

MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

19.12.2022

Avenue ID: 1904
Artikel: 2
Folgeseiten: 3

Print



14.12.2022 Neue Zürcher Zeitung
Genussakademie

01

News Websites

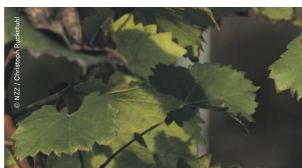


15.12.2022 thomasvino.ch / Thomas vino
Du lourd au pied du sapin suisse

03



Genussakademie



Erleben Sie die Vielfalt der Weinkultur mit dem Weinexperten Peter Keller. In Begleitung von Winzern, Winzerinnen und Genussprofis können Sie verschiedene Weinregionen und Rebsorten kennenlernen und verkosten. Erstmals bieten wir einen Obstschaumwein-Genussabend an.



Eines der besten Schweizer Weingüter: Domaine de la Maison Carrée

Montag, 23. Januar 2023

Jean-Denis Perrochet,
selbststeinkellernder Weinbauer

Preis für Abonnenten: Fr. 150.- | Normalpreis: Fr. 170.-

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.

Gereifte Tessiner Merlots von drei Spitzenbetrieben

Dienstag, 7. Februar 2023

Vertreterinnen der Weingüter Zündel,
Huber und Kopp von der Crone Visini

Preis für Abonnenten: Fr. 200.- | Normalpreis: Fr. 220.-

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.

Das Geheimnis der Biodynamie

Montag, 13. März 2023

Birgit Braunstein, Wein-Pionierin
in Biodynamie

Preis für Abonnenten: Fr. 160.- | Normalpreis: Fr. 180.-

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.

Neue Zürcher Zeitung

Neue Zürcher Zeitung
8021 Zürich
044/ 258 11 11
<https://www.nzz.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 84'518
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Seite: 24
Fläche: 132'854 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86570222
Ausschnitt Seite: 2/2



Print

Wein-Duell: Jungwinzerin gegen Weinakademiker

Montag, 24. April 2023

Carolin Weiler, Winzerin

Preis für Abonnenten: Fr. 150.- | Normalpreis: Fr. 170.-

Die junge Winzerin Carolin Weiler aus dem Rheingau zählt zu den aufstrebenden Talenten Deutschlands. Sie war eine der vier Protagonistinnen im eindrücklichen Film «Weinweiblich», welcher ein Weinjahr szenisch dokumentierte. 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?

Schweizer Obstschaumweine der Sonderklasse

Montag, 8. Mai 2023

Markus Ruch, Winzer

Beni Oswald, Mosterei Mitinhaber

Preis für Abonnenten: Fr. 150.- | Normalpreis Fr. 170.-

Winzer folgen einem neuen Trend: Sie produzieren aus Äpfeln und Birnen den prickelnden Cidre. Dieser Obstschaumwein ist frisch, unkompliziert und alkoholfrei. Wie wird er hergestellt? Wie schmeckt er? Wie unterscheidet er sich vom Original aus der französischen Bretagne und der Normandie? Der Schaffhauser Winzer Markus Ruch und sein Partner Beni Oswald von der Mosterei Oswald + Ruch präsentieren an diesem Abend ihr Konzept und bringen ihre Spitzenprodukte mit.

Zeitlicher Ablauf

Kleiner Apéro:
ab 18.00 Uhr
Seminardauer:
18.30 bis 20.30 Uhr

Ort

NZZ-Foyer
Falkenstrasse 11
8008 Zürich

Tickets und Informationen

nzz.ch/genuss
+41 44 258 13 81





Du lourd au pied du sapin suisse



Imprimer cet article

Deux gros ouvrages me sont parvenus en cette période de Noël. Leur titre dit tout de leur contenu. Le premier est une somme, «Le Patrimoine culinaire suisse», une vaste enquête de Paul Imhof, dans tous les cantons, pour en extraire la substantifique moelle. Le second, «Châteaux, vignes et grandes familles», d'Andreas Z'Graggen et Markus Gisler. Dans les deux cas, du travail de journalistes, ayant publié longtemps pour des journaux zurichois, et désormais à la retraite. Et donc des traductions, fort bien faite pour le premier, hélas bien approximative pour le second, notamment lorsqu'il s'agit d'évoquer les vins et leurs subtilités...



Par Pierre Thomas*

On ne saurait manger sans boire – et réciproquement. Pourtant, dans son livre de 720 pages, Paul Imhof a dû renoncer à parler des vins, dont il est aussi un spécialiste, même si la notion de «terroir» fait souvent référence au liquide qu'au solide. Une bonne quarantaine de produits suisses «solides» ont déjà été enregistrés en AOP et en IGP. Dans un «menu suisse» récapitulatif, l'auteur énumère le «sauser» (moût) schaffhousois et le «vin du glacier» valaisan, évoqué dans le corpus, et le «mirabellenschnaps» (eau-de-vie de mirabelle) bâlois, entre la «sèche» (gâteau salé) neuchâteloise et la «meringue et crème de Gruyère» et le «rueblicueche» (gâteau sucré à la carotte) argovien et une série de plats suisses.

La viticulture, «activité secondaire»

Imhof rappelle que jusque dans les années 1970-80, la viticulture suisse était une «activité secondaire», pratiquée le plus souvent par des exploitations paysannes mixtes et des coopératives... Il a fallu, Imhof dixit, des pionniers du chardonnay et de la barrique pour que les Suisses, protectionnistes, ne soient plus «obligés de boire du vin blanc officiel» (sous-entendu du chasselas et du riesling X sylvaner). Les Valaisans se sont alors «soudain souvenus de leurs anciens cépages», cités dans un document de 1313, mais qui avaient failli disparaître jusqu'au dernier cep... Et, dans les années 1980, il fallut quelques hardis vigneronnes tessinois du Malcantone (sous-entendu nés au nord du Gothard) pour que «le merlot passe des boccattini (sorte de pot en terre cuite) aux verres à bordeaux». Puis, la limitation fédérale de la production, en 1993 – trente ans à peine, donc ! –, pour que le vin suisse vise – enfin ! – l'excellence... Paul Imhof, au passage, rend hommage à la Mémoire des vins suisses, dont il est membre expert,



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

<https://thomasvino.ch/>



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86601464
Ausschnitt Seite: 2/3

News Websites

qui peut attester, grâce à son «trésor», des progrès réalisés ce dernier quart de siècle...

La somme, qui recense et décrit 450 spécialités de la table helvétique, est bien plus que ces quelques phrases : une véritable bible des produits suisses, notamment ceux recensés dans un projet fédéral, sous www.patrimoineculinaire.ch. On est là dans l'histoire, ancienne, mais aussi récente, puisque les produits doivent être encore fabriqués et consommés aujourd'hui et ne pas appartenir qu'au passé. L'ouvrage qui en fait le tour est mis sobrement en page, avec des photos hors textes d'Antal Thoma.

Arcanes et coulisses de la noblesse

Chez les «nobles vigneron», à prendre dans leur double acception, nobles d'abord, vigneron ensuite, l'Histoire ne s'est pas figée à 1798, quand les troupes françaises vinrent libérer la Suisse de ses aristocrates de campagne, quand la Confédération n'était pas encore respectée en tant que pays — il faudra attendre le Congrès de Vienne en 1815.

Andreas Z'Graggen avait déjà dépeint il y a peu, dans un autre livre, cette «noblesse» déchuée qui, ensuite, a pu continuer à habiter des châteaux dont trente-six sont viticoles. Et c'est son confrère Markus Gisler, photographe, mais aussi amateur de vins, qui a fait le lien pour broser cette galerie de portraits. Pas moins de 691 illustrations parsèment les 448 pages : on navigue entre le prospectus touristique, l'album de famille et «Point de vue et images du monde».

Il faut prendre le temps d'un bon verre de «vin de méditation» au coin du feu pour découvrir les arbres généalogiques — il eût été utile d'en donner quelques uns sous forme de diagramme ! — dans les méandres des familles qui, souvent, se sont entremêlées au gré des mariages. L'occupation du Pays de Vaud par les Bernois, dont les familles sont restées propriétaires des châteaux après la «libération» de 1803 et la fondation du canton, fait que nombre de ces histoires se tissent sur les bords du Léman. Au passage, les auteurs rendent aussi hommage à la Mémoire des vins suisses, et aux domaines viticoles des châteaux d'Auvernier (Neuchâtel), de Bachtobel (Thurgovie), de Reichenau (Grisons) et de Morcote (Tessin), qui en font partie.

L'origine diffuse du vin suisse

A quand remonte l'origine du vin en Suisse ? Le noble ouvrage évoque le legs par un des fils de Charlemagne, Louis le Pieux, empereur d'Allemagne, du domaine d'Eclépens en 814 à l'évêque de Lausanne. Ce document ferait du Château d'Eclépens, dans l'arrière-pays vaudois, au pied du Jura, entre Morges et Yverdon, le domaine viticole le plus ancien de Suisse... Pourtant l'ouvrage signale quelques pages plus loin que la «plus ancienne source existante attestant de la culture de la vigne en Suisse» est datée de 765, quand l'évêque Tello, de Coire, lègue au monastère de Disentis une ferme à laquelle est attaché un vignoble... sachant que l'acte de fondation de l'abbaye de Saint-Maurice, en Valais, en 515, évoque aussi des vignes, mais le parchemin aurait été recopié au 12^{ème} siècle.

Il y avait sans doute de la vigne cultivée dans le périmètre alpin de la Suisse actuelle au temps des Celtes, venus d'Italie dans le Haut-Valais, puis des Romains. On a retrouvé des pépins de raisin du côté de Genève, de Neuchâtel et de Constance. Mais, remontant si loin dans le temps, «aucune trace de viticulture n'a pu être confirmée scientifiquement», rappelle Paul Imhof, reprenant ce que nous écrivions dans «Vignobles suisses», qu'il cite dans sa riche bibliographie.

*«Le Patrimoine culinaire suisse», Paul Imhof, traduit par Patrick Vallon, 720 pages (grand format), ISBN 978-2-88968-060-3, infolio éditions, www.infolio.ch, 79 euros

**«Châteaux, vignes et grandes familles», Andreas Z'Graggen et Markus Gisler, 448 pages (grand format), ISBN 978-3-03818-428-7, Weber Verlag AG, www.weberverlag.ch, 89 euros



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

<https://thomasvino.ch/>



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 86601464
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites

*Chronique parue le 15 décembre sur le blog les5duvin

@thomasvino.ch