

Vor zwanzig Jahren wurde der Verein Mémoire des Vins Suisses gegründet – eine weltweit einzigartige Struktur, die gleichermassen eine Sammlung reifer Weine enthält, ein Netzwerk von Weinexperten und Winzern ist und ein langfristiges Dokumentationszentrum für die Stilgeschichte des Schweizer Weins seit der Jahrtausendwende sein könnte.

TEXT UND VERKOSTUNGSNOTIZEN ULRICH SAUTTER

# EIN ERINNERN FÜR DIE ZUKUNFT



MÉMOIRE  
DES VINS SUISSES

Korken (und ein Drehverschluss) im Zeichen des Schweizerkreuzes, gespiegelt gedrucktes Wort «Mémoire»: Das Mémoire des Vins Suisses hat stets auch eine intellektuelle Pointe in petto.

Foto: Siffert/weinweltfoto.ch

**I**F YOU WANT TO LOOK FAR AHEAD,  
YOU FIRST LOOK FAR BACK.

SIR NORMAN FOSTER



Die Gründer des Mémoire des Vins Suisses im Jahr 2004 und im Jahr 2024: Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann und Susanne Scholl.



**W**ir waren wirklich aufgeregt», erinnert sich Christian Zündel an das Jahr 2002 zurück und an das erste Treffen von Winzern und Journalisten, um einen ungewöhnlichen Plan zu besprechen: An einem zentralen Ort sollten Jahrgang um Jahrgang jeweils 60 Flaschen der ikonischen Weine der Schweiz eingelagert werden. Zu diesem Zweck trafen sich in Zürich etwas mehr als 20 Winzer und Journalisten aus allen Landesteilen. «Natürlich kannte ich beispielsweise Raoul Cruchon und Raymond Paccot aus dem

Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch

Kanton Waadt», erzählt der aus Zürich stammende Tessiner Winzer Zündel. «Aber wir hatten noch nie zusammen an einem Tisch gesessen und an einem Projekt gearbeitet.» Es sei ein spannender Moment gewesen, doch dann hätten sie «einander in die Augen gesehen», so Zündel, und die Arbeit habe begonnen. Bei diesem ersten Treffen auf so eifrige Weise, »wir haben nicht mal Wein getrunken».

Aber wie kam es zu dieser Idee? Alles begann damit, dass der in Hamburg lebende Journalist Christian Wenger von der Schweizer Weinwerbung zu Weihnachten 2000 ein Päckchen Schmelzkäsefondue und eine Flasche Supermarkt-Fendant geschickt bekam. Wenger, ein publizistisches Schwergewicht, aufgewachsen in Arbon am Bodensee, Bürgerrecht in Pohlern (BE), schon während des Studiums verantwortlich für Kultur in Friedrich Dürrenmatts «Sonntags-Journal», dann Redakteur bei der «Zeit», Verlagsleiter und Geschäftsführer bei der «Wirtschaftswoche», beim «Manager Magazin» und beim «Spiegel», anschliessend CI-Berater mit eigener Agentur (und heute Winzer in der Alta Langa), platzte der Kragen über diesen PR-Missgriff – und er organisierte auf eigene Initiative eine Verkostung mit Schweizer Weinen. Als Ort wählte er den feinen «Anglo German Club» an der Hamburger Aussenalster, und er lud die Crème de la crème der deutschsprachigen Fachjournalisten ein – mit einem Line-up von Schweizer Weinen, wie man es zu dieser Zeit in der Schweiz selbst nur selten gesehen hat.

Bei dieser Verkostung im Mai 2001 wurde unter anderem auch der 1996er Orizzonte von Christian Zündel präsentiert. «Im Winter nach der Hamburger Probe besuchte mich Christian Wenger im Tessin», erinnert sich Zündel, «und während wir so in der Februarsonne sass, sagte ich zu Wenger: Wissen Sie, dass sich diese Probe nicht wiederholen lässt? Ich habe keine einzige Flasche mehr von diesem Jahrgang. Da kam mir der Gedanke, man müsse solche Weine eigentlich an einem zentralen Ort sammeln. Denn zuhause im Weingut klappt es einfach nicht, die Bestände zu bewahren, immer kommt jemand, dem man den Wein nicht abschlagen möchte, und bald sind auch die letzten Flaschen weg.»

**DIE RHB ALS GEBURTSHELFER**

Die nächste Etappe hat mit einer langen und windungsreichen Bahnfahrt über die Alpen zu tun. Zündel unterstützte damals den Journalisten Stefan Keller beim Aufbau eines eigenen kleinen Weinguts im Veltlin. Während einer der gemeinsamen Fahrten auf der Albulastrecke erzählte Zündel Stefan Keller von seiner Idee. «Wir sass in einem dieser schönen alten Speisewagen der Rhätischen Bahn, die Tische hatten so Messingringe, wo man die Flaschen reinstellen konnte, damit sie bei den vielen Kurven nicht umkippen», erinnert sich Stefan Keller. «Es stellte sich die Frage, wer die ikonischen Weine für eine solche Sammlung auswählen könnte, und ich sagte, da kommen nur die drei K in Frage: Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann.» Auf derselben gemächlichen Bahnfahrt mit ihren vielen Schlaufen und Kehrtunneln entstand auch der Name des Projekts: Mémoire des Vins Suisses.

Zum ersten Arbeitstreffen in Zürich kam es, nachdem die «drei K» und Susanne Scholl als Partnerin von Andreas Keller in langen Auswahlverkostungen die möglichen Mitglieder dieses Mémoire bestimmt hatten.

So wurden diese vier Journalisten zu den Gründern des Mémoire, zunächst in der Form eines Clubs. Seitens der Winzer war die Bereitschaft, sich zu engagieren, gross: «Die Idee hat damals viel Enthusiasmus ausgelöst, ich habe alle Kandidaten angeschrieben, bis auf wenige haben alle begeistert zugesagt, das ging wie Butter», erinnert sich Stefan Keller. Als Lager wurde das Gewölbe einer Weinhandlung in der Nähe des Zürcher Kunsthhauses erkoren, die sich damals im Besitz von Charles Rolaz vom Mémoire-Mitglied Hammel-Terre des Vins befand. «Ich wollte den Ball flach und den administrativen Aufwand niedrig halten, ohne Öffentlichkeitsanspruch. Daher ein Club. Es sollte einfach nur eine Sammlung sein, um zu schauen, taugt das was?», sagt Stefan Keller.

Zwei Jahre später erfolgte dann jedoch die Umwandlung des Clubs in einen Verein: Denn zum einen erschien es fragwürdig, dem Projekt gar keine Öffentlichkeit zu geben, zum anderen erwies sich die Verwaltung der Bestände als komplex. Den Beteiligten wurde klar: Es würde nicht ohne Geschäftsstelle gehen, und nicht ohne eine strukturiertere und besser finanzierbare Organisationsform. >



Beim Mémoire-Jahrestreffen 2014 stand ein Ausflug in den Grand Cru Dézaley mit Gastgeber Louis-Philippe Bovard auf dem Programm.

> **PRODUZENTEN UND JOURNALISTEN**

Die Funktionen der Geschäftsstelle übernahm nun Andreas Keller mit seinem damaligen Unternehmen Weininformation. Andreas Keller, schon in diesen Jahren sehr erfahren und extrem gut vernetzt, hatte bereits 1998 begonnen, eine Datenbank mit Verkostungsergebnissen der besten Schweizer Weine aufzubauen. Bereits während der Auswahlproben, die in Andreas Kellers Büro stattfanden, erwies sich diese Datenbank als höchst nützlich: Denn sie gestattete, die aktuellen Eindrücke mit den Verkostungsnotizen derselben Weine aus den Vorjahren zu vergleichen.

Und es kam noch eine weitere Aufgabe des Mémoire auf die Tagesordnung: Die Entwicklung der Weine musste ja auch systematisch überprüft und dokumentiert werden. Andreas Keller erkannte darin eine Profilierungschance für den Schweizer Wein als Ganzes: «Wenn sich die Schweiz in der internationalen Weinszene behaupten will, muss sie noble Weine erzeugen. Doch ob ein Wein wirklich nobel oder simpel ist, zeigt sich erst in einem gewissen Alter. Die Bestände des Mémoire gaben vermutlich erstmals in der Geschichte des Schweizer Weins die Möglichkeit, zu beweisen, dass es

zahlreiche gibt, die einen zehn- oder gar 20-Jahre-Test bestehen.»

Um das zu bewältigen, benötigte das Mémoire weitere Mitglieder, Journalisten, Wissenschaftler, Gastronomen. Die bei der Gründung angelegte «Gewaltenteilung» zwischen Winzern und Journalisten wurde elaborierter: Die Winzer alimentieren den Verein mit ihren Weinen und ihren finanziellen Beiträgen, die Expertenmitglieder bilden das Scharnier zur öffentlichen Wirkung und leisten den intellektuellen Beitrag der Einordnung und Bewertung dessen, was aus den Weinbergen in die Keller gelangt. Gleichzeitig wuchs auch die Anzahl der im Mémoire vertretenen Weine und Winzer. Der Plan war, die gesamte Schweiz abzubilden, mit allen regionalen Besonderheiten und Spezialitäten. Nach und nach traten neben die ikonischen Blauburgunder, Chasselas und Merlots auch Weine aus seltenen Sorten wie Completer, Humagne Blanche und Rouge, Bondola und einige weitere.

**DAS MÉMOIRE WIRD BEKANNT**

Im Jahr 2009 zählte das Mémoire 30 Produzentenmitglieder, 2012 wurde bei der Zahl von 50 ein «Marschhalt» verkündet. Seither ist die Mitgliederzahl nur noch in kleinerem Ausmass gewachsen, aktuell

werden jedes Jahr 59 Weine eingelagert (und von jedem inzwischen nur noch 48 statt wie zu Beginn 60 Flaschen).

Ein sehr wesentliches Ereignis für die Bekanntheit des Mémoire fand im Jahr 2008 statt, als die Schweiz und Österreich gemeinsam die Fussball-Europameisterschaft ausrichteten. Die Fussball-Partnerschaft der Länder brachte Andreas Keller und Willi Klinger, den damaligen Kopf der österreichischen Weinwerbeorganisation ÖWM, dazu, ein »Weinländerspiel« Österreich-Schweiz auszurichten. «Willi Klinger sagte aber», erinnert sich Andreas Keller, »wir kommen mit 170 Winzern, da könnt Ihr nicht nur mit 30 Betrieben dagegenhalten.« Dieses Duell und seine Tragweite gaben den Startschuss zu der Leistungsschau «Mémoire & Friends», an der schon bei der ersten Auflage 72 Winzer aus allen Landesteilen der Schweiz teilnahmen. «Wir haben damals alle Mémoire-Winzer gebeten, bei befreudeten Winzer anzufragen, ob sie nicht an diesem Anlass dabei sein möchten.» Die Ausstellung, bei der der Aspekt der Rivalität zwischen Österreich und der Schweiz nicht nur bei der Saalpräsentation, sondern auch mit Masterclasses auf freundschaftliche Weise ausgetragen wurde, verschaffte dem Mémoire eine völlig neue Bühne, eine richtig grosse: «Eigentlich ist das Mémoire erst durch die damals gestartete Serie von «Memoire & Friends»-Veranstaltungen richtig bekannt geworden», sagt Andreas Keller im Rückblick, «das gab einen gewaltigen Schub im öffentlichen Ansehen, dadurch ist das Mémoire aufgefallen, und es wurde erst so recht als Elite herausgehoben.» Das heutige «Swiss Wine Tasting», die mit Abstand grösste Präsentation des Schweizer Weins, die jedes Jahr Ende August in Zürich mit rund 150 Ausstellern und einer vierstelligen Zahl an Besuchern stattfindet, ist das direkte Nachfolgeformat von «Mémoire & Friends».

**ZUKUNFT**

In den zwei Jahrzehnten seit Gründung des Mémoire hat sich die Weinwelt gravierend verändert: Die Erderwärmung hat die Arbeit in den Weinbergen, teils auch die Sortenwahl und ganz gewiss die Stilistik der Weine verändert. Neue Weinbereitungsideen, Spontangärung, mit Schalenkontakt



Oben: Insgesamt sind 91 Personen Mitglieder des Mémoire, zwei Drittel von ihnen Weinproduzenten, ein Drittel geht Berufen in Journalismus, Wissenschaft und Gastronomie nach.

Links: Die Mitglieder des Vorstands 2024 (v. l.): Christian Vessaz, Jasmin Schmid, Gianmarco Ofner (Co-Präsident), Yanna Delière, Gabriel Tinguely, Patrick Adank, Catherine Cruchon-Griggs (Co-Präsidentin).

vergorene Weissweine, geringerer Schwefelinsatz, alternative Ausbaugebinde wie Beton-Ei oder Tongefäss haben auch auf den Topbetrieben der Schweiz Einzug gehalten. Die alten Fragen aber: Was sind aus der Sache und den natürlichen Gegebenheiten heraus die Archetypen? Wie kommen Geologie und örtliche Traditionen am prägnantesten in die Flasche? Wo ist der Platz der einzelnen Schweizer Weine in den Reihen der noblen Klassiker Europas und der Welt? All diese Fragen sind so aktuell wie vor 20 Jahren. Auch die Untersuchung

der reifen Weine muss nicht abgebrochen werden: Viele von ihnen, zeigen die «Kontrolldegustationen» der jüngeren Vergangenheit, sind auch nach 15 oder 20 Jahren noch lange nicht am Ende ihres Trinkfensters angekommen. Ob diese Erkenntnis bereits in einem wünschenswerten Ausmass zu den Kunden (geschweige denn ins Ausland) durchgedrungen ist, sei allerdings dahingestellt: Die Arbeit, die 2002 ohne einen einzigen Schluck Wein und voller Anspannung begann, steckt letztlich noch immer in den Kinderschuhen. <

**MÉMOIRE-FAKTEN**

**Produzentenmitglieder:** 59

**Expertenmitglieder:** 32

**Ehrenmitglieder:** Susanne Scholl, Cécile Schwarzenbach, Reblau Obermeilen (ZH), Thierry Grosjean, Château d'Auvergnier (NE), Andreas Keller, Stefan Keller, Martin Kilchmann, Christian Zündel, Zündel Azienda Agricola SA, Beride (TI)

**Einzelgelagerte Flaschen:** ca. 30.000

**Gründungsjahr:** 2004

**Ältester Jahrgang im Bestand:** 1999

**Öffentliche Verkostung:** einmal jährlich während des «Swiss Wine Tastings» in Zürich, unterjährig bei lokalen Anlässen.

**Memorabler Jahrgang 2014:** Das «Best of» auf der folgenden Seite ist dem Gründungsjahr von Falstaff Schweiz gewidmet. Die Notizen stammen aus den diesjährigen Tastings zum «Swiss Wine Vintage Award» – einem Concours, der zehn und 20 Jahre alte Weine prämiert. Ausgerichtet wird der Wettbewerb von Andreas Kellers Firma Swiss Wine Connection unter dem Patronat des Mémoire. Die Projektleitung liegt beim angesehenen Önologen Hans Bättig.



Im Jahr 2008 entstand im Rahmen eines «Weinländerspiels» Schweiz - Österreich das Format «Mémoire & Friends». Dies entwickelte sich weiter zum «Swiss Wine Tasting», der grössten Werkschau der Schweizer Weinelite, hier am 24. August 2024 im Kunsthaus Zürich.

Fotos: Siffert/weinweltfoto.ch



# BEST OF MÉMOIRE JAHRGANG 2014



97

**2014 »GRAIN NOBLE»  
PETIT ARVINE**

**Marie-Thérèse Chappaz, Fully (VS)**  
Strohfarben mit hellgoldenen Reflexen. Im Duft ist der Wein anfangs noch geradezu verschlossen. Mit Luftkontakt kommt vor allem mineralische Würze auf. Im Mund hat der Wein viel Stoff, ein lebendiges Säurerückgrat, die Süsse balanciert den kräftigen, immens konzentriert wirkenden Strukturteil. 206 Gramm Restzucker, 9,5 Promille Säure, 12,1 Volumenprozent Alkohol. [chappaz.ch](http://chappaz.ch)



95

**2014 CHURER BLAUBURGUNDER  
GIAN-BATTISTA**

**Weinbau von Tscharner, Reichenau (GR)**  
Noch immer präsent, rauchiges Neuholz. Pflaume, Kräuter. Kraftvoll im Mund, körniges Tannin, feste Säure, sehr dicht, eine komplett auf den Extrakt setzende, und dann irgendwie doch auch mit Augenmass dosierte, kontrollierte Form der Wucht. Deutlich mineralisch im Abklang. Ein stoffiger Wein mit weiterer Perspektive. [reichenau.ch](http://reichenau.ch)



94

**2014 »LES ARGILES»  
Caves du Château d'Auvernier,**

**Auvernier (NE)**  
Der Duft zeigt sich noch nicht extrem offen: Weist Noten von Teer, Kräutern und roten Früchten auf. Der Gaumen beginnt druckvoll, mit viel Saft und einem dynamischen, aber nicht grünen Säurenerv. Der Gerbstoff ist präsent, adstringiert aber nicht und liegt auf einem geschmeidigen Fond. Ein eleganter Pinot Noir mit kalkmineralischen Noten bei sehr guter Länge. [chateau-auvernier.ch](http://chateau-auvernier.ch)



95

**2014 »LES MANCHETTES»  
ST. SAPHORIN**

**Domaine Monachon, Rivaz (VD)**  
Riecht intensiv nach Gesteinsmehl, Terroir pur! Feuerstein und traubige Noten. Im Mund folgt auf einen geschmeidigen Ansatz eine elegante Bündelung: Saftigkeit, Nerv und taktile Mineralität sind im rechten Mass und in guter Proportion zueinander vorhanden. Der Wein hat Extrakt, aber keine überbordende Fülle. Begeisternde Eleganz, mit Klarheit und Frische. [domainemonachon.ch](http://domainemonachon.ch)



94

**2014 YVORNE GRAND CRU  
Château Maison Blanche,**

**Yvorne (VD)**  
Der Duft zeigt intensiv jodige Aromen wie von Austerschale. Diese Würze setzt sich im Gaumen fort, dazu kommt ein spannungsreicher, je nach Flasche auch noch etwas von Kohlensäure erfrischter Bau. Eine zivilisierte Säure und taktil-mineralische Wahrnehmungen leiten in den langen Abgang. Viel Terroir – und sogar noch weiteres Potenzial. [maison-blanche.ch](http://maison-blanche.ch)



94

**2014 »SASSI GROSSI»  
TICINO DOC**

**Gialdi Vini, Mendrisio (TI)**  
Rauchiges Holz, dunkelbeerige Frucht, Holunder, Pflaume, auch etwas Unterholz. Im Mund setzt der Wein weich an, die Gerbstoffmenge (und -qualität) zeigt, dass hier mit Augenmass extrahiert wurde, der Abgang stellt eine saftige Frucht von guter Frische und tabakwürzige Aromen in den Vordergrund. Ein Balancewunder! [gialdi.ch](http://gialdi.ch)



95

**2014 PINOT NOIR  
STADTBERG EGLISAU**

**Weingut Urs Pircher, Eglisau (ZH)**  
Im Duft: Darjeeling, Mandel, Apfel, auch rotbeerige und leicht balsamische Aromen. Im Mund zeigt sich eine dichte, jahrgangstypisch etwas sehnige Struktur, mit griffigem Tannin, guter Säurebegleitung und einer saftige Abgangsfrucht. In seiner delikate nervigen, aber nicht kargen, sondern sinnlichen Art ist dies ein ausgesprochen stilvoller Burgunder. [weingut-pircher.ch](http://weingut-pircher.ch)



94

**2014 FLÄSCHER CHARDONNAY  
Christian Hermann Weinbau,**

**Fläsch (GR)**  
Im Duft: noch immer viel Hefe, Mandel, dann aber auch geröstete Haselnuss, Feuerstein, Anis, und Polenta. Im Mund geradeaus gebaut, mit Biss, aber auch viel Substanz, stoffig, ein transparenter und in sich stimmiger Bau mit nur einem Hauch von Holzeinfluss. Sehr gute Länge. Polarisiert wegen seiner Hefigkeit und seiner humorlosen Säure – aber das ist letztlich ein sehr burgundisch gedachter Wein. [hermann.ch](http://hermann.ch)



94

**2014 »SAINT-MARTIN»  
JOHANNISBERG DU VALAIS**

**Domaine du Mont d'Or, Sion (VS)**  
Hellgolden mit grünlichen Reflexen. Im Duft: geröstete Haselnuss, traubige, an Rosine erinnernde Aromen, auch eine Würze wie von Safran. Im Mund entfaltet sich ein wuchtiger Wein mit kräftigem Alkoholgehalt, der aber auch genug Stoffigkeit und Säure besitzt, um das zu balancieren. Sehr eigenständig. Analytisch: 129 Gramm Restzucker, 9,2 Promille Säure, 13,4 Vol.-% Alkohol. [montdor.ch](http://montdor.ch)