

MEDIENSPIEGEL

24.09.2018

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11049288
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.72

Ausschnitte: 4
Folgeseiten: 41
Total Seitenzahl: 45

	18.09.2018	Le Guillon / La Revue du vin vaudois Les Vaudois du trésor s'expriment	01
	18.09.2018	Le Guillon / Zeitschrift des Waadtländer Weins Die Waadtländer der Schatzkammer äussern sich	10
	18.09.2018	Punkt Magazin SOMMELIERE JUNGE	18
	17.09.2018	blick.ch Für Sie degustiert: Zürich Die Metzgerweine des Ex-Bankers vom Weinland	22



Mémoire des Vins Suisses

Les Vaudois du trésor s'expriment

L'association Mémoire des vins suisses (MDVS) entre dans sa quinzième année. Comment les dix membres vaudois voient-ils cette élite des crus helvétiques, au moment où la MDVS pourrait être l'hôte d'honneur d'Arvinis, à Montreux, en avril prochain? Revue de détails.

Pierre Thomas

Photos: Hans-Peter Siffert

« On pourrait imaginer que les membres aient plusieurs de leurs vins selon des modalités à définir, sur le modèle des vins de prédicat allemands »

Charles Rolaz

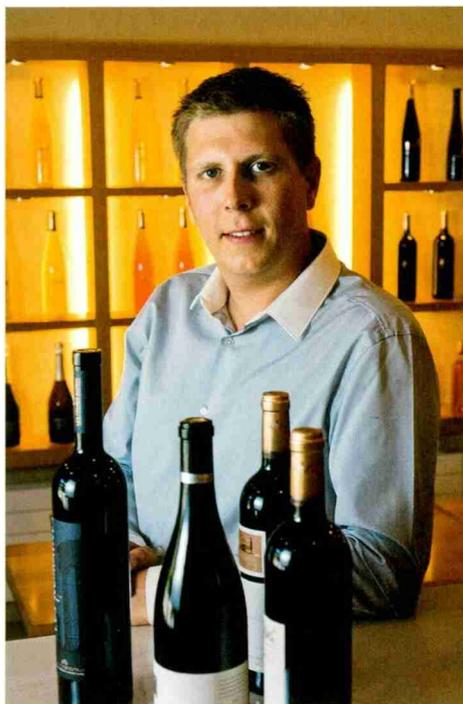
Club informel d'abord, créé en 2002 à Zurich par les journalistes Stefan Keller (qui a quitté le mouvement), Andreas Keller, Susanne Scholl (qui en assument le secrétariat) et Martin Kilchmann, associés à quelques producteurs de vins amis, la MDVS est une association présidée par Thierry Grosjean, propriétaire du Château d'Auvernier (NE). Petit à petit, en quinze ans, elle s'est triplement étoffée. D'abord en complétant ses effectifs portés à 56 vins représentatifs de leur origine (15 valaisans, 14 alémaniques — dont 6 grisons — 10 vaudois, 8 tes-

sinois, 6 des Trois-Lacs et 3 genevois). Ensuite, en accueillant des membres non-producteurs (journalistes, sommeliers). Enfin, en instituant un partenariat avec des restaurateurs, d'abord en Suisse alémanique.

Commençons par le fond: pour **Julien Dutruy**, dernier Vaudois arrivé dans ce saint des saints, « malheureusement, la Mémoire n'est pas encore reconnue », notamment en Suisse romande. Alors qu'elle est un instrument idéal « surtout pour le rayonnement du vin suisse en Suisse », note **Basile Monachon**. Le partenariat codifié avec les restaurateurs, qui doivent être acceptés par l'assemblée générale, est « une excellente idée », pour **Vincent Chollet** et **Basile Monachon**, la relève des vigneron vaudois. Bernard Cavé confirme:



▲ *Andreas Keller et Charles Rolaz*



▲ *Julien Dutruy*



«Si chaque membre faisait l'effort d'en trouver deux ou trois parmi ses clients, même sans forcément avoir le vin référencé, notre projet évoluera.»

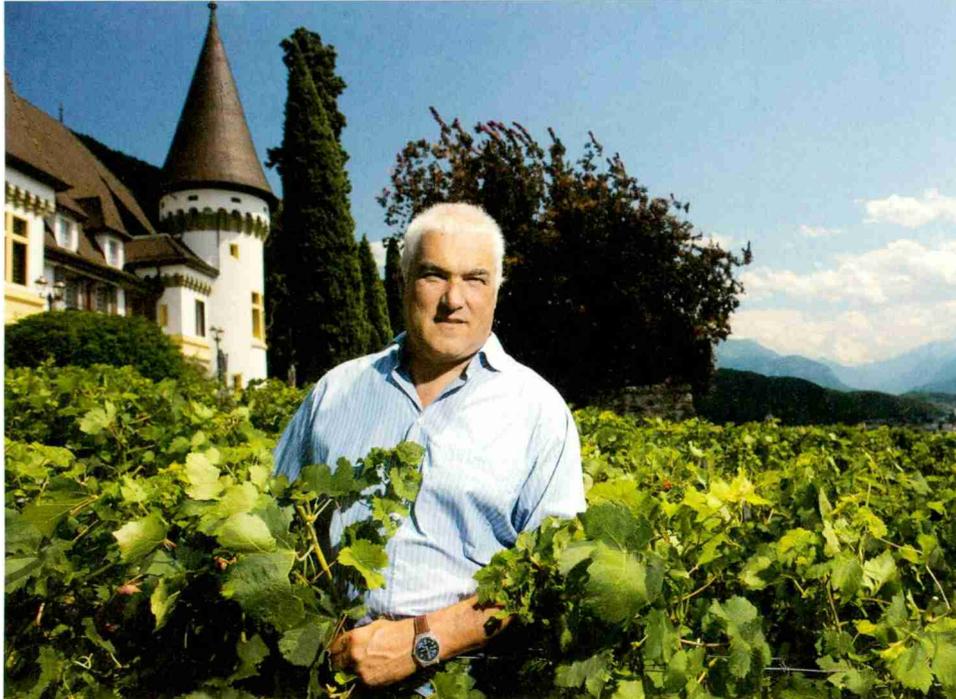
Davantage qu'une amicale de vigneron...

L'œnologue d'Ollon touche là un point délicat. Davantage qu'une amicale de producteurs, la MDVS est une sélection de vins, faite par une commission de dégustation de non-producteurs, formée de journalistes et d'un œnologue-expert. Pour **Charles Rolaz**, qui fut président de la MDVS avant Thierry Grosjean, «on pourrait imaginer que les membres aient plusieurs de leurs vins selon des modalités à définir, sur le modèle des «vins de prédicat allemands», adapté au terroir suisse. Si le choix de leur propre vin ne pose pas de problème aux membres vau-

dois — les producteurs de chasselas y tiennent même farouchement! —, certains ont été agréés pour plusieurs crus, comme Vincent Chollet, qui a jeté son dévolu sur la mondeuse noire, mais verrait volontiers, aujourd'hui, son viognier suivi dans le temps. Ou les Cruchon, dont le Raissennaz est «le plus sensuel de nos pinots, mais certainement pas celui qui possède le meilleur potentiel de garde». Désormais, c'est le Servagnin qui défendra cette pérennité.

«L'évolution ne doit pas être une révolution, car les intérêts et les espoirs des uns et des autres sont différents. Les projets, à l'avenir, devront satisfaire le plus grand nombre : sacré défi!»

Jean-Daniel Suardet



▲ Jean-Daniel Suardet

Les 10 vins vaudois de la MDVS

(par ordre d'arrivée dans la collection)

6 chasselas

1999

Dézaley Grand Cru Médinette

Dézaley AOC, Louis-Philippe Bovard, Cully

2002

Brez La Colombe

La Côte AOC, Laura et Raymond Paccot, Féchy

2006

Aigle Grand Cru Terroir du Crosex

Grillé, Chablais AOC, Philippe Gex et Bernard Cavé, Aigle

Château Maison Blanche

Chablais AOC, Philippe Schenk et Jean-Daniel Suardet, Yvorne

2009

Saint-Saphorin Les Manchettes

Lavaux AOC, Basile et Pierre Monachon, Rivaz

Calamin Grand Cru Cuvée Vincent

Calamin AOC, Blaise Duboux, Epesses

4 rouges

2001

Cuvée Charles Auguste, Domaine de Crochet

La Côte AOC, assemblage de syrah (65%), cabernets franc (30%) et sauvignon (5%),

Charles Rolaz, Hammel, Rolle

Raissennaz Grand Cru, Domaine Henri Cruchon

La Côte AOC, pinot noir, Catherine, Michel et Raoul Cruchon, Echichens, remplacé à l'avenir par **Le Servagnin, pinot noir de Morges**, La Côte AOC, 2017

2009

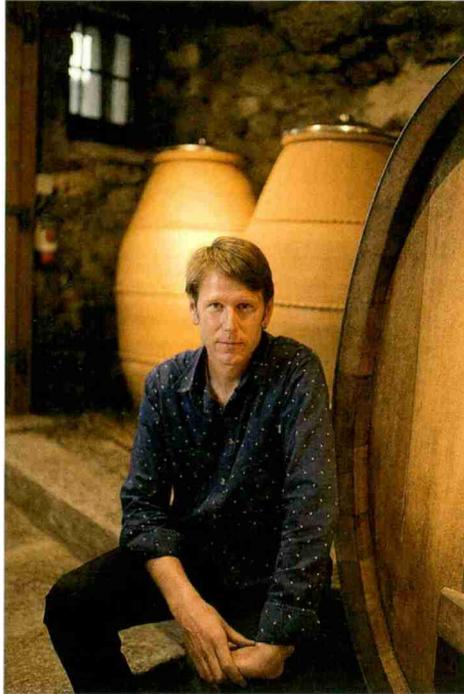
Le Vin du Baccouni, Domaine Mermetus

Lavaux AOC, mondeuse noire, Vincent et Henri Chollet, Aran-Villette

2012

Les Romaines Grande Réserve, Les Frères Dutruy

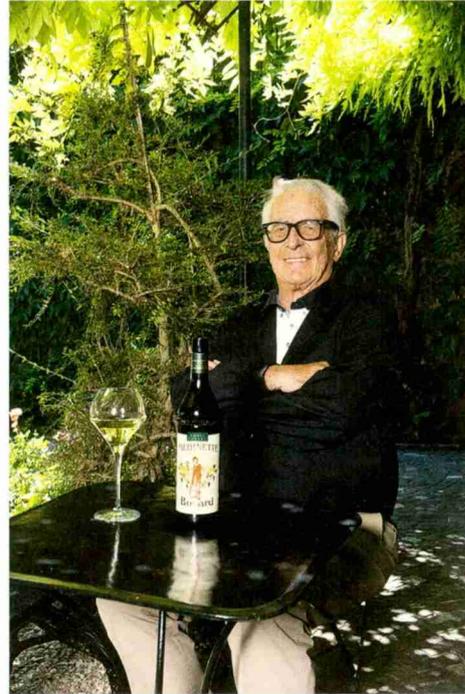
La Côte AOC, gamay, Christian et Julien Dutruy, Founex



▲ Vincent Chollet

«La MDVS est un vecteur important de valorisation du potentiel de vieillissement du chasselas».

Louis-Philippe Bovard



▲ Louis-Philippe Bovard

Car l'un des buts essentiels de la MDVS, au départ, était de démontrer que les vins suisses peuvent, au mieux, s'améliorer dans le temps, ou, au minimum, se conserver au-delà de la consommation immédiate, qui est encore trop souvent leur lot. Le choix du gamay des Frères Dutruy — seul vin de ce cépage dans la collection — a été fait dans ce sens et l'œnologue Julien Dutruy, confirme que ce cépage est travaillé «d'une autre manière afin qu'il puisse développer tout son potentiel au-delà de 10 années de garde.»

Un trésor à mieux exploiter

Pour mettre en valeur ce potentiel, la MDVS exige de ses membres qu'ils fournissent des bouteilles chaque année. Cette collection de vieux millésimes, stockés dans un dépôt de la



région zurichoise, constitue la base du «trésor», dégusté chaque année et, depuis peu, distingué, pour les meilleurs, par un «award» attribué par une dégustation à l'aveugle, 10 ans plus tard (en 2018, pour les 2008). Selon **Blaise Duboux**, ce trésor «doit être plus visible». Et non seulement en Suisse, mais «à l'étranger aussi», soutient Julien Dutruy. De toute la collection, le Dézaley Médinette 1999 est le plus ancien flacon, et **Louis-Philippe Bovard**

s'en félicite: «La MDVS est un vecteur important de valorisation du potentiel de vieillissement du chasselas». Et, souligne Blaise Duboux, autre héraut du chasselas, «le trésor est une véritable machine à remonter le temps!» Comment mettre en valeur trésor et association? Actuellement, l'activité publique de la MDVS est centrée sur deux rendez-vous annuels. Le premier, au printemps, coïncide avec l'assemblée, avec une grande dégustation publique. Le second, a lieu le dernier week-end d'août, à Zurich, le Swiss Wine Tasting — jusqu'ici Mémoire & Friends, parce qu'élargi à d'autres producteurs sélectionnés. Cette année, en Valais, la dégustation publique précédant l'assemblée fit un véritable tabac, avec de nombreux amateurs vaudois à Sierre. En 2019, l'assemblée devrait avoir lieu à Bâle. Voilà qui répondrait à un autre souhait: que la MDVS soit plus visible dans les grandes villes allemandes. Plusieurs Vaudois estiment qu'un événement en Suisse romande devrait être agendé, soit chaque année, soit tous les deux ou trois ans. En 2019, Arvinis à Montreux remplirait ce rôle. Tandis que le Swiss Wine Tasting, à

Zurich, dans l'esprit de Raoul Cruchon, devrait devenir un véritable forum annuel du vin suisse, avec des visiteurs «plus professionnels, y compris des revendeurs» et des débats autour des vins suisses, «en profilant l'événement comme une plate-forme commerciale et non seulement une vitrine».

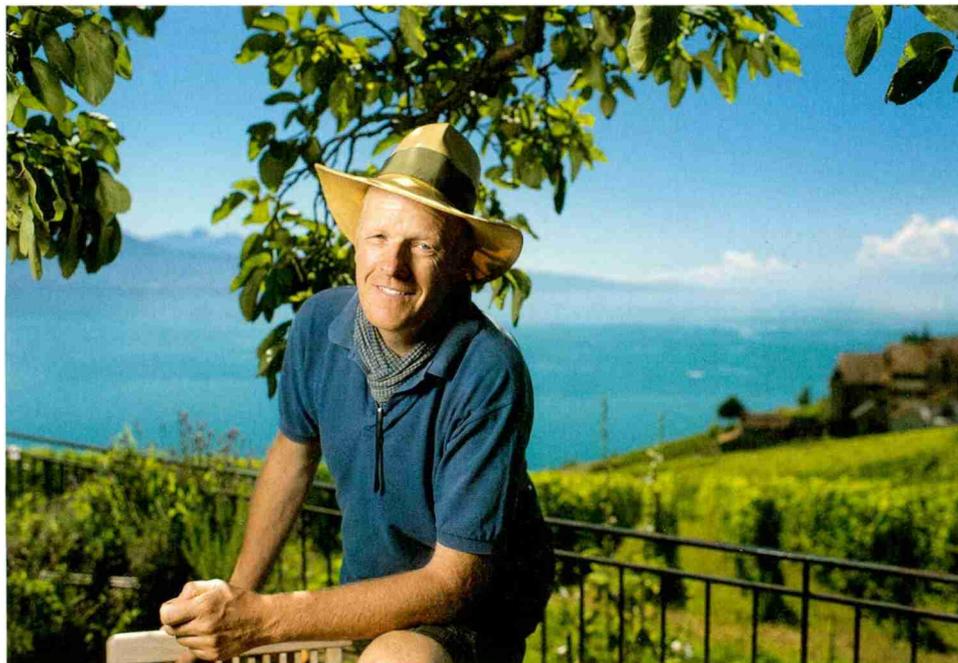
Une élite vouée au numerus clausus

La majorité des Vaudois affirment aussi que la MDVS ne doit pas croître au-delà des 56 membres. «Dans le modèle actuel, l'élargissement amènerait un effet de dilution défavorable», constate Charles Rolaz. «Je suis pour que le groupe garde une certaine confidentialité», confesse Raoul Cruchon. «Un statu quo me paraît idéal: cela doit rester une élite», opine Bernard Cavé. Et, rappelle Raymond Paccot, «le but de la MDVS n'est pas commercial, mais pensé pour être une association soudée et avoir des membres actifs.» Ce que confirme **Jean-Daniel Suardet**: «On se rend compte que la mémoire à 56 est difficile à gérer, politiquement. La logistique des manifestations deviendra compliquée avec une trop grande augmentation des membres.» Reste aussi l'avenir de la gestion au jour le jour de l'association, derrière les fondateurs qui ont tous dépassé la soixantaine. Certains Vaudois souhaitent davantage d'efficacité, orientée marketing et nouveaux médias réactifs, plus de collaboration avec Swiss Wine Promotion, pour une meilleure reconnaissance internationale... «La personne qui va porter le projet à l'avenir doit avoir un excellent réseau et beaucoup de charisme. Et, surtout,



ne doit être ni vigneron, ni négociant», avertit Raoul Cruchon. «L'évolution ne doit pas être une révolution, car les intérêts et les espoirs des uns et des autres sont différents. Les projets, à l'avenir, devront satisfaire le plus grand nombre: sacré défi!», synthétise Jean-Daniel Suardet. «La MDVS aura toujours sa raison d'être, quelles que soient les personnes qui pilotent l'organisation avec le soutien des membres», positive l'ancien président Charles Rolaz. Longue vie, donc, à la MDVS! :

Sur le net : www.mdvs.ch, avec une riche base de commentaires de dégustation des 56 vins régulièrement dégustés sur plusieurs millésimes. Les journalistes Pierre Thomas, Eva Zwahlen et Alexandre Truffer, qui signent dans Le Guillon, et le sommelier Jérôme Aké Béda sont membres non producteurs de la Mémoire des Vins Suisses, et le chef de cuisine Pierrick Sutter (Hôtel de la Gare, Lucens) est le premier restaurateur vaudois (et romand) accepté.



▲ Blaise Duboux

«Le trésor est une véritable machine à remonter le temps!»

Blaise Duboux



▲ Pierre et Basile Monachon

Mémoire des vins suisses (MDVS)

Originally set up as an informal club in 2002, in Zurich, by journalists Stefan Keller (who has since left the movement), Andreas Keller, Susanne Schöll (who heads the secretariat) and Martin Kilchmann, together with several wine-producer friends, MDVS is an association presided over by Thierry Grosjean, the owner of Château d'Auvernier in Neuchâtel. Gradually, over the last 15 years, the association has tripled in size bringing its producer membership to 56: 15 from Valais; 14 from the German-speaking part of Switzerland – including 6 from Grisons (Graubünden); 10 from Vaud; 8 from Ticino; 6 from Trois-Lacs; and 3 from Geneva. Several journalists and sommeliers have also joined and partnerships have been set up with

restaurateurs, first of all in the German-speaking part of the country.

Let's go straight to the heart of the matter. According to Julien Dutruy, the most recent wine-producer from Vaud to join this holy of holies, the *Mémoire* is unfortunately not sufficiently recognised, particularly in Swiss Romandy, even though, adds Basile Monachon, it is an ideal tool for promoting Swiss wine in Switzerland. Both young winegrowers consider that the partnership drawn up with restaurateurs, yet to be accepted by the general assembly, is an excellent idea. Bernard Cavé, an oenologist from Ollon is also supportive of the idea and reckons that if every member took the effort to recruit just two or three restaurateurs from among their clientele, even if their wine is not listed,



the project would move forward.

It's more than a friendly grouping of winegrowers

Cavé has touched upon a delicate point.

MDVS is more than a friendly association of producers: it is a selection of wines that has been made by a tasting commission made up of non-producers, including journalists and an expert oenologist. According to Charles Rolaz, the previous president, members could conceivably have several wines along the lines of the German Predicate wines (VDP), adapted to the Swiss terroir and based on modalities yet to be defined.

Although most members from Vaud have no problem in selecting their own wine – Chasselas producers are fiercely jealous of their variety – some have been accredited for several grapes varieties. Such is the case of Vincent Chollet who has set his sights on the Mondeuse Noir variety but would certainly be happy to see his Viognier monitored over time. That is also the case of the Cruchon estate: their Raissennaz is “the most sensual of all our Pinots, but certainly not the one that has the best ageing potential”. That will now be assured by the Servagnin wines.

Originally, one of the principal aims of MDVS was to demonstrate that Swiss wines could at most improve with time, or, at least be conserved rather than immediately consumed, which is still all too often their lot. Bearing this in mind, the Frères Dutruy selected their Gamay – the only wine of this grape variety in the collection – and Julien Dutruy, the oenologist, has confirmed that it is

being worked “in a different way so that it can continue to develop its ageing potential beyond ten years”.

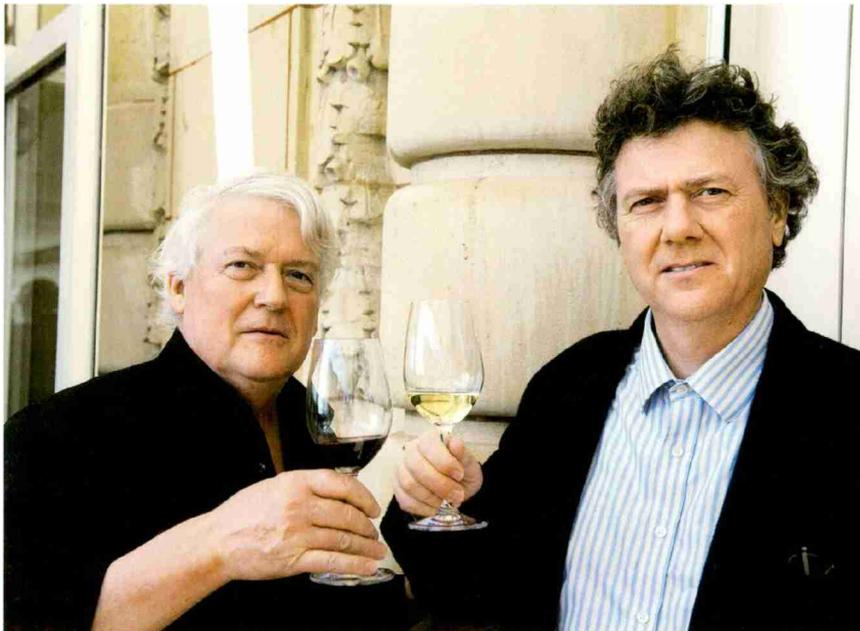
A treasure trove to be exploited

To develop this potential, MDVS requires members to provide some bottles every year. This collection of old vintages, a treasure trove stored in a depot in the Zurich area, is tasted once a year and some have recently won an award based on a blind tasting that is held 10 years after (in 2018 for 2008 vintages). According to Blaise Duboux, this treasure trove “should be more visible”. “Not only in Switzerland”, adds Julien Dutruy, “but also abroad”. The oldest bottle in the collection is a Dézaley Médinette 1999. Louis-Philippe Bovard is delighted: “MDVS is an important conduit for harnessing the ageing potential of Chasselas”. Blaise Duboux, another advocate of Chasselas, sees the treasure trove as a great time machine. Most members from Vaud are of the view that MDVS should not grow beyond 56 members. Charles Rolaz reckons that based on the present model, enlargement would have an unfavourable dilution effect. According to Raoul Cruchon, the group should retain a certain confidentiality, and Bernard Cavé believes the status quo of an elite grouping is the ideal formula. For Raymond Paccot, it is important to remember that the aim of MDVS is not commercial but to be a closely knit association of active members.

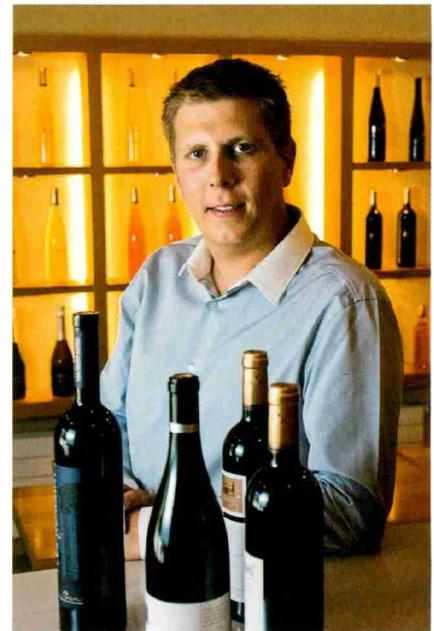
www.mdvs.ch



Die Waadtländer der Schatzkammer *äussern sich*



▲ Gründungsmitglied Andreas Keller (links) und der ehemalige Präsident Charles Rolaz



▲ Das neueste Mitglied aus der Waadt: Julien Dutruy

Pierre Thomas
Fotos: Hans-Peter Siffert

«Man könnte sich vorstellen, dass die Mitglieder mit mehreren ihrer Weine vertreten wären, nach Modalitäten, die man noch definieren müsste, etwa nach dem Vorbild der deutschen Prädikatsweine (VDP).»

Charles Rolaz

Die Vereinigung Mémoire des Vins Suisses (MDVS) steht im 15. Jahr ihres Bestehens. Wie sehen die zehn Waadtländer Mitglieder diese Elite der helvetischen Crus, jetzt, da das MDVS im kommenden April Ehrengast der Arvinis in Montreux sein wird?



2002 in Zürich als informeller Club gegründet, und zwar von den Journalisten Stefan Keller (der die Bewegung inzwischen verlassen hat), **Andreas Keller**, Susanne Scholl (zuständig für das Sekretariat) und Martin Kilchmann, zusammen mit einigen befreundeten Winzern, ist das MDVS heute eine Vereinigung, die von Thierry Grosjean, dem Besitzer von Château d'Auvernier (NE), präsiert wird. Nach und nach hat sie in diesen 15 Jahren dreifach zugelegt. Zuerst, indem sie auf 56 Weine anwuchs, alle repräsentativ für ihre Herkunft (15 aus dem Wallis, 14 aus der Deutschschweiz – darunter sechs Herrschäftler –, zehn Waadtländer, acht Tessiner, sechs aus dem Dreiseenland und drei Genfer). Dann durch die Aufnahme von Nichtproduzenten-Mitgliedern (Journalisten, Sommeliers). Und schliesslich durch die Einführung von Partnerschaften mit Restaurants, vor allem in der Deutschschweiz.

Beginnen wir mit dem Hintergrund: Für **Julien Dutruy**, den letzten Waadtländer, der im Allerheiligsten aufgenommen wurde, «ist das Mémoire leider noch nicht anerkannt», vor allem in der Romandie nicht. Dabei ist es ein ideales Instrument, «vor allem für die Ausstrahlung des Schweizer Weins innerhalb der Schweiz», wie **Basile Monachon** feststellt. Die kodifizierte Partnerschaft mit Restaurateuren, die von der Generalversammlung akzeptiert werden müssen, halten **Vincent Chollet** und Basile Monachon, die junge Garde der Waadtländer Winzer, für eine exzellente Idee. Bernard Cavé bestätigt: «Wenn jedes Mitglied sich bemühen würde, zwei oder drei davon unter seinen Kunden zu finden, selbst

ohne dass sie unbedingt den Mémoirewein auf der Karte haben müssten, würde sich unser Projekt weiterentwickeln.»

Mehr als ein freundschaftliches Winzertreffen...

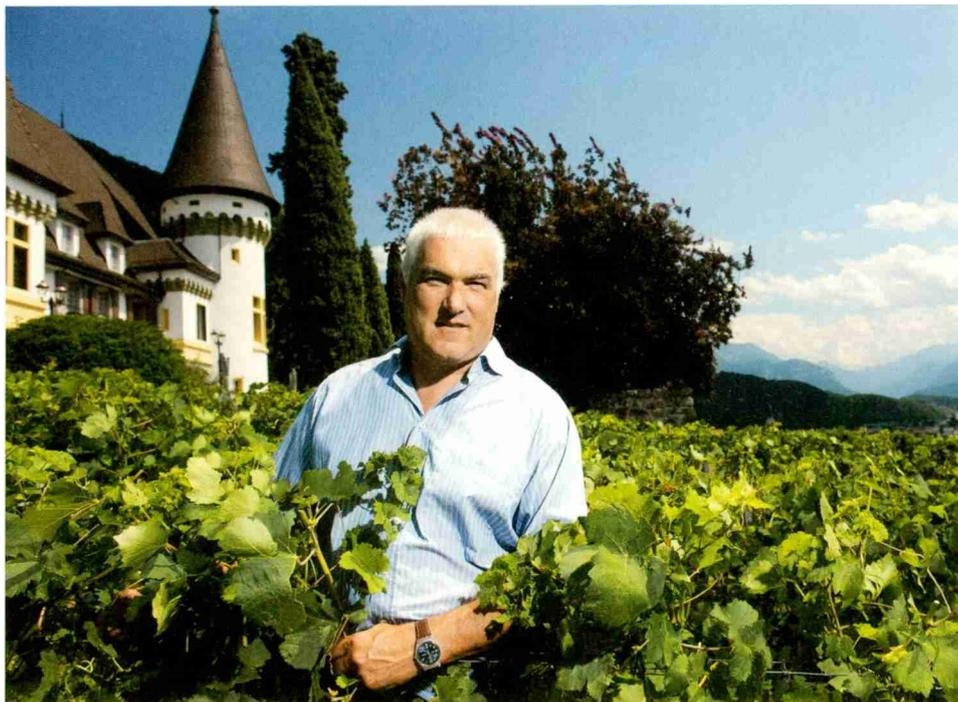
Hier berührt der Önologe aus Olon einen heiklen Punkt. Denn das MDVS ist weniger eine freundschaftliche Winzervereinigung, sondern vielmehr eine Selektion von Weinen, ausgewählt von einer Degustationskommission, gebildet aus Nichtproduzenten-Mitgliedern, sprich aus Journalisten und einem Önologen als Experten. Für **Charles Rolaz**, der das Präsidium des MDVS vor Thierry Grosjean innehatte, «könnte man sich vorstellen, dass die Mitglieder mit mehreren ihrer Weine vertreten wären, nach Modalitäten, die man noch definieren müsste, etwa nach dem Vorbild der deutschen Prädikatsweine (VDP)», angepasst aufs Schweizer Terroir.

Die Waadtländer Mitglieder bekunden kein Problem mit der Wahl ihrer eigenen Weine – die mit Chasselas halten sogar hartnäckig daran fest! –, einige könnten sich aber einen Wechsel des Crus vorstellen, wie Vincent Chollet, der mit der Mondeuse noire vertreten ist, diese aber heute gerne durch den Viognier ersetzt sähe. Oder die Cruchons, deren Raisenaz der «sinnlichste unserer Pinots noirs ist, aber sicher nicht der mit dem besten Alterungspotential». Künftig wird



«Die Evolution muss nicht eine Revolution sein, denn die Interessen und Hoffnungen der einen wie der anderen sind unterschiedlich. Die künftigen Projekte müssen so viele wie möglich zufriedenstellen: eine Riesenherausforderung!»

Jean-Daniel Suardet



▲ Jean-Daniel Suardet vom Château Maison Blanche



Die zehn Waadtländer Weine im MDVS

(in der Reihenfolge ihrer Aufnahme in die Kollektion)

Sechs Chasselas

1999

Dézaley Grand Cru Médinette

Dézaley AOC, Louis-Philippe Bovard, Cully

2002

Brez La Colombe

La Côte AOC, Laura und Raymond Paccot, Féchy

2006

Aigle Grand Cru Terroir du Crosex Grillé, Chablais AOC, Philippe Gex

und Bernard Cavé, Aigle

Château Maison Blanche

Chablais AOC, Philippe Schenk und Jean-Daniel Suardet, Yverne

2009

Saint-Saphorin Les Manchettes

Lavaux AOC, Basile und Pierre Monachon, Rivaz

Calamin Grand Cru Cuvée Vincent

Calamin AOC, Blaise Duboux, Epesses

Vier Rotweine

2001

Cuvée Charles Auguste, Domaine de Crochet, La Côte AOC, Assemblage aus Syrah (65%), Cabernet franc

(30%) und Cabernet Sauvignon (5%), Charles Rolaz, Hammel, Rolle

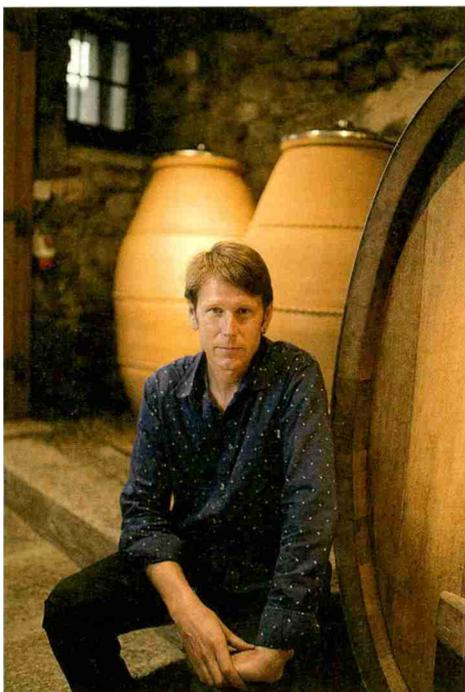
Raissenaz Grand Cru, Domaine Henri Cruchon, La Côte AOC, Pinot noir, Catherine, Michel und Raoul Cruchon, Echichens, 2001 (künftig ersetzt durch den **Servagnin, Pinot noir de Morges**, La Côte AOC, 2017

2009

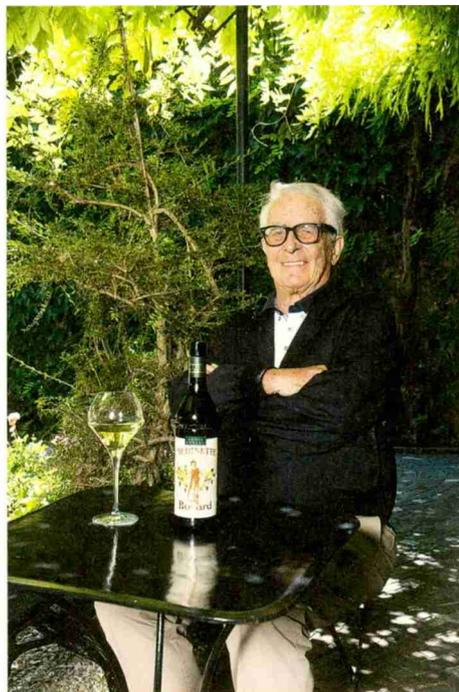
Le Vin du Baccouni, Domaine Mermetus, Lavaux AOC, Mondeuse noire, Vincent und Henri Chollet, Aran-Villette

2012

Les Romaines Grande Réserve, Les Frères Dutruy, La Côte AOC, Gamay, Christian und Julien Dutruy, Founex



▲ Vincent Chollet



▲ Louis-Philippe Bovard

©Philippe Dutoit



«Das MDVS ist ein wichtiger Vektor bei der Bekanntmachung des Alterungspotentials des Chasselas.»

Louis-Philippe Bovard

deshalb der Servagnin diese Qualität verteidigen. Denn eines der grundlegenden Ziele des MDVS in der Anfangszeit war es aufzuzeigen, dass sich die besten Schweizer Weine mit der Zeit noch verbessern oder zumindest über den unverzüglichen Konsum hinaus, der immer noch allzu oft ihr Schicksal ist, gelagert werden können.

Die Wahl fiel unter diesem Blickwinkel auf den Gamay der Frères Dutruy – er ist der einzige Wein dieser Sorte in der Kollektion –, und der Önologe Julien Dutruy bestätigt, dass er die Sorte «anders bearbeitet, damit der Wein sein gesamtes Potential entfalten kann, und zwar mindestens zehn Jahre lang.»

Eine Schatzkammer, die besser genutzt werden sollte

Um dieses Potential auszuschöpfen, verlangt das MDVS von seinen Mitgliedern, dass sie jedes Jahr eine gewisse Anzahl Flaschen zur Verfügung stellen. Diese Kollektion alter Jahrgänge, in einem Depot in der Region Zürich gelagert, bildet das Fundament der «Schatzkammer». Jedes Jahr werden die Weine blind degustiert und seit kurzem die besten unter den Zehnjährigen mit einem Award ausgezeichnet (2018 waren also die 2008er an der Reihe). **Blaise Duboux** findet, diese Schatzkammer «sollte sichtbarer werden». Und zwar nicht nur in der Schweiz, sondern «auch im Ausland», unterstreicht Julien Dutruy. Die ältes-

te Flasche der gesamten Kollektion ist der Dézaley Médinette 1999, wozu sich **Louis-Philippe Bovard** beglückwünscht: «Das MDVS ist ein wichtiger Vektor bei der Bekanntmachung des Alterungspotentials des Chasselas.» Und, findet Blaise Duboux, ein anderer Herold des Chasselas, «die Schatzkammer ist auch eine echte Zeitmaschine»!

Doch wie soll man Schatzkammer und Vereinigung bekannter machen? Im Moment konzentrieren sich die öffentlichen Aktivitäten des MDVS auf zwei jährliche Treffen. Das erste im Frühling fällt zusammen mit der Generalversammlung und einer grossen öffentlichen Degustation. Das zweite namens Swiss Wine Tasting – bisher Mémoire & Friends geheissen – findet am letzten Augustwochenende in Zürich statt und umfasst auch weitere ausgewählte Weinproduzenten. Diesen Frühling feierte die öffentliche Degustation im Vorfeld der Generalversammlung einen riesigen Erfolg und zog auch zahlreiche Waadtländer Liebhaber nach Sierre. 2019 soll die Generalversammlung in Basel stattfinden – womit einem weiteren Wunsch entsprochen wird: das MDVS soll in den grossen Deutschschweizer Städten auf sich aufmerksam machen. Mehrere Waadtländer wünschen, dass ein Pendant in der Romandie in die Agenda aufgenommen wird, jährlich oder doch alle zwei, drei Jahre. 2019 wird die Arvinis in Montreux diese Rolle übernehmen. Das Swiss Wine Tasting in Zürich hingegen sollte gemäss Raoul Cruchon ein jährliches Forum des Schweizer Weins werden, mit «professionelleren Besuchern, inklusive Wiederverkäufern» und Debatten rund um den Schweizer Wein.



«Der Anlass sollte sich als kommerziell-Plattform profilieren und nicht nur als ein Schaufenster.»

Eine Elite, die dem Numerus clausus unterworfen ist

Die Mehrheit der Waadtländer ist sich einig: Das MDVS darf nicht weiterwachsen, sondern sollte bei den jetzigen 56 Mitgliedern Halt machen. «Im gegenwärtigen Modell würde eine weitere Vergrößerung zu einer ungünstigen Verwässerung führen», konstatiert Charles Rolaz. «Ich bin dafür, dass die Gruppe einigerma-

sen überschaubar bleibt», gesteht Raoul Cruchon. «Ein Status quo erscheint mir ideal: Es soll eine Elite bleiben», findet Bernard Cavé. Und, erinnert Raymond Paccot: «Das Ziel des MDVS ist kein kommerzielles, sondern für eine zusammengeschweisste Vereinigung mit aktiven Mitgliedern gedacht.» Das bestätigt auch Jean-Daniel Suardet: «Wir stellen fest, dass das Mémoire mit 56 Mitgliedern politisch schwierig zu organisieren ist. Die Logistik der Veranstaltungen wird bei einer weiteren Erhöhung der Mitgliederzahl kompliziert.»



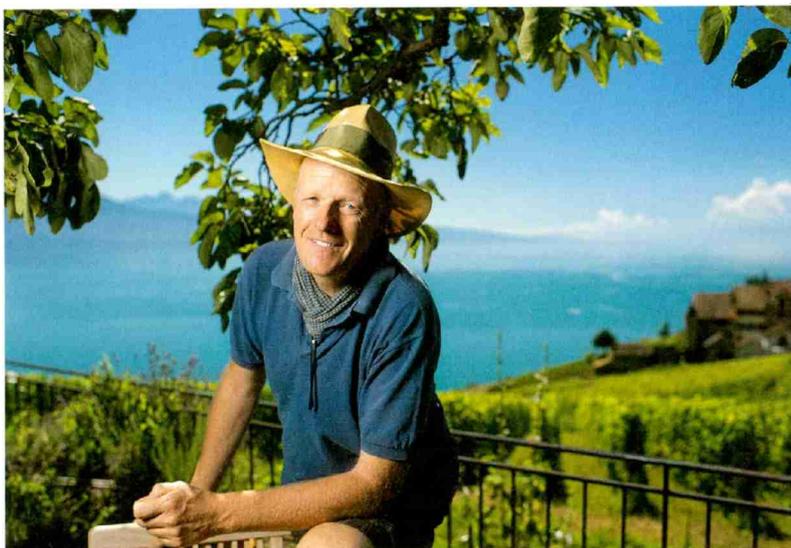
▲ Pierre und Basile Monachon



Bleibt noch die Zukunft der Geschäftsführung der Vereinigung, haben doch die Gründer alle die 60 überschritten. Manche Waadtländer wünschten sich mehr Effizienz, mehr Marketing und neue, anpassungsfähige Medien, mehr Zusammenarbeit mit Swiss Wine Promotion, für eine bessere internationale Anerkennung... «Die Person, welche das Projekt in die Zukunft tragen wird, muss über ein exzellentes Netzwerk und viel Charisma verfügen. Und darf weder Winzer noch Weinhändler sein», ist Raoul Cruchon überzeugt. «Die Evolution muss nicht eine Revolution sein, denn die Interessen und Hoffnungen der einen wie der anderen sind unterschiedlich. Die künftigen Projekte müssen so viele wie möglich zufriedenstellen: eine Riesenherausforderung!», fasst Jean-Daniel Suardet zusammen.

«Das MDVS wird immer eine Daseinsberechtigung haben, gleichgültig, wer die Organisation, unterstützt von den Mitgliedern, leitet», gibt sich der ehemalige Präsident Charles Rolaz positiv. Wünschen wir dem MDVS also ein langes Leben! :). Auf der Website www.mdvs.ch findet man eine Fülle von Degustationskommentaren zu den 56 Weinen, von denen regelmässig diverse Jahrgänge verkostet werden.

Die Journalisten Pierre Thomas, Eva Zwahlen und Alexandre Truffer, die für die Zeitschrift Le Guillon schreiben, sowie der Sommelier Jérôme Aké Béda sind Nichtproduzenten-Mitglieder beim Mémoire des Vins Suisses. Küchenchef Pierrick Sutter (Hôtel de la Gare, Lucens) wurde als erstes Waadtländer (und Westschweizer) Partnerrestaurant akzeptiert.



▲ Blaise Duboux

«Die Schatzkammer ist auch eine echte Zeitmaschine!»

Blaise Duboux



It's more than a friendly grouping of winegrowers

Cavé has touched upon a delicate point. MDVS is more than a friendly association of producers: it is a selection of wines that has been made by a tasting commission made up of non-producers, including journalists and an expert oenologist. According to Charles Rolaz, the previous president, members could conceivably have several wines along the lines of the German Predicate wines (VDP), adapted to the Swiss terroir and based on modalities yet to be defined.

Although most members from Vaud have no problem in selecting their own wine – Chasselas producers are fiercely jealous of their variety – some have been accredited for several grapes varieties. Such is the case of Vincent Chollet who has set his sights on the Mondeuse Noir variety but would certainly be happy to see his Viognier monitored over time. That is also the case of the Cruchon estate: their Raissennaz is “the most sensual of all our Pinots, but certainly not the one that has the best ageing potential”. That will now be assured by the Servagnin wines.

Originally, one of the principal aims of MDVS was to demonstrate that Swiss wines could at most improve with time, or, at least be conserved rather than immediately consumed, which is still all too often their lot. Bearing this in mind, the Frères Dutruy selected their Gamay – the only wine of this grape variety in the collection – and Julien Dutruy, the oenologist, has confirmed that it is being worked “in a different way so that it can continue to develop its ageing po-

tential beyond ten years”.

A treasure trove to be exploited

To develop this potential, MDVS requires members to provide some bottles every year. This collection of old vintages, a treasure trove stored in a depot in the Zurich area, is tasted once a year and some have recently won an award based on a blind tasting that is held 10 years after (in 2018 for 2008 vintages). According to Blaise Duboux, this treasure trove “should be more visible”. “Not only in Switzerland”, adds Julien Dutruy, “but also abroad”. The oldest bottle in the collection is a Dézaley Médinette 1999. Louis-Philippe Bovard is delighted: “MDVS is an important conduit for harnessing the ageing potential of Chasselas”. Blaise Duboux, another advocate of Chasselas, sees the treasure trove as a great time machine. Most members from Vaud are of the view that MDVS should not grow beyond 56 members. Charles Rolaz reckons that based on the present model, enlargement would have an unfavourable dilution effect. According to Raoul Cruchon, the group should retain a certain confidentiality, and Bernard Cavé believes the status quo of an elite grouping is the ideal formula. For Raymond Paccot, it is important to remember that the aim of MDVS is not commercial but to be a closely knit association of active members.

www.mdvs.ch



SOMMELIÈRE JUNGE

Die Liebe zum Wein traf Anna-Lena

Junge unerwartet, dafür umso stärker.

Heute verkostet die Sommelière im
besten Restaurant der Schweiz täglich
mehrere Dutzend Rebensäfte. Wir

haben sie besucht.

Text CHRISTIAN EULER Bild ZVG

In den Untergeschossen von Schloss Schauenstein im bündnerischen Fürstenua gibt Anna-Lena Junge den Ton an. Gleich über drei Keller gebietet die junge Winzerin: je einen Champagner- und Weinkeller sowie die einzigartige Gantenbein-Gruft mit 800 Flaschen unterschiedlichster Formate des Vorzeige-Weingutes. Die Rebensäfte von Martha und Daniel Gantenbein aus Fläsch in der Bündner Herrschaft zählen zu den besten Tropfen des Landes und sind auch Wein-Aficionados jenseits der Grenzen ein Begriff. «Ganti-Weine sind immer im Voraus ausverkauft, ihre Qualität ist enorm hoch», schwärmt Anna-Lena Junge, die noch nie einen so sauberen Weinkeller gesehen hat. «Da würde ich vom Boden essen», bemerkt sie frei von Ironie.

28 Jahre jung ist Junge, die schüchtern-zurückhaltende Weinexpertin, die ihre Liebe zum Wein vor zehn Jahren während der Ausbildung zur Hotelfachfrau entdeckte. Zu Beginn ging es ihr weniger um den Geschmack, es war vielmehr der Reiz, die komplexe Materie zu durchdringen. Viel Recherche und noch mehr Weinproben machten sie schliesslich fit für die Abschlussprüfung. «Doch dann kam ausgerechnet das Thema Bier dran», schmunzelt sie. Ihrer immer innigeren Zuneigung zum Rebensaft tat das keinen Abbruch – nach dem Abschluss reiste sie für ein viermonatiges Praktikum nach Südafrika. Nach täglich sechs bis sieben Weinproben war ihr klar: Wein soll es sein.

Naturweine auf dem Vormarsch

Zurück in Deutschland liess sie sich am International Wine Institute in Bad Neuenahr zur Commis Sommelière ausbilden. Es folgte der Sprung ins kalte Wasser: Im «Romantikhôtel Goldene Traube» in Coburg, wo sie als Nachwuchs-Sommelière ihre Leidenschaft leben woll-



Magazin

PUNKTmagazin
8005 Zürich
044/ 277 75 30
www.punktmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 12'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 74
Fläche: 131'015 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 70938812
Ausschnitt Seite: 2/4

te, fiel überraschend ihr Chef aus. Junge übernahm. Nach einer Station im Drei-Michelin-Sterne-Gourmettempel «La Vie» in Osnabrück führte sie die Liebe ins beste Restaurant der Schweiz. In das von Andreas Caminada geführte Schloss Schauenstein in der 380-Seelen-Gemeinde Fürstenuw im Kanton Graubünden.

Eigentlich war das Alpenland nie eine Option, zumal sie wenig über Schweizer Weine wusste - sie wurden in der Ausbildung nicht behandelt. Doch der nächste Sprung ins kalte Wasser liess wenig Zeit zum Nachdenken. Als Caminadas Chef-Sommelier Oliver Friedrich nur ein Jahr später im historischen Schloss kündigte, übernahm Junge im Herbst 2016 kurzerhand dessen Job. «Zurückblickend hätte es besser nicht laufen können», erzählt sie bei einem Glas Riesling Silvaner Schiefer von Christian Obrecht, dessen gutes Preis-Leistungs-Verhältnis sie restlos überzeugt.

Zuhause trinkt sie gerne einfache Weine: querbeet von Burgogne Blanc bis auf der Maische vergorene Weine. Unter den Schweizer Weinen für den täglichen Genuss empfiehlt sie einen Blanc Noir Brut von Patrick Adank oder einen Chardonnay Christian Hermann, beide aus Fläsch. Mit Blick auf aktuelle Trends beobachtet die Sommelière einen zunehmenden Fokus auf Naturweine. Das Interesse der Gäste werde immer grösser, doch solche Tropfen hätten ein Risiko: «Viele Gäste mögen es nicht, wenn ein Wein trüb wie Most aussieht, wenn er im Glas ist.»

14 000 Franken für eine einzige Flasche

40 Prozent der Weine auf ihrer 800-900 Positionen umfassenden Karte stammen aus der Schweiz, allen voran aus der Bündner Herrschaft. «Es gibt einen Aufschwung in Sachen Schweizer Weine, ihre Qualität ist überraschend hoch, auch international können sie durchaus mithalten», erzählt Junge. Dabei geht nur ein Prozent über die Schweizer Grenzen. «Die Schweizer wollen ihre eigenen Weine trinken, zudem sind sie vergleichsweise teuer», ortet Junge die Gründe dafür. Ein Schweizer Basiswein könne schon mal mehr kosten als ein guter Tropfen aus Deutschland.

Doch wie eignet man sich in derart jungem Alter derart viel Weinwissen an? Und wie kommt man an die besten Tropfen des Landes? Einige Winzer habe sie auf der Weinmesse Memoire & Friends in Zürich kennengelernt, sonst ging viel über Netzwerke. Mittlerweile kennt sie die meisten Schweizer Produzenten auf ihrer Karte persönlich. Küchen-Koryphäe Andreas Caminada lasse ihr in ihrem Schaffen freie Hand. Er baue lieber auf das Feedback der Gäste, die Junges



Magazin

PUNKTmagazin
8005 Zürich
044/ 277 75 30
www.punktmagazin.ch

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 12'000
Erscheinungsweise: 6x jährlich



Seite: 74
Fläche: 131'015 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 70938812
Ausschnitt Seite: 3/4

Weinbegleitung zu 80 bis 90 Prozent vertrauen. Ihre Expertise ist gefragt, verduzt sind die Feinschmecker allenfalls über ihr junges Alter.

Der kostbarste Tropfen auf ihrer Karte ist ein Romanée-Conti für 14 000 Franken. Getrunken wurde er bisher nicht, sei aber wichtig fürs Prestige. Der teuerste Wein, den sie ausschenkte, kostete 6000 Franken. Weine für 1400 Franken dagegen entkorkt sie fast schon regelmässig. «Die Weinkarte mit teuren Weinen zu schmücken ist okay», meint die Sommelière, «doch Wein soll Spass machen zum Trinken und nicht zum Spekulieren.» Junge nimmt darum auch immer wieder unbekanntere Weine auf die Karte.

Wer mit Anna-Lena Junge fachsimpelt und die kulinarischen Preziosen aus der Küche Caminadas mit ihren Empfehlungen zu einem grossartigen Ganzen verschmelzen lässt, merkt unmissverständlich: Wein ist auch in der sternegekrönten Gourmetszene längst keine Männerdomäne mehr. Die vielfältigen Geschmacksnuancen zu erkennen sei eine Sache des Trainings, meint die gebürtige Sauerländerin. Ob Frauen diesen Job besser können als Männer, vermag sie generell nicht zu sagen. Fügt jedoch mit verschmitztem Lächeln hinzu: «Vielleicht haben wir ein feineres Gespür, weil wir von Natur aus feinfühlicher und sensibler sind.» ■



Für Sie degustiert: Zürich Die Metzgerweine des Ex-Bankers vom Weinland

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute so nahe liegt? Zum Beispiel in der Winzerei Zur Metzg im Zürcher Weinland. Wo Tausendsassa Patrick Thalmann gar Wein mit Box-Handschuhen trinkt...

Winzerei? Welch vergammeltes Wort. Zur Metzg? Gammelfleisch? Gammelwein? Fragen über Fragen. Und Antworten.

Also. So genannt hat Thalmann sein Weinprojekt deshalb, weil er sein Projekt Garagenwein in der... elterlichen Doppelgarage lancierte. «Blauäugig», sagt Patrick heute – und grinst. «Einige Freunde und ich hatten die verrückte Idee, gleich im ersten Jahr einen Topwein zu machen. Das wars dann nicht. Gut zu einem Plättli war der Tropfen, mehr nicht...». Nach einem Jahr gings in eine ausgediente Metzgerei in Ossingen im Zürcher Weinland. «Wo die Kühlräume wunderbar funktionierten», erinnert sich Patrick. Dazu muss man wissen: Thalmann ist eigentlich Banker. Wein begann der Weinfreak nebenbei zu machen. Die ersten Barriques standen in jenen Kühlräumen. Gefüllt mit Pinot Noir. Die Resultate der Tastings mit Freunden waren ermutigend. Auch wenn der erste Wein sprichwörtlich... «borstig» war, wie Patrick sagt. Und gleich einem seiner Pinots den Namen «Borstig Kerl» gab. Aber das Ding funktionierte, auch das Spontanvergären, das Burgunderfan Patrick so liebt, und so löste der Beruf des Winzers jenen des Bankers ab. Nadisna.



Blickfang im neuen Keller von Thalmann ist die sieben Meter lange Marmorbar, die einst das Zürcher Kongresshaus schmückte. Alain Kunz

Und Winzerei? Der Name war der Grösse des Startups geschuldet. «Der Begriff Weingut wäre damals völlig unpassend gewesen», sagt Patrick. Wie wahr bei... sechs Barriques im ersten Jahr. Mittlerweile macht der Tausendsassa ein paar Barriques mehr. Ein Hektar seines Reblandes bewirtschaftet er als Pächter selber. 2,3

Hektar stammen von Winzern, die ihm zuliefern. «Auch da achte ich natürlich extrem auf die Qualität», sagt Thalmann.. «Von zwanzig angebotenen Parzellen schafft es vielleicht eine ins Portfolio. Und wenn einer nach ein paar Jahren das gewünschte Ergebnis nicht liefert, nehme ich seine Trauben nicht.» Wer aber gut arbeitet, der kriegt von Patrick 5.50 bis 6.50 Franken pro Kilo. Ein Spitzenpreis im Weinland.

Mittlerweile hat Patrick das, was man durchaus unter dem Begriff Weingut subsumieren könnte: Einen richtigen Weinkeller in Marthalen. Nahe beim Rheinfluss, im Zürcher Weinland. Einer beinahe vergessen gegangene und verschlafene Region nahe der Grenze zu Deutschland. «Eine vergessene Schönheit mit einer einzigartigen Naturkulisse», nennt es der Winzer. Bezug war dieses Jahr. Herzstück ist die sieben Meter lange Marmorbar, die Patrick unter grösstem Aufwand vom Kongresshaus in Zürich, das derzeit total umgebaut wird, nach Marthalen verfrachten liess. Samstags können seine Weine dort ab 13 Uhr degustiert werden. «Ich probiere das Weinland zu entwickeln und zu positionieren», so der umtriebige Winzerneuling.



Patrick hat gut lachen: Seine Weine finden Anklang. Alain Kunz

Zum einen ist da die Akribie, mit welcher Patrick bei seinen Weinen ans Werk geht, die ihn zum Shooting-Star der Region machten. Zum anderen aber auch sein Vermarktungsgenie. Das beginnt mit den Kult-Etiketten mit den gekreuzten Metzgerbeilen oder dem Schwein mit Beschreibung der Fleischstücke. Und geht über Präsenz an vielen Weinmessen der Welt wie der ProWein in Düsseldorf, der grössten europäischen Weinmesse, die ihn seine Weine bereits nach San Francisco und Tokio exportieren lassen. Ohnehin exportiert Thalmann 20 Prozent seiner Weine, der schweizerische Schnitt liegt bei gut einem Prozent... Oder die Anlässe verschiedenster Art und Couleur. Bestes Beispiel: Die Winzerbattle gegen Österreichs Kultwinzer Johann Schwarz im Hotel Kameha Grand in Zürich. Der ehemalige Metzger Schwarz gegen den Mann mit der Metzger-Vermarktung.



Winzerbattle! Ösi-Legende Hans Schwarz (l.) unterlag Shootingstar Patrick Thalmann nach einem 3:3 beim Wein im Tiebreak – Töggelen. ZVG

«In Österreich», sagt Schwarz, könne man sowas kaum machen, weil da jeder Winzer sich selber ins Schaufenster stellen wolle. «In der Schweiz machen die Winzer hingegen sowas. Es braucht immer jemanden, der spinnerte Weine macht, und Spinner, die ihn trinken...» Der Mann, der die Weine macht, ist Thalmann. Und die Spinner lassen sich bei uns auch ganz einfach finden, offenbar, dann Patrick macht mittlerweile über 30 000 Flaschen. Die getrunken werden. Beachtlich! «Das ist viel! Aber wir achteten auch zuletzt brutal auf die Qualität unserer Weine», sagt Thalmann.

Hilfreich sind da natürlich Erfolge an renommierten Degustationen und hohe Punktzahlen von berühmten Verkostern. So gewann der zu hundert Prozent in Barriques ausgebaute Müller-Thurgau die Riesling-Silvaner-Trophy von Falstaff in der Sonderkategorie «Experimentelle Weine» mit beachtlichen 91 Punkten. Der Sauvignon Blanc 2015 notierte an der Prowein mit hervorragenden 93 Punkten. Der Pinot Noir *WZM* 2014 (was unspektakulär für Winzerei zur Metzger steht...) erhielt 92 Punkte.

Wo steht Thalmann heute? «Wir versuchen anspruchsvolle Weisse und einige Pinots für die Ewigkeit zu machen. Weine, die länger brauchen, bis sie zugänglich sind. Terroirbezogen. Das Zürcher Weinland repräsentierend.» Das gelingt sehr gut. Und so ist auch der Winzer selber in kürzester Zeit selber zu einem Aushängeschild der Region geworden. Als Banker hätte er das nicht geschafft.

DIE WEINE DER WINZEREI ZUR METZGER



Secco Swiss Sparkling (Schaumwein nach der Prosecco-Methode gekeltert): Leicht vegetal, Fenchel, Hefe, Power, Frische, schöne Perlage, füllig, mittleres Finish. Sehr süffig! Score: 16/20 (CHF 18.50 ab Weingut)

Sauvignon Blanc Metzgermeisters Private Reserve 2016 (Foto, 6 Monate in Barriques ausgebaut): Dezente Rhabarber-Noten, Schmelz, ruhig, Power, Säure, Stachelbeere, Agrumen, schöne Struktur, Fülle, Mineralität, knackige Säure, Frische, tolle Länge. Den Wein habe ich im Rahmen eines grossen Weisswein-Tastings blind verkostet... Score: 17,5/20 (CHF 32.50)

Müller-Thurgau Bunter Hund 2015 (15 Monate Barriques): Enorm ausladende Nase, Ananas, Vanille, Kräuter, Druck, Toast- und Brotnoten, Länge – toll! Score: 17/20 (CHF 21.– für Jahrgang 2016)

Räuschling Borstig Kerl 2015 (20 Monate Barriques): Ausladende kräftige Nase, Würze und Kräuter, Vermouth, Harz, leichtes Aceton, Heu, exotische Noten, Schmelz, Power, dezente Säure, trinkig easy, mittellanger Abgang. Score: 16,5/20 (CHF 45.– ab Weingut)

No I Cuvée weiss 2016 (Gewürztraminer, Blanc de Noir, also Pinot Noir, Pinot Blanc, Viognier, Muscat): Sehr schöne exotische Nase, Äpfel, Kräuter, Power, Agrumen, nasser Schweiß, leichte Fenchelnoten, brutal süss, CO2, mittellang. Score: 15,5/20 (CHF 19.90 für Jahrgang 2017)



Pinot Noir Borstig Kerl 2015 (Foto): Wunderschöne, sehr kräuterige Nase, komplex, rote und schwarze Früchte, Zedernholz, Chriesi, Druck, mächtiger Pinot, würzig, frisch, minzig, gute Länge. Score: 17,5/20 (CHF 55.-für Jahrgang 2016)

Pinot Noir *WZM* 2015: Frische, typische Pinot-nase, kirschtig, schöne Säure, mineralisch, reife Tannine, viel Frucht, Johannisbeeren, Rosenblüten, minziges mittellanges Finale, trinkig. Score: 17/20 (CHF 37.50 ab Weingut für Jahrgang 2014, der ebenfalls mit 17/20 notierte)

Pinot Noir Kirschberg 2015: Süssraspel-Nase, wirkt zu Beginn etwas künstlich, Gin, schlank, dennoch viel Kraft, schöne Frucht, rote Chriesi, reife Tannine, tolle Länge. Super! Score: 18/20 (CHF 85.-)



Pinot Noir *R* 2015: Tolle ausladende Nase, zähtlig, fruchtig, ätherisch, minzig, Erdbeere, dezente Power, schlank, hoch elegant, harmonisch, Frische, Eukalyptus, wunderbare Länge. Score: 18/20 (dieselbe Wertung für den 2011er! Im Moment nicht erhältlich.)

Pinot Noir Junior 2015 (Foto, 10 bis 15 Jahre jüngere Reben der Borstig-Kerl-Lagen): Wunderschöne hoch typische Pinot-Noir-Nase, Chriesi, Kräuter, Kalk, Erdbeeren, tolle Textur, Schmelz, samten, etwas Parfüm, Frische, Eleganz, filigran, schöne Länge. Score: 17,5/20 (CHF 29.– für die Jahrgänge 2014 und 2016)

SCHWARZ, MANN! DIE NEUEN JAHRGÄNGE



Das kann der borstige Kerl besonders gut: Herzhaft lachen! Hans Schwarz amüsiert sich beim Interview königlich. Alain Kunz

Und wenn wir es schon von der Winzerbattle Schwarz vs. Thalmann hatten, dann hier auch die neuen Jahrgänge der österreichischen Gemütsmohre aus dem Burgenland. Johann Schwarz habe ich an dieser Stelle bereits detailliert vorgestellt.



Kumarod weiss 2017 (Scheurebe, Sauvignon Blanc, Chardonnay): Dezent, fruchtig, Birnen, mineralisch, floral, aromatisch, Schmelz, knackig, enorm trinkig, ein eleganter Spasswein, füllig, mittellang. Score: 17/20 (CHF 15.50)
Schwarz Weiss 2016 (Chardonnay, Grüner Veltliner): Rauchig, Holz, exotische Frucht, Mango, Lychees, Ananas, Schmelz, Power. Eleganz, Würze, Druck, Fülle, tolle Länge, toller Wein! Score: 18,5/20 (CHF 39.80)
The Butcher Cuvée 2016 (Foto, Merlot, Cabernet Sauvignon und Franc): Würzig, rotbeerig, Kräuter, ätherische Frische, flüchtige Aromen, Power, Druck, Fülle, rechtes Finish und hohe Trinkigkeit. Score: 17/20 (CHF 31.--)



Schwarz Cuvée 2016 (Merlot, Cabernet Sauvignon und Franc, Zweigelt): Wunderbar fruchtig, Würze, Kraft, Eukalyptus, Lakritze, Frische, Druck, Eleganz, trinkig, schöne Länge, wunderbar! Score: 16,5/20 (CHF 31.–)
Schwarz Rot 2016 (Foto, Zweigelt): Frisch, ausladend, komplex, dunkle Früchte, dazu ein Hauch Rotbeeren, eukalyptisch, Thymian, Volumen, toller Fluss, reife Tannine, Fülle, trinkig, Superlänge. Score: 17,5/20 (CHF 59.–)

WEIN DER WOCHE: ÉO BLANC STATSCELLEREI ZÜRICH



Staatskellerei-Geschäftsführer Christoph Schwegler: Das breite Publikum ansprechen. Alain Kunz

Wenn wir schon im Zürcher Weinland sind, dann ab in die Staatskellerei Zürich in Rheinau. Dort werden in der Regel Weine für den Massengeschmack gekeltert. «Als Mövenpick-Tochter sind wir verpflichtet, Weine zu machen, die ein breites Publikum ansprechen. Nicht selten begeistern wir so neue Leute für den hiesigen Wein», sagt Geschäftsführer Christoph Schwegler in «Falstaff». So ist ein bisschen Restsüsse bei ganz vielen Staatskellerei-Weinen Programm.

Nicht so beim ÉO Blanc, einem Hundert-Prozent-Chardonnay, dessen Trauben spät gelesen werden und in einjährigen Barriques ein Jahr lang auf der Feinhefe reifen. Ein kleines Meisterwerk von Kellermeister Fabio Montalbano. Der Jahrgang 2017 kommt butterig daher, ist mineralisch, Bananen schwirren herum, die Nase ist kräftig, frisch. Im Gaumen Eleganz, erstaunliche Leichtfüßigkeit, dezente Säure, dennoch knackig-herb, voluminös, Power, schöne Länge. Score: 17,5/20 (CHF 29.80.)

DIE WEINE VOM RHEINFALL



Cédric Besson-Strasser stellt seine Weine mit viel Herzblut im Kreuzgang des Zürcher Fraumünsters vor. Alain Kunz

Nochmals das Zürcher Weinland. «Artisans-Vignerons» nennen sich Nadine und Cédric Besson-Strasser in Uhwiesen. Das Weingut am Rheinflall arbeitet biologisch-dynamisch, ist seit 2013 biozertifiziert. Kompromisslos nach den Demeter-Richtlinien, deren Label das Gut bereits seit 2012 tragen darf. Die Weine? Sehr beachtlich der Fumé und der Müller-Thurgau. Die Details:



Müller-Thurgau 2017: Schöne fruchtige Nase, Ananas, floral, knackig, Schmelz, Frische, Zitrone, Power, mittleres Finale. Sehr trinkig. Score: 16,5/20 (CHF 16.--)
Räuschling vom Reinfall: 16/20 (CHF 20.--)
Fumé 2016 (Foto, Chardonnay/Räuschling): Dezente, leicht rauchige Nase, mineralisch, Holznoten, Fülle, Frische, Schmelz, recht lang. Score: 16,5/20 (CHF 26.--)
Pinot Noir vom Reinfall: 15,5/20 (CHF 18.--)
Zweigelt vom Reinfall: 16/20 (CHF 20.--)
Malbec vom Reinfall: 16/20 (CHF 30.--)

20 JAHRE RICO LÜTHI: FASZINIERENDE PINOT-VERTIKALE



Lückenlos: 19 Jahrgänge von Lüthis Pinot Noir. Von 1998 bis 2016. ZVG

Nicht im Weinland, aber auch im Kanton Zürich zuhause ist Rico Lüthi. An den Stäfner Toplagen am See Ueriker Risi, Sternenthalde und Lattenberg wachsen die Trauben für die Weine der Lüthi, Rico und Susan. Zwei Hektaren bewirtschaftet das Powerduo. Wenig, was Rico erlaubt, alle Arbeitsschritte in sorgfältiger Handarbeit auszuführen.



Susan und Rico Lüthi gehören zu den Topwinzern am Zürichsee. ZVG

1998 brachten die Lüthi die ersten Weine auf den Markt. «Wir hatten damals das Glück, Reben im besten Alter zu pachten», erinnert sich Lüthi. Sein Credo: «Die Trauben so lange am Stock zu lassen, bis sie physiologisch reif sind. Denn ich will langlebige Weine mit viel Extraktion kreieren. Aber auch mit Frische und Struktur. Dafür vergesse ich meine Schweißstropfen.»



Die Degurunde der Fachleute: hoch interessiert. Alain Kunz

20 Jahre Lüthi. Das Jubiläum bietet sich geradezu an für eine Rückblende in Form einer Werkschau. Des Lüthischen Pinot Noirs. «Meine Liebe gehört den Weissweinen», sagt Lüthi. «Aber meine Passion ist der Pinot Noir.» Hier die Resultate der grossen Vertikale:

1998: 15,5/20 (nicht in Barriques sondern in 800-Liter-Fässern ausgebaut)

1999: 16/20 (nicht in Barriques sondern in 800-Liter-Fässern ausgebaut)



2000: 17,5/20 (Foto, nicht in Barriques sondern in 800-Liter-Fässern ausgebaut): Tolle Nase, irgendwo zwischen Frucht und Reifenoten, floral, etwas spitze Säure, sortentypisch, kräuterig, Power, trinkig, Mundfülle, Länge. Wunderbar!

2001: 16/20 (ab dann in Barriques ausgebaut)

2002: 16,5/20

2003: 17/20

2004 : 16,5/20

2005 : 16,5/20

2006: 17/20

2007: 17/20 (mit diesem Wein hat Lüthi am Swiss Wine Tasting 2017 den Swiss Vintage Award gekriegt, wofür der Wein von einem Profipannel mit mindestens 17 Punkten bewertet werden musste. Er erhielt 17,5/20)

2008: 17/20

2009: 16,5/20

2010: 16,5/20

2011: 17/20

2012: 16/20

2013: 17/20

2014: 16/20

2015: 17/20

2016: 17,5/20: Johannisbeeren, Schmelz, elegant, sortentypisch, kräuterig, knackige Säure, nervig, spannend, rechtes Finale (CHF 27.-).



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 70986817
Ausschnitt Seite: 16/24



Lüthi füllt seinen Pinot Noir in verschiedenen Flaschengrößen ab. Alain Kunz



Spannend auch die Mini-Vertikale der Scheurebe . Der Jahrgang 2007 (Foto) ist knackig, Honig, füllig, Muskat,

spannend: 16/20 . Der 13er : Schmelz, vegetal, Fruchtsüsse, Bittermandeln, Power, Siegellack, mittellang: 16,5/20 . 2015 : Dezente Nase, floral, Blütenhonig, stringent, Druck, dennoch leichtgewichtig, mittellang: 16/20. Und der aktuelle Jahrgang, 2017 ? Floral, eher zurückhaltend, etwas Frucht, knackige Säure, Agrumen, nervig, trinkig, minime Bittermandeln, mittellang. 16,5/20 (CHF 23.-) . Lüthi sagt zu der in der Schweiz eher selten kultivierten Rebsorte Scheurebe: «Das ist schön und lustig zu degustieren. Aber praktisch niemand trinkt es. Trank es. Seit ich die Scheurebe trocken ausbaue, hat sich das geändert.»

LÜTHIS WEITERE WEINE



Räuschling R3 2017 (zusammen mit den Weingütern Rütihof in Ürikon und Schwarzenbach in Meilen gekeltert): Mineralisch, Wachs, Walderdbeeren, Power, Fruchtsüsse, herbe Säure, Schmelz, süffig, Struktur, gute Länge. 17/20 (CHF 28.-)

Riesling x Madeleine Royale 2017 (Foto): 16,5/20 (CHF 16.-)

Pinot Gris 2016: 15,5/20 (CHF 23.- für Jahrgang 2017)

Federweiss 2017: 15/20 (CHF 17.-)

Pinot Noir (Fassausbau) 2016: Recht üppig, alkoholisch, Trauben- und Chriesinoten, ausladend, saftig, reife Tannine, elegant, schlank, kräuterig, recht lang: 17/20 (CHF 19.-)

Cabernet Cubin 2013: 16,5/20 (CHF 24.-)

ERICH MEIER: EIN DIOLINOIR BESSER ALS AUS DEM WALLIS



Erich Meier keltert einen sagenhaften Diolinoir, dem er zehn Prozent Pinot Noir beifügt. Alain Kunz

Einzelne Weine von Erich Meier habe ich an dieser Stelle bereits vorgestellt. Hier die im Juni degustierten Weine des Topwinzers aus Uetikon am See.



Chardonnay 2016 (Foto): Markante Barriquenoten, Vanille, Butter, Rauch, Exotik, Mango, leichte Mineralität, Schmelz, Säure, wunderbare Struktur, knackig, feingliedrig, lang . Score: 17,5/20 (CHF 29.–)

Räuschling 2017: 16/20 (CHF 27.–. Ausverkauft)

Pinot Gris 2017: 16,5/20 (CHF 27.–)

Viognier 2016: 16,5/20 (CHF 26.–. Ausverkauft)

Pinot Noir Barrique 2016: Dunkel, rauchig-teerig, floral, beerig, Schmelz, hoch elegant, schlank, Süssholznoten, Frische, knackige Säure, Tannine, rechtes Finale. Sehr schön! Score: 17,5/20 (CHF 34.–für Jahrgang 2014)

Plural 2015 (Foto, 90% Diolinoir, 10% Pinot Noir): Dunkle, tiefe Nase, würzig, spannend, dicht, Power, schwarze Beeren, unglaublich konzentriert, frisch, ätherisch, trinkig, super Länge. Score: 18/20 (zweimal unabhängig degustiert, zweimal dasselbe Score! CHF 33.– für Jahrgang 2016)

URS PIRCHER: RÄTSEL UM PINOT NOIR 2015



Urs Pircher probiert am Tag der Offenen Weinkeller am 1. Mai seine eigenen Weine. Alain Kunz

In Eglisau direkt am Rhein keltert Urs Pircher, den ich auch bereits gross vorgestellt habe. Hier die neueren Jahrgänge, die uns Pircher im Sommer vorgestellt hat, als die Zürcher Winzer von den (kleinen) Bergen stiegen und downtown gingen, um im Kreuzgang des Fraumünsters ihre Weine der interessierten Öffentlichkeit vorzustellen:



Riesling 2017: 15,5/20 (CHF 25.--)

Pinot Gris 2017: 16,5/20 (CHF 21.--)

Federweiss 2017: 15,5/20 (CHF 16.--)

Blauburgunder 2016 (Foto unten): 16,5/20 (CHF 16.50 für Jahrgang 2017)

Pinot Noir 2015 (Foto): 17/20: ich weiss, ich weiss, ich habe den Wein im September 2017 zum Wein der Woche gemacht und ihn nach der Degustation im Juni 2017 mit 18,5 Punkten hoch dekoriert. Und nun diese Abwertung? Tja, der Wein lässt mich etwas ratlos zurück. Einmal, am grossen Tasting der Mémoire des Vins Suisses, einer Vereinigung von vielen der besten Winzer des Landes, in der Urs Mitglied ist, notierte ich gerade noch 16,5. Dasselbe Resultat in einem grossen Blindtasting. Warum? Weil er eine unglaubliche Fruchtsüsse aufwies, dadurch fast zähtlig-klebrig wurde. Zuletzt also wieder ein halber Punkt mehr: Rauchig, ausladend, komplex, Espresso, mineralisch, recht süss, opulent, Säure, beerig, frisch, recht lang.



Pinot Noir 2016: 17,5/20: Beerige, zurückhaltende Nase, etwas Rauch, im Gaumen rotfruchtig, Schmelz, Himbeeren, enorm frisch, Fülle, leichtes Aceton, gute Länge. Der 16er ist deutlich frischer und schlanker als der 15er, was auch dem Jahrgang geschuldet ist. Diese Schlankheit steht dem Wein sehr gut an!

Und hier noch drei ältere Herren:

Pinot Noir 2007: Eher dezente Nase, leichte Chriesi, Kraft, Fülle, fast schon mächtig, dennoch elegant bleibend, frisch, würzig, Super-Länge! 17,5/20. Mit diesem Wein eroberte Urs 2017 den Swiss Vintage Award, weil er von einem Profipanel mit mindestens 17 Punkten bewertet wurde. Konkret: Mit 17,5/20.

Pinot Noir 2008: 17,5/20

Pinot Noir 2011: 18/20

«AM PULS DER ERNTE»: SPIELEN SIE WINZER!



Spielen Sie im Wallis Winzer für einen Tag. ZVG

Wollten Sie schon immer mal einen Tag als Winzer verbringen? Im Wallis haben Sie nun die Gelegenheit dazu. Am 22. September schlüpfen Sie für einen Tag in die Haut des Weinbauern, machen bei der Weinlese mit, greifen dem Winzer mit der Rebschere unter die Arme. Danach wird getrunken, gegessen, gefeiert. «Wir wollten die Arbeit des Winzers und die Qualität der Trauben als wesentliche Elemente unserer Weine würdigen», erläutert Gérard-Philippe Mabillard, Direktor des Walliser Wein-Branchenverbands, die Beweggründe für die Geburt des Tages mit dem Namen «Am Puls der Ernte». 34 Produzenten machen bei der Premiere mit. Vom ganz Kleinen bis zum Grössten, der Genossenschaft Provins. Die Idee stösst auf Begeisterung. In Chamoson wurde der Tag gleich zum Anlass für ein Weinerntefest ab Mittag genommen. Anmelden kann man sich unter www.ampulsderernte.ch.

ANHANG: Bildstrecke



An der offiziellen Eröffnung des neuen Kellers in Marthalen hatte Patrick Thalmann (links) Star-DJ Mr. Da-Nos zu Gast. Alain Kunz



Thalmann im neuen Keller in Marthalen: Blumiges Bouquet. Alain Kunz