

NEWSLETTER SWISS WINE CONNECTION

29.08.2022

Avenue ID: 3776
Artikel: 3
Folgeseiten: 3

Print

	28.08.2022	NZZ am Sonntag Magazin Auch Schweizer Weine sollten länger gelagert werden	01
	27.08.2022	Finanz und Wirtschaft Ein Prosit auf den Schweizer Wein!	02
	25.08.2022	Falstaff / Schweiz-Ausgabe SWISS WINE TASTING MIT ZWEI HIGHLIGHTS	03



NZZ am Sonntag Magazin
8021 Zürich
044 258 11 11
<https://nzzas.nzz.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Publikumszeitschriften
Auflage: 106'633
Erscheinungsweise: 47x jährlich

Seite: 27
Fläche: 29'294 mm²

Auftrag: 3016423
Themen-Nr.: 721.015

Referenz: 85350028
Ausschnitt Seite: 1/1

Print

WEINKELLER / Von PETER KELLER

Auch Schweizer Weine sollten länger gelagert werden



DIE GROSSE Mehrheit der weltweit produzierten Weine sind ein, zwei Jahre nach der Abfüllung zu geniessen – ein unkomplizierter, aber etwas langweiliger Vorgang. Glücklicherweise werden auch Gewächse produziert, die andere Kriterien erfüllen: hochwertiger, anspruchsvoller, facettenreicher, langlebiger. Die Weinwelt ist sich einig: Ein nobler Wein muss sich während mindestens zehn Jahren in eine positive Richtung entwickeln können. Grosse Gewächse gibt es überall, im Burgund, im Bordeaux, in Piemont, in Kalifornien. Aber in der Schweiz?

Hierzulande wird das Alterungspotenzial der einheimischen Crus weiterhin verkannt. Zu Unrecht. Man nehme beispielsweise die Weine des Johanniterkellers in Twann am Bielersee, dem Schweizer Weingut des letzten Jahres. An einem NZZ-Weinabend hat das Winzer-Ehepaar Martin Hubacher und Michaela Gabriel den Beweis erbracht, wie schön ihre exzel-

lenten, herkunftsgetreuen Tropfen reifen. So der Johanniter Sélection, ein im Stahltank ausgebauter Chasselas von kalkreichen Lehm Böden: Der mineralische 2014er zeigt sich erstaunlich frisch und vielschichtig. Verkostungsnotiz und weitere Beispiele des Bieler Weinguts finden Sie auf bellevue.nzz.ch. Gereifte Schweizer Spitzenweine gibt es auch heute und morgen Montag an der grossen Degustation des Mémoire des Vins Suisses im Zürcher Kunsthaus zu entdecken (swiss-wine-tasting.ch).

FRAGE DER WOCHE

Welches ist das Erfolgsrezept der ganz berühmten und teuren Weine wie Sassicaia oder Château Pétrus?
– DOMINIK R., per E-Mail

Die Qualität. Ohne herausragende Eigenschaften schafft es kein Wein, einen solchen Status zu erreichen. Die heute berühmten Etiketten sind zu «Marken» geworden, die eine breite Schicht von Konsumenten kennt. Marken geben Sicherheit. Dazu kommt ein geschicktes Marketing der Weingüter und -händler, welche die Weine ihren Kunden aufgrund der beschränkten Anzahl Flaschen zuteilen. Dies treibt die Nachfrage nochmals an und führt zu weiteren, teilweise absurden Preissteigerungen. Aber es ist wie bei der Mode oder Kunst: Wer unbedingt ein Luxusprodukt kaufen und so zu einem exklusiven Kreis gehören will, handelt unvernünftig. Das trifft auch auf Wein zu.

ILLUSTRATIONEN: JANNE IIVONEN

FOTOS: PD



Der Chasselas Johanniter Sélection des Johanniterkellers bietet viel Wein für wenig Geld (Fr. 14.80 für den Jahrgang 2021; johanniterkeller.ch).

PETER KELLER steht auf Oldies – nicht nur bei den Weinen.
Fragen an: peter.keller@nzz.ch



Ein Prosit auf den Schweizer Wein!

Schweizer Weine werden immer besser. Eine einmalige Gelegenheit, einige der besten Produkte zu probieren und direkt miteinander zu vergleichen, bietet das Swiss Wine Tasting. Die eigentliche Leistungsschau findet am Montag, 29. August, zum dreizehnten Mal in Zürich statt, erstmals im neuen Chipperfield-Erweiterungsbau des Kunsthauses.

119 Aussteller aus allen Landesteilen präsentieren rund 500 Weine. Weil das vergangene Jahr mit 61 Mio. Litern die geringste Produktionsmenge seit 1957 geliefert hat, werden weniger Produzenten nach Zürich kommen als im Vorjahr (140). Einige sind schlicht restlos ausverkauft und haben nichts mehr auszuschenken. Möglicherweise werden einige Winzer bei einzelnen der präsentierten Weine auf den neuen Jahrgang vertrösten.

Der 2022er wird wegen des sonnigen und warmen Wetters kräftige Rote und üppige Weisse hervorbringen. Die besten Winzer sollten das heissere Klima inzwischen zu meistern wissen. Mit 2015 und 2018 sind zwei jüngere warme Jahre in guter Erinnerung. Die Weine aus dem Jahr 2021 stehen für einen stilistischen Gegenpol. Viel Regen und kühle Temperaturen haben für zurückhaltendere Aromen und höhere Säurewerte gesorgt.

An der Degustation im Kunsthaus stammen die meisten Weissweine aus dem Jahr 2021. Bei den Roten, die häufiger im Holzfass ausgebaut werden, sind hingegen viele 2020er und ältere Jahrgänge anzutreffen.

Dass Schweizer Wein entgegen einem weit verbreiteten Vorurteil auch gut reifen

kann, zeigt eine Sonderausstellung, die bereits am Sonntag stattfindet. Unter dem Patronat von Mémoire des Vins Suisses werden siebzig Tropfen des Jahrgangs 2012 ausgezeichnet und ausgeschenkt, Weisse und Rote aus allen sechs Anbauregionen. Ausser dem Wallis und der Waadt, die für ein Drittel und ein Viertel der Rebfläche der Schweiz stehen, heissen die Regionen in absteigender Rebfläche Deutschschweiz, Genf, Tessin und Drei Seen.

Während die grosse Ausstellung am Montagnachmittag und -abend bei vorheriger Anmeldung auf der Webseite www.swiss-wine-tasting.ch gratis ist, kostet die Degustation der Gewinner des Swiss Wine Vintage Award 50 Fr. Erstmals werden von vier Produzenten zudem jeweils vier noch ältere Jahrgänge gezeigt, bis hin zu 2002. Dafür werden allerdings 195 Fr. fällig.

Ein häufiges Argument gegen den Kauf von Schweizer Wein ist der vergleichsweise hohe Preis. Weine aus Italien, Spanien, Südfrankreich oder Übersee böten ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis. Gerade die günstigeren Alltagsweine kommen meist süffiger daher. Wer schwere Rote bevorzugt, ist mit einem Primitivo oder einem Ribera del Duero besser bedient als mit einem Maienfelder Pinot Noir.

Doch schon Walliser Pinots bringen oft erstaunlich viel Intensität mit, ganz zu schweigen von den autochthonen Sorten wie Cornalin oder Humagne Rouge, ebenfalls aus dem Wallis – also Sorten, die nur oder fast nur in der Schweiz angebaut werden. Von solchen gibt es auch ausgezeichnete Weisse, nicht nur im Wallis, sondern mit dem Räuschling vom Zürich-

see oder dem Bündner Completer auch in der Deutschschweiz. Wer gern Wein trinkt, sollte diese Weine probieren, zumal sie in den vergangenen Jahren immer besser geworden sind.

Die am Swiss Wine Tasting präsenten Schweizer Spitzenproduzenten verkaufen ihre Weine ab 15 bis 20 Fr. aufwärts. Sie brauchen den Vergleich mit der ausländischen Konkurrenz nicht zu scheuen. Es ist gar wahrscheinlich, dass einige Schweizer Weine international verstärkt nachgefragt werden. Angesichts kleiner Produktionsmengen würde das die Preise steigen lassen. Wer regelmässig ein paar Flaschen in den Keller legt, dürfte es also nicht bereuen.

Die einzigen Wermutstropfen der Degustation sind ihre Grösse und das frühe Ende um 19.30 Uhr. Werktätige, die erst nach 17 Uhr loslegen können, verpassen den grössten Teil.

Rupen Boyadjian



ANKÜNDIGUNG SWISS WINE TASTING 2022

SWISS WINE TASTING MIT ZWEI HIGHLIGHTS



Die Leistungsschau der Schweizer Winzerinnen und Winzer widmet sich dieses Jahr besonders auch gereiften Raritäten.



Das Swiss Wine Tasting ist schon seit Jahren ein Fixpunkt für Liebhaberinnen und Liebhaber von Schweizer Wein.

Als Medienpartner des Swiss Wine Tasting, welches dieses Jahr wieder zum ursprünglichen Veranstaltungsdatum Ende August zurückkehrt, ist Falstaff bei den Highlights in der neuen Location des Kunsthauses Zürich präsent. Wie immer bietet dabei das Grand Tasting – dieses Jahr am Montag, dem 29. August – eine beeindruckende und umfassende Leistungsschau der Schweizer Weinkunst mit rund 120 der wichtigsten Winzerinnen und Winzer des Landes. Die oft geringen Erträge der Ernte im letzten Jahr macht das Grand Tasting diesmal noch einzigartiger: Selbst rare und rareste Weine können bei dieser Gelegen-

heit noch degustiert werden.

Zusätzlich dazu laden die Gruppenstände der Vereinigungen «Junge Schweiz – Neue Winzer», «Escargot Rouge» und «Mondial du Chasselas» zum Entdecken einzelner spezieller Segmente der Schweizer Weinbaukultur, von traditionell bis experimental.

Bereits einen Tag vor dem Grand Tasting wird am Sonntag, dem 28. August, zum Vintage Tasting geladen. An der Sonderschau des Swiss Wine Vintage Award 2022 können alle zehn Jahre alten Siegerweine verkostet werden. Eine exklusive Masterclass zeigt darüber hinaus mit Vertikaldegustationen von bis zu zwanzig Jahre alten Weinen aus vier der

renommiertesten Betriebe des Landes das unglaubliche Alterungspotenzial von grossen Schweizer Weinen auf. Die anwesenden Produzenten werden für den Event unter der Leitung von Weinsensoriker Hans Bättig die letzten Flaschen von Jahrgängen bis ins Jahr 2002 zurück zur Verfügung stellen.

Eine weitere Neuerung betrifft das leibliche Wohl der Gäste. Erstmals sind auch Spitzenproduzenten der Schweizer Kulinarik – von Fleisch und Käse über Glace-Spezialitäten bis hin zu Kaffee und sogar Bier – auf dem Event vertreten und machen es damit schmackhaft wie nie zuvor.



Das knappe Angebot der Ernte 2021 macht das «Grand Tasting» zu einer umso begehrteren und rarerer Chance, Spitzenweine zu verkosten.



Neben dem «Who's who» der Schweizer Weinproduzentinnen und -produzenten sorgen diesmal auch ausgewählte Anbieter von Schweizer Delikatessen für das leibliche Wohl der Gäste zwischen den Degustationen.

INFO

VINTAGE TASTING:

Sonntag, 28. August 2022
13.00–16.30 Uhr
Vortragssaal Kunsthaus Zürich,
Heimplatz 1, 8001 Zürich
Eintritt Sonderschau: CHF 50.–
Eintritt Sonderschau
& Masterclass: CHF 195.–

GRAND TASTING:

Montag, 29. August 2022
11.00–19.30 Uhr
Chipperfield-Bau Kunsthaus Zürich
Heimplatz 1, 8001 Zürich
Eintritt mit Online-Anmeldung frei,
an der Tageskasse CHF 20.–

ANMELDUNG:

swiss-wine-tasting.ch