

Medienspiegel

09.09.2024

Avenue ID: 4083
Artikel: 1
Folgeseiten: 0

Print



07.09.2024

Finanz und Wirtschaft

Ach, wie gut, dass niemand weiss...

01



Ach, wie gut, dass niemand weiss...

Der wichtigste Anlass des Jahres für den Schweizer Wein, das Swiss Wine Tasting, hat mit 148 Spitzenwinzern einen neuen Rekord gebracht. Die Veranstaltung bietet einen einmaligen Einblick ins Schaffen hiesiger Weinproduzenten. Dieses Jahr hat Finanz und Wirtschaft einige Deutschschweizer Winzer besucht und sich Neuenburg vorgenommen. Das Gedränge vor den einzelnen Tischen im Parterre des Kunstmuseum-Neubaus in Zürich hält sich in Grenzen. Die Besucherzahl ist im Vergleich zum Vorjahr mit rund 1000 stabil geblieben. Viele potenziell Interessierte glauben offenbar immer noch, es handle sich um eine 0815-Degustation, wie sie jeden Tag irgendwo stattfindet.

Die Organisatoren demonstrieren jeweils Ende August am Sonntag vor dem montäglichen «Grand Tasting» die Lagerfähigkeit von Schweizer Weinen. Dieses Mal haben sie neben zehnjährigen Tropfen einem kleinen Publikum auch zwanzigjährige vorgesetzt und damit gezeigt, dass hiesige Winzer auch in schwächeren Jahren wie 2014 und 2004 gute Resultate erzielen können.

Bei den Weissen altern Chasselas auf besonders faszinierende Weise, zumindest wenn man exotische Fruchtnoten wie Ananas oder Papaya mag. Die Weine wirken auch oft leicht süsslich, obschon sie eigentlich trocken ausgebaut wurden. So zeigte sich Brez La Colombe 2014 von Domaine La Colombe als wahres Frucht-Bonbon mit einer Zitrusnote, der Dézaley-Marsens Grand Cru De la Tour Vase No. 4 (2004) verführte mit einer fruchtig-blumigen Nase, exotischen Früchten und Melone am Gaumen.

Bei den Roten ist die in kühleren Jahren

markantere Säure im Idealfall mit den Fruchtaromen schön ausbalanciert. Das war etwa bei den zehnjährigen Fläscher Pinot Noir Barrique der Familie Hansruedi Adank oder dem Pinot Noir L'Enfer du Calcaire von Histoire d'Enfer der Fall. Dieser hat ausserdem die für Pinot typischen Erdbeernoten in überraschend strahlender Frucht über die Zeit gerettet. Andere zeigten eher verhaltene Aromen, als wären sie komprimiert worden. Bei den Pinots war das beispielsweise bei Sinfonie Pinot Noir Spätlese Buchberg 2014 vom Weingut am Steinig Tisch (Thal, SG) oder beim Pinot Noir – R – 2004 von Baumann aus Oberhallau der Fall.

Eine «Master Class» mit Räuschlingen von Schwarzenbach aus Meilen aus diversen Jahren bis hin zu 1942 haben das eindrückliche Alterungspotenzial zusätzlich unterstrichen. Ein Wein von 1973 war noch überraschend frisch.

Bei den aktuell erhältlichen, punktuell degustierten Deutschschweizer Weinen sind unter anderen die Pinots von Tobias wein.gut aus dem St. Galler Rheintal aufgefallen. In den vergangenen Jahren haben sie einige Preise eingeheimst – und sind erschwinglich im Handel. Der sehr zugängliche G3 ist für 19.50 Fr. zu haben, das Flaggschiff G5 für 40 Fr. Aktuell ist der elegante 2016er im Verkauf. Im Vergleich mit den benachbarten Weinen aus den Bündner Herrschaft ist er relativ günstig.

Preiswerte Weine sind auch andernorts, etwas abseits der bekanntesten Appellationen zu finden. Wer Pinots eher rund, fruchtig und leicht mag, ist etwa bei Gehring aus dem zürcherischen Freienstein gut aufgehoben.

Bei den Neuenburger Produzenten sind Domaine Grisoni mit dem runden Chasselas barrique «La Grande Feuillée» für 15.95 Fr. aufgefallen oder Les vins Porret mit ihrem Non Filtré 2023 für 13 Fr., der sehr frisch und fruchtig daherkommt.

Das beste Preis-Leistungs-Verhältnis beim Schweizer Chardonnay bietet wohl Domaine de la Maison Carrée. Der 2022er präsentiert sich schon wunderbar ausgewogen und ist mit 32 Fr. seinen Preis wert, wie der Klassiker des Hauses, der Pinot Noir Auvernier, der teurer als ebenfalls zu 32 Fr. verkauft werden könnte. Der 2021er braucht aber noch Zeit (Tipp für Neukunden: gleich am 1. November anrufen, wenn die Weine in den Verkauf kommen).

Liebhaber von Schweizer Wein haben das Glück, dass fast alles hierzulande getrunken wird. 2023 wurden weniger als 1 Mio. Liter ins Ausland verkauft, nur rund 1% der Gesamtproduktion. Eine Ausnahme bilden Spitzenhersteller. Bei den Bündnern Daniel und Martha Gantenbein macht der Export immerhin 40% aus. Eine Flasche 2017er ist bei Gerstl für 240 Fr. zu haben.

Rupen Boyadjian

