

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

05.12.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 6
Folgeseiten: 27

Print

- | | | | |
|---|------------|--|-----------|
|  | 04.12.2022 | SonntagsBlick Magazin
Auch im Glas liegt die Wahrheit | 01 |
|  | 03.12.2022 | Neue Zürcher Zeitung
Erleben Sie die Welt des Weins mit unserem Experten Peter Keller | 10 |
|  | 01.12.2022 | htr Hotel Revue
Prickelnde Perlen | 11 |
|  | 01.12.2022 | Le Nouvelliste / Terroirs
POUR LES FETES, SORTEZ VOS VIEUX FLACONS! | 13 |
|  | 01.12.2022 | Le Nouvelliste / Terroirs
UNE CUISINE VÉGÉTALE POUR UN MENU DE NOËL GOURMAND EN DIABLE | 16 |

News Websites

- | | | | |
|---|------------|---|-----------|
|  | 03.12.2022 | blick.ch / Blick Online
Welches ist das beste Universal-Weinglas? | 21 |
|---|------------|---|-----------|



WEIN

Der grosse Test:
Welches ist das beste Universalglas?

Auch im Glas liegt die Wahrheit

Praktisch – oder? Ein einziges Weinglas für alle Fälle. **Doch bewähren sich Universalgläser?** Und welches ist das beste? Der grosse SonntagsBlick-Test liefert Antworten.



NICOLAS GREINACHER,
ALAIN KUNZ TEXT
UND **THOMAS MEIER** FOTOS

Weingläser bestehen nicht nur zu einem grossen Teil aus Sand, es gibt sie auch wie Sand am Meer. Wer das Wort Weinglas in die Suchmaschine Google eingibt, erhält über 20 Millionen Treffer. Bei einem derart unüberschaubaren Angebot an verschiedenen Weingläsern und ebenso vielen Ratgebern und Empfehlungen kann die Orientierung schnell verloren gehen.

Fast alle Weinglas-Hersteller arbeiten mit einem breiten Sortiment von verschiedenen Glastypeen. So werden Gläser für Weiss- und Rotweine oder für Schaumweine angeboten. Zudem gibt es Hersteller, die Regionen- oder sogar sortenspezifische Weingläser produzieren, wie zum Beispiel ein Bordeaux- oder ein Riesling-Glas.

Heutzutage führen die meisten Hersteller auch ein Universalglas, das sich für alle Weintypen eignen soll. Die Preisunterschiede sind indes enorm. Während das maschinell hergestellte Dyr-grip-Glas von Ikea gerade mal 5.95 Franken kostet, liegt der Preis bei der mundgeblasenen Josephine Nummer zwei der Josephinenhütte zehnmal höher. **Doch spielen Preis, Machart und Form beim Weingenuss tatsächlich eine so grosse Rolle?**

Um diese Frage zu beantworten, testete eine achtköpfige Jury, darunter Master of Wine Ivan Barbic sowie die Spitzenwinzer Francisca Obrecht und Urs Pircher, sieben Universalgläser der bekanntesten Hersteller. **Riedel führt zwar kein Universalglas, wollte aber trotzdem am Test teilnehmen** und stellte sein Riesling-Glas Veloce zur Verfügung. Und Bordeauxpapst René Gabriel, der sich mittlerweile der Glasmacherei verschrieben hat, nahm am Test mit seinem maschinell erzeugten StandArt-Glas teil, obwohl die Gläser seiner mundgeblasenen Gold-Edition auf längere Zeit ausverkauft sind. Die acht

Weingläser wurden mit acht verschiedenen Schweizer Weinen getestet: ein Schaumwein, drei trockene Weissweine (darunter ein gereif-

ter Chasselas), drei Rotweine und ein Süsswein.

Die Bewertung: **Es wurde eine Punktzahl für die einzelnen Weine vergeben, wie sie in den Gläsern zur Ausprägung kamen.** Derselbe Wein erreichte so in verschiedenen Gläsern oft eine unterschiedliche Punktzahl. Das Universalglas, das über alle Weine hinweg die höchste Bewertung erzielte, sicherte sich den Gesamtsieg.

Zwischen den einzelnen Weingläsern entdeckten die Jury-Mitglieder grosse Unterschiede. So auch Winzerin Francisca Obrecht, die ihren eigenen Schaumwein Brut Nature für den Test zur Verfügung stellte: «Faszinierend, welchen Einfluss das Weinglas auf den Wein hat! Und für mich ganz wichtig ist die Haptik: Im Vergleich zu eher groben Gläsern verleihen filigrane, mundgeblasene Gläser dem Wein eine höhere Aufmerksamkeit und geben ihm einen eleganteren Ausdruck.»

Master of Wine Ivan Barbic: **«Für mich ist so eine Degustation mit dem Vergleich desselben Weins in verschiedenen Gläsern immer wieder eine Offenbarung,** dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist. Sondern sich je nach Glas, in dem er serviert wird, unterschiedlich entfaltet und mehr oder weniger Trinkgenuss bereitet.»

Die Weinakademikerin Lidwina Weh sieht einen grossen Einfluss von Aussehen und Form der Gläser: «Ästhetik und Haptik spielen eine grosse Rolle und beeinflussen auch das Unterbewusstsein, wie sensibel ein Wein wahrgenommen wird. Interessanterweise wirkten beim selben Wein die Tannine, die Säure und beim Schaumwein die Kohlensäure am Gaumen enorm unterschiedlich.»

Beim Schaumwein war der Unterschied zwischen den verschiedenen Weingläsern am grössten: Mit einer Durchschnittsbewertung von

18,22 Punkten holte sich das Glas von Riedel den ersten Platz, während das Ikea-Glas nur auf 16,19 Punkte kam. «Die grössten Unterschiede findet man wenig überraschend bei Schaumwei-



nen, da der Kohlensäure eine wichtige Rolle für die Entfaltung der Aromen und der Qualität zukommt. **Deshalb sind Gläser mit einem sich verengenden Glas-kamin die geeignetsten**», analysiert Barbic.

Bei den Rotweinen landete das (maschinell gefertigte!) Gabriel-Glas mit einer Durchschnittsbewertung von 17,59 Punkten auf dem ersten Platz, während das letztplatzierte Ikea-Glas mit 17,10 Punkten lediglich einen halben Punkt darunter lag. Pircher erstaunte dieses knappe Ergebnis nicht: «Für Rotweine waren die Gläser-Formen zu ähnlich.» Auch Barbic sah bei den Rotweinen die kleinsten Abweichungen: «Hier habe ich die Unterschiede am geringsten empfunden.»

Bei den drei trockenen Weissweinen erreichte die Josephine, das teuerste Glas in unserem Test, mit 17,74 die höchste Punktzahl. Auch beim Süsswein hatte das Glas der Josephinenhütte mit 18,16 Punkten die Nase vorn.

Obwohl das Glas von Kurt Josef Zalto bei den Rotweinen nicht obenaus schwang, reichte es in der Gesamtwertung mit 17,66 Punkten zu einem deutlichen Sieg.

Der zweite Podestplatz ging mit 17,57 Punkten an das Universalglas Definition von Spiegelau. Praktisch gleichauf das Riedel-Glas mit 17,56 Punkten. **Die sieben Produkte der Glasspezialisten lagen ziemlich eng beieinander.** Einzig Ikea landete abgeschlagen auf dem letzten Platz. ●

«Bei Rotweinen sind die Unterschiede am geringsten»

Ivan Barbic



Nicolas Greinacher,
Weinredaktor bei der
Blick-Gruppe, testet
die Universalgläser.



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 101'002
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 216'640 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86468282
Ausschnitt Seite: 4/9

Print



«Ästhetik und Haptik beeinflussen, wie ein Wein wahrgenommen wird»: Lidwina Weh.

«Filigrane Gläser verleihen dem Wein eine höhere Aufmerksamkeit»

Francisca Obrecht



Die grössten Unterschiede in Sachen Gläsern findet man bei Schaumweinen.



Getestete Gläser Klarer Josephinen-Sieg, Ikea-Glas abgeschlagen



1
Josephine No 2
Universalglas
Mundgeblasen,
550 ml
17,66 Punkte
60 Franken
josephinen.com

2
Spiegelau Definition
Universalglas
Maschinengefertigt,
550 ml
17,57 Punkte
19,95 Franken
drinks.ch

3
Riedel Veloce Riesling
Maschinengefertigt,
570 ml
17,56 Punkte
29,95 Franken
riedel.com/en-ch

4
Grassl Elemental Series
Versatile
Mundgeblasen,
420 ml
17,54 Punkte
26 Franken
martel.ch

5
Gabriel StandArt
Maschinengefertigt,
510 ml
17,43 Punkte
22 Franken
gabriel-glas.com



SonntagsBlick Magazin
8008 Zürich
044/ 259 64 64
<https://www.blick.ch/sonntagsblick/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 101'002
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 17
Fläche: 216'640 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86468282
Ausschnitt Seite: 6/9

Print



6
Zwiessel Simplify
Mundgeblasen,
555 ml
17,39 Punkte
49,95 Franken
zwiessel-glas.com/ch

7
Zalto Denk'Art
Universalglas
Mundgeblasen,
530 ml
17,36 Punkte
48 Franken
vinothek-brancaia.ch

8
Ikea Dyrgrip
Rotweinglas
Maschinengefertigt,
580 ml
16,75 Punkte
5,95 Franken
ikea.com/ch



Acht Schweizer Mit diesen Weinen wurden getestet



Brut Nature Blanc 2019
Weingut Obrecht, Jenins GR
17,46/20 Punkte
55 Franken
globus.ch



Château Maison Blanche Grand Cru 2021
Château Maison Blanche, Yvorne VD
17,03/20 Punkte
21 Franken
maison-blanche.ch



Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru 2016
Château de Châtagneréaz, Rolle VD
17,20/20 Punkte
Sechserbox
195 Franken
chatagnereaz.ch



Sauvignon Blanc Grand Cru 2021
Weingut Jauslin, MuttENZ BL
17,55/20 Punkte
36 Franken
weingutjauslin.ch



Hallau Chölle Pinot Noir 2016
Weinbau Markus Ruch, Neunkirch SH
17,34/20 Punkte
Ausverkauft. 37,50 für Jahrgang 2021
cultivino.ch



Sassi Grossi Merlot 2020
Gialdi Vini, Mendrisio TI
17,48/20 Punkte
Erhältlich ab 2023.
54 Franken für Jahrgang 2019
gialdi.ch



Syrah Diego Mathier 2019
Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen SA, Salgesch VS
17,51/20 Punkte
33 Franken
mathier.com



Amigne Mitis Grain Noble ConfidenCiel 2016
Domaine Jean-René Germanier Balavaud, Vétroz VS
17,68/20 Punkte
31 Franken
coop.ch

Die Jury Diese Acht haben verkostet



1. Alain Kunz (59) ist Redaktor der Blick-Gruppe und schreibt über Fussball und Wein. Er ist Mitglied der Mémoire des Vins Suisses und verkostet regelmässig im «Vinum»-Profilpanel und am Concours Mondial de Bruxelles. **Siegersglas:** Josephine

2. Nicolas Greinacher (38) ist Weinredaktor bei der Blick-Gruppe. Er studiert aktuell an der WSET School London im Level 4. **Siegersglas:** Riedel.

3. Ivan Barbic (54) ist einer von fünf Masters of Wine in der Schweiz, also Inhaber des bedeutendsten Weindiploms. Er ist Einkäufer bei Weinimporteur Bataillard, schreibt für die «Schweizerische Weinzeitung» und präsidiert grosse Weinwettbewerbe. **Siegersglas:** Riedel.

4. Tobias Gysi (45) ist Fotochef der Blick-Gruppe, schreibt im Blick regelmässig über Wein und ist Weinakademiker. **Siegersglas:** Josephine

5. Urs Pircher (66) ist Winzer im Ruhestand, da er seinen Betrieb in Eglisau ZH – Mitglied der Mémoire des Vins Suisses – seinem Götlibuben Gianmarco Ofner übergeben hat.

Siegersglas: Grassl.

6. Lidwina Weh (46) ist ausgebildete Wein-Sommelière und Weinakademikerin. Lange war sie in der internationalen Spitzengastronomie zu Hause. Heute leitet sie ihre Agentur Sommelier-Consult und die Weinschule der Schüwo Trinkkultur. **Siegersglas:** Josephine.

7. Isabelle Thürlemann-Brigger (34) ist Weinredaktorin bei der Blick-Gruppe und steckt mitten in ihrer Ausbildung zur Schweizer Wein-Sommelière. **Siegersglas:** Spiegelau.

8. Francisca Obrecht (45) ist Winzerin und leitet zusammen mit ihrem Ehemann Christian das biodynamisch zertifizierte Weingut Obrecht in Jenins GR, das einen der besten Schaumweine des Landes keltert. **Siegersglas:** Josephine.



Der Sieger Josephine No 2 von Kurt Josef Zalto

Siegen ist man sich bei der Josephinenhütte gewohnt. Schon beim Universalglas-Test des Fachmagazins «Vinum» landete man 2021 auf Platz 1. Und nun der Sieg im SonntagsBlick-Test! Kurt Josef Zalto (61), der Mann hinter der Josephinenhütte, ist überwältigt: **«Es ist für mich eine Ehre, dass unser Josephine-Nummer-zwei-Glas diesen von Profis gemachten Test gewonnen hat.»**

2019 wurde die Firma in Waldviertel (Niederösterreich) gegründet, mit Kurt Zalto als Kreativkopf, dem ehemaligen technischen Zeichner beim gleichnamigen österreichischen Renommier-Glashersteller, von dem sich Zalto im Unfrieden trennte. Seinen Familiennamen verwendet er nicht, um den Krieg mit seiner Familie nicht weiter eskalieren zu lassen. Deshalb heissen die Gläser Josephinen und die Firma Josephinenhütte. **«Benannt sind sie nach einer schlesischen Glashütte aus dem Jahr 1842, die nach dem Zweiten Weltkrieg Konkurs ging. Ihre Kreationen gelten als State-of-the-Art-Glaswerke.**

2014 begann Zalto, sich mit neuen Formen auseinander-

zusetzen. «Wir haben Prototypen entworfen, die waren extremer als das Glas, das wir nun herausgebracht haben. Ich wollte eine Form, die charakteristisch ist und kontrovers diskutiert werden kann.» Auf jeden Fall gefiel das Glas sofort. «Die Kante im Kelch sorgt dafür, dass ein Teil des Weins, der durch die Bewegung am Rand des Glases aufsteigt, gebrochen wird, und in einer Spiralbewegung ins Glas zurückfliesst. Ich vergleiche das mit brechenden Wellen im Meer. Je rauer das Meer, desto intensiver der Duft. Diesen Effekt habe ich in mein Glas eingebaut. **Beim Schwenken des Weins nimmt der Wein sehr viel Sauerstoff auf und kann sich perfekt entfalten.** Das Geruchs- und Geschmackserlebnis ist intensiv», so Zalto.

Bei Weisswein ist die Josephine absolut unschlagbar. Da zaubert sie Aromen hervor, bei denen andere Glasformen versagen. Zwei Nachteile hat sie dann doch: Zum einen ist das Glas ehrlich. Auch Fehl aromen kommen klar zum Vorschein. Und beim Anstossen klingt es nicht glasklar. Das ist der hohen Elastizität geschuldet.

ALAIN KUNZ





Genussakademie

Erleben Sie die Welt des Weins mit unserem Experten Peter Keller

Tickets und Informationen:
nzz.ch/genuss
+41 44 258 13 81



Montag, 23. Januar 2023 | NZZ-Foyer, Zürich
Eines der besten Schweizer Weingüter: Domaine de la Maison Carrée

Am Ufer des Neuenburgersees ist ein Spitzenweingut der Schweiz zu Hause. Die Domaine de la Maison Carrée produziert grossartige Weine aus traditionellen Sorten wie Pinot noir, Chardonnay und Chasselas. Der Besitzer Jean-Denis Perrochet erläutert die erfolgreiche Philosophie des geschichtsträchtigen Betriebs und bringt an diesem Abend seine raren Trouvaillen mit, die mit anderen Weinen des Landes verglichen werden.

Dienstag, 7. Februar 2023 | NZZ-Foyer, Zürich
Gereifte Tessiner Merlots von drei Spitzenbetrieben

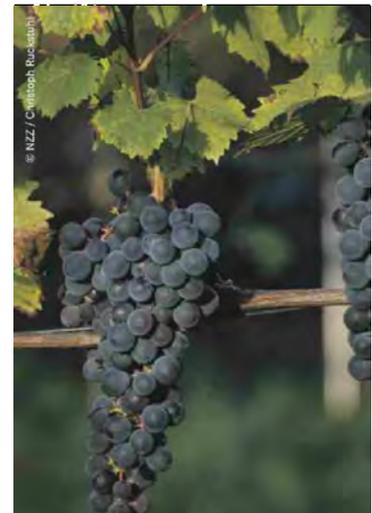
Die Organisation Mémoire des Vins Suisses vereint rund 60 erstklassige Weingüter des Landes. Das Ziel: das Reifepotenzial der Weine aufzeigen und belegen. Drei Topbetriebe aus dem Tessin treten den Beweis an: Huber, Kopp von der Crone Visini und Zündel. Die Winzer und Winzerinnen bringen von ihrem besten Merlot-Wein je vier Jahrgänge mit – ein jüngeres Beispiel und drei reifere Crus. Eine aufschlussreiche und einmalige Degustation bezüglich Lagerfähigkeit von Schweizer Gewächsen.

Montag, 13. März 2023 | NZZ-Foyer, Zürich
Das Geheimnis der Biodynamie

Das österreichische Weingut von Birgit Braunstein aus dem Burgenland erzeugt seit einigen Jahren biodynamische Terroirweine. Diese entstehen aufgrund einer sorgfältigen Ausrichtung auf kosmische Konstellationen. Birgit Braunstein gibt an diesem Abend einen spannenden Einblick in ihr Schaffen und erklärt, warum sie diesen Weg gewählt hat. Ihre Weine können ebenso verkostet werden, wie weitere Biodyn-Weine aus Österreich.

Montag, 24. April 2023 | NZZ-Foyer, Zürich
Wein-Duell: Jungwinzerin gegen Weinakademiker

Die junge Winzerin Carolin Weiler aus dem Rheingau zählt zu den aufstrebenden Talenten Deutschlands. Weiler bewirtschaftet ausschliesslich Steillagen und keltert herkunftstypische, authentische Weiss- und Rotweine aus Riesling und Spätburgunder. Carolin Weiler sowie Peter Keller, «NZZ am Sonntag»-Weinredaktor und Weinakademiker, präsentieren fünf entsprechende Weine. Wer hat die Nase vorne und trifft den Geschmack des Publikums besser?



Partner:

SCHILLER
Spécialité

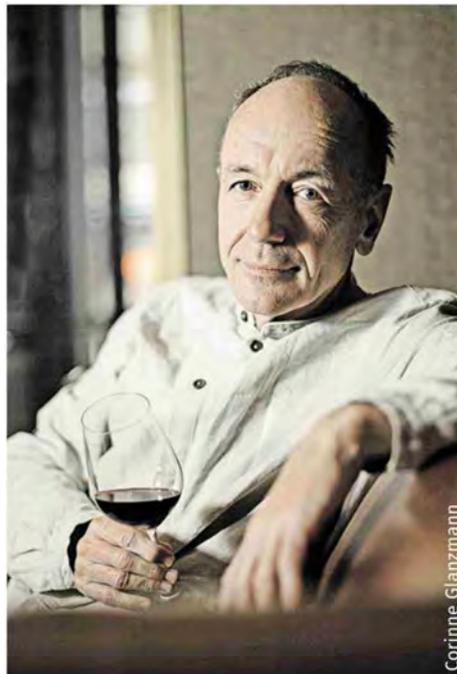


Prickelnde Perlen

Spumante, Sekt, Champagner, weltweit wird immer mehr Schäumendes getrunken. Mengenmässiger Überflieger ist Prosecco, über 700 Millionen Flaschen werden davon mittlerweile verkauft, mehr als doppelt so viel als Champagner. Zwar hat das Jahr 2020 die Festlaune getrübt, und die Verkäufe waren erstmals rückläufig, doch heute schon werden wieder neue Verkaufskorde verzeichnet. Immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten entdecken, dass sich Schaumwein nicht bloss zum Anstossen eignet, sondern ebenso als Essensbegleiter, gerade eine vegetarische, leichte Küche bietet viele exzellente Kombinationsmöglichkeiten. Und auch Weinproduzenten kommen zunehmend auf den Geschmack, denn alles, was sprudelt, verspricht Mehrwert.

Im Windschatten der drei Grossen Prosecco, Champagner und Cava entwickeln sich andere Regionen prächtig, so etwa Franciacorta, Clàssic Penedès, Trento DOC, Alta Langa. In Österreich, lange dominiert von Sekthäusern wie Schlumberger, Kattus und Szigeti, mischen Winzersekte den Markt auf und haben nicht nur qualitativ schon viel erreicht. Die Bezeichnung Sekt Austria wurde eingeführt, sie ist Produkten vorbehalten, die aus einheimischen Trauben

Weinlese



Corinne Glanzmann

Kostproben

Aus dem Hügellgebiet bei Alba stammt zunehmend auch Leichtfüssiges wie Mirafiores flaschenvergorener Spumante aus Pinot noir. Eine Hochburg für hochwertigen österreichischen Schaumwein ist Langenlois im Kamptal, zu den besten Herstellern zählen Bründlmayer, Schloss Gobelsburg und Loimer. Fred Loimer keltert seinen Extra Brut aus mehreren Sorten. Der Bündner Patrick Adank hat in der Champagne gelernt, was guten Schaumwein ausmacht, und setzt dies nun im elterlichen Betrieb in Fläsch um.



Druckvoller Schmelz

Alta Langa Blanc de noirs 2017, Casa E. di Mirafiore, Serralunga d'Alba, 75 cl – Fr. 36.–, Schuler, Seewen



Im Windschatten der drei Grossen Prosecco, Champagner und Cava entwickeln sich andere Regionen prächtig.

gekeltert sind; man spricht davon, dass bereits zehn Prozent der gesamten Ernte versektet wird. Sekt Austria gibt's in den Kategorien Klassik, Reserve und Grosse Reserve, und sie werden etwa am Tag des Sektes im Oktober zelebriert. Auch in der Schweiz blubberts. Klassiker stammen von den Neuenburger Weinhäusern Mauler und Bouvier und vom Walliser Cave du Tunnel. Schweizer Winzerinnen und Winzer wollen vom Boom profitieren, und viele bieten mittlerweile ebenfalls Schäumern an. Noch sind es allerdings wenige, die ihn von A bis Z auch selber herstellen, die meisten lassen ihre Grundweine durch spezialisierte Firmen versekten.

Hochwertige Schaumweine serviert man vorzugsweise nicht in Flûtes oder Sektschalen, sondern in Kelchen, so wie die besten Weine serviert werden, und so sorgfältig, wie man den Korken entfernt, so sacht lässt man das Prickelnde auch ins Glas rieseln.

Stefan Keller ist regelmässiger Autor bei der «Schweizerischen Weinzeitung» und ist in der Valtellina als Weinproduzent tätig. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ist Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Schweiz. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien.

www.stefankellerpartner.com



Knochentrocken
Loimer Extra Brut, Weingut
Loimer, Langenlois.
75 cl – Fr. 29.80, Vinothek
Brancaia, Zürich



Subtile Stoffigkeit
Adanks Brut, Weingut
Familie Hansruedi Adank,
Fläsch, 75 cl – Fr. 36.–, Gerstl
Weinsektion, Spreitenbach



Le Nouvelliste / Terroirs
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 36
Fläche: 110'476 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86437772
Ausschnitt Seite: 1/3

Print



POUR LES FETES, SORTEZ VOS VIEUX FLACONS!

Depuis 18 ans, la Mémoire des Vins Suisses a pour objectif de montrer le potentiel de garde de nos vins. Madeleine Mercier, présidente de l'association, nous invite à accompagner nos repas de fin d'année de vieux crus exceptionnels.

— FRANCE MASSY

2000, 2003, 2004, 2010... Des années qui chantent aux oreilles des amateurs de vieux flacons. Délicatesse des parfums, complexité des arômes, structures arrondies. Avec le temps, on oublie les notes fruits croquants et de fleurs pour s'aventurer dans un univers de fruits secs et confits, de pain grillé, de foin, de sous-bois, de torréfaction, de cendre, de cuir

et de tabac. Souplesse, élégance, velouté, les textures évoluent, elles aussi.

Les vieux millésimes racontent une histoire. Une histoire du temps qui passe, «*Je me souviens, en 2001, j'ai changé de boulot. Ce fut un bouleversement.*» Une histoire de météo, de caprice de la nature, «*Tu te rappelles, le foehn du printemps 2010? Et les 30 degrés du début juin de la même année?*» Une histoire de rencontre,



Le Nouvelliste / Terroirs
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 36
Fläche: 110'476 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86437772
Ausschnitt Seite: 2/3

Print

d'émotions, «*En 2012, j'ai rencontré Elliot*».

A chaque gorgée, au-delà de la perception organoleptique pure, les odeurs envoûtantes et les saveurs inédites nous emmènent sur le chemin du souvenir. Les vieux millésimes se dégustent à petites gorgées. C'est ainsi qu'ils livrent au mieux leurs secrets.

DES BLANCS À COUPER LE SOUFFLE

«*Le consommateur suisse a presque toujours tendance à boire un vin jeune, sur le fruit, gouleyant et sans doute plus facile d'accès. Cependant, j'invite tous vos lecteurs à aller fouiller au fond de leur cave, à sortir ces bouteilles oubliées, recouvertes de poussière, ces vieux millésimes qui offrent un plaisir autre. Plus complexes, riches en émotion, ils sont les parfaits compagnons des soirées d'exception, comme les fêtes de fin d'année*», s'enthousiasme l'œnologue sierroise et présidente de la Mémoire des Vins Suisses, Madeleine Mercier.

Généralement les vins blancs vieillissent très bien. La Marsanne (Ermitage), le Johannisberg et le Pinot Gris (Malvoisie) sont reconnus pour leur potentiel de garde. «*A la Mémoire des Vins Suisses, nous avons également sélectionné l'Amigne, l'Heida (ou Païen), la Petite Arvine, le Johannisberg et l'Humagne Blanche. Au fil des ans et des dégustations, on s'aperçoit que ces cépages supportent facilement une dizaine d'années, voire plus, en cave.*» Plusieurs grands prescripteurs étrangers ne tarissent pas d'éloge sur les vieux blancs valaisans. Si en prenant de l'âge, les surmaturés furent les premiers à se distinguer à l'International, aujourd'hui nos cépages indigènes les ont rejoints dans les vins de garde de référence. Les rouges ne sont pas en reste. L'atelier de dégustation organisé par Swiss Wine Connection le 28 août passé a révélé des pépites. Ainsi sur les millésimes 2002, 2005, 2008 et 2011, le Cornalin de Denis et Madeleine Mercier, le Merlot Sassi Grossi de Gialdi Vini et le Pinot noir des Grisons en ont mis plein les papilles aux

amateurs présents au Kunsthaus de Zurich, ou plus précisément dans la nouvelle aile du musée des Beaux-Arts. Un Dézaley vaudois (La Médinette de Louis-Philippe Bovard), seul blanc de cette incroyable master class, a confirmé les performances du chasselas au cours du temps.

«*Il y a une inconnue avec les vieux millésimes. Chaque bouteille peut être différente, même si on les a stockées dans les mêmes conditions. Parfois, un flacon peut décevoir et un autre vous séduire. Ça fait partie du jeu*», souligne Madeleine Mercier qui conclut en nous recommandant chaudement de goûter aussi aux vins des autres cantons suisses.



Le Nouvelliste / Terroirs
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 36
Fläche: 110'476 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86437772
Ausschnitt Seite: 3/3

Print



Les vins suisses affichent avec panache leur potentiel de garde. Sacha Bittel

QUID DE LA MEMOIRE DES VINS SUISSES

Fondée en 2002 par Andreas Keller, Susanne Scholl, Martin Kilchmann, Stefan Keller, quatre journalistes spécialisés, lassés du manque de considération accordée aux vins suisses au niveau international, la Mémoire des Vins Suisses (MDVS) a pour but de démontrer et de faire reconnaître le potentiel de garde souvent sous-estimé et donc la noblesse des vins de notre pays.

La Mémoire rassemble actuellement 57 producteurs de vin renommés de toute la Suisse – dont 15 caves valaisannes –, ainsi que 33 experts, journalistes et prescripteur du vin réputés de Suisse et de l'étranger. Basée à Zurich depuis 2004, elle se veut aussi un lien entre les producteurs et les consommateurs de toutes les régions de la Suisse.

La MDVS possède un véritable trésor: 29000 bouteilles auxquelles s'ajoutent environ 3500 nouveaux flacons chaque millésime.

Année par année, 60 bouteilles d'un vin de chaque domaine préalablement sélectionné par un jury d'experts et labellisé «*vin de la Mémoire*» sont stockées dans le «*Trésor*».

Grâce aux vins du trésor de la Mémoire, le processus d'évolution et de vieillissement des vins sélectionnés peut être suivi et documenté au fil des années dans des dégustations comparatives.

Une fois par an, la Mémoire ouvre son trésor. Lors de cet événement public, des millésimes sélectionnés de vins de la Mémoire, dont certains sont épuisés depuis longtemps, peuvent être dégustés. Une aubaine pour tous les amateurs du divin breuvage. La dernière ouverture du Trésor de la MDVS en Valais a eu lieu à Sierre, le 22 mars 2018.

www.memoire.wine



Le Nouvelliste / Terroirs
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 9
Fläche: 168'269 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86439605
Ausschnitt Seite: 1/5

Print



Cléo Masson peaufine les derniers détails d'une recette qui saura vous mettre l'eau à la bouche.

UNE CUISINE VÉGÉTALE POUR UN MENU DE NOËL GOURMAND EN DIABLE



Le Nouvelliste / Terroirs
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 9
Fläche: 168'269 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86439605
Ausschnitt Seite: 2/5

Print

Cette année, c'est Cléo Masson, la jeune cheffe du Vieux-Chalet à Haute-Nendaz, qui a imaginé un menu de Noël pour nos lecteurs. Nous lui avons demandé des plats faciles à préparer, goûtus et... végétariens. Défi relevé avec talent.

A

— TEXTES **FRANCE MASSY**
PHOTOS **SABINE PAPILLOUD**

u Vieux-Chalet, Cléo Masson concocte depuis 2018 une cuisine goûteuse, parfumée de souvenirs de voyage et ciselée par un joli coup de main. Si, tous les lundis midi, elle imagine des menus végétariens, chaque soir, elle travaille aussi avec bonheur les viandes et les poissons. Bœuf d'Hérens, agneau, pigeon ou porc laineux, coquillages, crustacés, poissons de lac ou de mer se succèdent dans un menu unique qu'elle renouvelle chaque trois semaines. Petit plus de la maison: ce menu est décliné en deux versions: portion normale et demi-portion. Une façon de permettre aux petits appétits de déguster autant de plats que les autres convives. Dans le menu de fêtes que Cléo Masson nous a concocté, elle joue la partition des légumes d'hiver: la patate douce s'acoquine avec le bleu du Valais, la mosaïque de tubercules se pare de vinaigrette à la truffe, tandis qu'une pastilla au panais, marrons et de champignons s'enivre – nous aussi – d'une sauce enchanteresse. Avec une douceur chocolatée en forme d'écrin pour la poire Williams, le dessert est à l'avenant.

Entourée d'Adrien Marle, qui la seconde en cuisine, et d'Eva Delmond, Cléo Masson mène sa barque avec détermination. On la croise rarement en salle. «*Nous ne sommes que deux en cuisine, je n'ai donc pas le temps de quitter les fourneaux*», assure une cheffe réservée qui laisse éclater son tempérament dans ses créations.



Le Nouvelliste / Terroirs
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 9
Fläche: 168'269 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86439605
Ausschnitt Seite: 3/5

Print



Conseils

QUELS VINS AVEC UN MENU VEGGI?

En accord mets & vins de notre menu de Noël, nous avons puisé dans le Trésor de la Mémoire des Vins Suisses.

On pense souvent que légumes et vins ne font pas bon ménage. C'est surtout vrai pour les légumes crus. Mais la cuisine végétarienne ne se résume pas aux légumes. Le type de cuisson, l'assaisonnement et l'accompagnement changent la donne. Les légumes racines se prêtent particulièrement bien aux accords mets & vins. Il faut néanmoins respecter certaines règles de base: créer une harmonie, respecter un équilibre entre les forces et miser sur le crescendo. Dans l'idéal, le vin ne doit pas écraser le plat (l'inverse est aussi vrai), le vin le plus délicat doit précéder le cru le plus puissant.

Cependant, on peut aussi imaginer un vin qui titille, qui réveille, le mets. On joue ainsi la carte des contraires plutôt que celle de la même longueur d'onde.

Pour ce menu de Noël végétarien, nous avons pris le parti de vous proposer que des vins blancs. Une hérésie selon certains. Pas pour nous. En vieillissant, les blancs dévoilent une complexité telle qu'ils rivalisent avec de grands rouges dans maints accords. Que les irréductibles des grappes écarlates se rassurent, il existe une alternative pour chaque plat. **FM**

Une mise en bouche simple

à réaliser qui séduira les enfants comme les parents.



Le Nouvelliste / Terroirs
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich



Seite: 9
Fläche: 168'269 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86439605
Ausschnitt Seite: 4/5

Print

UN MENU VÉGÉTAL POUR NOËL

En vous proposant un menu veggi, vous pensez peut-être qu'on surfe sur la tendance de la cuisine végétale et vous n'avez pas tout à fait tort. Les bouleversements climatiques remettent en question notre alimentation et aujourd'hui, la plupart d'entre nous sommes conscients de l'importance de consommer locale. La viande, on en mange moins et on l'achète chez un boucher qui en connaît la provenance. Loin de nous pourtant l'idée de jouer les moralisateurs.

CAPPUCCINO DE PATATE DOUCE AU BLEU DU VALAIS

Une mise en bouche veloutée, réchauffée par le gingembre frais, l'ail et le curcuma, le tout surmonté d'un nuage de bleu du Valais.

DIFFICULTÉ: FACILE

BUDGET: ABORDABLE

(6 personnes)

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 20 minutes.

- ▶ 300 g de patate douce ▶ 45 g d'oignon ▶ 20 g de gingembre frais ▶ 1 gousse d'ail
- ▶ 1 c.à.c rase de curcuma en poudre ▶ 450 g d'eau ou de bouillon de légumes
- ▶ 40 g de beurre ▶ 1 c.à.s d'huile de tournesol ▶ Sel, poivre
- Pour l'émulsion au bleu du Valais**
- ▶ 70 g de bleu du Valais ▶ 100 g de crème ▶ 100 g de lait ▶ Sel, poivre
- ▶ Curcuma en poudre

RÉALISATION

1 ▶ Éplucher et émincer finement les oignons et le gingembre. Peler et couper les patates douces en petits cubes.

2 ▶ Faire suer les oignons sans coloration dans le beurre et l'huile de tournesol. Ajouter les patates douces, cuire 5 mn à feu doux en remuant, puis ajouter le bouillon de légumes. Cuire 20 mn environ jusqu'à ce que les patates douces soient tendres. Mixer finement et assaisonner. Réserver au chaud.

Pour l'émulsion au bleu du Valais

1 ▶ Couper le bleu du Valais en morceaux et le faire fondre dans une casserole avec la crème et le lait. Mixer, assaisonner, réserver au chaud.

PRÉSENTATION

1 ▶ Dans une verrine, verser le velouté de patate douce.

2 ▶ Au moment de servir, émulsionner la crème au bleu du Valais à l'aide d'un Bamix et déposer délicatement la mousse au-dessus du velouté. Saupoudrer de curcuma pour la décoration et servir aussitôt.

LE SAVIEZ-VOUS?

La patate douce se cultive en Suisse. Lors de votre achat, vérifiez la provenance de vos légumes.

LE PETIT PLUS

Cet amuse-bouche peut aussi se transformer en délicate entrée.





Le Nouvelliste /Terroirs
1950 Sion
027/ 329 75 11
<https://www.lenouvelliste.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'000
Erscheinungsweise: 4x jährlich

Seite: 9
Fläche: 168'269 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86439605
Ausschnitt Seite: 5/5

Print



Pour accompagner le cappuccino de patate douce au bleu du Valais, une Amigne de 5 ans.

- L'Amigne 2017 de Jean-René Germanier à Vétroz «*Robe jaune clair; nez légèrement citronné et de fruits jaunes; attaque fraîche; bon rapport douceur-acidité; milieu de bouche sur les fruits blancs; finale légèrement épicée, un peu saline. 17 pts/20 pts*».
- **Alternative rouge:** le Diversitas Hommage 2016 Cave du Rhodan, Mounir Weine où les fruits rouges et la pivoine sont encore présents.





Der grosse Test

Welches ist das beste Universal-Weinglas?

Praktisch – oder? Ein einziges Weinglas für alle Fälle. Doch bewähren sich Universalgläser? Und welches ist das beste? Der grosse SonntagsBlick-Test liefert Antworten.

2022-12-03, Nicolas Greinacher

Weingläser bestehen nicht nur zu einem grossen Teil aus Sand, es gibt sie auch wie Sand am Meer. Wer das Wort Weinglas in die Suchmaschine Google eingibt, erhält über 20 Millionen Treffer. Bei einem derart unüberschaubaren Angebot an verschiedenen Weingläsern und ebenso vielen Ratgebern und Empfehlungen kann die Orientierung schnell verloren gehen.

Nahezu alle Weinglas-Hersteller arbeiten mit einem breiten Sortiment von verschiedenen Glastypeen. So werden Gläser für Weiss- und Rotweine oder für Schaumweine angeboten. Darüber hinaus gibt es Hersteller, die Regionen- oder sogar sortenspezifische Weingläser produzieren, wie zum Beispiel ein Bordeaux- oder ein Riesling-Glas.

Das Teuerste ist zehnmal teurer als das Billigste

Heutzutage führen die meisten Hersteller auch ein Universalglas, das sich für alle Weintypen eignen soll. Die Preisunterschiede sind indes enorm. Während das maschinell hergestellte Dyrgrip-Glas von Ikea gerade mal 5.95 Franken kostet, liegt der Preis bei der mundgeblasenen Josephine Nummer zwei der Josephinenhütte zehnmal höher. Doch spielen Preis, Machart und Form beim Weingenuß tatsächlich eine so grosse Rolle?

Um diese Frage zu beantworten, testete eine achtköpfige Jury, darunter Master of Wine Ivan Barbic sowie die Spitzenwinzer Francisca Obrecht und Urs Pircher, sieben Universalgläser der bekanntesten Hersteller. Riedel führt zwar kein Universalglas, wollte aber trotzdem am Test teilnehmen und stellte sein Riesling-Glas Veloce zur Verfügung. Und Bordeauxpapst René Gabriel, der sich mittlerweile der Glasmacherei verschrieben hat, nahm am Test mit seinem maschinell erzeugten StandArt-Glas teil, obwohl die Gläser seiner mundgeblasenen Gold-Edition auf längere Zeit ausverkauft sind. Die acht Weingläser wurden mit acht verschiedenen Schweizer Weinen getestet: ein Schaumwein, drei trockene Weissweine (darunter ein gereifter Chasselas), drei Rotweine und ein Süsswein.

Obrecht: «Filigrane Gläser verleihen einem Wein Eleganz»

Die Bewertung: Es wurde eine Punktzahl für die einzelnen Weine vergeben, wie sie in den Gläsern zur Ausprägung kamen. Derselbe Wein erreichte so in verschiedenen Gläsern oft eine unterschiedliche Punktzahl. Das Universalglas, das über alle Weine hinweg die höchste Bewertung erzielte, sicherte sich den Gesamtsieg.

Zwischen den einzelnen Weingläsern entdeckten die Jury-Mitglieder grosse Unterschiede. So auch Winzerin Francisca Obrecht, die ihren eigenen Schaumwein Brut Nature für den Test zur Verfügung stellte: «Faszinierend, welchen Einfluss das Weinglas auf den Wein hat! Und für mich ganz wichtig ist die Haptik: Im Vergleich zu eher groben Gläsern verleihen filigrane, mundgeblasene Gläser dem Wein eine höhere Aufmerksamkeit und geben ihm einen eleganteren Ausdruck.»

Barbic: «Sogar der Trinkgenuss wird unterschiedlich»

Master of Wine Ivan Barbic: «Für mich ist so eine Degustation mit dem Vergleich desselben Weins in verschiedenen Gläsern immer wieder eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist. Sondern sich je nach Glas, in dem er serviert wird, unterschiedlich entfaltet und entsprechend mehr oder weniger Trinkgenuss bereitet.»

Die Weinakademikerin Lidwina Weh sieht einen grossen Einfluss von Aussehen und Form der Gläser: «Ästhetik und Haptik spielen eine grosse Rolle und beeinflussen auch das Unterbewusstsein, wie sensibel ein Wein wahrgenommen wird. Interessanterweise wirkten beim selben Wein die Tannine, die Säure und beim Schaumwein



die Kohlensäure am Gaumen enorm unterschiedlich.»

Grösste Unterschiede beim Schaumwein

Beim Schaumwein war der Unterschied zwischen den verschiedenen Weingläsern am grössten: Mit einer Durchschnittsbewertung von 18,22 Punkten holte sich das Glas von Riedel den ersten Platz, während das Ikea-Glas nur auf 16,19 Punkte kam. «Die grössten Unterschiede findet man wenig überraschend bei Schaumweinen, da der Kohlensäure eine wichtige Rolle für die Entfaltung der Aromen und der Qualität zukommt. Deshalb sind Gläser mit einem sich verengenden Glaskamin die geeignetsten», analysiert Barbic.

Das maschinelle Gabriel-Glas siegt bei den Rotweinen ...

Bei den Rotweinen landete das (maschinell gefertigte!) Gabriel-Glas mit einer Durchschnittsbewertung von 17,59 Punkten auf dem ersten Platz, während das letztplatzierte Ikea-Glas mit 17,10 Punkten lediglich einen halben Punkt darunter lag. Pircher erstaunte dieses knappe Ergebnis nicht: «Für Rotweine waren die Gläser-Formen zu ähnlich.» Auch Barbic sah bei den Rotweinen die kleinsten Abweichungen: «Hier habe ich die Unterschiede am geringsten empfunden.»

... die Josephine ist bei den Weissen unschlagbar

Bei den drei trockenen Weissweinen erreichte die Josephine, das teuerste Glas im Test, mit 17,74 die höchste Punktzahl. Auch beim Süsswein hatte das Glas der Josephinenhütte mit 18,16 Punkten die Nase vorn. Obwohl das Glas von Kurt Josef Zalto bei den Rotweinen nicht obenaus schwang, reichte es in der Gesamtwertung mit 17,66 Punkten zu einem deutlichen Sieg. Der zweite Podestplatz ging mit 17,57 Punkten an das Universalglas Definition von Spiegelau. Praktisch gleichauf das Riedel-Glas mit 17,56 Punkten. Die sieben Produkte der Glasspezialisten lagen ziemlich eng beieinander. Einzig Ikea landete abgeschlagen auf dem letzten Platz.

Klarer Josephinen-Sieg, Ikea-Glas abgeschlagen

Platz 1 17,66 Punkte Josephine No 2 Universalglas Mundgeblasen, 550 ml 60 Franken. ch/josephinen.com Platz 2 17,57 Punkte Spiegelau Definition Universalglas Maschinengefertigt, 550 ml 19.95 Franken. drinks.ch Platz 3 17,56 Punkte Riedel Veloce Riesling Maschinengefertigt, 570 ml 29.95 Franken. riedel.com/en-ch Platz 4 17,54 Punkte Grassl Elemental Series Versatile Mundgeblasen, 420 ml 26 Franken. martel.ch Platz 5 17,43 Punkte Gabriel StandArtMaschinengefertigt, 510 ml 22 Franken. gabriel-glas.com Platz 6 17,39 Punkte Zwiesel Simplify Mundgeblasen, 555 ml 49.95 Franken. zwiesel-glas.com/ch Platz 7 17,36 Punkte Zalto Denk'Art Universalglas Mundgeblasen, 530 ml 48 Franken. vinothek-brancaia.ch Platz 8 16,75 Punkte Ikea Dyrgrip Rotweinglas Maschinengefertigt, 580 ml 5.95 Franken. ikea.com/ch

Mit diesen acht Schweizer Weinen wurden getestet

Brut Nature Blanc 2019 Weingut Obrecht, Jenins GR 17,46/20 Punkte 55 Franken. globus.ch Château Maison Blanche Grand Cru 2021 Château Maison Blanche, Yvorne VD 17,03/20 Punkte 21 Franken. maison-blanche.ch Château de Châtagnéréaz 1er Grand Cru 2012 Château de Châtagnéréaz, Rolle VD 17,20/20 Punkte Sechserbox 195 Franken. chatagnereaz.ch Sauvignon Blanc Grand Cru 2021 Weingut Jauslin, Muttentz BL 17,55/20 Punkte 36 Franken. weingutjauslin.ch Hallau Chölle Pinot Noir 2016 Weinbau Markus Ruch, Neunkirch SH 17,34/20 Punkte Ausverkauft. 37.50 für Jahrgang 2021. cultivino.ch Sassi Grossi Merlot 2020 Gialdi Vini, Mendrisio TI 17,48/20 Punkte Erhältlich ab 2023. 54 Franken für Jahrgang 2019. gialdi.ch Syrah Diego Mathier 2019 Adrian & Diego Mathier Nouveau Salquenen SA, Salgesch VS 17,51/20 Punkte 33 Franken. mathier.com Amigne Mitis Grain Noble ConfidenCiel 2016 (Foto) Domaine Jean-René Germanier Balavaud, Vétroz VS 17,68/20 Punkte 24.80 statt 31 Franken für 37,5-cl-Flasche. coop.ch

Der Sieger: Die Josephinenhütte von Kurt Zalto



Siegen ist man sich bei der Josephinenhütte gewohnt. Schon beim Universalglas-Test des Fachmagazins «Vinum» landete man auf Platz 1. Das war im Dezember 2021. Und nun der Sieg im SonntagsBlick-Test! Kurt Josef Zalto (61), der Mann hinter der Josephinenhütte, ist überwältigt: «Es ist für mich eine grosse Ehre, dass unser Josephine-Nummer-zwei-Glas diesen von Weinprofis gemachten Test gewonnen hat.» 2019 wurde die Firma in Waldviertel (Niederösterreich) gegründet, mit Kurt Zalto als Kreativkopf, dem ehemaligen technischen Zeichner beim gleichnamigen österreichischen Renommier-Glashersteller, von dem sich Zalto im Unfrieden trennte. Noch immer sind verschiedene Gerichtsverfahren hängig. Und seinen Familiennamen verwendet er bewusst nicht, um den Krieg mit seiner Familie nicht noch weiter eskalieren zu lassen. «Deshalb heissen die Gläser Josephinen und die Firma Josephinenhütte.» Benannt sind sie nach einer alten schlesischen Glashütte aus dem Jahr 1842, die nach dem Zweiten Weltkrieg Konkurs ging. Ihre Kreationen gelten als State-of-the-Art-Glaswerke. 2014 begann Zalto, sich mit neuen Formen auseinanderzusetzen. Und mit der Bewegung der Flüssigkeit im Glas. «Wir haben als Start-up Prototypen entworfen, die waren viel extremer als das Glas, das wir nun herausgebracht haben. Denn ich wollte eine Form, die charakteristisch ist und durchaus kontrovers diskutiert werden kann.» Auf jeden Fall gefiel das Glas sofort. Apropos kontrovers: Der sogenannte Knick am unteren Ende des mundgeblasenen Glases ist nicht jedermanns Sache. Was hat es mit dem auf sich? «Die Kante im Kelch sorgt dafür, dass ein Teil des Weins, der durch die Bewegung am Rand des Glases aufsteigt, gebrochen wird, und anschliessend in einer Spiralbewegung ins Glas zurückfliesst. Ich vergleiche das mit brechenden Wellen im Meer. Je rauer das Meer, desto intensiver der Duft. Diesen Effekt habe ich in mein Glas eingebaut. Beim Schwenken des Weins nimmt der Wein sehr viel Sauerstoff auf und kann sich perfekt entfalten. Das Geruchs- und Geschmackserlebnis ist intensiv.» Bei Weisswein ist die Josephine absolut unschlagbar. Da zaubert sie Aromen hervor, bei denen andere Glasformen versagen. Zwei Nachteile hat sie dann doch: Zum einen ist das Glas brutal ehrlich. Auch Fehleraromen kommen klar zum Vorschein. Und beim Anstossen klingt es nicht ... glasklar. Das ist der hohen Elastizität geschuldet. Alain Kunz

Die Jury – diese acht haben verkostet

Ivan Barbic (54) ist einer von nur fünf Masters of Wine in der Schweiz, also Inhaber des weltweit bedeutendsten Weindiploms. Er ist Einkäufer bei Weinimporteur Bataillard, schreibt für die «Schweizerische Weinzeitung» und präsidiert grosse Weinwettbewerbe. Siegerglas: Riedel. Francisca Obrecht (45) ist Winzerin und leitet zusammen mit ihrem Ehemann Christian das biodynamisch zertifizierte Weingut Obrecht in Jenins GR, das einen der besten Schaumweine des Landes keltert. Siegerglas: Josephine. Urs Pircher (66) ist Winzer im Ruhestand, da er seinen Betrieb in Eglisau ZH – Mitglied der Mémoire des Vins Suisses – seinem Götterbuben Gianmarco Ofner übergeben hat. Siegerglas: Grassl. Lidwina Weh (46) ist ausgebildete Wein-Sommelière und Weinakademikerin. Lange war sie in der internationalen Spitzengastronomie zu Hause. Heute leitet sie ihre Agentur Sommelier-Consult und die Weinschule der Schüwo Trinkkultur. Siegerglas: Josephine. Alain Kunz (59) ist Redaktor der Blick-Gruppe und schreibt über Fussball und Wein. Er ist Mitglied der Mémoire des Vins Suisses und verkostet regelmässig im «Vinum»-Profipanel und am Concours Mondial de Bruxelles. Siegerglas: Josephine. Nicolas Greinacher (38) ist Weinredaktor bei der Blick-Gruppe und schrieb unter anderem schon für das «Weltwoche»-Magazin. Er studiert aktuell an der WSET School London im Level 4. Siegerglas: Riedel. Tobias Gysi (45) ist Fotochef der Blick-Gruppe, wo er regelmässig über Wein schreibt, und Weinakademiker. Siegerglas: Josephine. Isabelle Thürlemann-Brigger (34) ist Weinredaktorin bei der Blick-Gruppe und steckt mitten in ihrer Ausbildung zur Schweizer Wein-Sommelière. Siegerglas: Spiegelau.



Glasdesigner und Josephinenhütte-Miterfinder Kurt Josef Zalto präsentiert die Josephine Nummer zwei bei einem Besuch in Zürich.



Platz 8 16,75 Punkte Ikea Dyrgrip Rotweinglas maschinengefertigt, 580 ml 5.95 Franken. ikea.com/ch



Die acht im grossen SonntagsBlick-Test unter die Lupe genommenen Gläser.



Die acht im grossen SonntagsBlick-Test unter die Lupe genommenen Gläser.



Die acht im grossen SonntagsBlick-Test unter die Lupe genommenen Gläser.



Platz 8 16,75 Punkte Ikea Dyrgrip Rotweinglas maschinengefertigt, 580 ml 5.95 Franken. ikea.com/ch



Platz 8 16,75 Punkte Ikea Dyrgrip Rotweinglas maschinengefertigt, 580 ml 5.95 Franken. ikea.com/ch





Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Mater of Wine Ivan Barbic: «Eine Offenbarung, dass ein Wein nicht einfach ein Wein ist.»



Platz 5 17,43 Punkte Gabriel-Glas StandArt maschinengefertigt, 510 ml 22 Franken. gabriel-glas.com