MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

13.06.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 4
Folgeseiten: 12

Print

08.06.2022 L'Illustré
Cinq vignerons coups de cœur du Café Suisse 01

News Websites

08.06.2022 falstaff.ch / Falstaff Magazin Online
Basel: Wine in the City 02

08.06.2022 illustre.ch / L'Illustré Online
Qui sont les cinq vignerons coups de cœur du Café Suisse? 08

04.06.2022 bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ
Wein und Wurst passen perfekt zusammen 13

Datum: 08.06.2022

L'ILLUSTRÉ

L'illustré
1002 Lausanne
058 269 28 10
www.illustre.ch/

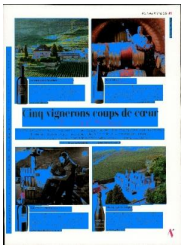
Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 46'632
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 81
Fläche: 48'021 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84548537
Ausschnitt Seite: 1/1

Print



Domaine des Chevaliers, Salquenen (VS)
Gamay Vieille Vignes Patrimoine 2020
«On adore la petite production de Christian Gfeller, l'œnologue de la maison, en particulier son gamay Vieilles Vignes, mais aussi son pinot noir qui a tous les atouts pour faire trembler les producteurs bourguignons. Du coup, on en a toujours à la carte.» Ces vins pas trop tanniques sont idéaux avec une volaille aux morilles.
www.chevaliers.ch

Denis Mercier, Sierre (VS)
Cornalin 2019 et syrah 2019
«Denis Mercier, c'est la star du cornalin et ses syrahs sont des merveilles! Ce n'est pas par hasard qu'il figure à la Mémoire des vins suisses! Ses crus sont millimétrés. Ils sont incroyables. Comme sa fille, Madeleine, est en train de reprendre le domaine on ne peut que se réjouir de la voir poursuivre sur la même voie d'excellence.» Des compagnons idéaux pour un plat d'agneau ou une viande braisée en sauce. www.denismercier.ch

Cinq vignerons coups de cœur du Café Suisse

Au Café Suisse, c'est Arnaud Gorse qui est le champion de la sommellerie: «Il sait ce que j'aime et je partage ses choix. Il parle du vin bien mieux que moi», affirme la cheffe. Ensemble, ils nous révèlent cinq trouvailles: des vins de grande qualité, qui permettent de faire de superbes accords mets-vins, aussi à la maison.

Textes **Knut Schwander** - Photo **Fred Merz/Lundi13**

Cave Hubert Germanier, Vétroz (VS)
Johannisberg Hubertis
«Avec Fabio Negri, l'œnologue de la maison, on s'est tout de suite bien entendus. Régulièrement, il nous fait déguster ses nouveautés. Ainsi ce vin orange vraiment très bien fait: gras, il développe une jolie acidité et n'est que légèrement oxydatif. Original, il se boit avec facilité.» Un cru qui accompagne aussi bien un foie gras qu'un plateau de fromages.
www.cave-hubert-germanier.ch

Champagne Taittinger
Cuvée millésimée 2015
«Ce champagne, je le propose au verre toute l'année, explique Arnaud Gorse. C'est un assemblage de chardonnay et de pinot noir à la bulle très fine et aux délicates notes d'élevage. Un vin d'apéritif, qui accompagne aussi un repas entier. Avec un poisson en ceviche ou une volaille crémée, il est tout simplement parfait.»
www.vogel-vins.ch

Photos: Instagram, Sedrik Nemeth (2), Taittinger. Stylisme photo principale: Marisol Caravetti (www.marisolimage.ch). Merci à Elizabeth Genève pour le prêt de la robe (www.elizabeth-geneve.com).

Marie Robert

Datum: 08.06.2022

falstaff

Online-Ausgabe

falstaff
8400 Winterthur
044 245 45 50
https://www.falstaff.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'000

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84578016
Ausschnitt Seite: 1/6

News Websites

Basel

Basel: Wine in the City

Von den Rebbergen des Spitzenweinguts Jauslin ist es nicht weit bis in die Stadt Basel. Regionale Weine sind in den dortigen Lokalen gefragter denn je.

© Thomas Ruf

Basel: Wine in the City

Basel ist Weinstadt, doch das wissen nicht einmal die Basler selbst. Auf dem Grund des Stadtkantons steht eines der besten Weingüter der Schweiz sowie eine Kellerei, die sogar Trauben aus anderen Regionen in der Stadt verarbeitet.

01. Juni 2022

Autor: Dominik Vombach

Basel Basel-Landschaft Weinbau Weingut Winzer

Es scheint so, als gehöre der Basler Weinbau zu den bestgehüteten Geheimnissen der Schweiz. Selbst die Einwohner der Schweizer Rhein-Metropole sind sich häufig nicht bewusst, dass Weinbau in ihrer Stadt existiert. Dabei ist der Weg in die Basler Reben vom Stadtzentrum aus gar nicht so weit. Rund 15 Minuten dauert die Fahrt vom Basler Bahnhof aus bis nach Riehen , dem Ort, an dem die Weine der Mini-DOC-Baselstadt entstehen.

Der Rebbau hier blickt auf eine über 1200-jährige Geschichte zurück. Seine Blütezeit erlebte er zwischen dem 16. und 18 Jahrhundert, als reiche Basler begannen, hier Landgüter für den Rebbau zu erwerben. Ende des 18. Jahrhunderts umfasste die Rebfläche satte 70 Hektar, sank über die Jahrhunderte auf 0,4 Hektar, bis der Weinbau von der Gemeinde Riehen wiederbelebt wurde.

Heute sind es rund fünf Hektar – aufgeteilt auf zwei Weingüter . Eines davon ist das Weingut Riehen , das bis 2013 von der Gemeinde selbst geführt wurde. Als diese im darauffolgenden Jahr Pächter suchte, bekamen der deutsche Starwinzer Hanspeter Ziereisen und Thomas Jost , der bis 2018 als Betriebsleiter fungierte, den Zuschlag. Ein Glücksfall für die Gemeinde und den Stadtbasler Weinbau, denn das Weingut entwickelte sich prächtig.

2018 übernahmen Jacqueline und Urs Ullrich den Betrieb gemeinsam mit Ziereisen . Im selben Jahr kam auch Silas Weiss , der aktuelle Betriebsleiter, ins Weingut. Er kümmert sich heute um die 3,8 Hektar Rebfläche sowie den Keller des Hauses. Die Rebflächen des Weinguts liegen in unmittelbarer Nähe zur deutschen Grenze, im unteren Teil des Tüllinger Bergs, der auch als Schipf bezeichnet wird. Eine Lage, die sich durch ihre Böden aus Süsswasserkalk mit Löss-Lehm-Auflage kennzeichnet.

«Man merkt, dass es den Restaurants heute wichtig ist, lokale Produkte anzubieten».

Silas Weiss, Betriebsleiter Weingut Riehen

Kollektion des Jahres

Datum: 08.06.2022

falstaff

Online-Ausgabe

falstaff
8400 Winterthur
044 245 45 50
https://www.falstaff.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften

Page Visits: 182'000

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84578016
Ausschnitt Seite: 5/6

Wie einzigartig das Potenzial des Schipfs ist, offenbart der Falstaff Weinguide Schweiz 2022 . Unglaubliche 94 Punkte erreichten die Riehen-Weine aus dem Jahrgang 2018 im Durchschnitt, was dem Weingut den Titel « Kollektion des Jahres» einbrachte. Als wir Silas Weiss treffen, zeigt er sich zufrieden mit der Entwicklung des Betriebs in den letzten Jahren. Mittlerweile hat das Weingut einen Namen in der Schweiz.

«Mit dem Jahrgang 2018 haben wir einen deutlichen Schritt nach vorne gemacht. Auch in Basel selbst ist die Nachfrage nach unseren Weinen noch einmal deutlich gestiegen. Man merkt, dass es den Restaurants heute wichtig ist, lokale Produkte anzubieten», erzählt Weiss. Aber nicht nur in Basel und der Schweiz sind die Riehen-Weine heiss begehrt. Seit geraumer Zeit exportiert man auch ins Ausland, nach New York beispielsweise, Taiwan und Deutschland.

«Wir würden uns gerne noch etwas vergrössern, aber in Riehen, auf Schweizer Boden, ist das leider nicht möglich», erzählt Weiss. Deshalb pachtete das Weingut im Jahr 2019 Rebberge auf deutschem Gebiet. Ein Projekt, das mittlerweile jedoch wieder verworfen wurde. Der administrative Aufwand war letztlich zu kompliziert. Den Blaufränkisch , der in dieser Zeit entstand, bringt Riehen aber dennoch bald auf den Markt. Wir sind gespannt, wie er sich im Glas präsentiert.

Wie Silas Weiss erlebt auch Thomas Engel eine verstärkte Nachfrage nach Basler Weinen. Er arbeitet als Kellermeister für die grösste Kellerei der Region, Siebe Dupf in Liestal. Engel macht für diese Entwicklung vor allem den grossen Qualitätssprung verantwortlich, den die Basler Winzer in der letzten Dekade verzeichnet haben. «Wir arbeiten noch qualitätsbewusster, ernten lieber weniger, dafür aber in besserer Qualität», erzählt er uns. Zum anderen seien Initiativen wie «Aus Stadt und Land» , die regionale Produkte aus Basel fördern, hilfreich.

«Wir arbeiten noch qualitätsbewusster, ernten lieber weniger, dafür aber in besserer Qualität.»

Thomas Engel, Kellermeister Kellerei Siebe Dupf

Den Stadtbaslern ist Siebe Dupf auch als Weinhändler bekannt. Direkt in Basel betreibt das Unternehmen eine Filiale, in der auch Weine aus Spanien, Frankreich oder aus dem Burgund vertrieben werden. Zum Burgund zieht Engel auch hinsichtlich der Anbaubedingungen in und um Basel eine direkte Verbindung. «Das Klima in unserer Region ist ausserordentlich günstig für Weinbau, da wir von der burgundischen Pforte profitieren. Das bedeutet vergleichsweise viele Sonnenstunden und wenig Niederschläge», verrät er uns.

Zu den Top-Weingütern im Kanton Baselland gehört das Weingut Jauslin im an die Stadt angrenzenden Muttenz. Das Familienweingut ist in der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und beweist mit ihren Schatzkammerweinen , dass Basler Wein auch reifen kann. Das biodynamisch arbeitende Weingut Klus 177 oder auch das Weingut Tschäpperli sind unter Kennern von Schweizer Wein längst mehr als Geheimtipps.

Die Stadtkellerei

In der Stadt Basel selbst macht aber letztlich nur einer Wein. Und das ist Valentin Schiess . Erst kürzlich bezog der studierte Ethnologe nach zweijähriger Bauphase seine neue «Urban Winery» an der Lyonstrasse. Dort werden die Weine gekeltert, die er unter dem Namen Vinigma vertreibt. Bevor Schiess in Basel aktiv wurde, ging Schiess der Weinherstellung auf den Grund. Lernte in Spanien, Bordeaux, Australien und schloss in Beaune und Dijon sein Önologiestudium ab. Anfang der 1990er, zurück in der Schweiz, wirkte er als Kellermeister in der Ostschweiz und reiste später im Auftrag eines Getränkeherstellers durch die Welt. Irgendwann wollte Schiess jedoch sein eigenes Ding machen, fand passende Räumlichkeiten in Basel und startete seine Stadtkellerei Vinigma.

«Ich brauche Menschen, die mich verstehen und meine Ideen umsetzen, denn die Weine müssen meine Handschrift tragen.»

Valentin Schiess, Winzer

Seit dem Jahrgang 2012 bringt er einmal im Jahr die Trauben seines Rebbergs im bündnerischen Jenins nach Basel und keltert daraus Wein. «Ich mach das gerne, auch wenn die Leute sich manchmal die Augen reiben und fragen weshalb», erzählt Schiess. Ausserdem arbeitet er mit Winzern wie dem Walliser Amadée Mathier oder Ueli Bänniger vom Weingut Tschäpperli in Aesch zusammen, die für ihn Weine nach seinem sensorischen Profil herstellen. «Das Wichtigste hierbei ist die Verlässlichkeit der Produzenten. Ich brauche Menschen, die mich verstehen und meine Ideen umsetzen, denn die Weine müssen meine Handschrift tragen», sagt er.

Überraschend: Schiess macht heute rund einen Viertel seines Umsatzes in Japan und Korea. Ein Glücksgriff für ihn, denn der asiatische Markt half seinem Unternehmen in den letzten schwierigen Jahren. Schiess ist davon überzeugt, dass Wein etwas zum Teilen ist – das treibt ihn an. «Für mich gibt es nichts schöneres, als zu sehen, wenn die Menschen strahlen, wenn sie meine Weine geniessen», sagt Schiess. Die Basler Weinmacher bieten allen Grund dazu.

ZUM BEST-OF-BASEL TASTING

Datum: 08.06.2022

L'ILLUSTRÉ

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 243'000
Page Visits: 130'400

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84578017
Ausschnitt Seite: 1/5

News Websites

Qui sont les cinq vignerons coups de cœur du Café Suisse?

Au Café Suisse, c'est Arnaud Gorse qui est le champion de la sommellerie: «Il sait ce que j'aime et je partage ses choix. Il parle du vin bien mieux que moi», affirme la cheffe Marie Robert. Ensemble, ils nous révèlent cinq trouvailles: des vins de grande qualité, qui permettent de faire de superbes accords mets-vins, aussi à la maison.

Par Knut Schwander Publié il y a 3 heures, Par Knut Schwander

1. Domaine Bovy, Chexbres (VD), Merlot Merlotissima 2019

«Les frères Bovy sont très connus pour leurs vins blancs. Mais nous sommes fans de leurs rouges, leur merlot et leur diolinoir en particulier. Il s'agit de petites productions vieillies en fûts de chêne. Et cela donne des vins friands: on leur prend une grande partie de leur production. En plus le lieu, à Chexbres, est superbe, avec une vue à couper le souffle.» A déguster avec une côte de veau rôtie ou grillée au barbecue.www.domainebovy.ch

2. Domaine des Chevaliers, Salquenen (VS), Gamay Vieille Vignes Patrimoine 2020

«On adore la petite production de Christian Gfeller, l'œnologue de la maison, en particulier son gamay Vieilles Vignes, mais aussi son pinot noir qui a tous les atouts pour faire trembler les producteurs bourguignons. Du coup, on en a toujours à la carte.» Ces vins pas trop tanniques sont idéaux avec une volaille aux morilles.www.chevaliers.ch

3. Denis Mercier, Sierre (VS), Cornalin 2019 et syrah 2019

«Denis Mercier, c'est la star du cornalin et ses syrahs sont des merveilles! Ce n'est pas par hasard qu'il figure à la Mémoire des vins suisses! Ses crus sont millimétrés. Ils sont incroyables. Comme sa fille, Madeleine, est en train de reprendre le domaine, on ne peut que se réjouir de la voir poursuivre sur la même voie d'excellence.» Des compagnons idéaux pour un plat d'agneau ou une viande braisée en sauce.www.denismercier.ch

4. Cave Hubert Germanier, Vétroz (VS)

«Avec Fabio Negri, l'œnologue de la maison, on s'est tout de suite bien entendus. Régulièrement, il nous fait déguster ses nouveautés. Ainsi ce vin orange vraiment très bien fait: gras, il développe une jolie acidité et n'est que légèrement oxydatif. Original, il se boit avec facilité.» Un cru qui accompagne aussi bien un foie gras qu'un plateau de fromages.www.cave-hubert-germanier.ch

5. Champagne Taittinger, Cuvée millésimée 2015

«Ce champagne, je le propose au verre toute l'année, explique Arnaud Gorse. C'est un assemblage de chardonnay et de pinot noir à la bulle très fine et aux délicates notes d'élevage. Un vin d'apéritif, qui accompagne aussi un repas entier. Avec un poisson en ceviche ou une volaille crémée,il est tout simplement parfait.»www.vogel-vins.ch

>> Découvrez d'autres articles sur Marie Robert et retrouvez-y ses bons plans et ses recettes:

Ode à la vigne. Eric Bovy sert Marie Robert et Arnaud Gorse dans les extraordinaires baignoires du spa panoramique La Vigne, au cœur de Lavaux.
© Fred Merz | lundi13

L'ILLUSTRÉ

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 243'000
Page Visits: 130'400

Domaine des Chevaliers, Salquenen (VS).
Instagram Domaineschevaliers

Sierre, le 26 Avril 2018, Denis Mercier avec son épouse Anne Catherine. © sedrik nemeth
Sierre, le 26 Avril 2018, Denis Mercier avec son épouse Anne Catherine.

Cornalin 2019.
DR

Cave Hubert Germanier, Vétroz (VS).

Datum: 08.06.2022

L'ILLUSTRÉ

Online-Ausgabe

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

Medienart: Internet
Medientyp: Publikumszeitschriften
UUpM: 243'000
Page Visits: 130'400

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84578017
Ausschnitt Seite: 5/5

News Websites

Sedrik Nemeth

Le château de la Marquetterie, à Epernay, fief des champagnes Taittinger. Taittin

Le château de la Marquetterie, à Epernay, fief des champagnes Taittinger.

Datum: 04.06.2022

Bellevue NZZ

Bellevue NZZ
8021 Zürich

https://bellevue.nzz.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 591'000
Page Visits: 995'000

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84519445
Ausschnitt Seite: 1/4

News Websites

Wein und Wurst passen perfekt zusammen

Die Bündner Metzgerin Tanya Giovanoli produziert den besten Salami, den feinsten Salsiz, den schmackhaftesten Rohschinken. Welche Weine aus der Bündner Herrschaft dazu am besten passen, hat ein Genussabend gezeigt.

04.06.2022, Peter Keller

Fleisch essen scheint heute in gewissen Kreisen verpönt zu sein. Das hinderte die aus dem Bergell stammende Metzgerin Tanya Giovanoli nicht, vor drei Jahren ihren eigenen Betrieb Meat Design in Reichenau zu gründen. Ihre Produkte, von den Würsten über Schinken bis zur Leber, werden ohne Zusatzstoffe handwerklich hergestellt: Himalaja-Salz statt Konservierungsmittel, kein Bindemittel, lange Reifezeiten.

Sie sind geschmacklich schlicht und ergreifend unübertrefflich. Der Bündnerin ist es ein grosses Anliegen, alle Teile eines Tieres zu verarbeiten. So gibt es Schmalz aus Nierenfett oder Rillettes vom Schweinskopf.

Pinot Noir und Salami mit Fenchelsamen

An einem NZZ-Genussabend hat Giovanoli einen Teil ihrer Kollektion präsentiert, begleitet von ausgewählten Weinen aus dem Bündnerland. Eine besonders gelungene Kombination: Der Salami mit Fenchelsamen harmonierte hervorragend mit dem gereiften Pinot noir Eichholz 2015 von Annatina Pelizzatti aus Jenins. Der mittelschwere, elegante, im grossen Holzfass ausgebaute Wein ergänzte die würzige Wurst geradezu auf perfekte Art und Weise. Die Winzerin produziert stets charaktervolle, geradlinige Gewächse, die sich durch ein exzellentes Preis-Genuss-Verhältnis auszeichnen.

Zum Trockenfleisch wird Schaumwein gereicht

Als weiteren Gang tischte Tanya Giovanoli einen schön gereiften, fein geschnittenen Rohschinken auf. Die gewagte, aber passende Begleitung zu diesem Fleisch: Mit dem trockenen und frischen Schaumwein Brut Nature des Weinguts Obrecht ergibt sich eine ideale Kombination. Der aus Chardonnay erzeugte Prickler präsentiert sich mit einer feiner Perlage, schönen Frucht- und Briochenoten, ist leicht, finessenreich und endet mit einer leicht mineralischen Note.

Salsiz von der Gemse braucht Wein mit Kraft

Intensiv schmeckt der Gemse-Salsiz der Metzgerin. Dementsprechend braucht es als Gegenüber einen Wein mit Kraft und markanter Aromatik, damit er nicht untergeht. Diese Anforderungen erfüllt der äusserst gelungene Churer Blauburgunder Gian-Battista 2015 des Weinguts von Tscharner aus Reichenau, der Nachbar von Tanya Giovanoli. Der Rotwein überzeugt mit einer vielschichtigen Aromatik von roten Beeren und würzigen Noten.

Zum mittelschweren Körper gesellen sich eine schöne Eleganz und gute Struktur. Der Pinot noir besitzt ein weiteres Potenzial. Er ist in der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses vertreten, die über 60 Schweizer Weine umfasst. Diese Tropfen müssen mindestens zehn Jahre reifen können. Das Beispiel des Guts von Tscharner erfüllt diese Anforderung locker.

In der Schweiz gibt es viele Trockenfleisch-Spezialitäten, die mit unterschiedlichen Weinen gut harmonieren. (Bild: Getty Images)

Pinot Noir Eichholz, 2015, Weingut Annatina Pelizzatti, erhältlich etwa über Pelizzatti Weine für 30 Franken. (Bild:

PD)

Chardonnay Brut Nature, Weingut Obrecht, erhältlich etwa über Obrecht für 48 Franken. (Bild: PD)

Blauburgunder Gian-Battista, 2015, Weingut von Tscharner, erhältlich etwa über Reichenau für 58 Franken. (Bild:

Bellevue NZZ
8021 Zürich

https://bellevue.nzz.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 591'000
Page Visits: 995'000

Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 84519445
Ausschnitt Seite: 4/4

PD)