

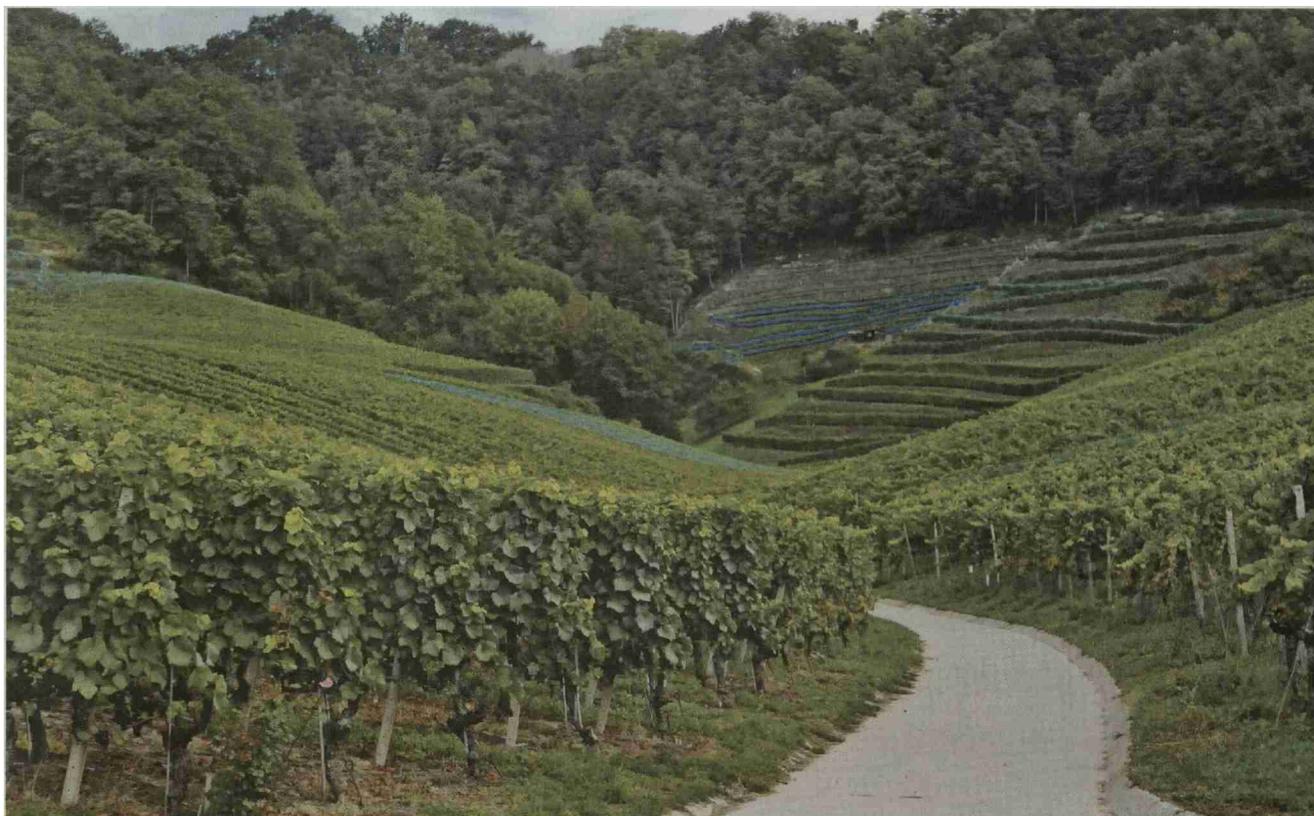
MEDIENSPIEGEL

29.04.2019

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11423725 Ausschnitte: 3
Auftrag: 721003 Folgeseiten: 3
Themen-Nr.: 721.72 Total Seitenzahl: 6

	24.04.2019	Anzeiger von Kerzers Vully-Weine altern mit Klasse	01
	24.04.2019	Der Murtenbieter Vully-Weine altern mit Klasse	03
	18.04.2019	Obst- und Weinbau DV BDW: AP22+, zwei neue Vorstandsmitglieder und spärliche Finanzen	05



Die Weine des Freiburger Vully sind auch grosse Klasse, wenn sie altern.

Foto: A. Brunli/Archiv

Vully-Weine altern mit Klasse

MONT VULLY

Die Swiss Wine Connection hat in diesem Jahr zum fünften Mal den Swiss Wine Vintage Award verliehen. Drei Weinkellereien des Freiburger Vully erzielten hervorragende Resultate.

Die Swiss Wine Connection und hat zum Ziel, das Ansehen des Schweizer Weins im In- und Ausland zu fördern und die Schweizer Weinszene zu vernetzen. Zu diesem Zweck führt sie Degustationen, Präsentationen, Ausstellungen sowie Weinprämierungen durch. Der Swiss Wine Vintage Award zeichnet Weine aus,

die sich nach zehn Jahren Reifung in der Flasche als nobel und vielversprechend erweisen. In diesem Jahr wurden entsprechend Weine aus dem Jahr 2009 unter die Lupe genommen. Schon im Vorfeld der Degustation war den Experten bewusst, dass sich die Weine dieses Jahrgangs hervorragend entwickelt haben könnten. Marylène Bovard-Chervet von der Weinkellerei Château d' Praz sagt dazu: «Ich konnte mich damals nicht erinnern, ein schöneres Winzerjahr als das Jahr 2009 erlebt zu haben.» Die Winzer freuten sich damals über die hohen Zuckerwerte und über den angenehmen Säuregehalt in den Trauben, und das bei moderaten Erntemengen. Es herrschten also ideale

Bedingungen für ausdrucksvolle Weine. Die Resultate bestätigen die Vermutung. 57 Weine wurden jetzt mit dem Swiss Wine Vintage Award ausgezeichnet. Darunter sind ebenfalls drei Weine aus dem Mont-Vully-Rebgebiet. «Sie gehören somit zu den grossen Weinen in der Schweiz», erklärt Marylène Bovard weiter. Die Weine des Freiburger Vully wurden mit hervorragenden Punktzahlen bewertet.

Weinkellereien des Freiburger Vully

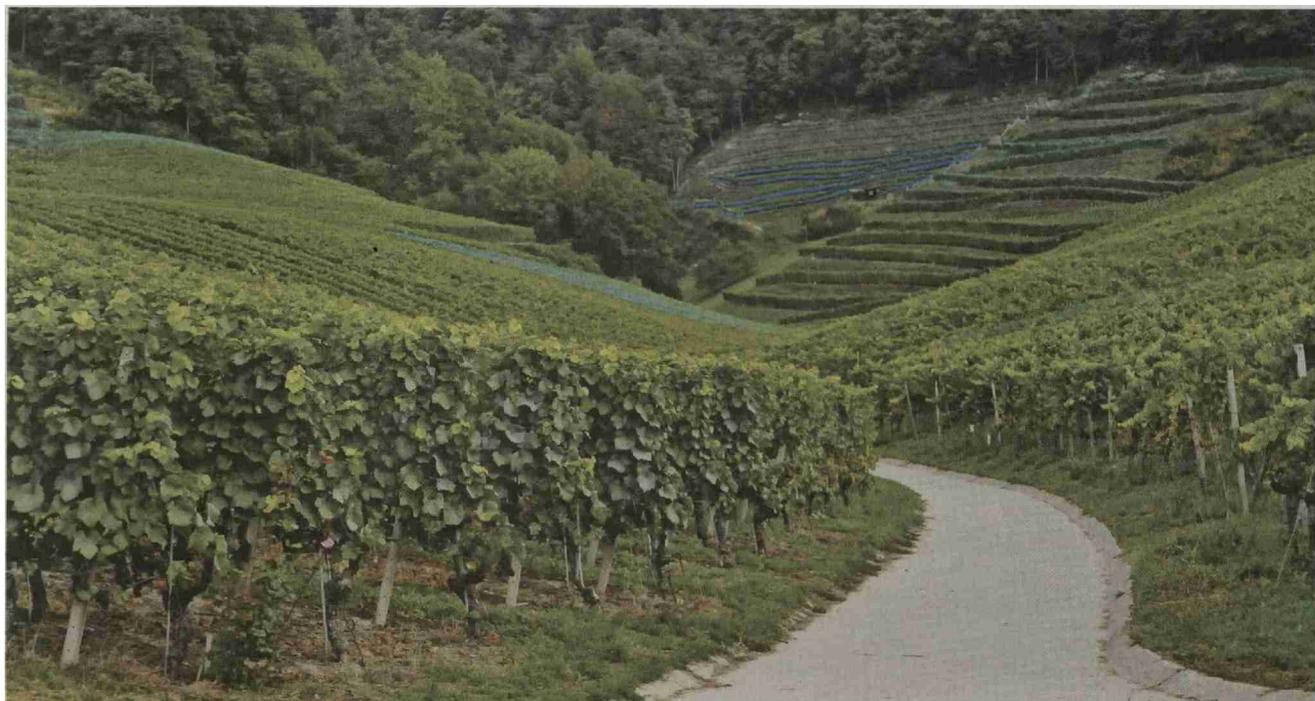
Die «Noblesse Sélection Maître Barrique» aus der Weinkellerei Petit Château in Môtier erreichte 17 von 20 möglichen Punkten. Diese rote Assemblage setzt sich aus den Traubensorten Mer-



lot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zusammen und wurde während 20 Monaten im Barrique ausgebaut.

Der reinsortige Gamaret «Réserve Rouge» der Weinkellerei Château de Praz erreichte 17,5 Punkte. Es handelt sich um einen der ersten Jahrgänge, die unter der Leitung der jungen Önologin Marylène Bovard-Chervet auf dem Familienbetrieb entstanden.

Christian Vessaz von der Weinkellerei Crû de l'Hôpital, er ist Mitglied von Mémoire des Vins Suisses, erreichte mit seinem Traminer ausgezeichnete 18,5 Punkte. Nur insgesamt zwei Weine haben ein solches Ergebnis erzielt. «Die Vully-Weine sind somit nicht nur in ihren jungen Jahren ein besonderer Genuss; sie altern auch mit Klasse», sagte Marylène Bovard abschliessend mit einem Lächeln. tb



Die Weine des Freiburger Vully sind auch grosse Klasse, wenn sie altern.

Foto: A. Brun/Archiv

Vully-Weine altern mit Klasse

MONT VULLY

Die Swiss Wine Connection hat in diesem Jahr zum fünften Mal den Swiss Wine Vintage Award verliehen. Drei Weinkellereien des Freiburger Vully erzielten hervorragende Resultate.

Die Swiss Wine Connection und hat zum Ziel, das Ansehen des Schweizer Weins im In- und Ausland zu fördern und die Schweizer Weinszene zu vernetzen. Zu diesem Zweck führt sie Degustationen, Präsentationen, Ausstellungen sowie Weinprämierungen durch. Der Swiss Wine Vintage Award zeichnet Weine aus, die sich nach zehn Jahren Reifung in der Flasche als nobel und vielversprechend erweisen. In diesem Jahr wurden entsprechend Weine aus dem Jahr 2009 unter die

Lupe genommen. Schon im Vorfeld der Degustation war den Experten bewusst, dass sich die Weine dieses Jahrgangs hervorragend entwickelt haben könnten. Marylène Bovard-Chervet von der Weinkellerei Château de Praz sagt dazu: «Ich konnte mich damals nicht erinnern, ein schöneres Winzerjahr als das Jahr 2009 erlebt zu haben.» Die Winzer freuten sich damals über die hohen Zuckerwerte und über den angenehmen Säuregehalt in den Trauben, und das bei moderaten Erntemengen. Es herrschten also ideale Bedingungen für ausdrucksvolle Weine. Die Resultate bestätigen die Vermutung. 57 Weine wurden jetzt mit dem Swiss Wine Vintage Award ausgezeichnet. Darunter sind ebenfalls drei Weine aus dem Mont-Vully-Rebgebiet. «Sie gehören somit zu den grossen Weinen in der Schweiz», erklärt Marylène Bovard weiter. Die Wei-

ne des Freiburger Vully wurden mit hervorragenden Punktzahlen bewertet.

Weinkellereien des Freiburger Vully

Die «Noblesse Sélection Maître Barrique» aus der Weinkellerei Petit Château in Môtier erreichte 17 von 20 möglichen Punkten. Diese rote Assemblage setzt sich aus den Traubensorten Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc zusammen und wurde während 20 Monaten im Barrique ausgebaut.

Der reinsortige Gamaret «Réserve Rouge» der Weinkellerei Château de Praz erreichte 17,5 Punkte. Es handelt sich um einen der ersten Jahrgänge, die unter der Leitung der jungen Önologin Marylène Bovard-Chervet auf dem Familienbetrieb entstanden.

Christian Vessaz von der Weinkellerei Crû de l'Hôpital, er ist Mitglied

Der Murtenbieter

Der Murtenbieter
3280 Murten
026/ 672 34 40
www.murtenbieter.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'126
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Seite: 9
Fläche: 52'353 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 73323922
Ausschnitt Seite: 2/2

von Mémoire des Vins Suisses, erreichte mit seinem Traminer ausgezeichnete 18,5 Punkte. Nur insgesamt zwei Weine haben ein solches Ergebnis erzielt. «Die Vully-Weine sind somit nicht nur in ihren jungen Jahren ein besonderer Genuss; sie altern auch mit Klasse», sagte Marylène Bovard abschliessend mit einem Lächeln. tb



Branchenverband Deutschschweizer Wein DV BDW: AP22+, zwei neue Vorstandsmitglieder und spärliche Finanzen

ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

An der Delegiertenversammlung des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW) in Wädenswil wurden neu Beat Kamm (ZH) und Urs Jauslin (BL) in den Vorstand gewählt. Zudem standen die Finanzen im Fokus.

«Freuen wir uns an den guten Tropfen, die in den Fässern reifen und sagen wir es allen weiter», war Kaspar Wetlis präsidiale Botschaft an die Delegierten des Branchenverbands Deutschschweizer Wein (BDW). Der Jahrhundertjahrgang 2018 beschenkte der Deutschschweiz nicht nur qualitativ, sondern auch mengenmässig eine Rekordernte. «Wir konnten 177'808 Hektoliter oder 42% mehr als im Vorjahr ernten. Diese Menge ist nur 1982 und 1989 übertroffen worden», rief Wetli den Delegierten in Erinnerung. Es waren aber vor allem administrative Verbandsaufgaben sowie Interessenvertretungen, die den BDW forderten. So bescherte der in der Agrarpolitik 2022+ geforderte Systemwechsel von AOC auf AOP und IGP intensive Arbeit. In kurzer Zeit musste eine einheitliche Strategie der Deutschschweiz zur Vernehmlassung erarbeitet werden. «In neuralgischen Punkten war kein Entgegenkommen möglich. Wir wollen keinen Ballenberg», hielt Wetli mit aller Deutlichkeit fest. Für ihn ist der Systemwechsel aber noch nicht vom Tisch. Wetli kündigte an, dass man dem neuen zuständigen Bundesrat die vorhandenen Vorbehalte aufzeigen möchte. «Man kippt alles, was in der AP 2014–2017 eingeführt wurde aus der Agrarpolitik. Die Bundesstufe weiss nicht, was an der Basis läuft. Wir haben von der Branchenseite deshalb noch viel zu erledigen», machte Wetli mit aller Deutlichkeit klar. Er sprach auch bezüglich der vom Bundesrat erlassenen Neuerungen in der Weinverordnung von einem unverständlichen Paradimen-

wechsel innerhalb der bewährten Gesetzgebung, die neu die Süssung von Schweizer Weinen mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung verbieten möchte. Da die Kantone nun ihre eigenen Verordnungen anpassen müssen, wünschte ein Delegierter, dass sich der BDW dafür einsetze, dass alle Kantone dieselbe Regelung aufnehmen sollten, um Willkür zu verhindern.

Wettbewerbstauglichkeit

Zugleich informierte Wetli über die neuen Hauptziele der Strategie von Swiss Wine Promotion (SWP), die für die nationale Werbung der Schweizer Weine zuständig ist. Neu werden der Stolz und die Freude für das Handwerk der Winzer in den Fokus gestellt. Zugleich wird die Weiterbildung gefördert. Die Winzer werden aufgerufen, mehr an Wettbewerben teilzunehmen. «Medaillen und Auszeichnungen», ist auch Wetli überzeugt, «sind ein wichtiges Auswahlkriterium für junge Winzer». Ein weiteres Projekt betrifft den Bereich der Gastronomie und die eingegangene Partnerschaft mit Gault & Millau. Zudem sind auf dem Portal «Swiss Wine Gourmet» bereits über 1000 Restaurants gelistet, die Weine aus mindestens zwei Weinbauregionen anbieten. Im Weiteren ist SWP vorerst für drei Jahre eine Partnerschaft mit Schweiz Tourismus eingegangen. Ausserdem hat sie am Concours du Meilleur Sommelier de Suisse 2018 einen Spezialpreis gesponsert. Eine enge Zusammenarbeit erfolgt auch mit den Grossverteilern Coop und Denner, um möglichst viele Schweizer Konsumenten zu erreichen und diese für Schweizer Weine zu sensibilisieren. Zugleich kündigte Wetli an, dass Vitiswiss sich dazu entschlossen hat, in enger Zusammenarbeit mit Institutionen und Fachleuten eine Beobachtungsstelle für Pflanzenschutzrückstände in Schweizer Weinen aufzubauen. Ziel sei es, in der aktuellen Debatte rund um die anstehenden Volksinitiativen glaubwürdige und aussagekräftige Informationen bereitzustellen, hielt Wetli abschliessend fest.



Sorgsamer Umgang mit den Finanzen nötig

Die letztjährige vom BDW-Geschäftsführer Robin Haug präsentierte Jahresrechnung schliesst bei einem Ertrag von knapp 649'000 Franken mit einem Verlust von 27'500 Franken ab. Einerseits fliessen auf der Ertragsseite aus den Kantonalverbänden jeweils 100 Franken pro Hektare als Verbandsbeitrag sowie 100 Franken pro Hektare als Werbebeitrag ein. Andererseits sind es Kostenbeiträge der Teilnehmer am Tag der Offenen Weinkeller (Fr. 88'200) und für erfolgte Absatzförderungsmaßnahmen von SWP (Fr. 74'000) erhaltene Rückerstattungen, die für Erträge sorgten. Auf der Aufwandseite ist der BDW für rund 56% der Einnahmen lediglich «Durchlauferhitzer», da diese an die übergeordneten Verbände sowie in die nationale Weinwerbung (Fr. 199'000) flossen. Die beiden Grossanlässe «Offene Weinkeller» sowie der Stand am «Swiss Wine Tasting» mit 177'000 Franken beanspruchten ebenfalls grössere Beträge.

Für das laufende Jahr ist wiederum ein Minus, und zwar von 61'000 Franken trotz intensiver Sparanstrengungen budgetiert. Dies ist vor allem aufgrund der Grossernte 2018 auf die um 73'000 Franken höheren Beiträge an den Branchenverband Schweizer Reben und Wein (BSRW), der wiederum Swiss Wine Promotion finanziert, zurückzuführen. Um mittelfristig eine ausgeglichene Verbandsrechnung zu erhalten, sei Sparen angesagt. «Aus diesem Grund mussten wir unsere Kostenbeteiligung für das Swiss Wine Tasting streichen», bedauerte Haug.

Im siebenköpfigen Vorstand kommt es zu einem Wechsel. Der bisherige Präsident des Branchenverbands Zürcher Wein (BVZW), Rolf Schenk (Rudolfingen ZH), wird durch Beat Kamm (Teufen ZH) ersetzt, der auch im Branchenverband Zürcher Wein seine Nachfolge angetreten hat. Für die Weinproduzenten der Region Basel/Solothurn zieht Urs Jauslin (Muttenz BL) in den Vorstand ein, wo er Raymond Sommer (Maisprach) ersetzt.



Verbandspräsident Kaspar Wetli (Mitte) mit den beiden zurückgetretenen Vorstandsmitgliedern Raymond Sommer (links) und Rolf Schenk.