



NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.72 SWISS WINE TASTING

13.12.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 2

Print

-  09.12.2021 Gastro Journal
Im Zeitalter von Regionalität führt kein Weg mehr an Schweizer Weinen vorbei 01
-  09.12.2021 Gastro Journal
Glücklich ist, wer diesen Cornalin besitzt 03

News Websites

-  08.12.2021 gaultmillau.ch / Gault & Millau Channel DE
«Swiss Vintage Award»: Wein in Würde gealtert 04



Editorial Im Zeitalter von Regionalität führt kein Weg mehr an Schweizer Weinen vorbei

Im Schatten der aufwändig inszenierten GaultMillau-Veranstaltung in Vals GR fand vor rund zehn Tagen das Swiss Wine Tasting im Kongresshaus Zürich statt. 1300 Weinfachleute und -liebhaber besuchten die grösste Ausstellung von Schweizer Weinen mit 140 Spitzenproduzenten.

Was zeigte die Veranstaltung, die für die meisten Gastronomen in die Jahresplanung aufgenommen werden sollte? Das **Weinland Schweiz steht für hohe Qualität und Vielfalt** zu einem fairen Preis; für viele Gastrobetriebe führt im Zeitalter von Regionalität kein Weg mehr an Schweizer Weinen vorbei. Wer eine ambitionierte Weinkarte gestalten möchte, muss sich mit Pinot Noir, Petite Arvine & Co. auseinandersetzen.

Doch wie kann man bei 240 verschiedenen Rebsorten und 7000 hauptberuflichen Weinbauern (Quelle: www.weinland-schweiz.ch) im hektischen Alltag die Übersicht bewahren? Mein Tipp: Die **Winzer der Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses»** – mit Vertretern aus jeder Ecke der Schweiz – garantieren Qualität und Authentizität. Und die Weine zeichnen sich durch ein grosses Reifepotenzial aus. Das zeigte sich zum Auftakt des Swiss Wine Tastings, als die Mémoire die memorable Schatzkammer öffnete. Der Weltklasse-Cornalin 2013 der Familie Mercier aus Sierre VS präsentierte sich dabei noch immer jugendlich (Details auf Seite 25). Der Dézaley Grand Cru Médinette von Grandseigneur Louis Bovard entfaltet sein Potenzial erst nach zehn Jahren und mehr. Santé!



RETO E. WILD

Chefredaktor | Rédacteur en chef
reto.wild@gastrojournal.ch



A l'ère de la régionalité, les vins suisses sont devenus incontournables

Il y a une dizaine de jours, le Swiss Wine Tasting s'est déroulé au Kongresshaus de Zurich, à l'ombre de la manifestation de GaultMillau, à Vals (GR). Pas moins de 1300 professionnels et amateurs de vin ont visité la plus grande exposition de vins suisses avec 140 producteurs de premier plan.

Que montrait l'événement, qui devrait être inscrit dans l'agenda de la plupart des restaurateurs? **La Suisse, pays du vin, est synonyme de haute qualité et de diversité** à un prix équitable; pour de nombreux établissements, à l'ère de la régionalité, il n'y a plus d'autre choix que de consommer des vins suisses. Pour créer une carte des vins ambitieuse, il faut s'intéresser au Pinot Noir, à la Petite Arvine, etc.

Mais avec 240 cépages différents et 7000 viticulteurs à plein temps, comment garder une vue d'ensemble? Mon conseil: **les vignerons de l'association «Mémoire des Vins Suisses»** – qui comprend des représentants de chaque coin de la Suisse – garantissent qualité et authenticité. Et les vins se distinguent par un grand potentiel de maturité. C'est ce qu'a montré le coup d'envoi du Swiss Wine Tasting, lorsque la «Mémoire» a ouvert son trésor mémorable. Le Cornalin 2013 de classe mondiale de la famille Mercier de Sierre (VS) s'est ainsi présenté encore jeune (lire en page 25). Le Dézaley Grand Cru Médinette du grand maître Louis Bovard ne révèle son potentiel qu'après dix ans et plus. Santé!



WILDS WEINTIPP

Glücklich ist, wer diesen Cornalin besitzt

TEXT RETO E. WILD

Ende November 2021 fand im renovierten Kongresshaus Zürich der wichtigste Anlass des Jahres statt, wenn es um Schweizer Wein geht: Am «Swiss Wine Tasting» präsentierten rund 140 Schweizer Spitzenwinzer ihre aktuellen Weine. Zum Auftakt öffnete die Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses» ihre Schatzkammer gealterten Weine, die erneut das grosse Reifepotenzial und damit auch die Nobilität von Schweizer Weinen beweisen.



Besonders beeindruckend zeigt sich der Mémoire-Wein Cornalin vom 7 Hektar grossen Weingut Denis Mercier aus Siere VS: Madeleine Mercier (37), die seit 2012 im Betrieb mitarbeitet und ihn ab Januar 2022 leitet, präsentiert die Cornalin-Jahrgänge 2013, 2015 und 2017. Spannend dabei: Der Jahrgang 2013 ist viel weniger zugänglich als jener vom besonders sonnigen Sommer 2015. Mercier erklärt: «Die Degustation war auch für mich interessant. Sie zeigt, dass Jahrgänge mit weniger Sonne, also 2013, aber auch 2017, beim Cornalin ein besseres Alterungspotenzial haben.» Zur Erinnerung: Die Rotweinsorte Cornalin gehört zu den ältesten unter den im Wallis kultivierten Rebsorten. Der Alte Landrote, wie der Cornalin selten genannt wird, besticht durch ein kräftiges, dunkles Rot, saftige, aber dezente Säure, ein vielschichtiges Bouquet mit schwarzen Kirschen und Pfeffer sowie kernigen Tanninen. Mercier empfiehlt ihn deshalb als Begleiter zu Roastbeef, Fondue chinoise, aber auch zu Kalbfleisch mit einer kräftigen Sauce.

Der Cornalin von Mercier gehört zu den Klassenbesten. Die Winzerin verrät das Geheimnis:

«Das Wichtigste passiert in den Reben»: Madeleine Mercier ist ab 2022 für das Weingut in Siere verantwortlich und Präsidentin von Mémoire des Vins Suisses.

«Die Rebstöcke dieses Weins sind 3- bis 25-jährig und befinden sich an den besten Südlagen mit viel Sonne. Im Juli schneiden wir zwei Drittel der dann noch grünen Trauben raus. So entsteht ein sehr konzentrierter Wein.»

Obwohl die Familie regelmässig die Pinot-Noir-Reben durch Cornalin ersetzt, ist der Alte Landrote kaum erhältlich. Es gehört zur Politik der Familie Mercier, den begehrten Wein möglichst für alle zugänglich zu machen, wenn auch nur mit einzelnen Flaschen. 75 Prozent aller Weine gehen an Private, nur 15 Prozent an die Gastronomie und 10 Prozent an Weinhändler. Der neueste Plan: Das Weingut wird im Frühling 2022 die alt-einheimische Walliser Traubensorte Resi anpflanzen. Sie ist noch seltener als der Cornalin. Der erste Resi-Jahrgang der Merciers ist für 2025 zu erwarten.

Die junge Winzerin präsidiert seit 2019 Mémoire des Vins Suisses und möchte die Vereinigung mit den renommierten Schweizer Winzern dank einem einheitlichen Logo bekannter machen.

Der Cornalin ist beste Werbung dafür.



Cornalin A.O.C. Valais 2013
18/20 Punkte, Preis ●●●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr

★ Reto E. Wild ist Chefredaktor des GastroJournals, Weinliebhaber und Ehrenmitglied des Sommelierverbands

Deutschschweiz SVS. In dieser Rubrik stellt die Redaktion des GastroJournals regelmässig Trouvaillen zur Empfehlung auf der Weinkarte vor. Weitere Tipps auf: www.gastrojournal.ch



«Swiss Vintage Award»: Wein in Würde gealtert

Zehnjähriger Schweizer Wein? Kein Problem, auch nicht für den Chasselas. Eine verblüffende Degustation.

2021-12-08, Text: Elsbeth Hobmeier | Fotos: Hans-Peter Siffert

Weisse Schweizer Weine, Jahrgang 2011. Hartnäckig hält sich der Glaube, dass Schweizer Weine möglichst bald nach dem Abfüllen getrunken werden sollten. Allen voran jene aus unserer wichtigsten weissen Traube, dem Chasselas. Diese Überzeugung muss revidiert werden. Die Vereinigung Mémoire des Vins Suisses betont dies seit Jahren, indem sie von den besten Schweizer Winzern jedes Jahr ein Kontingent eines Weins zur Seite legen lässt. Als wichtigster Anlass der Schweizer Weinszene konnte dieses Jahr wieder das Swiss Wine Tasting durchgeführt werden. Im umgebauten Zürcher Kongresshaus präsentierten sich insgesamt 140 Schweizer Spitzenproduzenten. Es konnte nach Herzenslust degustiert und diskutiert werden. Besonders attraktiv die Sonderschau zum «Swiss Wine Vintage Award»: Alles Flaschen mit Jahrgang 2011, also zehn Jahre lang gereift!

Der «Brez» von Raymond Paccot. Dass ein Completer, ein Syrah, ein süsser Marsanne ein gutes Alterungspotenzial haben, ist kein Geheimnis. Dass aber ein Chasselas nach so vielen Jahren immer noch von bemerkenswerter Frische ist und sich zugleich mit Kraft und Rundheit präsentiert, verblüfft viele Weinkenner. Nicht weniger als acht Chasselas aus der Côte, dem Lavaux und Chablais behaupteten sich unter den 70 besten Weinen mit Jahrgang 2011. Ganz besonders gut gefiel der «Le Brez 2011» von der Domaine La Colombe in Féchy, die heute von «Ikone» Raymond Paccot (grosses Bild oben) und seiner Tochter Laura geführt wird. Raymond Paccot kultivierte diesen Wein auf einer Parzelle mit tiefgründigem, kiesigem Kalkboden: «Der Brez ist mineralisch, dynamisch und gradlinig wie ein Blitz.» Glücklicherweise, wer ihn rechtzeitig in den Keller gelegt und dort «vergessen» hat.

Best of Sauvignon blanc & Pinot noir. Die üblichen grüne Grasnoten und pikante Aromen wie Paprika und Stachelbeeren sucht man im Sauvignon Coteaux de Dardagny 1er Cru Barrique 2011 vergeblich. Die Genfer Winzerin Emilienne Hutin hat hier ein Meisterstück produziert, das sich seine Frische über die Jahre hinweg bewahrt hat, mit diskretem Holzeinsatz gefällt und mit einer Fülle an exotischen Fruchtaromen überrascht. Den grössten Anteil unter den 70 prämierten Weinen beansprucht die Traubensorte Pinot noir. Ihr Alterungspotenzial steigt enorm, wenn sie in einer Eichenbarrique reifen darf. Dies beweist der Pinot noir élevé en barrique 2011 von Lüthi Weinbau in Männedorf. Der am Ufer des Zürichsees gewachsene zehnjährige Rotwein zeigt ein sattes Rubinrot und schöne Aromen von schwarzen Kirschen und wilden Beeren. Rico und Susan Lüthi: «Unsere Weine sollen Charakter haben. Jeder Jahrgang ist Herausforderung und Überraschung zugleich.» Noblesse und perfekte Ausgewogenheit zeigt der Pinot Noir Pur Sang 2011 der Caves de Chambleau. Hoch über dem Neuenburgersee keltert Louis-Philippe Burgat hervorragende Weine, sein Pur Sang gehört zum Besten, was die Schweizer Weinlandschaft hervorbringt. Dass er auch nach zehn Jahren noch eine derartige Präsenz und Fülle offenbart, ist imponierend. Ein Kompliment allen Winzern, die solches schaffen.

>> www.swisswine.ch

>> www.swiss-wine-connection.ch

>> www.mdvs.ch



«Swiss Wine Vintage Award»: 70 Flaschen standen zur Verkostung bereit. Alle mit Jahrgang 2011, also zehn Jahre lang gereift!