

Ami du Vin

Association nationale des amis du vin • Schweizerische Vereinigung der Weinfreunde
Associazione nazionale degli amici del vino • Associaziun svizzerza dals amis dal vin



Panorama

Die Geschichte mit Hundekatzmaus	5
La petite histoire du chien, du chat et des souris	6
La storia di canegattotopolini	7
Versannes – multiplier la vigne «à la mode de chez nous»	43
Rebstöcke in Gräben – Reben nach alter Väter Sitte pflanzen und vermehren	45

La Vie de l'ANAV

Coupe ANAV 2011:	
18 Teams für Finale qualifiziert	10
Resultate der Regionalen Ausscheidung	13
Coupe ANAV 2011:	
18 équipes qualifiées pour la finale	14
Coppa ANAV 2011:	
18 squadre qualificate per la finale	17
Brief des Präsidenten / Billet du Président	20
Il Biglietto del Presidente	21
Sektionsberichte – Nouvelles des sections	21-40

Portrait

Weingut Kilchsperger am Worrenberg	41
------------------------------------	----

Magazin

2010 wieder mehr Fälle von Goldgelber Vergilbung im Tessin	47
Recrudescence de cas de flavescence dorée dans le canton du Tessin en 2010	48
Lotta alla flavescenza dorata: comuni devono fare di più	49
Succès suisse aux Vinalies Internationales 2011	50
Concours international Chardonnay du Monde: 17 médailles pour la Suisse	51
Hôpital de Pourtalès, Domaine neuchâtelois	52
Une bouteille originale pour les crus de l'Association «Clos, Domaines et Châteaux»	53
Provins lance sa propre bouteille	54
Provins-Weine in Provins-Flasche	54
Neuenburger Sieg am Internationalen Chasselas Cup 2011	55

Impressum/Agenda 55

Tour de la vigne et du vin

Une journée extraordinaire à vivre de 9h à 16h, en compagnie de scientifiques, d'artistes et de professionnels du monde viticole. Cette année, ils vous invitent à revivre la vigne d'avant le phylloxéra, de la terre au verre. L'agronome Augustin Schmid explique la plantation des vignes de l'époque avec l'exposition «Versannes: quand le cep voit double» au MVV Salgesch. Sur le Sentier viticole, contes, dégustation commentée de cépages anciens (Lafnetscha, Païen, Eyholzer Roter, Durize), observation des plantes du vignoble, lecture de poèmes et de textes historiques, récit de la vie des vigneron nomades. La balade se termine au MVV Sierre avec son exposition permanente sur l'Histoire de la vigne et du vin.

Prix : Fr. 25.-/pers. Verre du musée, animations et dégustation comprises. Gratuit jusqu'à 16 ans.

Petite restauration et boissons payantes sur place, ou pique-nique tiré du sac. Parking: Salgesch place de l'Eglise ou Sierre, plaine Bellevue. Entre les deux, déplacement en train (www.cff.ch).

Départs MVV Salgesch 9 h - 9 h45 - 10 h30. Arrivée MVV Sierre dès 16 h. Temps de marche 2 h. Bonnes chaussures. Places limitées. Inscriptions: museedevin@netplus.ch ou 027/456 35 25.



«Versannes»

Wie werden im Wallis Reben nach alter Väter Sitte gepflanzt? Wie wurden die Pflanzen noch bis in die erste Hälfte des vergangenen Jahrhunderts vermehrt? Eine neue Ausstellung im Walliser Reb- und Weinmuseum, Salgesch, gibt noch bis 30. November 2011 (Di-So 14-17 Uhr) in Bild und Wort Einblick in eine sicher seit dem 16. Jahrhundert angewandte Technik im Rebbau. (Siehe Seiten 45/46, voir pages 43/44)

De Warhol à Tinguely

La première exposition temporaire du Musée de la vigne et du vin au château d'Aigle explore un pan méconnu de l'oeuvre d'artistes majeurs, de Tinguely à Warhol. L'exposition se veut la première d'une longue série. Quelque 500'000 étiquettes dorment dans les réserves du musée. – «De Warhol à Tinguely» sera ouverte jusqu'au 30 octobre, mardi-dimanche, de 11 h à 18 h.

Die traditionelle Frühjahrs-Begegnung mit den Tessiner Weinen

«Cantine Aperte»

Am Wochenende des 28. und 29. Mai sind auch dieses Jahr alle passionierten Liebhaber und Kenner der Tessinerweine im Rahmen der «Cantine Aperte» eingeladen, die Produzenten zu besuchen, ihre Weine zu verkosten und in das der Südschweiz eigene Ambiente einzutauchen. Die Winzer und Weinmacher freuen sich auf Ihren Besuch. Sie werden Ihnen das Beste aus ihrem Keller präsentieren und Sie natürlich mit typischer Tessiner Herzlichkeit empfangen.

Wie üblich ist eine ganze Reihe von Veranstaltungen innerhalb der einzelnen Weingüter vorgesehen: von der Verkostung bis hin zur geselligen Tafelrunde mit lokalen Produkten, Unterhaltung und Musik.

Die Besucher haben Gelegenheit, authentische Spezialitäten zu geniessen und hochwertige Produkte der Tessiner Weinkultur zu entdecken.

Als Beitrag zum Umweltschutz hat Ticinowine dieses Jahr Postauto- Rundkurse organisiert, von welchen die an den «Cantine Aperte» teilnehmenden Keller bedient werden. Abfahrtspunkte sind die Bahnhöfe von Bellinzona, Lugano, Mendrisio und Tenero. Auf diese Weise soll dem bahnreisenden Publikum wie auch allen Besuchern, die vor Ort auf das eigene Fahrzeug verzichten möchten, der sorgenfreie und bequeme Transfer von Keller zu Keller ermöglicht werden.

Sämtliche Informationen betreffend Öffnungszeiten der einzelnen Keller, Transportmittel und begleitende Ereignisse sind auf der Website www.ticinowine.ch ausführlich beschrieben.

Offene Weinkeller

28. Mai Offene Genfer Keller
28./29. Mai Offene Tessiner Keller / «Cantine Aperte»
2. – 4. Juni Offene Walliser Keller / Caves Ouvertes Valaisannes
11./12. Juni Offene Waadtländer Keller / Caves Ouvertes Vaudoises

Vini svizzeri in ripresa nel 2010

Il consumo di vini svizzeri segna un aumento (+ 3,2%) nel 2010. La tendenza positiva interessa anche i vini bianchi esteri, in crescita di 26'942 ettolitri. Considerate tutte le varie provenienze, il quantitativo di vino consumato nel 2010 ammonta a 2,803 milioni d'ettolitri, ovvero 46'564 in più (+ 1,7%) rispetto al 2009. Questo aumento è in linea con la crescita della popolazione residente in Svizzera.

Vins suisses: repart à la hausse

La consommation de vins suisses repart à la hausse (+ 3,2 %) en 2010. La hausse concerne également les vins blancs étrangers, en augmentation de 26'942 hectolitres (hl). Toutes provenances confondues, la quantité de vin consommée en 2010 représente 2,803 millions d'hectolitres, soit 46'564 hl (+ 1,7 %) de plus qu'en 2009. Cette augmentation est en ligne avec la croissance de la population résidente en Suisse.

Schweizer Wein wieder im Aufwind

2010 wurde wieder mehr Schweizer Wein konsumiert (+3,2 %). Dasselbe gilt auch für Weisswein aus dem Ausland, der ein Plus von 26'942 hl verzeichnete. Gemäss dem Bericht «Das Weinjahr 2010», vom Bundesamt für Landwirtschaft publiziert wurde, konsumierte die Schweiz 2010 ungeachtet seiner Herkunft insgesamt 2,803 Mio. hl Wein, was gegenüber dem Vorjahr einem Anstieg um 46'564 hl (+1,7 %) entspricht. Diese Entwicklung verläuft parallel zum Bevölkerungswachstum in der Schweiz.

Vom Monat der Wonne zum Weinmonat

Der Mai, bisher als Wonnemonat bekannt, und dies nachweisbar seit dem frühen Mittelalter, scheint gleichsam über Nacht zum Weinmonat mutiert zu haben. Die Klimaerwärmung ist dafür ebensowenig verantwortlich wie der heisse Frühling 2011. Auch mit der unsere Zeit prägenden Tendenz, dass alles immer noch schneller «reifen» muss, hat die Feststellung nichts gemein. Und ich möchte mich auch nicht erdreisten, den Mai statt in Blütenpracht und Liebesrausch im Wein ertrinken zu lassen. Vielmehr habe ich den Eindruck, der Wein sei zur Wonne des Mai geworden.

Was mich zur dieser Feststellung verleitet, ist die enorme Fülle an vinösen Anlässen, welche Weinfreundinnen und Weinfreunde in diesen Tagen auf Trab halten. Dabei stehen die einheimischen Winzer und ihre Weine im Mittelpunkt des Interesses. Die Tage der «Offenen Weinkeller» in der Deutschschweiz sind bereits hinter uns. Über 200 Winzer und Einkellerer vom Bielersee bis an den Bündner Rhein machten den «Tag der Arbeit» zum «Tag des Weins» (siehe dazu Seite 5). Und auch die «Offenen Keller» 2011 am Neuenburger See gehören schon der Vergangenheit an. Gegen 40 Produzenten hatten hier zum Verkosten und Entdecken eingeladen.

Die zweite Welle von Tagen der «Offenen Keller» rollt darauf Ende des Monats an. Am 28. und 29. Mai laden uns rund 50 Tessiner Winzer und Weinmacher zur Begegnung mit ihren neuen Weinen und vor allem auch den zahlreichen grossen Merlot Riserve, die in den letzten Jahren im Mendrisiotto, Luganese, Locarnese und in der Region Bellinzona e Valli reiften (siehe dazu Seite 8/9). Ebenfalls am 28. Mai erwarten uns 80 Genfer Winzer in ihren Kellern, um ihre Weine aus dem Mandement sowie den Anbaugebieten Entre Arve et Rhône und Arve et Lac zu entdecken.

Abgeschlossen werden die Tage der «Offenen Keller» im Juni. Vom 2. bis zum 4. Juni wird es im Walliser Wein-Mekka hoch zu und her gehen. Und am am Pfingstwochenende sind wir Weinfreunde dazu eingeladen, bei 250 Waadtländer Winzern einzukehren. – Eine Gelegenheit, welche die Herzen aller Weinfreundinnen und Weinfreunde höher schlagen lässt.

Das diesjährige Hauptereignis unserer Vereinigung findet zum Ende der dritten Maiwoche in Solothurn statt, das Finale der Coupe ANAV



Othmar Stäheli, Chefredaktor

2011 (siehe Seite 10) sowie die Delegiertenversammlung. Am Finale werden jene 18 Teams, die sich an den regionalen Ausscheidungen in Monthey, Balerna, Samaden, Hornussen, Zofingen und Thun qualifizieren konnten, in einem freundschaftlichen Wettstreit um die höchsten Ehren als Weinkenner kämpfen.

Ein gerüttelt Mass an Ereignissen. Grund genug, den Mai 2011 als Weinmonat zu bezeichnen. Ein derart vielseitiges und breites Angebot, das jedem von uns Weinfreunden eine einmalige Gelgenheit bietet, Winzern zu begegnen, Neues zu entdecken, Entwicklungen am Ort des Geschehens, im Rebberg, im Keller und im Glas mitzerleben. In die Wonne des Weinmonats Mai einzutauchen.

Le joli mois de mai ou le mois du vin dans toute sa splendeur

Mai, le joli mois de mai, comme on le décrit depuis le début du Moyen Age, semble avoir été muté en une nuit en mois du vin. Le réchauffement climatique est tout aussi peu responsable que ce chaud printemps 2011. Même avec la tendance dominante de notre temps, que tout doit toujours «mûrir» plus vite, l'observation s'arrête là. Et je ne voudrais pas avoir non plus l'audace de laisser le mois de mai se noyer dans le vin à la place de la splendeur des fleurs et l'ivresse de l'amour. J'ai bien plus l'impression que le vin est devenu tout simplement le délice du mois de mai.

Ce qui me mène à cette constatation, c'est l'abondance énorme d'événements vinicoles qui font courir les amies et amis du vin ces jours-ci. Les vigneronns locaux et leurs vins sont au cen-

tre de l'intérêt. Les journées «caves ouvertes» en Suisse allemande sont déjà derrière nous. Plus de 200 vigneroni et encaveurs, du lac de Biemme au bord du Rhin grison, ont fait de la «fête du travail» la «fête du vin» (voir page 6). Et même les «caves ouvertes» 2011 sur les rives du lac de Neuchâtel appartiennent déjà au passé. 40 producteurs ont ouvert leurs portes pour des dégustations et découvertes. La deuxième vague des journées «caves ouvertes» est pour la fin du mois. Les 28 et 29 mai, près de 50 vigneroni et faiseurs de vin tessinois nous invitent à découvrir leurs nouveaux vini et surtout la grande réserve des vini di Merlot qui ont mûris ces dernières années à Mendrisiotto, à Luganese, à Locarnese et dans la région de Bellinzona e Valli (voir page 8/9). Le 28 mai, 80 vigneroni genevoisi nous attendront dans leur cave pour déguster leurs vini di la région de Mandement et des vignobles Entre Arve, Rhône et Arve et Lac.

Les «caves ouvertes» se termineront en juin. Le Valais, la Mecque du vin, battra son plein du 2 au 4 juin. Et pour le week-end de Pentecôte, les amis du vin sont conviés par près de 250 vigneroni vaudoisi. – Une occasion qui fera battre le coeur de tous les amies et amis du vin.

L'événement principal de notre association de cette année se tiendra à la fin de la troisième semaine du mois di mai à Soleure, la Coupe ANAV 2011 (voir page 14) et l'assemblée des délégués. 18 équipes se sont qualifiées lors des éliminatoires régionales à Monthey, Ba-

lerna, Samaden, Hornussen, Zofingue et Thone, dans une compétition amicale faisant le plus grand honneur aux connaisseurs di vin.

Une bonne dose d'événements. Une raison suffisante di déclarer le mois di mai 2011 comme étant le mois di vin. Une telle gamme large et diversifiée offre, à chacun d'entre nous amateurs di vin, une occasion unique d'aller à la rencontre des vigneroni, di découvrir les nouveautés, le processus sur place, dans les vignobles, dans la cave et dans le verre. Laissons-nous nous enivrer par les délices di joli mois di mai.

Dal mese delle delizie e dell'amore al mese del vino

Il mese di maggio finora noto come mese delle delizie, ciò che è comprovabile sin dai primordi dell'epoca medievale, sembra essersi tramutato dal giorno alla notte in mese del vino. Il riscaldamento climatico ne è tanto meno responsabile della calda primavera 2011. Tale accertamento non ha nulla a che vedere neanche con la tendenza che caratterizza i nostri tempi in cui tutto deve «maturare» ancor più rapidamente. E anch'io non oserei mai far affogare il maggio nei fumi dell'alcool anziché in un mare infinito di fiori variopinti e nell'ebbrezza amorosa. Ho piuttosto l'impressione che il vino stia diventando una delizia di questo magnifico mese primaverile.

Ciò che mi induce a questa constatazione è l'enorme quantità di manifestazioni vinicole che sollecitano in questi giorni gli amici e le amiche del vino. I viticoltori indigeni e i loro vini sono al centro dell'interesse. Le giornate delle «cantine aperte» nella Svizzera tedesca sono ormai alle nostre spalle. Oltre 200 viticoltori e vinificatori su un territorio che si estende dal lago di Biemme sino al Reno grigionese hanno trasformato la «Giornata del lavoro» in «Giornata del vino» (vedi pagina 7). Appartengono pure al passato le «Cantine aperte» 2011 sul lago di Neuchâtel. In tale occasione una quarantina di produttori avevano invitato alla degustazione e alla scoperta del vino.

La seconda ondata di giornate delle «cantine aperte» arriva alla fine del mese. Nei giorni 28 e 29 maggio siamo invitati da circa 50 viticoltori e vinificatori ticinesi ad un incontro con i loro nuovi vini, soprattutto con le numerose grandi riserve Merlot, maturate negli ultimi anni nel Mendrisiotto, Luganese, Locarnese e nella regione di Bellinzona e Valli (vedi pagina 8/9). Il 28 maggio siamo attesi anche nelle cantine di 80 viticoltori ginevrini per scoprire e gustare i loro vini del Mandement e delle aree di coltivazione Entre Arve et Rhône e Arve et Lac.

Le giornate delle «cantine aperte» si concludono in giugno. Dal 2 al 4 giugno hanno luogo grandi festeggiamenti nella mecca del vino vallesano. Il fine settimana di Pentecoste siamo invitati a far visita a 250 viticoltori vodesi. – Un'occasione da batticuore per tutti gli amici del vino.

Quest'anno l'evento principale della nostra associazione – la finale della Coppa ANAV 2011 (vedi pagina 17) e l'Assemblea dei delegati – ha luogo a Soletta nel terzo fine settimana di maggio. In finale si batteranno amichevolmente per la conquista del titolo di migliori conoscitori del vino le 18 squadre qualificatesi nelle selezioni regionali a Monthey, Balerna, Samaden, Hornussen, Zofingen e Thun.

Come potete rilevare, ci attende una grande quantità di avvenimenti. Motivo sufficiente per designare come mese del vino il maggio 2011. Un'offerta così ampia e variata che dà a ciascuno di noi, amiche e amici del vino, un'occasione unica di incontrare dei vignaioli, di scoprire le ultime innovazioni del settore, nonché di assistere alla produzione e allo sviluppo in loco, nella vigna, in cantina e nel bicchiere. Immergiamoci quindi nelle delizie del mese di maggio, mese del vino.

«Cantine Aperte»

Anche quest'anno «Cantine Aperte» si ripropone con entusiasmo ad appassionati ed estimatori del vino del Cantone Ticino, invitando l'ormai fedele pubblico ad entrare nelle Cantine dei nostri viticoltori, per conoscerne prodotti, atmosfere di un tempo e cordialità.

I produttori saranno lieti di accogliere i visitatori e presentare il meglio della loro Cantina, con la cordialità di sempre.

Nel fine settimana del 28 e 29 maggio si terrà dunque questa edizione 2011, che come consuetudine prevede diversi eventi all'interno delle singole Cantine: dalla degustazione alla conviviale tavola con prodotti nostrani, animazione e musica. Lungo i percorsi che si snodano tra i vigneti i visitatori potranno trascorrere un momento di ritrovato contatto con le tradizioni più vere della nostra terra e scoprire prodotti di elevata qualità, che fanno parte della nostra cultura vitivinicola.

Ticinowine, sensibile al tema dell'ecologia e in collaborazione con Autopostale, ha organizzato un servizio di bus circolari che possa servire le cantine aderenti alla manifestazione, con partenza dalle stazioni FFS di Bellinzona, Lugano, Mendrisio e Tenero. In questo modo si vuol permettere al pubblico che giungerà in treno e a coloro che non desiderano usare il proprio veicolo di spostarsi in tutta tranquillità tra una cantina e l'altra.

Tutti i dettagli riguardanti gli orari di apertura delle singole cantine, mezzi di trasporto ed eventi collaterali sono indicati dettagliatamente sul sito www.ticinowine.ch



Die Geschichte mit Hundekatzmaus

Es waren einmal zwei vorwitzige weisse Mäuse, die hatten sich zum Leidwesen der Winzer in einen Weinkeller irgendwo in der Deutschschweiz verirrt. Inzwischen kam eine

Katze dazu und jetzt gar noch ein Hund. Die Geschichte mit HundKatzeMaus nimmt kein Ende.

Entsprungen war das Mäusepaar dem Atelier des Winterthurer Künstlers Peter Gut, der

Zum Titelbild: «Wenn die Kellerkatze schläft»

Auch die dritte Auflage der «Offenen Weinkeller Deutschschweiz» wurde von dem 1959 in Zürich geborenen und heute in Winterthur lebenden Künstler Peter Gut begleitet. Humorvoll machte er auf den Grossanlass aufmerksam, indem er im Keller den Kater – wohl nach einem feinen Roten – friedlich schlummern lässt. Es scheint, als ob er das Kellerhündchen an der Köstlichkeit nicht teilhaben liess. Ebenfalls noch nicht in den Genuss gekommen sind die beiden weissen Kellermäuschen. Diese hatten bei ihrem ersten Auftritt im 2009 für einige Diskussionen gesorgt (siehe dazu Seite 7).

Peter Gut, einer der bekanntesten Zeichner und Karikaturisten der Schweiz, arbeitet regelmässig für die «Neue Zürcher Zeitung», die «Bilanz» und «Die Zeit». Daneben gestaltet er Buchumschläge und illustriert Bilderbücher für Kinder und Erwachsene. – Mit dem Wein verbindet ihn viel. Er hat schon Weinetiketten gestaltet, in Weinkellern ausgestellt und geniesst in freundschaftlicher Runde gerne ein gutes Glas.



regelmässig für die «Neue Zürcher Zeitung», die «Bilanz» und «Die Zeit» arbeitet. Mit den zwei Wein degustierenden Mäusen wollte er die Deutschschweizer Weinszene auf humorvolle Weise in ein neues Licht rücken und so ein jüngeres, urbanes Publikum auf die offenen Weinkeller aufmerksam machen.

Der neue Werbeauftritt stiess allerdings bei einigen Winzern nicht auf grosse Begeisterung. Mäuse – und dazu noch weisse – seien doch ein Frauenschreck und hätten auch sonst in einem sauberen Weinkeller nichts zu suchen, rügte man uns. Einzelne Betriebe weigerten sich, das bestellte Werbematerial abzuholen, oder drohten gar, Postkarten, Plakate und Broschüren kurzerhand zu schreddern.

Eingeschüchtert vom lautstarken Protest warteten wir fast etwas ängstlich ab, ob die possierlichen Tierchen tatsächlich soviel Furcht einzuflössen imstande waren, um die Weinfreunde vom Besuch der offenen Weinkeller abzuhalten. Aber siehe da, es kam ganz anders: Jung und Alt strömten in Scharen herbei und waren begeistert von der witzigen Werbeidee. Nicht wenige wollten sogar ein Plakat kaufen.

Trotzdem: Ordnung musste sein. Also schickten wir letztes Jahr eine Katze los, um mit den Mäusen aufzuräumen. Ob die gute Miese ihre Pflicht erfüllen würde, war allerdings unsicher. Die Weinflasche schien sie so stark zu interessieren, dass sich die Mäuse in Sicherheit bringen konnten. Doch das störte plötzlich niemand mehr, denn die Kellerkatze fanden alle sehr sympathisch.

Auch die sympathischste Katze muss aber wissen, was ihre eigentliche Aufgabe ist. Also haben wir dieses Jahr einen Hund losgeschickt, um der Katze beizubringen, dass sie mit den Mäusen aufräumen soll. Inzwischen kommen uns allerdings Zweifel, ob er das schafft. Das verliebte Zirkushündchen mit dem Glas auf dem Kopf scheint die müde Katze jedenfalls nicht zu beeindrucken.

Vielleicht ist die Katze vom Mäusejagen so müde. Vielleicht hat sie auch etwas zu tief ins Glas geguckt, was sich für eine anständige Katze natürlich nicht gehört. Vielleicht hat sie aber ganz einfach zu lange getanzt zwischen den Fässern im Keller. Denn diese Nacht ist der Teufel los, und die Hexen reiten wieder. Schliesslich ist vom 30. April auf den 1. Mai Walpurgisnacht. Das will gefeiert sein. – Und wenn HundKatzeMaus nicht gestorben sind, dann leben sie noch heute. Andreas Keller



La petite histoire du chien, du chat et des souris

Il était une fois deux souris blanches hardies qui s'étaient égarées dans une cave d'un vigneron quelque part en Suisse allemande. Entre-temps, un chat est passé par là puis depuis peu un chien aussi. L'histoire du chien, du chat et des souris est donc interminable.

Le couple de souris s'est évadé du studio de l'artiste de Winterthur Peter Gut qui travaille régulièrement pour les journaux „Neue Zürcher Zeitung“, «Bilanz» et «Die Zeit». Avec les deux souris dégustant du vin, il a voulu présenter sous de nouvelles lumières la scène du vin de manière humoristique afin d'attirer l'attention d'un public plus jeune et urbain sur les journées des caves ouvertes.

Cette nouvelle publicité ne déclencha pas un grand enthousiasme auprès de tous les vignerons. Des souris – en plus blanches – quelle horreur et d'ailleurs elles n'ont rien à faire dans une cave à vin propre avons-nous entendu dire. Quelques entreprises ont refusé de prendre le matériel publicitaire commandé ou ont même menacé de détruire sans plus attendre les cartes postales, les affiches et les brochures.

Intimidés par cette forte protestation, c'est donc presque craintivement que nous attendions si les animaux mis en scène étaient en mesure d'inspirer vraiment autant de dégoût pour détourner les amateurs de vin de leur visite des caves ouvertes. Et c'est précisément l'inverse qui se produisit: jeunes et moins jeunes affluèrent en groupe, enthousiastes de cette idée publicitaire amusante. Certains ont même voulu acheter une affiche.

Néanmoins, il fallait avoir une logique. Alors l'année dernière nous envoyions un chat afin de chasser les souris. Si ce bon matou a rempli sa mission, cela reste moins sûre. Les bouteilles de vin étaient tellement tentantes que les souris ont pu se cacher. Mais tout à coup cela ne dérangeait plus personne, car tout le monde trouvait le chat de cave bien sympathique.

Mais même un chat, le plus sympathique qu'il soit, doit savoir ce qu'il a à faire. Alors cette année, nous avons envoyé un chien pour dire au chat de chasser les souris. Depuis lors, nous avons toutefois un doute s'il a réussi ou non sa mission. L'adorable petit chien de cirque

avec un verre sur la tête ne semble toutefois pas impressionner le chat fatigué.

Peut-être que le chat est fatigué de chasser les souris. Peut-être a-t-il bu plus que de raison, ce qu'un chat bien élevé ne ferait naturellement pas. Peut-être a-t-il tout simplement danser trop longtemps entre les tonneaux. La nuit du 30 avril au 1er mai, on célèbre la nuit de Walpurgis. C'est une nuit de folie où les sorcières ressortent leurs balais et font la fête!

Et comme le veut la formule classique des contes, le chien, le chat et les souris vécurent heureux et eurent beaucoup d'enfants...

Andreas Keller

Page de couverture: «Quand le chat de cave dort»

La troisième édition «Des caves ouvertes en Suisse allemande» est aussi ponctuée par l'artiste Peter Gut, artiste né à Zurich en 1959 qui vit aujourd'hui à Winterthur. Il a voulu marquer cet événement important de façon humoristique en illustrant un chat dans la cave – qui après avoir bu un bon coup de rouge – sommeille paisiblement. Et l'on dirait qu'il n'a ni convié le chien ni les deux souris blanches à boire un verre avec lui. Lors de sa première présentation en 2009, cette illustration donna lieu à quelques discussions (voir page XX).

Peter Gut, un des plus célèbres dessinateurs et caricaturistes suisses, travaille régulièrement pour les journaux «Neue Zürcher Zeitung», «Bilanz» et «Die Zeit». Il a également conçu des couvertures de livre et illustré des livres d'images pour enfants et adultes. – Le vin ne lui est pas totalement étranger non plus étant donné qu'il a créé des étiquettes de vin, exposé dans des caves à vin et sait apprécier de boire une bonne bouteille entre amis.





La storia di canegattotopolini

C'erano una volta due saccenti topolini bianchi che, con grande sconcerto dei vitivinicoltori, si erano smarriti in una cantina, da qualche parte nel territorio svizzero tedesco. A un bel momento è sopraggiunto un gatto e, ora, persino un cane. La storia di canegattotopolini non accenna a concludersi...

La coppia di topolini è nata nell'atelier di Peter Gut, noto artista di Winterthur, il quale lavora regolarmente per la «Neue Zürcher Zeitung», «Bilanz» e «Die Zeit». Dipingendo i due topolini in attesa di degustare il vino, egli ha cercato di porre umoristicamente nella sua giusta luce la scena vitivinicola svizzero tedesca e di sensibilizzare il pubblico giovanile urbano sulle giornate delle cantine aperte.

Tuttavia, questo nuovo modo di pubblicità non ha entusiasmato alcuni vitivinicoltori. Ci è infatti stato rimproverato che i topi, per lo più quelli bianchi, terrorizzerebbero il gentil sesso e non avrebbero inoltre nulla a che vedere con una cantina pulita e linda. Alcune aziende si sono rifiutate di prendere in consegna il materiale pubblicitario ordinato o hanno persino minacciato di stracciare senza tante storie le ris-

pettive cartoline postali, gli affissi e opuscoletti.

Intimoriti da questa violenta protesta, ci siamo chiesti con qualche apprensione se i buffi animaletti fossero effettivamente in grado di incutere così tanta paura da indurre gli amici del vino a non partecipare alle giornate delle

cantine aperte. Ma con grande sorpresa si è avverato il contrario! Giovani e meno giovani affluirono in massa, entusiasti della spiritosa idea pubblicitaria. Parecchie persone volevano persino acquistare un affisso.

Ciononostante occorre ristabilire il buon ordine. L'anno scorso abbiamo quindi "sguinagliato" un gatto per scovare i topolini. Dubitavamo però che il nostro bel micione riuscisse ad assolvere il suo compito. Esso era infatti così fortemente attratto dalla bottiglia di vino che i topi ebbero tempo a sufficienza di svignarsela. Tutt'a un tratto nessuno aveva più nulla da ridire contro il gatto, avendolo tutti trovato molto simpatico.

Anche il gatto più simpatico deve però saper svolgere il compito assegnatogli. E' così che quest'anno abbiamo mandato un cane per insegnare al gatto a disfarsi dei topolini. Tuttavia, nel frattempo dubitiamo che lo sappia fare. Sembra che il cagnolino innamorato, con il bicchiere in testa, non sappia comunque impressionare lo stanco micione.

E' possibile che la caccia ai topi abbia affaticato il gatto. Forse si è preso una piccola sbornia, ciò che non si addice naturalmente a un gatto per bene. E' però anche possibile che abbia semplicemente ballato troppo a lungo tra i barili di vino in cantina. Infatti, stanotte ne accadono di tutti i colori e le streghe volano di nuovo sulla scopa. Dopo tutto, la notte dal 30 aprile al 1° maggio è quella di santa Valpurga che bisogna in ogni caso festeggiare.

E se i canegattotopolini non sono morti, essi vivono ancora. Andreas Keller

In copertina: «Quando il gatto cantiniere sta dormendo...»

Anche la terza edizione de «Giornate delle cantine aperte nella Svizzera tedesca» è accompagnata dall'artista Peter Gut, nato a Zurigo nel 1959 e ora residente a Winterthur. Egli vuol rendere attenti alla grande manifestazione con un dipinto spiritoso raffigurante un gatto che sonnecchia pacifico in cantina, sicuramente dopo aver gustato un buon goccio di vino rosso. Ha l'aria di non voler condividere questa squisitezza con il cagnolino cantiniere. Anche i due topolini bianchi di cantina sono in attesa di beneficiare di questa ambita opportunità. All'atto della loro prima entrata in scena, nel 2009, essi avevano suscitato alcune discussioni (vedi pag. X).

Peter Gut, uno dei più noti disegnatori e caricaturisti svizzeri, lavora regolarmente per la «Neue Zürcher Zeitung», «Bilanz» e «Die Zeit». Egli illustra inoltre copertine di libri nonché libri per bambini e adulti. — Molte cose lo legano al mondo del vino. Ha già creato varie etichette di vino e esposto parecchie opere in diverse cantine; ama pure gustare un buon sorso di vino in lieta compagnia.



Mendrisotto

Agriloro SA
Brivio Vini SA
Cantina Cavallini
Cormano Vini
Azienda Vitivinicola La Costa
Azienda Campaccio
Cantina Sociale Mendrisio
FA. Vini Vini & Distillati
Tenuta Vitivinicola Ferrari
Roberto e Andrea
Fumagalli SA
Gialdi Vini SA
Cantine Latini SA
Azienda Agraria Cantonale
di Mezzana
Monticello Vini SA
Cantina Rubio Muscino
Parravicini Viticoltori
Vini Rovio SA
Tenuta Vitivinicola Trapletti
Valsangiacomo F.lli SA

Luganese e Malcantone

Tenuta Bally & Von Teufenstein
Cantina Monti
Enoteca della Salute
Matteo Huber Vinificatore
Tenuta San Giorgio
Tamborini Carlo Eredi SA
Azienda Vinicola Ralph Theiler
Vitivinicola di Hermann
Miriam e Maurizio Gaudio
Daniel Huber
Andrea & Michael Weingartner

Bellinzonese e Valli

CAGI - Cantina Giubiasco SA
Chiericati SA
Azienda Mondò
Tenuta Cantina Pian Marnino
Cantina Pizzorin
Cantina Ramelli
Tenuta Sasso Chierico Sagl
Cantina Settemaggio
Cantina Magiro
Azienda Vitivinicola
La Segrisola

Locarnese e Valli

Azienda Agricola
Avvenire Sagl
Agriturismo Cantina Böscioro
Cantina il Cavaliere
Cantina Carrara
Chiodi Vini SA
Vini e Distillati Angelo Delea SA
Matasci Fratelli SA
Cantina Mani di Fata
Viva Bacco SA

Cantine Aperte

*il tradizionale appuntamento di primavera
con i vini del Cantone Ticino*

Anche quest'anno "Cantine Aperte" si ripropone con entusiasmo ad appassionati ed estimatori del vino del Cantone Ticino, invitando l'ormai fedele pubblico ad entrare nelle Cantine dei nostri viticoltori, per conoscerne prodotti e atmosfere di un tempo.

I produttori saranno lieti di accogliere i visitatori e presentare il meglio della loro Cantina, con la cordialità di sempre.

L'edizione 2011, come consuetudine prevede diversi eventi all'interno delle singole Cantine: dalla degustazione alla conviviale tavolata con prodotti nostrani, animazione e musica.

Lungo i percorsi che si snodano tra i vigneti i visitatori potranno trascorrere un momento di ritrovato contatto con le tradizioni più vere della nostra terra e scoprire prodotti di elevata qualità, che fanno parte della nostra cultura vitivinicola.

Ticinowine, sensibile al tema dell'ecologia e in collaborazione con RailAway e Autopostale, ha organizzato un servizio di bus circolari che servirà molte fra le cantine aderenti alla manifestazione, con partenza dalle stazioni FFS di Bellinzona, Lugano, Mendrisio e Tenero.

In questo modo si vuol permettere al pubblico che giungerà in treno e a coloro che non desiderano usare il proprio veicolo di spostarsi in tutta tranquillità tra una cantina e l'altra.

In questa guida troverete tutti i dettagli riguardanti gli orari di apertura delle singole cantine, mezzi di trasporto ed eventi collaterali. Ulteriori informazioni sui produttori, punti di alloggio e ristoro e informazioni generali sulla viticoltura ticinese sono ottenibili sul sito www.ticinowine.ch

Uberto Valsangiacomo, presidente di Ticinowine

Cantine Aperte

*die traditionelle Frühjahrs-Verabredung
mit den Weinen des Tessin*

Auch dieses Jahr empfehlen sich "Cantine Aperte" wieder allen passionierten Liebhabern und Kennern der Tessinerweine. Das nunmehr bereits treue Publikum ist eingeladen, die Keller unserer Produzenten zu besuchen, um die Produkte kennenzulernen sowie eine Atmosphäre von einst und Gemütlichkeit zu erleben.

Die Produzenten freuen sich auf Ihren Besuch und werden Ihnen das Beste aus ihrem Keller präsentieren, natürlich mit typischer Tessiner Freundlichkeit.

Wie üblich ist eine ganze Reihe von Veranstaltungen innerhalb der einzelnen Weingüter vorgesehen: von der Verkostung bis hin zur geselligen Tafelrunde mit lokalen Produkten, Unterhaltung und Musik. Entlang der Pfade und Weinberge können die Besucher Augenblicke des wiedergefundenen Kontaktes mit den authentischen ländlichen Traditionen geniessen sowie hochwertige Produkte unserer Weinkultur entdecken.

Als Beitrag zum Umweltschutz hat Ticinowine dieses Jahr in Zusammenarbeit mit RailAWay und Postauto Rundkurse organisiert, mit welchen die teilnehmenden Keller bedient werden. Abfahrts-punkte sind die Bahnhöfe von Bellinzona, Lugano, Mendrisio und Tenero.

Auf diese Weise soll dem bahreisenden Publikum wie auch jenen, die auf das eigene Fahrzeug verzichten möchten, der unbesorgte, bequeme Transfer von Keller zu Keller ermöglicht werden.

Sämtliche Informationen betreffend Öffnungszeiten der einzelnen Keller, Transportmittel und begleitende Ereignisse sind auf der Website www.ticinowine.ch ausführlich beschrieben.

Uberto Valsangiacomo, Ticinowine Präsident





Cantine Aperte®

*Tage der offenen Weinkeller
Journées des Caves Ouvertes*

28-29 maggio 2011

Canton Ticino *Liguria*
Lombardia

Informazioni: ticinowine.ch

 **Ticinowine**
promozione vitivinicola ticinese



Svizzera. Naturalmente.

Bere con moderazione, gustare a fondo

Regionalausscheidungen in der Deutschschweiz, in der Romandie und im Tessin

Coupe ANAV 2011: 18 Teams für Finale qualifiziert

von Othmar Stäheli

Insgesamt 48 Teams aus 23 Sektionen hatten sich für die Coupe ANAV 2011 eingeschrieben und «kämpften» am 2. April an sechs Orten im Rahmen der Regionalausscheidungen um die Teilnahme am Final. Fünf Tessiner Teams massen sich in Balerna und neun Westschweizer Equipen in Monthey. Die restlichen 34 «Mannschaften» (siehe Rangliste auf Seite 17) gingen in der Deutschschweiz an den Start, zwölf in Samaden, je sieben in Hornussen und Thun sowie acht in Zofingen. 18 Equipen aus 15 Sektionen holten sich das «Ticket» für den Final, der am 21. Mai in Solothurn ausgetragen wird. Aufgrund der allgemein sehr guten Leistungen der Teams darf man einen spannenden «Schlussgang» erwarten. Sehr zufrieden mit dem Verlauf der Regionalausscheidungen ist der Präsident der Coupe-ANAV-Kommission, Christophe Venetz. Die Organisation durch die Sektionen Mendrisio, Haut-Lac, Engadin, Fricktal, Zofingen und Thun bezeichnete er als hervorragend.

Im ersten, dem «theoretischen» Teil der Prüfung galt es, Fragen zu Rebbau, Rebsorten, Weingeografie und Vinifikation zu beantworten. Für jede Frage standen drei Antworten zur Auswahl. Im zweiten Teil waren degustative Fähigkeiten gefordert. Neun Weine mussten blind verkostet und jeweils Rebsorte, Herkunft sowie Jahrgang erkannt werden. Diese Aufgabe stellte selbst erfahrene Degustatoren vor echte Probleme, nicht nur weil ein Muster einiges an Typizität vermissen liess. – Handelt es sich um einen Humagne Rouge, einen Syrah oder einen Merlot? Kommt er aus dem Tessin, dem Wallis oder gar aus dem Kanton St. Gallen? Dazu noch den richtigen Jahrgang zu bestimmen, grenzte beinahe ans Unmögliche. – Im Folgenden werfen wir – mit Hilfe von Veranstaltern und Berichterstattern – einen Blick auf die einzelnen Austragungsorte der regionalen Ausscheidungen:

Samaden

Der Hauptharst aus der Ostschweiz trat in Samaden zu den regionalen Ausscheidungen an, 12 Dreier-Equipen der Sektionen Ufnau (vom Zürichsee), Thurgau, St. Gallen, Graubünden Engadin und Engiadina Bassa. Wie der Präsident der organisierenden Sektion Engadin, Rolf Gremlich, mitteilt, hatte das Helferteam der Weinfreunde Engadin dafür gesorgt, dass sich die 36 Wettbewerbs-Teilnehmerinnen und –Teilnehmer in der Mensa der «Academia» unter optimalen und professionellen Bedingungen an die nicht ganz so einfache Arbeit machen konnten.

Dass die Freude am Wein und der Spass an der Sache die entscheidenden Gründe für die Teilnahme sind, zeigte sich spätestens beim lockeren Apéro, der zum Abschluss des freundschaftlichen Wettstreits auf dem Dach der «Academia» kre-



12 Teams kämpften in der Mensa der «Academia» von Samaden um eine Finalqualifikation.



Dank ihnen lief in Samaden alles rund.

denzt wurde. – Nach Bekanntgabe der Rangliste liefen beim anschliessenden köstlichen Mittagessen die angeregten Diskussionen weiter.

Für das Finale qualifiziert haben sich in Samaden vier der zwölf Equipen: «Thurgau» und «Engadin 1» sowie die beiden Mannschaften der Weingilde Gallus, «Team Rivaner» und «Team Pinot-Gallus».

Hornussen

Die Teams der Nordwest-Schweiz traten auf dem Weingut von Daniel und Erika Fürst in Hornussen zu den Selektionswettkämpfen an, wie Romi De Ambrosis, berichtet. Bei der Begrüssung durch Ulrich Jehle, den Präsidenten der Sektion Fricktaler Weinfreunde, die für die Organisation verantwortlich zeichnete, herrschte noch eine lockere Stimmung. Doch darauf vertieften sich die sieben Dreier-Teams in den theoretischen Teil des Wettbewerbs und gleichzeitig die Stirnrnzeln der 21 «Kandidaten».

Höchste Konzentration war im praktischen Teil des Wettbewerbs gefordert: Die Teams hatten in einer Blind-Degustation die Traubensorte,

die Herkunft sowie den Jahrgang von neun Weinen herauszufinden. Wahrlich keine leichte Aufgabe! Doch für Freunde des Weins eine spannende Herausforderung.

Unter grossem Applaus gab Zentralsekretär Rudolf Wey die «Rangliste» bekannt: Das Team «Zurzibiet» der Sektion Tegerfelden ging als klarer Sieger hervor. Das Team «Eichrebe» der Sektion Limmattal Baden als Zweite und das Frauen-Team «Aarau 3» als Drittplatzierte werden ebenfalls am 21. Mai in Solothurn am Finale der Coupe ANAV mit dabei sein können.

Zum Abschluss dieses freundschaftlichen Wettbewerbs genossen die Teilnehmer ein gemeinsames Mittagessen. Inmitten der Rebberge, bei wunderschönem Frühlingswetter und begleitet von Weinen der Gastgeberfamilie Fürst war dieser Anlass ein besonderer Genuss.

Monthey

Neun Teams aus der Westschweiz trafen in den Räumlichkeiten der Handelsschule* aufeinander. Hervorragende Vorarbeit hatte hier das Team der Sektion Haut-Lac unter der Führung deren Präsidenten Jean Maurice Delasoie geleistet. François Murisier würdigte als Vertreter der Kommission Coupe ANAV insbesondere die tadellose Organisation und den grossen Einsatz des Helferteams. Es bewältigte namentlich den Wein-Ausschank in professioneller Manier.

François Murisier – übrigens Vizepräsident der Internationalen Organisation für Rebe und Wein OIV (!) – war sehr erfreut über den freundschaftlichen Charakter des Wettbewerbs, der nicht nur in den Zielsetzungen «auf dem Papier» festgehalten ist, sondern während



Erich Müller, ANAV-Supervisor in Samaden.

den Regionalausscheidungen durchwegs spürbar war. Umso wichtiger erscheint es ihm, dass der Concours künftig auf noch grösseres Interesse innerhalb der Vereinigung stossen wird: «Die Teams zeigten, dass sie sich eingehend auf den Concours vorbereitet und mit den verschiedenen Themen rund um den Wein auseinandergesetzt haben.» Besonders sympathisch war für François Murisier, dass die Equipen zwar ernsthaft, aber vor allem lustvoll und in Freude auf ein freundschaftliches Kräfteressen beim Wettbewerb ans Werk gingen. Sie hätten damit bewiesen, dass Weingenuss, Weinwissen und Weinfreundschaft zusammen gehören.

Für das Finale qualifiziert haben sich in Monthey die Teams «Valais», «Haut Lac 1» und «Neuchâtel».

Zofingen

Acht «Mannschaften» gingen in Zofingen im Chi-Rho-Saal der röm. kath. Kirche an den Start. Hier hatte das «Dreamteam» mit Marianne Breitenstein (Stadthalter), Romy Holenstein (Tafelmeister), Orlando Ineichen (Säckelmeister)



Service für das erfolgreiche Damen-Team «Aarau 3» in Hornussen.



Sieben Equipen waren auf dem Weingut Fürst in Hornussen an der Arbeit.



Rotwein-Prüfung unter besten Bedingungen im katholischen Kirchgemeindezentrum Zofingen.

und Alex Haller (Stubenmeister) unter der Oberleitung von Martin Wiederkehr für perfekte Wettbewerbsbedingungen gesorgt.

Wie dieser gegenüber Reini Bachmann erklärte, waren die Leistungen im theoretischen Teil wie bei der Prüfung der Degustationsfähigkeiten in gleicher Weise von entscheidender Bedeutung: «Für die Qualifikation war eine gute Punktzahl in beiden Disziplinen nötig.»

Ein Blick auf die Schlussbilanz zeigt, dass die Kompetenzen innerhalb der Equipen nicht immer ausgeglichen verteilt waren. So erreichte, zum Beispiel, das beste Team im Degustieren an den Ausscheidungen in Zofingen wenige Punkte in der Theorie. Und das beste Team in der Theorie zeigte Schwächen im Degustieren.

Keine Schwächen gab es aufseiten der Organisation. Bestens gesorgt war in Zofingen zudem für das leibliche Wohl der Wettkämpferinnen und Wettkämpfer. Für das Catering zeichnete Magister Vini Felix Kunz, Rothrist, verantwortlich. Er wartete mit heimischen Spezialitäten auf, welche auch die Schaffhauser begeisterten, der Aargauer Braten mit Kartoffelstock ebenso wie die feine Erdbeertorte...

Auch für die passende Begleitung war gesorgt. Zum Apéro, gespendet von Edi Meyer, Reiden, wurde der Parrina Ansonica aus der Marremma kredenzt, zur Hauptspeise Parrina Rosso,



Winzer Daniel Fürst, Gastgeber in Hornussen.

ein Sangiovese gleichen Ursprungs. – Schliesslich gab es in Zofingen für die Teilnehmer noch eine «Bescherung»: Die ersten drei Equipen erhielten je eine Flasche Wein aus dem Rest der degustierten Weine. Alle Teams wurden mit DropStops der Weinbruderschaft St. Martin und einem Päckli Taschentücher der Stadt Zofingen ausgerüstet. Den nicht qualifizierten Teams, um Tränen abzuwischen, den für den Final qualifizierten, um die Freudentränen zu trocknen.

Dass in Zofingen alles bestens klappte, war auch Sankt Martin zu verdanken. Die aus der Erbschaft von William Gernet der Weinbruderschaft gespendete Statue wachte zusammen mit Regionalleiter und Namensvetter Martin Wiederkehr über den Anlass. – Für das Finale qualifiziert haben sich in Zofingen folgende drei Teams: «Lenzburg-Seetal» sowie «Schaffhausen 2» und «Schaffhausen 1».

Balerna

Fünf Tessiner Teams traten in Balerna zum Wettbewerb an, drei der Sektion Mendrisiotto und zwei der Sektion Bellinzona e Valli. In den Räumlichkeiten der Landwirtschaftlichen Schule von Mezzana* wurden ihnen ideale Wettbewerbsbedingungen geboten. Für die tadellose Vorbereitung des Anlasses hatte der Präsident der Sektion Mendrisiotto, Antonello Grassi, mit seinen Helfern gesorgt. Und es herrschten, wie der «Chef vor Ort», Francesco Tettamanti, Mitglied der Coupe-ANAV-Kommission, bekräftigt, nicht nur Wettkampfstimmung, sondern zugleich eine echt weinfreundschaftliche Atmosphäre.

Die theoretische Prüfung sorgte im Tessin nicht zum ersten Mal für das eine oder andere Problem. Dies weil der grössere Teil der Fragen auf Beiträge im «Ami du Vin» Bezug nimmt, die in Deutsch und/oder Französisch, nicht aber in Italienisch erschienen sind. Da aber die Tessiner Teams gleichsam «unter sich» ins Rennen stiegen, waren die Qualifikationsbedingungen schliesslich doch für alle die gleichen. – Wie Francesco Tettamanti bemerkt, wird es aber dennoch gut sein, bei künftigen Wettbewerben diesem Umstand noch vermehrt Rechnung zu tragen.

In einer Sache waren die Tessiner offensichtlich in gleicher Weise «handicapiert» wie die Deutschschweizer Teams. Die Frage nämlich nach dem Schauspieler, der im Corbières sein Weingut betreibt, sollte nur den Romands wenig



In Zofingen sorgten Martin Wiederkehr (links), Alex Haller und Sankt Martin für Ordnung.

Probleme schaffen, den anderen wurde sie zum Stolperstein. – Der diesbezügliche Beitrag über Pierre Richard war im «Ami du Vin» tatsächlich nur in Französisch erschienen. Zudem scheint Pierre Richard in der Romandie sehr präsent zu sein, während in der Deutschschweiz und im Tessin offenbar nur Gérard Dépardieu zugleich als Schauspieler und Weinmacher bekannt ist.

Für das Finale qualifiziert haben sich in Balerna die Equipen «Dream Team» der Sektion Mendrisiotto und «Vecchio Guarda» von Bellinzona e Valli.

Thun

Sieben Teams aus der Region Bern-Solothurn machten sich in Thun ans Werk. Das Hotel «Krone» am Rathausplatz stellte seine perfekte Infrastruktur für die Durchführung des Wettbewerbs zur Verfügung. Zudem war bestens auch für das leibliche Wohl der Teilnehmer gesorgt, denen bei schönem Frühlingswetter der Apéro im Freien kredenzt werden konnte – selbstverständlich Weine vom Thunersee.

Nicht nur die Teams, sondern auch der Leiter der Ausscheidung in Thun, Coupe-ANAV-Kommissionspräsident Christophe Venetz, wussten die idealen Bedingungen zu schätzen. Verantwortlich für die Vorbereitung und die hervorragende Organisation waren Monika und Menno Beindorff sowie Marlies Mani.

Wie der Präsident der Sektion Thunersee, Koni Burkhalter, kommentiert, war es insgesamt ein bestens gelungener Anlass, an welchem durchwegs hervorragende Stimmung herrschte. Gerne hätte er aber Teams aus allen Berner Sektionen am «Start» gesehen, wie er mit leisem Bedauern anmerkte. – Für den Final in Solothurn haben sich in Thun die Teams «Thunersee 1», sowie «Bern 2» und «Bern 3» qualifiziert.

Resultate der Regionalen Ausscheidung

Austragungsort	Team	Sektion	Teamleiter	Partner 1	Partner 2
Balerna	Dream Team	Mendrisiotto	Valli Anna	Caligari Stefano	Premoli Claudio
Balerna	Vecchia Guarda	Bellinzona e Valli	D'Alessandri Elena	Giudici Anna	Ceresa Battista
Balerna	Nuove Leve	Bellinzona e Valli	Meier Sara	Weibel Jarco	Spinelli Karim
Balerna	Extratré	Mendrisiotto	Cerboni Orazio	Fossati Antonio	Bizzozero Giorgio
Balerna	The Bank Drinkers	Mendrisiotto	Garobbio Ivo	Patrizia Romagnoli	Cadei Fabio
Frick	Tegerfelden	Zurzibiet	Wicki Peter	Baumgartner Alois	Evers Erwin
Frick	Eichrebe	Limmattal Baden	Hunziker Franco	Bernauer Nelly	Lienberger Werner
Frick	Aarau 3	Aarau	Schärer Margrit	Lauber Bettina	Kollbrunner Annelis
Frick	Zürcher Weinland	Zürcher Weinland	Hämmerle Lienhard	Zünd Marcel	Albisetti Theodor
Frick	Aarau 1	Aarau	Fuchs Markus	Pavlovic Vladimir	Gisler Markus
Frick	Aarau 2	Aarau	Kollbrunner Rudolf	Müller Alfred	Kretz Thomas
Frick	Limmattal Baden Team 2	Limmattal Baden	Lüthi Fredi	Lüthi Lisbeth	Egloff Sales
Monthey	Valais	Valais	Gfeller Christian	Favre Stéphane	Michellod Nicole
Monthey	Haut-Lac 1	Haut-Lac	Buttet Raphy	Berthoud Numa	Crettenand Michael
Monthey	Neuchâtel	Neuchâtel	Triponez Pierre-André	Triponez Mado	Helfer André
Monthey	Petchop	Vaud	Maire Jean-Claude	Maire Jacqueline	Thévenaz Berty
Monthey	Haut-Lac 2	Haut-Lac	Carron Louis-Philippe	Gex-Collet Pierre	Logean Marie-Claude
Monthey	Haut-Lac 3	Haut-Lac	Clerc Dominique	Vianin Marc	Logean Daniel
Monthey	Les Vieux Briscards	Vaud	Martin Edmond	Aeberhard Charles	Haerberlin Walter
Monthey	Les Caryatides	Vaud	Perriraz Françoise	Bron Georgette	Dance Cécile
Monthey	Dézaley	Vaud	Thevenaz René	Megroz Michel	Antonietti Marta
Samedan	Thurgau	Thurgau	Wellauer Ruedi	Saxer Alfred	Schweizer Reto
Samedan	Engadin 1	Engadin	Gremlich Rolf	Conrad Benno	Zanolari Giuliano
Samedan	Team Rivaner	Weingilde Gallus St Gallen	Herzog Christian	van der Bie Hendrik	Eberhard André
Samedan	Team Pinot-Gallus	Weingilde Gallus St Gallen	Indermauer Felix	Manser Ernst	Gerber Christian
Samedan	Engadin 2	Engadin	Keller Jürg	Cramer Leo	Duchene Mario
Samedan	Ufnau 1	Ufnau	Pulver Daniel	Froehlich Antoinette	Peter Betty
Samedan	Graubünden 1	Graubünden	Adank Hans-Ruedi	Lampert Sonja	Fopp Benni
Samedan	Engiadina Bassa	Engiadina Bassa	Lechthaler Arthur	Thom Jon Paul	Lansel Christina
Samedan	Graubünden 2	Graubünden	Hunger Hans-Jakob	Ryffel Willi	Kühne Fritz
Samedan	Ufnau 3	Ufnau	Wüest Fredy	Mächler Adolf	Schilling Klaus
Samedan	Ufnau 2	Ufnau	Hug Christoph	Hug Claire	Wuhrmann Jürg
Samedan	Engadin 3	Engadin	Wilhelm Ursula	Thom Regula	Caluori Régine
Thun	Thunersee 1	Thunersee	Burkhalter Konrad	Haueter Frank	Baumann Ursula
Thun	Bern 2	Bern	Adam Beat	Holliger Adam Barbara	Lanthenmann Daniel
Thun	Bern 1	Bern	Liechti Peter	Sommer Heinz	Andrey Marcel
Thun	Solothurn 1	Solothurn	Rufer Konrad	Roth Fredy	Pfluger Beat
Thun	Solothurn 2	Solothurn	Goetschi Urs	Allemann Jürg	Rebholz Kurt
Thun	Thunersee 2	Thunersee	Willener Peter	Baumann Markus	Hodel Martin
Thun	Thunersee 3	Thunersee	Locher Ursula	Streit Hanni	Furer Paul
Zofingen	Lenzburg-Seetal	Lenzburg-Seetal	Hofstetter Jean-Claude	Gisi Ernst	Günther Peter
Zofingen	Schaffhausen 2	Schaffhausen	Oertle Cornel	Rapp Elke	Bührer Peter
Zofingen	Schaffhausen 1	Schaffhausen	Schmid Thomas	Gamper Ralph	Feser Kurt
Zofingen	Zofingen 2	Zofingen	Bachmann Reinhard	Paintendre Roland	Sandmeier Hans
Zofingen	Zofingen 1	Zofingen	Rey Paul	Gaillard Jeanny-F.	Heiniger Manfred
Zofingen	Freiamt 2	Freiamt	Kueng Markus	Meier Peter	Meier Erich
Zofingen	Dreier	Freiamt	Fischer Rudolf	Juchli Daniel	Kunz Paul
Zofingen	Freiamt 3	Freiamt	Leutenegger Maureen	Geissmann Willy	Zünd Erwin

Éliminatoires régionales en Suisse allemande, en Romandie et au Tessin

Coupe ANAV 2011: 18 équipes qualifiées pour la finale

par Othmar Stäheli

Au total 48 équipes de 23 sections se sont inscrites pour la Coupe ANAV 2011 et «affrontées» le 2 avril à six endroits différents dans le cadre des éliminatoires régionales pour une place en finale. Cinq équipes tessinoises se sont rencontrées à Balerna et neuf équipes romandes à Monthey. Les 34 autres équipes (voir le classement à la page 17) se sont rencontrées dans quatre endroits de la Suisse allemande et rétoromane, dont 12 à Samaden, 7 à Hornussen et à Thoune ainsi que 8 à Zofingue. 18 équipes de 15 sections différentes ont obtenu leur «billet» pour la finale qui se déroulera le 21 mai à Soleure. Grâce aux très bonnes prestations globales des équipes, on peut donc s'attendre à une finale captivante. Le président de la commission de la Coupe ANAV, Christophe Venetz, se dit très heureux du déroulement des régionales et juge l'organisation assurée par les sections de Mendrisio, du Haut-Lac, de l'Engadin, du Fricktal, de Zofingue et de Thoune d'excellente.

Dans la première partie «théorique», il fallait répondre aux questions sur la vigne, les cépages, la géographie viticole et la vinification. A chaque question, trois réponses étaient proposées. Dans la seconde partie, les capacités de dégustation étaient requises. Neuf vins ont dû être dégustés à l'aveugle en mentionnant à chaque fois le cépage, l'origine et le millésime. Cette épreuve a confronté les dégustateurs, même les plus expérimentés d'entre eux, à de véritables problèmes et pas seulement parce qu'un échantillon manquait de typicité. – S'agit-il d'un Humagne rouge, d'un Syrah ou d'un Merlot? S'agit-il d'un vin tessinois ou valaisan voire saint-gallois? En plus, il fallait encore noter le millésime. Ce qui est presque une mission impossible. – Ci-après, jetons un oeil sur les éliminatoires régionales de chaque endroit grâce à l'aide des organisateurs et des correspondants.

Samaden

Les principales sections de Suisse orientale se sont rencontrées à Samaden pour les éliminatoires régionales. Il y avait 12 équipes de trois personnes des sections d'Ufnau (lac de Zurich), de Thurgovie, de St. Gall, de l'Engadine et de la Basse Engadine. Comme l'a relevé le président de la section Engadine, Rolf Gremlich, l'équipe organisatrice des Amis du Vin de l'Engadine a tout mis en oeuvre pour que les 36 participantes et participants soient accueillis dans le restaurant universitaire de l'«Academia» dans des conditions optimales et professionnelles afin qu'ils puissent entièrement se concentrer à leurs épreuves pas si simples que cela.

Comme la passion pour le vin et le plaisir à participer sont les raisons principales des participants, on a bien sûr à l'issue de concours ami-



Les trois équipes qualifiées pour la finale lors des éliminatoires régionales à Zofingue.



Neuf équipes se sont affrontées dans les classes de l'Ecole de commerce de Monthey.

cal savourer pleinement l'apéro organisé sur le toit de l'«Academia». Après avoir communiqué le classement, des discussions animées ont eu lieu au cours du délicieux repas. Quatre des douze équipes de Samedan se sont qualifiées pour la finale: «Thurgovie», «Engadine 1» ainsi que les deux équipes de la section de Weingilde Gallus «Team Rivaner» et «Team Pinot-Gallus».

Hornussen

Les équipes du nord-ouest de la Suisse ont été conviées au domaine de Daniel et Erika Fürst à Hornussen, comme le communiquait Romi De Ambrosis. Lors du discours de bienvenue par Ulrich Jehle, le président de la section «Fricktaler Weinfreunde», responsable de l'organisation, l'ambiance était encore décontractée. Mais peu de temps après, les sept équipes de trois personnes se sont plongées dans la partie théorique de la compétition. Avec quelques froncements de sourcils pour les 21 «candidats». La partie pratique du concours requérait une grande concentration: lors d'une dégustation à l'aveugle, les équipes devaient définir le

cépage, l'origine et le millésime de neuf vins. Ce qui n'était pas du tout une mince affaire! Mais néanmoins un défi passionnant pour les amis du vin. Sous les applaudissements, Rudolf Weh a alors communiqué le classement: l'équipe «Zurzibiet» de la section Tegerfelden est la grande gagnante. L'équipe «Eichrebe» de la section Baden obtient la deuxième place et l'équipe des dames «Aarau 3» la troisième place pour la finale du 21 mai de la Coupe ANAV à Soleure.

A la fin de cette compétition amicale, les participants se sont retrouvés pour un déjeuner au milieu des vignes, accompagné par les bons vins de la famille d'accueil Fürst. Cette belle journée printanière fut un véritable régal.

Monthey

Les neuf équipes romandes se sont affrontées dans les classes de l'Ecole de commerce. L'organisation fut assurée par la section Haut-Lac, sous la direction de son président Jean Maurice Delasoie. François Murisier, représentant de la commission Coupe ANAV, a fait éloge de l'organisation parfaite et du grand dévouement de l'équipe organisatrice. Qui de plus a assuré le débit de boissons de manière professionnelle.

François Murisier – qui est d'ailleurs le vice-président de l'Organisation internationale pour la vigne et le vin OIV (!) – s'est réjoui du caractère amical de cette compétition qui s'est senti tout au long des éliminatoires régionales et pas uniquement comme objectif inscrit sur un «bout de papier». D'ailleurs pour lui, il est primordial que ce concours connaisse à l'avenir encore un plus grand intérêt au sein de l'associa-



Un climat bon enfant, bien que les équipes ont mesuré leurs connaissances sérieusement.

tion: «Les équipes ont montré qu'elles se sont préparées consciencieusement et penchées sur les divers aspects du vin». Il a été particulièrement agréable pour François Murisier de voir que les équipes, bien que sérieuses, avaient avant tout le plaisir et la joie de mesurer leurs connaissances dans un climat bon enfant. Elles ont ainsi prouvé que le plaisir du vin, le savoir du vin et l'amitié pour le vin ne font qu'un. Les équipes à Monthey qui se sont qualifiées pour la finale sont «Valais», «Haut Lac 1» et «Neuchâtel».

Zofingue

8 équipes étaient au départ du concours qui s'est tenu à Zofingue dans la salle Chi-Rho de l'église catholique romaine. Ici, l'équipe du tonnerre composée de Marianne Breitenstein (administration), Romy Holenstein (major de table), Orlando Ineichen (trésorier) et Alex Haller (présidé à la salle) sous la direction globale de Martin Wiederkehr, a veillé au déroulement parfait de ce concours.

Comme il a expliqué à Reini Bachmann, les prestations dans la partie théorique tout



A Monthey, prof. François Murisier (à droite) a supervisé les épreuves.



A Monthey, la section Haut-Lac a assuré une organisation parfaite.



12 équipes de Suisse orientale se sont rencontrées à Samaden pour les «Régionales».

comme celles de l'examen des compétences de dégustation sont d'une importance cruciale à même échelle: «Pour la qualification, les deux disciplines exigent un bon nombre de points».

Un regard sur le bilan final montre que les compétences au sein des équipes n'étaient pas toujours constantes. Par exemple, la meilleure équipe dans la dégustation a obtenu la moins bonne note dans la partie théorique. Et la meilleure équipe dans la théorie a montré quelques faiblesses gustatives. En revanche, il n'y avait aucune défaillance de la part des organisateurs. Le bien-être culinaire des participantes et des participants a été assuré par le traiteur Felix Kunz de Rothrist. Il a mijoté quelques spécialités locales, qui ont également séduit les Schaffhousois, telles qu'un rôti argovien et purée de pomme de terre et au dessert un délicieux gâteau aux fraises. L'accompagnement était tout autant à la hauteur. On a servi à l'apéro un Parrina Ansonica de Maremma et au repas un Parrina Rosso de Sangoviese, offerts généreusement par Edi Meyer de Reiden.

A l'issue de ce concours, un «cadeau» a été offert aux participants: les trois premières équipes ont reçu chacune une bouteille de vin des vins dégustés. Toutes les équipes ont reçu un drop-stop de la «Confrérie St. Martin» et un petit paquet de mouchoirs de la ville de Zofingen. Ceci



Monthey. On s'est réjoui du caractère amical de cette compétition.

pour sécher les larmes des équipes non qualifiées et celles de joie des équipes qualifiées.

L'organisation parfaite à Zofingue est sûrement aussi dûe à Saint Martin. La statue, héritage de William Gernet, qui fut donnée à la confrérie (voir page 12), posait un regard bienveillant sur l'événement avec son homonyme et chef régional Martin Wiederkehr.

Les équipes qualifiées pour la finale sont: «Lenzburg-Seetal», «Schaffhausen 2» et «Schaffhausen 1».

Balerna

Le Tessin a accueilli 5 équipes à Balerna, dont trois sections de Mendrisiotto et deux sections de Bellinzona e Valli. Dans les salles de l'école d'agriculture de Mezzana*, les conditions du concours étaient idéales. Le président de la section de Mendrisiotto, Antonello Grassi, avec son équipe, a veillé à la préparation irréprochable de l'événement. Et comme le souligne le «chef sur place», Francesco Tettamanti, membre de la commission de la Coupe ANAV, il n'y avait pas seulement une ambiance de concurrence mais également une véritable atmosphère d'amitié du vin.

Par contre, ce n'est pas la première fois qu'ici l'examen théorique cause quelques problèmes. Ceci à cause de la majorité des questions qui se réfèrent aux éditions de «l'Ami du Vin» qui paraît en allemand et/ou français mais pas en italien. Mais comme les équipes tessinoises s'affrontent entre elles, les conditions de qualification furent au bout du compte les mêmes pour tous. – Toutefois comme le souligne Francesco Tettamanti, il serait bien à l'avenir d'en tenir compte.

Sur un point en revanche, les Tessinois ont connu le même handicap que les équipes suisses allemandes. La question était de savoir le nom du comédien qui possède un domaine à Corbières. Chose simple pour les Romands et plus compliquée pour les autres. – Car cet article sur Pierre Richard est bel et bien paru uniquement en français dans «l'Ami du Vin». En outre, Pierre Richard est très célèbre en Suisse Romande alors qu'en Suisse Allemande et au Tessin il n'y a apparemment que Gérard Depardieu qui est connu comme étant un comédien et faiseur de vin.

Les équipes à Balerna qui se sont qualifiées pour la finale sont «Dream Team» de la section



Les équipes du nord-ouest de la Suisse se sont rencontrées au domaine Fürst à Hornussen.

Mendrisiotto e «Vecchio Guarda» de la section Bellinzona e Valli.

Thoune

7 équipes de la région de Berne-Soleure ont été à l'oeuvre à Thoune. L'hôtel «Krone» sur la Rathausplatz offrait une infrastructure parfaite pour l'organisation de ce concours. En outre, le bien-être culinaire des participants était prévu, avec un apéro printanier pris en plein air – bien entendu avec les vins du lac de Thoune.

Pas seulement les équipes, mais aussi le chef des éliminatoires à Thoune, le président de la commission de la coupe ANAV Christophe Venetz, ont su apprécier les conditions idéales. Les préparatifs et l'organisation parfaite ont été assurés par Monika et Menno Beindorff ainsi que par Marlies Mani.

Comme le commentait le président de la section du lac de Thoune, Koni Burkhalter, l'événement fut dans son ensemble une parfaite réussite, ponctuée en plus par une excellente ambiance. C'est avec un léger regret tout de même qu'il aurait bien voulu voir toutes les sections bernoises au «départ». – Pour la finale à Soleure, les équipes suivantes se sont qualifiées à Thoune: «Thunersee 1», «Bern 2» et «Bern 3».



Conditions idéales dans les classes de l'Ecole de commerce de Monthey.

Selezioni regionali nella Svizzera tedesca, in Romandia e Ticino

Coppa ANAV 2011: 18 squadre qualificate per la finale

di Othmar Stäheli

Alla Coppa ANAV 2011 si erano iscritte complessivamente 48 squadre di 23 sezioni. Il 2 aprile esse si sono «battute» in sei diverse località svizzere nell'ambito delle qualificazioni regionali per la partecipazione alla finale. Cinque squadre ticinesi si sono misurate tra di loro a Balerna e nove squadre romande a Monthey. Le rimanenti 34 squadre (vedi classifica a pagina 17) si sono presentate al via nella Svizzera tedesca, dodici a Samaden, sette a Hornussen e altrettante a Thun, nonché otto a Zofingen. 18 squadre di 15 sezioni hanno «staccato il biglietto» per la finale che avrà luogo il 21 maggio a Soletta. In base alle prestazioni generalmente ottime, fornite dalle squadre, ci si può attendere una «tornata finale» incandescente. Christophe Venetz, presidente della commissione Coppa ANAV, è molto soddisfatto del modo in cui si svolgono le selezioni regionali. Egli considera eccellente l'organizzazione da parte delle sezioni di Mendrisio, Haut-Lac, Engadin, Fricktal, Zofingen e Thun.

Nella prima parte dell'esame, quella «teorica», si trattava di rispondere a domande su la viticoltura, le varietà di viti, la geografia del vino e la vinificazione. Per ogni domanda c'erano tre risposte a scelta. Nella seconda parte erano richieste le capacità degustative. Bisognava degustare alla cieca nove vini e riconoscerne la varietà del vitigno, la provenienza e l'annata. Tale compito ha posto seri problemi persino ai degustatori sperimentati, e non solo per il fatto che determinati campioni non presentavano tutte le loro caratteristiche tipiche. – Trattasi di un Humagne Rouge, di un Syrah o di un Merlot? Proviene esso dal Ticino, dal Vallese o persino dal canton San Gallo? Oltracciò, la determinazione della giusta annata costituiva un quesito pratica-

mente impossibile da risolvere. – Con l'aiuto degli organizzatori e corrispondenti diamo qui di seguito un'occhiata alle località di competizione delle selezioni regionali.

Samaden

La maggior parte dei concorrenti della Svizzera orientale furono convocati alle selezioni regionali a Samaden. Si trattava di 12 squadre di tre componenti ciascuna, provenienti dalle sezioni di Ufnau (regione del lago di Zurigo), Turgovia, San Gallo, Grigioni, Engadina e Engiadina Bassa. Come riferito da Rolf Gremlich, presidente della sezione organizzatrice Engadina, il team di aiutanti degli amici del vino Engadina



Le condizioni ideali a Thun furono apprezzate non solo dalle sette squadre, ma anche del presidente della Commissione Coppa ANAV Christophe Venetz (secondo alla sinistra).



12 squadre della Svizzera orientale furono convocati alle selezioni regionali a Samaden.

ha fatto tutto il possibile affinché i 36 partecipanti potessero assolvere il non facile compito in condizioni ottimali e professionali, presso la mensa del Centro «Academia».

Al più tardi all'atto del rilassante aperitivo servito al termine dell'amichevole manifestazione sul tetto dell'«Academia» si è rivelato che il piacere per il vino e la lieta compagnia erano i motivi determinanti della partecipazione. – Dopo esser stata resa nota la classifica, le animate discussioni tennero banco durante tutto il delizioso pranzo servito successivamente.

A Samaden si sono qualificati per la finale quattro delle dodici squadre: «Turgovia» e «Engadina 1», nonché i due team della Weingilde Gallus, il «Team Rivaner» e il «Team Pinot-Gallus».

Hornussen

Come ci è stato reso noto da Romi De Ambrosis, le squadre della Svizzera nord-occidentale si sono date convegno per le selezioni regionali nella tenuta di Daniel e Erika Fürst, a Hornussen. Al momento del benvenuto da parte di Ulrich Jehle, presidente della sezione organizzatrice Fricktaler Weinfreunde, regnava ancora un ambiente rilassante. Ben presto però i sette terzetti si approfondirono nella parte teorica del concorso, ciò che provocò istantaneamente l'arugamento delle fronti dei 21 «candidati».

La parte pratica della gara ha richiesto la massima concentrazione. In una degustazione alla cieca le squadre dovevano individuare la varietà del vitigno, nonché la provenienza e l'annata di nove vini. Tutt'altro che un compito facile! Tuttavia, una sfida interessante per gli amici del vino!

Un grande applauso ha suscitato la comunicazione della «classifica» da parte del segretario centrale Rudolf Wey. La squadra «Zurzibiet»

della sezione Tegerfelden ha dominato nettamente la gara. Il trio «Eichrebe» della sezione Limmattal di Baden, classificatasi al secondo posto e il team femminile «Aarau 3» al terzo, potranno pure partecipare alla finale della Coppa ANAV che si svolgerà a Soletta il 21 maggio.

Al termine di questa gara amichevole tutti i partecipanti hanno pranzato insieme. Tale manifestazione, svoltasi in mezzo ai vigneti con un magnifico tempo primaverile e accompagnata dai vini dell'ospitante, la famiglia Fürst, si è rivelata un godimento particolare.

Monthey

Nove squadre della Svizzera occidentale si sono «date battaglia» nelle aule della Scuola di commercio. Un eccellente lavoro preliminare è stato prestatato in questo contesto dal team della sezione Haut-Lac, sotto la direzione del suo presidente Jean Maurice Delasoie. François Murisier, in qualità di rappresentante della commissione Coppa ANAV, ha lodato in particolare la perfetta organizzazione e il grande impegno del gruppo organizzatore, il quale ha operato con grande professionalità soprattutto per quanto riguarda la mescita del vino.

François Murisier – che è d'altronde vicepresidente dell'Organizzazione internazionale della vite e del vino OIVV (!) – era molto compiaciuto del carattere amichevole del concorso, che non figurava solo come obiettivo «sulla carta» ma che lo si percepiva ovunque durante le selezioni regionali. Ciò gli sembra tanto più importante anche per il fatto che il concorso acquisirà in avvenire sempre più interesse in seno all'associazione: «Le squadre hanno dimostrato di essersi preparate accuratamente alla gara occupandosi con la massima serietà dei vari



Otto squadre si sono presentate al via a Zofingen, nella sala Chi-Rho della chiesa cattolica.



Le squadre della Svizzera nord-occidentale si sono «date battaglia» a Hornussen.

temi concernenti il vino.» François Murisier ha reputato particolarmente simpatico il fatto che le squadre si siano in vero battute seriamente in questa sfida amichevole, ma soprattutto che abbiano avuto tanto piacere e soddisfazione. Esse avrebbero così dimostrato che la passione e il piacere per il vino, nonché le conoscenze dello stesso costituiscono un'unità.

A Monthey si sono qualificate per la finale le squadre «Valais», «Haut Lac 1» e «Neuchâtel».

Zofingen

Otto squadre si sono presentate al via a Zofingen, nella sala Chi-Rho della chiesa cattolica romana. Qui il «Dreamteam», composto di Marianne Breitenstein, Romy Holenstein, Orlando Ineichen e Alex Haller, sotto la direzione generale di Martin Wiederkehr, ha provveduto a garantire delle condizioni ideali per lo svolgimento della gara.

Come riferito da M. Wiederkehr a Reini Bachmann, sia per la parte teorica sia per l'esame delle attitudini degustative le prestazioni rivestivano la stessa importanza determinante ai fini della valutazione: «Per la qualificazione occorreva raggiungere un buon punteggio in entrambe le discipline.»

Uno sguardo al bilancio finale rivela che le competenze all'interno delle squadre non erano sempre ripartite in modo equilibrato. Ad esempio nelle selezioni di Zofingen la miglior squadra nella degustazione ha raggiunto pochi punti in teoria, mentre la miglior squadra in teoria ha denotato delle debolezze nella degustazione.

Nessuna debolezza si è invece rivelata a livello organizzativo. A Zofingen ci si è inoltre dati una grande pena per il benessere dei/delle concorrenti. Responsabile del Catering era Vini Felix Kunz, Rothrist. Egli ha preparato delle spe-

cialità nostrane, che entusiasmarono anche i sciaffusani, vale a dire l'arrosto argoviese con purea di patate e una squisita torta di fragole...

Si è pure provveduto al giusto accompagnamento. Per l'aperitivo, offerto da Edi Meyer, Reiden, è stato servito il Parrina Ansonica della Maremma, per il piatto principale il Parrina Rosso, un Sangiovese della stessa provenienza. – Infine, a Zofingen è stato ancora offerto un bel «regalo» ai partecipanti: Le prime tre squadre hanno ricevuto ciascuna una bottiglia di vino (il resto dei vini degustati). A tutte le squadre sono stati donati dei DropStops (salvagocce) dell'associazione Weinbruderschaft St. Martin e un pacchetto di fazzoletti della città di Zofingen. Essi dovrebbero servire alle squadre non qualificate per asciugarsi le lacrime di dispiacere e alle squadre qualificate per asciugarsi le lacrime di felicità.

Il fatto che a Zofingen tutto sia riuscito al meglio è dovuto in parte anche a San Martino. La statua proveniente dall'eredità di William Gernet, ceduta alla Weinbruderschaft, vegliava sulla manifestazione insieme al capo regionale e all'omonimo Martin Wiederkehr (vedi pag. 12). – A Zofingen si sono qualificate per la finale le seguenti tre squadre: «Lenzburg-Seetal» e «Sciaffusa 2» come pure «Sciaffusa 1».

Balerna

Cinque squadre ticinesi si sono presentate al concorso a Balerna, tre della sezione Mendrisiotto e due della sezione Bellinzona e Valli. Nei

locali dell'Istituto agrario cantonale di Mezzana sono state offerte loro delle condizioni ideali per lo svolgimento della gara. Il presidente della Sezione Mendrisiotto, Antonello Grassi, e i suoi aiutanti avevano provveduto a preparare in modo impeccabile la manifestazione. Come confermato dal «capo» Francesco Tettamanti, membro della commissione Coppa ANAV, regnava non solo un'atmosfera di competizione, ma anche il tipico ambiente schietto e accogliente che si riscontra tra gli amici del vino.

Non è la prima volta che l'esame teorico crea qualche problema in Ticino. Ciò va ascritto al fatto che la maggior parte delle domande si riferiscono a degli articoli in lingua tedesca e/o francese apparsi nella rivista «Ami du Vin», ma non tradotti in italiano. Tuttavia, visto che le squadre ticinesi si sono battute per così dire «tra di loro», le condizioni di qualificazione erano infine le stesse per tutti. – Come osservato da Francesco Tettamanti, sarebbe nondimeno opportuno tener maggiormente conto di tale stato di cose in occasione dei prossimi concorsi.

In un caso i Ticinesi erano manifestamente «svantaggiati» alla stessa stregua delle squadre svizzero tedesche. La domanda relativa al nome dell'attore che gestisce il proprio vigneto a Corbières dovrebbe aver creato pochi problemi solo ai Romandi, costituendo invece un handicap per tutti gli altri concorrenti. – Effettivamente il rispettivo articolo su Pierre Richard era apparso nella rivista «Ami du Vin» soltanto in lingua francese. Inoltre, sembra proprio che Pierre Richard sia molto presente in Romandia, mentre nella Svizzera tedesca e in Ticino si co-

noscerebbe manifestamente solo Gérard Dépardieu in veste di attore e viticoltore.

A Balerna si sono qualificate per la finale di Soletta le squadre «Dream Team» della sezione Mendrisiotto e «Vecchio Guarda» della sezione Bellinzona e Valli.

Thun

Sette squadre della regione di Berna-Soletta hanno gareggiato a Thun. L'albergo «Krone» sulla Rathausplatz ha messo a disposizione la sua perfetta infrastruttura per lo svolgimento del concorso. Esso si è pure occupato nel migliore dei modi del benessere dei partecipanti, ai quali si poté offrire l'aperitivo all'aperto grazie alla bella giornata primaverile – naturalmente si trattava di vini della regione del lago di Thun.

Queste condizioni ideali furono apprezzate non solo dalle squadre, ma anche dal dirigente della selezione di Thun, il presidente della commissione Coppa ANAV Christophe Venetz. I responsabili della preparazione e dell'eccellente organizzazione erano Monika e Menno Beindorff nonché Marlies Mani.

Come riferito dal presidente della sezione Thunersee, Koni Burkhalter, si è trattato in complesso di una manifestazione molto ben riuscita, in cui regnava un ambiente festoso. Egli fece notare con un certo rincrescimento che avrebbe gradito salutare alla «partenza» squadre di tutte le sezioni bernesi. – A Thun si sono qualificate per la finale di Soletta le squadre «Thunersee 1», nonché «Berna 2» e «Berna 3».



Istruzioni da parte del segretario centrale Rudolf Wey a Hornussen.



I tre squadre qualificati delle selezioni a Hornussen.

Der Brief des Präsidenten

Mit Freude durften wir die Beteiligung von 48 Teams an den regionalen Ausscheidungen der diesjährigen sechsten Auflage der Coupe ANAV zur Kenntnis nehmen. Sicher fanden alle, die bei diesen Selektionen an sechs Orten in den Schweizer Sprachregionen mit dabei waren, ihren Spass in froher Runde. Und für jene, welche sich qualifizierten, wird das Finale vom 21. Mai in Solothurn ohne Zweifel ein Höhepunkt im Jahr 2011 der ANAV werden.

Unserer Vereinigung geht es in der Tat gut, was das weinfreundschaftliche Zusammensein und die Kollegialität betrifft. Weniger gut ist ihr Befinden jedoch in finanzieller Hinsicht, was in vielen Sektionen nicht bekannt sein dürfte. Nicht nur die allgemeine Teuerung macht Sorgen, sondern vor allem der Rückgang der Zahl der Mitglieder der Sektionen. Er führt zu einer schwer wiegenden Reduktion der finanziellen Mittel unserer Vereinigung, die zunehmend ein gravierendes Ausmass annimmt. Darauf nicht zu reagieren und uns auf Kosten des Vermögens zu finanzieren, wäre unverantwortlich und würde schliesslich das Überleben unserer Vereinigung gefährden.

Aus diesem Grunde hat der Zentralvorstand, seiner Verantwortung bewusst, entschieden, das Problem anzupacken und einen Sanierungsplan auszuarbeiten. Dieser wird am 22. Mai anlässlich der Delegiertenversammlung in Solothurn den Vertretern der Sektionen präsentiert. Der Plan macht das Engagement aller – aller Mitglieder und Sektionen – nötig. Er hat insbesondere eine Delegation der Kompetenzen an die Präsidentenkon-

ferenz zum Inhalt, welche diesen Herbst stattfindet. Die Präsentation des Antrags im Rahmen der Delegiertenversammlung soll jeder Sektion die Möglichkeit geben, sich im Laufe des Sommers damit auseinanderzusetzen und darüber zu diskutieren, bevor die formellen Entscheide in der Sache gefällt werden.

Eine derartige Delegation der Kompetenzen entspricht zwar nicht unseren Statuten, da der Delegiertenversammlung die Entscheidungsbefugnis in der Sache zukommt. Allerdings erachten wir die Situation ebenso wie die vorgeschlagenen Massnahmen als derart ausserordentlich, dass wir uns für diesen ausserordentlichen Weg entschieden. Ich appelliere darum bereits an dieser Stelle an das Verständnis aller, anlässlich unserer Versammlung diesem Vorgehen einmütig zuzustimmen.

Ja, liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde, wir sind gezwungen, mit allen uns zur Verfügung stehenden Mitteln dafür zu kämpfen, den Fortbestand unserer Vereinigung zu sichern. Abgesehen von den finanziellen Sanierungsmassnahmen, die unausweichlich sind, appelliere ich an



Euch alle, die ANAV und deren Ziele bekannt zu machen, in Freundeskreisen und vor allem bei der Jugend, um in unserer Vereinigung für Nachwuchs zu sorgen. In der Tat sind neue Mitglieder das beste Mittel zur Lösung unserer finanziellen Schwierigkeiten. – Ich danke Ihnen zum voraus für Ihr Engagement zum Wohle unserer gemeinsamen Sache.

Mit diesem von Hoffnung geprägten Aufruf wünsche ich Ihnen im Rahmen der Aktivitäten innerhalb Ihrer Sektionen Genugtuung, Vergnügen und Spass. In Freude darauf, Ihre Delegierten am 22. Mai in Solothurn begrüssen zu dürfen, verbleibt zuversichtlich

Tony Stampfli

Le billet du Président

C'est avec plaisir que nous avons enregistré la participation de 48 équipes aux régionales de la 6^{ème} édition de la Coupe ANAV. Nul doute que tous les participants ont trouvé intérêt et satisfaction lors de ces joutes qui se sont déroulées le 2 avril dans six endroits de la Suisse. Et, pour les qualifiés, la finale du 21 mai à Soleure sera certainement un des hauts moments de l'ANAV en 2011.

Une ANAV qui sur le plan de la convivialité et de la fraternité se porte bien, alors qu'elle souffre en revanche d'un mal connu par beaucoup d'associations et qui s'appelle finance. Et oui, non seulement l'augmentation des coûts de la vie, mais principalement la diminution du nombre de nos membres dans les sections provoquent une baisse sensible de nos moyens financiers. Face aux charges cette baisse nous conduit vers une lente mais constante dégradation de notre situa-

tion. Aussi, laisser aller les choses sans réagir, et par là, vivre sur notre fortune, serait très rapidement dommageable pour la survie de notre association.

C'est pour cette raison, et conscient de ses responsabilités, que votre comité central a décidé d'empoigner le problème en proposant, lors de l'assemblée des délégués qui se déroulera le 22 mai à Soleure, un plan d'assainissement. Ce plan d'assainissement nécessitera des efforts de chacun et surtout une délégation de compétences à la Conférence des Présidents de cet automne si nous entendons donner la possibilité à chaque section de pouvoir y réfléchir sereinement durant le courant de l'été avant que des décisions formelles puissent être prises.

Une telle délégation de compétences est certes contraire à nos statuts qui confie le pouvoir de décision en la matière à l'assemblée des délégués. Toutefois, à situation exceptionnelle, mesure exceptionnelle, raison pour laquelle j'en appelle à ce qu'une telle dérogation soit unanimement soutenue lors de nos assises annuelles.

Oui, chers Amies et Amis du Vin, aujourd'hui nous devons lutter par tous les moyens en notre possession pour assurer la pérennité de notre association et, outre les mesures financières d'assainissement qui sont inéluctables, j'en appelle également à tout Ami et Amie du Vin pour qu'il fasse connaître notre association auprès de ses connaissances et des jeunes afin de pouvoir regarnir nos rangs. En effet, la venue de nouveaux membres est le meilleur remède pour faire face à nos soucis financiers et d'ores et déjà je vous remercie de votre engagement à notre noble cause.

C'est sur cette note d'espoir que je vous souhaite entière satisfaction dans les activités de vos

sections tout en me réjouissant de rencontrer vos délégués à Soleure le 22 mai prochain.

Tony Stampfli

Il biglietto del Presidente

Con piacere abbiamo registrato la partecipazione di 48 terne alla sesta edizione della Coppa ANAV. Indubbiamente tutti i partecipanti hanno tratto soddisfazione dalle concorsi che sono stati organizzati il 2 aprile in sei località della Svizzera e, per i qualificati, la finale del 21 maggio a Soletta sarà sicuramente un momento forte per l'ANAV nel 2011.

Una ANAV che sul piano della convivialità e la fratellanza si trova molto bene, mentre soffre di un mal comune a molte associazioni circa le finanze. Certo, non solo l'aumento del costo della vita ma in modo preponderante la sensibile diminuzione dei membri nelle sezioni provocano la diminuzione dei mezzi finanziari e di fronte ai compiti questa diminuzione ci porta verso un lento degrado della situazione. Lasciar andare le cose senza reagire e vivere solo attingendo al capitale porterà rapidamente al degrado e comprometterà la sopravvivenza della nostra associazione.

Per questo motivo, coscienti delle proprie responsabilità, il vostro comitato centrale ha deciso di prendere in pugno il problema proponendo all'Assemblea dei delegati a Soletta il 22 maggio un piano di risanamento. Questo piano implicherà degli sforzi da parte di ciascuno e una delega di competenze alla Conferenza dei presidenti di quest'autunno se vogliamo dare la possibilità ad ogni sezione di riflettere serenamente nel corso dell'estate prima che siano prese decisioni formali.

Una tale delega delle competenze è in contrasto con i nostri Statuti che assegnano il potere di decisione in materia all'Assemblea dei delegati; tuttavia a situazione eccezionale, misure eccezionali, ragion per cui faccio appello affinché questa deroga sia unanimemente sostenuta alle nostre assisi annuali.

Sì, care Amiche e cari Amici del Vino, oggi dobbiamo lottare con tutti i mezzi in nostro possesso per assicurare la continuità della nostra Associazione e, oltre le ineluttabili misure finanziarie di risanamento faccio appello a tutte le Amiche e agli Amici del Vino affinché facciano conoscere la nostra Associazione a conoscenti e giovani affinché raggiungano i nostri ranghi. In effetti l'adesione di nuovi membri è il miglior rimedio per fronteggiare le nostre preoccupazioni finanziarie e vi ringrazio sin d'ora del vostro impegno per la nostra nobile causa.

Con questa speranza vi auguro soddisfazioni nelle attività delle vostre sezioni in attesa di incontrare i vostri delegati a Soletta il prossimo 22 maggio.

Tony Stampfli

Valais

Programme 2011

- 15.02. Une histoire de famille
- 13.04. Entre tradition et modernité: Sélection de la vigne
- 21.05. Congrès national à Soleure, Finale Coupe ANAV
- 28.05. Assemblée générale à Venthône
- 25-28.08. Voyage en Slovénie
- 22.10. La Suisse viticole inédite

Votre contact AVV:
079 256 14 56

www.amiduvin-vs.ch

Gstaad-Saenenland

Wine & Dine und Degustation unter dem Motto «Terroir und Authentizität»

«Geheimtipp Bordeaux»

Für die Degustation vom Samstag, dem 18. September 2010, hatte sich Sommelier Ivan Letzter einiges einfallen lassen und den Weinfreunden quasi unter dem Motto «Terroir und Authentizität» einige Geheimtipps aus dem Bordeaux vorgestellt. Im Zusammenspiel mit dem Essen, resp. im Zusammenwirken mit Robert Speth sollten Weinfreundinnen und Weinfreunde einmal mehr in den Genuss eines ausserordentlich speziellen Abends kommen. – Hans Liechti berichtet:

Endlich war es wieder soweit. Wir durften wieder einmal eine Degustation im Restaurant Chesery in Gstaad geniessen. Eigentlich müsste man Gastgeber Robert Speth nicht mehr vorstellen. Er hat es jedoch verdient, dass seine Erfolgsstory in Erinnerung gerufen wird: Seit 1984 wirkt er im Restaurant «Chesery» in Gstaad. Und hier hat er sich stetig und beharrlich auf höchstes Niveau «hinaufgekocht». 1998 wurde er mit einem Michelin Stern ausgezeichnet, 2005 wurde er von Gault/Millau zum «Koch des Jahres» ernannt!

Ein Meister der Kochkunst...

Seine Küche zeugt von Grosszügigkeit und Schnörkellosigkeit. Höchst gekonnt verbindet er einfachste mit edelsten Produkten, beherrscht die italienische ebenso wie die französische Küche und macht raffinierte Anleihen bei der asiatischen Kochkunst, wobei seine Vorliebe Fisch und Krustentieren gilt. Er pflegt die Kunst der Einfachheit auf höchstem Niveau: keine unnötigen Dekorationen oder komplizierten Kombinationen. Der unverfälschte Eigengeschmack des Produkts steht im Mittelpunkt.

...und ein Spitzen-Sommelier

Insgesamt 22 Teilnehmer waren an diesem Abend mit dabei und

wurden vom Gastgeber Robert Speth herzlich begrüsst. Ivan Letzter, «Sommelier des Jahres 2008» Gault/Millau und Oberkellner im Restaurant Chesery begleitete uns wie immer sehr gekonnt und fachkundig durch den Abend. Als grosser Kenner der Weinszene hatte er die Weine für die diesjährige Degustation ganz persönlich für uns ausgesucht.

Alle anwesenden Mitglieder der Weinfreunde Gstaad-Saenenland waren überaus dankbar für seine präzisen Ausführungen. Er erklärte die Weine, sprach über die Weingüter sowie die Winzer in einer leicht verständlichen Sprache und nicht mit einem von vielen Spezialistenausdrücken gespickten Vortrag. Zudem gab er uns viele Informationen über die servierten Produkte.

Kontrastreiche Kompositionen

Das Menu von Robert Speth für die Weinfreunde sah wie folgt aus:
– Apéritif au Bar mit kleinen Appetithäppchen und einem Entre-Deux-Mers Jahrgang 2009, dazu verschiedene Tapas mit Köstlichkeiten von Land und Meer.
– Neuenburger Seeforelle an Rotweinbuttermousseline, serviert mit einem Rotwein, Château le Queyroux «Le Joyau», 1ères Côtes de Blaye, Jahrgang 2007 (einer der Besten Weine des Abends).

– Simmentaler Löffelfleisch mit Kartoffelpüree und Gemüse, dazu Le Pavillon de Taillefer, St. Emilion, Grand Cru, 2008 (Zweitwein des nachfolgenden Weinguts).

– Anschliessend Rohmilchkäse aus der Region mit dem Rotwein des Château Vieux Taillefer, St. Emilion, Grand Cru, 2008.

– Zum Dessert, bestehend aus einer Tarte Tatin mit Marroni-Eis servierte man den Weinfreunden einen Süsswein, den Château Pontac, aus Loupiac, (aus der Nachbarschaft von Sauternes) Jahrgang 2005.

Und es fehlen die Worte...

Es ist überaus schwierig, die grossartigen Leistungen eines Spitzenkochs oder eines sensationellen Sommeliers zu kommentieren. Irigenermaßen fehlen mir die Worte dazu. Sämtliche Gänge passten ganz genau zu dem degustierten Wein, und die Qualität der Speisen war, wie erwartet, auf höchstem Niveau. Einfachste Produkte wurden mit Edelsteinen verbunden, und auch raffinierte Anleihen aus der asiatischen Küche fehlten nicht. – Das Löffelfleisch ebenso wie die Seeforelle aus Neuenburg zeigten eindrücklich das phantastische Können eines grossen Spezialisten, der trotz seines Ruhms glücklicherweise noch mit beiden Beinen auf der Erde steht.

Thunersee

Österreich zu Gast an der Hauptversammlung

Gelungener Auftakt zum Jubiläumsjahr

An der sehr gut besuchten 30. Hauptversammlung vom 25. Februar 2011 wurde gleich mit den ersten Aktivitäten zum Jubiläum «30 Jahre Weinfreunde Sektion Thunersee» gestartet, nämlich einem feierlichen Apéro und einem Wettbewerb. Nach Erledigung der traktandierten Geschäfte konnten die Weinfreunde an der anschliessenden Degustation das vielfältige und interessante Weinland Österreich näher kennen lernen. – Christoph Mutti berichtet:

Bereits der ausserordentlich grosse Aufmarsch liess erkennen, dass es sich um einen besonderen Anlass der Weinfreunde der Sektion Thunersee handelte: Rund fünfzig Personen konnte Präsident Konrad Burkhalter zur Jubiläumsversammlung begrüßen! Bereits ab 18 Uhr trafen sich die Weinfreunde zu einem gemütlichen Apéro an festlich dekorierten Tischen im Hotel Krone in Thun und stiessen mit einem erfrischenden Sauvignon blanc aus dem Burgenland auf den Beginn des Jubiläumsjahres an.

Leichte Zunahme der Mitgliederzahl

An der Hauptversammlung sind die statutarischen Geschäfte zügig abgewickelt worden. Beim Mitgliederbestand konnte erfreulicherweise – entgegen dem allgemeinen Trend – eine leichte Zunahme auf insgesamt 124 Weinfreundinnen und Weinfreunde bekanntgegeben werden. Dazu kommen noch rund fünfzig Sympathisanten.

Im Jahresbericht blickte der Präsident nochmals auf das Vereinsjahr 2010 zurück und zeigte mögliche Trends und Entwicklungen in der Weinwelt auf. Die Jahresrechnung 2010 konnte mit einem Überschuss abgeschlossen

werden. Da im Jubiläumsjahr zahlreiche zusätzliche und besondere Aktivitäten geplant sind, welche naturgemäss Mehraufwand mit sich bringen, sieht das Budget einen Aufwandüberschuss vor. – Sowohl Jahresrechnung als auch Budget sind von der Versammlung einstimmig genehmigt worden.

Weiter sind die im 2011 vorgesehenen Aktivitäten (siehe Kasten) vorgestellt und verabschiedet worden. Das präsentierte Programm der Jubiläums-Aktivitäten, das insbesondere einen Sommeranlass, eine Jubiläumsreise und Presseauftritte vorsieht, ist auf grosses Interesse gestossen.



Beeindruckender Wiederaufstieg

Anschliessend begrüßte Stephan Bucher, Geschäftsführer vom Haus Österreich in Luzern, die Weinfreunde zur Degustation. Er ging kurz auf die Weingeschichte Österreichs und den Glykol-Weinskandal aus dem Jahr 1985 ein, welcher die Weinwirtschaft in unserem östlichen Nachbarland praktisch vollständig zum Erliegen brachte. Folge davon war die Schaffung sehr strenger Bestimmungen, was zur Produktion qualitativ hochstehender und feiner Weine geführt hat, welche heute auch international Beachtung finden und auf Interesse bei Weinliebhabern stossen.

Weissweiland

Die Anbaufläche ist mehr als dreimal so gross wie das Schweizer Rebareal. Die weisse Hauptsorte ist der Grüne Veltliner, gefolgt von Welschriesling, Müller-Thurgau,



Präsident Konrad Burkhalter dankt dem Referenten Stephan Bucher.

Weissburgunder, Riesling, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Neuburger. Bei den roten Gewächsen dominieren Zweigelt und Blaufränkisch, gefolgt vom Blauen Portugieser, von Blauburger, St. Laurent, Pinot noir, Merlot und Cabernet Sauvignon. Die Weissweine machen heute rund zwei Drittel der Produktion aus, wobei ein Trend zur vermehrten Herstellung von Rotweinen besteht.

Aufschlussreiche Kommentare

Stephan Bucher erklärte die degustierten Weine, deren Herkunft und Produktionsweise professionell und konnte auch die Namensherkunft von Rebsorten verständlich machen. So ist zum Beispiel die Bezeichnung der weissen Rebsorte Rotgipfler auf die rötlichen Spitzen seiner Blätter zurückzuführen.

Weisse zur Tafelspitzsülze

Von den verkosteten Weissweinen gefielen den Weinfreunden insbesondere der Grüne Veltliner von Bernhard Ott (Wagram, Niederösterreich) sowie der ebenso aus einer autochthonen Rebsorte gekelterte Neuburger von Feiler-Artinger (Burgenland). Der Rotgipfler

von Karl Alphart (Thermenregion, Niederösterreich) mit Bananen- und Mangonoten war aber der eigentliche Favorit. Zu den Weissweinen passend ist eine leckere Tafelspitzsülze serviert worden.

Zweigelt, St. Laurent und Blaufränkisch zum Gulasch

Die Degustation der Rotweine wurde mit einem St. Laurent Classic von Heinrich Hartl (Thermenregion) eröffnet, welcher auch durch sein vorteilhaftes Preis-Leistungs-Verhältnis überzeugte. Nicht fehlen durfte natürlich auch ein Zweigelt, eine österreichische Züchtung aus den Zwanzigerjahren des letzten Jahrhunderts aus den Rebsorten St. Laurent und Blaufränkisch. Der

Zweigelt Carnuntum von Hans Pitnauer war geschmeidig und enthielt nur wenig Tannin. Auf besonderes Interesse bei den Weinfreunden ist der Blaufränkisch Pfarweingarten 2007 von Wachter-Wiesler (Burgenland) gestossen, der sich durch eine sehr schöne Frucht und kräftige Gerbstoffe auszeichnete. Dazu gab es ein feines Wiener Kalbsrahmgulasch mit Serviettenknödel und weissem Kohl.

Dieser informative und interessante Anlass fand seinen Abschluss bei angeregten Gesprächen bei Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster. Begleitet wurde die köstliche Nachspiese mit einem Glas Zweigelt Eiswein von Steindorfer am Neusiedlersee.

Bern

Spaniens Trumpf mit «Ablegern» auf allen Kontinenten

Tempranillo

Der erste Anlass des Jahres der Berner Weinfreunde stand ganz im Zeichen von ausgesuchten Weinen der Rebsorte Tempranillo - Spaniens Trumpf im internationalen Weinmarkt. An der Degustation von Ende Januar nahmen 75 Mitglieder teil. – Bruno Zürcher hat fotografiert, und auch mit dabei war Berichterstatter Fritz Sahl:

Bei der Auflistung der wichtigsten roten Rebsorten Spaniens steht der Tempranillo heute unbestritten an erster Stelle. Die Anbaufläche wird von www.weinausspanien.ch mit 220'000 Hektaren beziffert. Damit ist klar, dass dieser Sorte in der «Weltrangliste» schon deshalb eine grosse Bedeutung zukommt: Vor ein paar Jahren wurde sie von weinplus.de als die vom Anbau her fünf-wichtigste Gewächs angegeben und seither nicht korrigiert. - Ihren Namen «kleine Frühe», oder «frühe Kleine» hat die kleinbeerige Sorte bekanntlich wegen ihrer frühen Reife erhalten (temprano = früh).

Viele Spielarten...

Wie schon in der Einladung zu diesem Abend geschrieben stand, gibt es in Spanien verschiedene Spielarten und lokale Benennungen des Tempranillo (wie von den meisten andern Reben auch). Von diesen seien hier nur die bekanntesten erwähnt: Cencibel (Castilla-La Mancha und Madrid; hier auch Tinto de Madrid); Tinto fino und Tinta del Pais (Castilla y Leon), Tinto de Toro (Zamora/hier konkret als Tempranillo-Klon bezeichnet) und Ull de Llebre oder Spanisch Ojo de Liebre (Hasen-Auge in Cataluna).

...und «Emigranten»

Den Tempranillo gibt es aber auch in Portugal, wo er Aragonez und Tinta Roriz heisst. Bedeutend ist zudem der Anbau in Argentinien (hier als Tempranilla), auch wenn zurzeit die Anbaufläche etwas zurückgeht. In Südfrankreich sowie in den USA (als Valdepenas) und in Australien stellt man ein gleichbleibendes oder sogar zunehmendes Interesse an der Sorte fest.

Weniger bekannt ist, dass die meist vollmundige, zu vielen Speisen passende Sorte auch in der Schweiz vorkommt: Gemäss Weinjahr 2009 (www.blw.admin.ch) werden aber nur gerade 18 Aren angebaut. Der geringen Fläche wegen wird auch nicht angegeben, wo sich die betreffenden Parzellen befinden.

Ausdrucksstark auch in Assemblagen

Aus der Tempranillo-Traube werden in Spanien heute ausserordentlich ausdrucksstarke Weine gekeltert (z.B. gerade im Toro-Gebiet). Zudem tritt sie in Spanien oft in Gemeinschaft mit anderen einheimischen wie auch internationalen Sorten in Erscheinung. Im Ribera del Duero und neuerdings in zahlreichen andern Regionen wird er vor allem mit internationale Sorten (Cabernet, Merlot, aber auch Syrah) dem Tempranillo vermählt, und oft entstehen dabei (ohne, dass man dabei gleich an den «Unico» von Vega Sicilia denken muss) absolute Spitzengewächse.

Einige weisen einen angenehmen Alkoholgehalt von 12 bis 13 Volumenprozent auf, andere erreichen heute nicht selten beachtliche Werte um die 15%. Dabei ist allen Weinfreunden klar, dass allein ein hoher Alkoholgehalt, schon der Bekömmlichkeit wegen, nicht das Ein und Alles ist. (Übrigens: So, wie es den «Mondial du Pinot Noir» und weitere Sorten-Wettbe-

Programm 2011/12

- 17. Juni: Degustation Portugal, Hotel Freienhof, Thun
- 29. Juli: Jubiläums-Sommeranlass in Schwanden
- 3. September: Jubiläumsreise Thunersee
- 28. Oktober: Stammtreff, Hotel Krone, Thun
- 24. November: Prämierte Weine im Vergleich, Hotel Freienhof, Thun
- 9. Dezember: Stammtreff, Hotel Krone, Thun
- 17. Februar 2012: Hauptversammlung, Hotel Krone, Thun, Degustation «Erstwein versus Zweitwein»

werbe gibt, wird unter den Titel «Tempranillo al Mundo» ein internationaler Concours veranstaltet.)

«Abkömmling» des Pinot noir?

In der spanischen Weinliteratur (z.B. im VinosVinos) kann nachgelesen werden, dass der Tempranillo schon vor langer Zeit im geschichtsträchtigen Valdepenas kultiviert wurde. Dass die Sorte aus einer urspanischen Rebe entstanden ist, wird aber nicht als wahrscheinlich erachtet. - Nach einer in Spanien populären Erzählung wird die Sorte als eine Wei-

terentwicklung des Pinot Noir erwähnt, der von burgundischen Mönchen in Spanien in vielen Klöstern angepflanzt wurde. Darauf sollen auch grosse Ähnlichkeiten im Vegetations-Zyklus, in der Morphologie der Blätter und der Wein-Entwicklung während des Ausbaus hindeuten. Neue Untersuchungen widersprechen dem nun aber. Gesichert ist also im Moment nichts, so dass über die Herkunft dieser in Spanien überall präsenten Traubensorte weiterhin gerätselt werden darf.

Zur Degustation

Pia Rhyn und Philipp Hurni haben zusammen mit ihrem Team eine Degustation von zwölf ausgesuchten Weinen vorbereitet. Dazu hatte sich der Referent, Philipp Hurni, gründlich ins Thema «Tempranillo» eingearbeitet und auch gleich eine Power Point-Schau vorbereitet. So konnten die Weinfreundinnen und Weinfreunde über die Sorte, die kalkhaltige Böden liebt, viel Wissenswertes erfahren: «Die Weine haben im Holzfass ein grosses Reifepotential. Sie kommen lebhaft und fruchtig bis elegant und kraftvoll daher», ging er auf Details ein und ergänzte, dass die Gewächse relativ wenig Säure aufweisen, dafür aber tanninhaltig sind.

Die Degustation

Dann schritt man zu der mit Spannung erwarteten Degustation von elf ansprechenden Tempranillo-Gewächsen, die vereinzelt auch kleine Anteile von andern Sorten aufwiesen. Nur elf, weil als zwölfter Wein nämlich irrtümlich der mit 15 Vol.% alkoholstarke und kraftvolle Alentejo-Star Plansel Selecta Grande Escolha (49.90, Casa Lusitania) geliefert wurde, der aus Alicante Bouchet und Touriga National gekeltert wird. Ein vollaromatischer (ei-



Pia Rhyn und Philipp Hurni.

gentlich ganz Übersee ähnlicher) Wein, den man sich auch ganz ohne Aragonez (Tempranillo) wohl schmecken liess.

Das Spannungsfeld Alkohol und Körper

Zurück zum Tempranillo und der ersten Dreierreihe: Der Torre de Rejas wusste als Alltagswein zu gefallen, während der Callejo 6 meses (eher Bordeaux-Stil) schon kraftvoller wirkte. Der darauf gereichte argentinische Tempranilla Finca La Linda erschien trotz seines relativ hohen Alkoholgehalts von 14% eher als Leichtgewicht.

Auch beim nächsten Durchgang erwies sich die zweite Probe, der Toro Domino del Bendito, als bester Wein. Der Raimat Vina 43 und der schon sehr reife Rioja Navarrsottillo kamen nicht ganz an

diese Leistung heran. Auch der nachfolgende Utiel-Requena Crianza Mas de Bazan erhielt mittlere «Noten», während der Rioja Ego mei nur knapp die Spitze aller degustierten Weine verfehlte. Auch der Rioja Lan D-12 reihte sich - immer nach dem Gusto des Schreibers und der gehörten Kommentare - auf einem vorderen Platz ein.

Der Spitzenwein des Abends war aber der Domino del Cuco aus dem Ribera del Duero, der mit 34 Franken auch einem Preis-/Leistungsvergleich stand hält. Und der letzte Tempranillo, der Quinta de Portal aus dem Anbaugebiet Douro, vermochte namentlich die Freunde portugiesischer Tropfen zu begeistern. Für den Schreibenden wurde aber der kraftvolle Auftakt zuletzt von zu strengen Bitternoten übertroffen.



Die unermüdlichen Helfer hinter den «Kulissen».

Die ausgeschenkten Weine

- Torre de Rejas, La Mancha DO 2006 (Bodegas Mercier/Rit-schard Interlaken)
- Callejo 6 meses, Ribera del Duero DO 2008 (Bodegas Callejo/Vinothek Santé, Zürich)
- Tempranilla Finca La Linda, Mendoza 2008 (Bodega Bosca/Casa de Vinos Argentinos, Bern)
- Raimat Vina 43, Costers del Segre DO 2007 (Raimat/Coop)
- Domino del Bendito, Toro DO 2008 (Terryr/Gerstl, Dietikon)
- Navarrsottillo, Rioja Reserva DOCa 2004 (Bibendi/Cantina del Mulino)
- Utiel-Requena DOC, Crianza 2006 (Mas de Bazan/Dovinasol, Zürich)
- Rioja DOCa, Ego mei 2007 (Finca Ego mei/Rutishauser, Scherzingen)
- Rioja DOCa, «Lan D-12» 2007 (Bodegas Lan/Kellerei St. Georg, Luzern)
- Domino del Cuco, Ribera del Duero DO 2006 (Centum Cadus/Vinothek Santé)
- Tinta Roriz, Duoro DOC 2006 (Quinta do Portal/Gomes Weine, Basel)
- Plansel Selecta Grande Escolha, Alentejo 2008 (Adega Plansel/Casa Lusitania, Bern)

27. Vereinsversammlung und Degustationswettbewerb

Rückblick auf ein erfolgreiches 2010 und Blinddegustation

Die 27. ordentliche Vereinsversammlung der Berner Weinfreunde fand vor dem Degustationswettbewerb statt. Wie die Vorsitzende berichtete, wurde an den Anlässen im 2010 eine durchschnittliche, gute Beteiligung von 56 Mitgliedern erreicht. Am besten besucht war mit 72 Personen der Tessin-Abend. Die von Pia Rhyn vorgelegte Jahresrechnung brachte entgegen dem Budget einen Aufwandüberschuss. Für das Jahr 2011 wird wieder mit einem ausgeglichenen Rechnungsabschluss gerechnet. Nach Erledigung der Geschäfte der Vereinsversammlung begaben sich Weinfreundinnen und Weinfreunde auf den «Prüfstand». Im freundschaftlichen Wettbewerb erlebten sie den Unterschied zwischen «Verkosten» und «Blindverkosten». – Christian Lauterburg berichtet:

Werbeanlässe

Mitgliederbestand knapp gehalten. Die Präsidentin und der Vorstand sorgen sich um den Mitgliederbestand: Die Sektion zählt noch 167 Mitglieder (Ende 2009 noch 168). Alle Anwesenden wurden dazu aufgerufen, Werbung für die Weinfreunde zu betreiben. Der Vorstand plant zwei Werbeanlässe, einmal an der BEA vom 29. April - 8. Mai, dann am Erntedankfest vom 12. September auf dem Bundesplatz.

Blinddegustation

Der von Vizepräsident Alexander Koller und Marianne Bättscher perfekt vorbereitete Abend basierte auf guten Weinen im vernünftigen Preisrahmen von 9.90 bis 23 Franken. - Die mögliche Anzahl richtiger Antworten lag bei 29 Punkten. Wenn das Spitzenquintett nur 20-22 Zähler erreichte, zeigt dies, dass die Degustation anspruchsvoll war. Diesmal waren die Abstände der Spitzenränge gering: Spitzenreiter Ernst Gnägi gewann mit 22 Punkten mit hauchdünnem Vorsprung von einem Punkt auf den Zweitplatzierten Max Leu. Die auf den Rängen drei bis fünf Platzierten erreichten 20 Punkte. 1. Serie: Schweizer Weissweine

Die in vier Dreierserien ausgetragenen Kreszenzen waren so zusammengestellt, dass seriöses Degustieren angesagt war. Zum ersten Durchgang, Schweizer Weissweine, gehörte ein nicht auf Mineralität sondern auf Frucht gemachter St. Saphorin (Chasselas) von Luc Massy aus Epesses. Im zweiten Glas war eine Scheurebe aus Dardagny (GE), die vielen Weinfreunden Kopfzerbrechen bereitete, ist doch diese Rebe nur wenigen bekannt. Der Johannisberg aus Salgesch im dritten Glas hat mit seiner zurückhaltenden Nase viele Degustatoren auf eine harte Probe gestellt. Lag man mit der Identifikation der Weine falsch, konnte auch die nachfolgende Frage nach der Herkunft der Weine kaum richtig beantwortet werden.

2. Serie:

Weissweine international

Die zweite internationale Serie der Weissen führte nach Oesterreich, Italien und dem Loiretal. Der Sauvignon Blanc aus Sancerre präsentierte sich sortentypisch. Schwieriger war es, den Grünen Veltliner von Pfaffl aus dem Weinviertel und den Pinot Grigio aus dem Friaul auseinander zu halten. Diese zwei Weine unterscheiden

sich in der Regel ziemlich klar voneinander (der GV mit einer typischen Pfeffernote, der Pinot Grigio eher weich und auf der süsse- ren Seite), was die Zuordnung erleichtert. Die beiden Problem in dieser Serie waren jedoch von einer strammen Säure geprägt, was irritierte und denn auch zu vielen Fehlern führte.

3. Serie:

reinsortige Schweizer Rote

Die dritte Serie mit reinsortigen Rotweinen aus der Schweiz war sicherlich leichter zu erfassen, da es sich um sehr sortentypische Proben handelte: der Pinot Noir aus St-Léonard zeigte trotz seiner Jugend (2009) bereits braunorange Reflexe. Der Humagne rouge von Olivier Mounir aus Salgesch glänzte durch eine fast violette Farbe, die typischen animalischen Noten zeigten sich aber gut gezähmt, und der Wein trat gesamthaft nicht zu üppig in Erscheinung. Der Merlot (Tenuta Colli degli Ulivi), obwohl nicht sehr ausgeprägt, auf Grund der vorgegebenen Auswahl leicht identifizierbar, da zu den beiden andern Weinen kaum Verwechslungsgefahr bestand. – Perfid war hingegen die nachfolgende Frage nach der Herkunft, da bei den Auswahlantworten eine falsch war, Doppelnennungen waren infolgedessen möglich.

4. Serie:

reinsortige internationale Rote

Die vierte Serie bestand aus reinsortigen internationalen Rotweinen. Der Zweigelt präsentierte sich sortentypisch mit Aromen von Zwetschgen und Kirschen, schön kräftig. Allerdings vertippten sich viele bezüglich der Herkunft, stammte er doch nicht aus dem Burgenland, sondern aus der eher für Weissweine bekannten Wachau.

Der Tempranillo (mit einem Preis von Fr. 9.90 der günstigste Wein der Degustation) zeichnete sich durch eine tiefrote Farbe und ausdrucksstarke Kirschenaromen aus, was ihn nicht leicht vom Zweigelt unterscheiden liess.

Einfach zu identifizieren war hingegen der Negroamaro? gekochte Früchte, Beerenkompott? typisch für einen Rotwein aus dem heissen Apulien. Vinifiziert durch die Tenuta Masseria Pietrosa, mit Fr. 23.80 der teuerste Wein des Abends (Mövenpick). Dieser wurde nach der Degustation zum Essen gereicht, was wohl niemand bereute.

Spannung und Spass

Wer es nicht allzu ernst nahm, erlebte einen angeregten und spannenden Weinabend in kameradschaftlicher Umgebung und konnte bei allem auch noch etwas dazulernen. Alex Koller, Marianne Bättscher und ihr Team wurden für ihren grossen Einsatz mit viel Beifall belohnt. Und man darf schon heute darauf gespannt sein, was den Teilnehmenden im nächsten Jahr am gleichen Anlass geboten wird.

Aarau

Programm 2011/12

15. März:

Weine aus dem Lavaux

19. Mai:

Ahr- und Frankenweine (Deutschland)

18. und 19. Juni:

Reise ins Lavaux

14. September:

Weine aus Griechenland

25. Oktober:

Syrah aus aller Welt

12. November:

Martinibott

27. Januar 2012:

Hauptversammlung

Ambassadoren Solothurn

Feierlicher Bott 2011 im Bürgerkeller

Ein neu gewählter Altgeselle und zwei neue Ehrenmitglieder

Urs Götschi leitet ab 2011 den Verein der Solothurner Weinfreundinnen und Weinfreunde. Urs-Peter Müller und Konrad Rufer wurden am Bott zu Ehrenmitgliedern ernannt und erhielten den Orden mit dem goldenen Band. – Yolanda Studer berichtet vom Bott im Bürgerkeller:

Erfreuliches Wachstum

Konrad Rufer, der den alljährlichen Bott am 21. Januar 2011 zum letzten Mal als Altgeselle präsidierte, stellte mit Freude fest, dass die Ambassadorsweinfreunde jetzt 171 Mitglieder zählen. Es sind 8 Austritte und 18 Eintritte zu vermelden. Die Sektion Solothurn umfasst zur Zeit überdurchschnittlich viele, sehr interessierte und aktive Mitglieder.

Leider sind im vergangenen Jahr vier Vereinsmitglieder verstorben: Hansjörg Ruppli (seit 1971 im Verein), Heinz Wyss (seit 1999), Max Tschumi (seit 1976) und Max Schwaller (seit 1980). Die Anwesenden erhoben sich in ehrendem Gedenken an die Verstorbenen.

Das Jubiläum und seine Folgen

Beim Jahresrückblick erinnerte der Altgeselle an die interessante Vereinsreise nach Neuenburg, an die Degustationen Languedoc-Roussil-

lon, Südafrika und Piemont und an das Chapitre zum Thema «Edles aus der Schweiz». Zudem feierten die Ambassadorsweinfreunde am 12. September 2010 ihren 50. Geburtstag unter dem Motto «Chargé pour Soleure». Der Jubiläumsanlass wurde von der Vereinskasse massgeblich finanziert. Er belastet deshalb die Jahresrechnung mit dem Betrag von 3'293 Franken. Dies ist mit ein Grund, weshalb die Säckelmeisterin Susanne Rebholz eine Jahresrechnung präsentierte, welche mit einem Verlust von 2'883 Franken abschliesst. – Dies ist angesichts der beruhigenden Vermögenslage nicht gravierend. Die Revisoren Urs Lysser und Stephan Juchli beantragten denn auch guten Gewissens, die Jahresrechnung zu genehmigen und die Säckelmeisterin zu entlasten.

Mutationen im Stubenrat

Drei bewährte Mitglieder sind aus dem Stubenrat zurückgetreten: Monika Roth (seit dem Bott 2002 im Stubenrat, Kanzellarin), Urs-Peter Müller (seit dem Bott 1995 im Stubenrat, Protokollführer) und Konrad Rufer (seit dem Bott 2000 im Stubenrat, Altgeselle seit 2002).

Die austretenden Stubenräte wurden für ihr verdienstvolles Wirken geehrt und erhielten ein Austrittsgeschenk. Als neuer Altgeselle wurde Urs Götschi einstimmig ge-



Urs Götschi und Konrad Rufer besiegeln die Amtsübergabe.

wählt; er ist seit 2003 im Verein, wirkt seit dem Bott 2007 als Kassenmeister im Stubenrat und engagiert sich zur Zeit für den Gesellenkurs. Die verbleibenden Stubenräte wurden mit Applaus im Amt bestätigt. Der Stubenrat setzt sich nach seiner konstituierenden Sitzung wie folgt zusammen:

- Urs Götschi, Altgeselle
- Hermann Saxenhofer, Jungeselle
- Roger Murbach, Stubenmeister
- Susanne Rebholz, Säckelmeisterin
- Pascale Kury, Kanzellarin
- Sylvia Gisiger, Protokollführerin
- Vera Hobi, Kassenmeisterin I
- Barbara Schmuckle, Kassenmeisterin / Stubenbuch

Aus dem Revisorenteam schied Urs Lysser turnusgemäss aus. Als neue Revisoren wurden gewählt:

- Stefan Juchli
- Simone Kury
- Roland Nüssli (Ersatz)

Ehrungen

Urs Götschi würdigte die langjährigen Verdienste von zwei Stubenräten: Urs Peter Müller, welcher zahlreiche interessante Degustationen mit grosser Leidenschaft vortrug sowie Konrad Rufer, welcher den Verein mit Herzblut und persönlichem Engagement seit 8 Jahren leitete. Beide wurden zu Ehrenmitgliedern ernannt und erhielten den Ehrenorden mit dem goldenen Band.

Im Weiteren wurden 14 Vereinsmitglieder, die ein rundes Jubiläum feiern, für ihre treue Mitgliedschaft bei den Ambassadorsweinfreunden geehrt: Eugen Stampfli (50 Jahre), Hansruedi Jaberg (30 Jahre), Luzian Odermatt (30 Jahre), Oliv Ziegler (30 Jahre) und Max Wittwer (20 Jahre).

Degustationen im 2011

Der Stubenrat hat wiederum ein attraktives und lehrreiches Programm für 2011 zusammengestellt (s. Kasten). Ein Höhepunkt wird am 21./22. Mai in der Stadt Solothurn stattfinden. Ein OK mit Stubenräten unter der Leitung von Konrad Rufer bereitet den ANAV-Cup und den Galaabend im Hotel Krone sowie die ANAV-Delegiertenversammlung im Solothurner Rathaus vor. Für diesen Grossanlass konnte die Säckelmeisterin einige gute



Urs-Peter Müller freut sich über den Ehrenorden.

Programm 2011

- 18. März: Degustation Jura
- 13. Mai: Degustation Syrah
- 21./22. Mai: Final ANAV-Cup, ANAV-DV in Solothurn
- 17. Juni: Abendausflug in den Kt. Aargau
- 14. August: Sommeranlass
- 28. Oktober: Degustation Chile
- 25. November: Chapitre

Sponsoren gewinnen und ausgesuchte Weine aus einheimischen Gewächsen beschaffen.

Gemütlicher Ausklang

Kurt Rebholz machte auf die Internetseite der Ambassadorsweinfreunde aufmerksam, auf welcher verschiedene Beiträge zu den Degustationen, die Liste der Stubenräte und das Jahresprogramm zu finden sind:

www.solothurn.anav.ch

Zum Schluss versteigerte Susi Rebholz die Zinnbecher, welche seit langem im Vereinsvermögen verzeichnet sind. Der Ertrag ergab einen willkommenen Zustupf für die Kasse. Im geselligen Teil wurde ein Imbiss aufgetischt, natürlich zusammen mit den Weinen, die von früheren Degustationen übrig geblieben waren. Die Kannenmeisterinnen gaben ihr Bestes, um den grossen Durst der Mitglieder zu löschen.

reise Jura. Manch einer staunte nicht schlecht, als die Kannenmeisterinnen danach zwei Rotweine einschenkten. Einen vollmundigen und robusten Poulsard (unfiltriert) aus der Domaine de la Tournelle von Pascal Clairet und einen kräftigen Trousseau Grands Vergers von der Domaine Michel Gahier.

Charaktervolle Weisse

Darauf wurden die kräftigen, reinsortigen Weissweine präsentiert. Zwei fruchtig-frische Chardonnays von der Domaine de la Tournelle, Pascal Clairet und Domaine Michel Gahier. Gefolgt von zwei ausdrucksstarken Savagnin der Domaine de la Tournelle, Pascal Clairet und der Domaine de la Pinte. Weiter ging es mit einem weiteren Savagnin der Domaine de la Pinte. Als Abschluss der Weissweinreihe wurde der «König der Weine» serviert, der wohl prominenteste Vertreter der Juraweine, der «Vin

Jaune», le Château-Chalon von der Domaine Berthet-Bondet.

Macvin blanc und Vin de Paille

Zum Finale präsentierte uns Stubenmeister Roger Murbach zwei weitere Spezialitäten des Jura: den Macvin blanc von der Domaine de la Cibellyne und den Vin de Paille (Strohwein) von der Domaine Berthet-Bondet. Passend zu den aussergewöhnlichen und kräftigen Weinen des Jura verwöhnte uns die «Kronen»-Küche mit einem köstlichen «Coque-au-Vin».

Die Kannenmeisterinnen servierten uns die Weine in perfekter Temperatur und ernteten dafür ein grosses Lob und einen kräftigen Applaus. Mit sehr viel Herzblut und enormem Fachwissen führte uns Stubenmeister Roger Murbach durch die Weinbauregion Jura und machte diesen Abend zu einem weiteren grossartigen Weinerlebnis.

Önologischer Ausflug in die französische Nachbarschaft

Jura – eine Entdeckung

Unter diesem Titel präsentierte Stubenmeister Roger Murbach rund 67 Mitgliedern der Ambassadorsweinfreunde am Freitag, 18. März 2011 diese weniger bekannte Weinbauregion aus Frankreich. Zu Beginn begrüsst Urs Götschi, der seit dem Bött 2011 neu gewählte Altgeselle, die Weinfreundinnen und Weinfreunde zu dieser vielversprechenden Degustation. – Sylvia Gisiger, Stubenrätin der Ambassadorsweinfreunde, berichtet von der Entdeckungsreise Jura.

Die Weinbauregion Jura erstreckt sich von Champagne sur Loue bis St. Amour. Dieses Gebiet mit all seinen Schätzen wird oft auch «Le Bon Pays», das gute Land genannt. Die vier AOC Appellationen (Côtes du Jura, L'Étoile, Arbois und Arbois-Pupillin sowie Château-Chalon), zwei Produktsiegel AOC (Crémant du Jura und Macvin du Jura), und fünf autochthone Rebsorten (Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau und Pinot Noir) legen Zeugnis ab für die Vielfalt des regionalen Weinbaus.

An das raue Klima gewöhnte Gewächse

Der Jura hat ein raues Klima. Diesen Verhältnissen haben sich die autochthonen Rebsorten bestens angepasst. Für die weissen Weine sowie den Vin Jaune spielt der Savagnin eine überragende Rolle. Die Rebe, auch *naturé* genannt,

ist nach Ansicht mancher Experten mit dem Traminer verwandt.

Leichte Rotweine gewinnen die Winzer des Jura traditionellerweise aus der Poulsard-Traube (auch Ploussard genannt). Früher war diese Traube nur für süffige hellrote Tropfen gut. Inzwischen gibt es aber auch Poulsards, die mittels mehrtägiger Maischegärung zu echten Rotweinen heranreifen.

Aus der Trousseau-Traube wurden dagegen schon immer die farbintensiveren Roten gewonnen. Die aus dem Burgund importierten Chardonnay (im Jura auch Melon d'Arbois genannt) und Pinot Noir werden sortenrein oder in Cuvées mit autochthonen Gewächsen ausgebaut.

Mehrfarbiger Auftakt

Mit einem wunderbaren, fruchtig-frischen Crémant du Jura, Coeur de Chardonnay von der Domaine Rolet begann die Entdeckungs-

St. Martin zu Zofingen

Piemont-Abend im Hotel Zofingen – vom Asti bis zum Barolo

Spannende Begegnungen im Land des «Weins der Könige»

Die Weinbruderschaft St. Martin zu Zofingen hat am 10. März 2011 zu einem ausserordentlichen Anlass, zu Begegnungen mit einer faszinierenden Region im Norden unseres Nachbarn Italien und deren zum Teil weltberühmten Weinen eingeladen. Über 80 Weinfreundinnen und Weinfreunde konnten eine Fülle interessanter Eindrücke, interessante Kommentare und hervorragende Weine geniessen. – Marianne Breitenstein berichtet:

Mit grosser Freude begrüsst Stubenmeister Alex Haller die grosse Schar der Anwesenden. Das Thema «Piemont» hat offenbar nichts von seiner Attraktivität verloren.

Piemonte – die Region

Piemonte – am Fuss der Berge –

grenzt sowohl an Frankreich wie an die Schweiz und ist als einer der wichtigen Industrie-Standorte Norditaliens bekannt. Turin, die schmucke Hauptstadt, wurde durch die kürzlich durchgeführten Olympischen Winterspiele wieder in vielen Köpfen präsenter. Was aber die



kulinarisch geprägten Weinfreunde besonders interessiert, sind die hervorragenden Weine und die hochstehende Gastronomie. Nebst Weinbau sind auch Rinderzucht, die berühmten Trüffel und die feinen Haselnüsse in aller Munde! Piemonte ist weltbekannt für seine Weine, aber auch für seine Weinskandale! Und wie schon der französische Schriftsteller Honoré de Balzac bemerkte: «So ist halt die Welt – wer sich zur Schau stellt, über den wird geredet.»

Thomas Glanzmann
– der Referent

Dank den guten Beziehungen unseres Kannenmeisters Edi Meyer

Die Weine – ihre Charaktereigenschaften und ihre persönlichen Geschichten

– Spumante Valentino Riserva Elena 2006, Podere Rocche dei Manzoni wurde nach dem Vorbild des Champagners mit Chardonnay und Pinot Noir (70/30) erzeugt und besticht durch Kraft und Eleganz. Erst nach 4 Jahren auf der Flasche gelangt dieser hervorragende Spumante in den Verkauf. – Valentino Migliorini ist eine ausgesprochen innovative und traditionsbewusste Persönlichkeit. Er zog aus der Emilia Romagna ins Piemont, wo er heute zu den führenden Grössen im Weinbau gehört.

– Roero Arneis Trinità DOCG 2009, Azienda Agricola Malvirà Trocken angebaut hat er eine fruchtige Nase und zeigt sich spritzig, filigran. – Roero Arneis ist eine autochthone Rebsorte, die 1990 fast ausgestorben, dann wieder entdeckt und seit 2004 den DOCG-Status hält.

– Dolcetto d'Alba 2009, Azienda Agricola Ruggeri-Corsini. Dieser Dolcetto d'Alba 2009 zeigt Kirschen im Bouquet und hat einen markanten Abgang. Dolcetto ist eine «dankbare» unkomplizierte Sorte, frühreif und ergibt nebst Tafeltrauben auch kräftige Rotweine.

– Ruché di Monferrato Casalese DOC Cascina Felice. Ruché oder Ruchet ist eine ganz spezielle Rebsorte und zeigt ein helles Granatrot, eine nach Rosen duftende parfümierte Nase und ist trocken im Abgang. – Der Schweizer Felix Binggeli hat sich mit seinen 8ha Reben im Piemont einen Traum erfüllt.

– Barbera d'Asti Superiore Tre Vescovi DOCG 2008, Vit. Ass. Vinchio-Vaglio. Dunkles Rot,

reife Früchte, mittellang im Abgang, wenig.

– Die Barbera sind heute nicht wieder zu erkennen! Es sind meist Weine mit Schliff, Eleganz und Finesse. Die meisten werden im Holz angebaut. Die vorzüglichen Barbera d'Asti verzeichnen tiefe Erträge und sind sehr oft DOCG-bezeichnet von bester Qualität.

– Barbera d'Alba Superiore Sorito Mosconi DOC 2006, Podere Rocche dei Manzoni. Tiefrot, Vanilletöne und Schmelz, langer Abgang. Zum Teil 60 Jahre alte Rebstöcke liefern nach Lagerung von 24-30 Monaten im Fass, hervorragende Rotweine. – Barbera-Reben machen rund 50% aller Rotweinreben im Piemonte aus. Oft werden Barbera auch als «Säurelieferanten» nach Sizilien geschickt, um die dortigen Weine zu verbessern.

– Nebbiolo Langhe DOC 2009, Azienda Viticola Parusso. Rubinrot, saubere, fruchtige Nase, feiner Blütenduft, ausgewogen, elegant – ein bestechender Wein! – Nebbiolo-Reben sind äusserst anspruchsvoll und verlangen nach besten Südhanglagen und Böden. Die Langhe oder Zungen der Rebhügel verwöhnen diese Sorte und sie verwöhnt uns! Mengemässig macht Nebbiolo (Synonym Spanna oder Chiavennasca) in Italien nur ungefähr 4-5% aus. Selbst in Kalifornien und Südamerika kann die Nebbiolotraube nur in Ausnahmefällen grosse Weine liefern.

– Gattinara San Francesco DOCG 2004, Azienda Antoniolo. Blasses Rubinrot, offenes

Bouquet, Vanille, Aprikosenduft, ausgewogen und stoffig. – Nebst der Regionen Langhe und Roera bildet Gattinara eines der besten Anbaugebiete für die Spanna.

– Roero Superiore Mombeltramo DOC 2004, Malvirà. Granatrot, etwas verschlossen wirkend, Duft nach Lakritze, Tannin etwas vordergründig, zeigt sich lang im Abgang.

– Barbaresco Serraboella DOCG 2004, Azienda Agricola Cigliuti. Dunkles Granatrot, komplexe reiche Nase, sehr breitgefächert im Gaumen, lang anhaltend im Abgang. – Signore Cigliuti ist eine lebende Legende. Sein Familienbetrieb, den er heute noch leitet, umfasst ganze 6 Hektaren! Sein Konterfei ist weltbekannt.

– Barolo Big d'Big DOCG 2001, Podere Rocche dei Manzoni. Dunkles Granatrot, vielfältiges offenes Bouquet, Lakritze, Teer wie auch Rosenduft, zeigt grosse Komplexität von Aromen, kompakt und lang im Abgang. Eine Fülle von Eindrücken hinterlassend! Big d'Big wird 20-30 Tage an der Maische belassen um dann in Barriques angebaut zu werden. – Barolo wird in 11 Gemeinden angebaut und ist der «Wein der Könige» schlechthin!

– Barolo Cà Mia DOCG 2001, Azienda Agricola Brovia. Dunkles Rot, feine Fruchtnote, Dörrfrüchte, etwas weniger komplex als sein Vorgänger, doch mächtig im Abgang – ein etwas anderer Barolo-Stil. Eben halt eine modernerer.

konnte Thomas Glanzmann für diesen Weinvortrag mit Kostproben gewonnen werden. Thomas Glanzmann hatte sich vor rund 20 Jahren beruflich verändert, d.h. er vertauschte den Lehrerberuf mit einer seiner Lieblingsfreizeitbeschäftigungen, der sensorischen Annäherung an italienische Weine, und ist heute hauptberuflich im Wein-Business tätig.

Seine Leidenschaft gilt seit Jahren dem Piemont. In unzähligen Reisen und bei den unterschiedlichsten Begegnungen mit Weinproduzenten, Oenologen und Weinhändlern, hat er sich einen Fundus an Wissen und Erfahrungen angeeignet, den er uns in seiner ruhigen Art einen Abend lang teilhaben lässt.

Das Weinbaugebiet – die Rebsorten

Die Wein-Regionen Langhe, Roero, Asti, Monferrato und Acqui Terme gehören wohl zu den bekanntesten Gebieten, in welchen Spitzenweine kultiviert werden. Rebsorten im Piemont gibt es unzählige, doch die wohl berühmteste Rotweinsorte ist die Nebbiolo, aus welcher die Barolos und Barbarescos entstehen. Mit über 50% am weitesten verbreitet im Piemonte ist jedoch die Barbera-Traube, die dritt wichtigste ist die Dolcetto. Bei den weissen Rebsorten herrschen Cortese und Arneis vor.

Das Weinanbaugebiet

Die Römer schätzten schon die herrlichen Weine aus dem Piemonte. Heute gehört das Piemonte zu den Qualitätsweinbaugebieten Italiens schlechthin. Auf den rund 55'000 ha Rebflächen gehören 70% aller produzierten Weine dem DOC und DOCG an. Keine andere Region Italiens schliesst auch nur annähernd auf (Toscana 45%, Veneto 25% und Apulien 3%). – Zum Piemont gehört auch das berühmte Schaumweingebiet Asti. Der gelbe Muskateller (Moscato) macht für

die Asti-Produktion rund 25% der Weissweintruben aus.

Die von Thomas Glanzmann kommentierten Gewächse boten einen eindrucklichen Überblick über die Vielfalt und das enorme Potenzial des Anbaugebiets in unserer südlichen Nachbarschaft.

Traditionelle und moderne Weinbereitung

Der Referent führte in einem kurzen Exkurs auch die Unterschiede zwischen traditioneller und moderner Weinbereitung vor. Weil bei der traditionellen Vinifikation eine lange Maischengärung (20-30 Tage) viel Gerbstoff, komplexe Aromatik und damit entsprechend adstringierende, härtere Weine resultieren, brauchen die derart gekelterten Weine längere Zeit bis zur Trinkreife (10-20 Jahre!). Bei der modernen Weinbereitung mit 2 bis 4 Tagen und kontrollierter Maischengärung, sind weniger Gerbstoffe, aber mehr Frucht, etwas weniger Komplexität, doch mehr Weichheit und Fülle auszumachen. Diese Weine sind früher trinkreif.

Wer noch weitere Information direkt übers Piemont machen möchte, kann dies im Bilderband von Andrea Zanti über die Weine des Piemont oder direkt vor Ort vornehmen. Thomas Glanzmann hätte man noch lange zuhören können. Es war spannend, wir haben viel übers Piemont, seine Weine und Leute erfahren und der langanhaltende Applaus der Teilnehmenden sprach ihm ein grosses Lob aus! Vielen Dank Thomas!

Beim anschliessenden Essen, einem vorzüglich zubereiteten Kaninchenbraten mit Polenta, welche mit Trüffelöl verfeinert war, schmeckten die Weine noch viel besser. Piemonteserweine à part, d.h. ohne das dazugehörige Essen zu verkosten, erweisen sich als äusserst anspruchsvoll und sind eigentlich keine einfache Sache!

Reblüten Luzern

Ausflug ins Hinterland und an den Strand der Adria

Die Marken im Quadrat

Am 19. Januar 2011 lockte das für viele Weinfreundinnen und Weinfreunde noch fast unbekanntes Weingebiet an der Adria viele Neugierige an. Die Präsentation erfolgte in vier Serien, die je einem Produzenten gewidmet waren. Zwei von ihnen waren persönlich anwesend. Sie zeigten auf, welche Unterschiede die Mikroklimata auf engem Raum bewirken können. Zu entdecken gab es gefällige Weine zu moderaten Preisen. – Edith Graber berichtet:

Die Luzerner Reblüten sind wissbegierig und offen für Neues: Die Marche, die als Weinregion weitgehend unbekannt sind, vermochten den Saal im Gersag spielend zu füllen. – Doch vor den Informationen zur Gegend wurden noch die Preise vom Luwina-Wettbewerb 2010 überreicht. Alle drei Aromen – Brombeeren, Pfeffer und Seife – richtig «erschnüffelt» hatten von den 385 Teilnehmern deren 51. Unter ihnen wurden die Gewinner ausgelost.

Während man sich mit einem Spumante auf die Weinprobe einstimmt, verriet Weinmeister André Albrecht, wie der jüngste Weinjahrgang in Italien ausfallen wird: Die Weine von 2010 dürften allgemein gut werden, aber nicht so hervorragend wie jene von 2009.

Die Marken im Quadrat...

Von der zwischen Emilia-Romagna und Abruzzen gelegenen Region Marche ist Ancona die bekannteste Stadt; von dort starten die Fähren nach Griechenland. Zwischen Pesaro und San Benedetto del Tronto lassen sich auch Strände finden, die nicht allzu stark bevölkert sind. Weinmässig zeigte das Gebiet bis vor kurzem wenig eigene Entwicklung, doch jetzt «erwacht» dort der Weinbau. Flächenmässig liegt er im Mittelbereich, mit 13 DOC und 3 DOCG-Gebieten.

Organisatorisch war die Verkostung etwas anders aufgebaut als sonst: in jeder der vier Serien wurden ein Winzer, sein Anbaugebiet und drei Weine aus seiner Produktion (ein weisser und zwei rote) vorgestellt. Als Präsentato-



Rimini – auf diesen Sandböden wachsen keine Reben.



Rimini – unweit der bekannten Strände reift der Bianchetto.

ren amtierten neben André Albrecht auch Roland Enz, Marcel Meister und Urs Fischer. So erklärt sich der Titel «Die Marken im Quadrat».

Cantina Terre Cortesi, Conero

Der weisse Falerio Colli Ascolani 2009 aus Trebbiano, Passerina und Verdicchio ist ein typischer Aperowein, frisch und fruchtig. Der Rosso Piceno DOC 2009 aus 40% Sangiovese und 60% Montepulciano, in jugendlichem Rot aus dem Stahltank, passt zu leichten Mahlzeiten, während der Rosso Conero DOC 2007 aus nur 15% Sangiovese nach 6 Monaten in slawonischer Eiche runder und reifer wirkte.

Claudio Morelli, Fano

Der Produzent, der persönlich anwesend war, pflegt das Gut Le Terrazze, in Fano, direkt am Meer gelegen, in dritter Generation. Seine Weine sollten denn auch an die Adria erinnern – an eine twas andere als Rimini.

Der aus Bianchetto in einem speziellen Verfahren mit Trocken- eis gekelterte Weisswein Bianchetto del Metauro Le Terrazze 2009, wirkt sehr frisch und fruchtig. Mit exotischer Note und schönem Körper passt er zu Fisch und weissem Fleisch. Der Sangiovese (100%) Le Terrazze 2009 aus der

gleichen Lage mit salzhaltiger Luft ist fruchtbetont, weich und rund.

Der Sangiovese Sant'Andrea in Villis 2004 ist eine Cuvée von Sangiovese und Montepulciano. Er kommt aus dem Hinterland, dessen Klima von Fallwinden aus dem Apennin geprägt wird. Er empfiehlt sich mit seinen Gerbstoffen und Tanninen zu Braten oder einem deftigen Eintopf. – Als Imbiss wurde uns eine spezielle Lasagne serviert, die, nach einem Rezept der Marche, unter anderem Hühnerleber enthält.

Cantina Fontezoppa, Civitanova

Diese noch jüngere Unternehmung auf Expansionskurs hat ihre Reben teils am Meer, teils im Hinterland, wo jeweils spezielle Mikroklimata herrschen.

Der Verdicchio di Matelica DOC 2009 ist ein eleganter Aperowein mit Apfel und Aprikose in der Nase und Bittermandel im Abgang.

Der Vardo Colli Maceratesi rosso DOC 2007, aus Sangiovese, Cabernet sauvignon und Merlot, ist dank kräftigen Aromen (Kirschenkompott, Kakao...) und Finesse breit einsetzbar.

Der Falcotto Serrapetrona DOC 2006 stammt aus der autochthonen Sorte Vernaccia nera. Sie wird 45 km in Innern an Hü-

geln mit kühlen Fallwinden angepflanzt, reift sehr spät, manchmal erst im November. Die Verarbeitung ist sehr aufwändig, der Ertrag nur 4dl pro m². Der Besitzer experimentiert mit Holzbottichen und Eichenbarriques. Das Resultat ist ein kräftiger Wein mit würziger Note (Lorbeer, Nelkenköpfe, Zimt und Pfeffer), der zwar elegant, zugleich aber auch eigenwillig ist und daher polarisiert.

Velenosi Vivi, Ascoli Piceno

Der als Apero servierte Spumante Velenosi Brut stammt aus dieser Kellerei. In den Marche machen die Weissweine 40% der gesamten Produktion aus. In der vierten Serie werden aber drei Rote ausgeschenkt, die alle im Gambero Rosso Eingang gefunden haben. Die 1984 gegründete Cantina hat schon diverse internationale Preise geholt.

Der erste Vertreter, Il Brecciarolo Rosso Piceno Superior DOC 2007, aus 60% Montepulciano und 40% Sangiovese, zuerst im Stahl-

tank, dann in der Barrique ausgebaut, wurde vom Gambero rosso mit dem besten Verhältnis Preis/Genuss ausgezeichnet (Fr. 13.70).

Der Roggio del Filare Rosso Piceno Superior DOC 2006, aus dem gleichen Rebberg, 25 km vom Meer entfernt, zeichnet sich durch eine speziell lange Maischengärung von 28 bis 30 Tagen aus. Er war 18 Monate in neuen französischen Barriques und erhielt 3 bicchieri.

Der abschliessende Ludi Offida DOC 2007 reifte am gleichen Ort. Speziell ist, dass die 60% Montepulciano, 30% Cabernet sauvignon und 10% Merlot separat vinifiziert und erst am Schluss assembliert wurden. Das Resultat ist ein fleischiger Wein mit Noten von Kirschen, Brombeeren und Lakritze, geschmeidig und langanhaltend im Gaumen (3 bicchieri, Fr. 38.10)

Der Organisator des spannenden Abends, André Albrecht, und seine Mitpräsentatoren erhielten viel Applaus für die gewählte neue Form.

Freiamt

Wanderdegustation mit Weinen aus zwei «Kontinenten»

Merlot del Ticino

Der Vollmond vom 18. Februar 2011 bewegte mehr als hundert Damen und Herren, der Einladung der Freiämter Weinfreunde zu folgen und das Hotel «Delphin» am schönen Hallwilersee anzusteuern. – Otto Sprenger berichtet:

Kaum im einladend geschmückten Degustationslokal der Familie Fischer eingetroffen, überreichten aufgestellte Serviceangestellte des Hauses einen prickelnden Spumante di Merlot brut aus dem Hause Crivelli und Bonato aus Arzo. Der Saal füllte sich – der Lärmpegel stieg an – freundschaftliche Begrüssungsszenen

erzeugten ein sympathisches warm up. Alle erwartungsvollen Gäste fanden einen Sitzplatz und Präsident Dr. Markus Aellen eröffnete den ersten Degustationsabend im neuen Vereinsjahr.

Wein spannender als Geld

Worte zum Willkommen und die elegante Brücke ins Tessin über den



Urs Mäder, passionierter Botschafter der Tessiner Weine.

vielseits geschätzten Dichter Hermann Hesse – wohnhaft im Tessiner Dorf Montagnola von 1919 bis zu seinem Tode im Jahre 1962. Gespannt erwarteten wir unseren Reiseführer Urs Mäder, heute Weinhändler, früher, bis anfangs der 90-er Jahre, Finanzbanker.

Markus Aellen wies auf die starke Seite des Referenten als ei-

ner der renommiertesten Experten für Tessiner Weine hin – Finanzen sollten an diesem Abend also nicht im Mittelpunkt des Interesses stehen. Als Zugabe warf der Präsident einen Blick zehn Jahre zurück und erinnerte an den 7. September 2001, als Urs Mäder im Hotel Waldheim für die Freiamter Weinfreunde ein erstes Mal über die Vini Ticinesi referierte. – Das Wort gehörte nun dem Kenner der Weinszene im Süden unseres Landes.

Alle Erwartungen übertroffen

«Eine Wanderung im Tessin ist schön, kann aber anstrengend werden bei den vielen Auf- und Abstiegen auf den schmalen und verwachsenen Wegen! Eine Wander-Degustation mit den feinen Tessinerweinen lässt sich erheblich bequemer erleben. Und dies wollen wir nun gemeinsam tun. Bitte folgen Sie mir!» Mit diesem Vorspann hatte Urs Mäder die Freiamter Weinfreunde im Banne. Was wir nun über Tessiner Weine

vermittelt bekamen und was uns in die Gläser zum Verkosten geschenkt wurde, übertraf alle Erwartungen. Leidenschaft in extremis aus kompetentem Munde – und Tessiner Weine für anspruchsvollste Gaumen. – Unser Kompliment und Dankesworte an Urs Mäder!

Ein herzliches Dankeschön verdienen auch das Küchen- und Serviceteam des Seehotels Delphin, Claudia Hoffmann und Bruno Schmid, Vorstandsmitglieder der Freiamter Weinfreunde, für die sorgfältige Vorbereitung und sympathische Durchführung dieses erlebnisreichen Startanlasses.

Schäumende Überraschungen in Widen

Mosaik von Geschmacksnuancen

Ein Mosaik nennt man in der Kunst eine Ausdrucksform mit unendlichen Möglichkeiten. Die Organisatoren des Degustationsabends der Freiamter Weinfreunde vom 16. April 2011 wollten mit dem Thema «Mosaik mit Geschmacksnuancen» zweifelsohne die Neugierde wecken und auf die grosse Vielfalt von möglichen Erlebnissen hinweisen, welche Schaumweine bieten. 85 TeilnehmerInnen fanden sich im Hotel Brasserie Terrasse Heinrütli-Rank in Widen ein, um sich an den festlich gedeckten Tischen überraschen zu lassen. Sie kamen gleich doppelt auf ihre Rechnung, durften sie doch neben den prickelnden und schäumenden Köstlichkeiten gleich auch noch den wunderschönen Frühlingsabend bei schönstem Sonnenuntergang geniessen. – Otto Sprenger berichtet:

Einem Willkommgruss durch den Präsidenten, Markus Aellen, folgte die Kurzvorstellung des oenologischen Begleiters durch den Abend. Werner Koblet mit Gattin Emmy, den Freiamter Weinfreunden aus den frühen Neunziger Jahren bekannt, und inzwischen selbst Mitglieder des Vereins,

freuten sich sichtlich durch den Abend führen zu dürfen.

Schaumwein-Variationen

Sieben ausgewählte Schaumweine und drei fruchtige Rotweine sollten den Viergänger aus der hervorragenden Terrasse-Küche begleiten. Eine Degustation

Zur Erinnerung: Ein paar Eckdaten «per i esperti»

- Der Tessin verkörpert mit ca. 1050 ha bebauter Rebfläche die viertgrösste Schweizer Rebbauzone.
- Unsere Sonnenstube teilt sich in zwei Gebiete von völlig unterschiedlicher geologischer Art (im Titel der Hinweis auf zwei Kontinente). Die Region Sopraceneri mit einer alpinen und das Sottoceneri mit der präalpinen Formation.
- Das Klima, mit extrem viel Niederschlag und der längsten Sonnenscheindauer der Schweiz, könnte nicht gegensätzlicher sein (hunderte von Mikro- und Meso-Klimatas in den vielen Reblagen des TI).
- Merlot verkörpert mit ca. 85% Anteil an den roten Trauben die Hauptorte. Erste Anbauversuche im Tessin gehen in die Jahre 1905 bis 1910 zurück – also gute hundert Jahre Merlot-Anbau im Kanton Tessin. Als weisse Weine in die Mode kamen und am Markt populär wurden, schufen innovative Tessinerwinzer den Bianco di Merlot, gekeltert aus roten Merlottrauben (nicht zu verwechseln mit dem Merlot blanc).
- Die Tessiner Weinbaukultur hat einen beeindruckenden Stand erreicht. Die Namen, wie Zündel, Huber, Kaufmann, Klausener u.a.m. fuhren Spitzenweine auf der Schiene Merlot und Assemblagen mit diesem ein. Tessiner Winzer folgten ihnen bald. Unser Referent Urs Mäder hofft, dass die neue Generation von Weinmachern das in den letzten Jahren geschaffene Merlot-Profil erhalten, verfeinern und weiter ausbauen werden!



Präsident Markus Aellen dankt für den perfekten Service.

muss nicht stur und anstrengend ablaufen, das bewies der gutgelaunte Oenologe schon beim Einstieg mit einem Zitat von Brillat-Savarin, franz. Humorist & Schriftsteller, 18/19 Jh: «Beim Bordeaux denkt man an Dummheiten, beim Burgunder sagt man Dummheiten und beim Champagner macht man Dummheiten.» (Letzterer Feststellung wird offenbar im Aargau nicht nachgelebt.)

Perfekter Service

Dass zum richtigen Zeitpunkt, das richtige Glas mit dem richtigen Wein zur Degustation bereit stand, dass auch das zwingend notwendige Mineralwasser nie ausging, und dass die liebevoll zubereiteten Speisen auch sympathisch zu den Gästen fanden, dafür sorgte ein aufgestelltes und

sehr charmant auftretendes Service-Team. Ein Kompliment an die Geschäftsführerin Sandra Laeri-Schaerz und ihre Stellvertreterin Latife Saglam.

Die Dankesworte durch den Präsidenten an den Referenten, an die Adresse des Hauses und an die für den Abend verantwortlichen Vorstandsmitglieder bekräftigten die TeilnehmerInnen mit grossem Applaus. Das Mosaik widerspiegelte ein herrliches Gesamtbild von vielen zufriedenen und gut gelaunten Menschen, die sicher weitere schöne Degustationsabende erleben möchten und wieder mit dabei sein werden! – Was – abgesehen vom Hochgenuss – die «Weinexperten» unbedingt in Erinnerung bewahren sollten, sei in den nachfolgenden Kästchen festgehalten.

Champagner

Der als Champagne bezeichnete Schaumwein, oder ganz einfach der Champagner, stammt ausschliesslich aus der Region Champagne. Also aus einem klar begrenzten Anbaugebiet 150 km östlich von Paris, mit Reims und dem Ort Eperney, der «Hauptstadt» des Champagners, im Mittelpunkt. Die Produktion des Champagners unterliegt strengen Vorschriften, wie z.B. Ertragsbeschränkungen im Rebberg, Handlese des Traubenguts, schonende Pressung, Zweitgärung in der Flasche (méthode traditionnelle), Ausbau auf der Hefe während mindestens 15 Monaten.

Rebfläche: 34'000 Hektaren

Wert der Exporte total: über zwei Milliarden Franken

Wert der Exporte in die Schweiz: über 110 Mio. Franken

Cava

Cava ist die Bezeichnung des spanischen Schaumweines, bei dem wie im Falle des Champagners die zweite Gärung in der Flasche erfolgen muss. Er stammt fast ausschliesslich aus der Region Penedés. Die Anforderungen an einen Cava können mit jenen an Champagner verglichen werden. Die Bezeichnung Cava ist geschützt. Das Anbaugebiet ist begrenzt. Die Flaschengärung ist erheblich kürzer.

Grösste Beachtung erfordert namentlich in den gegenüber der Champagne deutlich wärmeren Anbaugebieten Kataloniens die Temperatur während der Ernte.

Prosecco

Prosecco ist seit dem 1. Januar 2010 eine geschützte Herkunftsbezeichnung DOC. Sie erstreckt sich über 9 Provinzen in den Regionen Veneto, Friaul-Julisch Venetien und umfasst 320 Anbaugebiete. Im Gegensatz zu Champagner und Cava erfolgt die zweite Gärung im Stahltank (Drucktank).

Zurzibiet

Zurzibiet Weinfreunde auf Spurensuche in der Region

Eine Degustation der anderen Art

34 Zurzibiet Weinfreundinnen und Weinfreunde trafen sich in der zweiten Märzhälfte im Landgasthof Löwen, Tegerfelden, um Weine aus der Region Tegerfelden, aus Döttingen und Klingnau zu geniessen. – Erwin Ewers war mit dabei und berichtet:

Wein zu degustieren vermittelt Genuss, wenn Lust, Laune, Qualität und eine gemütlich anregende Umgebung die Voraussetzung dafür schaffen. Dazu hatten sich die Zurzibiet Weinfreunde etwas einfallen lassen. «Blinddegustation», war in der Einladung zu lesen, was dies auch immer bedeuten möge. Jedoch ging es dabei weniger um die Bestätigung vermuteter oder tatsächlich vorhandener sensorischer Fähigkeiten resp. um das Erkennen von Rebsorte, Lage und Jahrgang, sondern schlicht um das Dokumentieren persönlicher Vorlieben.

Erschwerte Weinerkennung

Zehn nicht im Barrique-Holzfass ausgebaute, vom Jahrgang her noch junge Pinot noir (Blauburgunder) und Pinot gris (Grauburgunder) von acht Winzern aus der Region standen dafür verdeckt zur Verfügung, darunter zwei sogenannte «Piraten» aus zwei ande-

ren Schweizer Anbaugebieten, die es zu erkennen galt.

Überraschende Ergebnisse

Zwar dürfen die hiesigen Winzer für sich in Anspruch nehmen, hervorragende Weine zu produzieren, die sich durchaus messen können mit renommierteren und teureren Tropfen aus anderen Regionen, jedoch gibt es – wie sich zeigte – auch gewisse Vorlieben bei vergleichbaren Produkten. So vermochte sich ein Wein deutlich die Gunst der Mehrheit zu sichern, dem man nicht unbedingt die Favoritenrolle hätte zuweisen mögen. – Spannend war es allemal zu erleben, besonders für die sechs anwesenden Winzer, ob «ihr» Wein erkannt würde und wer zum Schluss der Verkostung zu den drei «Auserwählten» gehören sollte.

Doppelter Genuss

Tatsache ist, dass nur die wenigsten Weingeniesser auch wirkliche



Das «Löwen»-Team sorgte für den perfekten Rahmen.

Weinkenner sind (da machen auch die Zurzbieter Weinfreunde keine Ausnahme), aber jeder von ihnen ist gewiss ein Lusttrinker, der sich dann besonders wohlfühlt, wenn ihm am liebevoll gedeckten Löwen-Restauranttisch zum edlen Reben-saft noch ein nicht alltägliches, feines Menu serviert wird. – Und dem war natürlich so!

Präsident Peter Wicki hatte allen Grund, dem Organisator des Abends, Rolf Lutz, den anwesenden Winzern, den beiden Mundschchenken und der Küchenequipe des Löwen für ihren Einsatz zu danken.

Lenzburg

Programm 2011

24. Februar «Tessinerweine»: Urs Mäder von der Cantina dell'Orso, ein äusserst versierten Kenner der Tessinerweine, beglückte uns wie erwartet mit einem «Feuerwerk» von Wissen und Begeisterung.

Am 14. April beschäftigten wir uns mit gleichen Rebsorten aus verschiedenen Weinanbaugebieten. Unsere Mitglieder P. Günther und J.C. Hofstetter sorgten für einen spannenden Abend.

Freitag/Samstag, 24./25. Juni: Wallis, 2-Tagesausflug. Für einmal bleiben wir wieder in der Schweiz, wo es auch sehr viel zu entdecken gilt.

Nach der Sommerpause widmen wir uns am 22. September nach langer Zeit wieder einmal dem Südtirol, einem Gebiet mit enormer Vielfalt und toller Qualität.

12. November: Wie gewohnt, schliesst das Vereinsjahr mit der Generalversammlung ab, kombiniert mit dem Dîner sowie begleitet von Weinen aus Chile und Argentinien.

Limmattal-Baden

Generalversammlung 2011 im Hotel Linde in Baden

Weine aus der Appellation Bandol zu Gast

Immer dann, wenn sich die Weinfreundinnen und Weinfreunde der Sektion Limmattal Baden im 1. Quartal des Jahres in Baden treffen, ist der Zeitpunkt für die GV gekommen. Dieses Jahr fand sich die stattliche Anzahl von 48 Mitgliedern im Hotel Linde in Baden ein. – Franco Hunziker berichtet:



Unsere beiden Mitglieder aus der Provence, Pia und Moritz Inderbitzin.

Der statuarische Pflichtteil

Die Generalversammlung konnte in zügigem Tempo durchgeführt werden, standen doch dieses Jahr keine besonderen Geschäfte auf der Traktandenliste. So durften sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sehr bald auf den Apéro freuen. Im Glas perlte schon ein Blanc de Blanc der Domaine La Cadierenne, gekeltert nach der traditionellen Methode. Um das Knurren im Magen etwas zu dämpfen, reichte das Servicepersonal des Hotels Linde feine Brothäppchen mit Oliventapenade dazu.

Bandol – kleines Weinbaugebiet in Südfrankreich

Mitgebracht haben den Schaumwein und die Olivenpaste unsere beiden Mitglieder Pia und Moritz

Inderbitzin. Sie wohnen und betreiben seit vier Jahren das kleine Landhotel «La Bastide du Beausset-Vieux». Es liegt in der Gemeinde Le Beausset, mitten in der Appellation Bandol. Sie haben für unseren Anlass den langen Weg

nach Baden unter die Räder genommen, um uns aus dieser Gegend verschiedene Weine, die sie im gut gefüllten Kofferraum mitgeführt hatten, zu präsentieren. Das etwa 1'500 ha Rebflächen umfassende Weinbaugebiet Bandol liegt im Süden der Provence, circa 20 Kilometer westlich von Toulon.

Die Küstenstadt Bandol ist eine der ältesten Weinbauorte Frankreichs. Schon 125 v. Chr. wurde nachweislich Wein in Bandol angebaut, noch vor dem Einzug der Römer. Den AOC-Status erhielt Bandol bereits 1941. Aber schon lange vor dieser Klassifizierung waren die Weine dieser Gegend in der Zeit des Ancien Regime sehr gefragt. So sagte Ludwig XV dem Wein aus Bandol eine Verbesserung seiner Körperlichen und seelischen Verfassung nach.

Die wenig bekannten Weissweine

Nach dem schaumigen Auftakt wurde mit einem Filet von der Dorade auf Gemüsebett das Menu eröffnet. Im Glas funkelten bereits zwei weitere Weine: der Blanc 2009 der Domaine Château Barthes aus Le Beausset und der Rosé 2009 der Domaine Lafran-Veyrolles, in la Cadière d'Azur, der grössten Weinbaugemeinde des Bandol, gelegen. Der Weisswein wurde aus den für die Provence und das Bandol typi-



Glückliche und zufriedene Teilnehmer.

schen Rebsorten Clairette, Ugni Blanc und Bourboulenc gekeltert. Diese Rebsorten müssen im Weisswein einen Anteil von 60% ausmachen. Die Clairette bringt eher etwas flaue, alkoholstarke, rasch oxidierende Weissweine hervor. Deshalb wird sie mit Ugni Blanc verschnitten, um Säure als Gegengewicht einzubringen.

Die roten Paradesorten des Bandol

Bei den Rosé- und Rotweinen spielen die Rebsorten Mourvèdre, Grenache, Cinsault und Carignan die Hauptrolle, wobei die Mourvèdre klar die Nummer 1 ist. Mit ihren kleinen dickschaligen Beeren bringt sie feste Weine mit intensiven Brombeeraromen hervor. Zusammen mit den anderen Sorten und ergänzt mit Syrah, weisen die Weine oft noch die Note von Garrigue (mediterrane Strauchheideformation) auf, mit Aromen von Lavendel, Thymian, Rosmarin und schwarzem Pfeffer. Deshalb sind diese Weine gute Begleiter der provençalischen Küche.

Mit dem geschmorten, zarten Wildschweinragout an kräftiger Sauce, begleitet von Pommes Lyonnaise (Bratkartoffeln mit Zwiebeln) zum Hauptgang und dem anschliessenden Käsegang konnten wir die Harmonie zwischen Küche und den folgenden dazu ausgeschenkten Weinen auf die Probe stellen:

- Domaine Souviou 2005
- L'Oratoire 2005 der Domaine L'Ermitage
- Château La Rouvière 2005 von Domaine Bunan
- Domaine Souviou, Tête de Cuve 2007
- Domaine Bunan, Château La Rouvière 2005

Und tatsächlich, die Regel, dass regionale Küche, kombiniert mit Weinen aus derselben Region, meistens eine gute Harmonie er-

gibt, hat sich einmal mehr bewahrheitet.

Zum süßen Abschluss wurde zur Tarte Vieux Beausset, einem mit Früchten und einer Crème begleiteten Biskuit, ein Grenache 17 der Domaine Bunan eingeschenkt.

Die 17 ist ein Hinweis auf die Volumen-Prozent Alkohol. – Es handelt sich dabei um einen Wein, der ähnlich einem Portwein, mit Marc aufgespritzt wurde, um die Gärung zu stoppen. So verbleibt eine Restsüsse im Wein.

Schaffhausen

Generalversammlung im «alten Schützenhaus»

Down under mit Weintrouvaillen zu Gast

Bereits kurz nach 18 Uhr fanden sich die ersten Weinfreunde in unserem Stammlokal zum alten Schützenhaus zur GV ein und genossen zur Begrüssung ein erstes Glas Weisswein – mit der Ausnahme vom Thema, ein neuseeländischer Sauvignon blanc von Blackenbrook. Um 19 Uhr eröffnete Präsident Cornel Oertle die 36. Generalversammlung mit dem sinnigen Wort von Joachim Ringelnatz: «Die besten Vergrösserungsgläser für die Freuden dieser Welt sind jene, aus denen man trinkt.» Es folgte ein reibungsloser und speditiver Ablauf der Generalversammlung, an der auch die berichtende Ursula Oertle teilnahm. Schon eine knappe Stunde später konnte man zum weinfreundlichen Teil mit der Degustation übergehen:

Traditionsreich:

RutishauserBarossa

Zur Vorstellung der australischen Weine waren gleich zwei Geschäftsleitungsmitglieder von Ru-

tishauserBarossa angereist, nämlich Roman Jurt, Leiter Verkauf, sowie Michael Balmer, Leiter Betrieb und Oenologe. Michael Balmer skizzierte kurz seinen Werde-

gang vom Quereinsteiger in die Branche zur heutigen Stellung als Oenologe und Betriebsleiter.

Danach übernahm Roman Jurt das Szepter mit einer eindrücklichen PowerPoint-Präsentation über die Entwicklung der Firma Rutishauser, die heuer, zu Rutishauser-Barossa gewachsen, das 125-Jahr-Jubiläum feiert. Gegründet 1886 als Familienunternehmen entwickelte sich Rutishauser laufend, übernahm 1992 die Barossa Weinhandels AG und tritt seit 2009 unter der Vertriebsmarke RutishauserBarossa auf. An den 13 Standorten stehen insgesamt 90 Mitarbeiter im Einsatz. Jährlich werden 3 Mio Liter Wein abgefüllt – die Lagerkapazität im eigenen Keller in rund 700 Fässern, Tanks und Barriques beträgt 3,1 Mio Liter. Mit 40 Mio Franken Jahresumsatz beweist sich RutishauserBarossa als erfolgreiches Unternehmen.

Das Sortiment umfasst rund tausend verschiedene Weine, davon je ca. ein Drittel eigene und europäische Weine, sowie aus der Neuen Welt. Diese Weine werden zu 19% an Privatkunden, zu 28% direkt an die Gastronomie, zu 18% im Handel sowie zu 35% über Grossisten und Partner vermarktet.

Vom hiesigen Winter in den australischen Sommer

Um uns auf die australischen Weine einzustimmen, zeigte Roman Jurt zu sämtlichen ausgewählten Weinen die entsprechenden Fotos der Kellereien und dazugehörigen Reblagen sowie deren Besitzer. Die tollen Bilder vermittelten einen ersten Eindruck von der Weite des Landes und der Ausdehnung der Rebflächen, welche mit auffallend buschigen Reben bestückt sind. Der Grund dafür hängt mit der intensiven Sonnenbestrahlung, die das Entlauben und Ausbrechen praktisch überflüssig macht, zusammen.



Hatten guten Grund für erfreute Gesichter: Die beiden Präsentatoren und Geschäftsleitungsmitglieder von RutishauserBarossa, Michael Balmer, Leiter Betrieb/Oenologe (links) und Roman Jurt, Leiter Verkauf.



Für warm-weich-sinnliche Weintrouvaillen aus Down under besonders geeignet: die neuen, grossen Degustationsgläser der Schaffhauser Weinfreunde.

Da die Niederschlagsmenge sehr gering ist, müssen die Reben mehrheitlich bewässert werden, der Zeitpunkt dafür wird über Satelliten gesteuert! Bearbeitung und Ernte erfolgen maschinell, was die Arbeitsstunden auf 50/ha

reduziert und sich damit positiv auf die Kosten auswirkt. Zur Zeit besteht eine Überproduktion an Trauben, sodass nicht alles gelesen wird. Nur rund 2,5% der exportierten australischen Weine gelangen in die Schweiz. Das Zielpublikum für Weine aus Down under findet sich in Asien.

Die degustierten Weine:

- 2009, Blackenbrook, Sauvignon blanc, Nelson/Neuseeland (Apero)
- 2009, Wolf Blass, Red Label Sémillon/Sauvignon blanc, Barossa Valley
- 2008, Shaw and Smith, Sauvignon blanc, Adelaide Hill
- 2006, Penfolds BIN 311, Chardonnay, Tumberumba
- 2005, Hare's Chase, Barossa blend, Shiraz/Merlot/Cabernet Sauvignon
- 2008, John Duval wines Plexus, Shiraz/Grenache/Mourvèdre
- 2007, Penfolds BIN 138 Old Vine, Shiraz/Grenache/Mourvèdre
- 2006, Henschke, Henry's Seven, Shiraz, Grenache, Mourvèdre, Viognier
- 2005, Wynns Shiraz, Coonawarra
- 2007, Shaw and Smith Shiraz, Adelaide Hills
- 2006, Wolf Blass Grey Label, Shiraz, McLaren Vale
- 2005, Penfolds RWT Barossa Shiraz

Breite Qualitäts- und Preisspanne

Nun war man gespannt auf die Weine. Parallel zum Essen wurden die Weine in 4-er Serien ausgeschenkt und von Michael Balmer äusserst kompetent und präzise beschrieben. Zur Vorspeise – Quiche mit Salatbukett – mundeten die vier Weissen ausgezeichnet. Der Hauptgang – Rindsbraten mit Spätzli und Gemüse – wurde von vier typischen, australischen Blends mit Cabernet, Merlot und Co. und vier gehaltvollen Shiraz, darunter auch ein absoluter Spitzenwein im Hochpreissegment umrahmt. Die von der Sonne Australiens verwöhnten Weine überzeugten mit ihrer warm-weich-sinnlichen Intensität. Die gesamte Degustation war eine interessante Erfahrung für uns Weinfreunde.

Die äusserst spannende Präsentation durch die beiden Vertreter von RutishauserBarossa wurde mit kräftigem Applaus sowie einem kleinen Präsent verdankt.

Cholfirst

Rückblick auf eine winterliches Abenteuer

Essen zum Jahresschluss auf dem Randen

Wie üblich trafen sich die Amici vinorum der Sektion Cholfirst nicht zu einer eigentlichen Degustation, sondern zu einem von Weinen begleiteten Nachtessen in gediegenem Rahmen. Leider mussten zwei Paare kurzfristig absagen, sodass noch 26 Mitglieder und Interessenten der Einladung des Vorstandes folgen konnten. – Werner Müller berichtet:

Der Anlass fand am 27. November 2010 im höchstgelegenen, ganzjährig bewirtschafteten Hotel und Restaurant «Siblinger Randenhaus» statt (immerhin 834 Meter über Meer). Da es frisch geschneit hatte, gestaltete sich die An- und Rückfahrt abenteuerlich und nicht ohne Komplikationen. Der zugemietete Kleinbus, pilotiert von unserem Mitglied Andi Kolb, schaffte trotz Schneeketten den Aufstieg nicht. Mit Hilfe der Familie Tappolet brachten die Fahrzeuge mit Allradantrieb die Weinfreunde mit Verspätung doch noch ans Ziel.

Weidmännischer Trunk

Als Begrüssungstrunk gab es einen «Siblinger Schaumwein» (Riesling- Silvaner), nach Wunsch mit einem Schuss Holundersaft. Die Vorspeise, eine Variation mit Rehpastete, Wildhasenterrine, Wildschwein-Rohschinkenroulade und Wildschweinrücken (merke: der Siblinger Randen liegt mitten in einem ausgedehnten Jagdgebiet), wurde begleitet vom preisgekrönten «Gächlinger Räckedorn» 2009, einem Riesling-Silvaner von GVS/Schachenmann.

Als Zwischengang gab es eine Wild-Kraftbrühe mit Ravioli (an einem Tisch entwickelte sich eine hitzige Diskussion: heisst es das Ravioli, der Raviolo, die Raviola,

oder gar «Ravi au lit»?), dazu schmeckte der Pinot Gris 2009 der Sunnebergkellerei Hedinger aus Wilchingen vorzüglich.

Löhningen wird lateinisch

Der Hauptgang bestand aus Kalbs-Saltimbocca mit Salbei und Wildschwein-Rohschinken mit Eierspätzli und Gemüse garnitur. Dazu genossen wir eine Spezialität, einen «Cuvée Loninga» 2005 der Weinbaugenossenschaft Löhningen; zusammengesetzt und ausgebaut aus Dornfelder, Cabernet Dorsa und Blauburgunder. – Eine herbstliche und vielfältige Dessertvariation schloss das ausgezeichnete Dîner ab. – Herzlichen Dank an das Personal des «Randehus».

Nach angeregten Gesprächen und in fröhlicher Stimmung machte sich die «Hauptmacht» auf die spannende und rutschige Talfahrt, während zwei Paare die Stellung bis am Sonntag tapfer hielten. – Der Abend hat das gehalten, was sich der Vorstand gewünscht hat!



Vino Stoll referiert in seinem «Wygarte» in Osterfingen.

Hauptversammlung in Osterfingen

«Familiäre» Grösse erreicht

Am 22. Januar 2011 trafen sich 22 Mitglieder und 6 Interessenten im «Wygarte» bei Regi und Vino Stoll in Osterfingen (seit kurzem Teil der Gemeinde Wilchingen) zur 14. Hauptversammlung der «Amici Vinorum» der ANAV-Sektion Cholfirst.

Nach einem Apéro mit Riesling-Silvaner und typischer «Schaffhuser Bülletünne» führte Präsident Ruedi Kilchmann wie gewohnt kompetent und speditiv durch die Traktanden, die kaum Anlass für hitzige Diskussionen gaben. Mit Befriedigung nahm die Versammlung vom guten Abschluss der Kasse Kenntnis. Die Wahlen bestätigten die bisherigen Vorstandsmitglieder; auf den Ersatz des zurückgetretenen Beisitzers Werner Treier, der zusammen mit Gattin mit einem Präsent verabschiedet wurde, hat man einstweilen verzichtet.

Zuwachs

Gross ist die Freude darüber, dass fünf Interessenten neu als Mitglieder aufgenommen werden konnten. Mit nun 30 Mitgliedern hat unsere «familiäre» Sektion ihre erstrebte Grösse erreicht.

Nach dem offiziellen Teil wurden wir von den Gastgebern mit Speise und Trank verwöhnt, selbstverständlich mit Rotweinen aus Osterfingen. Mit dem Südbadenbus erreichte die gut gelaunte Gesellschaft schliesslich wieder heimatliche Gefilde.



Werner Treier und Gattin wurden feierlich verabschiedet.

Ufnau

Ein etwas anderer Abend mit einer speziellen Degustation

«Fingerfood & Wein»

Es war mehr als ein Versuch wert, das die Ufnauer Weinfreunde unter dem Titel «Fingerfood & Wein» am Freitag, dem 18. März 2011, einen ihrer speziellen Anlässe durchführte. – Edith Hensler berichtet:

Der Anlass war umso spezieller, als es unseren Weinmagister Martin Wiederkehr einmal mehr gelungen ist, in der Person von Hampi Baer, Gründer und Inhaber der Firma Ceposa AG Oliven und Antipasti in Kreuzlingen, einen Schweizer Partner gefunden zu haben, der mit grosser Passion und profundem Wissen die interessierten Mitglieder faszinierte. Die neugierigen Ufnauer waren somit auf die bevorstehende «Marriage» von unetikettierten Weinen mit einer grossen Auswahl an Fingerfood sehr gespannt.

Die Weinauswahl

Martin Wiederkehr traf eine herrliche Auswahl von Schweizer Weinen, welche sich harmonisch mit den frischen, handgefertigten Antipasti der Firma Ceposa AG vermählen sollten. Somit war der Startschuss für einen Parcours gegeben, den jedes Mitglied selbständig zu erkunden hatte.

Welches Antipasto passt zu welchem Wein? Erkenne ich die Traubensorte, welche ich blind degustiere? Eine nicht ganz einfache Angelegenheit, die unsere Geschmacksnerven arg strapazierte und allfällige ruhende Hirnzellen wieder einmal heftig zum Denken ankurbelte.

Die Ceposa AG

Die Ceposa AG ist innerhalb eines Jahrzehnts zu einem der grössten Schweizer Hersteller frischer Anti-

pasti geworden. Wer bei einem Schweizer Detaillisten frische Oliven oder Antipasti einkauft, hat mit einiger Wahrscheinlichkeit ein Produkt des jungen Thurgauer Produktionsbetriebes in Händen.

Hampi (Hanspeter) Baer erinnert sich in seinen Erzählungen nur allzu gut daran, dass man ihn in seinen Anfangsjahren als Spinner bezeichnet hatte – damals, als er die Metzgerschürze an den Nagel hängte und eine gutgehende, alteingesessene Familienmetzgerei seinem Bruder überliess. Viele schüttelten den Kopf: «Was ... frische Antipasti? Marinierte Oliven? Getrocknete Tomaten? Das isst

Programm 2011

Sa 21. / So. 22. Mai

Finale ANAV Cup & ANAV Kongress in Solothurn. Genauere Infos findet ihr im Ami du Vin 4/10

Sonntag 3. Juli

Brunch im/ums Weinbaumuseum Halbinsel Au

Freitag 23. September

«Hafechabis und andere Bodenständige Einsiedler Gerichte» mit Schwyzer Wein. Restaurant Drei Könige, Einsiedeln.

Freitag 18. November

«Wie wird man Master of Wine?». Ivan Barbic (2. Schweizer Master of Wine) erzählt und stellt seine Lieblingsweine vor (voraussichtlich aus Kroatien).

Freitag 27. Januar 2012

34. Generalversammlung



Weinmagister Martin Wiederkehr (links) mit Hampi Baer.

doch kein Mensch, das funktioniert nie, nicht in der Schweiz!»

Von null auf acht Tonnen

Zu Beginn produzierten und verkauften Hanspeter und Yvonne Baer als kleiner, experimenteller Pionierbetrieb ein paar Kilos frisch mariniertes Oliven pro Woche. Heute verlassen im Durchschnitt wöchentlich rund acht Tonnen handverarbeiteter Oliven & Antipasti den Kreuzlinger Produktionsbetrieb – gut 40 Sorten insgesamt, täglich frisch produziert, ohne Aroma- oder Farbstoffe, ohne Geschmacksverstärker, dafür mit viel Sorgfalt und Respekt, mit hochwertigem Rapsöl, Meersalz und dem naturbelassenen Stein, natUrsalz®.

Diese Einfachheit und die bedingungslose Frischequalität kommen bei den Kundinnen und Kunden an, ob in der Gastronomie, im Fach- oder im Detailhandel. Die Betonung liegt auf dem Wort «frisch». Mit Oliven im Glas etwa, die wochenlang im Ladenregal stehen, hat Hanspeter Baer nicht viel am Hut: «24 Stunden nach Bestellungseingang sind unsere frischen Produkte beim Kunden.»

Mit den Bauern am Mittagstisch

Die Ideen holen sich Hanspeter Baer und seine Leute in den Anbauländern, aus denen Ceposa das Rohmaterial direkt vom Bauernhof importiert. Die meisten Produzenten kennt Hanspeter Baer persönlich, sitzt mit ihnen am Mittagstisch.

Fazit: Manche von uns werden sich wohl beim nächsten Einkauf von Antipasti nach den leckeren Ceposa Produkten umsehen, konnten wir doch während der Degustation viel Wissenswertes darüber erfahren. Nicht zuletzt werden

wir das Produkt aus einem anderen Blickwinkel betrachten, noch mehr schätzen sowie unserer wunderbaren Natur einmal mehr danken. – Ein etwas anderer Abend – mit einer speziellen Degustation – nahm sein Ende.

Zürcher Weinland

Degustation im Restaurant «Eintracht» in Winterthur-Reutlingen

Weine aus Südafrika

Die Fussball-Weltmeisterschaft 2010 rückte Südafrika ins Zentrum des Weltgeschehens. Ein fantastisches Land mit einem Weingebiet, das auf eine lange, dreihundertjährige Tradition zurück blicken kann. Ein Land mit Weinen, welche die klassische Tradition der Alten Welt mit dem modernen Stil der Neuen Welt verbindet. Sie standen, gemeinsam mit kulinarischen Spezialitäten vom Süden des afrikanischen Kontinents, in der «Eintracht» von Winterthur-Reutlingen im Mittelpunkt des Interesses. – Agi Winter berichtet:

Südafrika steht für Top-Weine mit einem ausgezeichneten Preis-/Leistungsverhältnis. Die Weinfreunde Zürcher Weinland genossen einen wundervollen Abend, perfekt organisiert durch Michael Rück im Restaurant «Eintracht» in Winterthur-Reutlingen mit einem Gaumenfeuerwerk bei der Verschmelzung von Speis und Wein aus Südafrika. Eveline Hofstetter von der Firma Kapweine aus Wä-

denswil, einem der führenden schweizerischen Anbieter für Weine aus dem südlichen Afrika, führte gekonnt und charmant durch die Degustation.

Südafrikanisches Menu

Das «Eintracht»-Team überraschte mit südafrikanischen Köstlichkeiten, die hervorragend zu den Weinen passten. Der hausgemachten Birnen-Curry-Suppe folgten das

geräucherte Straussenfilet auf Maispolenta und Tomaten-Relish. Ein zartes Kudu-Entrecôte an Honig-Zitronensauce mit Gold-Rosinenreis und rassiges Weisskohlgemüse gab es zum Hauptgang. Zum Dessert wurde frischer Mürbeteigkuchen mit Aprikosenfüllung und Kokos-Merengues-Haube überbacken serviert.

Perfektes mediterranes Klima

Die Reben geniessen in Südafrika ein fast perfektes mediterranes Klima, kühler als der Breitengrad vermuten lässt, und zwar wegen des kalten Benguela-Stroms von der Antarktis her. Regen ist meist auf die Wintermonate konzentriert. Die Bergketten helfen dem kraftvollen Südostwind die Richtung zu geben, um Fäule und Mehltau abzuwehren.

Die Traubensorte Chenin blanc beherrschte bei den weissen Gewächsen lange Zeit den Weinbau, doch in den letzten Jahren wurde sie durch Colombard, Sauvignon Blanc, Chardonnay, etc. ergänzt.

Bei den roten Sorten ist Pinotage Südafrikas eigene, autochtone Traube, die in den 1920er Jahren als Kreuzung zwischen Cinsaut (damals Hermitage genannt) und Pinot noir entstand. Doch heute werden auch Shiraz, Merlot und alle weiteren internationalen Gewächse angebaut.

Das Herz des Weinbaus von Südafrika bleibt weiterhin in der Region Stellenbosch, deren Böden auf der Talsohle im Westen leicht und sandig, aber an den Berghängen schwerer sind. Sie bestehen aus verwittertem Granit, am Fuss der das Gebiet querenden Bergketten.

Schäumender Beginn

Zum Auftakt wurde ein Schaumwein aus der bedeutenden Traubensorte Südafrikas Colombard, der aromatische „Inanda, brut“ gereicht. Dieser Mousseux wird



Referentin Eveline Hofstetter mit Organisator Michael Rück.

nach der Methode classique in «Vredental», einem schönen Ort in der Provinz Westkap, etwa 300 km nördlich von Kapstadt im Tal des Olifants River gelegen, vinifiziert.

Sauvignon Blanc

Darauf wurden drei Weissweine der Sorte Sauvignon Blanc vorgestellt: «Arabella 2010», ein frischer und fruchtiger, etwas grasiger, feine Säure und tropische Noten aufweisender Weisswein aus Robertson. Der Ort kann in eineinhalb Stunden Fahrt in östlicher Richtung von Kapstadt erreicht werden.

Stellenbosch ist Zentrum eines der besten Weinanbauggebiete Südafrikas. In den fruchtbaren Tälern des Berg-, Eerste- und Bree-Flusses gedeihen Weinreben besonders gut. Die Winzereien, oft im kapholländischen Stil erbaut, liegen malerisch zwischen weiten Weinfeldern. Aus Stellenbosch stammt der «Fort Simon» 2009, ein knackiger und mineralischer Weisser, Aromen von grünen Äpfeln, Spargeln und tropische Früchten aufweisend.

Dank tiefen durchschnittlichen Tagestemperaturen werden in Waker Bay mehrheitlich weisse Rebsorten, wie Sauvignon Blanc und Chardonnay, angepflanzt. Der «Ataraxia» 2008 besticht in der

Nase mit weissen Johannisbeeren, Passionsfrucht und kräftigen Aromen von frisch gepflücktem Basilikum durch perfekte Harmonie.

Chenin Blanc

Im weiteren Verlauf der Degustation wurden drei Weissweine der Sorte Chenin Blanc miteinander verglichen. Das Weingut «Boschendal» in Franschhoek ist ein wichtiger Weinhersteller und mit seinen historischen Gebäuden und Gärten eine touristische Attraktion. Ursprünglich liessen sich französische Hugenotten im langgestreckten Tal, geschützt durch die Drakenstein-Gebirgskette, nieder und bestockten die Gebirgshänge mit Reben. Der weisse «Boschendal» 2009 weist eine gute Fruchtichte, frische Säure mit Citrus-Aromen auf und schmeckt im Gaumen sehr aromatisch und würzig.

Das Weingut Kleine Zalze wurde 1695 in der Region Stellenbosch gegründet. Der «Chenin Blanc Vineyard Selection» 2010, cremig mit tropischer Früchte-Aromatik, rauchigen Fasstönen, guter Balance und eleganter Säure passt ausgezeichnet zu Thai Spezialitäten.

Das Fort Simon Weingut, in den Bottelary Hills in der Region Stellenbosch gelegen, produziert den «Chenin Blanc wooded» 2009 mit typischen Vanillenoten, Aprikosen

und Pfirsich-Aromen, 60% sechs Monate im Eichenfass ausgebaut und 40% im Stahltank, was eine ausgezeichnete Balance verspricht.

Die autochthone rote Sorte Pinotage

Zur Degustation der roten Sorte Pinotage reichte man den «Pinotage» 2007 aus dem Weingut Fort Simon, der am Michelangelo Award 2010 mit Gold ausgezeichnet worden ist. Aromen von reifen schwarzen und roten Johannisbeeren, Kirschen sowie saftige, reife Gerbstoffe und ein langer Abgang sorgten für ein Aha-Erlebnis.

Nur Trauben aus alten Klonen und Buschformen wurden für den «Pinotage» 2009 des Weinguts Beyerskloof aus der Region Stellenbosch verwendet. Dieser Wein leuchtet durch dichtes intensives Violett, besticht durch Aromen von Beerenkonfitüre und eingekochten Früchten und passt zu Braten und Wild.

Der «Pinotage» 2008 vinifiziert vom Weingut Laibach am Simonsberg in der Region Stellenbosch ist aromatisch und samtig, mit langem Abgang und Power. Dieser Rote vereint europäische Struktur mit Frucht im Stil der Neuer Welt.

Die Cuvées

Die Weinberge vom Weingut Clos Malverne liegen im malerischen Devon Valley inmitten von Stellenbosch. Der «Clos Malverne baked pressed» 2008 besteht aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon (beerig) und Merlot (fruchtig) sowie etwas Shiraz als zusätzliche Würze und wurde vier Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut.

Vom Familienbetrieb Kaapzicht Estate im Gebiet Bottelary geniesst man eine wunderschöne Aussicht auf den Tafelberg. Aus diesem Betrieb stammt der «Bin 3» 2007, eine Assemblage aus Merlot (54%), Cabernet Sauvignon (37%) und Pinotage (9%), überzeugend mit einer Aromatik von reifen Pflaumen, Beeren, Vanille und Gewürzen. Die Tannine sind bestens eingebunden, was für einen schönen Abgang sorgt.

Das Weingut Engelbrecht Els am Helderberg in Stellenbosch wurde 1999 gegründet. Seine Cuvée «Guardian Peak Frontier» 2007 präsentiert sich mit violetten Reflexen und duftet nach reifen Brombeeren. Sie wurde aus Cabernet Sauvignon (45%), Shiraz (42%) und Merlot (13%) – zur Verfeinerung – zusammengestellt.



Weinfreunde beim Fachsimpeln.

Weinglide Gallus

Weinwettbewerb 2011 im Rorschacher «Storchen»

Weingeografie der Stolperstein

In Vertretung des Gildenmeisters begrüßte Hilfsgildenmeister Paul Rieser am Samstag, 12. März 2011, dreissig Weinfreundinnen und Weinfreunde im Restaurant Stadthof in Rorschach zum traditionellen Weinwettbewerb. – Im Folgenden seine Aufzeichnungen des spannenden Anlasses:

Nach dem Apéro, einem etwas starken Greco Di Tuffo, wechselten wir an eine lange Tafel. Diese Sitz-

ordnung schien gelungen, förderte sie doch die Diskussionen und führte zu einer lockeren Stimmung.



Christian Herzog, Chris Rieser, Ernst Manser, Veronika Schreiber, Charles Martignoni, Christian Dudli, Paul Rieser.

Anlehnung an Coupe ANAV

Weinmagister Christian Herzog stellte in Anlehnung an den Coup ANAV einen zweiteiligen Wettbewerb zusammen. Im ersten Teil waren Fragen um das allgemeine Weinwissen (Rebbau, Rebsortenkunde, Weingeografie und Vinifikation) zu beantworten. Im zweiten Teil galt es, zehn Weiss- und Rotweine in einer Blinddegustation der richtigen Traubensorte, der Region zuzuordnen und den Jahrgang heraus zu finden. Es galt aus drei vorgegebenen Antworten die richtige zu wählen.

Stärken und Schwächen

Gewisse Anpassungen der Fragestellung liessen die durchschnittlich erreichte Punktzahl leicht ansteigen. Trotzdem erreichte auch in diesem Jahr niemand das Maximum! Interessant war wiederum der Effekt, dass insbesondere bei der Weingeografie gepatzt wurde. Dafür sind die internationalen Weiss- und Rotweine gut getroffen worden. Dies lässt den Schluss zu, unbedingt an unseren Weinreisen teilzunehmen, um die Weingeografie zu fördern sowie dem Leitspruch der Weingilde Gallus treu zu bleiben, indem wir unsere Weine schätzen und sie nicht vergessen.

Nach dem Wettbewerb wurden während der Bekanntgabe der Lösungen die Wunden geleckt. Die Zeit bis zum feinen Nachtessen im

mittlerweile auch im Gault-Millaut verzeichneten Stadthof verflog deshalb im Nu. Ein Weinschaumsüppchen vom Morillon mit Fischklöschen, ein Trio von der Treberwurst, Tafelspitz und Schweinsfilet, gefolgt von einem exquisiten Schokoladenparfait liessen die Stimmung weiter ansteigen.

Preisverleihung

Ein spontaner Auftritt des Männerchors Helvetia aus Rorschach mit Unterstützung einiger versierter Gildensänger folgte nach der Überreichung des Wanderpreises an den diesjährigen Gewinner Ernst Manser aus St. Gallen. In den Rängen folgten Chris Rieser, Veronika Schreiber, Charles Martignoni und Christian Dudli.

Graubünden

Generalversammlung 2011 in Landquart

Ein genussvoller und unterhaltsamer Abend

Der Vorstand der Bündner Sektion der Weinfreunde hatte auf Freitag, den 4. Februar, zur diesjährigen Generalversammlung nach Landquart ins Hotel «Schweizerhof» eingeladen. Knapp 50 Mitglieder und Gäste sind dieser Einladung gefolgt und durften einen genussvollen und unterhaltsamen Abend, dirigiert von unserem Präsidenten in seiner unvergleichlichen Art und Weise, verbringen. – Hanspeter Bernath berichtet:

Mit einem prickelnden Crémant des Weinguts Donatsch, Malans, eröffnete Hansjakob Hunger die Versammlung, beginnend mit einer Schweigeminute und im Gedenken an unser Ehrenmitglied und früheren Präsidenten Hans Baumgartner, welcher im vergangenen Jahr von uns gegangen ist.

Für die Behandlung der statutarischen Geschäfte hat sich Hansjakob – im Hinblick auf die bevorstehenden Skiweltmeister-

schaften – wohl eine Bestzeit zum Ziel gesetzt; um diese zu erreichen, ist bei einem Traktandum die Diskussion erst nach der Abstimmung erfolgt – allerdings ohne Folgen.

Die Sektion wächst

Mit Genugtuung hat die Versammlung zur Kenntnis genommen, dass die Mitgliederzahl im Steigen begriffen ist, dies durch Zustimmung zur Aufnahme von



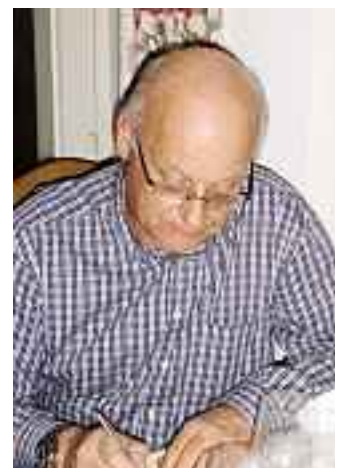
Präsident Hansjakob Hunger

neuen Vereinsmitgliedern. Dem Bericht des Präsidenten, gespickt mit Anekdoten, war zu entnehmen, dass sowohl die stattgefundenen Degustationen wie auch die letztjährige Weinreise in die Westschweizer Seenlandschaft bei den Teilnehmern einige Erinnerungen wachgerufen haben.

Wohlvollend

«erledigte» Rechnung

Dass diese Reise zumindest einem Vorstandsmitglied weniger Freude bereitet hatte, konnte bei der nachfolgenden Abhandlung der Jahresrechnung festgestellt werden; wies diese, wegen kurzfristiger Absagen, doch ein Defizit aus. Dasselbe wurde aber von den anwesenden stimmberechtigten Vereinsmitgliedern, ob nun Reiseteilnehmer oder nicht, in grosszügiger Weise zu La-



Chronist Hanspeter Bernath.

sten der Vereinskasse absegnen – dies wohl in Anerkennung des wie immer perfekt organisierten und vor allem zum Voraus in allen Details vorliegendem Reiseprogramms.

Die Vereinsrevisoren sowie der Kassier haben zudem für die Rechnungsablage ihre Flexibilität und Belastbarkeit bewiesen, so dass der Erfolgsrechnung und Bilanz einstimmig und ohne Opposition zugestimmt wurde.

Attraktives Jahresprogramm

Besondere Beachtung fand dann das Jahresprogramm 2011 mit den Themen Vertikaldegustation im März, Wanderdegustation im April und der Weinreise ins Veltlin. Weitere Weingenüsse, das Weinfest in Malans und der traditionelle Torkelumgang (ebenfalls in Malans) stehen uns im 2011 bevor; zudem wurde für den Coupe ANAV eine Teilnehmergruppe geworben. Da-

mit konnte schon um 20.00 Uhr der geschäftliche Teil der Generalversammlung abgeschlossen werden.

Köstlichkeiten aus Keller und Küche

Beginnend mit einer Gerstensuppe und der traditionellen Blinddegustation, beinhaltend Kredenzen von den Weingütern Hansruedi Adank, Georg Fromm, Georg Schlegel, Cottineli, Irene Grünenfelder, Hanspeter Komminoth, Markus Lampert, Andrea Lauber, Daniel Marugg und Christian Obrecht, wurden wir von Wirt Silvio Scherrer und seiner Crew mit einem zarten Schweinsfilet mit Steinpilzen aus dem Prättigau, Spätzli und Gemüse, verwöhnt. Zum Abschluss des Menus gab's dann Vermicelles mit Rahm oder einen Käseteller, je nach Wahl.

Bei der anschliessend eigenverantwortlich vorgenommenen Be-



Im «Schweizerhof» war für die Weinfreunde bestens gesorgt.

wertung der Degustation stellte sich heraus, dass keiner der Teilnehmer die Maximalpunktzahl, sich ergebend aus dem Produzenten, des Ortes, der Sorte und des Jahrgangs, erreichte. Auch bei der nicht gewerteten Preisschätzung der degustierten Weine wurden keine Volltreffer erzielt, immerhin aber festgestellt, dass die ausgezeichnete Qualität der degustierten Weine absolut faire Preise hat. Den vom Verein ge-

stifteten Preisen für den Degustationswettbewerb werden an dieser Stelle bestens verdankt.

Unserem Vorstand, beziehungsweise den mit der Organisatoren der Generalversammlung betrauten Mitgliedern, sei an dieser Stelle aus Vereinsmitte der Dank für den gelungenen und gemütlichen Abend ausgesprochen. Wir freuen uns bereits jetzt auf die nächste GV vom 10. Februar 2012.



CAVE LA FLEUR VITIS
SIGNÈSE / AYENT

Les atouts

- Une cave à visage humain
- Une rencontre individuelle
- Un large assortiment
- Une visite enrichissante

Invitation

*Entre Amis du Vin,
nous avons une même passion à échanger !*

*Cave La Fleur Vitis, Route de Signère 30, 1906 Ayent,
Tél : 027 398 37 18, Fax 027 398 58 84,
E-mail: philippe.mattivi@cavevitis.ch www.cavevitis.ch*

LE FRUIT DE LA PIERRE ET DU SOLEIL
On ne parle pas ici de production industrielle, mais plutôt de ceps tortés, penchés sur un banc de pierres que le soleil brûle durant les heures chaudes de l'été. Une exploitation viticole à taille humaine où le vigneron devine dans chaque parcelle la promesse d'un vin abouti.

UNE VINIFICATION PERSONNALISÉE POUR UN VIN AUTHENTIQUE
Les appellations et les assemblages nous racontent sans jargon - parfois en patois - l'histoire des coteaux arides où ils sont nés. La Cave La Fleur Vitis respecte la personnalité de chaque cépage en évitant le produit lisse et standardisé. Découvrez nos appellations "Domaine Colatort", "Blanche de Comèraz", "Inspiration", "Célébration" et la gamme de nos vins de nos parcelles. Faites-vous plaisir en les partageant avec vos amis.

UN ACCUEIL PERSONNALISÉ.
"Cave La Fleur Vitis" vous accueille chaleureusement sur rendez-vous. Notre "salon de cave" est conçu pour recevoir une dizaine de personnes. Nous accueillons également des groupes plus nombreux pour une visite du domaine et une réception en plein air. A bientôt !

© CAVE LA FLEUR VITE SÀRL 2006 - MISE EN MARCHÉ ET CONCEPTION GRAPHIQUE - PIERRE MARON

Rebbau über den Weinländer Dörfern Flaach und Volken

Weingut Kilchsperger am Worrenberg

von Agi Winter

Im Anschluss an die Jahresversammlung in der Mehrzweckanlage MZA Teuchelweiher in Winterthur mit dem Rückblick auf die Aktivitäten der Weinfreunde Zürcher Weinland im Jahre 2010 durch den Präsidenten Stephan Wälti präsentierte Toni Kilchsperger das Weingut Kilchsperger am Worrenberg. – Im Folgenden werfen wir einen Blick in die spannende Geschichte der Entwicklung eines führenden Selbstkeltererbetriebs des Zürcher Weinlands.

Das Weingut Kilchsperger am Worrenberg.



Aussiedlung inmitten des Rebberges

Der Worrenberg, oder Worbis, ist ein Molasseausläufer über den Dörfern Flaach und Volken im Zürcher Weinland. Auf seiner südwestlichen Exposition ist der Worbis mit Reben bestockt und man geniesst eine einzigartige Sicht auf den Irchel und die Thur-Rhein-Mündung. 1960 war es soweit: Die zusammen gekaufte Rebfläche von 2 Hektaren war gerade genügend gross für die Aussiedlung in den Rebberg mit dem Ziel, die Trauben selber zu keltern und zu vermarkten. – So gründeten Kilchspergers 1962 das Weingut am Worrenberg. Der erste Jahrgang von bester Qualität wurde in den neuen Keller am Worrenberg eingebracht, im Frühjahr 1963 in Flaschen abgefüllt und unter eigenem Namen vermarktet.

Das saubere und kompetente Rebwerk bei grösstmöglicher Schonung der natürlichen Ressourcen steht im Zentrum der Reb- und Weinarbeit. Seit eh und je gilt auf dem Weingut Kilchsperger am Worrenberg der Leitspruch «Qualität kommt vor Quantität». Starke Winter- und Spätfröste bescherten anfangs schwere Rückschläge für das noch junge Weingut. Letztmals geschah dies in den Jahren 1985/87.

Dem Betrieb ist es ein Anliegen, jederzeit auch Lehrlinge auszubilden.

Sohn Toni (*1953) machte die Winzerlehre und absolvierte die höhere Fachschule für Oenologie in Changins (Nyon). 1986 übernahm er mit seiner jungen Familie den Betrieb von seinen Eltern, den er bis heute führt.

In der Zwischenzeit wuchs der Betrieb auf knapp 4 Hektaren. Die Bestockung wurde auf sechs weisse und drei rote Traubensorten ausgebaut. Daraus werden 15 verschiedene Wein-Variationen gekeltert. Auch der im eigenen Keller hergestellte traditionelle Schaumwein fehlt nicht im Angebot.

Selbst- und Lohnkelterer

Das Weingut Kilchsperger am Worrenberg zählt sich zur Vereinigung der selbstkelternden Weinbauern, welche die spezifischen Eigenschaften ihres Terroirs respektieren, mit Sorgfalt ihre Trauben lesen, mit grossem Fachwissen ihre Weine bereiten und ihre Kunden fachmännisch beraten. Als Ergänzung werden einige Lohnkel-

Weinlese in den Reben am Worrenberg.

terungen durchgeführt, die Weine ausgebaut und abgefüllt. So gewann, zum Beispiel, der «Steingrübler» dank gesundem Riesling-Silvaner-Traubengut von Winzer Hansjörg Gysi aus Wiesendangen und sorgfältiger, sauberer und gekonnter Kelterung im Jahre 2005 eine Gold-Medaille. – Die dritte Generation ist zurzeit noch in Ausbildung. Ueli (*1986) weilt gegenwärtig in Weinsberg (D) für den Abschluss der Ausbildung zum Weinbautechniker.

Ideale Begleiter zu Fisch- und Spargel-Spezialitäten

Das Traubengut am Worrenberg profitiert von einem gesunden mineral- und lehmhaltigen Sandboden mit ausreichender Besonnung. Zum Apéro wurde der mehrfach prämierte Weisswein «Riesling-Silvaner», mit ausgewogener frischer Blume und dezenter Säure, Volumen 12,5%, gereicht. Toni Kilchsperger bemerkte, dass die 2009er Weine den 2003er Jahrgang übertreffen. – Riesling-Silvaner wird auch als Müller-Thurgau oder Rivaner bezeichnet. Es ist die älteste und erfolgreichste Züchtung (1882) aus den Sorten Riesling und Madeleine Royale.

Der «Räuschling Worrenberg» 2009 hat eine feine, blumige Nase, ist spritzig und mit rassischer Säure ausgestattet. Diese alte, rare Weissweinspezialität eignet sich als idealer Begleiter zu Fisch aus dem naheliegenden Rhein.



Toni Kilchsperger



Aber auch der Sauvignon Blanc 2009 – helles gelb mit grünen Reflexen und feinen Duftnoten nach Zitrusblüten und Stachelbeeren – ist in der Flaacher Gegend im Frühling zu Spargel-Gerichten sehr beliebt. – Sehr gerne arbeitet Toni Kilchsperger mit Chardonnay. Robust und edel wächst die Rebe in den eigenen Weinbergen. Im Keller reift der gehaltvolle Wein teilweise in kleinen französischen Eichenfässchen. Diese verleihen ihm zu den Zitrus-Ananas-Frucharomen zusätzlich eine feine Vanille-Eichennote. So entstand der trockene «Chardonnay Worrenberg, in Barrique ausgebaut» 2009.

Bewährte Rotwein-Klassiker

Der Pinot Noir 2009, ist der bewährte Klassiker unter den Rotweinen am Worrenberg und wurde bereits vor 50 Jahren von den Eltern Kirchsperger angebaut und gepflegt. Der Pinot Noir besticht durch leuchtendes, tiefes Rubinrot. Ein eleganter Wein, mit feinen, gehaltvollen Aromen, weichen Tanninen und anhaltend im Abgang. Dieser Klassiker begleitete eine feine Fleisch- und Käseplatte.

Die Trauben für die Spätlese Pinot Noir 2009 wurden drei bis vier Wochen nach der ersten Blauburgunder-Lese geerntet. In dieser Zeit wird ein Safrückfluss aus den Beeren erwartet, was den Zuckergehalt zusätzlich erhöht. Die Fassreife im Doppelbarrique (500 l) gibt

dem Wein eine gute Haltbarkeit, bindet die Tannine gut ein, unterstützt die Noten von Dörrfrüchten und würzigen Aromen wie Pfeffer und Gewürznelken.

Neue Cuvées und neue Sorten

«Blauer Zweigelt Pinot Noir Cuvée» 2009 hat einen Anteil von 20% Pinot Noir. Professor Dr. Zweigelt züchtete den Blauen Zweigelt 1922 aus den Sorten Blaufränkisch (Lemberger) und Saint Laurent. Die Cuvée ist farbintensiv, kräftig, körperreich und verbreitet ein Bouquet von Beerenfrüchten. – Aus einer weiteren Züchtung in Weinsberg (1971, aus den Sorten Cabernet Sauvignon und Dornfelder entstand die Rebe Cabernet Dorsa. Mit diesem Traubengut keltert der Winzer und Weinmacher vom Worrenberg einen dichten, vollmundigen Wein von tieferer bis violetter Farbe und Aromen von Kirschen und Brombeeren.

Blumiges Finale

Den Abschluss und einen weiteren Höhepunkt bildete der Gewürztraminer 2009, der kräftige Aromen von blühenden Rosen verbreitet. Gaumenfüllend rundete er als ein sinnlicher, feinsensichtiger Weisswein den Anlass der Weinfreunde Zürcher Weinland aufs Schönste ab.

Nouvelle exposition au Musée valaisan de la Vigne et du Vin

Versannes – multiplier la vigne «à la mode de chez nous»

(AdV) Le Musée valaisan de la Vigne et du Vin fait toute la lumière sur une technique très ancienne de reproduction de la vigne. Les versannes, ces tranchées spectaculaires abandonnées au début du XXe siècle, se pratiquent encore à Visperterminen. Un art à découvrir en images jusqu'au 30 novembre 2011.

Les vigneronns recouvrent les ceps couchés de terre et de fumier.

Voiez les lignes d'échalas bien ordonnées sur les sols lisses des parchets valaisans. Il y a un siècle, le tableau était tout différent. Le vignoble était un champ de creux et de bosses qui accueillait des plantations en zigzag. Pour renouveler la vigne, on creusait de profondes tranchées, dans lesquelles on enterrait les vieux ceps pour en faire pousser de nouveaux. Ces versannes sont un mode de provignage par lignes entières, qui ne se pratiquait qu'en Valais. Elles ont marqué le paysage de façon spectaculaire pendant des siècles. Jusqu'à l'arrivée du phylloxéra et du Fendant au début du XXe siècle.

Le pou de la vigne oblige les Valaisans à adopter le greffage sur plant américain. Parallèlement, les nouveaux cépages plus rentables imposent un nouveau mode de taille et d'alignement des ceps, «à la vaudoise». En l'espace de 60 ans, l'entier du vignoble sera reconstitué et les versannes abandonnées. Dans le Haut-Valais, moins touché par la maladie et par la pression de l'exportation, les viticulteurs de Visperterminen ont privilégié les versannes jusqu'en 1955, et certains d'entre eux n'ont même jamais renouvelé leurs vignes. C'est le cas de Lukas Stoffel, qui continue d'enterrer les ceps pour renouveler sa vigne, ligne après ligne.





On enterre les ceps. On dégage le cep et on le couche entièrement. On relève deux sarments et on les dispose de part et d'autre du fossé: ils deviendront deux nouveaux ceps! Les sarments recourbés et couchés sont tenus par de lourdes pierres. C'est la technique du provignage.

Images d'hier et d'aujourd'hui

Jusqu'à ce jour, aucune étude complète n'avait été menée sur les versannes. Les chercheurs mandatés par le Musée valaisan de la Vigne et du Vin ont pu attester que la technique se pratiquait déjà en 1500. Ils ont également observé les gestes de deux vigneronnes de Visperterminen, afin de les documenter et de les conserver. L'exposition explique de façon didactique ces travaux d'un autre temps, grâce au reportage photographique de Bernard Dubuis et au film de l'ethnologue Cecilie Denking. On peut y voir les photos d'Alfred Egli, un chercheur zurichois qui a recensé le patrimoine viticole haut-valaisan dans

Un cep qui donne deux ceps

Actuellement, la multiplication des plants de vigne se fait par greffage sur plant américain. Mais avant 1920, ce renouvellement pouvait se faire de deux manières différentes: le marcottage (mise en terre d'un sarment qu'on laisse attaché à la plante mère durant 2 ans) ou le provignage avec l'enterrement du cep en lieu et place du sarment. Le recours aux plantons, au marcottage et au provignage de ceps isolés sont des méthodes courantes dans l'Europe viticole, depuis l'Antiquité. Seul le provignage par lignes entières (versannes) est particulier au Valais central et oriental.

les années septante, mais aussi des photos anciennes de la Médiathèque Valais-Martigny. C'est donc avec le double regard du passé et du présent que l'on fait le tour de la question.

Exposition au 30 novembre 2011, Musée valaisan de la Vigne et du Vin, Salgesch. Du mardi au dimanche, de 14h à 17h. Événement: le 12 juin 2011, le «Tour de la vigne et du vin en 1 jour», une journée pour revivre le temps des versannes.

www.museevalaisandevin.ch



On recouvre le cep couché de terre et de fumier.

Les photographes et les chercheurs engagés

Alfred Egli (images prises entre 1968 et 1975)

Alfred Egli, d'origine zurichoise, est docteur en philologie et germaniste. Etudiant, il s'intéresse au thème de la viticulture dans Haut-Valais, d'abord dans le cadre de son travail de licence, puis dans celui de sa thèse de doctorat.

Ses recherches comprennent l'étude des travaux des vignes, le vocabulaire utilisé par le vigneron et toute l'organisation du vignoble. Il effectue une série d'enregistrements avec des témoins et informateurs du milieu viticole, entre 1968 et 1975. Les résultats de son travail de thèse sont publiés dans l'ouvrage intitulé *Weinbau im Deutschwallis, Sachkultur, Wortschatz, Sprachgeographie*.

Bernard Dubuis (reportage réalisé en 2008)

Né en 1952. A suivi l'Ecole de photographie de Vevey avant d'être assistant au Musée d'art et d'histoire de Genève, puis d'ouvrir son atelier à Sion et à Erde. Il réalise des photographies dans les domaines techniques et humains, sur des thèmes comme les combats de reines en Valais, le Rhône, les travaux de génie civil souterrains et la vie quotidienne. Il est membre de l'Association focale de Nyon depuis 1986 et cofondateur de l'Enquête photographique en Valais en 1989. Il a enseigné la photographie à l'Ecole cantonale des Beaux-Arts à Sion entre 1981 et 1989.

Parmi ses publications: *Le Tunnel*, Champ visuel, Martigny, 1993, *L'épopée des barrages*, EOS, Lausanne, 1999, *Le Rhône*, Pillet, Martigny, 2007, *Un tunnel et des hommes*, Stämpfli, Bern, 2008.

Médiathèque Valais-Martigny

Sélection d'images de 1920-1950, prises par Raymond Schmid, Benedikt Rast, Charles Krebsler et Emile Gos.

L'équipe de recherche

Anne-Dominique Zufferey-Périsset, directrice du MVVV

Augustin Schmid, ancien chef du Service cantonal pour la protection des plantes

Sabine Carruzzo-Frey, historienne et coauteur de l'Histoire de la Vigne et du Vin en Valais

Pierre Dubuis, historien et coauteur de l'Histoire de la Vigne et du Vin en Valais

Chantal Ammann, historienne et coauteur de l'Histoire de la Vigne et du Vin en Valais

Cécilie Denking, ethnologue et réalisatrice du film *Versannes*, tourné en 2010

Werner Bellwald, ethnologue

Neue Ausstellung im Walliser Reb- und Weinmuseum, Salgesch

Rebstöcke in Gräben – nach alter Väter Sitte pflanzen

(AdV) Eine uralte Art den Rebberg zu erneuern steht im Rampenlicht des Walliser Reb- und Weinmuseums: Das «Vergraben» der Rebstöcke, das Anlegen von «Gräben», diese eindrucksvollen, am Anfang des 20. Jahrhunderts aufgegebenen Furchen, werden heute nur noch in Visperterminen gegraben. – Noch bis 30. November erläutert eine Bilderausstellung im Walliser Reb- und Weinmuseum, Salgesch, diese Technik.

Heute stehen die Rebstöcke schön in Reih und Glied auf den glatten Parzellen des Walliser Weinberges. Vor einem Jahrhundert sah es ganz anders aus. Der Rebberg war eine Folge von Beulen und Mulden mit Pflanzungen in Zickzacklinien. Zur Erneuerung des Weinberges wurden die alten Rebstöcke in tiefe Furchen vergraben, um somit neue Gewächse zu erhalten.

Reblaus hat alles verändert

Diese Art des Absenkens von ganzen Linien in Gräben wurde nur im Wallis angewendet. Die eigenartige Erneuerungsmethode hat die Walliser Reblandschaft über Jahrhunderte geprägt, bis zum Aufkommen der Reblaus und des Fendant, anfangs des 20. Jahrhunderts. Der Schäd-



Zur Erneuerung des Rebbergs wurden die alten Stöcke in tiefe Furchen vergraben, um neue Gewächse zu erhalten.

ling zwang die Walliser Weinbauern zum Aufpfropfen auf amerikanische Unterlagen. Gleichzeitig verlangten die neuen, ertragsfähigeren Rebsorten eine neue Rebschnittmethode und eine Zeilenausrichtung nach «Waadtländer Art».

Innert 60 Jahren wurde der ganze Weinberg neu bepflanzt und die Verjüngung durch Gräben aufgegeben. Im Oberwallis, das vom Schädling und vom Verkaufsdruck weniger betroffen war, haben die Winzer von Visperterminen die Gräben bis 1955 bevorzugt. Und einige unter ihnen haben ihren Rebberg sogar nie neu angepflanzt, wie zum Beispiel Lukas Stoffel, der, um seine Parzellen zu erneuern, weiterhin seine Rebstöcke, eine Linie nach der anderen, vergräbt.

Bilder aus der Vergangenheit und der Gegenwart

Bis heute wurde noch keine vollkommene Studie über die Gräben geführt. Die vom Walliser Reb- und Weinmuseum beauftragten Forscher konnten darlegen, dass diese Technik bereits um 1500 angewendet wurde.

Um sie zu belegen und zu wahren, haben sie ebenfalls das Handwerk zweier Winzer aus Visperterminen beobachtet. Mit einer Fotoreportage von Bernard Dubuis und einem Film der Ethnologin Cecilie Denkinger veranschaulicht die Ausstellung auf didaktische Art diese Arbeitsweise aus alten Zeiten. Zudem werden Bilder von Alfred Egli, einem Zürcher Forscher, der in den Siebzigerjahren das Oberwalliser Weinbauerbe erfasst hat, und alte Fotos der Walliser Mediathek in Martigny ausgestellt. Die alte Technik wird im Rahmen der Ausstellung zugleich mit Blick in die Vergangenheit und die Gegenwart veranschaulicht.

Die Rebe wird geschnitten und darauf am Pfahl befestigt.

Der Salgescher tritt als Stiftungsratspräsident des Walliser Reb- und Weinmuseums zurück

Amédeé Mounir

Entspannt sitzt Amédeé Mounir bei sich zu Hause im Wohnzimmer und lässt die letzten zwölf Jahre als Stiftungsratspräsident des Walliser Reb- und Weinmuseums Revue passieren. Er spricht von einer Erfolgsgeschichte. Die Museen in Salgesch und Siders, verbunden über den mittlerweile über die Kantonsgrenzen hinaus bekannten und beliebten Rebweg, stehen gut da. Dies vor allem dank der Direktorin Anne-Dominique Zufferey, wie Mounir betont. Er spricht davon, wie sich die Weinlandschaft in den letzten Jahrzehnten verändert hat, und er weiss, wovon er redet.

Mounir war in seinen acht Jahren als Salgescher Gemeindepräsident massgeblich an der Weichenstellung der Weinwirtschaft in Salgesch beteiligt. In seiner Zeit als Präsident von 1984 bis 1992 bekam das Weindorf den Zuschlag, das Museum zu realisieren, und das mittlerweile für die schweizerische Weinlandschaft prägende Grand-Cru-Konzept wurde entwickelt.

Ein Höhepunkt seiner Tätigkeit als Stiftungsratspräsident war aber zweifelsohne die Realisierung der Enzyklopädie «Geschichte von Rebe und Wein im Wallis von den Anfängen bis heute», die im letzten Jahr auf Deutsch erschienen ist. Das Werk hat unter der Leitung des Walliser Reb- und Weinmuseums während sechs Jahren über zahlreiche Wissenschaftler mobilisiert. Darauf ist Mounir stolz und er verrät, dass die Entstehung des Buches auch damit zusammenhängt, dass er ein weiteres Jahr als Stiftungsratspräsident anhängte.

Eigentlich wollte er vor einem Jahr bereits zurücktreten. Doch es kam anders. Mit gutem Grund. «Nachdem das Buch auf Französisch erschienen ist, spürte ich, dass die Luft ein wenig draussen war. Es war mir aber ein besonderes Anliegen, dass die Übersetzungsarbeiten vorwärts gingen, sodass das Buch auch in deutscher Sprache erhältlich ist.» Sein Engagement wurde belohnt, das Werk stiess auf grosse Resonanz.

Doch wie kam er eigentlich zum Stiftungsratspräsidium? Nachdem das Salgesch/Siderser Projekt mit dem Museum 1988 den Zuschlag bekommen hat, sei es in den Folgejahren zu ruhig um das Reb- und Weinmuseum geworden, erinnert sich Mounir. Auch deshalb hätte er sich 1999 entschlossen, das Präsidium anzunehmen. «Schliesslich versprochen wir damals als Gemeinderat dem Volk, dass das Museum ein Gewinn für das Dorf werden wird.»

Ein solcher ist es in der Zwischenzeit geworden, nicht nur in kultureller Weise, wie Mounir meint. Auch wirtschaftlich und vor allem von touristischer Warte aus, ist das Museum bereichernd für die Region. Derzeit nutzen jährlich über 30000 Besucher den Rebweg. «Das Museum ist heute eine Institution, die im Kanton einen hohen Stellenwert hat», ist Mounir überzeugt. Jetzt sei es aber Zeit, das Amt abzugeben, sagt der 71-Jährige schmunzelnd. «Es war eine befruchtende Aufgabe, jetzt braucht es frischen Wind. Das Zepter übernimmt nun der Sittener Philippe Bonvin.» (gse)



2010 wieder mehr Fälle von Goldgelber Vergilbung im Tessin

Sottoceneri besonders betroffen

Untersuchungen des Labors für Phytoplasmologie der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW zeigen im Jahr 2010 vermehrt Fälle von Goldgelber Vergilbung im Sottoceneri, nachdem eine Erholung der Situation 2008/2009 im Sopraceneri festgestellt worden war. Die übrige Schweiz bleibt von der Krankheit verschont, obwohl die krankheitsübertragende Zikade in den verschiedenen Weinbauregionen entlang des Genfersees vorkommt. – Eine Information von Santiago Schaerer, Gruppe Virologie-Bakteriologie-Phytoplasmologie, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil:

Goldgelbe Vergilbung (GGV) und Schwarzholzkrankheit befallen die Reben in der Schweiz, wobei Goldgelbe Vergilbung eine bekämpfungspflichtige Quarantänekrankheit ist. Sie breitet sich epidemieartig aus. Eine Zikade (*Scaphoideus titanus* Ball) verschleppt die Krankheit sehr rasch von Rebstock zu Rebstock.

Seit dem ersten Auftreten der Krankheit im Jahr 2004 waren 2010 vier Tessiner Distrikte von der GGV betroffen: das Mendrisiotto und das Luganese (Sottoceneri) sowie das Bellinzonese und Locarnese (Sopraceneri).

87% der GGV positiven Fälle im Sottoceneri

459 Proben sind dieses Jahr vom Tessiner Pflanzenschutzdienst zur Untersuchung an das Labor für Phytoplasmologie der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil gesendet worden. 248 waren GGV positiv, oder 54% der eingegangenen Proben. Im Sottoceneri waren das 87%; die übrigen 13% verteilten sich auf sechs Standorte im Sopraceneri.

Im gesamten Tessiner Weinbaugbiet waren 2010 nicht weniger als 34 Standorte betroffen. Sieben Standorte im Sottoceneri sind zum ersten Mal von der GGV

betroffen, drei im Sopraceneri. An acht Standorten wurde 2010 nur ein einziger kranker Rebstock beobachtet. Für eine abschliessende Beurteilung der Lage in diesen Fällen braucht es weitere Datenerhebungen in den nächsten Jahren. Es könnte sich nämlich um Einzelfälle handeln (bei denen die Einschleppung der Krankheit unerklärbar bleibt), oder um neue Herde, wie dies in Cadempino festgestellt wurde (2 Fälle 2009, 18 2010). Der besonders heisse und trockene Sommer 2010 hat vermutlich auch eine Rolle gespielt. Auch die Lage im benachbarten Piemont hat sich 2010 deutlich verschlechtert.

Mehr Fälle im Sopraceneri

Nachdem sich 2008/2009 die Lage im Sopraceneri beruhigt hatte (Bellinzonese 0, Locarnese sechs Fälle in 2009), spannte sich die Situation in 2010 wieder an: 25 befallene Rebstöcke im Bellinzonese und sieben im Locarnese. Ein bedeutender Herd wurde in der Gemeinde Camorino (Bellinzonese) erfasst. Die bekannten Herde der GGV werden im Kanton weiterhin genau überwacht: Acht positive Rebstöcke werden in Pedrinate (Ausgangspunkt der Krankheit), Sementina und Losone ausgerissen.



Goldgelbe Vergilbung beim Merlot.

Die Verteilung der GGV-Fälle im Kanton: im Bellinzonese: 10%; im Locarnese: 3%; im Mendrisiotto: 24,5%; im Luganese: 62,5%. Dort ist die Lage weiterhin am besorgniserregendsten, mit bedeutenden Herden an den Standorten Lamone, Cadempino, Origgio und Agno.

2010 betreffen 65% der diagnostizierten Fälle von GGV neun rote Rebsorten und 35% der Fälle fünf weisse Rebsorten. Nimmt man die Anzahl der diagnostizierten Fälle als Grundlage, sind die am häufigsten betroffenen Sorten Merlot, Gamaret, Pinot noir und Chardonnay. Allerdings spiegelt diese Grundlage nicht unbedingt genau die Empfindlichkeit der einzelnen Sorten im Feld wider.

Bekämpfung basiert auf drei Ansätzen

Im Kanton Tessin basiert derzeit die Bekämpfung der GGV auf drei Ansätzen:

- Ausreissen und Entsorgen der positiv getesteten Rebstöcke,
- obligatorische Insektizidbehandlung gegen *S. titanus* in Gebieten, in welchen die Krankheit vorkommt,
- systematische Wärme-Behandlung der für das Tessin bestimmten Setzlinge.

Weitere Informationen: Santiago Schaerer, Forschungsbereich Pflanzenschutz, Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil, 1260 Nyon santiago.schaerer@acw.admin.ch www.agroscope.ch

Recrudescence de cas de flavescence dorée dans le canton du Tessin en 2010

Le Sottoceneri particulièrement touché

Les analyses pratiquées par le laboratoire de phytoplasmodologie de la station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW révèlent une augmentation des cas de flavescence dorée dans le vignoble tessinois en 2010, particulièrement dans le Sottoceneri, après un redressement de la situation constaté en 2008 et 2009, principalement dans les districts du Sopraceneri. Le reste de la Suisse reste indemne de la maladie, et ce malgré la présence de la cicadelle vectrice de la maladie dans les différentes régions viticoles de l'arc lémanique. – Informations de Santiago Schaefer, Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW:

La flavescence dorée (FD), maladie de quarantaine soumise à la lutte obligatoire, est l'une des deux jaunisses touchant la vigne en Suisse. Contrairement au Bois noir (BN), la FD est particulièrement crainte du fait de son développement épidémique. Sa dissémination dans les vignobles, particulièrement rapide et inquiétante, est principalement le fait d'une transmission de cep à cep par une cicadelle inféodée à la vigne, *Scaphoideus titanus* Ball, vectrice du phytoplasme de la FD.

Quatre districts tessinois sont touchés par la FD en 2010, depuis l'apparition de la maladie en 2004: le Mendrisiotto et le Luganese (région Sottoceneri); le Bellinzonese et le Locarnese (région Sopraceneri).

87% des cas positifs confinés dans le Sottoceneri

Sur les 459 échantillons récoltés cette année par le service phytosanitaire tessinois et transmis pour analyse au laboratoire de phytoplasmodologie d'Agroscope Changins-Wädenswil, 248 sont diagnostiqués positifs (FD+), soit 54% des échantillons reçus. La majorité des cas positifs de FD reste confinée dans le Sottoceneri (87%); les 13% restants se répartissent entre six localités dans le Sopraceneri.

Ce ne sont pas moins de 34 localités qui sont touchées en 2010 sur l'ensemble du vignoble tessinois. Sept d'entre elles sont touchées pour la première fois par la FD dans le Sottoceneri, et trois dans le Sopraceneri. Dans huit localités touchées en 2010, un seul cep malade par localité est observé.

Nous manquons de recul par rapport à ce phénomène: il pourrait s'agir de cas isolés (dont l'introduction reste inconnue), ou de foyers émergents, ainsi que cela a été constaté à Cadempino (2 cas en 2009, 18 en 2010). L'été 2010, exceptionnellement chaud et sec, a vraisemblablement aussi joué un rôle. A signaler que la situation dans le Piémont voisin a aussi nettement empiré en 2010.

Le Sopraceneri voit une progression de cas en 2010

A l'acalmie, voire la stabilisation, constatée en 2008 et 2009 dans le Sopraceneri (Bellinzonese 2009: 0 cas de FD, Locarnese 2009: six cas), suit une situation plus tendue en 2010, avec 10% (25 ceps) des cas positifs dans le Bellinzonese et 3% (sept ceps) des cas positifs dans le Locarnese. Un foyer important est signalé dans la commune de Camorino (Bellinzonese). – Les anciens foyers importants de flavescence dans le

canton sont toujours sous haute surveillance: huit ceps positifs sont arrachés à Pedrinata (foyer historique), Sementina et Losone.

La répartition des cas de FD dans le canton est la suivante: district de Bellinzona: 10%; district de Locarno: 3%; district de Mendrisio: 24.5%; district de Lugano: 62.5%. C'est toujours dans ce dernier district que la situation demeure la plus préoccupante, avec des foyers importants signalés dans les localités de Lamone, Cadempino, Origgio et Agno.

En 2010, 65% des cas de FD diagnostiqués se répartissent entre neuf cépages rouges, 35%

des cas entre cinq cépages blancs. Les cépages les plus touchés sont le Merlot, le Gamaret, le Pinot noir et le Chardonnay, sur la base du nombre de cas diagnostiqués, base qui n'est pas forcément un reflet précis de la sensibilité variétale sur le terrain.

Combat sur la base de trois approches

Le canton du Tessin combat actuellement la FD sur la base de trois approches: l'arrachage et l'élimination des plantes positives, le traitement insecticide obligatoire contre *S. titanus* dans les zones où la maladie est présente et le traitement systématique par thérapie du matériel de multiplication destiné au Tessin.

Renseignements:

Santiago Schaefer, Département de recherches en protection des végétaux, Groupe virologie-bactériologie-phytoplasmodologie, Station de recherche Agroscope Changins-Wädenswil ACW, 1260 Nyon.

*santiago.schaefer@acw.admin
www.agroscope.ch*



La dissémination de la flavescence dorée dans le vignoble est principalement le fait d'une transmission de cep à cep par la cicadelle *Scaphoideus titanus* Ball.

Lotta alla flavescenza dorata

Comuni devono fare di più

Lo scorso anno focolai segnalati per la prima volta anche a Rancate, Mendrisio e Gorla. L'ordine e tassativo: ceppi malati e vigneti abbandonati sono da estirpare. — Rolf Stephani rapporta:

«Siamo preoccupati e adesso serve un aiuto da parte dei Comuni, che, intendiamoci, finora hanno lavorato bene, ma dai quali ci aspettiamo una collaborazione ancora più marcata e sistematica per combattere la flavescenza dorata nei vigneti ticinesi». Luigi Colombi, responsabile della Sezione fitosanitaria cantonale lancia un ulteriore appello in vista della stagione viticola che anche quest'anno sarà purtroppo caratterizzata dalla presenza della malattia diffusasi a partire dal 2004 e in costante espansione, malgrado l'impegno profuso da tutti gli addetti ai lavori, viticoltori in prima fila. E malgrado l'efficacia delle misure attuate.

Da quando ne venne segnalata la presenza fra i tralci del Mendrisiotto, la flavescenza dorata nel giro di pochi anni ha in pratica invaso tutto il vigneto momo che rappresenta oltre un terzo della superficie vignata cantonale. L'anno scorso focolai sono stati segnalati ancora ad Arzo, Stabio, Coldrerio, Pedrate, Novazzano, Genestrerio, Riva San Vitale, Morbio Inferiore e per la prima volta anche a Rancate, Mendrisio e a Gorla nella frazione di Castel San Pietro, il Comune più vignato di tutto il Ticino.

Nel Luganese la malattia - che si manifesta con arrossamento o l'ingiallimento della foglia che poi si accartocchia, e con il successivo blocco della matura-

zione del grappolo - è diffusa a macchia di leopardo ma già in modo esteso.

Nel Sopraceneri lo scorso anno è stata segnalata per la prima volta sulla sponda sinistra del Ticino, a Camorino, Cadenazzo e Contone.

Sintomi più marcati

«Oltre alla diffusione sempre più ampia preoccupa poi il fatto che i sintomi della malattia sono ap-

parsi più marcati rispetto agli passati sul vitigno merlot» aggiunge Colombi. «Ne abbiamo parlato anche con i colleghi piemontesi e lombardi che ritengono probabile che all'origine dell'indebolimento del ceppo vi siano i fattori climatici come il gran caldo di luglio nello scorso anno. Inoltre diversi nostri vigneti sono stati colpiti anche dalla malattia del legno nero, che si manifesta con gli stessi sintomi della flavescenza dorata. Di qui la necessità di intervenire in modo ancora più deciso».

La lotta contro la flavescenza dorata è obbligatoria

I trattamenti sono noti e riguardano l'inibizione della cicalina-vettore, un insetto dal nome altisonante, lo *Scaphoideus titanus*, con due trattamenti mirati (innocui cioè per la fauna utile del vig-

neto e in particolare le api) ed un eventuale terzo trattamento con un prodotto abbattente, al quale si è fatto ricorso solo sporadicamente. Se però il ceppo si ammala non c'è più niente da fare. E così le piante che nel 2010 mostravano sintomi di flavescenza dovranno essere estirpate e eliminate entro il 1. di marzo: l'indicazione è categorica. I ceppi andranno sostituiti, nel caso, con barbatelle trattate con acqua calda dai vivaisti autorizzati, un trattamento termico indispensabile per evitare sorprese.

Una strategia che ha dato buoni frutti ma che, visto il perdurare della malattia e soprattutto la sua diffusione sempre più ampia, va intensificata. Ed è qui che si chiede un impegno ancora più marcato ai Comuni: «I Comuni sono invitati a collaborare per la buona riuscita dei trattamenti anti-cicalina. E in genere la collaborazione c'è». Ma? «Bisogna però intervenire sulle singole viti di ogni vitigno in modo sistematico cioè vale anche sulle pergole messel solo per far ombra nei giardini di casette o negli spazi comuni dei palazzi. Poi - aggiunge Colombi - vanno segnalati e estirpati i vigneti abbandonati, non importa la loro dimensione». E qui, insomma, dove occorre profondere un impegno supplementare.

L'eliminazione di ceppi malati e di vigneti abbandonati e tassativa, non ci sono ma che tengono ed i viticoltori non ne fanno. Il problema semmai è di intervenire sulle viti nei giardini e nelle vigne abbandonate, altrimenti destinate ad alimentare i focolai infetti. USOS è lanciato, per la viticoltura momo in particolare, si profila un anno che si può ben considerare decisivo nella lotta ad una malattia che rischia di indebolire seriamente tutto il vigneto ticinese.

Flavescenza dorata



40 vins blancs et 30 vins rouges distingués à Paris

Succès suisse aux Vinalies Internationales 2011

(W&S) Initiée et organisée par l'Union des Œnologues de France, l'édition 2011 des Vinalies a rassemblé près de 3'500 échantillons en provenance de toutes les régions de production du monde. La forte participation suisse fut couronnée par 70 distinctions. Le résultat réjouissant: 9 médailles d'Or et 31 médailles d'Argent pour des vins blancs, 8 médailles d'Or et 22 médailles d'Argent pour des rouges.

La mission confiée à chaque jury, composé de cinq à sept professionnels – le règlement dicté par l'Organisation Internationale de la Vigne et du Vin, l'Union Internationale des Œnologues, et la Fédération Mondiale des Grands Concours Internationaux de Vins et Spiritueux impose qu'il soit composé de deux français et de cinq internationaux, le Président de table devant être impérativement un œnologue français – est d'accorder à chaque échantillon une notation accompagnée d'un commentaire de dégustation. Après des dégustations individuelles à l'aveugle, le Président de table relève les commentaires faits en temps réel (suivant un système informatisé) et, si besoin est, un débat s'instaure pour aboutir à un consensus général. Il arrive que certains palais aux affinités gustatives diverses divergent radicalement dans leurs appréciations.

Le consommateur recherche des repères reconnus

Aujourd'hui, l'Union des Œnologues de France est certaine d'un fait: face à un linéaire de supermarché, à une offre de vins de plus en plus diversifiés, voire complexes, les consommateurs recherchent des repères et des garanties reconnus. C'est la volonté des or-

ganisateurs des Vinalies Internationales d'apporter, par les prix décernés, une valeur ajoutée aux cuvées récompensées. – Par ce qui suit le palmarès suisse:

Les 9 blancs suisses distingués par une médaille d'Or

«Corpus», AOC Bonvillars 2009, Cave des Viticulteurs de Bonvillars
Heida Cave St-Georges, AOC Valais 2009, Schenk S.A.
Ermitage flétri sur souche élevé en fûts de chêne «symphonie», AOC Valais 2008, Celliers de Vétroz
Marsanne blanche réserve, AOC Valais 2009, Domaine des Muses
Ermitage «Merle des roches», AOC Valais 2008, Domaine du Mont d'Or SA, Sion
Johannisberg 1er décembre, AOC Valais 2008, Domaine du Mont d'Or SA, Sion
Heida «Valais d'or», AOC Valais 2009, Maurice Gay SA
Sauvignon d'Epesses, AOC Lavaux 2008, Patrick Fonjallaz
Roussanne «Tonneliers», AOC Valais 2009, Robert Gilliard SA

Les blancs suisses distingués par une médaille d'Argent

Assemblage Johannisberg/Ermitage et Petite Arvine flétris élevé en fût de chêne, AOC Valais 2009, Antoine et Christophe Bétrisey Vins
Heida AOC Valais 2009, Antoine et Christophe Bétrisey Vins

«La faveur des muses», AOC Ollon Chablais, Artisans Vignerons Ollon
Chardonnay «Collection le vin vivant» de B. Ravet, AOC La Côte 2009, Cave Cidis
Viognier, AOC La Côte 2009, Cave Cidis
Heida barrique, AOC Valais 2009, St. Jodernkellerei
Petite arvine, AOC Valais 2009. Cave des Amandiers
Chardonnay «confidentiel», AOC Vaud 2009, Cave du Château de Valeyres
Heida «Réserve des administrateurs», AOC Valais 09, Schenk S.A.
Petite arvine «Réserve des administrateurs», AOC Valais 2009, Schenk S.A.
Petite arvine AOC Valais 2009, Charles Bonvin Fils SA
«Euterpe séduction blanche», AOC Valais 2008, Domaine des Muses
Petite arvine «Aphrodite», AOC Valais 2009, Domaine du Mont d'Or
Sauvignon blanc élevé en fût de chêne, AOC Satigny 2009, Domaine du Paradis
Chardonnay élevé en barrique de chêne, AOC Neuchâtel 2009, Domaine E. de Montmollin Fils
Amigne «Zeneaux danse des étoiles», AOC Valais 2008, Giroud Vins
Moscato, AOC Valais 2010, Giroud Vins SA
«Blanc de mer», assemblage de cépages blancs, AOC Valais 2009, Jean-René Germanier
«Intuition», vin doux de Genève, AOC Genève 2009, La Cave de Genève SA
Petite arvine, AOC Valais 2010, Mathieu Jean-Louis
«Tulum», AOC Valais 2008, Mathieu Jean-Louis
Petite arvine «Valais d'or», AOC Valais 2009, Maurice Gay SA
Doral passerillé, AOC Yverne 2009, Obrist SA
«La tour blanche», assemblage de cépages blancs, AOC Vaud 2009, Obrist SA
Grand cru château du châteland,

AOC Lavaux 09, Patrick Fonjallaz
Grand cru Dézaley de l'évêque, AOC Lavaux 09, Patrick Fonjallaz
Viognier, AOC Vaud 2009, Cave Philippe Bovet
«Les grands dignitaires le héraut», AOC Valais 2008, Provins Valais
Marsanne élevé en fûts de chêne maître de chais, AOC Valais 2007, Provins Valais
«Sève d'or», AOC Vaud 2009, Ecole d'Ingénieurs de Changins
Petite arvine «Héritage», AOC Valais 2009, Frédéric Varone, Sion

Les rouges suisses distingués par une médaille d'Or

Merlot cabernet-sauvignon élevé en fût de chêne, les vins de Philippe Chevrier, AOC Genève 2009, La Cave de Genève SA
Merlot de Genève «La tour maîtresse», AOC Genève 2009, La Cave de Genève SA
«Les Romaines», Gamaret grande réserve, AOC Vaud, Les Frères Dutruy
«Les Romaines», Gamay grande réserve, AOC Vaud 2009, Les Frères Dutruy
«Léman noir», AOC Vaud 2009, Cave Philippe Bovet
«Rouge d'enfer» maître de chais élevé en fûts de chêne, AOC Valais 2008, Provins Valais
«Les grands dignitaires les rois», AOC Valais 2008, Provins Valais
Diolinoir «tonneliers», AOC Valais 2009, Robert Gilliard

Les rouges suisses distingués par une médaille d'Argent

Diolinoir «Conviction», AOC Valais 2009, Antoine et Christophe Bétrisey
Pinot noir «feu d'amour», AOC Chablais 2009, Artisans Vignerons d'Yverne
«Merlot Ronco», Ticino DOC 2009, Azienda Agraria Cantonale di Mezzana
Cabernet merlot, AOC Vaud 2009, Blanchard Frères
Gamaret garanoir, AOC Vaud 2009, Bolle & Cie S.A.

Gamaret garanoir élevés en Barrique, «les Bujardises», AOC Vaud 2009, Schenk S.A.

Assemblage Visperterminen, AOC Valais 2009, St. Jodernkellerei

«L'amandier rouge», AOC Valais 2008, Cave des Amandiers

Syrah AOC Valais 2008, Cave des Amandiers

Cornalin AOC Valais 2009, Cave Saint-Philippe

Diolinoir «Muling», AOC Valais 2009, Cave Saint-Philippe

Syrah élevée en fût de chêne, AOC Valais 2009, Schenk S.A.

«Cuvée du troisième millénaire», AOC Valais 2009, Schenk S.A.

Humagne rouge AOC Valais 2009, Viti - Pro SARL/Cave Tsalline

Cabernet franc merlot cabernet-sauvignon «Concerto», AOC Valais 2005, Celliers de Vétroz

«Terpsichore séduction», AOC Valais 2008, Domaine des Muses

Gamaret de Genève «La clémence», AOC Genève 2009, La Cave de Genève SA

«Les Romaines», Assemblage, AOC Vaud 2009, Les Frères Dutruy

«Terra zina», AOC Valais 2009, Mathieu Jean-Louis

«Assemblage masc», AOC Valais 2009, Maurice Gay SA

«La tour rouge», AOC Chablais-district-d'Aigle 2009, Obrist SA

«Atlantique», AOC Vaud 2009, Cave Philippe Bovet

Gamaret AOC Vaud 2009, Cave Philippe Bovet

Merlot AOC Vaud 2009, Cave Philippe Bovet

Merlot «les titans», AOC Valais 2008, Provins Valais

Syrah «tonneliers» AOC Valais 2009, Robert Gilliard SA

Assemblage de cépages nobles «Le tourmentin», AOC Valais 2008, Rouvinez Vins SA

«Assemblage de nobles cépages rouges», AOC Valais 2009, Vins des Chevaliers

www.vinalies.fr

18e concours international des meilleurs Chardonnay du Monde

17 médailles pour la Suisse

(sp) La 18e confrontation internationale des meilleurs Chardonnay du Monde®, organisée par l'association Forum Œnologie, s'est déroulée du 9 au 12 mars 2011 en Bourgogne (France). Six pays figurent au Top 10: la France, la République Tchèque, le Liban, l'Autriche, la Suisse et le Canada. La Suisse a remporté, dans le cadre du concours des chardonnay tranquilles, trois médailles d'or, dix médailles d'argent et deux médailles de bronze. De plus, dans la compétition des effervescents, la Suisse a obtenu une médaille d'or et une médaille d'argent.

À l'origine de ce concours, une conviction: les signes distinctifs de qualité sont la clé de la différenciation, donc de la valorisation des vins primés dans un contexte fortement concurrentiel et une offre souvent confuse. Cette manifestation est unique par son ampleur, sa méthode, donc son ambition. Une ampleur internationale et une diversité rarement atteinte: 914 échantillons, 38 pays participants, 300 experts jurés internationaux.

Autre gage de qualité, dans le strict respect de la démarche d'assurance qualité, tout nouveau dégustateur, avant d'être admis au sein du collège des experts jurés de Chardonnay du Monde® a suivi une journée de formation comportant la détermination de son profil sensoriel, l'identification des arômes de chardonnay et des exercices sur la méthodologie des documents de notation utilisés dans les concours internationaux.

Diversité géographique

Avec 38 pays et 914 échantillons, Chardonnay du Monde® présente la plus forte concentration de vins issus de chardonnay. C'est ainsi la confrontation qualitative la plus significative et légitime pour la distinction des meilleurs Chardonnay du Monde.

La diversité des expressions sensorielles

Chacun des vins distingués à Chardonnay du monde® l'est pour sa qualité en tant que telle et non en comparatif. Une appréciation favorable est accordée aux vins ayant une belle intensité aromatique de chardonnay. Une note boisée discrète et harmonieuse est considérée comme un plus; cette perception devient pénalisante si elle masque les arômes variétaux.

Les experts-jurés ont attribué des notations sévères pour les vins dont les arômes de chardonnay sont masqués par trop d'arômes de boisés et par des arômes de Sauvignon; ils ont privilégié ainsi l'expression du cépage Chardonnay.

Quelques grammes de sucres améliorent l'appréciation

La présence de quelques grammes de sucres améliore l'appréciation. Cette tendance déjà remarquée les années précédentes se confirme. Les vins de vendanges botrytisées passerillées, tardives et les vins élaborés par la technique de cryo-extraction sélective remportent de belles médailles d'or et d'argent. Plusieurs signes de qualité ont été attribués à des vins secs dont l'harmonie est caractérisée par des acidités élégantes et des complexités aromatiques parfois surprenantes.

Les chardonnay suisses distingués (vins tranquilles)

Médaille d'or

Valais AOC Fin Bec Chardonnay 2008, Cave Fin Bec SA, Sion
Valais AOC Chardonnay, élevé en Barrique, Les Coteaux de Sierre 2009, Cave Clos des Cypres, Veyras
Féchy AOC La Côte, Domaine du Martheray, Chardonnay Grand Cru 2009, Schenk SA, Rolle

Médaille d'argent

Givrins AOC Chardonnay 2009, Cave Philippe Bovet, Givrins
Genève AOC, La Nomade, Chardonnay 2009 La Cave de Genève SA, Satigny
St Galler Rheintal AOC, Chardonnay Maestoso, Barrique 2007, Tobias Schmid & Sohn, Berneck
Valais AOC Chardonnay 2009, Georges Clavien et Fils SA, Sierre
Valais AOC Chardonnay, Réserve Domaine des Muses 2009, Domaine des Muses SA, Sierre
La Côte AOC, Les Romaines Grande Réserve, Chardonnay 2009, Les Frères Dutruy, Founex
Schott Chardonnay Bielersee AOC 2009, Peter Schott, Twann
Genève AOC, Les Vins Philippe Chevrier, Chardonnay 2009, La Cave de Genève SA, Satigny
Neuchâtel AOC, Château d'Auvernier, Chardonnay 2009, Caves du Château d'Auvernier
Blond des Moraines 2009, Domaine du Faubourg, Soral

Médaille de bronze

Dardagny AOC, Chardonnay 2009, Domaine de la Planta

Les chardonnay suisses distingués (compétition des effervescents)

Médaille d'or

Neuchâtel AOC, Cuvée Prestige Louis Thiébaud, Brut Chardonnay, Thiébaud & Co, Bôle

Médaille d'argent

Baccarat Blanc de Blancs, Chardonnay Brut, La Cave de Genève
www.effervescents-du-monde.com

Hôpital de Pourtalès, Domaine neuchâtelois

Enchères tièdes «bis repetita»

Traditionnellement, le Domaine de l'Hôpital de Pourtalès à Neuchâtel vend tout le vin de sa cave par voie d'enchères publiques. Une tradition voulant que cette vente ait lieu le dernier lundi de février qui, cette année, tombait donc sur le 28. Cette année, le commissaire-priseur de cette 187e mise des vins de l'Hôpital de Pourtalès a évolué devant une nombreuse assemblée qui remplissait entièrement la salle de la Maison Vallier, à Cressier. Cependant, elle n'était composée hélas que de quelque 80% de curieux, c'est dire qu'elle manquait singulièrement d'acheteurs. – Michel Vidoudez rapporte:

Pour la dernière année où il officiait, Jean-Paul Ruedin, régisseur de la Cave de Troub - où sont abritées les cuves contenant les nectars de l'Hôpital de Pourtalès - avait de la peine à cacher sa déception. Un manque d'intérêt qu'il explique par l'absence de nombre de négociants et des changements d'habitudes des consommateurs. En effet, il semble, selon lui, que les gens ne stockent plus

guère de vins pour leur cave personnelle, se contentant d'aller en acheter lorsqu'ils accueillent des invités chez eux. Précisons encore que l'exploitation du Domaine de Pourtalès sera confiée à partir des vendanges 2011 à David Haulmann, de la Chaux-de-Fonds, diplômé de Changins et actuellement en activité en Ombrie (Italie) qui succédera ainsi à Jean-Paul Ruedin.



Volume semblable à celui de 2009

Le volume à disposition était assez semblable à celui du millésime 2009, soit un peu supérieur pour le blanc et un peu inférieur pour le rouge. En ce qui concerne le blanc (chasselas), trois vases ont été retirés de la vente, faute d'acheteurs. Cependant la majeure partie a trouvé acquéreur au prix moyen de Frs 6.05 le litre (en 2010, le prix moyen avait été de 6.04 le litre).

Pour l'Oeil-de-Perdrix tout a été vendu, à l'exception de 3 lots de 100 litres, à des prix situés entre Frs 9.10 et Frs 9.40 le litre,

alors que le prix moyen du 2009 avait été de Frs 9.04 le litre.

Enfin, en ce qui concerne le rouge (pinot noir), la totalité a trouvé acquéreur à des prix allant de Frs 9.70 à Frs 10.60, alors que pour le 2009 le prix moyen avait été de Frs 9.72 le litre.

En dégustation...

Issus d'un terroir homogène d'une douzaine d'hectares situé à mi-côte dans l'Entre-Deux-Lacs les vins de l'Hôpital Pourtalès se déclinent en trois couleurs. Pour le blanc, c'est-à-dire le chasselas, on peut dire qu'il fait preuve d'une grande finesse aromatique. En bouche, il montre une belle attaque franche, légèrement carbonique, avec une belle rondeur en finale, le tout avec une parfaite harmonie.

Quant à l'œil de Perdrix, il offre une teinte assez soutenue tout en développant des arômes complexes de compote de fruits. En bouche, il se révèle riche, corsé et onctueux: un grand rosé!

Enfin, le Pinot noir, avec sa robe rubis foncé brillant, il se caractérise au nez par des arômes de petits fruits rouges et noirs. En bouche: bonne fraîcheur et minéralité intéressante, bien soutenues par des tanins puissants, aptes à un bon vieillissement. Donc un vin à oublier deux ou trois ans à la cave!



La cave du Domaine de l'Hôpital de Pourtalès à Cressier.

Désormais une bouteille originale pour les nobles crus de l'Association

«Clos, Domaines et Châteaux»

Au cours d'une conférence de presse, tenue fin mars au Château de Châtagnéréaz, à Mont-sur-Rolle, l'Association Clos, Domaines & Châteaux, que préside, André Fuchs, a été fière d'annoncer qu'elle possède désormais sa propre bouteille. En effet, lors du concours international Expovina, le Prix Vetropack 2010 pour le meilleur vin blanc sec a récompensé le Château de Mont-sur-Rolle AOC La Côte, Chasselas 2009 (propriété de la famille Naef), qui est membre de l'Association. Ce prix prestigieux consiste en la création et le développement d'une bouteille personnalisée et unique. — Michel Vidoudez rapporte:

Voilà pourquoi Clos, Domaines & Châteaux en a profité pour décider de créer une bouteille propre à l'Association. C'est la forme vaudoise «tradition» de 75 cl, de couleur «cuvée» avec fermeture à vis qui a été choisie. Sur le pied de la bouteille apparaissent, délicatement gravés, les logos de l'Association, rappelant, fort à propos, combien l'excellence des vins suisses est une réalité quotidienne pour les membres de cette Association. C'est le fruit d'une collaboration passionnée entre les techniciens de Vetropack et les membres de l'Association...



Près de 187 hectares de vignobles

Une bonne occasion de rappeler ici que Clos, Domaines & Châteaux est la marque distinctive de quelques-uns des plus beaux domaines viticoles du pays, associés afin de

faire mieux connaître les vins de leur propriété sous un label de qualité unique et reconnaissable par une banderole rouge et argent. Née au début 2004, l'Association compte aujourd'hui 25 membres dont 21 producteurs et quatre négociants. Dès lors, ce sont près de 187 hectares de vignobles qui répondent aux exigences qualitatives de la Charte et du règlement édictés par l'Association.

Rendements réduits

Avec le millésime 2010 ce ne sont pas moins de 900'000 bouteilles qui ont reçu le Label «Clos, Domaines et Châteaux». Y figure notamment la maîtrise des rendements: afin de garantir une belle complexité d'arômes, de fruité et de structures, la récolte doit être d'au moins 10% inférieure aux droits de production en vigueur dans les appellations. De plus les raisins doivent être encavés avec une teneur naturelle en sucre supérieure à la moyenne annuelle de l'appellation.

Le contrôle des différents paramètres viticoles est assuré par la Commission technique qui s'assure par des visites régulières que les travaux à la vigne et les bonnes pratiques œnologiques sont respectés. Une dégustation finale



Château Maison Blanche, Yverne, une des membres les plus nobles de l'association Clos, Domaines & Châteaux.

en est l'ultime garantie. — Ainsi donc, grâce aux méthodes de culture et de vinification exigées par le label, les vins «Clos, Domaines & Châteaux» portent la signature de chacun des terroirs dont ils sont issus.

2011 – une année riche en événements

Pour Clos Domaines & Châteaux 2011 est une année riche en événements: du 11 au 18 avril à Morges, dans le cadre d'Arvinis, l'Association a accueilli amateurs et connaisseurs de vins sur son stand. Le Bol d'Or de la Société Nautique de Genève se déroulera du 17 et au 19 juin et Clos, Domaines & Châteaux sera le fournisseur exclusif de la plus grande régata au monde en bassin fermé.

Dans le cadre du Tour de Suisse cycliste, du 11 au 19 juin, l'Association accompagnera le Tour de Suisse de Lugano à Schaffhouse en tant que partenaire officiel, ceci pour la deuxième année. Pour Gymnaestrada, du 10 au 16 juillet à Lausanne, Clos, Domaines et Châteaux s'associe au plus grand événement sportif jamais organisé en Suisse.

«Mémoire des Vins Suisses & Friends» se déroulera le 29 août à Zürich. C'est devenu un rendez-vous incontournable pour les membres de l'Association qui reçoivent à chaque édition un accueil chaleureux. Enfin du 2 au 4 septembre à Sierre, dans le cadre de VINEA, Clos, Domaines & Châteaux, sera présente en Valais pour la 3e année pour faire déguster tous ses grands crus.



Un contenant unique pour les marques de la coopérative valaisanne

Provins lance sa propre bouteille

Plus grand producteur de vins suisses, Cave suisse de l'année 2008, Provins crée son propre style de bouteille. Cette nouvelle bouteille habillera l'ensemble des produits de marque de la coopérative, encaveur d'un quart de la production vinicole valaisanne. — Informations de Provins:

Après avoir effectué un travail de fond sur son assortiment, avoir développé une approche œnologique spécifique par gamme et réalisé des efforts conséquents au niveau du visuel des produits et du packaging, il ne manquait qu'une seule chose à Provins pour boucler la boucle: son propre style de bouteille.

Ainsi, dès 2007, des discussions ont été menées avec Univerre Pro Uva pour réaliser un contenant unique, personnalisé. En 2008, un mandat dans ce sens a été donné à l'Ecal (Ecole cantonale d'art de Lausanne), dans le but de mener une réflexion sur ce projet et de lancer un concours d'idées. La société Big Game a remporté ce concours et le prix y relatif devant cinq bureaux de design issus de l'Ecal.

Design, technique et logistique

La bouteille a ensuite été retravaillée dans le but de rendre son utilisation industrielle possible, en tenant compte des problématiques techniques et logistiques inhérentes à ce genre de produit. Une collaboration active a été nécessaire entre Univerre Pro Uva, dont l'expérience et le savoir-faire dans ce type de projet sont confir-

més, et les départements technique et marketing de Provins pour obtenir un résultat définitif, prêt à être mis en œuvre. Ce processus, entre les premières idées et la commercialisation, a duré plus de 3 ans.

Un style, deux formes de bouteilles

Il existe des centaines de formes de bouteilles de vin; pour Provins, il était important que son style respecte les codes du monde du vin, tout en étant suffisamment identifiable. Le style Provins se décline ainsi sous deux formes, la forme «Bordelaise» et la forme «Bourguignonne» et en différents formats (75cl, 50cl, 37.5cl). Utilisée pour l'ensemble des marques Provins, cette nouvelle bouteille donne ainsi, en plus de l'écusson présent sur chaque étiquette, un signe identitaire fort reliant l'ensemble des produits de la coopérative.

Force, élégance et sécurité

La force: La bouteille Provins bénéficie d'un socle solide, élément indispensable à une bonne stabilité. Ce socle doit aussi permettre à la bouteille d'évoluer de manière élançée, vers le futur, vers de nouveaux succès.



L'élégance: Le design imaginé par Big Game recherche l'élégance, l'équilibre, dans le respect des codes du vin. Un travail minutieux a ainsi été effectué dans le but de faire coïncider les paramètres esthétiques, les paramètres techniques liés au verre, et la problématique logistique. La couleur «chêne» retenue est également synonyme de qualité.

La sécurité: Facilement identifiable par son socle spécifique, ses trois étoiles et sa forme élançée, la bouteille Provins est égale-

ment un gage de sécurité pour le consommateur par rapport à l'origine du produit. La bouteille Provins n'est en effet utilisée que pour les marques maîtrisées entièrement par Provins.

La nouvelle bouteille Provins est déjà disponible sur le marché pour les gammes «Grands Dignitaires», «Grand Métral», «Charte d'Excellence» et «Le Pichet». La ligne «Maître de Chais» sera disponible dans la nouvelle bouteille dès mai 2011.

Die Walliser Genossenschaft kreiert personalisiertes Gebinde

Provins-Weine in Provins-Flasche

Provins, der grösste Produzent von Schweizer Weinen und Schweizer Kellerei des Jahres 2008, kreiert einen eigenen Flaschenstil. Die Personalisierte Flasche wird künftig für sämtliche Markenprodukte der Genossenschaft eingesetzt. — Provins berichtet:

Seit mehreren Jahren verwirklicht Provins eine Strategie zur Aufwertung ihrer Marken, die das eigentliche Rückgrat ihres Vermarktungsprozesses bildet. In der ersten Phase wurde das Sortiment grundsätzlich überarbeitet, wobei man für jede Produktlinie ein spezifisches önologisches Vorgehen entwickelte. Nach entsprechenden Anstrengungen bei der Gestaltung der Etiketten und der Verpackungen fehlte Provins nur noch ein einziges Glied, um die Kette zu schliessen: der eigene Flaschenstil.

Ein Stil, zwei Flaschenformen.

Es gibt Hunderte von Weinflaschenformen. Für Provins war es wichtig, dass die neue Flasche die Codes der Weinwelt respektiert, den eigenständigen Stil des Hauses sichtbar macht und gleichzei-

tig wiedererkennbar auftritt. Der Provins-Stil wird in zwei verschiedenen Flaschenformen abgewandelt, die den Grundformen der Bordeaux- und der Burgunder Flasche in den verschiedenen Formaten (75 cl, 50 cl, 37,5 cl) entsprechen.

Für sämtliche Provins-Marken verwendet, setzt dieser neue Flaschenstil zusammen mit dem auf jeder Etikette präsenten Wappen ein starkes, identitätsstiftendes Zeichen, das sämtliche Produkte der Genossenschaft miteinander verbindet.

Die neue Provins-Flasche befindet sich bereits im Handel bei den Produktlinien «Les Grands Dignitaires», «Grand Métral», «Charte d'Excellence» und «Le Pichet». Die Linie «Maître de Chais» wird bereits seit Mai 2011 in der neuen Flasche geliefert.

Neuenburger Sieg am Internationalen Chasselas Cup 2011

Bereits zum 15. Mal konnte der Verein Marktgräfler Wein e.V., Neuenburg/D, bei ausserordentlich guter Beteiligung den Gutedel Cup durchführen. Mit insgesamt 311 eingereichten Weinen aus Deutschland, Frankreich und der Schweiz verzeichnete der Gutedel Cup in diesem Jahr eine Rekordbeteiligung und ist damit die grösste internationale Gutedelprämierung.

Von den eingereichten Weinen stammten 210 aus den deutschen Anbaugebieten. 99 Weine und damit fast doppelt so viele wie im vergangenen Jahr, kamen aus der Schweiz. Erstmals war auch das benachbarte Elsass mit zwei Weinen beim Wettbewerb vertreten.

Die Prämierungsverkostung fand am 18. April in den Räumlichkeiten des Badischen Weinbauverbandes in Freiburg im Breisgau statt. Die Weine im Wettbewerb waren in vier Kategorien eingeteilt: «Qualitätswein trocken», «Kabinett trocken», «Edelsüsse Gutedel» sowie «Gutedel trocken international».

In der Kategorie «Gutedel trocken international» räumte die Schweiz, im Gegensatz zu letztem Jahr, mächtig ab. 8 Schweizer Weine schafften es unter die 10 am besten beurteilten Weine:

- Sieger wird der der Chasselas Saint-Blaise 2009 AOC von Engel Vins, St.-Blaise/NE.

- Gemeinsam auf Platz 2 sind der Chasselas Yvorne Près Roc 2010 Grand Cru AOC von Obrist SA, Vevey/VD, der Chasselas Vinzel 2010 Grand Cru AOC von Château La Bâtie, Vinzel/VD und der Fendant Clos Maletaz 2010 AOC von Jean-René Germanier, CH-1963 Vétroz/VS.

- Auf dem 5. Platz folgt der Chasselas «Badoux 1908» 2010 AOC Chablais der Henri Badoux SA, Aigle/VD.

- Gemeinsam auf Platz 6 kommen der Fendant Balavaud 2010 Grand Cru AOC von Jean-René Germanier SA, Vétroz/VS und der Epesses Coup de l'Etrier 2010 AOC der Jean & Pierre Testuz SA, Cully/VD.

- Zu guter Letzt schafft es der Chasselas Bérillon «Le Consul» 2010 Grand Cru AOC des Cave de Consul, Perroy/VD auf den ehrenvollen 10. Platz.

Interessant ist die Tatsache, dass bei dieser Verkostung ein kleiner, unbekannter Neuenburger Winzer den bekannten Weinen aus dem Wallis und der Waadt die Schau gestohlen hat und den Wettbewerb der 175 Gutedel/Chasselas-Weine für sich entschieden hat. Wir gratulieren.

Hansjürg Zehnder



Die glücklichen Schweizer Sieger am Internationalen Gutedelcup 2011.

«Ami du Vin»

Organe officiel de l'Association nationale des amis du vin (ANAV)
Offizielles Organ der Schweizerischen Vereinigung der Weinfreunde
Organo ufficiale dell'Associazione nazionale degli amici del vino
Erscheint 4 x jährlich / Paraît 4 fois par an / 4 edizioni per anno

Redaktion/Rédaction/Redazione:

Othmar Stäheli (Chefredaktor), Dammstrasse 5, 8180 Bülach
E-Mail: swz@redseaunlimited.com

Layout: Katharina Stäheli, E-mail: kat@redseaunlimited.com

Sekretariat und Anzeigenverwaltung/Sécrétariat et Régie des annonces:

Katharina Stäheli, «Ami du Vin», Dammstrasse 5, 8180 Bülach
Telefon: 044/867 23 00; Telefax: 044/867 23 08.

Abonentendienst/Régie des abonnements

Rudolf Wey, Zentralsekretär ANAV, Murzlenstrasse 9,
8166 Niederweningen, E-mail: rudolf.wey@anav.ch

Logo: Fulvio Roth, Studio grafico, Bellinzona.

Auflage/Tirage/Edizione: 5400 Ex.

Abonnement für Nichtmitglieder/Abonnement pour non-membres de l'ANAV/Abonamento per non-membri dell'ANAV:

sFr. 36.–; Ausland/Etranger/Estero: sFr. 40.–.

Einzelnummer/Le numéro/Numero separato:

sFr. 9.50; Ausland/Etranger/Estero: sFr. 11.50.

Druck und Versand/Imprimerie et expédition:

UD Print AG, Reusseggstrasse 9, 6002 Luzern,



Agenda

Die Themen der nächsten Ausgabe des «Ami du Vin» / Les thèmes de la prochaine édition de l'«Ami du Vin» / Argomenti della prossima edizione

Panorama

Le Carnotzet / Das Carnotzet / Il Carnotzet

Portrait

Clos du Châtelard

La vie de l'ANAV

Coupe ANAV 2011

Sektionsnachrichten / Nouvelles des sections / Notizie delle sezioni

«Ami du Vin» 2/11 erscheint Ende Juni / «Ami du Vin» 2/11 paraîtra à fin juin / «Ami du Vin» 2/11 uscirà fine giugno. Redaktionsschluss / délai de rédaction / chiusura della redazione: 12. Juni 2011



W
WAGRAM



WAGRAM KOSTBARE KULTUR



ÖSTERREICH WEIN

In den Weinen vom Wagram spiegelt sich des Grünen Veltliners Lust auf Löss. Mit ihrem frischen, vollmundigen Geschmack zählen die grossen Wagram-Veltliner zu den kulinarischsten Weissweinen der Welt. So schmeckt kostbare Kultur.

www.österreichwein.at