


Medienspiegel

07.08.2023

Avenue ID: 1904
Artikel: 2
Folgeseiten: 2

News Websites

-  05.08.2023 [bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ](https://bellevue.nzz.ch)
Diese zwei Events in Zürich rücken Schweizer Spitzenweine ins Scheinwerferlicht **01**
-  01.08.2023 [finews.ch / finews Treffpunkt der Finanzwelt](https://finews.ch)
Peter Kellers fünf attraktive Zürcher Weine zum 1. August **03**



Diese zwei Events in Zürich rücken Schweizer Spitzenweine ins Scheinwerferlicht

Schweizer Weine aus allen sechs Anbaugebieten sind so gut wie nie. Wer sich ein Bild über das einheimische Schaffen machen will, hat nächstens in Zürich gleich zwei tolle Möglichkeiten – am Swiss Wine Tasting sowie am Weinfestival Planscher.

05.08.2023, Peter Keller

Die Schweiz ist ein äusserst abwechslungsreiches Land – das gilt auch für den Wein. In sechs Anbaugebieten wird auf einer kleinen Fläche von rund 15 000 Hektaren eine Vielfalt von unterschiedlichsten Gewächsen produziert. Zwar dominieren Rebsorten wie Chasselas, Riesling-Silvaner, Pinot noir und Merlot. Aber von Genf bis zum Bündnerland findet man unzählige Spezialitäten wie Räuschling, Completer, Cornalin und wie sie alle heissen. Zunehmend in den Fokus rücken sogenannte pilzwiderstandsfähige Sorten, die «Piwis», die weniger gespritzt werden müssen.

Grosse Namen und edle Tropfen

Nachdem wir letzte Woche Geheimtipps aus der Schweiz vorgestellt hatten, geht es heute um die Crème de la Crème der einheimischen Weinszene. So geben rund 140 Spitzenproduzentinnen und -produzenten am 28. August 2023 in Zürich im Rahmen des alljährlich stattfindenden Swiss Wine Tasting Einblick in ihr aktuelles Weinschaffen. Da sind fast alle dabei, die Rang und Namen haben – von Starwinzerin Marie-Thérèse Chappaz aus dem Wallis über Martin Donatsch aus der Bündner Herrschaft und dem Weingut Bovard aus der Waadt bis hin zu den Tessiner Koryphäen Kopp von der Crone Visini und Zündel, um lediglich einige Beispiele zu nennen.

Ein Teil der anwesenden Weingüter sind Mitglieder im Mémoire des Vins Suisses. Jeweils ein ausgewählter Cru lagert in der Schatzkammer dieser Vereinigung – mit einem ambitionierten Ziel: Man will das Potenzial und die Lagerfähigkeit der Schweizer Weine aufzeigen. Zehn Jahre sollte ein Gewächs mindestens erreichen, um aufgenommen zu werden. Noch immer werden die einheimischen Produkte grösstenteils zu jung genossen.

Am grossen Stelldichein der Schweizer Weine haben aber auch andere Betriebe ausserhalb des Mémoire die Möglichkeit, ihre edlen Tropfen einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Mit viel Erfolg: 2022 hatten nahezu 2000 Gäste die Veranstaltung im Zürcher Kunsthaus besucht.

Kleine oder mittlere Betriebe mit Nachhaltigkeitsgedanken

Während das Swiss Wine Tasting mit der grossen Kelle anrührt, ist der Rahmen des Weinfestivals Planscher bewusst kleiner gehalten. Die Initianten wollen ausgewählten Weinmachern eine Bühne bereiten, auf der sich die Winzerinnen und Winzer unkompliziert und auf Augenhöhe mit dem Publikum begegnen sollen. Jedes Jahr werden 18 Schweizer Weingüter nach bestimmten Kriterien eingeladen: Sie produzieren Qualitätsweine, sind kleine oder mittlere Betriebe, keltern keine schöngefärbten Marketingweine und leben dem Nachhaltigkeitsgedanken nach.

Dieses Setting führt dazu, dass sowohl bekannte Namen wie das Weingut Broger aus dem Thurgau oder der Cave Caloz aus dem Wallis als auch aufstrebende Güter wie Bonnet du Fou aus Twann oder Hoss Hauksson aus dem Aargau ihre charaktervollen Gewächse präsentieren. Wer sich auf Altbewährtes und Neues einlassen will, ist am unkomplizierten Weinfestival Planscher, das am 1. und 2. September 2023 in Zürich stattfindet, bestimmt am richtigen Ort.



Das Weingebiet Lavaux gilt als eines der schönsten der Schweiz. (Bild: Getty Images)



FINEWS.LIFE

Peter Kellers fünf attraktive Zürcher Weine zum 1. August

01. August 2023, Von Peter Keller

Zürich ist der bedeutendste Deutschschweizer Weinbaukanton. Angebaut wird eine Vielzahl von verschiedenen Rebsorten. finews.ch-Weinredaktor Peter Keller hat fünf typische Tropfen ausgewählt, die perfekt zum Nationalfeiertag passen.

Das waren noch Zeiten gewesen: Zürcher Weine hatten in der Vergangenheit ein eher schlechtes Image. Sie galten als dünn, wenig ausdrucksstark und mussten zwei, drei Jahre nach der Ernte getrunken werden. Masse statt Klasse – so lautete vielfach das Motto.

Doch heute sieht es glücklicherweise wesentlich anders aus. Zahlreiche Spitzenbetriebe sind bestrebt, authentische, herkunftstypische hochwertige Gewächse mit Charakter und Lagerpotenzial zu keltern. Frischer Wind kommt zudem von der jungen Generation, die ausgetretene Pfade verlässt und auch mit Rebsorten experimentiert, die man nicht zwingend im Kanton Zürich erwarten würde.

Man findet entsprechende Böden vor, die regional höchst unterschiedlich sind – von Moränen über Molasse bis hin zu Kalk und Schiefer ist vieles zu finden.

Fünf verschiedene Spitzenbetriebe

Zürich ist mit einer Rebfläche von über 600 Hektaren der grösste und bedeutendste Deutschschweizer Weinbaukanton. Das Gebiet teilt sich in fünf Teile auf: Zürichsee, zu dem auch die Stadt Zürich mit seinen 14 Hektaren gehört, Zürcher Weinland, Limmattal, Zürcher Unterland sowie Winterthurer Weinland. Drei Fünftel der Fläche entfällt auf rote Sorten mit dem Pinot noir als Zugpferd. Bei den Weissen beherrscht der Riesling-Silvaner das Feld. Spannender sind Spezialitäten wie Räuschling, Sauvignon blanc oder auch Chardonnay.

Wir haben fünf verschiedene Gewächse von Spitzenbetrieben ausgewählt, die das breite Spektrum im Kanton zeigen. Die Auswahl passt auch perfekt zum 1. August. Am Schweizer Nationalfeiertag ist es schon fast Pflicht, einen einheimischen Cru zu kredenzen.

1. Räuschling Seehalden 2022, Weingut Schwarzenbach, Meilen

Die weisse, einheimische Spezialität wird fast ausschliesslich am Zürichsee kultiviert. Dieser trockene Lagenwein ist komplex, elegant, frisch, mineralisch und langanhaltend. Der Räuschling reift hervorragend und ist im Mémoire des Vins Suisses enthalten. Die Vereinigung von Schweizer Spitzenweingütern will das Alterungspotenzial von einheimischen Weinen aufzeigen (27 Franken).

2. Chardonnay 2021, Weingut Bachmann, Stäfa

Seit Theres und Jonathan Bachmann den Familienbetrieb übernommen haben, weht ein neuer Wind in den Rebbergen oberhalb von Stäfa. Die Linie der Bergweine vereint die Spitzenweine des Guts. So auch dieser Chardonnay, dessen Trauben aus der Lage Lattenberg stammen. Das Holz ist im mittelschweren, komplexen Wein perfekt integriert. Ihn zeichnen zudem eine gute Säure und schöne Cremigkeit aus. Ein idealer Begleiter zu Fischgerichten oder weissem Fleisch (26.50 Franken).

3. Sauvignon blanc 2022, Weingut Haug, Weiningen

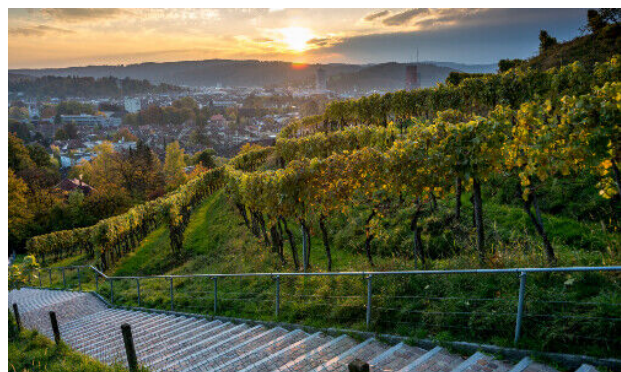
Die aromatische Rebsorte wird immer öfters in den Zürcher Rebbergen kultiviert. Am schönsten sind jene Beispiele, die nicht zu «laut» im Duft daherkommen. Dem Weingut Haug gelingt der Spagat vorzüglich. In der Nase zeigen sich sortentypische Noten von Stachelbeeren, Grapefruits und dezent würzigen Anklängen. Ein mittelschwerer Körper, eine gute Säure und Balance machen den Sauvignon blanc zu einem Genuss im Sommer (19 Franken).

4. Pinot noir Chlosterberg 2020, Weingut Besson-Strasser, Uhwiesen

Der Familienbetrieb produziert einen der besten Pinots noirs des Kantons und wohl auch der Schweiz. Die Eigenschaften des im Barrique ausgebauten Lagenweins: vielschichtige Aromatik von roten Beeren und würzigen Noten, viel Zug und Spannung, elegant, finessenreich, strukturiert und mit einem langen Finale endend. Besson-Strasser bearbeiten ihre Rebberge nach biodynamischen Methoden (38 Franken).

5. Züri Prior 2021, Stadt Zürich

Das Weingut der Stadt Zürich setzt auf pilzwiderstandsfähige Sorten (Piwi) wie beispielsweise Prior. Ab 2027 wird der gesamte Rebberg auf solche Trauben umgestellt. Der 2021er ist ein zugänglicher, leichter, frischer Rotwein mit wenigen Gerbstoffen. Er sollte eher kühl serviert werden und passt ideal zu einer kalten Platte (19.50 Franken).



Blick über Winterthur von Bäumlü (Bild: Shutterstock)