

Medienspiegel

29.05.2023

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 3

News Websites

- | | | | |
|---|------------|---|-----------|
|  | 25.05.2023 | bote.ch / Bote der Urschweiz Online
Wein am Rhein – August 2023 | 01 |
|  | 23.05.2023 | htr.ch/fr / Hotel Revue FR
Pionnières et jeunes talents à l'unisson | 05 |



Wein am Rhein – August 2023

W wie Winzer, Weinschlösser und Weinwissen für Wissbegierige – 24.-27.08.2023

23.05.2023

Toni Ottiger ist weit mehr als ein Weinfachmann! Seine Weinkarriere ist eindrücklich. 41 Jahre lang war er passionierter Winzer in Kastanienbaum, Luzern und präsierte mehr als zehn Jahre den Deutschschweizer Weinverband. Er gilt als profunder Kenner des Reb- und Weinbaus in der Schweiz und verfügt über exzellente Beziehungen. Seinen Weinbaubetrieb hat er 2021 an die junge Generation übergeben. Jetzt widmet er sich mit Herzblut seinen Weinreisen für Gruppen. Mit Toni Ottiger als Reiseleiter und Weinbau-Fachmann werden Reisen zu einem eindrücklichen Gesamterlebnis für Weinliebhaber/Innen und solche, die es noch werden möchten.

Reiseprogramm

Tag 1: Baden - Maienfeld Abfahrt in Baden-Rüthof um 09.00 Uhr mit Ziel Bündner Herrschaft. Wir besuchen den jungen Winzer Thomas Lampert in seinem alten Torkel, schön gelegen über dem Winzerstädtchen Maienfeld. Seit 2017 werden die Trauben im eigenen Keller gekeltert, nachdem Thomas nach seiner Ausbildung zum Weinbautechniker und nach seinen Wanderjahren im In- und Ausland auf den elterlichen Weinbaubetrieb zurückgekehrt ist. Wichtigste Erzeugnisse hier sind der Chardonnay und Pinot Noir. Thomas hat sich mit seinen Eigenkelterungen in den letzten Jahren grossen Respekt bei einer breiten Kundschaft verschafft. Wir testen die Weine und geniessen einen herzhaften Lunch mit regionalen Spezialitäten. Die Bündner Herrschaft besteht aus den Gemeinden Fläsch, Maienfeld, Jenins und Malans. Den Nachmittag nutzen wir für einen Besuch in der südlichsten Gemeinde der Herrschaft, in Malans. Giani Boni bewirtschaftet dort die aussergewöhnlichen Reblagen des Schlosses Bothmar der Familie von Salis. Bei ihm lernen wir den Completer kennen, eine Traubensorte, welche auf die Anfänge des Weinbaus in der Gegend zurückgeht. Sie ist also eine autochthone Sorte, und wird hier auf wurzelechten Reben gezogen. Dies alles lernen wir im Detail hier kennen. Am späteren Nachmittag fahren wir zurück nach Maienfeld, wo wir im Swiss Heidi Hotel unsere Zimmer für eine Nacht beziehen. Für ein gemütliches Nachtessen fahren wir nach Jenins in den Alten Torkel aus dem 17. Jahrhundert. Dort werden wir im Haus des Bündner Weins, an bester Lage mitten in den Weinbergen gelegen, vom Torkelteam köstlich bewirtet. Tag 2: Maienfeld – Vaduz – Heerbrugg - Rorschacherberg Frühstück im Hotel und Check-out. Kurzer Morgenspaziergang zum Schloss Salenegg. Die Familie Gugelberg ist hier seit 1654 ansässig und betreibt Weinbau, deshalb gilt Salenegg als ältestes Weingut Europas. Frau Helen von Gugelberg führt den Weinbau sehr umsichtig mit der Maxime «Zukunft ist Herkunft». Neben den traditionellen Sorten Chardonnay und vor allem Pinot Noir wurden auch pilzwiderstandsfähige Rebsorten eingeführt, und 2010 kam ein moderner Keller und Besuchertrakt dazu. Das Schloss steht den Besuchern nicht offen, den Keller besichtigen wir hingegen schon, und wir verkosten einige der Schlossweine im modernen Degustationsraum. Noch vor dem Mittag machen wir uns auf den Weg, um im Ländle Halt zu machen. Wussten Sie, dass der Fürst von Liechtenstein Weinbau betreibt? Wenn nicht, lernen Sie die Hofkellerei in Vaduz mit den dazugehörigen 4 Hektaren Reben des «Herawingerts» kennen. Die Reblage zählt wie diejenigen in der Bündner Herrschaft zu den Toplagen am Rhein. Das Föhnklima und die kalkhaltigen Böden bieten die besten Voraussetzungen für die burgundischen Sorten Chardonnay und Pinot Noir. Nach einer Führung im Keller und der Verkostung von ein paar Flaschen, geniessen wir die Eigengewächse in der Gastronomie der Hofkellerei zu einem leichten Lunch. Die anschliessende Fahrt zum Hotel verkürzen wir uns mit einem Zwischenhalt auf dem Weingut Schmidheiny in Heerbrugg im St. Galler Rheintal. Thomas Schmidheiny ist hier inmitten der Rebberge seiner Familie aufgewachsen und wurde vom Weinvirus infiziert. Inzwischen betreibt er Weingüter in Kalifornien, Argentinien, am Zürichsee und eben hier in Heerbrugg. Wir lassen uns die Philosophie des Weinbaus, der modernen Architektur und die Güte der Weine näherbringen. Wir werden vom Betriebsleiter empfangen und geführt.

Tag 3: Stein am Rhein – Schaffhausen Frühstück im Hotel und Check-out. Fahrt zum Schloss Arenenberg in Salenstein. Wir geniessen auch hier den herrlichen Ausblick auf den Bodensee und lassen uns auf einer kurzen Führung in die Geschichte des Napoleon III einführen und wir erfahren, weshalb er hier gelebt hat und sogar das Ehrenbürgerrecht des Kantons Thurgau erhielt, was ihm viel Ärger in Frankreich erspart hat. Wir verlassen den



geschichtsträchtigen Ort Richtung Stein am Rhein. Dort präsentiert uns Andreas Florin seine Weine in Kombination mit Käse, und wir erleben im Glas, weshalb auch hier am Rhein herrliche Tropfen gedeihen. Nach der Stärkung bleibt uns etwas Zeit, im Dorf die bunten, historischen Fassaden zu betrachten, bevor wir aufs Schiff Richtung Schaffhausen steigen. Diese Schifffahrt birgt viel Historisches, was den Weinbau in Schaffhausen anbelangt. Denn über den Bodensee wurde im Mittelalter Salz nach Schaffhausen geschifft, um von dort in die Innerschweiz gebracht zu werden. Die Schiffe fuhren mit Wein aus dem Schaffhauser Klettgau zurück an- und über den Bodensee. Mit der Entdeckung der Salinen in Schweizerhalle allerdings brach jener Salzhandel zusammen, und damit auch die guten Jahre des Schaffhauser Weinbaus. Heute ist alles anders – und vor allem besser. Die Pinots aus dem Klettgau haben heute Kultstatus, wovon wir uns heute noch selbst überzeugen können. Mitten im Nachmittag landen wir in Schaffhausen und beziehen unser dortiges Hotel. Am frühen Abend sind wir Gäste von über 30 Winzern des «Blauburgunderlandes», welche im Kreuzgang des Klosters zu Allerheiligen an ihrer traditionelle «Wiiprob» ihre Weine präsentieren. Zum Nachtessen fahren wir ins Klettgau ins Bad Osterfingen, wo uns der bekannte Winzer und begnadete Koch Meyer Michael und seine Frau Ariane als Gastgeberin empfangen. Sie servieren uns die weltbesten Spätzli zu Kalbsrahmschnitzel, und wir kombinieren sie mit den hervorragenden «Badweinen».

Tag 4: Schaffhausen – Eglisau - Baden Frühstück im Hotel und Check-out. Entlang dem Rhein fahren wir bis Eglisau zu den einzigartigen, steilen Reblagen am Rheinufer. Auf einem leichten Spaziergang entlang der Rebterrassen gelangen wir an unsere Ziele. Der Weinbau von Eglisau wird auf vortreffliche Art durch das Weingut Pircher repräsentiert. Als Mitglied des «Mémoire des Vins Suisse» trägt der Pinot Noir «Stadtberg» die exklusivste Ehre, welche einem Schweizer Wein zuteilwerden kann. Auf unserem Besuch lernen wir die nächste Generation kennen. Gianmarco Ofner führt den Weinbaubetrieb seines Göttis Urs Pircher weiter. Auf der herrlich gelegenen Rheinterrasse des Restaurant Hirschen gönnen wir uns ein Sonntagsmenü, bevor wir am Nachmittag Mathias Bechtel besuchen. Neu angelegte Terrassen und ein Kellerneubau bilden die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zukunft dieses ökologisch ausgerichteten Rebgrundes. Mathias Bechtel empfängt uns persönlich und bringt uns seine Philosophie auf einer Rebberg- und Kellerführung näher. Selbstverständlich wird er uns mit einer Degustation seiner drei Weinlinien den Erfolg seines Engagements beweisen. Am frühen Abend dann fahren wir zurück nach Baden, wo unsere Weinreise entlang dem Rhein – vorerst - endet. Der Rhein ist ja noch lang – und wer weiss, wann wir uns auf die Spuren der Weine entlang dem Rhein ennet unserer Staatsgrenze begehen.

Tag 8: Kellereibesuche im Dourotal Rechtzeitig am Morgen Aufbruch zu Kellereibesuchen in der Region. Die auf einem Hochplateau gelegene Quinta de Faisca produziert hochwertige Weiss- und Rotweine sowie Portos. Degustation mit Imbiss. In Pinhao besichtigen wir den alten Bahnhof mit seinen anmutigen Azulejos (Keramik). Weiterfahrt nach Pesa de Regua. Führung und Weinprobe in der Quinta de Vallado. Das Weingut hat sich mit hervorragenden Portos ein grosses Renommée erarbeitet. Rückfahrt ins Hotel. Gemütlicher Abend am Pool mit anschliessendem kleinem Abendessen. Tag 9: Douro – Guimaraes – Porto Fahrt Richtung Porto. Kurzer Zwischenhalt bei Vila Real. Besuch des Mateus Palastes. Geführter Rundgang. Das Herrschaftshaus und die prächtigen Gartenanlagen sind einen Besuch wert. Am frühen Nachmittag treffen wir in Guimaraes ein, der ersten Hauptstadt Portugals. Individueller Rundgang durch das historische Städtchen. Die zahlreichen kleinen Restaurants laden zum Verweilen ein. Gegen Abend Ankunft in Porto. Gemeinsames Abendessen in einem Restaurant mit landestypischer Küche. Übernachtung in Porto.

Ihr Reiseleiter und Wein-Fachexperte: Toni Ottiger ist weit mehr als ein Weinfachmann! Seine Weinkarriere ist eindrucklich. 40 Jahre lang war er passionierter Winzer in Kastanienbaum/Luzern und präsierte mehr als zehn Jahre den Deutschschweizer Weinverband. Er gilt als profunder Kenner des Reb- und Weinbaus der Schweiz und verfügt über exzellente Beziehungen. Seinen Weinbaubetrieb hat er 2021 an die junge Generation übergeben. Jetzt widmet er sich mit Herzblut seinen Weinreisen für Gruppen. Mit Toni Ottiger als Reiseleiter und Weinbau-Fachmann werden Reisen zu einem eindrucklichen Gesamterlebnis für Weinliebhaber/Innen und solche, die es noch werden möchten.

Auf einen Blick

• Reiseterrin: 5. bis 16. September 2023 • Reisedauer: 12 Tage Pauschalpreise pro Person im Doppelzimmer • für Abonnenten CHF 3'895.- • für Nicht-Abonnenten CHF 4'155.- Zusätzlich buchbar • Einzelzimmerzuschlag CHF 995.- • Gourmet-Abendessen mit Weinbegleitung am 7. Tag CHF 210.- Reiseleistungen enthalten • Flug Zürich-Bilbao / Porto-Zürich inkl. Taxen • Ausflüge inklusive Eintritte • Besichtigungen der Weingüter inkl. Degustationen • qualifizierte Reiseleitung • 5 Mittagessen auf Weingütern oder landestypischen Restaurants • 4 Abendessen in erstklassigen Restaurants • 11 Übernachtungen in Erstklasse-Hotels inkl. Frühstück Buchung und Beratung Twerenbold Reisen AG Tel. 056 484 84 74 groups@twerenbold.ch www.twerenbold.ch Buchungscode: sweidou



Bild: ©Twerenbold Reisen AG





Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 88252374
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites



Bild: ©Twerenbold Reisen AG



Commentaire

Pionnières et jeunes talents à l'unisson

Les femmes occupent depuis longtemps les premiers rôles à tous les échelons du vin suisse. La nouvelle génération va encore plus loin en explorant des vinifications spontanées.

23. mai 2023, Alexandre Caldara

Le monde du vin suisse peut être fier depuis longtemps de la créativité de ses représentantes. Les femmes occupent des places importantes dans tous les échelons du métier, cavistes, vigneronnes, marchandes, critiques, sommelières. Elles imposent naturellement leur style comme Madeleine Gay, œnologue de la plus grande cave du pays Provens pendant plus de 30 ans, ou Corinne Clavier première femme diplômée de Changins et première œnologue cantonale en Valais en 2008.

On le remarque également à la Mémoire des Vins Suisses, présidée avec élégance et diplomatie par l'excellente vigneronne valaisanne Madeleine Mercier, depuis 2019, qui cette année saluait le travail accompli par sa trésorière zurichoise Cécile Schwartzenbach, connue pour sa générosité et pour son accueil des jeunes apprentis vigneronnes dans son domaine. Confirmation récemment, à Lugano, à travers la présence vivifiante des quatre filles du domaine Henri Cruchon. Ce domaine de La Côte produit selon sa devise «avec les mains et le cœur» des vins de grande qualité depuis 1976. Mais aujourd'hui, «les filles vinifient» et elles l'expriment à travers une audacieuse gamme de vins nature. Catherine Cruchon s'occupe d'œnologie, son épouse Margaret Griggs de l'administration, alors que les sœurs Laura et Yaëlle Cruchon se chargent de la vigne. Ce quatuor incarne de façon magistrale le renouveau de la viticulture au cœur de la Mémoire des Vins Suisses.

Les filles Crucon vinifient une audacieuse gamme de vins nature

Toujours sur la Côte vaudoise, Laura Paccot vient de reprendre le domaine de la Colombe, à Féchy, en défendant un Pet Nat et la Neuchâteloise Elodie Kuntzer le domaine de Saint-Sébastien avec un convaincant vin orange. Toutes ces jeunes femmes se démarquent dans la volonté de produire des vins autrement, au plus proche de la nature et sans soufre ajouté. Elles représentent l'innovation technique autant que la conscience écologique. Dommage que la Mémoire des Vins Suisses n'intègre pas encore un vin nature à son catalogue qui permettrait d'analyser la conservation de ces nectars expérimentaux. La Mémoire pourrait se rattraper en intégrant les vins risqués de deux jeunes productrices à la pointe, la Biennoise Anne-Claire Schott et la Valaisanne Sandrine Caloz.

Autre aventurière en biodynamie depuis 1997, Marie-Thérèse Chappaz n'aime pas trop apparaître en dehors de sa cave, mais apprécie de retrouver d'autres producteurs à la Mémoire. Elle symbolise le vin d'auteur, comme on dit cinéma d'auteur, n'en déplaît à sa modestie d'artisane. Elle vient cette année de remporter, pour la première fois dans ce pays, la note de 100 sur 100 chez Parker, pour un Grain par Grain 2020, un fabuleux liquoreux de Petite Arvine qu'elle produit en quantité confidentielle. Marie-Thérèse Chappaz n'en fait en aucun cas un argument de vente.

Pas besoin de glorifier artificiellement les femmes dans le vin suisse, de vouloir créer des popstars, de valoriser leur féminité au lieu de leur capacité en vigne. On se réjouit de ne plus jamais devoir écrire ce genre de commentaire, qu'on ne se soucie plus de la place et de la valeur des femmes dans aucun domaine de la société et que cela devienne aussi évident et beau que dans le vin suisse.