



MEDIENSPIEGEL

08.07.2019

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11545549 Ausschnitte: 2
Auftrag: 721003 Folgeseiten: 4
Themen-Nr.: 721.72 Total Seitenzahl: 6

	05.07.2019	Agri Surprise, le Mondial du chasselas a couronné un vin allemand	01
	04.07.2019	funkyforty.com A Wonderful Days Adventure with Wine Tasting at the Staatskellerei Zurich	04



Surprise, le Mondial du chasselas a couronné un vin allemand

Alain-Xavier Wurst

Le Château d'Aigle a accueilli vendredi dernier la cérémonie de remise des prix du 8^e Mondial du chasselas qui a vu s'affronter 867 crus de sept pays différents. Un chasselas allemand est sorti vainqueur de la compétition avec 92,7 points.

La surprise de l'édition 2019 du Mondial du chasselas aura sans aucun doute été la désignation d'un vin allemand comme meilleur chasselas du monde dans la catégorie principale, à savoir les vins secs. Le Chasslie 2018 du Weingut Zotz, du Land de Bade-Wurtemberg s'est en effet imposé devant un Vaudois, le Château d'Echichens 2018 de La Cave de la Côte, et un Valaisan, le Fendant Clos Balavaud 2018 des Fils Maye SA.

A vrai dire, c'est la deuxième fois depuis le lancement du concours qu'un vin allemand décroche le meilleur total de points, puisque ce fut déjà le cas en 2013. Mais le Mondial du chasselas 2019 témoigne d'une montée en puissance des vins germaniques, qui ont également trusté les trois médailles d'or disponibles dans la catégorie «swing» (vins à faible taux d'alcool) et placé des médailles

d'or dans toutes les catégories, à part celle des vieux millésimes.

Un vin vaudois récompensé

Comme si les Suisses avaient voulu rendre la monnaie de leur pièce à leurs chers voisins nordiques, c'est un vin vaudois, le Ange et Démon 2017 de la Coopérative des artisans vigneronniers d'Yverne, qui s'est imposé devant plusieurs vins allemands dans la catégorie des vins à teneur en sucre supérieure à 4 g/l, pré carré habituel des vigneronniers allemands, dont la réputation dans les spécialités des vins liquoreux (Troockenbeereauslese, Beereauslese ou encore Eiswein) est mondialement reconnue.

«Vu le niveau du concours, c'est un grand honneur d'avoir décroché cette première place. On savait qu'on avait fait un beau Chasslie, mais on ne pensait pas être devant plus de 700 autres candidats, surtout quand on connaît la qualité des crus suisses», nous a confié Julian Zotz, œnologue et responsable marketing de l'entreprise familiale Weingut Zotz, actuellement dirigée par son père Martin et qui a aujourd'hui plus de 150 ans d'existence. Situé à Heitersheim dans le Markgräflerland, seule région en Allemagne où l'on cultive le chasselas, non loin de la frontière avec Bâle, le domaine comprend environ 95 hectares dont 30% complantés en chasselas.

«C'est un cépage peu connu

dans notre pays mais qui gagne en popularité. Surtout avec le réchauffement climatique, le chasselas est une excellente alternative, présen-



L'Allemand Julian Zotz et son trophée.

A.-X. WURST

tant des taux d'alcool de 11,5° ou 12,5° même dans les années très chaudes», ajoute Julian Zotz, qui entend bien profiter de la distinction acquise à Aigle pour accroître la notoriété de cette spécialité en Allemagne.

Une dernière pour Frédéric Borloz

Cette édition 2019 aura par ailleurs été la dernière pour Frédéric Borloz en tant que président de l'Association de promotion du chasselas, créée



en 2010 et organisatrice du Mondial du chasselas qu'elle lança en 2012. Après huit années de bons et loyaux services, le conseiller national et syndic d'Aigle a décidé de passer la main au valaisan Alexandre Truffer, journaliste, responsable du cahier français du magazine *Vinum* et écrivain, qui a été élu lors de la dernière assemblée générale.

«Ce furent huit années extraordinaires. A l'origine, nous sommes partis de l'idée que si l'on ne faisait rien, le chasselas

Le palmarès

Catégorie principale

1. Chasslie Baden 2018 Weingut Zotz.

Catégorie vin supérieur (à 4 g de sucre/l).

1. Ange et Démon AOC Chablais Yvorne 2017 Artisans Vignerons d'Yvorne Société Coopérative.

Catégorie vinification spéciale

1. Chasselas sur lie AOC La Côte 2015 Les Dames de Hautecour.

Catégorie swing

1. Gutedel Kabinett trocken Baden 2018 Wein- und Sektgut Schweigler.

Catégorie vieux millésimes

1. Cure d'Attalens AOC Lavaux Chardonne Grand Cru 1976. risquait de rester une spécialité locale. Nous avons donc vraiment essayé de donner des ailes à ce cépage, grâce à l'émulation issue de la comparaison internationale», a déclaré Frédéric Borloz, relevant que «dès le début, les Allemands ont joué le jeu» et remerciant tout le comité pour le travail accompli.

Alexandre Truffer s'est réjoui de reprendre flambeau et

a annoncé vouloir impliquer plus encore l'ensemble des régions viticoles suisses dans la promotion du chasselas, tout en continuant bien évidemment à faire du Mondial une vitrine du chasselas en Suisse et à l'étranger. Pour ce faire, les vins primés au concours 2019 seront ainsi présentés début septembre à Sierre, dans le cadre du salon Vinea, à Zurich pour une dégustation organisée par Vinum, en octobre à Bruxelles pour un événement réservé aux professionnels belges, sans oublier le Swiss Wine Tasting qui aura lieu en décembre.

867 vins participants (820 en 2018).

707 dans la catégorie blanc sec jusqu'à 4 g/l sucre résiduel.

36 dans les catégories de 4,1 à 45 g/l sucre résiduel et supérieur à 45 g/l sucre résiduel.

47 dans la catégorie vinification spéciale.

56 dans la catégorie vieux millésimes (2012 et antérieurs).

21 dans la catégorie Swing (jusqu'à 11,5° alcool).

78 vins allemands, 37 français, 1 canadien, 1 hongrois, 2 des USA, 1 chilien.

747 vins suisses, dont 150 valaisans, 34 neuchâtelois, 16 du Vully, 11 genevois, 8 du lac de Bièvre, 1 tessinois, 1 bâlois (pour la première fois) et 526 vaudois (hors Vully).

225 vins distingués (25,95%, critères OIV), 138 distinctions or dès 89 points et plus.



Le Mondial du chasselas s'est déroulé dans le magnifique cadre du Château d'Aigle.



Featured , Switzerland , Travel & Lifestyle 3 hours ago

A Wonderful Days Adventure with Wine Tasting at the Staatskellerei Zurich

by FunkyForty

Hi Everyone,

One of the most wonderful things about being an Influencer is some of the wonderful adventures we get invited to.

Today's adventure dates back to May but I write about it now as Summer vacation time is around the corner and you might still be thinking of ideas for lovely day trips. This is one I can truly recommend.

Keep reading to find out more about a wonderful days adventure with wine tasting at the Staatskellerei Zurich.

A Wonderful Days Adventure with Wine Tasting at the Staatskellerei Zurich

The day started off with a bus trip to Schloss Laufen by the Rhein falls. This trip is also easy enough to do with the car and there is ample parking available.

The Rhein Falls is the largest waterfall in Switzerland and Europe. The Rhein Falls are about 15'000 years old and in Summer have a capacity flow of approx. 600'000 litres per second. We were ever so lucky as it had been raining for some time before our trip yet on the day we had the most awesome weather. Meaning we got to see the falls in full force – quite impressive to say the least!

From Schloss Laufen we took a boat all the way to the Staatskellerei Zurich in Rheinau. Looking at the photo above you can see why this trip is also known as the Amazon trip.

When we reached the “Kraftwerk” our boat was taken off to the side and transported via what looked like railway tracks, to the other side of the “Kraftwerk”.

Arriving at the Staatskellerei we were welcomed with the most wonderful sparkling wine ([link here](#)) – I'm still dreaming of this – and a tour of the cellars.

Staatskellerei Zurich – A wine tradition since 1862!

Imagine the original Staatskellerei Zurich dates back to the year 778 AD belonging to the Benedictine monastery at the time. Amazingly some of the original oak barrels from its monastery days are still in use today! Its current state was founded by the famous author Gottfried Keller in 1862 with the main purpose being to supply hospitals with



wine.

Since 1997 the Staatskellerei Zurich belongs to the Mövenpick group and is the largest producer of wine in the Zurich region. In addition to growing their own grapes they also buy grapes from 90 different producers throughout the region of Zurich.

Top left Catherine Touton, our guide. Top right Fabio Montalbano, the "Kellermeister".

In total wine is made from 24 different grape varieties. Amongst others there are Pinot Noir, Riesling, Gewürtstraminer, Merlot and Chardonnay as well as local grape varieties such as Gamaret and Diolinoir. A wine for every taste bud!

Interesting to note is that all wine produced here is vegan – this means no animal products at all are used in the wine making process!

I think I need to stay here a little longer to try a bit more wine

Fortunately the lovely smell of lunch on the grill was enough to finally get me out of the cellar after all... plus of course the promise of more wine to taste...

You can also buy wine on site – see here for information about opening times .

Christoph Schwegler, "Geschäftsführer" having fun introducing us to the wines...

Lunch was followed by a short walk to the vineyard ...

...and then a visit to the Klosterkirche Abbey Rheinau

Rheinau Abbey originally a Benedictine monastery in Rheinau, founded in about 778 and suppressed in 1862. So many. fascinating stories to hear about the Abbey that it is worth booking a tour.

Link to official video of our day!

Helpful links:

Boat tours: http://schiffmaendli.ch/fileupload/Kursfahrten_Flyer.pdf

Staatskellerei Zurich: <https://www.staatskellerei.ch> or Tel. +41 (0)52 301 41 12

Staatskellerei Zurich Wine: <https://www.staatskellerei.ch/weine/>

Stay tuned for more Fashion and Lifestyle news!



Sign up for the FunkyForty newsletter for regular Fashion and Lifestyle updates!

Please don't forget to click on the heart at the end of this post if you liked it – anyone can do it – you don't have to register at all.

The comment section is at the end of the post, I love reading all your comments.

Thank you so much for the lovely invitation Christoph...

I have a feeling I will be back some time – smile!

Yvonne
xoxo

Please follow and like us:

Tags: Mövenpick wines , Rhein Falls , Rheinau , Staatskellerei Zurich , Swiss excursion , Swiss Wine tasting , Visit Switzerland , Zurich wine , zurich winetasting

FunkyForty July 4, 2019

Previous Post: « The Trick to Successfully Reviving Old with Neon

Next Post: