

Medienspiegel

07.08.2026

Avenue ID: 4083
Artikel: 2
Folgeseiten: 1

Print

	05.08.2026	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo AGENDA	01
	05.08.2026	Hôtellerie et Gastronomie Hebdo Die Schweizer Weinelite zeigt ihre Schätze in einer grossen Werkschau	02

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
041/ 418 24 40
<http://www.hotelserie-gastronomie.ch>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 3'859
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 2
Fläche: 17'756 mm²

SWISSWINE
CONNECTION

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011
Referenz:
99ef0017-c816-4e9b-9461-994ee46ee1d3
Ausschnitt Seite: 1/1

Print

AGENDA

29. und 30. August

Römerfest in Augst/BL

Am grössten Römerfest der Schweiz erwacht die Antike zum Leben. Im regionalen Festbetrieb gehört dieses zu den Höhepunkten des Sommers. Bei Jung und Alt beliebt, vermitteln die facettenreichen Anlässe jedes Jahr im August verschiedene Aspekte der wissenschaftlichen Arbeit auf populäre Art und Weise. Mit Begeisterung lassen sich jeweils Zehntausende Gäste in die Römerzeit zurückversetzen.
augustaraurica.ch

Sonntag, 30. August

Vintage Tasting in Zürich

Dieser Tag steht ganz im Zeichen von Raritäten aus den Schatzkammern der besten Schweizer Weingüter. Die Weine des Jahrgangs 2016 zeigen das grosse Reifepotenzial. Zur freien

Degustation stehen über 70 prämierte Award-Weine bereit.
swiss-wine-tasting.ch

1. und 2. September

Schweizer Wandergipfel in Gstaad/BE

Der dritte Schweizer Wandergipfel bietet den Teilnehmenden die Möglichkeit, die hieszulande beliebteste Sportaktivität aus unterschiedlichen Perspektiven zu erleben, Erfahrungen auszutauschen und innovative Ideen rund ums Wandern weiterzuentwickeln. Im Berner Oberland treffen sich Fachpersonen, die sich beruflich mit Wandern befassen.
wandergipfel.ch

Freitag, 4. September

SGE-Fachtagung: «Die Zukunft auf unserem Teller»

Wie sieht die Ernährung der Zukunft aus – nachhaltig, gerecht und neu gedacht? Die Schweizerische Gesellschaft für Ernährung

lädt dazu ein, im Inselspital Bern frische Ideen und praxisnahe Lösungen für ein zukunftsfähiges und gesundheitsförderndes Ernährungssystem zu entdecken.
sge-ssn.ch

Montag, 7. September

23. Forum für Lernende in Lenzerheide/GR

Das jährlich im Herbst stattfindende Forum für Lernende im Hotel Schweizerhof in Lenzerheide ist ein exklusiver Anlass für Lernende der Hotellerie, Gastronomie und Bergbahnen aus dem Kanton Graubünden. Auf dem Programm stehen jeweils Themen, die mit der Ausbildung, der Branche oder auch anderen Bereichen des Lebens zu tun haben. Das Ziel des Forums ist, dass sich Lernende mit Lernenden aus anderen Betrieben austauschen und neue Freundschaften schliessen können. Zudem sollen nebst dem Networking und viel Spass auch neue Erkenntnisse mit nach Hause oder in den Betrieb genommen werden.



Die Schweizer Weinelite zeigt ihre Schätze in einer grossen Werkschau

GABRIEL TINGUELY

Am 30. und 31. August dreht sich im Kunsthaus Zürich alles um schönste Schweizer Weinkunst.

Am Montag, 31. August, startet der Rundgang durch die Schweizer Weinszene im Kongresshaus Zürich mit einem Willkommensglas. Zu entdecken gibt es Tropfen von Weingütern rund um den Zürichsee. Ein paar Schritte weiter stehen neue Ideen, unkonventionelle Wege sowie jede Menge Herzblut im Fokus. Mitglieder der Vereinigung Jungwinzer Schweiz zeigen, wie Weine der neuen Generation schmecken. Weinkunst findet sich auch unter Crus von rund 150 Spitzenproduzentinnen und -produzenten aus allen Landesteilen. Zu verkosten gibt es zum Teil längst ausverkaufte Raritäten aus ihren persönlichen Kellern.

Eine Sonderschau gibt es zum enkeltauglichen Weinbau. So zeigen Winzerinnen und Winzer Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten, den sogenannten Piwi. Das Sortiment reicht von klassischen Weinen über «Amber (Orange) Wines» bis hin zu alkoholfreien Rebensäften. Dazu werden passende kulinarische Spezialitäten angeboten.

Themenbezogene Ateliers

Unter dem Titel «Petite Arvine ganz gross» führen Swiss Wine Valais und José Vouillamoz, Ampelologe-Genetiker, durch die Geschichte der Walliser Rebsorte. Am Beispiel von sechs repräsentativen Weinen zeigen sie den Einfluss unterschiedlicher Terroirs auf den Ausdruck der Königin der Walliser Weissweine.

In drei Workshops geht es um das Bestimmen von Wein. Alexandra Banhidi, Präsidentin des Deutschschweizer Sommelierverbandes,

stellt Weine vor, die später an der «Blind Tasting Bar» nachverkostet und hoffentlich richtig wiedererkannt werden.

Um Sensorik geht es auch im Atelier «Ein Glas für jede Rebsorte». Gläserexperte Christian Kraus präsentiert rebsortenspezifische Riedel-Gläser, die Duft und Geschmack eines Weins optimal zur Geltung bringen.

Der Sonntag, 30. August, steht im Zeichen gereifter Weine. In einer exklusiven Masterclass am Vormittag kommen Liebhaberinnen

und Liebhaber grosser Bordeaux-Blends auf ihre Kosten. Jean-Pierre Pellegrin von der Domaine Grand'Cour in Peissy/GE und Mémoire-Mitglied der ersten Stunde stellt in einer Vertikaldegustation ausgewählte Jahrgänge seiner As-

semblage aus Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon vor – zurück bis ins Jahr 2006. Der Genfer Winzer wird sich mit dem Weinkritiker und Parker-Reviewer Stephan Reinhardt austauschen. Ergänzt werden ihre Kommentare durch die wissenschaftlichen Anmerkungen von José Vouillamoz.

Swiss Wine Vintage Award prämiiert beste gereifte Weine

Das Reifepotenzial bester Schweizer Weine wird nach wie vor unterschätzt. Dabei stehen viele zehnjährige Crus erst am Beginn

ihrer Trinkreife. Den Beweis dafür liefert der Jahrgang 2016. Im Rahmen des Swiss Wine Vintage Award wurden 134 Muster verkostet und bewertet. Mehr als 70 bestbenotete Weine stehen am Vintage Tasting zur freien Verkostung bereit. 56 davon stammen aus der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses, unter dessen Patronat der Swiss Wine Vintage Award steht.

Zudem können in der zweiten Ausgabe der Retrospektive Weine von zwei Dutzend Preisträgerinnen und Preisträgern der «Vintage Awards» der Jahre 2022 bis 2025 probiert werden. Diese Raritäten stammen sowohl aus der Schatzkammer des Mémoire als auch aus privaten Beständen bester Schweizer Weingüter. Exklusiv mit dabei sind Grössen wie Marie-Thérèse Chappaz aus

HÔTELLERIE^{et} GASTRONOMIE HEBDO

La revue des professionnels depuis 1886

Hôtellerie et Gastronomie Hebdo
6002 Luzern
041/ 418 24 40
<http://www.hotelserie-gastronomie.ch>

Medienart: Print
Medientyp: Fachmedien
Auflage: 3'859
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 12
Fläche: 51'811 mm²

SWISSWINE
CONNECTION

Auftrag: 3021460
Themen-Nr.: 721011
Referenz:
ceb581c6-3920-4045-9e3a-04ad5900df60
Ausschnitt Seite: 2/2

Print

Fully/VS und Rico Lüthi aus Män-
nedorf/ZH.



Jungwinzerinnen und -winzer zeigen am Swiss Wine Tasting, wie die neue
Generation der Schweizer Weine schmeckt.

ZVG

Termine & Kosten

Masterclass

Sonntag, 30. August 2026
11 bis 13 Uhr
Pfister-Bau Kunsthaus Zürich,
Heimplatz 1, Zürich
Eintritt: 220 Franken
inklusive Vintage Tasting

Vintage Tasting

Sonntag, 30. August 2026
11 bis 18 Uhr
Pfister-Bau Kunsthaus Zürich,
Heimplatz 1, Zürich
Eintritt: 50 Franken

Grand Tasting

Montag, 31. August 2026
11 bis 19 Uhr
Chipperfield-Bau Kunsthaus
Zürich, Heimplatz 1, Zürich
Eintritt: 40 Franken, kosten-
loser Eintritt für Fachbesucher
mit Akkreditierung.

**Weine des Jahr-
gangs 2016 zeigen
ein unterschätztes
Reifepotenzial.**