

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.72 SWISS WINE TASTING

30.12.2019

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 5

Print



30.12.2019

Schaffhauser Nachrichten

Heisse Tipps der Redaktion für ruhige Tage

01

News Websites



27.12.2019

insidenews.ch / Inside News

Swiss Wine Tasting '19 der Swiss Wine Connection

02

Heisse Tipps der Redaktion für ruhige Tage

Heute auf dem Programm: Das Jahresende naht mit Riesenschritten – also ab zum «Swiss Wine Tasting» oder zu einem Grundkurs für Hobbyornithologen oder aber schon mal eine Generalprobe fürs Anstossen an Silvester versuchen.



Grosser Auftritt der Schaffhauser Weinproduzenten Michael Meyer, Ruedi Baumann, Weinkellerei Strada und Aagne Familie Gysel (v. l.) in der Schiffbauhalle in Zürich. Vorne rechts macht die amerikanische Weinjournalistin Ellen Wallace mit links Notizen. BILD ULRICH SCHWEI

Ausflug Einmal im Jahr wird der «Schiffbau» zum Wyschiff

Die Schiffbauhalle des Zürcher Schauspielhauses wird jedes Jahr zur Bühne für den grossen Auftritt von 150 der besten, profiliertesten und engagiertesten Weinproduzenten der Schweiz. Wegen des Theaterprogramms konnte das «Swiss Wine Tasting» dieses Jahr aber nicht Ende August, sondern erst Anfang Dezember stattfinden. Als Schaffhauser Truppe traten Michael Meyer aus Bad Osterfingen und Familie Baumann aus Oberhallau auf, beides Mitglieder de Vereinigung Mémoire des Vins

Suisses (MDVS), sowie aus Hallau die Weinkellerei Strada und Aagne Familie Gysel.

Ein Ausflug in den «Schiffbau» im Zürcher Westend lohnt sich aber nicht bloss am Tage der grössten Leistungsschau des Schweizer Weinbaus, sondern, aus kulturellen und kulinarischen Gründen, das ganze Jahr über: Seit bald 20 Jahren besitzt das Zürcher Schauspielhaus dort, wo einst Schiffe und Schiffsmotoren gebaut wurden, drei Theaterbühnen: die Schiffbauhalle, die Box und die Matchbox. Unter dem gleichen Dach befinden sich auch der Jazzclub Moods, das Michelin-Restaurant LaSalle und die Nietturm-Bar mit Ausblick über Zürichs Wilden Westen. (us)

30.

Dezember: An diesem Tag im Jahre 1901 gelang Robert F. Scott, Edward A. Wilson und Ernest Shackleton während der Discovery-Expedition mit 82° 17' S (nach neuer Berechnung eher 82° 11') ein neuer Rekord in der grössten Annäherung an den geografischen Südpol.

Travel / Lifestyle

Swiss Wine Tasting '19 der Swiss Wine Connection

Von Jean-Pierre Reinle -
27. Dezember 2019



Die imposante Klosterkirche Einsiedeln von aussen (Toni Suter, T+T Fotografie)

Dieses begann rechtzeitig zu Beginn des Monats Dezember ,19 mit einer Carfahrt nach Einsiedeln. Wo uns der Präsident des Weinbauvereins Zürichsee in der Kellerei des Klosters an Ort mit der Degustation des preisgekrönt perlend-fruchtigen VIVUS Rosé Brut aus Pinot Noir & Chardonnay (Flaschen lagern mehrere Monate auf Hefe, bevor Degorgierung; „Himbeer, Erdbeer, langanhaltende Aromen“) sowie passend rustikaler Trockenfleisch- und Käse-Platte mit knusprigem Brot auf das eineinhalb Tage dauernde Swiss Wine Tasting einstimmte.



Der Imbiss in der Weinkellerei des Klosters Einsiedeln zu herausragend weissem und dunklem Knusperbrot (Bild jpr)

In der Folge lockten weitere Verkostungen wie etwa des weissen RÄUSCHLING (= Riesling-Sylvaner, gekeltert ohne Säureabbau mit Fruchtaroma, Frische, lieblich, feinherbe Muskatnote zu Apéro und Risotto Milanese) Zürichsee AOC 2018 und der roten Abfüllung Cuva Gamaret Pinot Noir getrocknet 2017 Zürichsee AOC (mit 20% Gamaret 12 Monate in neuen, französischen Barriques gereift, intensive Beeren, würzige Noten, 20 Jahre Lagerfähigkeit, ideal zu Braten, Wild & Grilladen) – beide Leutschen/Freienbach SZ in Klosterkellerei Einsiedeln gekeltert.

Unmittelbar daran anschliessend war ,mal wieder der grenzwertig wuchtige, jedoch zweifellos prachtvolle Pomp der stets aufs Neue beeindruckenden Klosterkirche Einsiedeln zu besichtigen.



Ein Seitenschiff der gigantischen Klosterkirche Einsiedeln von innen (Bild Toni Suter, T+T Fotografie)

Und dann ging's auch schon weiter um den Zürichsee herum zum Weingut Wein&Sein Höcklistein in Rapperswil-Jona: Es erwarteten uns 15 Winzer vom Zürichsee, welche einige ihrer besten Weine präsentierten. Notabene unter Anwesenheit der Winzer und Andreas Stössel als Oenologe der Schweizer Weingüter von Thomas Schmidheiny. Denn speziell im Rampenlicht steht das gerade noch laufende Jahr die aufstrebende, kantonsübergreifende Weinbauregion Zürichsee: Ein Dutzend an Spitzenwinzern aus den drei Kantonen Zürich, St. Gallen und Schwyz bilden mit ihren Aufsehen erregenden Weinen vom Zürichsee den eigentlichen Hotspot der Ausstellung!

Dort überzeugte etwa vom Weingut Irsslinger in Wangen SZ die SCHEUREBE 2018 Zürichsee AOC mit hellem Strohgelb und grünlichen Reflexen, pikant-fruchtigem Bouquet aus Noten von Grapefruits & grünen Äpfeln sowie optimal eingebundener Säure, ideal geeignet zu Apéro und z.B. asiatischen Speisen: Eine Weissweinsorte, welche unter Weinkennern seit wenigen Jahren wiederum für Begeisterungstürme sorgt! So z.B. auch von Pünter Weinbau, Stäfa, mit dessen Stäfa Scheurebe 2018 Zürichsee AOC mit dezent weniger Säure und Restzucker, welche sich ebenso zu Apéro, Sushi und Krustentieren sowie grünem Spargel eignet.

Vom Weingut Höcklistein am Zürichsee selbst beispielsweise der im Holzfass gereifte edle Lagen-RÄUSCHLING und den Degustations-Notizen: „Nobel-engmaschiges Bouquet, Williams Birne, Reineclaude und Honignoten; mit fülligem Auftakt am Gaumen, tiefgründig frischen Konturen sowie lang anhaltend mineralisch-salzigem Finale – nahezu Chablis-ähnlich und hervorragend zu Fisch und Krustentieren.“



Degustation der Zürichsee-Weine im Pavillon Höcklistein (T+T Fotografie)

Von Star-Winzer Erich Meier in Uetikon/ZH dessen Chardonnay 2018 Zürich AOC, zu welchem sich Verkostungs-Eindrücke geradezu aufdrängen: „Fein cremig mineralisches Frische-Bouquet aus Quitten, Banane, zarten Röstaromen und Minzeblättern. Konzentriert-vielschichtig eleganter Gaumen mit vielfältig dichter Frucht-Aromatik, kräftig-reifer Säure sowie lang-anhaltend frischem Abgang, begleitet von Rückaromen. Birgt weiteres Reife-Potential bis ca. 2035!“

Dies, um nur ein paar wenige unter den an Ort präsentierenden Winzern namentlich mit je einem ihrer Vinifizierungen zu benennen, klar.

Sodann führte die Weiterfahrt zum zweiten Star innerhalb der Zürichsee-Weine, Schwarzenbach Weinbau in Meilen. Unter dem drei-blättrigen Kleeblatt von „Magnificents“, Sternekoch Carlo Crisci (2 Michelin*18 GM-Punkte) und Vacherin Fribourgeois wurden wir hier zum Fondue fribourgeois erwartet, welches herausragend zu dem von Schwarzenbach entwickelten Räuschling M'16 passen sollte. Allerdings waren wir an Ort gehalten, zwei Packungen zu je 400 Gramm Vacherin fribourgeois in vergleichsmässig nur wenig von besagtem Räuschling im Caquelon aufzulösen: Mithin ein relativ anstrengendes Rühren in pampiger Käsemasse, welche partout nicht eben rassig sowie nur unter Beimengung weiteren Weissweines, etwas Kirsch und Beihilfe des „Magnificents“-Geschäftsleiters Nicolas Wüst letztlich doch noch in seiner cremigen, jedoch nicht eben luftig-leichten Konsistenz halbwegs geniessbar wurde... Dafür hatten wir die beglückende Wahl der Qual, dazu aus JE sechs (6) Räuschlingen 2018 der diversen AOC-Zürichsee-Weingüter UND sechs (6) Chasselas Du Pays de Vaud unterschiedlichster Jahrgänge verkosten zu dürfen: Alleine dies war den Fondue-Plausch aus der Kreation Christian Duc's – Käser und Besitzer von Vacherin Fribourgeois – mehr als bloss wert! Weshalb wir zu späterer Stunde allesamt wohl-genährt und leicht beschwingt zwecks Hotelbezug nach Zürich gefahren wurden...



Das Dream Team der SwissWineConnection, Andreas Keller & Susi Scholl (Foto T+T Fotografie)

Zweiten Tages erwarteten uns dann ab 11.00 Uhr «Mémoire & Friends» zwecks mittlerweile traditionell gewordenem Swiss Wine Tasting im Schiffbau mit rund 150 Ausstellern aus der ganzen Schweiz. Selbstredend dominierte zwar auch hier wiederum der Hotspot Zürichsee als Aufsteiger-Weinbauregion der Deutschschweiz. Aber ebenso wenig durften die Waadtländer Premiers Grands Crus und die Mondial du Chasselas mit den Siegern des Palmarès 2019 fehlen! Worunter dem Autoren dieses Bildbeitrages ganz besonders die vinifizierten Erzeugnisse des familiären Betriebes von Pierre-Luc Leyvraz mit seinen edel mündenden Abfüllungen auffiel: So wurden dessen St-Saphorin Grand Cru Les Blassinges 2018 berechnete 94 Punkte verliehen, welche unter der Liste mit den besten Chasselas/Gutedel & Fendants aktuell niemandem zustehen: Allenfalls liegt dies ja daran, dass Leyvraz seinen an steilen Hängen liegenden Parzellen ganz besondere Aufmerksamkeit und Pflege angedeihen lässt sowie der absoluten Ueberzeugung ist, dass sämtliche Parameter wie Rebstock-Alter, Pflanzendichte, kurzer Reben-Schnitt, Regulierung der Erntemenge und vermeintlich selbst unbedeutend weitere integral zusammenspielen müssen, um Trauben von höchster Qualität hervorzubringen! Pierre-Luc Leyvraz: «Der Wein, der vom vorzüglichen Terroir im der Herzen der Appellation stammt, konnte sich im Keller während eines langsamen Prozesses entfalten und eine reichhaltig aromatische Komplexität entwickeln. Genossen bei einer Temperatur von rund 12 Grad Celsius, schmeckt er köstlich zu Apéritif, Fisch, Vorspeisen und Käse!»



Pierre-Luc Leyvraz, Vigneron – Encaveur de Chexbres avec „sa main droite“ (Foto jpr)

SWISS-WINE-CONNECTION.CH klosterkellerei.ch schmidheiny.ch (Wein&Sein Höcklistein) irsslinger.ch puen-
weinbau.ch erichmeier.ch reblaube.ch weingut-bachmann.ch weingut-ruetihof.ch magnificents.ch carlocrisci.ch (bis
Ende 2019 Sternekoch im LE CERF, Rue du Temple 10, 1304 Cossonay) vacherinfribourgeois.ch leyvraz-vins.ch

SCHLAGWORTE 2019 AOC Einsiedeln fribourgeois Kellerei Räschling Scheurebe SWISS Tasting Vacherin Weingut
Wine Zürichsee