Medienspiegel

06.05.2024

Avenue ID: 1904 Artikel: 4 Folgeseiten: 3

Print 02.05.2024 Paris Match - Edition Suisse LA DIMENSION ANGÉLIQUE DE 100 POINTS ATTRIBUÉS PAR PARKER 01 01.05.2024 Falstaff / Schweiz-Ausgabe DIE JUNGEN ÜBERNEHMEN 03 01.05.2024 Hotellerie et Gastronomie Zeitung Zwei Weine sind Botschafter für eine eindrückliche Tourismusregion 04 **News Websites** 30.04.2024 finews.ch / finews Treffpunkt der Finanzwelt Peter Kellers Champagner-Alternativen aus der Schweiz 06



Paris Match / Edition Suisse 1006 Lausanne 021 616 06 26 https://www.parismatch.com/ Medienart: Print Medientyp: Publikumszeitschriften Auflage: 15'000

Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 22 Fläche: 45'351 mm² Auftrag: 721003

Referenz: 91811271 Ausschnitt Seite: 1/2



LA DIMENSION ANGÉLIQUE DE **100 POINTS ATTRIBUÉS PAR PARKER**

Une master class, à Zurich, autour de plusieurs vins à cette hauteur du classement montre sa diversité. En Suisse, seul un liquoreux de Marie-Thérèse Chappaz reste au sommet. Un expert explique.

Par Alexandre Caldara / Photos Dominique Derisbourg

du fonctionnement avant de les obtenir. Il le modèle californien. s'agit d'un engagement pour un vin, que l'on peut revoir à la baisse dix ans après, pas d'une spéculation.»

à cette hauteur. Dans le but de montrer la Que représente aujourd'hui la note diversité des nectars notés, blancs, rouges, de 100 points du Guide Robert Parker Wine légers, tanniques, envoûtants, de France, du Advocate et pourquoi suscite-t-elle encore Chili, d'Espagne. La bible Parker apparteautant de fantasmes aux quatre coins de la nant aujourd'hui au Guide Michelin réusplanète? William Kelly, expert pour le Guide sit sa démonstration. Fini le temps où le établi en Bourgogne, explique la particula- palais de Robert Parker, avocat passionné rité des 100 points: «Comme pour les trois de grands nectars, faisait la pluie et le beau étoiles Michelin, tout le monde se plaint temps en privilégiant des vins opulents sur

Absent du fait de sa rareté (54 litres produits sur peu de millésimes), le liquoreux «Grain par Grain 2020», Petite Arvine de À Zurich, durant le «Matter of Taste», Marie-Thérèse Chappaz, reste le seul vin début mars, un coin de voile a été levé dans l'histoire de notre pays à avoir obtenu grâce à la dégustation de huit vins classés 100 points en 2023... Il préserve ses secrets.



Paris Match / Edition Suisse 1006 Lausanne 021 616 06 26 https://www.parismatch.com/ Medienart: Print Medientyp: Publikumszeitschriften Auflage: 15'000

Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 22 Fläche: 45'351 mm² Auftrag: 721003

Referenz: 91811271 Ausschnitt Seite: 2/2

Print

À Zurich, le critique Stephan Reinhardt qui lui a attribué cette note, nous explique son émotion: «En dégustant, j'ai senti une énergie très particulière sur le palais. C'était clair tout de suite que je me trouvais face à un vin fantastique, pas seulement floral et hyperprécis comme d'autres vins de Marie-Thérèse.»

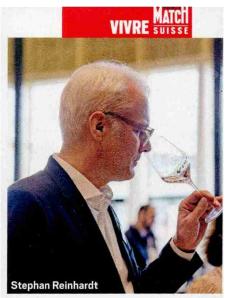
Par hasard, quelques jours plus tard, on se retrouve dans une dégustation privée de l'association la Mémoire des Vins Suisses, face à ce «Grain par Grain 2020», vecteur d'émotions fortes. Marie-Thérèse

La bible Parker appartenant aujourd'hui au **Guide Michelin** réussit sa démonstration

Chappaz l'a envoyé à ses collègues vignerons, comme un cadeau inattendu. Au début, la concentration de sucre nous surprend. Elle semble moins élégiaque que sur ses «Grains Nobles», plus souvent dégustés. Mais l'acidité très présente permet de se concentrer sur les troublants arômes mentholés au nez, puis fruités et herbacés en bouche. L'épaisseur du jus ne ressemble pas à beaucoup d'autres vins, mais toutes ses singularités ne font pas oublier la salinité préservée de la Petite Arvine de Fully.

Monica Larner, experte du Guide Parker en Italie, présente à ce «Matter of Taste», déguste environ 4000 vins par année.

> Elle donne les dernières clefs d'éclaircissement du mystère Parker: « 100 points constituent 0,01% des vins que je rencontre. Entre 99 et 100, voilà ce qui fait la différence... Il faut toucher à une dimension angélique. » ==







Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe 8400 Winterthur 043 210 70 29 https://www.falstaff.ch/ Medienart: Print Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften Auflage: 27'016 Erscheinungsweise: 9x jährlich



Seite: 80 Fläche: 28'180 mm² Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 91761426 Ausschnitt Seite: 1/1

Print



HOTELLERIE" 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: 20'477 Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 16 Fläche: 48'414 mm² Auftrag: 721003

Referenz: 91785094 Ausschnitt Seite: 1/2

Print

Zwei Weine sind Botschafter für eine eindrückliche Tourismusregion

Unter dem Motto Food & Wine wurde letzten Freitag in Vevey/VD die Sommersaison mit einem eigens produzierten Wein eingeläutet.

Lausanne zählt zu den zwölf Great Wine Capitals. Weltweit verbinden diese Städte den Rebbau und das Winzerhandwerk mit dem Tourismus. Ein Grund zur Aufnahme in das globale Netzwerk ist die Nähe zu den Rebterrassen des Lavaux, die seit 2009 als Weltkulturerbe der Unesco klassiert sind.

Schloss Chillon ist das meistbesuchte historische Gebäude der Schweiz. In dessen Keller reifen die Crus des Clos de Chillon.

Zwischen diesen beiden touristischen Magneten liegt die Genussregion Montreux Riviera mit zahlreichen Caveaux, Hotels und Restaurants. In allen spielt der Wein eine wichtige Rolle und gilt als Botschafter der Region.

Wein in allen Facetten erleben

Wie würdigt man die ausserordentliche Arbeit der Winzer aus dem Lavaux? Wie lässt sich ihr täglicher Einsatz am besten dar-

stellen? Diese Frage stellte sich das Team von Montreux-Vevev Tourismus MVT und lieferte gleich selbst die Antwort: Indem man einen eigenen Wein produziert. Die Idee zur «MVT Cuvée Pure Inspiration» war geboren. Unterstützung für dieses spannende Projekt holten sich die Touristiker von Blaise Duboux, einem renommierten Winzer aus Epesses und Mitglied der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses. Mit seinem Wissen stand er ihnen als Pate, Berater und Hauptverantwortlicher zur Seite.

Rebbaus – vom Winterschnitt über das Austreiben der Reben im Frühjahr, der Laubarbeit im Sommer bis zur Weinlese im Herbst und den anschliessenden Kellerarbeiten – wollten die Touristiker filmisch dokumentiert haben. Jedes noch so kleine Dettail des Projekts wurde mit Blaise Duboux besprochen, festgelegt und dann im Rebberg praktisch umgesetzt.

Alle Schlüsselmomente des

Um diese Momente festzuhalten, wurde die Agentur Montreux Media Ventures beauftragt, ein

Video zu erstellen. Das Ergebnis ist ein dreiminütiger Film, der Ende April in Vevey Premiere feierte. Die eindrücklichen Aufnahmen brechen mit den üblichen Werbebotschaften, die normalerweise mit Lavaux verbunden sind.

Bilder von Regen, Wind, Gewitter und Aufklaren dokumentieren die Einzigartigkeit und den Charakter der Winzer und ihrer Weine.

«Wein ist das Bindeglied zwischen dem Terroir und seinen Gästen.»

BLAISE DUBOUX. WINZER IN EPESSES/VD

Die «MVT Cuvée Pure Inspiration» besteht aus zwei Crus: einem Weisswein aus Chasselas, der Königstraube des Lavaux, und einem Rotwein aus Plant Robert, einer einheimischen Gamay-Variante, die Ende der 1960er-Jahre von den Winzern aus Cully und Epesses vor dem Vergessen gerettet wurde. Insgesamt gibt es nur 500 Flaschen, was diese Weine bereits zu einer Rarität macht. Die Gestaltung der Etiketten hat Montreux-Vevey Tourismus dem Freiburger Grafiker Reto Cotting anvertrant.

MVT plant, das diesjährige Experiment mit anderen Winzern der Region, anderen Rebsorten und anderen Etiketten jährlich zu wiederholen. (GAB)

HOTELLERIE" GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

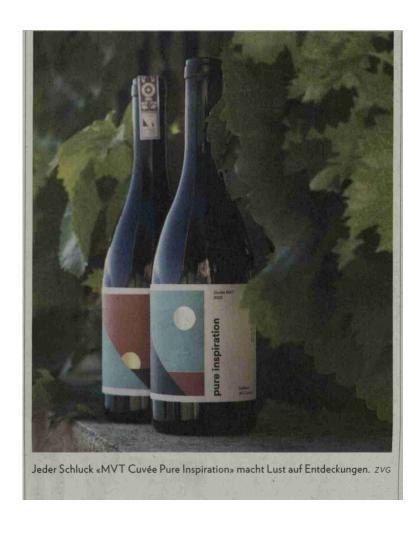
Hotellerie Gastronomie Zeitung 6006 Luzern 041/ 418 24 44 www.hotellerie-gastronomie.ch Medienart: Print Medientyp: Fachpresse Auflage: 20'477 Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 16 Fläche: 48'414 mm²

Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.003 Referenz: 91785094 Ausschnitt Seite: 2/2

Print





Datum: 30.04.2024



finews - Treffpunkt der Finanzwelt 8001 Zürich 044 211 37 37 https://www.finews.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Infoseiter UUpM: 1'300'000



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 91831887 Ausschnitt Seite: 1/2

News Websites

HIGH-END

Peter Kellers Champagner-Alternativen aus der Schweiz

Dienstag, 30. April 2024 13:56, Von Peter Keller

Zunehmend mehr Weingüter setzen auf Schaumweine. Die Qualität nimmt kontinuierlich zu. Dies beweist die Selektion von finews.ch-Weinredaktor Peter Keller, der fünf perlende Produkte aus unterschiedlichen Anbaugebieten und Rebsorten empfiehlt.

Keine Frage: An Champagner kommt niemand vorbei. Das französische Prestigegetränk ist weiterhin der Massstab in Sachen Schaumweine. Diese werden perfekt vermarktet und sind nicht wirklich günstig. Für die berühmtesten Marken zahlt man gar dreistellige Summen. Doch auf dem Markt lassen sich interessante Alternativen finden – beispielsweise aus der Schweiz.

Unser Land hat keine allzu grosse Schaumwein-Tradition. Noch nicht. Wer früher solche Produkte erzeugt hat, ging meistens zu einem Spezialisten. Heute wagen sich ambitionierte Weingüter selbst an den gesamten Herstellungsprozess: von der Lese der Trauben bis zu der für Schaumweine typischen zweiten Gärung in der Flasche. Zunehmend mehr Winzer und Winzerinnen entdecken diese Nische, so dass schon von einem neuen Trend gesprochen werden kann. Jährlich werden derzeit rund zwei Millionen Liter erzeugt.

Fünf perlende Preziosen

Welche Schweizer Schaumweine sind eine Entdeckung wert? Wir haben fünf perlende Preziosen ausgewählt, die man versuchen sollte.

1. Schaumwein Brut NV, Weingut Hansruedi Adank, Bündner Herrschaft

Der Wein zählt zweifellos zur Schweizer Spitze. Schon an mancher Degustation ist er positiv aufgefallen. Der animierende Prickler aus Pinot noir besitzt eine feine Perlage, überzeugt mit fruchtig-floralen Noten sowie hefigen Anklängen. Er ist im Gaumen trocken, frisch, finessenreich und besitzt eine schöne Länge.

Die Reifung auf der Hefe beträgt 30 Monate. Patrick Adank, der mit seinem Vater das Gut führt, hat in der Champagne gelernt. Das merkt man dem Schaumwein an (Preis: 36 Franken).

2. Brut Blanc de Blancs Räuschling, Zürischum, Zürich

Fünf mutige und innovative Zürcher habe vor einigen Jahren ihren eigenen Schaumwein lanciert. Dieser Blanc de Blancs aus Räuschling ist ihr Aushängeschild und besteht aus einer Sorte, die praktisch ausschliesslich am Zürichsee angebaut wird. Der Schaumwein wird vor allem in der Gastronomie angeboten.

Doch auch im privaten Rahmen macht er eine gute Figur, wie seine Eigenschaften zeigen: fein perlend, trocken, aromatisch, frisch, fruchtig, geradlinig und mit einer guten Länge endend (Preis: 42 Franken).

3. Refolo Brut, Fattoria Moncucchetto, Tessin

Dem Tessiner Spumante eines bewährten Erzeugers ist kürzlich die Ehre zuteilgeworden, in das «Mémoire des Vins Suisses» aufgenommen zu werden. Die Vereinigung zählt rund 60 Spitzenwinzer und will aufzeigen, dass einheimische Tropfen über Jahre reifen können.

Der Refolo besteht aus Chardonnay und Pinot noir und reift 28 Monate auf der Hefe. Die Dosage ist minim. Das ergibt einen trockenen, puristischen, eleganten Schaumwein mit einem schlanken Körper und guter Länge. In der Nase fallen ein hefewürziger Duft sowie Noten von weissen Blüten, Heu und Haselnuss auf (Preis: 45 Franken)

4. Marendaz Brut, Cave de la Combe Marendaz, Waadt



Datum: 30.04.2024



finews - Treffpunkt der Finanzwelt 8001 Zürich 044 211 37 37 https://www.finews.ch/ Medienart: Internet Medientyp: Infoseiten UUpM: 1'300'000



Auftrag: 721003 Themen-Nr.: 721.00 Referenz: 91831887 Ausschnitt Seite: 2/2

Bericht Seite: 7/7

News Websites

Valérie Marendaz erzeugt in der wenig bekannten Appellation Côtes de l'Orbe ehrliche, ausdrucksstarke Schaumweine mit der Flaschengärung. Der Beste ihres Sortiments ist der Marendaz Brut aus Pinot noir und Chardonnay. Im Glas fallen die feine Perlage, die fruchtig-hefige Aromatik, die Komplexität, Eleganz und schöne Länge auf.

Der Brut lag während drei Jahren auf der Hefe – wahrlich eine (preiswerte) Entdeckung aus einem Gebiet in der Waadt, das selten im Fokus steht (Preis: 23 Franken).

5. Schaumwein Petit Bonheur, Cave du Rhodan, Wallis

Der Name ist Programm: Der Schaumwein bietet ein kleines Vergnügen, ideal für den Alltag, trinkbereit und ohne Ambitionen für eine Lagerung. Der flaschenvergorene Petit Bonheur, erzeugt von einem mehrfach ausgezeichneten Weingut, wird aus Muskat gekeltert.

Charakteristisch ist denn auch der feine Muskat-Ton. Weitere Eigenschaften: feinperlig, fruchtbetont, geschmeidig, elegant, unkompliziert, perfekt zum Apéritif (Preis: 26 Franken).



Bild: Cecília O. Tommasini, Pexels)