

Medienspiegel

15.05.2023

Avenue ID: 1904

Artikel: 4

Folgeseiten: 5

Print

-  13.05.2023 ArcInfo
Elodie Kuntzer «Le métier reste encore très masculin» 01
-  10.05.2023 Hotellerie et Gastronomie Zeitung
Mémoire des Vins Suisse presenta i tesori del vino svizzero 04

News Websites

-  11.05.2023 gaultmillau.ch/de / Gault & Millau Channel DE
Alte Weine, junge Spargeln. Und Silvia Mansers Küche 06
-  10.05.2023 gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR
Millésimes et asperges signés Silvia Manser 08



Elodie Kuntzer

«Le métier reste encore très masculin»

Comment les jeunes vigneronnes se profilent-elles lorsqu'elles prennent les rênes d'un domaine? Car aujourd'hui encore, la profession garde une image masculine. Elodie Kuntzer nous a reçu pour faire le point.

PAR FLORENCE.VEYA@ARCINFO.CH

Le samedi, «ArcInfo» va à la rencontre d'une personnalité qui nous aide à mieux comprendre l'actualité régionale. Aujourd'hui, Elodie Kuntzer, vigneronne à Saint-Blaise.

Elodie Kuntzer, ce week-end, vous accueille des amateurs de vin dans la cave dont vous avez repris les commandes en 2022, à Saint-Blaise. Le regard des clients est-il différent quand on est une jeune patronne?

Même s'il y a de plus en plus de femmes à se lancer dans des études d'œnologie, le métier reste encore très masculin.

Souvent, quand des clients arrivent à la cave, ils croient que je suis la secrétaire et me demandent où ils peuvent trouver le responsable. Quand je leur dis que c'est moi, ils écarquillent les yeux (elle éclate de rire).

J'ai effectué ma formation d'ingénieure en œnologie et viticulture à Changins, entre 2011 et 2014. La classe était alors séparée en deux. Moitié filles, moitié garçons. Mais la volée précédente comptait seulement quatre filles pour une classe de près de 20 étudiants.

Preuve que la profession évolue. Du reste, dans le canton de Neuchâtel, il y a quatre autres jeunes vigneronnes et deux autres qui s'approchent de la retraite.



Elodie Kuntzer dans son entre, la cave Saint-Sébastien, qu'elle dirige officiellement depuis un an. MURIEL ANTILLE



Janine Schaer et Chantal Ritter-Cochand ont en effet fait office de pionnières dans le canton. Avez-vous des contacts avec elles et vos autres consœurs?

Pas plus qu'avec mes confrères masculins. Chantal m'a demandé, une fois, si je voulais faire partie des femmes vigneronnes. Mais je n'ai pas suffisamment de temps à disposition. Et quand je m'engage, je le fais à fond.

Je ne rencontre aucun problème avec mes confrères. Je n'ai jamais essuyé la moindre remarque désobligeante."

Exercer votre métier est une chose, mais succéder, l'an dernier, à votre père Jean-Pierre en est une autre pour une jeune femme de 33 ans, non?

Au fond, ça ne change pas grand-chose. Avec mon père, nous avons cette chance d'avoir les mêmes goûts et quasiment la même vision de notre métier. Il y a juste la pression de toujours faire aussi bien que lui. Mais je ne m'inquiète pas trop, je suis entourée d'une équipe merveilleuse. Par ailleurs, je ne rencontre aucun problème avec mes confrères. Je n'ai jamais essuyé la moindre remarque désobligeante. Bien au contraire.

Et pas de critiques de la part de vos six collaborateurs?

Non, ou alors je ne le sais pas (rires). Mais je travaille depuis 2016 au domaine. Donc j'ai été leur collègue sur le terrain durant cinq ans avant de les diriger.

De plus, tous ont à peu près mon âge, à part deux d'entre eux qui sont partis à la retraite. Et puis, il y a Carlos, notre tractoriste, roi des machines, qui est ici depuis 36 ans. Il m'a vue grandir, il me considère un peu comme sa fille. Et il a de l'expérience, nous échangeons sur de nombreux points.

Question filiation, justement, votre père vous lâche-t-il un peu la grappe depuis un an?

Maintenant, totalement! Je pense qu'après avoir vinifié 45 millésimes, ça ne doit pas être facile de tout lâcher, mais il a réussi. Il nous fait confiance et je m'adresse tout de même à mon papa lorsque j'ai besoin de conseils.

Et votre grand-père Jean-Claude, qui a créé le domaine en 1954, comment voit-il l'entreprise familiale menée par sa petite fille?

Du haut de ses 91 ans, je crois qu'il a été assez rapidement fier. Il me présentait souvent à ses amis en disant que j'étais la future troisième génération du domaine.

Il reste tout de même un homme à la tête du «cercle Saint-Sébastien», votre beau-frère Ludovic, initialement ingénieur en micromécanique.

Oui, il s'occupe de la vente, du marketing et des ressources humaines. Mon père s'était approché de lui pour lui demander s'il voulait reprendre le domaine avec moi. On ne saura jamais si c'est parce que je suis une femme (elle sourit)... Au début, j'étais presque vexée.

Mais aujourd'hui, je suis super contente, sa présence me rassure. Même si les clients ont tendance à le prendre pour le vigneron. En fait, je ne me rendais pas compte du travail qu'implique la gestion d'un domaine. D'autant plus que j'ai donné naissance à ma fille Alba quelques mois avant de succéder officiellement à mon père début 2022.

Malgré tout, votre métier est très prenant. Comment s'organise une maman viticultrice?

Je travaille à 80%. Et puis, j'ai un conjoint moderne qui en fait de même. Il s'implique beaucoup dans l'éducation de notre fille. Il s'occupe aussi d'elle quand j'ai des choses à faire le soir ou le

week-end. Il le comprend et l'accepte.

Lui, en revanche, n'a aucun lien avec la vigne...

Absolument. Il est urbaniste et travaille à la Ville de Neuchâtel. Mais il n'a pas rechigné à venir s'installer à Saint-Blaise. D'ailleurs, nous venons de construire notre maison à côté de la cave, alors que mon beau-frère Ludovic, sa femme (réd: donc sa sœur) et mon grand-père habitent dans la maison située au sud. Bref, c'est un Robert-Tissot entouré de Kuntzer!

Côté culture et production, avez-vous tendance à innover ou à conserver les acquis?

Je suis assez conservatrice, et l'héritage familial sur notre vingtaine d'hectares est précieux. J'évolue cependant dans le sillon biodynamique de mon père. En plus des exigences du label Demeter, je me tourne vers les engrais verts, par exemple. Quant aux nouveaux cépages, je m'intéresse aussi à ceux qui s'adaptent mieux au réchauffement climatique.

Sinon, je me suis lancée dans l'élaboration de vins nature, sans sulfite, sans filtre, sans aucun additif et auxquels nous n'enlevons pas le CO₂. Je fais, du reste, partie de deux groupes d'intérêt dans lesquels nous échangeons nos expériences viticoles et œnologiques. Il règne une bonne camaraderie chez les vigneronnes neuchâteloises.

J'évolue dans le sillon biodynamique de mon père."

Le milieu viticole n'est donc pas particulièrement compétitif, en dépit du nombre de concours auxquels certains d'entre vous participent?

Même issu de cépages identiques, aucun vin n'est semblable à un autre. Chacun répond à des facteurs différents. Nous sommes complémentaires, je di-



rais. Quant aux concours, nous participons uniquement au concours cantonal neuchâtelois et à celui de Bio-Vino. Ils restent chers. Et puis, avec notre chasselas vieilles vignes, nous faisons partie de la Mémoire des vins suisses.

La manifestation des caves ouvertes est pour la première fois payante dans le canton de Neuchâtel. Etes-vous favorable à ce concept?

Même si c'est déjà le cas dans d'autres cantons, c'est toujours délicat. Ces 30 francs offrent toutefois beaucoup de prestations, il faut le reconnaître. Mais j'aime bien la tradition des dégustations gratuites.

Caves ouvertes: 12 et 13 mai, VE de 16h à 20h et SA de 10h à 17h. Billet pour 37 caves, 30 fr.

Infos sur les prestations:
www.cavesouvertesneuchatel.ch



Mémoire des Vins Suisse presenta i tesori del vino svizzero



Un vino ciascuno dei nuovi membri Mike Rudolph e Cristina Monico sono stati inseriti nel Mémoire des Vins Suisses.

HANS-PETER SIFFERT

Dopo l'assemblea generale al Castello di Morcote, l'associazione Mémoire des Vins Suisses presenta i suoi tesori al LAC di Lugano.

Le rovine del Castello di Morcote si trovano su un altopiano roccioso sopra Morcote/TI. È circondato da viti, ulivi e cipressi. Nelle belle giornate, la vista sulle Alpi del Ticino meridionale e sulle rive del Lago di Lugano è magnifica. Giovedì 20 aprile, tuttavia, un temporale si è abbattuto sul posto proprio durante lo svolgimento dell'assemblea generale dell'associazione Mémoire des Vins Suisses.

Produttori di qualità

Come da tradizione, nell'associazione sono stati ammessi nuovi membri. Dal Canton Ticino si aggiungono l'enologa Cristina Monico della Fattoria Moncucchetto di Lugano e Mike Rudolph della Tenuta San Giorgio di Cassina d'Agno. Cristina Monico contribuisce con uno spumante, il Refolo Spumante Brut Ticino DOC, assemblato con l'85% di Chardonnay e il 15% di Pinot Nero. Mike Rudolph presenta con l'Arco Tondo Ticino DOC. La Riserva, maturata in barrique, è una cuvée composta principalmente da Merlot, integrato con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, a se-

conda dell'annata. Il Mémoire des Vins Suisses conta oggi 60 produttori in tutta la Svizzera.

Oltre agli esperti di vino, anche i ristoratori hanno la possibilità di diventare membri di «Mémoire». Il prerequisito è che si impegnino per i vini svizzeri e offrano vini di almeno 20 dei 60 produttori di «Mémoire». I nuovi membri sono Albi von Felten del Landhotel Hirschen di Erlinsbach/SO, Markus Segmüller con il suo ristorante Carlton di Zurigo, Alexandre Hannemann del Ristorante Schlüssel di Zurigo e Thomas Courtin dell'Hotel Chesa Randolina di Slis-Baselgia/GR.

Tre annate dalla tesoreria

Il giorno successivo all'assemblea generale, i viticoltori hanno presentato gli ultimi vini ad un piccolo gruppo. Le annate erano 2021, 2020 e 2019, a seconda del vino.

«Il «Mémoire» è un concetto fantastico. Dovremmo parlarne di più.»

MADELEINE MERCIER, PRESIDENTE
MÉMOIRE DES VINS SUISSES

La degustazione dei vini al LAC di Lugano era aperta a tutti gli appassionati di vino. Con le annate 2018, 2015 e 2012, il «Mémoire» ha svolto il suo compito di dimostrare il potenziale di maturazione dei migliori vini svizzeri. Non

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6006 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 22'106
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 18
Fläche: 39'095 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 88082339
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

tutte le bottiglie campione dell'annata 2012 sono maturate in modo ottimale. Anche questo fa parte della documentazione del «Mémoire». I cru dell'annata 2018 erano accessibili, pronti da bere e con un ulteriore potenziale di maturazione. Produttori e degustatori concordano sul fatto che l'annata 2015 era di una classe a sé stante. Sia i vini bianchi che quelli rossi offrivano un profumo fruttato e convincevano al palato con struttura (acidità), morso (tanino) e complessità (pienezza, eleganza e lunghezza).

La prossima occasione per incontrare i produttori di «Mémoire» e degustare i vini sarà la degustazione svizzera del 28 agosto a Zurigo. *GABRIEL TINGUELY/SEB*



Alte Weine, junge Spargeln. Und Silvia Mansers Küche

2023-05-11

Ein denkwürdiger Abend! Die von Tscharners stechen ihre grandiosen Spargeln und öffnen ihre besten Flaschen.

Text: Stephan Thomas | Fotos: Nik Hunger

Warten auf den Reichenau-Spargel. Spargelmenü im Frühling? Nichts Besonderes. Spargelmenü mit schlosseigenen Spargeln und schlosseigenem Wein, dazu die Küche einer 17-Punkte-Chefin? Das ist schon ziemlich exklusiv. Und lange war auch ziemlich ungewiss, ob das geplante Spargeessen auf Schloss Reichenau auch wirklich stattfinden kann. Der Bündner Gastgeber und Schlossherr Gian-Battista von Tscharner: «Bei der ungemütlichen Witterung diesen Frühling haben die Spargeln die Köpfe eingezogen. Beinahe haben wir gedacht, sie wachsen rückwärts.» Ende gut, alles gut: Die Reichenau-Spargeln waren im letzten Moment bereit; «Plan B» (ein Diner mit badischem Spargel) war kein Thema mehr.

Ernte mit dem Küchenmesser. Die Reichenauer Spargeln sind nicht wie ihre Artgenossen. Von Tscharners kultivieren sie nämlich nicht wie gewohnt in Erdhügeln, sondern lassen sie aus dem ebenen Boden wachsen. Gedeckt werden sie mit Tunnels aus schwarzer Folie. Zum Ernten genügt ein einfaches Küchenmesser. Ihr Anblick ist ungewohnt: Sie sind weiss, aber ihre Kopfform gleicht eher jener von grünen Spargeln. «Die Reichenauer Spargeln sind etwas Besonderes. Sie unterscheiden sich von den Diepoldsauern, die ich sonst meist verwende. Man muss sie deutlich weniger lang kochen. Man kann sie sogar roh essen.» Das sagt Silvia Manser, die mit 17 GaultMillau-Punkten ausgezeichnete Chefin der «Truube» Gais. Sie sorgte für die kulinarische Seite des Anlasses, unterstützt von ihrem Mann Thomas und dem Küchenteam. Silvia, Mitglied bei den Jeunes Restaurateurs: «Ich freue mich im Frühling immer sehr auf die Spargeln. Sie sind Frühlingsboten. Ein feines, sanftes Gemüse.»

Old but gold. Die andere Hauptdarstellerin des Abends: Die Familie von Tscharner, vertreten durch Gian-Battista, Johann-Baptista und Francesca. Selbstverständlich gab es an diesem Abend nur Weine vom Schlossgut. Konkret: Jeninser Pinot Gris 2022 zu Spargelmousse, Morchel, Kirschlachs und Kresse. Sauvignon blanc «Goldrush» zu Schweizer Zander, Erbsen, Spargeln und Kaffirlimetten. «Churer Spotläs» zum Dessert (pochiertem Rhabarber, Spargel, weisser Schokolade und Pistazien). Zum Hauptgang wurden gleich zwei von Tscharner Weinen kredenzt: Jeninser Blauburgunder «Mariafeld», in den beiden Jahrgängen 2011 und 2018. Silvia Mansers Kreation dazu: Kalbsfilet und Raviolo, Spargeln, Karotten und Frühlingszwiebel. Die von Tscharners sind immer für gereifte Jahrgänge eingestanden. Nicht umsonst sind sie engagierte Mitglieder der Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses», die Schweizer Weine der renommiertesten Güter archiviert.

«Wir sind zu charakteristisch.» Der Abend diente nicht nur dem Genuss, sondern auch der Weiterbildung. Von Tscharners könnten stundenlang über Wein reden. Gian-Battista ist dabei jeweils so unverwechselbar wie seine Weine. «Wir können nie mehr an Wettbewerben teilnehmen, wir haben keine Chance mit unseren Flaschen. Wir sind zu charakteristisch.» Und: «Der Pinot Noir ist eine Sorte, die am besten herauskommt, wenn sie untendurch muss. So kriegt man Charakter. Das gilt nicht nur für die Rebe.» Legendär sind auch Gian-Battistas Qualitäten als Unterhalter. Ein Münsterchen hierfür? «Wieso stösst man eigentlich mit Wein an? In vino veritas, im Wein ist Wahrheit. Mit der Wahrheit stösst man immer an.»

>> www.reichenau.ch>> www.truube.ch





Millésimes et asperges signés Silvia Manser

2023-05-10

Les von Tschärner produisent asperges et grands crus. Dégustation exclusive!

Texte: Stephan Thomas | Photos: Nik Hunger

EN ATTENDANT LES ASPERGES DE REICHENAU. Un menu d'asperges au printemps ? Rien d'extraordinaire. Un menu avec les asperges et le vin du château, concocté par une cheffe ayant obtenu 17 points? C'est déjà nettement plus exclusif. D'autant plus que, jusqu'à la dernière minute personne ne savait si ce repas spécial prévu au château de Reichenau pourrait vraiment avoir lieu. «Avec les conditions météorologiques défavorables de ce printemps, les asperges ont baissé la tête» explique Gian-Battista von Tschärner, notre hôte grison et propriétaire du domaine. « Nous avons presque pensé qu'elles poussaient à l'envers». Mais tout est bien qui finit bien et les asperges de Reichenau étaient prêtes à l'arrivée des invités. Le «plan B», un dîner avec des asperges badoises, a pu être abandonné. (Grande photo ci-dessus: la mousse d'asperges accordée à un Jeninser pinot gris).

RÉCOLTE AU COUTEAU DE CUISINE. Les asperges de Reichenau ne sont pas tout à fait comme les autres. En effet, les Von Tschärner ne les cultivent pas comme c'est l'habitude dans des buttes de terre, mais les font pousser sur un sol plat, recouvertes de film plastique noir. Pour les récolter, un simple couteau de cuisine suffit. Leur apparence, elle aussi, est inhabituelle. Elles sont blanches, mais la forme de leur tête ressemble plutôt à celle des asperges vertes. «Les asperges de Reichenau sont particulières. Elles se distinguent de celles de Diepoldsau, que j'utilise généralement. Il faut les cuire nettement moins longtemps. On peut même les manger crues», affirme Silvia Manser, la cheffe du Trube (17/20) de Gais. Elle s'est occupée de l'aspect culinaire de notre événement, aidée par son mari Thomas et l'équipe de cuisine. «Je me réjouis toujours beaucoup de l'arrivée des asperges car elles sont les messagères du printemps. C'est un légume fin et doux», assure cette membre des Jeunes Restaurateurs.

OLD BUT GOLD. L'autre protagoniste de la soirée, c'était la famille von Tschärner, représentée par Gian-Battista, Johann-Baptista et Francesca. Bien entendu, seuls les vins du château ont été servis ce soir-là. Concrètement, du Jeninser pinot gris 2022 avec la mousse d'asperges, morilles, saumon cerise et cresson. Le sauvignon blanc « Goldrush» avec la sandre suisse, des petits pois, des asperges et du citron vert au kaffir. Et un «Churer Spotläs » pour le dessert, de la rhubarbe pochée, des asperges, du chocolat blanc et des pistaches. Le plat principal était accompagné, lui aussi, d'un vin des Tschärner, le Jeninser Blauburgunder «Mariafeld», dans deux millésimes, 2011 et 2018, qui ont sublimé la création de Silvia Manser, un filet de veau avec un raviolo, asperges, carottes et oignons nouveaux. Les von Tschärner ont toujours défendu les millésimes anciens. Ce n'est pas pour rien qu'ils sont des membres très actifs de l'association «Mémoire des Vins Suisses», qui archive les vins suisses des domaines les plus renommés.

«NOUS SOMMES TROP TYPÉS». Ce genre de soirée ne sert pas seulement à se faire plaisir, mais aussi à se former. Les von Tschärner pourraient parler de vin pendant des heures. Gian-Battista est d'ailleurs aussi inimitable que ses vins. «Nous ne pourrions plus jamais participer à des concours, nous n'avons aucune chance avec nos bouteilles. Nous sommes trop typés». Mais aussi: «Plus il est bas, meilleur est le pinot noir. C'est là qu'on voit son caractère. Ce qui ne s'applique pas seulement à la vigne.» Ses saillies ne se limitent d'ailleurs pas à sa production. Les qualités d'animateur de Gian Battista sont en effet légendaires. Un petit exemple: «Pourquoi trinque-t-on avec du vin? In vino veritas, la vérité est dans le vin. Et qui refuserait de trinquer avec la vérité?».



>> www.reichenau.ch>> www.truube.ch

