



DOSSIER

Stein & Wein - wie sich der Boden im Wein bemerkbar macht
Roche & vin - de quelle manière le sol s'exprime dans le vin
Roccia madre e vino - come il suolo si esprime nel vino



Editorial / Editoriale

Der Gruss der Redaktorin	2
Le bonjour de la rédactrice	3
Il saluto della redattrice	3

Dossier

Die Klassierungen im Bordelais	4
Les classements dans le Bordelais	6
La classificazione nel Bordolese	8
Stein & Wein	10
Roche & pierre	12
Roccia madre & vino	14

ANAV Kongress

Das Fest der Weinfreunde	16
La fête des Amis du Vin	16

La vie de l'ANAV

Berichte der Sektionen	18
Nouvelles des sections	46
Notizie delle sezioni	49

Auf einen Schluck

Roboter im Weinbau	53
Un drone dans la vigne	53

Agenda

Impressum

Foto Titelbild / Photo couverture / Foto titolo:
Domaine du Mont d'Or - Sion
Christophe Venetz

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Gut und teuer – das waren 1855 die Anforderungen an die Weine, deren Erzeugungsbetriebe anlässlich der Weltausstellung in Paris ausgezeichnet, respektive klassiert wurden. Die betreffenden Châteaux mussten ihre Weine allerdings damals bereits seit hundert Jahren teuer verkaufen können. Dass sie fast alle in der Region Medoc liegen mag Zufall sein, oder es bildet ab, welche Region damals am Besten Handel betrieb. Denn zahlungskräftige Kundschaft fand sich vor allem in der Stadt Bordeaux, in Paris oder im Ausland, besonders in England. Der Nachbarswinzer war definitiv kein Abnehmer von teurem Wein. Denn Wein wuchs auch auf seinen Parzellen.

Und heute? Macht die Klassierung mehr als 160 Jahre später noch Sinn? Die interviewten Winzer im Bordelais stellen sie nicht in Frage, obwohl die klassierten Châteaux im Medoc nicht-klassierte Parzellen zukaufen und die daraus gekelterten Weine ebenfalls unter dem Label "klassiert" verkaufen können. Dies erstaunt, hat doch das Terroir einen nicht zu unterschätzenden Einfluss auf den Wein. Dieser Effekt wird in der Enzyklopädie "Stein und Wein" dargelegt, die in dieser Ausgabe vorgestellt wird.

Anders funktioniert die Klassierung in Saint-Émilion. Dort darf nur Wein von klassierten Parzellen so bezeichnet werden. Weil Saint-Émilion die Klassierung alle zehn Jahre erneuert, besteht dort die Möglichkeit auf- oder abzustiegen. Wieder andere pfeifen auf die Klassierung und setzen auf die Punktzahlen von Robert Parker und andern Bewertern. Gerade in den Gebieten ohne Klassierung, wie etwa im Pomerol, wo beispielsweise Petrus den Wein zu exorbitanten Preisen verkauft, haben die Punkte hohe Bedeutung.

Das Streben nach einer Klassierung oder mehr Punkten verbessert die Qualität aller Weine. Dies kommt den Weinfreunden entgegen, die auf Qualität statt auf prestigeträchtige Namen setzen. Die Chancen stehen deshalb gut, beim Nachbarn des klassierten oder bewerteten Weingutes einen guten, aber preislich moderaten Wein zu finden.



Charlotte Pauk
Redaktorin - Rédactrice - Redattrice



Chers Amies et Amis du vin

En 1855, les critères de classement appliqués aux vins présentés lors de l'exposition universelle de Paris étaient sans équivoque: il fallait que le vin soit bon et cher. Mais à l'époque l'ancienneté comptait déjà, puisque les châteaux concernés devaient avoir vendu leur production au prix fort depuis au moins cent ans. Que la plupart d'entre eux se situent dans le Médoc est peut-être dû au hasard, mais s'explique certainement aussi par le fait que cette région était plus versée dans le commerce que les autres. Les clients les plus fortunés se trouvaient alors à Bordeaux, à Paris ou à l'étranger, et en particulier en Angleterre. Le vigneron voisin n'était certainement pas preneur de vin cher, puisque ses parcelles en produisaient aussi.

Et de nos jours? Plus de 160 ans plus tard, le classement est-il toujours pertinent? Les vigneron rencontrés dans le Bordelais ne se posent pas la question, même si les châteaux classés du Médoc achètent aussi du raisin de parcelles non classées pour produire des vins qu'ils peuvent ensuite vendre sous le label "classé". Cela interpelle, mais ne doit occulter le fait que le terroir a une influence non négligeable sur le vin. Cet effet est exposé dans l'encyclopédie "Roche et Vin" présentée dans cette édition.

Le classement fonctionne autrement à Saint-Émilion. Dans cette région de production, seul le vin issu de parcelles classées peut être qualifié de cru classé. Et comme à Saint-Émilion le classement est renouvelé tous les dix ans, un vin peut gagner ou perdre le prestigieux sésame. D'autres producteurs n'ont que faire des classements et se réfèrent aux points distribués par des critiques comme Robert Parker et consorts.

Dans des aires non classées, comme à Pomerol, où Pétrus vend son vin à des prix complètement exorbitants, ces points sont justement d'une importance capitale.

L'ambition d'obtenir un classement ou de glaner plus de points améliore certainement la qualité de tous les vins. Au final, le consommateur misant sur la qualité plus que sur le prestige des grands noms, ressort gagnant. Car les chances sont grandes de trouver un bon vin à un prix abordable chez le voisin d'un domaine classé ou bien noté.



Care amiche e cari amici del vino

Buono e caro – erano questi i requisiti posti ai vini delle aziende vinicole premiate, rispettivamente classificate in occasione dell'esposizione mondiale di Parigi del 1855. Tuttavia, a quel tempo i rispettivi châteaux dovevano aver venduto i loro vini già da cent'anni a un prezzo elevato. Può essere un puro caso che quasi tutte queste aziende si trovano nella regione di Médoc oppure si voleva mettere in evidenza la regione in cui si registrava il maggior successo nel commercio. I clienti facoltosi risiedevano in prevalenza nella città di Bordeaux, a Parigi o all'estero, segnatamente in Inghilterra. Il viticoltore confinante non era sicuramente un acquirente di vini cari, visto che produceva anche lui del vino sulle proprie particelle.

E oggi? Ha ancora senso la classificazione fatta più di 160 anni fa? I viticoltori intervistati nel Bordolese non si pongono questa domanda, benché i châteaux classificati nel Médoc acquistino uve dalle particelle viticole non classificate per produrre dei vini che possono vendere con il label di qualità "classificati". Ciò sorprende, visto che il terroir ha un influsso non trascurabile sulla qualità del vino. Tale effetto è spiegato nell'enciclopedia "Roccia e vino" presentata in questa edizione.

Diversa è la classificazione applicata a Saint-Émilion. Qui può essere classificato come cru classé solo il vino proveniente da particelle classificate. Visto che Saint-Émilion rinnova la classificazione ogni dieci anni, esiste la possibilità di promozione o di retrocessione. Altri ancora se ne infischiano della classificazione e si affidano al punteggio da parte di Robert Parker e altri esperti in materia di valutazione. Proprio nelle regioni senza classificazione, segnatamente nel Pomerol, ove ad esempio Pétrus vende il vino a prezzi esorbitanti, il punteggio riveste grande importanza.

L'ambizione di ottenere una classificazione o un maggior numero di punti migliora la qualità di tutti i vini. Ciò va incontro agli amici del vino, i quali pongono l'accento sulla qualità anziché su nomi molto prestigiosi. Sono perciò fondate le possibilità di trovare un buon vino a un prezzo moderato presso il vicino del vigneto classificato e valutato

Charlotte Pauk

Un mille grazie e un benvenuto

Karim Giugni termina il suo lavoro di redazione per l'Ami du vin per mancanza di tempo. Ringraziamo Karim per il suo impegno e la buona collaborazione e gli auguriamo un futuro ricco di soddisfazioni.

La funzione di redattore per il Ticino è ora coperta dal signor Luigi Colombi. Porgiamo al signor Colombi il più cordiale benvenuto e ci ralleghiamo già ora per la collaborazione.

Gli autori dei testi delle varie sezioni ticinesi sono invitati ad inviare i loro scritti e le rispettive fotografie all'indirizzo email lcolombi@bluewin.ch.

chp

Wenn Markt und Tradition im Bordelais aufeinandertreffen Vom Nutzen und Sinn der Klassierung

Ist die Klassierung für Bordeaux-Weine noch zeitgemäss? Sie existiert seit mehr als 160 Jahren. Seither durchliefen der Rebbau und die Weinbereitung grosse Entwicklungen, die klassierten Châteaux sind aber grösstenteils noch dieselben. Ein Augenschein vor Ort zeigt: die Klassierung ist unangefochten.

Mit einem leuchtend roten Regenschirm versucht sich Jean-Noël Hervé gegen den Regen zu schützen, während er den Besuch in den kleinen Hof seines Château lotst. Bevor man eine Frage stellt, zeigt der Besitzer von Château Moulin Haut Laroque mit leuchtenden Augen die neue Sortiermaschine, ein Schweizer Fabrikat, und weicht einen in seine Überlegungen in der Weinbereitung ein. Seine Weine sind nicht klassiert. Das Gebiet Fronsac führt kein System der Klassierung, wie in den Gebieten Médoc oder Saint-Émilion. Seine Weine werden aber seit langem gut bewertet, was den Verkauf ankurbelt. "Besonders die Négotiants, die Grosshändler im Bordelais, haben sich auf Robert Parkers Urteil verlassen. Seit Parker die Bewertungen nicht mehr selbst macht, sind sie fast etwas verloren", meint Hervé mit einem süffisanten Lächeln. Dank den Parker-Punkten exportiert Hervé rund 95 Prozent seines Weines, 20 Prozent davon nach Japan, 15 Prozent nach China.

Die Chinesen kommen auch nach Bordeaux. Rund die Hälfte von Hervés Nachbarn sind Chinesen. Hervé bedauert dies etwas, weil er sich mit ihnen nicht in der Dorfkneipe austauschen kann. Mit den alteingesessenen französischen Nachbarn sei das Verhältnis sehr gut, berichtet Hervé, anders als in Saint-Émilion, wo zwischen den Weingütern Rivalität herrsche. Schuld daran sei das Klassierungssystem der Region, obwohl es gerechter sei als das System im Médoc. Im Médoc stammt die Klassierung mit einer Ausnahme aus dem Jahr 1855 und ist an das Château geknüpft. Im Saint-Émilion werden die klassierten Châteaux alle zehn Jahre überprüft, ob sie den Kriterien noch genügen. Nicht klassierte Châteaux können sich um die Klassierung bewerben.

Klassierte Châteaux sind im Vorteil

Die Stimmung unter den Winzern im Saint-Émilion schätzt Thibault Despagne von Château Tour de Mirambeau ähnlich ein. Das Weingut seiner Familie, das rund 250 Hektaren umfasst, liegt im Gebiet Entre-Deux-Mers, das ebenfalls keine Klassierung kennt. Klar wäre es einfacher, einen Wein mit Klassierung zu verkaufen, meint Despagne, der für jeden seiner Mitarbeitenden ein aufmunterndes Wort hat, während die Ernte auf Hochtouren läuft. "Die Klassierten sind im Vorteil gegenüber allen andern, gefolgt von denjenigen mit guten Bewertungen von Parker und Konsorten", beschreibt er die Situation. Grundsätzlich müsse man aber seriös arbeiten, Degustationen im Ausland machen und Kontakte pflegen um den Wein verkaufen zu können. Sich gegen die Klassierungssysteme aufzulehnen, ist kein Gedanke wert. Sie seien nun mal gesetzt und Tradition. Zudem wäre der Widerstand der Klassierten riesig.

Neu klassiert seit 2012 ist Château de Pressac im Saint-Émilion. Der Besitzer François Quenin antwortet ausweichend auf die Frage nach den Rivalitäten in der Region. "Jedes Weingut ist alleine so klein, dass wir gegenüber dem weltweiten Weinmarkt zusammenhalten müssen. Aber es ist natürlich eine Ehre, klassiert zu werden und hat wirtschaftliche Auswirkungen." Während sein Subskriptionsverkauf zuvor zwei Wochen dauerte, ist heute innerhalb einer Woche der Erstwein des Gutes weg. Besonders die Chinesen seien sensibel auf die Klassierung eines Weines, meint Quenin. Er verkauft rund ein Drittel des Weines nach Asien und in die USA, ein Drittel in Westeuropa und ein Drittel in Frankreich.

Die Klassierungskriterien sind kompliziert

Wie er es geschafft habe, in die Reihen der Klassierten aufgenommen zu werden, erklärt Quenin damit, dass er vor einigen Jahren Parzellen neu bepflanzt habe. Diese Rebstöcke seien nun in einem Alter, in dem sie eine höhere Qualität liefern. Die Klassierungskriterien beruhen zur Hälfte auf Blinddegustationen der Weine aus den letzten zehn Jahren. Zudem wird die Qualität des Terroirs berücksichtigt, sowie der Preis und die Bekanntheit des Châteaux. Ausserdem spielt die Infrastruktur des Weingutes eine Rolle. Dazu gehört die Kellerausstattung, beispielsweise die selbst entwickelten automatischen Stampfer, die den Tresterhut

Gemäss Noël Hervé vom Château Moulin Haut Laroque in der Region Fronsac können Parker-Punkte eine fehlende Klassierung kompensieren.





Die Arbeit am Sortiertisch ist aufwändig, erhöht aber massgeblich die Qualität der Weine, hier diejenige von Château Tour de Mirambeau.

im Tank in den Most drücken, oder die Anzahl Parkplätze für die Besucher. Das System in Saint-Émilion sei gegenüber jenem in Médoc fairer, urteilt Quenin. "Für diejenigen aber, welche die Klassierung verlieren, ist es eine Katastrophe." Denn damit seien Ruf und Nachfrage dahin, teilweise drohe der wirtschaftliche Ruin.

Für eine mögliche Klassierung bereiten sich auch die Besitzer von Château La Croizille vor, die belgische Familie De Scheppe, die noch vier weitere Châteaux in der Bordeaux-Region ihr Eigen nennt. Eines davon – Haut-Breton Larigaudière – liegt im Médoc, knapp zwei Kilometer vom Premier-Cru-Château Margaux entfernt, ist aber nicht klassiert. Ein Viertel des Weines wird nach China exportiert. Der Aufwand dafür ist gross. Jean-Michel Garcion, der umtriebige General Manager aller fünf Châteaux, reist bis zu acht Mal pro Jahr nach China, um die Kontakte zu pflegen. "Wir müssen die Chinesen lehren, was einen guten Wein ausmacht, und weshalb es sich lohnt, für einen Bordeaux mehr zu bezahlen als für einen chilenischen oder chinesischen Wein." Garcion bevorzugt Blinddegustationen. So könne der Teufelskreis durchbrochen werden, dass die Journalisten vor allem über klassierte Châteaux berichten, worauf die Käufer sich vorab für deren Weine interessieren. Zudem wirke die Klassierung für die Kunden immer noch wie eine Versicherung, was für viele den höheren Preis rechtfertige, meint Garcion.

Klassiert, weil teuer

Hält man sich vor Augen, dass 1855 im Médoc diejenigen Châteaux klassiert wurden, die den Wein am teuersten verkauften, stellt sich die Frage, ob die Weine teuer sind, weil sie klassiert sind, oder ob sie klassiert sind, weil sie teuer sind. François Quenin von Château de Pressac hat den Preis seit der Klassierung moderat angehoben. Der Grund liege darin, dass das Preissystem sehr volatil sei, denn die US-Amerikaner kaufen nur Wein aus guten Jahrgängen und aufgrund von Bewertungen. Andere Châteaux – gerade auch aus Regionen ohne Klassierungssystem – verkaufen den Wein teilweise bloss aufgrund ihres guten Rufes zu sehr hohen, teilweise exorbitanten Preisen wie beispielsweise

KLASSIERUNGSSYSTEME IM BORDEAUX

Im Bordeaux gibt es zwei verschiedene Systeme, das der Region Médoc und Sauternes und das System der Region Saint-Émilion.

MÉDOC

Napoléon III. führte das Klassierungssystem 1855 für die Weltausstellung in Paris ein.

Klassiert wurden die Weine, die in den 100 Jahren zuvor die höchsten Preise erzielten. Mit Ausnahme eines Weines liegen alle 61 klassierten Weine in der Region Médoc.

Bis auf Château Mouton-Rothschild, das 1973 in die Reihen der Premier Cru Classé aufgenommen wurde, blieb die Klassierung seit 1855 unverändert.

Bloss fünf Châteaux zählen zu den Premier Cru Classé:

Château Margaux - Château Latour - Château Haut-Brion
Château Mouton-Rothschild - Château Lafite Rothschild

Die restlichen 56 klassierten Châteaux verteilen sich auf die Kategorien Deuxième Cru bis Quatrième Cru.

Weil die Klassierung an das Weingut gebunden ist, können Parzellen von nicht klassierten Gütern zugekauft werden, deren Trauben dann auch einen Premier Cru ergeben können.

SAINT-ÉMILION

Die Klassierung wurde erst 1954 eingeführt.

Es gibt zwei Stufen: die Premier Grand Cru Classé, die sich zusätzlich in A- oder B-klassierte unterteilen, sowie die Grand Cru Classé.

Vier Châteaux sind Premier Grand Cru A:

Château Angéjus - Château Ausone
Château Cheval Blanc - Château Pavie

14 Châteaux Premier Grand Cru B,
64 Châteaux sind Grand Cru Classé.

Alle zehn Jahre wird die Klassierung neu geprüft, letztmals 2012. Dies ermöglicht Aufstiegschancen und birgt Abstiegsrisiken.

Im Saint-Émilion ist die Klassierung an die entsprechenden Parzellen geknüpft. Kauft ein klassiertes Weingut eine nicht klassierte Parzelle, darf es Wein aus dieser Parzelle nicht als klassierten Wein verkaufen.

Château Petrus. Andererseits, so verrät Thibault Despagne von Château Tour de Mirambeau, sei es ein offenes Geheimnis, dass es klassierte Châteaux gebe, die ihren Wein kaum verkaufen können, weil er gemessen an der Qualität zu teuer sei.

Die Qualität der ursprünglich klassierten Parzellen – also denjenigen, die im Médoc 1855 bereits den klassierten Châteaux gehörten, und den klassierten Châteaux im Saint-Émilion – zeige sich in schlechten Jahren. In klimatisch schwierigen Jahren lasse sich aus diesen Parzellen gleichwohl ein anständiger Wein produzieren, meint Despagne. Quenin präzisiert, dass gerade diese Parzellen meist auch eine bessere Lage haben und damit beispielsweise weniger vom Frost befallen werden. Pragmatischer beurteilt es Hervé: Die klassierten Châteaux haben die finanziellen Mittel um in schlechten Jahren mit der Technologie im Keller den Wein zu verbessern." *chp*

Bordeaux : Affrontement entre réalité du marché et tradition Intérêt et sens du classement des crus

Le classement régissant les vins de Bordeaux a-t-il encore lieu d'être ? Cela fait plus de 160 ans qu'il existe. Depuis, le travail à la vigne et au chai ont subi d'importantes évolutions, or la plupart des classements concernent toujours les mêmes châteaux. Et sur place il faut bien se rendre à l'évidence: ce système est indétrônable.

À l'aide d'un parapluie rouge vif, traversant une petite cour, Jean-Noël Hervé tente de se protéger de la pluie pendant la visite de son château. Coupant court à toute question, le propriétaire de Château Moulin Haut Laroque nous montre avec fierté sa trieuse de fabrication suisse, et nous fait part de ses réflexions en matière de vinification. Ses vins ne sont pas classés.

L'aire de Fronsac n'applique pas de système de classement, comme le font le Médoc ou Saint-Émilion. Mais cela fait longtemps que les vins de Fronsac sont bien notés, ce qui a pour effet de dynamiser les ventes. "Les négociants en particulier, se sont toujours fiés au jugement de Robert Parker. Depuis que Parker n'émet plus lui-même ses évaluations, ils sont presque un peu perdus" explique Jean-Noël Hervé avec un sourire condescen-

dent. Grâce aux points Parker, il exporte près de 95 pour cent de son vin, dont 20 pour cent au Japon et 15 pour cent en Chine.

Les Chinois viennent aussi à Bordeaux. Les Chinois représentent près de la moitié de ses voisins. Jean-Noël Hervé le regrette quelque peu, mais uniquement parce qu'il ne peut engager la conversation avec eux au bistro du village. Les anciens Bordelais entretiennent d'excellentes relations entre eux, témoigne notre hôte, en ajoutant que ce n'est pas le cas à Saint-Émilion, où la concurrence entre les domaines est rude. La faute en incomberait justement au système de classement dans cette aire d'appellation, même s'il est plus juste selon lui, que dans le Médoc. Dans le Médoc, le classement date, à une exception près, de l'année 1855 et il est lié aux châteaux. À Saint-Émilion les châteaux classés sont réévalués tous les dix ans, pour savoir s'ils répondent toujours aux critères. Les châteaux non classés peuvent se porter candidat au classement.

LES SYSTÈMES DE CLASSEMENT À BORDEAUX

Deux systèmes de classement existent dans le Bordelais, celui en vigueur dans le Médoc et à Sauternes et celui de Saint-Émilion

MÉDOC

Napoléon III introduit ce système à l'occasion de l'exposition universelle de 1855. Sont alors classés les vins, qui au courant du siècle écoulé ont atteint les prix les plus élevés. A l'exception d'un seul cru, les 61 crus classés se trouvent dans le Médoc. Ce classement n'a pas bougé depuis 1855, sauf une fois, lorsque Mouton-Rothschild a été rajouté à la liste des Premiers crus classés, en 1973.

Cinq châteaux seulement ont le statut de Premier Cru Classé :

Château Lafite Rothschild - Château Mouton-Rothschild
Château Latour - Château Margaux - Château Haut-Brion

Les 56 autres châteaux classés se répartissent en plusieurs catégories, du Deuxième au Quatrième Cru.

Comme le classement est lié à un domaine, des parcelles de domaines non classés peuvent être acquises, dont la récolte peut, elle aussi, être classée en Premier Cru.

SAINT-ÉMILION

Ce classement n'a été introduit qu'en 1954.

Deux niveaux existent: Le Premier Grand Cru Classé, qui se divise en deux sous-catégories A et B.

Quatre châteaux sont classés en Premier Grand Cru A:

Château Angéjus - Château Ausone
Château Cheval Blanc - Château Pavie.

14 en Premier Grand Cru B, 64 le sont en Grand Cru Classé.

Tous les dix ans ce classement est révisé, la dernière fois en 2012. Ceci permet de grimper dans la hiérarchie, mais comporte aussi un risque, celui de retomber. A Saint-Émilion le classement est lié à la parcelle. Lorsqu'un domaine classé acquiert une parcelle non classée, il ne peut pas vendre un vin qui en est issu en cru classé.

Avantage aux châteaux classés

Thibault Despagne, propriétaire du Château Tour de Mirambeau partage en partie cet avis sur l'ambiance régnant parmi les producteurs de Saint-Émilion. Le domaine de sa famille, soit près de 250 hectares, se situe dans l'aire de l'Entre-Deux-Mers, également dénuée de classement. "Bien sûr qu'il serait plus aisé de vendre un vin classé" estime Thibault Despagne, qui a un mot de soutien pour chacun de ses collaborateurs en cette période de vendanges.

"Les classés sont avantagés par rapport à tous les autres, suivis par tous ceux bénéficiant de bonnes notes de Parker et autres" décrit-il la situation. Mais au final, pour vendre son vin, "il faut avant tout travailler avec sérieux, participer à des dégustations à l'étranger et nouer des contacts" estime Thibault Despagne. À quoi bon dépenser de l'énergie contre le système de classement, s'il s'agit d'une tradition immuable. Et la résistance des classés serait énorme, à en croire notre interlocuteur.

Le classement de Château de Pressac à Saint-Émilion date de 2012. Son propriétaire François Quenin évite habilement la question de rivalités supposées dans cette aire de production. "Chaque domaine pris à part est tellement petit, que face au marché mondial, nous devons nous serrer les coudes. Mais c'est évidemment un honneur d'être classé et cela a des répercussions économiques." Si la vente de son vin en souscription prenait deux semaines avant le classement, une seule semaine suffit aujourd'hui à écouler le grand vin du domaine. Les Chinois



seraient particulièrement sensibles au classement, estime François Quenin. Environ un tiers de ses vins partent en Asie et aux États-Unis, un tiers en Europe de l'Ouest et un tiers en France.

Les critères de classification sont compliqués

François Quenin s'explique l'entrée dans le club fermé des châteaux classés par le fait qu'il a replanté des parcelles, il y a quelques années de cela. Ces vignes sont aujourd'hui en âge de produire une qualité supérieure. Or les critères de classification reposent pour moitié sur des dégustations à l'aveugle des vins de la dernière décennie. La qualité du terroir compte aussi pour beaucoup, ainsi que le prix du vin et la notoriété du château.

L'infrastructure du domaine joue également un rôle important. Cela enveloppe l'équipement de la cave, comme les pigeurs automatiques fabrication maison, qui enfoncent le chapeau de marc dans le moût de raisin, ou encore le nombre de places de parking mises à disposition des visiteurs. Le système de classement à Saint-Émilion serait plus équitable que celui du Médoc, à en croire François Quenin. "Mais pour ceux qui perdent leur classement, c'est la catastrophe." Car cela vous détruit une réputation et fait chuter la demande, allant parfois jusqu'à la menace de la faillite.

Les propriétaires de Château La Croizille, la famille belge De Schepper, qui possède par ailleurs quatre autres châteaux dans le Bordelais, se préparent eux aussi à un éventuel classement. L'un de leurs châteaux, Haut-Breton Larigaudière est dans le Médoc, à deux kilomètres à peine du Premier-Cru Margaux, mais il n'est pas classé.

Un quart de la production est exporté en Chine. La famille y met les moyens. Jean-Michel Garcion, le manager général superactif des cinq châteaux, voyage jusqu'à huit fois par an en Chine pour entretenir les contacts. "Nous devons enseigner aux Chinois ce qui fait un grand vin, et pourquoi cela vaut la peine de dépenser plus pour un bordeaux que pour un vin chilien ou chinois." Jean-Michel Garcion a une préférence pour les dégustations à

l'aveugle. Le seul moyen selon lui de briser le cercle vicieux qui voit les journalistes parler principalement des châteaux classés et donc les acheteurs s'intéresser essentiellement à ces vins-là. La classification aurait aussi un effet rassurant sur le consommateur, pour qui les prix plus élevés seraient d'autant plus justifiés, estime encore le manager général.

Classé, parce que cher

Quand on sait qu'en 1855 dans le Médoc, le classement concernait uniquement les châteaux qui vendaient leur vin au prix le plus fort, la question se pose aujourd'hui de savoir si ces grands crus classés sont chers, parce qu'ils sont classés, où s'ils sont classés parce qu'ils sont chers. François Quenin de Château de Pressac n'a procédé qu'à une hausse modérée de son vin depuis le classement.

La raison invoquée par Quenin, est que le système des prix est très volatil, car les Américains n'achètent que les bons millésimes et les vins bien notés. D'autres châteaux, notamment dans les aires sans classement, font reposer leur politique de prix uniquement sur leur bonne réputation, ce qui donne parfois des prix très élevés voire exorbitants, à l'instar de Château Pétrus. "D'un autre côté", révèle Thibault Despagne du Château Tour de Mirambeau, "il est de notoriété publique qu'il existe des châteaux classés qui arrivent à peine à vendre leur vin, car ils sont trop chers pour la qualité proposée".

La qualité des premières parcelles à avoir été classées, appartenant donc aux châteaux classés dès 1855 dans le Médoc et aux châteaux classés à Saint-Émilion, se révélerait dans les mauvaises années. Quand le climat ne joue pas le jeu, "ces parcelles parviennent malgré tout à produire un vin correct", explique Thibault Despagne. François Quenin précise que ces parcelles sont souvent mieux situées et donc moins sujettes au gel, par exemple. Jean-Noël Hervé se montre plus pragmatique : "Les châteaux classés disposent des finances nécessaires pour améliorer leur vin même dans les mauvaises années, grâce aux moyens technologiques en vinification." chp

Bien que situé à seulement deux kilomètres de Château Margaux, le Château Haut-Breton Larigaudière ne figure pas dans le classement du Médoc.



Quando nel Bordolese il mercato si scontra con la tradizione Utilità e importanza della classificazione

La classificazione dei vini bordolesi è tuttora al passo con i tempi? Essa esiste da oltre 160 anni. Da allora la viticoltura e la produzione del vino hanno svolto un ampio e complesso percorso evolutivo, mentre la maggior parte dei châteaux classificati è rimasta la stessa. Da un controllo visivo in loco risulta che la classificazione è incontestabile.

Armato di un ombrello rosso lucente, Jean-Noël Hervé cerca di ripararsi dalla pioggia mentre sta accompagnando i visitatori nella piccola corte del suo castello. Prima ancora che gli si possa porre delle domande, il proprietario del Château Moulin Haut Laroque mostra con occhi lucenti la nuova macchina diraspatrice, di fabbricazione svizzera, e coinvolge i visitatori nelle sue riflessioni sulla produzione del vino. I suoi vini non sono classificati. La regione di Fronsac non gestisce nessun sistema di classificazione, come nelle zone vinicole del Médoc o di Saint-Émilion. Tuttavia, da lungo tempo i suoi vini vengono sempre ben valutati, ciò che incrementa la vendita. "In particolare i negozianti, ossia i commercianti all'ingrosso del Bordolese, hanno fatto affidamento sul giudizio di Robert Parker. Da quando quest'ultimo non esegue più personalmente le valutazioni, essi si sentono un po' smarriti", afferma Hervé con un sorriso compiaciuto. Grazie al punteggio Parker, Hervé esporta circa il 95 per cento del suo vino, di cui il 20 per cento in Giappone e il 15 per cento in Cina.

I cinesi si sono insediati anche nel Bordolese. Circa la metà dei vicini di Hervé sono infatti cinesi. Hervé ne è un po' dispiaciuto, visto che non può scambiare con loro quattro chiacchiere nell'osteria del villaggio. Egli riferisce inoltre che con i vicini francesi residenti in zona da molto tempo il rapporto sarebbe molto buono, diversamente da quanto si riscontra a Saint-Émilion, ove regnerebbe una certa rivalità tra i viticoltori. La colpa sembrerebbe essere imputata al sistema di classificazione della regione, benché sia più equo di quello del Médoc. Qui la classificazione, tranne una, risale al 1855 ed è vincolata al château. Nel distretto di Saint-Émilion i châteaux vengono visitati ogni dieci anni per stabilire se soddisfano ancora i criteri richiesti. I châteaux non classificati hanno la possibilità di candidarsi a tale distinzione.

I châteaux classificati sono avvantaggiati

Thibault Despagne del Château Tour de Mirambeau giudica che lo stato d'animo dei viticoltori di Saint-Émilion sia simile. Il vigneto della sua famiglia di un'ampiezza di circa 250 ettari è situato nella regione Entre-Deux-Mers, anch'essa sistema di classificazione. Va da sé che sarebbe più semplice vendere un vino classificato, asserisce Despagne, che in piena vendemmia non perde occasione per rivolgere parole d'incoraggiamento ad ogni suo collaboratore. "Rispetto a tutti gli altri vini, quelli classificati sono i più avvantaggiati, seguiti dai vini ben qualificati da parte di Parker e consociati", così descrive la situazione. Tuttavia, per smerciare il vino bisognerebbe per principio lavorare seriamente, organizzare e eseguire degu-

stazioni all'estero e curare i rapporti con i clienti. A nulla serve opporsi ai sistemi di classificazione. Questi sono ormai fissati e rientrano nella tradizione. I classificati opporrebbero inoltre un'enorme resistenza.

Dal 2012 figura come nuovo classificato anche il Château de Pressac, situato nel distretto di Saint-Émilion. Il proprietario François Quenin risponde tergiversando alla domanda relativa alle rivalità esistenti nella regione. „Ogni tenuta vitivinicola considerata a sé stante è così piccola che dobbiamo restare uniti per far fronte alle sfide lanciate dal mercato mondiale del vino. E' naturalmente un onore essere classificati, visto che ciò ha delle ripercussioni a livello economico.“ Mentre la sottoscrizione dell'atto di vendita durava prima due settimane, oggi il miglior vino della tenuta viene smerciato entro una settimana. Specialmente i cinesi sarebbero sensibili alla classificazione di un vino, afferma Quenin. Egli vende circa un terzo del suo vino in Asia e negli USA, un terzo nell'Europa occidentale e un terzo in Francia.

I criteri di classificazione sono complessi

Alla domanda come avesse fatto ad essere accolto nella cerchia dei classificati, Quenin spiega che alcuni anni fa ha un reimpianto di viti su alcune particelle del suo vigneto. Nel loro attuale ciclo vitale le rispettive viti producono uva di qualità pregiata. I criteri di classificazione si fondano, in ragione di circa il cinquanta per cento, su degustazioni alla cieca dei vini prodotti negli ultimi dieci anni.

Si tiene inoltre conto della qualità del terroir, nonché del prezzo e della notorietà del château. Anche le infrastrutture della tenuta vitivinicola svolgono un ruolo non indifferente. Di ciò fa parte l'attrezzatura della cantina, ad esempio le presse automatiche

Château de Pressac (Regione Saint-Émilion) è stato classificato nel 2012.





di propria produzione, le quali pressano nel mosto il cappello di vinacce del serbatoio di fermentazione, e non da ultimo il numero di posteggi per i visitatori. Il sistema adottato a Saint-Émilion sarebbe più corretto di quello del Médoc, sostiene Quenin. „Tuttavia, per coloro che perdono la classificazione sarebbe una catastrofe.“ Notorietà e domanda svanirebbero nel nulla e talvolta si incorrerebbe nella rovina economica.

Si preparano pure a una possibile classificazione i proprietari del Château La Croizille, ossia la famiglia belga De Schepper, che posseggono quattro altri châteaux nella regione di Bordeaux. Uno di questi – Haut-Breton Larigaudière – è situato nel Médoc, a una distanza di appena due chilometri dal Premier-Cru-Château Margaux, che non è però classificato. Un quarto del vino viene esportato in Cina, ma con un notevole dispendio di energie e mezzi. Jean-Michel Garcion, l'energico General Manager di tutti e cinque i castelli, si reca in Cina fino a otto volte all'anno per curare i contatti con i clienti. "Dobbiamo spiegare ai cinesi che cos'è un buon vino e perché vale la pena di pagare di più per un Bordeaux piuttosto che per un vino cileno o cinese." Garcion dà la preferenza alle degustazioni alla cieca. A suo dire, si potrebbe così spezzare il circolo vizioso dei giornalisti che pubblicano in particolare notizie riguardanti i castelli classificati che inducono gli acquirenti a interessarsi soprattutto dei vini di loro produzione. Garcion afferma che la classificazione è tuttora una specie di garanzia per i clienti, ciò che per parecchi di loro giustificerebbe il prezzo più elevato.

Classificato, perché caro

Se si considera che nel 1855 venivano classificati nel Médoc i châteaux che vendevano il vino al prezzo più elevato bisogna chiedersi se i vini sono cari perché sono classificati oppure se sono classificati perché sono cari. Sin dal momento della classificazione, François Quenin del Château de Pressac ha aumentato moderatamente il prezzo del proprio vino. Il motivo risiederebbe nel fatto che il sistema dei prezzi sarebbe molto volatile, poiché gli americani degli Stati Uniti acquistano solo il vino delle buone annate e per lo più in base a valutazioni. Altri châteaux – compresi quelli delle regioni senza sistema di classificazione – vendono talvolta il vino a prezzi molto elevati e persino esorbitanti, fondandosi esclusivamente sul loro buon nome, come ad esempio nel caso del Château Petrus. D'altro canto, Thibault Despagne del Château Tour de Mirambeau rivela che vi sarebbero dei châteaux classificati che hanno grandi difficoltà a vendere il loro vino essendo esso troppo caro in rapporto alla sua qualità.

La qualità delle particelle originariamente classificate – che comprendevano già dei châteaux classificati nel Médoc 1855 e dei châteaux classificati nel Saint-Émilion – si evidenzerebbe nelle annate cattive. Dal punto di vista climatico, in queste annate sarebbe nondimeno possibile ottenere un buon vino da tali particelle, sostiene Despagne: Quenin precisa che proprio

SISTEMI DI CLASSIFICAZIONE NEL BORDOLESE

Nel Bordolese ci sono due sistemi diversi di classificazione, quello della regione Médoc e Sauternes e quello della regione Saint-Émilion.

MÉDOC

Napoleone III. ha introdotto il sistema in occasione dell'esposizione mondiale di Parigi del 1855.

I vini classificati furono quelli che nei 100 anni precedenti ottennero i premi migliori. Ad eccezione di un solo vino, tutti i 61 vini classificati provengono dal distretto territoriale Médoc.

Ad eccezione del Château Mouton-Rothschild, che venne ammesso nel 1973 nelle classi dei Premier Cru, la classificazione è rimasta immutata sin dal 1855.

Solo cinque châteaux sono annoverati nei livelli dei Premier Cru Classé:

Château Margaux - Château Latour - Château Haut-Brion
Château Mouton-Rothschild - Château Lafite Rothschild

Gli altri 56 châteaux classificati sono suddivisi nelle categorie dal Deuxième Cru al Quatrième Cru.

Siccome la classificazione è vincolata alla tenuta viticola, possono essere acquistate suppletivamente delle particelle di tenute non classificate, dalle cui uve è possibile ottenere in seguito anche un Premier Cru.

SAINT-ÉMILION

La classificazione è stata introdotta solo nel 1954.

Si distinguono due fasce: i Premier Grand Cru Classé, che si suddividono inoltre nella categoria A o B, come pure i Grand Cru Classé. Quattro châteaux sono Premier Grand Cru A:

Château Angéjus - Château Ausone
Château Cheval Blanc - Château Pavie

14 châteaux Premier Grand Cru B,
64 châteaux sono Grand Cru Classé.

La classificazione viene riesaminata ogni dieci anni.

L'ultima volta fu nel 2012. Ciò rende possibile un miglioramento, ma cela anche dei rischi di declassamento.

Nel distretto Saint-Émilion la classificazione è vincolata alle particelle. Se una tenuta viticola classificata acquista una particella non classificata il vino di quest'ultima non può essere venduto come vino classificato.

queste particelle, situate per lo più in una buona posizione, sono ad esempio meno esposte al gelo. Hervé si esprime in modo più pragmatico: i châteaux classificati dispongono di mezzi finanziari per migliorare il vino in cantina negli anni cattivi ricorrendo a espedienti tecnologici." *chp*

Thiebault Despagne del Château Tour de Mirambeau nel Entre-Deux-Mers.



Wissenswertes aus der Geo-Önologie Was die Rebe über den Boden erzählt

Die önologische Schweiz wird neu gezeichnet. Aus geologischer Sicht werden aus den sechs traditionellen Weinregionen zehn. Und wer sich bislang etwas darauf einbildete, einen Pinot Noir von einem Merlot unterscheiden zu können, soll künftig auch merken, ob letzterer auf einem sauren oder basischen Boden wächst. Das neue Werk "Stein und Wein" zur Geo-Önologie stellt manches auf den Kopf und bringt neue Erkenntnisse.

Dass sich der Boden auf den Wein auswirkt, ist kein Geheimnis. Nicht umsonst zieht sich der Begriff "Terroir" quer durch Weinbücher und Werbeflyer. Welchen Einfluss der Boden tatsächlich auf den Wein hat, wird aber kaum dargelegt. Dies mag auch deshalb schwierig erscheinen, weil sich die Bodenunterschiede oft erst dann offenbaren, wenn ein Winzer aus zwei verschiedenen Böden aus derselben Traube je einen Wein vinifiziert. Ein Beispiel liefern Enrico Trapletti, Nicola Corti und Sacha Pelossi, die zusammen zwei hundertprozentige Merlot herstellen – einen aus dem Sottoceneri mit eher kalkhaltigen Böden, einen aus dem Sopraceneri mit eher kristallinem, respektive saurem Boden. Den Unterschied empfand die ANAV-Sektion Bellinzona bei ihrer Degustation an ihrer Generalversammlung als frappant.

Die Vielfalt der Rebsorten in der Schweiz profitiert von der Bildung der Alpen, die eine komplexe Geologie geschaffen hat. Während in andern Ländern über weite Strecken eine homo-

gene Zusammensetzung des Untergrundes und des Bodens zur Bevorzugung von zwei, drei Traubensorten führt, finden in der Schweiz die unterschiedlichsten Sorten den ihr zusagenden Boden – nur eben kleinräumiger.

Neue Regionen

Vor knapp zehn Jahren entschloss sich eine Gruppe weinliebender Geologen, den Zusammenhang zwischen Wein und Geologie zu ergründen und dies in einem Buch festzuhalten. Rund 35 Autoren haben am 650 Seiten starken Werk, einem Hauptband sowie zehn Heften zu den einzelnen Weinbauregionen, mitgearbeitet. Bisher wurde die Schweiz in sechs Weinbauregionen aufgeteilt. Die Geologen definieren aber zehn Gebiete, in denen Wein unter vergleichbaren geologischen Bedingungen angebaut wird. So wird beispielsweise die Deutschschweiz aufgeteilt in die Gebiete Jura der Nordschweiz, das Mittelland, das Alpenrheintal und die Alpenrandseen. Letzteres Gebiet erstreckt sich vom Bodensee bis zum Thunersee. Hier wachsen zwar wenige Reben, jedoch auf vergleichbaren Böden, die von Molasse, Nagelfluh und Sandstein geprägt sind. Ebenfalls sind die Topografie und das Klima in diesem Gebiet sehr ähnlich.

Geologische Karten weisen für die Schweiz bis zu hundert verschiedene Gesteinsarten aus. Die Redaktion von "Stein und Wein" ist jedoch zum Schluss gekommen, dass der Charakter der Schweizer Weine anhand von zwölf Gesteinsarten dem Konsumenten näher gebracht werden kann. So ist beispielsweise der Kalk im Boden verantwortlich für vollmundige, strukturierte Weine, während Sand eher lebhaftere oder gar erfrischende Weine mit teilweise knifender Säure hervorbringt. Herbe, komplexe Weine hingegen sind einem Tonboden zuzuordnen.

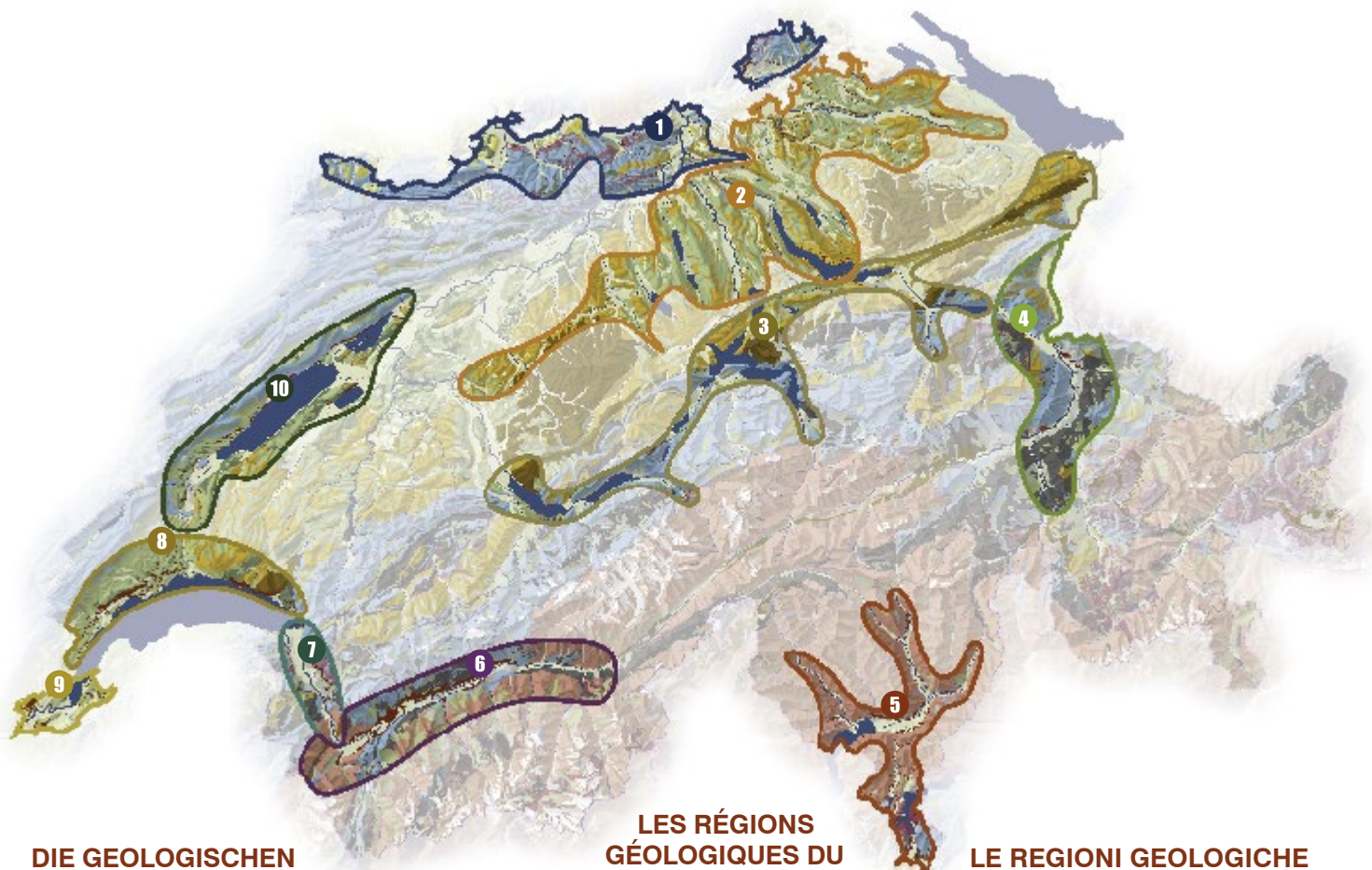
Chasselas Botschafterin ihres Bodens

Chasselas gibt viel vom Boden Preis auf dem die Traube gewachsen ist. Ihr Anbaugebiet konzentriert sich klar auf die Westschweiz. Über die Böden und ihre Auswirkungen auf die Chasselas-Traube geben die Geologen Thomas Mumenthaler und Jean-Claude Hofstetter (Präsident ANAV) Auskunft.

Weshalb wächst Chasselas vor allem in der Westschweiz?
Allgemein bieten die schweren, ton- und kalkreichen Böden des Mittellandes (Drei Seen Gebiet und Balcon Lémanique)

Im Chablais sind typische Reblagen meistens durch Kalkschutt geprägt.





DIE GEOLOGISCHEN WEINREGIONEN DER SCHWEIZ

- 1 JURA DER NORDSCHWEIZ**
Hier wächst viel Blauburgunder auf Kalk, Mergelkalk, Tonmergel und Schotter.
- 2 MITTELLAND**
Die tiefgründigen Böden bestehen aus Molassesedimenten (Sandstein und Mergel), die auf den Hügeln von Moränen bedeckt wurden.
- 3 ALPENRANDSEEN**
Hier dominieren Konglomerate und Sandsteine der subalpinen Molasse.
- 4 ALPENRHEINTAL**
Die Schuttfächer von den steilen Gebirgszügen enthalten schiefrigen Ton oder Kalkschutt.
- 5 TESSIN UND SÜDBÜNDEN**
Im Sopraceneri dominiert der Gneis der Alpen, im Sottoceneri Kalke und Moränen.
- 6 WALLIS**
Die Gesteinspalette geht von kristallinen Gesteinen, über Kalkstein bis zu Schiefer.
- 7 CHABLAIS**
Tiefgründige Böden aus Kalkschutt sind häufig im Chablais.
- 8 BALCON LÉMANIQUE**
Im Osten herrscht subalpine Molasse vor, im Westen ist diese von Moränen überdeckt.
- 9 GENÈVE**
Molassesandsteine, fluvioglaziale Sedimente und Moränenablagerungen finden sich auf kleinstem Gebiet.
- 10 DREI SEEN**
Kalk, Sandstein und Moräne prägen den Übergang von der Jurakette zum mittelländischen Molassebecken.

LES RÉGIONS GÉOLOGIQUES DU VIGNOBLE SUISSE

- 1 JURA SUISSE SEPTENTRIONAL**
Terre de Pinot Noir, avec ses sols calcaires, maro-calcaires, argilo-calcaires et de cailloutis.
- 2 PLATEAU SUISSE**
Les sous-sols sont composés de molasses (grès et marne), recouverts de moraine sur les collines.
- 3 LACS DES PRÉALPES**
Ici les sols de conglomérats et de grès recouvrent la molasse subalpine.
- 4 VALLÉE ALPINE DU RHIN**
Les éboulis des montagnes abruptes contiennent de l'argile schisteuse ou des gravats calcaires.
- 5 TESSIN ET SUD DES GRISONS**
Dans le Sopraceneri le Gneiss des Alpes domine, dans le Sottoceneri le calcaire et la moraine.
- 6 VALAIS**
La variété des sols s'étend de roches cristallines au calcaire et au schiste.
- 7 CHABLAIS**
Des sols profonds de gravats calcaires sont fréquents dans le Chablais.
- 8 BALCON LÉMANIQUE**
A l'est, un sol de molasse subalpine prédomine, dans l'Ouest celui-ci est recouvert des moraines.
- 9 GENÈVE**
De la molasse, des sédiments fluvi-glaciaires et des dépôts de moraine sont réunis dans un espace réduit.
- 10 TROIS LACS**
Calcaire, grès et moraines marquent la transition entre le massif du Jura et le bassin de molasses du Plateau.

LE REGIONI GEOLOGICHE DEL VIGNETO SVIZZERO

- 1 GIURA DELLA SVIZZERA SETTENTRIONALE**
Qui cresce bene il Pinot nero su terreno calcareo, calcareo marnoso, marna argillosa e ghiaia.
- 2 ALTIPIANO**
I terreni profondi sono composti di sedimenti molassici (arenaria e marna), ricoperti da morene sulle colline.
- 3 ALPENRANDSEEN**
Qui predominano conglomerati e arenarie della molassa subalpina.
- 4 ALPENRHEINTAL**
Materiali detritici delle ripide catene montuose contengono argilla scistosa o detritica.
- 5 TICINO E VALLI GRIGIONI ITALIANE**
Nel Sopraceneri domina il gneiss delle alpe e nel Sottoceneri prevalgono i calcari e le morene.
- 6 VALLESE**
La vasta gamma di pietre comprende pietre cristalline, pietre calcaree e scisto.
- 7 CHABLAIS**
Terreni profondi di detriti calcarei si riscontrano sovente nel Chablais.
- 8 BALCON LÉMANIQUE**
A est predomina la molassa subalpina, la quale è ricoperta a ovest da morene.
- 9 GINEVRA**
Arenarie molassiche, sedimenti fluidoglaciali e depositi morenici si riscontrano in zone ristrettissime.
- 10 TRE LAGHI**
Calcare, arenaria e morena contraddistinguono il passaggio dalla catena giurassiana al bacino molassico dell'Altipiano.

und der Voralpen (Chablais) optimale Bedingungen für hochklassige Chasselas. Dazu brauchen sie aber optimale Sonneneexpositionen (wie zum Beispiel Dézaley, Yvorne). Leichtere, kiesig-sandige, wenig kalkhaltige Böden ergeben einfachere, blumige Weine, die früher reifen.

Der Chasselas wurde vom Genfersee aus unter dem Namen Fendant ins Wallis gebracht und breitete sich auch in nördlicher Richtung aus. Heute ist sie die meist angebaute Rebsorte der Westschweiz; all das macht aus dem Chasselas ein wichtiges, unumgängliches Kulturgut.

Chasselas gedeiht in vier Weinregionen gut. Was unterscheidet die Böden der vier Regionen?

Molasse, Moräne, ja sogar Schiefer und gipshaltige Gesteine bilden in den vier Gebieten die Unterlage des Chasselas. In unserem Buch versuchen wir diese Typizitäten zu zeigen, zumeist auch mit graphischen Darstellungen. Vielleicht ist dies ein Anreiz, die Weine mit einer neuen Brille, nämlich derjenigen des Geologen zu degustieren. Die Unterschiede können durchaus markant sein.

Wie zeigen sich diese Unterschiede im Wein?

Zum einen ist der Chasselas präzise und filigran. Zum anderen ist er eher fruchtig, breitschultrig bis üppig. Das sind nur die Extreme der vielen Facetten, mit der sich der Chasselas ausdrücken kann.

Klare Zusammenhänge zwischen dem Gestein und dem Wein zu ziehen ist schwer, denn bei der Geschmacksbildung spielen viele andere Faktoren auch eine Rolle, etwa das Klima, die Exposition, Reberziehung, Reifegrad der Trauben bis hin zur Vinifizierung.

Welche Rolle spielt die Vinifizierung im Vergleich zum Gestein?

Die Winzerin oder der Winzer spielen die Hauptrolle. Sie sollen aus ihren Reblagen authentische Weine produzieren, welche die Besonderheiten des geologischen Terroirs spiegeln.

Weil der Chasselas eine feine Traubensorte mit eher neutraler Eigenaromatik ist, gibt sie viel über den Untergrund preis. So kann man mit einiger Erfahrung einen Dézaley auf Nagelfluh von einem La Côte auf Moränen oder einen Wein aus St. Leonard im Wallis auf gipshaltigem Untergrund von einem Wein auf Schiefer unterscheiden. Der Untergrund gibt dem Wein die Basis, die von anderen Faktoren überlagert wird. Aber Klima, Kellertechnik und auch Winzer ändern, was immer bleibt ist der Untergrund, der eine Region prägt.

chp



L'œnologie vue sous un angle géologique **Ce que la vigne nous dit sur le sol**

La Suisse œnologique est en train d'être redessinée. D'un point de vue géologique, on ne compte non pas six régions viticoles, comme traditionnellement admis, mais plutôt dix. Si vous pensiez pouvoir aisément distinguer un Pinot Noir d'un Merlot, vous devrez désormais aussi déterminer s'il provient d'un sol acide ou basique. Le nouvel ouvrage "Roche et Vin" sur l'œnologie géologique tord le cou à certaines idées reçues et livre de nouvelles connaissances.

Que le sol ait une influence sur le vin n'est un secret pour personne. Ce n'est pas pour rien que le terme de "terroir" a fait le tour des ouvrages spécialisés et des brochures publicitaires. L'impact réel du sol sur le vin est en revanche rarement expliqué. La difficulté tient peut-être au fait que des différences de sol ne se révèlent qu'à partir du moment où un vigneron

vinifie deux vins à partir d'un même cépage sur deux sols distincts. C'est justement ce que font Enrico Trapletti, Nicola Corti et Sacha Pelossi en produisant ensemble deux purs Merlot, l'un dans l'aire du Sottoceneri aux sols plutôt calcaires, l'autre dans l'aire du Sopraceneri aux sols plutôt cristallins, acides. La section ANAV de Bellinzona

a été frappée par la différence lors de la dégustation à son assemblée générale.

La diversité des cépages en Suisse bénéficie de la formation des Alpes, et de la géologie complexe que cela a entraîné. Alors qu'ailleurs la constitution homogène des sols et sous-sols sur de larges surfaces avantage deux à trois cépages seulement, en Suisse, les cépages les plus divers ont trouvé les sols qui leur conviennent le mieux, sur de petits espaces.

Des nouvelles régions

Près de 35 auteurs ont collaboré à cette somme de 650 pages, constituée d'un cahier central et de dix cahiers complémentaires sur chacune des régions viticoles. Jusqu'à présent le vignoble suisse était réparti en six régions. Les géologues en ont désormais défini dix, dans lesquelles la vigne est cultivée dans des





conditions géologiques comparables. La Suisse alémanique est ainsi répartie en plusieurs zones: le Jura suisse septentrional, le Plateau suisse, la Vallée du Rhin alpin et les Lacs des Préalpes. Cette région s'étend du lac de Constance au lac de Thoune. La vigne y est plus rare, mais elle évolue sur des sols semblables de molasses, de conglomérats et de grès. La topographie et le climat y sont également assez homogènes.

Les cartes géologiques pour la Suisse recensent une centaine de types de sous-sols. La rédaction de "Roche et Vin" a cependant conclu que le caractère des vins suisses peut être explicité aux consommateurs à l'aide de douze types de sols. Ainsi un sol calcaire produira des vins gouleyants, structurés, alors que le grès produira des vins plutôt vifs, voire rafraîchissants sur une note d'acidité qui peut parfois pincer. Les vins corsés, complexes seront issus de sols argileux.

Le Chasselas Un ambassadeur de ses sols

Le Chasselas révèle beaucoup du sol sur lequel il évolue. Sa production se concentre nettement sur la Suisse occidentale. Les géologues Thomas Mumenthaler et Jean-Claude Hofstetter (président de l'ANAV) évoquent ici l'influence des sols sur le Chasselas.

Pourquoi trouve-t-on le Chasselas essentiellement en Suisse occidentale ?

D'une manière générale, les sols lourds, argilo-calcaires du Plateau suisse (régions des Trois Lacs et Balcon Lémanique) et des Préalpes (Chablais) offrent des conditions optimales pour des Chasselas de grande qualité. Mais il faut pour cela un ensoleillement optimal lui aussi (par exemple Dézaley, Yvorne). Les sols plus légers, graveleux et sablonneux, pauvres en calcaire donnent des vins plus accessibles, floraux, mûrs plus tôt.

Originaire du lac Léman, le Chasselas a été introduit dans le Valais sous le nom de Fendant et s'est également étendu vers le Nord. Il est aujourd'hui le cépage le plus répandu en Suisse occidentale, ce qui en fait un bien culturel important.

Le Chasselas se sent bien dans quatre régions viticoles. Qu'est ce qui distingue les sols de ces quatre régions ?

Les molasses, la moraine, voire du schiste, des sols de gypse: voilà, dans les quatre régions, le support du Chasselas. Dans notre ouvrage nous essayons le plus possible de montrer cette typicité par des illustrations graphiques. En espérant que ça incitera à déguster les vins d'une nouvelle façon, à la manière du géologue. Les différences peuvent être vraiment très marquées.

Comment ces différences se traduisent-elles dans le vin ?

D'une part le Chasselas est précis et filiforme. D'autre part il est plutôt fruité, corpulent voire opulent. Ce ne sont que des extrêmes de plusieurs facettes que peut présenter le Chasselas. Il est difficile d'établir une corrélation entre le minéral et le vin, car plusieurs facteurs interviennent dans la constitution du goût du vin, comme le climat, l'exposition, la conduite de la vigne, sa maturité, et la méthode de vinification.

Quel rôle joue la vinification par rapport à celui des sols ?

C'est le vigneron qui joue le rôle principal. Il doit produire des vins authentiques à partir de ses vignes, des vins qui reflètent les caractéristiques du terroir géologique. Comme le Chasselas est un cépage raffiné à l'arôme plutôt neutre au départ, il révèle beaucoup de son sous-sol. Avec un peu d'expérience on est en mesure de distinguer un Dézaley évoluant sur un sol de conglomérat d'un La Côte issu de sols de moraines ou encore un St. Léonard valaisan évoluant sur un sol de gypse d'un vin issu de sols schisteux. Le sol confère au vin une base, à laquelle viennent s'ajouter d'autres facteurs. Mais le climat, la technologie de vinification ainsi que le vigneron changent. Ce qui reste, c'est le sous-sol qui façonne une région. *chp*

Le balcon lémanique offre au Chasselas des conditions de terrain et d'ensoleillement optimales pour la production de grands vins, comme ici à Calamin.



Aspetti interessanti della geoenologia La vite e la qualità del suo terreno

La Svizzera enologica viene ridisegnata, da sei regioni vitivinicole se ne fanno dieci. Chi pretendeva sinora di saper distinguere un Pinot nero da un Merlot, in avvenire dovrebbe riconoscere anche se quest'ultimo cresce su un terreno acido o basico. La nuova pubblicazione sulla geoenologia "Stein und Wein" rivoluziona parecchie cose e apporta nuove conoscenze.

Non è un segreto che le caratteristiche del terreno si ripercuotono sulla qualità del vino. Non per nulla il concetto "terroir" ricorre in tutti i libri sul vino e nei rispettivi prospetti pubblicitari. Tuttavia, l'influsso che il terreno esercita invero sul vino non viene praticamente spiegato. Ciò può perciò essere considerato come una questione complessa per il fatto che le diversità dei suoli si manifestano sovente solo quando da due terreni diversi, con la stessa varietà di uva, un viticoltore produce un vino da ciascuno dei due terreni. Un esempio a tal riguardo ci viene fornito da Enrico Trapletti, Nicola Corti e Sacha Pelossi che, lavorando in stretta collaborazione, producono due Merlot in purezza – uno nel Sottoceneri su un terreno alquanto calcareo e uno nel Sopraceneri su un suolo piuttosto cristallino, rispettivamente acido. La differenza tra i due vini è stata giudicata sorprendente dalla Sezione ANAV di Bellinzona all'atto della degustazione avvenuta durante la sua assemblea generale.

La molteplicità delle varietà d'uva in Svizzera va in parte ascritta alla formazione delle Alpi, che ha creato una geologia complessa. Mentre in altri paesi una composizione omogenea del suolo e sottosuolo su grandi estensioni territoriali

induce a promuovere l'impianto di due o tre tipologie di uva, in Svizzera trovano il terreno loro confacente i vitigni di tantissime varietà ma, appunto, solo su spazi ridotti.

Nuove regioni

Appena dieci anni fa un gruppo di geologi appassionati del vino decisero di esplorare e studiare il rapporto tra il vino e la geologia e di raccogliere in un libro il frutto del loro operato. Circa 35 autori hanno collaborato alla realizzazione di un'opera di 650 pagine, composta di un volume principale e di dieci quaderni sulle singole regioni vitivinicole. Sino a quel momento la Svizzera era ancora suddivisa in sei regioni vitivinicole. I geologi definirono però dieci regioni in cui la vite viene piantata in condizioni geologiche comparabili fra loro. Ad esempio la Svizzera tedesca è suddivisa nelle regioni Giura della Svizzera settentrionale, Altipiano, Alpenrheintal e Alpenrandseen. Quest'ultima regione si estende dal lago Bodanico al lago di Thun. Qui crescono in vero poche viti, ma su terreni analoghi composti essenzialmente di molassa, puddinga e arenaria. In tale regione anche la topografia e il clima sono molto simili.

La regione dei Tre laghi, come qui a Praz sul lago di Murten, è caratterizzata da arenarie, calcare e morene.

Foto © www.wavre.ch





Secondo le carte geologiche si contano in Svizzera sino a cento tipi di rocce. La redazione di "Stein und Wein" è però giunta alla conclusione che il carattere dei vini svizzeri possa essere più rappresentativo per il consumatore sulla base di dodici tipi di roccia. Ad esempio il calcare dà vita a vini strutturati e abboccati, mentre dal suolo sabbioso nascono piuttosto vini vivi o persino rinfrescanti, talvolta di sapore pizzicante. I vini acri e complessi derivano da un terreno argilloso.

Chasselas

Ambasciatore del proprio suolo

Lo Chasselas rivela tanti aspetti del terreno su cui è maturata l'uva. La sua zona di produzione si concentra espressamente sulla Romandia. I geologi Thomas Mumenthaler e Jean-Claude Hofstetter (presidente di ANAV), riferiscono qui appresso in merito ai terreni e alle loro ripercussioni sulla qualità dell'uva.

Perché lo Chasselas cresce soprattutto in Romandia?

In generale i terreni pesanti, ricchi di argilla e calcare dell'Altipiano (regione dei tre laghi e Balcon Lémanique) e delle Prealpi (Chablais) offrono condizioni ottimali per gli Chasselas di alta qualità. Essi necessitano però di un'ottima esposizione solare (come per esempio Dézaley, Yvorne). Da terreni più leggeri, ricchi di ghiaia e sabbia, ma con poco calcare, si ricavano modesti vini dal profumo fiorito, che maturano presto.

Lo Chasselas del Lemano è stato portato in Vallese sotto il nome di Fendant, diffondendosi in seguito anche verso regioni più a nord. Esso costituisce oggi la varietà di uva più coltivata nella Svizzera romanda; tutto ciò dà allo Chasselas il valore di un importante bene culturale.

Lo Chasselas prospera in quattro regioni vinicole. Che cosa contraddistingue i terreni delle quattro regioni?

La molassa, la morena e persino lo scisto nonché i terreni gessosi costituiscono la base dello Chasselas nelle quattro regioni. Nel nostro libro cerchiamo di mostrare queste tipicità, per lo più anche con esposizioni grafiche. Forse è questo uno stimolo per "degustare" i vini con altri occhi, ossia con quelli del geologo. Le diversità possono assolutamente essere significative.

Come si denotano tali diversità nel vino?

Da un canto, lo Chasselas è preciso e filigrano e, d'altro canto, è piuttosto fruttato, esuberante e superbo. Questi sono solo gli estremi delle numerose sfaccettature con le quali può esprimersi detto vino.

E' difficile stabilire dei rapporti chiari e netti tra la pietra e il vino, dato che per la formazione gustativa svolgono un determinato ruolo anche molti altri fattori come il clima, l'esposizione del

"STEIN & WEIN" SUBSKRIPTION

Die 650seitige Enzyklopädie über die Geologie der Schweizer Weinbaugebiete kann zum Vorzugspreis von CHF 75 statt CHF 95 pro Exemplar zuzüglich Versandkostenpauschale (mind. CHF 10) bei Vorauszahlung bestellt werden unter
Verein Stein & Wein
c/o Dr. Rainer Kündig
Gugelrebenstrasse 2 - 8912 Obfelden
bestellung@steinundwein.ch
Das Buch erscheint im Sommer 2018

"ROCHE & VIN" EN SOUSCRIPTION

L'encyclopédie de 650 pages sur la géologie des régions viticoles suisses peut-être réservée par règlement anticipé au tarif préférentiel de 75 CHF au lieu de 95 CHF forfait de frais d'expédition en sus (minimum 10 CHF).
Association Roche & Vin
c/o Dr. Rainer Kündig
Gugelrebenstrasse 2 - 8912 Obfelden
bestellung@steinundwein.ch
Parution française de l'ouvrage cet été



vigneto, il sistema d'educazione del ceppo di vite, il grado di maturazione delle uve e su su fino alla vinificazione.

Quale ruolo svolge la vinificazione rispetto alla pietra?

Il viticoltore svolge il ruolo principale. Nel suo vigneto dovrebbe produrre dei vini autentici che rispecchiano le peculiarità del terroir geologico.

Il fatto che lo Chasselas sia una varietà di uva fine dal sapore aromatico piuttosto neutro rivela tante caratteristiche sulla composizione del sottosuolo. Con una certa esperienza è possibile distinguere un Dézaley su puddinga da un La Côte su arenaria molassica o un vino di St. Leonard in Vallese su un sottosuolo gessoso da un vino su terreno scistoso.

Il sottosuolo fornisce al vino la base, la quale è sovrapposta da altri elementi. Tuttavia, il clima, la tecnica d'affinamento in cantina come pure il viticoltore cambiano; ciò che rimane per sempre è il sottosuolo che contraddistingue la rispettiva regione. *chp*

congrès anav kongress



das fest der weinfreunde - la fête des amis du vin



Samstag, 9. Juni 2018
in Sankt Gallen

Samedi, 9 juin 2018
à Saint Gall

Sabato, 9 Giugno 2018
a San Gallo

09:25 - 10:00	Eintreffen der Gäste in St.Gallen mit ÖV. Empfang am Bahnhof, anschliessend mit Begleitung zu Fuss ca. 10-12 Minuten, 900m bis zum Pfalz Keller im Klosterviertel. Anmeldung, Übergabe Namensschild.	Arrivée à St.Gall par le train. Accueil à la Gare, ensuite marche accompagnée 10-12 min., 900m, jusqu'au Pfalz Keller près du Couvent. Contrôle des présences et remise du badge avec le nom.	Ritrovo degli Amici del vino alla stazione di San Gallo. Ricezione e accompagnamento, a piedi 10-12 minuti, 900m al Pfalz Keller. Registrazione, consegna del tesserino di riconoscimento.
10:00 - 11:00	Willkommens-Apéro mit Znüni-Häppli im Pfalz Keller. Offizielle Begrüssung durch Christian Gerber OK-Präsident und Grusswort des Behörden-Vertreters	Apéro de bienvenue et amuse-bouches au Pfalz Keller. Salutations officielles par Christian Gerber, Président du CO et par le représentant des autorités.	Aperitivo di benvenuto e amuse-bouches nel Pfalz Keller. Benvenuto ufficiale di Christian Gerber, presidente del CO e dei rappresentanti dell'autorità.
11:00 - 13:00	Für Kongress-Teilnehmende: Stadtführung, mit Erker oder Stiftsbibliothek. Für Delegierte: Versammlung im Restaurant Schlössli gegenüber Pfalz Keller.	Pour les participants au congrès: Visite guidée de la ville et du couvent avec sa bibliothèque. Pour les délégués: Assemblée au Restaurant Schlössli en face du Pfalz Keller.	Partecipanti al congresso: Visita guidata attraverso la città di San Gallo o della biblioteca. Delegati: Assemblea presso al Ristorante Schlössli di fronte di Pfalz Keller.
ab /dès / da 12:45 - 14:00	Lunch für alle im Pfalz Keller	Lunch pour tous au Pfalz Keller.	Lunch per tutti nel Pfalz Keller
ab /dès / da 13:45 - 16:00	Exklusive Degustation St. Galler Branchenverband: «St. Galler Wein-Spitzen» im Waaghaus am Bohl für alle Kongress-Teilnehmer zu Fuss ca. 5 Minuten, 350m.	Pour tous le participants: dégustation exclusive présentée par l'Interprofession des vins de St.Gall, au Waaghaus près du Bohl, marche à pied, env. 5 minutes, 350m.	Per tutti i partecipanti: Degustazione esclusiva dei vini di San Gallo con l'Interprofession dei vini di San Gallo nella Waaghaus am Bohl, 5 minuti a piedi 350m.
15:30 - 18:00	«St.Galler-Wein-Spitzen», Wein-Degustation für das Publikum.	La dégustation des vins de St.Gall est ouverte au public.	Degustazione pubblica dei vini di San Gallo.
17:00	Jubiläums-Apéro im ****Hotel Einstein 50 Jahre Weingilde Gallus, Offizieller Jubiläumsakt zu Fuss ca. 10 Minuten, 650m ab Waaghaus.	Apéro du jubilé au ****Hotel Einstein 50 ans Weingilde Gallus, Manifestation officielle du jubilé. Marche à pied, env. 10 minutes 650m depuis le Waaghaus.	Aperitivo per l'anniversario dei 50 anni di Weingilde Gallus nell' Hotel ****Einstein. Manifestazione del giubileo. Dalla Waaghaus 10 minuti a piedi 650m.
17:30	Ehrungen / Diplome	Honneurs / Diplômes	Onorificenze / Diplomi
17:45 - 20:30	Gala Dinner	Repas de gala	Cena di gala
ab/dès 20:30	Bahnreisende zu Fuss ca. 10 Minuten 650m bis zum Bahnhof St.Gallen.	Les voyageurs en chemin de fer partent pour la gare, environ 10 min.	Partenza individuale alla stazione di San Gallo, 10 minuti a piedi 650m.

Anmeldung Für alle Teilnehmer nur über die eigene Sektion **bis spätestens 30. März 2018**. Nach der Anmeldung erhält die Sektion eine Sammelrechnung sowie jeder Teilnehmende einen Festführer per Post zugestellt.

Inscription Les participants s'inscrivent uniquement à travers leur propre section, **au plus tard le 30 mars 2018**. La section recevra une facture globale pour tous ses membres inscrits et les participants recevront le carnet de fête par courrier.

Inscrizione L'iscrizione per la festa degli amici del vino dovrebbe essere fatta solamente per sezione, **entro il 30 Marzo 2018**. Dopo la registrazione, ogni partecipante riceverà un opuscolo per posta, e una fattura per sezione.

CHF 150.- pro Person, alles inbegriffen - par personne, tout compris - per persona, tutto incluso.

congresso anav





engadin



Kroatische Weine Liebhaber lassen sich schnell finden

Grasevina, Babic, Teran – schon bekannt? Wie steht es dann um Posip, Debit, Zlahtina und Kujundzusa? Eine Degustation soll zeigen, welches Potenzial in diesen Traubensorten steckt.

In der für einen solchen Anlass perfekt eingerichteten Bever-Lodge findet unter dem Titel "Weine aus Kroatien" eine Degustation statt. Als Top-Referent gewann der organisierende Vizepräsident der Weinfreunde den zweiten Schweizer Master of Wine, Ivan Barbic. Ivan Barbic, der selbst kroatische Wurzeln hat, kann aus dem Vollen schöpfen, wenn es darum geht, die typischen Vertreter der kroatischen Weine einem interessierten Publikum vorzustellen.

Lauer Abend und warmer Wein

Zu den Knabberereien an Stehtischchen im Vorgarten der Lodge wird ein kroatischer Schaumwein gereicht. Der laue Abend mit perfektem Sonnenuntergang ist dem eingeschenkten Tomac nicht gerade dienlich, wird der aus Chardonnay gekelterte Wein doch schnell warm.

Auf ausdrücklichen Wunsch des Organisierenden wird in der ersten Weisswein-Runde neben einem Malvosio und einem Welschriesling auch ein Grk kredenzt, der Lieblingsweisse des Vizepräsidenten. Diese autochtone Traubensorte kommt, wie Ivan Barbic in seinem ersten theoretischen Teil ausführt,

Im perfekt eingerichteten Sall der Bever Lodge ist der Abend lau, was zwar die Stimmung hebt, aber auch die Temperatur der Weissweine.



Die Weine:

Tomac Schaumwein

Malvazija Kozlovic
Grasevina Krauthaker
Grk, Cebalo

Zlatan Plavac Grand Cru
Babic, Gracin

Teran Kozlovic
MERCs Cuvée Krauthaker

Zelenac (Rotgipfler) TBA, Krauthaker



Zwei, die von kroatischen Weinen begeistert sind: Organisator Jürg Keller und Referent Ivan Barbic, der zweite Schweizer Master of Wine.

praktisch nur auf der Insel Korcula vor. Somit mag es auch nicht erstaunen, dass der Insel-Wein mit der servierten Vorspeise, einer gegrillte Dorade mit Zitronenreis und Fenchelsalat, harmoniert.

Weiter geht es mit zwei halbschweren Weinen, einem Plavac Mali, mittlerweile auch in Mittel- und Westeuropa als Vertreter der Primitivo- und Zinfandel-Familie bekannt, und einem Babic. Die Teilnehmenden heben die wiederum perfekte Harmonie zwischen lokalem Essen und dem entsprechenden, lokalen Wein positiv hervor. Es gibt je einen Schweins- und einen Poultspiess an Ayvar-Sauce, garniert mit einem Süsskartoffelgratin und Blattspinat.

Viele Weinbauregionen

Der zweite theoretische Teil von Ivan Barbic befasst sich vor allem mit den Weinbauregionen Kroatiens, und manch ein Teilnehmer wundert sich, in wie vielen Teil-Regionen dieses noch jungen Staates Wein angebaut wird. Sicher ist, dass nun keiner der Anwesenden behaupten kann, er habe noch nie etwas vom pannonischen Becken gehört. Die etwas schwereren Weine, die den Hauptgang beschliessen, sind ein reinsortiger Teran, sowie eine Cuvée aus dem Hause Krauthaker: MERCs (Merlot/Cabernet Sauvignon). Alle vier degustierten Rotweine finden grossen Anklang.

Zum Schluss des gelungenen Abends gibt es zu Palatcinke mit Strudelfüllung eine Trockenbeerenauslese aus der Traubensorte Rotgipfler, die bekanntlich weiss ist. Die mit 44 Mitgliedern überaus gut besuchte Degustation zeigt, dass kroatische Top-Weine, trotz ihres relativ gehobenen Preises und der schwierigen Erhältlichkeit (der einzige Importeur in der Schweiz ist die Firma Vallis-Aurea), schnell Liebhaber finden und sich eine Auseinandersetzung mit ihnen definitiv lohnt. Dies nicht zuletzt auch wegen des professionellen Vortrages von Ivan Barbic.

Sibylle Keller-Bühlmann



baden

Vielfalt der Schaumweine Schöner Saufen – kein Benimmkurs

Die Badener Weinfreunde führen keinen Benimmkurs durch, obschon der Titel eine derartige Veranstaltung vermuten liesse. Die Weinfachleute Benjamin Herzog und Dominik Vombach bieten unter dieser Bezeichnung Kurse rund ums Thema Wein an. Heute gilt die Aufmerksamkeit der Welt der Schaumweine

Herzog und Vombach verschaffen einen Überblick über Varianten der Schaumweinproduktion. Zum Einstieg lassen sie einen aus Chenin Blanc produzierten Schäumer von der Loire degustieren. Er wird nach der Méthode ancestrale (altertümlich), ebenso bekannt als Méthode rurale (ländlich), gekeltert. Bei dieser Methode findet die Gärung lediglich auf Basis des in den Trauben vorhandenen Zuckers statt. Eine zweite Gärung gibt es nicht, der noch nicht durchgegorene Traubenmost wird in Flaschen abgefüllt, wo er fertig vergärt und Kohlendioxid bildet.

Mit einem Prosecco Superiore, der die zweite Gärung nach der Charmat-Methode in grossen Edelstahltanks durchgemacht hat, und einem Crémant de Limoux mit traditioneller Flaschengärung wird die erste Degustationsrunde beendet.

Es gibt viele verschiedene Schaumweine

In zwei weiteren Paarungen stellen die Referenten europäische Schaumweine vor. Zum Vergleich stehen ein spanischer Cava, eine Cuvée aus 50 Prozent Xarel-lo, 35 Prozent Macabeo und 15 Prozent Parellada, und ein Trentiner Spumante aus Chardonnay. Die zweite Gegenüberstellung, im Sinne von Schweiz

Jeder Teilnehmer schenkt sich vernünftig seine eigene Degu-Portion ein.



Das Projekt "Schöner Saufen" der beiden Referenten Benjamin Herzog (rechts) und Dominik Vombach steht für Wein und Genuss ohne Allüren.

gegen Deutschland, erfolgt mit einem Schaumwein aus Pinot Noir vom Weingut Adank aus der Bündner Herrschaft gegen einen Riesling Sekt aus der Pfalz.

Mit zwei sich unterscheidenden "echten" Champagnern leiten die Referenten ihre Schlussbeurteilung ein. Beim Impérial Brut von Moët & Chandon geht es um die Kunst des Assemblierens mit verschiedenen Grundweinen, um Jahr für Jahr eine gleichbleibende Charakteristik und Aromatik hervorzubringen. Hingegen geht es bei Winzerchampagner darum, jahrgangsbedingte Eigenheiten hervorheben. Mit der Verkostung des Les Barres 2011 aus Pinot Meunier-Trauben erfahren die Degustanten den interessanten Unterschied.

Franco Hunziker



DIE DEGUSTIERTEN SCHAUMWEINE

Ancestrale Blanc Brut 2015
Domaine des Terres Blanches, Loire, F

Prosecco Superiore Extra Dry 2015
Gregoletto, Veneto, I

Crémant de Limoux "Résilience"
Alain Cavallès, Languedoc, F

Cava El Viejo, Berenguer Ramon
Penedès, E

Perlé 2009, Ferrari, Trentino, I

Riesling Sekt 2014
Weingut Reichsrat von Buhl, Pfalz, D

Adank Brut 2014, Weingut Adank, Graubünden, CH

Impérial Brut, Moët & Chandon, Champagne, F

Les Barres 2011, Chartogne-Taillet, Champagne, F





bern



Reinsortiges aus Portugal Interessante Entdeckungen

Zum Portugal-Abend im Hotel Bern begrüsst Präsident Dan Sennhauser 64 Weininteressierte. Die stattliche Zahl zeigt, dass das für viele (noch) wenig bekannte Weinland interessiert. Den Wissensdurst vermag der kompetente Referent und Weinakademiker Marcel Luther, der als Weineinkäufer bei der Bataillard AG in Rothenburg tätig und in Luzern selber Weinfreunde-Mitglied ist, gut zu befriedigen.

Portugal erlangte nach langem Hin und Her 1668 die Unabhängigkeit von Spanien. Das Land hat eine Fläche von 92'389 Quadratkilometern. Mit Reben bestockt waren 2016 190'000 Hektaren. Damit liegt Portugal nach Rumänien und vor Australien weltweit auf Rang elf. 2016 wurden rund sechs Millionen Hektoliter Wein produziert. Rebfläche und Weinproduktion sind seit 2012 um mehr als zehn Prozent zurückgegangen. Dafür ist die Qualität der Weine gestiegen.

Die Engländer haben schon früh die Weine Portugals – allen voran den Porto – geschätzt. Nachdem sie die die Weltmeere beherrschende Spanische Armada 1588 vernichtend schlugen, zählten sie zu den besten Kunden der Gewächse aus Iberien.

Schmeichelnd und gewöhnungsbedürftig

Die verkosteten Weine aus verschiedenen Gebieten, die unterschiedlicher nicht sein könnten, werden vom Referent Marcel Luther sachkundig und mit Bild vorgestellt. Dabei gibt es gute reinsortige Tropfen zu entdecken und überraschende Klasse-Weine kennenzulernen. Zum Apéro geniessen die Berner einen leichten, floralen, aber säurebetonten Loureiro 2016 mit 11.5 Volumenprozent von Quinta de Gomariz in der Region Vinho Verde (Schubiweine, 12.90 Franken). Dann beginnt die eigentliche Verkostung mit einem Alvarinho 2016 mit 13 Volumenprozent von Quintas de Melgaço aus der Region Vinho Verde (Zweifeln, 19.80 Franken), der als fruchtige elegante Provenienz allgemein zu gefallen weiss. Als gewöhnungsbedürftig, aber nach der Belüftung ansprechender Wein erweist sich der Acores Verdelho 2015 mit 13

Referent und Weinakademiker
Marcel Luther

Volumenprozent von Azores Wine Company der Region Azoren (Premiumtrade, 35 Franken). Der Encruzado 2015 mit 14 Volumenprozent von Quinta de Falorca aus der Dão-Region (Gerstl, 22 Franken) zeigt überraschend Petrolnoten, wie man sie sonst nur bei reifen Rieslingen findet, endet jedoch etwas zu säurebetont.

Es folgen drei kräftige Rote: Der erste, ein Trincadeira 2015 mit 14.5 Volumenprozent von Esporão aus dem Alentejo (Gomes, 15 Franken), der zuerst ganz ungewohnt wirkt, aber mit Nelken- und Zimtnoten zu bestehen weiss. Kraftvoll und schön zeigt sich der Alicante Bouschet 2015 mit 15 Volumenprozent von Herdade do Rocim aus dem Alentejo (Gomes, 24.50 Franken), der nur noch vom dritten Wein dieser Serie übertrumpft wird: Der reife, kraftvolle und doch elegante Tropfen Castelão 2009 mit 14 Volumenprozent von Jose Maria da Fonseca von der Peninsula Setúbal wird durchwegs sehr gut bewertet (Gomes, 39 Franken).

Grosse Weine neben dem Porto

Die nächste Serie beginnt mit einem Alfrocheiro 2014 mit 13.5 Volumenprozent von Quinta dos Marias aus der Region Dão (Flaschenpost, 19.50 Franken), der zuerst nur mit Leder- oder Stallnoten, wie man sie von Bordeaux-Weinen kennt, auffällt, und erst nach längerem Luftholen zu geniessen ist. Als Wein mit feinen Gewürznoten und guter Struktur reicht der Baga Grande Vadio 2012 mit 13 Volumenprozent aus der Region Bairrada (Gomes, 30.50 Franken), dem folgenden Spitzengewächs doch nicht ganz das Wasser. Dieser ist der Touriga Nacional 2014 mit 14.5 Volumenprozent von Quinta do Vallado aus der Douro-Region (Schubiweine, 29.80 Franken). Er stellt die andern Weine in den Schatten und zeigt, dass im Portweinland Douro auch grosse normale Provenienzen gekeltert werden, die alle Nuancen abdecken, die einen hervorragenden Wein ausmachen.

Gute Noten gibt es auch für denjenigen Wein, der das Essen begleitet: ein Touriga Franca 2014 mit 14 Volumenprozent von Quinta da Plansel aus dem Alentejo, dem vor allem auch betreffend der Farbe rundum ein ‚sehr gut‘ zuerkannt wird (Casa Lusitania, 29.50 Franken). Er harmoniert bestens mit dem deftigen Gericht mit reichlich Fleisch aus der Hotel Bern-Küche.

Betörende Dessertweine

Die Freundinnen und Freunde von maderisierten Weinen mit Alkoholzusatz kommen beim Dessert voll auf ihre Rechnung: Zuerst



ambassadoren solothurn

Viel Tradition zum Sommeranlass Ein Ausflug in die Provence

Bei strahlendem Sonnenschein und angenehmen Temperaturen treffen sich die Stubenrätinnen und -räte früh morgens in der Grädelschür zum Vorbereiten des traditionellen Sommeranlasses, der unter dem Motto "Provence" steht.

Frohen Gemüts stellen die fleissigen Helferinnen und Helfer Tische, positionieren Stühle, decken Tische, dekorieren und und und. Es gibt noch viel zu tun, bevor die rund 60 Weinfreundinnen und Weinfreunde bewirtet werden können.

Traditionellerweise werden diese draussen mit zwei herrlichen Weissweinen begrüsst: Mit der Cuvée Château la Calisse blanc 2015 aus den Rebsorten Rolle, Clairette und Grenache blanc und mit dem Gros Manseng 2016, einem reinen Sauvignon blanc. Dazu wird eine traditionelle Pissaladière gereicht.

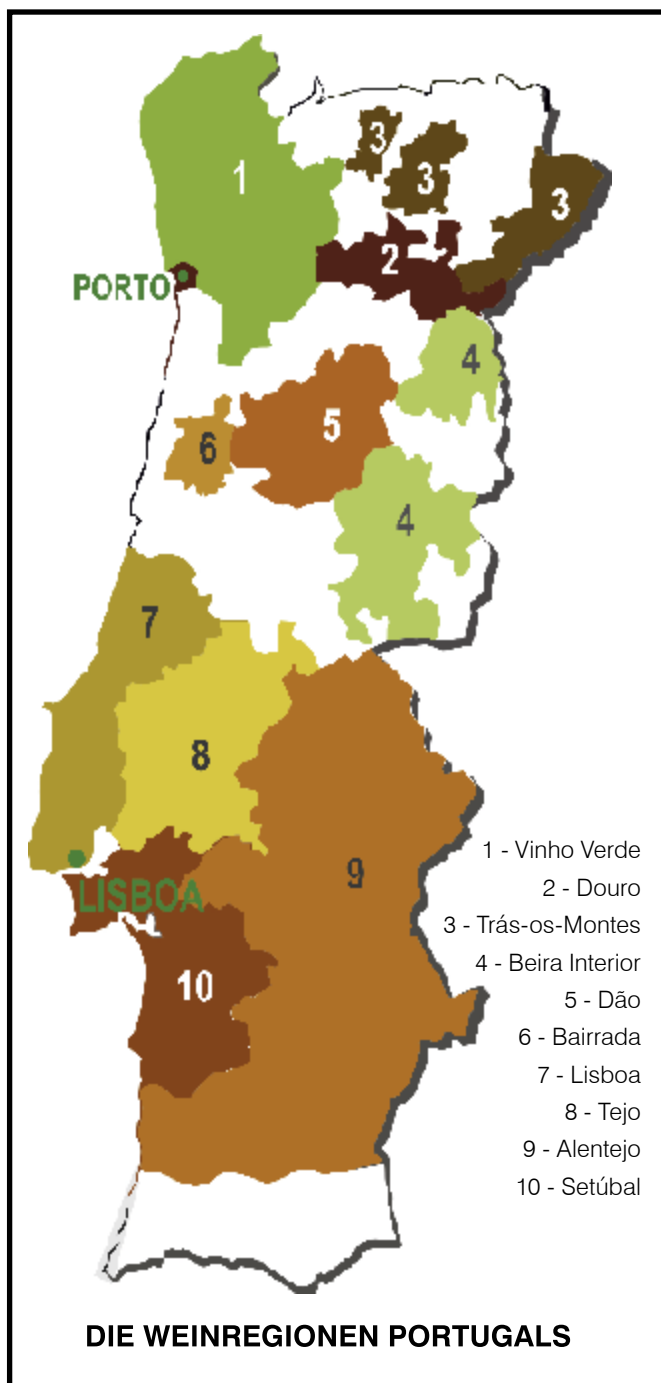
Derweil gibt Claudius Reichenbach in der Küche einmal mehr sein Bestes und bereitet zur Vorspeise eine Auswahl an Grillgemüse und crudités variées vor. Als Hauptgang wird dann geschmortes Fleisch, Lamm mit Thymian, Daube de Boeuf sowie Huhn mit Kräutern gereicht. Passend dazu Taboule und Ratatouille à la Provence.

Zu den Gerichten haben die Stubenrätinnen und -räte einige schöne Tropfen zusammengestellt. Beim Thema Provence darf ein Rosé nicht fehlen. Die Stubenräte entschieden sich für zwei traditionelle Rosés und zwei kräftige Rotweine:

- Rosé Domaine de Tamary 2016 - AOP Côtes de Provence Cinsault, Grenache, Mourvèdre und Rolle
- Rosé Secète les Caves du Commandeur 2016 - AOP 2016 Côtes de Provence - Grenache, Cinsault und Syrah
- La Tour de Vidaux Tradition - Côtes de Provence AOP 2012 Grenache, Cabernet Sauvignon und Syrah
- Aureto Maestrale 2013 - AOP Ventoux - Syrah, Grenache und Carignan.

Das Dessertbuffet besteht aus selbstgemachten Köstlichkeiten aus den verschiedenen Backstuben der Stubenrätinnen und -räte. Einige Köstlichkeiten werden zudem von backfreudigen Weinfreundinnen beige-steuert. Die süssen Herrlichkeiten wie Brownies, Tiramisu, Solothurner Torte, Tarte au Chocolat und vieles mehr werden mit Begeisterung genossen. Erst spät am Nachmittag leert sich die Grädelschür und die Ambassadoren Weinfreundinnen und Weinfreunde samt den Helferinnen blicken auf einen wunderbaren Sommeranlass zurück.

Sylvia Gisiger



mit dem dunkelgoldenen, trockenen 15-jährigen Madeira der Sorte Sercial mit 20 Volumenprozent von Henriques y Henriques (Hoferweine, 75 Franken), der mit Orangen- und Nussnoten betört. Daneben kann der weit einfachere Moscatel de Setúbal 2014 mit 17 Volumenprozent von Bacahôa Vinhos aus Setúbal (Gomes, 14 Franken) nur am Rande bestehen. Dafür darf hier das Glas ohne weiteres nicht nur einen Finger breit aufgefüllt werden. Alles in allem erleben die Teilnehmenden einen lehrreichen, hochinteressanten und erst noch schön weinseligen Abend.

Fritz Sahli

la vie de l'anav



Freiämter weinfreunde

Mit Paul Liversedge nach Neuseeland Weine vom andern Ende der Welt

In 35 Minuten wickelt Präsident Markus Küng die statuarischen Geschäfte der 35. Generalversammlung ab. Die 115 Weinfreundinnen und Weinfreunde freut's, so bleibt mehr Zeit um das Essen der Kronenküche und die frischen Neuseeländer Weine zu geniessen.

Zum Apéro geniessen die Freiämter Weinfreunde vom wichtigsten Riesling-Weingut des Landes den Villa Maria Private Bin Riesling aus der Region Marlborough im Norden der Südinsel. Die Anbaufläche in Neuseeland wird mit 38'000 Hektar beziffert. Die Schweiz hat im Vergleich bloss 15'000 Hektar. Erste Reben wurden vor rund 200 Jahren angepflanzt. Die Weinregion Central Otago im Süden der Südinsel auf dem 45. Breitengrad ist das südlichste Weinanbaugesbiet der Welt. Im Vergleich dazu liegen Stellenbosch in Südafrika auf dem 34. und Tasmanien auf dem 42. Breitengrad der Südhalbkugel. Das Land misst auf der Längsachse etwa 1600 Kilometer, zählt rund vier Millionen Einwohner und etwa 39 Millionen Schafe.

Intensiv frische und fruchtige Weine gedeihen im kühlen und subtropischen Klima mit jährlich 2200 Sonnenstunden. Im Sommer ist es warm, aber nie heiss. Klimatisch ist ein Vergleich mit der Bündner Herrschaft möglich, allerdings fehlt hier der Einfluss des Meeres. 80 Prozent der Rebstöcke entfallen auf weisse Sorten.

Viel Spielraum für die Winzer

Neuseeland lässt den experimentierfreudigen Winzern alle Möglichkeiten. Keine komplizierten Weingesetze oder Vorschriften über Lagenbezeichnungen behindern ihre Arbeit. Die



Master of Wine Paul Liversedge (links) und Präsident Markus Küng haben den neuseeländischen Abend sorgfältig vorbereitet.

Weingüter fokussieren sich auf die Vorteile der grünen Landschaft und auf die Beweglichkeit in den Betriebsgrössen. Qualität zu erzeugen ist oberstes Ziel.

Der Weinbau spielt als Wirtschaftsfaktor in Neuseeland eine immer wichtigere Rolle. Der Exportanteil beträgt rund 70 Prozent mit steigender Tendenz. Bereits 2011 wurden mit Wein 1,3 Milliarden neuseeländische Dollar Umsatz erwirtschaftet.

Die Vorspeise, ein Red-Snapper-Filet auf Rahmwirsing, begleitet drei unterschiedliche Weisse. Sie sind aus den landestypischen Traubensorten Sauvignon Blanc und Chardonnay gekeltert. Der frische und säurebetonte Sauvignon Blanc wächst in Marlborough, der gehaltvolle Chardonnay gedeiht in Central

Der Weinbau in Neuseeland reicht zurück bis in die koloniale Zeit des Landes. Auch wenn die Ursprünge der Weinwirtschaft in Neuseeland nicht klar zu bestimmen sind, so gilt zumindest das Jahr 1819 als erstmalige Erwähnung des Anbaus von Reben durch einen anglikanischen Missionar als gesichert.





Otago und der im Barrique ausgebaute Chardonnay stammt von der Nordinsel. Alle drei gefallen, zum Fisch schneidet der holzbetonte Chardonnay aber am besten ab.

Beste Voraussetzungen für Pinot Noir

Zur neuseeländischen Karotten-Mandarinensuppe werden drei würzig-pfeffrige Pinot Noir von dekorierten Weingütern der Region Marlborough gereicht. Master of Wine Paul Liversedge erzählt, dass Neuseeland die klimatischen Voraussetzungen für Pinot Noir-Spitzenweine aufweist. Entsprechend entfällt mit 14 Prozent der grösste Anteil der roten Sorten auf den Pinot Noir.

Rosa gebratenes Hirschentrecôte begleitet die nächsten drei Rotweine: Eine Cuvée aus Merlot- und Cabernet Sauvignon kommt aus Hawkes Bay, der 2008-er Syrah wächst in Martinborough und der Pinot Noir wird in der Region Central Otago kultiviert. Trotz des Jahrgangs 2015 gefällt er rundum. Master of Wine Paul Liversedge hat mit seinen Informationen über Neuseeland den Abend bereichert.

DIE DEGUSTIERTEN WEINE

- Villa Maria Private Bin Riesling, 2015, Marlborough, CHF 15.90
- Dog Point Sauvignon Blanc, 2016, Marlborough, CHF 25.00
- Felten Road Bannockburn Chardonnay, 2015, Central Otago, CHF 40.00
- Kumeu River Coddington Chardonnay, 2012, Auckland, CHF 40.00
- Villa Maria Celler Selection Pinot Noir, 2014, Marlborough, CHF 24.90
- Dog Point Pinot Noir, 2012, Marlborough, CHF 40.00
- Felten Road Bannockburn Pinot Noir, 2016, Central Otago, CHF 50.00
- Vidal Estate Reserve Merlot Cabernet, 2013, Hawkes Bay, CHF 19.90
- Dry River Syrah, 2008, Martinborough, CHF 60.00
- Felten Road Cornish Point Pinot Noir, 2015, Central Otago, CHF 65.00
- Villa Maria Reserve Noble Riesling, 2015, Marlborough, CHF 25.00 (37,5cl)

Unveränderte Mitgliederbeiträge

Präsident Markus Küng begrüsst die Teilnehmenden, namentlich die Ehrenmitglieder. Protokoll und Jahresbericht werden genehmigt. Die Rechnung schliesst positiv ab und das Budget 2018 weist einen Verlust von 850 Franken aus. Revisor Erich Meier entlastet Kassier Martin Vifian und den Vorstand. Die Mitgliederbeiträge bleiben unverändert. Die Neu-Mitglieder Yvonne und Hans Rodel aus Niederlenz, Gilah und Sebastian Huser aus Anglikon, Silvia und Reto Widmer aus Waltenschwil werden mit Applaus willkommen geheissen, das verstorbene Mitglied Werner Roth mit einer Gedenkminute geehrt. Der Mitgliederbestand bleibt unverändert. 16 Mitglieder werden für langjährige Treue mit einer personifizierten Flasche Colomé Malbec geehrt. Vize-Präsident Bruno Schmid stellt das provisorische Jahresprogramm für 2018 vor. Die Details sind im Internet zu lesen. *Otto E. Sprenger*



Wanderdegustation zu Besuch in Bern Aargauer Weine – ein Geheimtipp

Die Wanderdegustation Aargau macht Halt in der Bundeshauptstadt. Markus Fuchs, der Präsident der Aarauer Sektion, Weinakademiker und Referent versteht es bestens, den Bernern seinen Weinbau-Kanton näher zu bringen. Der Weinbau im Aargau hat eine nicht zu unterschätzende volkswirtschaftliche Bedeutung: der Gesamtbruttoumsatz wird mit 36 bis 40 Millionen Franken beziffert.

Der Aargau blickt nicht nur zurück auf eine geschichtsrreiche Zeit, in die auch Bern verwickelt war, sondern zählt zu den Kantonen, in denen die Kultur gross geschrieben wird. Dazu gehört auch das Thema "Wein". Hier im Bernbiet liegen die Kenntnisse punkto Aargau meist an einem kleinen Ort. Fährt man in die Ostschweiz, so sieht man den Kanton meist nur von der Autobahn aus und verpasst vieles. Rund 50 Weinfreundinnen und Weinfreunde wollen das ändern.

Massiv mehr Rebfläche als Bern

Die Aargauer Rebfläche liegt knapp unter 400 Hektaren und die Ernte 2016 lag bei rund 19'000 Hektolitern. Damit ist der Aargau nach Zürich, Schaffhausen und Graubünden der viertgrösste Weinbaukanton der Deutschschweiz. Bereits zur Römerzeit gab es dort Reben. Vor rund 120 Jahren sank der Bestand von damals über 1000 Hektaren nach und nach auf die heutige Fläche ab. Zum Vergleich: Bern hat nur 22 Hektaren Reben in der Region Thunersee und 221 am Bielersee. Zudem wird Bern aufgeteilt: Die Region Thunersee zählt weingeografisch zur Deutschschweiz und die Region Bielersee zur Westschweiz.

Der Kanton profitiert topografisch von der Lage zwischen dem Mittelland bis ins Seetal und über die Ausläufer des Juras bis an die Gestade des Rheins. „Schweizer Weine werden zum Grossteil in der Schweiz getrunken. Weniger als zwei Prozent werden exportiert“, erklärt Markus Fuchs. „Aargauer Weine gehören kaum dazu“, ergänzt er. Die Aargauer Weine würden im Kanton selber getrunken. Hauptgründe dafür seien die zur Weinmenge relativ hohe Bevölkerungszahl und der kaum entwickelte Tourismus. So finde der grösste Teil des Weinabsatzes nach wie vor direkt beim Produzenten statt. Der Verkauf über die



Für die Berner Weinfreunde war er der Favorit des Abends.

la vie de l'anav

Lokalvertretungen der Grossverteiler Coop und Denner habe sich nicht bewährt, berichtet Weinakademiker Fuchs weiter. „Der Direktverkauf hat zudem den Vorteil der breiten Abstützung und Verankerung der Vertriebsaktivitäten und hilft, Abhängigkeit weitgehend zu vermeiden“, führt er aus.

Pinot Noir und Riesling-Sylvaner dominieren

Der bei den Bernern beliebte Chasselas hat im Aargau keine Chance. 2016 wuchs er nur gerade noch auf 24 Aren. Dominant sind der Pinot Noir mit 212 Hektaren und der Riesling-Sylvaner mit 76.5 Hektaren. Dabei hat der Müller-Thurgau hier die sympathische Bezeichnung behalten, obwohl bei der damaligen Kreuzung mit dem Riesling nicht der Sylvaner sondern Madeleine Royal Partnerin war. Bei den roten Sorten folgen dem Pinot Noir der Garanoir und Gamaret mit zusammen 8 Hektaren. Weitere bedeutende Sorten sind Cabernet Dorsa, Dornfelder, Malbec, Merlot, Regent und Zweigelt. Bei den Weissen sind der Sauvignon Blanc sowie der Pinot Gris und Chardonnay am Aufholen. Dabei werden im Aargau gemäss Statistik des Bundesamtes für Landwirtschaft insgesamt über 20 weisse und noch mehr rote Sorten angebaut.

Feine Weisse - überraschende Rote

Markus Fuchs präsentiert in Bern neun Aargauer Provenienzen im Preisrahmen von 12.50 bis 19 Franken plus drei Rote für 22.50, 25 und 32 Franken. Für seine Ausführungen gibt es viel Applaus. „Ich schätze es, dass sich der Referent auch kritisch äussert“, bemerkt ein Teilnehmer anerkennend. Von einer Promotionsveranstaltung kann also keine Rede sein.

Als Willkommenstrunk wird ein fein-fruchtiger Tegerfelder Riesling-Sylvaner vom Weingut Deppeler aus dem Unteren Aaretal ausgeschenkt. Am Tisch folgen zwei weitere Riesling-Sylvaner plus ein Sauvignon Blanc: Der erste Wein mit

blumigen Noten, der sich fruchtig öffnet, ist ein Fricktaler aus Ueken von Fehr und Engeli. Der zweite mit der Bezeichnung Wyses Birnenstorfer von der WGB Birnenstorf aus dem Reusstal zeigt sich sortentypisch, recht kräftig und mit ansprechendem Muskat-Ton. Der Sauvignon Blanc aus Wittnau im Fricktal vom Rebgut Buchmann braucht etwas Zeit um sich zu öffnen, ist dann aber rundum gut und der feine Duft nach hochreifen Trauben ist das Pünktchen auf dem i.

Eine Überraschung ist der rassige, aber nicht zu säurebetonte Fürstliche Federweisse aus Pinot Noir von Fürst-Weine in Hornussen im Fricktal, der mit seiner Fruchtigkeit Freude macht. Fein und elegant tritt der brillante rubinrote Pinot vom Weingut Lindemann aus Seengen im Seetal auf. Er gefällt nicht nur wegen seiner Farbe, auch wenn am Schluss eine Bitter-Note auffällt. Die drei nächsten Pinot Noir erweisen sich als Klasse für sich: Der Edelblut aus Tegerfelden von Weinbau Baumgartner mit feiner Burgunder Nase und gut eingebundenen zarten Barrique-Noten überzeugt auf Anhieb. Der Küttiger Stierenblut aus der Region Aarau/Schenkenbergtal von Wehrlis Weinbau begeistert weniger. Sein rassischer Auftritt wird durch fehlende Feinheit und Runde gemildert. Die Degustierenden wählen den Reserve Kloster Sion vom Weingut Sternen in Würenlingen im unteren Aaretal mit Abstand zum besten Wein des Abends. Ein Klasse-Wein, grossen Burgundern ebenbürtig, vielleicht mit etwas zu viel (neuem) Holz, das es schwer macht, die Herkunft des Weines als Aargauer Gewächs nachzuvollziehen.

Als lehrreich erweist sich die Verkostung der drei letzten Weine: Ein Ittenthaler Merlot vom Weinbau Schraner in Kaisen im Fricktal, der nicht ganz so auftritt, wie man es von einem Merlot gewohnt ist. Erst nach dem Auftakt mit vegetabilem Eindruck im Gaumen zeigen sich dunkle Früchte, die dem Wein doch die Note gut einbringen. Fantastisch die Farbe des Gamarets aus Tegerfelden Loch vom Weinbau Baumgartner im unteren Aaretal. Mit zarten vegetabilen Noten und schöner Frucht überzeugt der Tropfen. Zuletzt wird eine moderne Komposition serviert: Der Cuvée Finesse der Wiler Trotte von der Familie Oeschger aus Wil im Geissberg wartet mit schwarz-roter Farbe sowie mit kräftigen Noten dunkler Früchte auf und wurde aus Cabernet Dorsa, Regent, Garanoir und Dornfelder kreiert. Ein „appartiger“ Wein, den man sich zu rotem Fleisch an kräftiger Sauce und zu Wild vorstellen kann. Allerdings gibt es nicht durchwegs Lob: „Das ist nicht meine Welt“, bemerkt ein Weinfreund, der den Wein aber dennoch interessiert verkostet. Abgerundet wird der Abend sinnigerweise mit einem saftigen Aargauer Schweinshalsbraten, wobei selbstverständlich ein Aargauer Rüebl-Gemüse nicht fehlen darf

Fritz Sahli



Nicht nur die Weine, sondern auch Markus Fuchs haben die Weinfreunde überzeugt.



rebleute luzern

Weine vom Vulkan

Weisse transportieren viel Mineralität

Nicht nur an aktiven Vulkanen gedeihen aromatische Weine, auch das Gestein von längst erloschenen Vulkanen bietet exzellente Voraussetzungen für den Rebbau. Weinmeister Didier Spuler konzentriert sich auf Gebiete in Kampanien im Umfeld von Vesuv, Ätna in Sizilien und auf die ehemaligen Eifelvulkane im Moselgebiet. Die degustierten Weine repräsentieren alle die für ihre Region typischen Sorten.

Jeder kennt die Silhouette des Vesuvs, wie sie sich vom Meer her präsentiert. Wenig bekannt ist dagegen seine hintere Seite. Landeinwärts bilden sieben weitere erloschene Vulkane, die durch unterirdische Gänge verbunden sind, eine Kette bis Bari. In der Gegend um Avellino gedeihen sehr gute Weine.

Der Ätna verzeichnete auch im 20. und 21. Jahrhundert verschiedene Ausbrüche. Die Trauben wachsen hier oft an niedrigen Stöcken, weshalb sie beschwerlich zu ernten sind.

Die Eifelvulkane haben während rund 400'000 Jahren Lava ausgestossen. Etwa vor 11'000 Jahren kamen sie zur Ruhe. Es bleibt aber eine geringe Aktivität, wie aufsteigendes Kohlendioxid im Laacher See zeigt. Das Tal der Mosel bietet hervorragende Lagen, vor allem für Riesling. Die Reben wachsen auf Schiefer und haben sieben bis neun Meter lange Wurzeln. Bei der Umwandlung von Basalt der ehemaligen Eifelvulkane entstand neben Rotem an wenigen Orten auch Blauer Schiefer.

Minerale für die Gesundheit

Da die weissen Weine die Mineralität der Böden besonders gut zur Geltung bringen, gibt es bei dieser Degustation vier davon. Im Weisswein sind 13 Mineralstoffe enthalten, die für die menschliche Gesundheit wichtig sind. Den Auftakt machen zwei Vertreter vom Weingut Donnachiara in der Provinz Avellino, das straff organisiert ist und von Fachleuten hochgelobt wird. Der Fiano, eine Sorte, welche die Griechen nach Italien brachten, besticht durch florale Noten wie Magnolie und Weissdorn. Den Duft des Falanghina bezeichnet der Referent als exotischen Fruchtsalat. Der Alta Mora vom Ätna vereinigt die typischen Sorten Carricante, Catarrato und Coda di volpe. Der fruchtige Wein weist eine leicht salzige Note auf. Die Hersteller, die Gebrüder Cusumano, besitzen keinen eigenen Boden, sie kaufen das Traubengut.

Von den besten Lagen im Gebiet Bernkastel stammt der Riesling Erdener Treppchen. Der aromatische Wein mit viel Körper hat zwar nur 12,5 Volumenprozent Alkohol, aber viel Restsüsse.

DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Fiano di Avellino Bianco DOCG 2015
Società Agricola Donnachiara, Campania
Falanghina Beneventano IGT 2013, Donnachiara, Campania
Alta Mora Etna Bianco 2015, Cusumano, Sicilia
Erdener Treppchen GG 2015, Dr. Loosen, Bernkastel-Kues
Aglianico del Vulture DOC 2007, Donato d'Angelo, Basilicata
Taurasi DOCG 2006, Donnachiara, Campania
Alta Mora Etna Rosso 2014, Cusumano, Sicilia
Archinieri Etna Rosso DOC 2010, Pietradolce, Sicilia
Animardente Etna DOC 2014
Contrada Santo Spirito di Passopisciaro, Sicilia
Madeira Honorable, 3,75 dl, Madeira

Von den Rotweinen werden zuerst zwei gehaltvolle Aglianico aus Kampanien eingeschenkt, beide aus dem Barrique und mit 13,5 Volumenprozenten eher trocken. Der Taurasi ist wunderbar rund. Auch die folgende Dreierserie weist viele Gemeinsamkeiten auf: Gebiet Ätna, die Sorten Nerello Mascalese, jüngere Jahrgänge und mehr Alkoholgehalt (14-14,5 Volumenprozent). Der Archinieri von Pietradolce stammt aus der Magnumflasche und soll besonders würzig sein. Leider reicht er nicht für alle 68 Teilnehmenden.

Zum Schluss gibt es einen trockenen Madeira mit Nusston. Diese portugiesische Atlantikinsel ist ebenfalls vulkanischen Ursprungs. Der Wein aus verschiedenen Jahrgängen der Sorte Tinta Negra ist im Barrique gereift und bietet viel Genuss bei günstigem Preis.

Ruth Graber

Die Feststellung der Weinfreunde: Die zu Portugal gehörende 800 Quadratkilometer grossen Insel Madeira produziert nicht nur Saucenwein.





fricktal

Mit Humor und Genuss in die nächsten 50 Jahre 50 Jahre Fricktaler Weinfreunde

Mit einer Weingala mit Aargauer Weinen feiern die Fricktaler Weinfreunde im November 2017 ihr 50-jähriges Bestehen. Der festliche Rahmen dazu ist das Restaurant Ochsen in Wölflinswil.

Ein Apéro mit einem Blanc de Noir von Michael Wetzler und einem Riesling-Sylvaner von Susi Wehrli eröffnet den Galaabend für die 120 Mitglieder und Gäste. Dazu werden Häppchen aus der Ochsenküche serviert. Den festlichen Rahmen untermalt Pianist Daniel Zehnder. Das Amuse-bouche wird begleitet von einem Chardonnay von Urs Gasser und einem Merlot blanc der Familie Büchli. Bereits ist die Stimmung gelöst, als Präsident Ueli Jehle den Sponsoren dankt, ohne die ein solch festlicher Rahmen für die Jubiläumsfeier nicht möglich gewesen wäre. Dank gilt dem Ehren-Präsidenten Reini Bachmann, der auch für die Entwicklung der Schweizerischen Zeitschrift *Ami du Vin* grosse Arbeit geleistet hat. Dank gebührt auch den Ehrenmitgliedern. Eines davon, den langjährigen Kellermeister Emil Engeli ehrt Jehle mit einem Geschenk. Dieser wiederum spricht dem Degustationsleiter Daniel Fürst, der mit viel Wissen die ausgewählten Klassiker kommentiert, viel Lob aus. Die spannende Auswahl aus der Vielzahl von Aargauer und Fricktaler Weinen hat die Organisatorin der Weingala, Käthi Hirt getroffen.

Gleiche Traube – verschiedene Aromen

Zur Fischterrine mit Riesencrevette an Sesamvinaigrette wird ein Sauvignon blanc von Wehrli aus Küttigen und ein Sauvignon blanc der Fürstlichen Weinkultur aus Hornussen serviert. Hier zeigt sich, dass die beiden Kellermeister aus der gleichen Weinsorte verschiedene Aromanoten hervorzuheben verstanden.

Zum Steinbuttfilet auf Zitronenrisotto mit Peperonicoulis werden ein Pinot Noir von Tom Litwan aus Schinznach und ein Pinot Noir vom Weingut zur Linde aus Linn ausgeschenkt. Vor

Jean-Claude Hofstetter, der Präsident des ANAV, überbringt den Fricktaler Weinfreunden eine launige Grussbotschaft zum Jubiläum.



Präsident Ueli Jehle bedankt sich bei Käthi Hirt und Edith Bühler für die Organisation des Galaabends für die 50 Jahre der Sektion.

allem der Pinot von Michael Jauslin vom Weingut zur Linde zeigt grosse Komplexität, die sich in starken Aromen und einem langen Abgang wiederfindet.

Feiern mit Humor

Nach der Passionsfruchtsuppe mit Himbeersorbet folgt ein Rindsfilet mit Trüffeljus, Schupfnudeln und Gemüsebouquet. Dazu wird der Réserve du Patron von Familie Fürst und Drei hoch Drei, ein Cuvée der Goldwand in Ennetbaden, gereicht. Der Réserve du Patron zeigt einen etwas weicheren Schmelz, der Drei hoch Drei etwas spürbarere Tannine. Beide Weine sind gehaltvoll und passen zum Anlass. Der Kabarettist Edgar Zimmermann begeistert zwischen den Gängen die feiernde Runde mit träfen Sprüchen und Witzen. Mit seinem Cabaret Sauvignon sorgt er als Bacchus dafür, dass die Bauchmuskeln nicht nur für die Verdauung des Filets gebraucht werden.

Launige Worte verwendet auch Jean Claude Hofstetter, Präsident des ANAV, in seiner Grussbotschaft, die er der feiernden Sektion überbringt.

Zum Käseteller passt der wuchtige Malbec von Buchmann Weine aus Wittnau und der Wiler Calant hervorragend. Vor allem der wenig bekannte Calant, eine sogenannte Piwi, also eine pilzwiderstandsfähige Rebsorte, die noch keinen offiziellen Namen hat und nur in kleiner Menge versuchsweise in der Wiler Trotte gekeltert wird, findet grosses Interesse. Wie es sich für eine Gala gehört, klingt der Abend mit einer Charlotte Royale, begleitet mit einem Marcine, einem Süsswein aus Freisamer Trauben des Weingutes Heuberger aus Bözen, mit vielen schönen Eindrücken aus. Ein Querschnitt über die 50 Jahre Weinfreunde Fricktal in einer Broschüre, die Präsident Ueli Jehle zusammen mit Yvonne und Thomas Jakopp erarbeitete, hält die Erinnerung an den festlichen Anlass wach.

Thomas Jakopp



Jahresschlussabend Das Piemont von der besten Seite

Wieder ist es soweit: Die Berner Weinfreunde treffen sich wie schon die vergangenen zwei Jahre im Dachstock des Restaurants Landhaus in Liebefeld zum jährlichen Jahresabschluss mit einem Wine and Dine.

Neben den 47 Gästen begrüsst Präsident Dan Sennhauser Anita Jegerlehner von der Enoteca VeroVino in Bern. Als Piemont-Spezialistin präsentiert sie an diesem Abend die Weine. Der frühe Beginn des Anlasses wird von den Gästen geschätzt; so erreichen alle rechtzeitig den Bus und oder den Zug für die Heimreise. Der Start erfolgt mit einem Brut Millesimo von Contratto zum Apéro. Contratto war die erste Kellerei des Piemonts, welche die Metodo Classico einführte. Der Brut besticht mit zarter Frucht und feiner Perlage.

Die erste Vorspeise, ein Carne Cruda nach piemonteser Art, wird begleitet von einem wunderbaren Roereo Arneis von Malvirà. Dass sich das Roereo mit dem sandigen und kalkhaltigen Boden besonders für den Anbau von Arneis eignet, muss an dieser Stelle kaum erwähnt werden. Malvirà ist die Kellerei mit der wohl längsten Arneis-Tradition. Zum knusprigen Forellenfilet präsentiert Anita Jegerlehner einen leichten, fruchtig mundenden Dolcetto von A. Parusso, der vielleicht sogar der beste Dolcetto vom Piemont ist.

Ein Abgang, der diesen Namen verdient

Nun folgt der Wechsel zu den etwas schwereren Weinen: Zu den gefüllten Agnolettis auf dem Heunest degustieren wir als erstes einen Barbera La Cresta von Rocche dei Manzoni. Auch diese Kellerei ist den meisten Weinfreunden als eine der ganz grossen im Piemont bekannt. Dass der körperreiche, fruchtige und mit langem Abgang betörende Wein allen Teilnehmern gut mundet, muss kaum erwähnt werden.

Zum Hauptgang erfreuen in Rotwein gegarte Kalbsbäckli die Gaumen aufs Höchste. An dieser Stelle sei die Küche und

Die berühmtesten Weine des Piemont (Barolo, Barbera, Barbaresco) entstehen in den Rebparzellen der hügeligen Landschaft im Südosten der Region.



Anita Jegerlehner von VeroVino (links stehend) präsentiert die Weine im "Dachstock" des Restaurant Landhaus in Liebefeld bei Bern.

der Service des Restaurants Landhaus lobend erwähnt. Zur Kalbsbacke präsentiert Jegerlehner nebeneinander einen Langhe Nebbiolo von La Spinetta 2013 und einen Barbaresco vierter Jahrgang von Fratelli Cigliuti 2013. Es ist spannend, die beiden Weine nebeneinander zu degustieren, und es regt lebhaftere Diskussionen an: Welcher ist besser? Welcher passt besser? Zum Glück sind die Geschmäcker verschieden. So bevorzugten einige den etwas fruchtigeren Nebbiolo, die andern schätzen den etwas feineren und tiefgründigen Barbaresco mehr.

Ein Paradewein zum Abschluss

Zum Käsebuffet darf natürlich ein Barolo nicht fehlen. Wir geniessen den Barolo 2010 von A. Parusso. In degustatorischer Hinsicht ist er sicherlich der Höhepunkt des Abends. Dieser Barolo bietet alles, was ein Weinfreund von einem guten Barolo erwartet: Grosser Körper, trotzdem feine, leichte, typische Nebbiolo-Frucht, samtig, vollmundig, langer Abgang – ein grossartiger Wein. Das Dessert, ein Semifreddo al Torrone, wird von einem frischen, fruchtigen, fein perlenden Moscato d'Asti von La Spinetta begleitet. Dieser Moscato eignet sich besonders gut Abschluss eines unvergesslichen Abends.

Dan Sennhauser





Reinsorten Degustation Malbec Eine Sorte über die Welt verstreut

38 Mitglieder und Gäste finden den Weg zum Restaurant Bahnhof in Brügg um die Reinsorten-Degustation zu geniessen. Präsident Jean-Michel Stampfli hat eine weltumspannende Malbec-Degustation zusammengestellt und führt auch gleich selber durch den Abend.

Zur Begrüssung und Apero erhalten die Teilnehmenden einen Rosé Malbec Reserva. Dazu gibt es wundervolle selbstgemachte „Speckzöpfe“ von Claudia Stampfli. Der Rosé Malbec Reserva Mendoza Kaiken 2015 ist von aussergewöhnlicher Qualität mit erstklassiger Verarbeitung. Der Name Kaiken geht auf die patagonische Wildgans zurück, die von den einheimischen Mapuche-Indianern Keiken genannt wird. Sämtliche Kaiken-Weine werden in französischen Eichenfässern ausgebaut.

Erst im Jahr 2009 wurden die direkten Verwandten des Côt - so wurde der Malbec ursprünglich genannt - eindeutig festgestellt. Die nahezu ausgestorbene Rebsorte Magdeleine Noire des Charentes sowie die Sorte Prunelart sind die Eltern des Côt. Eine im Jahr 2007 veröffentlichte Studie belegt, dass die Rebsorten-Gruppen Baroque, Manseng Noir und Tannat genetisch eng miteinander verwandt sind. Es besteht zudem eine auffallende Ähnlichkeit dieser Gruppe zum Côt. Somit konnte die Herkunft geklärt werden.

300jährige Rebstöcke gefunden

Der Ampelograph Pierre Galet vermutet den Ursprung der Sorte im Gebiet der ehemaligen französischen Provinz Quercy und bezeichnet die Rebsorte somit folgerichtig Côt. Im 16. Jahrhundert habe Franz I. die Sorte aus dem Cahors importiert und in Thomery an den Hängen der Seine sowie im

Ein sichtlich genussvoller Abend für Martin Kaatzsch und Claudia Stampfli.



Weinbaugelände der Champagne anbauen lassen. Untermauert wird diese These durch Beschreibungen von Salomon aus dem Jahr 1921 über den Fund von 300-jährigen Rebstöcken von Côt und Cabernet Sauvignon.

Im Weinbaugelände Bordeaux trägt die Rebsorte häufig Namen von Personen, die sich um die Verbreitung verdient gemacht haben. Gut zu wissen, dass es bis zu 400 Synonyme für diese Traubensorte gibt. Zur grossen Verbreitung sorgte M. Malbeck, der Rebflächen in Sainte-Eulalie anbaute. Er verbreitete die Sorte weitflächig und prägte damit den Namen im Bordelais und später auch international.

Weltweit wird auf über 40'000 Hektar Côt angebaut. In Argentinien sind es rund 24'000 Hektaren (70 Prozent der weltweiten Anbaufläche), in Frankreich 6291 Hektaren (20 Prozent) und in Chile 1027 Hektaren. Ausserdem findet sich die Sorte in den USA, Australien, Italien, Südafrika, Spanien und der Schweiz.

Zurück in der Heimat der Traube

Französisches Hauptanbaugelände des Côt ist heute wieder seine Heimatregion Cahors, wo aus ihm früher der berühmte "Vin noir" gekeltert wurde. Heute muss er dort mindestens 70 Prozent in den Cuvées stellen. In den Vereinigten Staaten (Kalifornien) war der Côt vor der Alkoholprohibition eine wichtige Rebsorte. In Spanien wird der Côt nur noch als kleiner Bestand am Ribera del Duero gepflegt, wo er Bestandteil des klassischen Mischungsrezeptes des Vega Sicilia, ist.

Die erste Degustationsreihe stammt aus Europa. Der Malbec Indaco der Tenuta dei Sette Cieli aus der Toskana macht den Auftakt. Das Weingut befindet sich zwischen Bolgheri und Castagneto Carducci an der Küste. Auf rund 400 Metern über Meer



werden die Weine auf Terrassen mit Steinwänden angebaut. Der zweite Wein der Serie stammt aus der Schweiz, ein Twanner Malbec AOC von Manuel Krebs. Die Familie Krebs ist seit 1523 zwischen Twann und Tüscherz hoch oben in den Rebhängen als Winzerfamilie ansässig. Weiter geht es mit dem Château de Haute-Serre Tête de Cuvée aus dem französischen Cahors. 1887 gegründet zählt das Haus Vigouroux heute zur regionalen Winzerelite. Es erzeugt regelmässig grosse Malbecs aus Cahors.

Auf der ganzen Welt heimisch

Die zweite Serie – Malbec aus aller Welt – startet mit einem Wein aus Südafrika: ein Malbec vom 1906 gegründeten Familienweingut Annex Kloof in der Nähe von Paarl in der Region Swartland. Gefolgt wird er vom Grande Reserve Malbec DO Maule aus Altamana in Chile. Den Abschluss der Serie macht der Skillogalee Malbec aus Clare Valley in Australien. Skillogalee ist ein kleines Familienweingut, das 1840 von englischen Einwanderern gegründet wurde.

Vor der dritten Serie sorgt ein Überraschungswein, der die Herkunft des Malbec würdigt, für Wohlgefallen: Der Château de Haute-Serre, Geron Dadine, AOP, von Georges Vigouroux aus Cahors ist eine Wucht.

Die dritte Serie – Malbec aus Australien – entpuppt sich als die Topserie des Abends. Den Beginn macht der Matias Riccitelli aus Mendoza. Matias Riccitellis Malbec besteht aus hundert Prozent handgelesenem Malbec, der aus Top-Weinreblagen auf tausend Metern über Meer von 20 bis 80-jährigen Rebstöcken stammt. Der zweite Wein der Serie ist von gleicher Wucht und Körper: ein Wein aus der Bodega Enrique Foster in Mendoza. Den Abschluss macht der sortenreine Puro Grape Selection, Ojo de Vino Agua von Dieter Meier aus Mendoza.

Die begeisternden Weine wirken sich positiv auf die Stimmung aus, die entsprechend hoch geht. Gerade rechtzeitig serviert die Küche das am Stück gebratene Angus Beef mit Kartoffelgratin. Zum Essen geniessen die Weinfreunde einerseits den 1884 Malbec Reserve der Bodegas Escorihuela Belgrano aus Mendoza. Parallel dazu haben die Teilnehmer die Möglichkeit den einen oder andern Malbec nochmals zu kosten und sich den persönlichen Liebling auszusuchen. Ebenfalls passend ist der Wein zum zweifarbigen Mousse au Chocolat. Ein letztes Glas rundet den aussergewöhnlichen Abend ab.

Jean-Michel Stampfli



33. Generalversammlung Drei genussvolle Halbbrüder

Die nicht alltägliche Degustation der «drei Halbbrüder» oder besser gesagt der ampelographisch miteinander verwandten Rebsorten Merlot, Malbec und Cabernet Sauvignon aus der Schweiz, Frankreich und Übersee ist einer der Höhepunkte des Abends. Zuvor heisst es aber erst die Generalversammlung durchzuführen.

Zur Generalversammlung finden sich 37 Weinfreunde im Restaurant Chämihütte in Untersiggenthal ein. Auch in diesem Jahr heisst der Vorstand 14 Neumitglieder aus der Region willkommen. Die beiden Co-Präsidenten Markus Utiger und Andreas Meier lassen die Vereinsaktivitäten des Jahres sowie externe Verbandsanlässe Revue passieren. Ein Höhepunkt war sicherlich die Goldmedaille, die Katja Mini, Erwin Evers und Andreas Meier am Coupe ANAV 2017 gewonnen haben. Das Jahresprogramm 2018 wird von Margrit Hoffmann vorgestellt und Katja Mini erläutert die Details zur Weinreise, welche die Zurzibiet Weinfreunde im Juni ins Südtirol führen wird.

Ehre, wem Ehre gebührt

Auch in diesem Jahr gibt es eine Verleihung der Ehrenmitgliedschaft. Geehrt wird das langjährige Vorstandsmitglied Erwin Evers, der viele Jahre im Vorstand wertvolle Arbeit leistete und die Anlässe mit seinen Berichten festhielt. Er erhält eine mit seinem Namen gravierte Weinkaraffe. Aufgrund der Rücktritte von Erwin Evers als Aktuar und Werner Schneider als Kassier fallen im Vorstand Neuwahlen an. Selbstverständlich erhalten sie neben einem herzlichen Dank für ihre Arbeit auch drei Flaschen Wein als Geschenk. Einstimmig in den Vorstand gewählt werden Claudia Mini als Kassierin und Jeaninne Lampreu als Aktuarin. Nach so viel administrativer Arbeit macht sich der Appetit und Durst deutlich bemerkbar. Das extravagante Vier-Gang Gourmet-Menu und die eingangs erwähnten Weine lassen keinen Wunsch offen. Auch die humorvolle Präsentation der Weine durch Andreas Meier und Markus Utiger tragen zu einer locker-heiteren Stimmung bei. *Jeaninne Lampreu*

Die beiden Co-Präsidenten bedanken sich bei Erwin Evers (Bildmitte).





baden goldwand

Spannende Weine aus dem eigenen Kanton Ein genüsslicher Abend mit Freunden

In gemütlicher Umgebung mit Freunden und Bekannten Weine aus dem Aargau zu degustieren und ein feines Essen zu geniessen – was wünscht man sich mehr? Dies sagen sich auch die Weinfreunde Goldwand Baden und tun genau das an ihrem November-Anlass.

Rege wird diskutiert und geschäkert, schliesslich hat man sich eine Weile nicht gesehen. Die Weinfreundinnen und -freunde freuen sich auf das Essen, sind aber noch mehr gespannt und neugierig auf die Weine. Es sind durchwegs Provenienzen aus dem Kanton Aargau, die darauf warten, dass sie genossen werden. Christian Voser von der Firma Besserstein nimmt sich die Zeit, durch die Degustation zu führen. So können die Weinfreunde von einer erfahrenen Fachperson, die sich seit Kindheit mit Reben und Wein befasst, viel Wissenswertes über verschiedene Weine aus dem Kanton vernehmen.

Passend zu jeder Gelegenheit

Eröffnet wird der Abend mit zwei Schaumweinen, einem Blanc de Blanc, ausschliesslich aus Riesling-Sylvaner-Trauben von der Weinbaugenossenschaft Birnenstorf, und einem Cha-

Referent Christian Voser hat mit Überzeugung gezeigt, dass Aargauer Weine von Interesse sind und Weinfreunde begeistern können.



DER AARGAUER REBBERG IN ZAHLEN

Mit einer Rebfläche von 391 Hektar und einem Anteil von 15% ist der Kanton Aargau der viertgrösste Weinbaukanton der Deutschschweiz.

Im Kanton sind 269 Hektar (69%) mit roten und 122 Hektar (31%) mit weissen Rebsorten bepflanzt.

Die wichtigsten Rebsorten:

Müller-Thurgau (76 ha) - Sauvignon Blanc (14 ha)
Chardonnay (7 ha) - Pinot Gris (7 ha) - Kerner (4 ha)

Pinot Noir (212 ha) - Garanoir (6 ha) - Regent (4 ha)
Cabernet Dorsa (4 ha) - Zweigelt (4 ha) - Dornfelder (4 ha)

Statistik 2016

mois Rosé Brut, Blanc de Noirs von Besserstein sowie einem Zitat von Napoleon, der Schaumweine über alles schätzte. Er pflegte nach siegreicher Schlacht "jetzt habe ich ihn verdient" und nach einer verlorenen Schlacht "jetzt brauche ich ihn" zu sagen. Der prickelnde Auftakt wird von verschiedenen Antipasti und Rauchlachsrouladen begleitet. Ueli Isenegger hat zusammen mit Conny Peter, der Leiterin des Restaurants, ein leichtes Essen zusammengestellt, das den Gaumen erfreut, aber den Magen nicht belastet.

Zur Vorspeise folgt eine Riesling-Suppe, die man mit etwas Riesling abkühlen und somit noch schmackhafter machen kann. Der Müller-Thurgau von Daniel Fürst, Hornusser, und der Wiisse Wettiger von Christian Voser sind die idealen Begleiter. Für die Freunde von Roséweinen sind die folgenden Gewächse ein Hochgenuss: der feifruchtige, liebliche von Besserstein aus hundert Prozent Pinot Noir, und der markige, kraftvolle Schiller von Louis Wiederkehr, eine gemeinsame Kelterung von 51 Prozent Pinot Noir und 40 Prozent Riesling-Sylvaner.

Viel Trinkgenuss bereitet der 2016 Pinot Noir Exklusiv von Paul Steimer aus Wettingen sowie der gereifere 2014 Bicker Pinot Noir von Peter und Maya Wanner aus Würenlos, die zum Hauptgang, einem Braten mit Steinpilz-Risotto, gereicht werden.

Anlehnung an Burgund und Neue Welt

Die vielfältige Käseauswahl passt ausgezeichnet zu den beiden Rotwein-Spezialitäten: Ein 2014 Edelstein Pinot Noir Barrique von Besserstein, der einem Burgunder gleicht, und ein 2013 Pinotage, einer Züchtung aus Pinot Noir und Cinsault, von Urs Gasser vom Weingut Fehr und Engeli in Ueken.

Natürlich fehlt weder ein Dessert, eine Beerencreme im Töpfli, noch der Kaffee, zu dem – traditionsgemäss – die ersten Weihnachtsguetsli Aenis-Chräbéli und Mailänderli serviert werden. Dazu geniessen die Weinfreunde Schaumwein demi sec von Meinrad Steimer aus Wettingen. Mit seiner leichten Süsse passt er gut zu süssem Gebäck. *Ueli Isenegger / Verena Stucki*



weingilde gallus

Das Gildenjahr klingt aus Spitzenweine aus Kroatien

Josip Blasevic von der Weinhandlung Vallis Aurea präsentiert zum traditionellen Jahresschlussanlass Geschichtliches, Geografisches und Eigenes zum Weinbau in Kroatien. Knapp 60 Weinfreundinnen und Weinfreunde haben sich dazu in den Gaststuben zum Schössli in St.Gallen getroffen.

Kroatische Weine waren bis anhin den wenigsten Weinfreundinnen und Weinfreunde ein Begriff. Deshalb entschied die Weingilde Gallus, einen Abend zu diesem Thema durchzuführen. Ambros Wirth als Gastgeber in der exklusiven Gaststuben zum Schössli in der St.Galler Altstadt hat ein fünfgängiges Menü mit zwei Hauptgängen zusammengestellt, das mit den jeweiligen Weinen gut harmonisiert.

Empfangen werden wir mit einem Schaumwein Tomac Diplomat-Brut von Plesivica. Die Ursprünge des Weinbaus reichen tausende Jahre zurück, was mit der strategischen Lage von Kroatien auf der Balkanroute durchaus verständlich sei. Politische Einflüsse, insbesondere der Kommunismus, seien der Entwicklung des Weinbaus nicht förderlich gewesen. Die besten Winzer seien deshalb ausgewandert und hätten ihr Können in der neuen Welt angewendet. Nach der politischen Wende vor rund 25 Jahren habe sich der Weinbau völlig verändert. Die Auswahl an kroatischen Spitzenweinen an diesem Abend vermittelt den Weinfreundinnen und Weinfreunden einen nachhaltigen Eindruck von der Vielfalt und Qualität.

Offenes Feedback

Die Vorspeisenvariation begleitet drei Weissweine, die neben Schafskäse, warmen Crevetten, Miesmuscheln, Paprika, eingelegten Rübli und Oliven bestehen müssen. Vom

Grasevina, Malvasija und Zlatan Posip schafft dies nach der Beurteilung von Aschi vor allem der Dritte. Die nächste Serie sind Rotweine, die zur Paprikasuppe mit Cevapcici und hausgemachten Ajvar serviert werden. Krauthaker ist mit einem Merlot und einem Pinot Crni vertreten. Der Dritte ist ein Rizmann von Tribidrag aus Dalmatien. Weinmagister Felix erwähnt zum Pinot, dass der Referent Josip doch die Winzer ins Gebet nehmen solle, dass sie die Produktion des Pinots den nördlicheren Regionen Europas überlassen sollen. Der Wein sei nicht schlecht, doch die Eleganz dieser Weintraube käme mit den klimatischen Bedingungen nördlicher Regionen besser zurecht. Josip bedankt sich für diese klare Aussage. Es sei für ihn das erste Mal, dass er solche qualifizierte und offene Rückmeldungen erhalte.

Zwei Hauptgänge

Eine Zweier- und eine Dreier-Serie Rotweine hat Ambros Wirth dazu bewogen, zwei Hauptgänge zu servieren. Zum Carré-Braten mit Kartoffelstock und Trüffelöl trinken wir Krauthakers Mercs-Cuvée und den Roxanich Teran RE. Die schweren Zlatan Babic, den Dingac aus Dalmatien und der Stagnum von Milos begleiten den mit Dörripflaumen gefüllten Rindsschmorbraten mit Gnocchi. Die Alkoholgrenze sei bewusst auf 15.9 Prozent für den Zoll-Unterschied von Weinen zu Spirituosen erhöht worden. Ansonsten könnten viele Weine aus südlichen Anbaugebieten wegen zu hoher Zollgebühren gar nicht mehr exportiert werden.

Rotgipfler

Zur Strudel-Nachspeise serviert das Schössli-Team die Beerenauslese Zelenac, ein Süsswein aus der Traubensorte Rotgipfler. Dies ist eine autochthone Traubensorte aus Österreich, die unter anderem auch in Kroatien vorkommt. Dies ist insofern logisch, als zur königlich-kaiserlichen Zeit Österreichs Einfluss bis zum Mittelmeer reichte. Gildenmeister Christian Gerber bedankt sich zum Abschluss bei Josip Blasevic für sein Herzblut und die Präsentation der spannenden kroatischen Weine, unter denen sich wahrlich Spitzenweine befinden.

Paul Rieser

Für einmal seien, als Dank für den perfekten Ablauf des Abends, die guten Geister der Küchen- und Servicebrigade der Gaststube Schössli im Bild.





thunersee

Die etwas andere Rebsortendegustation Begegnung mit der Familie Cabernet

Cabernet Sauvignon ist die am meisten angebaute Rebsorte der Welt. Ihre hervorragenden Eigenschaften machen die Sorte auch für Kreuzungen beliebt. Bis heute sind rund 80 Neuzüchtungen verzeichnet. Präsident Konrad Burkhalter hält aufschlussreiche Informationen bereit und stellt bekannte und weniger bekannte Vertreter der Cabernet-Familie vor.

Es war für die Weinwelt eine Überraschung, als 1997 mit einer DNA-Analyse festgestellt wurde, dass Cabernet Sauvignon aus der Kreuzung Cabernet Franc x Sauvignon Blanc stammt. Dass eine weisse Traubensorte bei der Entstehung einer roten Traube beteiligt ist wurde Tatsache.

Der im Bordelais beheimatete Cabernet Sauvignon wird heute weltweit auf rund 290'000 Hektar angebaut. Grosse Rebflächen finden sich in Frankreich, Chile, den USA und in China. Die Edelrebsorte zeichnet sich durch die hohe Qualität und gute Erträge aus. Ebenso überzeugt sie durch die klimatische Anpassungsfähigkeit. Die Rebsorte gedeiht in warmen bis heissen, wie auch in kühleren Anbauregionen.

Vielfältige Verwandtschaften

Es erstaunt deshalb nicht, dass Cabernet Sauvignon bei Züchtungen häufig als Kreuzungspartner eingesetzt wird. So erwähnt Konrad Burkhalter als Beispiel den erst seit 2014 zugelassenen Cabernet Blanc, der als einer der wenigen Weissweine der Cabernet Familie gilt und aus der Züchtung von Cabernet Sauvignon mit einer pilzwiderstandsfähigen (PIWI) Sorte stammt. Auch bei der Neuzüchtung Cabernet Jura sei neben Cabernet Sauvignon ein PIWI-Kreuzungspartner betei-

Gruppenbild der vierzehnköpfigen Familie Cabernet, die Konrad Burkhalter den Weinfreunden vorstellt.



Die degustierten Weine

Cabernet Blanc, 2016, Weingut Oberhofer, Edesheim (Pfalz)
Cabernet Sauvignon, 2016, Blanc de Noir, Weingut Anselmann, Pfalz
Cabernet Jura AOC Thunersee, 2015, Rebbaugenossenschaft Spiez
Cabernet Dorsa Cabador AOC, 2014, Schaffhausen
Cabernet Cortis Rubus Santer, 2014, (Cuvée Cortis/Regent), Südtirol
Cabernet Carbon QBA trocken, 2014
Winzergenossenschaft Baden-Baden
Cabernet Sauvignon Vespa, 2015, Azienda Agricola GIOL, Veneto
Cabernet Franc Elixir de Cabernet AOC, 2013, Côte de l'Orbe, (VD)
Cabernet Franc DHC Villany, 2014, Bock Winery, Ungarn
Cabernet Franc Cifra BIO, 2015, Azienda Duemani, Toskana
Cabernet Sauvignon R. Collection, 2014,
Raymond Vineyards, Napa Valley (USA)
Cabernet Sauvignon KARDAS, 2013,
Aleksic-Schwester Vinarjan, Serbien
Cabernet Cubin Herznacher AOC, 2014, Aargau
Cabernet Mitos, 2015, Weingut Anselmann, Pfalz

ligt. Beim Cabernet Cortis handelt es sich um eine Kreuzung von Cabernet Sauvignon mit Solaris, wobei die Weissweinsorte Solaris ebenfalls eine Neuzüchtung ist.

Cabernets aus diversen Regionen

Konrad Burkhalter hat zur Degustation fast ausnahmslos reinsortige Vertreter der Cabernet-Familie mitgebracht. Sowohl der Cabernet Jura aus Spiez mit schöner Frucht, als auch der Cabernet Dorsa aus Schaffhausen gefallen und sie erweisen sich als geeignete Begleiter der Vorspeise. Ebenso gut kommt der biologisch und vegan produzierte Cabernet Sauvignon aus dem Veneto an. Im nächsten Flight werden drei Cabernet Franc schweizerischer, ungarischer und italienischer Herkunft miteinander verglichen. Die Meinungen dazu sind unterschiedlich. Einige bevorzugen den sortentypischen Vertreter aus der Côte de l'Orbe, andere ziehen den Topseller aus der Toskana des demeterzertifizierten Betriebes Duemani vor. Alle sind sich darüber einig, dass die drei Weine ganz unterschiedlich schme-

cken. Auf Interesse stossen auch der fassgereifte Cabernet Carbon aus Baden-Baden, sowie der qualitativ hochstehende Cabernet Sauvignon aus Südserbien. Den Schlusspunkt setzt der Referent mit einem Cabernet Mitos, der in der Pfalz und in Rheinhessen häufig anzutreffen ist. Der Anlass bot eine ausgezeichnete Gelegenheit, die Cabernet-Familie näher kennen zu lernen, Vergleiche anzustellen und verschiedene Weine zu verkosten, die nicht einfach zu finden sind.

Christoph Mutti



gstaad-saanenland

Eine Winzerfamilie aus Deutschlands Sonnenstube Ortenauer Weine

Ortenauer Weine zu typisch Baden-Württembergischer Spezialitäten im Gstaaderhof verkosten zu können, ist ein besonderes Erlebnis. Martin Riedi muss nicht übersetzen, denn Referent Siegbert Bimmerle punktet in seinem sympatischen Dialekt auf Anhieb. Gespannt werden die Ausführungen des Spitzenwinzers aus der wärmsten Weinregion Deutschlands erwartet.

Die Ortenau wurde bis ins 16. Jahrhundert als Mortenau oder als Mordunouva benannt und heisst so viel wie „Sumpf-Festung“. Es bezeichnet eine Landschaft am rechten Oberrhein in der Vorbergzone des Baden-Württembergischen Schwarzwaldes. Das Gebiet gehörte zum Herzogtum Schwaben und wurde im 12. Jahrhundert an die Herzöge von Zähringen verliehen. Danach gab es Streit mit wechselnden Besitzern, wie Ludwig dem Bayern, dem Habsburger Friedrich dem Schönen, den Bischöfen von Bamberg und Wolfgang von Fürstenberg. Im 18. Jahrhundert ging die Ortenau an das Grossherzogtum Baden über.

Kennzeichnend für die Gegend sind stark ansteigende Westhänge des Schwarzwaldes, die in bergige Wein-, Obst- und Gemüseplantagen übergehen. Klima und Lebensqualität haben Gemeinsamkeiten mit der Toskana. Viele Sonnenstunden begünstigen den Weinbau und die regionale Küche.

Selber trinken bringt Qualität

Typisch sind hier die Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling und Spätburgunder. Ein Ortenauer Kellermeister soll gesagt haben: „Wenn unsere Winzer den Wein selber trinken, dann kommt die Qualität ins Glas“. Mit ungefähr 15'000 Hektar Rebfläche zählt die Region zum drittgrössten Weinbaugebiet Deutschlands.

Siegbert Bimmerle verarbeitet heute Trauben aus rund 130 Hektar Reben.



DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Auxerrois, Kabinet trocken, 2016
Grauer Burgunder, Kabinett trocken, 2016
Riesling, Kabinett trocken, 2016
Chardonnay, Qualitätswein trocken, 2016
Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein trocken, 2014
Spätburgunder Rotwein, Auslese trocken, 2015.
Altes Kirschwasser, Siegbert Bimmerle, 40 Volumenprozent

Seit Jahrzehnten hat sich die Familie Bimmerle aus Renchen-Erlach der Faszination Wein verschrieben. Der Grossvater war Weinhändler. Sein Sohn begann mit eigenem Weinbau. Als gelernter Weinküfer übernahm Enkel Siegbert Bimmerle 1986 den Betrieb mit Reblagen zwischen Offenburg und Baden-Baden. Er ist heute mit seinem Sohn Benedikt bei den Weinfreunden in Gstaad. Die Winzerfamilie Bimmerle arbeitet mit Stolz und Ehrgeiz und erntet im Bestreben nach Qualität laufend Auszeichnungen bei nationalen und europäischen Wettbewerben. Für den Referenten Siegbert Bimmerle bedeutet Wein Leidenschaft, Erfüllung, Mut, Leben, Genuss und Liebe.

Harmonie aus Küche und Keller

Badischer Flammkuchen und Schwarzwälder Schinken harmonieren mit den Weinen Gelber Burgunder und Grauer Burgunder. Der Auxerrois 2016 gilt als Spezialität von bester Qualität. Er stammt ursprünglich aus Frankreich und ist in Deutschland nur gering vertreten. Er weist zarte Fruchtaromen von Äpfeln, Birnen und Quitten aus. Im Duft wirkt er elegant, ist feingliedrig und überzeugt mit ausgewogenem Körper. Der Grauburgunder Kabinett 2016, früher auch Ruländer genannt, erinnert an frische gelbe Früchte, wie Birnen, Mirabellen und Quitten. Auf der Zunge wirkt er kräftig, gehaltvoll und ausbalanciert.

Zum Zander mit Sauerkraut an Wacholdersauce passt der trockene Riesling Kabinett 2016 ausgezeichnet. Den populären trockenen Chardonnay 2016 geniessen die Weinfreunde zum Kalbsbries an Rotweinfond mit Wurzelgemüsepurée und der gebratenen Gänseleber auf Apfelscheiben. Der trockene Bimmerle Spätburgunder 2014 aus dem Eichenfass lässt der Referent zu Maultaschen mit Blutwurstfüllung an brauner Butter verkosten, und zum als Hauptgang gereichten Rehrückenfilet wird der trockene Spätburgunder Auslese 2015 degustiert. Siegbert Bimmerle erwähnt mit Stolz, dass er mit beiden aus Pinot Noir Trauben erzeugten Weinen Goldmedaillen erzielte. Seine Ausführungen beendet der Referent mit dem Service eines alten Kirschwassers aus eigener Brennerei, das die Anwesenden zum leckeren Schwarzwäldertörtchen geniessen.

Die Gstaad-Saanenland-Weinfreunde fühlten sich wohl, Martin Riedi und Christoph Huber haben den Abend gut vorbereitet. Siegbert Bimmerle hat mit den Weinen und seinen Kommentaren überzeugt und Küchenchef Elvedin Odobasic hat kulinarische Akzente gesetzt.

Hans Liechti



Eine Hommage für heimische Gewächse Weine auf Topniveau

Die Badener Weinfreunde widmen sich am letzten Anlass des Jahres einheimischen Weinen. 40 Weinfreundinnen und Weinfreunde machen sich im Grand Casino Baden auf zur önohilen Tour kreuz und quer durch den Aargau.

Mit dem Riesling-Sylvaner vom Weingut Sternen aus Würenlingen und kleinen Apéro-Häppchen gelingt ein toller Auftakt. Landschaftsimpressionen von den verschiedenen Weingebieten des Kantons zeigen, dass Hügelzüge, sowie die von Flüssen und Gletschern abwechslungsreich geformten Gegenden beste Voraussetzungen für den Weinbau bieten. Die topografische Vielfalt spiegelt sich auch in der Weinvielfalt.

Eine erste Zugabe

Die beiden Weissweine, der Pinot Blanc 2015 aus Ueken von Fehr und Engeli und der Johanniter 2016 aus dem Seetal vom Weingut Lindenmann repräsentieren die weissen Spezialitäten und sie begleiten die Fricktaler Schinkenpastete. Als erstes Supplement der abendlichen Verkostung gesellt sich der Sauvignon Blanc Eichrebe 2016 von Christa und Werner Lienberger aus Spreitenbach dazu. Mit seinen Aromen nach Stachelbeere und Grapefruit zeigt der Wein eine sortentypische Ausprägung in Nase und Gaumen.

Auch bei den Roten Aargauern ist die Sortenvielfalt breit. Viele werden gekonnt zu Assemblagen komponiert. Die Taglierini mit Trüffel werden zum einen von der Cuvée Rouge Rätcheloo 2015 (Garanoir, Gamaret, Pinot Noir) vom Weingut Baumgartner in Tegerfelden und zum anderen von der Cuvée Verrucano 2014 (Zweigelt, Cabernet Dorsa, Pinot Noir) vom Weingut Wetzels in Würenlos begleitet.

Die rote Königin

Nun wird der rote Teppich ausgerollt für die unbestrittene Königin der Aargauer Rotweintrauen, für den Pinot Noir. Als erster Repräsentant dieser Sorte wird der beliebteste Wein vom Weinbaubetrieb Wehrli in Küttigen ausgeschenkt. Es ist der Pinot Noir Stierenblut Barrique 2014, den es auch in einer Stahltankversion gibt. Daneben funkelt in kräftigem Rot der Wild SCH Wein 2014 im Glas. Es ist Christian Wetzels erster Wein, den er im elterlichen Weingut nach seinen Vorstellungen mit Trauben aus Reblagen im Reusstal keltert.

Im Aargau gibt es einige Winzer, die als Quereinsteiger mit viel Herzblut den Anspruch haben, Weine von hoher Quali-



Interessante Tropfen aus Aargauer Kellereien und Schmackhaftes aus der Grand-Casino-Küche sorgen für angeregten Meinungs austausch.

tät zu kreieren. Als weiteres Supplement werden zwei Weine von Winzern ausgeschenkt, die damit nicht nur im Aargau für Furore sorgen. Der Pinot Noir Thalheim Chalofe 2014 von Tom Litwan polarisiert und löst angeregte Diskussionen aus. Grund ist die nach Schwefelhölzchen riechende Nase, die mit zunehmender Belüftung langsam abnimmt, aber auch nach drei Stunden noch wahrnehmbar bleibt. Dieser Wein muss dekantiert werden um sich zu entfalten.

Der Pinot Noir Unter der Linde 2015 von Michel Jaussi kommt bei der Mehrheit besser an, obwohl es sich um eine Fassprobe handelt. Der Wein ist noch nicht abgefüllt, dennoch hat der Winzer drei Flaschen für den Anlass bereitgestellt. Das Potenzial dieses Weines lässt sich erahnen. Vorerst sollte er noch ein paar Jahre im Keller ruhen und reifen.

Die Exoten

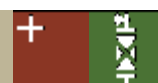
Der Aargau hat auch Exotisches zu bieten, wie dies der Nives Assemblage doux 2016 auf's Schönste zeigt. Es ist ein Dessertwein vom Weingut Sternen aus Würenlingen. In der zum Betrieb gehörenden Rebschule wachsen über 200 Rebsorten. Darunter sind auch solche, die in unseren Breitengraden erst spät ausreifen und oft über eine kräftige Säure verfügen. Eine Palette spätreifender Mittelmeersorten (Grenache, Roussane, Tempranillo) werden im Winter geerntet und mit dem Kryoverfahren zu einem Eiswein verarbeitet. Die Trauben werden dabei gefroren und dann abgepresst. Der Wein zeigt wegen der dazu verwendeten Rotweintrauen einen leicht rötlichen Schimmer im Glas und passt mit seiner erfrischenden Säure gut zum Dessert mit kräftigen Frucht aromen, die von einem Cassissorbet mit Quittenspuma und einem Beerenkompott herrühren.

Fazit der Verkostung: Der Aargau erzeugt auf der Rebfläche von 385 Hektaren eine verblüffende Vielfalt an Weinen von vorzüglicher Qualität.

Franco Hunziker



ufnau

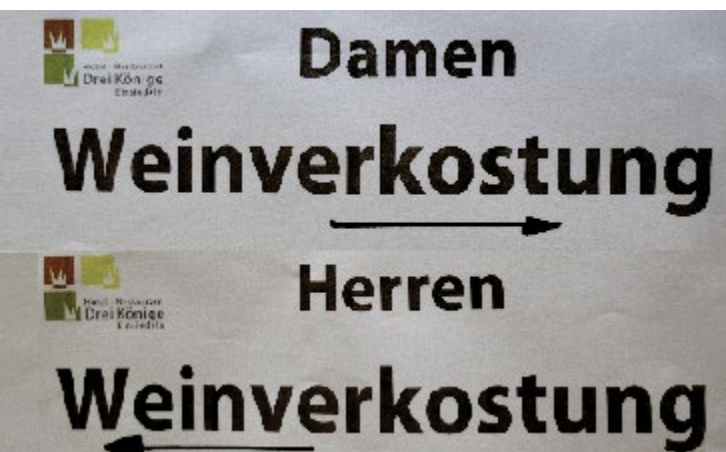


Wein ist weiblich, Wein ist männlich Erkenntnisse aus getrennter Degustation

Klischee oder Frage des Unterschieds. 18 Frauen und 20 Männer treffen sich in Einsiedeln, um sich dieser Frage zu stellen. Nein, kein Vortrag steht auf dem Programm. Vielmehr finden in zwei Räumen Degustationen statt, mit gleichen Weinen, aber eben.... geschlechtergetrennt. Vorgaben gibt es keine, auch nicht an die Leiterin oder an den Leiter der Degustation. Dazu, natürlich getrennt, die Berichte aus den beiden Räumen.

Wein ist männlich

Bei der Beurteilung der Roten Gewächse zeigt sich schnell: „Wenn schon Pinot, dann im Barriqueausbau“. Einhellig wird



die Holznote gut benotet. Die männliche Fähigkeit, zu Weinen ein Menu zu kreieren, zeigt sich im Vorschlag Spaghetti zu Pinot zu kochen und Fisch zu Humagne rouge aufzutischen. Leider wird nicht diskutiert, mit welchem Gewürz dann der Fisch veredelt sein könnte.

Der letzte Wein, ein Amarone vom untersten Zipfel des Gardasees findet bei den Männern einhellig den grössten Gefallen. Interessant doch, aber nicht unerwartet, dass Männer sich in die Süsse des Abganges im Gaumen zu verlieben mögen. Vielleicht gerade darum, weil Männer unter sich anders mit den Sinnen beim Degustieren umgehen. Als grösste Überraschung des Abends zeigt sich die Tatsache, dass ausnahmslos alle Männer sich zu Wort melden, unbeeindruckt vom typischen Merkmal einiger Männer, zuerst ihr Wissen über die Weinwelt und die gelebte Sensorik loszuwerden. Einige Männer loben den Abend, dass sie erstmals in der Geschichte des Vereins ihre Meinung zu den Weinen äussern dürfen. Darum bleibt wohl die Frage des Abends stehen, ob Männer nur unter sich den Mut aufbringen sich zu Empfindungen der Sinne zu äussern. *Klaus Schilling*

Wein ist weiblich

Degustiert wird bei den Frauen blind. Kaum ist der erste Wein im Glas, beginnen sich die Frauen über die Aromen in der Nase, die Empfindungen im Gaumen auszutauschen. Die zahlreichen Gäste wie auch die Mitglieder tragen zur Diskussion bei – die Schweigsamkeit der Frauen bei den üblichen, geschlechtergemischten Degustationen ist kaum vorstellbar. Die Treffsicherheit in der Zuordnung der Weine lässt sich durchaus sehen. Spannend zu beobachten, wie sich die Frauen in der Bestimmung der Weine zum Teamwork zusammenschliessen, gemeinsam Ausschlussverfahren anwenden und schliesslich meist miteinander sich auf eine Traubensorte einigen. Dass die Mitglieder dabei etwas entschlossener als die Gäste scheinen, mag an der grösseren Vertrautheit untereinander, aber auch mit dem Wein liegen.

Zuspruch finden auch die sechs roten Weine. Fast gleichzeitig mit der Wahrnehmung der verschiedenen Aromen im Wein, sprudeln bei einigen Frauen auch schon die Vorschläge für ein dazu optimal passendes Menu – kein Wunder, sollte der Wein schon während des Kochens probiert werden. Dies könnte durchaus die Lust am Kochen fördern.

Ob ein Wein nun eher dem weiblichen oder dem männlichen Gaumen zu gefallen mag, ist bei den Frauen kein Thema. Als Einziges interessiert, ob die Männer dieselben Weine degustieren. Dies mag vielleicht daran liegen, dass es zumeist immer noch die Männer sind, die den Wein auswählen und sich die Frage stellen müssen, ob der Wein auch der weiblichen Begleitung zu gefallen vermag. Oder es liegt daran, dass die Frauen keinen Wein als Favoriten küren mögen. Weder der leicht und elegant ausgebaute Pinot Noir, noch der Amarone mit etwas Restsüsse finden eine Mehrheit. Der Geschmack der weiblichen Gaumen scheint so vielfältig zu sein, wie die Frauen selbst. *Charlotte Pauk*



Ein rundum geglückter Abend zeigt dem Vorstand deutlich, dass durchaus auch neue, nicht geografiebezogene Themen um den Wein Gefallen finden. Das Vereinsmitglied möchte sich vermehrt mit seiner Wahrnehmung zu den präsentierten Weinen einbringen. Bereits während des Anlasses kommen den Vorstandsmitgliedern viele neue Ideen für künftige Anlässe. Übrigens, am anschliessenden Abendessen gibt es tatsächlich einen fast reinen Männertisch

zürcher weinland

Weinland Spanien Viel Wissenswertes und gute Tropfen

Kellermeister Geri Lienhard stellte die Wein-Gala im Casinotheater unter das Motto „Weinland Spanien“. Der Weinbau in Spanien blickt auf eine lange und uralte Tradition zurück. Die Weine der Degustation zeugen von der Vielfalt der spanischen Weinproduktion.

Zum Apéro werden ein Cava, der Balma Reserva Brut 2014, der nach traditioneller Methode aus 55 Prozent Macabeo und 45 Prozent Xarel-lo vom Weingut Mas Bertran im Penedès gekellert wurde, ein Sherry Oloroso, der Gobernador des Produzenten Emilio Hidalgo aus 70 Prozent Palomino und 30 Prozent Pedro Ximénez und ein Weisswein, der Audacia 2015 reinsortig aus Godello-Trauben aus dem Gebiet Valdeorras kredenzt.

Die Phönizier gründeten um 1100 vor Christus die Stadt Gadir, das heutige Cádiz, und betrieben regen Handel mit Wein im Mittelmeerraum. Der Einfall der Mauren 711 stoppte die Entwicklung. Aus religiösen Gründen rodeten die Moslems grosse Teile der Weinberge und erlaubten nur die Produktion von Rosinen. Nach der Rückeroberung durch die Christen wurden neue Weinberge angelegt. Wie in anderen Ländern waren es meist Mönche, die Reben für den Messwein pflanzten. In den folgenden Jahrhunderten entwickelte sich der Weinbau zu einem wichtigen Wirtschafts- und Exportzweig.

Französische Einwanderer

In der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zerstörte die Reblaus in Spanien die meisten Rebflächen. Rioja blieb vorerst verschont und als der Schädling Anfang des 20. Jahrhunderts auch dieses Gebiet erreichte, waren die meisten Weingärten mit veredelten Rebstöcken bepflanzt. Die Franzosen konnten

wegen der Reblaus die Nachfrage nach Wein im eigenen Land nicht mehr decken. Also kauften französische Händler grosse Mengen Wein in Spanien, später wanderten französische Winzer nach Spanien aus und betrieben Weinbau. Ihre ausgefeilte Kellertechnik prägt den Weinbau bis heute.

Während des spanischen Bürgerkrieges in den 1930er Jahren wurden in grossem Ausmass Rebflächen und Kellereien zerstört. Nach der Öffnung der Grenzen und dem Beitritt zur Europäischen Union 1986 gab es im spanischen Weinbau einen Neubeginn. Damals musste Spanien sich verpflichten, rund einen Drittel der Rebflächen stillzulegen. Ab den 1960er-Jahren begann ein grosser Boom mit den urtypischen spanischen Weinen Rioja und Sherry. Heute ist Spanien eines der dynamischsten Weinländer der Welt.

Zur Degustation gelangen zwei Weissweine, einerseits ein Arcan 2015 von J. M. Rodriguez aus Albariño-Trauben aus der Region Rias Baixas und andererseits ein Martivilli Verdejo 2016 von Angel Lorenzo Cachazo im Rueda.

Grosse Flussadern durchziehen das gebirgige Spanien: Im Norden Ebro und Duero, im Westen der Tajo, der Guadiana im Süden, sowie Júcar und Turia im Osten. Drei Klimazonen beeinflussen den Weinbau. Im ‚grünen Spanien‘ im Norden mit Aragonien, Asturien, Baskenland, Galicien, Kantabrien, Katalonien, Navarra und La Rioja gibt es hohe Niederschlagsmengen mit heissen Sommern und kalten Wintern. Im Zentrum liegt das Zentralplateau Meseta mit den Regionen Extremadura und La Mancha mit extrem heissen Sommern, kalten Wintern und wenig Niederschlag. Die dritte Zone ist der Küstenbereich mit dem südlichen Katalonien, der Levante und Andalusien. Hier lindern Meeresbrisen die heissen Sommer, aber es gibt ebenfalls wenig Regen.

Die wichtigste weisse Rebsorte ist mit Abstand Airen, die hauptsächlich zur Brandyherstellung dient, Palomino, Pedro Ximénez und Moscatel werden für die Sherry-Weine genutzt, Verdejo und Albariño für trockene Weissweine. Die bedeutendste

Hervorragende Weine und eine gewagte Weinarchitektur, wie hier die Bodega Ysios, bestätigen, dass Spanien ein äusserst dynamisches Weinland ist.





Bei seiner Begrüssung konkurriert Präsident Michi Rück mit der Karte der spanischen Weinregionen um die Aufmerksamkeit der Zuhörenden.

rote Sorte ist Tempranillo, gefolgt von Garnacha, Monastrell und Bobal, und natürlich den internationalen Sorten Syrah, Cabernet Sauvignon und Merlot.

Ein exzellentes Menu

Das exzellente Menu aus der Casino-Küche startet mit einer roten Peperoni-Suppe mit Croûtons. Vor dem Hauptgang, einem Schweinsschnitzel mit Whiskyjus, wird eine dreier Serie Rotweine degustiert. Der Hauptdarsteller stammt aus dem Priorat mit ausgeprägten Schieferböden. Es ist Les Terrasses Velles Vinyes 2015 von Alvaro Palacio, gekellert aus 60 Prozent Garnacha und 40 Prozent Samso (Carineña). Er wird begleitet vom Cala Nr. 1 2014 aus 45 Prozent Tempranillo, 40 Prozent Syrah und 15 Prozent Cabernet Sauvignon von Bodega Tinedo aus La Mancha und dem Aires de Vendimia 2013 aus 100 Prozent Mencia von Jose Antonio Garcia aus Bierzo.

Die zweite Serie Rotweine enthält den Summum 2014 der Bodegas Bahahonda in Yecla, reinsortig aus Monastrell. Daneben behaupten sich der La Abejera 2014, reinsortig aus bis zu hundertjährigen Reben von der Bodega Maxima Abete und der Quietud 2013 von der Quinta de la Quietud aus Toro mit 100 Prozent Tinta de Toro respektive Tempranillo. *Agi Winter*

Die Weinfreunde Zürcher Weinland sitzen zwar noch vor leeren Gläsern, sind aber angesichts der zu erwartenden Weine guten Mutes.



lenzburg - seetal

Spanische Weine Winterabend mit südlichem Charme

Die Generalversammlung mit anschliessendem Diner verheisst das neblig-nasse Umfeld zu vergessen und einzutauchen in die südlich-warme Welt Spaniens. Alle sind gespannt auf die kulinarischen und önologischen Köstlichkeiten der iberischen Halbinsel, wenn auch nur eine kleine Auswahl davon auf den Teller und in das Glas gelangt.

Seit 4000 vor Christus wird in Spanien Weinbau betrieben. Gefundene Traubenreste belegen sogar die Existenz der Wildrebe am Ende des Tertiärs. Der intensive Handel vorerst mit Rom und weil in der römischen Armee Wein zum Proviant gehörte, verbreitete sich der spanische Wein über den Atlantik bis in die Bretagne und England.

Die Ankunft der Araber im 8. Jahrhundert brachte Schwierigkeiten für die Entwicklung des Weinbaus mit sich, da der Koran den Genuss von alkoholischen Getränken verbietet. Trotzdem wurde weiter Weinbau betrieben und verbesserte sich sogar während der Zeit moslemischer Herrschaft. Denn es gibt keinen Grund den Genuss der Trauben als Frucht oder als nicht fermentierten Most zu verbieten. Ausserdem waren einige Dynastien liberaler und erlaubten den beherrschten Christen, Weinanbau und Vinifizierung insbesondere in den Klöstern fortzuführen.



la vie de l'anav

Es waren dann die Mönche, die mit ihrem Wissen dem Weinbau nach der Rückeroberung durch die katholischen Könige wieder zu neuem Aufschwung verhelfen. Die Klöster bauten den Wein nicht nur für die religiösen Riten an, sondern füllten zur Freude der Ortsansässigen und Pilger ihre Weinkeller. Im Laufe der Jahrhunderte wandelte sich der Wein in einen wichtigen Lebensmittelbestandteil. Mit dem Ausbau der Handelswege konnte man ihn auch fern ab vom Produktionsort verkaufen, was lebhaften Weinhandel zur Folge hatte.

Vermeehrt auch internationale Sorten

Die beiden populärsten roten Rebsorten sind Garnacha und Tempranillo. Dabei gilt die Garnacha als die Meistangebaute und die Tempranillo als die Edelste. Neben den zwei Hauptsorten sind noch die autochthonen Rebsorten Cariñena, Graciano, Tinta de Toro, Mencía, Monastrell und Bobal beliebt. Ende des 20. Jahrhunderts kam es vermehrt zur Anpflanzung von französischen Sorten wie Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah.

Bei den Weissweinsorten haben die Airén-, die Albariño- und die Verdejo-Rebe eine dominierende Stellung eingenommen. Dabei gilt die Airén-Traube durch ihre Vorherrschaft im Weinbaugebiet La Mancha als die meistangebaute Rebsorte der Welt. Zudem sind auch die Rebsorten Viura, Palomina, Moscatel, Malvasia, Merseguera, Xarel-lo, Pedro Ximénez, Garnacha blanca, Macabeo und Parellada verbreitet. Auch internationale Trauben wie Chardonnay oder Chenin blanc haben sich ausgedehnt.

Beim Wein lässt sich besser diskutieren

Die Referentin des Abends, Maria Misteli vom Weinhaus Schuler kredenzt zum Einstieg einen Cava Don Pascual aus Penedès der aus den Rebsorten Macabeo, Parellada und Xarello gekeltert wurde. Sie beschreibt den Schaumwein als nach Zitrusfrüchten, Mirabellen und Quitten duftend. Zur Vorspeise, einem Stück kurzgebratenem Bonito passt der Blanco Verdejo 2016 aus Castilla-Léon Los Almendros ausgezeichnet.

Als nächstes funkelt es rot im Glas. Ein Don Pascual Ribera del Duero DO Peñalosa 2014 und ein Heredad del Marques 2010 Tempranilla Reserva Valdepeñas DOP begleiten die Maiscrèmesuppe mit Serrano-Schinken. Maria Misteli informiert, dass beide Weine aus Tempranillo gekeltert sind, jedoch aus verschiedenen Regionen stammen. Beide wurden im Barrique ausgebaut.

Das Kotelett vom Pata negra Schwein wird begleitet von einem Cinco Estrellas Edición Limitada No.1, der aus Tempranillo, Merlot und Garnacha gekeltert wurde, eine Neuheit des Weinhauses Schuler. Die Weine für die Assemblage stammen aus Ribera del Duero, Rioja Alavesa, Arínzano/Navarra, La Mancha und Priorat. Im zweiten Glas leuchtet ein La Iglesia de Arinzano, 2012 aus Navarra, der aus Tempranillo, Merlot und Cabernet Sauvignon besteht. Das streng selektionierte Traubengut für diesen



Reben soweit das Auge reicht: Mit mehr als einer Million Hektar Weinberge, ist Spanien, vor China, das Land mit der weltweit grössten Rebfläche.

Vinô del Pago stammt aus der Einzellage La Iglesia, benannt nach der Kirche von Arinzano. Der heisse trockene Sommer mit wenig Niederschlägen sorgte für eine optimale Reifung der Trauben und verleiht dem Wein Fruchtigkeit und Eleganz.

Dessertwein

Nicht mehr ganz Frankreich und doch noch nicht Spanien: die Rede ist von der Region Banyuls. Dass der Dessertwein zur klassischen Crème Catalan sich als Rotwein entpuppte, hat die meisten überrascht. Die Region Banyuls an der Grenze zu Katalonien ist wohl vielen bloss vom Vorbeifahren bekannt. Die Weinreben stehen auf kargem und mineralischem Schieferboden, der nur niedrige Erträge zulässt. Mindestens 50 Prozent Grenache müssen in einem Wein enthalten sein, der sich Banyuls nennen darf, für einen Banyuls Grand Cru müssen es 75 Prozent sein. Andere Rebsorten sind Macabeo, Torbato (hier Malvoisie du Roussillon genannt), Muscat blanc à petits grains, Muscat d'Alexandrie, Carignan, Cinsault und Syrah. Der Ertrag darf 30 Hektoliter pro Hektar nicht überschreiten.

Die Anwesenden sind sich einig, dass sich das Eintauchen in Spaniens vielfältige Weinwelt lohnte, wenn auch der Abend nur einen kleinen Einblick gewährte. Maria Misteli hat mit kurzen prägnanten Informationen die Neugier auf mehr geweckt.

Judith Baumann



rebleute luzern

Wallis und Aostatal

Gemeinsamkeiten und Gegensätze

Dank dem Grossen St. Bernhard verbreiteten sich gewisse Rebsorten sowohl im Wallis wie im Aostatal. Jede Region hat aber auch ihre eigenen autochthonen Sorten. Referent und Weinmeister Marcel Luther bringt Licht in die oft unklaren Beziehungen zwischen Cornalin, Humagne Rouge und Rouge du Pays.

Das Walliser Rhonetal und das italienische Aostatal, die der Grosse St. Bernhard verbindet, sind mit 75 respektive 78 Kilometer etwa gleich lang. Im Aostatal sind die Rebflächen weniger zusammenhängend, Wälder und Burgen schieben sich dazwischen. Aosta ist die kleinste Region Italiens mit Sonderstatut. Das Gebiet gehörte bis 1861 zu Savoyen, die Sprache war ein franko-provenzalischer Dialekt. Während der Zeit des Faschismus wurde die Region italienisch. Jetzt sind Italienisch und Französisch offiziell gleichgestellt, die Schule ist zweisprachig. Gut die Hälfte der Bevölkerung spricht noch franko-provenzalisch. Auch in den Tälern des Unterwallis wurden bis ins 20. Jahrhundert franko-provenzalische Dialekte gesprochen. In der mit etwa 550 Hektar kleinsten Weinregion Italiens haben die Reben zum Teil noch alte Wurzeln, die Reblaus ist nicht bis dorthin gelangt. Die Sorten Petite Arvine und Cornalin gibt es auf beiden Seiten des Passes, daneben kennt das Aostatal eigene autochthone Gewächse, von denen drei degustiert werden: Prié Blanc, Mayolet und Fumin.

Prié Blanc und Petite Arvine

Die spät austreibende Sorte Prié Blanc war einst bis nach Spanien verbreitet, jetzt existiert sie nur noch im Aostatal. Noten von Mandeln und Safran sowie hohe Säure zeichnen sie aus. Die Herkunft der sehr alten Sorte Petite Arvine ist unbekannt. Der italienische Vertreter ist intensiver in der Nase, jener aus dem Wallis breiter und kräftiger im Gaumen.

Wallis oder Aostatal? Die Täler auf den beiden Seiten des Grossen St. Bernhards haben ein ähnliches Landschaftsbild. Im Bild das Aostatal.



DIE DEGUSTIERTEN WEINE



Prié Blanc Fripon, Cave Mont Blanc, Morgex, AO
Petite Arvine 2016, Les Crêtes, Aymavilles, AO
Petite Arvine 2016, Gérald Besse, Martigny-Croix AO
Pinot Noir 2016, Les Crêtes, Aymavilles, AO
Calvaire Pinot Noir 2016, Gérald Besse VS
Mayolet 2016, Caves des Onze Communes, Aymavilles AO
Fumin Barrique 2016, Cave des Onze Communes, AO
Humagne Rouge 2015, Maître de Chais, Provins, VS
Cornalin 2016, Cave des Onze Communes, AO
Cornalin 2015, Maître de Chais, Provins, VS

Denselben Unterschied stellt man auch bei den beiden Proben vom Pinot Noir fest. Im Wallis ist Pinot Noir die wichtigste rote Sorte. Im Aostatal gehört dieser Platz dem Petit-Rouge, von dem der Referent aber keine Flaschen mitgebracht hat.

Mit Mayolet und Fumin werden zwei unterschiedliche Weine vorgestellt: Der Mayolet – früher die häufigste Sorte – ist frostresistent, aber schwierig im Anbau. Der Wein ist würzig und fruchtig, arm an Tannin und Säure. Viel von diesen beiden enthält dagegen der Fumin, ein kräftiger Wein mit rauchigem Aroma, beerigen Noten und Barriqueausbau.

Schwierige Verwandtschaftsbeziehungen

Es ist umstritten, wie weit Humagne Rouge und Cornalin identisch sind oder nicht. Nach neuen Untersuchungen ist klar, dass der italienische und der Walliser Cornalin nicht den gleichen Ursprung haben. Der Cornalin du Valais entstand ursprünglich im Aostatal durch eine natürliche Kreuzung der dort heimischen Sorten Mayolet x Petit-Rouge. Früher wurde er im Wallis Rouge du Pays oder Landroter genannt, erst seit 1972 heisst er Cornalin. In der Mitte des 20. Jahrhunderts war er fast verschwunden, erlebt aber seit zwei Jahrzehnten eine Renaissance.

Der Walliser Humagne Rouge ist identisch mit dem Cornalin d'Aoste, der aus einer Kreuzung des vorher genannten Rouge du Pays mit einer unbekanntem Sorte entstand.

Bei den Proben vermag der Humagne Rouge von Provins nicht ganz zu überzeugen. Der italienische Cornalin gefällt mit klarer Frucht, Eleganz und Finesse besser. Auch den kräftigeren, samtigen Cornalin von Provins trinkt man gern noch zum Imbiss, einem mit Aprikosen gefüllten Schweinshalsbraten, serviert mit Nudeln und Herbstgemüse. Deshalb machen nicht nur die Fotos, die Marcel Luther von seinem Besuch im Wallis und Aostatal mitgebracht hat, Lust auf einen Abstecher in die Täler der Rhone oder der Balta Dorea.

Ruth Graber



gstaad-saanenland

Auserlesene Weine aus dem Wallis

Alte Rebsorten bieten viel Trinkgenuss

Alte Walliser Weine stehen beim Jahresschluss-Anlass im Restaurant Chesery nach Gstaad auf dem Programm. Präsident Hans Liechti und 29 Weinfreundinnen und Weinfreunde freuen sich auf die Köstlichkeiten aus der Küche von Robert Speth, Gault Millau-Koch des Jahres 2005. Sebastien Uppena, Diplom-Sommelier in der Chesery begleitet durch den Abend.

35 Prozent der Schweizer Weine stammen aus dem Kanton Wallis. Vorherrschend und über die Landesgrenzen hinaus bekannt sind Fendant, Dôle und Pinot Noir. Aber es sind die zahlreichen Spezialitäten, die das grosse Weinanbaugebiet an der Rhone so einmalig machen.

Das Klima begünstigt den Rebbau. Geringe Niederschläge, grosse Sonneneinstrahlung, kaum Nebelzonen und milde Luftströme lassen die Trauben reifen. Die Böden sind unterschiedlich und prägen die Weine, allgemein sind sie gut belüftet und enthalten wenig Lehm. Deshalb finden viele Rebsorten beste Voraussetzungen für die Erzeugung vorzüglicher Weine.

Sortenvielfalt von weltweiter Bedeutung

Gekellert werden Weissweine vor allem aus den Rebsorten Chasselas und Sylvaner (Johannisberg), sowie den Spezialitäten Petite Arvine, Heida (Savagnin Blanc), Pinot Gris (Malvoisie), Chardonnay, Marsanne (Ermitage), Amigne, Muscat, Humagne Blanche, Pinot Blanc, Sauvignon Blanc. Für Rotweine werden Trauben der Sorten Pinot Noir, Gamay, Humagne Rouge, Cornalin, Syrah, Merlot, Gamaret und Diolinoir verwendet. Der Diolinoir, eine Neuzüchtung aus der Forschungsanstalt Changins, enthält Rouge de Diolly/Robin Noir und Pinot Noir. Seit jüngerer Zeit sind auch Walliser-Roséweine im Angebot. Bekannt sind der Oeil-de-Perdrix aus reinen Pinot Noir Trauben und der Dôle Blanche aus Pinot Noir und Gamay.

Natürlich haben sich die Walliser Rebbauern den neuzeitlichen Sorten nicht verschlossen. Aber sie haben sich seit 20 Jahren ebenso dem Erhalt der typischen Sorten der Gegend verschrieben. Aus jahrhundertealten Rebbergen werden die Pflanzen der alten Rebsorten gesammelt und vermehrt. Dies sichert ihr Überleben.

Avinieren ist nicht nur Effekthascherei

Sommelier Uppena demonstriert das Avinieren von Gläsern und Dekantierkaraffen. Er ist überzeugt, dass sich die kleine Menge Wein zum Ausspülen lohnt, können so doch Fremdge-



Der Grossteil der Walliser Reben befindet sich oft in steilen Hanglagen mit Trockensteinmauern, auf der rechten Uferseite der Rhone.

rüche in den Trinkgefässen neutralisiert werden, die durch die Reinigung oder bei der Aufbewahrung entstanden sind. Die Anwesenden sind beeindruckt.

Der zum Apéro servierte Schaumwein L'Orpailleur Brut von Winzer Frédéric Dumoulin aus Uvrier, gekellert mit Chardonnay Trauben, hat frische, finessenreiche Aromen. Zur Variation von Gänseleber mit Lebkuchen serviert Sommelier Uppena eine Spezialität, die ursprünglich aus Savoyen stammt. Der weisse „Altesse“ 2015 kommt aus Bramois vom Winzer Niklaus Wittwer. Er wird im Wallis nur noch auf wenigen Hektaren angebaut. Zum arktischen Saibling schmeckt der frische Savagnin Blanc 2015, von Nicolas Zufferey aus Sierre vorzüglich.

Als Hauptgericht wird zarter, rosagebratener Rehrücken aus heimischer Jagd mit Süsskartoffeln serviert. Im Glas wird er begleitet von einem sortentypischen Humagne Rouge, 2016, aus dem Keller der Familie Boven. In granatroter Robe zeigt er unverwechselbare Frucht- und Kräuteraromen von Waldbeeren, Lorbeeren, Wacholder und Efeu. Den Cornalin 2014, erneut von Winzer Zufferey, lässt Sebastien Uppena zum reifen Roublon aus Rougemont mit Birnen-Rotweinchutney verkosten. Den Schlusspunkt setzen die Chesery-Köche und der Degustator mit dem Dessert vom Boskopapfel mit Karamelleis und Fleur de Sel und einem Schlückchen Ermitage Flétri 2007, aus dem Privatkeller von Winzer Wittwer aus Bramois. Dieser Dessertwein reift 48 Monate im Barrique und ist aus 100 Prozent Marsanne Blanche gekellert. Seine Farbe ist goldgelb, die Aromen verführerisch, die Säure dezent und der Abgang lang anhaltend.

Hans Liechti



freiamter weinfreunde

Reifepotenzial richtig einschätzen

Älterer Wein ist nicht immer besser

30 Freiamter Weinfreunde wollen wissen, wie lange ein Wein in der Flasche reifen kann. Lidwina Weh, Weinakademikerin und Leiterin der Schüwo-Weinschule erläutert an zwei Seminarabenden, nach welchen Kriterien eine Beurteilung möglich ist.

Weine, speziell Weissweine können jung getrunken werden. Die Winzer füllen sie in einem trinkreifen Stadium in die Flasche und der Handel gibt sie den Konsumenten zum raschen Verbrauch weiter. Die Regel „Je älter der Wein, desto besser wird er“ kann getrost vergessen werden. Haltbarkeit ist heute, wo Konsumgüter rasch verbraucht werden sollen, höchstens noch für Weinfreaks ein Kriterium.

Lidwina Weh regt an, mit ihr während der Verkostungen folgende Kriterien zu hinterfragen: Was bringt die Traube mit? Was macht die Vinifikation aus? Welche Bedeutung entfällt auf den Verschluss und die Lagerung? Was bedeutet konservieren mit Schwefel? Welche Flaschengrösse ist richtig? Was lehrt uns die Geschichte?

Verkosten und beurteilen

Zum Aufwärmen reicht Weh den fruchtigen Sauvignon Blanc 2016 von der Winzerin Nadia Saxer aus Neftenbach. Er mundet zu den knusprigen Winzerschnittchen und alle sind davon überzeugt, dass dieser Wein jung getrunken am besten schmeckt, obwohl er zwei bis drei Jahre im Keller schadlos überstehen würde.

Ein dunkler Raum und keine zu grosse Temperaturschwankungen sind beim Lagern von Weinflaschen zwei wichtige Voraussetzungen.



Drei weisse Weine werden verdeckt eingeschenkt. Sie sind ohne Jahrgangsangabe auf dem Arbeitsblatt beschrieben. In welchem Glas der Elsässer Pinot Gris Réserve Personelle 1998 vom Weingut Trimbach, der Mosel Riesling Auslese Zeltinger Schlossberg 2001 von Markus Molitor und der Chardonnay Alte Reben 2015 von Erwin Sabathi aus der Südsteiermark sich befinden, gilt es herauszufinden. Die Zuordnung der Traubensorte gelingt recht gut, bei der Altersbestimmung wird's schon schwieriger. Weh spricht von der Mitgift der Traube und meint damit Kriterien wie Säure, Zucker, Alkohol, Phenole und der Konzentration von Extrakten, die sich auf den Wein konservierend auswirken und eine Balance suchen. Zum Beispiel: Beim 17-jährigen Moselwein mit nur 7,5 Volumenprozent Alkohol ist die Harmonie von Süsse und Säure gegeben und seine Stilistik entspricht dem Mosel-Riesling mit einer leichten Petrolnote. Er hat seine Genussreife erreicht, kann diese wohl noch weitere Jahre halten, aber nicht mehr verbessern.

Die Genussreife erreicht

Haben die Weine weiteres Reifepotenzial? Rote Sorten lässt uns die Seminarleiterin paarweise verkosten. Der jüngere Wein wird offen und der ältere Jahrgang verdeckt serviert. Herauszufinden sind der ältere Jahrgang und Aussagen zum Reifestadium. Geübt wird mit Weinen von Château Faugères aus dem Bordeaux der Jahrgänge 2015 und 1998, mit Brunello der Tenuta Argiano aus der Toskana von 2011 und 1999, mit einem 2008er und 2002er der Bodegas Pintia (ein neues Weingut der Gruppe Vega Sicilia) und den 2013er und 2008er Futures Shiraz von Peter Lehmann aus dem Barossa Valley.

Die Referentin begleitet die Verkostung mit Informationen über Faktoren, welche die Lagerfähigkeit beeinflussen. Darunter fallen Erntezeitpunkt, sorgfältiges Abpressen, Maischestandzeit, Vergärung, Behandlung mit Schwefel, Ausbauart im Keller, Flaschengrösse, Abfüllung, Wahl des Verschlusses und Lagerzeit in der Flasche. Die Vielfalt ist gross und es gibt sortentypische und regionentypische Unterschiede. Nennen wir als ein Beispiel die Wahl der Flaschenverschlüsse. Liegen die Winzer mit Naturkorken oder diejenigen mit Drehverschlüssen richtig?

Das Besondere zum Schluss

Dies ist ein RWT 1997 von Penfolds aus 100 Prozent Shiraz. Er ist auf dem Punkt, reif zu trinken und er gefällt. Auf den Quinta do Convento 1969 aus Ribatejo in Portugal sind alle gespannt. Der fast fünfzigjährige Tinto Velho schmeckt nussig und nach Caramel, ist aber immer noch trinkbar. Die grosse Mehrheit ist der Meinung, dass er sich erstaunlich gut gehalten hat. Das spannende Seminar schliesst Weh mit einem Vintage Port 1980 von Dow's aus dem Douro, der allen ausgezeichnet schmeckt. Die zentrale Aussage des Abends lautet: „Wenn ein Wein in der Jugend nicht gefällt, kann er im Alter auch nicht besser werden“.

Otto Sprenger

zürcher weinland

Wanderdegustation Goldener Aargauer Weingenuss

Ruedi Kollbrunner, ehemaliges Mitglied der Sektion Zürich Weinland, präsentiert eben diesen Weinfreunden die vom Aargauer Branchenverband konzipierte Wanderdegustation ‚Goldener Aargauer Weingenuss‘ im Restaurant Strauss in Winterthur. Die Qualität der Weine aus dem Nachbarkanton überzeugen und Ruedi Kollbrunner's Kommentare haben Hand und Fuss.

An den Sonnenhängen am Jurasüdfuss gedeihen hochprämierte Trouvaillen. Der viertgrösste Weinbaukanton der Deutschschweiz, der Aargau, liegt auf dem gleichen 47. Breitengrad wie das Burgund. Das Klima ist vergleichbar, nur sind im Burgund die Grands Cru Lagen in konstanter Höhe um 250 m über Meer und die Reblagen richten sich in südöstlicher Ausrichtung aus. Das Terroir im Burgund unterscheidet sich wesentlich von demjenigen im Aargau, wo im Jura Kalk vorherrscht sowie den Flüssen entlang und am Hallwylsee Moräne, Sand und Kies.

Ein Graben der andern Art

Durch den Aargau geht nicht der Rösti-, sondern der Chasselas-Graben, sagt Ruedi Kollbrunner. Westlich davon sind es rund 61 Prozent Chasselas, östlich davon sieben Prozent Riesling-Sylvaner. Der Chasselas ist ein leichter, süffiger, frischer, fruchtbetonter und anregender Weisswein mit einer schönen Balance von Frucht und Struktur. Riesling-Sylvaner ist ein frischer Weisswein, mit sorten-typischer Blume aus feiner Muskatnote, ausgewogen und weich.

Der Aargau wird in sieben Weinbauregionen aufgeteilt: Aarau/Schenkenbergtal, Fricktal, Geissberg, Unteres Aaretal, Limmattal, Reusstal und Seetal. In den vielen Tälern des Kantons sind

Mit einem Glas Aargauer Pinot Noir in der Hand haben alle gut lachen.



DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Riesling-Sylvaner, Weingut Alter Berg, Michael und Walter Deppeler, Tegerfelden, Unteres Aaretal,
Riesling-Sylvaner, Fehr & Engeli, Ueken, Fricktal,
Riesling-Sylvaner, Weinbaugenossenschaft Birmensdorf, Reusstal
Sauvignon Blanc, Rebgut Rahel & Daniel Buchmann, Wittnau, Fricktal
Fürstlicher Federweiss Pinot Noir, Rebgut Stiftshalde, Erika & Daniel Fürst, Hornussen, Fricktal
Pinot Noir Seengen, Weingut Lindemann, Seengen, Seetal
Edelblut Pinot Noir Barrique, Baumgartner Weinbau, Sandra & Lukas Baumgartner, Tegerfelden, Unteres Aaretal
Stierenblut Pinot Noir Barrique, Wehrli's Weinbau, Küttigen, Aarau/Schenkenbergtal
Réserve Kloster Sion, Weingut Sternen, Andreas Meier, Würenlingen, unteres Aaretal
Ittenthal Merlot, Weinbau Roland Schraner, Kaisten, Fricktal
Gamaret Tegerfelden Loch (Gamay x Reichensteiner), Sandra & Lukas Baumgartner, Tegerfelden, Unteres Aaretal
Cuvée Finesse, Wiler Trotte, Claudia & Guido Oeschger, Wil, Geissberg



Ruedi Kollbrunner erweist sich als fundierter Kenner der Aargauer Weine.

an den exponierten Südhängen Rebberge entstanden, die ihren Beitrag zur Aargauer Weinvielfalt leisten. Bewirtschaftet werden die Parzellen von rund 800 Winzerinnen und Winzern.

Höhepunkte im Aargauer Weinjahr sind das Winzerfest in Döttingen, sowie die Verleihung des Staatsweintitels auf Schloss Liebegg. Der Weinverband führte bereits das neunte Mal den Wettbewerb ‚Goldener Weingenuss‘ durch. In sieben verschiedenen Kategorien beurteilen Fachleute aus der ganzen Schweiz 121 Rot- und Weissweine von 30 Aargauer Weinbetrieben. Von den prämierten Weinen stellt Ruedi Kollbrunner zwölf typische Vertreter vor. Diese werden von zu den Weinen passenden Speisen begleitet, etwa einer cremige Aargauer-Rüebli- und Chalbs-Gschnätzlets sowie zum Dessert hausgemachte Tarte Tatin serviert mit Vanilleglace.

Agi Winter



schaffhausen

Gestatten: Schiller – fruchtig frischer Schiller Weine aus dem oberen Kantonsteil

Es ist der Schiller, der es mir angetan hat. Mit „Schiller“, ein aus roten und weissen Trauben gekelterter Rosewein, ist die Rarität aus Stein am Rhein gemeint, mit Aromen von frischen Beeren, weichem Anrunk, fruchtig frisch mit anhaltenden Aromen, genossen an der Herbstdegustation der Weinfreunde Schaffhausen. Eine ansehnliche Schar von Weinfreunden versammelt sich in Schaffhausen um sich zur vielversprechenden Degustation nach Stein am Rhein ins Bürgerasyl zu begeben.

Das Schaffhauser Rebjahr 2017 gibt (wie in anderen Kantonen auch) aufgrund der vielen Wetterereignisse viel zu reden. Frost, der späte Hagel und die teilweise überhastet frühe Lese haben stark gefordert. Umso mehr gab es im Schaffhauser Blauburgunderland trotzdem Grund zum Jubeln: An der Expovina-Weinprämierung bewertet die 150köpfige Jury 2141 Weine aus zwanzig Ländern. Das Schaffhauser Blauburgunderland hat dabei hervorragend abgeschnitten. Der Eisenhalder Pinot Noir Spätlese Goldsiegel AOC Schaffhausen 2015 von der Weinkellerei GVS erhielt gar die höchste Auszeichnung aller Weine des gesamten Wettbewerbes. Zudem schneidet Schaffhausen insgesamt als bester Deutschschweizer Kanton ab. Unsere Gratulation für diesen Erfolg geht an alle Schaffhauser Weinproduzenten.

Die grosse Auswahl und die Qualität der Schaffhauser Weine bereitet immer mehr die Qual der Wahl, weshalb – quasi als Mengenbeschränkung – muss ein Weinmotto her. Es lautet "Weine aus dem oberen Kantonsteil", aus dem Staaner Zipfel.

Zum Auftakt werden wir mit einem ausgezeichneten Essen versorgt: Schweinsfilet im Teig, Kartoffelgratin und Gemüse-garnitur. Als Essensbegleiter geniessen wir zuerst den Müller-Thurgau 2016, Reblage Schluecht und einen Pinot Noir 2015, Reblage Schluecht, beide von Karin und Theo Müller aus Stein am Rhein. Das feine Essen lockt zum Nachschlag, so steht wieder eine lange Schlange vor dem Buffet um sich kulinarisch verwöhnen zu lassen.

Korkgeschmack wird selten erkannt

Wohlgenährt und gut "eingetrunken" beginnt die eigentliche Degustation: 14 Weine ausschliesslich aus dem oberen Kantonsteil. Nach einer kurzen Einführung des Präsidenten Cornel Oertle übernimmt der Gast und Degustationsleiter Thomas Dürlewanger, Sortimentsmanager Wein des Detailhändlers Spar das Wort. Obwohl er in seinem Beruf täglich mit Wein konfrontiert ist, spürt man seine Faszination und Begeisterung für



An einem Anlass der Weinfreunde Schaffhausen geht nichts über die persönliche Betreuung – hier durch den Sektionspräsidenten Cornel Oertle.

das artisanal hergestellte Produkt Wein. Auf erfrischende Art, ohne jegliches Manuskript und Folien, vermittelt er den Weinfreunden Wissenswertes zum Weinkonsum, wie etwa die Tatsache, dass die Schweizer für einen Wein durchschnittlich 9.50 Franken ausgeben, die Deutschen hingegen nur zwei Euro. Seiner Ansicht nach sollte sich endlich der Schraubverschluss durchsetzen, da rund drei Prozent aller Weine Korkgeschmack aufweisen, aber nur der kleinste Teil davon vom Konsumenten auch bemerkt wird.

Sämtliche Weine aus dem oberen Kantonsteil erweisen sich für den Degustationsleiter als bekömmlich und interessant, wobei der Schiller nicht nur beim Gast zu punkten weiss. Thomas Dürlewanger und seine interessanten Ausführungen werden von den Weinfreunden mit Applaus bedacht. *Yvonne Birkner, Cornel Oertle*

DIE DEGUSTIERTEN WEINE

- Ramser Riesling & Sylvaner 2016, R.+S. Ryser, Hofenacker, Ramsen
- Steiner Riesling-Sylvaner 2016, D. Böhni, z. Baumgarten
Stein am Rhein
- Sauvignon Blanc Stein am Rhein 2015, Weinstamm, Thayngen
- Steiner Chardonnay Barrique 2015, Kienast + Zähner, Weinbau,
Hemishofen
- Räuschling Stein am Rhein 2016, Weinstamm, Thayngen
- Gewürztraminer Hoppihoh Stein am Rhein 2016
S. und J. Windler-Trüb, Stein am Rhein
- Schiller Stein am Rhein 2016, Weingut Florin, Stein am Rhein
- Marechal Foch Stein am Rhein 2015, GVS Weinkellerei Schaffhausen
- Stein am Rhein Pinot Noir Riethüsler 2015, O. Roth, Stein am Rhein
- Steiner Blauburgunder aus alten Reben 2016
D. Böhni, z. Baumgarten, Stein am Rhein
- Pinot Noir Spätlese vom Eselsbrünneli 2013
E. und E. Leibacher-Alder, Hemishofen
- Pinot Noir Stein am Rhein 2014, Weingut Florin, Stein am Rhein



Ein tierische Weingeschichte Es war einmal ...

... ein Mäusepärchen, vorwitzig und frech. Seit zehn Jahren weisen sie trinkfreudige Geniesser auf die offenen Weinkeller der Winzer hin. Auch dieses Jahr sind sie wieder mit von der Partie.

Das Echo der Winzer auf die beiden Kellermäuse war damals gross – aber durchzogen. Mäuse gehören nicht in einen sauberen Weinkeller, hiess es. Und ausserdem sind sie ein Schreck fürs Weibervolk – so die Winzer, die befürchteten, dass die Frauen während der offenen Weinkeller zu Hause bleiben. Fatal, denn häufig verwalten sie die Haushaltskasse. Die Männer alleine würden keine Bestellungen machen. Doch falsch gedacht, Frauen und Männer strömten in Scharen in die Weinkeller und fanden die beiden Mäuse putzig.

Doch Ordnung muss sein. Im Jahr darauf soll die Katze ihre Pflicht erfüllen und den Mäusen den Garaus machen. Die

Doch flugs erscheint nun auch der Dachs im Keller und sogar ein Krokodil – ein Immigrant aus fernen Ländern. Statt spitzer Zähne zieren leuchtende Glühbirnen seinen weit aufgesperrten Rachen und (fast) alle Tiere trotten brav wie Lämmer hinein. Nur die Kähe und Mäuse bleiben draussen und musizieren lautstark. Sie feiern den Sieg über den Amtsschimmel, der die Kellertiere von den Plakaten, Postkarten und Webseiten verbannen wollte. Zum Glück sind die Kellertiere vielen Winzern in der Zwischenzeit ans Herz gewachsen.

Das Herz scheint auch der Miese aufgegangen zu sein. Sieht fast so aus wie ein Gemälde aus der Belle Epoque: Verliebt



junge Miese Katz ist aber ob der Weinflasche so fasziniert, dass die Mäuse nichts zu befürchten haben. Und wie so oft im realen Leben besänftigt die Kellerkatze auch die Winzer.

Was zu befürchten war, trifft ein: Miese leert die Weinflasche und hängt mit einem Kater über dem Weinfass, während der ihr zugeellte Hund – nennen wir ihn Prinz – mit allerlei Kapriolen ihre Aufmerksamkeit zu erheischen sucht. Prinz scheint fast etwas verliebt, und das Mäusepärchen beobachtet die Szenerie neugierig.

Das ändert sich, als die Krähe auftaucht, mit voller Flasche und den Kork im Schnabel. Prinz ist leicht irritiert, Miese ausgeschlafen und streckt und reckt sich voller Erwartung. Und an den Tischen wurde Krähhahnen gefeiert bis in die frühen Morgenstunden.

Meister Reinecke tritt auf, angelockt von der Krähe, die sich mit den Mäusen aufs Fass flüchtet. Miese faucht und die Winzer knurren. Ein Fuchs hat im Weinkeller definitiv nichts verloren, meinen sie.

und mit einem geschenkten Collier geschmückt flirtet sie mit Prinz. Die Flasche aber hält Miese weiterhin mit dem Schwanz unter Kontrolle.

Wir wollen nicht länger stören. Draussen an der frischen Maisonne sitzen zwei schwergewichtige graue Herren, Nashorn und Nilpferd. Kennerisch begutachten und beschnuppern sie den Wein – so konzentriert, dass sie die Mäuse zu ihren Füßen nicht bemerken.

Miese und der Prinz haben scheinbar einen Entschluss gefasst. Sorgsam degustiert er den Wein, den ihm die Mäuse und Sommelier Krähe präsentieren. Ernst blickt uns Miese an. Ob wohl ein Fest ausgerichtet werden soll? Etwa gar die Hochzeit mit dem Prinzen? Das wäre schon fast märchenhaft ...

Und wenn die Kellertiere nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute.

chp



HEREINSPAZIERT!

1. Mai und 5./6. Mai 2018
jeweils ab 11.00 Uhr
www.offeneweinkeller.ch

OFFENE
WEIN
KELLER
2018



Wein massvoll geniessen



la vie de l'anav



Le phylloxera, une sale bestiole La parade avec le greffage

Pourquoi doit-on passer par le pépiniériste lors de la plantation d'une nouvelle vigne ? Pour répondre à cette question, le comité de la Section vaudoise de l'ANAV avait invité ses membres à une visite de la pépinière viticole et de la cave des Frères Dutruy à Founex. Une dégustation de quelques crus de la Cave Suisse de l'année 2017 ne pouvait évidemment pas manquer au programme de la journée.

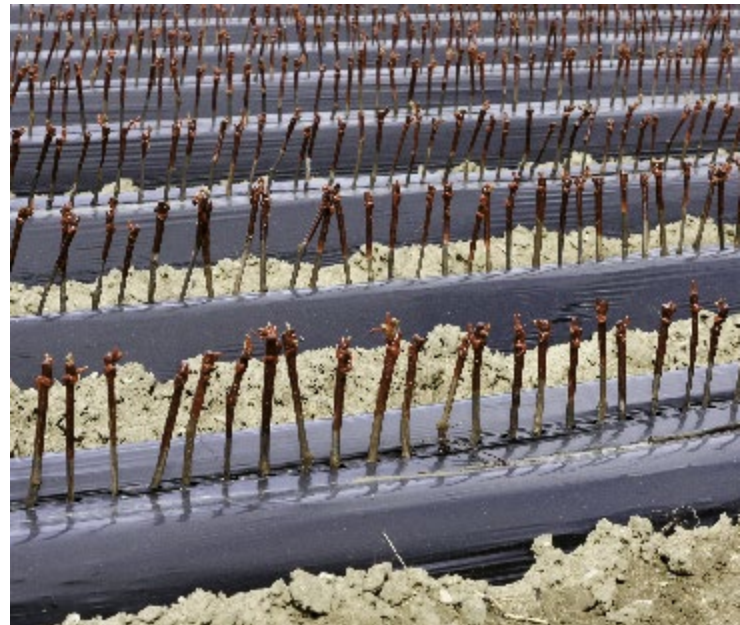


Vers la fin du 19^{ème} siècle, l'Europe a été envahie par le phylloxéra, un petit puceron américain qui vit caché dans le sol et qui s'attaque aux racines de nos cépages de cuve. Pour pouvoir continuer à produire des crus avec nos nobles cépages, il a fallu greffer nos cépages vitis vinifera sur des cépages américains ayant des racines qui sont insensibles aux attaques du ravageur, mais qui donnent de piètres vins avec des arômes foxés. À part quelques rares exceptions, tout notre vignoble est de nos jours constitué de cépages greffés.

Les différentes étapes pour obtenir un barbu

Christian Dutruy a accueilli les participants dans la grande halle où se prépare le travail de greffage. La première étape consiste à préparer les bouts de sarments de cépages américains ou porte-greffe. Ils sont coupés à la longueur voulue. On enlève ensuite les yeux superflus pour ne garder qu'un seul à la base

La machine à greffer coupe des entailles pour que le porte-greffe et le greffon (petite partie claire avec un oeil) s'emboîtent correctement.



Pour permettre la formation de racines, les greffons paraffinés sont mis en terre sous des bâches noires, avec la partie porte-greffe vers le bas.

du porte-greffe. De l'autre côté on prépare les greffons, des petits bouts de sarment partant un œil du cépage que l'on veut obtenir. Avec une machine spéciale on coupe les entailles du porte-greffe et du greffon par lesquelles les deux parties vont s'emboîter. Il faut ensuite enduire le greffon de cire contenant des substances cicatrisantes et antiseptiques pour protéger le point de greffe. Puis vient le moment du forçage qui dure entre 10 et 15 jours. Les jeunes pieds de vignes greffés sont chauffés à 30° C dans une atmosphère à 100 pourcent d'humidité.

Les participants se rendent ensuite sur le terrain où la plantation des greffons venait de commencer. Christian Dutruy explique, qu'il s'agit de mettre en terre les greffons afin qu'ils produisent un système racinaire. Les pieds sont plantés à intervalle régulier dans un film de plastique noir, garantissant un meilleur réchauffement de la terre au soleil et éliminant la croissance d'herbes parasites alentour. En automne les barbuis sont arrachés, contrôlés, nettoyés et paraffinés une deuxième fois, puis stockés en chambre froide avant d'être enfin vendus pour être plantés définitivement dans la vigne à renouveler. À la fin de toutes ces étapes, on obtient entre 60 et 70 pourcents de barbuis aptes à être commercialisés.

Une dégustation à la hauteur de la distinction

De retour à la nouvelle cave des Frères Dutruy, les participants sont accueillis par un verre de chasselas, un bienfait pour les gosiers asséchés. Après la visite des installations ultramodernes et du chai à barrique, les amis dégustent, avec les commentaires du vigneron, quelques crus blancs et rouges. Une dégustation qui prouve que la distinction de "Meilleure Cave Suisse de l'Année 2017" n'est pas usurpée !

Françoise Perriaz



haut-lac



À la découverte du vignoble thurgovien

Escapade à l'autre bout de de la Suisse

Lors de leur escapade traditionnelle, une soixantaine d'Amis du Vin du Haut Lac n'ont pas hésité à voyager à travers toute la Suisse pour aller découvrir le vignoble du Canton de Thurgovie, un canton pourtant plutôt réputé pour sa production de légumes, de pommes et de cidre. Avec 257 hectares, les vignes thurgoviennes occupent à peine 10 pourcent de la surface viticole de la Suisse alémanique.

La première étape conduit les participants à la Kartause Ittingen, un ancien couvent construit en 1150, qui a connu divers propriétaires et de nombreuses transformations et affectations: monastère, exploitation agricole, résidence seigneuriale ou cave à vin. La cave à vin a connu son apogée en 1796 avec une production d'1,3 million de litres en une année! En 1977 les bâtisses sont rachetées par une fondation de droit privé et l'ensemble est transformé en centre culturel, musée, lieu de séminaires, hôtel, restaurant et centre de formation pour personnes handicapées. La nouvelle cave à vin est construite en 1991. Aujourd'hui elle encave huit cépages différents provenant des 8 hectares de vignes appartenant au domaine.

À bonne école en Romandie

La joyeuse cohorte est accueillie par Jonas Davis Ettlin, le responsable de l'exploitation viticole, qui a fait sa formation

Dans le complexe de la Kartause Ittingen, la soixantaine d'Amis du Haut-Lac dégustent les douze crus du domaine à même la cave où ils sont vinifiés.



DÉGUSTATION KARTAUSE ITTINGEN

Fortunatus 2015 Blanc Cuvée Brut
méthode traditionnelle, 45% Muller Thurgau et 55 % Seyval blanc
Seyval Blanc 2016, cépage hybride
Muller Thurgau 2016 (Riesling Sylvaner)
Pinot Gris 2016, 25% en barrique
Federweiss 2016, Blanc de Pinot Noir
Stiftungswein 2016, Pinot Noir
Maréchal Foch 2015, cépage hybride
Komposition IX 2015
assemblage Pinot Noir et Maréchal Foch barriqué
Kirchwingert 2015, Pinot Noir, vin de garde
Ittinger Eiche 2015
Pinot Noir élevé en barriques de chêne de la forêt d'Ittingen
Edelsüss 2013, Pinot Noir surmaturé
Pinobile Likörwein 2011, Pinot Noir vin de liqueur

d'oenologue à Changins et avec Gilles Besse de la Cave Jean-René Germanier à Vétroz. La superbe dégustation de 12 vins de la Kartause Ittingen constitue un apéritif qui ne laisse strictement rien à désirer.

Après cette intéressante dégustation pleine de bonnes surprises, les participants savourent un bon repas au restaurant du monastère: une soupe de cresson accompagnée d'un Müller Thurgau 2016, suivie d'une escalope de poulet de Märwil avec sauce moutarde, spaghettis de concombre, riz et courgettes, le tout arrosé d'une Cuvée Maréchal Foch 2015. Et après le dessert, un parfait au Läckerli, tout le monde est prêt à reprendre la route direction Constance pour la prise

la vie de l'anav



Ittingen est également connue pour sa belle collection de plus de 250 vieux rosiers. © Helmuth Scham Internationale Bodensee Tourismus GmbH.

des chambres d'hôtel et une ballade libre pour découvrir les charmes de la capitale du canton et de ses rues pavées.

Et en soirée tout le monde se retrouve pour un repas à l'hôtel. Un Gewürztraminer pour accompagner un filet de truite fumée et sa salade, suivi d'un Pinot Noir s'alliant à merveille avec l'émincé Stroganoff servi avec des nouilles. Après un chaud-froid pour le dessert, la soirée se termine dans la bonne humeur au bar de l'hôtel avant que tout le monde se jette dans les bras de Morphée pour être en forme pour le lendemain.

Après le petit-déjeuner copieux du dimanche matin, les participants grimpent dans le car pour la suite du voyage, non sans avoir à recompter trois fois le nombre de personnes et à attendre les retardataires. Départ direction Salenstein pour la visite du Château Arenenberg, avec son Musée de Napoléon, la cave et le centre de formation en agriculture BBZ.

Résidence impériale

Hortense de Beauharnais, qui, après le remariage de sa mère Joséphine, était devenue la belle-fille de Napoléon Bonaparte, a acheté le Château Arenenberg en 1871. En 1906, l'Impératrice Eugénie, épouse de Napoléon III, fils de Hortense, a remis le château au Canton de Thurgovie qui y ouvre le seul musée en terre germanophone consacré à l'époque napoléonienne.

Köbi Kunz accueille les amis du Haut-Lac dans la petite cave jouxtant le Château d'Arenenberg. Après avoir raconté quelques anecdotes sur le Château et son passé impérial, il ouvre les bouteilles pour une dégustation des crus qui sont produits sur le Domaine d'Arenenberg. Puis visite des installations de la cave et de la petite chapelle située à côté du Musée napoléonien. Le tout se termine par un repas soupe de courge, gigot d'agneau, pommes de terre lardées et ses petits légumes et crème de séré à la pomme.

A 15 heures c'est le moment pour la joyeuse cohorte de remonter dans le bus pour le chemin du retour en Valais. Les gourmands profitent d'une halte au Restoroute de la Gruyère pour acheter quelques meringues et de la crème double. De toute façon, c'est un week-end où il vaut mieux oublier de compter les calories.

Sandra Pot

DEGUSTATION ARENENBERG

Muller Thurgau 2016

Hortense Cuvée blanche 2016

Assemblage Muller Thurgau, Kerner, Blanc de Noir, Pinot

Eugénie Blanc de Pinot Noir 2016

Bonaparte 2016

Assemblage de Maréchal Foch, Regent, Pinot Noir, Léon Millot



mendrisiotto

Degustazione dei vini dell' Azienda Lagobava Produrre con rispetto della natura

L'enologo Gabriele Bava e la sua compagna di vita Micaela Lago ci hanno presentato la loro azienda di Vignale Monferrato in Piemonte. Il progetto di Micaela e Gabriele nasce con l'intento di realizzare un sogno: produrre un grande vino nel Monferrato, terra d'origine di Gabriele.

Nel novembre del 2001 hanno acquistato quattro ettari di terreno ed una cascina nel piccolo borgo di Vignale Monferrato con un'esposizione dei terreni ottimale. Sulla base delle analisi dei terreni decidono di piantare quattro varietà d'uva: Barbera, Cabernet Sauvignon, Merlot e Pinot Nero, affinché ciascuna possa apportare ricchezza ed espressione del territorio all'assemblaggio finale.

Vigne di 60 anni

Producono circa 10'000 bottiglie: Il Lagobava primo vino, l'Ago il secondo vino, dal 2010 l'Amo e dal 2013 una Barbera in acciaio. Nel 2011 hanno acquistato una vigna di 60 anni di Malvasia di Casorzo e ci dicono che a breve ne uscirà un sublime vino da dessert. Una grappa riserva di Barbera completa la gamma.

Hanno cresciuto le loro viti nel pieno rispetto della natura e nel 2013 i vigneti sono stati convertiti all'agricoltura Biologica. Ci ha fatto anche molto piacere sapere che le etichette Lagobava sono state create da una loro amica: Susanna Crisanti, ai tempi art director di Artemide mentre oggi è la stretta collaboratrice di Oliviero Toscani.

Ecco i vini che abbiamo degustato:

- Barbera Piemonte DOC 2015: nel rispetto della tradizione di gusto classico, come il color tortora dell'etichetta. Una Barbera in purezza vinificata in acciaio, esprime nel contempo il frutto ed il rigore della terra del Monferrato.
- L'Amo Monferrato Rosso DOC 2013: etichetta di colore verde, giovane, fresco e profumato, è dato dalla vendemmia e dalla vinificazione insieme di 60 percento Pinot Nero e 40 percento di Merlot, il tutto in acciaio.
- Solorosso vino rosso 2010: 60 percento Cabernet e 40 percento Barbera, 24 mesi in barriques. Un vino giovane, immediato, che riassume le caratteristiche dei vitigni Lagobava con energia: il rosso dell'etichetta accenna ai frutti rossi, resi amabili da un corretto passaggio in legno, mentre lo sfondo nero il vigore della Barbera di Vignale Monferrato.

• L'Ago vino rosso 2010: 100 percento Barbera di monferrato, 24 mesi in barriques, la metà nuove. L'Ago è il nome espresso sull'etichetta blu. Vino moderno, ama stare al passo con i tempi. Ammalante, nasce da uve barbera. Il suo percorso comincia con un passaggio gentile in botti di rovere.

• Lagobava Monferrato Rosso DOC 2007: 60 percento Barbera e 40 percento Cabernet Sauvignon, 24 mesi in barriques, la metà nuovo legno. Altrimenti detto "l'Etichetta Arancione". Vino principe dell'azienda, si presenta dopo diversi anni di riposo in bottiglia, non teme lo scorrere del tempo e sfida i palati più esigenti.

• Ed infine il Lagobava, 2009, 80 percento Cabernet Sauvignon e 20 percento Barbera, 36 mesi in barriques, la metà nuovo legno.

Per finire in bellezza una grappa riserva 42°; le vinacce freschissime vengono consegnate all'Antica Distilleria di Altavilla, che dal 1846 estrae con alambicchi a vapore l'essenza della Barbera.

Antonello Grassi

È nella terra di origine della sua compagna che Gabriele produce i suoi vini.



la vie de l'anav

mendrisiotto

La Toscana classica ed innovativa Celebrità per il fine d'anno

Ultima serata dell'anno 2017 questa organizzata dal nostro presidente Antonello Grassi, aveva come tema la Toscana classica e quella innovativa, presentata da un indiscusso esperto ed oratore, Gino Fontana.

Dopo un'esposizione molto esauriente dei diversi temi e della storia dei vini toscani, per la parte "classica" abbiamo degustato:

- Chianti Classico, Monterapone DOCG 2015,
- Rosso di Montalcino Siro Pacenti 2015,
- Nobile di Montepulciano DOCG 2012 Il Macchione.

E per parte "innovativa":

- Poggio ai Ginepri, Tenuta Argentiera 2013,
- Poggio Bestiale, Fattoria di Magliano 2012,
- Sandraia Bolgheri DOC 2012 Poggio al Tesoro,
- Ca' Marcanda "Magari" 2015 Azienda Angelo Gaja.

La Toscana produce tantissimi vini pregiati, soprattutto rossi, e la qualità della sua produzione ha fatto sì che questi siano conosciuti ed apprezzati nel mondo. L'intera regione vanta numerosissime zone di produzione diverse tra IGT, DOCG e più di trenta DOC, per un totale di 14 diverse strade del vino istituzionali.

Regione celebre del vino

L'intera regione è collinare ed è dotata di un clima mite grazie all'estesa costa che si affaccia sul Mar Ligure e sul mar Tir-

Il presentatore Gino Fontana di fronte al "programma" completo di degustazione.





Un panettone è essenziale per segnare con dignità la fine dell'anno.

reno. Nelle provincie di Firenze e di Siena si producono vini, alcuni piuttosto antichi, molto conosciuti: il celeberrimo Chianti Classico, l'apprezzatissimo Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano ed il Tignanello (di Antinori).

Nei territori di Livorno e Grosseto, dal clima più mite grazie al mare, vengono prodotti tra gli altri, il Bolgheri Sassicaia, il Montecucco e l'Ansonica. Prato e la sua provincia invece sono famose per il Vin Santo e per la piccola DOCG del Carmignano. Tra i vini bianchi ricordiamo la Vernaccia di San Gimignano, prodotta in una ristretta zona della Toscana tra Siena, Pisa e Firenze.

Il carissimo Gino ci ha parlato anche di Giacomo Tachis, ritenuto artefice del Rinascimento del vino italiano e scopritore dei Supertuscans. Tachis è padre di 'vini star' come il Sassicaia, della Tenuta San Guido, a Bolgheri il Tignanello e il Solaia nelle tenute di Antinori vicino a Firenze, e poi Terre Brune, Turriga e altri ancora.

Alla fine della serata non poteva mancare il tradizionale panettone accompagnato da un buon moscato e lo scambio di auguri di buone feste.

Ivo Garobbio

MONDOVINO



93 Punti Parker*

«Merita assolutamente il suo status di vino cult»
Raphael Tanner

**Toscana IGT Tignanello
Antinori 2014
75 cl**

75.-
(10 cl = 10.-)

RARITÀ

Scoprite un'affascinante selezione di vini ricercati su mondovino.ch/rarita

*Punti Parker: la scala di valutazione da 100 pt. riconosciuta a livello internazionale. I vini con 90-95 PP sono definiti «eccellenti».

coop

Per me e per te.



Il presidente Antonello Grassi presenta gli ospiti piccoli produttori del Mendrisiotto: (da sinistra) Mauro Ortelli, Domingo Rubio et Giorgio Tagliabue.

mendrisiotto

Piccoli produttori del Mendrisiotto **Piccole quantità ma di grande qualità**

In novembre abbiamo partecipato alla presentazione dei prodotti di alcuni vinificatori locali del Mendrisiotto (anche nostri soci dell'ANAV). Una bella serata durante la quale abbiamo potuto degustare dei prodotti di qualità, malgrado le piccole quantità che vengono prodotte.

Abbiamo aperto la serata con un caro, vecchio amico dell'ANAV nonché cassiere e membro di comitato della sezione Mendrisiotto: Mauro Ortelli, il quale ci ha presentato il suo Corteglia "Bianco del Ticino" 2016 vinificato con uve bianche di ben quattro vitigni (Sauvignon Blanc, Semillon, Chasselas e Chardonnay).

Poi è toccato il turno di Domingo Rubio, argentino di nascita, trasferito in Ticino, ha praticato presso la cantina Colle Avra di Castel San Pietro, in seguito si è messo in proprio, ed anno dopo anno ha affinato la sua tecnica arrivando anche a conquistarsi una medaglia d'oro al concorso dei migliori Merlot Mondiali. Dalla sua cantina abbiamo degustato il Muscino Chardonnay 2016, il Merlot Muscino Ticino DOC 100 per cento Merlot 2015, ed il Rubio Riserva, anche in questo caso Merlot DOC in purezza 2012 (Medaglia d'Oro). Per finire, il Rubiello: spumante d'uva Americana, metodo classico, pas dosé.

Più di tempo per le vigne

In seguito siamo passati a Giorgio Tagliabue, anche lui membro di comitato ANAV sezione Mendrisiotto, da poco pensionato RSI, per cui ora ha più tempo da dedicare ai vigneti lasciati da suo padre. Ci ha presentato un rosé: Petalo di Rosa DOC, vino rosato di uva Merlot. Egli stesso dice di apprezzare questo vino leggero nelle serate calde estive davanti per esempio, ad un bel vitello tonnato o dell'affettato nostrano, godendo del meraviglioso panorama del Mendrisiotto visto da casa

sua. In seguito "La Quadra", rosso di Merlot prodotto con uve provenienti dai suoi vigneti di Rovio, in zona Quadra appunto.

Salurin DOC 2015 Merlot dai vigneti di Salorino, affinato in barriques di terzo e quarto passaggio, adatto ai piatti di tradizione nostrana, polenta e coniglio, risotto e luganiga, formaggi a pasta dura. Salurin Riserva 2013, vino rosso proveniente dalle migliori uve dei vigneti di Salorino. Lunga macerazione a temperatura controllata, viene messo in barriques nuove e di secondo passaggio per la fermentazione malolattica; affinamento per dodici mesi, poi riposta altri sei mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Si sposa con carni rosse, arrostiti, brasati, selvaggina, formaggi stagionati sono molto adatti.

Il signor Centonze, dell'Istituto San Angelo Loverciano, ci ha presentato un vino Merlot che viene prodotto dagli ospiti dell'Istituto, in seguito vinificato per loro dall'Azienda Agricola Mezzana e quindi, vista l'esigua quantità prodotta, viene venduto quasi esclusivamente alle famiglie degli ospiti dell'Istituto stesso. L'etichetta sulla bottiglia è scaturita da un concorso interno per il miglior disegno che ha premiato un ospite stesso.

Questi che abbiamo degustato dai nostri amici produttori sono solo una piccola parte della loro produzione, infatti si cimentano anche con bollicine, grappe, liquori ed altre etichette. Veramente una bella serata, che ha meravigliato ed entusiasmato una trentina di partecipanti presso la nostra sede di Mezzana.

Ivo Garobbio

auf einen schluck

d'une gorgée



Roboter im Weinbau Zurück in die Zukunft

Die Digitalisierung hat im Weinhandel Einzug gehalten, wie in andern Branchen auch. Welche Rolle spielt die Digitalisierung aber in der Vinifizierung und im Weinbau? Dieser Frage ging ein Podiumsgespräch zum Auftakt der Expovina nach.

Es sei klar, dass modernste Technologie eingesetzt werden soll, wenn es der Qualität des Produktes diene, ist Dieter Meier, Künstler und Unternehmer mit Weingut in Argentinien überzeugt. Dabei könne auch die Schweiz als kleines Land nicht hintanstehen, insbesondere aufgrund der hohen Traubenpreise in der Schweiz, gibt Martin Wiederkehr, Präsident von Swiss Wine, CEO von Rutishauser Weinkellerei und ANAV-Mitglied, zu bedenken. So werden beispielsweise Drohnen in Zukunft vermehrt die Überwachung des Rebenwachstums und die Bekämpfung von Krankheiten übernehmen. Auch im Weinkeller sind die Möglichkeiten zur Automatisierung gross. Allerdings ist der Einsatz digitaler Mittel auch eine Kostenfrage. Deshalb ist Wiederkehr überzeugt, dass es in der Schweiz zu einer Strukturbereinigung kommen werde. Walter Zweifel, Verwaltungsrat von Zweifel Weine & Getränke sieht aber auch Chancen für die kleinen Weinbauern im Markt. Es gebe zu jeder Entwicklung auch immer wieder Rück-Entwicklungen – zurück zu den Ursprüngen. Die sehe man zurzeit in den Trends zur Vergärung ohne Hefezusatz oder in Amphoren, wie dies im Altertum praktiziert wurde. Damit ist zu erwarten, dass in Zukunft nicht nur die Roboter, sondern auch die Handarbeit im Weinbau nebeneinander ihren Platz haben werden. *chp*

Die Walliser Firma Agrofly arbeitet zur Zeit am Projekt einer Spritzdrohne für den Weinbau, die 2018 kommerziell zum Einsatz kommen könnte.

Un drone valaisan apprend à traiter Un avenir prometteur

Le projet pilote Agrofly, le premier drone pulvérisateur d'Europe, met en évidence le potentiel d'avenir de l'agriculture numérique. C'est un exemple type de travaux de recherche pour une utilisation plus ciblée et écologique des produits phytosanitaires.

À l'origine d'Agrofly, il y a le bricoleur Frédéric Hemmeler, de Granges, près de Sierre, qui s'était tout d'abord spécialisé avec sa société dans les drones pour la photographie et les films. Ce Valaisan a identifié en 2015 le potentiel des drones qui peuvent pulvériser de façon précise et dosée des produits phytosanitaires sur des versants raides et difficiles. L'épandage de produits phytosanitaires avec un drone est considéré comme tourné vers l'avenir, étant donné qu'il permet de pulvériser de façon ciblée les vignobles pentus d'accès compliqué. L'objectif est notamment une optimisation de la qualité de pulvérisation et une réduction de la dérive, c'est-à-dire l'épandage involontaire de fongicides au-delà des cultures concernées, car le drone téléguidé fonctionne avec plus de précision qu'un hélicoptère, étant donné qu'en vol il peut manœuvrer à basse altitude à travers les vignes. De plus le niveau sonore est bien plus bas que celui d'un hélicoptère. Agrofly travaille actuellement sur des programmes informatiques permettant l'utilisation de ses drones sans commande manuelle par des pilotes, ce qui entraînerait une réduction massive des coûts d'exploitation. D'ici la maturité commerciale, des tests et optimisations seront encore nécessaires, mais une mise en oeuvre régulière pourrait intervenir au courant de cette année 2018. *chv*

Au stade actuel, le drone d'Agrofly a une autonomie d'une vingtaine de minutes et peut emporter une charge de produits d'environ 17 kilos.



<i>Datum</i> <i>Date</i> <i>Data</i>	<i>Sektion</i> <i>Section</i> <i>Sezione</i>	<i>Anlass</i> <i>Manifestation</i> <i>Manifestazione</i>	<i>Ort</i> <i>Lieu</i> <i>Luogo</i>
März			
01.03.	Zofingen	Portugal	Zofingen
02.03.	Fricktal	Blinddegustation mit Anleitung	Magden
03.03.	Zurzibiet	Zurzibieter Weinfestival	Böttstein
09.03.	Thunersee	Aargauer Weine	Thun
09.03.	Solothurn	Ungarn	Solothurn
10.03.	Haut-Lac	„La mère Gaud“	Monthey
10.03.	Cholfirst	Walliserweine	Schaffhausen
15.03.	Bern	Vereinsversammlung und Blinddegustation	Bern
16.03.	Zürich	Generalversammlung Burgund	
17.03.	Gstaad-Saanenland	Hauptversammlung Frankreich / Côtes du Rhone	Gstaad
17.03.	Gallus	Veltlin	Rorschach
23.03.	Graubünden	Chateaufeuf du Pape	
23.03.	Engiadina bassa	Radunanza generala cun degustaziun Catalonia	
23.03.	Bellinzona e Valli	Seminario 1 „Vini di Camorino“	Camorino
26.03.	Schaffhausen	Stammtisch	Schaffhausen
April			
06.04.	Engadin	GV und Mallorca	
06.04.	Ufnau	Weine aus Ungarn	Freienbach
06.04.	Zurzibiet	Weingenossenschaft Würenlingen	Würenlingen
07.04.	Thurgau	50 Jahre Thurgauer Weinfreunde	Weinfeldern
10.04.	Aarau	Australien	Aarau
11.04.	Valais	Le Renouveau espagnol	
14.04.	Haut-Lac	Souper Potes-ANAV 2018	Monthey
18.04.	Bern	Weine aus Kanada	Bern
19.04.	Lenzburg-Seetal	Kroatien-Weine	
20.04.	Zofingen	3. Coupe St. Martin	Mehlsecken
20.04.	Biel - Bienne	Aargauer Weine	Brügg
20.04.	Thunersee	Div. Rebsorten: Gamaret / Garanoir	Thun
21.04.	Freiamt	Wine & Dine Bulgarien	Wohlen
24.04.	Luzern	Special Edition Jahrgangsdegu Italien	Luzern
27.04.	Fricktal	Generalversammlung	Effingen
27.04.	Graubünden	Genfer Weine	
29.04.	Le 4 sezioni ticinesi	Giornata enogastronomica	Monte Tamaro
29.04.	Gallus	Prickelnder Jubiläums-Sonntagsbrunch	Goldach
Mai			
03.-06.05.	Zofingen	Wein- und Kulturreise Südtirol	
04.05.	Solothurn	Apulien	Solothurn
06.-12.05.	Zürich	Wein- und Kulturreise nach Bordeaux	Zürich
10.-13.05.	Bellinzona e Valli	Andalusia	Bellinzona
12.05.	Cholfirst	Weine aus dem Priorat	
19.05.	Schaffhausen	Maientour Hallau – Erzingen	Hallau
20.05.	Bellinzona e Valli	Visita cantine del Mendrisiotto	
25.-26.05.	Graubünden	Weinreise Markgräflerland	
25.-27.05.	Baden	Weinreise Emilia Romagna	Baden
26.05.	Valais	Assemblée générale	Pont-de-la-Morge (Sion)
26.05.	Thurgau	Weinreise Luzern	
31.05.	Thunersee	Stammtreff	Thun



Juni

01.06.	Haut-Lac	Assemblée générale	Bouveret
06.06.	Aarau	Südtalien	Aarau
06.-10.06.	Bern	Weinreise ins Südtirol – Trentino	Bern
07.06.	Luzern	Schweizer Winzerin	Luzern
09.06.	Schaffhausen	Weinfreundereise an das Fest der Weinfreunde	Schaffhausen
09.06.		ANAV-Kongress 2018: Das Fest der Weinfreunde	St.Gallen
		Congrès ANAV 2018: La fête des amis du Vin	St-Gall
		Congresso ANAV 2018: La festa degli amici del Vino	San Gallo
09.06.		ANAV-Delegiertenversammlung 2018	St.Gallen
		Assemblea dei delegati ANAV 2018	San Gallo
		Assemblée des délégués ANAV 2018	St-Gall
14.06.	Thunersee	Weinseminar	Thun
15.06.	Fricktal	Champagner	Rheinfelden
15.06.	Biel - Bienne	Degustation reinsortige Weine: Pinot Noir	Brugg
15.-17.06.	Zurzibiet	Weinreise ins Südtirol	Würenlingen
16.06.	Ufnau	Tagesausflug nach Scherzingen	
16.06.	Freiamt	Wine & Dine Syrah/Shiraz weltweit	Büttikon
17.06.	Thurgau	Gourmetwanderung	Götighofen
20.06.	Zofingen	Merlot weltweit	Zofingen
20.-24.06.	Lenzburg-Seetal	Reise an die Mosel	Lenzburg
23.06.	Luzern	Ausflug Räth + Hundert	Luzern
29.06.	Solothurn	Abendausflug	Solothurn
30.06.	Zürich	Sommerausflug nach Quinten	

Juli

01.07.	Zurzibiet	Kulinarische Weinwanderung	Döttingen
06.07.	Cholfirst	Weinreise an die Mosel	Schaffhausen
07.07.	Thurgau	Besuch in den Reben	Amlikon-Bissegg /TG
27.07.	Thunersee	Sommerstamm	Steffisburg

impresum - ami du vin

Offizielles Organ der Schweiz. Vereinigung der Weinfreunde
Organe officiel de l'Association nationale des Amis du Vin
Organo ufficiale dell'Associazione nazionale degli amici del vino
Organo ufficiale da l'associaziun naziunala dals amis dal vin

Redaktion / Rédaction / Redazione

Charlotte Pauk - Haldenstrasse 21 - 8942 Oberrieden
E-Mail: charlotte.pauk@paukpartner.ch - Tel. 078 654 66 81

Regionalredaktoren/Rédacteur régional/Redattore regionale

Otto Sprenger - Nordwestschweiz - o.sprenger@bluewin.ch
Christophe Venetz - Suisse Romande - chr.venetz@bluewin.ch
Luigi Colombi - Ticino - lcolombi@bluewin.ch

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe

Clôture de la rédaction pour la prochaine édition: 9. Juni
2018

Anzeigenverwaltung / Régie des annonces

Charlotte Pauk - Haldenstrasse 21 - 8942 Oberrieden
E-Mail: charlotte.pauk@paukpartner.ch - Tel. 078 654 66 81

Auflage / Edition / Edizione 3'500 Ex.

Erscheint 3 X jährlich / Parait 3 X par an / 3 edizione per anno

Layout - Christophe Venetz - www.venetz-communication.ch

Druck & Versand / Impression & Expédition

beagdruck - Multicolor Print AG - Maihofstrasse 76 - 6006 Luzern
Adressänderungen geben Sie bitte dem Präsidenten Ihrer Sektion bekannt. - Veuillez communiquer vos changements d'adresse au président de votre section. - Vogliate cortesemente comunicare ogni cambiamento d'indirizzo al presidente della vostra sezione

Einzelnummer / Le numéro / Il numero CHF. 9.50

Abonnement

Olivia Grass, grassbavrandas@bluewin.ch,
Via da Cul 40-H, 7530 Zerne, CHF 28.50

Vorstand - Comtié - Comitato

Jean-Claude Hofstetter, Präsident jeanclaudio.hofstetter@bd.zh.ch
Christian Gfeller, Viceprésident christian_gfeller9@bluewin.ch
Rolf Gremlich, Sekretär rolfgremlich@bluewin.ch
Olivia Grass, Kassierin grassbavrandas@bluewin.ch
Cornel Oertle, Kommunikation, PR c_oertle@bluewin.ch
Jacqueline Gaufrond, Svizzera italiana jacqueline.gaufrond@rsi.ch
Sandra Pot, Suisse romande psandra@bluewin.ch

Website Internet: www.anav.ch



SWISS WINE

adveo.ch



DEGUSTATIONSTOUR

**Schweizer Weine
das ganze Jahr –
Für die besonderen
Momente im Leben.**

**Besuchen Sie die offenen
Weinkeller im 2018!**

1., 5. und 6. Mai	Deutschschweiz
4. und 5. Mai	Neuenburg
10. bis 12. Mai	Wallis
19. und 20. Mai	Tessin
19. und 20. Mai	Waadt
26. Mai	Genf

Mehr Infos

www.swisswine.ch

Wein massvoll geniessen

Schweiz. Natürlich.



SWISS WINE