

# MEDIENSPIEGEL

24.07.2017

Andreas Keller Weininformation  
Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10277078  
Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 3  
Folgeseiten: 11  
Total Seitenzahl: 14

---

|   |            |  |    |
|---|------------|--|----|
|  | 24.07.2017 | Falstaff / Schweiz-Ausgabe<br><b>MÉMOIR &amp; FRIENDS ON STAGE</b> | 01 |
|  | 21.07.2017 | blick.ch<br>Top-Barbera vom feudalen Gut des Marquis Alfieri       | 04 |
|  | 19.07.2017 | hotellerie-gastronomie.ch<br>Swiss Wine Tasting 2017               | 14 |



Das Swiss Wine Tasting mit Mémoire & Friends geht neu im Schiffbau Zürich über die Bühne.

## MÉMOIRE & FRIENDS ON STAGE SWISS WINE TASTING 2017

Nach dem Abschied vom Kongresshaus Zürich hat die Elite der Schweizer Winzerinnen und Winzer auch dieses Jahr ihren grossen Auftritt – diesmal sogar auf einer echten Bühne: dem Schiffbau, einer Spielstätte des Schauspielhauses Zürich.

**E**inmal mehr laden die Top Winzer des Mémoire des Vins Suisses und deren Freunde zu einem Wein-Tasting der Extraklasse.

### NEUE WIRKUNGSSTÄTTE

Der Schiffbau, die neue Location im Trendquartier Zürich-West, präsentiert sich als der ideale Ort für das sehnsüchtig erwartete Swiss Wine Tasting 2017. Die denkmalgeschützte Industriehalle

in der einst Dampfschiffe gebaut wurden, ist seit dem Umbau im Jahr 2000 eine neue Wirkungsstätte des Zürcher Schauspielhauses. Mit drei verschiedenen Bühnen und Werkstätten, dem Jazzclub «Moods», dem Restaurant «LaSalle» und der «NietturnBar» verwandelt sich die Location in einen kreativen Ort des vielfältigen Kulturschaffens – perfekte Rahmenbedingungen!

### QUALITÄT VOR QUANTITÄT

Das beschränkte Raumangebot des Schiffbaus zwingt die Veranstalter erstmals, Zulassungsbeschränkungen einzuführen. Dabei lassen sie sich einzig und allein vom Qualitätsgedanken leiten. Vorrang haben Vereinigungen wie Mémoire des Vins Suisses, Vinotiv, Pinot R(h)ein, Arte Vitis und Clos, Domaines & Châteaux, die eine Qualitätssicherung besitzen, sowie die Friends der allerersten Stunde, die ihr Qualitätsdenken mit ihren Wei-



nen schon seit Jahren unter Beweis stellen. Daraus ergibt sich die Elite des Schweizer Weinbaus, die ihre besten Weine zum Verkosten zur Verfügung stellt.

Lassen Sie sich die Premiere des Swiss Wine Tasting im Schiffbau nicht entgehen und bestellen Sie ab Mitte Juli Ihre Tickets.

An die 1000 verschiedene Weine werden am Swiss Wine Tasting zur Verkostung ausgeschenkt.

## INFO

### TERMIN:

Montag, 28. August 2017

**UHRZEIT:** 11–19.30 Uhr

**ORT:** Schiffbau Zürich  
Schiffbauplatz, 8005 Zürich

### KOSTEN:

Tagestickets im Vorverkauf  
CHF 20,-; an der Ausstellungs-  
kasse CHF 30,-; Abendticket  
gratis (Einlass ab 17 Uhr)

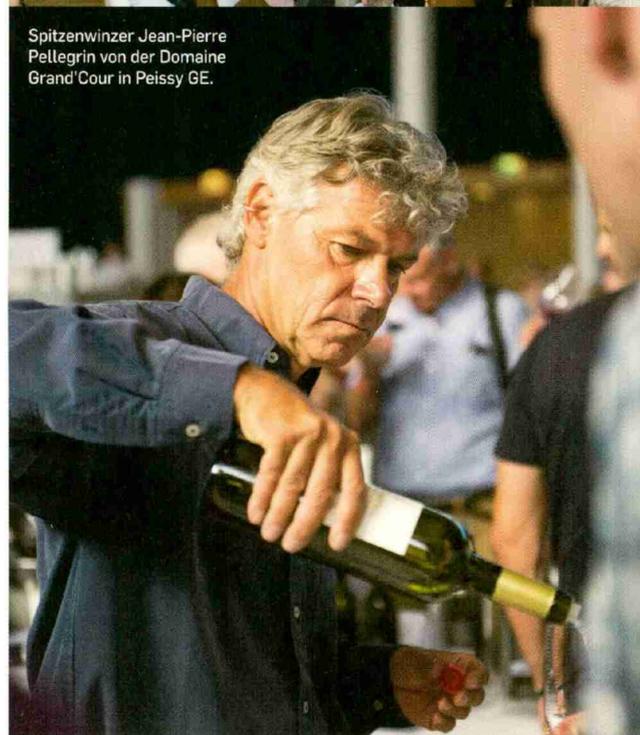
### GRATISTICKET-VERLOSUNG:

unter [www.falstaff.ch/swiss-wine-tasting](http://www.falstaff.ch/swiss-wine-tasting)

**INFO:** [www.swiss-wine-tasting.ch](http://www.swiss-wine-tasting.ch)



Impressionen des letztjährigen Farewell Tasting von Mémoire & Friends im Kongresshaus Zürich.



Spitzenwinzer Jean-Pierre Pellegrin von der Domaine Grand' Cour in Peissy GE.



Shootingstar-Winzer Tom Litwan aus Schinznach AG.



Myra Zündel, Tochter und künftige Nachfolgerin des Pionierwinzers aus Beride TI.

Für Sie degustiert

## Top-Barbera vom feudalen Gut des Marquis Alfieri

Nicht alle alteingesessenen Weingüter im Piemont haben sich der Nebbiolo - Traube verschrieben. Auch Barbera kann mittlerweile ein nobler Wein sein. Wie bei Marchesi Alfieri.



Der Alfiera von Marchesi Alfieri - einer der ganz grossen Barbera aus dem Piemont. Alain Kunz



Önologe Mario Olivero auf dem Gut von Marchesi Alfieri: « Das alte Familienanwesen war schon immer auch ein Weingut: » Alain Kunz

Von Alain Kunz

San Martino Alfieri ist ein Mini - Kaff im Astigiano. Aktuell hat es 718 Einwohner, halb so viele wie noch Anfang des 20. Jahrhunderts. Und wäre da nicht das gewaltige Anwesen der Alfieris – das Dorf würde es vielleicht nicht mehr geben.

In San Martino dreht sich alles um die Alfieris. Das alte Schloss beherrscht das Dorfbild. Der Name des Adelsgeschlechts dominiert die Geschichte des Dorfes. Ja, in ganz Italien haben die Alfieris eine Rolle gespielt. Da war Cesare Alfieri, ein Architekt, Dichter und Senatspräsident, der eine wichtige Rolle in der Liberalisierung der Monarchie Mitte des 19. Jahrhunderts spielte. Eine Heirat mit einer Cavour stärkte die Macht der Alfieris zusätzlich. Das Schloss in Grinzane Cavour war auch im Familienbesitz, bis es der Gemeinde vermacht wurde.

Auf Augenhöhe mit Braida und Coppo

Heute ist die Anlage in San Martino, die 1696 von einem Schloss in eine feudale Barock - Residenz umgewandelt wurde, im Besitz der drei Schwestern San Martino di San Germano. Sie verwalten das Gut mit mehreren Gästezimmern und der Weinkellerei, leben aber nicht permanent dort. Die Kellerei, die erstmals im 14. Jahrhundert erwähnt wurde, hat sich dem Barbera verschrieben. Mit Leib und Seele. Seit zwanzig Jahren stehen die Weine für absolute Topklasse. Mittlerweile werden sie im gleichen Atemzug genannt wie Braida (Bricco dell ' Uccellone) und Coppo (Pomorosso).

„ Doch auch der Pinot Nero zählt seit jeher zum Portfolio der Alfieris “ , erzählt Önologe Mario Olivero.  
„ Blauburgunder ist nicht typisch für das Piemont, aber für unser Gut. “ Aber die Nummer eins heisst ganz klar Barbera. 75 Prozent der 21 Hektare sind damit bepflanzt. Sie finden in San Martino ein perfektes Mikroklima vor.

## Gas geben mit Mario

„ Die Barbera - Traube neigt dazu, schnell zu wachsen und grosse Trauben zu produzieren. Also nicht das, was wir anstreben. Zusammen mit den alten Reben, die teils über 50 Jahre sind, haben wir ein exzellentes Gleichgewicht geschaffen “ , sagt Mario. „ Und wir haben das perfekte Terrain für Barbera. “ In seinem alten Audi fährt er uns durch die Rebanlagen. Teils ist es so steil und eng, dass ein Fortkommen kaum möglich scheint. Wir runzeln die Stirn. Mario gibt Gas.

„ Die ältesten stammen aus dem Jahre 1937 “ , sagt Mario. „ Nach und nach werden sie ersetzt. Zehn bis fünfzehn Prozent alle fünf Jahre. “

Es sind Zahlen, die typisch sind für dieses Gut. Mit jedem Schritt, den man dort macht, atmet man Geschichte pur. Sie findet sich auch in den Weinen wieder. Der Basis - Barbera zum Beispiel heisst „ La Tota “ . Warum? Mario hat die Story: „ Die letzte Alfieri war nicht verheiratet. Solche Junggesellinnen nannte man im 19. Jahrhundert hier , Tota ‘ , was so viel wie Magd bedeutet. “

Bleibt eine letzte Frage: Wie geschichtsträchtig sind die Weine von Marchesi Alfieri? Um es kurz zu machen: Die Barbera – und zwar beide, also auch der sogenannte Basiswein La Tota! – gehören zum Besten, was diese Traube hergibt. Und sie haben ein gutes Alterungspotenzial, was die Verkostung des 2004ers eindrücklich aufzeigt. Für einen Barbera ist ein wunderbar gereifter Jahrgang der Ritterschlag. Denn die Traube ist nicht dafür prädestiniert, alt zu werden Der Blauburgunder hingegen mag wohl einiges an Historie beinhalten und mit viel Hingabe vinifiziert werden. Aber auch er ist nur ein weiterer Beleg dafür: Das Piemont ist nicht Pinot - Noir - Land.

(Die tollen Gästezimmer auf Marchesi Alfieri kosten um die 120 Euro pro Zimmer und Nacht inklusive Frühstück. Gutsbesuche auf Voranmeldung. [www.marchesialfieri.it](http://www.marchesialfieri.it) )





Alain Kunz

## DIE WEINE VON MARCHESI ALFIERI

### Pino Nero San Germano 2010

Würzig - kräuterige Nase, schnell viel Frucht, Neigung zu Erdbeeren, im Gaumen wenig Power, aber schöne Struktur, rechte Säure. Sauber gemacht, frisches Finish. Score: 16/20 ( € 20. – auf dem Gut, in der Schweiz nicht erhältlich)

### Pinot Nero San Germano 2009

Tiefe Nase, erdig - teerig, dann Kräuter, Schmelz im Gaumen, recht elegant, rote Früchte, Pflaumen, Frische im mittellangen Finish. Score: 16/20 ( € 20. – auf dem Gut, in der Schweiz nicht erhältlich)

### Sostegno Monferrato Rosso 2011

Die Assemblage aus 75% Barbera und 25% Pinot Nero besticht durch eine ausladende Nase, Rosenaromen, generell floral, Leichtfüssigkeit, knackige Säure, rote Beeren, viel Frucht, mittlere Länge. Ein einfach zu trinkender Alltagswein mit hohem Spassfaktor. Score: 16/20 (CHF 19.50)

### Barbera d ' Asti La Tota 2011

Tolle Barbera - nase, Kirschen, nussig, im Gaumen viel Frucht, voluminös, denn doch hoch elegant, stützende, keinesfalls störende Säure, beeriges, äusserst frisches Finale. Score: 17/20

### Barbera d ' Asti La Tota 2010 (Bild)

Wunderschöne beerige Nase, Harz, leicht alkoholisch, aber frisch und expressiv. Auch im Gaumen dominieren die Früchte, süss und dennoch Säure, komplex und frisch, Kirschen, richtig viel Barbera - Typizität und gute Länge. Der La Tota 2010 war im Final für die Drei - Gläser - Auszeichnung von Gambero Rosso. Score: 18/20 (CHF 25.50)

### Barbera d ' Asti La Tota 2009

Ausladende Nase, viiiiiel Frucht, Kirschen, leicht Port - Nuancen, Leder, im Gaumen fruchtig, voluminös, schöne Struktur, Mentholfrische, gute Länge. Score: 16,5/20



## VIER JAHRGÄNGE ALFIERA

### Alfiera 2010

Tolle Nase, wunderbare Barbera - Aromen, würzig, kirschtig, Zwetschgen, extreme Eleganz, leichte Vanille - Nuancen, fast schon spielerisch, reife Tannine, die gut integriert sind, sehr frisch und lang. Score: 17,5/20 (CHF 101. – für Magnum und CHF 225. – für Doppelmagnum)

### Alfiera 2009 (Bild)

Leicht marmeladige Frucht in der Nase, Kirschen, dezente Tertiäraromen, extreme Tiefe, im Gaumen kräftig und doch hoch elegant, tolle Frische, viel Volumen, Power, dennoch filigran, Unglaubliche Länge. Deshalb: Score: 18/20 (CHF 48.50)

### Alfiera 2007

Rechte Tertiäraromen wie Leder, Stall, dann Dörrfrüchte, Alkohol, im Gaumen wirkt er leicht over the top, Pilze, reife Tannine, gegen Ende schwache Säure, schöne Finale. Score: 16,5/20

### Alfiera 2004

Herrliche ausladende Nase mit leichten Vanille - Aromen und Schoggi, Pflaumen und Kirschen, Alkoholschwaden, im Gaumen sanft - elegant und doch kräftig, eukalyptisch, frisches Finale mit Menthol - Noten und stützender Säure. Unglaubliche Harmonie. Superwein! Score: 18/20

(Die Weine von Marchesi Alfieri sind erhältlich bei [www.bauraulacvins.ch](http://www.bauraulacvins.ch) )

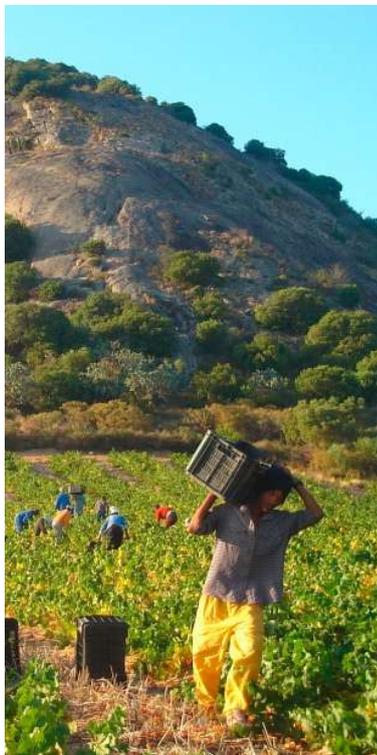


## UND MEIN LIEBLINGS-ARNEIS

### Roero Arneis Cornarea 2012

Seit Jahren schon glänzt der Arneis von Cornarea. Das Gut in Canale steht wie kein anderes für die Renaissance und die Qualitätsoffensive der Piemonteser Traditions - Weisseintraube. Auf dem Jugendstil - Gut kann man auch übernachten, das Doppelzimmer kostet 120 Euro. Im Park und im Swimming - Pool kann man sich nach einer Tour durch die Weinberge erholen und erfrischen.

Zum Wein: Ausladende Nase, sehr mineralisch, provenzalische Kräuter, Ananas, leichte Agrumen, viel Dichte und Schmelz im Gaumen, nur ganz dezente Säure, vielleicht auch leichte Restsüsse, harmonisch, schöner Körper, langes Finale. Wunderbarer Arneis. Score: 17/20 (CHF 20.--. [www.cultivino.ch](http://www.cultivino.ch) )



## WO GIBTS WAS ZU DEGUSTIEREN?

Die besten Degu - Tipps der nächsten Zeit:

- 22. Juni, 10 - 18 Uhr. Frühsommer - Degustation bei Kapweine. Viele südafrikanische Tropfen (Bild) für laue Sommerabende. Ab 12 Uhr Braai (Grillspezialitäten vom Kap). Kein Eintritt. Showroom Wädenswil, Rütibüelstrasse 17. [www.kapweine.ch](http://www.kapweine.ch) .
- 25. Juni, ab 20 Uhr. Schon barfuss Pinot Gris probiert? Schweizer Spitzenweine und Live - Musik mit der Band Just Jazz in der Frauenbadi Zürich. Eintritt CHF 30. -- ( all inclusive). Frauenbadi am Stadthausquai, Zürich. [www.mettlervaterlaus.ch](http://www.mettlervaterlaus.ch) .
- 26. Juni, 17-21 Uhr. Barolo & Friends 2013 . Schweizer Halt auf der Europatour der Genossenschaft I Vini del Piemonte. Zunfthaus zur Saffran, Zürich. Eintritt CHF 20. -- . [www.ccis.ch](http://www.ccis.ch) .
- 28. Juni, 17-21 Uhr. 29. Juni, 11-17 Uhr. 25 Jahre Silvino. Grosse Geburtstags-Degustation mit italienischen Winzern. Silvino-Weinkeller, Wermatswilerstrasse 8a, Uster. [www.silvino.ch](http://www.silvino.ch) .
- 1. Juli, 16 - 21 Uhr. Zürcher Weine goin' downtown . 18 Zürcher Winzer präsentieren ausgewählte Spitzencrus direkt an der Limmat. Dazu gibts Käse - und Fleischspezialitäten aus Züri. Kreuzgang des Fraumünsters Zürich. Anmeldung: [www.mettlervaterlaus.ch](http://www.mettlervaterlaus.ch) .
- 6. Juli, 11.30 - 14.30 Uhr. BBQ im Mövenpick - Weinkeller Luzern. Grillparty vor dem Keller mit Grill - und Wurstspezialitäten, dazu Nuancen erlesener Rotweine. Preis: CHF: 45. -- ( Essen und Weine à descrétion). Haldenstrasse 23, Luzern. [www.moevenpick-wein.com](http://www.moevenpick-wein.com) .
- 26. August, 11 - 19 Uhr. Mémoire & Friends. Der grösste Anlass der Schweizer Weinszene mit den 51 Winzern der

Mémoire des Vins Suisses und ihren Freunden. Kongresshaus Zürich. [www.memoire-and-friends.ch](http://www.memoire-and-friends.ch) .

· 26. und 27. August, jeweils 17.30 - 20 Uhr. Grosse Degustation von Baur au Lac Vins. Elena Nicodemi vom Weingut des Jahres, der Fattoria Nicodemi aus den Abruzzen, und zehn weitere Winzer sind vor Ort. Petit Palais, Hotel Baur au Lac, Zürich. Eintritt frei. Anmeldung unter [www.bauraulacvins.ch](http://www.bauraulacvins.ch) .

ANHANG: Bildstrecke





Web Ansicht

Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66131991  
Ausschnitt Seite: 9/10





Online-Ausgabe

Blick  
8008 Zürich  
044/ 259 60 70  
www.blick.ch/

Medienart: Internet  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
UUpM: 2'286'000  
Page Visits: 57'182'523



Auftrag: 721003  
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 66131991  
Ausschnitt Seite: 10/10





## Swiss Wine Tasting 2017

Gastronomie 18. Jul. 2017

Dieses Jahr am 28. August im Theater Schiffbau in Zürich, von 11:00 - 19:30 Uhr. Tickets gibt es ab Fr. 20. - , die Abendtickets sind gratis. Organisiert wird das Ganze von Mémoire & Friends.



Das Swiss Wine Tasting mit Mémoire & Friends geht neu im Schiffbau Zürich über die Bühne. (Bild Toni Suter / T+T Fotografie)

In der denkmalgeschützten Industriehalle, in der einst Dampfschiffe gebaut wurden, sind seit dem Umbau im Jahr 2000 drei verschiedene Bühnen, Werkstätten und Büros des Schauspielhauses sowie der Jazzclub Moods, das Restaurant LaSalle und die NietturmBar untergebracht. Ein kreativer Ort des vielfältigen Kulturschaffens, der wie gemacht ist für das Swiss Wine Tasting – die mit bisher rund 160 Ausstellern aus allen Weinbauregionen unseres Landes und 1200 Besuchern aus dem In- und Ausland grösste Ausstellung von Schweizer Weinen.

Das beschränkte Raumangebot des Schiffbaus zwingt allerdings die Veranstalter, Zulassungsbeschränkungen einzuführen. Dabei lassen sie sich nicht vom Grundsatz « First come, first served » leiten, sondern einzig und allein vom Qualitätsgedanken. Vorrang haben Vereinigungen wie Mémoire des Vins Suisses, Vinotiv, Pinot R(h)ein, Arte Vitis und Clos, Domaines & Châteaux, die eine Qualitätssicherung besitzen, sowie die Friends der allerersten Stunde, die ihr Qualitätsdenken mit ihren Weinen schon seit Jahren unter Beweis stellen.

Weitere Informationen sowie Tickets unter: [www.swiss-wine-tasting.ch](http://www.swiss-wine-tasting.ch)

(mm/zie)