

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

05.10.2020

Avenue ID: 1904
Artikel: 7
Folgeseiten: 35

Print

	01.10.2020	Falstaff / Schweiz-Ausgabe GET YOUR KICKS ON ROUTE 66	01
	30.09.2020	L'Illustré / Al dente Pšieinc & Krcbs, deux fantilles, une rmarque	08
	30.09.2020	L'Illustré / Al dente Vers l'avenir en respectant la tradition	10
	11.09.2020	Schweizerische Weinzeitung Feinsinniger Freidenker: Christian Zündel	14
	11.09.2020	Schweizerische Weinzeitung Michael Meyer: Spätzli, Rahmschnitzel und Weine des Hauses	20

News Websites

	28.09.2020	bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ Cornalin: Welches sind die besten Rotweine aus dem Wallis?	22
	28.09.2020	blick.ch / Blick Online Die heisse Hölle und der Isländer	25



Zugegeben, die Zürcher Route 66 hat bis auf ihren Namen nicht viel mit ihrem amerikanischen Pendant gemein. Es handelt sich dabei um eine der fast hundert Routen von SchweizMobil, dem Netzwerk für Langsamverkehr, und sie verbindet auf überaus angenehme Weise Zürich mit dem Städtchen Rapperswil. Mit ihren 35 Kilometern Länge und 420 Höhenmetern ist sie auch für weniger ambitionierte Radler immer genussreich zu befahren, insbesondere, wenn man sich in Zürich ein E-Bike mietet. Zentral in der Europaallee können die edlen Stahlkarossen bei EGO-Movement vorreserviert und abgeholt werden.

Am Hauptbahnhof vorbei geht es den Limmatquai entlang zum Bellevue, wo sich die Route 66 vom Seeufer abwendet und

durch das Seefeld raus aus der Stadt führt. Schon auf dieser kurzen Strecke liessen sich einige kulinarische Hotspots erkunden, doch wir bleiben auf Kurs die Goldküste entlang. Das rechte Zürichseeufer trägt nicht nur aufgrund des goldenen Abendlichts seinen Namen, hier wohnen sie, die Reichen und Prominenten, oft gut beschützt von Hecken und Gärten, die auf dem Fahrrad tunnelartig an einem vorbeiziehen. Die verkehrsberuhigte Strasse folgt der Route der S-Bahn und ermöglicht eine unbeschwerte Fahrt. Wer sich an einem wunder-

**DIE ZÜRCHER
ROUTE 66 HAT
BIS AUF IHREN NAMEN
NICHT VIEL MIT IHREM**



AMERIKANISCHEN PENDANT GEMEIN – SIE IST EINE VELOROUTE.

schönen Garten mit altem Baumbestand erfreuen will, wählt in Goldbach einen kleinen Umweg zum Fennergut und tritt dann beseelt wieder in die Pedale, um sich in Küsnacht seewärts im «Romantik Seehotel Sonne» direkt am See oder im «Rico's» verwöhnen zu lassen – je nach Zeitmanagement, Appetit und Vorlieben. Die «Sonne» bietet mehrere Möglichkeiten, darunter einen der schönsten Biergärten am See. Das zweifach besternte «Rico's» gehört zu den besten Adressen über die unmittelbare See-region hinaus. Der gebürtige Tessiner Rico

Zandonella lebt hier seinen Traum einer modernen, hochstehenden Küche, die ganz klar von seiner Heimat geprägt ist. Bessere Risotto- und Pastagerichte findet man nördlich des Gotthard selten.

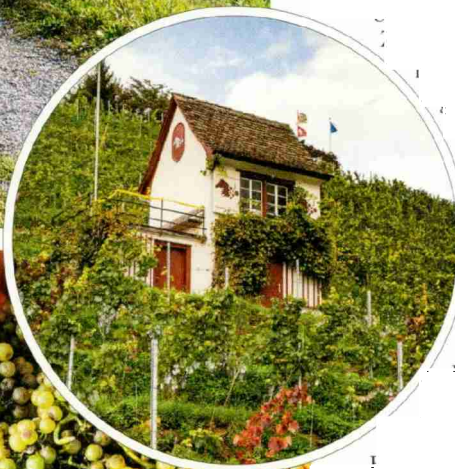
Für ambitionierte Velofahrer oder solche mit vollem Akku empfiehlt sich ein Abstecher bergwärts zum wunderschön gelegenen «Hotel Wassberg

Forch». Hier ist der Blick atemberaubend, insbesondere bei Föhn-lage. Nah am Wasser und quasi ums

Eck befindet sich übrigens die Villa Algonquin – Tina Turners Schweizer Wohnsitz mit Seeanstoss kann aber natürlich nur besucht werden, wenn man dazu eingeladen wird. Da bietet das Weingut Diederik einen einfacheren Zugang. In einem umgebauten Stall können die exzellenten Tropfen von «Didi» Michel verkostet und direkt gekauft werden. Neben den bekannten Sorten Riesling, Räuschling und Pinot Noir warten auch önologische Überraschungen auf neugierige Verkoster. Die beschauliche Etappe bis nach Erlenbach, das sich seinen dörflichen Charakter standhaft zu bewahren versucht, führt vorbei an kultivierten

Siedlungen moderner Art. Am See gelegen bietet das «Strozzi's» in Herrliberg einen wunderbaren Gegenpol zum Radsport – im Strandrestaurant kommt bei Grilladen, Pizza und Rosé echtes Ferienfeeling auf. Ländlicher wird's nach einem kleinen Aufstieg durch den Ort: Der Höhenweg führt vorbei an landwirtschaftlichen Flächen und bietet einen wunderbaren Ausblick auf den See.

Etwa in der Mitte der Tour liegt der malerische Bezirkshauptort Meilen. Die Fähre ans andere Seeufer weckt fast maritime Gefühle. Bei der Weiterfahrt durch den Reb-



Rebhänge begleiten einen auf der ganzen Fahrt von Zürich nach Rapperswil. Hier reift etwa die autochthone Sorte Räuschling.



hang wird's in-
dustriehisto-
risch: Neben
dem Rebbau als
wichtigem Er-
werbszweig ent-
stand vor 200 Jahren
auch eine chemische
Industrie an der Goldkü-
ste, die sich mit der Produktion
von Schwefelsäure und später vor al-
lem von Düngemitteln beschäftigte – heute
unvorstellbar! Direkt am Seeufer gelegen,
im nahen Uetikon, stehen heute noch Teile
der Fabrik, die geschickt umgewidmet wur-
den. Ein kleiner Umweg durch das lebhaft
Gelände lohnt sich, zumal sogar ein Bade-
platz für die Bevölkerung zur Verfügung
steht. Das darauf folgende Männedorf ist
ebenfalls geprägt von seiner Weinbautradi-
tion. Seit römischer Zeit werden am See-
ufer Reben gehegt und gepflegt. Aus Ueti-
kon, Männedorf und Meilen stammen eini-
ge der bekanntesten Weine und Winzer der
Region. Wer hier Zürcher Weinmacher wie
Rico Lüthi, Erich Meier oder Familie
Schwarzenbach kennenlernen will, sollte
unbedingt einen Termin für einen Zwi-
schenstopp samt Degustation einplanen.

Der Aufstieg von Männedorf zum «He-
xentanz» ist kurz und mit dem E-Bike ein
Klacks. Der Flurname weist auf die expo-
nierte Lage hin, die windige Turbulenzen
durchaus zulässt. Vorbei am beschaulichen
Weiler Mutzmalen erreichen wir Stäfa,
ebenfalls ein Weinbaurndorf, wunder-
schön erhalten und mit einem lebhaften
kulturellen Angebot. Wer hier noch einkeh-
ren möchte, sollte die legendäre «Rössli
Beiz» aufsuchen, wo es Wärschaftes zu es-
sen und im Saal regelmässig Konzerte gibt.
Via Uerikon bis Feldbach, dem fast schöns-
ten Teil der Strecke, wird auf einer hohen
Krete mit weiten Blicken auf den See gera-
delt. Ab Feldbach schwimmen wir kurz auf
der Seestrasse mit dem Mainstream-Ver-

kehr mit, um dann via Kempraten nach
Rapperswil einzuschwenken. Der Weg ist
zwar das Ziel, hier ist es aber auch das
wunderbare Kleinod Rapperswil.

Die Gründung der Rosenstadt Rappers-
wil dürfte um 1200 erfolgt sein. Seither
hat sich die Altstadt laufend verändert
und entwickelt. Heute zieren vier blüten-
prächtige Rosengärten, historische Bauten,
das mittelalterliche Schloss, die einladende
Seepromenade sowie diverse einladende
Restaurants, Cafés und Bars die maleri-
sche Altstadt der Rosenstadt am Zürich-
see. Hier endet sie, die Fahrt den See ent-
lang, zurück geht es per Kursschiff, das
uns von hier entlang der soeben befahre-
nen Strecke zurück an den Zürcher Bürkli-
platz bringt. >

DER WEG IST AUCH
AUF DER ROUTE 66
DAS ZIEL. DOCH DIE
VORFREUDE AUF DAS
KLEINOD RAPPERSWIL
LÄSST UNS SCHNELL IN
DIE PEDALE TRETEN.



Die sanft abfallenden
Rebhänge am Zürichsee
bieten ideale
Bedingungen für den
Weinbau – und
herrliche Ausblicke.



Von der Terrasse des
Restaurants «Buech»
in Herrliberg sieht man
weit über den See.



RESTAURANTS

WASSBERG FORCH

Hoch über dem See thront das geschichtsträchtige, stattliche Haus, das schon im 18. Jahrhundert als Mönchsklausur erwähnt und später als Gasthaus genutzt wurde. Nach umfangreichen Erweiterungen und Renovierungen präsentiert es sich heute als beliebtes Ausflugsziel. Kulinarisch steht die regional-saisonale Küche mit klassisch währschaften Gerichten im Mittelpunkt – mit frischen Kräutern und Gemüsen aus dem eigenen Garten. Wassbergstrasse 62, 8127 Forch
T: +41 43 3662040, hotel-wassberg.ch

BUECH HERRLIBERG

An erhöhter Lage mit einer wunderschönen Aussicht auf den Zürichsee ist das ehrwürdige Restaurant sowohl in den Räumlichkeiten des gepflegten alten Hauses als auch im einladenden Garten mit altem Baumbestand einen Besuch wert. Die Küche bietet gehobene Kulinarik, und das Restaurant versteht sich als reines Speiselokal (rein Getränke werden nicht serviert). Forchstrasse 267, 8704 Herrliberg
T: +41 44 9151010, restaurantbuech.ch

STROZZI'S

Das Gefühl, an der Côte d'Azur gelandet zu sein, ist im wunderschönen Garten des «Strozzi's» mit Schiffsanlegeplatz gut nachvollziehbar. Hier, direkt am Zürichsee, wird eine mediterrane, italienisch geprägte Küche mit frischen Qualitätsprodukten gepflegt: gegrilltes Fleisch, frischer Fisch, hausgemachte Pasta und Pizza. Und die Boatpeople bieten ein stylisches Ambiente, wenn sie mit ihren Booten den Anlegeplatz beleben. Seestrasse 146, 8704 Herrliberg
T: +41 44 9151418, strozzis.ch

WIRTSCHAFT ZUR BURG MEILEN

Zu Mittag wird in der «Wirtschaft zur Burg» in Meilen die Frische zelebriert, am Abend geht es aber auch klassisch-währschaft zu und her. Turi Thoma kreiert in den drei Gaststuben nostalgische Gerichte, die seiner Ansicht nach nicht vergessen werden dürfen. Lokale Küche, wie sie eigentlich sein sollte. Auf der Burg 15, 8706 Meilen
T: +41 44 9230371, wirtschaftzurburg.ch

VILLA SUNNESCHY

Die herrschaftliche Villa in bester Lage am Zürichsee ist im Besitz der Gemeinde Stäfa, und ihr grosszügiger Garten wird im Sommer als öffentlicher Badeplatz genutzt. Die kreative Gourmetküche von Beda Zingg und seinem Team garantiert kulinarischen Genuss zu einem vernünftigen Preis.

Seestrasse 156, 8712 Stäfa
T: +41 44 9273090, villa-s.ch

RICO'S

Das stylische Zwei-Sterne-Restaurant von Rico Zandonella am Zürichsee ist ein Gesamtkunstwerk, das von seiner extravaganten Einrichtung bis zu den exzellenten Köstlichkeiten, die kompetent präsentiert und serviert werden, keine Wünsche offen lässt. Seestrasse 160, 8700 Küsnacht
T: +41 44 9100715, ricozandonella.ch

RÖSSLI STÄFA

Legendär nicht erst seit den wilden 60ern: Bereits im 16. Jahrhundert war es ein stattliches Gasthaus, in dem jeder willkommen war. Hier wird nicht mehr nur die Alternativszene zelebriert. Das «Rössli» hat sich etabliert und ist ein Garant für saisonale, regionale Produkte. Kultur gibt es völlig kostenlos dazu. Unbedingt Musikprogramm beachten. Bahnhofstrasse 1, 8712 Stäfa
T: +41 44 9265767, roesslibeiz.ch

HERBSTGENUSS IN ZÜRICH

Der Herbst hält Einzug am Zürichsee: Rebberge werden leer gepflückt, und die Köche sind mit neuen Rezepten aus den Sommerferien zurück. Nicht nur die Route 66, sondern die gesamte Region um den Zürichsee bis nach Einsiedeln ist eine perfekte Herbstdestination für Geniesserinnen und Geniesser. Die besten Ausflugsziele am Zürichsee und im Kanton Schwyz findet man derzeit auf der Website von Zürich Tourismus.
herbst.zuerich.com

TRUBE ZOLLIKON

Die um 1842 erbaute Weinschenke in Zollikon ist ein Ort, wo geschichtsträchtige Architektur mit den innovativen Ideen der zwei jungen Zürcher Gastronomen Stefano Eggenberger und Assanee Meguid überaus passend zusammengefunden haben. Alte Landstrasse 94, 8702 Zollikon
T: +41 44 3901160, trubezollikon.ch

PIZZERIA NAPULÉ

Für Pizzafans ist sie das Nonplusultra: die «Vera Pizza Napoletana». Im «Napulé» in Meilen kommt genau diese Pizza auf den Tisch, und das in höchster Perfektion. Grundlage sind Originalzutaten aus

Neapel. Am Ofen steht kein Geringerer als Raffaele Tromiro, dreifacher Pizza-Weltmeister. Kein Wunder, dass die Pizzeria «Napulé» unter Kennern als die beste ihrer Art in der ganzen Schweiz gilt. Kirchgasse 59, 8706 Meilen
T: +41 44 9230202, pizzerianapule.ch

WEINGÜTER

WEINGUT DIEDERIK

Seit 2014 bewirtschaften Diederik und Patricia Michel ihr eigenes Weingut. Michels Handschrift findet sich in allen Weinen, die präzise und differenziert mit schlichter Etikette daherkommen. Michel verkauft einen Grossteil seines Weins an Privatkunden, verkostet werden kann direkt vor Ort. Obere Heslibachstrasse 90, 8700 Küsnacht
T: +41 44 9105577, diederik.ch

LÜTHI WEINBAU

Rico und Susan Lüthi bewirtschaften am Zürichsee zwei Hektar beste Steillagen. Hervorragend sind Räuschling, die selten angebaute Scheurebe und der Pinot Noir, Rico Lüthi's Passion. Letzterer ist über die Jahre immer eleganter und mineralischer geworden. Alte Landstrasse 330, 8708 Männedorf
T: +41 44 9204923, luethiweinbau.ch

WEINGUT SCHWARZENBACH

Nach einem Generationenwechsel führt Alain Schwarzenbach zusammen mit seiner Frau Marilen Muff das traditionsreiche, zehn Hektar grosse Weingut. Erstklassiger Riesling-Silvaner, Räuschling, Chardonnay, Pinot Noir und Merlot. Der Räuschling Seehalde gehört zum Mémoire des Vins Suisses und zu den besten Weinen aus der hier heimischen Sorte. Seestrasse 867, 8706 Meilen
T: +41 44 9230125
schwarzenbach-weinbau.ch

ERICH MEIER

Erich Meier ist innovativ, ein Tüftler, der sich am See in kurzer Zeit einen klingenden Namen geschaffen hat. Er bewirtschaftet in Uetikon rund sieben Hektar Reben und keltert elegante, vielschichtige, «gastronomische» Weine aus Räuschling, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir, aber auch Riesling, Viognier und Merlot. Reblaubenstrasse 7, 8707 Uetikon am See
T: +41 44 9201225, erichmeier.ch





Steiner & Krebs, deux familles, une marque

Tous deux renommés, les vignerons **Sabine Steiner** et **Andreas Krebs** ont rassemblé les domaines viticoles de leurs familles.

CE QUI MÛRIT DEPUIS LONGTEMPS EST FORCÉMENT BON. Ces deux vignobles sont distants d'à peine 5 kilomètres. Ils sont tous les deux réputés, furent gérés par la génération des parents des exploitants actuels. Soit d'une part Sabine Steiner et d'autre part Andreas Krebs, qui ont grandi dans les vignes et se sont formés au sein du monde du vin avant de suivre les traces de leurs parents. Ils se sont connus jeunes, se sont mis en couple et ont fondé une famille, avec deux petites filles. Ces deux entreprises familiales se sont cependant dans un premier

temps gérées séparément. Ce n'est plus le cas depuis une bonne année, le domaine viticole Krebs & Steiner est devenu une réalité. «La fusion devait d'abord mûrir, explique Sabine Steiner. Par respect pour nos parents et nos clients de longue date.» «Le processus fut épuisant, mais aujourd'hui tout fonctionne», ajoute Andreas Krebs. C'est à Wingreis, près de Douanne (BE), que se trouve toute la production. C'est là que le raisin est livré et le vin pressé. Et c'est au-dessus, à Schemeltz, près de Ligerz, où l'on bénéficie d'une superbe vue sur le lac de Bièvre, que les clients sont reçus, les vins dégustés et vendus. «Tout cela donne plus d'espace et une meilleure utilisation des installations», se félicitent-ils.

DEUX LIGNES, DEUX STYLES DE VINS. Une dégustation à la cave Krebs & Steiner est toujours fascinante. Il est probable qu'on

ne trouve nulle part ailleurs le même cépage décliné dans des styles aussi différents. Par exemple le sauvignon blanc, un raisin qui mûrit très bien sur les pentes calcaires au-dessus du lac de Bièvre: chez Steiner, il est frais, fruité et rond, tandis que, chez Krebs, il se montre minéral et terreux. Quant au vin du terroir Summerode, il révèle une structure juteuse et rappelle le sancerre de la Loire. On retrouve des différences similaires concernant le pinot gris: frais et excellent vin d'apéritif chez Steiner, plus puissant et accompagnement idéal pour le poisson et la viande blanche chez Krebs. Le pinot noir offre la gamme la plus large: outre deux variantes plus gouleyantes, brille le complexe et classique Alte Reben, l'étendard de Krebs; alors que le Tribolettes et le Buurehof, en pleine maturité, jouent le même rôle chez Steiner.

PHOTOS: HANS-PETER SIFFERT/WEINWELT FOTO CH, CLAUDIA LINK (3)



SWISS WINE

Aux Trois Amis, à Schernelz (BE), une adresse de qualité pour promeneurs et gourmets.

De la cave Steiner! Les délicieux vins blancs du lac de Biemme de Sabine.

Un duo qui a de la bouteille Cynthia Lauper et Marc Joshua Engel.

Ils reflètent l'enthousiasme des deux viticulteurs pour la provenance bourguignonne: «Les cépages bourguignons de type pinot noir, pinot gris, sauvignon blanc et chardonnay ont un grand potentiel ici», déclarent-ils.

UN SUPER MILLÉSIMÉ. Sabine Steiner et Andreas Krebs sont très enthousiastes au sujet du millésime 2019. «Une super année en termes de fraîcheur, de fruit, d'arôme et de structure», se réjouissent-ils. Ils ont désormais fusionné 11 hectares de vignoble – «cela, on peut le maîtriser» – en collaboration avec l'œnologue Marco Menke, qui travaille avec eux depuis quinze ans. Ensemble, ils veulent aller plus loin, vers des vins encore plus élaborés et structurés. A la clé: beaucoup de discussions et de dégustations, sur une base solide

d'expérience et de tradition, tout en restant ouverts aux nouveautés. «A l'avenir aussi, chacun de nous devrait cultiver son propre style», conviennent-ils. Leur succès leur donne raison. Ces deux passionnés, dont les domaines figurent parmi les 125 meilleurs au GaultMillau, sont tous deux membres de l'association Mémoire des vins suisses.

LA CAVE DE SABINE STEINER POSSÈDE AUSSI UNE AUBERGE. Et pas n'importe laquelle! Au milieu des vignes, Aux Trois Amis inspire tous ses visiteurs. Promeneurs et randonneurs se régaleront des classiques de la maison: filets de perche meunière, friture de brochet du lac de Biemme et coq au chasselas. Les gastronomes donnent carte blanche au chef, Marc Joshua Engel, dont les menus sont divins. Il a longtemps

cuisiné pour Markus Arnold, à Berne, et il appartient aux Jeunes restaurateurs Suisse. Au menu lors de notre dernière visite: filet de truite légèrement flambé, avec brocoli sauvage et tartare de truite. Et un fantastique beurre blanc à la bergamote. Très bons aussi: la tartelette en briquettes avec tartare de bœuf et caviar, la truite saumonée Rubiker à la crème de basilic et à la granny smith, la ballottine de poulet et cèpes d'Adelboden. La cuisine végétane a aussi sa place: betterave braisée, amarante, framboises, à manger à la cuillère! Le tout servi sur une terrasse de rêve, où l'hôtesse Cynthia Lauper débouche des bouteilles assorties. De Sabine Steiner et d'Andreas Krebs, bien sûr. ●

Elsbeth Hobmeier/Urs Heller
www.weingut-krebs.ch
www.schernelz-village.ch



L'illustré / Al dente
 1002 Lausanne
 058 269 28 10
<https://www.illustré.ch/>

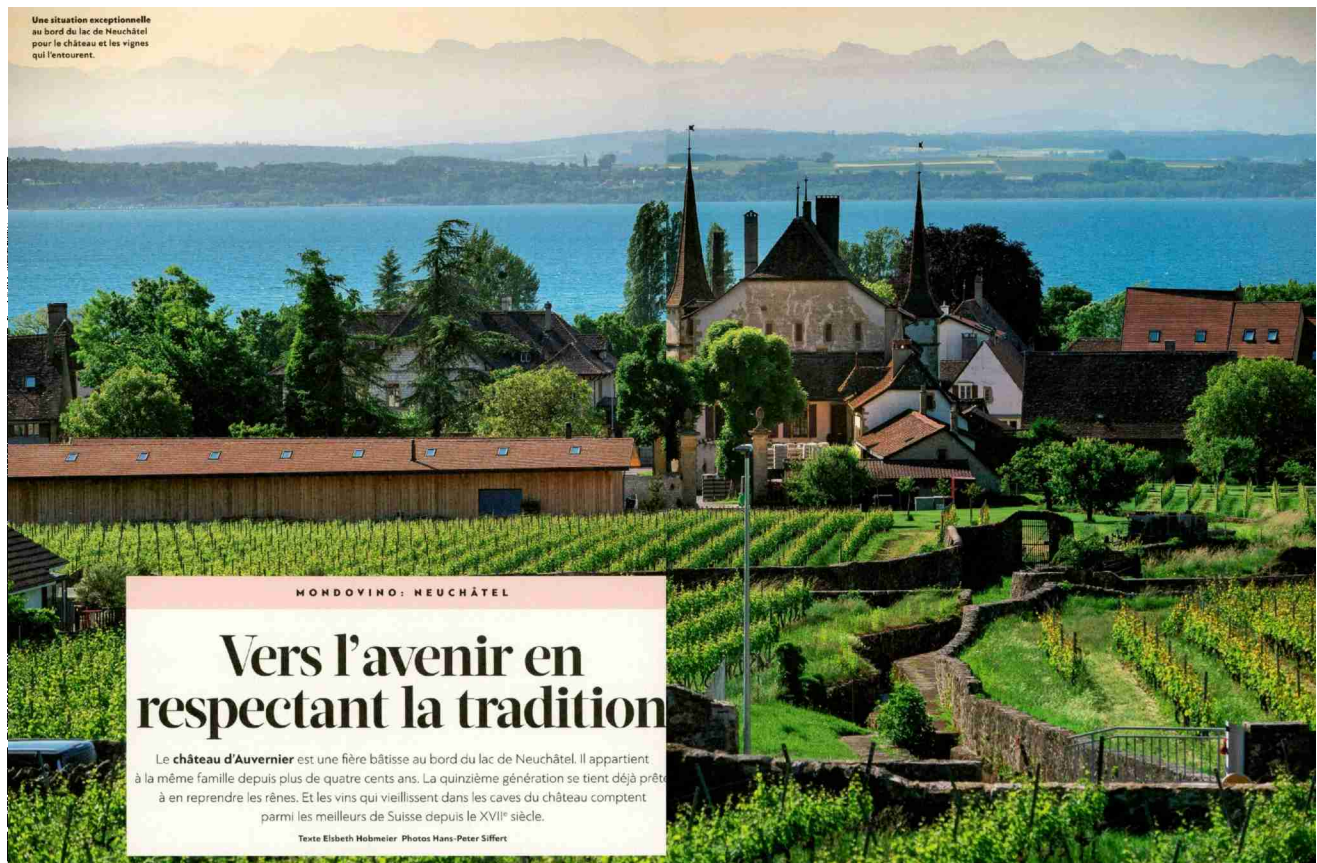
Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 57'945
 Erscheinungsweise: 2x jährlich

Seite: 60
 Fläche: 214'144 mm²

Auftrag: 721003
 Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78476454
 Ausschnitt Seite: 1/4

Print



C'EST UN BÂTIMENT IMPOSANT. Le château domine le charmant village vigneron d'Auvernier, au bord du lac de Neuchâtel. La famille qui en est propriétaire a aussi marqué de son empreinte l'histoire du canton et de la Suisse au cours des siècles passés. Les ancêtres ont occupé des postes de conseiller d'Etat, de gouverneur et d'officier, tandis que les femmes avaient pour tâche de faire prospérer et d'étendre la propriété. «Relayer la tradition, la cultiver et la transmettre» a été et reste la devise de chaque génération», résume Thierry Grosjean. Il a repris le sceptre en 1977 et a développé le domaine pour en faire ce qu'il est aujourd'hui: 15 vins différents, 64 hectares de vignes, plus grand encaveur du canton de Neuchâtel, exportations dans cinq continents. De surcroît plus important producteur de cet

œil-de-perdrix typique des rosés neuchâtelois, qui ne manque presque jamais sur la carte des vins des plus prestigieux restaurants suisses. Mais il y aura bientôt un nouveau changement de génération. Thierry Grosjean, qui n'a pas seulement fait carrière comme vigneron mais aussi comme politicien et militaire et a tenu un rôle important dans l'histoire de l'association Mémoire des vins suisses, remettra le domaine et le château à son fils cadet, Henry Aloys, en janvier 2022. Décision prise au château familial avec l'assentiment de ses frères et sœurs aînés.

TOUJOURS «NOUS», JAMAIS «JE». Ce ne sera pas un changement brutal mais un passage en douceur. Tant le père que son fils de 30 ans en



L'illustré / Al dente
 1002 Lausanne
 058 269 28 10
<https://www.illustre.ch/>

Medienart: Print
 Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
 Auflage: 57'945
 Erscheinungsweise: 2x jährlich

Seite: 60
 Fläche: 214'144 mm²

Auftrag: 721003
 Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78476454
 Ausschnitt Seite: 2/4

Print

sont convaincus. Ils discutent ensemble aussi bien de grands projets que des tâches journalières, et cela depuis qu'Henry Aloys est revenu au château d'Auvernier après avoir conclu sa formation de vigneron et d'œnologue et passé quelques années en Italie et en Allemagne. Y

participent toujours le maître de chais de longue date Frédéric Droz et le responsable des vignes Yann Vanvlaenderen. Le travail est assuré dans la mesure du possible en respectant l'environnement, les vignes sont exploitées dans une conception durable, des cellules photovoltaïques fournissent déjà un tiers du courant

nécessaire, avec pour objectif d'être entièrement autarcique à un moment ou un autre. Tant le père que son fils ont fait leur apprentissage chez Schwarzenbach, à Meilen (ZH), et entretiennent des liens étroits avec la Suisse alémanique. Il est également important pour eux d'avoir un contact direct avec leurs clients: tous les samedis, père ou fils est présent en cave lors des dégustations et des ventes. «Cela nous fait autant plaisir qu'à nos visiteurs.»

DES VINS MAGNIFIQUES. Il y a des dizaines d'années, quand Thierry Grosjean a repris la



Un trésor en cave
 Thierry Grosjean
 et son fils Henry Aloys
 à côté des énormes
 tonneaux de bois.

THIERRY GROSJEAN,
 PROPRIÉTAIRE DU CHÂTEAU
 D'AUVERNIER

«Relayer
 la tradition,
 la cultiver et
 la transmettre»



direction du Château d'Auvernier, il ne produisait qu'un chasselas, un pinot noir et un œil-de-perdrix. Aujourd'hui, la palette est bien plus large. Chardonnay, pinot gris et sauvignon blanc complètent l'offre de vins blancs en tant que spécialités expressives et complexes. Le pinot noir plaît en cuvée tradition, mais aussi issu des sélections parcel-laires Les Argiles et Les Grand Vignes, ou encore la très complexe Cuvée Carlos Gros-jean, élevée vingt-quatre mois en barriques.

A l'avenir, il y aura aussi un merlot: «Nous en avons planté et nous aimerions plus tard le développer en tant que cépage pur», révèle Henry Aloys, futur boss de l'entreprise. De quels vins est-il personnellement fier? «De tous, évidemment», répond-il. Il apprécie tout particulièrement leur chasselas non filtré et leur pinot gris vendanges tardives, mais le pinot noir tradition reste son préféré: «Il est très doux et pas compliqué.» ●



L'illustré / Al dente
1002 Lausanne
058 269 28 10
<https://www.illustre.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 57'945
Erscheinungsweise: 2x jährlich

Seite: 60
Fläche: 214'144 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78476454
Ausschnitt Seite: 4/4

Print

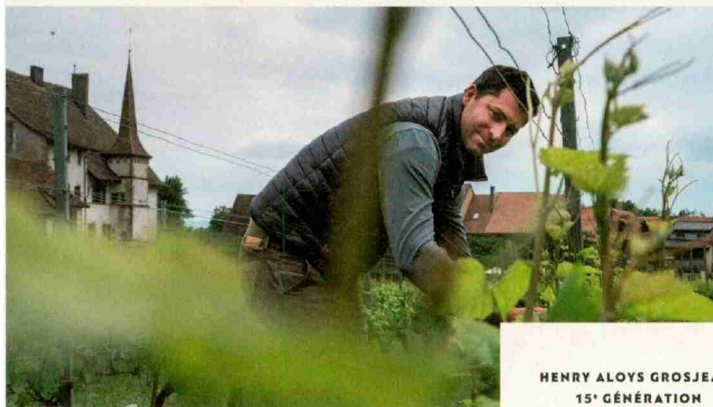


Prestigieux
Le château d'Auvergnier a été construit en 1603, son image orne aussi les étiquettes des vins (à g.).

tradition ou en barriques (ci-dessous).

Responsable des vignes Yann Vanvlaenderen chapeaute la culture de 64 hectares de vignes (en bas à g.).

Apprécié Le chardonnay compte parmi les meilleurs, que ce soit en



HENRY ALOYS GROSJEAN,
15^e GÉNÉRATION



«Notre pinot gris vendanges tardives est très particulier»



Santé! Henry Aloys Grosjean, qui dirigera le domaine dès 2022, sert son délicieux pinot gris vendanges tardives.

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 117 Jahren.

Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
<https://www.schweizerische-weinzeitun...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 36
Fläche: 273'670 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78486748
Ausschnitt Seite: 1/6

Print



**Christian Zündels
Weine sind ab
Jahrgang 2018 von
Demeter zertifiziert –
eine weitere Etappe
eines langen Wegs,
auf dem ihn seit
zwei Jahren Tochter
Myra begleitet.**



Feinsinniger Freidenker: Christian Zündel

Festland und Horizont, kein Zufall, heissen Christian Zündels bekannteste Weine Terraferma und Orizzonte. Vom Tessiner Malcantone aus erkundet er seit vierzig Jahren die Welt. Und dabei wird sie immer grösser.

In der Architektur bezieht sich der Begriff Genius Loci auf Merkmale eines Ortes, die entwurfsbestimmend sein können. So sind Grundstücke etwa geprägt durch Lage, die Einbettung in die Umgebung, aber auch durch Bodenbeschaffenheit und Ausdehnung. Doch nicht nur Sicht- und Messbares, ebenso zählt Atmosphärisches dazu, die Aura eines Ortes. Und so lässt sich der Genius Loci als Konstrukt menschlichen Geistes betrachten, in dem sich Wissen, Erinnerung, Wahrnehmung und Deutung vereinen.

Aus dieser Perspektive betrachtet kann man sich den Weinbauern Christian Zündel auch als Architekten vorstellen, denn um nicht weniger als den Genius Loci zu ergründen und sicht- und spürbar zu machen, geht es ihm in seiner Arbeit, und dies seit der Stadtzürcher im Malcantone zu siedeln begann. Ab 1976 kartografierte der an der ETH ausgebildete Bodenkundler für den Kanton und dilettierte als Gemüse- und Beerenbauer. Fünf Jahre später rodete er zusammen mit Adriano Kaufmann in Beride eine verbuschte Parzelle und bestockte sie mit Merlot-Reben. Damit legten die beiden die Grundlagen zu zwei Weinbaubetrieben, die bald schon für Furore sorgen sollten. Heute sind die 7000 Quadratmeter der Lage Nisciora in seinem Besitz, aus der Ernte entsteht der Terraferma, von dem jährlich zwischen 3000 und 4000 Flaschen auf den Markt gelangen. Zündels erster Jahrgang entstand aus der Ernte 1986. Er konnte dabei – wie andere auch – auf tatkräftige Unterstützung seines Freundes Werner Stucky zählen. Damit war der Stil vorgegeben. Nicht der Merlot à la Selezione d'Ottobre sollte entstehen, vielmehr ein Bordeaux à la Château Pétrus. Davon hat er sich mittlerweile in langem Prozess verabschiedet, was auch mit persönlichen Vorlieben zu tun hat: Wenig kann ihn mehr begeistern als ein gereifter Monprivato von Giuseppe Mascarello oder ein Clos de la Roche der Domaine Dujac, Nebbiolo der eine, Pinot noir der andere. Und geradezu als Erleuchtung kann die Begegnung mit einer Flasche Puligny-Montrachet Les Enseignères 1982 von Coche-Dury bezeichnet werden,

am 15. Oktober 2000 vom Weinhändler Jean Solis kredenzt. «Das war einfach umwerfend!» Diese Flasche zündete beim Merlot-Winzer die Idee, es im Tessin auch mit Chardonnay zu versuchen, im «kühlsten und feuchtesten Anbaugebiet der Alpensüdseite». Ein Volltreffer, wie der sich rasch einstellende Erfolg zeigte, sichtbar etwa an der Aufnahme des Lagenweins Dosso in die Sammlung «Mémoire des Vins Suisses». Er ersetzte ab Jahrgang 2008 den Orizzonte. Ein Tessiner Weisswein als Botschafter der Schweizer Weinkultur – ein Paukenschlag! Und dann kam der Einbruch: in Form der Flavescenza dorata, der goldgelben Vergilbung, einer Infektionskrankheit, welche die Rebe verkümmern lässt. Sie hat Zündels Chardonnay-Bestände weitgehend zerstört. Die Parzelle Carbonisc ist gerodet, neu gepflanzt sind erst ein paar Bäume zur Erhöhung der Biodiversität und verschiedene Unterlagsreben, um Auskunft darüber zu erhalten, was in Zukunft mehr Sicherheit bietet. Welche Sorte dereinst aufgepfropft wird, darüber haben Christian Zündel und seine Tochter Myra noch nicht entschieden.

Dies alles zählt zur Taktik, die Strategie hingegen beruht auf den Ideen Rudolf Steiners, wie er sie in seinem landwirtschaftlichen Kurs 1924 in Koberwitz bei Breslau, dem heutigen Wrocław, formuliert hat. «Als ich die Vorträge zum ersten Mal las, dachte ich, dass ich damit nichts anfangen kann. Über Rebbau sprach Steiner ja mit keinem Wort, dafür aber über eine Landwirtschaft als komplexer Organismus. Wir aber betreiben Monokultur.» Was Zündel jedoch faszinierte, war, dass da einer die Hierarchie umkrempelte und den Finger auf die Schwächen des wissenschaftlichen Denkens der damaligen Zeit legte, einer Fokussierung aufs Detail etwa anstelle des Betrachtens des Gesamtbildes. Nicolas Joly, einer der Vorreiter unter den biodynamisch arbeitenden Weinproduzenten, formulierte es in seinem Buch «Beseelter Wein» so: «Das Paradox der modernen Landwirtschaftslehre und der Wissenschaft besteht darin, dass man zwar sehr viel weiss, aber kaum verstan-



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
<https://www.schweizerische-weinzeitung...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 36
Fläche: 273'670 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78486748
Ausschnitt Seite: 3/6

Print

den hat, wie das alles zusammenhängt.» Wegweisend für Christian Zündel war ein Besuch auf der Domaine Henri Cruchon im waadtländischen Echichens bei Michel und Raoul Cruchon. Die beiden praktizierten biodynamische Methoden parallel zum konventionellen Anbau. Für Zündel, den genauen Beobachter, war es ein Leichtes, die Unterschiede im Habitus der Pflanzen festzustellen. Die in der Biodynamie angewendeten Mittel wirken in kleinster Dosierung. So werden beispielsweise auf einer eine Hektare grossen Fläche bloss vier Gramm des Präparats 501 ausgebracht, eines zu Pulver zermahlenen Bergkristalls, der in Kuhhörner gefüllt und eine Zeitlang unter dem Boden lagert, für Steiner konzentrierte Sonnenenergie, welche das Wachstum der Pflanze vorteilhaft beeinflusst, dynamisiert, für orthodoxe Naturwissenschaftler unerklärbare Scharlatanerie. Aber es funktioniert, Christian Zündel konnte es bei Cruchons mit eigenen Augen sehen und erlebt es nun seit vielen Jahren in seinen Rebbergen im Malcantone.

Für einen scharfen Denker und Analytiker wie Christian Zündel war es ein steiniger Weg. «Es war schwierig, die Materie durchdringen zu können», erinnert er sich. 2003 besuchte er einen Kurs bei Pierre Masson, dem vor zwei Jahren verstorbenen Spezialisten aus dem Burgund, der unzählige Winzer bei der Umstellung beraten hat. «Kauf dir eine Kuh!», war eines der Rezepte, die ihm Praktiker Masson mit auf den Weg gab. Es sind nun Pferde geworden und Zündel auch Kutscher: die Fahrprüfung jedenfalls hat er erfolgreich bestanden. Tiere sind ein Ansatz, um die Monokultur des Rebbaus zu durchbrechen. Vielleicht noch stärker beeinflusst hat ihn aber Andrew Lorand, von dem er sagt, dass er Steiners Ideen wohl am stärksten verinnerlicht hatte. Lorand wuchs bis zu seinem 15. Lebensjahr in den USA auf. Dann übersiedelte seine Familie in die Schweiz. Er liess sich an der landwirtschaftlichen Schule von Châteauneuf im Wallis zum Landwirt und Winzer ausbilden. 1981 begann er in den USA ein Studium in Agrarökologie und dissertierte über Biodynamik. Andrew Lorand war Leiter des nordamerikanischen biodynamischen Ausbildungsprogramms und in diesem Bereich fünf Jahre lang als Professor in Kalifornien tätig. Dann kam er in die Schweiz zu-

rück und war europaweit als Berater bis zu seinem Tod im Jahr 2017 für landwirtschaftliche Betriebe unterwegs. In Österreich entstand unter seiner Ägide die Gruppe «respekt-biodyn», zu der Topbetriebe wie Achs, Beck, Loimer und Wieninger zählen. «Die Biodynamik ist eine Art komplementäre Medizin für die Landwirtschaft. Wer nicht heilen will, ich meine gesunde Zustände schaffen, der wird daran keinen Spass haben», war Lorand überzeugt. Exemplarisch für seine Vorgehensweise war die beobachtende, fragende Haltung. «Warum hast du Merlot gepflanzt?», wollte er etwa von Christian Zündel wissen, als er im Malcantone zu Besuch war. «Die sortentypisch grossen Blätter sind doch erstklassige Peronospora-Fänger.»

Ja, das Tessin ist für Winzer eine harte Nuss, die Kultivierung des delikaten Merlots im feuchten Klima eine besondere Herausforderung. Wer biodynamisch arbeitet, der muss vorausschauend handeln. Das liegt Christian Zündel im Blut. «Ich kann eingreifen, dynamisch sein und muss nicht nur erdulden.» Mit Jahrgang 2018 sind Zündels Weine auch von Demeter zertifiziert. Dies ist eine weitere Etappe eines langen Wegs, auf dem ihn seit zwei Jahren Tochter Myra begleitet. Beim 2019er überliess er ihr erstmals die Kelterung der Trauben aller vier Hektaren. Christian Zündel, der in seiner Erscheinung mit zunehmendem Alter immer mehr an Hermann Hesse erinnert, denkt natürlich weiter vor und mit, wie etwa über die Bedeutung der Notorietät, eines Begriff aus dem Recht, der eine juristische Gewissheit meint, die keines besonderen Beweises mehr bedarf. So notierte er nach einem Besuch bei Emmanuel Reynaud von Château Rayas: «Das wäre also der bisherigen Liste der Ingredienzien für eine Notorietät ohne Präsenz beizufügen: neben diskussionsloser Qualität Fokussierung auf wenige Weine, beschränkte Mengen, internationaler Verkauf.» Vieles davon ist bereits realisiert. Jacques Perrin, einer der Schweizer Wiederverkäufer, schrieb kürzlich in einem Angebot seines Le Club des Amateurs de Vins Exquis: «Eines ist sicher: Christian Zündel, ein wahres freies Elektron des Tessiner Weinbaus, beweglich, flüssig und leidenschaftlich, produziert Weine von Ästhetik und hat nicht aufgehört, uns zu überraschen.» sk



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
<https://www.schweizerische-weinzeitung...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 36
Fläche: 273'670 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78486748
Ausschnitt Seite: 4/6

Print

Eine Flasche
Puligny-Montrachet
Les Enseignères 1982
von Coche-Dury
zündete im Jahr 2000
beim Merlot-Winzer
Zündel die Idee, es im
Tessin mit Chardonnay
zu versuchen.



2018 VELABONA

Zündel, Beride
*Chardonnay der
Lagen Carbonisc und
Campagna di Sotto in Beride*
Helles Gelb. Dezente
Nase, frisch, Zitrus, floral.
Schlanker, straffer An-
trunk, mineralisch, langes,
nerviges Finale. Ein
glockenklarer, minimalis-
tischer Chardonnay.

18/20 trinken-2025

2017 VELABONA

Zündel, Beride
100 % Chardonnay
12,5 Vol.-%
Fr. 34.-/44.50;
Magnum Fr. 84.50
Mittleres Gelb. Verhaltene
Bouquet, nach Belüftung
dezente Aromen, etwas
Hefe, feine Würzigkeit.
Markante Säure im An-
trunk, metallige Anmutung,
Zitrusnoten, dichter
Mittelteil, langes Finale.
Ein angriffiger Weiss-
wein.

16/20 trinken -2027

2016 VELABONA

Zündel, Beride
Fr. 39.50
Mittleres Gelb. Verschlos-
sen, nach Belüftung
mittlere Intensität, viel-
fältig, Hauch dezente
Würzigkeit, Hauch Vanille,
schöne, ausgewogene
Länge. Ein strukturierter,
kühler und zugleich
vollmundiger Chardonnay.

17/20 trinken -2024

2012 VELABONA

Zündel, Beride
Mittleres Gelb. Reife
Aromen, dezent,
frische Äpfel. Straffer
Antrunk, markante
Säure, grüner Apfel,
mineralisch, kalt wirkend,
knochentrockenes
Finale. Ein herausfordern-
der, asketischer
Chardonnay.

17/20 trinken -2022



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
<https://www.schweizerische-weinzeitung...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 36
Fläche: 273'670 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78486748
Ausschnitt Seite: 5/6

Print

2017 COÙ

Zündel, Beride

*Chardonnay der Lage**Coù in Bedigliora*

12,5 Vol.-%

Fr. 27.-/37.50

Helles Strohgelb. Offenes, intensives Bouquet, reife Noten, beerig, feine Würzigkeit. Dichter Antrunk, prägnante Säurestruktur, leichte Tanninnote, kompakter Mittelteil, warm wirkendes, stoffiges Finale. Ein komplexer Chardonnay.

17/20 trinken –2027**2017 ERBALUCE**

Zündel, Beride

*Erbaluce aus dem Rebberg**Villa Orizzonte, Castelrotto*

Helles Strohgelb. Mittlere Intensität, florale Noten, Mandelnote, Agrumenzeste. Stoffiger, breiter Antrunk, strukturierendes Tannin, reife Beerigkeit, mittellanges, trockenes Finale. Ein kraftvoller, charaktervoller Weisswein.

16/20 trinken –2022**2019 ROSAMUNDA**

Zündel, Beride

*Rosato aus Merlot**Etikettenvorlage:**Anne De Haas*

Helles Himbeerrot. Offenes Bouquet, mittlere Intensität, kühl und frisch. Im Antrunk frische Beerigkeit, dezente Tanninstruktur, tragende Säure, rotbeerige Aromen, angenehm trockenes Finale. Ein strukturierter, aus-

gewogener Rosé.

17/20 trinken –2022**2018 TERRAFERMA**

Zündel, Beride

*Merlot aus der Lage**Nisciora, Beride*

Fr. 41.-

Helles Kirschrot. Offenes, frisch wirkendes Bouquet, rotbeerig, feine Würzigkeit. Schlanker, ausgewogener Antrunk, reifes, feinkörniges, strukturierendes Tannin, kompakter, zugleich differenzierter Mittelteil, langes, luftig wirkendes Finale. Ein subtiler Merlot mit Obertönen.

18/20 trinken –2026**2016 TERRAFERMA**

Zündel, Beride

Fr. 39.50,

Magnum Fr. 89.-

Kirschrot. Intensives Bouquet, rotbeerig, kräuterig, vielschichtig. Vollmundig, geschmeidig, frisch, feines, noch spürbares und leicht trocknendes Tannin, lang, ausgewogen, harmonisch.

17/20 trinken –2026**2017 ORIZZONTE**

Zündel, Beride

*Merlot aus den Rebbergen**Sass di Ronco, Villa**Orizzonte und Castelrotto*

12,5 Vol.-%

Fr. 52.-/59.80;

Magnum Fr. 110.-

Kirschrot. Offenes Bouquet, mittlere Intensität, vielschichtige Aromen, reife, dennoch frisch wirkende

Rotbeerigkeit, ausgewogener, ausdividierter Mittelteil, sehr langes, vibrierendes Finale, mächtig, zugleich zurückhaltend.

18/20 trinken –2027**2016 ORIZZONTE**

Zündel, Beride

12,5 Vol.-%

Fr. 52.-/61.-

Dunkles Kirschrot, violette Akzente. Offenes, zugängliches Bouquet, kühle Noten, leicht animalisch. Stoffig, geschmeidig, strukturiert, erdig, Schwarztee, gute Länge, eleganter Trinkfluss, kompakt, zugleich aufgefächert.

18/20 trinken –2026**2015 ORIZZONTE**

Zündel, Beride

Kirschrot. Offenes, vielschichtiges Bouquet, reife, frische, beerige Noten. Saftiger, feingliedriger Antrunk, geschmeidiger, zugleich strukturierter Mittelteil, sehr langes, geradezu seidiges Finale von grosser Frische. Eine neue Dimension.

19/20 trinken –2027**2013 ORIZZONTE**

Zündel, Beride

Leicht gereiftes Kirschrot. Mittlere Intensität, würzige, auch leicht animalische Noten. Dichter, direkter Antrunk, kompakt und saftig, strukturierendes Tannin, frisch, vielschichtige Struktur, leicht trocknend

im langen Finale, Wein mit Potenzial.

17/20 trinken –2025**2007 ORIZZONTE**

Zündel, Beride

Dunkles, gereiftes Kirschrot. Verschlösener wirkend, animalische Töne, verdeckte Frucht. Voluminöser Antrunk, Tanninladung, sandige Struktur, fleischig, Adstringenz, Teer, kompaktes, lautes Finale, etwas an einen klassischen, altmodischen Bordeaux erinnernd.

17/20 trinken –2023**2004 ORIZZONTE**

Zündel, Beride

Gereiftes Kirschrot. Offenes, reif und reich wirkendes Bouquet, attraktiv. Mundfüllender Antrunk, konzentrierte Frucht, präsent, kompaktes Tannin, reife Beerigkeit im Mittelteil, stoffiges, langes, warmes Finale. Ein mächtiger, gut ausbalancierter und schön gereifter Wein.

18/20 trinken –2021**2017 SASS**

Zündel, Beride

*Merlot aus Ronco**di Castelrotto*

Fr. 57.-/60.-

Kirschrot. Verhalten, nach Belüftung würzig-erdig, verdeckte Rotbeerigkeit. Im Antrunk schlank wirkend, kühle Aromen, frische Beerigkeit, mineralisch, langes, leicht



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
<https://www.schweizerische-weinzeitung...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 36
Fläche: 273'670 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78486748
Ausschnitt Seite: 6/6

Print

trocknendes Finale, straff
gebaut, mit Flaschen-
reifung noch zulegend.

17/20 2021–2027

**2013 SASS
RONCO-CASTELROTTO**
Zündel, Beride

Kirschrot. Auch nach
Belüftung verhalten, kühl,
mineralisch. Im Antrunk
straff, trocknender Mittel-
teil, kühl wirkend, kerniges
Finale, mit der Flaschen-
reifung noch zulegend.

17/20 2021–2025

2017 VILLA
Zündel, Beride
*100 % Merlot aus
Villa Drizzonte, Castelrotto
Fr. 60.–*

Kirschrot. Offenes, viel-
schichtiges Bouquet,
würzig-beerig. Im Antrunk
weich, vollmundig, reifes,
strukturierendes Tannin,
langes, vielschichtiges
Finale. Stoffiger, komplexer
Merlot, mit Flaschenreifung
noch gewinnend.

18/20 2021–2027

2013 VILLA CASTELROTTO
Zündel, Beride

Leicht gereiftes Kirschrot.
Dezentes Bouquet, aus-
gewogen, feine, würzige,

beerige Noten. Mittlere
Dichte, zart wirkendes
Tannin, frisch, geschmeidi-
ger Mittelteil, saftiges,
langes Finale. Ein elegan-
ter, strukturierter und doch
leichtfüssiger Merlot.

18/20 trinken –2025

2018 CRESPERA
Zündel, Beride
*Merlot zugekauft von
Giuseppe Crivelli aus der
Lage Crespera in
Breganzona*

Helles Kirschrot. Offenes,
beeriges Bouquet, feine
Würzigkeit, Kirschennote.
Schlanker, süffiger
Antrunk, im Mittelteil prä-
sentes, eingebundenes
Tannin, Kirschennote,
weich wirkende Struktur,
Hauch Salbei, mittellanges
Finale. Ein leichtge-
wichtiger, animierender
Merlot.

16/20 trinken –2023

**2016 TERRE DI CONFINE
EDIZIONE 1–16**

Zündel, Beride
*Nebbiolo zugekauft
von Giovanni Resta aus
Villa di Tirano*

Helles, leicht gereiftes
Rubin. Leicht reduktiv,
nach Belüftung attraktive

beerige Noten. Fein-
gliedriger Antrunk, Frucht-
süsse, gerundetes
Tannin, langes, filigran
wirkendes Finale, frisch
und finessenreich.

17/20 trinken

Zündel
Beride 25/31
6981 Beride
Fon 091 608 24 40
www.zuendel.ch

Erhältlich bei:

Baur au Lac Vins
www.bauraulacvins.ch

Vinothek Brancaia
www.vinothek-brancaia.ch

Gerstl Weinselektionen
www.gerstl.ch

Küferweg
www.kueferweg.ch

Arte Vino
www.artevino.ch

Sutter Weine
www.sutterweine.ch

Hess Selection
www.hess-selection.ch

Siebe Dupf Kellerei
www.siebe-dupf.ch

Cultivino Weingalerie
www.cultivino.ch

Vennerhus Weine
www.vennerhus.ch

Cave de Rêve
www.cavedereve.ch

Cave SA
www.cavesa.ch



**Stilsicherer Koch,
ebenso versierter
Kellermeister:
Michael Meyer
lässt im Gasthaus
«Bad Osterfingen»
die eigenen Weine
kredenzen.**

Michael Meyer: Spätzli, Rahmschnitzel und Weine des Hauses

Im Gasthaus «Bad Osterfingen» lässt man es sich gerne gut gehen. Bei lokalen Weinen des angegliederten Gutes, bei klassischen Gerichten der gepflegten Küche. Die Spätzli der Meyers sind weltbekannt, jedenfalls weit über die nahe Grenze hinaus.

Ein Platz ist schöner als der andere: die Gaststube, der Gewölbesaal, das Säli, das blaue Zimmer, der grosse Saal, erst recht der lauschige Garten. Wer bei den Meyers in Bad Osterfingen einkehrt, weiss vor lauter stimmungsvollen Orten im Haus gar nicht, wo er Platz nehmen soll. Auch bei der Speisewahl hat man die – angenehme – Qual. Frisch geschabte Spätzli zum Rahmschnitzel oder zu den Kalbsmedaillons? Hausgemachte Pommes frites zum

Schweinskotelett oder zu den Kalbsleberli? Rehrücken oder Sonntagsbraten? Auf den Tisch muss auf jeden Fall Holzofenbrot und eine Salatschüssel.

Dass Michael Meyer nicht nur stilsicherer Koch, sondern ebenso versierter Kellermeister ist, das macht die Einkehr im Gasthaus «Bad Osterfingen» zu einem Glückserlebnis. 1896 wurde der Grundstein zum heutigen Weinbaubetrieb gelegt, eingekehrt ist man hier allerdings bereits im 15. Jahrhundert. Die Trauben für die Weine stammen von sechs Hektaren, die Hälfte davon bewirtschaftet Michael Meyer selber. Ein schöner Teil der rund 45 000 Flaschen serviert Ariane Meyer im eigenen Restaurant, wo Küche und Keller einmalig aufeinander abgestimmt sind. Zum Aperitif passt der leichtgewichtige, beschwingte Riesling-Silvaner, zu den Vorspeisen der eindruckliche Pinot blanc – er fand übrigens Eingang in die Sammlung von «Mémoire des Vins Suisses» – und zu den Hauptgerichten ein Pinot noir, von beerig bis Barrique. Zu letzterem zählt auch der Zwaa (Zwei), ein Klettgauer Gemeinschaftswerk von Michael Meyer und Winzer Ruedi Baumann. sk



Schweizerische Weinzeitung
8045 Zürich
081/ 655 21 47
<https://www.schweizerische-weinzeitung...>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 2'638
Erscheinungsweise: 10x jährlich

Seite: 6
Fläche: 61'202 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78487878
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

2019 RIESLING-SILVANER BAD OSTERFINGEN

Familie Meyer,
Bad Osterfingen
Ausbau im Stahltank
11 Vol.-%
Fr. 17.-
Helles Gelb. Verhalten,
nach Belüftung floral,
Zitrusnoten. Schlanker
Antrunk, frisch wirkende
Säure, Hauch feine
Kohlensäure, an Graven-
steiner-Apfel erinnernd,
angenehm trockenes
Finale. Ein ausge-
sprochen knackiger
Riesling-Silvaner.
16/20 trinken -2022

2018 PINOT BLANC BAD OSTERFINGEN

Familie Meyer,
Bad Osterfingen
Ausbau in Barriques
13,5 Vol.-%
Fr. 25.-
Helles Strohgelb. Zurück-
haltendes Bouquet,
feine Würze, Hauch von
Bittermandeln, Linden-
blüten. Saftiger Antrunk,
reife Säure, cremiger
Mittelteil, zarte Bitter-
note, geschmeidiges
Finale. Ein ausbalancierter
Weisswein.
17/20 trinken -2022

2018 BADWY BLAUBURGUNDER

Familie Meyer,
Bad Osterfingen
Auslese von
Osterfinger Trauben.
Ausbau im Stahltank
14 Vol.-%
Nur auf dem Wein-
gut in Bad Osterfingen
erhältlich
Helles Kirschrot. Mittlere
Intensität, feine Beerigkeit,
würzig. Schlanker, weicher
Antrunk, saftiger Mittel-
teil, süssliche Beerigkeit,
etwas trocknend im
warm wirkenden Finale.
Ein süffiger Pinot noir.
16/20 trinken -2023

2018 BADREBEN ABT

Familie Meyer,
Bad Osterfingen
Pinot noir aus der
Lage Badreben
40-jährige Stöcke und älter
Ausbau vorwiegend in
neuen Barriques
14 Vol.-%
Fr. 29.-
Helles Kirschrot. Verschlos-
sen, nach Belüftung viel-
schichtige Aromen, reife,
frische Beerigkeit. Präsen-
ter Antrunk, kompakt,
Fruchtsüsse im Mittelteil,
saftig, leichte Bitternote
im langen, saftigen Finale.
Ein stoffiger Pinot.
17/20 trinken -2026

2016 ZWAA

Meyer/Baumann,
Bad Osterfingen/
Oberhallau
Gemeinschaftliches Cuvée
von Michael Meyer und
Ruedi Baumann
Je 50 % Pinot noir aus den
besten Lagen in Osterfingen
und in Oberhallau
Ausbau in Barriques,
zu einem Drittel Neuholz
13,5 Vol.-%
Fr. 39.-
Helles Kirschrot. Verhalten,
nach Belüftung vielschich-
tig und gewinnend, feine
Würzigkeit. Mittlere Fülle
im Antrunk, feingliedrig,
leichte Rauchnote, straffer,
saftiger Mittelteil, langes,
frisches Finale. Ein viel-
schichtiger, ausgewogener
Pinot noir, der noch
zulegen wird.
17/20 trinken -2026

Bad Osterfingen
Zollstrasse 17
8218 Osterfingen

Erhältlich bei:
Vinothek Brancaia
Zürich
www.vinothek-brancaia.ch

Terravigna
Utzenstorf und Bern
www.terravigna.ch
Marie Bühler Weinhandlung
Zürich
www.buehlerweine.ch



Blind-Degustation

Cornalin: Welches sind die besten Rotweine aus dem Wallis?

Cornalin ist wohl die edelste Rotwein-Spezialität im Wallis. Sie erfreut sich gerade besonders hoher Beliebtheit, denn sie passt hervorragend zu Wildgerichten. Wir haben über 20 Beispiele getestet, die derzeit auf dem Markt erhältlich sind.

28.9.2020, Peter Keller

Der finnische Komponist Jan Sibelius hat einst einen Cornalin im Wallis verkostet. Er sagte danach, dass in diesem Wein die ganze Fruchtbarkeit des Mittelmeerraums, aber auch der eisige Windhauch der Gletscher und der Geruch alpiner Erde liege. Dies hatte das NZZ Folio vor mehr als 20 Jahren berichtet. Eine treffende Beschreibung! Heute liegt die Rotwein-Spezialität des grössten Anbaugebiets der Schweiz stark im Trend und verdankt die Rückkehr auf die Bühne der grossen Weine ihrer Aristokratie.

In den Sechzigern fast ausgestorben

Das war auch schon mal anders gewesen. In den sechziger Jahren war die 1313 erstmals erwähnte Rebsorte nämlich fast ausgestorben. Denn die Reben des Alten Landroter oder Rouge du Pay, wie die Sorte früher hiess, sind nicht leicht zu pflegen, nicht gerade ertragsreich und leiden an Magnesiumschwäche. Zudem wird ihr vorgeworfen, nur jedes zweite Jahr eine richtige Ernte zu liefern. Der Agronom-Ingenieur Jean Nicollier hat das Gewächs indessen rehabilitiert und auf den Namen «Cornalin» umgetauft. Der Schweizer Rebsorten-Forscher José Vouillamoz konnte laut DNA-Analysen nachweisen, dass es sich dabei um eine natürliche Kreuzung aus den zwei im italienischen Aostatal heimischen Sorten Mayolet und Petit Rouge handelt.

Wo steht der Cornalin heute? Welches sind die besten Weine aus dem Wallis? Eine Blinddegustation mit mehr als 20 auf dem Markt erhältlichen Beispielen sollte Aufschluss geben. Getestet haben die Botschafterin für Schweizer Weine Sara de Giorgi, die auch Kurse und Beratungen anbietet, und ich, Peter Keller, NZZ-Weinredaktor.

Generelles Fazit: Das Qualitätsniveau ist überaus hoch mit wenigen Ausreissern nach unten. An der Spitze liegt ein ausdrucksstarkes Trio, welches das Potenzial der faszinierenden Sorte beweist.

Unsere drei Degustations-Sieger:

1. Cornalin Rouge du Pays 2018, Maurice Zufferey, Sierre: Der sehr gelungene Wein entzückt mit Dichte und Eleganz. In der Nase enthüllen sich vielschichtige Noten von schwarzen Kirschen und würzigen Anklängen. Druckvoller Gaumen mit reifen Gerbstoffen und gut integrierter Säure. Der lang anhaltende Cornalin besitzt ein gutes Reifepotenzial. 18/20 Punkte.
2. Cornalin 2019, Daniel Magliocco & Fils, St. Pierre-de-Clages: Wie alle Weine aus dieser Sorte präsentiert er sich mit einer intensiven Farbe und violetten Reflexen. Ihn zeichnet ein schönes, kompaktes Bouquet (schwarze Beeren, Süssholz, Kakao) und einen kraftvollen Gaumen aus. Gute Tanninstruktur und vor allem ein langer Nachhall. Legt mit der Zeit weiter an Komplexität zu. 17,5/20 Punkte,
3. Cornalin 2018, Anne-Catherine & Denis Mercier, Sierre: Der Spitzenwein ist im Mémoire des Vins Suisses vertreten und hat auch an dieser Degustation überzeugt. Er ist noch etwas ungestüm, aber mit ausgezeichneten Eigenschaften versehen - komplexes Bouquet, kräftiger Körper, präsenste Tannine, gute Säure, viel Druck, sehr gute Länge. 17,5/20 Punkte.

Weitere Empfehlungen:



Cornalin Rouge du Pays 2018, Maurice Zufferey, 27 Franken. (Bild: PD)



Cornalin 2019, Daniel Magliocco & Fils, St. Pierre-de-Clages, 24 Franken. (Bild: PD)



Cornalin 2018, Anne-Catherine & Denis Mercier, 50 Franken. (Bild: PD)



Der Cornalin gehört zu den edelsten Weinen des Wallis. (Bild: Getty Images)



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'866'000
Page Visits: 97'506'120



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78506552
Ausschnitt Seite: 1/18

News Websites

Für Sie degustiert: Dossier Aargau

Die heisse Hölle und der Isländer

Dank der Klimaerwärmung werden in der Schweiz mittlerweile in allen Region Topweine gekeltert. Beispiel: Aargau. Und an der Spitze steht das Weingut zum Sternen von Andreas Meier, der auch der grösste Rebschulist der Schweiz ist.

28.09.2020, Alain Kunz

Humor haben Sie, im Rüebliland. «Galeere» nennt Andreas Meier das eigentümliche Gefährt, mit dem Reb-Setzlinge gepflanzt werden. Eine Galeere, das war ein meistens von Sträflingen, Gefangenen und Sklaven gerudertes Segel-Kriegsschiff, das im Mittelalter auf dem Mittelmeer benutzt wurde. Ganz so schlimm ist es 2020 nicht. Rüeblen werden keine gesetzt. Das Mittelalter ist vorbei. Und am Mittelmeer sind wir hier auch nicht.

Vielmehr befinden wir uns in Würenlingen AG. Hier ist Meier zu Hause. Seine Primärkompetenz: tolle Weine kreieren. Aber es ist nicht die einzige. Meier ist auch der grösste Rebschulist der Schweiz. Jede achte Rebe, die in der Schweiz angepflanzt ist, stammt von Meier! «Wir führen etwa hundert Sorten. Und mit allen Klonen und Unterlagenkombinationen gibt das über 500 Artikel», so Meier. Während der Boomjahre kurz nach der Jahrtausendwende veredelte Meiers Rebschule über eine Million Setzlinge. Jetzt sind es immer noch stolze 500'000.

Veredeln? Meier klärt auf: «Im 19. Jahrhundert ist die Zwerglaus von Amerika nach Europa gebracht worden, welche die Wurzeln der Reben anstach. An diesen Schnittstellen bildeten sich Abkapselungen, wodurch die Reben ausdörren. Mit amerikanischem Erbmaterial werden die Pflanzen immun gegen diese Laus.» Konkret heisst das, dass auf diese resistente Unterlagsrebe die gewünschte europäische Rebe gepflanzt wird. So hat der Rebbau in Europa, ja auf dem ganzen Planeten, überlebt.

Heisse Hölle Aargau

Und das hat er auch im Kanton Aargau – und das gut. Einige der Weine der AOC Aargau sind absolut top! Was zeichnet diese aus? Meier: «Der Aargau liegt in einem fruchtbaren, relativ tiefen Gebiet. Wir haben eine frühe Vegetation, die Trauben reifen gut aus. Und hier in Döttingen und Würenlingen ist oft der Temperatur-Hotspot der Deutschschweiz! Die Lage Höll zum Beispiel ist oft so richtig heiss.»

Meier übernahm das Weingut 1995, als sich sein Bruder und er die elterlichen Betriebe teilten: Das Restaurant und Hotel sowie das Weingut und die Rebschule. Mittlerweile produziert er 100'000 Flaschen. 13 Hektaren gehören zum Gut, jedoch sind nicht alle im Ertrag. Meier ist dabei, vermehrt auf Riesling, Sauvignon Blanc und noch mehr auf Pinot noir umzustellen. Meier: «Wir spüren den Klimawandel und sind mittlerweile in einer Merlot-Zone, wie man definiert hat. Das bedeutet, dass Merlot hier wunderbar gedeiht. Mittlerweile trifft man auch Malbec und Syrah an. Selbst die reifen hier nun voll aus.»

Ein Schaumwein aus der Tiefkühltruhe

Meiers Pinot Noir Kloster Sion Reserve ist ein Schweizer Ikonenwein. Dank ihm ist Meier Mitglied der renommierten Winzervereinigung Mémoire des Vins Suisses. «Pinot noir ist und bleibt unsere Leitsorte, die wichtigste hier, in allen Facetten», sagt Meier. «Das ist eine reiche Kultur, denn mit Pinot noir kann man verschiedenste Sachen machen.» Mittlerweile arbeitet er biologisch, seit einem Jahr zertifiziert.

Und Meier ist auch Pionier. 1987 keltert er den ersten Aargauer Schaumwein. «Mittels einer Tiefkühltruhe und einem umgebauten Bohrmaschinen-Ständer. So entstanden 150 Flaschen.» Namen? Ein Kollege habe ihm dazu geraten, den Wein «erstes Werk» zu nennen, das sei es ja schliesslich. Und so wurde daraus der «Opus one». Seither gibt er dem Schaumwein immer dann einen neuen Namen, wenn er in der Produktion etwas geändert hat. Er ist nun bei «Opus 10» angekommen. Dieser ist ein Blanc de Noir aus dem Pinot-noir-Klon Wädenswil, liegt zwei Jahre



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'866'000
Page Visits: 97'506'120



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78506552
Ausschnitt Seite: 2/18

News Websites

auf der Hefe und ist nach der Méthode traditionelle gekeltert, die aus der Champagne kommt.

Best of Weingut zum Sternen

Opus 10 Crémant (Schaumwein): 16,75/20 (22 Franken) Pét Nat (Pétillant Naturel, Natur-Schaumwein): 16/20
Sélection weiss 2018: 16,25/20 (18.50 Franken) Kloster Sion Pinot noir Blanc 2018: 16,75/20 (16.80 Franken)
Sauvignon blanc im Lee 2019: 16,75/20 (24.80 Franken) Sélection Kerner 2019: Score 16,5/20 (22 Franken)
Pinot gris Sennhof 2018: Eher dezente Nase, Äpfel, leichtes CO₂, rechte Power, zähtlig, schöne rote Früchte wie Himbeeren, Fülle, dezente Säure, schönes Finish. Score: 17/20 (18 Franken) Gewürztraminer Eichenrain 2018 (Foto): Das ist so ein Ding mit dem Gewürztraminer: Oft ist er zu süß, zu aromatisch, zu floral, weshalb man ihn nicht einfach so trinkt. Und wenn er ein Essensbegleiter sein soll: Zu was? Dieser hier ist ganz anders! Die Rosennoten sind dezent, auch die aromatische Komponente, Schmelz, Säure, Flieder, Veilchen, ein richtiger Blumenstrauß, Wachsnoten, leicht, und bekömmlich-beschwingt, frisch, schönes Finale. Enorm süffig, das Ding! Score: 17,5/20 (21.50 Franken) Chardonnay Wannenberg 2019: Leicht wachsige Nase, Flieder, etwas CO₂, Power, knackige Säure, harmonisch, Tiefe, Mundfülle, aromatisch, lang. Score: 17,5/20 (24.80 Franken) Pinot Noir Sennhof 2018: 16,75/20 (16.50 Franken) Pinot Noir Höll 2018: Mineralisch-erdige Nase, Rotfrucht, Kräuter, Fülle, unglaubliche Power, Kalium, enorme Frische, knackige, aber dezente Säure, schöne Länge, enorm süffig! Score: 17,25/20 (18.50) Kloster Sion Pinot Noir 2018: Mineralische Kalium-Nase, Kreidenote, knackige Säure, druckvoll, Tiefe, erdig, dezente Tannine, mundseitenfüllend, schönes Finish. Score: 17,25/20 (19 Franken) Sélection Cabernet (5 verschiedene Cabernets!) 2017: 16,5/20 (22 Franken) Sélection Malbec 2018 (Fassprobe): Aromatische ausladende Nase, sehr würzig, dunkle Früchte, Pflaumen, Zwetschgen, leichte Holznote, Power, Thymian, schöne Fruchtsüsse, reife Tannine, wunderbare Abgang, sehr trinkig. Score: 17,25/20 (28 Franken) (Die Weine gibt es bei weingut-sternen.ch)

Zehn Jahrgänge Pinot noir Kloster Sion Réserve

Kloster Sion Pinot Noir Réserve 2017 (Foto): Schöne würzig-kräuterige Nase, kirschtig, leichte Rauchnoten, toll! Im Gaumen streng, rechte Tannine, etwas grün, nervig, schlank, nicht gerade der grosse Charmebohlen, aber das kann er noch werden, schöne Länge. Score: 17,75/20 (33 Franken für Jahrgang 2018). Weitere Jahrgänge: 2018 (Fassprobe): Tolle ausladende Nase, parfümiert, sehr frisch, leichte Vanille, Fruchtsüsse, schlank, schöne Tannine, die schon recht reif sind, Säure, leichte Bittermandeln, herbaler Touch, minim medizinisch, mittellang. Score: 17,75/20 (33 Franken) 2016: 17,75/20 (verkostet im April 2019) 2015: 18/20 (verkostet im März 2018) 2014: 18/20 (verkostet im März 2017) 2012: 17,5/20 (verkostet im März 2015 und April 2019) 2011: 17/20 (verkostet im März 2015 und März 2017) 2008: 18/20 (verkostet im März 2015 und März 2017, bei der Verkostung 2019 war die Bewertung 17/20) 2005: 16/20 (verkostet im März 2015) 2002: 16,5/20 (verkostet im März 2015) (Die Weine gibt es unter weingut-sternen.ch)

Baumgartner: Edles Blut

In Tegerfelden führen Lukas und Sandra Baumgartner ein Weingut, dessen Qualitätsphilosophie auf einer Selektion des Traubenguts nach Güteklassen beruht: Grand Cru, Terroir Cuvée und Domaine. Eine «weinverrückte Winzerfamilie» seien sie, sagt Lukas. Degustiert habe ich die Weine 2018 auf dem Wyschiff, auf dem die Baumgartners Stammgäste sind. Hier ein kleines Best of, die Jahrgänge sind indes nicht mehr die aktuellen: Pinot gris Raihalde 2017: 16,5/20 (21 Franken) Chardonnay Chürzi 2017: 16,75/20 (19.50 Franken) Sauvignon blanc Chürzi 2017: Rechte sortentypische Noten nach kaltem Schweiss, Stachelbeere, frisch, knackige Säure, Fülle, schönes Finish. Score: 17/20 (19.50 Franken für Jahrgang 2019) Cuvée Tremet 2017 (je ein Drittel Chardonnay, Pinot gris, Pinot blanc): 16,5/20 (21 Franken) Traminer Loch 2017: 16,5/20 (19.50 Franken) Pinot noir Steimüri: 16/20 (16 Franken) Pinot noir Grand Cru Goldwand 2016: 16,75/20 (21 Franken) Pinot noir Grand Cru Schwändi 2014: 15,5/20 (32 Franken) Pinot noir Grand Cru Edelblut 2015: Schöne ausladende Nase, mineralisch, viele Holzkohle, Chriesi, Power, dunkle Beeren, balsamisch, Frische, herb-minziges Finish mit langem Nachhall. Score:



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'866'000
Page Visits: 97'506'120



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78506552
Ausschnitt Seite: 3/18

News Websites

17,5/20 (den Jahrgang 2014 habe ich gar mit 17,75/20 bewertet! 27 Franken für Jahrgang 2017) Cuvée Gamarone (90% Gamaret, im Amarone-Stil leicht angetrocknet): 16,5/20 (24 Franken) Garanoir Stocken 2017: 16/20 (17 Franken) (Die Weine gibts bei baumgartner-weinbau.ch)

Adrians Weingut: Shootingstar aus Oberflachs AG

Adrian Hartmann wohnt am Winzerweg in Oberflachs. Man spürt die historische Bedeutung des Rebbauses im Schenkenbergertal. Hinter seinem Haus erstrecken sich grosszügige Parzellen entlang des sanft abfallenden Geländes. Adrian trat 2015 die Nachfolge seiner Cousine Susanne Birchmeier an. Er übernahm die drei Hektaren Weingärten und stellte die Produktion auf biologische Bewirtschaftung um. In den Parzellen wachsen vor allem Pinot noir und Riesling-Sylvaner, aber auch Spezialitäten wie Charmont und Zweigelt. Adrian hat viel Erfahrung mit dem Keltern unterschiedlichster Weine; während zehn Jahren war er bei Fehr und Engeli im Fricktal für die Kelterung verantwortlich. Das Best of: Riesling-Sylvaner 2017: 15,5/20 (19 Franken) Blanc de Noir 2018: 16,25/20 (19.80 Franken) Pinot noir 2017: 16,5/20 (19.80 Franken) Création Noir 2017 (aus Maréchal Foch, Garanoir, Pinot noir): 16/20 (25 Franken) Pinot noir Réserve 2016 (Foto): Sortentypische, chriesige Nase, pinotig, Espresso, Holzderivatnoten, Frische, Eukalyptus, Tiefe, trinkig, recht langer Nachhall. Score: 16,75/20 (32 Franken) (Adrians Weine gibts bei kueferweg.ch)

Tom Litwan, Parker-Liebling

Litwan gehört zu den arrivierten Winzern im Kanton Aargau. Dies vor allem deshalb, weil er ein Liebling von Parker-Degustator Stefan Reinhardt ist. Dem Deutschen sagt die Art von Litwan zu, wie dieser seine Weine keltet: Fadengerade und knochentrocken. Höchstwertung bisher: 94 Punkte für den Thalheim Chalofe 2016. Erstaunlich Toms Geschichte, war er doch Maurer, macht einen Auslandsaufenthalt im Burgund und entdeckt im Pinot-noir-Eldorado seine neue Berufung: Winzer! Nach Lehrjahren am Bielersee, in Genf und im Burgund pachtet er im Aargau Land. 2006 legt er mit dem eigenen Weingut los. Schon ein paar Jahre später die Krönung: Die Schweizerische Weinzeitung wählt Toms Thalheim Chalofe 2013 zum schönsten Wein des Jahres. Das Best of: Chardonnay Witnau Büel 2017: 17/20 (33.80 Franken) Chardonnay Schinznach Wanne 2017: Eher dezent, aber burgundisches Flair verströmend, feingliedrig, leicht vegetabil, Frische, exotischer Touch, unfassbar elegant, ja schwebend, schönes Finale. Score: 18/20 (42.50 Franken für Jahrgang 2018) Pinot noir Elfingen Rüegli 2017: Enorm holzkohlige Nase, Weihrauch, karamellisiertes Holz, sehr dunkel, Kirschen, Kräuter, dezenter Schmelz, knackige Tannine, stringent, eher rau, schöne Länge. Das war die Verkostungsnotiz vom Dezember 2019. Wertung: 17,75/20. Den Wein habe ich im Mai 2020 bei einer verdeckten Verkostung erneut degustiert. Da waren starke Schwefelnoten auszumachen, auch faule Eier, Zündhölzli, er wirkte sehr reduktiv, hatte CO₂ und Kalium. Ein klassischer Flintstone-Wein, der deshalb nur mit 16/20 zu Buche schlug ... (29.50 Franken) Pinot noir Thalheim Chalofe 2017: Wunderbare mineralische Nase, viel Terroir-Ausdruck, Kalk, Schmelz, sehr präzise, elegant-feingliedrig, enorm trinkig, tolles Finale. Das war die Notiz beim legendären (blinden) Tschierschen-Tasting im Dezember letzten Jahres, wo ich den Wein unter 57 Pinot noirs verkostet habe. Was für ein Kompliment für Litwan. Bei mir stand er zuoberst auf der Liste, bei vielen anderen Juroren bei weitem nicht ... Score: 18,25/20 (42.50 Franken) (Litwans Weine gibt es bei vinothek-brancaia.ch)

Buchmann – The Boutique Winery

Unter die einfache Überschrift «The Boutique Winery» stellen die Buchmanns ihr Weingut in Wittnau. 1979 haben die Eltern der aktuellen Betreiber das Rebgut Buchmann mit vier Hektaren Riesling-Sylvaner und Pinot noir ins Leben gerufen. Seit 2015 ist es in den Händen von Rahel, die ebenso eine Lehre als Winzerin, wie auch das Önologiestudium an der Weinfachhochschule Changins abgeschlossen hat, und ihrem Mann Daniel. Degustiert habe ich die Weine 2018, die Jahrgänge sind also nicht mehr aktuell. Dennoch sollen die besten aus total 15 verkosteten Weine Eingang in dieses Aargau-Special finden. Riesling-Sylvaner 2017: 16,5/20 (14 Franken) Pinot gris 2017: 16,5/20 (19 Franken) Riesling-Sylvaner Premier 2017 (eine Spätlese der besten Trauben mit rund 4



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'866'000
Page Visits: 97'506'120



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78506552
Ausschnitt Seite: 4/18

News Websites

Gramm Restzucker, auf der Feinhefe und teils in Barriques ausgebaut): Rechte Fruchtsüsse, dezente Säure, Schmelz, Power, Druck, schöner Körperbau, cremig, gute Länge. Score: 16,75/20 (20 Franken) Schaumwein Brut (Méthode traditionnelle, Pinot noir, ein Jahr Flaschenreife): 16,5/20 (23 Franken) Pinot noir Premier 2016 (eine Spätlese der besten Trauben mit rund einer Woche Kaltstandzeit): 16,5/20 (19 Franken) Pinot noir Barrique 2016 (aus den allerbesten Trauben, 12 Monate in Barriques ausgebaut): 16,5/20 (25 Franken) Cabernet Dorsa 2017: Ausladende Nase von roten Chriesi und Erdbeeren sowie Lakritze, sehr präzise und sauber, frisch, hohe Trinkigkeit, Fülle, erstaunliche Länge. Score: 16,75/20 (19 Franken) (Die Weine gibt es bei buchmann-weine.ch)

Hauksson – der Zuger Parfümeur aus Island

Wenn das nicht exotisch ist! Ein Winzer aus dem Kanton Zug (wo es übrigens auch eine AOC gibt!), der seine Weine im Aargau macht. Und er ist ... Isländer! Der einzige vollberufliche isländische Winzer. Er heisst Höskuldur Hauksson, kurz Hoss genannt. Schon als Student in Reykjavik kelterte er aus Moosbeeren erste Weine. Danach war der Mann 20 Jahre lang Fonds-Manager und ist seit 2017 nun nur noch Winzer, der vom jungen Önologen Marc Berger assistiert wird, der sich seine Sporen bei den Winzerlegenden Raymond Paccot im Waadtland und Daniel Huber im Tessin abverdient hat. Hoss' Credo ist die Antwort auf die Frage: Wie würde ein Parfümeur einen Wein kreieren? «Von der Pflanze her extrahieren», sagt Hoss. Und richtet die Arbeitsschritte danach aus. Zu seinen Rookie-Zeiten experimentierte Hoss auch mit dem Dörren eines Teils seiner Pinot-noir-Trauben im kleinen Äpfel- und Birnen-Dörrautomaten seines Schwiegervaters. «Es gibt mir eine ertümliche Befriedigung, die Sonne auf meinem Rücken und den Schweiß auf meiner Stirn zu spüren und die Früchte meiner Arbeit in den Händen zu halten», sagt Hoss, der in Hünenberg See ZG lebt. Seine Philosophie ist es, knackige, geradlinige Weine zu machen. Abseits des Mainstreams. Und diese nach streng natürlichen und biologischen Grundsätzen. Eine Umstellung, mit der Hoss 2018 begonnen hat. Hoss arbeitet nach einigen Grundsätzen, die Ergebnis tiefer Reflektion sind. So, dass viele Aroma-Komponenten in der Schale der Trauben sind. «Bei der konventionellen Weinbereitung werden die aber weggeschmissen. Ich mache das nicht. Mit einer längeren Maischestandzeit wird der Wein dunkler und auch frischer. Die Tannine werden ebenso mehr wie die Aromatik und die Struktur.» Ebenso radikal, was Hoss über das Filtrieren denkt: «Die Filtration war für mich immer der traurigste Tag des Weinjahres. Weil danach das, was im Glas war, nicht mehr viel damit zu tun hatte, was zuvor war. Also jage ich meinen Rebensaft wenn immer möglich nicht durch diese x Schichten von Zellstoff und Kunststoffolie.» Hauksson hat Weinberge und Anlagen im Kanton Aargau in Remigen und Döttingen (als direkter Nachbar von Andreas Meier ...) sowie im Tessin in Gordemo am Eingang des Verzascatal, total sechs Hektaren. Er keltert in Rüfenach AG. Die Hälfte seiner Produktion geht ins Ausland, vornehmlich in seine isländische Heimat. Je nach Jahrgang füllt er jährlich 20'000 bis 30'000 Flaschen ab, wobei das Ziel bei rund 35'000 liegt. Alain Kunz

Die Weine von Hauksson

Hauksson Pinot noir Alpberg 2017 (Foto): Massive Holzkohle, Rauch, viel Holz, dahinter Frucht zwischen rot und schwarz, Blumen, Kräuter, hohe Pinot-Typizität, saftig, massive Tannine, druckvoll, extrem jugendlich wirkend, Fülle, ätherisches, langes Finish, schlicht: toll! (Score: 18/20. 32 Franken) Hauksson Ciliegi Merlot da Gordemo IGT della Svizzera Italiana 2017: Enorm kräftige, harsche Primärnoten, das Ding braucht dringend viel Luft! Ab in die Karaffe. Und danach? Plötzlich riecht es nach Holzkohle, Zedernholz, Parfüm, Kirschen, Würze und Kräutern, Schmelz, knackige Säure, seidige Tannine, tolle Struktur, Nervigkeit, Superfrische, Fülle und ein langer Abgang. Restlos begeistert! Score: 17,75/20 (43 Franken) Pinot gris Im Lee 2019 (Orange Wine, ist aber ein Weisswein, halt zwei Wochen auf der Maische vergoren wie ein Rotwein, sieht deshalb aus wie ein Rosé: hellrot, und er hat Tannine): Erdbeeren, Mineralik, Kräuter, zähtig, rechte Säure, wenig Fruchtlichkeit, herb, Struktur, knackig, mittellanger Abgang. Hervorragend als Essensbegleiter geeignet! Score: 16,25/20 (25 Franken) Hauksson Riesling Rütiberg 2019: Dezente Nase, etwas Petrol, Kräuter, leichte Zitrusnote, frisch, knackige Säure, elegant, feingliedrig, femininer, schwebender Wein, trinkig, etwas Bittermandeln, leicht vegetabil, mittleres Finale. Score: 16,5/20 (25 Franken) Hauksson Sauvignon blanc Döttingen 2018: Dieser Sauvignon aus Döttingen AG – das Traubengut wird zwei Wochen auf der Maische vergoren und reift dann ein Jahr in Akazienholzfässern - ist ein Positivbeispiel für



Online-Ausgabe

Blick
8008 Zürich
044/ 259 60 70
<https://www.blick.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 2'866'000
Page Visits: 97'506'120



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 78506552
Ausschnitt Seite: 5/18

News Websites

Orange Wine. Sherry-Aromen, dunkelgelbe Früchte, Quitte, reife Birnen, Wachs, Harz, Fülle, Schmelz, opulent und doch elegant-trinkig gleichzeitig, erstaunlich frisch, Mundfülle, mittleres Finish. Wichtig: Man muss abstrahieren von den sortentypischen Sauvignon-Blanc-Geschmackskomponenten und sich vorurteilslos auf den Wein einlassen. Score: 17/20 (25 Franken) Hauksson Kerner Horn 2019: Weil der Wein weder geschönt noch filtriert wurde, kommt er ganz schön trüb daher. Davon nicht abschrecken lassen bitte! Die Nase ist dezent-fruchtig, würzig, Wacholder, Bittermandeln, massive Säure, Fülle, wirkt aber technisch und mit wenig Charme, mittleres Finale. Ein Kritikerwein, sage ich mal. PS: Auch hier: Luftzufuhr ist elementar! Score: 16/20 (25 Franken) (Die Weine von Hauksson gibt es bei haukssonweine.ch)

Wo gibts was zu degustieren?

Montag, 28. September: Aufbruch in Setúbal. Das nur 50 km von Lissabon entfernte Setúbal mit seinen 10'000 Hektaren Anbaufläche gehört heute zum Topsegment des portugiesischen Weinschaffens. Jahrelang kannte man von dort nur den Muskat-Süsswein Moscatel de Setúbal. Mittlerweile kommen auch erstklassige trockene Weine aus der zunehmend dynamisch agierenden Region. Die freie Blindverkostung findet in vier Leserpanels à maximal 40 Personen statt, jeweils 90 Minuten um 13.30 Uhr, 15 Uhr, 16.30 Uhr und 18 Uhr. Die Teilnahme ist gratis, aber verbindlich. Anmeldung unter vinum.eu. Anmeldeschluss: 24. September. Restaurant Metropol, Fraumünsterstrasse 12, Zürich.

Taste the Best from South Africa

Keine andere Degustation südafrikanischer Weine zeigt das Top-End der Gewächse derart eindrücklich auf wie das Taste the Best von Kapweine. Der grösste Importeur von südafrikanischen Weinen öffnet an dieser Degustation die besten und rarsten Flaschen seines imposanten Portfolios, einige davon sind gereift. So gibts die Flaggschiffe der Topshots Sadie Family, David & Nadia (Foto: David Sadie), Ernie Els, Mullineux, Vergelegen, De Trafford, Porseleinberg, Klein Constantia, Vilafonté, Tokara, Kanonkop, Waterford, Boekenhoutskloof, Thelema etc. Der Eintritt zu den 60 Topweinen im Eventroom beträgt 30 Franken. Zusätzlich sind 30 Weine im Showroom frei degustierbar. Auf alle Weine gibts 20 Prozent Rabatt! Dazu: Grill. Donnerstag, 24. September Preview 17 bis 20 Uhr, Freitag, 25. September 16 bis 20 Uhr, Samstag, 26. September 10 bis 18 Uhr. Kapweine, Rütibühlstrasse 17, Wädenswil. Kapweine.ch.



Sternen-Winzer Andreas Meier und BLICK-Redaktor Alain Kunz begutachten die Arbeit auf der sogenannten Galeere.



Andreas Meier schenkt reinen Wein ein, hier seinen Pét Nat.



Die Würenlinger dokumentieren ihren Stolz auf ihre Winzer mit einem Zusatz unter dem Ortsschild.



Und wieder kommt ein Setzling in den Boden.



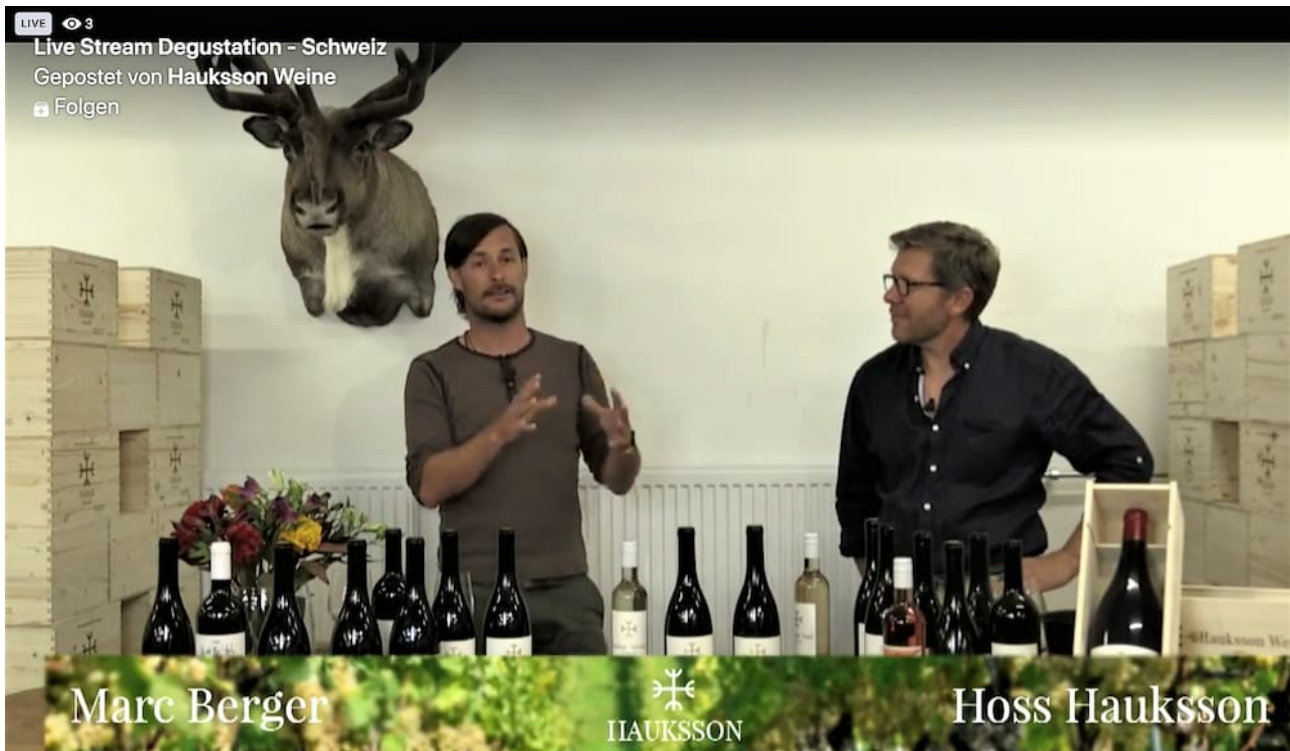
Die Setzlinge und der grosse Schatten des Fotografen.



Zwei Dinge kennzeichnen Hoss Hauksson: Die Fähigkeit weiter zu denken – und die grenzenlose Leidenschaft für Wein.



Die Etiketten der Hauksson-Weine sind mit Runen geschmückt, also mit alten germanischen Schriftzeichen, die sich später auch nach Skandinavien ausbreiteten.



Virtual Tasting mit Hoss Hauksson und seinem Berater Marc Berger.



Virtual Tasting die Zweite: So sah es bei einem Teilnehmer (in figura ich) auf der Gegenseite aus.



Hoss ist sich auch nicht zu schade, bei Bedarf selber Trekker zu fahren.



Fass- respektive Tankprobe des fantastischen Malbec 2018.



Im Weingut zum Sternen finden sich auch Spuren der Geschichte der Weinbaugenossenschaft Würenlingen in Form alter Eichenfässer.



Meier weist im Aargau weintechnisch den Weg.



Die Sauvignon-blanc-Parzelle des Weinguts zum Sternen.



Rebearbeit mit Traktor. Das Foto wurde im Mai aufgenommen.



Meier im Gespräch mit dem Trekkerfahrer.



Meier: «Der Aargau liegt in einem fruchtbaren, relativ tiefen Gebiet. In Döttingen und Würenlingen ist oft der Temperatur-Hotspot der Deutschschweiz!»



Meier im Gärkeller mit einer Aufsehen erregender, barocken Deckenbeleuchtung.



So sieht das aus, wenn die Unterlagsrebe auf den Veredlungssetzling aufgepfropft wird.



So siehts aus, wenn die beiden Teile zusammengefügt sind: wie ein 3D-Puzzle.



Die Galeere in vollem Einsatz! Im Sekundentakt werden Setzlinge in den Boden gesteckt.



Tausende von Setzlingen harren ihrer Bestimmung.



Brille auf und losgeht die Suche: Meier sucht in seinem Lager einen bestimmten Setzlingstyp.



Junge Setzlinge und was aus ihnen nach ein paar Jahren wird.



In den Boomjahren pflanzte die Rebschule von Andreas Meier eine Million Setzlinge. Heute ist es noch rund eine halbe Million.



ALAIN KUNZ

BLICK-Weinexperte

Es gibt Weinbau-Regionen, die sind relativ gross
und trotzdem ziemlich unbekannt.