




# MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

05.09.2022

Avenue ID: 1904  
Artikel: 3  
Folgeseiten: 2

---

## News Websites

- |   |            |  |           |
|---|------------|--|-----------|
|  | 03.09.2022 | encore-mag.ch/de / encore! Online DE<br><b>Ein fein prickelnder Schaumwein</b>                     | <b>01</b> |
|  | 03.09.2022 | encore-mag.ch/fr / encore! Online FR<br><b>Adank BRUT, un vin qui pétille!</b>                     | <b>02</b> |
|  | 30.08.2022 | gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE<br><b>Swiss Wine Tasting! 122 Top-Winzer zu Gast</b> | <b>03</b> |



## Ein fein prickelnder Schaumwein

2022-09-02, Text  
Pierre Thomas

Diesen Frühling hat die Vereinigung Mémoire des Vins Suisses (der in Zürich beheimatete Verein von Schweizer Weinproduzenten und -fachleuten; [www.memoire.wine](http://www.memoire.wine)) ihren ersten Schaumwein vorgestellt: Den Brut von patrick Adank aus Fläsch in Graubünden.

Der 30-Jährige verfügt über einen beeindruckenden CV: Er hat in Geisenheim, der deutschen Hauptstadt der Önologie, studiert, ein DNO (diplôme national d'oenologue) in Dijon und ein MBA in Bordeaux gemacht, bei erstklassigen Winzern in Neuseeland, Deutschland, im Burgund und in der Champagne (u.a. bei „Rapha“ Berèche, einer der wichtigsten Stimmen der Region) gearbeitet.

Vor vier Jahren ist Adank nach Fläsch zurückgekehrt, zu den biologisch (und sogar den Mondphasen folgend!) bewirtschafteten Weinbergen seines Vaters Hansruedi. Sein Brut ist ein ausschliesslich auf Pinot noir basierender „Blanc de Noir“ (ein aus Rotweinsorten gekelterter Weisser), dessen Grundwein einen geringen Alkoholgehalt (11,5%) aufweist; die zweite Gärung (derzeit drei Jahre, idealerweise fünf Jahre) erfolgt komplett nach der traditionellen Methode, wie sie in der Champagne gepflegt wird – freilich in einem von der Schweizer Armee gemieteten Bunker!

Dort lagert in Fässern auch der sogenannte Reservewein, der für die Herstellung des Sekts benötigt wird. In der 2018er-Cuvée, die derzeit auf dem Markt ist, sind nur 25 Prozent „Vin de Réserve“ enthalten; im für die nächsten Monate angekündigten Blanc de Blanc auf Chardonnay-Basis ist es schon etwas mehr.

„Es braucht rund eine Generation, um einen Schaumwein richtig gross zu machen“, erklärt der Jungwinzer. Allerdings hat der Brut mit seinen feinen Bläschen und seiner Lebendigkeit bereits jetzt viel Charme. Das weiss Adank sehr wohl, wie man der Beschreibung des Tropfens auf der Website entnehmen kann: „Nur zum Anstossen ist dieser Schaumwein zu schade.“



## Adank BRUT, un vin qui pétille!

2022-09-02, Texte  
Pierre Thomas

Ce printemps, le projet de la Mémoire des vins suisses ([www.memoire.wine](http://www.memoire.wine)) a accueilli son premier mousseux: le brut de Patrick Adank, à Fläsch, dans les Grisons. Le trentenaire affiche un impressionnant CV. Il a étudié à Geisenheim, capitale allemande de l'oenologie, décroché un DNO (diplôme national d'oenologue) à Dijon, puis un MBA à Bordeaux, travaillé chez les meilleurs vignerons de Nouvelle-Zélande, d'Allemagne, de Bourgogne et de Champagne – chez « Rapha » Berèche, une des voix qui comptent dans sa région.

Son projet, Patrick Adank le construit méthodiquement. Revenu à Fläsch il y a quatre ans, il peut compter sur les vignes, cultivées en bio, de son père Hansruedi (9 ha et 3 ha de raisins suivis et achetés), avec une majorité de pinot noir. Ce brut est un « blanc de noir », à base exclusive de pinot, cueilli pour donner un vin de base peu alcoolisé (11,5%). Puis refermentation en bouteille, pour la prise de mousse, manipulation à la main, séjour « sur lattes » (3 ans pour l'instant, idéalement 5 ans), « dégorgeage » et ajout d'un « dosage » à 2 g de sucre, soit « la méthode traditionnelle » de la Champagne.

Ces opérations se déroulent dans un bunker loué à l'armée suisse, dans la montagne de Fläsch. C'est là aussi que sont stockés les « vins de réserve » en barriques, indispensables à réaliser un mousseux. Le « work in progress » de Patrick Adank débute: il n'y a que 25% de « vin de réserve » dans la cuvée élaborée en 2018, actuellement sur le marché. Et davantage dans le « blanc de blanc », à base de chardonnay, promis pour ces prochains mois...

« Il faut une génération pour réussir un mousseux », confie le vigneron-oenologue. Avec ses bulles fines, de la vivacité, sur un fond bien construit, ce vin a déjà beaucoup de charme: la Mémoire dira quand il possédera la profondeur au-delà de celle de la flûte... Déjà, le site internet du domaine annonce qu' « il est dommage pour ne faire que santé! ».



## Swiss Wine Tasting! 122 Top-Winzer zu Gast

**Weinkunst im Kunsthaus Zürich! Die Schweizer Elite degustierte. GaultMillau auch. Zu Gast bei vier Winzern.**  
**2022-08-30, Text: Elsbeth Hobmeier | Fotos: Hans-Peter Siffert**

Première im Chipperfield-Bau. «Wir sind die ersten überhaupt, die in diesem Neubau einen grossen Event durchführen», sagt Susi Scholl mit deutlich hörbarem Stolz. Der Neubau: Das ist der neue Chipperfield-Bau als Erweiterung des Kunsthauses Zürich. Der Event: Das Swiss Wine Tasting als grösste offene Degustation der Schweizer Weinszene. Susi Scholl und Andreas Keller von Swiss Wine Connection sind die Initianten von Mémoire & Friends, haben diese Veranstaltung 2009 erfunden. Auch die 13. Ausgabe, organisiert mit Swiss Wine, ist ein Erfolg: 122 Weinbaubetriebe aus allen Landesteilen (grosses Bild oben: Roman Rutishauser) schenken zwischen vier bis sechs Weine aus, im Foyer und im grossen Saal des imposanten Neubaus drängen sich Tausende von Weinliebhabern, verkosten, vergleichen und diskutieren. Ein paar Winzer, vor allem aus dem Wallis und der Bündner Herrschaft fehlen, weil ihre Keller längst leer sind und sie nichts mehr zum Ausschicken haben. Die perfekte Ergänzung zu den vielen Weinen: Käse von Meister Rolf Beeler, Trockenfleisch von der Bündner Kultmetzgerin Tanya Giovanoli. - Boxenstopp bei vier Winzern:

# 1: Maison Carrée, der Pionier. Jean-Denis, Christine und Alexandre Perrochet zählen zur Spitze der Schweizer Winzer, ihre Weine, die sie im burgundisch anmutenden Terroir von Auvernier am Neuenburgersee hervorbringen, sind Musterbeispiele an Finesse und Ausgewogenheit. Sie setzen auf alte Handwerkskunst, verwenden für den Wümmet noch die typischen Holzbottiche und arbeiten seit langem und voller Überzeugung biodynamisch, um möglichst terroirbetonte Weine zu keltern. Neben Marie-Thérèse Chappaz und der Domaine de Beudon nahmen Jean-Denis und Sohn Alexandre Perrochet auch als einzige Schweizer am grossen Salon de Vins naturels im französischen Angers teil. Alexandre lernte den Winzerberuf in Salgesch und bei Emilienne Hutin in Genf, arbeitete dann im Burgund und stieg 2015 ins elterliche Weingut ein, um irgendwann demnächst als 7. Generation die Leitung zu übernehmen. Bei der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses sind sie mit ihrem Pinot noir d'Auvernier dabei.

# 2: Madeleine Mercier, die Nachfolgerin. Die Merciers in Sierre waren Pioniere rund um die alte Sorte Cornalin. 2015 ist Tochter Madeleine an die Seite ihres Vaters Denis getreten und wirkt als Önologin vor allem im Keller; der Seniorchef kümmert sich hauptsächlich um die Reben. Ihr Hauptaugenmerk gilt den Weissweinen, «für unsere Roten steht das Rezept, da möchte ich nicht viel ändern», sagt sie. Vor kurzem hat sie eine Neupflanzung mit Resi (Rèze) gemacht, eine alte, rare Walliser Sorte, «in einigen Jahren wissen wir, ob es ein guter Entscheid war». Madeleine Mercier ist Präsidentin von Mémoire des Vins Suisses; im Kunsthaus entkorkte sie einen sehr aromatischen Païen 2021 und einen kräftigen, mineralischen Marsanne 2020.

# 3 Gianmarco Ofner, der Göttibub. Winzer Urs Pircher in Eglisau zählt zur Elite der Schweizer Winzer, gilt für viele gar als Pionier in Sachen Weinqualität und Bodenpflege. In Ermangelung eigener Nachkommen übergab er Anfang dieses Jahres das Weingut seinem gut ausgebildeten Göttibub Gianmarco Ofner. Dieser will den Betrieb «keinesfalls



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003Referenz: 85436478  
Ausschnitt Seite: 2/3

News Websites

plötzlich auf den Kopf stellen, wir beraten jede Änderung gemeinsam», betont er. Und doch: Ganz sanft haben sich die vertrauten Etiketten des Weins vom Eglisauer Stadtberg gewandelt. Und wandeln wird sich mit der Zeit auch der Sortenspiegel. Ofner ist ein Fan des deutschen Rieslings Als Folge der Klimaveränderung will er in den nächsten Jahren den RxS in den kühleren Zonen mit Pinot noir ersetzen und die heutigen Pinot-Flächen dann mit Riesling bepflanzen. «Irgendwann möchte ich nur noch Riesling, Räuschling, Pinot gris und Pinot noir haben, letzteren natürlich mit allen Varianten von Federweiss bis Barrique», verrät er. In Zürich hatte er neben Pinot gris, Pinot noir und Regent auch seinen geliebten Riesling dabei: spritzig, ausbalanciert, stilvoll und überzeugend.

# 4: Roman Rutishauser, der Jungspund. Er zählte einst zu GaultMillaus Jungtalenten, den Rookies, dann schaffte er den Sprung in die Liga der 150 besten Schweizer Winzer. 2015 übernahm er das elterliche Weingut am Steinig Tisch in Thal SG. Und kreierte gleich zwei eigene Weine. Den Weissen, einen reinen, im Barrique ausgebauten Kerner, nennt Roman Rutishauser mit einem kleinen Augenzwinkern «Jungspund», der Rote heisst etwas traditioneller «Alte Rebe». Er erklärt dazu: «Es ist ein Wein aus alten, bis 60-jährigen Pinot-noir-Rebstöcken mit viel Lebenserfahrung.» Der Kerner, eine rieslingartige Neuzüchtung, ist in der Schweiz nicht sehr verbreitet, von rund 20 Hektaren gehören 1,2 Hektaren den Rutishausers, «eine wichtige Sorte für uns», sagt er. Der Dritte im Bund seiner Neuschöpfungen wäre ein Sauvignon blanc namens Intense fumé, «aber den musste ich zuhause lassen, weil ich hier am Stand nur zwei ausschenken kann», denn Rutishauser präsentierte seine Weine am Gemeinschaftsstand der Vereinigung «Junge Schweiz - neue Winzer».

>> [www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)

**Gianmarco Ofner übernahm das Weingut Pircher in Eglisau von seinem Götti.**



Jean-Denis und Alexandre Perrochet zählen zur Spitze der Schweizer Winzer.