



MEDIENSPIEGEL

02.04.2018

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10740107 Ausschnitte: 2
Auftrag: 721003 Folgeseiten: 2
Themen-Nr.: 721.72 Total Seitenzahl: 4

	28.03.2018	Hotellerie et Gastronomie Zeitung Schweizer Wein hat Potenzial zur Reife	01
	24.03.2018	Zizerser Dorfzeitig Weine, die begeistern und munden	03



Schweizer Wein hat Potenzial zur Reife

Einmal im Jahr öffnet das Mémoire des Vins Suisses seinen Tresor. Dann können gereifte Jahrgänge der 56 besten Weine verkostet werden.

Wie lange lässt sich dieser oder jener Wein lagern? Das ist eine häufig gestellte, jedoch höchst unpräzise Frage. Denn jede Flasche kann beliebig lange im Keller liegen. Ob der Inhalt dann noch schmeckt? Alt ist in Bezug auf Wein negativ behaftet. Nicht jeder Wein besitzt Reifepotenzial. Gereift ist das positive Attribut, und die Frage müsste lauten: Wann erreicht dieser oder jener Wein seine optimale Trinkreife?

«Weine, die über mehrere Jahre reifen und dabei immer besser werden, sind nobel. Dazu gehören auch die besten Schweizer Weine.»

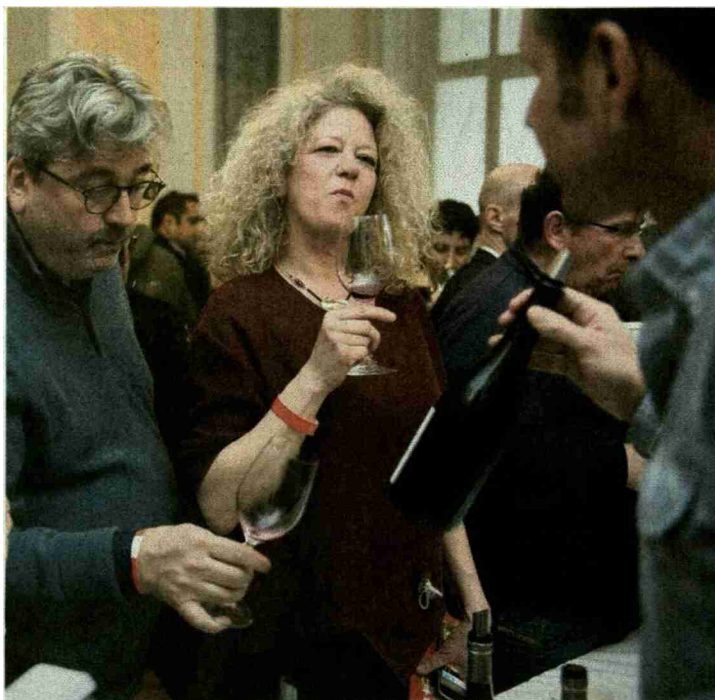
ANDREAS KELLER,
GRÜNDUNGSMITGLIED DES
MÉMOIRE DES VINS SUISSES

Dass Bordeaux, Burgunder oder Barolo reifen muss, wird als selbstverständlich hingenommen. Beim Schweizer Wein lautete lange Zeit die Devise: im Jahr

nach der Lese zu trinken – viel zu jung, um die optimale Trinkreife jemals erreichen zu können.

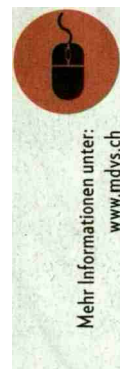
Das «Mémoire» dokumentiert die Nobilität der besten Crus

Sind Schweizer Weine nobel? Antworten auf diese Frage suchten vier Weinjournalisten um Andreas Keller und 24 Weinproduzenten, die im Jahr 2004 das Mémoire des Vins Suisses gründeten. Von jedem Winzer wurde ein



Ein kritischer Blick und wohlwollendes Nicken: Zahlreiche Weinliebhaber reisten nach Sierre zur Schatzkammerpräsentation des Mémoire des Vins Suisses.

HANS-PETER SIFFERT/WEINWELTFOTO.CH



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 23'635
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 6
Fläche: 41'039 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 69077371
Ausschnitt Seite: 2/2

Wein ausgewählt. Davon lieferte er jedes Jahr 60 Flaschen in ein zentrales Lager. 14 regelmässig verkostete Jahrgänge geben Aufschluss: Die besten Schweizer Weine haben die gleiche Nobilität wie die grossen Weine der Welt.

Jeweils Mitte März öffnet das Mémoire des Vins Suisses seine Schatzkammer und präsentiert neben den Arrivagen, dem jüngsten Jahrgang, mehrere gereifte Jahrgänge. Wer heuer in Sierre/VS nicht mit dabei sein konnte, hat am letzten Montag im August im Rahmen von Mémoire & Friends/Swiss Wine Tasting im Schiffbau in Zürich eine weitere Gelegenheit dazu.

Die Arbeit des Mémoire des Vins Suisses wird im In- und Ausland mit Interesse verfolgt. Stephan Reinhard, Verkoster für Robert Parkers «Wine Advocate», hat mehreren Schweizer Weinen 90 und mehr Punkte verliehen. Für internationale Auftritte wie an der Prowein in Düsseldorf oder an die Vievinum in Wien greift die Swiss Wine Promotion, die halbstaatliche Absatzförderungsorga-

nisation, gerne auf die Schatzkammer des Mémoire zurück.

Wachstum verlangt nach neuen Strukturen

Vermehrte Kommunikation und intensivere Absatzförderung sind denn auch neue Aufgabenbereiche. Dafür hob der kleine Verein von 2004 seine Statuten auf ein neues Niveau. Mit 56 Weinmachern hat sich die Zahl der Produzenten bis heute mehr als verdoppelt. Zahlreiche weitere Winzer möchten Mitglied werden. Auch die Zahl der Journalisten und neu auch Gastronomen ist von vier auf 24 angestiegen. GABRIEL TINGUELY

Mémoire & Friends

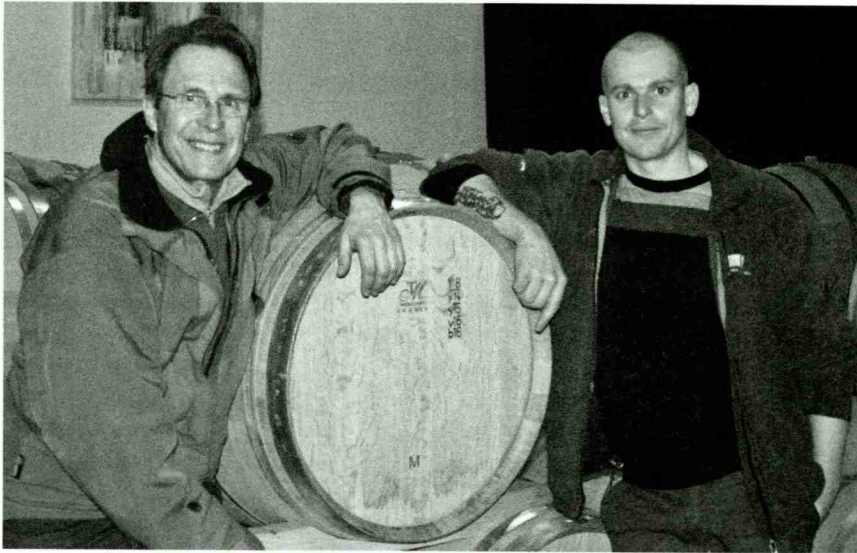
Die grosse Weinverkostung mit rund 130 Schweizer Produzenten wird zum Swiss Wine Tasting. Dieses Jahr findet der Anlass am Montag, 27. August, im Schiffbau in Zürich statt.

www.swiss-wine-tasting.ch



25 Jahre Grendelmeier Weingut im Tschalär

Weine, die begeistern und munden



Philipp Grendelmeier (links) ist bereits zusammen mit seinem Kellermeister Renzo Hendry damit beschäftigt, ein 25-Jahr-Jubiläumfest in die Wege zu leiten.

hu. Anlässlich der Degustation Memoire and Friends in Zürich konnte Philipp Grendelmeier mit seinem Team für den Riesling Sylvaner 2016 den 2. Rang in der Kategorie der trockenen Riesling Sylvaner Weine erzielen. Eine weitere Erfolgsmeldung für ein qualitativ hochstehendes Schaffen. Philipp Grendelmeier, ein gebürtiger Stadtzürcher (Zürich-Wiedikon) kam nach seinem ETH-Studium als Lebensmittel-Chemiker im Jahre 1984 nach Zizers, wo er auf dem Hof von Sepp Bannwart arbeitete. Hier erlernte er unter anderem auch die Pflege der Reben von der Familie Bannwart und produzierte erstmals im Jahre 1992 Wein. Dieser ist dann ein Jahr später abgefüllt worden.

Damit begann die eigentliche Erfolgsgeschichte von Philipp Grendelmeier. Die 5000 Liter des ersten Jahrgangs

waren Pinot noir, Riesling Sylvaner und Schiller. Sie wurden samt und sonders beim damaligen Selbstkelterer Jakob Hutter gekeltert. Etwas später dann kamen die Fruchtsäfte in drei verschiedenen Geschmacksrichtungen dazu. Abgerundet wurde das Angebot mit herrlichen Konfitüren. Alle diese Produkte werden heute im Hofladen zum Kauf angeboten.

Heute ist das Weinangebot von Philipp Grendelmeier bedeutend umfangreicher: An weissen Weinen sind im Sortiment folgende Weine zu finden: Riesling Sylvaner, Pinot noir Federweiss, Schiller, Dus Alvs (Sauvignon Blanc und Pinot Gris), Chardonnay sowie Perla (Schaumwein aus Pinot-noir-Trauben, weiss gekeltert).

Das Sortiment an Rotweinen umfasst den Pinot noir sowie Selezciun (Pinot

noir von alten Reben, Holzbausbau),



Il Rubin (Pinot noir, zwölf Monate im Barrique gereift) sowie Trais Cot-schens (Merlot, Cabernet-Dorsa und Zweigelt).

Auch einige Spirituosen wie etwa Traubenbrand aus Pinot noir, ein Jahr im Barrique, Traubenbrand, fünf Jahre im Barrique, Traubenbrand aus Riesling Sylvaner Trauben, Vieille Prune, Vieille Williams, Baumnußlikör mit Grappa und Honig sowie Röteli run-



den das vielfältige Sortiment ab. Der Erfolg des Betriebes basiert auf harter Arbeit im Rebberg und im Keller. Gefragt ist weiter innovatives Denken. Alle diese Attribute vereinigen Philipp Grendelmeier und sein Team im höchsten Masse auf sich. Dazu kommen noch die äusseren Umstände, wie zum Beispiel das Wetter, das nicht aktiv beeinflusst werden kann. Hier muss einem einfach das Glück des Tüchtigen beistehen.

Auch Philipp Grendelmeier blieb von der Unbill des Wetters in all diesen Jahren nicht immer verschont. Frost und Schädlinge haben auch ihm immer wieder Kummer bereitet. So auch

im vergangenen Jahr, als der Frost zu einer Einbusse von rund zehn Prozent der Ernte führte. Trotzdem: Das Team um Philip Grendelmeier hat im vergangenen Jahr rund vierzig Tonnen Trauben gekeltert, was ungefähr 30'000 Liter Wein ergab.

Nun sind 25 Jahre ins Land gezogen, seit Philipp Grendelmeier seinen ersten eigenen Wein abgefüllt hat. Dieses Jubiläum soll würdig begangen werden: Zum einen mit einem Jubiläums-Wein, zum anderen mit einem Jubiläumsanlass am Sonntag, 2. September (von 11.00 bis 19.00 Uhr) mit einigen Überraschungen. Übrigens: Bereits am Dienstag, 1. Mai steht der Keller aus Anlass des gesamtschwei-

zerischen «Tages der offenen Kellertüre» für das Publikum offen.

Kleinste Weinernte seit 1978

Frostiger Frühling und heisser Sommer: Das Wetter im letzten Jahr hat den Schweizer Winzern zu schaffen gemacht. Mit 79 Millionen Litern führen sie die seit 1978 kleinste Ernte ein. Weinliebhaber dürfen sich trotzdem freuen: Die Qualität der Trauben ist umso besser. Besonders gross war die Ernteeinbusse in der Westschweiz. Dort konnten die Weinbauern 2017 lediglich 72 Prozent der Vorjahresmenge ernten, 24,7 Millionen Liter weniger als 2016.

Im Hofladen im Tschalär können die Produkte des Weingutes Grendelmeier erworben werden: Weine, Fruchtsäfte und Konfitüren.

Bilder Bartholomé Hunger