

Medienspiegel

29.08.2024

Avenue ID: 4083
Artikel: 1
Folgeseiten: 1

Print



29.08.2024

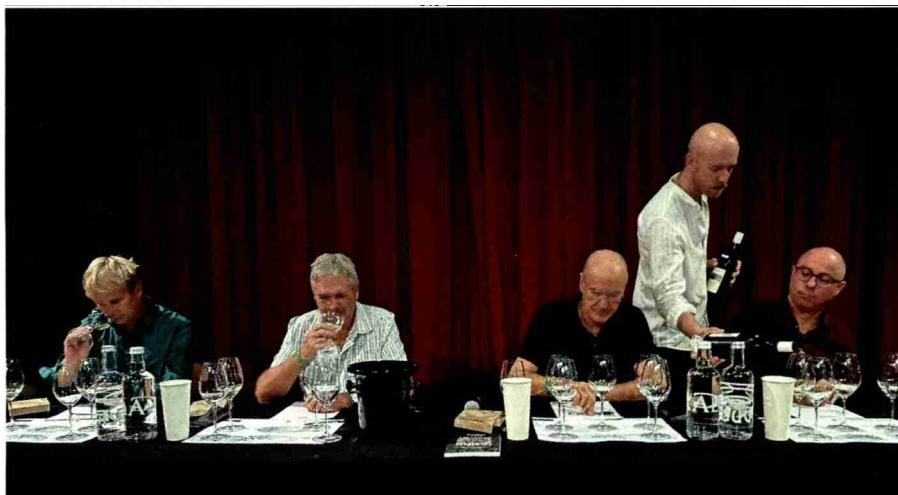
Gastro Journal

Und sie lassen sich eben doch lagern!

01



Und sie lassen sich eben doch lagern!



Masterclass mit Alain und Stikel Schwarzenbach, Moderator Rudolf Trefzer und José Vouillamoz von Agroscope (v.l.): Der Biologe ist Experte für genetische Studien von Rebsorten.

Mit einem erneuten Ausstellerrekord von 148 Schweizer Winzern fand diese Woche im Zürcher Kunsthaus das Swiss Wine Tasting statt – die wichtigste Veranstaltung für Schweizer Wein. Geradezu grandios war eine Weinzeitreise mit Schwarzenbach-Räuschling vom Zürichsee.

Text und Foto Reto E. Wild

Der Swiss Wine Vintage Award 2024 nimmt dieses Jahr 109 Weine des Jahrgangs 2014 von Winzerinnen und Winzern aus allen Weinbauregionen der Schweiz unter die Lupe. Nach einer Blindverkostung wird die Auszeichnung an 99 Weine verliehen, die eine Note von mindestens 17 Punkten (von 20) erhalten. «Das sind fast 92 Prozent der verkosteten zehnjährigen Weine. Der langjährige Schnitt liegt bei 73 Prozent. Offensichtlich hat der als schwierig geltende Jahrgang 2014 in der Flaschenreife seine Balance gefunden», urteilt Andreas Keller, Initiant des Swiss Vintage Award.

Mit diesem Wettbewerb wollen die Verantwortlichen das Vorurteil widerlegen, wonach Schweizer Weine nicht altern können. Die fürs Publikum offene Verkostung im Kunsthaus in Zürich zeigt, dass selbst Weissweine hervorragend reifen, etwa der **Dézaley-Marsens Grand Cru De la Tour Vase No 4 2014** der Frères Dubois aus Cully VD: Der Chasselas aus dem Lavaux präsentiert sich nach zehn Jahren goldgelb mit cremigen Noten und erhält vom Schreibenden 18 Punkte. In grossartiger Verfassung zeigt sich aus der Rotweinfraction der **Cornalin 2014** von Anne-Catherine und Denis Mercier aus Sierre VS: Kirschen, fleischig, komplex, dicht, ebenfalls 18 Punkte.

Ein Wein ohne Rollator

Als ob es noch weitere Argumente für die Lagerfähigkeit von Schweizer Weinen bedarf, findet eine Masterclass mit Alain und Hermann «Stikel» Schwarzenbach vom gleichnamigen Weingut in Meilen ZH am Zürichsee statt. Sie



nehmen die begeisterten Zuschauer im Rahmen einer Vertikaldegustation ihrer Räuschlinge auf eine Zeitreise zurück bis ins Kriegsjahr 1942! Der Start erfolgt mit dem **Räuschling 2022**, der mit seiner Länge überzeugt: 17 Punkte. Alain Schwarzenbach sagt: «Der Räuschling gewinnt mit der Klimaerwärmung, weil er die Säure trotzdem behält.» Um die letzte Jahrhundertwende pflanzten die Rebbauern über 1000 Hektaren dieser faszinierenden Rebsorte an, die ihren Ursprung in Rheinland-Pfalz hat. Geblieben sind schweizweit nur noch gut 20 Hektaren, wobei Schwarzenbach Weinbau rund 2,5 Hektaren stellt. Der elegante **Meilener Räuschling 1995** überzeugt mit Noten von Feuerstein und einer überraschenden Frische, 16,75 Punkte. Schier unglaublich zeigt sich der **Meilener Räuschling Auslese 1973**: ebenfalls elegant und frisch, goldgelb, 17 Punkte. Der 82-jährige **Meilener Räuschling 1942** ist noch immer geniessbar und braucht keinen Rollator, wie Stikel Schwarzenbach anfügt.

Zurück zur Gegenwart: Was wird 2024 für ein Jahrgang? Winzer Roman Hermann aus Fläsch GR sagt: «Wir rechnen mit dem halben Ertrag. Jetzt braucht es eine langsame Reifung, dann könnte es noch megagut werden.»