


Medienspiegel





11.03.2024

Avenue ID: 1904
Artikel: 6
Folgeseiten: 5

Print

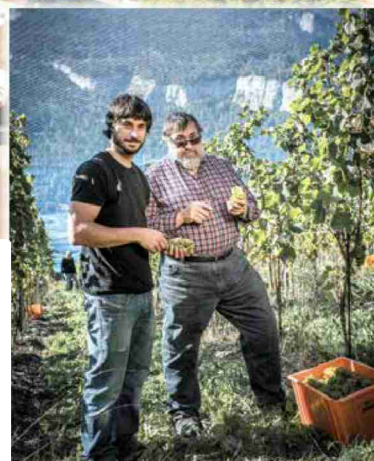
- | | | | |
|---|------------|---|-----------|
|  | 08.03.2024 | Le Cafetier
Parrains de la Semaine du Goût 2024 | 01 |
|  | 06.03.2024 | Hotellerie et Gastronomie Zeitung
Die Paten der Genusswoche | 03 |

News Websites

- | | | | |
|---|------------|--|-----------|
|  | 07.03.2024 | vilan24.ch / Vilan 24
Poschiavo ist Genussregion 2024 | 04 |
|  | 04.03.2024 | gastrojournal.ch/de / Gastro Journal Online DE
Gian-Battista und Johann-Baptista von Tscharner sind Genussbotschafter 2024 | 06 |
|  | 04.03.2024 | htr.ch/de / Hotel u. Tourismus Revue
Schweizer Genusswoche gibt Paten bekannt | 08 |
|  | 04.03.2024 | htr.ch/fr / Hotel Revue FR
Les Von Tscharner: orfèvres du Pinot Noir parrains de la Semaine du Goût | 10 |



Le château de Reichenau. © Mattias Nutt Photography



Les 2 vigneron de Reichenau.
© Jürg Waldmeier

Les vigneron et châtelains de Reichenau, Gian-Battista von Tscharner et son fils Johann-Baptista, sont les parrains de la Semaine du Goût 2024.

SUISSE

C'est la seconde fois dans l'histoire de la manifestation nationale, qu'un vigneron est choisi comme ambassadeur suisse du Goût. Après Marie-Thérèse Chappaz en 2009, ce sont donc 2 vigneron ensemble (père et fils) qui seront les Parrains suisses du Goût.



Le château de Reichenau trône au-dessus de la jonction du Rhin antérieur et du Rhin postérieur. Une situation privilégiée en tant que tête de pont de l'ancienne route commerciale entre Coire et Tirano, la porte de l'Italie. Déjà au XVI^e siècle, les convoyeurs s'arrêtaient au poste de douane de Reichenau, changeaient de chevaux et se reposaient des fatigues du voyage en dégustant des plats grisons accompagnés de veltliner.

C'est dans ce château de Reichenau que vivent les vigneronns von Tschärner. Ils comptent parmi les meilleurs de Suisse. D'ailleurs, l'association « Mémoire des Vins Suisses » créée en 2004 pour montrer le potentiel de garde des vins suisses, a admis en son sein dès le début leur vignoble, dont le vin de référence est le pinot noir. Mais les von Tschärner sont aussi fascinés par le cépage confidentiel Completer, qu'ils qualifient de « Reine des vins blancs de Suisse ».

En plus du domaine viticole, les vigneronns-châtelains produisent aussi près de deux tonnes d'asperges par an dans les terres sableuses du Rhin.

« La Semaine suisse du Goût 2024 a la chance d'avoir des ambassadeurs généreux, truculents et passionnés, à l'image de leurs vins qui font rayonner le vin suisse », selon Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion.

www.reichenau.ch

MEILLEURS CRUS HELVÉTIQUES

Le pinot noir des von Tschärner fait partie des meilleurs crus de notre pays, sélectionnés par la Mémoire des Vins Suisses. La Mémoire rassemble actuellement 59 producteurs de vin renommés de toute la Suisse et 33 experts du vin réputés de Suisse et de l'étranger. Les membres producteurs sont sélectionnés en fonction de leur importance dans leur région viticole, de la qualité de leurs vins et de leur engagement à promouvoir des vins suisses de grande qualité. Les membres experts sont des personnalités reconnues du monde du vin qui se distinguent

par leur contribution exceptionnelle dans le journalisme, la recherche ou la gastronomie pour la promotion des vins suisses de qualité.

La Mémoire s'est donné pour objectif de montrer le potentiel de garde souvent sous-estimé et donc la noblesse des vins suisses de grand qualité. Elle veut donc assurer cette place unique dans le concert international des vins nobles et promouvoir durablement leur notoriété, leur réputation et leurs ventes en Suisse et à l'étranger.

M. M.

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

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

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 20'477
Erscheinungsweise: 34x jährlich

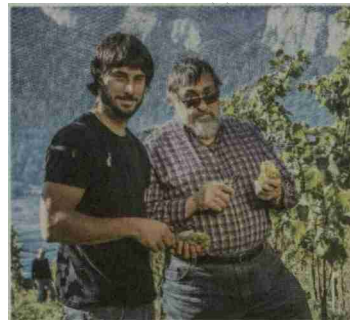


Seite: 3
Fläche: 8'273 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 91169486
Ausschnitt Seite: 1/1

Print



Die Paten der Genusswoche

Das zweite Mal in der Geschichte der Schweizer Genusswoche wird ein Winzer zum Genuss-Botschafter gewählt. Nach Marie-Thérèse Chappaz im Jahr 2009 sind es dieses Jahr Vater und Sohn Gian-Battista und Johann-Battista von Tscharner aus Reichenau/GR. Ihr Schlossgut Reichenau thront über dem Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein. Die Winzer von Tscharner zählen zu den besten der Schweiz. Mit dem Pinot Noir Gian-Battista, der ein hohes Reifepotenzial besitzt, sind sie Mitglied der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Die von Tscharners sind auch von der raren, aber typischen Rebsorte Completer fasziniert, welche die Bündner als «Königin der Schweizer Weissweine» bezeichnen. (GAB)



Regionalportal

Vilan24
7220 Schiers
081/ 328 15 66
<https://vilan24.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten

Page Visits: 70'000



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 91202059
Ausschnitt Seite: 1/2

News Websites

Poschiavo ist Genussregion 2024

Seit Jahren wird von einer Jury der Genusswoche Schweiz eine «Genussstadt» gewählt. Dieses Jahr fiel der Entscheid auf Graubünden. Gewonnen hat dazu gleich eine ganze Region.

06.03.2024, Erica Hartmann

In der Geschichte der Genusswoche ist es erst das zweite Mal, dass ein Winzer zum Genussbotschafter gewählt wurde. In diesem Jahr sind es Gian Battista von Tscharner und sein Sohn Johann Babbista. Die Schlossherren von Schloss Reichenau zählen schweizweit zu den besten Winzern. Das zeigt sich an den von ihnen produzierten Weinen. So nahmen die Vereinigung «Mémoire des Vins Suisse», die das Lagerpotential der Schweizer Weine aufzeigen will, die Weine der von Tscharners und deren referenzwein Pinot Noir gleich in ihren Reihen auf.

Winzer, Schlossherren und Genusspaten Johann Babbista von Tscharner teilte an der Medienkonferenz auf dem Schloss Reichenau mit, dass es für ihn und seinen Vater eine grosse Ehre sei, Botschafter der Genusswoche 2024 zu sein. Der Genuss und die Kulinarik spielen bei den von Tscharners eine grosse Rolle. Auf ihrem Gut ernten sie jährlich bis zu zwei Tonnen Spargel, welche auf den sandigen Böden, die der Rheinzusammenfluss mit sich bringt, wachsen. Die Passion für die Jagd und die Leidenschaft zum Kochen machen sie zu den idealen «Genussbotschaftern». Und auch der Bezug zur Genussregion 2024, dem Val Poschiavo hat die Familie von Tscharner, da sie im Besitz eines Ferienhauses in dieser Region ist.

100% Valposchiavo: Gutes da essen, wo es herkommt Die Wahl zur Genussstadt fiel dieses Jahr gleich auf ein ganzes Tal, nämlich das Val Poschiavo. Das Komitee begründete ihre Wahl, dass die Region schon seit Jahren auf regionale Küche setzt. Die Devise sei, gute Produkte dort zu essen, wo sie herkommen. Das Val Poschiavo durchzieht viele Klimazonen, vom Gletscher bis zu den Palmen. So vielfältig ist auch ihre Landwirtschaft und deren Produkte. Sie reichen von Fleisch- und Milchprodukte- Produktion zu Gemüse und Kräutern bis hin zum Anbau von Oliven. Das Val Poschiavo bietet Kulinarik und Genuss in jeder Hinsicht. Dabei sind 90 Prozent Biobetriebe. Das Projekt «100% Valposchiavo» bildet eine enge Zusammenarbeit der Landwirte, der Lebensmittelindustrie und der Gastronomie mit dem Ziel vom Produzenten über den Verarbeiter zum Konsumenten eine geschlossene Wertschöpfungskette zu schaffen. Das Netzwerk der verschiedenen Produzenten und Verarbeitern bildet auch das Veranstaltung-Programm der Genussregion über das ganze Jahr. Mit dem Höhepunkt der Genusswoche vom 12. bis 22. September 2024 und der damit verbundenen Übergabe an die zukünftige Genussstadt. Auf der Webseite der Schweizer Genusswoche finden sie all die Teilnehmenden Produzenten. Vom Viehbauer, zum Kräuterproduzenten bis hin zum Bierbrauer, das Tal Val Poschiavo hat eine grosse Vielseitigkeit zu bieten.



Regionalportal

Vilan24
7220 Schiers
081/ 328 15 66
<https://vilan24.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten
Page Visits: 70'000

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 91202059
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites



Bild:
zVg



Gian-Battista und Johann-Baptista von Tschärner sind Genussbotschafter 2024

Die Winzer und Schlossherren aus Reichenau sind die Botschafter der Schweizer Genusswoche 2024.

04. März 2024, Oliver Borner –

Es ist das zweite Mal in der Geschichte der Genusswoche, dass ein Winzer zum Genuss-Botschafter gewählt wird. Nach Marie-Thérèse Chappaz im Jahre 2009 sind dieses Jahr zwei Winzer die Paten der Schweizer Genusswoche, welche vom 12. bis 22. September 2024 stattfindet.

Das Zuhause der sogenannten Winzer von Tschärner ist das Schloss Reichenau hoch über dem Zusammenfluss von Vorder- und Hinterrhein. Die Winzer zählen zu den besten der Schweiz. Das zeigt sich insbesondere an den von ihnen produzierten Weinen. So nahm die Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses», die das Lagerungspotenzial der Schweizer Weine aufzeigen will, von Tschärners Weinberge und deren Referenzwein Pinot Noir von Anfang an in ihre Reihen aufgenommen.

«Es ist für mich eine grosse Ehre, zusammen mit meinem Vater Botschafter des Schweizer Genusswoche 2024 zu sein», sagt Gian-Battista von Tschärner an der heutigen Medienkonferenz. Der Winzer steht wie kaum ein anderer für den Genuss in der Region. Neben der Jagd gehört auch das Kochen zu seinen grossen Passionen. «Die Kulinarik spielt daher in meinem, und auch in jenem meines Vaters, eine grosse Rolle», so von Tschärner. Er freue sich daher auf viele tolle Begegnungen und Events während der Schweizer Genusswoche.

Auch bei den Partnern löst die Wahl der Botschafter grosse Freude aus. «Die Schweizer Genusswoche 2024 hat das Glück, grosszügige, wortgewandte und leidenschaftliche Botschafter zu haben, die genau wie ihre Weine den Schweizer Wein zum Strahlen bringen», so Nicolas Joss, Direktor von Swiss Wine Promotion, einer der grossen Partner der Schweizer Genusswoche.

Val Poschiavo ist Genussregion 2024

Anders als in den Jahren zuvor stellt die Promotion du Goût dieses Jahr eine Genussregion statt eine Genusstadt vor. Die Wahl fällt auf das Valposchiavo. Die Region setze bei der touristischen Vermarktung seit Jahren auf die lokale Küche, begründet das Komitee seine Wahl. Gute Produkte dort zu essen, wo sie herkommen, sei die Devise, und das nicht nur aus Marketinggründen. Es gebe wohl nur wenige Regionen, die auf so engem Raum über ein so reichhaltiges Angebot an lokalen Produkten verfügen.

Um diese Produkte aufzuwerten, wurde das Projekt «100% Valposchiavo», eine enge Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und Gastronomie, ins Leben gerufen. Das Ziel ist es, geschlossene Wertschöpfungsketten von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Konsumenten zu schaffen oder zu stärken.

«Wir freuen uns extrem, dass die Schweizer Genusswoche in diesem Jahr unsere Region zur Genussregion macht», sagt Kaspar Howald, Geschäftsführer von Valposchiavo Turismo. Das Tal biete mit seiner vielseitigen Topographie und der damit verbundenen diversifizierten Landwirtschaft eine breite Palette an hochwertigen Produkten. «Dank der optimalen Vernetzung von Landwirtschaft, Produzenten, Veredelung und Gastronomie hat die Region ein hohes Niveau an Kulinarik», so Howald.

Das Netzwerk von Partnern in der gesamten Region - von Landwirten über die Verarbeiter bis hin zu den Gastronomen - bildet so auch die Grundlage für das Veranstaltungsprogramm der Genussregion 2024. Produzenten und lokale Produkte in Verbindung mit dem Thema des lokalen Ernährungssystems werden das ganze Jahr über mit diversen Veranstaltungen und Aktivitäten gefeiert. Der Höhepunkt ist ein Erntedankfest am 21. und 22. September



Online-Ausgabe

GastroJournal
8046 Zürich
044/ 377 53 05
<https://gastrojournal.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Fachpresse
UUpM: 18'033
Page Visits: 21'022

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 91202058
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites

2024, an dem auch die Übergabezeremonie an die zukünftige Genussstadt zelebriert wird.



Gian-Battista und Johann-Battista von Tscherner sind Genussbotschafter 2024

Oliver Borner – 04. März 2024



Genusswoche

Schweizer Genusswoche gibt Paten bekannt

Die Winzer Gian-Battista und Johann-Battista von Tscharner sind zu den Botschaftern der 24. Genusswoche gewählt worden. Kandidaturen für die Schweizer Genusswoche vom 12. bis 22. September im Puschlav können jetzt eingereicht werden.

04. März 2024

Zum zweiten Mal in der Geschichte der Genusswoche wird ein Winzer zum Genuss-Botschafter gewählt. Nach Marie-Thérèse Chappaz im Jahre 2009 sind es dieses Jahr sogar zwei Winzer: Gian-Battista und Johann-Battista von Tscharner sind die diesjährigen Paten der Genusswoche – ein Vater-Sohn-Gespann. Die Beiden leben im Schloss Reichenau und zählen laut der Schweizer-Genusswoche-Organisatoren zu den besten Winzern der Schweiz. Die 2004 gegründete Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses» hat ihre Weinberge und deren Referenzwein – Pinot Noir – von Anfang an in ihre Reihen aufgenommen. Neben ihrem Wein produzieren die Winzer und Schlossherren fast zwei Tonnen Spargeln pro Jahr. «Die Schweizer Genusswoche 2024 hat das Glück, grosszügige, wortgewandte und leidenschaftliche Botschafter zu haben, die genau wie ihre Weine den Schweizer Wein zum Strahlen bringen», so Nicolas Joss, Direktor von Swiss Wine Promotion. Valposchiavo ist die «Schweizer Genussregion 2024» Die Region setzt bei der touristischen Vermarktung seit Jahren auf die lokale Küche. Um regionale Produkte aufzuwerten, wurde das Projekt «100 Prozent Valposchiavo» gegründet: Eine Zusammenarbeit zwischen Landwirtschaft, Lebensmittelindustrie und Gastronomie. Das Ziel ist, geschlossene Wertschöpfungsketten von der Produktion über die Verarbeitung bis hin zum Konsumenten zu schaffen oder zu stärken. Dieses Projekt hat die Fondation pour la Promotion du Goût überzeugt, Valposchiavo als Schweizer Genussregion 2024 vorzuschlagen. Alle Personen, Vereine, Schulen oder Genusssorte, die eine Veranstaltung für den grössten Anlass rund ums Thema «gutes Essen» in der Schweiz organisieren möchten, können sich bis zum 31. Mai 2024 direkt auf anmelden. Die 14 kantonalen oder regionalen Qualitätskomitees in der ganzen Schweiz werden ihre endgültige Wahl Anfang Juni 2024 anhand der Charta der Schweizer Genusswoche treffen. Für die diesjährige Ausgabe wurde in Zusammenarbeit mit Fourchette verte das Thema «Getreide» für die Schulen und die Gemeinschaftsgastronomie ausgewählt. (mm)



Johann-Battista und Gian-Battista von Tscherner sind die Paten der Schweizer Genusswoche 2024 (v.l.).



Evénement

Les Von Tscharner: orfèvres du Pinot Noir parrains de la Semaine du Goût

Le père Gian-Battista et le fils Johann-Battista châtelains de Reichenau se retrouvent parrains de la Semaine Suisse du Goût 2024. La Valaisanne Marie-Thérèse Chappaz de Fully fut la dernière parraine vigneronne en 2009.

04. mars 2024, Alexandre Caldara

Les vigneron et châtelains de Reichenau dans les Grisons, Gian-Battista von Tscharner et son fils Johann-Battista deviennent les parrains de la Semaine suisse du Goût 2024. C'est la seconde fois dans l'histoire de cette manifestation nationale, qu'un vigneron est choisi comme ambassadeur suisse du Goût. Après Marie-Thérèse Chappaz en 2009, ces sont donc deux vigneron ensemble père et fils qui seront les Parrains suisses du Goût 12 au 22 septembre 2024. Gian-Battista von Tscharner incarne bien plus qu'un grand producteur de Pinot Noir, de plus confidentiels et merveilleux Completer, de liqueurs envoûtantes. Il produit même deux tonnes d'asperges croquantes par an élevées dans les eaux sablonneuses du Rhin. Son château mystérieux peut aussi s'enorgueillir d'avoir accueilli le tournage du film Jenatsch, durant plusieurs mois du très créatif fils d'hôtelier Daniel Schmid, avec Carole Bouquet. Il figure aussi parmi les premiers producteurs à intégrer la Mémoire des vins suisse où sa parole tendre et tonitruante.

Son fils Johann-Battista impose un style différent. Très à l'écoute de ses interlocuteurs et avec un humour pince-sans-rire une personnalité, un regard singulier sur le vin, qu'on se plaît à rencontrer notamment par ses activités auprès des Jeunes vigneron de Suisse. Le 8 septembre 2002 en marge d'une dégustation à la Mémoire des vins suisses, nous écrivions ceci: «Les Pinots Noirs Gian-Battista von Tscharner, de Reichenau aux Grisons, prennent le temps de grandir, ils passent par seize mois de barrique et attendent trois ans avant leur commercialisation. Pour les dégustateurs professionnels, ces vins posent parfois problème. «On admire leur structure, mais on ne comprend pas toujours leurs aromatiques, il s'agit d'un produit de niche.» Andreas Keller complète: «Cela sort de la ligue de Pinots Noirs que nous connaissons, on est parfois choqués par un côté dur d'approche. On essaie de s'approcher d'eux et ils s'échappent, par contre ils deviennent merveilleux en mangeant par exemple un ragoût de sanglier et on remarque aujourd'hui que le public préfère ces vieux millésimes.» Ces propos illustrent très bien les différences notables entre le 2011 avec une dimension racinaire, une amertume, un goût de confiture d'airelles et le 2005 floral, ample, symphonique, voluptueux avec des arômes de cassis et même de pastèque. En 2002 on trouve cette dimension de doux-dur avec des parfums d'écorce qui soulignent la griotte. «La Semaine suisse du Goût 2024 a la chance de se laisser représenter par des ambassadeurs généreux, truculents et passionnés, à l'image de leurs vins qui font rayonner le vin suisse», dit Nicolas Joss, directeur de Swiss Wine Promotion en guise de noble conclusion.



Johann-Battista et Gian-Battista von Tscharnern, vigneronns et nouveaux parrains de la Semaine Suisse du goût.