

MEDIENSPIEGEL

10.09.2018

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11023162

Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 6

Folgeseiten: 11

Total Seitenzahl: 17

	10.09.2018	Schaffhauser Nachrichten MS-Risotto und der erste Wilchinger Blauburgunder aus Malans	01
	06.09.2018	htr Hotel Revue Vin	03
	06.09.2018	htr Hotel Revue Cuvee d'instinct vigneron	04
	06.09.2018	htr Hotel Revue Von Shiso-Bouquet und Teufelswerk	08
	06.09.2018	htr.ch Des vins suisses passionnants	11
	05.09.2018	Hotellerie et Gastronomie Zeitung Zehn Jahre alt und kein bisschen müde	15



Genossen Viele Köche werkeln an einem Brei, ohne ihn zu verderben – und ein Landmaschinenmechaniker macht seinen ersten Pinot noir MS-Risotto und der erste Wilchinger Blauburgunder aus Malans



Viele Köche – kein verdorbener Brei, v. l.: Hanspeter Zwicky, Christoph Meier, Claude Tappolet, Christian Amsler, Roman Bach, Ruedi Günter, Annegreth Eggenberg. Nicht im Bild: Renato Pedroncelli und Simon Stocker. BILDER U

Eine gute Schale **Risotto** verdrücken und damit zugleich **etwas Gutes tun** – dieses Konzept vermochte beinahe 400 Gäste auf den **Fronwagplatz** zu locken. «Mit jeder Portion Gilde-Risotto unterstützen Sie Menschen, die an **Multipler Sklerose** leiden, sowie wohltätige Institutionen aus Ihrer Region», hiess es auf dem Flyer, der zum Risottoessen unter freiem Himmel einlud. Sieben **Gilden-Köche** legten sich am Samstag, dem 1. September, ins Zeug: Claude Tappolet vom **«Siblinger Randenhaus»**, Christoph Meier von der **«Rheingerbe»** in Stein am Rhein, die frischgebackenen Gildenköche Annegreth Eggenberg von der **«Schützenstube»** in Schaffhausen und Roman Bach von der **Burg Hohenklingen** in Stein am Rhein, Ruedi Günter vom **Hotel Adler** in Stein am Rhein, Hanspeter Zwicky vom **«Hirschen»** in Trüllikon und Renato Pedroncelli, ehemals **Landgasthof Hüttenleben**, jetzt Catering im **«Chlosterhof»** in Stein am Rhein, der viele Jahre das MS-Risottoessen organisiert und jetzt den Löffel

an Claude Tappolet weitergegeben hat. **Schöpferisch tätig** waren Regierungspräsident **Christian Amsler** und Stadtrat **Simon Stocker**, die mit ihren Kellen eine Portion nach der andern in die Schalen klatschten, Letzterer zum fünften Mal mit von der Partie und ausgesprochen überzeugend in dem weissen T-Shirt, das ihm etwas von der Aura eines professionellen Pizzaiolos verlieh.

Auf zwei Gasbrennern wird **Risotto ai funghi** gekocht – optimal passend zum diesigen Wetter, das sich überlegt, ob es nun zu regnen anfangen soll oder doch nicht. Der dunkle, fruchtige **Cabernet Dorsa** von **GVS** und die füllige rote Cuvée **No. 5** aus Regent, Dornfelder und Maréchal Foch von **WeinStamm** in Thayngen wurden von den Produzenten **gestiftet**. Zehn Tische sind um die Mittagszeit gut besetzt, eine **Zweierkolonne**, die fast bis zum **Schwabentor** reicht, steht bei der Ausgabe an. «Wir richten immer vier Zelte und acht Sonnenschirme», sagt Matthias Schlatter vom MS-Komitee, «je nach Wetter set-

zen wir sie dann ein – heute ist Zelt- und Risottowetter für gemütliches Beisammensein.» Ja, die Heisszeit legt zumindest eine Pause ein. Umso schöner

«Wir richten immer vier Zelte und acht Sonnenschirme. Heute ist Zelt- und Risottowetter.»

Matthias Schlatter
Präsident der MS-Gesellschaft
Schaffhausen

das Risotto-Resultat: Fast 5000 Franken können an die Schweizerische MS-Gesellschaft überwiesen werden.

PS: Das MS-Risotto der Gilden-Köche ist eine **schweizweite Aktion**: Am selben Tag wurde in Altstätten, Amriswil, Avenches, Baden AG, Buchs SG, Delémont, Disentis, Effretikon, Frauenfeld, Fribourg, Frick, Fuldera, Interlaken, Kandersteg, Langnau i. E., Murten, Schangnau, Sissach, Solothurn, Ulmiz, Visp, Wil, Winterthur und Zürich Risotto geschöpft.

Rico Gysel, der Sohn von **Margrit** und **Hans Walter «HWG» Gysel**, hat nach seiner Landmaschinenmechanikerlehre eine **Winzerlehre** angehängt: das erste Jahr im elterlichen Betrieb in Wilchingen, das zweite bei **Jürg** und **Ueli Liesch** im Weingut Treib in Malans in der **Bündner Herrschaft**. «Wir hätten Rico gerne **behalten**», sagte Jörg Liesch am Swiss Wine Tasting in Zürich, «er war ein ausgezeichneter Stift.» Wie der Stift, so sein Wein: **«Dä Eerscht»** 2016, aus 400 Kilo Wilchinger Blauburgundertrauben des Klons 2/45, die der Vater nach Malans brachte, von Reben, die er 1988 im **mittleren Rötiberg** gesetzt hatte: helle Pinotfarbe im Glas, **rubinrot** und klar; in der Nase duftige **Himbeeren**; am



Gaumen zart und **filigran, elegant** und lang, das helle Holz gut integriert ... so dürften mehr Blauburgunder aus dem Blauburgunderland sein! (us)



Armin Schmidlin (l.) und Franz Müller (r.)
stossen im Rollstuhl mit Peter Gloor an.

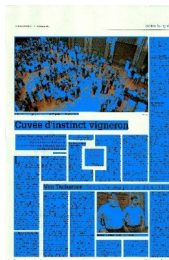


Stolz präsentiert Rico Gysel «Dä Eerscht»,
seinen ersten selbst gekelterten Pinot.



Vin

Le Swiss Wine
Tasting de Zurich
met en avant 127
producteurs de
grande qualité.
Ambiance et
dégustation.



Le Swiss Wine Tasting proposait des stands de 127 producteurs, fin août, à Zurich.

Cuvée d'instinct vigneron

Le Swiss Wine Tasting, au Schiffbau Zurich, impressionne par sa densité de producteurs. Il permet aussi de découvrir des étiquettes modernes, des arômes inédits et des histoires climatiques.

ALEXANDRE CALDARA

Les 127 stands de vignerons des six régions productrices de Suisse impressionnent pour les dix ans du Swiss Wine Tasting. Quand on pénètre dans la grande salle du Schiffbau de Zurich difficile de savoir quels vins finiront sur le palais. Pour Willi Klinger, invité de la dégustation avec sa structure Österreich Wein Marketing sou-

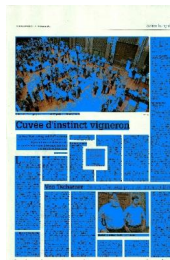
vent citée en exemple, impossible de vendre du vin «sans contenu, sans identité». Promenons-nous parmi les producteurs pour identifier quels flacons ils souhaitent présenter et quelles histoires ils racontent.

Parmi les signatures phares de la Mémoire des vins suisses, le Valaisan Raphaël Maye s'adapte à son dégustateur, cela ne le dérange pas tout de suite s'il sent qu'il

veut prendre son temps. Puis parle du plaisir de travailler sa Petite Arvine sur le vertigineux coteau d'Ardon pour obtenir des amertumes qui permettent une bonne allonge en bouche et un final explosif. En versant son Fié Blanc, issu de vieilles vignes de Sauvignon, le Genevois Jean-Pierre Pellegrin raconte qu'il voulait devenir archéologue et qu'il retrouve ce goût du passé à travers les morceaux de souches du vignoble, les petits rameaux, les murs de vignes tout droits.

Un millésime 2008 de Räusching tient tête aux blancs en barriques

Cette narration modifie-t-elle notre approche de la dégustation? Dans la Petite Arvine 2017 de Si-



mon Maye, on trouve ce mélange soyeux de rocaïlle, de volupté et de gras citronné qui tend vers une belle harmonie, avec une fin comme un peu caillée. Pour le Fié Blanc 2015, la complexité au nez nous entraîne vers des arômes de menthe, de gentiane et de baies de bois qu'on imagine blanches. Chez Cécile Schwarzenbach, on vient pour la puissance charpentée du Räuschling, dont les producteurs zurichois maîtrisent si bien l'acidité, on aime le punch, le côté piquant. Elle le sert sans trop de commentaires comme consciente de la singularité du cépage. Son millésime 2008 en témoigne, qui tient très bien tête à des blancs en barriques. Anne-Catherine Mercier salue une année sans gel en présentant sa Petite Arvine 2017 à la sucrosité dissimulée, qui subsiste lancinante en bouche.

Il vendange le matin des grappes entières

Puis il reste ses vins qui parlent tout seuls et donnent naissance à des images surprenantes. Le Grain Noble Marsanne blanche 2013 de Marie-Thérèse Chappaz au nez de tilleul qui nous transbahute parmi les plantes grimpantes ou la radicalité du Merlot Fustoquattro 2017 des Tessinois Hubervini qui nous plonge dans un bouquet violacé de shisho. Parmi les «friends», qui envoient des échantillons aux

«Il est impossible de vendre du vin sans contenu et sans identité.»

Willi Klinger

Dir. Österreich Wein Marketing

organisateurs afin de présenter des vins aux côtés des 56 producteurs de la Mémoire, le Vaudois Pierre-Luc Leyvraz n'hésite pas à sortir de l'espace de sa table. Il sert plus librement parmi les gens qu'il reconnaît et qu'il interpelle en parlant d'un vin comme d'une personne: «Alors comment il va ce millésime 2017 de Saint-Saph Grand Cru...» On a envie de lui répondre que ça bastonne, on retrouve tout de suite la légendaire minéralité de son Chasselas, son équilibre avec une plus grande tonicité encore que d'habitude.

Les étiquettes monochromes de Christophe Schenk interpellent. Il raconte, comment il a décidé voilà 12 ans de ne plus vinifier 4,5 hectares, mais 1,8. Il ne vendange que le matin des grappes entières. Sur son Pinot Gris 2017 qui provient de vieilles vignes de 40 ans, sans fermentation malolactique, on apprécie cette impression de douceur dans la sauvagerie. On lui suggère qu'il fabrique des vins lents. Il sourit. Plus tard sur son site on trouve cette phrase: «Si je me suis pendant longtemps refusé à avoir un site, une vitrine, c'est parce que je ne savais pas comment apparaître. Car comment dire ce qui m'échappait. Encore.»

Chez Weingut zum Rosenberg, on approche aussi par la moderni-

té de l'étiquette, ce verre qui devient un œil en un seul trait présente un vignoble de 1,3 hectare. A Uri, il vinifie un Solaris 2017 sec qui fait songer à de l'ortie, tout en restant un vin canaille. Le Diolinoir 2016 passé par 18 mois de fûts frappe par sa couleur de cassis très marquée. En bouche on commence par de la fureur de fruits rouges avant de finir par une étonnante caresse.

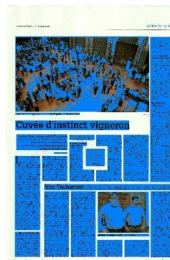
Un vin orange avec des raisins égrappés à la main

Chez le Biennois Martin Hubacher, il ne faut pas quitter la dégustation trop vite. Son Johanniter Sélection 2017, un Chasselas, impressionne par sa franchise, sa droiture. Il en vient ensuite aux considérations techniques. Avec son Pinot Gris 2017, dont un tiers reste élevé sans malolactique et deux tiers avec «pour couper ce côté sec, trouver de la fraîcheur et définir une véritable structure.» On partait et il sort une bouteille de dessous la table.

Son vin orange 2016, avec des raisins égrappés à la main, élevé en barriques ouvertes, avec une deuxième fermentation spontanée. Cela donne une impression d'infusion entre du thé vert et du poivre blanc.

Une Humagne rouge tout en puissance

On finit par les vins infernaux. Chez les frères Dubois l'Epesses se nomme La Braise de l'Enfer: «Notre grand-père fut inspiré par le rio ou le ruisseau de l'Enfer, il considérait les brisures dans le sol de nos côtes qui glissent vers le lac et pensait que le diable au printemps les influençait.» Leur Dézaley-Marsens Grand Cru Vase numéro 4 2015 marque par son ampleur en bouche, une expression pétillante et toastée. Derrière son stand d'Histoire d'Enfer, on



vient consulter le docteur vigneron Patrick Regamey, il reçoit en homme du monde. Il raconte des Chasselas tendus sur une ligne, frais sur l'autre. Il nous sent sur le départ, ouvre une Humagne Rouge 2015, aux profonds arômes de groseille, on termine sur cette note de puissance, de rage.

Une année 2018 marquée par des vendanges précoces pour certains producteurs comme Denis Mercier resté en Valais. Alors que Marie-Thérèse Chappaz fait savoir qu'elle ne vendangera jamais en août. Quand certains se demandent où se trouve la vigneronne valaisanne en fin de journée la réponse fuse: «Elle garde son petit-fils comme tous les lundis soirs.»

Intact le mystère vigneron.

A découvrir sur notre site une liste de vins passionnants dégustés à Zurich
[htr.ch/fr](https://www.htr.ch/fr)

Von Tscharnern: du vin d'auteur pour les intranquilles

Au château de Reichenau dans les Grisons, aux confluent de deux Rhins se cachent et se subliment deux personnages incontournables de la Mémoire des vins suisses.

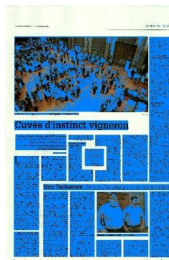
Gian-Battista Von Tscharnern, l'ogre lyrique de père et Johann-Baptista Von Tscharnern le fils plus diplomate à l'humour pince sans rire. Ils produisent un Pinot Noir automnal de caractère qui fait saliver les spécialistes. La septième génération des Von Tscharnern à vivre à demeure veille dans un style personnel sur cette énorme bâtisse de 75 chambres. Fin août entre un mariage et un concert classique le lendemain, ils accueillent à l'invitation de Swiss Wine Connection la presse internationale. Le château de Reichenau figure d'ailleurs parmi les lauréats du Swiss Location Award 2017 et 2018 qui met en avant les lieux de réception les plus originaux.

Gian-Battista retarde volontai-

rement la découverte de ses vins. La visite commence dans une salle bardée de portrait de généraux et d'une caricature du maître barbu par une présentation érudite de l'histoire du lieu. Il accueille en 1793 un jeune homme qui se présente comme un instituteur qui n'était autre que le roi de France Louis Philippe, au début du dix-neuvième, le château fut porté par un Von Tscharnern, père du libéralisme dans les Grisons et devient un centre intellectuel inspiré d'Oxford. Le vigneron parle aussi d'un laboratoire unique de la chimie que l'industrie d'aujourd'hui refuse de reconnaître. Gian-Battista guide ensuite son public à travers une chapelle néoclassique catholique de 1600 où il clame sa fierté de protestant. On traverse à sa suite le long couloir du château, des photos mystérieuses de femmes enveloppées dans des draps sculptures frappent par leur beauté. Par malheur, on demande à Gian-Battista

qui réalisa ces images et ça tonne:

«Moi! Je fus le photographe de plateau sur Jenatsch de Daniel Schmid qu'il tourna ici en 1986.» Reviennent alors en nous les plans mouvementés de ce chef-d'œuvre cinématographique baroque décadent qui va si bien au maître de céans. On arrive aux appartements chaotiques du maître où s'enchevêtrent: animaux empaillés, livres et autres fétiches. Les deux Von Tscharnern se sont mis aux fourneaux et espèrent que leurs hôtes survivront à ce gaspacho d'asperges vertes cultivées sur leurs terres. La puissance de feu d'un Pinot Gris 2017, comme toasté par de la paille peut sévir. Le repas se poursuit avec de la mortadelle et du salami de tête préparé spécialement par un de leurs amis paysans du Valle di Poschiavo accompagné de riz au chou. Deux verres pour poursuivre l'expérience druidique, des nourritures matérielles, deux Pinots Noirs



Mariafeld de millésimes différents un 2012 et un 2006. Nous voilà au cœur du propos du vin d'auteur pour les intranquilles. Le nectar le plus jeune fait penser à de la cendre et à du plasma, avec une bouche d'encre et des effluves d'orange amère. Le plus âgé donne un plaisir immédiat, il semble crier un bouquet d'épices et porte inscrit en lui une besace racinaire. Des vins idéaux pour accompagner un lièvre à la royale qu'on mangerait avec les doigts.

Ce type d'homme évidemment doit produire de la liqueur, il ne vous laisse pas partir sans tremper vos lèvres dans un Marc de Gewürztraminer hyper floral qui accompagne un sorbet du même liquide, puis un Marc de Pinot noir en équilibre instable et marron depuis vingt ans. «Le vin n'est pas qu'un produit que l'on découvre dans de grandes dégustations, visiter des vignobles, des domaines, rencontrer des producteurs qui parfois deviennent des amis comme Gian-Battista fait partie de notre philosophie», explique Andreas Keller, un des fondateurs de la Mémoire des vins suisses. Une visite au cœur de l'antre des Von Tscharnern permet d'appréhender un des Pinots Noirs les plus singuliers du pays.



Gian-Battista et Johann-Battista Von Tscharnern.

weinweltfoto.ch



Von Shiso-Bouquet und Teufelswerk

ALEXANDRE CALDARA

Zum 10. Swiss Wine Tasting fanden sich 127 Produzenten aus den Schweizer Weinbauregionen in Zürich ein – mit modernen Etiketten, unbekannten Aromen und Klimageschichten.

Willi Klinger, mit seinem oft als Beispiel angeführten «Österreich Wein Marketing» zu Gast, hält es für unmöglich, Wein «ohne Inhalt, ohne Identität» zu verkaufen. Schauen wir also, welche Tropfen die Produzenten präsentieren und welche Geschichten sie erzählen.

Raphaël Maye aus dem Wallis, einer der führenden Namen bei «Mémoire des vins suisses», spricht von der Freude, seinen Petite Arvine am steilen Hang von Ardon zu jenen Bittertönen zu erziehen, die nach einem langen Abgang in ein explosives Finale münden. Der Genfer Jean-Pierre

Jean-Pierre Pellegrin erzählt zu seinem Fié Blanc, dass er eigentlich Archäologe werden wollte.

Pellegrin erzählt zu seinem Fié Blanc aus alten Sauvignon-Reben, dass er eigentlich Archäologe werden wollte und der Vergangenheit nun in Wurzelstücken, kleinen Zweigen und den schnurgeraden Mauern in seinem Weinberg begegnet. In Simon Mayes Petite Ar-

vine 2017 findet sich eine seidige Mischung aus Mineralien, Sinnlichkeit und Zitronenfett zu schöner Harmonie. Der komplexe Fié Blanc 2015 verströmt Aromen von Minze, Enzian und weissen Waldbeeren. Zu Cécile Schwarzenbach zieht uns die robuste Kraft und Würze des Räuschlings, dessen Zürcher Produzenten die Säure so gut beherrschen. Sie serviert ihn fast wortlos, wohl im Bewusstsein der Einzigartigkeit der Rebsorte; der Jahrgang 2008 nimmt es ohne Weiteres mit einem im Barrique ausgebauten Weisswein auf.

Anne-Catherine Mercier präsentiert ihren Petite Arvine 2017 mit der verborgenen Süsse eines frostfreien Jahrs. Ihre Weine sprechen für sich und bringen überraschende Bilder hervor. Marie-Thérèse Chappaz' Grain Noble Marsanne blanche 2013 mit Lindenblüten in der Nase fühlt sich an wie eine Kletterpflanze, und punkto Radikalität sind wir vom Merlot Fustoquattro 2017 der Tessiner Hubervini und seinem Shiso-Bouquet betört.

Christophe Schenk erntet ausschliesslich am Morgen

Der Waadtländer Pierre-Luc Leyvraz gehört zu den «Friends», die den Organisatoren Proben schicken, um ihre Weine neben den 56 Produzenten des «Mémoire» zu präsentieren. Sein Saint-Saphorin Grand Cru 2017 ist überwältigend. Man schmeckt sofort die legendäre Mineralität seines Chasselas, die Balance, den Tonus. Christophe Schenk vinifiziert seit 12 Jahren statt 4,5 nur noch 1,8 Hektar und erntet ausschliesslich am Morgen, ausschliesslich ganze Trauben. An seinem Pinot Gris

2017 von 40-jährigen Reben, ohne malolaktische Gärung, gefällt der Eindruck von Süsse in der Wildnis. Als wir ihm vorschlugen, «langsame» Weine zu machen, lächelt er. Später lesen wir auf seiner Website, er habe sich lange gegen einen Internetauftritt gesperrt, «denn wie sollte ich erklären, was mir selbst nicht klar ist?»

Vom Urner Weingut zum Rosenberg fällt zuerst die Etikette auf: Ein Glas, das mit einem einzigen Strich zum Auge wird, präsentiert den 1,3 Hektar grossen Rebberg. Es vinifiziert einen trockenen Solaris 2017, der an Brennnessel erinnert, ein süffiger Tropfen.

Der 18 Monate im Fass gereifte Diolinoir 2016 mit der Farbe schwarzer Johannisbeeren beginnt wuchtig und endet erstaunlich zart. Der Johanniter

Selection 2017 des Bieliers Martin Hubacher, ein Chasselas, besticht mit Offenheit und Geradlinigkeit. Seinen Pinot Gris 2017 baut er zu einem Drittel ohne und zu zwei Dritteln

mit Malo aus. «Das rundet seine trockene Seite ab und gibt ihm Frische und Struktur.» Zuletzt kredenzt er seinen Oräntsch 2016 aus von Hand entrappten Trauben, im offenen Barrique ausgebaut, mit zweiter, spontaner Gärung. Er erinnert an grünen Tee und weissen Pfeffer.

Zum Schluss wird's höllisch. Der Epesses der Dubois-Brüder heisst La Braise de l'Enfer: «Unser Grossvater, vom Ruisseau de l'Enfer inspiriert, betrachtete die Risse im Boden unserer Hänge und glaubte an Teufelswerk». Ihr Dézaley-Marsens Grand Cru Vase



No.4 von 2015 beeindruckt durch seine Weite, das Prickeln, den gerösteten Ausdruck. Hinter seinem Stand der Histoire d'Enfer ist der Winzer-Arzt Patrick Regamey anzutreffen. Er erzählt von in einer Reihe «straffen» und in der anderen «frischen» Chasselas und öffnet einen kräftigen Humagne

Rouge 2015 mit intensiven Johannisbeeraromen.

Manche Produzenten ernten dieses Jahr früh, wie Denis Mercier, der im Wallis geblieben ist. Doch Marie-Thérèse Chappaz ist hier und will nie im August ernten, sagt sie. Nur am Abend fehlt die Walliser Winzerin, denn «sie

hütet ihren Enkel, wie jeden Montag», ist zu hören. Am Ende bleibt ganz vieles ein Winzergeheimnis.

Übersetzung des Texts Seite 11: Christina Miller

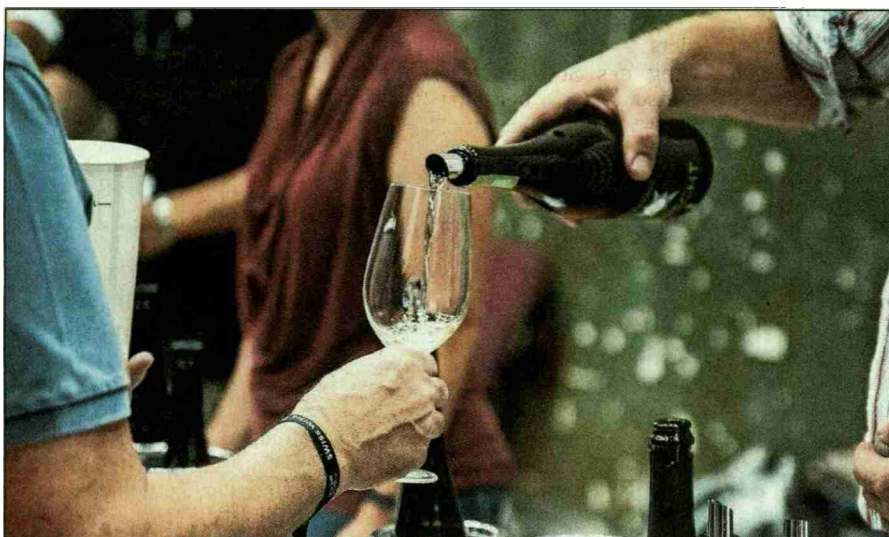
Mehr zu den in Zürich degustierten Weinen gibts auf unserer Homepage
htr.ch/fr



Willi Klinger hält es für unmöglich, Wein «ohne Inhalt, ohne Identität» zu verkaufen.

127 Schweizer Produzenten nahmen am 10. Swiss Wine Tasting im Zürcher Schiffbau teil (oben: Myra Zündel von Christian Zündel Weinkeller.

Kevin Ringli



Actualité

Des vins suisses passionnants

Petit choix de nectars marquants lors de ma dégustation du Swiss Tasting au Schiffbau Zurich. Une sélection très subjective.



Les vins lauréats du Swiss Vintage Award. Les vins lauréats du Swiss Vintage Award.

Les 26 et 27 août plus de 127 producteurs suisses de la Mémoire des vins suisses et leurs amis proposaient des vins en dégustation. Quelques producteurs autrichiens complétaient l'affiche. Les lauréats du Swiss Vintage Award 2008 figuraient au programme. Ainsi que les lauréats du Mondial du Chasselas. Voici quelques bouteilles qui me restent en mémoire.

La Murgère Petite Arvine 2017, Domaine de la Rodeline (VS)

pureté, arôme de rhubarbe, côté floral, ample

26,50 francs 75 CL

Chasselas Grand Cru 2017, Christophe Schenk (VD)

nez sauvage, en bouche pomme granny smith, belle amertume

15 francs 75 CL



Dézaley Les Côtes Dessus 2017, Domaine Monachon (VD)

vif, piquant, se boit avec plaisir

21 francs 20 70 CL

Dézaley-Marsens Grand Cru de la Tour Vase numéro 4 2015, les frères Dubois (VD)

amertume fondue dans une belle structure, électrique

21 francs 70 CL

St-Saphorin Grand Cru Les Blasinges 2017, Pierre-Luc Leyraz (VD)

baston, rapidité, riche minéralité, harmonie générale

19 francs 70 CL

Chasselas, Moete 2017, Simon Maye (VS)

tonique, alpin, final vanillé

15 francs 75 CL

Chasselas, Johanniter Sélection 2017, Martin Hubacher (BE)

franc, tout droit, grande intensité

14 francs 50 75 CL

Humagne Rouge, Enfer de la Roche 2015, Histoire d'Enfer (VS)

puissance, rage, arômes de groseille

46 francs 75 CL

Cornalin 2015, Domaine Jean-René Germanier (VS)

un côté fumé, réglisse

38 francs 75 CL

Pinot Noir Unique 2015, Donatsch (GR)

long en bouche, floral, gourmand

62 francs 75 CL

Pinot Noir Malanser Classic 2016, Peter Wegelin (GR)



fumé, grande douceur en fin de bouche

22 francs 75 CL

Sauvignon Blanc, Fié Blanc 2016, Jean-Pierre Pellegrin, (GE)

menthe, gentiane, baies blanches

30 francs 75CL

Muscat 2017, Domaine du Clos des Pins, (GE)

sec, délicat, piquant, anisé

15 francs 70 CL

Solaris 2017, Weingut zum Rosenberg (UR)

orties, canaille

24 francs50 75 CL

Meilener Räuschling 2017, Seehalden (ZH)

bien charpenté, herbacé

21 francs 75CL

Chardonnay Beride Velabona 2016, Christian Zündel (TI)

amandes torréfiées, fin de bouche longue

34 francs 75CL

Merlot Fustoquattro 2016, hubervini (TI)

radical, envoyé, shiso, tanins souples

17 francs 75 CL

Grain Noble Marsanne blanche 2013, Marie-Thérèse Chappaz (VS)

tilleul, plantes grimpantes, ample

168 francs 150 CL

Cornalin 2008, Anne-Catherine et Denis Mercier (VS)

griotte, puissance intacte, tanins souple



collection de la Mémoire des vins suisses, hors commerce

Riesling Smaragd Ried Kellerberg 2016, Emmerich Knoll (Autriche)

sec, agrumé, pâtissier, algues

54 francs 80 75CL

Chardonnay Leithaberg 2015, Heike et Gernot Heinrich (Autriche)

comme de la paille, profond, complexe

23 francs 75CL

Mousseux Chasselas, Deutscher Sekt Gutedel Brut, (Allemagne)

belle amertume, presque sous-terrain

11 francs 50, 75 CL

A lire aussi les articles en pages 11 et 18 d'hotelrevue.



Alexandre Caldara

Publié am Donnerstag, 06. September 2018 Vins | Zurich

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: 21'238
Erscheinungsweise: 34x jährlich



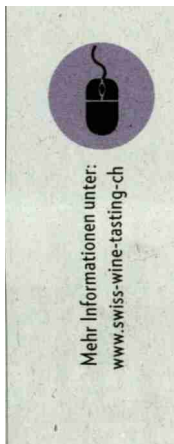
Seite: 10
Fläche: 117'852 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 70826064
Ausschnitt Seite: 1/3

Zehn Jahre alt und kein bisschen müde

Aus dem legendären Weinländerspiel Österreich:Schweiz im Jahr 2008, dem Jahr der Fussball-EM, entwickelte sich das heutige Swiss Wine Tasting – ein Grund für die 150 Aussteller, das Zehn-Jahr-Jubiläum mit den 1250 Besuchern ausgiebig zu feiern. Höhepunkte waren der Besuch bei Gian-Battista von Tscharnern auf Schloss Reichenau/GR, die Verkostung im «Alten Torkel» in Jenins/GR und der Besuch bei den Stadtzürcher Winzern Urs und Walter Zweifel sowie Marc Landolt. Auf grosses Interesse stiess die Sonderschau des Swiss Wine Vintage Award 2018 mit 45 perfekt gereiften, längst ausverkauften Weinen des Jahrgangs 2008. Publikumsmagnet blieb aber nach wie vor der grosse Auftritt der 56 Mémoire-Winzer und ihrer Freunde von Montag in der Halle des Schiffbaus in Zürich. Mit einem Drittel aller Besucher erfreulich hoch war der Anteil der Fachbesucher. Diese reisten aus dem ganzen Land nach Zürich, um sich ein aktuelles Bild vom Schweizer Weinschaffen zu machen. (GAB)



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

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

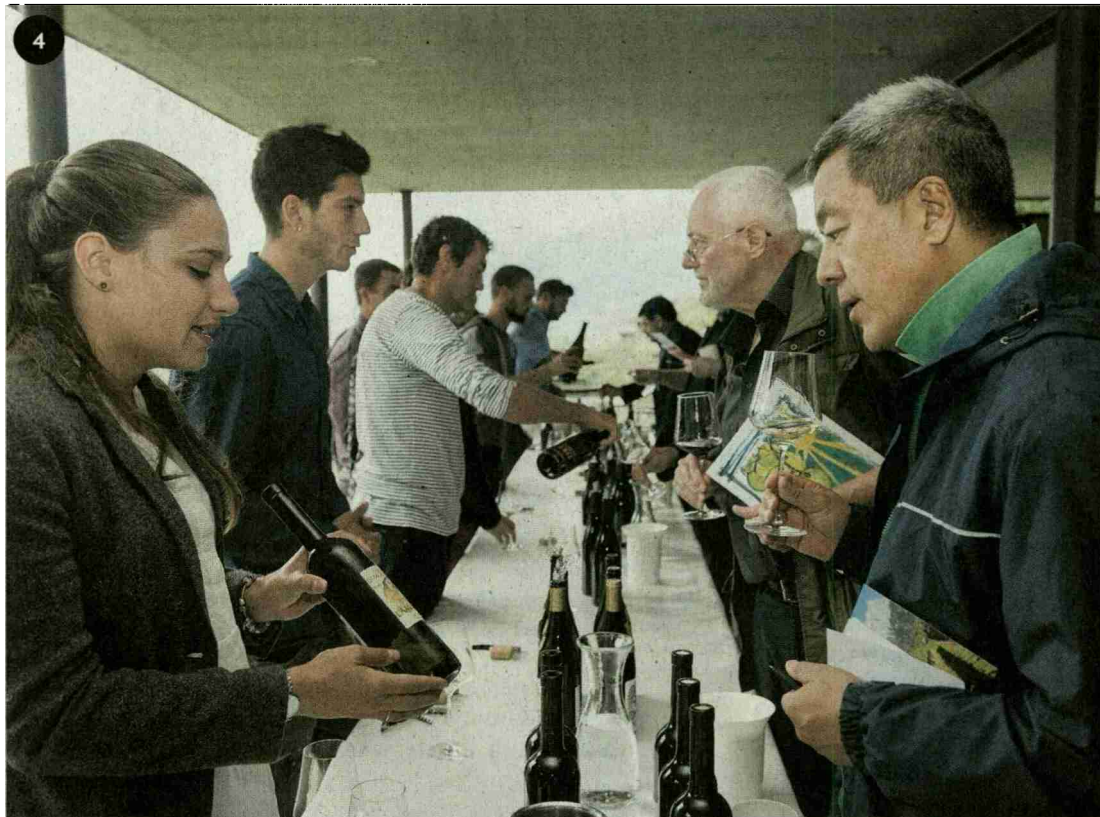
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'238
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 10
Fläche: 117'852 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 70826064
Ausschnitt Seite: 2/3



HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

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

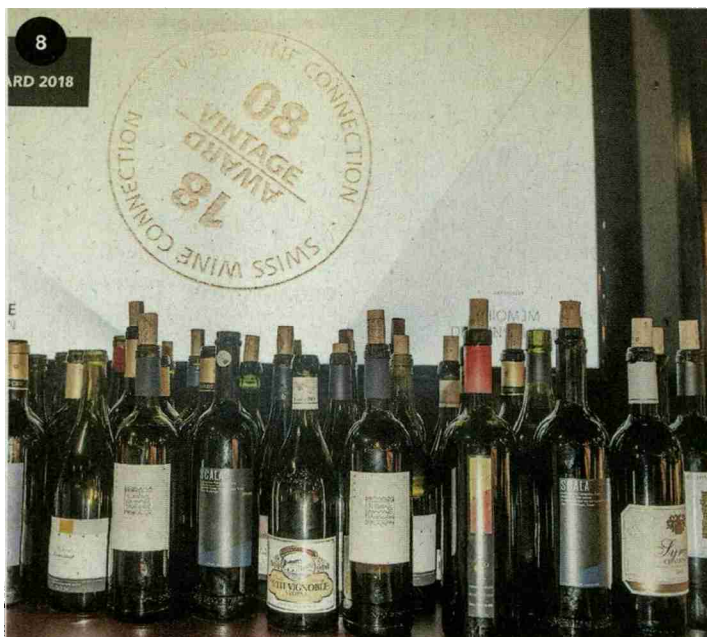
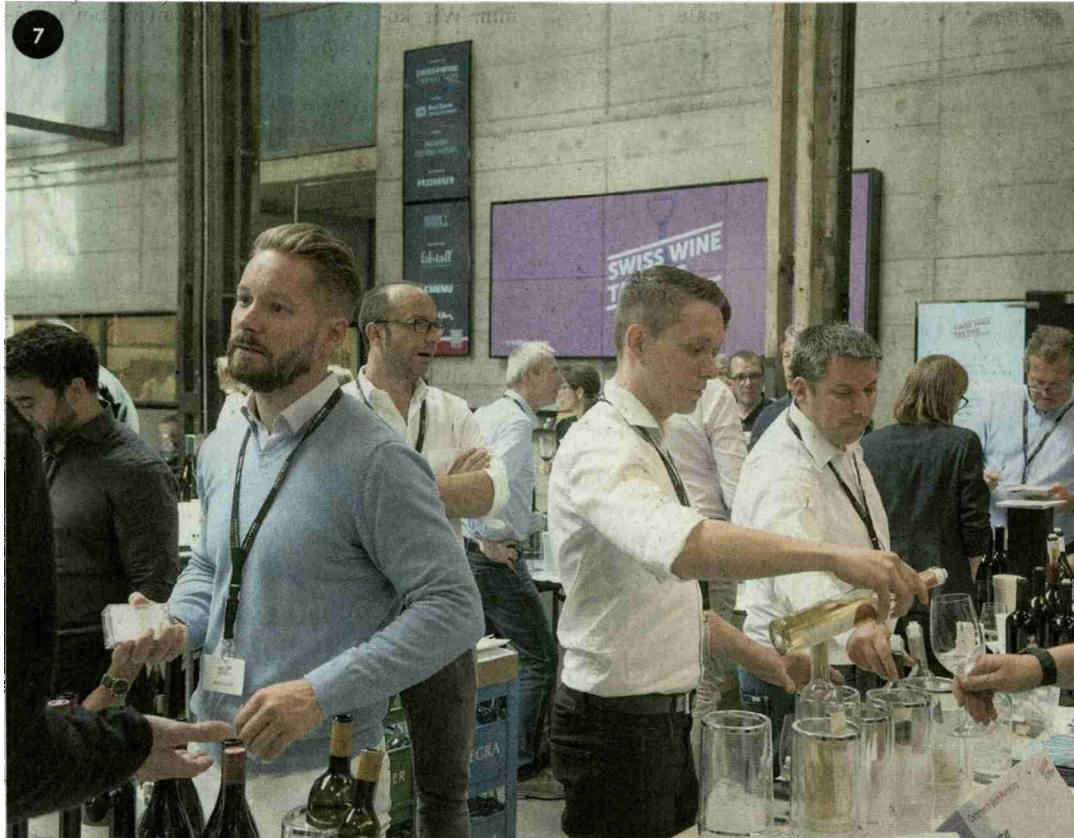
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'238
Erscheinungsweise: 34x jährlich



Seite: 10
Fläche: 117'852 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 70826064
Ausschnitt Seite: 3/3



- 1** Myra Zündel aus Beride/TI konnte für ihren Chardonnay Dosso 2008 einen der Swiss Wine Vintage Awards in Empfang nehmen.
- 2** Stadtzürcher Winzer Urs Zweifel (l.), Marc Landolt (Mitte) und Walter Zweifel.
- 3** Zahlreiche Junge interessierten sich für die gereiften Weine.
- 4** Internationales Publikum an der Präsentation im «Alten Torkel» in Jenins.
- 5** Vater Gian-Battista und Sohn Johann-Baptista von Tschanner sind Mémoire-Winzer.
- 6** Weinjournalist, Mémoire-Gründer und Swiss-Wine-Tasting-Initiant Andreas Keller kämpft unermüdlich für das Ansehen der Schweizer Weine.
- 7** Eine Delegation österreichischer Winzer kam zum Jubiläumsanlass nach Zürich.
- 8** Welche Weine haben das Potenzial zur Reife? 45 von 78 wurden am Swiss Wine Vintage Award ausgezeichnet.

BILDER ZVG