

# MEDIENSPIEGEL | MÉMOIRE DES VINS SUISSES

28.03.2022

Avenue ID: 1904  
Artikel: 4  
Folgeseiten: 9

---

## Print

|                                                                                   |            |                                                                                        |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
|  | 24.03.2022 | htr Hotel Revue<br><b>Gemeinsinn</b>                                                   | 01 |
|  | 24.03.2022 | htr Hotel Revue<br><b>Ein Freund der Trauben, Schnäpse und der schönen Geschichten</b> | 03 |

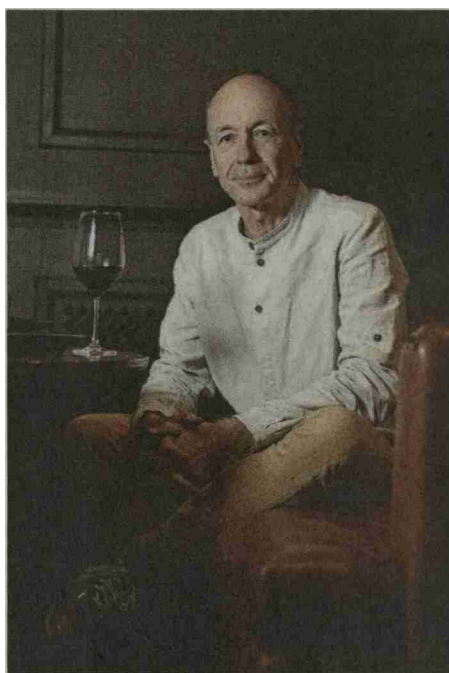
---

## News Websites

|                                                                                    |            |                                                                                           |    |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|   | 27.03.2022 | thomasvino.ch / Thomas vino<br><b>Les vins suisses, ça se boit, mais ça se lit aussi!</b> | 07 |
|  | 26.03.2022 | bellevue.nzz.ch / Bellevue NZZ<br><b>Es muss nicht immer Merlot sein</b>                  | 10 |



## Weinlese



Corinne Glanzmann

## Gemeinsinn

«Le Verre à Pied» ist in Sion zur festen Institution geworden. Seit 1999 ist die Weinbar in der Altstadt Schaufenster von Winzern und Weinhäusern, die auf dem Boden des Walliser Hauptorts produzieren. Rund 150 verschiedene Weine aus dem Sortiment der 16 Mitglieder der Association des Encaveurs de Sion sind käuflich, ein Teil davon – wöchentlich wechselnd – im Offenausschank auch glasweise angeboten. «Le Verre à Pied» zeigt die Vielfalt und macht sie erlebbar. Dies gilt auch für die Enothèque von Château de Villa in Sierre. Schon seit 22 Jahren werden hier Walliser Weine von Bouveret bis Visperterminen präsentiert, zum Mitnehmen oder Trinken vor Ort, aktuell sind rund 100 Walliser Produzenten mit über 600 Abfüllungen präsent.

Dies sind nur ein paar Beispiele, die zeigen, dass Winzerinnen und Winzer nicht nur Einzelkämpfer sind. Am gleichen Strick ziehen ist wichtig für die Marktpräsenz, und gewachsene Solidarität wird auch helfen, schwierige Situationen zu meistern.

Doch ins Château de Villa geht man nicht bloss, um zu degustieren und einzukaufen, Herzstück der Anlage ist das Restaurant, wo der Walliser Raclettekäse zelebriert wird. Gleich einer Weinverkostung serviert man Alpkäse vom Val de Bagnes bis zum Simplonpass, und die Portionen unterscheiden sich geschmacklich so stark wie Fendant von Fully vom Plantscher aus Varen. Auch Graubünden hat seinen Treffpunkt, den Alten Torkel in Jenins. Trägerschaft ist der Bündner Weinbauverein beziehungsweise Graubünden Wein, die Leitung des Gastronomiebetriebs mit einer umfassenden Auswahl an Bündner Weinen liegt in den Händen von Julia und Oliver Friedrich. Dem Lokal ist das «Huus vom Bündner Wii» angegliedert, hier finden auch Veranstaltungen zum lokalen Wein statt. Dies sind nur ein paar Beispiele, die zeigen, dass Winzerinnen und Winzer nicht nur Einzelkämpfer sind. Am gleichen Strick ziehen ist wichtig für die Marktpräsenz, und gewachsene Solidarität wird auch helfen, schwierige Situationen zu meistern. Im Wallis, wo in der Regel rund ein Drittel aller Schweizer Weine gekeltert wird, war die letztjährige Ernte 40 Prozent kleiner als im Vorjahr, es ist die kleinste seit Jahrzehnten. Frost, Hagel, Mehltau, Kirschessigfliege, es gab von allem.

Es war ein Annus horribilis, das alle fordert.

**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](http://www.stefankellerpartner.com)



## Kostproben

Sion ist – zusammen mit Chamoson – die grösste Walliser Weinbaugemeinde. Je rund 400 Hektaren stehen im Ertrag, das sind zusammen 16 Prozent der Anbaufläche. Maison Gilliard keltert hier einen exzellenten Heida aus der weissen Sorte Savagnin. Aus dem Hause Charles Bonvin stammt die Cuvée 1858 aus den alteingesessenen Varietäten Petite Arvine, Heida und Amigne. Mit Merlot und Cabernet präsentiert die Cuvée La Réserve 2020 Internationales aus Patrice Walpens Chai du Baron.



### Einheimisches Trio

La Cuvée 1858 Blanc 2019  
Charles Bonvin, Sion,  
75 cl – Fr. 47.–, erhältlich bei:  
Les Celliers de Sion, Sion



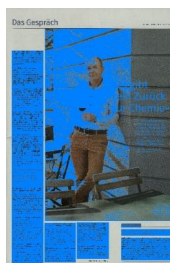
### Aus der Schatzkammer

Heida Les Trésors de Famille  
2020, Maison Gilliard, Sion,  
75 cl – Fr. 21.50, erhältlich bei:  
Maison Gilliard, Sion



### Internationales Duo

La Réserve 2020  
Chai du Baron, Bramois/Sion,  
75 cl – Fr. 39.–, erhältlich bei:  
Chai du Baron, Bramois/Sion



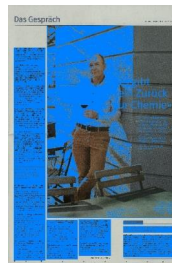
## «Es gibt kein Zurück zur Chemie»

Bio wird Standard, davon ist der Weinpublizist Stefan Keller überzeugt. Die Weinproduktion hat für ihn mit Demut, aber auch mit Leiden zu tun, der Weingenuss mit unvergesslichen Erlebnissen.

SABINE LÜTHI, ALEXANDRE CALDARA  
BILDER: SUSANNE KELLER

Stefan Keller hat nebst Wein noch andere Leidenschaften: Er ist ein erfolgreicher Degenfechter, ausdauernder Radler und grosser Kulturfan.





Seit diesem Jahr schreibt Weinpublizist Stefan Keller in jeder zweiten Ausgabe der htr hotel revue die Weinkolumne «Weinlese» (Seite 7). Wer aber ist Stefan Keller, der in der Valtellina als Weinproduzent tätig ist? Wir haben ihn auf ein Glas getroffen.

## Stefan Keller, welche Ansprüche stellen Sie an Ihre Kolumnen?

Sie sollten einen Erkenntnisgewinn bieten, ohne belehrend zu sein. Sie sollten unterhaltsamer Lesegenuss sein, der Geschichten vermittelt und eine Note Persönliches reinbringt. Der Inhalt sollte ein Amuse-Bouche sein, das Lust macht auf mehr.

**Sie empfehlen in jeder Kolumne Weine und wählen Produzentinnen aus, über die Sie schreiben. Sind Sie bestechlich?** Wäre ich bestechlich oder in irgendeiner Form abhängig von jemandem, wäre das mein Untergang als Weinkritiker. Die Glaubwürdigkeit ist mein Kapital. Dennoch ist jede Kolumne natürlich auch subjektiv, und Wein ist keine exakte Wissenschaft.

**Sie sind auch als Weinproduzent tätig. Ist der eigene Wein immer der beste?** Wer sich ernsthaft mit dem Thema auseinandersetzt, wird dies kaum von seinem eigenen Wein sagen. Er wird ihn in einer Blindverkostung wohl nicht mal erkennen. Er wird eher ein ewiger Zweifler sein in dem, was er tut. Wein ist eine Schule der Demut – sei es in der Produktion, sei es beim Verkosten.

## Auch ein Leidensweg?

Ja, für gewisse Leute schon, denn man kommt kaum je dorthin, wo man hinkommen möchte. Man hat nur einmal pro Jahr die Gelegenheit, ein Produkt so zu machen, wie man es sich erhofft hat. Damit muss man dann leben, und auch leben können. Das ist das Schreckliche bei der Weinproduktion. Die Seele, der Inhaltsstoff der Trauben, ist jedes Jahr ein Geheimnis, das es neu zu entdecken gilt. Die Zutaten, ein Fass, ein Tank, die Luft, die Hefe, die Abfüllung – es geschieht, ich

kann nicht alles steuern. Es braucht viel Erfahrung und Intuition.

## «Wein ist eine Schule der Demut – sei es in der Produktion, sei es beim Verkosten.»

### Welches war Ihr emotional schönstes Erlebnis mit Ihren unberechenbaren Trauben?

Es ist ein bisschen ein kitschiges Erlebnis: Wir hatten in der Valtellina 1999 einen Wein aus Syrah gemacht und hatten einen Glücksfall gelandet; das war einfach ein toller Wein. Er hat uns begeistert. Wir hatten keine Referenzen, es war eine Entdeckung. Das in einer Flasche zu haben, in einer Holzkiste mit einer schönen Etikette, ist etwas, das mir grosse Freude bereitet hat.

### Stimmt die Gleichung: je älter und je teurer, desto besser?

Das ist abhängig vom Weintypus. Bei gewissen Prestigeprodukten wie Ornellaia oder Château Mouton-Rothschild kann das Alter, zum Beispiel der Jahrgang 1945, zu einem Sammlerobjekt werden. Je älter ein Wein, desto weniger Flaschen gibt es davon. Diese Verknappung kann den Preis in die Höhe treiben. Aber Wein ist ein heikles Sammler- und Spekulationsgut.

### Wenn einem ein Hotelier eine alte Flasche schmackhaft machen will, ist also Vorsicht geboten?

Ein alter Wein sollte aus einem gepflegten Keller stammen und nicht aus einem vernachlässigten. Einen gepflegten Keller zu haben, bedeutet viel Arbeit und Aufmerksamkeit. Es ist mehr eine Prestige- oder USP-Angelegenheit, wenn

ein Haus alte Weine pflegt, als eine wirtschaftlich interessante Geschichte.

### Wertschätzen Schweizer Gastronomen die Schweizer Weine ausreichend?

Ja. Punktuell mag es so sein, dass ausländische bevorzugt werden. In Südtirol zum Beispiel stammen 90 Prozent der Weine auf einer Karte aus Südtirol, auch im Wallis werden die Weine der Region bevorzugt.

### Wie steht es um den Ruf des Schweizer Weins im Ausland?

Das Renommee verbessert sich. Wir müssen uns bewusst sein, dass die Schweiz an wenigen Orten auf dieser Welt als Weinland bekannt ist. Bei der Toskana zum Beispiel ist das anders, da

bin ich mitten im Thema drin. Gemessen an der weltweiten Produktion sind die Schweizer Quantitäten vernachlässigbar. Ein Prosecco-Winzer hat mich mal gefragt: Und ihr Schweizer, macht ihr eigentlich auch Wein? Seine Frage hat mich weder überrascht noch beleidigt. Wir sind ein Käse-, Uhren-, Banken- und Schokoladeland, kein Weinland.

### Hat der Schweizer Wein auch wegen der Marge ein schwieriges Dasein im Gastgewerbe?

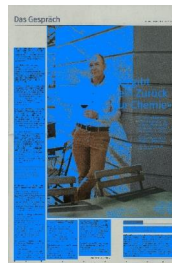
Über die Weine will sehr viel mitfinanziert werden, sie sind im Vergleich zum

Rest auf der Karte teuer. Das ist für den Schweizer Wein Gift. Er ist in der Summe deutlich teurer als ausländischer Wein. Will ein Gastronom mit seiner Weinauswahl Geld verdienen, dann greift er nicht bei den Schweizer Weinen zu. Geld wird mit Prosecco, Verdejo, Grünem Veltliner oder mit einem Sauvignon von irgendwo verdient. Mit Schweizer Wein kommt man nie in diese Gewinnmargen rein.

### Ist heute gut, was natürlich hergestellt wird?

Bio ist eine Haltung, die ich begrüßenswert finde und die für unsere Umwelt positiv ist. Auf das Produkt kann bio Rückwirkungen haben.

### «Geld wird mit Prosecco, Verdejo, Grünem Veltliner



## oder mit einem Sauvignon von irgendwo verdient.»

### Welche?

Es kann sein, dass Winzerinnen und Winzer, die biologisch, biodynamisch oder bioorganisch produzieren, auch in anderen Bereichen reflektierter mit Fragestellungen umgehen. Sie denken oder handeln weniger in altbekannten Schemata. Sie nehmen mehr Risiken auf sich und verlassen die Komfortzone. Oft entstehen dann gute Produkte, wenn sie etwas dem rauen Wind ausgesetzt sind. Das kann neue Wege eröffnen, bringt aber auch vieles ins Wanken.

### Da schwingen Ängste mit.

Ja, die Angst, dass am Schluss keine Trauben mehr da sind, dass man die Rechnungen nicht bezahlen kann. Die

Umstellung kann jedoch die Präsenz bei der Arbeit schärfen, ich bin ganz anders dabei, ich bin aufmerksamer und schaue genauer hin. Keiner oder keine, der oder die umgestellt hat, ist je zurückgegangen – trotz aller Schwierigkeiten. Roland und Karin Lenz haben zwar eine solche Kehrtwende gemacht, aber heute produzieren sie nur noch Piwis. Es gibt kein Zurück zur Chemie.

### Wie haben Sie bei sich die Umstellung auf biozertifiziert erlebt?

Mit deutlichen Ertragsseinbussen, einer Veränderung der Trauben und der Blätter. Die analytischen Werte veränderten sich zum Guten, denn wir hatten mehr Säure im Wein. Es war jedoch erschreckend, zu sehen, wie lange es gedauert hat, bis der Boden wieder revitalisiert war, nachdem er über Jahrzehnte totgespritzt worden war.

### Wie reagierte das Umfeld?

Es wirkte rundherum ansteckend. Und Generationenwechsel beschleunigten den Wandel auch. Das Ausland hat die Schweiz jedoch überflügelt: In Österreich sind schon über 15 Prozent der Rebflächen biozertifiziert; in der Schweiz sind es 8 bis 9 Prozent. Der

prozentual höchste Anteil mit über 50 Prozent befindet sich in Neuenburg.

### Welche Fehler sollte ein Gastgeber beim Zusammenstellen seiner Weinkarte vermeiden?

Es kommt vor, dass die Aussage der Küche nicht mit der Aussage der Weinkarte übereinstimmt. Überspitzt gesagt: Eine leichte, saisonale Küche harmonisiert nicht mit Weinen wie Primitivo oder Ripasso, Bordeaux oder alten Riojas. Es ist ein grosser Fehler, wenn der Koch und der Sommelier nicht miteinander sprechen.

### Und innerhalb der Weinkarte, gibt es da No-Gos?

Oft gilt: Weniger ist mehr. Es ist fein, 20 Weine zu haben, die eine Ansprache haben und von denen die Servicemitarbeitenden wissen, warum sie welchen Wein ausschenken. Manche wollen sich auch über die Auswahl der Weine in einem Betrieb verwirklichen. Das Problem daran: die vielen Wechsel in der Branche. Kaum hat einer eine Weinkarte zusammengestellt, ist er auch schon wieder weg. Der nächste bastelt daran weiter, und am Schluss weiss niemand mehr, welcher inneren Logik die Auswahl der Weine folgt. Die Identität fehlt.

### Gibt es Gerichte, die nach einer bestimmten Rebsorte verlangen?

Es gibt aus meiner Sicht und pauschal gesagt zu viele Rotweine und zu wenige Weissweine auf den Karten. Denn es gibt immer mehr Gerichte – auch in Bezug auf eine vegane, leichtere Küche –, die andere Weine brauchen. Weine mit wenig Tannin, wenig Holznoten, wenig Alkoholsüsse, Wein mit Säure und mit Leichtigkeit.

### Ist die Produktion an Weissweinen denn generell zu klein?

Die Produktion von Rot- und Weissweinen hält sich die Waage, auch in der Schweiz. Die Welt der Weissweine ist unglaublich facettenreich und vielfältig und gut zu kombinieren. Kürzlich ass ich Pom, ein surinamisches Gericht. Alle

Rotweine überzeugten in der Kombination nicht. Ein Marsala 1995 aber, trocken und mürb, war umwerfend dazu. Ein solches Erlebnis bleibt unvergessen. Da stimmte einfach alles.

### Warum also nicht zur Gerstensuppe Champagner trinken?

Ja, genau, liegt nicht auf der Hand, schmeckt aber wunderbar. Grossartig. Und es erstaunt mich immer wieder, wie viele noch immer nicht wissen, dass Rotwein und Käse nur selten zusammenpassen. Dabei ist es so offensichtlich.

### Gibt es einen schwierigen Wein?

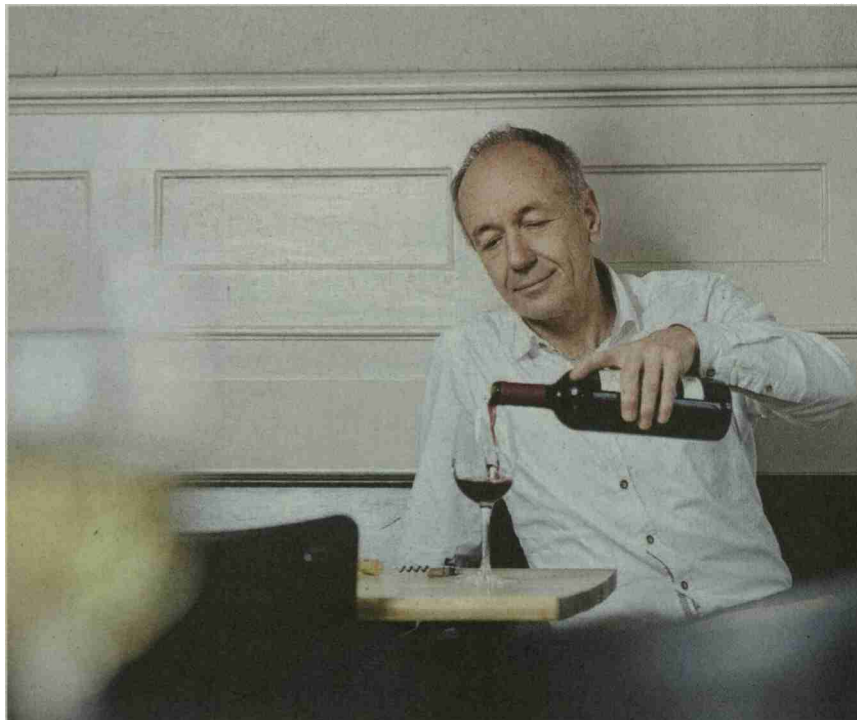
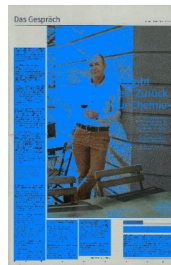
Ja, ein Primitivo oder ein Amarone. Nur wenige Gerichte lassen sich mit ihnen kombinieren. Als ich noch ein kleines Hotel im Engadin führte, servierte ich einmal ein Gericht aus Nudeln, Gorgonzola, in Amarone eingelegten Rosinen und grünen, angerösteten Pistazien. Das war zum Niederknien. Dieses Salzig-Fettige des Gorgonzola und das Süsse des Amarone – beides Extreme. Das waren zwei Bomben, die mit dem Amarone ein Feuerwerk ergaben.

### Haben Sie einen Lieblingswein?

Ich bin begeistert vom Vin jaune aus dem französischen Jura. Der ist überirdisch, ein totaler Querschläger. Glücklicherweise macht mich auch ein 1999 Colheita-Portwein von Dirk Niepoort, der hat eine Feinheit... (schmatzt), der ist wie Seide auf der Zunge. Zum Glück erlebe ich immer wieder solche Entdeckungen, das hält mich bei Laune.

### Wenn Sie eine Rebsorte wären, welche wäre das?

Ich wäre eigentlich lieber eine Katze als eine Rebsorte. (lacht) Aber wenn es doch eine Rebsorte sein muss, dann möchte ich eine wilde Liane in der Toskana sein, eine Rebsorte, die nicht kultiviert ist, die einen Baum hochklettert, ein paar Trauben macht, welche die Vögel dann fressen.



«Primitivo und Amarone sind schwierig zu kombinieren», sagt Keller.

Zur Person

## Ein Freund der Trauben, Schnäpse und der schönen Geschichten

**Stefan Keller** ist Publizist. Als regelmässiger Autor der «Schweizerischen Weinzeitung» schreibt er unter anderem über Wirtschaftsthemen. Zu seinen Spezialitäten zählen Porträts und Reportagen, die im Auftrag für Medien und Firmen entstehen. Er organisiert und moderiert Veranstaltungen ganz unterschiedlicher Couleur. Keller ist in der lombardischen Valtellina als Weinproduzent tätig und produziert mit Schnaps.ch auch Schweizer Destillate. Er zählt zu den Gründern der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses, ist Ehrenmitglied des Sommelier-Verbands Schweiz und in der Berufsbildung von Winzerinnen und Winzern tätig. Stefan Keller lebt und arbeitet in der Schweiz und in Wien.



## Les vins suisses, ça se boit, mais ça se lit aussi!



Imprimer cet article

Chronique parue sur le blog les5duvins du samedi 26 mars 2022

Deux ouvrages sur les vins suisses coup sur coup : « ça va le chalet? » Eh oui, il se publie beaucoup sur ces 15.000 hectares d'un confetti sur la planète vitivinicole mondiale (l'équivalent de l'Alsace). A défaut de s'exporter, les vins suisses suscitent l'intérêt.

Notre ami et invité régulier sur ce site, Pierre Thomas, nous a déjà fait (très modestement) la promo du premier livre – le sien ( « 111 vins suisses à ne pas manquer » ). Il nous parle aujourd'hui d'un autre ouvrage – l'épatant «La Suisse», publié par Le Journal du Sommelier. Son editrice, la jeune Yanna Delière, a été formée aux arts de la table dans le Jura français, au Lycée de Poligny; elle est aussi titulaire du «Brevet fédéral (suisse) de sommelier», pour lequel, à présent, elle élabore et donne des cours de préparation.

Elle vit depuis dix ans en Suisse et confesse : «Ma rencontre avec le vignoble suisse a fait l'objet d'une révélation inattendue, qui m'a ouvert les portes d'un univers aussi complexe que délicieux» .

Un patchwork de témoignages

La jeune femme a débarqué chez moi un lundi matin, à l'heure convenue. Elle a installé une petite caméra, branché son portable et — moteur ! — pour deux bonnes heures d'interview à bâtons rompus sur l'histoire récente du vin suisse. Celle des 30 dernières années. La jeune femme sait faire parler les gens et les écouter... Son livre, véritable patchwork, est une réelle «création» à plusieurs mains.

Elle a interviewé une centaine de vignerons, mis en ligne sur Youtube des extraits plus ou moins longs de ces interviews (qui sont accessibles au moyen du scannage d'un QR-code dans les pages du livre), et en a tiré des portraits, où elle adhère par la plume à la personnalité de chacun. Un livre engagé, donc... et qui n'existe qu'en format papier.





Thomas vino  
1200 Genève

Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

<https://thomasvino.ch/>



Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83818596  
Ausschnitt Seite: 2/3

News Websites



Une mise en pages originale

L'objet, plutôt grand (17 cm x 24 cm) et fort de 400 pages, se révèle original déjà par sa forme. Sa couverture, aux tons pastels nuancés, avec ses bouteilles et ses sapins, ses traces neigeuses, campe le décor. Yanna Delièvre, qui sait tout faire, y compris de remarquables commentaires de dégustation, à l'époque où sur les réseaux sociaux, on affirme ne plus les lire, s'est entourée de toute une équipe, qui va d'auteurs «parrains», jusqu'aux réalisateurs, et notamment des dessinateurs et dessinatrices qui jalonnent le livre de vignettes. Le tout dans une souplesse qu'amène le chantier mené en toute liberté. Et ces 400 pages, on peut les lire comme ça aussi, en les picorant, en les dégustant... Du reste, le livre ne comporte ni table des matières, ni index, ni infos pratiques (adresses Internet, prix des vins, no de téléphone).

Des plumes et des avis variés

D'entrée, Noémie Graff, talentueuse vigneronne bio vaudoise, se souvient qu'elle a des lettres (et un titre universitaire ès-lettres : son mémoire portait sur l'énigme de la disparition des grands vins de la Rome antique...) et brosse une histoire du vin au pays des Helvètes. Le Dr José Vouillamoz donne son avis sur les cépages et le Valais; le sommelier champion du monde Paolo Basso explique comment il produit des vins, aujourd'hui, avec deux des œnologues les plus en vue du Tessin, Michele Conceprio et Alfred de Martin. En fin de livre, des recettes de cocktails 100% suisses et plusieurs belles rencontres entre des sommeliers et des chefs, internationaux, autour des vins suisses sont très intéressantes.

Pour quelques éléments sur la Suisse récente, Yanna Delièvre m'a gentiment permis de sortir quelques éléments de son interview-fleuve.

Deux livres : le jeu des 70 différences

Nous devons publier en même temps nos deux livres. Le sien a eu quelque retard. Quelles différences, alors,



Thomas vino  
1200 Genève

Medienart: Internet  
Medientyp: Weblogs, Userforen

<https://thomasvino.ch/>



Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83818596  
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites

avec «111 vins suisses à ne pas manquer» (chez emons:)? Un peu les mêmes qu'entre le petit Larousse illustré et le grand Robert... sur le mode de l'exercice strictement imposé (111 vins, pas un de plus, une page par sujet, une seule photo) et l'exercice parfaitement libre (parfois deux pages, ou moins, pour chaque vigneron, un ou plusieurs vins, des photos et des dessins). Yanna Delière met l'accent sur les caractéristiques géologiques des vignobles. Mais il n'y a pas place, dans la sacralisation du terroir, pour un hommage au «vigneron inconnu». Car derrière chaque bouteille se cache ou se révèle une femme ou un homme.

Ce choix de vignerons, justement, que dit-il? Une quarantaine se retrouvent dans les deux ouvrages. Calcul vite fait : 70 sont évoqués d'un côté ou de l'autre, portant ainsi à plus de 180 (70 + 70 + 40), les vignerons des deux livres, complémentaires.

Si j'ai misé sur des valeurs sûres à travers, parfois, un seul vin insolite, Yanna Delière a choisi, à l'inverse, à côté d'incontournables, de nombreux petits artisans, artistes parfois en marge ou nouveaux venus, et souvent à travers des cépages classiques — nombreux pinots noirs, chasselas et merlots, les trois principaux cépages suisses. Le «noyau dur» des 40 vignerons est, à quelques exceptions, celui des vignerons cooptés de la Mémoire des vins suisses, dont Yanna Delière fera partie désormais (nouveau site Internet : [www.memoire.wine](http://www.memoire.wine)).

Ces deux livres, ces deux panoramas publiés à quelques mois d'intervalle, montrent une Suisse extraordinairement diversifiée, éclatée en des dizaines de talents, à découvrir sur place. Ou au restaurant, pour les sommeliers qui en prendront de la graine...

«La Suisse», [www.lejournaldusommelier.ch](http://www.lejournaldusommelier.ch), 45 euros, 49 francs suisses.

©thomasvino.ch



## Es muss nicht immer Merlot sein

**Im Kanton Tessin regiert der Merlot. Den oftmals hervorragenden Rotweinen können aber auch ohne weiteres andere Rebsorten gegenübergestellt werden. Das beweisen unsere drei innovativen Beispiele.**

**26.03.2022, Peter Keller**

Das Tessin ist Merlot-Land. Auf vier Fünfteln der kleinen Rebfläche von rund 1000 Hektaren wächst diese Rebsorte, die seit mehr als 100 Jahren ihren festen Platz im südlichen Kanton mit seinem warmen Klima einnimmt. Merlot stammt aus dem Bordeaux. Schon mancher Tessiner Wein hat in Vergleichsdegustationen die berühmten französischen Vorbilder hinter sich gelassen.

Angesichts des Merlot-Hypes geht oft vergessen, dass in der Südschweiz auch andere Trauben perfekt gedeihen. Und bei sorgfältiger Arbeit in den Rebbergen mehr als ansehnliche Resultate hervorbringen. Zunehmend mehr Güter wagen innovative Experimente. Dazu gehört das Weingut Zündel aus dem Malcantone, das Christian Zündel an die Spitze des Kantons geführt hat und heute von seinen Kindern Myra und Manuel in nächster Generation zu neuen Ufern aufbricht.

### Alles andere als Merlot

2019 wurde erstmals ein Weisswein aus der unbekannten, ursprünglich in Piemont beheimateten Sorte Erbaluce produziert. Albaluce, so der Name des Tropfens, ist eine interessante Entdeckung mit guten Zukunftschancen, wie ein kürzlich durchgeführter NZZ-Weinabend mit Manuel Zündel gezeigt hat. Der Wein überzeugt mit einem feinen, vielschichtigen Duft, ist trocken, mineralisch, straff, geradlinig, filigran und mit einer tollen Säure ausgestattet. Der salzig geprägte Nachhall gibt dem in gebrauchten Tonneaux ausgebauten Albaluce die notwendige Spannung. Es ist wohl bestimmt der einzige Erbaluce in der Schweiz.

Neben dieser weissen Rarität gedeihen im Tessin auch interessante rote Sorten, beispielsweise der einheimische Bondola. Er wurde bereits Ende des 18. Jahrhunderts erstmals erwähnt. Die Varietät gilt als eher rustikal, tanninhaltig und weist stets eine frische Säure auf. Die Azienda Mondò in Sementina keltert einen reinsortigen, vorzüglichen, typischen Wein, der in der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses vertreten ist. Der Bondola del Nonu 2020 präsentiert sich jugendlich, mit einem ausgeprägten Duft von schwarzen Beeren und Veilchen, ist im Gaumen mittelschwer, saftig, einer präsenten Säure und mittleren Gerbstoffen ausgestattet und endet mit einer mittleren Länge – eine Spezialität, die einen Versuch wert ist.

Auch die grosse Sorte Nebbiolo aus dem Piemont hat sich im Tessin zumindest in einer Nische etabliert. Den qualitativen Massstab setzt das Beispiel des Weinguts Trapletti, das eine 1,5 Hektaren grosse Südlage in Coldrerio damit bepflanzt hat. Dem Betrieb gelingt es, einen authentischen Wein mit sehr gutem Potenzial zu erzeugen. Der 2018er deutet mit seinen Eigenschaften die Vorzüge an: vielschichtiges Bouquet mit Noten von Kirschen, Tabak und dezent floralen Tönen, im Gaumen voller Körper, straff, präsente Tannine und gut eingebundene Säure, sehr gute Länge – ein sehr guter Nebbiolo, der in gebrauchten Barriques reift.



Das Tessin hat weit mehr zu bieten als Merlot. (Bild: Getty Images)



Albaluce, 2019, von Christian Zündel, 36 Franken; über Gerstl. (Bild: PD)





Bondola del Nonu Mario, 2020, der Azienda Mondò, 22 Franken; über Azienda Mondò. (Bild: PD)



Nebbiolo, 2018, vom Weingut Trapletti, 59 Franken; über Tenuta Trapletti. (Bild: PD)



Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 83818598  
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites



**la terraferma**  
Zündel - Azienda Agricola

View profile



[View more on Instagram](#)



144 likes



Add a comment...

