

Medienspiegel

21.08.2023

Avenue ID: 1904

Artikel: 3

Folgeseiten: 3

Print



16.08.2023 Hotellerie et Gastronomie Zeitung
Weinkunst im Kunstbaus

01

News Websites



18.08.2023 thomasvino.ch / Thomas vino
Deux rendez-vous suisses à ne pas manquer

03

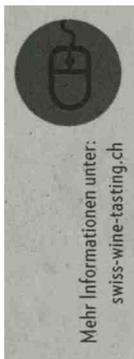


15.08.2023 hotellerie-gastronomie.ch/de / Hotellerie Gastronomie Zeitung Online DE
Weinkunst im Kunsthaus

05



Weinkunst im Kunsthaus



Das Swiss Wine Tasting bietet eine einmalige Gelegenheit, die besten Crus der Schweizer Weinelite kennenzulernen.

Am Montag, 28. August, trifft sich die Elite der Schweizer Weinschaffenden im Chipperfield-Bau des Kunsthauses Zürich. 140 Winzerinnen und Winzer aus allen Weinbaugebieten des Landes geben zwischen 11 und 19 Uhr Einblick in ihr Schaffen. Das sind über zwanzig Aussteller mehr als vor einem Jahr, und zwölf von ihnen nehmen gar zum ersten Mal am Swiss Wine Tasting teil.

Nachdem die Lokalität letztes Jahr unter dem Ansturm von nahezu 2000 Besucherinnen und Besuchern aus allen Nähten geputzt ist, wird dieses Jahr neu auch der nostalgische Vortragsaal auf der anderen Seite des Platzes mit in die Ausstellung einbezogen.

Grosse Auftritte für Chasselas,

Servagnin und Piwi-Weine

Als Ergänzung zu den Weinmacherinnen und Weinmachern präsentieren sich in Sonderschauen der Wettbewerb «Mondial du Chasselas» und die Vereinigung «Servagnin de Morges». Während aus Chasselas-Trauben schweizweit bekannte Weine wie Féchy, Dézaley oder Yvorne gekeltert

werden, ist die Rebsorte Servagnin noch nahezu unbekannt. Dabei handelt es sich um einen vor 500 Jahren aus dem Burgund eingeführten Pinot-Noir-Klon. In Vergessenheit geraten, bauen diese heute wieder 40 Winzerinnen und Winzer in der Region Morges/VD an. Ein interaktives Atelier bietet zudem Informationen zum Thema Piwi-Weine.

«Vintage Award» für den Jahrgang 2013

Am Vortag des Swiss Wine Tastings, am Sonntag, 27. August, stehen nobel gereifte Weine aus der Schatzkammer der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses im Fokus. Für den «Vintage Award» können jedoch alle Winzerinnen und Winzer Weine des Jahrgangs 2013 einreichen. Solange der Vorrat reicht, stehen diese Gewächse dann zur Verkostung bereit.

Ein absoluter Höhepunkt wird die Masterclass, in der Martin Donatsch, Winzer aus Malans/GR, 20 Jahrgänge seines raren Compelters präsentiert. Die Masterclass kostet 250 Franken pro Person, die Platzzahl ist limitiert.

Details zum «Vintage Award», dem «Grand Tasting» sowie der Masterclass gibt es auf der Website des Swiss Wine Tastings. Dort können auch Tagestickets gelöst werden. Professionelle Sommeliers ASSP haben auf Anmeldung freien Zutritt zur Präsentation des «Vintage Awards» und zum «Grand Tasting». (GAB)

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

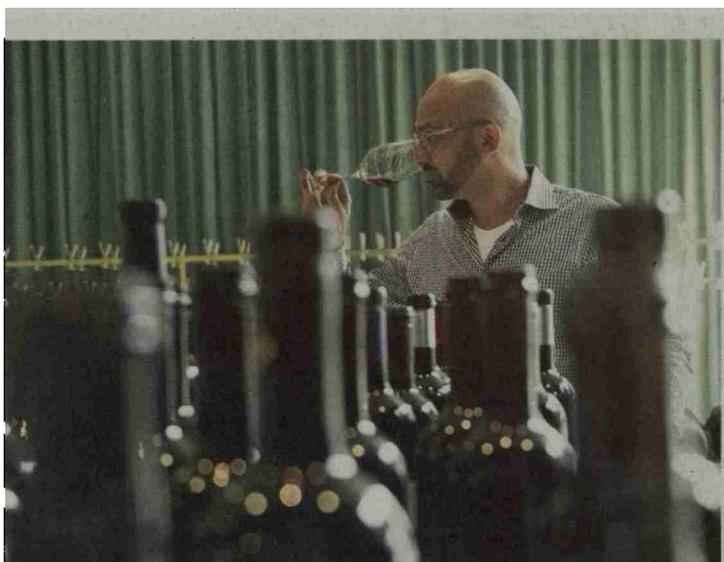


Seite: 15
Fläche: 34'143 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 89022816
Ausschnitt Seite: 2/2

Print



«Vintage Award»: Wie nobel reifte der Jahrgang 2013?

SIFFERT/WEINWELTFOTC



Deux rendez-vous suisses à ne pas manquer



Imprimer cet article

Deux dégustations attendues ont lieu, l'une ce lundi 21 août à Lausanne, l'autre, la semaine suivante, lundi 28 août à Zurich. La première est réservée au Festival vins nature et la seconde aux meilleurs vins suisses, à l'enseigne du Swiss Wine Tasting et Mémoire & Friends .



La nouvelle aile du Kunsthaus lors du Swiss Wine Tasting de l'an passé (photo Hanspeter Siffert, ©www.weinweltfoto.ch

Le premier événement, en est à sa troisième édition, après Romainmôtier et Bienne, de 14 à 22 h. dans un entrepôt industriel de la zone de Sévelin (SEV52), à l'ouest de Lausanne. Il est organisé non par une bande d'allumés, mais bien par la très sérieuse Association suisse vin nature (ASVN).

Les quelque nonante vins proposés en dégustation par une vingtaine de producteurs répondent tous à la charte très précise et sévère des vins nature suisses (viticulture en bio, aucun intrant, donc levures indigènes, et pas de filtration). 35 producteurs ont souscrits à cette charte, à ce jour.

Pour le public, l'entrée est à 30 francs suisses (ou à 5 franc chaque verre dégusté). Les organisateurs souhaitent une ambiance festive, avec dégustation en musique et petite restauration par des food trucks. Les professionnels du vin sont invités, sur inscription préalable.

On pourra notamment y déguster les vins du meilleur vigneron suisse nature, l'Islandais Hoss Hauksson , établi en Argovie, qui s'est distingué avec son pinot noir Alpberg 2020 et son kerner Horn 2022. Et, à domicile, le vin nature le mieux noté au Concours des vins bio et nature suisses, ce printemps, le chasselas Tout nu 2021 du Château Rochefort , à Allaman (La Côte vaudoise) le premier vin nature produit par la Ville de Lausanne dès 2016, un chasselas élevé une année en fût de chêne, et les autres crus ayant obtenu un accessit.

www.vin-nature.ch

Près de 100 vins de 10 ans d'âge !



Une semaine plus tard, dans la nouvelle aile du Kunsthaus, conçue par l'architecte britannique David Chipperfield, au centre de Zurich, le lundi 28 août, ce sont 140 producteurs de tout le pays qui feront déguster leurs crus de 11 h à 19 h. lors d'un Grand Tasting. Des vins issus du Mondial du Chasselas, du cercle de qualité du Servagnin de Morges, qui se revendique le plus ancien pinot noir du pays, et de cépages résistants (abrégés Piwis en allemand) compléteront la présentation. Accès à 40 francs suisses en pré-vente en ligne (10 francs de plus sur place).



Andreas Keller, fondateur du Swiss Wine Tasting, lors de la master classe de prestige de 2022, photo Hanspeter Siffert, www.weinweltfoto.ch

Mais les réjouissances débuteront la veille déjà, le dimanche 27 août, par la dégustation, dans une autre salle du Kunsthaus zurichois, de 94 vins du millésime 2013, qui ont obtenu une distinction. Je reviendrai dans une prochaine chronique sur ce millésime, un peu oublié en Suisse, parce qu'il fut compliqué en météo, faible en volume mais, finalement, remarquable, ce qui se confirme dix ans plus tard ! Accès à 50 francs (en pré-vente en ligne uniquement).

En complément, Martin Donatsch, vigneron vedette de Malans, dans les Grisons, fera déguster lors d'une «master class» les vingt derniers millésimes de son blanc tiré du completer, inscrit au trésor de la Mémoire des vins suisses. Place, à 250 francs suisses, très limitée (vente en ligne).

www.swiss-wine-tasting.ch

Pierre Thomas, chronique parue sur les5duvins le 17 août 2023.



Weinkunst im Kunsthaus

Das Swiss Wine Tasting bietet eine einmalige Gelegenheit, die besten Crus der Schweizer Weinelite kennenzulernen.

14. Aug. 2023, (gab)

Am Montag, 28. August, trifft sich die Elite der Schweizer Weinschaffenden im Chipperfield-Bau des Kunsthauses Zürich. 140 Winzerinnen und Winzer aus allen Weinbaugebieten des Landes geben zwischen 11 und 19 Uhr Einblick in ihr Schaffen. Das sind über zwanzig Aussteller mehr als vor einem Jahr, und zwölf von ihnen nehmen gar zum ersten Mal am Swiss Wine Tasting teil.

Nachdem die Lokalität letztes Jahr unter dem Ansturm von nahezu 2000 Besucherinnen und Besuchern aus allen Nähten geplatzt ist, wird dieses Jahr neu auch der nostalgische Vortragssaal auf der anderen Seite des Platzes mit in die Ausstellung einbezogen.

Grosse Auftritte für Chasselas, Servagnin und Piwi-Weine

Als Ergänzung zu den Weinmacherinnen und Weinmachern präsentieren sich in Sonderschauen der Wettbewerb «Mondial du Chasselas» und die Vereinigung «Servagnin de Morges». Während aus Chasselas-Trauben schweizweit bekannte Weine wie Féchy, Dézaley oder Yvorne gekeltert werden, ist die Rebsorte Servagnin noch nahezu unbekannt. Dabei handelt es sich um einen vor 600 Jahren aus dem Burgund eingeführten Pinot-Noir-Klon. In Vergessenheit geraten, bauen diesen heute wieder 40 Winzerinnen und Winzer in der Region Morges/VD an. Ein interaktives Atelier bietet zudem Informationen zum Thema Piwi-Weine.

«Vintage Award» für den Jahrgang 2013

Am Vortag des Swiss Wine Tastings, am Sonntag, 27. August, stehen nobel gereifte Weine aus der Schatzkammer der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses im Fokus. Für den «Vintage Award» können jedoch alle Winzerinnen und Winzer Weine des Jahrgangs 2013 einreichen. Solange der Vorrat reicht, stehen diese Gewächse dann zur Verkostung bereit.

Ein absoluter Höhepunkt wird die Masterclass, in der Martin Donatsch, Winzer aus Malans/GR, 20 Jahrgänge seines raren Completers präsentiert. Die Masterclass kostet 250 Franken pro Person, die Platzzahl ist limitiert.

Details zum «Vintage Award», dem «Grand Tasting» sowie der Masterclass gibt es auf der Website des Swiss Wine Tastings. Dort können auch Tagestickets gelöst werden. Professionelle Sommeliers ASSP haben auf Anmeldung freien Zutritt zur Präsentation des «Vintage Awards» und zum «Grand Tasting».

(gab)

Mehr Informationen unter:

swiss-wine-tasting.ch



«Vintage Award»: Wie nobel reifte der Jahrgang 2013 (Siffert/weinweltfoto)