

MEDIENSPIEGEL

21.08.2017

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10322316

Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 4

Folgeseiten: 33

Total Seitenzahl: 37

	21.08.2017	blick.ch	Dreiseen-Land, Teil 2: Murtensee Freiburger und Traminer - die unbekannten Vully ...	01
	20.08.2017	NZZ am Sonntag / Stil	Unterschätzt und belächelt	20
	18.08.2017	falstaff.ch	Von Mémoire & Friends zum Swiss Wine Tasting	21
	11.08.2017	blick.ch	Für Sie degustiert: Drei - Seen - Land, Teil 1: Bielersee Den Bieler Seebutzen g ...	24

Dreiseen-Land, Teil 2: Murtensee Freiburger und Traminer - die unbekannten Vully-Stars

Nach dem Bieler- nun der Murtensee, wo dasselbe gilt: Klein und unbekannt! Das Vully ist mit 150 Hektaren eine der kleinsten Weinbauregionen der Schweiz. Mit spannenden Stars: Freiburger und Traminer.



Etienne Javet am Mont Vully: « Nicht alle Alternativen zu Chasselas konnten sich hier halten. Freiburger und Traminer schon. »

Logik? Nicht immer liegt die auf der Hand. Nicht im Fall der 1916 in Freiburg im Breisgau gezüchteten Traube aus Silvaner und Grauburgunder. Denn in Deutschland heisst sie ... Freisamer. Seit 1958. Und bei uns ... Freiburger. Okay, jeglicher Logik entbehrt der Schweizer Name dann doch nicht, denn die Region Vully umfasst die beiden Kantone Freiburg und Waadt. Sie ist die einzige Region mit interkantonaler Ursprungsbezeichnung: AOC Vully, FR und VD. Und wegen des Kantons Fribourg wurde die Traube hier so benannt.



Jean - Daniel Chervet erklärt seine Weine. Sein Vater hat Freiburger aus dem Breisgau und Gewürztraminer aus dem Elsass importiert. Alain Kunz

Sie wird in den 50er - Jahren von Louis Chervet, einem Winzer aus dem Vully, aus Baden - Württemberg importiert. Und dass sie in Deutschland nicht mehr Freiburger heissen darf, ist auf Europarecht zurückzuführen, dass es verbietet, für eine Traubensorte eine Ortsbezeichnung zu wählen. Wir kennen dieses Problem nicht ...

Ziel war Anfang letztes Jahrhundert eine Verbesserung des Ertrags des schwankenden Pinot Gris. Heute stehen indes andere Ideen im Vordergrund und in Deutschland hat sich der Grauburgunder gegenüber dem Freiburger immer mehr durchgesetzt. Auch dank einer Klonselektion von ertragsstabilen Grauburgunder - Varianten. Standen in Deutschland 2001 noch 12 Hektaren unter Freiburger - Reben, so waren es 2007 bloss noch vier! So viel wie in der Schweiz.



Winzer Daniel Huber (l.) und Weindozent Hans Bättig analysieren einen Tropfen Freiburger. Alain Kunz

Die Traube produziert eifrig Zucker, hundert Oechsle ist normal. Gleichzeitig aber auch viel Säure, weshalb die Balance trotz den hohen Alkoholgehalts meistens stimmt. « Man hat im Vully in den 50er - Jahren begonnen nach Alternativen zur Chasselas - Monokultur zu suchen », sagt Etienne Javet von Javet&Javet . Doch nicht alle Neu - Anpflanzungen hätten sich halten können. « Freiburger und auch Traminer hingegen schon. »



Marylène Chervet vom Château de Praz zeigt ihren Freiburger nicht ohne Stolz. Alain Kunz

Zwei wunderbare Freiburger: Château de Praz 2014, Marylène et Louis - Charles Bovard: Die Nase ist dezent, die Noten floral, mineralisch, Schmelz, im Gaumen rechte Fruchtsüsse, etwas CO₂, knackige Säure. Trotz 15,5 Prozent Alkoholgehalt und 8 Gramm Zucker frisch. 16,5/20 (CHF 19.-. Derzeit ausverkauft. www.chateaudepraz.ch). Cave du Petit Château 2015, Fam. Simonet, Môtier : Würzig, Schmelz, Fruchtsüsse, Säure, knackig, Frische. 15,4% Alkohol, 7,7 Gramm Zucker. 16,5/20 (CHF 20.-. www.lepetitchateau.ch)



Patrice Simonet ist einer der jungen Wilden, die sich in der Vereinigung « Junge Schweiz - Neue Winzer » zusammengefunden haben. Alain Kunz

24 Weingüter hat es im Vully. Alles kleine Familienbetriebe. Sie pflanzen über zwanzig verschiedene Rebsorten an. Wir sind zu Gast beim Gut Cru de l' Hôpital , einem 13 - Hektaren - Betrieb, welcher der Murtner Burgergemeinde gehört. Christian Vessaz hat als neuer Önologe 2002 die alte Dame in eine Lokomotive für die ganze Region umgewandelt. Auch die Degustatoren von Robert Parker haben die Domäne unter die Lupe genommen und den Pinot Noir de Mur mit 88 Punkten sowie den Chasselas Fichilien mit 84+.



Das Gut Cru de l'Hôpital ist die Vorzeigekellerei im Vully. Alain Kunz

Mit dem Traminer ist Cru de l' Hôpital Mitglied der prestigeträchtigen Vereinigung Mémoire des Vins Suisses . Warum ist Traminer der Star hier? Vessaz: « Man hat 1956 damit begonnen, sie anzupflanzen. Und die Resultate des bei uns im Gegensatz zum Elsass trocken vinifizierten Gewürztraminers überzeugten. » Eingeführt hat die Traube auch besagter Louis Chervet. Den oft irritierenden Zusatz « Gewürz » liess man gleich weg. Damit die Romands bei der Aussprache keinen Knoten in die Zunge kriegen ...



Christian Vessat hat Cru de l'Hôpital zu unerwarteten Höhenflügen geführt. Alain Kunz

Die wenigen Winzer im Vully haben sich höchster Qualität verpflichtet. 2001 wurde eine Art Propagandakommission im Hinblick auf die Expo ins Leben gerufen. 2012 fusionieren die Vully - Winzer aus Fribourg und der Waadt zu einer interkantonalen Appellation. Und im Oktober 2013 wird die Vully - Charta unterzeichnet, welche hohe Standards für Freiburger und Traminer festlegt: Ertragsbeschränkung, Verschnitt - , Holzchips - und Aufzuckerungsverbot, Minimum von 87 Oechsle, Maximum von 8 Gramm Zucker, Minimum von sechs Monaten Flaschenreife. Und eine Verkostung zum Schluss.

Drei wunderbare Traminer:

Cru de l' Hôpital 2015: Ausladende Nase, Harz, aromatisch, dennoch leichtfüssig und erstaunlich filigran, dezente Säure, Würze, floral, Marzipan - Finish. 16,5/20 (CHF 27.--. www.cru-hopital.ch). Le Petit Château 2015, Fabrice Simonet: Aromatisch in der Nase, sehr floral, wenig Säure, Power, Schmelz, tolle Länge! 16,5/20 (CHF 23.--. www.lepetitchateau.ch). Domaine du Vieux Moulin 2010, Albert Derron & Fils: Erstaunlich, wie der Traminer reift! Dieser hier ist nach wie vor sehr fruchtig, hat im Laufe der Jahre Honig - Noten entwickelt, riecht nach Rosen, ist aromatisch, schlank, würzig, die Balance ist da, die Trinkigkeit auch, das Finale ist okay. 16,5/20 (CHF 22. -- für Jahrgang 2016. www.derronvins.ch). Dieselbe Punktzahl gibts übrigens für den Jahrgang 2007 von Cru de L' Hôpital. Dem 94er (Foto) reicht es noch für 15 Punkte , weil die Petrolnoten und die vegetalen Aromen doch recht dominant sind. Aber am Leben war der Wein nach über 20 Jahren allemal noch!



Eine bunte Traminer-Auswahl zwischen Jung und Alt. Alain Kunz

Zum Schluss zwei Rotwein-Tipps aus dem Vully: Pinot Noir de Mur 2014, Cru de l' Hôpital: Chriesinase mit Reifenoten, floral, im Gaumen etwas CO₂, viel Kräuter, Dichte, Kraft, leichter Fruchtmangel, rechtes Finish . 16,5/20 (CHF 34.-. www.cru-hopital.ch). Colline 1789 Gamay 2015, Le Petit Château, Fabrice Simonet: Zurückhaltend in der Nase, dann viel Frucht, Schmelz, Power, spannende Dichte und Konzentration, Fruchtsüsse, als Ausgleich schöne Säure, mittellang. Ein Barrique - Gamay auf höchstem Niveau! 16,5/20 (CHF 21.-. www.lepetitchateau.ch).

JUNGE SCHWEIZ – NEUE WINZER



Jasmin Schmid, Sekretärin von JSNW, stellt die Vereinigung am ersten öffentlichen Anlass vor. Alain Kunz

Fabrice Simonet von Le Petit Château ist eines der rund 30 Mitglieder der Vereinigung « Junge Schweiz – neue Winzer ». Im Frühling hat die 2010 als Verein gegründete Gruppe von Jungwinzern aus der gesamten Schweiz erstmals gemeinsam die Bühne der Öffentlichkeit betreten. Alterslimite: 39. Im Vordergrund steht die Winzerin oder der Winzer, nicht der Betrieb. Ziel ist es, das Ansehen von Schweizer Wein im In - und Ausland weiter zu steigern. Sie seien stolz auf ihre Weine und bräuchten die Konkurrenz nicht zu fürchten, sagen die Jungwinzer. Zu Recht!



Einige Weisse der Jungen Wilden. Alain Kunz

In der Vereinigung finden sich einerseits junge Wilde, die sich - bestens ausgebildet - aufmachen, dem Weinfan neue Horizonte zu erschliessen. Aber auch arrivierte Betriebe, bei denen die Eltern das Zepter an die nächste Generation übergeben haben. Und weil die Qualitätsoffensive des Schweizer Weinbaus um die dreissig Jahre herum zurückliegt, sind solche Übergaben der Kellerschlüssel in auffallender Häufigkeit festzustellen. Sei das bei Huber im Tessin, bei Schwarzenbachs in Meilen, bei Von Tscharnier in Graubünden, Steiners am Bielersee usw. Wichtig für die Vereinigung: Ein absoluter Shooting - Star wie Parker - Liebling Tim Litwan ist auch Mitglied. Weitere Infos: www.jsnw.ch.

Fünf Topklassen - Weine der neuen Generation:



Mit dem Grand Vin war Martin Wolfer schon in jungen Jahren inoffizieller Pinot-Noir-Weltmeister. Alain Kunz

Volpe Alata 2015, Chardonnay/Completer, Jonas Huber, Huber Vini, Termine TI: Rauchig - mineralische Nase, Schmelz, knackige Säure, viel Frucht, Frische, trinkig, schöne Länge. 17/20 (CHF 26.-. www.hubervini.ch).
Chardonnay 2015, Jürg Marugg, Weingut im Polnisch, Fläsch GR : Leichte Vanille, Frische, Flieder, Butter, Exotik, Power, Eleganz, Schmelz, Aprikosen und Ananas, recht lang. 17/20 (CHF 23.-. www.marugg-weinbau.ch).



Pinot Noir Barrique 2014, Ralf Komminoth Weinbau, Maienfeld GR: Dezent vanillige Nase, rauchig, Johannisbeeren, enorm frisch, Kräuter, super - süffig, mittleres Finale. Nur schon wegen der Trinkigkeit: 17/20 (CHF 29.50. www.ralfkomminoth.ch). Pinot Noir Grand Vin 2015, Martin Wolfer, Weingut Wolfer, Weinfelden TG: Rauchig - mineralische Nase, im Gaumen Schmelz, etwas Parfüm, Frische, Trinkigkeit, schlank, Kirschen, Brombeeren, recht lang. Schön! 17/20 (CHF 31.-. www.wolferwein.ch). Meilener Räuschling Seehalden 2015, Alain Schwarzenbach (Foto), Schwarzenbach Weinbau, Meilen ZH: Nase nach weissem Flieder, Mandarinen, filigran, knackige Säure, Fülle, hoch elegant, leicht bitter im Abgang, schöne Länge. 17/20 (CHF 18.50. www.reblaube.ch).

WEIN DER WOCHE: MARIAFELD 2011 VON VON TSCHARNER



Johann - Baptista von Tschärner vergnügt sich ausnahmsweise mal im Lavaux. Alain Kunz

Logo, dass der Wein der Woche von einem der Jungwinzer kommt. Der beste der an der Feuertaufer der Jungwinzer degustierten Weine war der Jeninser Blauburgunder Mariafeld 2011 von Johann-Baptista von Tschärner. Papa Gian - Battista, ein alles fotografierendes Unikum der Sonderklasse, hat dem Sohn mit dem Vornamen ganz schön was auf den Lebensweg mitgegeben: Johann - Baptista ... Den Filius hindert das nicht daran, die Weine unvermindert auf allerhöchstem Niveau zu keltern, HCD - Fan zu sein und endlich eine Webseite kreiert zu haben.



Die Nummer eins der Schweiz in der Kategorie Hochzeitslocation: Das Schloss Reichenau. ZVG

Die Familie lebt auf Schloss Reichenau in Reichenau, am Zusammenfluss von Vorder - und Hinterrhein, umgeben von Bergen im Bündner Rheintal, am Eingangstor der Surselva und des Bündner Grand Canyon. Das Schloss befindet sich in siebter Generation im Besitz der Von Tschärner. Reichenau liegt auf 604 Metern über Meer. Was naturgemäss in der Jugend mineralische, eher karge, sperrige Weine hervorbringt.

Doch wehe man bringt die nötige Geduld auf! Dann wird man mit einer kleinen Wein - Offenbarung belohnt, wie im Fall des Mariafeld 2011! Der Wein ist würzig, enorm ausladend, fast schon mediterrane Kräuternoten schimmern durch, im Gaumen hats Schmelz, Power, er ist wohl hart, füllt den Mund aber bis in den letzten Winkel aus, ist frisch und lang. 17,5/20 (CHF 40.-. www.reichenau.ch).

MÖVENPICK: WEINKELLER NUMMER 22!



Sandra d'Errico führt den Keller in Reinach, Jan Hauser ist ihr Ste - Vau. ZVG

Nach den beiden Openings im Frühsommer 2017 in Rotkreuz ZG und Fribourg FR setzt Mövenpick seine Weinkeller - Expansion fort. In Reinach BL, unweit der Autobahnausfahrt Reinach - Süd im neuen Quartier Steinreben, ist Keller Nummer 22 eröffnet worden. Mehr als tausend Positionen gibts im Laden. Dazu im klimatisierten Raritätenraum Premiumweine wie Château Pétrus oder Mouton - Rothschild. Und natürlich das gesamte Sortiment der sich seit 20 Jahren in Mövenpick - Besitz befindlichen Staatskellerei Zürich. Warum ich diese Weinkeller - Eröffnung erwähne? Ist doch reine PR, werden Sie sagen? Klar, aber Mövenpick hat das verdient, denn in jedem Laden stehen immer 20 Weine zur Degustation bereit. Man kann also als Kunde zu jeder Tageszeit antraben du hat einiges zum Verkosten. Toll! Dies neben den zahlreichen grossen Tasting - Events. Und das ist doch auch mal eine Erwähnung wert!

MÉMOIRE & FRIENDS AM 28. AUGUST - NEU IM SCHIFFBAU



Die grösste Degustation von Schweizer Weinen steigt am 28. August. ZVG

Das Swiss Wine Tasting ist die grösste Degustation Schweizer Weine. Und die beste. Warum? Weil erstens die Elite Helvetiens mit wenigen Ausnahmen lückenlos vertreten ist. Das heisst: Es sind die 55 Mitglieder der Mémoire des Vins Suisses anwesend, die allesamt zur Crème de la Crème zählen. Und eben: Ihre Freunde, die das Teilnehmerfeld zur Exquisität komplettieren.

Weil die bisherige Heimstätte dieses Grossanlasses, das Zürcher Kongresshaus, umgebaut wird, musste eine neue Location gesucht werden. Was klar war: Aufgrund der zentralen Lage kam keine andere Stadt als Zürich in Frage. Fündig wurde man im Schiffbau, einer Spielstätte des Schauspielhauses Zürich. In der denkmalgeschützten Industriehalle wurden einst Dampfschiffe gebaut. Jetzt schenken die Schlachtrasse des Schweizer Weinbaus ihre besten Erzeugnisse aus.



Weil das Kongresshaus umgebaut wird, steigt das Grand Tasting fortan im Schiffbau in Zürich. ZVG

Weil der Platz beschränkter ist als im Kongresshaus, musste selektiert werden. Sprich: Es werden Vereinigungen mit absoluter Qualitätssicherung eingeladen sowie die Freunde der ersten Stunde. Also eine weitere Komprimierung der Qualität. Es herrscht Vorfreude!

Der Anlass steigt am Montag, 28. August von 11 bis 19.30 Uhr im Schiffbau am Schiffbauplatz in Zürich im Gebiet Escher - Wyss. Eintritt: Im Vorverkauf CHF 20. – . Tageskasse CHF 30. – . Ab 17 Uhr gratis. Vorverkauf: www.swiss-wine-tasting.ch/ticketing .

SALON VINEA IN SIERRE – DER TOTALE WEINEVENT



Vinea ist die grösste Freiluft - Degustation der Schweiz und findet im Herzen von Sierre statt. Alain Kunz

Es geht Schlag auf Schlag mit den Weinhöhepunkten Ende Sommer 2017. Nur gerade vier Tage nach dem Swiss Tasting von Mémoire & Friends steigt in Sierre der traditionsreiche Freiluft-Salon Vinea. Doch das mit der Tradition? Da sind Brüche gang und gäbe – hin zum Positiven. Denn der Salon ist mittlerweile zu einem totalen Weinevent geworden. Die klassische Degu mit 130 Ausstellern und 800 Weinen wird vervollständigt durch den Besuch der Fondation Rilke oder des Walliser Reb- und Weinbau- Museums, filmische Eskapaden rund um den Wein, thematische Degustationsateliers oder Verkostungen von Schweizer Prestigeweinen.

Der Salon im Überblick: Donnerstag, 31. August: Festival der prämierten Weine des Mondial du Pinot. 16 bis 19 Uhr. Garten des Hôtel de Ville in Sierre. CHF 20. – . Anmeldung auf www.vinea.ch. Freitag, 1. Und 2. September. 11 bis 19 Uhr: Salon Vinea. Im Preis inbegriffen: Degu - Glas und - Notizblock, Eintritt ins Weinmuseum, Gratiszutritt zu den Kinovorstellungen, Afterparty in den Gärten des Hôtel de Ville von 19 bis 23 Uhr mit Weinbars, Fondue und Sounds. Vergünstigte Tickets, Reservationsmöglichkeit für die thematischen Degustationsateliers sowie zur Präsentation der Swiss Iconic Wines by Paolo Basso, weltbesten Sommelier 2013, am 2. September um 11 Uhr im Château Mercier in Sierre (CHF 300. –) finden Sie unter www.billetterie.salonvinea.ch.

WO GIBTS WAS ZU DEGUSTIEREN? 21. August ab 16 Uhr. Weingala – Schweizer Winzerinnen und ihre Weine. Elf Winzerinnen aus der ganzen Schweiz stellen eine Auswahl ihrer besten Weine vor. Eintritt CHF 25. – . Letzter Einlass: 18 Uhr. 16.30 Uhr Seminar mit Stefan Keller zum Thema « Schweizer Weine aus Frauenhand ». Anmeldung: info@stefan.keller.name. Hotel Waldhaus, Sils-Maria. www.stefan.keller.name. 24. und 25. August. Freitag 10-20 Uhr, Samstag 10-17 Uhr. Overseas Passion. Australien, Kalifornien, Südamerika. 40 starke Weine und Top - Exklusivitäten. Die Generosität der Neuen mit der Eleganz der Alten Welt raffiniert verbunden. Dies bei Pionier - Importeur Martel in der Filiale Bellevue in Zürich. Gratis. www.martel.ch. 25. und 26. August. Freitag 16-24 Uhr. Samstag 10-24 Uhr. Kapweine-Sommerparty mit Grill und Degu. Vertreter der Güter Waterkloof, Chamonix und Diemersdal sind persönlich vor Ort. Dazu gibts einen African Market und 20 Prozent Abholrabatt. Gratis. Kapweine, Rütibüelstrasse 17, Wädenswil. www.kapweine.ch. 25. und 26. August. Freitag 16 bis 21 Uhr, Samstag 14 bis 20

Uhr. Italienisches Degustationsfest am Küferweg. Mit 40 Weinen von Stiefel. Am Samstag spielt The Swing Avenue Hits und Evergreens. Gratis. Küferweg 3, Obfelden. www.kueferweg.ch . 25. und 26. August. Freitag, 16 bis 21 Uhr, Samstag 11 bis 19 Uhr. Amigne on the road! 15 Winzer, 300 Weine, 6 Foodtrucks, 2 verrückte Tage. Nicht nur die Startraube der Gemeinde Vétroz, Amigne, steht im Mittelpunkt. Aber vor allem! Dazu gibts Masterclasses mit Weinen aus autochthonen Trauben mit Dr. José Vouillamoz. Gratis. Place du four, Vétroz. www.2017.amigneontheroad.ch . 24. Bis 26. August. Donnerstag 18 bis 22 Uhr, Freitag und Samstag 16 bis 22 Uhr. Wiiprob Schaffhausen. Über 30 Produzenten aus dem Blauburgunderland präsentieren ihre Weine. Ticket je Abend: CHF 20. – . Kreuzgang des Museums zu Allerheiligen, Schaffhausen. www.blauburgunderland.ch . 26. August. 11 bis 19 Uhr. Meet Villa Caviciana & Friends! Ein vergnüglicher Wein - und Genussstag im Zeichen von Bella Italia mit dem Weingut des Jahres, Villa Caviciana aus Lazio. Dazu gibts Pasta, Focaccia. Gelati und Caffé. Gratis. Baur au lac vins, Filiale Regensdorf. www.bauraulacvins.ch . 27. August. 11 bis 17 Uhr. Aatrinkete 2017. Ein kleines Volksfest für Gross und Klein. Viele Attraktionen wie die geführte Besichtigung des historischen Klosterkellers mit Kellermeister Fabio Montalbano, die neu abgefüllten Weine des Jahrgangs 2016 und Kulinarisches sowie Musikalisches. Staatskellerei Zürich, Klosterplatz, Eglisau. www.staatskellerei.ch . 1. September. 17 bis 21 Uhr. Vino e pane. Das exklusive Festival von Vergani mit italienischem Flair. Vinophile und kulinarische Köstlichkeiten am langen Tisch. Und Musica italiana. Eintritt: CHF 10. – (inkl. zwei Gläser). Vini Vergani, Zentralstrasse 141, Zürich. www.vergani.ch



1. September. 16.30 bis 21.30 Uhr. Grosse Deutschland - Degustation von Boucherville. Unter anderem mit Günther Jauch (Foto oben). Die TV - Legende ist auch Weingutsbesitzer und stellt seine aktuellen Grossen Gewächse ebenso vor wie 20 weitere deutsche Topwinzer. Eintritt: CHF 20. – (wird bei einem Einkauf ab CHF 200. – angerechnet). Bistro Spitz, Zürich (beim Landesmuseum). www.boucherville.ch . 2. September. 11 bis 17 Uhr. Grosse Herbstdegustation von Schüwo. Über 80 auserlesene Weine. 10 bis 30 Prozent auf alle Weine. Gratis. Schüwo Wein - und Getränkemarkt Wohlen. www.schuwewo.ch . 3. und 4. September. 14 bis 19 Uhr. Concerto del vino italiano. 40 Topproduzenten aus Italien finden sich in Zürich ein. Hunderte von Weinen, berühmte Namen und unentdeckte Kostbarkeiten, raffinierte Assemblagen und königliche Lagenweine, teure Preziosen und einfache Tischweine. Dazu Workshops zum Thema Merlot, Bruno Rocca und eine Vertikale Sodi di San Niccolo. Eintritt CHF 20. – (ohne Workshops). The Dolder Grand, Zürich. www.caratello.ch . 4. September. 14 bis 21 Uhr. Open Bottle Day von Smith&Smith . Neuzugänge und Angebotsweine. Oona - Kaviar. Luma - Fleisch. Dazu hält « Schöner Saufen » um 15 Uhr eine Masterclass zum Thema Sherry ab. Gratis. In der neuen Zürcher Weinzentrale Smith and de Luma an der Grubenstrasse 27. www.smithandsmith.ch . 6. September. 16 bis 20 Uhr. Die Weine von Antonio Figuero. Aus einer Traubensorte entstehen in 34 Weingärten im Herzen des Ribera del Duero Spitzenweine ganz unterschiedlichen Charakters. Figuero ist persönlich anwesend. Dazu gibts spanische Spezialitäten von Die Aufschneider. Gratis. Baur au lac vins, Filiale Männedorf. www.bauraulacvins.ch .



Unterschätzt und belächelt

Wein-Keller Von Peter Keller



Fast 500 Hektaren sind in der Schweiz mit der weissen Rebsorte Riesling-Silvaner oder Müller-Thurgau bestockt. Den letzteren Namen erhielt sie von ihrem Züchter, dem Schweizer Hermann Müller-Thurgau aus dem Kanton Thurgau. Irreführend ist die Bezeichnung Riesling-Silvaner. Eine Genanalyse in den neunziger Jahren hat offenlegt, dass es sich bei dieser Rebe um eine Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royale handelt.

Die erfolgreiche Züchtung wird oft vernachlässigt und belächelt, obwohl sie in der Deutschschweiz mit Abstand die am meisten angebaute Weissweinsorte ist. Das Image hängt damit zusammen, dass auf dem Markt sehr viele flache, nichtssagende Weine zu finden sind. Nur wer die Mengen beschränkt, keltert frisch-fruchtige, aussagekräftige Weisse mit Charakter. Typisch ist der auffällige Muskat-Ton.

Jetzt soll der Riesling-Silvaner zu neuen Ehren kommen. Die Swiss Wine Connection nämlich lancierte in Zusammenarbeit mit dem Fachmagazin «Falstaff» die Riesling-Silvaner-«Trophy». Für diesen neuen Wettbewerb wurden 88 Weine aus der Deutschschweiz eingereicht. Die Resultate werden am 28. August im Rahmen des famosen Swiss Wine Tasting bekanntgegeben, das erstmals im Zürcher Schiffbau stattfinden wird (Infos und Anmeldung unter memoire-and-friends.ch).

“
Die Weissweinsorte Riesling-Silvaner wird oft wenig geschätzt, da viele nichtssagende Weine zu finden sind.
”

Positiv aufgefallen sei die Vielfalt der Sorte, hebt Degustationsleiter Andreas Keller von der Swiss Wine Connection hervor. Allerdings seien auch Weine mit einer hohen Restsüsse von 10 Gramm pro Liter und mehr eingereicht worden – diese Gewächse entsprechen offenbar einem breiten Konsumentengeschmack.

Besser gefallen mir trocken ausgebaut Weine mit einer gewissen Säure. Generell jedoch ist Riesling-Silvaner eher säurearm. Gute Beispiele werden in allen Anbaugebieten der Deutschschweiz produziert, etwa am Zürichsee vom Weingut Schwarzenbach mit seinem Riesling-Silvaner Gold, im Aargau von Shooting-Star Tom Litwan oder in Schaffhausen vom ambitionierten Markus Ruch.



Mehr zum Thema Wein finden Sie online auf: bellevue.nzz.ch

Von Mémoire & Friends zum Swiss Wine Tasting



Andreas Keller mit seinem Team von Swiss Wine Connection: Daniel Kleiner, Jasmin Schmid, Susanne Scholl, Hans Bättig

© Siffert / weilweltfoto.ch

Von Mémoire & Friends zum Swiss Wine Tasting

Andreas Keller über das einzigartige Wein-Event und die neue Riesling-Silvaner-Trophy, die gemeinsam mit Falstaff vergeben wird.

18. August 2017

Autor: Claude Brauchbar

Andreas Keller von der Eventagentur Swiss Wine Connection in Zürich sagt Falstaff, warum die grösste Ausstellung von Schweizer Weinen vom schicken Ende der Bahnhofstrasse am Zürichsee ins einstige Industriequartier an der Limmat umzieht und dabei erst noch ihren Namen ändert.

Die Veranstaltung findet zum ersten Mal an einem neuen Ort und mit einem neuen Namen statt. Inwiefern verändert sich dadurch die Veranstaltung?

Nachdem unser bisheriger Veranstaltungsort, das Kongresshaus Zürich, von 2017 bis 2020 grundlegend renoviert wird, haben wir eine neue Location suchen müssen. Dabei sind wir schliesslich auf die denkmalgeschützte Industriehalle des Schiffbaus im Trendquartier Zürich-West gestossen, die während der sommerlichen Spielpause des Schauspielhauses Zürich leer steht. Der neue Ort, wo sonst modernes Theater ein vornehmlich jüngeres Publikum ansprechen will, verlangt natürlich auch von uns einen frischen, zeitgemässen Auftritt. Am Kern der Veranstaltung ändert sich nichts: Das Swiss Wine Tasting bleibt die grosse internationale Referenzveranstaltung für das qualitativ hochstehende Schweizer Weinschaffen.

Mit dem neuen Namen «Swiss Wine Tasting» rückt «Mémoire & Friends» mehr in den Hintergrund. Was ist die Idee



hinter dem neuen Namen und weshalb heisst es nicht mehr «Swiss Wine Grand Tasting»?

So neu ist der Name «Swiss Wine Tasting» ja gar nicht: Er figuriert nämlich bereits seit 2015 auf allen unseren Werbemitteln. Nötig geworden ist dieser Zusatzname, weil viele Leute mit dem Namen «Mémoire & Friends» nichts anfangen können und ihn schon gar nicht mit Schweizer Wein assoziieren. Dass das «Grand» dieses Jahr im Namen verschwunden ist, hat praktische Gründe: Der Name der Webseite soll nicht allzu kompliziert sein. Das Tasting selbst bleibt aber so «grand» wie immer, solange die Mitglieder des Mémoire des Vins Suisses und ihre Freunde auftreten.

Schon in den vergangenen Jahren wurden die Aussteller selektiv ausgewählt, damit die Qualität gesichert ist. Die neue Location fordert eine strengere Zugangsbeschränkung. Nach welchen Kriterien werden die Aussteller ausgewählt?

In der grossen Halle des Schiffbaus haben höchstens ungefähr 130 Aussteller Platz, das sind rund zwei Dutzend weniger als in früheren Jahren. Deshalb haben wir leider auf den Stand der Fünften Schweiz, also der Schweizer Produzenten im Ausland, verzichten müssen. Zudem haben wir den Mitgliedern des Mémoire des Vins Suisses und anderer Winzervereinigungen mit eigener Qualitätssicherung sowie den Friends der ersten Stunde, die ihr Qualitätsdenken schon seit Jahren unter Beweis stellen, den Vorrang gegeben.

Wie sieht es mit der Aufnahme von jungen Betrieben aus? Haben diese auch die Möglichkeit, an der Veranstaltung teilzunehmen?

Aber klar: Wir haben jedes Jahr zahlreiche neue und darunter auch jüngere Betriebe, die mitmachen möchten. Sofern sie die Qualitätsprüfung bestehen, sind sie dabei. Eine «stille» Verjüngung infolge des Generationenwechsels findet aber auch laufend bei den etablierten Ausstellern statt. Und schliesslich ist da noch der Gruppenstand der Vereinigung «Junge Schweiz – Neue Winzer», wo Jungwinzer(innen) ihre Weine zu sehr vorteilhaften Bedingungen präsentieren können.

Neben dem Swiss Wine Vintage Award 2017 vergeben Sie dieses Jahr erstmals zusammen mit Falstaff Schweiz eine Riesling-Silvaner-Trophy. Was erwarten Sie von diesem neuen Weinwettbewerb?

Swiss Wine Connection und Falstaff Schweiz wollen mit der Riesling-Silvaner-Trophy die zweitwichtigste, aber leider sehr oft unterschätzte Weissweinsorte der Schweiz, die 1882 vom Schweizer Hermann Müller-Thurgau in Geisenheim gezüchtet wurde, ins richtige Licht stellen und damit zugleich einen Beitrag leisten zur Wertschätzung des Deutschschweizer Weinbaus. Schliesslich findet das Swiss Wine Tasting mitten im Herz der Deutschschweiz statt, unweit der einstigen Wirkungsstätte von Professor Müller-Thurgau an der Eidgenössischen Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil.

Die Veranstaltung findet bereits zum neunten Mal statt. Gibt es schon Pläne für die Weiterentwicklung in den nächsten Jahren?

Lassen Sie uns zuerst einmal das Swiss Wine Tasting 2017 über die Bühne bringen. Anschliessend werden wir mit allen Beteiligten genau prüfen, ob sich der Schiffbau für unsere Zwecke eignet. Unsicher ist auch noch, ob uns das Schauspielhaus Zürich nächstes Jahr passende Termine anbieten kann. Schön wäre es natürlich schon, wenn der Traum eines ständigen Schweizer Weintheaters in Erfüllung ginge.

INFO

Termin: Montag, 28. August 2017



Uhrzeit: 11.00 bis 19.30 Uhr

Ort: Schiffbau Zürich, Schiffbauplatz, 8005 Zürich

Kosten: Tagestickets im Vorverkauf CHF 20–; an der Ausstellungskasse CHF 30–; Abendticket gratis (Einlass ab 17 Uhr)

Info: www.swiss-wine-tasting.ch

Für Sie degustiert: Drei - Seen - Land, Teil 1: Bielersee Den Bieler Seebutzen gehört die Zukunft

Sie ist eine der weniger bekannten Regionen der Weinschweiz: Das Drei-Seen-Land. Lassen Sie sich auf eine kleine Entdeckungstour ein! Wir beginnen Sie mit Jean-Jacques Rousseau, dem grossen Philosophen.



Malerische Anlegestelle am Bielersee: Twann Alain Kunz



St. Petersinsel: Reben fast direkt am Ufer. Alain Kunz

Rousseau ? Natürlich ist er Franzose und nicht ein Seebutze, wie die Bielersee - Anwohner genannt werden. Doch Rousseau war ein richtiggehender Fan der Region. Er nannte die St. Petersinsel « die schönste Gegend, die ich je erlebt habe. » In der Tat hat die Insel, die dank des Heidenwegs mit dem Festland verbunden ist, einige Argumente. Unter anderem ein Top-Klosterhotel und ein Restaurant. Und eben: Ein Weingut. Dass Rebgut St. Petersinsel, das seit dem 16. Jahrhundert der Burgergemeinde Bern gehört. Die Weine werden heute in La Neuveville von der Kellerei Rebgut der Stadt Bern vinifiziert.



Hubert Louis erklärt das Rebgut der St. Petersinsel. Alain Kunz

Fünf Hektaren, sechs Rebsorten, davon zwei Hektaren Chasselas, die mit 55% meistangebaute Sorte der Region, zwei Hektar Pinot Noir, mit 35% die Nummer zwei, dann Chardonnay, Pinot Gris, Gamaret, Savagnin Blanc und Marat. « Und wir haben eine eigene AOC: Ile St. Pierre - Bienne », sagt der für den Betrieb Verantwortliche, Hubert Louis. Zu seinem Chasselas erklärt er: « Den müssen wir aufzuckern, weil wir sonst hier bloss bis 72 Grad Oechsle kommen würden. Das würde keine zehn Prozent Alkohol geben ... »

Verkostet haben wir alle Weine des Rebputs. Hier sind sie:



Les Réveries, Blanc de Pinot Noir 2013 (Schaumwein): 14,5/20 Chasselas 2015: 15,5/20 Chardonnay 2015: 16/20 Pinot Gris 2015 (Foto): 16/20 Oeil de Perdrix 2015: 15,5/20 Pinot Noir 2016: 15/20 Le Philosophe 2014 (Assemblage aus Gamaret, Marat und Pinot Noir): 16,5/20. Das Holz ist zwar mit viel Vanille recht dominant, der Wein ist etwas vegetal, hat aber erstaunliche Power, ist dennoch feingliedrig, feine Tannine, rechte Frucht, trinkig, Mentholfrische im mittellangen Abgang. Kostet ab Gut 25 Franken (www.rebgutstadtbern.ch).

Weg von der Insel, zurück aufs Festland. Dort erwarten uns die charmanten Dörfchen Twann - Tüscherz und Ligerz, welche die Rebgesellschaft Bielersee bilden, die schon 1782 gegründet wurde. Der Weinbau indes ist indes über 1000 Jahre alt, wie ein päpstliches Schreiben aus dem Jahr 866 belegt. Waren es im Mittelalter Abteien und Kloster, die kelterten, übernahmen nach der Reformation Patrizierfamilien aus Bern das Zepter.



Historisch: Das Rebhaus der 1782 gegründeten Rebgesellschaft Twann Ligerz Tüscherz. Alain Kunz

Insgesamt stehen 220 Hektaren unter Reben. Und es gibt weder eine Grosskellerei, noch eine Genossenschaft. Fast alles ist im Privatbesitz von Winzerfamilien. Total 80. Die Hänge sind trocken und steinig. Die Böden – Kalk und Molasse – ideal. Die Hänge gehen nach Südosten, der See speichert die Wärme und die Terrassierung bietet die bekannten Vorzüge. Mit der Klimaerwärmung wird eine Region wie jene am Bielersee immer interessanter. Da sind durchaus spektakuläre Qualitätssprünge absehbar. Was die Weine allerdings auf ewig bleiben werden, sind Nischenprodukte. Wie kann es auch anders sein bei einer durchschnittlichen Betriebsgrösse von drei Hektaren?

Ich habe mich durch einen kleinen Querschnitt degustiert. Die Filtration ergab dieses äusserst positive Ergebnis. Gelistet sind alle Weine, die 16,5 oder mehr Punkte erreichten:



Chardonnay Réserve 2014, Steiner Schernelz Village: 16,5/20. Die Nase ist exotisch und betört mit viel Fruchtsüsse, etwas Butter und Vanille, aber knackige Säure, viel Frische, ist filigran, etwas grün im mittleren Finish (CHF 35.--. Jahrgang ist ausverkauft. www.schernelz-village.ch). Chasselas 2015, Weingut Bielerhaus, Beat Burkhardt, Ligerz: 16,5/20 (CHF 15.--. www.bielerhaus.ch). Blanc – Aromen der Landschaft 2015, Anne - Claire Schott, Twann (Foto): 17/20. Der Mischsatz besteht aus sechs Rebsorten, die entlang einer Mauer wachsen und im Beton - Ei vinifiziert werden: Chasselas, Pinot Noir und Gris, Chardonnay, Sauvignon und Sylvaner. Das ergibt eine komplexe Nase, Agrumen, Blumennoten, Mineralität, Hefe, hat Kraft und Schmelz und Schmiss und ist recht lang! (CHF 45.--. www.schottweine.ch).



Pinot Noir Barrique 2014, Festiguet, Michael Teutsch, Ligerz (Foto): 16,5/20 (CHF 24.--. www.teutsch.ch).
Schafiser Gutedel 2015, Johannes Louis, Schafis: 16,5/20 (CHF 12.50. www.schafiser.com). Sauvignon Blanc
Special Edition Lucy 2015, Steiner Schernelz Village, Ligerz: 17/20. Ein Sauvignon mit viel Zitronennoten, leicht
medizinal, aber mit Power, Eleganz und Schmelz (nicht mehr erhältlich). Chardonnay 2015, Johanniterkeller,
Martin Hubacher, Twann: 17/20. Ananas, Kräuter, Exotik, Schiefer, Butter sind die Stichworte zu diesem recht
kräftigen, wunderschönen Chardonnay (CHF 22.50. www.johanniterkeller.ch). Pinot Noir Hinter der Kirche 2015,
Giauque Weinbau, Ligerz: 17/20. Fruchtig, easy, Power, Eleganz, Cassis, Johannisbeere, schönes Finale (CHF
18.50. www.giauquewein.ch).



Perpetuum Mobile 2012, Weinkellerei Hasler, Ligerz: 17,5/20. Der eine der drei Pinots des Klassenprimus am See, Lukas Hasler (Foto), besticht mit einer tollen fruchtigen Nase, etwas Petrol, Schmelz, Kraft, Cassis, minim portish, schöne Länge (CHF 26. – für Jahrgang 2014. www.haslerwein.ch). Les Palins Pinot Noir 2012, Weinkellerei Hasler, Ligerz: 17/20 (CHF 32. – für Jahrgang 2014. www.haslerwein.ch). Blanc de Noir 2013, Weinkellerei Hasler, Ligerz : 16,5/20 (CHF 18.–. www.haslerwein.ch). Pinot Noir Alte Rebe 2014, Weingut Krebs, Twann: 17/20. Frucht, Teer, knackige Säure, trinkig, Johannisbeere, Eleganz, mittlerer Abgang (CHF 30. – für Jahrgang 2015. www.weingut-krebs.ch).

FELIX AUSTRIA: DREI GLÜCKLICHE BIOLOGEN



Die Österreicher sind Weltspitze! Zumindest in Bezug auf Bio - Anbau von Weinen. Schon mehr als zehn Prozent der Weine aus Austria stammen aus kontrollierter und zertifizierter Produktion. Zu ihnen gehören die Produzenten Fred Loimer und Franz - Reinhard Weninger, welche die Gruppe « Respekt » vor zehn Jahren ins Leben riefen, zu welcher ausschliesslich Bio - Winzer gehören, welche sich an den Ideen von Rudolf Steiner orientieren. Das tut auch die Demeter-Bewegung, zu der Birgit Braunstein gehört.

Je einen Wein dieser Winzer stellen wir ihnen vor. Hier: Loimer Lenz Riesling 2015, Niederösterreich (Foto): Paprika und Gras, Agrumen und Mineralität, süsse Limonen und Grapefruit im Gaumen, Lemongrass, Schmelz, spritzig, ein tropischer Sommerwein! 16,5/20 (CHF 12.80. www.kueferweg.ch). Horitschoner Blaufränkisch 2015, Weingut Weninger, Mittelburgenland: Rotbeerig - kräuterig, mineralisch, trinkig, knackige Säure, Johannisbeere, leicht gekühlt trinken, ist dann ein toller Grillwein. 16/20 (CHF 14.60. www.kueferweg.ch). Oxhoft 2011, Birgit Braunstein, Neusiedlersee Hügelland, Burgenland: Rotbeerig, Würze, Zwetschgen, Kräuter, Holznoten, Nelken, rustikal, viel Würze, ein spannender Wein aus Blaufränkisch (rund die Hälfte), Zweigelt und Cabernet Sauvignon, der sich sehr gut als Essensbegleiter eignet, zum Beispiel abends, wenn die Temperaturen nachlassen. 16,5/20 (CHF 26.--. www.kueferweg.ch).

WEIN DER WOCHE: EIN FANTASTISCHER DIOLINOIR AUS ZÜRICH!



Zwölf Monate reift der Plural von Erich Meier in Barriques. Alain Kunz

Ein Diolinoir aus Zürich? Das ist per se schon mal spannend, denn die Rebsorte kennt man vor allem aus dem Wallis. Und das meistens als Verschnitttraube. Doch Diolinoir kann mehr, viel mehr, als nur Farbe und Tannine abzugeben. Diolinoir ist eine Kreuzung aus Pinot Noir und einer alten französischen Traube namens Robin Noir. Letztere fand man in den 1920er - Jahren in einer Rebensammlung in Diolly im Wallis. Da man nicht wusste, womit man es zu tun hatte, nannte man den roten Einwanderer einfach Rouge de Diolly. Bei der Kreuzung im Jahr 1970 in Changins VD wurde aus Diolly und Pinot Noir dann Diolinoir. Wichtig bei der fäulnisresistenten Sorte: Sie muss perfekt ausreifen können!

Erich Meier aus Uetikon ZH kriegt das gnadenlos gut hin. Sein Plural 2015 (Foto) , dem er zehn Prozent Pinot Noir beimischt, weist Holzaromen auf, riecht nach dunklen Früchten und Holzkohle, ist im Gaumen wohl etwas sperrig, hat aber Power, die Tannine sind wunderbar reif, das Monument ist würzig und hat eine tolle Länge. Dafür gibts die Tageshöchstnote von 18 Punkten! (CHF 32. – . www.erichmeier.ch).

MÉMOIRE & FRIENDS AM 28. AUGUST - NEU IM SCHIFFBAU



Hunderte von Weinfans treffen sich zum Swiss Wine Tasting – heuer erstmals im Zürcher Schiffbau. ZVG

Das Swiss Wine Tasting ist die grösste Degustation Schweizer Weine. Und die beste. Warum? Weil erstens die Elite Helvetiens mit wenigen Ausnahmen lückenlos vertreten ist. Das heisst: Es sind die 55 Mitglieder der Mémoire des Vins Suisses anwesend, die allesamt zur Crème de la Crème zählen. Und eben: Ihre Freunde, die das Teilnehmerfeld zur Exquisität komplettieren.

Weil die bisherige Heimstätte dieses Grossanlasses, das Zürcher Kongresshaus, umgebaut wird, musste eine neue Location gesucht werden. Was klar war: Aufgrund der zentralen Lage kam keine andere Stadt als Zürich in Frage. Fündig wurde man im Schiffbau, einer Spielstätte des Schauspielhauses Zürich. In der denkmalgeschützten Industriehalle wurden einst Dampfschiffe gebaut. Jetzt schenken die Schlachtrasse des Schweizer Weinbaus ihre besten Erzeugnisse aus.



Mémoire & Friends findet 2017 zum ersten Mal im Zürcher Schiffbau statt. ZVG

Weil der Platz beschränkter ist als im Kongresshaus, musste selektiert werden. Sprich: Es werden Vereinigungen mit absoluter Qualitätssicherung eingeladen sowie die Freunde der ersten Stunde. Also eine weitere Komprimierung der Qualität. Es herrscht Vorfreude!

Der Anlass steigt am Montag, 28. August von 11 bis 19.30 Uhr im Schiffbau am Schiffbauplatz in Zürich im Gebiet Escher - Wyss. Eintritt: Im Vorverkauf CHF 20. – . Tageskasse CHF 30. – . Ab 17 Uhr gratis. Vorverkauf: www.swiss-wine-tasting.ch/ticketing .

WO GIBTS WAS ZU DEGUSTIEREN? 25. und 26. August. Freitag 16-24 Uhr. Samstag 10-24 Uhr. Kapweine-Sommerparty mit Grill und Degu. Vertreter der Güter Waterkloof, Chamonix und Diemersdal sind persönlich vor Ort. Dazu gibts einen African Market und 20 Prozent Abholrabatt. Gratis. Kapweine, Rütibüelstrasse 17, Wädenswil. www.kapweine.ch .



Günther Jauch ist ein Nachkomme der Winzerfamilie Von Othegraven und heute Eigentümer des Guts. ZVG

1. September. 16.30 bis 21.30 Uhr. Grosse Deutschland - Degustation von Boucherville. Unter anderem mit Günther Jauch. Die TV - Legende ist auch Weingutsbesitzer und stellt seine aktuellen Grossen Gewächse ebenso vor wie 20 weitere deutsche Topwinzer. Eintritt: CHF 20. -- (wird bei einem Einkauf ab CHF 200. -- angerechnet). Bistro Spitz, Zürich (beim Landesmuseum). www.boucherville.ch .

ANHANG: Bildstrecke



