

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.72 SWISS WINE TASTING

29.11.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 3
Folgeseiten: 11

News Websites

- | | | | |
|---|------------|---|-----------|
|  | 25.11.2021 | meileneranzeiger.ch / Meilener Anzeiger Online
Swiss Wine Tasting 2021 | 01 |
|  | 24.11.2021 | blick.ch / Blick Online
Réva: New-Wave-Winzer mit grauem Schlachtross | 02 |
|  | 22.11.2021 | thomasvino.ch / Thomas vino
Le Clos du Châtelard 2020, vin 2022 du Conseil d'Etat vaudois | 14 |



Swiss Wine Tasting 2021

25.11.2021, zvg

Mit dabei an der umfassenden Ausstellung der aktuellen Weine von rund 140 Schweizer Spitzenproduzentinnen und -produzenten sind auch die Vereinigungen «Mondial du Chasselas», «Junge Schweiz – Neue Winzer» und «Grain Noble ConfidenCiel». In einer Sonderschau stehen ausserdem die zehn Jahre alten Siegerweine des Swiss Wine Vintage Award 2021 zur Degustation bereit.

Zum Auftakt schliesslich öffnet die renommierte Vereinigung «Mémoire des Vins Suisses» am Sonntag, 28. November ihre memorable Schatzkammer voll würdig gealterter Weine, die das grosse Reifepotenzial und damit auch die Nobilität des Schweizer Weins aufzeigen. Ein Must für alle Weinliebhaber!

Einlass nur mit gültigem Covid-Zertifikat. Eintritt mit Online-Anmeldung frei, an der Tageskasse 20 Franken pro Person und Tag.

Swiss Wine Tasting, Sonntag, 28. November, 14.00 bis 18.00 Uhr, Mémoire-Schatzkammerpräsentation. Montag, 29. November, 11.00 bis 19.30 Uhr, Mémoire & Friends, Swiss Wine Vintage Award 2021. Ausschank solange Vorrat. Kongresshaus Zürich, Claridenstrasse 5.



Für Sie degustiert: Piemont

Réva: New-Wave-Winzer mit grauem Schlachtross

Ein Trip ins nahe Piemont ist weintechnisch immer lohnenswert. Und man entdeckt in der traditionsreichsten italienischen Weinregion erstaunlicherweise immer mal Neues. Wie Réva. Und: Sonntag/Montag steigt in Zürich das grösste CH-Tasting. Die Details.

2021-11-24, Alain Kunz

Erinnern Sie sich an «New Wave»? Der Musikstil, der Ende der 70er-Jahre Punk ablöste und diesen dank Synthesizern schliff und massentauglich machte? Es war eine kleine Musikrevolution und genau mit diesem Begriff kokettiert auch Réva. Eine Kellerei aus der Barolo-Hochburg Monforte d'Alba. Entstanden aus der Konkursmasse einer anderen Kellerei und angetreten, das Beste vom Besten zusammenzubringen.

Es ist Miroslav Lekes, Pharma-Unternehmer, Weinhändler und Sammler der teuersten Weine der Welt, der Réva (slawisch für Traube) 2012 ins Leben ruft. Der Piemont-Freak ist wieder einer von denen, der das Ziel hat, die besten Weine der Region zu machen. Zusammen mit einem jungen und ambitionierten Team. Es war Lekes' Philosophie, nur junge Leute mit der Realisierung seines Traums zu betrauen. Alle sind unter 35.

Auch Gaja geht in die Alta Langa

«Miro kaufte danach immer wieder Parzellen zu, sodass Réva heute 35 Hektaren umfasst, wovon 23 unter Reben stehen», erzählt Daniele Gaia, der Geschäftsführer und Önologe, der seinen Job beim angesehenen Weingut von Elvio Cogno 2016 für Réva aufgab. Es wird viel gerodet und viel neu angebaut. Insgesamt 56'000 Pflanzen.

Das Ziel der Réva-Weine? «Frische, Puristik, Klarheit, Trinkigkeit», sagt Gaia und erzählt von einer einmaligen Parzelle in der Alta Langa, wohin immer mehr Produzenten aus den klassischen Langhe-Regionen ausweichen, weil dort, auf 400 bis 500 Meter über Meer, noch Rebland vorhanden ist, das zu ziemlich normalen Preisen erwerbbar ist. Auch der legendäre Angelo Gaja hat dorthin expandiert. Und nicht nur um Spumante zu produzieren, wie das dort viele Betriebe seit jeher machen.

Hier siehts aus wie auf dem Mond ...

«Diese Parzelle ist ein einziger Block. Es hat keine Nachbarn. Hier können wir neue Wege beschreiten. 2022 sollen die ersten Weine von dort in den Handel kommen», macht Daniele seine Klientel gwunderig auf die Réva-Zukunft. «Es ist eine spezielle Region. Gerade für das Piemont, denn es gibt dort keinen Nebel und andere Böden als in den Barolo-Gemeinden. Es sieht um Roddino herum eher aus wie auf dem Mond ...»

Und dort ist auch der Bio-Anbau, den Réva seit Anbeginn pflegt, hundertprozentig möglich. Weil es keine störenden Nachbarn gibt, die allenfalls unbiologisch arbeiten und die umliegenden Parzellen kontaminieren.

Spannend bei Réva: Das «Schlachtross», so Gaia, sei nicht etwa ein Rotwein, sondern der Grey, ein Weisswein in einer klassisch roten Welt. «Das ist ein Wein aus mehrheitlich Sauvignon gris. Eine eher unbekannt Rebsorte, die bereits unsere Vorgänger angepflanzt hatten. Wir haben die Tradition fortgeführt und das Resultat hat uns derart gut gefallen, dass wir sukzessive von zwei auf vier und dann auf zehn Barriques erhöhten. Und auch in der Alta Langa haben wir die Rebsorte gepflanzt.»

Luxus-Resort und Sterne-Restaurant

Die Produktion von jährlich rund 70'000 Flaschen mit den frischen Etiketten in der neuen Cantina in La Morra ist das eine. Aber nicht alles in der Réva-Welt. Denn das Wine Resort in Monforte d'Alba umfasst auch luxuriöse Gästezimmer mit Spa und Pool (kosten ab 288 Euro) sowie ein Restaurant. Und das ist nicht irgendeines. Es ist das hochdekorierte Ristorante Fre von Chef Yannick Alléno. Der Lohn für die kulinarischen Bemühungen des hochbegabten Küchenchefs aus Frankreich: ein Michelin-Stern!



Und der Lohn für die önologischen Anstrengungen der jungen Crew in La Morra? Drei Gläser. Im Führer «Vini d'Italia » 2022 wird mit dem Barolo Cannubi 2017 erstmals ein Réva-Wein mit der Maximalnote versehen. Die Degustatoren von Parker haben diesem Wein übrigens 93 Punkte gegeben. Wie auch dem Barolo Ravera 2016. Nicht schlecht für ein derart junges Projekt, das die Macher als «landwirtschaftlichen Organismus» verstehen. Da wird noch viel kommen!

(Die Weine von Réva gibts bei vigata-enoteca.ch)

(Die Weine von Réva gibts bei vigata-enoteca.ch)

Wie viele Conternos machen eigentlich Wein im Piemont? Franco. Giacomo. Diego. Aldo. Conterno Fantino. Mehr? Gewiss wird es noch den einen oder anderen kleinen Betrieb mit dem weitverbreiteten Namen Conterno gebe. Dieser hier ist Tradition pur. In mehrfacher Hinsicht. 1800 emigrieren die Conternos nach Argentinien, kehren aber alsbald nach Monforte d'Alba zurück. Es ist Giovanni Conterno, der die Produktion des bis anhin nur Offenwein produzierenden kleinen Familienbetriebs ausbaut und 1920 erstmals einen Barolo Riserva kelterte. 1950 wandert dann Aldo seinerseits in die USA mit dem Traum eines eigenen Weinguts aus. Dieser zerschlägt sich. Aldo kehrt nach fünf Jahren zurück, mit einem Riesenrucksack an neu gewonnenen Erfahrungen, die er ausnützen will, um sich den Traum eines eigenen Betriebs in seiner Heimat zu realisieren. Er kauft das Gut Favot und ruft 1969 Poderi Aldo Conterno ins Leben. Es folgt eine grosse Erfolgsgeschichte. 2012 geht die Kellerei nach dem Tod von Aldo in die Hände der Söhne Franco, Stefano und Giacomo über. Diese halten an einer unantastbaren Tradition von Aldo fest: Baroli gehören nicht in Barriques! Wobei sich die Söhne der Barrique-Realität keineswegs verschliessen. Der Favot wird in den kleinen französischen Holzfässern ausgebaut. Ein Nebbiolo Langhe, der die Liebhaber piemontesischer Moderne erfreuen wird.

(Die Weine von Aldo Conterno gibts bei caratello.ch)

Wie viele Conternos machen eigentlich Wein im Piemont? Franco. Giacomo. Diego. Aldo. Conterno Fantino. Mehr? Gewiss wird es noch den einen oder anderen kleinen Betrieb mit dem weitverbreiteten Namen Conterno gebe. Dieser hier ist Tradition pur. In mehrfacher Hinsicht. 1800 emigrieren die Conternos nach Argentinien, kehren aber alsbald nach Monforte d'Alba zurück. Es ist Giovanni Conterno, der die Produktion des bis anhin nur Offenwein produzierenden kleinen Familienbetriebs ausbaut und 1920 erstmals einen Barolo Riserva kelterte. 1950 wandert dann Aldo seinerseits in die USA mit dem Traum eines eigenen Weinguts aus. Dieser zerschlägt sich. Aldo kehrt nach fünf Jahren zurück, mit einem Riesenrucksack an neu gewonnenen Erfahrungen, die er ausnützen will, um sich den Traum eines eigenen Betriebs in seiner Heimat zu realisieren. Er kauft das Gut Favot und ruft 1969 Poderi Aldo Conterno ins Leben. Es folgt eine grosse Erfolgsgeschichte. 2012 geht die Kellerei nach dem Tod von Aldo in die Hände der Söhne Franco, Stefano und Giacomo über. Diese halten an einer unantastbaren Tradition von Aldo fest: Baroli gehören nicht in Barriques! Wobei sich die Söhne der Barrique-Realität keineswegs verschliessen. Der Favot wird in den kleinen französischen Holzfässern ausgebaut. Ein Nebbiolo Langhe, der die Liebhaber piemontesischer Moderne erfreuen wird.

(Die Weine von Aldo Conterno gibts bei caratello.ch)

Das Roero ist mein Lieblingsgebiet im Piemont. Warum? Weil die Weine von dort eine unverkennbare Stilistik aufweisen. Weil sie grundehrlich sind. Weil deren Schöpfer geerdete Menschen sind. Weil die Nebbiolo Riservas qualitativ vielen grossen Baroli die Stirn bieten können. Und weil sie sich preislich in ganz anderen Sphären bewegen als die grossen Brüder und Schwestern aus den Barolo- und Barbaresco-Gemeinden, die teils direkt ans Roero angrenzen. Ein gutes Beispiel ist die Cascina Val del Prete von Mario Roagna. Die Wurzeln des Guts reichen zurück ins 18. Jahrhundert. Die aktuelle Kellerei wurde 1977 von den Eltern von Mario gegründet. Lange Zeit arbeitete Mario fast ausschliesslich mit Barriques, wollte sich dennoch nicht als Modernisten sehen. «Kleine Fässer



haben im Piemont Tradition», sagt der sympathische Winzer, der die 225-Liter-Holzfässer schlicht als Arbeitsinstrument sieht. Mittlerweile aber werden ein Teil seiner Weine auch in grossen Fässern veredelt wie der grossartige Barbera Superiore Carolina, der in 3000-Liter-Fässern schlummert.

(Die Weine von Val del Prete gibts bei DM Vini in Luzern: dmvini.ch)

Das Roero ist mein Lieblingsgebiet im Piemont. Warum? Weil die Weine von dort eine unverkennbare Stilistik aufweisen. Weil sie grundehrlich sind. Weil deren Schöpfer geerdete Menschen sind. Weil die Nebbiolo Riservas qualitativ vielen grossen Baroli die Stirn bieten können. Und weil sie sich preislich in ganz anderen Sphären bewegen als die grossen Brüder und Schwestern aus den Barolo- und Barbaresco-Gemeinden, die teils direkt ans Roero angrenzen. Ein gutes Beispiel ist die Cascina Val del Prete von Mario Roagna. Die Wurzeln des Guts reichen zurück ins 18. Jahrhundert. Die aktuelle Kellerei wurde 1977 von den Eltern von Mario gegründet. Lange Zeit arbeitete Mario fast ausschliesslich mit Barriques, wollte sich dennoch nicht als Modernisten sehen. «Kleine Fässer haben im Piemont Tradition», sagt der sympathische Winzer, der die 225-Liter-Holzfässer schlicht als Arbeitsinstrument sieht. Mittlerweile aber werden ein Teil seiner Weine auch in grossen Fässern veredelt wie der grossartige Barbera Superiore Carolina, der in 3000-Liter-Fässern schlummert.

(Die Weine von Val del Prete gibts bei DM Vini in Luzern: dmvini.ch)

Nach einer unfreiwilligen Spielpause im vergangenen Jahr treten die Winzer der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ihre Freunde am kommenden Montag wieder vor grösserem Publikum auf. Und das im frisch renovierten Kongresshaus in Zürich. Es ist dies die grösste Werkschau des Schweizer Weins und ein unverzichtbares Must für alle Liebhaber einheimischer Tropfen.

Am Swiss Wine Tasting zeigen rund 140 Schweizer Spitzenproduzentinnen und -produzenten ihr Können. Mit dabei sind auch die Vereinigungen Mondial du Chasselas, welche die Gewinner von 2021 und einige aus früheren Jahren präsentieren. Dann Junge Schweiz – Neue Winzer: die neuesten Weine der jungen Wilden. Und Grain Noble ConfidenCiel mit den himmlischen Süssweinen aus dem Wallis.

In einer Sonderschau stehen ausserdem die zehn Jahre alten Siegerweine des Swiss Wine Vintage Award 2021 zur Degustation bereit. Es sind dies die 70 besten Schweizer Weine des Jahrgangs 2011.

Zum Auftakt am Sonntag öffnet die Mémoire des Vins Suisses ihre memorable Schatzkammer voll würdig gealterter Weine, die das grosse Reifepotenzial und damit auch die Nobilität von Schweizer Wein aufzeigen. Die 57 Mémoire-Winzer präsentieren Weine verschiedener Jahrgänge.

Das Programm des Swiss Wine Tasting im Zürcher Kongresshaus im Detail:

(Die Tickets des 3G-Anlasses, also Eintritt nur mit Covid-Zertifikat, sind gratis. Es gibt sie unter swiss-wine-tasting.ch)

Nach einer unfreiwilligen Spielpause im vergangenen Jahr treten die Winzer der renommierten Vereinigung Mémoire des Vins Suisses und ihre Freunde am kommenden Montag wieder vor grösserem Publikum auf. Und das im frisch renovierten Kongresshaus in Zürich. Es ist dies die grösste Werkschau des Schweizer Weins und ein unverzichtbares Must für alle Liebhaber einheimischer Tropfen.

Am Swiss Wine Tasting zeigen rund 140 Schweizer Spitzenproduzentinnen und -produzenten ihr Können. Mit dabei sind auch die Vereinigungen Mondial du Chasselas, welche die Gewinner von 2021 und einige aus früheren Jahren präsentieren. Dann Junge Schweiz – Neue Winzer: die neuesten Weine der jungen Wilden. Und Grain Noble ConfidenCiel mit den himmlischen Süssweinen aus dem Wallis.

In einer Sonderschau stehen ausserdem die zehn Jahre alten Siegerweine des Swiss Wine Vintage Award 2021 zur Degustation bereit. Es sind dies die 70 besten Schweizer Weine des Jahrgangs 2011.

Zum Auftakt am Sonntag öffnet die Mémoire des Vins Suisses ihre memorable Schatzkammer voll würdig gealterter Weine, die das grosse Reifepotenzial und damit auch die Nobilität von Schweizer Wein aufzeigen. Die 57 Mémoire-Winzer präsentieren Weine verschiedener Jahrgänge.

Das Programm des Swiss Wine Tasting im Zürcher Kongresshaus im Detail:

(Die Tickets des 3G-Anlasses, also Eintritt nur mit Covid-Zertifikat, sind gratis. Es gibt sie unter swiss-wine-tasting.ch)



Ein Teil der Réva-Weine wird in grossen Tonamphren ausgebaut, hinter denen gestandene Mannsbiloder wie Gaia (r.) und Kunz ganz klein wirken.



Réva-Geschäftsführer Daniele Gaia erklärt Blick-Kunz die um das Resort liegenden Parzellen.



Daniele Gaia erklärt die Korkenphilosophie von Réva. Wie bei allen ambitionierten Kellereien ist das ein Riesenpolitikum.



Konzentriertes Verkosten: Réva-Geschäftsführer/Önologe Daniele Gaia (r.) und Blick-Weinexperte Alain Kunz.



Wichtig war es dem tschechischen Unternehmer Miroslav Lekes, als er sein Team zusammenstellte, dass die Jungs wirklich jung seien, wie hier der Assistenz-Weinmacher.



Besprechung im Önologen-Team.



Weinmachen ist auch Hightech.



So sieht ein Corona-Frühstück in einem Sterne-Restaurant aus ...



... und so ein Risotto. Copyright by Ristorante-Fre-Chef Yannick Alléno.



Die Terrasse des Fre und des Resorts.



Die Zimmer im Réva-Resort sind hoch edel, auch wenn die Fassade eher unscheinbar daherkommt.



Der Pool liegt mitten in den Rebbergen.



Daniele Gaia weist den Weg in die Réva-Zukunft, die auch in der Alta Langa liegt.



Denn in den Barolo-Gemeinden ist es mittlerweile fast zu warm geworden, um filigrane und alkoholarme Weine zu keltern.



Das Réva-Portfolio Stand 2021 mit dem Schlachtross Grey aus vornehmlich Sauvignon gris links und dem

Prestigewein Barolo Cannubi 2017 rechts.



Piemont-Weingut Réva: New-Wave-Artisten mit grauem Schlachtross(04:21)



Le Clos du Châtelard 2020, vin 2022 du Conseil d'Etat vaudois



Imprimer cet article

C'est le Clos du Châtelard 2020, perché au-dessus de Villeneuve, 1^{er} Grand Cru en AOC Chablais, qui a été désigné par le Conseil d'Etat, début novembre, comme «vin officiel 2022» de l'Etat de Vaud. Il sera accompagné d'un gruyère AOP du Jura vaudois, de Vincent Tyrode, à L'Auberson.

Les sept ministres n'ont pas eu à déguster les 21 vins dûment certifiés 1ers grands crus, ni les 15 gruyères ayant obtenu 19/20 au moins dans la taxation : des fonctionnaires zélés avaient déblayé le terrain, côté vin et fromage, en restreignant le choix à trois échantillons.

On ignore ainsi de quels deux autres 1^{er} GC le Clos du Châtelard 2020 a triomphé, sachant que Lavaux s'est largement imposé en matière de chasselas vaudois, cette année... Ce Clos appartient à Hammel, dont le patron, Charles Rolaz, ne propose pas seulement de remarquables vins rouges, comme la Cuvée Charles-Auguste (un assemblage rouge de La Côte à majorité de syrah), figurant à la Mémoire des vins suisses (que le Rollois a présidée...), ou ce marselan, présenté récemment, mais aussi des chasselas, de La Côte à Yverne, en passant par Lavaux et le reste du Chablais.

Si l'Office des vins vaudois (OVV) ne va pas avec ses 1ers Grands Crus au Swiss Wine Tasting, Hammel sera à la dégustation du trésor de la Mémoire des vins suisses, de 14 à 18 h, dimanche 28 novembre, et le lendemain, lundi 29, de 11 h. à 19 h. 30 au Swiss Wine Tasting, tous deux au Kongresshaus de Zurich.

Quant à la fromagerie de Vincent Tyrode, à L'Auberson, elle ne produit pas que du gruyère, non plus, mais un excellent vacherin Mont-d'Or, fabriqué dans des conditions modernes. On avait pu le constater il y a quelques années, pour un reportage paru dans le quotidien fribourgeois La Liberté.

©thomasvino.ch