

Medienspiegel





22.05.2023

Avenue ID: 1904


Artikel: 6

Folgeseiten: 6

Print

	19.05.2023	htr Hotel Revue Pionnieres et jeunes talents à l'unisson	01
	19.05.2023	htr Hotel Revue Knick im Schlauch	02
	19.05.2023	htr Hotel Revue Une bibliotheque de savoirs viticoles pour les jeunes	03
	16.05.2023	Schaffhauser Nachrichten Memoire des Vins Suisses für weisse und rote Langstreckenläufer	06

News Websites

	18.05.2023	thomasvino.ch / Thomas vino Bio & co, médailles en tous genres	08
	15.05.2023	shn.ch / Schaffhauser Nachrichten Online Mémoire des Vins Suisses für weisse und rote Langstreckenläufer	10

Commentaire

Pionnières et jeunes talents à l'unisson

Les femmes occupent depuis longtemps les premiers rôles à *tous les échelons du vin suisse*. La nouvelle génération va encore plus loin en explorant des vinifications spontanées.

Le monde du vin suisse peut être fier depuis longtemps de la créativité de ses représentantes. Les femmes occupent des places importantes dans tous les échelons du métier, cavistes, vigneronnes, marchandes, critiques, sommelières. Elles imposent naturellement leur style comme Madeleine Gay, œnologue de la plus grande cave du pays Provens pendant plus de 30 ans, ou Corinne Clavien première femme diplômée de Changins et première œnologue cantonale en Valais en 2008.

On le remarque également à la Mémoire des Vins Suisses, présidée avec élégance et diplomatie par l'excellente vigneronne valaisanne Madeleine Mercier, depuis 2019, qui cette année saluait le travail accompli par sa trésorière zurichoise Cécile Schwartzenbach, connue pour sa générosité et pour son accueil des jeunes apprentis vigneronnes dans son domaine. Confirmation récemment, à Lugano, à travers la présence vivifiante des quatre filles du domaine Henri Cruchon. Ce domaine de La Côte produit selon sa devise «avec les mains et le cœur» des vins de grande qualité depuis 1976. Mais aujourd'hui, «les filles vinifient» et elles l'expriment à travers une audacieuse gamme de vins nature. Catherine Cruchon s'occupe d'œnologie, son épouse

«Les filles Cruchon vinifient une

audacieuse gamme de vins nature»

Margaret Griggs de l'administration, alors que les sœurs Laura et Yaëlle Cruchon se chargent de la vigne. Ce quatuor incarne de façon magistrale le renouveau de la viticulture au cœur de la Mémoire des Vins Suisses. Toujours sur la Côte vaudoise, Laura Paccot vient de reprendre le domaine de la Colombe, à Féchy, en défendant un Pet Nat et la Neuchâteloise Elodie Kuntzer le domaine de Saint-Sébastien avec un convaincant vin orange. Toutes ces jeunes femmes se démarquent dans la volonté de produire des vins autrement, au plus proche de la nature et sans soufre ajouté. Elles représentent l'innovation technique autant que la conscience écologique. Dommage que la Mémoire des Vins Suisses n'intègre pas encore un vin nature à son catalogue qui permettrait d'analyser la conservation de ces nectars expérimentaux. La Mémoire pourrait se rattraper en intégrant les vins risqués de deux jeunes productrices à la pointe, la Biennoise Anne-Claire Schott et la Valaisanne Sandrine Caloz.

Autre aventurière en biodynamie depuis 1997, Marie-Thérèse Chappaz n'aime pas trop apparaître en dehors de sa cave, mais apprécie de retrouver d'autres producteurs à la Mémoire. Elle symbolise le vin d'auteur, comme on dit cinéma d'auteur, n'en déplaise à sa

modestie d'artisane. Elle vient cette année de remporter, pour la première fois dans ce pays, la note de 100 sur 100 chez Parker, pour un Grain par Grain 2020, un fabuleux liquoreux de Petite Arvine qu'elle produit en quantité confidentielle. Marie-Thérèse Chappaz n'en fait en aucun cas un argument de vente.

Pas besoin de glorifier artificiellement les femmes dans le vin suisse, de vouloir créer des popstars, de valoriser leur féminité au lieu de leur capacité en vigne. On se réjouit de ne plus jamais devoir écrire ce genre de commentaire, qu'on ne se soucie plus de la place et de la valeur des femmes dans aucun domaine de la société et que cela devienne aussi évident et beau que dans le vin suisse.



Alexandre Caldara
Journaliste au cahier français



Weinlese

Knick im Schlauch

Sieben Prozent weniger Weiss- und Rotwein wurde 2022 innerhalb des Zollkontingents eingeführt, daran waren über 2000 Importeure beteiligt. Die rekordtiefen Einfuhren (148 Millionen Liter) sind umso bemerkenswerter, als die Schweizer Ernte 2021 ausgesprochen klein ausgefallen war: Mit 61 Millionen Liter lag sie ein Drittel tiefer als der Zehnjahresdurchschnitt. Wesentlich zum Rückgang beigetragen haben die vier Detailhändler und Discounter Coop, Denner, Lidl und Aldi. Sie führten 11 Millionen Liter weniger ein als 2021. Ihr Anteil lag bei knapp der Hälfte der Gesamteinfuhren. Zugelegt hat hingegen der Fachhandel. Die grössten Steigerungen im Vergleich zu 2021 verzeichneten Riem, Daepf und Co. in Kiesen (+162%), Zweifel (+81%) und Landolt (+58%), beide Zürich. Alle drei Firmen sind stark für die Gastronomie tätig und produzieren auch selber Schweizer Weine oder füllen sie ab. Die massiven Steigerungen sind Folgen einer postcovid verstärkten Nachfrage und der Schweizer Kleinstern 2021. Für den generellen

Rückgang der Einfuhren werden verschiedene Gründe genannt. Aufgrund verschärfter Lieferprobleme beim Verpackungsmaterial musste schon seit einiger Zeit mit Preiserhöhungen gerechnet werden. Viele Importeure deckten sich 2021 noch grosszügig ein. Im Februar 2022 brach der Krieg in der Ukraine aus, die Konsumentenstimmung sank, die Inflation nahm Fahrt auf. Schweizer reisten wieder vermehrt ins Ausland, mit Folgen für den Inlandkonsum. Andererseits kehrten vermehrt ausländische Touristen in die Schweiz zurück.

Wenig Veränderung gegenüber dem Vorjahr gab es bezüglich der Herkunft der Weine: 43 Prozent stammten aus Italien, 22 Prozent aus Frankreich, 16 Prozent aus Spanien; das restliche Fünftel teilten sich alle anders. Verschiebungen gabs aber unter den Weintypen: Erstmals wurde mehr Schaumwein als Weisswein in Flaschen eingeführt. Verloren hat vor allem Rotwein in Flaschen: 2022 ging die Einfuhrmenge um 12 Prozent zurück.

Kostproben

Sie führten 2022 massiv mehr Wein ein als im Vorjahr: Riem, Daepf und Co., Zweifel und Landolt. Drei ihrer meistverkauften Weine stammen aus Italien, nur Einheimisches wird in der Schweiz häufiger getrunken als Italienisches. Lugana wächst am Gardasee, ein freundlicher Weisswein aus der Verdicchio-Traube, Corteforte stellt im Valpolicella-Gebiet einen trockenen Ripasso her, das toskanische Castello di Gabbiano im Val di Pesa eine süffige Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Sangiovese.



Süffiger Seewein
Lugana 2021 Monte del Frà,
Sommacampagna.
75 cl – Fr. 19.50.–,
Landolt, Zürich



Ernsthafter Valpolicella
Valpolicella Ripasso 2019
Corteforte, Fumane.
75 cl – Fr. 20.–, Riem,
Daepf & Co., Kiesen



Trinkreife Toskana
Dark Knight 2019
Castello di Gabbiano,
Mercatale. 75 cl – Fr. 24.80,
Zweifel, Zürich

Stefan Keller ist regelmässiger Autor bei der «Schweizerischen Weinzeitung» und ist in der Valtellina als Weinproduzent tätig. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ist Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Schweiz. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien.

[stefankellerpartner.com](https://www.stefankellerpartner.com)



Une bibliothèque de savoirs viticoles pour les jeunes

Plusieurs domaines majeurs romands changent de visages à leur tête. *La Mémoire des Vins Suisses* permet de comprendre le rapport de cette nouvelle génération aux millésimes historiques, de leur cave et à leur dégustation.

Alexandre Caldara

Ces dernières années, plusieurs caves emblématiques de la Mémoire des Vins Suisses changent de visages. Les enfants reprennent les rênes du domaine familial. Récemment à Lugano, lors de la dégustation du trésor de la Mémoire, nous leur avons demandé ce que ces vieux millésimes vinifiés avant eux leur racontaient.

«Un guide des bonnes pratiques»

Henry Grosjean du Château d'Auvernier, à Neuchâtel, va reprendre officiellement le 23 mai la succession de son papa Thierry Grosjean et la destinée d'un patrimoine de plus de 400 ans. Il décrit ainsi son rapport aux Chardonnays, puis aux Pinots Noirs parcellaires à la trame très droite et aux tanins souples, depuis 2016, conservés dans un bunker secret par la Mémoire: «Je considère cela comme un sacré bagage, un guide des bonnes pratiques qui permet de continuer à travailler avec bonheur sur des bases rigoureuses.» Au Château, il dispose d'un espace pour isoler des bouteilles de valeur depuis 2014.

«Vérifier le potentiel de nos parcelles»

Elodie Kuntzer, qui a succédé à son père Jean-Pierre au domaine Saint-Sébastien, à Saint-Blaise, et qui présente un Chasselas vieille

vigne à l'entrée en bouche délicate et au joli final acide, estime que de déguster d'anciens flacons permet «de vérifier le potentiel de chacune de nos parcelles et de les réévaluer. En sortant de Changins, on ne connaît pas bien le vieillissement de nos propres vins. Donc en les faisant et en les redégustant après, on apprend beaucoup. Avec ma famille, nous louons une cave depuis 2006, d'abord pour conserver nos Chardonnays, puis tous nos vins, cela nous permet d'organiser des verticales instructives».

«Déguster les vins des collègues»

Quand Catherine Cruchon, qui vinifie les rouges au domaine Henry Cruchon depuis 2012, goûte d'anciens millésimes, elle remarque surtout une continuité: «Je ne vois pas de grands bouleversements. Je peux m'appuyer sur l'expérience et la pratique de mon père Raoul pour perpétuer un esprit.» Le Raissenaz Grand Cru de la famille Cruchon frappe par sa constante légèreté et son côté floral en bouche. Elle regrette de ne pas assez déguster ses propres vins lors de verticales. Mais Catherine Cruchon confesse que les dégustations des vins vieillis des autres producteurs de la Mémoire lui permettent de découvrir d'autres univers qui peuvent l'influencer dans un deuxième temps: «Avoir la

chance de goûter des Petites Arvines aux styles très différents ou des Pinots Noirs de terroirs diversifiés sur le même millésime ouvre les horizons.»

«Suivre une ligne et pas les modes»

Alexandre Perrochet de la Maison Carrée, qui reprend progressivement le domaine aux côtés de ses parents Jean-Denis et Christine Perrochet et qui présente un Pinot Noir délicat poivré et lent en bouche, éprouve «un véritable sentiment de reconnaissance» en goûtant les vins historiques de la maison: «J'ai envie de continuer cette ligne, suivre ces goûts qui aujourd'hui encore me procurent du plaisir et pas vouloir à tout prix suivre les modes, les trucs du moment.»

«Des marathoniens du vieillissement»

Basile Monachon, qui travaille aux côtés de son papa Pierre, se réjouit du travail entrepris depuis longtemps au domaine pour conserver de vieux millésimes. Sur 2015, par exemple, le domaine dispose de 300 bouteilles «dans un espace pour nous vital que nous considérons comme la bibliothèque de la cave». Il se réjouit de pouvoir inviter des sommeliers et de déguster 60 bouteilles en une seule fois. A Lavaux, peut-être plus qu'ailleurs en Suisse, les vigneronns conservent leurs nectars prudemment, notamment à



travers la Baronnie du Dézaley, à travers l'influence d'un autre vigneron emblématique de la Mémoire, Louis-Philippe Bovard et sa Médinette de garde. Pour Basile Monachon, qui élabore des vins à la minéralité élégiaque à n'en pas douter, les Chasselas restent «des marathoniens du vieillissement». Le domaine organise une fois par an un banquet autour de ses vieux millésimes.

L'ensemble de ces jeunes producteurs peut se baser sur le travail solide de leurs aînés et améliorer encore la qualité de leurs vins, par un travail d'orfèvre sur les parcelles ou par une amélioration de certaines techniques de vinification. L'évolution générale vers une viticulture plus biologique permet aussi de remarquer une certaine ouverture des vins à la dégustation. La Mémoire des Vins Suisses, projet unique au monde, au niveau national, permet à l'ensemble de ses soixante membres vigneron, sur les six appellations du pays, d'acquérir une connaissance unique en termes de vins de garde et de leur complexité. Les cartes de restaurants devraient suivre ce mouvement.



La nouvelle génération: Elodie Kuntzer à Saint-Blaise; Catherine Cruchon à Echichens; Alexandre Perrochet et Henry Grosjean à Auviernier et Basile Monachon à Rivaz.



Genossen Klettgauer Weine, die in der Flasche Jahrzehnte locker durchhalten, und drei weisse Jungspunde aus Königschaffhausen Mémoire des Vins Suisses für weisse und rote Langstreckenläufer



Stimmung am Stand von Michael Meyer (hinten) und Peter Baumann. BILDER U

Der Kanton Tessin, die «**Sonnenstube der Schweiz**», zeigte während der Generalversammlung des Vereins **Mémoire des Vins Suisses** ihre **Badezimmerseite**: Sturzbäche überschütteten **Gaby Gianini** grosses Festzelt bei ihrem **Castello di Morcote**. Danach gab es Weine junger Mitglieder zu probieren. **Peter Baumann**, der ab jetzt das Weingut seiner Eltern **Beatrice** und **Ruedi** in Oberhallau weiterführt, schenkte **Müller-Thurgau** aus dem Jahr **2012** aus. Ja, Sie haben richtig gelesen: einen **elf Jahre alten Riesling-Silvaner**, der sich im Urteil von Experten wie **Ulrich Sautter** (Falstaff) und **Gabriel Tinguely** (Hotellerie Gastronomie Zeitung HGZ) ausgezeichnet präsentierte – kräftig und keine Spur altersmüde. Dies galt auch für die drei Jahrgänge von Baumanns **Pinot noir –R-**tags darauf in der **Schatzkammerdegustation** im **LAC Lugano Arte e Cultura**: **2018** – himbeerduftig, Potenzial für viele Jahre; **2015** – Leder und Backpflaumen, viel Extrakt; **2012** – Leder

und Dörrfrüchte, reif, mit Länge und Saft. Ebenso erfreulich präsentierte sich **Michael Meyers** hellgoldener **Pinot blanc** aus Bad Osterfingen: **2018** – Steinfrüchte und nasse Steine, saftig; **2015** – Fülle, Reife, Bitternote; **2012** – mineralisch, schlank und doch kräftig, rundum «guet zwäg». Weine wie diese belegen das **Entwicklungspotenzial** und damit die hohe Qualität nobler Schweizer Weine. Dies unter Beweis zu stellen und zu kommunizieren ist das Ziel der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses.

Am **1. Mai** bewies Familie Baumann in der Vertikaldegustation ihres **Pinot gris 2003–2022** zudem dass Grauburgunder, mit Fingerspitzengefühl in der Barrique ausgebaut, Jahrzehnte reifen kann. Einen schönen **Honigton** hatten die Jahrgänge 2018, 2015, 2014 2013, 2012 und 2011; rassige **Säure** 2017 und **2010**, der frischeste der ganzen Serie; straffe **Tannine** der 2016er; **Birnel**, doch ganz trocken 2008 und 2004. Die **Wiiwurscht von Hans** zum 2010er war eine Exklusivität: Es gibt sie nur einmal

im Jahr, am 1. Mai bei Baumanns.

Ob der Name **Scafhusun** von 1045 auf die althochdeutsche Bezeichnung für **Schaf** (*scâph*) zurückzuführen sei, auf **Schöpfgefäss** (*scapf*) oder ein kleines **Schiff** (*scaf*), darüber streiten sich die Gelehrten. Die Bedeutung des Ortsnamens **Königschaffhausen** am Kaiserstuhl ist ebenfalls umstritten: Ein königlicher **Schafstall** sei damit gemeint, sagen die einen, das Haus des königlichen Aufsehers, eines **Schaffners**, andere. Wie dem auch sei: Wein wächst hier wie dort, und zwar **Burgunderreben** in den Farben Weiss und Blau. Drei Weissburgunder der **Königschaffhauser Winzergenossenschaft** haben wir probiert: den einfachen **Qualitätswein 2022** (knapp 7 Euro), den **Kabinett 2021** und die **Spätlese 2022**; der frisch abgefüllte Jahrgang 2022 erinnerte mit seinen Gäraromen deutlich an **Bonbons anglais** («Gletscherzältli»). Die drei Weine waren sich (auch im Preis) ähnlich und recht unkompliziert: Helles Gold; in der Nase Weinbergpfirsich und Johannisbeeren, reichlich Kohlensäure, frisch und leicht salzig. Der einfachste Wein ruhte auf einem kleinen Restzucker-Pölderchen, der Kabinett war schlanker (12 Vol.-%), die Spätlese mit 13,5 Volumenprozent kräftiger. Zum Blauburgunder-Flaggschiff **Regnum Barrique 2018** notierten wir: Granatrot; zu deutlich von Neuholz geprägt, mit der Zeit zeigen sich Brombeeren und Pflaumen; mit stolzen 15 Volumenprozent ein kräftiger, für nahezu 30 Euro indes nicht ganz königlicher Wein. (us)



Vexierbild mit Gaby Gianini im Lugano
Arte e Cultura LAC. BILD HANS-PETER SIFFERT



Drei Weisse, ein Roter: Weindelegation
aus Königschaffhausen am Kaiserstuhl.

**«Weine wie diese
belegen das
Entwicklungs-
potenzial und
damit die
hohe Qualität
nobler Schweizer
Weine.»**



Bio & co, médailles en tous genres



Imprimer cet article

La saison des concours bat son plein : Concours Mondial de Bruxelles (résultats le 23 mai), les suisses, Mondial du Merlot, Mondial du Chasselas, Mondial des Pinots, en attendant l'unique Grand Prix des vins suisses (davantage de catégories). Et de prix spéciaux, y compris un focus sur le bio, tendance, alors que le bio a déjà eu son concours dédié ! Qui n'a pas sa médaille, hein ?

Les résultats du Concours des vins bios, qui n'a plus le magazine Vinum pour sponsor, d'où la concurrence de cet automne avec le palmarès du GPVS, ont été proclamés à Moudon, le 13 mai, lors que la kermesse de Bio-Vaud. 101 médailles ont été attribuées, toutes catégories confondues, en vinifications traditionnelles et en nature (deux catégories seulement, les petnat n'étant pas assez nombreux). Des vins en labels bourgeon, demeter (biodynamie), bio fédéral (O-Bio) et également en reconversion bio ont été jugés.

Des récidivistes notoires

Le palmarès est très – trop ! – vaste, mais les vainqueurs sont pour la plupart des vigneron·ne·s déjà reconnus. Ainsi La Maison Carre'e , de Jean-Denis et Alexandre Perrochet , qui travaillent en demeter, à Auvernier (NE), proclamée « meilleur vigneron suisse bio 2023 » , alors qu'il l'ont déjà été en 2016, avec leur pinot noir d'Auvernier 2020 (également meilleur pinot noir du concours et avec 91,4/100, meilleur vin bio de l'année), le vin qui figure au trésor de la Mémoire des vins suisses , et leur vin Flétri 2021, sacré meilleur liquoreux.

Dans les bios, le titre du meilleur chasselas revient à la Cave de La Côte , pour son Cha^teau d'Es Bons Aubonne 2022 (bio bourgeon), celui de meilleur monocépage blanc, à la Petite Arvine 2022, de la Cave Sandrine Caloz à Miège (VS), qui fut également meilleur.e vigneron.ne bio suisse (bourgeon), le meilleur assemblage blanc, au Nez Noir 2021, des frères et soeur Rouvinez à Sierre (VS), en reconversion, gros succès commercial; en rouge, meilleur monocépage pour le cornalin Trong 2022 (bio fédéral), d' Olivier Mounir , de la Cave du Rhodan , à Salquenen, vainqueur du dernier Grand Prix du Vin Suisse 2023 et membre de la Mémoire des vins suisses , meilleur assemblage pour le pinot noir et merlot de la marque Bibacchus 2022 (bourgeon), des Celliers de Sion , et meilleur rosé, pour l'oeil-de-perdrix 2022 de la Cave de Chambleau (NE), bourgeon, membre de la Mémoire des vins suisses , et le meilleur efferverscent pour le mousseux rosé 2021, demeter, du Vaudois Reynald Parmelin , Domaine de la Capitaine , de nombreuses fois victorieux de la catégorie bio au GPVS.

Le titre de «meilleur vigneron suisse nature 2023» revient à l'Islandais Hoss Hauksson , établi en Argovie, pour son kerner 2022 et son pinot noir Alpberg 2020, le titre de meilleur vin nature et orange du concours, au chasselas Tout Nu 2021 (demeter), du Château Rochefort, à Allaman, appartenant à la Ville de Lausanne, également meilleur vin blanc nature, noté 90,4/100, tandis que le pionnier neuchâtelois de la biodynamie (demeter) Christian Rossel , de Hauterive, décroche le titre en vin rouge, pour son pinot noir nature 2022.

Pas la moindre surprise : ce ne sont que des vigneron·ne·s confirmés qui s'imposent !

Les Côtes-de-l'Orbe meilleurs rouges vaudois!

Même confirmation au label vaudois Terravin, qui n'a certe rien de bio, lui, avec les Lauriers de Platine rouge, joués à Soleure, le 11 mai. C'est le vainqueur de l'édition 2021 qui récidive, Bernard Gauthey , d'Arnex-sur-Orbe, avec son gamaret 2022. Le podium est entièrement occupé par les Côtes-de-l'Orbe, avec le Château de Valeyres et sa cuvée De Galléra 2021 (les triplés gamaret, garanoir, mara complété par du galotta), devant... Bernard Gauthey encore,



avec son gamaret-garanoir-pinot 2022. Cocorico des Côtes-de-l'Orbe, donc !

Et un revers pour les syrahs valaisannes

Mais que vaudraient ces vins encensés par des dégustateurs du pays, cette fois à l'étranger ? Eh bien, pour une des premières fois en 17 éditions, il n'y a aucun vin suisse parmi les 34 médailles d'or de la confrontation Syrah du Monde, mais cinq médailles d'argent (sur les 46 attribuées). Un tiers des vins ont été médaillés sur seulement 241 échantillons en concours. Pourtant, plusieurs producteurs valaisans qui avaient brillé par le passé avaient présenté des échantillons et n'ont obtenu que l'argent.

Chaque concours amène son lot de surprises et c'est bien pour cela que les compétitions se multiplient...

©thomasvino.ch



Klettgauer Weine, die in der Flasche Jahrzehnte locker durchhalten, und drei weisse Jungspunde aus Königschaffhausen

Mémoire des Vins Suisses für weisse und rote Langstreckenläufer

15. Mai 2023, Schaffhauser Nachrichten

von Ulrich Schweizer

Der Kanton Tessin, die «Sonnenstube der Schweiz», zeigte während der Generalversammlung des Vereins Mémoire des Vins Suisses ihre Badezimmerseite: Sturzbäche überschütteten Gaby Gianinis grosses Festzelt bei ihrem Castello di Morcote. Danach gab es Weine junger Mitglieder zu probieren. Peter Baumann, der ab jetzt das Weingut seiner Eltern Beatrice und Ruedi in Oberhallau weiterführt, schenkte Müller-Thurgau aus dem Jahr 2012 aus. Ja, Sie haben richtig gelesen: einen elf Jahre alten Riesling-Silvaner, der sich im Urteil von Experten wie Ulrich Sautter (Falstaff) und Gabriel Tinguely (Hotellerie Gastronomie Zeitung HGZ) ausgezeichnet präsentierte – kräftig und keine Spur altersmüde. Dies galt auch für die drei Jahrgänge von Baumanns Pinot noir –R– tags darauf in der Schatzkammerdegustation im LAC Lugano Arte e Cultura: 2018 – himbeerduftig, Potenzial für viele Jahre; 2015 – Leder und Backpflaumen, viel Extrakt; 2012 – Leder und Dörrfrüchte, reif, mit Länge und Saft. Ebenso erfreulich präsentierte sich Michael Meyers hellgoldener Pinot blanc aus Bad Osterfingen: 2018 – Steinfrüchte und nasse Steine, saftig; 2015 – Fülle, Reife, Bitternote; 2012 – mineralisch, schlank und doch kräftig, rundum «guet zwäg». Weine wie diese belegen das Entwicklungspotenzial und damit die hohe Qualität nobler Schweizer Weine. Dies unter Beweis zu stellen und zu kommunizieren ist das Ziel der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses.

Am 1. Mai bewies Familie Baumann in der Vertikaldegustation ihres Pinot gris 2003–2022 zudem dass Grauburgunder, mit Fingerspitzengefühl in der Barrique ausgebaut, Jahrzehnte reifen kann. Einen schönen Honigton hatten die Jahrgänge 2018, 2015, 2014 2013, 2012 und 2011; rassige Säure 2017 und 2010, der frischeste der ganzen Serie; straffe Tannine der 2016er; Birnel, doch ganz trocken 2008 und 2004. Die Wiiwurscht von Hans zum 2010er war eine Exklusivität: Es gibt sie nur einmal im Jahr, am 1. Mai bei Baumanns.

Ob der Name Scafhusun von 1045 auf die althochdeutsche Bezeichnung für Schaf (scâph) zurückzuführen sei, auf Schöpfgefäss (scapf) oder ein kleines Schiff (scaf), darüber streiten sich die Gelehrten. Die Bedeutung des Ortsnamens Königschaffhausen am Kaiserstuhl ist ebenfalls umstritten: Ein königlicher Schafstall sei damit gemeint, sagen die einen, das Haus des königlichen Aufsehers, eines Schaffners, andere. Wie dem auch sei: Wein wächst hier wie dort, und zwar Burgunderreben in den Farben Weiss und Blau. Drei Weissburgunder der Königschaffhauser Winzergenossenschaft haben wir probiert: den einfachen Qualitätswein 2022 (knapp 7 Euro), den Kabinett 2021 und die Spätlese 2022; der frisch abgefüllte Jahrgang 2022 erinnerte mit seinen Gäraromen deutlich an Bonbons anglais («Gletscherzältli»).

«Weine wie diese belegen das Entwicklungspotenzial und damit die hohe Qualität nobler Schweizer Weine.»

Die drei Weine waren sich (auch im Preis) ähnlich und recht unkompliziert: Helles Gold; in der Nase Weinbergpfirsich und Johannisbeeren, reichlich Kohlensäure, frisch und leicht salzig. Der einfachste Wein ruhte auf einem kleinen Restzucker-Pölscherchen, der Kabinett war schlanker (12 Vol.-%), die Spätlese mit 13,5 Volumenprozent kräftiger. Zum Blauburgunder-Flaggschiff Regnum Barrique 2018 notierten wir: Granatrot; zu deutlich von Neuholz geprägt, mit der Zeit zeigen sich Brombeeren und Pflaumen; mit stolzen 15 Volumenprozent ein kräftiger, für nahezu 30 Euro indes nicht ganz königlicher Wein.

Online-Ausgabe

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
<https://shn.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 36'000
Page Visits: 230'300

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 88176909
Ausschnitt Seite: 2/3

News Websites



Stimmung am Stand von Michael Meyer (hinten) und Peter Baumann. Bilder: Ulrich Schweizer



Drei Weisse, ein Roter: Weindelegation aus Königschaffhausen am Kaiserstuhl.



Online-Ausgabe

Schaffhauser Nachrichten
8201 Schaffhausen
052/ 633 31 11
<https://shn.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 36'000
Page Visits: 230'300

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 88176909
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites



Vexierbild mit Gaby Gianini im Lugano Arte e Cultura LAC. Bild: Hans-Peter Siffert