

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

15.08.2022

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 2

Print



11.08.2022 htr Hotel Revue

Einzigartig

01

News Websites



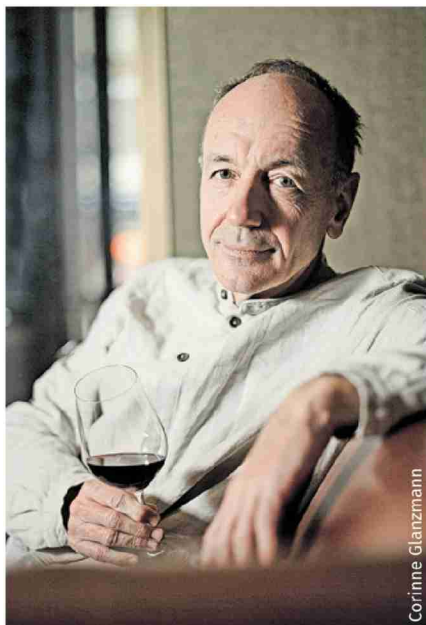
11.08.2022 thomasvino.ch / Thomas vino

Vins suisses dans le temps : dégustations exceptionnelles fin août à Zurich

03



Weinlese



Corinne Glanzmann

Einzigartig

Die Einwohner der Emilia-Romagna sind so tüchtig wie verfressen. Tüchtig: Man denke an die technischen Wunderwerke von Ferrari aus Maranello und von Ducati aus Bologna. Verfressen: Es gibt in ganz Italien keine delikater Achse als die zwischen den Städten Parma und Bologna. Parma und sein Schinken, Reggio und sein Parmesan, Modena und sein Aceto Balsamico Tradizionale, Bologna und seine Mortadella, das sind vier tragende Säulen einer herzhaften Küche, wie sie der aus Modena stammende Luciano Pavarotti verkörpert hat. Und was wird dazu getrunken? Schäumender trockenere Lambrusco, denn was süss ist, wird fürs Ausland produziert. Ein schlanker, säurebetonter und alkoholärmer Sorbara ist das, was man einen einseitigen Wein nennen könnte, er verfügt über Struktur, aber über keinen Weichteil, er ist gewissermassen der Knochen des Koteletts und damit der ideale Kontrapunkt, wenn fettige Mortadelle und deftige Tagliatelle al ragù bolognese aufgetischt werden. «Les extrêmes se touchent», wer dies bei Kombinationen von Gerichten und Wein riskiert, fährt oft gut damit.

Lambrusco, der Vino frizzante, der Perlwein aus der Emilia-Romagna, trägt den Namen einer alten Rebsorte, die, so vermutet man, bereits vor über 2000 Jahren durch die Etrusker kultiviert wurde. Ihr Ertragsreichtum und ihre Robustheit waren und sind beliebt. Rund 20 Spielarten werden beschrieben, die zwei häufigsten sind Lambrusco Maestri und Lambrusco Salamino. Insgesamt stehen in Italien 15 000 Hektar Lambrusco-Reben im Ertrag, diese Ausdehnung entspricht der gesamten Schweizer Rebfläche.

Lambrusco, der Vino frizzante, der Perlwein aus der Emilia-Romagna, trägt den Namen einer alten Rebsorte.

Lambrusco entsteht heute in der Regel in zwei Arbeitsschritten: Im Herbst wird ein Stillwein von hoher Säure und wenig Tannin hergestellt, dieser Basiswein wird dann in den folgenden Monaten im Drucktank durch Zugabe von Hefe und Zucker versetzt. Der Grossteil gelangt als Vino frizzante, als Perlwein mit 10 bis 11 Volumenprozent Alkohol in den Verkauf, seltener ist die Variante Spumante mit entsprechend höherem Flaschendruck. Meist fehlt beim Lambrusco die Jahrgangsangabe – es ist kein Lagerwein. Nischenprodukte sind flaschenvergorene Abfüllungen (Metodo classico) oder mittels Metodo ancestrale hergestellte Typen, bei denen nicht völlig vergorener Basiswein abgefüllt wird und in der Flasche die Gärung abschliesst.

Kostproben

Cleto Chiarli Vecchia Modena ist ein Klassiker aus der Lambrusco Sorbara-Traube, entsprechend hellfarbig, beerig und knackig – ein Pastawein auch mit bitteren Gemüsen wie Cima di Rapa. Paltrinieri Radice ist ebenfalls aus Sorbara gekeltert, allerdings mittels Metodo ancestrale, die heute auch unter dem Begriff Pet Nat (pétillant naturel) bekannt ist, dazu passt etwa Vitello tonnato. Ein weicher Schäumer aus dunkelbeerigem Lambrusco Grasparossa stammt von Villa di Corlo. Der spürbare, doch gut eingebundene Restzucker harmonisiert mit Rohschinken und Melone.



Zum Kennenlernen
Lambrusco Vecchia
Modena 2020. Cleto Chiarli,
Modena. 75 cl – Fr. 15.90,
erhältlich bei Casa del
Vino, Zürich



Für Fortgeschrittene
Radice Lambrusco di
Sorbara. Paltrinieri, Sorbara.
75 cl – Fr. 18.50, erhältlich
bei Cultivino, Bern



Beeriges Schaumbad
Olimpia – Lambrusco
Grasparossa di Castelvetro
Villa di Corlo, Baggiovara
75 cl – Fr. 12.–, erhältlich bei
Bindella, Zürich

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



Vins suisses dans le temps : dégustations exceptionnelles fin août à Zurich



Imprimer cet article

Si vous passez par Zurich — mais oui, il y a un aéroport, appelé naguère Unique pour faire la nique à Genève... et une gare centrale — le dimanche 28 et le lundi 29 août, ne ratez pas le plus grand rendez-vous annuel des vins suisses. Si vous vous inscrivez via le site Internet sur le site dédié à ce grand Swiss Wine Tasting, il ne vous en coûtera rien et vous pourrez déguster des vins de quelque 120 domaines ou caves de toute la Suisse.

Par Pierre Thomas

La réalité géographique et climatique suisse veut que neuf dixièmes des vignobles sont situés en régions latines, en Suisse romande et au Tessin, tandis que le potentiel des consommateurs habite aux deux tiers en Suisse alémanique. Cette «discrédance» — terme allemand qui caractérise ce fossé linguistico-commercial... — fait aussi tout le sens, et même le sel, de la dégustation zurichoise.

Des vins de près de 120 domaines

Après le millésime catastrophique 2021, les Valaisans, principaux producteurs de vins suisses, ne seront pas les plus nombreux (15 caves) : ils cèdent la place aux 21 Vaudois et même au 18 Tessinois, juste devant les Grisons (13) et les régionaux de l'étape, les Zurichoïses (11), du plus vaste vignoble alémanique. Avec leurs merlots haut de gamme, les Tessinois ont fait de Zurich leur zone naturelle de chalandise, comme les Grisons, avec leur pinot noir, mais aussi leurs blancs...

Au départ, la manifestation, voulue par l'infatigable Andreas Keller et son équipe, s'appelait Mémoire & Friends, sous-entendu les vins de la Mémoire des vins suisses (57 producteurs triés sur le volet par des journalistes, et quelques domaines invités.

Avec près de 120 exposants et trois mouvements constitués (jeunes vigneronnes suisses, lauréats du Mondial du Chasselas et marque des assemblages vaudois Escargot rouge), plus de 500 vins sont à déguster le lundi, de 11 h à 19 h 30, dans un lieu inédit et spectaculaire : l'aile signée de l'architecte britannique David Chipperfield, l'impressionnante extension du Kunsthhaus, le musée des beaux-arts le plus riche de Suisse, et ses jardins.

Je remarque avec plaisir, aussi, que sur les 119 producteurs, la moitié (55 exactement) figurent dans mon livre paru récemment, «111 vins suisses à ne pas manquer» (éditions emons :)...que je signerai sur place au stand de la maison d'édition Orell Füssli.

Un retour sur le millésime 2012

La veille de cette dégustation publique a lieu, dans une salle plus confidentielle du musée, la proclamation des résultats du Swiss Wine Vintage Tasting — on va finir par croire que l'anglais est la 5^{ème} langue nationale suisse, n'est-il pas... Dans le prolongement du projet de la Mémoire, pour marquer d'une pierre, si possible blanche, la réussite des vins et leur capacité de s'améliorer ou de résister au temps, une petite commission de dégustation passe en revue des vins qui affichent 10 ans à la collerette : en 2022, les 2012.

Nous sommes deux journalistes à déguster méticuleusement plus d'une centaine de vins, à Zurich, chaque printemps, Martin Kilchmann, et moi, accompagnés par un expert en analyse sensorielle, Hans Bättig. Au fil du



temps, ce trio a appris à se connaître et ses appréciations sont proches : dans cette dégustation à l'aveugle, chacun défend son point de vue, mais sait aussi se rallier à la majorité. Et les producteurs des vins jugés remarquables sont récompensés par un trophée...

Quand le 12 ressemble au 21 !

Se souvient-on que le millésime 2012 avait ressemblé à 2021, avec son lot de difficultés à la vigne? Eh bien, dix ans plus tard, de nombreux flacons ont su triompher de ces conditions de départ peu favorables... Le palmarès figurera sur le site où ce lien permet encore de lire les résultats du millésime 2011, que j'avais commenté. La dégustation des vins matures primés est aussi ouverte au public le dimanche 28 août 2022 de 13h à 16h30, au prix de 50 francs.

20 ans, l'âge de raison des vins suisses

Ce même dimanche, Hans Bättig commentera dans une master class des vins sur vingt ans (2002, 2005, 2008 et 2011) tirés de quatre domaines membres de la Mémoire des vins suisses, le chasselas vaudois, Dézaley AOC Grand Cru La Médinette de Louis-Philippe Bovard, le Cornalin du Valais de Denis Mercier, le Pinot noir de Coire (Grisons) de Gian-Battista von Tschärner et le merlot tessinois Sassi Grossi de Gialdi Vini. Quatre crus taillés volontairement pour affronter l'avenir et qui expriment à merveille les différences de millésimes, une des particularités de ce noble breuvage qu'est le vin, sans laquelle la dégustation ne serait que banale et sempiternelle redite...

Cet événement, une première historique en Suisse, aura lieu de 14 à 15 h 30 (195 francs par personne) et uniquement sur réservation en ligne, sur le site général du Swiss Wine Tasting, <https://www.swiss-wine-tasting.ch>.

Rendez-vous à Zurich fin août ! Je vous y saluerai avec plaisir.

Chronique parue sur le blog les5duvin le 11 août 2022. @thomasvino.ch