE VERBANDSMITTEILUNGEN



Cheval Blanc im «Les Trois Rois»
Basel, 1. Platz «Gourmet & Sterne»
für Sommelier Christoph Kokemoor.

Winner Ueli-Prager-Preis

Grafisch – Alpine Gourmet Prato Borni & Lusi Winebar, Zermatt: Ein völlig neues Konzept ist Teil des hervorragenden Weinangebots des «Zermatterhofs» von Sommelier Peter Zimmermann. In der Lusi Winebar werden die offen angebotenen Weine in einem Weinkoordinatensystem auf ansprechende und spannende Weise dargestellt. Getrennt nach Weiss-/Roséweinen und Rotweinen gibt die Darstellung anhand der Aromen und der Struktur der Weine den Gästen eine unterhaltsame Art der Auswahl ihres Lieblingsweines.

Winner Best Sparkling

Museum des Weines – Park Hotel Vitznau, Vitznau: In den sechs Weinkellern des Park Hotel Vitznau, die die Besucher allein beim Anblick in Erstaunen geraten lassen, schlummern unzählige Weinraritäten. Insgesamt über 4500 verschiedene Weine und mehr als

325 000 Flaschen werden in perfektem Klima gelagert und vereinen vier Jahrhundert Weingeschichte. Kellermeister Sven Uzat und die Sommeliers Sebastian Lübbert, Marius Müller und Torsten Marmé können vor allem bei den Schaumweinen, besonders bei den Champagnern, aus dem Vollen schöpfen, mit teils grosser Jahrgangstiefe der einzelnen Etiketten.

Winner Newcomer

Von Null auf Hundert – «Colonnade» im Mandarin Oriental Palace, Luzern: Erst seit kurzem eröffnet, ist das «Colonnade» eine Bereicherung für die kulinarische Szene Luzerns. In der Küche hält der aus Israel stammende Executive Chef Gilad Peled die Zügel in der Hand. Chef-Sommelier Moritz Dresing, der sein Handwerk auch im «Chedi» in Andermatt verfeinern konnte, hat in der Weinkarte Herausragendes wie auch Überraschendes versammelt – eine vielfältige Champagnerauswahl, Rotweine und eine tolle Sake-



auswahl. Er selbst begeistert seine Gäste mit einer hervorragenden Beratung. Chapeau für diesen Newcomer!

Winner Fokus

Tu Felix Austria – Chasa Montana, Samnaun: Die exzellente Küche des Fünf-Sterne-S-Hotels Relais & Châteaux Chasa Montana steht seit Ende Dezember 2022 unter der Ägide des Sternekochs Bernd Fabian und seines Teams. Die Weinkarte unterstützt die besondere Lage von Samnaun am Ländereck zwischen der Schweiz, Tirol und Italien. Sie ist ein Spiegelbild der Passion für Wein von Direktor Daniel Eisner und Sommelier Thomas Monsberger. Als gebürtige Österreicher widmen sie den Weinen ihrer Heimat ein besonderes Augenmerk.

Winner Best of the Best Ever

Hall of Fame – «The Restaurant» im «The Chedi», Andermatt: Über Jahre hinweg ist das stimmige, hochkarätige Konzept des «The Chedi Andermatt» mit seiner grossen Vielfalt an qualitativ hochwertigen Weinen und Sake einzigartig. Immer konnte das Sommelier-team des «The Chedi» in seiner Kompetenz und der Konstanz der Zusammenstellung punkten. Die breite und tiefe Auswahl in Verbindung mit der sauberen, übersichtlichen und strukturierten Darstellung ergänzt das freundliche und sehr kompetente Gespräch mit dem Sommelier bestens und lässt den Gast auch das grosse Format der Karte wunderbar handhaben.

Winner Hochprozentiges

Mehr als Wasser – «Bar am Wasser», Zürich: Wer die «Bar am Wasser» betritt, wähnt sich nicht unbedingt in Zürich. Dirk Hany, Initiator und Chef der Bar, konnte mit seiner Barkarte bereits 2021 beim Swiss Wine List Award punkten und die Auszeichnung Hochprozentiges für sich verbuchen. Die seither komplett neu gestaltete Karte lässt nicht nur die Herzen der Spirits-Aficionados und Cocktailliebhaber höher schlagen, auch das Angebot an Champagnern mit rund 100 Positionen mit Fokus auf Winzerchampag-

nern und ausgewählten Crus ist beeindruckend.

Winner Fokus Swiss Wine

Die ganze Schweiz – «The Restaurant» im «The Chedi», Andermatt: Die Weinkarte des «Te Restaurant» versammelt 1540 Positionen und eine Vielzahl an internationalen Weinen. Sie umfasst 39 verschiedene Weinländer. Umso mehr war die Jury überrascht, dass den Schweizer Weinen so grosse Aufmerksamkeit im internationalen Umfeld des Hauses geschenkt wird. Alle Weinregionen finden sich in der Karte, sei es beim Angebot der glasweise ausgeschenkten Weine, aber auch einige Weine aus der kleinen, das «Chedi» umgebenden Weinregion Uri gehören zum Sortiment.



Jeweils rund 2000 Weinfachleute nehmen am Swiss Wine Tasting im Kunsthaus teil.



Sie stehen für den Aargau ein: Patrizia Meier vom Weingut Sternen, Winzerin Susi Steiger-Wehrli und Patrizias Vater Andreas Meier (v. l.).

Sind die Winzer mit einem blauen Auge davongekommen?

Rekordhohe Niederschläge, Sturmböen und Hagel: In den vergangenen Tagen fürchteten sich diverse Schweizer Winzer vor Ertragsausfällen. Am Swiss Wine Tasting im Kunsthaus Zürich geben sie vorerst Entwarnung.

Text und Fotos Reto E. Wild

Wer sich für Schweizer Weine interessiert, streicht sich die wichtigste Veranstaltung in diesem Bereich rot in der Agenda an: das Swiss Wine Tasting, das traditionsgemäss Ende August im Kunst-

haus in Zürich stattfindet und jährlich rund 2000 Weinfachleute anlockt.

Hagelschäden in Locarno

Feststimmung will nicht so recht aufkommen: Bis am Montagmorgen des 28. Augusts fielen in den letzten Tagen beispielsweise in Biasca TI über 300 Millimeter Regen. Das ist für die kurz vor der Ernte stehenden Trauben eine grosse Gefahr, von Pilzkrankheiten befallen zu werden. Fredi De Martin, Önologe von Gialdi Brivio aus dem Mendrisiotto, relativiert: «Es hat zwar im ganzen Tessin stark geregnet. Aber die sandigen, wasserdurchlässigen Böden haben das Wasser gut absorbiert. In der Region Locarno hat es hingegen die Trauben verhagelt. Dort müssen die Winzer jetzt trotz Re-

gen ernten. Sonst verfaulen die Trauben.» Er sei sehr glücklich, dass es nun in den Nächten abkühle. Im Hochsommer haben ihm Tagestemperaturen von weit über 30 Grad und Tiefstwerte von mehr als 20 Grad Sorgen bereitet, weil das für die Reifung schlecht ist.

Wie immer bei solchen Wettersituationen sind die regionalen Unterschiede gross. Entwarnung gibt beispielsweise auch Winzer Christoph Schmid vom Weingut Tobias aus dem St. Galler Rheintal: «Wir wurden von weniger Niederschlag heimgesucht und haben deshalb keine Angst vor Fäulnis. Die Trauben sind bei uns zudem noch nicht in einem Stadium, wo wir Probleme bekommen.» Allerdings rät Weinakademiker Markus Utiger von Tanninreich aus Baden AG in



DIE SIEGERWEINE DES JAHRGANGS 2013

Der Swiss Wine Vintage Award 2023 nahm 106 Weine des Jahrgangs 2013 von 77 Winzerinnen und Winzern aus allen Weinbauregionen der Schweiz unter die Lupe. 49 davon stammten aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses. Die Verkostung fand blind statt, aber unter Berücksichtigung von Rebsorten und geografischer Herkunft.

Das Resultat überraschte die Degustatoren: Verliehen wurde der Award an 94 Weine, davon 39 aus der Schatzkammer. Das sind 88 Prozent aller degustierten Weine. Der langjährige Durchschnitt liegt bei 70 Prozent. Offensichtlich ist der gut gealterte Jahrgang 2013 besser als sein Ruf. Besonders überzeugt haben das GastroJournal bei den Weissen der Yvorne Grand Cru Château Maison Blanche 2013, der Meilener Räuschling Seehalden 2013 vom Weingut Schwarzenbach und der Completer Malanserrebe 2013 von Donatch (Bild links). Sie sind bester Beweis für die lange Lagerfähigkeit von Schweizer Weisswein.



Baur au Lac hoch zwei: Restaurantmanager Aurélien Blanc (links) und Sommelier-Weltmeister Marc Almert



Das Tessin vereint: Fredi De Martin, Pionier und Patron Feliciano Gialdi sowie Winzer Paolo Basso, bester Sommelier 2013 (v. l.)

der Deutschschweiz zu einer Ertragsreduktion, weil die Beeren nicht homogen reifen würden.

Winzer und Mitte-Nationalrat Andreas Meier aus Würenlingen AG beruhigt ebenfalls: «Der Regen, den wir erhielten, tut der Natur gut. Allerdings ist er bei uns in der Nordwestschweiz nicht in der Menge wie in der Ostschweiz oder im Tessin gefallen.» Er sei überzeugt, dass der Jahrgang 2023 sehr schöne Weissweine hervorbringen wird. «Bei den Ro-

ten hoffe ich auf sonnige und trockene Tage und dass dies nun der letzte grosse Niederschlag war.» In seinem Betrieb zeichnet er die Daten seit 1995 auf. «Heute lesen wir die Pinot-Noir-Trauben meist um Mitte September, während es vor 30 Jahren rund 30 Tage später war.» Meier stellt eine erhöhte Nachfrage aus der Gastronomie für Schweizer Wein fest. Aber jeder Landgasthof mit Schweizer Küche, der verloren gehe, sei auch ein Verlust für den Schweizer Wein. «Wir

müssen zusammenspannen, damit unsere Gastronomie erhalten bleibt.»

Was ist der Trend der diesjährigen Austragung? Marc Almert, Sommelier-Weltmeister von 2019 und Chef-Sommelier bei Baur au Lac, sagt: «In den letzten Jahren haben sich die Pinots aus Neuchâtel extrem gesteigert. Und schweizweit gibt es immer mehr qualitativ hochstehende Schaumweine.» Er schätzt am diesjährigen Swiss Wine Tasting, dass sich die Besucherströme besser verteilen.



Genuss

Immer mehr Schweizer Weine leben länger

Der Pool der Schweizer Spitzenwinzer wächst, wie der Swiss Vintage Award zeigt. Jetzt wäre auch im mittleren Preissegment ein Qualitätsschub gefragt, sagt ein Weinfachmann.

Publiziert heute um 16:29 Uhr, Rupen Boyadjian

Das jährliche Stelldichein der besten Schweizer Winzer hat weniger Besucher angezogen, aber qualitativ überzeugt. Die meisten der 140 Produzenten haben am Swiss Wine Tasting im Kunsthaus Zürich ihre Weissen des hochgelobten 2022er-Jahrgangs präsentiert. Bei den roten, meist fassgereiften Weinen, waren mehr frühere Jahrgänge präsent.

Der Besuchereinbruch um die Hälfte auf rund 1000 ist erstaunlich, auch wenn die grosse Degustation am Montag erstmals seit Ausbruch der Pandemie wieder etwas gekostet hat (40 Fr. mit vorheriger Online-Registrierung). Denn Schweizer Wein liegt im Trend und hat an Renommee hinzugewonnen.

Um die Qualität zu demonstrieren, zeichnet die separate Organisation Mémoire des Vins Suisses mit dem Swiss Vintage Award zehnjährige Weine aus und bietet sie zur Degustation an. Martin Donatsch hat zudem eine vollständige Vertikale seines Completers über zwanzig Jahre vorgestellt. Der Bündner Winzer wird inzwischen auf dieselbe Stufe wie die international renommierten Martha und Daniel Gantenbein gehoben.

Die weisse Bündner Traubensorte Completer wäre fast ausgestorben und ist heute mit schweizweit 10,7 Hektaren Anbaufläche noch eine absolute Rarität. Das Produkt von Donatsch dürfte neben einem fantastischen Trinkerlebnis also auch ein gutes Investment sein. Die Vertikale hat neben dem Alterungspotenzial verdeutlicht, wie Martin Donatsch die Traube immer besser kennengelernt hat, wie er selbst sagt.

An den Vintage Awards, bei denen heuer die 2013er von einer Fachjury getestet wurden, haben bereits 94 Weine den hohen Ansprüchen an Farbe, Nase, Gaumen und Abgang genügt. Bei den 2012ern waren es erst sieben Tropfen. Für den Agraringenieur und Weinberater Hans Bättig, der der Jury angehört, zeigt die steigende Zahl, dass das qualitativ höchste Segment der Schweizer Weine immer breiter wird. «Vor etwas mehr als zwanzig Jahren hat es erst wenige prägende Winzer gegeben, Mémoire des Vins Suisses hat rund 30 Betriebe berücksichtigt», sagt Bättig.

Der Verein legt in Zusammenarbeit mit den Winzern von ausgewählten Weinen mit Potenzial von jedem Jahrgang 60 Flaschen auf die Seite. Jahre später sollen sie zeigen, dass Schweizer Wein, der lange als kurzlebige Produkt galt, problemlos altern kann. Zehn Jahre Haltbarkeit bezeichnet Bättig als «Schallmauer» für gehobenen Qualitätswein.

Heute sammelt Mémoire des Vins Suisses 58 Weine aus allen Regionen, weisse und rote. Die Jury ist zurückhaltend mit der Aufnahme neuer Gewächse. Gemäss Bättig ist die Spitze der Schweizer Top-Produzenten schon breiter. «Mindestens 100 der 140 Winzer, die am Grand Tasting teilnehmen, können als Spitzenproduzenten bezeichnet werden, auch im internationalen Vergleich», sagt der Weinfachmann.

Im Top-Segment seien die Schweizer Weine mit Preisen, die in der Regel bei rund 40 Fr. beginnen und vereinzelt auch 100 Fr. und mehr erreichen können, konkurrenzfähig. «Wir müssten nun im mittleren Bereich noch besser werden», sagt Bättig. Dort «kippt» das Preis-Leistungs-Verhältnis oft noch zuungunsten des Schweizer Weins.

Er hofft, dass das Know-how, das die Winzer mit ihren Spitzenprodukten erwerben, vermehrt auch der zweiten und dritten Qualitätsstufe zugutekommt. Viele Produzenten bieten diese neben ihrem Top-Wein ohnehin an, beispielsweise drei unterschiedliche Pinot Noirs. Seit der Liberalisierung des Weinmarktes Ende 1980er-, Anfang 1990er-Jahre hat im Schweizer Rebbau nicht nur eine Qualitätsoffensive, sondern auch eine Sortenexplosion

stattgefunden. «Die Entwicklung in Richtung eines breiteren und qualitativ besseren Angebots dürfte noch weiter gehen», prognostiziert Bättig.

Einige zehnjährige Weine haben am Vintage Award bereits zusätzliches Potenzial angedeutet. Insbesondere Tessiner Merlots wie der Sassi Grossi von Gialdi Vini, Montagna Magica (Huber Vini) oder Balin (Kopp von der Crone/Visini), aber auch Pinots wie der Auvernier Pinot Noir von Domaine de la Maison Carrée oder der Gian-Battista (von Tschärner) haben noch jugendliche Kraft versprüht. Sie könnten fünf bis zehn weitere Jahre Freude bereiten.



Eine absolute Rarität: Martin Donatsch mit Completer-Vertikale 2003 bis 2022. Foto: Siffert/weinweltfoto.ch



Grand Prix du Vin Suisse 2023 – Près de cent vins nominés !



Imprimer cet article

L'inflation gagne aussi les concours de vins. Menacé d'être dédoublé, le Grand Prix du Vin Suisse 2023 a eu lieu cet été à Sierre, organisé par l'association Vinea et le magazine Vinum . Pour cette 17 ème édition, 400 vins de plus qu'en 2022 ont concouru, soit 2740, et 859 ont été médaillés (388 or et 471 argent). Deux nouvelles catégories s'ajoutent pour les vins «nominés», soit 91 des mieux pointés dans 15 catégories. Résultats proclamés le 6 octobre, au Gala des vins suisses à Berne.

Par Pierre Thomas

Une fois de plus, une écrasante participation valaisanne: 43 vins 13 étoiles se disputeront les places d'honneur. Très loin devant les crus vaudois (12), les 6 neuchâtelois, fort bien représentés, quand on sait que le vignoble du littoral est dix fois plus petit que le vaudois, et près de cinq fois plus exigu que le genevois (6 finalistes aussi). Le Tessin figure avec 5 vins, dont 4 dans la catégorie merlot, devant Zurich et Schaffhouse, 4 chacun. Des vins de 14 cantons figurent parmi les finalistes.

Un Vaudois champion du chasselas ?

Il n'y a sept finalistes que dans le chasselas, où le domaine champion vaudois et suisse sortant, Jean-François Neyroud-Fonjallaz , tentera de conserver son titre, avec, cette fois, le Chardonne Les Berneyses 2022 , face à deux autres vaudois, deux fendants, un neuchâtel et un fribourgeois du Vully. En müller-thurgau, seul Schaffhouse a deux prétendants. Dans les autres cépages blancs purs, le domaine de la famille du chercheur de Changins Jean-Laurent Spring , la cave du Paradou (VS), est présent avec un divona 2022, en vin de pays, et un païen 2022, face à une petite arvine 2021 du Domaine de Châteauneuf , de l'Etat du Valais, l'école cantonale d'agriculture qui vient de fêter ses cent ans, et une humagne blanche 2022 du domaine de La Rodeline , à Fully, face à deux pinots gris de Schaffhouse et du lac de Bienne.

Dans la nouvelle catégorie du chardonnay, un cru Le Lodat 2020 du domaine Bouvet-Jabloir à Auvernier (NE), deux valaisans, dont un chardonnay Réserve 2020 de la Cave de La Romaine à Flanthey (VS), mais ni vaudois, ni genevois ! Comme du reste dans les assemblages blancs, où les valaisans sont trois, dont l'Ambassadeur des Domaines de Diego Mathier à Salquenen dans deux millésimes, 2020 et 21, face à trois alémaniques, dont la cave de Bâle Campagne en vue Siebe Dupf , de Liestal, avec un «vin de pays suisse», Cuvée d'or blanche 2022 . En rosé, quatre valaisans, dont l'œil-de-perdrix de Leukersonne , à Susten, un tessinois et un classique vaudois de la Cave de La Côte , Les Chaumes 2022 .

La «cave de l'année» sortante est là...

Belle bagarre dans les pinot noirs, avec le Diversitas Hommage 2020 d' Olivier Mounir , de la Cave du Rhodan (VS), un vin inscrit à la Mémoire des vins suisses , et «cave de l'année» sortante, un Neuchâtel 2020 de la Cave des Lauriers , un vaudois, Féchy grand cru 2022 du Domaine de Fischer , et trois autres valaisans, un 2021 du Chai du Baron . Et deux vins de deux producteurs, Domaine des Chevaliers (Clos de Pachje 2020) et Leukersonne (Noblesse 2018), qu'on retrouve tous deux qualifiés dans les assemblages rouges, respectivement avec le Lux Vina 2018 et l' Hommage 2022 . Ils sont face, notamment, à un vin (non connu de nos services...) du Domaine Jean-René Germanier , la cuvée Louis-Martin 2020 , et un Esprit de Genève 2021 du Domaine des Curiades . En gamay, trois vaudois, dont Le Confidentiel 2021 du Château de Valeyres , en Côtes-de-l'Orbe, un genevois, Le Damoiseau 2022 du Clos de la Donzelle , et deux valaisans de 2022, de Sélection Excelsus à Chamoson et de Vin



d'Oeuvre , à Loèche, qui a déjà remporté le titre par le passé...

Gamarets valaisans et merlots tessinois

En gamaret, garanoir et mara, cépages dont on dit qu'ils sont adaptés à Vaud et Genève, eh bien, pas moins de quatre vins valaisans font face à deux vaudois ! Et ces six finalistes sont tous des gamarets... En merlot, comme dans le concours que Vinea lui dédie, les Tessinois sont en force, avec quatre poids lourds : le Trentasei 2017 de Gialdi , le Quattromani 2021 , cuvée collective et caritative présentée par Delea , le Riserva 2019 de Trapletti , et le Ronco 2020 du domaine cantonal de Mezzana , face à un merlot de Leukersonne 2022 — encore eux, qui pourraient bien être favoris de la «cave de l'année»... — et un «vin de pays suisse» 2020, puisque l'AOC Neuchâtel ne tolère pas (encore ?) ce cépage, de La Grillette , à Cressier.

En syrah, nouvelle catégorie, le Valais aligne quatre prétendants, l'Encre de la Terre 2021 , de Claudy Clavien , Les Titans 2020, de Provins , Château Constellation 2022 et Maurice Gay 2022, face au Clos du Château 2021 de Satigny (GE) et la syrah 2020 des Celliers du Chablais à Aigle (VD). Carton valaisan aussi dans «autres cépages purs», avec quatre cornalins, de 2022 sauf un 2021, une humagne rouge 2022 et l'intrus, un malbec de Hallau, de la cave GVS à Schaffhouse.

Liquoreux et mousseux panachés

Dans les vins liquoreux, on retrouve trois valaisans (Ballerine 2022 de Château Constellation , la Petite Arvine surmaturée 2022 du Domaine des Muses et le retour du Domaine de Tourbillon 2016 de Provins), face à deux genevois (Courtisan 2021 du Clos du Château à Satigny, et Le Nectar 2020, du Domaine des Curiades à Bernex), et un étonnant style porto, vin de liqueur saint-gallois de Casanova , qui fut champion suisse du vin bio il y a quelques années.

Enfin, dans les mousseux, un méthode traditionnelle genevois des Curiades (également candidat au titre suprême ?), un saint-gallois de Tobias Schmid à Berneck, un zurichois, «petit rhin» 2020 de Diederik , face à trois poids lourds, le «vin de pays suisse» Les Murettes de la Maison Gilliard à Sion et des récidivistes, le Brut du Valais millésimé 2018 Jacques Germanier , de la Cave du Tunnel , et la cuvée Louis-Edouard Mauler 2014 , AOC Neuchâtel, de la Maison Mauler , dans le Val-de-Travers.

Que les meilleurs gagnent ? Quand vous lirez ce texte, les carottes auront déjà été cuites : un superjury déguste ces vins ce 24 et 25 août à Sierre et livrera sa liste des gagnants, dévoilée seulement dans un peu plus d'un mois, le 6 octobre à Berne.

Sur le net :

<https://www.vinea.ch/grand-prix-du-vin-suisse/#palmares> (moteur de recherche... vérifier s'il fonctionne pour 2023!) et www.grandprixduvinsuisse.ch (liste en PDF de toutes les médailles d'or).

©thomasvino.ch



Für dich degustiert: Ticino total und Weinanlässe

Bio und Brut im Merlot-Land

Aufbruch im Tessin! In der zweitkleinsten Weinbauregion der Schweiz wird immer mehr Bio angebaut – zum Beispiel im Castello di Morcote sowie bei Mike Rudolph – und immer mehr Top-Schaumwein produziert – etwa bei Moncucchetto. Und: Es stehen Top-Weinanlässe an.

2023-08-22, Alain Kunz

Die Bedingungen, unter denen im Tessin gekeltert wird, sind teils extrem. Nur schon die Anfahrt zur Azienda Mondò von Giorgio Rossi in Sementina oberhalb von Bellinzona braucht Nerven wie Drahtseile! Sagen wir es mal so: Es ist garantiert nichts für Leute mit Höhenangst, derart eng ist dieses Strässchen in schwindelerregender Höhe. Oder auch die Rebberge von Mike Rudolph auf der Tenuta San Giorgio bei Lugano: hoch über dem Luganersee. Idyllisch. Aber die einzelnen Parzellen? Irgendwo verstreut im Nirgendwo.

Solche Lagen haben aber auch Vorteile: Da kann wunderbar Bio-Landbau betrieben werden. Denn störende Nachbarn, für die der Begriff «biologisch» ein Fremdwort ist, gibt es nicht. Schauen wir uns ein paar Betriebe näher an.

Castello di Morcote: Topweingut und Traumschloss

Zu den Betrieben, die voll auf Bio setzen und dies auch problemlos können, gehört das Castello die Morcote gleich neben dem alten Teil des berühmten Dörfchens am Luganersee. Hier haben sich Gaby Gianini und ihr ebenso tatkräftiger Mann Maurizio Merlo ein Bio-Paradies geschaffen, das seinesgleichen sucht! Man geht direkt vom Dörfchen weiter und sieht erstmal nichts – ausser einem unscheinbaren Tor. Und auch einmal drin, geht es zu Fuss ein Stückchen weiter bis zum Weingut. Und noch weiter bis zum Schloss. Total sinds 150 Hektar mit dem Schloss als Herzstück und 13 Hektar unter Reben.

Gaby und Maurizio halten immer wieder an und inne. «Schau, dieser wildwachsende Thymian. Traumhaft! Und der intensive Duft.» In der Tat. Alles ein bisschen intensiver. Naturnäher. Auch die Reben: Sie scheinen vor Vitalität zu strotzen. Und doch: Über den meisten hängen Hagelnetze. Auch dieses Jahr hat es die Subregion dieser Landzunge, die vollständig vom Luganersee umgeben ist, erwischt. Viele Stöcke fielen dem Starkhagel zum Opfer. Doch auch heftige Regenfälle, die zu falschem Mehltau führten, und der im Tessin weitverbreitete Japankäfer haben Gabys Team auf Trab gehalten. «Einmal mehr ist uns nichts erspart geblieben», sagt sie.

Im Tessin ist Weinmachen nie Zuckerschlecken. Erst recht, wenn man voll auf Bio setzt. «Egal, wir möchten diese Umgebung, in welcher wilder Thymian und Olivenbäume wachsen, die eigentlich charakteristisch sind für die mediterrane Macchia, mit den schneebedeckten Gipfeln im Hintergrund, unbedingt erhalten.» Gabys Grossvater Massimo hat das Gut gegründet. Dennoch ist sie Quereinsteigerin, da sie in Mailand Kunst und Literatur studiert hat. Erst 2009 kehrte sie nach Morcote zurück. Umso grösser ist ihre Leidenschaft heute!

Das Weingut ist nur ein Teil des Castello-Betriebs. Zum anderen ist da das zauberhafte Ristorante Vicania auf der Alp selben Namens, das sich selber als «Garten der Aromen» bezeichnet. Drinnen fühlt man sich in längst vergangene Zeiten zurückversetzt, in denen noch mit Holzofen gekocht wurde. Und draussen weckt die Terrasse unter den schattenspendenden Maulbeerbäumen die romantische Ader. Das gilt übrigens auch für die exzellente Küche.

Und dann ist da noch das Relais und das Schloss. Das Hotel de Charme besteht aus zwölf Zimmern in einem ehemaligen Kloster aus dem 17. Jahrhundert, von denen keines gleich ist wie das andere. Luxus und Wellbeing pur! Und das dazugehörige Restaurant La Sorgente hat eine der schönsten Terrassen des Tessins mit weitem Blick über den Luganersee und Sterneküche (15 Gault-Millau-Punkte). Es wird derzeit noch extern geführt, aber Gaby wird es demnächst auch übernehmen.



Das Traumschloss bietet die wildromantische Kulisse für Feste aller Art, zum Beispiel Hochzeiten. Mit einem grossen Zelt bietet es die nötige Wettersicherheit. Im Regenkanton Tessin (so sehr die Sonne den Kanton verwöhnt – Lugano hat die höchste Regenmenge aller grösseren Schweizer Städte!) ist das besonders wichtig. Auch Fussball-Nationalspieler Christian Fassnacht (29) hat diesen Sommer dort geheiratet.

Okay – alles wunderbar. Und die Weine? Auch sackstark, natürlich! Dank der hochtalentierten jungen Önologin Benedetta Molteni, die bei Marchesi Antinori und Klein Constantia in Südafrika Erfahrungen gesammelt und Legende Michele Conceprio als Weinmacherin abgelöst hat. Neben dem Terroir von Morcote stammen die Trauben auch aus dem Mendrisiotto.

Moncucchetto: Spumante aus der Mario-Botta-Kellerei

Die Renommiervereinigung Mémoire des Vins Suisses nimmt üblicherweise jedes Jahr das eine oder andere Neumitglied in ihren exklusiven Zirkel auf. Immer solche aus der Weinregion, die im betreffenden Jahr besucht wird. Auch heuer war das nicht anders. Im Tessin erlebten Cristina Monico von der Fattoria Moncucchetto und Mike Rudolph von der Tenuta San Giorgio ihre Mémoire-Feuertaufe. Erstere mit einem Schaumwein, womit Moncucchetto erst die zweite Kellerei ist, die mit einem Schäumer in der Mémoire vertreten ist. Nach Patrick Adank aus der Bündner Herrschaft.

Der Weinkeller von Moncucchetto ist über die Grenzen der Schweiz hinaus bekannt. Mag sein wegen der Weine. Aber ganz sicher wegen des Baus selber. Denn niemand geringer als der grosse Tessiner Stararchitekt Mario Botta hat den neuen Keller des Guts 2004 entworfen. Die Kellerei gehört seit über 100 Jahren der alteingesessenen Luganeser Familie Lucchini, die in einer Villa gleich über dem ehemaligen Bauernbetrieb lebt. Lange Zeit kümmerte sich Luisetta Lucchini um die Weine, damals drei an der Zahl. Mehr hobbymässig. Doch mit dem Neubau ändert sich 2009 alles. Auch die Weinmache. So suchte man einen Betriebsleiter und fand eine talentierte Önologin: Cristina, Bauerntochter aus dem Bleniotal mit Berner Wurzeln. Sie musste ihre Studien im Ausland machen, im Trentino und in Geisenheim in Deutschland, weil in Wädenswil kein Platz frei war. Erfahrung sammelte sie auch in Paarl in Südafrika. Ein Energiebündel sondergleichen!

Aber vor allem: Eine exzellente Weinmacherin. Die Zahl der Etiketten stieg mit Cristina schnell von drei auf dreizehn! «Wir machen uns damit das Leben ein bisschen schwer. Aber so ist das Ganze spannend, ein grosses Abenteuer.» Wer Cristina kennt, weiss, dass das gar nicht anders möglich ist.

Rund um den Moncucchetto-Hügel, der sich tatsächlich mitten in der Stadt Lugano befindet, hats 1,2 Hektar Rebland. Total sind es 6,5 Hektar, die bewirtschaftet werden, was zu einem Jahrestotal von rund 35'000 Flaschen führt. Und mittlerweile ist das Weingut auch ein Luxusrestaurant, denn abends kann man mit Blick auf den Gärkeller mit dem Luganersee im Hintergrund wunderbar dinieren.



