

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES

12.04.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 3

Print



07.04.2021 Tagblatt der Stadt Zürich
Entkorkt: «Schweizweinkrise»?

01

News Websites



08.04.2021 gaultmillau.ch / Gault & Millau Channel DE
Sehnsuchtsort im Blauburgunderland

02



08.04.2021 gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR
Après le bain, le vin

05



Entkorkt: «Schweizweinkrise»?

Nicht jedem kann es einfach fallen, einer Krise positive und lehrreiche Seiten abzugewinnen, um diese förderlich zu nutzen. Auch dann nicht, wenn – frei nach Sigmund Freud – in allen kritischen Situationen dienliche Chancen schlummern. Wohl denen also, die ihrem inneren Weckruf folgen und die Gunst der Stunde nicht verschlafen.

Selbst ich bin immer wieder versucht, aus persönlichen Krisen dienliche Lehren zu ziehen. Dazu gehören etwa Situationen, die mir bares Unverständnis auslösen. Häufig bedingt durch Gäste, die sich Schweizer Weinen partout verweigern mit der eindringlichen Bitte; «aber gälled Sie Herr Segmüller, mir wänd dann kei Schwiizer Wiil!» Ein Wunsch, den ich zwar stets zu erfüllen, nie aber zu verstehen bereit bin. Schon gar nicht, wenn ein Ostschweizer Pinot Noir als «Suurgörpsler» oder «Rippenzwickler» gedisst wird. Doch als überzeugter Verfechter lokaler Weine im Speziellen und nationaler Tropfen im Allgemeinen werde ich diese CH-Produkte weiterhin unbeirrt anbieten. Meine gezogene Lehre: Wissen besiegt Vorurteile!

«Schweizer Weine sind qualitativ ungenügend». Diese masslose Unterstellung erlebte zwar ihre Blütezeit bereits in den 70-er-Jahren, doch treibt deren «geistiges Erbe» noch heute viel Unwesen in den Köpfen Ahnungsloser. Tatsache ist, dass das damalige Geschmacksbild beispielsweise eines Bordolaiser Tropfens mit dem heutigen nichts mehr gemeinsam hat.

Das nach wie vor ambivalente und misstrauische Verhalten gegenüber Schweizer Weinen, welches sich in gewissen Hirnen verbohrt und festgekrallt hat, erstaunt und irritiert mich zugleich. Weltweit ist man stolz auf die Agrarprodukte des eigenen Landes, sieht sie als kulturelles Erbe, ehrt deren Wertschöpfung und frönt dem Genuss der traditionellen Eigenleistung. Doch wie es scheint, gilt der Prophet im eigenen Land nichts.

Selbst international haben Schweizer

Weine teilweise eine höhere Reputation als hierzulande. Dazu beigetragen haben wohl die internationale Ratings, die seit einigen Jahren stattfinden. Resultat: 90 CH-Weinproduzenten mit über 90 Punkte-Weinen! Das ist eine Ansage, die weltweit verstanden wird.

Doch hier die Kehrseite dieser Medaille: Die tollen Schweizer Produkte werden oft nur in Kleinstmengen produziert und steigern so die Begehrlichkeiten der Weinliebhaber. Sammler, Punktejäger, Sommeliers und Insider schnappen sich gegenseitig die Weine weg, die Preise explodieren und «Otto Normalverbraucher» bleibt lediglich das Nachsehen. Eine ohnmächtige Situation, haben die edlen Schweizer Weine doch mehr öffentliches Ansehen verdient, als es die dunklen Keller gewisser Individualisten erlauben.

Der Weinjournalistin Susanne Scholl und ihren Berufskollegen Andreas Keller, Martin Kilchenmann und Stefan Keller dürfte die «Diffamierung» der Schweizer Weine bereits vor 20 Jahren sauer aufgestossen ein. Mit «Mémoire de Vins Suisses» (mdvs.ch) gründeten sie eine grossartige Vereinigung, die sich mit liebevoller Hingabe und professionellem Verständnis um das unersetzliche Nationalerbe der Schweizer Weine kümmert. Engagiert wird Wissen ausgetauscht, Weingenuß in allen Belangen gefördert und – in «gesunden» Zeiten – Raum für hochstehende Degustationen geboten. So erwuchs der «Schweizer Weinkrise» eine lösungsorientierte Gegenmassnahme mit nachhaltigem Charakter.

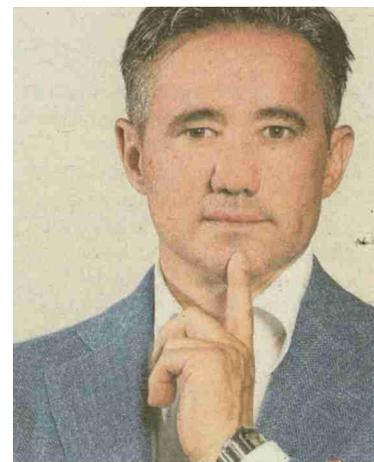
Natürlich ist es aber nicht so, dass der Schweizer Wein gar keine Anerkennung genießt. Seine Wertschätzung dürfte aufgrund seiner Qualität jedoch entschieden höher sein. In der Deutschschweiz überwiegt das grosse Faible für Weine internationaler Provenienz. Die Romandie und das Tessin würdigt einheimische Produkte hingegen wesentlich mehr – verdientermassen.

Die Gunst der momentanen Krise nutzend, besuchte ich kürzlich – gesegnet mit Zeit im Überfluss – diverse Schweizer Winzer, um mich mit ihren

wunderbaren Produkten einzudecken. Hierbei kamen mir Statements gleichen Inhalts zu Ohren: Wir sind ausverkauft, haben Wartelisten, verzeichnen ein Rekordjahr und begrüßen viele Privatkunden für Direktkäufe! Ideen für die Zustellung von Degu-Sets wurden umgesetzt oder Investitionen in den privaten Onlinehandel getätigt. Private sind für Winzer und Weinhändler ohnehin bessere Kunden, fordern diese keine Gastropreise und zahlen pünktlicher. Dem Schweizer Wein ist also auch in Krisenzeiten viel Genuss abzugewinnen.

Für alle, die nun ihrer «kultivierten» Abneigung gegenüber Schweizer Weinen entsagen möchten, bietet Gerstl Weine in Spreitenbach überzeugende Argumente. Das ausgewogenste Angebot für CH-Weine wäre eine äusserst genussvolle Chance, das Glas auf das Ende seiner «Schweizweinkrise» zu erheben und geläutert anzustossen.

Ein Hoch auf Schweizer Weine
Markus Segmüller



Markus Segmüller ist Weinakademiker, Geschäftsführer und Inhaber des Zürcher Gastrounternehmens Segmüller Collection (Carlton, Loft Five, James Joyce, Adlisberg, La Bottega di Mario und Sablier).
www.segmuller-collection.ch



Sehnsuchtsort im Blauburgunderland

Auch wenns nicht am Weg liegt - nach Osterfingen pilgern Nostalgiker, Gourmets und Weinfreunde.

2021-04-08, Text: Stephan Thomas Fotos: Hans-Peter Siffert

Baden und mehr. Michael Meyer führt uns in die uralten Gewölbe des Bads Osterfingen. «Bis 1925 hat man an dieser Stelle noch in geheiztem Thermalwasser gebadet - in alten Holzbottichen. Seit dem ausgehenden Mittelalter war hier Wellnessbetrieb. Mit allem, was damals eben zum Baden gehörte, auch nicht Jugendfreies ...». Gebechert dürfte man dabei auch tapfer haben. Vor allem mit dem Wein von den Rebbergen gleich hinter dem Haus.

Tausendsassa. Michael ist vieles in einem. In vierter Generation Besitzer und Patron des Bads Osterfingen, das er zusammen mit seiner Frau Ariane führt. Chef de Cuisine eines 13 Punkte-Lokals. Winzer und Önologe. Kaufmännischer Kapitän eines Betriebs, der nicht weniger als 28 Personen beschäftigt. Entsprechend gut gepackt ist sein Schulsack: Eine Kochlehre, eine Ausbildung als Weinküfer (heute würde man Önologe sagen), obendrauf eine Hotelfach-Ausbildung im Belvoirpark Zürich. Sein Bad Osterfingen ist ein Paradies für Denkmalpfleger, Romantiker und Nostalgiker. An guten Tagen gehen hier locker 150 Teller über den Pass. Auch viele Prominente lassen es sich schmecken.

Hochdekoriert. Gekommen sind wir aber hauptsächlich wegen dem Wein. Bad Osterfingen ist eines der angesehensten Weingüter der Schweiz. Es ist bei den 150 Besten von GaultMillau dabei, dazu Mitglied der renommierten «Mémoire des Vins Suisses». Was man im Blauburgunderland natürlich besonders gut kann, ist Pinot Noir. Vorzüglich gerät auch der Pinot Blanc, der Schatzkammerwein der Mémoire. Nicht zu vergessen der Merlot, der voll ausreift, ohne dafür seine Eleganz zu opfern.



Aus zwei mach eins. Ein Wurf war die Lancierung des «Zwaa», ein Gemeinschaftswerk mit Ruedi Baumann in Oberhallau. Seit einem Vierteljahrhundert geben die beiden ihre besten Pinots in dieses Gemeinschaftswerk. «Das war damals ein cleverer Marketing-Schachzug», bemerkt Michael Meyer augenzwinkernd. «Das haben uns später einige abgekupfert.» Der 2009er zeigt sich im Glas topfit. Er beweist einmal mehr, welch grosses Reifepotential Schweizer Gewächse haben können.

Das liegt im Keller: Merlot AOC Schaffhausen 2018. Pinot Noir ZWAA Osterfingen/Oberhallau AOC Schaffhausen 2017. Pinot Blanc Gässli 2019 AOC Schaffhausen

«Coup de coeur»: Blauburgunder Badreben Abt 2018

Drei GaultMillau-Chefs mit Meyer-Weinen: Fabrice Bischoff in der «Wirtschaft zum Frieden» Schaffhausen (13 Punkte). Erich Meier und Andreas Schmid im «Gasthof Schiff» Mammern (14 Punkte). Walter Klose im «Gasthaus zum Gupf» Rehetobel (18 Punkte)



Das passt zusammen: Rosé AOC Schaffhausen 2018 zu Ceviche vom Zander an Limette, Thai-Chili und Akazienhonig (Rezept von Junior Lukas Meyer)

>> badosterfingen.ch





Après le bain, le vin

Autrefois, on venait à Osterfingen pour se baigner. De nos jours, amateurs de vin font volontiers le détour!

2021-04-08, Texte: Stephan Thomas Photo: Hans-Peter Siffert

Bains & Co. «Jusqu'en 1925, on se baignait ici dans des cuves de bois remplies d'eau thermale», raconte Michael Meyer en nous faisant découvrir un entrelacs de voûtes ancestrales. «Depuis la fin du Moyen Age, Bad Osterfingen a été un centre de «bien-être» dédié à un public adulte.» Probablement que l'on y buvait avec enthousiasme. Avant tout le vin produit à partir des vignes situées juste derrière la maison.

Touche-à-tout. Michael Meyer a de nombreuses cordes à son arc. Il incarne la quatrième génération de propriétaires et patrons de Bad Osterfingen et gère l'établissement avec sa femme Ariane. Il est chef de cuisine (13 points), vigneron et œnologue, bénéficie d'une formation hôtelière et dirige 28 collaborateurs. Bad Osterfingen est un paradis tant pour les amateurs de patrimoine que pour les romantiques et autres nostalgiques. Les jours fastes, on ne sert pas moins de 150 assiettes en ces lieux qui séduisent de nombreuses célébrités.

Hautes distinctions. Côté vins, Bad Osterfingen est l'un des domaines les plus prestigieux de Suisse, fait partie de la Mémoire des vins suisses et figure parmi les 150 meilleurs vigneronns du GaultMillau. Dans cette région, c'est évidemment le pinot noir qui domine. Figurant parmi les trésors de la Mémoire, le pinot blanc y est également excellent. Sans oublier le merlot qui arrive pleinement à maturation sans pour autant sacrifier son élégance.

Deux en un. Le lancement du Zwaa, en collaboration avec Ruedi Baumann à Oberhallau, fut un succès. Depuis un demi-siècle, les deux hommes confient leurs meilleurs pinots à cette entité commune. «Une habile stratégie marketing en son temps», relève Michael Meyer avec un clin d'œil. «Certains nous ont copiés par la suite.» Le millésime 2009 se révèle pleinement à la dégustation. Démontrant une fois de plus le grand potentiel de maturation des crus suisses.

En cave: merlot AOC Schaffhausen 2018. Pinot noir Zwaa Osterfingen/Oberhallau AOC Schaffhausen 2017. Pinot blanc Gässli 2019 AOC Schaffhausen.

Coup de cœur: pinot noir Badreben Abt 2018.

Trois chefs GaultMillau qui proposent des vins Meyer: Fabrice Bischoff au Wirtschaft zum Frieden à Schaffhouse (13 points). Erich Meier et Andreas Schmid au Gasthof Schiff à Mammern. Walter Klose au Gasthaus zum Gupf à Rehetobel (18 points).

Accord mets-vin: le rosé AOC Schaffhausen 2018 avec un ceviche de sandre au citron vert, piment thaï et miel



d'acacia (recette de son fils, Lukas Meyer).

>> www.badosterfingen.ch

