NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

14.12.2020

Avenue ID:	1904
Artikel:	1
Folgeseiten:	20

News Websites

13.12.2020 blick.ch / Blick Online
Überraschungssieger aus Madrid 01

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 1/21

News Websites

Welches ist der beliebteste spanische Rotwein?

Überraschungssieger aus Madrid

Welches ist der beliebteste spanische Rotwein? Diese Frage wurde von einer Profijury in Luzern beantwortet. Das Ergebnis überrascht. Das Tasting nicht.

2020-12-13, Alain Kunz

Spanischer Wein wird immer populärer. Derweil die Importe aus den meisten grossen weinproduzierenden Ländern gleich geblieben ist, haben zwei Länder letztes Jahr zulegen können: Die klare Nummer eins Italien. Und Spanien, das hinter den stagnierenden Franzosen auf Platz drei liegt.

Einer der wichtigsten Gründe dafür ist, dass Frau und Herr Schweizer immer mehr anerkennen, welch exzellentes Preis-Leistungs-Verhältnis Weine von der iberischen Halbinsel oft aufweisen. Doch können die Tintos dieses Versprechen auch halten? Und welches ist der beliebteste?

Eine achtköpfige Profijury ist im spanischen Restaurant Bolero in Luzern, dessen Chef Roland Barmet übrigens in der nordspanischen Region Bierzo selber Wein produziert, zusammengekommen, um diese Fragen zu beantworten. Die Antwort ist legitim, denn alle grossen Schweizer Weinhändler plus einige Spanien-Spezialisten waren angehalten, für dieses Tasting ihren beliebtesten spanischen Rotwein einzureichen. Egal, wie sie das definieren. Egal, aus welcher Region. Auch der Preis war egal. Selbst der Jahrgang, nur sollte es der aktuell verfügbare sein. Das kann bei einem Gran Reserva aber durchaus mal der 12er sein. Beim Rioja-Monument Viña Tondonia ist es gar Jahrgang 2007.

Äpfel und Birnen, Tempranillo und Bobal

Und das mit der Region? Werden da nicht Äpfel mit Birnen verglichen? Oder in diesem Fall Tempranillo mit Bobal oder Mencia? Klar. Aber wenn ein Land von den Rebsorten her nicht total heterogen ist, dann Spanien. Da gibt es keine Pinot-noir-ähnliche wichtige Rebsorte. Oder so was wie Nebbiolo oder Gamay.

Das Tasting habe bewiesen, wie homogen Spanien geworden sei, sagt denn auch Pascal Seyffer, Jurymitglied und Einkäufer bei Casa del Vino, dem grössten Spanien-Spezialisten in der Schweiz. «Früher fand ich das immer unfair, wenn die Leute einfach vom Spanier sprachen. Bei Franzosen und Italienern passiert das nie. Da spricht man von der Toskana, von Amarone, Primitivo, Burgund oder Bordeaux.» Mittlerweile sei das anders. Da sei diese Vereinfachung durchaus legitim.

Spannend war auch, dass die meisten Händler nicht die grossen Namen einschickten. Sondern Gewächse von kleineren Bodegas. Wenig 08/15-Weine. Das ist sicher auch dem Ruf geschuldet, den sich die grossen SonntagsBlick-Tastings über die Jahre in der Szene erworben haben. Es hat sich herumgesprochen, dass diese Anlässe die wohl transparentesten ihrer Art in der Schweiz sind und die Jury immer hochkarätig besetzt ist. Also darf man ihr auch zutrauen, filigranere und kompliziertere Gewächse richtig einzuordnen.

Kaum überextrahierte und marmeladige Weine

«Ich hatte viel mehr Weine aus La Mancha und aus der Levante erwartet, also aus den Appellationen Alicante, Jumilla, Yecla, Valencia, Utiel-Requena, wo man häufig 15 und mehr Volumenprozente antrifft», hat denn auch Master of Wine Ivan Barbic konstatiert, der bei allen zehn SonntagsBlick-Tastings in der Jury sass. «Das Qualitätsniveau der Degustation war sehr hoch – mit wenigen Ausnahmen, die zu einfach waren, mager und ohne jegliche Vielschichtigkeit.»

Der angehende Weinakademiker Tobias Gysi schlug in die gleiche Kerbe: «Es gab überraschend wenige Tropfen, welche überextrahiert oder süsslich-marmeladig daherkamen.»

Barbics Fazit: «In der Schweiz weiss man es zwar schon lange. Doch hier haben die spanischen Rotweine ein weiteres Mal unter Beweis gestellt, wieso sie auch international immer beliebter werden.» Dieses Fazit bekräftigt Fernando Patao, der aus Spanien stammende Sommelier des Bolero: «Dank neuer Ideen und moderner Technik haben die spanischen Weine eine enorme Aufwärtsentwicklung gemacht. Es gibt mittlerweile Spitzenweine in allen Regionen. Und die Winzer verstehen es glänzend, Tradition, Geschichte, Regionalität und Moderne zu verbinden.»

Dass die eingereichten 46 Weine mehrheitlich qualitativ homogen waren, bedeutet aber keineswegs, dass sie stilistisch konform waren. Weinberaterin Lidwina Weh hat durchaus Unterschiede ausgemacht: «Die traditionellen, gereiften Weine haben besonders geglänzt, sind aber eher Liebhaberei. Der derzeit sehr populäre Ribera-Stil mit viel Eleganz war stark vertreten. Der warme Süden hat mit reichhaltigen, würzig-charmanten Weinen gepunktet. Das haben auch Gewächse aus alten Garnacha-Reben.»

Licinia: Sieg mit Riesenvorsprung

Und was meinen die beiden Schweizer Spitzenwinzer, deren aktuelle Weine sie als Zusatzservice finden, wenn sie ganz nach unten scrollen? Catherine Cruchon aus der Waadt: «Ich habe zwei Hauptstile ausgemacht: einerseits Weine mit intensiven Noten von reifen roten Früchten. Zweitens länger ausgebaute Weine, was dazu führt, dass diese in der Nase komplexer sind und richtig aufblühen.» Patrick Thalmann von der Winzerei Zur Metzg im Zürcher Weinland seinerseits fiel auf, dass ihn nebst bekannten Namen auch Winzer aus weniger bekannten Anbaugebieten beeindruckt haben: «Das waren Weine aus Regionen und mit Sorten, die für manche Weinliebhaber wohl mehrheitlich noch unbekannt sind. Was ich aus diesem ‹neuen Spanien› im Glas hatte, war allerdings Spitzenklasse!»

Kein Wunder brauchte es einen Schnitt von über 18 Punkten, um als Sieger aus der Degustation hervorzugehen. Und der Erfolg von Licinia aus Madrid war ein klarer, mit Riesenvorsprung. Nichts hätte die vorgenannten Thesen besser stützen können als ein kaum bekannter Wein aus einer kaum bekannten Appellation. Das ist Spanien at its best!

Die Ränge 11 bis 20

Rang 11: Juan Gil Black Label, Bodegas Juan Gil, Jumilla 2017: 17,15/20, 69 Franken, globalwine.ch Rang 11: La Casa de la Seda, Bodegas Murviedro 1927, Bobal, Utiel-Requena 2017: 17,15/20, 22.60 Franken, hayozweine.ch Rang 11: Cruz de Alba Reserva, Bodegas Cruz de Alba, Ribera del Duero 2014: 17,15/20, 36.40 Franken, casa-vino.ch Rang 11: Egomei Rioja, Finca Egomei, Rioja 2017: 17,15/20, 21.40 statt 26.80 Franken, rutishauser.com Rang 15: Casa Castillo Monastrell, Viticultores y Cosecheros Casa Castillo, Jumilla 2017: 17,1/20, 18.50 Franken, jeggliweine.ch Rang 15: Reserva Seleccion Rioja, Bodegas Ramirez de la Piscina, Rioja 2015: 17,1/20, 17.25 Franken, daniel-vins.ch Rang 17: Viña Tondonia Rioja Reserva, R. Lopez de Heredia, Rioja 2007 (Foto): 17,05/20, 40 Franken, realwines.ch Rang 17: Astrales, Bodegas Los Astrales, Ribera del Duero 2016: 17,05/20, 37.50 Franken, moevenpick-wein.com Rang 17: Clos d'Agon Valmaña, Clos d'Agon, Catalunya 2016: 17,05/20, 23.50 Franken, schuewo.ch Rang 17: Gamellon Crianza, Finca La Solana, Jumilla 2017: 17,05/20, 9.99 Franken, lidl.ch

Sieger Licinia: (Bürger-)meisterlicher Wein

Ein Wein aus Madrid? Da staunt man Bauklötze! Denn die Hauptstadt-Appellation ist nur Insidern ein Begriff. Auch wenn dort einst die Weine für das Königshaus gekeltert wurden. Mittlerweile bringt man wieder 1A-Weine hervor. Bestes Beispiel: das Siegerweingut Licinia. Victor Algora, ein weinverrückter ehemaliger Bürgermeister des Dorfs Morata de Tajuña, das 40 Kilometer südöstlich der Kapitale liegt, kauft dort 2004 Land und beginnt ein Jahr später mit Pflanzungen. «Ich wollte nie in die Rioja oder ins Ribera del Duero», sagt Algora. «Mein Traum war es immer, in meiner Heimat Wein zu machen. Auch wenn mir die Leute sagten, ich sei verrückt.» Die Komponenten dafür stimmen jedenfalls. Die biologisch bewirtschafteten Rebberge im Madrider Hochland – total 28 Hektare – liegen auf 500 bis 800 Metern über Meer. Das Klima ist kontinental mit extremen Temperaturunterschieden sowohl im

Winter wie auch im Sommer. Die Römer nannten Morata übrigens Licinia, daher der Name. Der Siegerwein wird aus 50 Prozent Tempranillo, 25 Prozent Cabernet Sauvignon, 20 Prozent Syrah und 5 Prozent Merlot gekeltert. Er reift 15 bis 18 Monate in Barriques und wird nicht filtriert. 2006 wird der erste Licinia produziert, 2009 kommt er auf den Markt. Mittlerweile produziert das Gut rund 40'000 Flaschen jährlich. Algora: «Wir bekamen begeisterte Kritiken und gewannen prestigeträchtige Auszeichnungen. Wir waren begeistert von dem Produkt, das wir hergestellt hatten. Jetzt können wir sagen, dass wir uns dafür belohnt fühlen, wie der Markt uns schätzt. Es war und ist eine wundervolle Reise.» Neun der zwölf mit einem Michelin-Stern dekorierten Restaurants von Madrid haben Licinia auf ihrer Karte!

Die Jury: Acht Supernasen für 46 Spanier

Ivan Barbic (53) ist einer von nur fünf Masters of Wine in der Schweiz, dem weltweit bedeutendsten Weindiplom. Er ist strategischer Einkäufer bei Weinimporteur Bataillard, schreibt für «Vinum» und die «Schweizerische Weinzeitung». Lieblingswein: Rioja Reserva Seleccion, Ramirez de la Piscina. Lidwina Weh (45) ist ausgebildete Sommelière und Weinakademikerin. Lange war sie in der internationalen Spitzengastronomie zu Hause. Heute leitet sie ihre Agentur Sommelier-Consult und die Weinschule der Schüwo Trink-Kultur. Lieblingswein: 5 Finques, Perelada. Patrick Thalmann (46) von der Winzerei zur Metzg (46) ist Quereinsteiger im Winzerberuf. Der ehemalige Banker startete 2009 als Hobby-Winzer. Sechs Jahre später macht er seine Passion zum Beruf. Als Mikroproduzent fokussiert er auf hochwertige Pinot noirs aus dem Zürcher Weinland. Lieblingswein: Aalto. Catherine Cruchon (33) leitet in dritter Generation die Top-Domaine Henri Cruchon in Echichens VD in der Region Morges. Nach einer Lehre als Weintechnologin studierte sie Önologie. Cruchon arbeitet nach biodynamischen Grundsätzen, ist Naturweinfan und hat kürzlich die Gruppe «Vaud Vins Bio» ins Leben gerufen. Lieblingswein: Proventus. Pascal Seyffer (50) arbeitet seit mehr als 20 Jahren im Schweizer Weinhandel, aktuell bei Casa del Vino in Zürich im Einkauf. Er ist mit vielen spanischen Winzern durch seine zahlreichen Besuche freundschaftlich verbunden. Lieblingswein: Alion. Fernando Patao Martínez (43) ist Restaurantleiter und Sommelier im spanischen Bolero Restaurante in Luzern. Er studierte Hotel- und Restaurant-Management in Buenos Aires sowie Sommelier in Barcelona. Lieblingswein: Zarzuela. Tobias Gysi (45) ist Fotochef der Blick-Gruppe. Seine Passion für Wein ist mehr als ein Hobby. Er ist Schweizer Wein-Sommelier und als Absolvent der Stufe WSET Level 4 angehender Weinakademiker. Lieblingswein: Licinia. Alain Kunz (58) ist Weinexperte und Fussballredaktor der Blick-Gruppe. Er ist Mitglied der Mémoire des Vins Suisses und verkostet regelmässig im Profipanel der Fachzeitschrift «Vinum». Seine Wein-Kolumne erscheint auf blick.ch/life. Lieblingswein: Licinia.

Der Gastgeber: Restaurant Bolero und Hotel Cascada in Luzern

Es ist stylish eingerichtet, das fällt einem auf den ersten Blick auf, das Haus am Luzerner Bundesplatz, nur wenige Gehminuten vom Bahnhof entfernt, das 1910 als Hospiz Johanniterhof erbaut worden ist. Eine funktionale Hotellobby des Viersterne-Boutique-Hauses, auch eine mit viel Stil. 74 geschmackvoll eingerichtete Zimmer, die allesamt nach Schweizer Wasserfällen benannt sind (Doppelzimmer ab ca. 200 Franken). Der grosse transparente Weinschrank gleich beim Eingang des 2016 umgebauten Restaurants Bolero zeigt auf, was Gastgeber Roland Barmet wichtig ist: Wein, mit ganz vielen Positionen Spanien sowie einer aus Portugal und zwei von Ottiger aus Luzern... Toll: Ganz viele gibts offen! Die Ecke fürs Frühstück, die später am Tag zur Weinlounge wird. Die Bar mittendrin. Die Paella-Pfannen als Lichtmittel, die von der Decke hängen. Da ist nichts Zufall. Und die Karte? Das Leitmotiv von Barmet und seiner aus Spanien stammenden Frau Raquel Barmet-Garcia ist: Tapas, Paellas y Vinos. Die Paellas? Klassisch, Valenciana. Aber auch frei zusammenstellbar, nach eigenen Wünschen direkt in der offenen Küche zelebriert. Die Tapas gibt auch vom Büffet. Zudem kann man einen Ausflug nach Mexiko machen: Es stehen Fajitas auf der Karte. Seit ein paar Jahren macht die Familie in der Heimat von Raquel, der Region Bierzo in Castilla y Leon im Norden Spaniens eigene Weine. «Esencial» heissen sie, weil sie die Essenz der Region verkörpern sollen. Nur aus dem beiden autochthonen Rebsorten Mencia (rot) und Godello (weiss) gekeltert. Die Finca Esencial liegt direkt am Jakobsweg und wird derzeit um ein Bed and Breakfast ergänzt, das demnächst eröffnet werden soll. Hier die Weine: Esencial weiss 2018 (100% Godello): 15,5/20 (17 Franken) Esencial Rosado 2019 : 15/20 (16 Franken)

Esencial tinto Crianza 2016 (100% Mencia): 16/20 (18 Franken) Esencial Reserva 2014 (Foto, Vorabfüllung. 100% Mencia, limitiert auf 1288 7,5-dl-Flaschen und 148 Magnums, Vorabfüllung): Dezente Nase mit Fruchtnoten zwischen rot und weiss, leichte Röstaromatik, viel Parfüm, klare Barriquenoten, perfekt getimte Säure, knackig, schöne Tannine, enorm frisch, minzig, stringent, schlank, Mundfülle, ätherisches, recht langes Finale, sehr trinkig. Score: 17,5/20 (28 Franken) (Die Weine gibts im Bolero oder online auf der Webseite bolero-luzern.ch respektive esencial.ch)

Domaine Cruchon: Bio-Pioniere aus der Waadt

Catherine Cruchon hat im Burgund, in Argentinien, in Südafrika und Israel gearbeitet, nachdem sie zuerst die Weinlehre abgeschlossen und Önologie studiert hat. Nun leitet sie den Familienbetrieb in Echichens VD bei Morges in dritter Generation, nachdem sie schon mit acht Jahren bei der Ernte mitgeholfen hat. Sie hat die Domäne von ihrem Vater und ihrem Onkel übernommen und führt sie nun mit zwei Cousinen und ihrer Freundin. Die Domaine Cruchon ist nicht irgendein Betrieb, sondern einer der besten im Kanton. Catherine ist nicht gekommen, um einfach alles so weiterzuführen, wie es seit 1976 war, als Henri das Gut gründet. Sie hat die schon zuvor begonnene Umstellung auf Biodynamie konsequent weitergeführt und die Weinmacherei um das Thema Naturwein erweitert. Catherine war unlängst Gast eines Waadtland-Tastings von Food Zürich, wo sie über den Erfolg der von ihr gegründeten Vereinigung «Vaud Vins Bio» berichtete. «Die biologisch bewirtschaftete Rebfläche im Kanton Waadt ist in nur einem Jahr, von 2018 auf 2019, um sagenhafte 35 Prozent gestiegen. Für 2021 haben sich erneut zehn Betriebe gemeldet, die sich zertifizieren lassen wollen. Es tut sich einiges in dieser Hinsicht.» Ihre Vereinigung umfasst denn auch schon 19 Betriebe, darunter Cracks wie Blaise Duboux oder die Domaine de la Colombe der Familie Paccot. Sie selber keltert mittlerweile vier Naturweine. So einen ungeschwefelten Chasselas. Der erste Naturwein, den sie machte, war der Altesse. Sie habe den einst ihrem Grossvater zum Probieren gegeben. «Danach, so sagte er, wolle er nichts mehr anderes trinken...» Die Weine der Domaine Cruchon: Henri Cruchon Coeur de Cuvée 2013 (Schaumwein aus 50% Chardonnay und Pinot noir. Fünf Jahre auf der Hefe): Sehr typisch, Hefe, Brioches, Marzipan-Noten, schöne Perlage, fein und doch so richtig schäumend, Zitrus, Tiefe, auch rote Beeren, tolles Finish. Einer der besten Schweizer Schäumer, der denn auch die helvetische Nummer eins beim VINUM-Tasting im Oktober war! Score: 17,75/20 (29 Franken) Chasselas Le Chapitre 2018: 16,5/20 (16 Franken) Chasselas Mont-de-Vaux La Côte Grand Cru non filtré 2018: 17,25/20 (17 Franken) Pinot Blanc 2018: 17,25/20 (20 Franken) Viognier 2019: 16,25/20 (20 Franken) Sauvignon 2019 : Stachelbeere, floral, nasses Gras, Nougat, knackig, easy, Honig, wieder Agrumen, Orangenzeste, Mandarine, Schmelz, perfekter Körperbau, frisch, floral, sehr schönes Finale, toller Wein. Score: 17,5/20 (20 Franken) Altesse 2018: 16,75/20 (20 Franken) Altesse nature 2019 (war in Rotwein-Barriques, deshalb die Lachsfarbe): 17/20 (22 Franken) Chardonnay 2019: 16,75/20 (17 Franken) Noblesse de Chardonnay 2018 (Barrique): 16,75/20 (22 Franken) Blanc & Noir 2019 (Pinot blanc und Pinot noir): 15,75/20 (14 Franken) Omnis Orange 2019 (Nature Wine aus mehrheitlich Gewürztraminer, wird wie ein Rotwein vinifiziert): 17,25/20 (28 Franken) Rosé Gamay 2019: 16/20 (12 Franken) Mélodine (Gamay/Gamaret) 2019: 16,25/20 (13 Franken) Gamaret 2017: 17/20 (20 Franken) Expressis 2019 (Pinot noir, Gamay, Gamaret, Mara): 17/20 (16 Franken) Nihilo nature 2016 (Pinot noir Gamaret, Gamay): 15/20 (25 Franken) Pinot noir Le Cruchon 2019: 16,25/20 (14.50 Franken) Pinot noir Les Lugrines 2018: 16,25/20 (24 Franken) Pinot noir Le Servagnin 2018: 17,25/20 (24 Franken) Pinot noir Champanel 2017 : Ausladende, recht rauchige Nase, Tiefe Power, burgundische Struktur, Kirschen, Toastingnoten, Fruchtsüsse, dezente, samtene Tannine, Fülle, Superlänge! Score: 17,75/20 (26 Franken) Raissennaz Pinot noir 2018 (Foto, von im Schnitt 45-jährigen Reben, einer der besten Pinots der Schweiz): Wunderschön ausladende Nase, Espresso, Kirschen, floral, tief, samten, Schmelz, rechte Tannine, höchst elegant, feingliedrig, zart, enorme Tiefe, sehr lang - und wenn sich das momentan etwas stark dominierende Holz noch einbettet... Score: 18/20 (36 Franken) Apicus 2018 (Pinot noir, Gamay, Gamaret): Ausladende, tiefe Nase, dunkle Früchte, ein Hauch Schoggi, samtene Textur, ja plüschig, dezente Tannine, viel Druck, enorme Tiefe, Mundfülle, sehr schönes Finish. Score: 17,75/20 (25 Franken) Merlot 2018: St-Emilion-Nase, viel Chriesi, Kaffee, Schokolade, Würze, modern, feingliedrig, sauber, Kraft, rechte Tannine, hoch elegant und superlang! Score: 17,75/20 (25 Franken) Syrah 2018: Weihrauch, Holzkohle, tief-dunkel, schwarze Kirschen, Würze, minim vegetabil, Eleganz, gefällig und trinkig, Mundfülle, toller Abgang. Score: 18/20 (20 Franken) Ultimo

Gamay 2018: Dunkelrot (was für einen Gamay untypisch ist, aber ein Teil der Trauben wurde angetrocknet), viel Power und Fruchtnoten von roten Beeren, würzig, Lebkuchen, dicht, konzentriert, süffig, schönes Finish. Untypischer Gamay, aber vor allem eines: geil! Score: 18/20 (22 Franken) (Die Weine von Cruchon gibts bei henricruchon.com)

Winzerei zur Metzg: Fantastische 18er-Fassproben

Patrick Thalmann und seine Winzerei zur Metzg in Marthalen im Zürcher Weinland habe ich schon im Detail vorgestellt. Die Story finden Sie hier . Zur Erinnerung: Patrick, damals Banker, beginnt das Projekt Weinmachen in der elterlichen Garage, wo der Begriff «Weingut» dem, was passierte, nicht gerecht geworden wäre. Winzerei reichte da vollständig. Dann gehts in eine ausgediente Metzgerei in Ossingen. Die ersten Weine sind «borstig». Aber Freunde ermuntern Patrick, das Projekt weiterzuverfolgen. Bis er in Marthalen in der Nähe des Rheinfalls ein ordentliches Weingut einrichten kann, wo die ausrangierte, sieben Meter lange Marmorbar des Zürcher Kongresshauses der Blickfang ist. Die Weine? Werden immer besser. Das habe ich bei einer Verkostung Anfang November feststellen dürfen. Speziell die Barriqueproben der 18er Pinot noirs! Here we go: Borstig Kerl weiss (Räuschling) 2018: Wachsig-florale, gelbfruchtig, tief, Röstaromen, rechte Säure, sortentypisch, Harz, fast etwas spitz, cool, Agrumen, sehr trinkig, mittellanges Finale. Score: 17,25/20 (55 Franken) – Jahrgang 2016: 17,5/20 Sauvignon Blanc MPR Metzgermeisters Private Reserve 2018: Sortentypische Nase, nasses Gras, mineralisch, sauber, leichtes CO2, Schmelz, Power, rechte Fülle und Fruchtsüsse, knackige Säure, tolle Länge. Score: 17,5/20 (32.50 Franken) Chardonnay MPR Metzgermeisters Private Reserve 2018: 17,25/20 (32.50 Franken) Pinot Noir Junior 2018 (Fassprobe): Verhalten, Kraft, sehr dicht, perfekt getimte Säure, tief, druckvoll, dunkle Früchte wie Zwetschgen und schwarze Chriesi, Superlänge! Score: 18/20 (29 Franken für Jahrgang 2017) Pinot PMG Noir Pour ma gueule 2018 (Fassprobe): Tief, dunkel, Power, Schmelz, reife Tannine, wird dann schwarzfruchtig, Druck, trinkig, wunderbarer Abgang. Score: 18/20 (37.50 Franken für Jahrgang 2015) Pinot Noir WZM Winzerei zur Metzg 2018 (Fassprobe): Verschlossen, Kraft, Tiefe, schwarze Kirschen, leicht floral, Druck, wunderbare Länge, enorm trinkig. Score: 18/20 – Jahrgang 2017: 17,75/20 (44 Franken) Pinot Noir Borstig Kerl rot 2018 (Fassprobe): 17,75/20 (49 statt 55 Franken für Jahrgang 2016) Pinot Noir Kirschberg 2018 (Fassprobe): Rotbeerig, schlank, ausladend, tief, floral, Eleganz, viel Tannin, viel Säure, Kräuter, ist knochentrocken, ätherisch-minzig im superlangen Abgang. Ein Pinot mit einem Riesenpotenzial! Score: 18,25/20 (85 Franken) Pinot Noir Kirschberg 2016 (Foto, Magnum): Ausladend, leicht parfümiert, viel rote Kirschen, enorm sortentypisch, kräuterig, schöner Fluss, Kraft, druckvoll, Höchst elegant, feingliedrig, tolle Länge. Ein absoluter Top-Pinot, enorm trinkig! Score: 18,5/20 (135 statt 145 Franken) (Die Weine der Winzerei zur Metzg gibt’s bei gerstl.ch, terravigna.ch, ullrich.ch oder winzerei-zur-metzg.ch)

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 6/21

News Websites

Penible Einhaltung der Covid-Richtlinien: Ausschank der Weine nur durch Gastgeber Roland Barmet (l), und alles mit Maske.

Alle acht Juroren gaben Siegerwein Licinia hohe Noten. Sowas gibts extrem selten.

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 7/21

News Websites

Die 46 Weine wurden während der ganzen Degustation auf der perfekten Temperatur gehalten.

Die achtköpfige Jury.

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 8/21

News Websites

Und nach getaner Arbeit und endlosem Spucken darf endlich ein Glas getrunken werden. Cheers auf die Festtage - trotz allem.

Das Hotel Cascada mit dem Restaurant Bolero, in welchem das Spanien-Tasting stieg, liegt am Luzerner

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 9/21

News Websites

Bundesplatz, nicht weit vom Bahnhof entfernt.

BLICK-Redaktor Alain Kunz nach getaner Arbeit im Restaurant Bolero.

Der Weinschrank direkt am Eingang. Damit die Gäste gleich wissen, wo es hier langgeht.

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

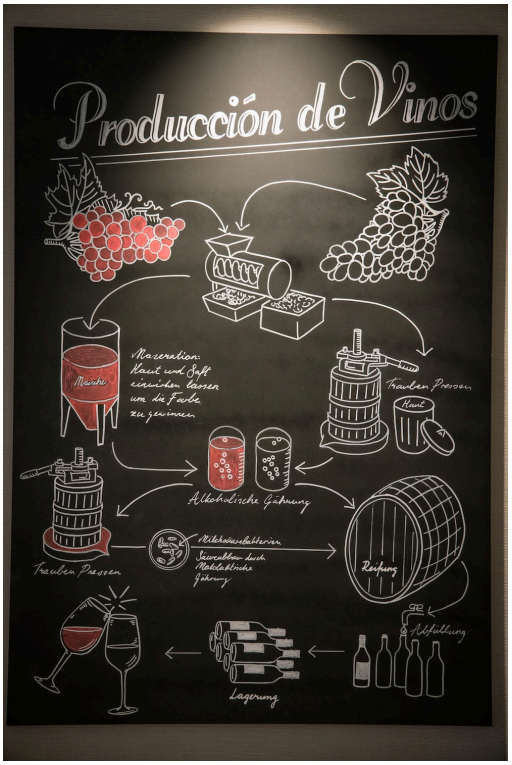
Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 10/21

News Websites

Gastgeber ist Roland Barmet (rechts), hier beim Ausschenken des Weins mit Alain Kunz von Blick.



Damit jeder eine Schnellbleiche kriegt in Sachen Weinmache...

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 11/21

News Websites

Jedem sein Tischchen zum Verkosten. Bolero-Sommelier Fernando Patao (l.), BLICK-Redaktor Alain Kunz.

Paella nach Wunsch des Gastes ist die grosse Spezialität des Bolero.

Voller Degustationseinsatz bei Tobias Gysi und Catherine Cruchon.

Die Hotelzimmer des Viersterne-Hauses sind stylish, fraglos.

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 13/21

News Websites

Die acht Supernasen: Ivan Barbic...

Auch die Weinlounge lädt zum Verweilen ein. Im Moment halt nur für Hotelgäste...

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 14/21

News Websites

...Lidwina Weh...

Der Betrieb bildet Lehrlinge aus, die dann bei der Social-Media-Arbeit mithelfen.

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 15/21

News Websites

...Pascal Seyffer...

Die grosse Bar ist der Blickfang des Raumes.

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 16/21

News Websites

...Catherine Cruchon...

Hell, heller, Cascada-Hotellobby.

...Fernando Patao...

Frückstücksecke.

...Tobias Gysi...

Überdachter Hoteleingang, fast wie in einem Grand Hotel.

...Patrick Thalmann...

...Alain Kunz

Datum: 13.12.2020

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 3'105'000
Page Visits: 103'609'998

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 79238940
Ausschnitt Seite: 20/21

News Websites

Abgezapft is.

Die Offenlegung nach Abgabe der Degustationsnoten: Catherine Cruchon, Fernando Patao, Pascal Seyffer (v.l.).

Und diese einmalige Auswahl will für die Nachwelt erhalten sein: Lidwina Weh.