

Medienspiegel

23.10.2023

Avenue ID: 1904
Artikel: 1
Folgeseiten: 0

Print



18.10.2023

Berner Landbote

Bertholier Rouge, 1er Cru

01



Domaine Les Hutins, Dardagny GE,
Waadt, 2020, 28.50 Franken

Herbstzeit – Wildzeit

Wenn es laut Kalender Herbst ist (egal, wie das Wetter tut), bieten die Metzgereien landauf landab Wild an. Meistens ist es Hirsch oder Reh aus Zuchtfarmen.

Warum man Wildfleisch nicht das ganze

Jahr über finden kann, entzieht sich meiner Kenntnis. Wahrscheinlich saisonale Moden. Davon bin ich nicht betroffen, da unser Sohn Jäger ist und wir so zu allen Jahreszeiten allerlei Wild im Tiefkühler haben. So gesehen kann man zu Wild auch nicht einfach DEN Wein empfehlen. Klar, klassisch wird Pinot Noir kombiniert, da die Traube für Eleganz steht und vielfältig von einfach bis komplex ausgebaut werden kann. Aber eigentlich kommt es doch darauf an, ob man ein Hirschragout, Rehschnitzeli oder einen Gamspeffer macht. Je nachdem wähle ich den Wein.

Im Gespräch mit Weinfachmann Philippe Ritschard über die ideale Wild/Wein-Kombination kommen wir nebst dem Pinot Noir rasch auf Cornalin aus dem Wallis und zu dieser Cuvée aus dem Genfer Weindorf Dardagny. Er erklärt mir, dass Bertholier eine spezielle Lage dort sei und die drei Traubensorten Gamaret (60%), Merlot (20%) und Cabernet Sauvignon (20%) einzeln vinifiziert und im Barrique ausgebaut werden. Anschliessend werden sie assembliert. Die Domaine les Hutins gehört in die erste Liga der Genfer Weinbaubetriebe. Die Weine erlangen jährlich Auszeichnungen, und die Domaine ist mit ihrem Sauvignon Blanc Barrique auch im auserwählten Zirkel des Mémoire des Vins Suisses vertreten.



Bertholier Rouge, 1^{er} Cru

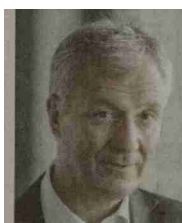
Die Cuvée Bertholier präsentiert sich in einem dichten Rubinrot und verspielten Lila-Reflexen. In der Nase zeigt sie intensive Aromen nach schwarzen Beeren, reifen Pflaumen, Veilchen, Rosmarin, auch Minze und leichte Röstnoten – insgesamt ein wohlriechendes, nicht üppiges Bouquet. Der Gaumen stellt kernige Tannine und eine angenehme Säure fest, wiederum mit den Frucht- (nun eher Kirsche), Gewürz- und Barrique-Aromen. Wir haben einen erfreulich vielschichtigen Wein vor uns, der sich mit einem elegant markanten Abgang verabschiedet. Der 2020er ist noch jugendlich, Kraft und Struktur (Cabernet Sauvignon) sind präsent. Der Wein befindet sich am Anfang der Trinkreife. Wer ihn weicher mag, dekantiert ihn zwei Stunden zuvor. Ich würde ein Wildsaukotelett dazu geniessen.

Übrigens: Der Gamaret ist eine Schweizer Rebenkreation. Er wurde 1970 an der eidgenössischen Forschungsanstalt in Pully aus einer Kreuzung von Gamay und der weissen Sorte Reichensteiner entwickelt. Heute wird Gamaret vor allem in den Kantonen Wallis, Waadt sowie eben Genf angebaut und vielfältig vinifiziert.

Wenn Sie den Bertholier entdecken wollen, können Sie dies unter anderem an der IGA vom 18. bis 22. Oktober am Stand der Weinhandlung Ritschard tun.

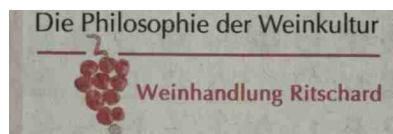
Hans Gurtner

Dipl. Weinsommelier GastroSuisse



Weinberatungen und Lerndegustationen für Firmen und Gastronomie. Für Private bringt er Ordnung in den Weinkeller oder räumt diesen.

Kontakt: hans@gurtnerbm.ch



Philippe Ritschard und Team

Aarmühlestrasse 17, Interlaken
033 822 45 45, www.ritschard-weine.ch

Feedback zum Thema «Wein zu Wild»?
Schreiben Sie an info@bernerlandbote.ch;
Hans Gurtner beantwortet Ihre Wein-Fragen.