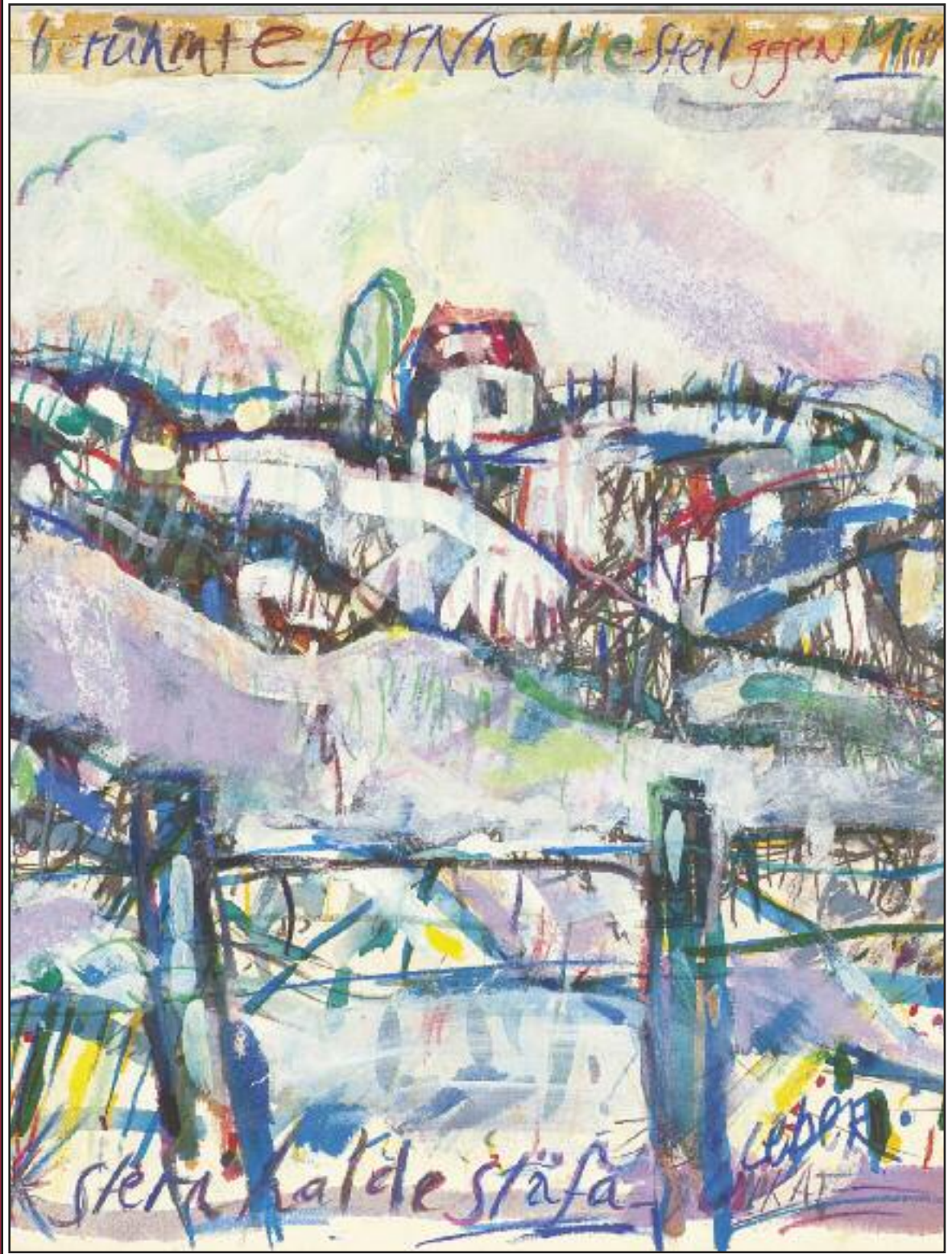


Ami du Vin

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



Dossier

Provisorische Bilanz des bewegten Weinjahrs 2010: Menge unter zehnjährigem Mittel	6
Bilan provisoire d'une année viticole 2010 mouvementée	8
Il primo rapporto ufficiale dell'Ufag sulla vendemmia svizzera 2010	9

La Vie de l'ANAV

Brief des Präsidenten / Billet du Président	10
Il Biglietto del Presidente	10
Herzlich Willkommen zum Coupe ANAV in Solothurn	11-13
Nous vous souhaitons la bienvenue au congrès ANAV à Soleure	11-13
Un cordiale benvenuto per il congresso della coupe ANAV a Soletta	11-13
Sektionsberichte – Nouvelles des sections	14-41

Panorama

Erste Weinlese in den Römer-Rebbergen	48
---------------------------------------	----

Magazin

Mondial du Merlot	42
Begegnung mit Aargauer Spitzenweinen	43
Schweizer Weinführer	44
Guide des Vins Suisses	44
«Rebe und Wein im Wallis»	45
Le Non Filtré neuchâtelois 2010	50
La «Carafe Chasselas» est née	51

Impressum/Agenda

51



Zum Titelbild: Paul Leber, «Winter in den Reben der Sternenthalde» (Januar 1988)

Page de couverture: Paul Leber, «Hiver dans les vignes de Sternenthalde» (janvier 1988)

In copertina: Paul Leber, «Inverno nel vigneto di Sternenthalde» (gennaio 1988)

Winzer des Jahres 2010

Meinrad Perler, seit 1981 Herr des Tenimento Dell'Ör in Arzo, im Sottoceneri, ist Ende Oktober im Rahmen des Grand Prix du Vin Suisse zum Winzer des Jahres 2010 gekrönt worden. Auf 8,5 Hektaren in Arzo sowie 11 Hektaren in Genestrerio pflegt und vinifiziert er 28 rote und weisse Rebsorten. Für die Weinbereitung ist der junge Önologe Philippe Rüttimann verantwortlich. www.agrioloro.ch

«Oesterreich Wein intensiv»

Alle aktuellen Informationen rund um den österreichischen Wein finden Interessierte gut zusammengefasst in einer 100-seitigen Broschüre,

welche Österreich Wein Marketing aufs Jahressende hin ediert hat. Es handelt sich dabei um eine Schulungsunterlage mit Beschreibungen der Anbaugebiete, der wichtigsten Rebsorten sowie der wein- und bezeichnungsrechtlichen Regelungen. Ausgestattet ist das Kompendium mit detaillierten Karten aus allen Regionen. www.österreichwein.at

Valtellina: qualità perfetta

La vendemmia 2010 sarà da ricordare come un'ottima annata e quasi certamente migliore di quella del 2009, stando anche a una prima analisi sensoriale dei vini appena ottenuti. La quantità è stata mediamente inferiore di 10-20% rispetto all'anno precedente, a causa soprattutto di una primavera un po' fredda che ha ridotto sensi-

Reise der Freiämter Weinfreunde zu Wein, Natur und Kultur Amerikas

Einladung an die Weinfreundinnen und Weinfreunde aller Sektionen

Von der Olympiastadt Salt Lake City über Las Vegas zum Nationalparks Bryce Canyon, über den Lake Powell zum Grand Canyon und weiter zur Glitzer- und Glamourstadt Las Vegas, durch die abgechiedenen Wüstenregionen des Death Valley in den Yosemite Nationalpark, dann an die Westküste und entlang einer DER Traumstassen dieser Welt, auf dem Pacific Coast Highway, besser bekannt unter dem Namen «Highway No. 1», ins Weinedorado von Napa und Sonoma Valley. Fachbesuche auf Weingütern, z.B. Donald Hess, Gary Eberle oder Merryvale, sind nur Beispiele eines grandiosen Programms in einer der berühmtesten Weinbauregionen der Welt.

Die «all-inclusive-Reise» (inbegriffen sind die meisten Mahlzeiten, alle Weine der Degustationen und Mahlzeiten) bietet vom Guten nur das Beste, eine typische Reise im Freiämter Stil!

Lesen Sie das detaillierte Reiseprogramm auf der Homepage der Freiämter Weinfreunde. Die Reise ist ausgeschrieben für alle interessierten Weinfreunde, Auskunft und Anmeldungen via Sekretariat oder Homepage der Freiämter Weinfreunde (www.weinfreunde-freiamt.ch).





bilmente la fecondazione dei grappoli, generando così al contempo un dirado naturale precoce, favorevole ad una migliore maturazione.

«Die Winzer Graubündens und ihre Weine»



OS. Ein wunderschönes Geschenk machen Martin Kilchmann und der Fotograf Jörg Wilczek mit ihrer Porträtsammlung all jenen, für welche der Wein mehr ist als ein wohl schmeckendes, aber namenloses Getränk. Dank der feinfühligsten, brillant geschriebenen und meisterlich illustrierten Darstellung der Menschen, die hinter einem Wein stehen, kommt es zwischen Reichenau und Fläsch zu 35 packenden Begegnungen mit Winzern und ihren Weinen. Mit «Persönlichkeiten», deren besonderen Stil, Gehalt, Eleganz, Ecken und Kanten wir beim Gang durch den Keller ebenso wie beim Verkosten er-

leben dürfen. Wenn Winzer und Wein eins geworden sind. (AT Verlag, Aarau und München. ISBN 978-3-03800-517-9)

«Vins de la Ville de Lausanne»

Les amateurs se sont rués samedi, 11 décembre 2010, aux enchères des vins de la Ville de Lausanne, tradition vieille de 208 ans. La vente du millésime 2010 a rapporté près de 1,62 million de francs, dont plus de 600'000 francs pour différents crus de Dézaley. Seuls 10'450 litres n'ont pas été achetés alors qu'il est arrivé précédemment que jusqu'à 35'000 litres restent invendus.

Ticino 2010: la qualità c'è

L'annata viticola 2010 è stata una buona annata. Anche se a livello produttivo inferiore a quella eccezionale del 2009. La produzione globale è stata di 54 mila kg di uva Merlot, rispetto ai 62 mila del 2009, ma comunque nella media decennale. Per quel che riguarda la gradazione le tre regioni sfavorite dalle quantità, il Locarnese, il Bellinzonese e la Riviera, sono invece state premiate e in generale l'uva raccolta aveva una gradazione superiore alle annate precedenti.

Guide des Vins Suisses 2011/2012



La 4ème édition du Guide des Vins Suisses 2011-2012 constitue un formidable instrument pour les amateurs de vins suisses qui disposent ainsi d'un outil pour les guider dans leurs choix. Riche en nouveautés, ce livre coédité par Ringier et l'association VINEA est utile aussi bien par les acteurs de la production que par les consommateurs (voir page 44).



Othmar Stäheli, Chefredaktor

«Was der Sommer nicht kocht, wird der Herbst nicht braten?»

Wenn wir auf das Weinjahr 2010 zurückblicken, dann finden wir eine ganze Reihe von Gründen zur Annahme, dass die Natur irgendwie aus den Fugen geraten ist. Die Rebenblüte war in den meisten Regionen alles andere als glücklich verlaufen. Einen richtigen Sommer gab es nicht. Und zum Schluss konnte insgesamt eine mengenmässig zwar bescheidene, aber qualitativ erfreuliche Traubenernte eingekellert werden. Die alte Winzerweisheit, «Was der Sommer nicht kocht, wird der Herbst nicht braten», wurde ebenso widerlegt wie die Bauernregel, «Was die Hundstage giessen, muss die Traube büssen». Und ein Blick auf die Tessiner Weinlese zeigt, dass sich auch südlich des Gotthard die Welt nicht mehr in alter «Ordnung» dreht: Das Sopraceneri hat Trauben mit höherem Zuckergehalt geerntet als das Mendrisiotto!

Der vor allem klimatisch turbulente Verlauf des Weinjahres 2010 und die nicht enden wollende Erntezeit hat auch dazu geführt, dass der grösste Weinbaukanton die Ernte erst Ende Januar 2011 bilanzierte. Dies wiederum führte zur verspäteten Drucklegung der vorliegenden Nummer des «Ami du Vin». Der für diese Ausgabe vorgesehene Bericht über die Schweizer Weinlese konnte leider erst mit einmonatiger Verspätung verfasst werden, zusätzlich verzögert durch eine leidige Gruppe... – Leserinnen und Leser bitte ich um Nachsicht: Dieses Jahr soll, entgegen allen Winzerregeln, alles anders und natürlich besser werden...

«Wie wird er wohl, der Schweizer Weinjahrgang 2010»? Diese Frage höre ich oft, noch bevor die letzten Trauben eingekellert sind. Aufgrund der Berichte der kantonalen Rebbaukommissäre dürfen wir einen gerade für Weinfreundinnen und Weinfreunde spannenden neuen Jahrgang erwarten: etwas weniger opulent als der 2009-er, dafür ausgestattet mit einer frischeren Säure. Liebhaber feiner Aromen werden sicher auf ihre Rechnung kommen. Und Gegenüberstellungen werden zeigen, ob der frühreife Jahrgang 2010 vielleicht vor dem 2009-er entkorkt werden sollte. – Viel Spass beim Vergleichen!

Nicht nur Nase, Zunge und Gaumen sind bei der dieses Jahr zum sechsten Mal durchgeführten «Coupe ANAV» gefordert. Etwas grösseres Gewicht als in den letzten Austragungen des freundschaftlichen Wettbewerbs haben die Kenntnisse von Rebsorten und das Wissen rund um den Rebbau, die Weinbereitung und in Weingeographie. Die Fragen beziehen sich überwiegend auf Beiträge, die im «Ami du Vin» der Jahre 2009 und 2010 behandelt wurden. Zu einem guten Glas Wein fällt das Stöbern in alten Ausgaben leichter. – Darum, viel Spass bei der Lektüre!

«Ce que l'été ne cuit pas, l'automne ne pourra le rôtir» ?

Si nous jetons un regard rétrospectif sur l'année viticole 2010, nous trouvons un certain nombre de raisons de croire que la nature est en quelque sorte sortie de ses gonds. La floraison des vignes dans la plupart des régions était loin d'être réjouissante. L'été, il n'y a en pas vraiment eu. Mais au bout du compte, une récolte de raisins certes modeste quantitativement mais qualitativement réjouissante a pu être mise en cave. La vieille sagesse du vigneron dit en allemand «Ce que l'été ne cuit pas, l'automne ne pourra le rôtir», a été tout autant démentie que le dicton de paysan en allemand «Was die Hundstage giessen, muss die Traube büssen» (ce que les jours caniculaires versent, le raisin l'encaisse). En jetant un oeil sur la vendange tessinoise, on constate qu'au sud du Gothard, le monde ne tourne plus vraiment «rond»: Le Sopraceneri a récolté des raisins avec une teneur en sucre plus élevée que le Mendrisiotto!

Le déroulement de l'année viticole 2010 qui était principalement turbulent en termes de météo, et la période des vendanges qui ne voulait pas prendre fin sont les conséquences que le plus grand canton viticole ne livrera le bilan de ses récoltes qu'à fin janvier 2011. Ceci engendre à nouveau un retard de l'impression du numéro actuel de l'«Ami du Vin». Le rapport prévu pour cette édition au sujet des vendanges suisses pourra malheureusement se faire avec un retard d'un mois – Chère lectrice, cher lecteur, je demande votre indulgence: cette année doit – contrairement à tous les dictons de vigneron – être autrement et bien sûr meilleure...

«Comment sera le millésime suisse 2010»? J'ai entendu souvent cette question, même avant que les derniers raisins aient été mis en cave. Sur la base des rapports des chefs de la viticulture des cantons, nous pouvons nous attendre à une nouvelle année exaltante surtout pour les amies et amis du vin: un peu moins opulente que l'année 2009 mais avec une acidité plus fraîche. Et les amateurs d'arômes fins en auront pour leur compte. Les comparaisons montreront si l'année précoce 2010 pourra être débouchée avant celle de 2009. - Bonnes comparaisons!

Le nez, la langue et le palais seront requis pour la «Coupe ANAV» de cette année organisée pour la sixième fois. Mais pas seulement. Car une mesure plus importante que dans les éditions précédentes de cette compétition amicale sera la connaissance de la vigne, des cépages et de la géographie du vin. Les questions abordées concernent principalement les sujets traités dans l'«Ami du Vin» des années 2009 et 2010. Les anciens numéros seront plus faciles à revoir avec un bon verre de vin. - Alors, bonne lecture!

«Si può raccogliere in autunno ciò che non cresce in estate»?

Se diamo un'occhiata retrospettiva all'annata vinicola 2010 riscontriamo un'intera gamma di motivi i quali ci inducono a pensare che, in un modo o nell'altro, la natura sia impazzita. Nella maggior parte delle regioni la fioritura della vite è avvenuta in modo tutt'altro che felice. Non c'è stata una vera estate. Ciò nonostante si è potuto mettere in cantina una raccolta d'uva quantitativamente modesta, ma qualitativa-

mente soddisfacente. Il vecchio detto dei viticoltori secondo cui non si potrebbe raccogliere in autunno ciò che non cresce in estate è stato confutato alla stessa stregua della regola contadina in base alla quale i lunghi periodi di pioggia rovinerebbero l'uva. Uno sguardo alla vendemmia ticinese mostra che anche al sud del Gottardo il mondo non gira più così come un tempo. Nel Sopraceneri sono state raccolte delle uve con un contenuto zuccherino più elevato che nel Mendrisiotto!

Il decorso dell'annata vinicola, soprattutto turbolento dal punto di vista climatico, e il periodo di raccolta estremamente lungo hanno indotto il più vasto cantone viticolo a presentare il bilancio del suo raccolto solo alla fine di gennaio 2011. Ciò ha pertanto ritardato la stampa del presente numero de «Ami du Vin». Purtroppo, la relazione sulla vendemmia svizzera prevista per questa edizione ha potuto essere redatta solo con un mese di ritardo. – Prego le lettrici e i lettori di pazientare qualche tempo: Contrariamente a tutte le norme viticole, quest'anno tutto dovrebbe essere diverso e naturalmente migliore...

«Come sarà realmente l'annata vinicola svizzera 2010»? Questa domanda l'ho sentita sovente ancor prima che si raccogliesse l'ultima uva. In base ai rapporti dei commissari vinicoli cantonali dovremmo attenderci una nuova annata interessante, segnatamente per le amiche e gli amici del vino: un prodotto leggermente meno opulento di quello del 2009, ma presentante un'acidità più rinfrescante. Gli amanti degli aromi fini troveranno sicuramente il proprio tornaconto. Dai confronti risulterà se il vino dell'annata 2010, con maturazione precoce delle uve, dovrebbe eventualmente essere stappato prima di quello del 2009. – Buon divertimento con i confronti!

Per la «Coupe ANAV», che si svolge quest'anno per la sesta volta, sono richiesti non solo il naso, la lingua e il palato. Rispetto alle ultime edizioni del nostro concorso amichevole viene infatti conferita maggior importanza alle conoscenze del vino e della vite. Le domande si fondano in gran parte sui temi trattati in «Ami du Vin» degli anni 2009 e 2010. Con un buon bicchier di vino è più facile rovistare tra le vecchie edizioni. – Buon divertimento nella lettura!

Zum Titelbild von Paul Leber:

«Winter in den Reben an der Sternenhalde»



vielseitigsten Schweizer Künstler der Gegenwart. Am bekanntesten sind die Arbeiten, die er in den 60-er, 70-er und 80-er Jahren im Team mit seinem berühmten Atelier für Gestaltung verwirklicht hat. Erinnert sei an den Aussenbereich des Armee-Pavillons der Landesausstellung 1964, den Schweizer Pavillon der Weltausstellung 1970 in Osaka oder etwa die eigenwillige Ausschmückung des Thermalbades des Quellenhofs von Ragaz.

Zu Rebe und Wein fand Paul Leber in jungen Jahren, wenn er – am linken Zürichseeufer aufgewachsen – bei Besuchen der Sonnenseite sich jeweils ein Glas «Stäfner» gönnte: Auch wenn dies in den 50-er Jahren «noch nicht der Wein von heute» war, so blieb er ihm treu. Für viele Winzer und Weinhändler gestaltete er Etiketten. Und seine Darstellungen von Reben und Bacchus schmücken zahlreiche Keller und Degustationsräume weit über den Zürichsee hinaus. «Was mich, abgesehen vom Genuss eines guten Tropfens, fasziniert, sind vor allem die Reblandschaft sowie die Begegnung mit Menschen, die eine besondere Beziehung zum Wein haben. Begegnungen, aus denen oft Freundschaften wurden», bekennt der heute in seinem Atelier in Zürich schaffende Künstler.

A propos de la page de couverture de Paul Leber:

«Hiver dans les vignes de Sternenhalde»

Die Rebe ruht im Winter. Und Bilder von schneebedeckten Weinbergen sind darum nicht selten mit «Winterruhe in den Reben» betitelt. Ehrfurchtsvoll gehen wir als Betrachter gleichsam auf Distanz, um diese Stille nicht zu stören, die sich über dem Schnee ausbreitet und darunter geheimnisvoll verbirgt.

Für Paul Leber gibt es diese Winterruhe nicht. Im Gegenteil. «Mit dem Schnee, da beginnt im Rebberg das Spiel von Farben, Tönen und Formen erst so richtig», erklärt er und kommt dabei ins Schwärmen. «Als ob der junge Wein in den Fässern uns daran erinnern wollte, woher er stammt.»

Und der Künstler muss es wissen. Viele Jahre wohnte er in seinem Weinbauernhaus über den Reben der Sternenhalde in Uerikon-Stäfa, am rechten Zürichseeufer, und erlebte dieses Spiel immer wieder von Neuem. Nicht etwa als ruhiger Betrachter, sondern vielmehr als Mit-Gestalter. Leber malt rasch, impulsiv und entschlossen – so wie er lebt: Immer im Schuss und zupackend, auch heute noch. Er gibt Gas, bis die Fetzen fliegen. Und die Fetzen sind seine Farben, die in einem wilden, bacchantischen Tanz den Winter vertreiben.

Der Maler, Gestalter und Lehrer an der Hochschule für Gestaltung ist wohl einer der

La vigne se repose en hiver. Et ce n'est donc pas un fait rare que les photographies de vignobles enneigés soient intitulées «repos hivernal dans la vigne». Avec respect, nous nous tenons à distance, pour ne pas troubler ce silence qui se répand sur la neige et dissimulant plein de mystères en dessous.

Pour Paule Leber, il n'y a pas ce repos hivernal. Au contraire. «Avec la neige, dans la vigne, le jeu des couleurs, des tons et des formes ne fait que commencer» explique-t'il en s'enthousiasmant. «Comme si le jeune vin dans les tonneaux voulait nous rappeler d'où il vient».

Et l'artiste doit le savoir. Pendant de nombreuses années, il a habité une maison de vigneron au-dessus des vignes de Sternenhalde à Uerikon-Stäfa, sur la rive droite du lac de Zurich et vécu ce jeu toujours et encore. Pas seulement comme observateur tranquille mais plutôt en tant que co-créateur. Leber peint rapidement, de manière impulsive et déterminée – comme l'est sa vie: toujours en mouvement et bien occupée, aujourd'hui encore. Il accélère jusqu'à voler en éclats. Et les éclats sont ses couleurs qui chassent l'hiver dans une danse sauvage bachique.

Le peintre, le créateur et l'ancien professeur est l'un des artistes suisses les plus po-

lyvalents de notre époque. Ces oeuvres les plus connues sont celles des années 60, 70 et 80 réalisées avec son équipe dans son célèbre atelier pour divers événements. Comme l'espace extérieur du pavillon de l'armée de l'exposition nationale suisse de 1964, le pavillon suisse de l'exposition universelle de 1970 à Osaka ou encore la décoration originale du bain thermal du «Quellenhof» de Ragaz.

Paul Leber découvrit la vigne et le vin dans ses jeunes années – alors qu'il grandit sur la rive gauche du lac de Zurich – il s'offrit un verre de Stäfner lors de ses visites sur la côte ensoleillée: même si dans les années 50 «ce vin n'était pas encore ce qu'il est aujourd'hui», il lui resta fidèle. Il créa des étiquettes pour de nombreux vigneron et négociants en vins. Et ses représentations de vignes et de Bacchus décorent de nombreuses caves et salles de dégustations bien au-delà des frontières du lac de Zurich. «Ce qui me fascine à l'exception du plaisir de boire une bonne bouteille, c'est avant tout le paysage des vignobles et la rencontre avec des gens qui ont une relation particulière avec le vin. Des rencontres souvent devenues des amitiés», avoue aujourd'hui l'artiste créateur dans son atelier de Zurich.

Provisorische Bilanz des bewegten Schweizer Weinjahrs 2010: Menge unter zehnjährigem Mittel

Qualität erstaunlich hoch

von Othmar Stäheli

Mit insgesamt 1,027 Millionen Hektolitern gehört die Weinernte 2010 mengenmässig zu den bescheideneren der letzten zehn Jahre. Der Ertrag liegt aufgrund der erst provisorischen Ergebnisse um 6 Prozent unter dem Mittel der Ernten 2000/2009 und um 14 Prozent unter dem Durchschnitt der Ernten der vergangenen 25 Jahre. Dies bei einer in den genannten Zeiträumen nur wenig reduzierten Rebfläche. Das Mostzuckergewicht und der Gesundheitszustand des eingekellerten Traubenguts waren aber in den meisten Regionen überdurchschnittlich, auch wenn der Jahrgang 2010 in einigen Regionen etwas leichter daher kommen wird als sein hochkarätiger Vorgänger. Im Vergleich mit den benachbarten Weinländern sind die Schweizer Winzer mit einem blauen Auge davongekommen. Die zum Teil schwierigen Witterungsbedingungen haben in verschiedenen Anbaugebieten Österreichs und auch Deutschlands grossräumig bis zu 30-prozentige Ertragsausfälle verursacht. – Im Folgenden eine Zusammenfassung der Weinleserapporte aus den Schweizer Anbaugebieten.

Rund 822'000 Hektoliter gingen dieses Jahr in der Romandie von den Pressen. Damit steht eine der kleineren Ernten der Westschweiz der letzten Jahre ins Haus. Die im Herbst 2010 eingekellerte Menge ist etwas geringer als der für 2009 ermittelte Konsum (826'265 hl).

Verantwortlich für den markanten Ertragsrückgang ist namentlich das Wallis. Der grösste Schweizer Weinbaukanton konnte 39,4 Millionen Liter einkellern – eine um 5,9 Millionen Liter resp. 13 Prozent geringere Traubenmenge als im Vorjahr. An weissen Gewächsen wurde um rund zwei Millionen Liter weniger geerntet als im 2009 (minus 11%), an roten um vier Millionen Liter weniger (–15%). – Im 2009 wurden rund 40,4 Millionen Liter Walliser Weine konsumiert. Angesichts der per Ende 2009 relativ hohen Lagerbestände sollte es weder bei den Walliser Rot- noch bei den Weissweinen zu Engpässen kommen.

Waadt und Genf «kompensieren»

Dafür, dass insgesamt genügend Westschweizer Weine verfügbar sein sollten sprechen auch die in der Waadt und im Kanton Genf geernteten Mengen. An weissen Gewächsen wurden in der Waadt 20,7 Millionen Liter eingekellert, an roten rund 8 Millionen Liter, was weitgehend dem Konsum von 2009 entspricht. Zudem sind die Vorräte an Waadtländer Gewächsen nicht unbedeutend. Und die rund 10,3 Millionen Liter Genfer Weine des Jahrgangs 2010 übersteigen die im 2009 abgesetzten Mengen. (Zu berücksichtigen ist übrigens bei einem Vergleich mit dem Vorjahr, dass in den Genfer Zahlen von 2009 die Ernte aus den 132 Hektaren Rebland der französischen Grenzzone nicht enthalten waren. 2010 sind sie die gut 9'000 hl Wein wieder in der Gesamtmenge des Kantons Genf in-



Ernte in den Genfer Rebbergen. (© Régis Colombo)

tegiert.)– Ob es schon im vergangenen Jahr gelang, den 2009 einsetzenden Rückgang des Absatzes von Westschweizer Weinen zu stoppen, wird sich erst im kommenden Frühling zeigen. Der früh reifende, leicht zugängliche Jahrgang 2010 dürfte sich für eine Belebung des Konsums jedenfalls gut eignen.

Grosse Einbussen in Neuenburg

Zu Engpässen könnten die kleinen Erntemengen in der Drei-Seen-Region führen. Insbesondere einige Neuenburger Spezialitäten dürften bald fehlen. Die hohe Qualität muss hier über die vor allem infolge Wassermangels extrem reduzierten Erträge hinweg trösten. Mit 3,1 Millionen Litern wurde zwischen Vaumarcus und Le Landeron immerhin um 15 Prozent weniger geerntet als im 2009! Andererseits ist der Umfang der Lagerbestände an kuranten Kreszenzen nicht zu unterschätzen.



Reben der Karthause Ittingen.

Deutschschweiz variationenreich

Ein wenig einheitliches Bild zeigt, was die Mengen betrifft, die Deutschschweiz. Insgesamt wurde mit den 14,9 Millionen Litern eine um 3 Prozent kleinere Ernte als 2009 eingbracht, um 9 Prozent weniger als bei der Grosseernte von 2008. Regional sind die Unterschiede jedoch sehr gross.

Während Bern, der Aargau, Zürich, Schwyz und St. Gallen gegenüber dem Vorjahr und dem langjährigen Mittel extreme Ertragseinbrüche erlitten, konnten die Schaffhauser und die Thurgauer Winzer überdurchschnittliche Mengen einkellern. Und die Einbussen in Graubünden, Luzern und Baselland waren nicht gravierend. Es zeigte sich wieder einmal, dass die Deutschschweiz nicht nur, was Winzer und Sorten, sondern auch was die klimatischen und geologischen Bedingungen betrifft, ein wenig homogenes «Gebilde» darstellt. – Umso wichtiger ist es, in der Vielfalt das Gemeinsame zu fördern. Die mit dem Jahrgang 2010 eingekellerten guten Qualitäten sollten geeignet sein, die im 2009 erzielten Absatz-Erfolge auch bei zunehmendem Druck der ausländischen Konkurrenz zu festigen.

SCHWEIZER WEINERNTEN / VENDANGES SUISSES (HL)

Kantone	Fläche surface(ha)	2010	2009	2008	2007	2006	2005
ZH	612.90	31'813	36'823	37'533	33'636	27'500	32'733
BE	243.40	13'625	16'979	15'566	13'566	13'611	14'779
LU	38.79	1'922	2'074	2'128	1'422	1'522	1'535
UR/OW/NW	4.19	134	150	121	32	48	34
SZ	38.23	1'478	2'710	2'451	1'751	1'684	2'109
GL	1.86	64	117	90	90	86	113
ZG	1.82	38	146	109	123	113	97
SO	8.83	336	437	271	288	231	150
BS	4.79	255	325	325	288	324	319
BL	114.01	5'509	6'630	6'843	5'958	4'831	5'197
SH	481.49	30'452	30'750	33'829	28'131	26'084	28'069
AR/AI	4.84	148	123	181	225	198	208
SG	216.26	7'347	10'608	11'168	9'665	8'649	10'140
GR	421.78	23'392	25'400	25'739	24'055	19'645	24'575
AG	398.27	18'540	23'490	24'497	18'213	16'701	20'166
TG	271.36	14'138	12'835	17'739	14'084	12'888	13'947
DCH	2'862.82	149'191	153'749	164'150	138'956	121'377	140'413
Mesolcina	29.37	1'238	1'262	882	763	1'591	1'433
Ticino	1'041.67	53'292	58'987	42'433	50'679	58'659	54'075
CHI	1'071.04	54'530	60'249	43'315	51'442	60'250	55'507
FR	116.36	8'024	9'067	8'555	7'394	7'811	7'714
VD	3'818.11	286'548	290'501	293'781	307'571	271'815	282'772
VS	5'069.91	393'156	452'806	412'582	394'519	411'856	380'428
NE	593.75	31'126	36'670	36'905	30'902	32'642	32'949
GE	1'433.07	102'968	94'099	100'252	96'667	92'409	87'692
JU	13.44	377	556	472	411	243	171
Romandie	11'044.64	822'199	889'768	852'547	837'464	816'776	791'726
Total	14'978.50	1'025'915	1'113'543	1'074'468	1'040'431	1'011'122	1'001'403

Tessin mit überdurchschnittlicher Qualität

Im Kanton Tessin kam mit 5,3 Millionen Litern Wein, davon über 4,3 Millionen Liter Merlot, eine mengenmässig mittlere Ernte in die Keller. Deren Qualität ist jedoch deutlich überdurchschnittlich. Als ausserordentlich darf am Jahrgang 2010 der Umstand bezeichnet werden, dass die Regionen Sopraceneri und die Riviera Trauben mit noch höheren Mostzuckergewichten ernten konnten als das ansonsten bevorzugte Mendrisiotto.

Gesamthaft darf man 2010 als einen «Jahrgang der Wechselbäder» bezeichnen. Ein langes, oft mühseliges, von grossen Erwartungen ebenso wie von Ängsten geprägtes Weinjahr hat in den meisten Regionen bei reduzierten Mengen schliesslich noch für erstaunlich positive Überraschungen gesorgt.

Bilan provisoire d'une année viticole suisse 2010 mouvementée

Quantité sous la moyenne — qualité étonnamment élevée

par Othmar Stäheli

Avec un total de 1,027 million d'hectolitres, la récolte des vendanges 2010 est quantitativement la plus modeste de ces dix dernières années. Le rendement est selon les premiers résultats provisoires de 6% inférieur à la moyenne des récoltes 2000-2009 et de 14% inférieur à la moyenne des récoltes des 25 dernières années. Ceci pour une surface viticole que peu réduite par rapport aux périodes indiquées. Le poids des moûts et la santé des raisins encavés sont en revanche supérieurs à la moyenne dans la plupart des régions, bien que le millésime 2010 est donc dans quelques régions un peu plus léger que son prédécesseur de haut niveau. - Par rapport aux pays viticoles voisins, les vigneronnes suisses s'en sortent avec un oeil au beurre noir. Les conditions météorologiques parfois difficiles dans les différentes régions de l'Autriche et de l'Allemagne ont causé des pertes de production jusqu'à 30%. — Ci-après un résumé des rapports sur les récoltes des régions viticoles suisses.

Près de 823'000 hectolitres ont coulé dans les pressoirs romands. Soit la plus petite des récoltes de la Suisse romande depuis ces dernières années. La quantité encavée en automne 2010 est légèrement inférieure à la consommation calculée pour 2009 (826'265 hectolitres).

Le responsable de ce recul marquant est notamment le Valais. Le plus grand canton viticole suisse a pu encaver 39,4 millions de litres - soit 5,9 millions de litres de moins resp. 13% de moins que l'année précédente. Les cépages blancs ont été récoltés avec environ 2 millions de litres de moins qu'en 2009 (-11%) et les rou-



Legu

ges avec 4 millions de litres de moins (-15%). – En 2009, 40,4 millions de litres de vins valaisans ont été consommés. Au vu des niveaux de stocks relativement élevés à fin 2009, il ne devrait pas y avoir de pénuries ni dans les vins rouges ni dans les vins blancs valaisans.

Vaud et Genève «compensent»

Les quantités récoltées dans les cantons de Vaud et de Genève pourvoient à ce que suffisamment de vins romands soient disponibles. Le canton de Vaud a encavé 20,7 millions de litres de cépages blancs et près de 8 millions de litres de rouges, ce qui correspond à la consommation de 2009. En outre, les stocks de crus vaudois sont non négligeables. Les vins genevois de l'année 2010 dépassent de près de 10,3 millions de litres la quantité de 2009 (soit dit en passant, il faut prendre en

compte dans la comparaison avec l'année passée que les chiffres de Genève de la récolte 2009 ne contenaient pas les rendements des 132 hectares de vignes de la zone frontalière française. En revanche, en 2010 les 9'000 hectolitres de vin sont à nouveau intégrés dans la quantité totale du canton de Genève). – A savoir si l'on a réussi l'année dernière déjà à stopper le recul de la vente des vins romands, le printemps à venir nous le dira. Le millésime 2010 à maturité précoce devrait convenir à une stimulation de la consommation.

Grandes pertes à Neuchâtel

Les petites quantités des récoltes dans la région des Trois-Lacs pourraient conduire à des pénuries. Notamment quelques spécialités neuchâteloises pourraient bientôt manquer. La qualité élevée est une consolation sur les productions

extrêmement réduites suite particulièrement au manque d'eau. Avec 3,1 millions de litres récoltés entre Vaumarcus et Le Landeron, on comptabilise une baisse de moins 15% par rapport à 2009. D'autre part, l'ampleur des stocks des crus existants n'est pas à sous-estimer.

La Suisse allemande riche en variations

En termes de quantité, la Suisse allemande présente une image peu homogène. La récolte totale se chiffre à 14,9 millions de litres soit une baisse de 3% par rapport à 2009 et de 9% par rapport à la récolte principale de 2008. Les différences régionales sont cependant très grandes. Alors que Berne, Argovie, Zurich, Schwyz et St. Gall subissent une perte extrême de production par rapport à l'année précédente et à la moyenne de plusieurs années, Schaffhouse et Thurgovie affichent une récolte supérieure à la moyenne. Les pertes dans les Grisons, Lucerne et Bâle-Campagne n'ont pas été graves. Une fois de plus, la Suisse allemande montre une image peu homogène, non seulement en ce qui concerne les vigneron et les sortes, mais aussi en termes de conditions climatiques et géologiques. - Il est d'autant plus important de promouvoir l'unicité dans la diversité. Les bonnes qualités encavées avec le millésime 2010 devraient permettre de consolider le succès des ventes atteint en 2009 malgré la pression croissante de la concurrence étrangère.

Le Tessin avec une qualité supérieure

Le canton du Tessin avec 5,3 millions de litres, dont 4,3 millions de litres de Merlot, présente une récolte quantitativement moyenne. En revanche, la qualité est nettement supérieure à la moyenne. Le millésime 2010 peut être qualifié d'extraordinaire, vu que les régions de Sopraceneri et de la Riviera ont pu récolter un raisin avec un poids de moût supérieur au Mendrisiotto favori «en règle».

Dans l'ensemble, on peut considérer 2010 comme «l'année de la douche écossaise». Une longue année viticole, souvent fastidieuse, marquée par de grandes attentes et de craintes, a malgré des quantités réduites dans la plupart des régions procuré finalement des surprises étonnamment positives.

Il primo rapporto ufficiale dell'Ufag sulla vendemmia svizzera 2010

Quantità modesta, qualità eccezionale

Secondo il primo rapporto ufficiale dell'Ufficio federale dell'agricoltura sulla vendemmia, pubblicato il 10 gennaio, l'annata 2010 si preannuncia di qualità eccezionale. Il grado di maturazione delle uve, la concentrazione di zuccheri e l'equilibrio tra alcool e acidità sono eccellenti. La quantità lascia invece un po' a desiderare: le piccole dimensioni degli acini, nel 2010, hanno avuto ripercussioni sul volume di produzione, diminuito a 1'026'915 ettolitri (hl). La superficie viticola svizzera è di 14'978 ettari (ha). – Segue il rapporto dell'Ufag:

«La vigna si è risvegliata verso fine aprile, dopo un inverno rigido, caratterizzato da un gennaio gelido. La mite primavera ha contribuito al suo armonioso sviluppo e le ha consentito di affrontare la fioritura in condizioni ottimali. A questo punto ha fatto capolino la pioggia, che ha rallentato la crescita della vigna, frenato la fioritura e dato vita a grappoli poco carichi e a volte incompleti.

Quantità: diminuzione di 7,85% rispetto al 2009

Il volume finale della raccolta ne ha risentito e ha registrato una diminuzione di 86'628 ettolitri (-7,8%) rispetto al 2009. Il mese di luglio, molto caldo e secco, ha ridato un colpo d'acceleratore alla vegetazione. In alcune regioni vi è stato il problema dell'oidio.

Qualità: tenori di zucchero e di acidità eccellenti

Dopo un agosto piovoso, il tempo è tornato secco e ha permesso agli acini di accumulare zucchero. Grazie a queste condizioni meteorologiche ideali, perdurate durante la vendemmia, si sono potuti raccogliere grappoli perfettamente maturi. Il risultato finale della raccolta 2010 sono tenori di zucchero e di acidità eccellenti, che lasciano sperare in un'ottima annata, dal perfetto equilibrio.

Superficie viticola: «ritornati» i vigneti della zona di frontiera di Ginevra

Nel 2010 la superficie viticola era di 14'978 ettari. Il suo aumento (+159 ha rispetto al 2009) è dovuto soprattutto al fatto che sono stati considerati i vigneti situati nella zona di frontiera di Ginevra, i cui vini possono nuovamente fregiarsi della DOC.

Nella primavera 2011 l'Ufficio federale dell'agricoltura pubblicherà un rapporto dettagliato sull'anno viticolo 2010 contenente dati statistici sulle importazioni ed esportazioni di vini, sugli stock disponibili e sul consumo.»

Der Brief des Präsidenten

Während sich das Jahr 2010 seinem Ende zuneigte, vollendeten die Weine in den Kellern die Gärung, um einem neuen Jahrgang zur Geburt zu verhelfen. Einmal mehr wird dieser die grosse Arbeit unserer Winzer und Önologen belohnen. Für uns, Weinfreundinnen und Weinfreunde, bot das Jahresende Gelegenheit zu einer festtäglichen Pause, um in Freude und guter Stimmung das neue Jahr zu beginnen.

Einmal mehr war der Wein der untrennbar mit dem Feiern und den festlichen Genüssen verbundene Gefährte. Dies trotz aller Einwände jener Griesgräme, die unter dem falschen Vorwand des Gesundheitsschutzes mit trügerischen Argumenten versuchen, den Wein auf die Anklagebank zu zeren – und sich daran die Zähne ausbeissen. Tatsache ist, dass der Wein in der Geschichte der Menschheit immer seinen noblen Ehrenplatz an der freundschaftlichen Tafel oder am Stammtisch hatte – und kein anderes Getränk wird ihm diesen Platz streitig machen können.

Freuen wird uns daher gemeinsam, liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde, an den Genüssen und an den Wohltaten, die wir beim Degustieren erleben dürfen. Freuen wir uns daran, zu einem Glas guten Weins zusammenzukommen!

Im Zeichen dieser Freude möchte ich Euch, liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde, für Euer Engagement und Euere unerschütterliche Treue zu diesem edlen Getränk danken. Zum Wein, den wir aus tiefstem Herzen verteidigen und jenen näher bringen, welche noch nicht mit den Genüssen vertraut sind. Euch allen wün-

sche ich im neuen Jahr viel Erfolg und eine gestählte Gesundheit.

Tony Stampfli

Le Billet du Président

L'année 2010 s'est achevée alors que le vin a terminé sa fermentation pour donner naissance à un nouveau millésime qui, une fois de plus, viendra récompenser le labeur de nos vigneron et oenologues. Pour nous, Amies et Amis du Vin, cette fin d'année nous a donné l'occasion de marquer une pause lors des Fêtes et de passer dans la joie et la bonne humeur dans la Nouvelle Année.

Une fois de plus le Vin était le compagnon indissociable que nul ne peut séparer de la fête et de la gastronomie. Même les «pisse-froids» qui, sous le faut prétexte de la

santé, cherchent à l'aide d'arguments fallacieux à mettre le vin au banc des accusés, se casseront les dents. En effet, le Vin, tout au long de l'histoire a toujours eu sa place de noblesse sur la table d'hôte, et cette place aucune autre boisson ne peut la revendiquer. Alors, chers Amies et Amis du Vin, ensemble réjouissons-nous des plaisirs de la dégustation pour notre bien être et la joie à nous réunir autour d'un bon verre de vin.

C'est sur cette note de bonheur que je tiens, chers Amies et Amis du Vin, à vous remercier pour votre engagement et votre fidélité indéfectible à la cause de cette noble boisson que vous avez à coeur de défendre et à faire découvrir à celles et ceux qui ne connaissent pas encore ce plaisir. A vous tous, je vous souhaite plein succès et une santé de fer pour la Nouvelle Année.

Tony Stampfli

Il Biglietto del Presidente

Il vino a terminato la sua fermentazione per creare un nuovo millesimato che, ancora una volta verrà a ricompensare il lavoro dei nostri vignaioli e enologi. Per noi, Amiche e Amici del Vino, il fine anno era un'occasione per passare in gioia e buonumore nel Nuovo anno.

Durante questi giorni di allegria, cosa meglio del Vino può abbellire le ricchezze degli incontri condivisi. Per il suo nobile potere di riunire, il vino occuperà un posto di privilegio rallegrando le nostre conversazioni in famiglia o tra amici ma anche per accompagnare i piatti festivi che ci farà piacere degustare.

Di nuovo, il Vino sarà l'inseparabile compagno per la festa e la gastronomia. Anche i detrattori, che con il pretesto della salute cercano mediante fallaci argomenti di mettere il vino sul banco degli imputati si romperanno il muso. Nella storia il Vino ha sempre avuto un posto importante sulle mense degli ospiti, posto che nessun'altra bibita può rivendicare. Quindi, care Amiche e cari Amici del Vino ralleghiamoci e regaliamoci il piacere della degustazione per il nostro benessere e la gioia di ritrovarci davanti ad un buon bicchiere di Vino.

Care Amiche e cari Amici del Vino è con queste felici note che voglio ringraziarvi per l'impegno e l'incrollabile fedeltà alla causa di questa nobile bevanda a cui tenete, difendete e diffondete per far scoprire a quanti ancora non conoscono questo piacere. A voi tutti indirizzo i miei migliori auguri e vi auguro successo e salute di ferro per l'Anno Nuovo.

Tony Stampfli





ASSOCIATION NATIONALE SUISSE DES AMIS DU VIN
SCHWEIZERISCHE VEREINIGUNG DER WEINFREUNDE
ASSOCIAZIONE NAZIONALE SVIZZERA DEGLI AMICI DEL VINO
ASSOCIAZIUN SVIZZRA DALS AMIS DAL VIN



Herzlich Willkommen zum Coupe ANAV am 21. und 22. Mai 2011 in Solothurn

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Die Ambassadors Weinfreunde Solothurn freuen sich, Sie zum Final der Coupe ANAV 2011 und zur Delegiertenversammlung in Solothurn begrüßen zu dürfen.

Nachfolgend präsentieren wir Ihnen das Programm für die beiden Tage in Solothurn.

Freundliche Grüsse

Koni Rufer
Präsident OK ANAV Coupe 2011

Nous vous souhaitons la bienvenue au congrès ANAV à Soleure le 21 et 22 mai 2011

Chers amis du vin

Au nom de la section de Soleure, nous vous souhaitons la bienvenue au finale de la coupe ANAV 2011 et à l'assemblée des délégués à Soleure.

C'est un grand plaisir de vous présenter le programme comme suite.

Meilleures salutations

Koni Rufer
Präsident OK ANAV Coupe 2011

Un cordiale benvenuto per il congresso della coupe ANAV a Soletta dal 21 al 22 maggio 2011

Cari amici del vino

Al nome della sezione di Soletta, Vi salutiamo cordialmente per il finale della coupe ANAV 2011 e per l'assemblea dei delegati a Soletta.

Con piacere Vi presentiamo il programma per i prossimi due giorni a Soletta.

Cordiali saluti

Koni Rufer
Präsident OK ANAV Coupe 2011



La vie de l'ANAV

Samstag, 21. Mai 2011

13.30 – 16.30 Uhr

Ort: Hotel Krone, Solothurn
Final Coupe ANAV 2011

Finalisten der Coupe ANAV
(Bereits durch die Kommission eingeladen)

16.30 Uhr

Apero für die Finalisten der Coupe ANAV

19.00 Uhr

Ort: Hotel Krone, Solothurn
Empfangsapero und Galadiner
Serviert wird ein 4-Gang Menu mit den passenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee sowie musikalischer Unterhaltung durch die Werkstattjazzband Solothurn (Preis: CHF 100)

Sonntag, 22. Mai 2011

10.30 bis 12.00 Uhr

Delegiertenversammlung 2011
Ort: Kantonsratsaal, Rathaus
Barfüssergasse 24, Solothurn

12.00 Uhr

Spaziergang zum Restaurant Aaregarten beim alten Spital
Apero unter dem Motto «Chargé pour Soleure»
Ehrung und Preisverleihung der Finalisten des Coupe ANAV

13.00 Uhr

Mittagessen im Restaurant Aaregarten, Solothurn
Serviert wird ein 3-Gang Menu mit den passenden Weinen, Mineralwasser und Kaffee
Preis: CHF 65

Als Anmeldung gilt die Zahlung von CHF 100 pro Teilnehmer für das Galadiner.

Wir bitten Sie, den Betrag bis am 1. Mai 2011 auf das Konto bei der Baloise Bank SoBa AG, Solothurn, PC-Nr. 45-87-4, Coupe ANAV, Zugunsten CH8108334101518492002 Ambassadors Weinfreunde Solothurn einzuzahlen.

Samedi 21 mai 2011

Dès 13h30 – 16h30

Lieu: Hôtel de la Couronne, Soleure
Finale Coupe ANAV 2011

Finalistes Coupe ANAV
(ont déjà été invités par la commission)

16h30

Apéro pour les finalistes de la coupe ANAV

19h00

Lieu: Hôtel de la Couronne, Soleure
Apéro et dîner de gala
Un dîner de 4 plats avec les vins appropriés, eau minérale, café est servi ainsi que des animations musicales la «Werkstattjazzband Solothurn» (Prix: CHF 100)

Dimanche 22 mai 2011

Dès 10h30 – 12h00

Assemblée des délégués
Lieu: Kantonsratsaal, Rathaus
Barfüssergasse 24, Solothurn

12h00

Promenade au restaurant Aaregarten près de l'ancien hôpital
Apéro sous la devise: «Chargé pour Soleure»
Remise des prix ANAV aux finalistes de la coupe ANAV

Dès 13h00

Déjeuner au restaurant Aaregarten, Soleure
Un déjeuner de 3 plats avec les vins appropriés, eau minérale et café est servi
Prix: CHF 65

Le versement de CHF 100 par personne est considéré comme inscription pour le repas de gala. Veuillez svp verser le montant dû d'ici le 1er mai 2011 sur le compte chez Baloise Bank SoBa AG, Solothurn, PC-No. 45-87-4, Coupe ANAV, en faveur de CH8108334101518492002 Ambassadors Weinfreunde Solothurn.

Sabato 21 maggio 2011

Ore 13.30 – 16.30

Posto: Hotel Corona, Soletta
Finale Coupe ANAV

Finalisti della Coupe ANAV
(Invito già effettuato dalla commissione)

Ore 16.30

Aperitivo per i finalisti della Coupe ANAV

A partire dalle ore 19.00

Luogo: Hotel Corona, Soletta
Aperitivo e cena di gala
Servizio menu a quattro portate con vino, acqua minerale, caffè e intrattenimento musicale il «Werkstattjazzband Solothurn» (Prezzo: CHF 100)

Domenica il 22 maggio 2011

Ore 10.30 – 12.00

Assemblea dei delegati
Luogo: Kantonsratsaal, Rathaus
Barfüssergasse 24, Solothurn

Ore 12.00

Camminata fino al ristorante Aaregarten, Solothurn (adiacente al vecchio ospedale)
Aperitivo con il seguente motto «Chargé pour Soleure»
Premiazione coupe ANAV per i finalisti coupe ANAV

A partire dalle ore 13.00

Pranzo al ristorante Aaregarten, Solothurn
Servito un menu a tre portate, vino, acqua minerale e caffè
Prezzo: CHF 65

Il versamento di CHF 65 per persona vale come iscrizione.

Aspettiamo il versamento fino al 1 maggio 2011 sul conto a Baloise Bank SoBa AG, Solothurn, PC-No. 45-87-4, Coupe ANAV, a favore di CH8108334101518492002, Ambassadors Weinfreunde Solothurn.

Hotelübernachtung | Réservation de chambres | Prenotazione camera

Übernachtungen vom 21. zum 22. Mai 2011:

Hotel Krone, Hauptgasse 64, Solothurn, T 032 626 44 44, www.diekrone.ch

(Das Hotel Krone bietet den Gästen des Coupe ANAV Spezialpreise, daher bitte bei der Reservation angeben)

Hotel an der Aare, Oberer Winkel 2, Solothurn, T 032 626 24 00, www.hotelaare.ch

Partner des Coupe ANAV in Solothurn

Credit Suisse AG, Private Banking, Solothurn | BEKB | BCBE, Private Banking, Solothurn

Sponsoren des Coupe ANAV in Solothurn

AEK Energie AG, Solothurn | Aeschlimann AG, Decolletages, Lüsslingen | AXA Winterthur, Solothurn | Baloise Bank SoBa, Solothurn | Biber Optik Toni Mohyla, Biberist | Carrosserie Grädel, Solothurn | COOP Nordwestschweiz, Basel | Die Mobiliar, Versicherung & Vorsorge, Solothurn | Dyhrberg AG, Lachsräucherei, Balsthal | Gast AG, Utzenstorf | Intercoiffure Kräuchi & Partner AG, Solothurn | Landi Lohn Bucheggberg, Hessigkofen | Landi Solothurn | Landi Subingen | Oetterli & Co. AG, Solothurn | Raiffeisenbank Wasseramt-Mitte, Derendingen | Regiobank Solothurn AG, Solothurn | Schneider Reisen, Langendorf | Stadt und Kanton Solothurn | Suteria Confiseur-Chocolatier, Solothurn | UBS Solothurn

Sponsoren der am Coupe ANAV offerierten Solothurner Weine

Rebbauberein Bachtelen, Grenchen | Johann Brunner, Hofstetten | Bürgergemeinde Dornach | Bürgergemeinde Solothurn | Einwohnergemeinde Dornach | Einwohnergemeinde Hofstetten | Walter Frei, Mariastein | Fam. Huber, Eppenbergr | Manor Food, Solothurn | Fam. Müller, Niedererlinsbach | Domaine Nussbaumer, Aesch | Alfred Schwyzer, Hofstetten | Ambros Thüring, Ettingen

Herzlichen Dank unsern Partnern und Sponsoren!

Zur Geschichte des Hotels «Krone»

Ruhig, im Herzen der barocken Altstadt Solothurns gelegen, präsentiert sich das im frühklassizistischen Stil errichtete Hotel «Krone» in alter Schönheit. Die «Krone» passt gut zwischen die berühmte Kathedrale St. Ursen und den Kronenplatz. Bereits 1418 wird das Hotel erstmals als Herberge erwähnt. Seither beherbergte die «Krone» hohe und höchste Herrschaften aus allen europäischen Staaten und Adelshäusern. Früher waren es die sicheren Reisewege, die an der zweitältesten Gaststätte der Schweiz vorbeiführten. Aber auch die historische Bedeutung Solothurns als älteste Stadt der Schweiz und die landschaftlichen Reize der Gegend lockten zahlreiche Edelleute in die «Krone».

Das Haus war mit dem Leben der Stadt und des Landes von jeher eng verwachsen. Im 16. Jahrhundert fanden auf dem Platz vor der «Krone» dramatische Aufführungen – oftmals Originalwerke von solothurnischen Dichtern – statt, und das Kriminalgericht tagte auf dem Kronenplatz.

Den wachsenden Anforderungen entsprechend, erfuhr der Gasthof zur «Krone» verschiedene Umbauten und Vergrößerungen in den Jahren 1524 und 1586.

Das heutige Erscheinungsbild verdankt die «Krone» dem Umbau durch Paolo Antonio Pisoni im Jahre 1772. Dieser zeichnete sich, zusammen mit seinem Onkel, Gaetano Matteo Pisoni, auch für den Bau der St. Ursen-Kathedrale verantwortlich.

1777 wurde in der «Krone» der Einzug des französischen Botschafters und der eidgenössischen Gesandten anlässlich der Erneuerung des Bündnisses mit Frankreich gefeiert.

Aus diesen längst vergangenen Zeiten erzählen nach wie vor wunderschöne Stuckdecken, reichgeschnittene Schränke und Tische mit meisterhaft gefertigten Intarsien. Und obwohl auch ein solch geschichtsträchtiges Hotel wie die «Krone» nicht auf moderne technische Errungenschaften verzichtet, strömen die Räumlichkeiten immer noch jene elegante Behaglichkeit aus, die nur eine jahrhundertalte Geschichte hervorbringen vermag.



Vaud

Dégustation «itinérante» au Caveau du Singe Vert:

Découverte des vins du Tessin

C'est le directeur de la promotion des vins tessinois qui est venu, au printemps 2010, faire découvrir «ses» crus aux membres de la section vaudoise des Amis du Vin. Une dégustation qui a parfaitement mis en valeur trois blancs et huit rouges du sud de la Suisse, – Rapport de Michel Pilet, rédacteur de l'«Agri», l'hebdomadaire professionnel et officiel agricole de Suisse romande:

Une passionnante dégustation a eu lieu au mois de mars au Caveau du Singe Vert à Lutry à l'initiative de la section vaudoise des Amis du vin. Onze crus du Tessin ont été dégustés, amenés et présentés par l'oenologue Francesco Tettamanti, directeur de la promotion

des vins tessinois «Ticinowine», l'Interprofession de la vigne et du vin tessinois, ancien de Changins.

En deux régions

Le Tessin abrite le quatrième vignoble de Suisse, soit 1200 hectares, dont environ 80% sont occupés par le cépage merlot. Le vignoble est divisé en deux grandes régions. Au nord, le Sopraceneri avec 640 hectares et au sud, le Sottoceneri avec 560 hectares. Quant à la vallée de Mesolcina, de 50 hectares, située sur le territoire du canton des Grisons, elle est apparentée au vignoble tessinois de par sa situation géographique.

L'encépagement

En moyenne, le Valais reçoit 500 mm de précipitations par année, Vaud 1000 mm et le Tessin 2000 mm! Le Tessin reçoit toutefois autant de soleil que le Valais et le gros des pluies se déverse après les vendanges. C'est en raison de ces pluies automnales, selon Fran-

cesco Tettamanti, «que le merlot a été choisi parmi de nombreux autres cépages en Suisse et en Europe car il ne se prête ni aux vendanges tardives ni au flétri sur souche».

Le merlot est cultivé au Tessin depuis 1906. Outre le merlot, les cépages cultivés sont le bondola, le pinot noir, le cabernet sauvignon, le cabernet franc, le gamaret et le garanoir. Le Tessin produit un assemblage merlot-cabernet de type bordelais. Il convient de préciser que l'AOC n'autorise que 10% d'un autre cépage que le merlot.

Le vignoble tessinois ne compte que 7 à 8% de cépages blancs. Le merlot blanc, a encore précisé Francesco Tettamanti, «n'est pas une mutation du merlot en raisin blanc». Environ 30% de la production de merlot sont vinifiés en blanc de noir. Le merlot blanc est généralement mis sur le marché à la Toussaint déjà. A cette date, les caves sont vides car ce n'est pas un vin de garde. Pour Francesco Tettamanti, «c'est un vin agréable, gouleyant, pas trop lourd en alcool, avec peu d'acidité et sans complexité». Les deux tiers de la production ne subissent pas de fermentation malolactique.

Les vins blancs

Trois vins blancs ont précédé une fort belle série de rouges:

– Bucaneve 2009, Ticino DOC Bianco di Merlot, de la Cantina Giubiasco SA à Giubiasco, est un blanc de merlot dit «traditionnel».
– Bianco Rovere 2008, Ticino DOC

Repères...

1 La cave coopérative Cantina Sociale Mendrisio, qui représente environ 14% de l'encavement cantonal, est la seule cave de ce type au Tessin.

40 C'est le nombre des membres de l'association des propriétaires-encaveurs qui représentent environ 10% de la surface et de l'encavement cantonal. Les autres, très petits, sont au nombre d'environ 150, mais leur volume de production est absolument négligeable.

10 C'est le nombre de vigneronniers qui vivent entièrement du produit de leur exploitation vitivinicole. Ceux qui veulent vivre de la vigne s'occupent en principe de leur vinification. Parmi les vigneronniers professionnels, il y a des vigneronniers tâcherons qui cultivent les vignes à façon pour des tiers. D'autres vigneronniers ont d'autres activités: maraîchers, agriculteurs ou des professions hors de l'agriculture.

10 C'est le nombre de négociants qui possèdent de la vigne. Ce nombre augmente régulièrement.

80 80% du vignoble tessinois sont cultivés en production intégrée.

50'000 C'est le nombre d'hectolitres, en moyenne, de la production tessinoise, soit moins de 50 hectolitres à l'hectare. MP

Bianco di Merlot, de la Maison I Vini di Guido Brivio SA à Mendrisio, est un blanc de merlot plus évolué car élevé en fût de chêne. La matière première utilisée est plus riche afin d'éviter la domination du bois (barriques neuves) et le raisin est pressé doucement pour ne pas en extraire de la pulpe. – Vinattieri Bianco 2008, Bianco del Ticino DOC, produit par Vinattieri Ticinesi SA à Besazio, est un assemblage de chardonnay (65%) et de sauvignon (35%) élevé en fût

La Bondola

Le cépage bondola, probablement originaire du Tessin, est cultivé exclusivement au Tessin, en particulier dans la région du Sopraceneri, sur 13 hectares. Son potentiel de production est élevé et régulier avec de grosses baies. Il est sensible à la pourriture grise en raison de sa pellicule fine et délicate. Le vin est très coloré mais manque parfois de structure et de complexité. Avec une bonne maturité des raisins, la bondola fournit des vins présentant une typicité et une originalité intéressantes (caractère épicé) tout en conservant une certaine rusticité. Agroscope ACW et l'Ecole d'ingénieurs de Changins relèvent dans l'ouvrage Cépages «qu'avant l'introduction du merlot, la bondola, traditionnellement cultivée en pergola, était beaucoup plus répandue. Elle participait avec d'autres cépages locaux et d'Italie du Nord à l'élaboration du traditionnel Nostrano, vin de consommation locale». MP



de chène. Francesco Tettamanti a expliqué que le chardonnay bénéficie au Tessin de l'apport de la mécanisation. A savoir des effeuilleuses à jet d'air violent qui préservent toutefois un peu de feuilles afin d'ombrager les grappes tout en les laissant bien mûrir. Quant au sauvignon blanc, il donne de très bons résultats dans les millésimes qui bénéficient des conditions climatiques équilibrées. Pas de malolactique pour ce vin.

Les vins rouges

Huit vins rouges ont suivi en trois groupes distincts:

– Bondola 2009 Ticino DOC, de chez Chiericati Vini SA à Bellinzona, est un bondola, cépage très local et rustique, produit dans la région de Bellinzona. C'est un vin léger, avec un fruité remarquable. C'est le type même de vin qui se boit dans un Grotto en accompa-

gnement de planchettes de charcuterie. Le bondola est un cépage tessinois par excellence que l'on ne trouve par exemple ni en Savoie ni en Lombardie. Il n'est pas utilisé en assemblage.

– Le Merlot 2008 Ticino DOC, de l'Azienda agraria cantonale Mezzana à Balerna, est un merlot traditionnel porteur du label Viti. Comparable au label vaudois Terravin, le label Viti existe depuis 1948 au Tessin. La région de production est argileuse, ce qui confère à ce vin de bons tanins et une belle typicité, sans caractère boisé.

– Tendo 2007, Ticino DOC Merlot, de Matasci Fratelli SA à Tenero, a été présenté comme un merlot de la région de Locarno. La région est graineuse. D'une façon générale, Francesco Tettamanti a insisté sur l'importance au Tessin des aspects du terroir que l'on retrouvera dans le produit fini. Les sols au tessin

sont très acides, avec un pH de 5,5, comme dans les tourbières.

Dans le deuxième groupe, deux vins plus charpentés:

– Roncobello 2007 Ticino DOC Merlot, de Valsangiacomo Fratelli SA à Mendrisio, est un merlot de la région de Mendrisio.

– Biasca 2007 Ticino DOC Merlot, de Gialdi Vini SA à Mendrisio, est un merlot de la commune de Biasca, dans les vallées supérieures, d'un vignoble cultivé en pergola. Avec ces cultures en hauteur, on monte en acidité. Francesco Tettamanti a parlé de «viticulture héroïque» tant les conditions d'exploitation sont difficiles.

Enfin, dernier groupe avec des vins rouges plus puissants:

– Ronco dei Ciliegi 2007, Ticino DOC Merlot, de l'Azienda Mondo, Giorgio Rossi à Sementina. Il s'agit d'un merlot de la région de Bellinzona élevé en fût de chène.

– En remplacement du Porza 2007 annoncé, c'est Castel Rotto 2007, Ticino DOC Merlot, qui a été présenté, vinifié chez Tamborini eredi Carlo SA, à Lamone. Un merlot de la région d'Alto Malcantone élevé en fût de chène.

– Racconti 2007, Ticino DOC Merlot, de Monticello Vini SA, à San Pietro di Stabio. C'est un merlot de la région de Mendrisio, élevé en fût de chène.

Ces vins, 18 mois en barriques, sont en quelque sorte des équivalents de grands crus classés, des vins de pointe. En fonction de la qualité, la production est faible. Les vendanges sont fractionnées en fonction de la maturité. Il y a des tanins bien présents et une bonne concentration des arômes. A noter que les barriques sont apparues au Tessin dans les années 70, époque à laquelle elles ont remplacé les foudres.



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 Signèse 20, 1906 Aient,
Tél : 027 398 57 18, Fax: 027 398 58 04,
E-mail: philippe.mathis@cavevitis.ch www.cavevitis.ch*

LE FRUIT DE LA PIERRE ET DU SOLEIL
On ne parle pas ici de production industrielle, mais plutôt de vignes familiales, perchées sur un mur 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 faux - parfois en patois - l'histoire des cotons 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 Colarot", "Blanche de Cornèze", "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 !

© CHAUVIN SAUVIGNON 2008 - IMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT PAR: VINICOLA MONDO

Assemblée générale à Payerne

Constantin Jomini, nouveau président de la section

L'assemblée générale de la section vaudoise a eu lieu fin octobre à Payerne. A cette occasion, le président Hervé Détomasi a souhaité se retirer après dix ans d'activité au sein du comité. C'est Constantin Jomini, vigneron-encaveur à Chexbres, qui a été élu nouveau président de la section. Une cérémonie d'intronisation a suivi l'assemblée. – Gilberte Feusi-Pittet rapporte:

Le samedi 29 octobre 2010 à Payerne, a eu lieu à la salle Cluny l'assemblée générale des Amis du Vin section vaudoise. Le président Hervé Detomasi a ouvert l'Assemblée générale statutaire. Après les salutations d'usage il a donné la parole à Monsieur Michel Roulin syndic de Payerne. Celui-ci nous a présenté sa commune et nous a remercié d'avoir choisi sa commune pour notre assemblée générale et notre frairie. – Le procès-verbal de 2009 se trouvant sur les tables fut accepté à l'unanimité.

Une année riche en événements

Le président Hervé Detomasi a donné le rapport de l'année. Celle-ci a été concluante à tout point de vue. Lors du Congrès le 1er mai nous avons accueilli environ 300 personnes. Cette journée fut une réussite, les rencontres concernant les dégustations furent fréquentées par environ 50 person-



Les membres de la Bourgeoisie en grand apparat sur les marches du bâtiment de justice de la ville de Payerne.

nes en moyenne et la course dans le Vully fut un enchantement.

Le trésorier, Alain Uberti, nous a présenté des comptes réjouissants. L'élection d'un suppléant à la commission de vérification des comptes, s'est faite sans problème.

Retraite du président

Le président Hervé Détomasi ayant 10 ans d'activité au sein du comité a désiré se retirer. Il demanda à l'assemblée si quelqu'un veut prendre sa place. Comme ce n'était pas le cas, Hervé Détomasi a proposé à l'assemblée pour le remplacer Jomini Constant vigneron à Chexbres, membre de la section vaudoise depuis une année. Celui-ci est acclamé par l'assemblée. – Bienvenu Monsieur Jomini Constant!

Concours de dégustation et intronisations

L'assemblée finie, l'assemblée a participé au concours de dégustation contenant cinq questions sur cépages et appellations. Ensuite, après ce moment de concentration, les membres de la Bourgeoisie en grand apparat ont accueilli sur les marches du bâtiment de justice, toute l'assemblée pour le cérémonial des intronisations qui a eu lieu dans la salle de justice. Monsieur Michel Roulin syndic de Payerne et Monsieur Jean-Michel Borel gagnant du concours ANAV 2010 ont été intronisés membres honorifiques.

Suite au concours de dégustation de l'an passé, trois membres ont été intronisés «Bourgeois du Vin», quatre membres ont été intronisés «Grand Bourgeois», une membre «Bourgeois d'Honneur», sept membres ont été intronisés «Chevalier de Bourgeoisie», six membres ont été intronisés «Grand Chevalier de Bourgeoisie» et cinq membres ont reçu la Barrette.

Repas à la salle Cluny

Ensuite tout ce monde c'est retrouvé à la cave de le Reine Berthe pour l'apéritif offert par la Commune de Payerne, merci Monsieur Roulin.

Pendant ce temps la salle Cluny se transformait, pour la Disnée par la brigade du restaurant Le Cerf et la décoration des tables par Gilberte.

Monsieur Léonce Huguet, restaurateur, et sa brigade nous ont servi un repas digne de Payerne: – potage au potiron, cheminée payernoise, avec un chasselas Villette de la commune de Payerne.



Constantin Jomini, vigneron-encaveur à Chexbres, nouveau président de la section vaudoise.

– saucisse à rôti et atriau, pommes purée au parfum d'huile d'olive et choux rouge, avec un assemblage rouge de Christian Dugon de Bofflens.

– cinq fromages de la région, avec un vieux Dézaley de Jean-Daniel Dubois d'Epesses.

– gâteau payernois et sa glace, avec un blanc doux vendanges tardives de Serge Dentan de Tar-tegnin; ensuite café.

Biel

Wein & Gourmet im Restaurant Toni's in Biel

Gourmetdinner

Im Jahresprogramm 2010 hat der Vorstand der Sektion Biel seinen Mitgliedern für den Herbstanlass vom Donnerstag, 21. Oktober 2010, einen speziellen Degustationsanlass angekündigt. Ein Anlass der den Weingenuss und die Weindegustation mit einem klassischen Gourmetdinner verbinden soll. Ausserordentlich war auch, dass ein Anlass an einem Donnerstagabend durchgeführt. Diese spezielle Kombination sorgte für Abwechslung und Spannung. – Bericht und Bilder von Jean-Michel Stampfli:

26 Weinfreunde und Weinfreundinnen nahmen zusammen mit Ihren Gästen an diesem tollen Abend teil. Wir trafen uns im bekannten Restaurant Toni's (www.tonis-biel.ch) in Biel. Das Toni's ist am Rande der Altstadt

in einem Gebäude, in welchem bis vor wenigen Jahren ein Designer-Möbel Geschäft eingemietet war. Der stilvoll renovierte Raum verbreitete eine edle Stimmung, welche genau zu diesem Anlass passte.

Der Abend begann mit einem Apéro im Erdgeschoss des Restaurants, bei dem uns zu einem Chasselas aus Schafis, Parmesan Käse und Prosciutto di Parma gereicht wurde. Nachdem alle Teilnehmer eingetroffen waren, stieg die Gesellschaft ein Stockwerk höher und nahm an den schön gedeckten Tischen Platz, an denen wir uns dann durch die Küchenmannschaft des Toni's mit einem 5-Gang-Gourmet-Menü verwöhnen liessen.

Fünfgänger in bester Begleitung

Zu jedem Gang wurde ein passender Wein aus den Beständen der Altstadtkellerei Biel der Familie Vogelbacher serviert und von unserem Mitglied und zweifachem Buchautor Yves Beck kommentiert. Seine fachlich einwandfreien und mit viel Witz und Charme vorgetragenen Erläuterungen trugen zur guten Stimmung bei.

Wir starteten mit einem mild gepfefferten Lachs, Avocado, herblichem Salat und einem leichten Safran-Pastis Espuma, begleitet von einem überraschenden Weisswein aus Süditalien, einem Grillo aus Sizilien. Für den zweiten Gang reisten wir kulinarisch nach Südfrankreich, wo wir zu einem Corbieres AOC Château la Babiste



Hochgenuss in perfektem Ambiente.

eine Erbsenschaumsuppe mit Mentos mint «Air» serviert bekommen. Die Suppe sorgte für echte Verblüffung, da die Kombination aussergewöhnlich war. – Zwischendurch verkosteten wir den ersten Rotwein, einen gehaltvoller Merlot aus dem Tessin.

Spanien war bei der nächsten Kombination mit im Spiel. Zu einem fein gebratenen US-Entrecôte mit halbflüssiger Thymian- Polenta und exquisiten Beilagen genossen wir einen Ribera del Duero.

Malbec zum Käse...

Es folgte der klassische Käsewagen, von allen Teilnehmenden mit Freude «begrüsst». Reto Luginbühl, Gastronom sowie unser Gastgeber

an diesem Abend, erläuterte und servierte uns seine speziellen Käsespezialitäten persönlich. Zum Käse wurde ein feiner Malbec, ein typischer Wein aus dem Mendoza (Argentinien) serviert.

...und Muscat zum Dessert

Zum Abschluss ging es noch mal nach Frankreich. Mit einem Basilikum Granitee im Himbeerring auf

Die genossenen Weine

Weissweine

Schafiser Chasselas, 2009
Grillo ITG - Timpune, Sizilien, 2008
Corbieres AOC Château la Babiste, Süd-Frankreich, 2008

Rotweine

Merlot del Ticino, Prà, 2008
Ribera del Duero DO Crianza, La Capilla, Bodegas Robeal, 2006
1884 Malbec, Mendoza, Argentinien, 2009

Süsswein

Muscat de Frontignan, Château de Six Terres
Sämtliche Weine wurden von der Altstadtkellerei in Biel geliefert.

Schokoladenbiscuit und Passionsfruchtsauce dazu einen ideal gekühlten Muscat de Frontignan, wurde das super Menü abgeschlossen.

Thunersee

Vergorenes und Gegartes begeisterten hoch über dem See

«Sommerweine und Grilladen»

Der erstmals in dieser Form veranstaltete Sommeranlass der Weinfreunde Thunersee vermochte trotz Ferienzeit zu mobilisieren: weit über 30 Weinfreunde fanden sich in Schwanden weit oberhalb des Thunersees ein. Sowohl die interessante Präsentation der sorgfältig ausgewählten Sommerweine durch Konrad Burkhalter und Peter Willener als auch die durch Ursula Locher, Marlies Beindorff und Ursula Baumann frisch zubereiteten Speisen haben begeistert und zu diesem gelungenen Abend beigetragen. – Konrad Burkhalter und Christoph Mutti berichten:

In den letzten Jahren war der Sommeranlass aus Platzgründen in erster Linie eine Zusammenkunft des Vorstandes. Dieses Jahr stand die Veranstaltung allen offen, und die Mitglieder der Sektion sind auch persönlich eingeladen worden. Mit

Erfolg: Präsident Konrad Burkhalter konnte 36 Teilnehmer begrüßen, darunter auch einige neue Gesichter. Sie alle hatten den Weg nach Schwanden gefunden – einem idyllisch gelegenen Dorf auf rund 1000 Meter über Meer unterhalb des Si-



Gastgeber Reto Luginbühl auch Chef am Käsewagen.

griswiler Rothorns und mit herrlichem Blick auf den Thunersee. Gastgeber waren die Vorstandsmitglieder Ursula Locher und Peter Willener, welche uns in ihrem Garten und im Häuschen mit gedecktem Sitzplatz empfangen.

«Sommerweine»?

Konrad Burkhalter machte einige Bemerkungen zum Begriff der Sommerweine: sie sollten fruchtig, frisch und spritzig sein und in aller Regel innerhalb von zwei Jahren getrunken werden. Darunter fallen zahlreiche aus weissen als auch aus Gamay- und Blauburgundertrauben gekelterte Weine. Leider wird der Ausdruck «Sommerweine», wohl aus marketingtechnischen Überlegungen, manchmal auch für Weine verwendet, welche mit den genannten Merkmalen kaum etwas gemeinsam haben.

Das Degustationsprogramm beinhaltete ausschliesslich Schweizer Weine, welche auf gekonnte und kurzweilige Art von Konrad Burkhalter und Peter Willener vorgestellt wurden. Den Auftakt machte ein bekömmlicher und süffiger Auvernier blanc non filtré,

welcher den frisch zubereiteten Kräuterkuchen ideal begleitete. Es folgten ein «Tendance blanc» (80% Riesling-Silvaner, 20% Pinot blanc), der als fruchtig, rund und harmonisch empfunden wurde und bei den Weinfreunden besonders grossen Anklang fand, sowie ein «Tendance rosé» (100 % Gamay). Beide Weine haben nur einen Alkoholgehalt von 9% Vol. und passen ausgezeichnet zum servierten Zieger mit Ananas.

Pinot-noir-Spielarten

Zur schmackhaften Sommerbratwurst vom Grill wurden ein Auvernier Perdrix Blanche und ein Blanc de Noir Twann verkostet. Bei letzterem handelt es sich um einen aus der Blauburgundertraube gewonnenen und sorgfältig abgepressten weissen Wein. Der Auvernier Perdrix Blanche wird ähnlich einem Oeil-de-Perdrix auch aus der Traubensorte Pinot noir hergestellt, die Bezeichnung ist ebenfalls geschützt.

Zu den von Peter Willener auf dem Grill perfekt zubereiteten pikanten «Hackfleisch-Täschli» mit Kartoffeln, Tomaten und Zucchetti

konnten sowohl der sehr schöne reinsortige Vespae Gamay AOC mit angenehmer Säure als auch der Treize Coteaux Balinois – eine interessante Assemblage aus Pinot noir, Gamay, Gamaret und Garanoir – genossen werden.

Syrah als Surprise

Vor dem Dessert überraschte uns Peter Willener ausserhalb des Programms mit der Degustation eines Cayas Syrah von Jean-René Germanier – einer Trouvaille aus dem Wallis. Dieser Wein ist am internationalen Wettbewerb Syrah du Monde 2009 mit der Goldmedaille ausgezeichnet worden. Es versteht sich von selbst, dass der edle Tropfen (aus dem, Hause des heute höchsten Schweizers) auch die Weinfreunde begeisterte. – Interessant war der Vergleich der Jahrgänge 2007 und 2008: während der erstgenannte mit seiner Intensität und Dichte bereits heute ein grosser Trinkgenuss ist, erscheint der jüngere seine Trinkreife noch nicht er-

reicht zu haben. Er verfügt aber ebenfalls über das Potential, sich noch zu einem grossen Syrah zu entwickeln. – Zum Abschluss des Programms wurde zum frischen Apfelkuchen ein lieblicher Auvernier Pinot Gris AOC gereicht.

Profis hätten es nicht besser machen können!

Der gelungene Sommeranlass wird den Weinfreunden sicher noch lange in guter Erinnerung bleiben. Die Organisation, die Vorbereitung und der reibungslose Ablauf des Abends erforderten aber auch ausserordentliche Einsätze: Peter Willener war neben der Vorstellung der Weine noch als Grillmeister tätig, und Ursula Locher hatte zusammen mit Marlies Beindorff und Ursula Baumann in aufwendiger und liebevoller Kleinarbeit Apéro, Vorspeise, Grillbeilagen und Dessert frisch zubereitet. Ihr Engagement hat es ermöglicht, einen solchen Anlass in einem privaten Rahmen erfolgreich durchzuführen. Dafür danken wir ihnen herzlich!

Degustation im Restaurant Beurivage, Thun

«Das Tal der Loire» – faszinierende Schlösser und Weine

Das Tal der Loire ist das drittgrösste Weinbaugebiet Frankreichs und vor allem auch für seine Weissweine aus Sancerre und Pouilly-sur-Loire bekannt. An der Degustation vom 27. Oktober hat Fritz Hubacher aus Bern den Weinfreunden nicht nur die Weine, sondern auch die vom Flusslauf der Loire geprägte Landschaft, die bewegte Geschichte und einige der zahlreichen Schlösser näher gebracht. — Christoph Mutti berichtet:

Zahlreiche Weinfreunde fanden den Weg ins Restaurant Beurivage in Thun zu der von Hanni Streit organisierten Weindegustation mit dem Thema «Tal der Loire». Fritz Hubacher, der Gastreferent

aus Bern, stellte zuerst die vom längsten Fluss Frankreichs geprägte Region vor. Die Loire entspringt östlich des Zentralmassivs, fliesst ab Orléans in westlicher Richtung, passiert Nantes und



Die Organisatoren: Peter Willener, Ursula Baumann, Ursula Locher, Marlies Beindorff (von links nach rechts).

mündet auf ihrem mehr als tausend Kilometer langen Lauf schliesslich bei Saint Nazaire in den Atlantik. Der Mittel- und Unterlauf ist zum Teil kilometerbreit und mit Sandbänken und vielen bewachsenen Inseln durchsetzt. Mit einigen Dia-Projektionen führte Fritz Hubacher den Weinfreunden diese eindrückliche Landschaft vor Augen.

Geschichtsträchtiges Tal

Die Geschichte der Region Loire ist reich an Ereignissen. So endeten – um nur einige Reminiszenzen zu nennen – Eroberungen in alter Zeit regelmässig spätestens an der Loire. Im 15. Jahrhundert ist durch Jeanne d'Arc das Loiretal von den Engländern befreit worden, und im 16. Jahrhundert setzten unter François I., verheiratet mit Katharina von Medici, die französische Renaissance und Schlossarchitektur ein. Damit leitete Fritz Hubacher nahtlos zum nächsten Thema über: zu den Schlössern der Loire. Es gibt mehr als hundert, rund vierzig davon sind bekannt. Viele wurden anstelle von früheren Burgen gebaut und hatten nicht mehr den Charakter von Wehranlagen sondern wurden vielmehr zu Repräsentationszwecken erstellt. Im 16. Jahrhundert waren auch etliche Baukünstler aus Italien in der Loire, welche die Schlossarchitektur beeinflusst haben.

Imposante Schlösser

Begleitet von eindrücklichen Bildaufnahmen wurden den Weinfreunden einige dieser imposanten Schlösser näher vorgestellt. Fritz Hubacher wusste interessante Einzelheiten zu erzählen. Im Château Amboise, das als die Wiege der Renaissance in Frankreich galt, wurde der Turm so gebaut, dass der Aufstieg über mehrere Stockwerke zu Pferd möglich war. Das Schloss Chambord, mit mehr als 400 Räumen noch heute grösster Privatbesitz in Frankreich, zeichnet



Château Chambord

sich insbesondere aus durch eine zweiläufige Wendeltreppe, so dass sich kommende und gehende Besucher nicht begegnen.

Eine der elegantesten Schlossbauten ist das Château Chenonceaux, in welchem François I. und Katharina von Medici residierten. Das Hauptgebäude steht an der Cher, einem Nebenfluss der Loire. Nach italienischen Vorbildern liess Katharina von Medici auf der bestehenden Brücke als Ergänzung des ursprünglichen Bauwerks einen zweigeschossigen Galerietrakt errichten.

Erwähnenswert sind auch das prunkvolle Château Azay-le-Rideau mit einem riesigen Speisesaal. Das Schloss ist im Jahre 1905 vom französischen Staat für die bescheidene Summe von 200'000 französischen Franc gekauft worden. Ein Bijou auch das Château Villandry mit seinen prachtvollen Gärten mit rund 1'200 Lindenbäumen.

Verschiedene Weinanbaugebiete

Zur Weinregion Loire gehören verschiedene Weinanbaugebiete: im Westen das Pays Nantais und das Anjou-Saumur sowie die weiter östlich gelegenen Gebiete Touraine und Centre. Angebaut wird um die Stadt Nantes vor allem die weisse Muscadet-Traube, und im Anjou ist Chenin blanc die Hauptrebsorte. In der Touraine mit

den bekannten Weinbaugebieten Chinon, Vouvray und Bourgueuil werden neben Weissweinen aus der Chenin blanc-Traube auch bekannte Rotweine aus der Rebsorte Cabernet Franc gewonnen. Aus dem Centre sind vor allem die aus der Traubensorte Sauvignon blanc hergestellten Weine Sancerre und Pouilly Fumé berühmt und beliebt.

Interessante Vergleiche

Degustiert wurden je zwei Serien Weiss- und Rotweine mit den fachkundigen Erklärungen von Fritz Hubacher. In der ersten Serie konnten drei aus der Traubensorte Chenin blanc gekelterte Weissweine miteinander verglichen werden: ein Les Chanteaux (Chinon) und ein Les Moulins de Turquant (beide mit Jahrgang 2009), welche beide aus der Cave Couly-Dutheil stammen, und ein Château de Moncontour (2007) aus der Gemeinde Vouvray. Der frische und fruchtige Les Mou-

lins de Turquant kam bei den Weinfreunden besonders gut an.

Es folgten je ein Sancerre (beide mit Jahrgang 2007) von Lucien Crochet und Michel Redde et fils sowie ein Pouilly Fumé (2005) aus dem für diesen edlen Wein bekannten Château Nozet. Letzterer stiess denn auch auf grosses Interesse. Zu diesen Weinen passend wurde ein feines Schwertfisch-Carpaccio serviert.

Cabernet Franc

unterschiedlicher Appellationen

Bei der ersten Serie Rotweine wurde ein Château de la Bonnière (2009) von M. Plouzeau und der Clos de l'Echo (Chinon, 2006) aus dem Hause Couly-Dutheil ausgeschenkt, wobei vor allem letzterer zahlreiche Weinfreunde begeisterte. Dazu konnte der Hauptgang, Schmorbraten mit Parmesanrisotto, genossen werden. Zum Abschluss folgten nochmals zwei Cabernet Franc-Weine mit Jahrgang 2007, diesmal aus dem Bourgueuil: Vignoble de la Mineraie von Richard Réthoré und eine Cuvée Grand Mont Bourgueuil aus der Domaine Bruno Dufeu. Beide Weine begleiteten ideal die erlesenen Käsevariationen à la Française. – Bei angeregten Gesprächen über diese interessante Degustation und die faszinierende Region der Loire liessen die Weinfreunde den Abend ausklingen.



Die Organisatorin des önologisch und kulturell interessanten Abends, Hanni Streit (links), mit Referent Fritz Hubacher.

Emmental

Begegnung mit Winzern und Weinen zwischen Fläsch und Reichenau

Weinreise an den Bündner Rhein

Bei herrlichstem Wetter – einer Seltenheit in diesem regnerisch-kühlen Frühling und Frühsommer – traten 22 Teilnehmerinnen und Teilnehmer unsere diesjährige Weinreise an den Bündner Rhein an. Die vier besuchten Rebgrüter vermochten uns alle durch ihre Vielseitigkeit und die unterschiedlichen Rebbau-Philosophien zu überzeugen. Wir erhielten durchwegs Weine von sehr hoher Qualität und überwiegend mit gutem Preis/Leistungsverhältnis kredenz. Einhellig wurde bedauert, dass die meisten dieser Weine im «fernen» Bern kaum erhältlich sind. – Peter Birc berichtet:

Herrschaftliches Schloss Salenegg

Erstes Ziel nach dem Kaffeehalt war der herrschaftliche Sitz Schloss Salenegg in Maienfeld. Im Kellerei-Trakt des weitläufigen Komplexes wurden wir von Bernhard Wyler (Bündner mit Berner Wurzeln, ursprünglich aus Münsingen), dem Reb- und Kellermeister des Gutes herzlich empfangen. Schloss Salenegg gilt als ältestes Rebgut Europas: Die Weinproduktion ist seit anno Domini 1068 urkundlich belegt, und bereits 950 n. Chr. legte der Prior von Pfäfers den Grundstein zur heutigen Schlossanlage.

Die adlige Familie von Gugelberg ist im Besitz des Gutes seit 1654 und bürgt seither für die hohe Qualität der Weine. Unter der Re-

gie von Bernhard Wyler leitet heute Helene von Gugelberg den Betrieb. Durch unglückliche Umstände ist die Weiterführung der Domäne unter den von Gugelberg leider nicht mehr gewährleistet. – Es werden 11 ha Rebberge bewirtschaftet, Hauptsorten sind Blauburgunder und etwas Chardonnay, welcher in Barriques ausgebaut wird.

Bernhard Wyler machte uns zunächst mit Eckpfeilern der Produktion bekannt: Er achtet darauf, die Reben möglichst lange reifen zu lassen und damit konzentriertere Weine zu erzielen. Die Ernte erfolgt meist erst im November innerhalb von wenigen Tagen - mit entsprechend hohen Oechslewerten - und wird zu hundert Prozent von Hand ausgeführt.



Die Reben von Schloss Salenegg in Maienfeld.

Unserer Frage nach noch vorhandener Säure entgegnet er, dass es gesetzlich erlaubt ist, dem Most Säure zuzusetzen, diese wird sich ohnehin im Verlauf der Reifung des Weines wieder abbauen und bei Erlangen der Genussreife auf einen pH Wert von zirka 4 einpendeln, was von der grossen Mehrheit der Konsumenten/innen als angenehm empfunden wird.

Hier schaltete Bernhard Wyler einen aufschlussreichen Exkurs in den verschiedenen Altersstufen ein: Je älter ein/eine Weingenieser/in ist, desto intensiver müssen die Geschmackseindrücke sein, um ihn/sie noch zu begeistern. – Entsprechend dem traditionellen Charakter des Hauses, hält der Kellermeister nichts von der Tendenz zu Drehverschlüssen oder «Plastikkorken». Seiner Meinung nach gehört auf eine Flasche Wein mit Alterungspotenzial in jedem Fall noch ein echter Korken.

Mineralität und Frische auf der Spur

Nach einer kurzen Vorstellung der historischen Einrichtungen zur Weinkelterei und dem Erläutern der heutigen Produktionsmethoden folgte ein Rundgang durch den Keller. Danach kamen wir in den Genuss der «Salenegg-Weine». Auch

hier vermochte der Kellermeister mit Hinweisen zur Degustation zu überzeugen: Wem ist bisher schon aufgefallen, dass der Pinot noir auf den Zungenrändern eine leichte Salzigkeit aufweist – mir war dies bis jetzt nur vom Petite Arvine aus dem Wallis bekannt, aber wir konnten in der Folge diese Geschmacksnote eruieren (war dies nun Suggestion?).

Ausdrucksreich und ausgeglichen präsentierten sich der Pinot noir 2008 sowohl aus dem Stahltank wie auch nach dem Ausbau in zum Teil neuen Barriques. Der Chardonnay gefiel neben schöner Frische auch mit seiner Sortentypizität. Sehr interessant war die ungewohnte und unbekannte «Cuvée Blanche Schloss Salenegg» mit einer Assemblage von Federweisser Pinot noir und Chardonnay, einer wirklich nicht geläufigen Kombination, welche jedoch als Sommerwein durchaus zu überzeugen vermochte.

Den etwas «happigen» Abschluss für eine Vormittags-Degustation bildeten der Himbeergeist und der Marc «Princesse» (dreifach gebrannt). Zu den ganz grossen Spezialitäten des Hauses gehören auch die zahlreichen Aroma-Essige. Grosse Einkäufe wurden jedoch auf Schloss Salenegg nicht getätigt, mehrheitlich



Die bestens chauffierte Reisegruppe.

herrschte die Auffassung vor, dass das Preis/Leistungsverhältnis eher am obersten Rand der Skala liegt!

Herrliche Aussicht vom Schloss Wartenstein

Beim steilen «Aufstieg» zum Schloss Wartenstein in Pfäfers bewunderten wir die Fahrkunst unseres Chauffeurs Walter Tschirren: Um jeden noch so engen Rank kam er mit seinem langen Gefährt problemlos rum, Kompliment! – Schloss Wartenstein liegt nahezu senkrecht oberhalb Bad Ragaz und vom dortigen Wintergarten aus genossen wir eine wahrhaft traumhafte Aussicht auf die Gemeinden der Bündner Herrschaft: Fläsch, Maienfeld, Malans und Jenins (ohne Gewähr für die geografisch richtige Reihenfolge...). Auch weiter talauf und –abwärts war der Ausblick grandios – vor allem, weil eine tadellose Fernsicht herrschte und auch die Churfürsten über dem Walensee haarscharf vor uns lagen.

Von der liebenswürdigen Gastgeberin Susanne Knöpfel und ihrer zuvorkommenden Service-Crew wurden wir mit einem fabelhaften Fondue Chinoise à Discretion mit zahlreichen Beilagen verwöhnt. Klar, dass nach dem schönen Einstieg in die Herrschaftsweine am Vormittag, an den Tischen nur einheimische Weine bestellt wurden. – Manch einem/einer wäre nach dem opulenten Mahl der Sinn nach einem kurzen Nickerchen gestanden, dazu blieb jedoch auf der kurzen Ueberfahrt nach Fläsch nicht wirklich genug Zeit...

Kellerei von Hansruedi Adank

Der kurze Spaziergang zur Kellerei von Hansruedi Adank weckte jedoch die Geister wieder, und wir konnten uns auf die Begegnung mit einem authentischen Winzer freuen. Zunächst eher etwas

scheu und zurückhaltend empfing uns dieser, aber als er merkte, dass wir auf seine Ausführungen mit Interesse reagierten, taute er auf. Besondere Beachtung fand seine Aussage, dass die Winzer der Bündner Herrschaft wohl zu lange auf das Burgund geschielt haben – schliesslich ist ihr Pinot noir die gleiche Rebe wie die Hauptsorte dieser international viel bekannteren Region – und dabei vergassen, dass sie sehr gute Weine mit eigenem Charakter produzieren können. «Wir machen heute Bündnerweine und nicht irgendwelche Burgunderkopien», sagt er daher selbstbewusst.

Mit berechtigtem Stolz präsentierte uns Hansruedi Adank danach seinen Kellereibetrieb mit den Abläufen nach der Ernte und den nachfolgenden Schritten im Ausbau der Weine. Besonders schön dabei der Barrique-Keller mit dem eigenwillig-direkten Lichteinfall aus dem architektonisch weiterhin gerühmten und preisgekrönten Anbau seines Gebäudes.

Die Adanks produzieren nicht nur aus eigenen Reben, sondern auch von zugepachteten Parzellen, die jedoch der Besitzer selber pflegt. Da sie diesem nicht die Trauben abkaufen, sondern eine/n von Ertrag und Qualität unabhängigen Pachtzins respektive Aufwandvergütung zahlen, können sie während den Arbeiten des ganzen Jahres uneingeschränkt

mitbestimmen, was wann und wie zu erledigen ist. Der Besitzer des Weinberges versucht daher auch nicht, mit etwelchen «Tricks» den Ertrag mengenmässig zu optimieren, sondern er hält sich an die Vorgaben des «Pächters», der damit Trauben gemäss seinen Qualitätsvorstellungen erhält.

Eines der Hauptziele von Hansruedi Adank ist es, dass seine Weine den spezifischen Geschmack der Traubensorten und des Terroirs widerspiegeln. Natürlichkeit ist oberstes Gebot, und die Individualität der Weine wird höchstmöglich gefördert, das heisst zum Beispiel auch, dass die Weine nicht nach bestimmten Zeitvorgaben gelagert und dann auf Flaschen abgefüllt werden: «Wir probieren Mal und schauen, wie reif der Wein ist, dann entscheiden wir, ob ein Wein bereits abgefüllt wird oder ob wir ihm noch Zeit lassen. Denn Langsamkeit in der Herstellung ist kein Makel», betont der Winzer.

Selbst die «Barrique-Muffel» begeistert

Die anschliessende Degustation im gediegenen Raum unterstützte die Ausführungen des Produzenten in jeder Beziehung: Der sehr dezente Holzeinsatz beim Sauvignon Blanc und dem Fläscher Pinot Gris hob deren Charakter wunderbar hervor, erhält ihre Typizität und unterstützt die speziellen No-

ten. Gleiches galt auch für den Pinot noir 2009 und insbesondere für den Barrique 2008 der einen zwölfmonatigen Ausbau in Troncais-, Never- und Allier-Eichenfässern hinter sich hat und trotzdem wunderbare Pinotfrucht herüberbringt. Solche Weine gefallen selbst «Barrique-Muffeln», weil das Holz wirklich nur zur Unterstützung der traubeneigenen Eigenschaften dient.

Hier bestätigte unser Kaufverhalten die hervorragende Qualität und das gute Preis/Leistungsverhältnis! Witziges Detail: Da die Bezeichnung «Grappa» nur noch den Traubentrestesterbränden aus Italien und den italienischsprachigen Schweizer Tälern zugestanden wird, bezeichnen die Adanks ihre hochkarätigen «Wasser» als Grap°°!

Die anschliessende Weiterfahrt zur Uebernachtung im Hotel Ibis in Chur bewältigte mit Sicherheit nur der Chauffeur ohne Schlaf... Kurz nach dem Zimmerbezug war auch schon das Nachtessen im Restaurant des Best Western Hotels Sommerau fällig. Wir wurden mit einem sehr guten Menü verwöhnt und auch die Weinauswahl war ansprechend.

Auf zu neuen Entdeckungen: Peter und Rosi Hermann

Die Weiterfahrt führte uns am Sonntagvormittag zurück nach Fläsch. Im romantischen Fläscherbedli (einem ehemals wirklich als Kurbad betriebenen Etablissement, das zeitweilig den Zorn der «frommen» Umgebung auf sich zog), mitten im Rebberg von Peter und Rosi Hermann empfing uns Peter herzlich. Er führte uns zunächst einige Schritte weiter in seine Reben, machte uns auf seine Bewirtschaftungsweise mit ständig abwechselnd blühenden und grünenden Rebgassen aufmerksam und wies auf die Trockenmauern mit den vie-



In der Weinlaube von Peter und Rosi Hermann.

len Unterschlupf-Möglichkeiten für alle Arten von Reptilien und Echsen hin – wir sahen zwar keine Schlangen, aber es wären ohnehin keine giftigen zu erwarten gewesen. Seine Maxime: So viel Natur wie möglich, aber mit der Option des Eingriffs von Chemie, wenn nötig.

Completer, Schiller und andere «Experimente»

Wir begaben uns danach in die gemütliche Pergola und durften Hermanns Weine ausgiebig verkosten. Anders als in den meisten Gütern der Bündner Herrschaft, spielen die Weissweine bei hier eine bedeutende Rolle: Den Einstieg machte ein frischer, fruchtiger Riesling-Silvaner (andernorts nun meist Müller-Thurgau genannt) mit leichter Restsüsse. Fortgesetzt wurde die Degustation mit einem sehr gefälligen, trockenen Sauvignon Blanc mit herrlichen Zitrusaromen.

Ihre Fortsetzung nahm unsere Verkostung mit dem Completer 2008 - der wahrscheinlich ältesten Rebsorte Graubündens - aus dem Barrique, mit sehr eigenem, etwas gewöhnungsbedürftigem Charakter. Diese Rebsorte verlangt viel Einfühlungsvermögen des Winzers in ihre Besonderheiten (aufschlussreiche Zwischenbemerkung Peter Hermanns: Mit dem Completer zu experimentieren kann sich nur erlauben, wer sonst keine Probleme hat und nicht auf ein Einkommen aus dieser Spezialität angewiesen ist...!)

Auch einen Schiller – die Assemblage aus Blau- und Grauburgundertrauben - durften wir verkosten, eigentlich etwas wie ein klassischer Rosé, aber doch anders. Den Abschluss bildeten der Pinot noir Selection 2007 mit dezenten Röstaromen aus 14-monatigem Ausbau im Eichenfass und der hervorragende «Terra Noir» 2007, der aus einer Assemblage aus Zweigelt, Merlot und Pinot



Degustation im «Adler» mit Gutsherr Gian Batista von Tscharner.

noir resultiert: ein wuchtiger, kräftiger Wein mit harmonischer Tanninstruktur. Die schönen «Plättli» mit Käse, Brot und Trockenfleisch waren die perfekten Begleiter dieser eindrucksvollen Degustation.

Ein «Bündner Urgestein» als krönender Abschluss

Im herrschaftlich-vornehmen Speisesaal des Schlosshotels Adler in Reichenau empfing uns Gian Batista von Tscharner zu einem fürstlichen Wine & Dine. Von Tscharner ist eine imposante Erscheinung mit Vollbart, wilder Mähne, wachen, funkensprühenden Augen und hintergründigem Mutterwitz und wird mit gutem Grund als «Bündner Urgestein» bezeichnet. Er spricht ein wunderbares Bündnerdeutsch. Zu seiner Figur bemerkte er trocken, seine Schwestern seien als Kinder älter und grösser gewesen als er, deshalb habe er immer aufs Dach bekommen – und so blieb ihm nichts anderes übrig, als in die Breite zu wachsen...

Ausser Programm besorgte der Winzer, Landwirt und Schlossherr noch schnell ein paar Flaschen feinen Rosés zum Apéro: «Damit wir zuerst Mal anstossen können! Wisst Ihr überhaupt, warum man mit Wein anstösst?», fragte er dabei. «Nun, das ist ganz einfach. Es heisst ja, <In Vino Veritas>, also im Wein ist Wahrheit – und mit der Wahrheit stösst man immer an!» Bei der Vorstellung seines Restaurationsleiters setzte es einige Sticheleien ab: Er und Letzterer seien

sich nie einig, ob nun seine Weine die Speisen oder die Speisen seine Weine kaputt machten... Wir stellten weder das eine noch das andere fest und liessen uns beides herrlich munden.

Ich verzichte in der Folge gross zu versuchen, die Weine zu beschreiben, sie erwiesen sich als denen der vorherigen Degustationen ebenbürtig – wenn natürlich durch die eigenen Keltermethoden auch wieder anders, obwohl sie überwiegend aus den selben Orten stammen (von Tscharner bewirtschaftet

nämlich grösstenteils Reben in den Herrschaftsgemeinden und der Umgebung von Chur. In Reichenau selber reifen nur wenige Trauben, die von Tscharner einkellert).

An der Tafel mit dem Schlossherr

Das Essen und die Tropfen ergänzten sich herrlich, und den stärksten Eindruck dieses unvergesslichen Diners hinterliess sowieso der Schlossherr mit seinen Pointen selbst. Zu den frischen Reichenauer Spargeln an Sauce Hollandaise frotzelte er, ob uns auch aufgefallen sei, dass deren Köpfchen etwas länger seien als üblich und erklärte, das komme daher, dass auf seinen Feldern die Spargel nur von Frauen gestochen würden – um natürlich gleich zu relativieren, dass dies nicht stimme. Ein knusprig gebackener Chip von Bündner Rohschinken ergänzte das feine Gericht harmonisch. Einig

Schlussabend im Schloss Hünigen

Fast 30 Mitglieder haben sich zu unserm Schlussabend ins Schloss Hünigen eingefunden. Eröffnet wurde der Abend mit einer kleinen Degustation



mit vier edlen Sauvignon blanc aus der Schweiz (Wallis und Graubünden) aus Österreich und aus dem Bordeaux. Natürlich durften auch die feinen Häppchen aus

der Schlossküche nicht fehlen. Das anschliessende «Dinner» an den runden Tischen im Haller Saal war, wie immer im Schloss, hervorragend. Aber auch die vorselektierten Weine passten von A-Z. So gegen Mitternacht verschob sich die gemütliche Runde nach und nach Richtung Bar oder trat nach dem gelungenen Abend den Heimweg an. (Ueli Brunner)

Spanien Degustation

Mit einer erfreulichen Teilnehmerzahl von 40 Weinfreundinnen und Weinfreunden wurde am 21. Oktober 2010 die Spanien-Degustation im Restaurant Hüsi durchgeführt. Ziel der Degustation war es, das sicherlich weit bekannte Weinland Spanien einmal von einer anderen Seite zu zeigen, Weine aus kaum bekannten Regionen zur Degustation anzubieten und zugleich mit wenig vertrauten Traubensorten Bekanntschaft zu machen. (Ronald Müller, Marc-Theodor Habegger)

waren wir uns alle, dass beide dazu gereichten Jahrgänge von Pinot Gris einerseits zu den Spargeln und andererseits zum Rohschinken sehr gut passten, der ältere vielleicht eher zum Schinken.

Zwischen den Gängen berichtete von Tschärner über die Arbeit in den Reben, im Keller und bei der Weinbereitung. Als er auf die Zeit der Gärung zu sprechen kam, verblüffte er uns mit einem Detail: Wenn die Moste in der Vollgärung sind, entweichen ihnen grössere Mengen von Kohlenmonoxid, das zum Ersticken führen kann. Man betrete deshalb einen Gärkeller immer nur mit einer brennenden Kerze in der Hand, wenn diese zu flackern anfangen, sei es höchste Zeit, den Raum zu verlassen. Man mache solche Besuche auch immer zu zweit, er schicke dabei immer seine Frau voraus – Gelächter. Was als antifeministischer Witz herüberkam, fand aber sogleich die Erklärung: «Wenn meine Frau ohnmächtig werden sollte, wäre ich wahrscheinlich noch in der Lage, sie herauszuholen, sie dagegen hätte bei mir wohl keine Chance.»

Der recht deftige Hauptgang bestand aus geschmortem Rindsbraten nach Puschlaver Art an kräftiger Rotweinsauce, mit Kartoffelgratin, grünen Bohnen und Karotten. Diesen Leckerbissen begleiteten wiederum zwei Pinot noir der Schlosskellerei aufs Trefflichste. – Ganz allgemein lässt von Tschärner seinen Weinen viel Zeit zum Reifen, sie kommen deshalb meist einige Zeit später in den Verkauf als bei den meisten seiner Mitbewerber. Respekt gegenüber dem Naturprodukt in jeder Hinsicht prägt seine Weinphilosophie. Auch das Käseplättchen zum Abschluss fand würdige Begleiter in zwei Barrique-Weinen. Wer zum Kaffee dann noch einen Grappa bestellte, hatte eine ahnsehnliche Palette von Produkten aus dem eigenen Haus zur Auswahl.

Wie im Flug verging die Zeit im Adler mit dem feinen Essen, Trinken und dem Erzähltalent von Tschärners. Das kurze Spass-Duell zwischen Bern und Graubünden, das sich zwischen unserem Mitglied Hansueli Geissbühler und dem Bündner entspann trug ebenfalls zur Unterhaltung bei. Hansueli als Multitalent zeichnete danach kurzerhand ein Porträt von Gian Batista und liess es von ihm signieren. Die Widmung, welche der Winzer, Schlossherr und Jäger auf der Zeichnung anbrachte, zeugt von seiner Lust am Leben: «Lebe bis du sattgeküsst und des Trinkens müde bist.»

Grösstenteils Selbstvermarkter

Aufgefallen ist uns in diesen zwei Tagen, dass Bündner Winzer neuerdings dazu neigen, ihre Traubensorten wieder mit den französischen Namen zu bezeichnen, also Pinot noir statt Blauburgunder und Pinot Gris anstelle von Grauburgunder (um nur die zwei häufigsten Sorten zu erwähnen). Ebenfalls klar wurde, warum Bündner Weine allgemein im Bernbiet schwer erhältlich sind: Die Winzer haben es gar nicht nötig, ihre Weine über Handelskanäle mit Zwischenverdienern in entfernten Gebieten zu vermarkten; sie verkaufen die Weine direkt und vor der Tür bis etwa am weitesten in den Raum Zürich. Nur ein paar der Grossen können – oder müssen – sich Aussendienstleute leisten, um Restaurants zu besuchen und Zwischenhändler zu finden.

Die Rückfahrt in den Raum Bern schien allen erstaunlich kurz – ein Hinweis darauf, dass die Bündner Herrschaft gar nicht so fern ist und ein Besuch auf eigene Faust durchaus möglich wäre. – Herzlichen Dank an Urs Aeberhard und alle weiteren Beteiligten, die uns diese erlebnisreichen und unvergesslichen zwei Tage vorbereiteten und ermöglichten.

Solothurn

Abschluss des Jubiläumsjahres mit einem Chapitre in der «Krone»

Festlicher Ausklang mit Edlem aus der Schweiz

Die Ambassadors-Weinfreunde Solothurn haben ihr Jubiläumsjahr mit einem Chapitre beendet, das sich sehen lassen durfte, sowohl was das Interesse wie auch was das Gebotene betrifft. – Urs-Peter Müller war dabei.

Jedes Jahr hört einmal auf, und bei den Solothurner Weinfreundinnen und -freunden wartet manches Mitglied ungeduldig auf dieses Ende: Zeit für das Chapitre. In der Regel ist das ein festliches Diner im Saal des Solothurner Hotels «Krone». In diesem Jahr kam dem Chapitre eine besondere Bedeutung zu, bildete es doch den krönenden Abschluss des Jubiläumsjahres zum 50. Geburtstag der Sektion.

Mit 80 festlich gewandeten Teilnehmenden, die vom Altgesellen Konrad Rufer mit berechtigtem Stolz begrüsst wurden, war der Saal sehr gut gefüllt. Der ANAV-Zentralvorstand liess sich durch Cornel Oertle, dem Deutschschweizer Vertreter im Gremium, würdig vertreten; er wurde von seiner Gattin Ursula Oertle begleitet. Cornel Oertle brachte zu Beginn rechten Schwung in die Runde, als

er der Sektion im Namen des Zentralvorstands mit launigen Worten die Gratulationen überbrachte.

Swissness in allen Farben und Formen

Der Abend stand ganz im Zeichen des Schweizer Weins. Stubenmeister Roger Murbach und Stubenrat Urs Goetschi haben zehn Beispiele überaus edler Tropfen gesammelt. Das begann schon beim Aperó, mit der schönen Cuvée Excellence 2004 von Mauler, und ging beim Solothurner Wysüpli mit dem süffigen Chardonnay 2008 aus der Domaine Froté von La Neuveville sowie einem ebenso trinkfreudigen Sauvignon blanc 2009 von Les Hutins in Dardagny würdig weiter.

Zu den Ravioli vom «Suure Mocke» servierten Roger Murbach und Urs Goetschi zwei Pinot noir:



Cornel Oertle überbrachte die Glückwünsche des ANAV-Zentralvorstands.



Nicht nur im Degustieren und Geniessen Meister: Geburtstagsständchen des Weinfreunde-Quartetts.

die aromatische Auslese 2008 von Ruedi Baumann in Oberhallau und den «Grand Vin» 2008 der Gebrüder Wolfer in Weinfeld, eine echte Bombe. Nun folgten Tournedos vom Wildhasen an dunkler Biersauce, zu denen der Diable rouge 2008, ein Syrah aus Roger Burgdorfers Domaine du Paradis in Satigny, und der grossartige Syrah Martigny «Les Serpentes» 2008 von Gérald Besse in Martigny gut passten.

Käse durfte nicht fehlen, diesmal war es ein Tessiner Geisskäse, der vom Rosso di Sera 2007, dem bekannten überaus schönen Merlot aus dem Haus Klausener in Purasca, und dem Merlot «Rampeda» 2007 der Fratelli Meroni in

Biasca begleitet wurde. Und zum Dessert (Apfelküchlein mit Vanillesauce) passte die Truttiker Essentia 2006 von Zahner, ein Müller-Thurgau aus gefrorenem Traubengut, bestens.

Aufgelockert wurde der anspruchsvolle Ablauf durch ein Geburtstagsständchen, das die Mitglieder Rolf Rickenbacher, Esther Grolimund, Rolf Binz und Marc Figi auf ihren Blasinstrumenten darboten. Mit der überaus schönen Leistung der «Kronen»-Küche sowie der imposanten Weinauswahl von Roger Murbach und Urs Goetschi schloss das Solothurner Jubiläumsjahr auf eine ausgesprochen würdige Art und Weise.

Aarau

Begeisternde Überraschungen

Degustation Sizilianischer Weine

Weine aus Sizilien, oder von «La Trinacria», wie die Insel zur Zeit der griechischen Kolonialisierung ab ca. 800 v. Chr. wegen ihrer dreieckigen Form benannt wurde, standen im Mittelpunkt unserer letzten Weindegustation. – Über die Verkostung im «Mürset» mit vielen positiven Überraschungen berichtet Claus Parschalk:

Auf Sizilien ist das griechische Erbe allgegenwärtig, so auch im Speziellen in der Weinkultur. Geschichtsforscher nehmen sogar

an, dass Sizilien auf eine längere Weinbautradition zurückblicken kann als das Italienische Festland. – Von diesem Ruhm ist allerdings

trotz des subtropischen Klimas, das den Weinbau begünstigt, nicht viel geblieben. Noch bis vor kurzem galt nämlich Sizilien vor allem als Erzeuger von schweren, alkoholreichen, likörartigen Verschnittweinen sowie von Dessertweinen. Man glaubtelange, dass bei diesem heissen und trockenen Klima der Insel keine anderen Weine entstehen können.

Wende nach dem Zweiten Weltkrieg

In den fünfziger Jahren begannen jedoch einige Pioniere bestehende Rebanlagen und das Rebgut zu selektionieren, die Erziehungsarten von «Kopfschnitt» auf Spalier- oder Zeltform umzustellen und nicht zuletzt moderne Methoden der Kelterung des Traubengutes anzuwenden. Damit gelang es, Weine mit geringerem Alkoholgehalt und mehr Säure zu erzeugen. Heute zeigt die Weinpalette immer mehr fruchtige, frische, trockene und harmonische Qualitätsweine für den modernen Bedarf.

Nach den spannenden Ausführungen leitete Hans Roth, Mitinhaber der kleinen aber feinen Weinhandlung «Vinacria» in Aarau, die neugierig geworden Weinfreundinnen und Weinfreunde zum praktischen Teil, der Degustation der angekündigten Weine, über. Bereits der Referent erfüllte die hohen Erwartungen der Teilnehmer. Die familiären Beziehungen zu Sizilien und die Tätigkeit bei «Vinacria», die sich ausschliesslich auf sizilianische Gewächse konzentriert, machen Hans Roth zu einem echten Spezialisten für die Weine und die Weinkultur der Insel.

Die, meist unbekanntesten Weine, die präsentiert wurden, stammen, bis auf eine Ausnahme, nämlich jene der Cantina Firriato (5.5 Mio. Flaschen, davon aber ca. 800'000 in Eichenbarriques), alle von kleinen und mittelgrossen Weingütern. Von

Kellereien in Privatbesitz mit einer Produktionsmenge von 60'000 bis 250'000 Flaschen.

Grillo und Catarratto

Mit dem Weisswein «Eclisse» von der Cantina Urso aus Petrosino wurde der Reigen eröffnet. Die Traubensorte Grillo, aus der dieser Wein gekeltert wird, ist eine typisch sizilianische Rebe. Trocken ausgebaut, wirkt er trotz der 12,5% Alkoholgehalt leicht, ist aber nichtsdestoweniger intensiv und fruchtig.

Der Catarratto aus der Catarratto bianco-Traube von Nino Baracco in Marsala, der westlichsten Provinz auf Sizilien, wird trocken ausgebaut und kommt, ausgestattet mit einer angenehm erfrischenden Säure, weich und fruchtig daher. Der Winzer, ein junger, 32 jähriger Quereinsteiger, vertritt eine sehr spezielle Philosophie. Er lässt seine Reben sich selber Nahrung und Wasser suchen. Zudem verwendet er bei der Vinifikation keine ausgewählten Hefestämme, sondern vertraut auf die natürlich, an den Trauben lebenden Hefen. Schliesslich führt er weder eine Filterung noch eine Schönung durch und baut seine Produkte (ca. 40'000 Flaschen/Jahr) nur sortenrein in Stahltanks aus. Dadurch erhält er natürliche, unverfälschte Produkte von hohem Niveau – und, als logische Folgerung, eine Auszeichnung für naturnahen Weinbau.

Von Marco De Bartoli aus Saperi (Marsala) probierten wir ebenfalls einen Grillo, der sich jedoch ganz anders präsentierte. Würzig, fruchtig, leicht erdiger Geschmack und sehr schön ausgewogen im Abgang. De Bartoli ist Pionier im Anbau von hochstehenden Weinen. Er begann bereits 1976, von billiger Massenproduktion auf die Erzeugung von Qualitätsweinen umzustellen. Seine Marsala- und Moscato-Weine sind inzwischen sehr begehrt.

Eine weisse Cuvée

Mit dem «Bizir» von Salvatore Ajello, einer Cuvée aus Chardonnay, Grillo und Inzolia, 6 Monate gelagert in Barriques aus französischer Eiche (und 13% Alkohol!) erlebten wir einen ersten Höhepunkt. Elegant, angenehme Vanillenote, im Gaumen weich, ausgeglichen und hervorragend strukturiert. Die Trauben, die für diese Cuvée gekeltert werden, reifen im Hinterland von Mazara del Vallo auf etwa 200 bis 300 m. ü. M. Ajello produziert feine, elegante Weine, die je nach Qualität in Stahltanks, Eichenfässern von etwa 1200 Litern oder in Barriques ausgebaut werden. Der vorgestellte «Bizir» eignet sich u.a. als Alternative zu einem leichteren Rotwein zu Primi Piatti oder hellem Fleisch.

Nero d'Avola

Den Reigen der Rotweine eröffnete der Nero d'Avola von Nino Barraco. Trocken ausgebaut mit feinen Tanninen wirkt er weich und trotz 15% Alkohol frisch. Da er, wie oben beschrieben, keine Mikrofiltration durchgemacht hat, besticht er durch einen unwahrscheinlich reichhaltigen Duft von Gewürzen, eingefangen von den Reben anfangs Sommer.

Als zweiten, reinsortigen Nero d'Avola stellte uns Hans Roth denjenigen von Giuseppe Curatolo vor, der jedoch im Gegensatz zu seinem Vorgänger 12 Monate im Barrique ausgebaut worden war. Dadurch wirkt er etwas eleganter, ist voluminös und hat einen unwahrscheinlich schönen, weichen, langanhaltenden Abgang.

Der «Lithos», ebenfalls ein reinsortig ausgebauter Nero d'Avola (und wie seine beiden Vorgänger aus der Provinz Marsala) von der Cantina Vinci steht mit seinem intensiven und langanhaltenden Duft den vorangegangenen beiden Weinen in nichts nach.



Reben in der Region Alcamo, westlich von Palermo.

Pignatello

Der Pignatello (Synonym von Perricone), eine weitere autochthone Traubensorte Siziliens, an- und ausgebaut von Nino Barraco, liefert eine intensiv fruchtige Nase nach Äpfeln und einen immens langen, schönen sortentypischen (liess ich mir sagen) Abgang. Diesen zu beschreiben fällt mir schwer, war dies doch meine erste Begegnung mit dem Pignatello. Herrlich!

Rote Highlights

Den Höhepunkt und das Glanzlicht dieser Degustation bildete für mich der «Ribeca» der Cantina Firriato in Paceco. Dieses absolute Highlight entsteht durch Verheiratung von 60% Nero d'Avola und 40% Perricone. Der Wein ist mit 15% Alkoholgehalt «schweres Geschütz». Um seinen Charakter zu beschreiben, lasse ich den Winzer selbst zu Wort kommen: «Gewidmet den anspruchsvollen und leidenschaftlichen Weinliebhabern, rubinrot in der Farbe, komplex der Geschmack roter Früchte, dezenter Gewürze und Sträucher, konzentrierte und imposante Struktur, im Gaumen nachhaltig». Ausgebaut wird diese kleine Sensation während 10 Monaten in Barriques amerikanischer, französischer und russischer Eiche.

Er wurde im «Gambero Rosso» mit 3 Bicchieri ausgezeichnet. Seine Lagerfähigkeit wird mit mindestens 10 Jahren angegeben.

Und mit noch einem Wein von starker Persönlichkeit, die dem Vorgänger in nichts nachsteht, wartet das Haus Firriato auf, dessen Betrieb als «Cantina des Jahres von Italien 2005» ausgezeichnet wurde, nämlich dem «Quater». In diesem vermählen sich Nero d'Avola, Perricone, Frappato und Nerello Capuccio. Der «Quater» ist ebenfalls mit 3 Bicchieri ausgezeichnet.

Süßes Finale

Berühmt ist Sizilien schon seit Hunderten von Jahren für seine Süßweine, von denen wir zum Abschluss zwei hervorragende Vertreter degustieren konnten. Der Einstieg erfolgte bereits mit einer Geruchs- und Geschmacksbombe, dem Passito del Pantelleria von Marco De Bartoli. Die aus der Zibibbo-Traube (oder auch Moscato d'Alexandria) gekelterte Köstlichkeit verströmt einen sehr intensiven und wohlriechenden Duft verschiedener Aromen. Im Mund und am Gaumen breitet sich ein erfrischender, anhaltender Geschmack aus, begleitet von einer natürlichen Süße. Der Abgang

und die Nase im leeren Glas liesen mich noch lange schwärmen...

Zum Abschluss durfte sich nochmals ein Zibibbo vorstellen, vinifiziert von der Cantina Vinci. Im Gegensatz zum Vorgänger präsentierte sich dieser Dessertwein etwas schlichter und einfacher in der Geschmacksvielfalt, jedoch rund und nicht mit zu penetranter Süße. Hervorzuheben ist zudem das ausserordentlich gute Preis-Leistungsverhältnis. – Begleitet wurden die beiden Süßweine von einem «Canoli», einer typisch sizilianisch-süßen Dessertspezialität.

Ein harmonischer Abend

Fazit: Unsere Erwartungen wurden nicht nur erfüllt, sondern teilweise sogar übertroffen. Und zwar sowohl was die Geschmacks- und «Aha»-Erlebnisse betrifft, als auch von den realen Preisen, welche am Schluss der Degustation bekannt gegeben wurden. – Die Weine passten ausgezeichnet zu dem von der Mürset-Küche nach sizilianischem Originalrezept zubereiteten Zitronenhuhn mit Bratkartoffeln. Niemanden erstaunte es, dass der rundum abgestimmte Abend einen in Ferienstimmung versetzte und die Lust zum Besuch der Originalschauplätze weckte.

Freiamt

28. Generalversammlung der Freiamter Weinfreunde

Genussvolles Wine & Dine

Die Freiamter Weinfreunde können wiederum auf ein Erfolgswort zurückblicken und haben sich anlässlich ihrer 28. Generalversammlung den Weinen aus Kalifornien gewidmet. Urs Schürmann, Weinakademiker und Geschäftsführer der Firma Schüwo Trinkkultur in Wohlen, ein profunder Kalifornienkenner, fesselte die Zuhörer mit seiner Power-Point Präsentation. Und dafür, dass der Abschluss des 28. Vereinsjahres zu einem echten Genuss-Erlebnis wurde, sorgten die hervorragenden Kreszenzen aus der Neuen Welt, die sich harmonisch mit den Köstlichkeiten aus der Lenzburger «Kronen»-Küche vermählten. – Evelyne Kellenberger berichtet:

123 interessierte Weinfreundinnen und Weinfreunde folgten der Einladung in den geschmückten Saal des Hotels Krone in Lenzburg. Der Präsident, Markus Aellen, begrüßte die Gäste mit einem Gedicht von Gustav Theodor Fechner. Im Jahresbericht liess er die letzte GV, vier gut besuchte Wine & Dine-Abende und die beiden fünftägigen Wein- und Kulturreisen ins Südtirol, Revue passieren. Kulinarische und oenologische Genüsse haben das Vereinsjahr geprägt. Eine gesunde Finanzbasis, 11 Neueintritte, leider auch Abgänge sowie einen facettenreichen Ausblick auf das neue Vereinsjahr nahmen die Mitglieder zu Kenntnis.

Der geschäftliche Teil der GV wurde zügig erledigt. Neu ist Otto Sprenger aus Hendschiken in den Vorstand gewählt worden. Er übernimmt die Funktion als Aktuar von Evelyne Kellenberger, Zufikon, die vom Präsidenten und den Anwesenden geehrt und gebührend verabschiedet worden ist.

Kalifornische Erfolgsgeschichte

Urs Schürmann berichtete, dass sich der Weinbau in Kalifornien im 20. Jahrhundert entwickelt hat. 1964 wurde Prof. Amerine Magnard nach Frankreich eingeladen um über die Errungenschaften des kalifornischen Weinbaus zu berichten. Dieser nahm vorher

Rücksprache mit dem legendären Winemaker André Tchelistcheff. Von da an begann der grosse Um- und Aufbruch, die Qualität wurde von Jahr zu Jahr besser. Am grossen Tasting in Paris von 1976 belegten die kalifornischen Weine bereits Spitzenplätze.

Klimatische Vielfalt

Seither hat sich Kalifornien zum bekanntesten Weinbaugebiet Amerikas etabliert. Der Rebbau erstreckt sich auf einer Länge von bis zu 1'000 Kilometern entlang der Westküste und hat verschiedene Mikroklimen: kühle Brisen vom Pazifik, warme Täler im Inland, sonnige Tage und kühle Nächte, Nebel an der Küste. Hier werden auf einer Fläche von etwa 200'000 Hektaren 90 Prozent des amerikanischen Weins hergestellt. Die Weinreblächen sind zu 60 Prozent mit roten

und zu 40 Prozent mit weissen Sorten bestockt.

Die meisten angebauten Gewächse stammen ursprünglich aus Europa, vorwiegend aus Frankreich. So beispielsweise die am häufigsten angepflanzte Traubensorte, die Weissweintraupe Chardonnay und die roten Sorten Cabernet Sauvignon und Zinfandel. – Nur eine Stunde nördlich von San Francisco breiten sich die bekannten Weinregionen Napa Valley und Sonoma Valley aus, deren Weine weltweit einen hervorragenden Ruf geniessen.

Das Küchenpersonal der «Krone» Lenzburg begeisterte mit Köstlichkeiten, die auf jedem Teller als kleines Kunstwerk angerichtet waren und Auge und Gaumen verzauberten. Die aufmerksame Servicecrew hat die exzellenten Erfahrungen der Vorjahre bestätigt.

Wein- und Kulturreise ins Südtirol

Die Freiamter Weinfreunde im Garten Eden

Die Wein- und Kulturreise der Freiamter Weinfreunde im September ins Südtirol hat sich einer so grossen Nachfrage erfreut, dass die Reise doppelt geführt werden musste. Die erste Gruppe mit 37 Personen hat die 5-tägige Reise am 12. September, die zweite am 19. September mit 42 Personen angetreten. Der Organisator beider Reisen war der Präsident Dr. Markus Aellen. Aktuarin Evelyne Kellenberger, die an der zweiten Reise teilgenommen hat, berichtet:

Am Sonntagvormittag gelangten die Weinfreunde via Davos, über den Flüela- und den Ofenpass ins Münstertal nach Müstair. In der Chasa Chalavaina, dem geschichtsträchtigen Haus von Jon Fasser, genossen die Freiamter ein delikates Mittagessen mit lokalen Spezialitäten, u.a. im Teig herausgebakene frische Steinpilze. Ein kurzer Rundgang liess die Vergangenheit erahnen die dem 700-jährigen Haus aus jedem Mauer-

winkel und jedem Stück Holz ersichtlich ist. Dieses Juwel ist eingebettet in ein harmonisches Dorfbild in zauberhafter Landschaft.

Churburg

Nach dem Mittagessen führte die Reise über die italienische Grenze hinab durchs sonnige Vinschgau zur Churburg. Sie zählt zu den besterhaltenen Schlossanlagen Südtirols und ist seit 1504 im Besitze der Grafen von Trapp. Der impo-



Präsident Markus Aellen ehrt die abtretende Aktuarin Evelyne Kellenberger.



Die Rüstammer der Churburg.

sante Gebäudekomplex umfasst Bauelemente der romanischen und gotischen Zeit und einen bemalten Arkadengang aus Laaser Marmor aus der Renaissance. Die Rüstammer enthält sämtliche Rüstungen aus dem Familienbesitz und ist die grösste private, im Original erhaltene Waffenkammer der Welt.

Meran

Weiter ging es ins Südtiroler Land, bald erreichten wir Meran, das bekannt ist für sein reiches kulturelles Leben. Die Stadt liegt 325 Meter über Meer in einem Talkessel. Sie ist nach der Landes-

hauptstadt Bozen die zweitgrösste Stadt im Südtirol und hat 34'000 Einwohner. Im

10 km entfernten Sport & Wellness Resort Quellenhof in St. Martin, bezogen die Freiämter Weinfreunde am frühen Abend ihr Logis inmitten landschaftlicher Reize des Passeiertales, umgeben von Berggipfeln, Almwiesen und mediterranem Flair. Den ersten Abend liessen sie sich von der Küche des Hauses verwöhnen und knüpften den ersten Kontakt mit Südtiroler Weinen.

Tenuta J. Hofstätter

Am Montagvormittag wurden wir von Martin Foradori, Oenologe und Geschäftsführer vom Weingut Tenuta J. Hofstätter in Kaltern, willkommen geheissen. Bei der Kellerbesichtigung und Verkostung verschiedener Weine war Interessantes zu erfahren: Die Winzer standen in der Weinlese, gegen 40% der Ernte – namentlich der Spätburgunder, der kapriziöseste Wein – waren schon eingekellert.

In seinen Weingärten an den Hängen beidseits der Etsch kultiviert Martin Foradori Gewürztra-



Vom Restaurant Seehofkeller aus genoss man den Blick auf die Reben am Kalterersee.

miner, Lagrein, Vernatsch, sowie rote wie weisse Burgundersorten. Zum Familienbetrieb gehören fünf «Ansitze» (Höfe) auf der westlichen und östlichen Seite des weiten Flusstales. Auf einer Höhe zwischen 250 und 750 m ü. M. bearbeitet sein Weingut ein Rebeareal von insgesamt 50 Hektaren. – Was die «Biowelle» betrifft, vertritt Martin Foradori eine dezidierte Meinung: «Wenn es nötig ist, muss ich mit Herbiziden und Insektiziden arbeiten, aber mit Zurückhaltung.»

Das Mittagessen genossen die Freiämter inmitten eines hügeligen Weinbergs auf der Terrasse des Gasthofs Seehofkeller und liessen sich am Kalterer See kulinarisch verwöhnen. Sie waren umgeben von traditionellen Südtiroler Pergel-Anlagen, welche die Weinrebe in einem Spalier wie zu einer Art Markise heranwachsen lassen. Die Trauben waren erntereif und zuckersüss.

Weingut Manincor

Am Nachmittag hatten die Weinfreunde die Gelegenheit, ein Weingut kennen zu lernen das gänzlich nach biodynamischen Grundsätzen bewirtschaftet wird. Graf Michael Goëss-Enzenberg, Oenologe und Besitzer des 400 Jahre alten Weinguts Manincor begrüsst die Gäste. «Manus in

coram», Hand-aufs-Herz ist auch auf dem Familienwappen zu sehen. Sein Weingut schenke reinen, d.h.naturreinen Wein ein. Er hat 2006 mit der biodynamischen Bewirtschaftung begonnen und ist 2009 nach EU-Richtlinien sowie nach Demeter biodynamisch zertifiziert worden.

Der Visionär hat sich der Balance zwischen Natur, Rebstock und Wein verschrieben. Vor Weihnachten werden Eichen aus dem eigenen Wald bei der Leuchtenburg gefällt, gespalten, gesägt und drei Jahre draussen getrocknet und danach zu Weinfässern verarbeitet. Der Holzabfall wird zu Hackschnitzeln für die Heizung verarbeitet.

Bioanbau – für gewisse Leute Kaufargument

Platzbedarf habe ihn vor sechs Jahren veranlasst, seinen Weinkeller zu vergrössern. 40'000 m³ sei ausgegraben worden, die Kellerräume habe man direkt unter dem Weinberg angelegt. Harmonisch ist der denkmalgeschützte Hof mit dem neuen Anbau verbunden.

Die Kellerräume haben eine Tiefe von 18 Metern auf drei Stockwerken, wodurch mit der Schwerkraft gearbeitet werden kann.

Natürlicher Lichteinfall bereichert die Kellerräume. Die Erd-



Aufmerksam folgen die Freiämter den Ausführungen von Martin Foradori.

Das Südtirol verfügt über 5100 Hektar Rebland, etwas weniger als 1% der gesamten Rebfläche Italiens. Es hat sehr viele kleine Weingebiete. Weinbaumässig ist das Südtirol ein totales Chaos, Täler, Hänge und Hügel mit unterschiedlichsten klimatischen und geologischen Verhältnissen.

Die daraus resultierende Vielfalt der Weinlagen verlangt, dass sich die Winzer den klimatischen Gegebenheiten anpassen. Umso wichtiger ist es, auch die richtige Sorte am richtigen Ort zu pflanzen und sich nicht von «Trendsorten» verführen zu lassen.



Im Keller von Manincor wird mir Schwerkraft gearbeitet.

wärme deckt 80% der Energie ab, 20% die Heizung mit Holzschnitzel.

Biowein-Qualität muss feiner sein, gemäss dem Visionär Graf Michael Goëss verlangt filigranes und sensibles Traubengut eine hochwertige Verarbeitung, man müsse diszipliniert und sauber arbeiten und mit der Natur mitgehen, um das Immunsystem aufzubauen. Es wird Brennesselsud gegen Pilze eingesetzt, Kamillentee gegen Stress nach Hagel, ausgekochter Ackerschachtelhalm wirke harmonisierend und entfeuchtend. – Bei der Begehung des Weinkellers war das feine Blubbern der gärenden Weine in den Fässern zu hören, der «Sound of Wine»...

Kontrastreicher hätten die Eindrücke, welche die beiden Winzer uns vermittelten, kaum sein können. Beide Philosophien haben ihre Berechtigung und streben letztlich denselben Zweck an, genuss- und charaktervolle Weine dem Weinliebhaber anbieten zu können.

Castel Ringberg

Das Nachtesen haben die Freiämter im stilvollen Ambiente des Hotels Castel Ringberg genossen. Auf der Terrasse des Schlosses wurden sie mit Champagner und Amuse-Bouches willkommen geheissen. Das Schloss, das ursprünglich als Jagdhütte der österreichischen Monarchen, den

Habsburgern diene, wurde später in ein Weinchâteau umgewandelt und ist heute eine der besten kulinarischen Adressen im Südtirol.

Moderne Technik in den Gewölbten des einstigen Jesuitenklosters

Am Dienstagvormittag besuchten die Freiämter Elena Walch, Besitzerin der Weingüter Castel Ringberg und Kastelaz. Sie ist Architektin von Beruf, durch Heirat in eine der ältesten Weinfamilien Südtirols nun seit 25 Jahren passionierte Weinproduzentin, welche prestigeträchtige Weine kreiert. Vom Dach des Weinguts in Tramin hatten die Gäste Gelegenheit, die Anlieferung der Trauben und die ersten Verarbeitungsschritte mitzerleben.



Traubenanlieferung auf dem Weingut von Elena Walch.

Umgeben von der Farbenpracht des Herbstes und spätsommerlichen Temperaturen verkosteten die Weinfreunde fruchtige Weissweine und Rotweine mit Kraft und Eleganz. Beide Weingüter umfassen 33 ha und produzieren 400'000 Flaschen. 98% der Weine sind DOC Weine (Qualitätsweine eines bestimmten Anbaugebiets). Trotz Wirtschaftskrise bleibt sie der Qualitätslinie konsequent verbunden. Im Weinkeller eines ehemaligen Jesuitenklosters beeindruckte die gewaltige Kulisse der 90- bis 100-jährigen Holzfässer aus Slowenien. Diese sind reich beschnitzt und bemalt mit Szenen aus der Weinlese, Stammbaumerewigung und Wappen der Abnehmer. Das Schweizerkreuz zeigt auch die langjährige Verbindung mit der Schweiz. – Die Besucher haben auch erfahren, dass der Obstbau im Südtirol viel wichtiger ist als der Weinbau, 30% der Apfelproduktion für Europa wird abgedeckt, 2% weltweit.

Als «schönster Garten Italiens 2005» ausgezeichnet

Nach dem Mittagessen auf der Sissi-Terrasse erkundeten die Freiämter Weinfreunde die Gärten von Schloss Trauttmansdorff. Auf 12 Hektaren präsentieren 80 bunte Gartenlandschaften aus aller Welt

zahllose faszinierende Naturperspektiven, exotisch-mediterrane Landschaftsgärten, Wasser- und Terrassengärten begeistern durch ihre Vielfalt. Inmitten der Gärten thront das Schloss Trauttmansdorff, das durch seine wechselvolle Geschichte zwischen Ruhm und Verfall vor allem durch die Besuche Kaiserin Elisabeth von Oesterreich (Sissi) Berühmtheit erlangt hat. Vor knapp 10 Jahren wurde der botanische Garten in Meran eröffnet, 2005 als schönster Garten Italiens und 2007 als «Europas Garten Nr. 6, 2006» ausgezeichnet.

Kultur und Tradition

Der Augustiner Chorherrenstift Neustift war die Destination der Freiämter am Mittwoch. Die kunstinteressierten Besucher hatten Gelegenheit unter kundiger Führung die Basilika, die Pinakothek, die Stiftsbibliothek und den mit Fresken geschmückten gotischen Kreuzgang zu besichtigen. Das Kloster Neustift wurde 1142 durch Bischof Hartmann von Brixen gegründet.

Mit ihrer Tätigkeit in Klosterschulen und Pfarreseelsorge haben sie das kulturelle Leben Südtirols nachhaltig geprägt. Noch heute beherbergt das Chorherrenstift Neustift ein Internat für 90 Knaben. Kirche und Kreuzgang sind Ausdruck der gotischen Meister im Dienste des Klosters. Die Fülle von heiteren und fröhlichen Formen ist angelehnt an den süddeutschen Barock. Im Rokkosaal mit prunkvollen Stukaturdecken ist die Stiftsbibliothek untergebracht: 80'000 Bände, Kirchenbücher in Latein, Schulbücher in Deutsch sind öffentlich zugänglich. Einzelne riesige Messbücher, wunderbar verziert, ca. 1m x 80cm gross, 40 kg schwer, in Schweinsleder eingefasst und mit Metallverschlüssen verziert, sind beeindruckende Zeugen der Buchmalerei aus dem 15. Jahrhundert.



Der imposante Bau des Klosters Neustift.

Dr. Urban von Klebelsberg, der Stiftsverwalter, führte die Gäste durch die Weinberge und die Stiftskellerei. Neben Weinbergen, Feldern und 700 ha Wäldern gehören Sägewerk, Mühle und Weinkeller auch zum Kloster. Auf dem 5000 m² grossen Weinberg werden vor allem weisse Traubensorten angebaut: Die Eisacktaler Weissweinsorten Sylvaner, Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Kerner und Veltliner. Die Degustation der Stiftsweine verkosteten die Gäste mit einer Südtioler Bretteljause (lokale geräucherte Schinken- und Wurstspezialitäten) mit Schüttelbrot. Der eindrucksvolle Tag hat die Besucher spüren lassen, dass es ein «lebendiges» Kloster ist.

Felsenkeller – Reich der Sinne

Das Land Südtirol führt seit 1975 einen landeseigenen Weinbetrieb, der weinbauliche und kellerwirtschaftliche Versuchtstätigkeit für die Südtiroler Weinwirtschaft betreibt um besser, billiger, bequemer und bewusster zu produzieren. Das Landesweingut Laimburg gilt heute als internationaler Musterbetrieb für die erfolgreiche Verschmelzung von Forschung und Praxis.

Die Freiämter Weinfreunde hatten die seltene Gelegenheit, den Felsenkeller zu besichtigen. Der Direktor, Dr. Klaus Platter, führte die Gäste durch den Fla-

schen- und Barrique-Fasskeller, der vor 20 Jahren mit 5 Tonnen Dynamit aus dem rotbraunen Porphyrgestein des Mitterberges gesprengt worden ist.

Dort ist die Lagerung bei einer natürlich-konstanten Raumtemperatur sichergestellt. Zusätzlich wurde auch ein 300 m² grosser Raum aus dem Felsen gesprengt, welcher der Südtiroler Landesregierung als Repräsentationsraum dient. Im imposanten Felsenkeller sind die Schweizer Gäste musikalisch mit Wiener Walzer begrüsst worden. Der Direktor erläuterte mit blumigen Worten die zwei Weinlinien, die das Landesweingut führt, die Gutsweine und die Burgselektion. – Die mitreissende musikalische Begleitung des Damensalonorchesters «La Valse», die auch den kulinarischen Teil umrahmte, begeisterte die ganze Gesellschaft.



Im Felsenkeller des Landesweinguts Laimburg.



Blick ins Obst- und Rebtal vom Juvaler Hügel aus.

Steiler Rebberg am Juvaler Hügel

Am Donnerstag besuchten die Weinfreunde das Weingut Unterortl, dessen Reben unterhalb vom Schloss Juval, im steilen Hang des Juvaler Hügels auf 630 bis 850 m. ü. M. stehen. Eigentümer dieses Weinguts ist Reinhold Messner, der in seinem Schloss das Juval Museum beherbergt. Martin Aurich, Pächter und Kellermeister dieses Weinguts gönnte den Weinfreunden einen Fussmarsch durch den steilen Weinberg, wo die Weine direkt neben den Rebstöcken verkostet werden konnten. Auf 3,6 ha Rebfläche baut er die Rebsorten Weissburgunder, Riesling, Müller-Thurgau, Blauburgunder, Zweigelt, St. Laurent, Garanoir und Gamaret an. Pro Jahr füllt er ca. 30'000 Flaschen Wein ab und produziert in der Hofbrennerei

sortenreine Grappas und verschiedene Obstbrände.

Die Steilheit der Hänge lässt kaum Maschinen zu, die Bearbeitung erfolgt grösstenteils durch Handarbeit. Laut Aurich ist das Klima an dieser Lage optimal, hohe Tagestemperaturen drücken Wärme nach oben, die Nächte sind kühl mit viel Luftbewegung. Der Boden, das Gletschergeschiebe müsse bewässert werden, aus wasserreicheren Tälern wird Wasser zugeführt. Siedlungsfunde belegen, dass der Juvaler Hügel bereits in der Steinzeit Menschen angezogen hat.

Aus dieser Höhe wurden uns die Ausmasse der Apfelplantagen erst richtig bewusst, Ostbau im Tal und Weinbau an den Hängen.

Vor der Heimreise hat die Reisegruppe das Mittagessen im Gasthaus Schlosswirt am Fusse des Schlosses eingenommen; Südtiroler Spezialitäten aus hofeigenen und regionalen Produkten und eine Vinschger Schneemilch mit Orangencaramel als köstliches Dessert.

Das Südtirol hat sich in diesen Tagen als Garten Eden präsentiert: Ein goldener Herbst mit viel Sonne, reife Äpfel, reife Trauben, viel Kultur und eine landschaftliche Vielfalt, die den Freiämter Weinfreunden lange in Erinnerung bleiben wird. – Ein herzliches Dankeschön an Markus Aellen für die hervorragende Organisation!

Luzern

Barbera, Barbaresco und Barolo an der Weinprobe vom 25. November

I grandi tre «B» del Piemonte

Für die Begegnung mit den renommierten Klassikern aus dem Piemont waren viele Reblüten bereit, etwas tiefer in die Tasche zu greifen. Weinmeister André Albrecht vermittelte Hintergrundwissen und führte kompetent durch die Degustation, die zeigte, dass die teuren Produkte wirklich viel zu bieten haben. – Ruth Graber berichtet:

Flächenmässig steht das Piemont (von frz. au pied du mont) mit 57'000 ha nur an 7. Stelle der italienischen Weinbauregionen, ist aber die renommierteste. Nach Griechen und Römern hatten hier vor allem die Franzosen den Weinanbau entwickelt. Um 1970 revolutionierte Angelo Gaja die Vinifikation, und Elio Altare verbreitete die neuen Methoden weiter. – Im Gebiet südöstlich von Turin entfällt ein Viertel der Fläche auf Weissweine wie Arneis, Cortese (=Gavi) und Moscato bianco. Beim Roten überwiegt der Barbera.

Moscato d'Asti zum Auftakt

Der zu Beginn ausgeschenkte Moscato d'Asti ist die älteste Sorte der Gegend und wird oft zu Asti spumante verarbeitet. Der uns kredenzte, der Moscato d'Asti von La Morrandina (1), ist ein typischer Apérowein von mittlerer Süssigkeit, mit wenig Bergamotte, wie ihn die Italiener lieben.

Ein Trio aus Barberatrauben

Fast die Hälfte der Rebfläche des Piemont ist mit Barbera bestockt. Dabei ist der Barbera d'Asti schlanker in der Struktur, der Barbera d'Alba breiter, mit mehr Körper, und jener aus dem Seitental von Canale eher rustikal und kräftig.

Degustationsnotizen: Der Barbera d'Asti der Fratelli Trinchero (2) lebt von Frische, Säure und Gradli-

nigkeit. Es ist eine junge, moderne Variante aus dem Stahltank.

Der Barbera d'Alba von Giovanni Corino (3) ruhte zweieinhalb Jahre in der Barrique; er gefällt mit Noten von Lakritze und Pflaume, wirkt rund und harmonisch. Die Familie produziert seit 1985 selber, vorher verkauften sie die Trauben.

Der Dritte im Bunde, ein Barbera d'Alba Mulassa (4) von einer Steillage im Seitental, ist wunderbar gross, satt und dicht, mit warmen Gewürznoten und etwas Tabak. Säure, Tannin und Frucht sind sehr ausgewogen. Der junge Win-

zer der Ca Rossa hat den Ruf eines grossen Weinmachers.

Im «Gambero rosso» erscheint der erste nicht, dürfte aber bald dort auftauchen. Die beiden andern sind mit zwei bicchieri ausgezeichnet; fast hätte es für drei gereicht.

Weinführer Italien

Bis das Essen bereit ist, präsentiert André Albrecht aus dem riesigen Angebot einige empfehlenswerte Führer durch die italienische Weinführung.

– Den «Gambero rosso» braucht man nicht mehr speziell vorzustellen; für die Auszeichnung «Tre bicchieri» braucht es 95 Punkte. Er wurde ursprünglich von der Vereinigung Slow food initiiert, welche jetzt einen eigenen Führer anbietet: Slow Wine (ital. und engl.)

– «Duemilavini»: Die Weine sind von der Vereinigung der Sommeliers bewertet.

– «I vini di Veronelli»: vergibt ein bis drei rote Sterne.

– «I vini d'Italia»: von der Zeitung L'Espresso, maximal 20 Punkte.

– «I vini buoni d'Italia»: vom TCS

Italien herausgegeben, gute Fachleute als Degustatoren im Einsatz, als Reisebegleiter geeignet.

Nun durfte man einen Teller Tagliatelle ai funghi porcini geniessen, nach denen es schon vorher verführerisch geduftet hatte....

Die Nebbiolotraube

Bis ins 19. Jahrhundert wurde die Nebbiolotraube süss ausgebaut, bis der französische Oenologe Louis Oudart Methoden aus der kühlen Champagne einführte, die das Potenzial der Sorte zum Tragen brachten. Im Barbaresco ergibt sie eher feine, im Barolo tiefere Weine, sie verlangt eine lange Flaschenlagerung. Trotz hoher Qualität der Sorte bleibt die Anbaufläche beschränkt, weil sie heikel ist. Dank Kalk und Mergel ist das Piemont ideal dafür. Man trifft sie auch im Veltlin und in Kalifornien.

Degustationsnotizen zur zweiten Serie: Der erste und der dritte Wein der Serie stammen von Parzellen, die gleich nebeneinander liegen. Jene des ersten ist aber nicht mehr im Kataster, weshalb



Blick von La Morra über die Reben des Barolo-Anbaugebiets.

Programm 2011/2012

(Das Programm wird am 17. März noch dem Hauptbot zur Genehmigung unterbreitet)

Mittwoch, 19. Januar:
«Marken», 1. Weinprobe
(WM André Albrecht)
Donnerstag, 17. März:
55. Hauptbot
(SM Urs Bühlmann)
Dienstag, 12. April:
«Grand Prix du vin Suisse», 2.
Weinprobe (WM Toni Ottiger)
Mittwoch, 18. Mai:
«Rioja», 3. Weinprobe
(WM Marcel Meister)
Samstag, 21. Mai:
ANAV-DV in Solothurn
(SM Urs Bühlmann)
Samstag, 18. Juni:
Tagesausflug Lavaux
(SM Urs Bühlmann)
Dienstag, 05. Juli:
«Autochthone Sorten»,
4. Weinprobe (Gastreferent)
Donnerstag, 25. August:
«Sommerweinprobe»
(Stubenrat)
Montag, 26. September:
«Riesling & Syrah», 6. Wein-
probe (WM Roland Enz)
Dienstag, 11. Oktober:
«Luvina-Herbst»
(ZM Otto Gürber)
Samstag, 15. Oktober:
«Luvina», Besuch Weinfachmesse
Samstag, 12. November:
Gesellschaftessen (Stubenrat),
Wine & Dine
Mittwoch, 23. November:
«Languedoc & Corbières», 7.
Weinprobe (WM Didier Spuler)
Montag, 19. März 2012:
56. Hauptbot (SM Urs Bühlmann)

Die Weinproben finden normalerweise im Saal des Restaurants Gersag, Gersag-Zentrum, in Emmenbrücke statt. Beginn ist jeweils um 19.30 Uhr. – Interessierte Personen sind an einer gratis Schnupper-Weinprobe herzlich willkommen.



Blick auf das berühmte Städtchen Barbaresco.

er als Langhe Nebbiolo (5) und nicht als Barbaresco verkauft wird. Er besticht durch extreme Fruchtfülle mit etwas Leder im Hintergrund, Gewürzen und einer pfeffrigen Note und endet mit gut eingebundener Säure.

Die Cascina Bruni ist ein traditioneller Familienbetrieb, die absolut ehrliche, gradlinige Weine herstellt. Ihr Barbaresco (6) bietet finessenreiche Fruchtnoten in der Nase, frische Säure und knackiges Tannin im Gaumen; ein kräftiger Repräsentant nach 12 Monaten im Eichenfass.

Der Barbaresco Gallina (7) von Piero Busso stammt aus der besten Zone. Fein und weich in der Nase – Kirschen, Himbeeren, später dunkle Früchte-, im Gaumen nach leichtem Auftakt kräftige Struktur, ein sehr eleganter Wein.

Gambero rosso: (5) mit zwei bicchieri, (6) nicht enthalten, würde ein bis zwei verdienen, (7) drei bicchieri.

Barolo und Barbaresco

Für beide Bezeichnungen gelten strenge Produktionsbedingungen. Der Wein muss vor Ort vinifiziert werden. Der Barbaresco erhielt die DOC 1966, der Barolo erst 1972, die DOCG folgte 1980. Barbaresco heissen Weine aus vier Gemeinden.

Barolo wird in 11 Gemeinden gekeltert, von denen La Morra die feingliedrigsten Weine liefert. Jene aus Monforte d'Alba brauchen eine lange Reifezeit, solche aus Serralunga d'Alba haben das beste Alterungspotential.

Drei Barolo im Vergleich

Das Weingut Cascina Bruni produziert konstant auf hohem Niveau. Sein Barolo Marialunga (8) lagerte drei Jahre in slawonischen Fässern. Die Nase nimmt florale Noten wahr, im Gaumen folgen Pflaume, Bitterschokolade und Holz, sehr ausgewogen und lange haltbar.

Der Barolo von Giovanni Corino aus La Morra (9) ist ein typischer Vertreter mit Ecken und Kanten. Seine Merkmale: Kirschen, grüne Noten, kräftige Gerbstoffe, satte Struktur.

Silvio Grasso füllt seinen Wein erst seit 1980 in Flaschen ab. Sein Barolo Bricco Luciani (10) ist ein hochstehender Vertreter von La Morra. Mit frischer Fruchtnote, grünen Gerbstoffen und noch präsenter Säure ist er sehr harmonisch und bietet ein riesengrosses Potenzial – ein krönender Schlusspunkt!

Gambero rosso: (8) nicht enthalten, es wären zwei bicchieri, (9) zwei bicchieri, (10) drei bicchieri. – Im Urteil der Gäste

schnitt jedes Mal der dritte Wein deutlich am besten ab. Da er jeweils gut doppelt soviel kostet wie die beiden andern, muss man folgern, dass hier das Preis/Leistungsverhältnis wirklich übereinstimmt. – Der Referent erhielt einen kräftigen Applaus.

Die degustierten Weine

- 1) Moscato d'Asti Brico del Sole, La Morrandina, Castiglione Tinella, 2009
- 2) Barbera d'Asti La Trincerina, Fratelli Trincerino, Montegrosso d'Asti, 2007
- 3) Barbera d'Alba, Corino Giovanni, Annunziata, Fraz. La Morra, 2007
- 4) Barbera d'Alba Mulassa, Ca Rossa, Canale d'Alba, 2007
- 5) Langhe Nebbiolo, Piero Busso, Neive, 2008
- 6) Barbaresco Fanin Riserva, Cascina Bruni, Serralunga d'Alba, 2004
- 7) Barbaresco Gallina, Piero Busso, Neive, 2006
- 8) Barolo Marialunga, Cascina Bruni, Serralunga d'Alba, 2005
- 9) Barolo DOCG, Corino Giovanni, Annunziata Fraz. La Morra, 2004
- 10) Barolo Bricco Luciani, Silvio Grasso, La Morra, 2004

Limmattal-Baden

Galadiner 2010 im Hotel du Parc in Baden

Bioweine im Zeichen der Biodiversität

Am Abend des 5. Novembers 2010 trafen sich zahlreiche Weinfreunde im Hotel Du Parc in Baden zum traditionellen Galadiner. Für einmal hatten sich die Organisatoren einem nicht allzu bekannten Thema zugewandt: Bio-Weine, die das Essen aus der Du Parc-Küche begleiteten. – Dirk Wasilewski von der Firma Delinat führte durch den interessanten Abend. Es berichtet Therese Nyffenegger:

Bio-Weinbau?

Ziele des Bio-Weinbaus sind die Erhaltung und Steigerung der natürlichen Bodenfruchtbarkeit durch geeignete Kulturmassnahmen und die Unterlassung aller Massnahmen, die diesem Ziel widersprechen, namentlich die Anwendung chemischer Dünger. Dabei werden möglichst gesunde, widerstandsfähige Rebstöcke ohne Einsatz von Herbiziden, chemisch-synthetischen Insektiziden und Fungiziden unter Vermeidung von schädlichen Gegenregulationen aus dem Ökosystem eingesetzt. Man pflanzt daher zunehmend Rebenneuzüchtungen mit erhöhten natürlichen Resistenzen wie Regent, Phoenix oder Saphira an. Die Verwendung genmanipulierter Pflanzen (Reben,

Begrünungspflanzen) ist verboten. Neben Pflanzenstärkungsmittel wie Gesteinsmehl sind auch die beiden Pflanzenschutzmittel Netzschwefel und Kupferpräparate für den Bio-weinbau zugelassen. Ziel ist auch die Förderung und Mehrung der Artenvielfalt der Pflanzen- und Tierwelt im Ökosystem Weinberg. Verwandte Weinbaumethoden sind der Biologisch-dynamische Weinbau als Teil der biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Die Richtlinien für umweltschonenden und biologischen Weinbau dienen in erster Linie der Schonung der Umwelt.

Das Menü und die begleitenden Weine

In der Küche des Du Parcs setzte man an diesem Abend auf regio-

nale und auf lokale Zutaten für die Begleitung der Bio-Weine. Der erste Gang, bestehend aus Mostbröckli von Aargauer Wasserbüffeln, Cherrytomaten aus Dättwil und Wasserbüffel Mozzarella, wurde begleitet von einem Wein aus der Provence, einem Château Duvivier «L'Amandier» 2009. Ein Cuvée aus Vermentino, Clairette und Grenache blanc.

Der zweite Wein dazu aus dem Veneto, ein Pinot Grigio Fasoli, Jahrgang 2009. Ein edler Begleiter zu dieser Vorspeise.

Die zweite Vorspeise kam als Kürbissuppe auf den Tisch. In Begleitung eines Riesling Kabinett Dürkheimer Spiegelberg 2009 aus dem Weingut Pflüger. Der Meinklang Gamaret aus dem Weingut der Familie Michlits, beheimatet im Burgenland, trumpfte mit seiner Fülle auf.

Der Hauptgang bestand aus einem Toggenburger Kalbsrücken mit Kräuterkruste, serviert auf Rahmlauch und feinen Bratkartoffeln.

Die Weine dazu: aus Italien, Savian Bainsizza, Veneto Orientale 2005, aus Spanien Albet i Noya, Reserva Marti 2006, eine Cuvée aus Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah und Tempranillo, und aus Portugal Caruma Selecao Dao, 2007, eine Assemblage der Traubensorten Touriga Nacional und Jaen de Dao. – Bevor die Nachspeise serviert wurde, richtete unser spezieller Gast sein heiter-witziges Grusswort an die Anwesenden: Cornel Oertle, Deutschschweizer Vertreter im Zentralvorstand, war an diesem Abend in Begleitung seiner Frau Ursi bei uns auf Besuch.

Zum Dessert wurde Fricktaler Rüeblipudding an einer Kirsch-Vanillesauce mit Orangenglace gereicht. Dazu gab es den einzigen Schweizer Vertreter an diesem Abend: Solaris Amabile 2008 aus Nussbaumen TG. Etwas Besonderes war der letzte Wein, das süsse töpfchen auf dem i: Meinklang Weissburgunder Eiswein 2008, aus dem Burgenland, Österreich

Limmattal-Baden

Grosses Interesse für heimische Spezialitäten

Wunderschöne Palette von Fricktaler Weinen

Ein «feiner Tropfen» zu einem vorzüglichen Essen – wer schätzt dieses kulinarische Verwöhnprogramm nicht? Das Fricktal bietet eine breite Palette an vorzüglichen Weinen, um ein feines Mahl zu begleiten. Dies haben die Fricktaler Weinfreunde wieder einmal eindrücklich erleben dürfen. – Romi De Ambrosis berichtet.

Das Interesse am Thema, «Fricktaler Spezialitäten – alles ausser Riesling-Silvaner und Blauburgunder», war gross: Rund sechzig Weinfreundinnen und Weinfreunde fanden sich im Speisesaal des Re-

staurants «Blume» in Magden ein. Der junge Oenologe Michael Hänzli («der Mann mit der goldenen Nase» oder «das oenologische Gewissen») führte kompetent und interessant durch die Degustation.



Konzentrierte Degustationsteilnehmer.



Michael Hänni

Freiheit fördert Experimentierfreude

Seit 1996 ist die Beschränkung der Rebsorten im Aargau gelockert. Inzwischen wurden kantonsweit rund 80 verschiedene Traubensorten angebaut. Und die Fricktaler Winzer verstehen es, daraus ausgezeichnete Weine zu keltern, welche die ausländische Konkurrenz keinesfalls zu scheuen brauchen.

Er sei «von der Fruchtigkeit der Weine positiv überrascht», meinte Hänni. «Es ist interessant zu verfolgen, wie die Fricktaler Winzer die Trauben interpretieren.» Aus der grossen Sortenvielfalt der Fricktaler Spezialitäten degustierten die Fricktaler Weinfreunde 15 verschiedene Weine. Dazu servierte die Crew des Restaurants Blume ein hervorragendes, viergängiges Menü.



Ueli Jehle

Weisse Vielfalt

Ein erfrischender Rauschling, ein vollmundiger Kerner, ein ausgewogener Chardonnay und ein Pinot Blanc mit schöner Reife begleiteten das Hors d'oeuvre. Zur Vorspeise wurden zweierlei gekelterte Sauvignon Blanc, ein Pinot gris mit weichem Auftakt und ein Gewürztraminer mit einem Hauch von Restsüsse eingesenkt.

Südliche Klänge bei den Roten

Zum herbstlichen Wildmenu gesellten sich ein samtiger Saint Laurent, ein würziger Zweigelt, ein Syrah von noch jungen Rebstöcken und ein Malbec mit schöner Dichte. Die abschliessende Käseplatte konnte mit einer Assemblage von Cabernet Cubin und Cabernet Franc, einem Diolinoir mit satten Gerbstoffen und einem harmonisch-saftigen Cabernet Sauvignon genossen werden.

Warum denn in die Ferne schweifen?

Die hohen Erwartungen der Weinfreunde in diesen Degustations-

abend wurden übertroffen. Zwar konnte dieser Abend lediglich einen kleinen Teil der vielen Fricktaler Spezialitäten aufzeigen. Aber er hatte wieder einmal wurde bestätigt, dass man weder teure Weine aus berühmten europäischen Lagen noch Massenweine



Erika Fürst

aus Übersee braucht, um ein feines Essen zu begleiten. Das Fricktal hat eine grosse, interessante Vielfalt an hervorragenden Weinen zu bieten!

schichtsträchtige Ambiente in der mit parlierenden Gästen prall gefüllten sogenannten Bogenkammer des Schlosses: Für die Einstimmung auf die Genüsse, die noch folgen sollten, war gesorgt.

Der anschliessende offizielle Teil der Generalversammlung wurde unter der Leitung von Präsident Peter Wicki u.a. zu einem Rückblick auf das Vereinsjahr genutzt. Zum Blick in die Zukunft gehörten eine Orientierung über das Jahresprogramm 2011 (darunter eine fünftägige Weinreise im Juni ins Friaul) und ein Überblick über die intakten Vereinsfinanzen, bestätigt vom Revisorensprecher Marcel Alfare.

Ehrungen

Im Mittelpunkt des offiziellen Teils stand die Ehrung der vier an der GV anwesenden Gründungsmitglieder: Ruth Hirt, Rolf Lutz, Toni Vögele und Alois Baumgartner sind seit 1985 aktiv mit dabei! Glückwünsche gingen auch an die Jubilare Marcel Alfare, Charles Bavaud, Hermann Ruckstuhl und Ernst Stöcklin, die seit 10 Jahren Mitglieder der Zurzibiet Weinfreunde sind.

Wine and Dine

Weine aus dem Languedoc-Roussillon, ausgesucht und kommentiert von Barbara Meier-Dittus, sollten das festliche Diner begleiten. So gab es zur Vorspeise (Bison-Carpaccio und Kürbisschaumsuppe) einen Weisswein aus dem Minervois, der auch später noch Gelüste zu wecken vermochte. Zum Hauptgang (Kalbssteak an Morchelsauce) wurden vier gewichtige Rotweine im Preissegment von Fr. 25.— bis Fr. 59.— serviert, aus den Anbauregionen Côtes Catalanes, Corbières, Cabardès und Faugères. Die Nachspeise (Marroni, Biskuittürmchen mit Birnen) wurde von zwei Süssweinen begleitet, einem Muscat de Rivesal-

Zurzibiet

Jubiläums-Generalversammlung auf Schloss Böttstein

Auf Pirsch im Languedoc-Roussillon

44 Mitglieder und Gäste der Zurzibiet Weinfreunde kamen zur Jubiläums-Generalversammlung nach Schloss Böttstein, um den Anlass festlich zu begehen. — Erwin Evers berichtet:

Zum 25. Male jährte sich die Gründung der Zurzibiet Weinfreunde, deren erste Mitglieder sich 1985 aus den Weinkursen der Volkshochschule Zurzach und Region rekrutierten. Der Bedeutung des Anlasses entsprechend, hatte der Vorstand mit Schloss Böttstein ei-

nen gediegenen Treffpunkt und in Barbara Meier-Dittus eine weithin bekannte Weinfach-Journalistin und Weinmoderatorin als Begleiterin durch den Abend gewählt.

Den Festauftritt machte zum Apéro ein Schaumwein. Ob es der Mousseux war oder das ge-



Schloss Böttstein

tes und einem aus roten Grenache-Trauben gekelterten Maury.

Ein riesiges Weingebiet

Mit gewohnt blumiger Sprache wusste die Referentin Höhen und Tiefen «ihrer» Weine ins rechte Licht zu rücken und aufmerksam lauschende Zuhörer in den Süden Frankreichs zu entführen. Hier erstreckt sich das Languedoc-Roussillon als 220 km langer, von Reben bedeckter Streifen zwischen Rhônemündung und Pyrenäen. Mit rund 300'000 Hektaren ist es ei-

nes der weltweit grössten zusammenhängende Weinanbaugebiet – ein Drittel der gesamten französischen Rebfläche, 20 Mal grösser als der Schweizer Rebberg...

Was wir sonst noch von der Referentin und anderen Quellen lernen: Die wichtigsten roten Rebsorten sind Carignan (Hauptsorte), Grenache, Mourvèdre, Syrah und Cinsault. Bei den weissen Gewächsen dominieren Muscat, Grenache blanc, Mauzac, Maccabeu, Bourboulan, Picpoul, Viognier, Marsanne, Roussanne, Chenin und Chardonnay.

Die wichtigsten Anbaugebiete

- Coteaux du Languedoc, 12'000 ha, an Hanglagen zwischen Nîmes und Narbonne mit den drei Unterappellationen Faugères (2000 ha) auf Fels und Geröll, Saint-Chinian (5000 ha) überwiegend Rotweine aus Hanglagen, Clairette du Languedoc, Weissweine im Tal des Hérault
- Minervois (18'000 ha) zwischen Saint-Chinian und Corbières gelegen, auf unterschiedlichen Bodenformationen wie Mergel, Sandstein, Kalk, Lehm
- Corbières, 23'000 ha, an flacher, zerklüfteter Gebirgskette
- Fitou, 2500 ha, Carignan und Grenache noch vorherrschend, Neuanpflanzungen mit Syrah und Mourvèdre; gehörte zu den ersten und qualitativ besten Appellationen
- Côtes du Roussillon und Collioure am Mittelmeer und den Pyrenäenausläufern
- Limoux mit seinen Schaumweinen (Flaschengärung) aus Mauzac sowie Chenin und Chardonnay; Region um das Städtchen Limoux im Hochtal des Flusses Aude
- Costières de Nîmes, 3000 ha, die Reben wachsen auf steinigem, aus Ablagerungen der Rhône bestehenden hügeligem Boden
- Maury grenzt an Corbières und ist berühmt wegen seines Süssweins aus der Grenachetraube

Die degustierten Weine

- Die von Barbara Meier-Dittus selektionierten und kommentierten Kreszenzen widerspiegelten zu einem kleinen Teil die Vielfalt und Klasse des Languedoc-Roussillon:
- Blanquette de Limoux 2008, Domaine de Martinolles, 12%/Vol.
 - Les Bonnes Minervois Blanc 2009, Château d'Agel, 13,5 %/Vol.
 - Hypothèse 2008 VDP des Côtes Catalanes, Cave Riberach, 13,5%/Vol.
 - Corbières Le C du Château Camplog 2005, 14%/Vol.
 - Cabardès Cuvée Vent d'Ouest 2006, Domaine Cabrol, 13,5%/Vol.
 - Faugères Magnoux 2006, Domaine Saint-Antonin, 15%/Vol.

- Muscat de Rivealtes 2006, Domaine des Chênes, 15,5%/Vol.
- Mas Amiel 2007, Maury Vintage, 16%/Vol.

Die Zurzbieter Weinfreunde tranken und hörten Klasse statt Masse und dankten der wie immer aufgestellten und kompetenten Referentin Barbara Meier-Dittus mit warmem Applaus, einem feinen Tropfen und einem Blumengebilde. Ähnliches galt für die Leistung der Küchenequipe und des Servierpersonals, nicht zuletzt auch für die von der Schlossverwaltung zur Verfügung gestellte Infrastruktur. – Ein gelungener Abend! Dessen waren sich wohl alle sicher.

Ufnau

Auch die Rauschling-Suppe war legendär

Besuch auf dem Rütihof in Uerikon

Anfangs September durften die Ufnauer Weinfreundinnen und Weinfreunde wieder einmal Gäste auf dem Weingut Rütihof in Uerikon am rechten Zürichseeufer sein. Das Weingut Rütihof feierte im 2010 sein 125-Jahr-Jubiläum (1885 – 2010). Heute ist die fünfte Generation der Familie Hasler auf dem Rütihof aktiv. – Edith Hensler berichtet:

Herzlicher Empfang

Die Mitglieder der Sektion Ufnau müssen wohl einen separaten Draht zum Petrus haben. Denn ein wunderschöner, sonniger Spätsommer- resp. Frühherbstabend strahlte uns entgegen. Und was das Programm des Abends für uns bereit hielt, verdient wirklich ein Gütesiegel der ersten Klasse. Die Einladung tönnte schon sehr verlockend, und der von der herzlichen Gastfreundschaft der Familie Hasler geprägte Empfang sollte die hoch gesteckten Erwartungen noch übertreffen.

Rütihof: Weinbau in der fünften Generation

Das Weingut liegt in dem zur Weingemeinde Uerikon gehörenden Stäfa am rechten Zürichseeufer. Der Rütihof wird seit 1885 und heute in fünfter Generation von der Familie Hasler bewirtschaftet. Der Betrieb besteht aus einem Wohnhaus mit Kellerei, dem benachbarten Chalet (Stöckli) und der altherwürdigen Rütihof-Schüür, in der unsere anschliessende Degustation stattfand.

Der frühere Mischbetrieb (mit Vieh, Obst, Beeren und Reben) hat

sich in den 1960-er Jahren zu einem reinen Weinbaubetrieb gewandelt. Im Jahre 1967 hat Hansueli Hasler den Weinkeller erbaut und in der Zwischenzeit 37 Jahrgänge gekeltert. Seit 2004 führen Monica Hasler Bürgi und Matthias Bürgi den Rütihof.

Der Rütihof der Familie Hasler ist uns seit geraumer Zeit für seine Gastfreundschaft bekannt. So begannen wir den Abend mit einem reichhaltigen Apéro, getoppt mit der legendären Räuschling-Suppe, welche uns Agnes Hasler liebevoll zubereitete. Somit waren wir für den anschliessenden Gang durch die Reben bestens gestärkt.

Rebberge

Die Rebberge umfassen fünf Hektaren in den Stäfner Lagen Rütihof, Laubisrüti und Risi. Einige der Parzellen sind extrem steil, weshalb der Mechanisierung Grenzen gesetzt sind. Das durften wir bei unserem Rundgang, resp. Aufstieg in die obersten Reblagen hautnah erleben. Dafür wurden wir jedoch mit einer atemberaubenden Aussicht mehrfach belohnt. Demzufolge ist viel aufwändige Handarbeit angesagt, was aber den Vorteil in sich birgt, dass die Qualität konsequent gefördert werden kann.

In den drei Reblagen sind acht Traubensorten im Anbau, darunter die Klassiker Blauburgunder/Pinot Noir und Riesling-Silvaner, die traditionelle lokale Sorte Räuschling und zukunftsweisende Neuzüchtungen wie Cabernet Dorsa.

Keller-Besichtigung

Bevor man zur eigentlichen Degustation schritt, war natürlich noch eine kurze Kellerbesichtigung angesagt. Die Familie Hasler legt besonderen Wert darauf, das Potenzial der geernteten Trauben optimal zur Entfaltung zu bringen. Vom Abpressen bis zur Abfüllung beobachtet sie die Entwicklung je-

des einzelnen Weines besonders sorgfältig. Sie verfolgt dabei das Ziel, gehaltvolle Weine zu produzieren, die durch die Sortentypizität und Charakter überzeugen und als Naturprodukt das Terroir sowie die individuelle Handschrift des Winzers in Rebbau und Kelterung widerspiegeln. Ihre Weine sind persönliche Produkte, welche sie auch mit einer entsprechenden Verpackung schmücken. Viele der Etiketten sind sogar von Agnes Hasler selbst gestaltet.

Degustation

Mit einem vollbepackten Rucksack an rebbaulichem und oenologischem Wissen zurück in der altherwürdigen Rütihof-Schüür, fand nun unsere Degustation in heimeliger Atmosphäre in Begleitung eines feinen und bodenständigen Nachtessens statt. Zum Auftakt verwöhnten wir unsere Gaumen mit Räuschling der Jahrgänge 2008 und 2009 – in der Nase dezent fruchtig, im Gaumen dank der rassigen Säure erfrischend und nachhaltig.

Das Tüpfchen auf dem i bildete, meiner Meinung nach, der Räuschling R3 2009 – ein Erzeugnis von drei Winzern, drei Böden und einer Sorte – ein herrlicher Wein! Eine Hommage an das Weinbaugebiet Zürichsee und sein typisches Gewächs, den Räuschling! Monica Hasler Bürgi, Eric Lüthi und Hermann Schwarzenbach haben damit gemeinsam einen Wein gekeltert, wie es ihn noch nie gegeben hat.

Auf ihn folgten der «Edelweisse» 2008, ein kräftiger und aromatisch intensiver Weisswein, sowie der Gewürztraminer 2009. Dieser zeigte, dass die delikate Traubensorte, welche wir besonders aus dem Elsass kennen, auch am Zürichsee hervorragend gedeiht.

Die darauf gereichten «Klassiker» – der Blauburgunder 2009, der Pinot noir 2009 und der Pinot

noir Barrique 2007 – demonstrieren die Kompetenz der Weinmacher vom Rütihof bei der Rotweinaufbereitung. Die fruchtigen Tropfen in rubinroter Robe beweisen, dass sich die Blauburgundertraube ebenso für den Ausbau des Weins im Stahltank wie im Holz eignet. Dessen natürliche Fruchtaromen und Gerbstoffe verbinden sich in der Barrique mit den feinen Röstaromen des Eichenholzes.

Monica Hasler Bürgi kommentierte die Weine in ihrer lockeren, unkomplizierten und sympathischen Art. Wir hätten ihr noch gerne länger zugehört, doch der

Uhrzeiger war in der Zwischenzeit schon ziemlich vorgerückt. Langsam aber sicher mussten wir auch unsere Heimreise unter die Füsse nehmen. Ein erlebnisreicher und gemütlicher Anlass nahm sein Ende.

Wir gratulieren der Familie Hasler zum 125-Jahre-Jubiläum und zu den hervorragenden Produkten, die in ihren Rebbergen und ihrem Keller entstehen. Wir wünschen ihnen weiterhin viel Glück und Erfolg in ihrem Schaffen und bedanken uns für die überaus nette Gastfreundschaft, die wir einmal mehr erleben durften.

Schaffhausen

Herbert Neukomm präsentierte Schaffhauser Spitzenweine

Herbstdegustation im Zeichen des Jahrhundertjahrgangs 2009

Pünktlich um 19:30 Uhr begrüsst der Präsident im Saal des Bistro «La Résidence» in Schaffhausen rund 80 Interessierte, die sich die traditionelle Herbstdegustation nicht entgehen lassen wollten. Wie üblich wurde zuerst ein feines Nachtessen serviert, um für die folgende Degustation «Boden zu legen». Nun wartete männiglich gespannt auf die Präsentation der Degustation, für welche der Vorstand den abtretenden Leiter des Landwirtschaftsamts und Rebbaukommissär Herbert Neukomm hatte gewinnen können, einen ausgewiesenen Fachmann und Wunschkandidaten für diese Gelegenheit. – Von seinen Ausführungen berichtet Weinfreundin Ursula Oertle.

Herbert Neukomm hatte aus den vielen ausgezeichneten Weinen eine interessante Auswahl von fünf Weiss- und acht Rotweinen zusammengestellt. Dabei war es ihm nicht möglich, jeden seiner Favoriten berücksichtigen zu können.

Es erwartete uns nun eine spannende Degustation – untermauert und erweitert durch fachmännische Darstellungen und Kommentare zu Ernte, Witterung, Klimaveränderung und Strukturen.

Veränderung des Klimas und Spitzenjahrgänge

2009 gehörte laut Herbert Neukomm zu den Jahrhundertjahrgängen. Eine lange Vegetationsphase und das auf die Traubenproduktion zugeschnittene Wetter mit dem goldenen Herbst lieferten die Basis für die Ernte gesunder Trauben mit relativ wenig Säure und hohen Oechslegraden bei durchschnittlicher Menge. Ganz offensichtlich ist die Klimaveränderung – ob natürlich oder vom Mensch



Die interessierten Schaffhauser Weinfreunde im Saal des Bistro «La Résidence» in Schaffhausen.

beeinflusst – auch bei uns spürbar, was die Tabelle von langjährigen Temperaturen von 1961 – 2009 eindrücklich bewies. Damit werden auch die Intervalle von Spitzenresultaten immer kürzer; der Jahrgang 2009 kommt dabei demjenigen von 2003 sehr nahe!

Veränderung der Produktionsstrukturen

Auch die Strukturen des Schaffhauser Rebbaus veränderten sich wesentlich. Die bewirtschafteten Flächen vergrösserten sich von 1991 bis 2008 stark. Die Anzahl Rebbewirtschafter pro Grössenklasse sank hingegen. Eine Ent-

wicklung, welche Schwächen und Stärken der Schaffhauser Weinwirtschaft akzentuiert: Zu den Schwächen des Blauburgunderlandes zählen, so erklärte Herbert Neukomm, die grosse Distanz zu den Verbraucherzentren, die zu niedrige Anzahl an Selbstkellnerern sowie die geringe Wertschöpfung in der Traubenproduktion.

Zu den Stärken dürfe man andererseits die zusammenhängenden und gut erschlossenen Flächen zählen. Immerhin habe der Kanton Schaffhausen die grösste zusammenhängende Rebfläche der Ostschweiz mit einem Ausmass von 300 Hektaren, was ein beachtliches Mengenpotenzial ergebe. Ausserdem können wir auch auf den hohen Professionalisierungsgrad in der Traubenproduktion und den Kellereien stolz sein. Die gute Organisationsstruktur der Branche mit dem Weinbau und dem Einkellererverband hat, so betonte Neukomm, das Image der Schaffhauser Weine erheblich verbessert. Dabei stehe die Kernkompetenz «Blauburgunder» im Vordergrund, ein Ziel, das es sicher weiter zu verfolgen gelte.



Der abtretende Leiter des Landwirtschaftsamts und Rebbaukommissär Herbert Neukomm in seinem Element.

Bestätigung der Prämierungserfolge

Das Resultat der laufenden Bemühungen manifestierte sich in

der Degustation auf beeindruckende Weise. Sowohl die mehrheitlich prämierten Weiss- als auch die Rotweine erfreuten auf hohem Niveau. Folgende Weine konnten sich im «Kreis der Ausgezeichneten» in Szene setzen und bestätigen:

- Riesling-Silvaner, Räckedorn, Gächlingen AOC, 2009, Weinkellerei GVS Schachenmann, Schaffhausen
- Pinot Blanc, Wilchingen AOC, 2009, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen
- Pinot Blanc Chardonnay, Schaffhausen AOC, 2009, Aagne vom Schopf, Familie Gysel, Hallau
- Chardonnay Barrique, Schaffhausen AOC, 2009, Weingut Lindenhof AG, Osterfingen
- Sauvignon Blanc, Wunderstaa, Hallau AOC, 2009, Weinbau Gasser-Bircher, Hallau
- Pinot Noir, Graf von Spiegelberg, Hallau AOC, 2008, Weinkellerei Rahm AG, Hallau
- Pinot Noir, Chilcheweg, Hallau AOC, 2009, VOLG Weinkellereien, Winterthur
- Pinot Noir, Pinokrat, AOC Hallau, 2009, Hans Schlatter, Weinbau &

Kellerei AG, Hallau

- Pinot Noir, 7 rot, AOC Schaffhausen, 2007, Thomas und Mariann Stamm, WeinSTAMM, Thayngen
- Pinot Noir, Hedinger Tradition, Schaffhausen AOC, 2009, Hedinger Sunneberg-Kellerei, Wilchingen
- Pinot Noir, Barrique Spätlese, AOC, 2009, Schaffhausen, Familie Richli, Hirschen, Osterfingen
- Pinot Noir, Reserve, Eisenhalder AOC, 2007, Weinkellerei GVS Schachenmann, Schaffhausen
- Cabernet Merlot, Schaffhausen AOC, 2008, Aagne vom Schopf, Familie Gysel, Hallau
- Pinot Noir, Selection Pierre, Cuvee Excellence, Schaffhauser AOC, 2007, (Magnumflasche), Wein-Kellerei Rahm AG, Hallau

Herbert Neukomm kommentierte die einzelnen Weine in Bezug auf Farbe, Nase, Gaumen und Gesamteindruck. Seine kompetente Präsentation wurde am Schluss vom Präsidenten herzlich verdankt und von der Zuhörerschaft mit kräftigem Applaus gewürdigt.

Zürcher Weinland

November-Soirée im Restaurant Strauss

Wahre Weinschätze aus den Côtes du Rhône

Auf ihrem Weg ins Mittelmeer durchquert die Rhone auf einer Länge von rund 250 km Frankreich. Auf beiden Seiten des Flusses wird Wein angebaut. So vielfältig die Appellationen, so gross ist auch das Spektrum an unterschiedlichen Weinen. An der November-Soirée im Sommertheatersaal des Restaurants Strauss in Winterthur degustierten die Weinfreunde Zürcher Weinland eine von Kellermeister Jürg Naef getroffene Auswahl zu Köstlichkeiten aus der Gault-Milau-Küche des Strauss-Wirtes Roland Häusermann. – Agi Winter berichtet:

Das Zusammenspiel von Klima, Böden und Rebsorten ist verantwortlich für den typischen Charakter der Weine aus den Côtes-du-

Rhône-Weine. Das mediterrane Klima wird vom kräftigen Mistral-Wind geprägt, der durch unterschiedliche atmosphärische Druck-



Kellermeister Jürg Naef (rechts) und Vize-Präsident Michi Rück.

verhältnisse zwischen den nördlichen und den südlichen Regionen entsteht. Die Rhone hat das gesamte Sedimentbecken entscheidend gestaltet, Landschaftsformen und Ablagerungen gebildet, so dass zwischen Vienne und Avignon und von den Cevennen bis zu den Alpenausläufern wertvolle und abwechslungsreiche Böden entstanden sind.

Urwüchsige und «zugewanderte» Rebsorten

Die Rebsorten stammen aus verschiedenen Weinanbaugebieten: Cinsault, Clairette und Bourboulenc kommen aus den mediterranen Regionen Frankreichs. Grenache, Carignan und Mourvèdre sind spanischen Ursprungs. Syrah, Roussanne, Marsanne und Viognier dürften «einheimisch» sein; sie gehen auf wild wachsende Rebsorten in den Wäldern des Rhonetals zurück.

Das Rhonetal war aufgrund seiner besonderen Lage immer schon eine wichtige Verbindungsachse zwischen dem Mittelmeerraum und Nord- und Westeuropa. Bereits in der Antike drangen die Griechen bis ins Zentrum von Gallien vor und unterhielten Handelsbeziehungen mit den Bewohnern. Die Römer setzten die Tradition des Weinbaus und der Weinherstellung fort. Amphoren dienten

dienten dem Transport von Weinen und Fischsaucen.

Seit dem 14. Jahrhundert nutzten die Päpste, deren Sitz sich in Avignon befand, die Weinberge in ihrer Nähe für ihren eigenen Bedarf. Das Schloss Châteauneuf-du-Pape entstand unter Johannes XXII, dem zweiten der sieben regierenden Päpste in Avignon.

Im Jahr 1937 wird durch die Zuerkennung der Bezeichnung AOC – Appellation d'Origine Contrôlée – die Region Côtes du Rhône offiziell als bestimmtes Anbaugebiet anerkannt. Sie ist die zweitgrößte kontrollierte Ursprungsbezeichnung Frankreichs nach Fläche und Produktion.

Weisse aus dem Süden und Norden

Zum Einstieg begleitete ein Prosecco Conca d'Oro di Valdobbiadene die feinen Lachs-Canapés. Dies war allerdings der einzige Abstecher in die italienische Nachbarschaft. Das Abenteuer «Rhône» konnte darauf beginnen:

Der erste der beiden degustierten Weissweine, der Châteauneuf-du-Pape blanc 2008, stammt aus dem südlichen Rhonegebiet. Er war in der Domaine des Pères de l'Église, Serge und Jean-Paul Gradassi, aus den Rebsorten Grenache blanc, Clairette, Bourboulenc und Roussane komponiert worden. Deren Trauben, die auf steinreichen Böden mit Unterschichten von Kalk und Ton reiften, waren von Hand gelesen und sortiert. Ein Fünftel wurde in Barriques vergoren und auf der Feinhefe ausgebaut. Nach etwa vier Monaten wurde der Wein abgefüllt.

Der zweite Weisse war ein Viognier der Appellation Condrieu. Die stark duftige Sorte findet auf Granitböden im nördlichen Teil der Côtes du Rhône ideale Bedingungen. Der uns krenzenzte Condrieu AOC 2007 vom Domaine Christophe Pichon war zu drei Vierteln in

Edelstahltanks und zu einem Viertel in Eichenfässern ausgebaut. Er wies einen Alkoholgehalt von 12,5% aus. Dieses Spitzenprodukt hebt in einer guten Konzentration das Parfum des Viogniers hervor, verbunden mit einem vielfältigen, lang anhaltenden Aromenbukett. Im ausgedehnten Abgang erlebte man Aprikosen-, Pfirsich- und Mandel-Töne. – Als Vorspeise aus der Strauss-Küche folgte eine delikate Französische Zweibelsuppe.

Rote Kontraste

In intensivem Rubinrot mit Violetreflexen präsentierte sich der «Le Pic des Combettes» 2007, ein Cuvée aus Grenache (60%), Syrah (20%) und Mourvèdre (20%) der Appellation Côtes du Rhône Villages Contrôlée von Tobler Père et Fils in Uchaux. Nach der Kaltmazeration während neun Tagen folgte der Gärungsprozess unter kontrollierten Temperaturen. Die Mikrooxidation, d.h. die feindosierte «Injektion» von Sauerstoff während 25 Tagen, half die Tannine zu verfeinern. Der Ausbau erfolgte in Allier-Eichenfässern während mindestens 24 Monaten. – In der Nase dominieren Aromen roter Beeren sowie Weichselkir-



Blick über die Reben auf Châteauneuf du Pape.



Blick aus den Reben auf das Städtchen Condrieu und die Rhone.

schen mit feinwürzigen Noten von Thymian und Rosmarin.

«Les Pontaix» 2005, Crozes-Hermitage AOC rouge, der Domaine Fayolle Fils et Fille, ist aus Trauben der Rebsorte Syrah vinifiziert. Die Ernte wird von Hand gelesen und selektiert. Der biologische Säureabbau geschieht traditionell während 16 Tagen in Barriques. Ein runder, vollmundiger, geschmeidiger Rotwein mit fruchtiger Nase. – Serviert wurde nun Rindsaftschnitzel an einer Rotweinsauce mit Gemüsewürfeln und Kartoffeltrüffelpurée.

Schwere päpstliche «Geschütze»

Châteauneuf-du-Pape bildet das Herzstück der südlichen Rhône auf den Hügeln um die Ruine des päpstlichen Sommerpalastes. Der dunkelrote Châteauneuf-du-Pape zeichnet sich unter anderem dadurch aus, dass er den höchsten Mindestalkoholgehalt (12,5%, in der Praxis oft über 14%) aller französischen Weine aufweist. Wenn die Weine dieser Appellation mit unterschiedlichen Gesichtern auftreten, so nicht zuletzt wegen der Vielzahl der Sorten, die dafür gekeltert werden dürfen.

Das Traubengut wächst an 40 und mehr Jahre alten Rebstücken.

So auch der Châteauneuf-du-Pape ac «Les Murets» 2006 aus dem Hause André Brunel, vinifiziert aus Grenache- und Mourvèdre-Trauben. Die Maischegärung dauerte 25 Tage bei einer Temperatur von höchstens 28 Grad Celsius: ein gut strukturierter, körperreicher Rotwein, in der Nase Aromen nach Gewürzen und Kirschenkonfitüre, mit einem Alkoholgehalt von 14,0% Volumen.

Auch der Châteauneuf-du-Pape ac «Vieilles Vignes» 2007, eine Cuvée aus Mourvèdre, Syrah, Cinsault, Clairette, Vaccarese und Counoise komponiert in der Domaine de la Cabotte, empfängt einen mit Kirschen-Aromen. Im Gaumen tritt er kräftig und würzig auf. Elegante Tannine tragen den währschaftigen Alkoholgehalt von 14,5%.

Vom gerösteten Schiefer

Den lauwarmen Apfelstrudel mit Vanillesauce begleitete eine echte Spezialität, der Côte-Rôtie AOC rouge 2004, von der Domaine Christophe Pichon. Die heute mit etwas mehr als 200 Hektaren relativ kleine Appellation in den nördlichen Côtes du Rhône ist womöglich die Wiege des Weinbaus Galliens. Sie geriet aber mehr und mehr in den Schatten des südlicher gelegenen Hermitage-Anbaugebiets und erwachte erst vor wenigen

Jahrzehnten wieder, um höchste Höhen zu erklimmen. Aus der Antike stammte übrigens der hier bis ins 19. Jahrhundert gepflegte Brauch, diesen Wein per «Vase» zu verkaufen – das sind 76 Liter, das Mass einer doppelten Amphore.

Wie der Name sagt, werden die Steilhänge, auf deren Schiefer-Terrassen vor allem Syrah gedeiht,

im Sommer wahrhaft geröstet (rôtie). Der Côte-Rôtie AOC rouge, 2004, besteht aus 90% Syrah und 10% Viognier. Er wurde vierzehn Monate in französischen Eichenfässern ausgebaut: ein gut strukturierter, ausgewogener, vom Boden und schwarzen Früchten sowie Tanninen geprägter Wein mit einem Alkoholgehalt von 13,5%.

Eine sympathische Hommage an Christoph von Ritter

Wenig bekanntes Traubengut blind verkostet

Im Schlosskeller Wiesendangen präsentierte Theo Albisetti in einer Blinddegustation, als Hommage an den kürzlich verstorbenen Christophe von Ritter, charaktervolle Weine, gekeltert aus wenig bekanntem Traubengut. Ausgesucht und zusammengestellt hatte die Kreszenzen Walter Zambelli vom Caveau DIVO Winterthur, überwiegend ausserordentliche Weine aus autochthonen Rebsorten, gekeltert von kleineren Produzenten. – Agi Winter berichtet:

Die Aufgabe, der sich die Weinfreunde Zürcher Weinland stellten, war alles andere als einfach, aber umso spannender: Es galt, eine Selektion von sieben Weiss- und acht Rotweinen aus dem westlichen Mittelmeerraum blind zu degustieren und anschliessend zu beschreiben sowie zu kom-

mentieren. Alles Gewächse, die in unseren Rebbergen nicht heimisch sind.

Weisse aus heissen Gefilden

Aus der weissen Rebsorte Vermentino, die ihren Ursprung vermutlich in Spanien oder Madeira hat, keltert die Azienda Malvirà im Pie-



Im trockenen Klima Kalabriens gedeiht die Sorte Gaglioppo hervorragend.

mont einen helltonigen mit grünlichen Reflexen versehenen Wein namens «Favorita» 2007, dessen Bukett aus delikaten und verführerischen floralen Aromen besteht.

Im Süden Italiens, in der Gegend von Kampanien findet die Rebsorte Falanghina, die aus Griechenland stammt und ihren Namen von «phalange» («an den Pfahl gebunden») ableitet, das ihr zusagende Terroir. Sie wird von Villa Matilde zum Falanghina 2009 mit delikaten Aromen vinifiziert.

Dem «Vescovado Bianco» 2009 liegt die urwüchsige kalabrische Rebsorte Guardavalle zugrunde. Die Azienda Santa Venere in Kalabrien, ein Betrieb, der sich mit biologischem Weinbau beschäftigt, keltert die Guardavalle-Trauben zu einem finessenreichen, leicht mineralischen Weisswein mit breitgefächertem Frucht- und Blütenbukett.

Die Sorte Catarratto gedeiht in Harmonie mit dem Klima und den Bodenverhältnissen auf Sizilien. Der Bio-Weinbaubetrieb Valdibella erzeugt aus dieser Rebsorte den «Munir» 2009, der geprägt ist von grosser Frische und Rasse, von anregenden Mandelaromen und Zitrusnoten.

Die autochthone Sorte Nascetta stammt aus Italien. Die Azienda Cogno im Piemont vinifiziert aus diesem seltenen und feinen Gewächs den «Anas-cetta» 2009, der mit frischer Säure und harmonischem Körper sowie im Abgang mit Aromen von Mandeln, Zitrusfrüchten und Haselnuss glänzt.

Kräftige Säure und einen hohen Alkoholgehalt (14 %) zeichnen die spät reifende autochthone Sorte Norditaliens Timorasso aus. F.-M. Martinetti keltert daraus den sehr ausdrucksvollen, komplexen «Martin» 2007: ein grosser, eleganter Weisswein von schöner Dichte und gutem Alterungspotenzial.

Grenache blanc wird hauptsächlich in Südfrankreich so-



Die Falanghina wächst insbesondere auf den vulkanischen Hügeln von Kampanien unter idealen Bedingungen.

wie in Nord- und Ostspanien angebaut. Als Garnatxa Bianca spielt die Traube in spanischen Weissweinen eine gewisse Rolle. Das sehr feine und mineralische Aroma des degustierten «Odysseus» 2009 von Vinedos de Ithaca aus dem Priorat weist einen niedrigen Säuregehalt auf. Der Wein besticht durch ein Aromenbukett von Birnen, Lakritze, Zitrusfrüchten und Mandeln.

Rotweine: Wer kennt die Sorte Magliocco Dolce?

Der «Falerno del Massico» 2006 von Villa Matilde aus Kampanien

wurde aus 80% Alianico und 20% Piediroso komponiert. Alianico ist ein sehr altes Gewächs, bevorzugt vulkanische Böden und gilt als eine der besten Rebsorten Süditaliens. Piediroso (zu Deutsch Rotfuss) ist wahrscheinlich bereits von den Römern kultiviert worden. Der Name leitet sich vom roten Holz des Rebstockstammes ab.

Die spätreifende autochthone rote Rebsorte Süditaliens Uva di Troia soll von den Griechen aus Troja importiert worden sein. Der Bio-Weinbaubetrieb Azienda Agricola Santa Lucia produziert aus die-

sem Traubengut den tiefdunklen, von einem violetten Schimmer geküssten «Vigna del Melograno» 2007. Er zeichnet sich aus durch grosse Aromenvielfalt. Kirschen, Rosen und Pfeffer stehen Pate.

Aus der Rebsorte Magliocco Dolce vinifiziert das Haus A. & E. Librandi in Kalabrien den hochklassigen, reinsortigen «Magno Megonio» 2006. Die feinen Gerbstoffe werden durch eine kaum spürbare Säure unterstützt und münden in ein langes, geschmeidiges Finale.

Die Rebsorte Mencia wird in Nordwestspanien, in Galicien und



Glücklich, wer im Piemont noch Weine der Sorte Nascetta findet.

Kastilien, angebaut. Der vom Weingut Vinedos y Bodegas Pittacum daraus produzierte «Pittacum» 2005 ist ein origineller, gut strukturierter Wein mit feinkörnigen Tanninen.

Aus drei Sorten komponiert Tenute Rubino den «Jaddico» 2006: 75% Negroamaro, 15% Montepulciano und 10% Malvasia Nera (griechischen Ursprungs) aus dem Anbaugebiet Brindisi. Der «Jaddico» ist Ausdruck der warmen und verführerischen mediterranen Lebenskultur.

Die sehr alte Rebsorte Gaglioppo stammt wohl aus Griechenland. Sie gedeiht hervorragend im trockenen Klima Kalabriens, namentlich in der Region Cirò, und erreicht einen hohen Zuckergehalt. Der Bio-Weinbaubetrieb Azienda Santa Venere keltert daraus den eleganten, finessenreichen Cirò «Riserva Federico Scala» 2004 mit feinen Gerbstoffen und einem wunderbaren Ausklang.

Der Weinjournalist Victor de la Serra komponiert auf seiner Finca Sandoval den «Signo» 2007 aus 90% Bobal (spät reifende, wichtige spanische Rebsorte) und 10% Syrah: ein mächtiger, aber auch rassischer Bobal mit feinen Tanninen.

Aus der kleinbeerigen Rebsorte Freisa Piccola, die meist in Hanglagen angebaut wird, keltert E.-M. Martinetti den «Lauren» 2005. Er tritt mit einem Alkoholgehalt von 15% schwergewichtig in Erscheinung, betört aber zugleich durch intensive Fruchtnoten, die an Himbeeren und Veilchen erinnern, und einen harmonischen Abgang.

Mit der Degustation gedachten die Weinfreunde Zürcher Weinland ganz speziell Christophe von Ritter, der sich mit Herz und Seele für europäische Terroirweine engagierte und diese über DIVO anspruchsvollen und passionierten Önologen anbot.

44. Hauptbott der Weingilde Gallus

Vier neue Ordensträger

Am 8. Januar 2011 verlieh Gildenmeister Christian Gerber im Hotel Bad Horn vier Personen der Weingilde Gallus den Orden. – Paul Rieser berichtet:



«Der Zeremonienmeister ermahnt zur Ruhe, während der in Roben gekleidete Gildenrat aufmarschiert. Er verkündet die goldenen Regeln des Weingenießens. Der Schatzmeister öffnet seine Bücher. Die gestrengen Weinmagister führen das Weingespräch durch.» Bereits zum 44. Mal vollzog sich dieses traditionelle Zeremoniell zum Auftakt des Hauptbotts der Weingilde Gallus. Diese

Hauptversammlung fand dieses Jahr im Hotel Bad Horn statt. Ihr wohnten 72 Personen bei.

Eine besondere Ehre und zugleich der Höhepunkt des Hauptbotts ist jeweils die Verleihung der Orden für Weinkenner. In diesem Jahr stellten sich Ida Schmitter, Chris Rieser, Verena Frick und Yves Zollinger dem Weingespräch, in welchem sie ihre Kenntnisse unter Beweis stellen müssen.

Seit längerem sind sie aktive, am Wein und dessen Geschichte interessierte Mitglieder der Weingilde Gallus. Während rund zwei Stunden waren sie von den Weinmagistern und Fachleuten Christian Herzog und Felix Indermaur auf ihr Wissen um Wein und Rebe geprüft worden. Und sie haben die Prüfung ehrenvoll bestanden, sodass sie der Gildenmeister zu Ordensträgern ernennen konnte. Sie werden dem Grundsatz der Weingilde Gallus, «schätze unsere Ostschweizer Weine, trinke sie mit Mass und helfe, dass sie uns rein und unverfälscht erhalten bleiben», nachleben.

Im Anschluss an die kurzweilige Zeremonienstunde folgte, wie es Tradition ist, ein feines Nachtessen aus der Küche des Hotels Bad Horn, begleitet von auserlesenen Ostschweizer Weinen. Zeremonienmeister Charles Martignoni stellte die einzelnen Speisen in Vers und Reim vor (eine Spezialität schreibender Mitglieder). Bei angeregten Gesprächen und Tanz ging ein schöner Abend zu Ende.



Die neuen Ordensträger, flankiert vom Gildenrat (in Roben): v.l. Ida Schmitter, Yves Zollinger, Verena Frick, Chris Rieser. (Foto: Stefan Schreiber)

Weingilde Gallus

Das Gildenjahr klingt aus

Pinot Noir aus aller Welt

Nach über 42 Jahren als Gastgeber verabschiedeten sich Hampi und Ella Trachsel vom Hotel Landgasthaus Schiff Buriel. Mit stehender Ovation dankten ihm nahezu 70 Weinfreundinnen und Weinfreunde, die gerne der verheisungsvollen Einladung unseres Gildenmeisters Christian Gerber zum traditionellen Jahresabschluss «Das Gildenjahr klingt aus» Folge geleistet hatten. Was uns unser Gildenmitglied Hampi mit seinem Team am Abend des 20. Novembers, bot, war schlichtweg sensationell! – Paul Rieser berichtet. Die Bilder «schoss» Markus Solterbeck:

13 verschiedene Pinot Noir aus allen Teilen der Welt wählte Weinmagister Felix Indermauer in einem ausgeklügelten mathematischen Prozedere aus. Jedes Land wurde so im Verhältnis zur angebauten Pinot-Fläche berücksichtigt. Wir begannen mit einem einen Blanc de noirs aus der Champagne von Paul Herard von der Côte de Bar begleitet von exquisiten Häppchen.

Eidgenössischer Auftakt zum Gänseschnittli

Zur Vorspeise degustierten wir die erste 3er Serie. Den Auftakt

machte der einzige Pinot noir aus der Schweiz, der mit grossem Gold dekorierten Weissherbst von Schmid Wetli, Berneck. Daneben präsentierte sich ein Rosé mit etwas viel Kohlensäure von Jean-Pierre & Co. aus Bilbul New South Wales, Australien, und zuletzt kam der badische Burkheimer unserer nördlichen Nachbarn.

Die 3er Serien adaptierte auch Hampi Trachsel für die Speisen. Jeder Teller an diesem Abend zeichnete sich durch jeweils drei verschiedene, zu den Weinproben hervorragend abgestimmte Spei-



Eintrag in Stefan Schreibers Gildenbuch.



Hampi Trachsel nimmt Abschied vom Schiff Buriel.

sen, aus: Die Gänseschnittli auf Kürbis, Fischli auf Kartoffelpüree und eine Crevette auf einem Spina-tring sahen nicht nur gut aus, sie schmeckten auch ausgezeichnet.

Zur Kalbsleber ein Vertreter von der Loire

Backe! auf bestem Piemonteser Risotto, Milke in der Nudelrolle und Leber auf Rösti, alles vom Kalb, wurden begleitet von einem Rheingauer Pinot noir aus dem Hause Carl Erhard. Für Kalifornien trat ein Sebastiani aus Sonoma in Szene, für das Tal der Loire, wo eher Weissweine angebaut werden, der Barbaillon-Rouballay.

Neuseeland zum Stroganow

Rasch schenkte das Team von Ella Trachsel die nächste Serie ein. Wenige kanalisierten die Weinreste, häufiger wurden sie leer getrunken. Pinot noir von Renato aus Neuseeland, aus Chile ein Gran Riserva von Lenz, in 1000 Meter über Meer gepflanzt und in Barrique von Thurnherr (aus Berneck!) ausgebaut, sowie ein 1er cru aus Frankreich entwickelten sich bemerkenswert zu den Hauptgängen. Stroganow im Ribel-Bramataring, Hacktätschli auf

Schupfnudel und ein Rindsmedailion auf Pommes Anna konnten aber den Eindruck nicht verdrängen, dass der 1er cru Vosne-Romanée die Erwartungen einmal mehr nicht erfüllen konnte.

Fazettenreiche Käse-Wein-Kompositionen

Zur Käsevariation weiss, rot blau und mehr wurden Schmidheiny's Cuvaison Carneros aus dem Nappa Valley, ein Südtiroler Pinot noir von Ignaz und nochmals ein 1er cru aus der Côte d'Or, ein Chassagne-Montrachet, gereicht.

Auch Felix Indermauer erhielt für seine legendären und fundierten Beschreibungen, bei denen er aus seinem unermesslichen Wissen schöpft, anhaltenden Applaus. Diese aussergewöhnliche, önologisch und kulinarisch weltumspannende Degustation wird allen Teilnehmern in schönster Erinnerung bleiben.



Felix Indermauer lebt den Wein.

300 échantillons provenant de 25 pays – 89 vins distingués

Mondial du Merlot – un palmarès très international

Au terme de la troisième édition du Mondial du Merlot, ce concours toujours plus international a réuni plus de 300 échantillons provenant de 25 pays. Le jury de l'édition 2010 du Mondial du Merlot a décerné 23 médailles d'or et 66 d'argent soit 28.6% selon les normes de l'OIV, c'est dire que les producteurs figurant au palmarès peuvent afficher une légitime fierté. Plusieurs prix spéciaux ont été décernés dont le prix meilleur merlot du monde qui revient à une cave suisse du canton de Vaud. A noter le succès des merlots du Tessin. La cérémonie de remise des prix s'est déroulée jeudi 25 novembre au Grand Hôtel Eden à Lugano Paradiso. – Voilà les informations des organisateurs:

C'est durant trois jours dans le cadre magnifique du Grand Hôtel Villa Castagnola de Lugano que le jury international a dégusté les vins dont le 60% provenait de l'étranger, c'est dire le caractère mondial de cette compétition. Des vins d'Italie fort bien représentée avec 55 vins, de France (27), du Brésil (18) et de Roumanie, d'Espagne, de Croatie... ont été dégustés aux côtés de merlots helvétiques.

Les médaillés et les prix spéciaux

Le palmarès sacre des merlots de différentes régions de production. Parmi les 23 médailles d'Or, 13 sont attribuées à des producteurs suisses, trois à l'Italie, deux à la France et au Brésil et une à l'Australie, la Hongrie et la Roumanie. Le Tessin remporte à lui seul huit médailles d'Or ce qui représente une magnifique performance.

La Suisse remporte quatre prix spéciaux, dont le Prix Banca WIR pour le meilleur Merlot du Concours, le Prix Univerre Trophy pour le meilleur merlot suisse, le Prix VINOFED pour le vin médaillé d'or ayant obtenu la plus grande unanimité de jugement et le Prix Isicom pour la meilleure cave du concours.

Le Prix Ristora Magazine pour la catégorie Millésimes Anciens revient à une cave d'Italie, tandis que le Prix Ville de Lugano pour le meilleur merlot étranger est dans le Languedoc en France et que le Prix VINEA pour le meilleur assemblage revient à une cave californienne. – Les prix par nations sont attribués aux pays suivants: Australie, Brésil, France, Hongrie, Italie, Roumanie et Suisse.

Un jury enthousiaste

Le jury formé de spécialistes internationaux s'est plu à souligner la qualité et la diversité des vins présentés: «la surprise est venue pour moi de la grande qualité des vins présentés à la compétition notamment les vins suisses et italiens», explique Darrel Joseph, journaliste pour Decanter. Pour Constantin Croitoru oenologue à Bucharest: «cette compétition permet de mettre en valeur les vins issus du cépage merlot, grâce à la présence d'éminents représentants des pays producteurs de merlot parmi les membres du jury, ce concours devrait gagner de l'importance dans le futur».

Pour François Murisier, vice président de l'OIV: «la présence



de tant de pays du monde à ce concours prouve que le développement de ce concours va s'accroître dans le futur, le merlot étant largement planté dans le monde». La déléguée de l'OIV, Madame Simona Antonella Lamorte a félicité les organisateurs, Isicom SA à Lugano et l'association VINEA de Sierre pour leur professionnalisme et la parfaite qualité de l'organisation.

Le comité d'organisation est satisfait

Le Comité du concours, formé par Daniele Maffei (président), Alberto Rota (directeur ISICOM), François Murisier (président de l'Association VINEA) et Elisabeth Pasquier (directrice de l'Association VINEA) se réjouissent du succès de cette troisième édition du Mondial du Merlot. Cette compétition devient une référence dans le monde des concours mono cépages internationaux et bénéficie du soutien de trois sponsors principaux: UNiverre Pro Uva SA, la Ville du Lugano et la banque Wir.

Les résultats complets de la 3ème édition du Mondial du Merlot sont publiés sur le site:

www.mondialdumerlot.com

300 campioni di vino provenienti da 25 paesi – 89 medaglie

Mondial du Merlot: un palmarès internazionale

(sp) Al termine della sua terza edizione, il concorso Mondial du Merlot si riconferma un appuntamento sempre più internazionale, che ha contato la partecipazione di oltre 300 campioni di vino provenienti da 25 paesi. La giuria dell'edizione 2010 del Mondial du Merlot ha assegnato 23 medaglie d'oro e 66 d'argento, per un totale di 28.6% di premiati secondo le norme dell'OIV, e i produttori vincitori figurano all'interno di un palmarès che rende loro pieno onore. Inoltre, sono stati assegnati alcuni premi speciali, come il premio per il miglior Merlot del mondo, assegnato ad una cantina svizzera del Canton Vaud. Da sottolineare il grande successo dei Merlot ticinesi. La cerimonia di premiazione si è tenuta giovedì 25 novembre al Grand Hotel Eden di Lugano Paradiso.

Durante la tre giorni nella splendida cornice del Grand Hotel Castagnola di Lugano, la giuria internazionale ha degustato i vini in concorso, stranieri per il 60%, confermando il carattere mondiale di questa competizione. I vini italiani sono stati ben rappresentati da 55 campioni, la Francia

da 27, il Brasile da 18, e ancora la Romania, la Spagna, la Croazia...e anche dalla Svizzera sono stati moltissimi i campioni in concorso.

Le Medaglie e i premi speciali

Il Palmarès ha incoronato vincitori provenienti da diverse regioni di produzione del Merlot. Delle 23

Medaglie d'Oro, 13 sono state attribuite a produttori svizzeri, 3 all'Italia, 2 alla Francia e in Brasile e uno in Australia, Ungheria e Romania. Da solo, il Ticino si è aggiudicato 8 medaglie d'oro, un risultato davvero pregevole. La Svizzera, inoltre, ha vinto quattro premi speciali, tra cui il Premio Banca WIR per il miglior Merlot del concorso, il Premio Univerre Trophy per il miglior Merlot della Svizzera, il Premio VINO FED per il vino medagliato oro che ha ottenuto la più grande unanimità di giudizio, e il Premio Isicom per la migliore cantina del concorso.

Il Premio Ristora Magazine, che ricompensa il vino con il miglior punteggio nella categoria vecchie annate, è stato assegnato ad una cantina italiana, mentre il Premio Città di Lugano per il miglior Merlot straniero se lo aggiudica un vino di Languedoc, in Francia. Il Premio VINEA per il miglior assemblaggio attraversa l'oceano e va ad una cantina della California. – I premi per nazione sono stati assegnati ai seguenti paesi: Australia, Brasile, Francia, Ungheria, Italia, Romania e Svizzera.

Una giuria entusiasta

La giuria, composta da autorevoli specialisti internazionali, ha voluto sottolineare la qualità e la diversità dei vini presenti in concorso: «La sorpresa è stata l'alta qualità dei vini in concorso, compresi quelli svizzeri e quelli italiani», afferma Darrel Joseph, giornalista di Decanter. Per Constantin Croitoru, enologo di Bucarest: «Questo concorso è una bella vetrina per i vini ottenuti da uve Merlot: grazie alla presenza tra i giudici di esponenti di spicco dei paesi produttori di Merlot, questa competizione potrà acquisire ancora più importanza in futuro.»

Per François Murisier, Vice-Presidente dell'OIV, «la presenza di così tanti paesi di tutto il

mondo in questa gara dimostra che questa competizione si svilupperà ancor di più in futuro, visto che il Merlot è largamente coltivato in tutto il mondo». Il delegato dell'OIV, Simona Antonella Lamorte, si è congratulata con gli organizzatori, Isicom SA di Lugano e l'Associazione VINEA di Sierre, per la professionalità e l'eccellente qualità dell'organizzazione.

Il comitato organizzatore è pienamente soddisfatto

Il comitato organizzatore, formato da Daniele Maffei (presidente del concorso), Alberto Rota (direttore

ISICOM SA), François Murisier (presidente dell'Associazione VINEA) ed Elisabeth Pasquier (direttrice dell'Associazione VINEA) si dichiarano soddisfatti del successo di questa terza edizione del Mondial du Merlot. Questo concorso diventa un riferimento nel mondo della competizione internazionale monovarietale ed è supportato da tre sponsor principali: Univerre Pro Uva SA, la Città di Lugano, e la Banca WIR.

I risultati completi della terza edizione del Mondial du Merlot sono pubblicati sul sito:

www.mondialdumerlot.com

Begegnung mit Aargauer Spitzenweinen

«Goldener Weingenuß»

Dreissig verschiedene Produzenten hatten letzten Herbst 78 Weine zur Prämierung von Aargauer Weinen eingereicht. Von diesen wurden 23 mit einem Diplom geehrt. Ein hervorragendes Resultat für die Winzerinnen und Winzer aus dem Kanton Aargau! Die Diplome überreichte Regierungsrat Roland Brogli. – Reinhard Bachmann berichtet:

Zum dritten Mal wurde der vom Branchenverband Aargauer Wein initiierte Weinwettbewerb «Goldener Weingenuß» durchgeführt.

Nachdem in den Vorjahren die Weiss- und die Rotweine bewertet wurden, galt die Prämierung nun den Spezialitäten, die in vier

Kategorien eingeteilt wurden.

- Kategorie 1: Federweiss, Rosé, Schiller;
- Kategorie 2: Schaumweine;
- Kategorie 3: nicht aufgespritzte Süsseweine;
- Kategorie 4: aufgespritzte Süsseweine.

Demonstration der breiten Spitze

Die von insgesamt dreissig Aargauer Weinproduzenten eingereichten 78 «Kandidaten» wurden von zehn Degustatoren aus der ganzen Schweiz beurteilt. Vorrangiges Ziel der Veranstaltung ist es, wie Urs Gasser, Präsident der Kommission «Goldener Weingenuß» betonte, die breite Spitze der Aargauer Weine aufzuzeigen. Es ging also bei der Bewertung nicht darum, eine Rangliste mit Siegern und Podestplätzen zu erstellen. Vielmehr sollten in jeder Kategorie die bestbenoteten 25 Prozent der Weine ein Diplom erhalten.

Lerneffekt

Als weiteres Ziel nannte er den Lerneffekt, von dem alle Teilnehmer an der Prämierung profitieren konnten: An einem Workshop mit dem technischen Leiter der Degustation, Hans Bättig, Dipl. Ing. Agr. ETH, Weinkonzepte, Luzern, wurden die Ergebnisse analysiert,



Die geehrten Winzerinnen und Winzer mit Regierungsrat Roland Brogli in der Mitte.

um aus den Bewertungen Lehren zu ziehen.

Weinbau als Beitrag zur Identifikation

Bevor Regierungsrat Roland Brogli die Diplome überreichte, lobte er die Winzerinnen und Winzer: «Der Aargauer Weinbau trägt viel zur Kultur und zur Tradition sowie zur Identifikation mit unserem Kanton bei.» Die Prämierung zeige einer breiten Öffentlichkeit die Qualität und die Vielfalt des Aargauer Weins. «Im Namen des Regierungsrates gratuliere ich allen herzlich. Ich bin stolz, dass wir im Aargau diese Vielfalt und Qualität an Weinen haben», freute sich der Magistrat.

17 Betriebe ausgezeichnet

An der Spitze mit drei Diplomen ist Fehr + Engeli, Ueken, je zwei Auszeichnungen bekamen Weinbau Büchli, Effingen, Weinbaugenossenschaft Schinznach, Weingut Lindenmann, Seengen und Weinbaugenossenschaft Wiler Trotte.

Ein Diplom durften mitnehmen: Weingut Alter Berg, Tegerfelden, Rebhut Buchmann, Wittnau, Paul Steimer Weinbau, Wettingen, Rebbaugewerbe Mettau, Wehrli Weinbau, Küttigen, Chalmberger Weinbau, Oberflachs, Weingut Fibl, Frick, Rebhut Goldwand, Ennetbaden, Schödler Weine, Villigen, Weinbau Hartmann, Remigen, Werner Pfister, Bözen und Weinbau Gerhard und Andrea Wunderlin, Zeinigen.

Peter Wehrli, Präsident des Branchenverbandes Aargauer Wein, dankte allen Beteiligten für ihr mitwirken und insbesondere den Kommissionsmitgliedern für ihren grossen Einsatz und die Organisation der Prämierung. Es waren dies: Urs Gasser, Bruno Hartmann, Louis Wiederkehr und Marcel Suter.

Ein «Must» für jeden Liebhaber von Schweizer Weinen

Schweizer Weinführer

Die vierte Ausgabe des Schweizer Weinführers 2011/2012, in drei Sprachen publiziert (deutsch, französisch und englisch), ist ein unentbehrliches Instrument für die Liebhaber von Schweizer Weinen, ein praktischer Wegweiser bei der Auswahl von Weinen und Produzenten. Das Buch, das von Ringier Romandie und der Vereinigung VINEA gemeinsam herausgegeben wird, bietet zahlreiche Neuerungen gegenüber den drei vorangegangenen Editionen:

Zum vierten Mal hat die Vereinigung VINEA, unterstützt vom Bundesamt für Landwirtschaft, ein Redaktionsteam zusammengestellt, um «das Weinland Schweiz» ins richtige Licht zu rücken. Mehrere Kapitel des Buches beschreiben die Vorzüge des helvetischen Weinbaus und der sechs grossen Produktionsregionen des Landes, nämlich Genf, Waadt, Wallis, Tessin, Deutschschweiz und Dreiseenland (Neuenburg, Bielersee, Vully).

450 Porträts

Die Redaktorinnen, Emeline Zufferey und Eva Zwahlen, haben die 450 besten Produzenten des Landes interviewt und porträtiert. Die Bilder sind ergänzt mit technischen und praktischen Details sowie der

einen oder anderen Anekdote. Zudem werden erstmals 45 Kellereien von den beiden Redaktorinnen noch genauer «unter die Lupe» genommen und ausführlicher vorgestellt, zusammen mit dem Wein, den die Produzenten als Aushängeschild ihres Schaffens betrachten. – Sehr nützlich für interessierte Weinliebhaber ist auch das dem Werk angehängte Glossar, in welchem die wichtigsten Begriffe aus Rebbau und Weinbereitung erklärt werden.

«Schweizer Weine bei Tisch»

Eine weitere Neuerung ist das Kapitel «Schweizer Weine bei Tisch», das in Zusammenarbeit mit dem bekannten Küchenchef Georges Wenger entstanden ist. Darin schlägt der Kochkünstler aus dem

jurassischen Le Noirmont ungewöhnliche, originelle und ausgesprochen verführerische Mariagen mit den wichtigsten Weintypen unseres Landes vor. – Der Weinführer mit seinen reich illustrierten 545 Seiten ist längst zu einer Referenz für die Weine unseres Landes geworden, deren Vielfalt und Besonderheiten er detailliert erläutert.

Grand Prix des Schweizer Weins

Wie soll man die besten Weine selektionieren? Dafür stützt sich der Schweizer Weinführer auf die Resultate des Grand Prix des Schweizer Weins. Dieser von der Zeitschrift Vinum und der Vereinigung VINEA gemeinsam organisierte Wettbewerb fand 2010 zum fünften Mal statt, mit einer Rekordbeteiligung von 2715 Weinen, präsentiert von insgesamt 560 Kellereien. So ist denn ein Kapitel im Weinführer den Resultaten dieses grössten helvetischen Weincourts gewidmet, inklusive Fotos der Siegerweine und der Gewinner der Spezialpreise, nicht zu vergessen die komplette Liste aller Medaillengewinner. Auch ein Blick hinter die Kulissen wird den Leserinnen und Lesern gewährt.

Richtpreis: CHF 39.–

www.guide-des-vins-suisse.ch

Le must pour tous les amateurs de vins suisses

Guide des Vins Suisses

(sp) La 4ème édition du Guide des Vins Suisses 2011-2012 constitue un formidable instrument pour les amateurs de vins suisses qui disposent ainsi d'un outil pour les guider dans leurs choix:

Riche en nouveautés, ce livre coédité par Ringier et l'association VINEA est attendu aussi bien par

les acteurs de la production que par les consommateurs. – Pour la 4ème fois l'association VINEA,



soutenue par l'Office Fédéral de l'Agriculture, a réuni une équipe rédactionnelle pour mettre en avant «La Suisse, pays du vin». Plusieurs chapitres décrivent les atouts du vignoble helvétique au travers des 6 grandes régions de production du pays: Genève, Vaud, Valais, Tessin, Suisse alémanique et Neuchâtel Trois Lacs.

450 portraits

Les rédactrices, Emeline Zufferey et Eva Zwahlen, ont personnellement interviewé les 450 meilleurs producteurs du pays et vous livrent leurs portraits empreints de détails techniques, pratiques et d'anecdotes. Pour la 1ère fois, plus de 45 caves ont été passées sous la loupe des deux rédactrices et ont été présentées en détail avec leur bouteille fétiche.

Les vins suisses mis à table

Autre nouveauté, «Les vins suisses se sont mis à table» avec la complicité du grand chef Georges Wenger. Ainsi, quelques accords culinaires inédits et originaux, concoctés par le restaurateur de Noirmont, vous mettront l'eau à la bouche pour accompagner les grands types de vins de notre pays.

Le «Grand Prix du Vin Suisse»

Comment sélectionner les meilleurs crus? Pour cela, le Guide des Vins Suisses s'est appuyé sur les résultats du «Grand Prix du Vin Suisse». Cette compétition co-organisée par la revue Vinum et l'association VI-NEA a réuni, pour cette 5ème édition, un record de 2715 vins présentés par 560 caves. Un chapitre fait la part belle aux résultats du plus grand concours helvétique 2010: photos des bouteilles lauréates et prix spéciaux, liste des vins médaillés. Les coulisses du concours sont également présentées.
Prix public: Fr. 39.-
www.guide-des-vins-suisses.ch

Die prächtig illustrierte Enzyklopädie jetzt auch in deutscher Version

«Rebe und Wein im Wallis»

Was darf der Leser, die Leserin erwarten in den über 570 Seiten, die zwischen die Buchdeckel mit anmücheliger Ansicht der herbstlichen Rebenlandschaft am rechten Rhoneufer bzw. der Schwarzweissfotografie einer Ernteszene um 1940 gebunden sind? Kurz gesagt: eine spannende, flüssig geschriebene und prächtig illustrierte Enzyklopädie über den Walliser Reb- und Weinbau, ein wissenschaftlich-gründliches Werk auf Basis unzähliger Originalfundstücke und -dokumente, das noch dazu uns Lesende erstaunlich nahe an das Leben der bäuerlichen Walliser Gesellschaft im Laufe von mehr als 2000 Jahren zoomt. Überdies wartet das Buch mit völlig neuen Erkenntnissen auf. – Dr. Lisanne Christen hat sich in das umfangreiche und anspruchsvolle Werk «eingelese». Und es sei vorweggenommen: Sie ist von der Enzyklopädie des Walliser Reb- und Weinbaus begeistert:

Fast acht Jahre brauchte das Team aus rund 30 Angehörigen unterschiedlicher wissenschaftlicher Disziplinen von der Idee, die Geschichte des Walliser Reb- und Weinbaus für interessierte Laien und Fachpersonen aufzuarbeiten, bis zum fertigen Buch. Projektleiterin war die Biologin und Museologin Anne-Dominique Zufferey-Périsset. Im Jahre 2009 erschien die «Histoire de la vigne et du vin en Valais. Des origines à nos jours». Im Oktober 2010 wurde das Buch in Bordeaux mit dem Prix Montesquieu ausgezeichnet – als «Walliser Weinbibel und bemerkenswertes Werk von selten hoher Qualität in schöner Aufmachung und Bebilderung».

Die Umsicht, mit der dieses Buch verfasst wurde, lässt sich bereits aus den ersten Seiten ablesen, wo wir erfahren, wer beratend, begleitend, verfassend und für die hier vorgestellte deutschsprachige Ausgabe übersetzend tätig war. In seinem hohen Detaillierungsgrad ist das Inhaltsverzeichnis eine unschätzbare Orientierungshilfe. Die Buchkapitel sind mit gehaltvollen Titeln versehen, und nach der Lektüre weiss man: es ist wie mit einem erfreulichen Wein, der auf dem Gaumen hält, was die Nase versprach.

Rekonstruktion der rebbaulichen «Urzeit»

«Antike, Mittelalter, Neuzeit» heisst der erste von zwei grossen Themenblöcken. Mit nicht einmal 80 reich illustrierten Seiten wird die lange Zeit von 800 v. Chr. bis 1600 n. Chr. abgedeckt. Der Grund ist einfach: Das erste bisher gefundene schriftliche Zeugnis über Rebbau im Wallis stammt aus dem Jahre 1052. Was vorher geschah, mussten Archäologie-, Botanik- und Genetikfachleute aus Tonscherben, Blütenstaub, Samenkörnern, Holzkohleresten rekonstruieren.

Weinbau lange vor römischer Eroberung

Wir erfahren – und dies ist die erste grosse Überraschung – dass es stabile Rebflächen im Wallis bereits in der Eisenzeit um 600 v. Chr. gab, lange vor der römischen Eroberung. Bruchstücke keramischer Gefässe lassen vermuten, dass

dieser frühe Walliser Rebbau von der Poebene her beeinflusst wurde und Weingenuss im Wallis gebräuchlich war. Was mit den im Wallis angebauten Trauben gemacht wurde und woher der importierte Wein kam, ist unbekannt. Unklar bleibt auch, ob und wie allenfalls die Römer zur Zeit ihrer Eroberung den Walliser Reb- und Weinbau beeinflussten. Jedenfalls war der römische Weinbau markant besser organisiert als der Walliser: auf grossen Domänen am rechten Rhoneufer entlang der Fernstrassen und nahe bei Städten.

«Dunkles Frühmittelalter» auch in der Viticultura

Nach dem 5. Jahrhundert verlieren sich die Spuren. Die Zeit der Merowinger, der Franken und Karolinger ist – nicht nur die Geschichte des Wallis macht darin keine Ausnahme – arm an greifbaren Zeugnissen und bleibt im Dunkeln.



Kreiselvasen aus Sembrancher. 2. Jh. v. Chr. (Foto MVVV/R. Hofer)

Im frühen Mittelalter tauchen aber erste schriftliche Zeugnisse auf. Im Wallis wachsen die Bevölkerung und die landwirtschaftlich genutzten Flächen, doch wird der wirtschaftliche Aufschwung im 14. Jahrhundert – wie überall in Europa – für 100 Jahre durch die Pest ausgebremst. Danach ist die Walliser Rebwirtschaft besser organisiert mit guten Zugängen zu den Parzellen sowie Keltern und Wirtschaftsgebäuden in den Reben. Die Reben gehören weiterhin der Kirche und weltlichen Grundherren, die ihren Eigenbedarf wegen unregelmässiger Erträge immer noch häufig durch Importe decken müssen.

Spannende Exkurse zu Themen «am Rande» des Weinbaus...

In den Rubriken «Ausgewählte Fragen» und «Unter die Lupe genommen» beleuchten die Autoren weniger gut dokumentierte Themen. Um Tavernen und ihre gesellschaftlichen bzw. volksgesundheitlichen Nebenwirkungen geht es zum Beispiel in so einem hübschen Text-Exkurs.

Die schriftlichen Quellen zwischen 1600 und 1830 bezeugen, dass man Rebbau wie zu Zeiten der Vorväter betreibt. Reben und Gestirne werden zwar beobachtet und das «Wissen» über die Zusammen-

hänge weiter gegeben. Man forscht aber nicht. Alles geschieht aus göttlicher Vorsehung. Rebstöcke werden vegetativ vermehrt, indem man einzelne Ruten oder ganze Rebstöcke in die Erde legt (vergrubt).

Nachrichten über Rebterrassen finden sich ab 1700 öfters, und Mauern werden nach 1800 in den Dokumenten vermehrt erwähnt. Noch immer gibt es im Wallis keinen institutionalisierten Weinhandel, wohl aber regionale Weinhändler, die Schenken und Wirtshäuser beliefern.

...und über Visionen

Überaus spannend ist das Porträt des wohlhabenden Landwirts Jacques-François-Joseph Luder aus Sembrancher, der um 1800 die Vision von Exporten der besten Walliser Weine entwickelt, sie bereits zum Erntezeitpunkt verkaufen würde und über Nebenprodukte zur Verwendung von schlechten Weinen nachdenkt oder über die Verwendung von Weinhefen für Branntweine, Duftwasser und zur Lackherstellung.

Experimente der «Wohlhabenden»

Sozialgeschichte vom Feinsten ist das Kapitel «Die Reben der Wohlhabenden». In diesen Familien

schlägt man sich mit den Folgen der Erbteilungen herum, verfasst Ausgabenlisten, Ernteberichte und Verträge mit Rebearbeitern. Man experimentiert aber auch mit Rebsorten sowie Mischkulturen und denkt über Erntezeitpunkte nach. Und – auch dies ist überraschend – man erweitert bereits im ausgehenden 18. Jahrhundert den Sortenspiegel im Rebgarten durch Aufpfropfen von Standort geeigneten roten und weisse Sorten. Wer es sich leisten kann, kauft Rebparzellen dazu.

Die Neuzeit kommt in kleinen Schritten

«Zeitgenössische Epoche» heisst der zweite grosse Themenblock über die vergangenen 150 Jahre Walliser Reb- und Weinbaus, die zu beschreiben allein durch die ungeheure Menge schriftlicher Information eine Herausforderung darstellt, wie man dem fast atemlosen Einführungstext entnimmt. Gut 60 Prozent des Buches sind der Zeit ab 1850 gewidmet!

Anfang des 19. Jahrhundert ist Weinbau noch immer Teil einer landwirtschaftlichen Mischwirtschaft vornehmlich zum Eigengebrauch. Landwirtschaftliche Wissensvermittlung erfolgt wie jeher vom Vater zum Sohn. Begrenzten Handel können sich nur die grössten Rebbesitzer erlauben, da die Produktionsmenge bei rund einem Drittel des heutigen (Mengen begrenzten) Ernteertrags liegt.

Reiche Familien treten an Stelle der Kirche

1848 markiert eine Wende: die konservativen Kantone verlieren den Sonderbundkrieg, die Kirchengüter werden säkularisiert, reiche Walliser Familien kaufen deren Walliser Rebberge auf. Die erste Rebschule entsteht in Planta mit je einer Parzelle Cortaillod rouge (= Pinot noir) und Fendant blanc – dies als Resultat früher

landwirtschaftspolitischer Intervention, weil diese Weine besser zu verkaufen sind als Weine aus den vielen lokalen Sorten.

Import und Weinhandel

Landwirtschaftsgesellschaften entstehen zum Zweck der Vermittlung agrarischen Wissens, zur Produktivitätssteigerung und zur Förderung von Exporten jenseits der Kantonsgrenze. Nach verheerenden Überschwemmungen wird der Rhonelauf korrigiert, die Eisenbahn erreicht das Rhonetal. Damit steigt der Import auswärtiger Güter und der Abfluss einheimischen Geldes. Waadtländer lassen sich nieder, gründen Weinhandelsfirmen und bestocken die Walliser Rebberge mit Waadtländer Fendant auf ihre eigene und nicht auf Walliser Art.

Die Walliser Rebbauern beugen sich gezwungenermassen den Vorgaben der grossen Weinhandels Häuser; auch die Landwirtschaftsgesellschaften setzen auf Fendant und Dôle, aufs Ausreissen der autochthonen Sorten und auf Eliminierung von Mischsätzen (deren Zusammensetzung man immerhin kannte). Man terrassiert und erstellt Trockenmauern für in Flaschen abgefüllte Weinspezialitäten.

Die Reblaus und andere Herausforderungen

Die Reblaus erreicht das Wallis 1916, als es längst Remedur durch Pfropfen der Edelreiser auf Amerikaner-Unterlagen gab. Trotzdem breitet sie sich aus und erreicht 1937 Salgesch. Die Amerikaner-Unterlagen vertragen nämlich die kalkhaltigen Böden insbesondere des Oberwallis schlecht, und man muss erst herausfinden, welche Unterlage zu welcher Ertragsorte passt.

Zum Druck durch Parasiten und Pilzkrankheiten kommt in den Jahren 1917 und 1918 eine Weinschwemme, nehmen in den



Ernte in Chamoson vor dem Zweiten Weltkrieg. (Foto Benedikt Rast)

1920er- und 1930er-Jahren der Weinkonsum damit auch die Rebbaubetriebe ab – mit Staatshilfe werden jetzt Genossenschaftskellereien wie die Provins gegründet, was während Jahrzehnten zu geharnischten Protesten der Weinhändler(verbände) führt. Immer stärker mischt sich der Staat in die Rebwirtschaft ein, etwa mit Steuervorhaben und Lenkungsversuchen Richtung verstärkten Anbaus roter Sorten. Bei Kriegsende, so lesen wir, sei der Weinbau eine wegen ihrer Funktionsfähigkeit von der Walliser Bevölkerung akzeptierte Planwirtschaft.

«Unter die Lupe genommen» sind am Ende der Betrachtungen zu diesem Zeitabschnitt anthropologische, geografische und vor allem ethnologische Aspekte, rücken Gerätschaften, Landschaften, Brauchtümer, «typische» Männer- und Frauenarbeiten oder der Kampf der Nutzpflanzen um die Vorherrschaft ins Scheinwerferlicht.

Weinbau unter staatlichem Schutz

«Die zweite Hälfte des 20. Jh. zeichnet sich durch eine immer besser strukturierte Organisation der Weinproduktion und des Weinverkaufs aus. Die gesamte Landwirtschaftspolitik der Schweiz orientiert sich an einem höchst protektionistischen System, das aus der Landwirtschaft – und damit auch aus dem Weinbau – die

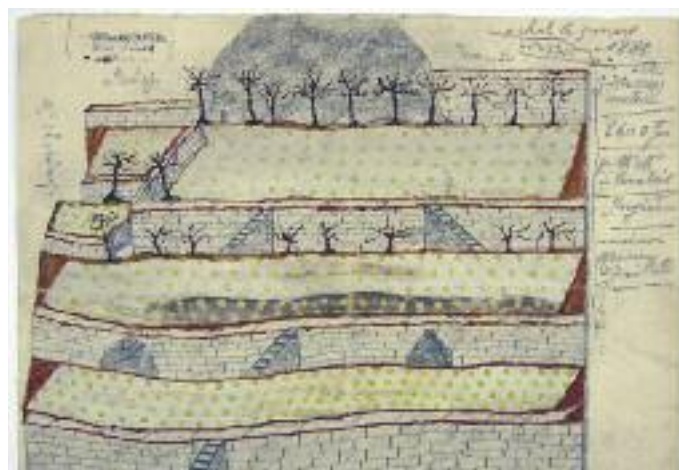
am besten geschützte und am meisten reglementierte Branche der Wirtschaft macht.» (S. 418)

1950 ist das Wallis der grösste Schweizer Weinbaukanton. Der Weinbau wird im «Weinstatut» geschützt: Importkontingente, die Übernahmeverpflichtung einheimischer Weine durch Importeure, Produktionsanpassung an den Markt und Qualitätsförderung sind nun gesetzlich festgeschrieben. Im Rebkataster werden Anbauflächen und Rebsorten vorgeschrieben, was – hier spannend wie ein Krimi erzählt – zu allerlei Übertretungen und Auseinandersetzungen mit dem Staatsrat führt.

Man erkennt die Bedeutung gemeinsamer Werbung, weshalb das Office de propagande pour les produits de l'agriculture valaisanne OPAV gegründet wird. Markenschutz erweist sich als steiniges Pflaster: Fast 30 Jahre dauert es, bis die Bezeichnungen «Dôle», «Fendant» und «Johannisberg» als Walliser Marken geschützt sind («Johannisberg» war 1862 - 1928 ein Riesling und ist seither Silvaner). Nach knapp 40 Jahren Auseinandersetzung wird auch der Goron 1998 zu einem echten Walliser erklärt. Heftiger Disput entbrennt darüber hinaus um die Frage, ob die Appellations d'origine der Walliser Weine tatsächlich nur für im Kanton Wallis vinifizierte Walliser Trauben gelten. Diesen Sachverhalt bestätigt 1983 das Bundesgericht.

Grenzen der rebbaulichen Expansion

Bis 1980 wächst die Walliser Rebfläche stetig auf 5200 ha an. Hohe Traubenpreise verführen zum Ankauf von Land für Rebbaubau zu überhöhten Preisen (heute würde man von einer «Blase» sprechen), wobei die Qualität mit der Quantität der mehr oder weniger industriell hergestellten Weine nicht standzuhalten vermag.



Rebterrassen von Platta bei Sitten (Louis Coquatrix, um 1890).

Enorme Überproduktion führt zu einer Absatzkrise, und in der Folge kommt es zu vorläufig letzten wirklich grossen staatlichen Intervention: die Einführung der Appellations d'origine contrôlées AOC 1991 mit nach Rebsorten differenzierten Ertragslimiten. Die autochthonen Sorten werden jetzt wieder «entdeckt». Integrierte Produktion setzt sich durch, mit den Jahren wächst die Zahl der biologisch bzw. biodynamisch produzierenden Betriebe.

Die Weinwirtschaft entwickelt sich

Grundlegenden Wandel gewärtigt auch der Walliser Weinhandel: Wirte sind nicht mehr die Hauptkunden, vielmehr wächst die Bedeutung der informierten Privatkundschaft und der Grossverteiler. Ausserdem steigt die Zahl selbstkelternder Betriebe mit gut ausgebildeten, kreativen Weinfrauen und -männern, deren Produkte in internationalen Ausmarchungen Preise gewinnen und die ihre Weine selbst vermarkten.

Nach gut 500 Seiten Lektüre sind wir in der Gegenwart angelangt, in der manches aus der Vergangenheit – Rebwirtschaft im Einklang mit der Natur, die lange vernachlässigten einheimischen Rebsorten und das grossartige Be-

wässerungssystem der Suonen beispielsweise – als zukunftsweisend gelten. Ein letztes Mal wird einiges «unter die Lupe genommen», so etwa die Walliser Trinkgewohnheiten, Weinsalons, das 1992 eröffnete Reb- und Weinmuseum sowie, höchst interessant und wissenschaftlich auf dem neuesten Stand, die Genetik der wichtigsten Walliser Rebsorten.

«Geschichte in Zahlen» besteht aus hilfreichen Zeittafeln, aus statistischen Tabellen und Abbildungen, was den wissenschaftlichen Anspruch dieses Werks unterstreicht. Ein Glossar und ein umfangreiches Quellenverzeichnis gehören selbstverständlich dazu.

Betrachtung aus unterschiedlichen Blickwinkeln

Anfänglich irritierten Text-Redundanzen etwas, die Wiederholung bereits erwähnter Details. Im Laufe der Lektüre wird der interessierte Leser genau dies schätzen lernen: Es werden gleiche Zeitabschnitte, Hauptdarsteller und Vorgänge aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachtet; überdies kann man direkt zu einem Thema blättern und findet sich sofort zurecht. Dadurch wird das Buch seinem Anspruch gerecht, eine Enzyklopädie des Walliser Reb- und Weinbaus zu sein.



Bacchus war voll des Lobes für den barfuss gestampften Rebensaft aus Remigen

Die Rebmesser
müssen geschärft werden

Erste Weinlese in den Römer-Rebbergen

von Reinhard Bachmann (Text und Aufnahmen)

Die ersten Trauben der vier Römerrebberge wurden Ende Oktober von der Gruppe «Cives Rauraci et Vicani Vindonissenses» geerntet. Gekleidet in festliche Gewänder schnitten die erlauchten vindemiautores im Remiger Rebberg, an der einstigen römischen Strasse über den Bötzberg, zwischen Augusta Raurica und Vindonissa, die reifen Trauben. Vor dem Vindonissa-Museum in Brugg pressten sie das Traubengut nach römischer Überlieferung. Sie stampften es barfuss. Doch zuvor waren noch etliche Vorbereitungen zu treffen.

Lucius Iunius Moderatus Columella, römischer Schriftsteller (04-70 n. Chr.), machte sich als Agrar-Schriftsteller und -Ratgeber unsterblich. Sein 12 Bücher umfassendes Werk «De re rustica» beschreibt, wie ein Landwirtschaftsbetrieb zu führen ist. Darin gibt er auch Anweisungen dafür, wie sich ein Weingut auf die Traubenlese vorzubereiten hat. Zum Beispiel Empfehlungen, wieviel und welches «Personal» im Rebberg einer bestimmten Grösse zum Einsatz kommen soll, Sklaven, Freie, und speziell für die Lese ausgebildete Helfer. Insbesondere liefert er aber detaillierte Instruktionen dazu, wie die Winzerwerkzeuge, Gebinde und auch der Keller vorbereitet werden sollen:

«Grosse und kleine Körbe müssen bereitgestellt und verpicht* werden, desgleichen möglichst viele Rebmesser bereitgestellt und geschärft werden, damit der Winzer bei der Lese die Trauben nicht mit der Hand abreisst und dadurch ein erheblicher Teil der Frucht beim Auseinanderziehen der Trauben zu Boden fällt. Ferner sind für die kleinen Körbchen Schnüre, für die Drei-Mass-Körbe Riemen vorzubereiten, darüber hinaus die Weinlese- und Kelterbottiche mit Meerwasser, sofern das Meer in der Nähe ist, andernfalls mit Süsswasser auszuwaschen, auszuschrubben und so gründlich zu trocknen, dass sie keine Feuchtigkeit mehr enthalten, auch der Weinkeller ist von allem Unrat zu befreien und mit guten Düften zu befeuchten.»

Diese Ratschläge beherzigte die Gruppe «Cives Rauraci et Vicani Vindonissenses» (eine Vereinigung für experimentelle Archäologie, die es sich zur Aufgabe gemacht hat, in der Freizeit die Lebensumstände und den Alltag römischen Lebens zu rekonstruieren), als sie den Wümmet im Römerrebberg Remigen vorbereitete. Die Trauben der Sorte Caesar wurden nicht mit Scheren geschnitten, sondern zeitgemäss mit sichelförmigen Rebmessern. Jede Traube

Der Rebstock gibt Halt beim barfuss Stampfen.



*«verpichen» bedeutet, mit Pech oder Teer ausgiessen und dadurch dicht machen.

**Ein bei den Römern aus einem Bronzerohr gefertigtes Blasinstrument. Das etwa 3 Meter lange, kreisförmig gewundene Cornu (Horn) kam vor allem im Heer zum Einsatz, wo es von den Cornicen geschleppt und geblasen wurde.



Bacchus (Edgar Zimmermann) prüfte die erste Schale des gepressten Traubensaftes.

wurde in der Hand umgedreht und sorgfältig auf Fäulnis oder stielfaule Beeren geprüft. Nur ausgereifte, saubere Beeren wanderten in die kleinen und grossen Lesekörbe.

Erntefuhrwerk in Brugg mit Cornu-Klängen empfangen

Bacchus, der römische Gott des Weines und der Vegetation, ein römischer Cornice, ein Bläser mit seinem antiken Cornu**, viele Honorabiles und Fussvolk empfingen das von Hand gezogene Erntefuhrwerk in Brugg beim schwarzen Turm mit grossem Applaus. Gezogen von den Vicani Vindonissenses und begleitet von den vier Vindonissa-Winzern Bruno Hartmann, Remigen, Schebi Baumann, Villigen, Peter Zimmermann, Oberflachs und Hans-Peter Kuhn, Weinbaugenossenschaft Schinz nach Dorf, fuhr der Traubenkarren durch die Brugger Altstadt zum Vindonissa-Museum. Der Bläser spielte unermüdlich verschiedene Melodien, und die Zuschauer applaudierten spontan.

Pressen mit sauber gewaschenen und geschabten Füssen

Bevor die römischen Edelmänner in den grossen Bottich zum Stampfen einsteigen konnten, wuschen ihnen flinke Sklavinnen ihre Füsse und

schabten ihre Sohlen. Immer zwei Männer gleichzeitig stampften mit aller Kraft die Trauben. Sie wurden nach kurzer Zeit abgelöst.

Bacchus, alias Kabarettist Edgar Zimmermann, begrüsst die Zuschauer auf Lateinisch mit «Salvete amici romanorum, salvete in provinciis romanis. Introiti, nam et hic dei sunt» (seid gegrüsst römische Freunde in der Provinz, denn hier und jetzt sind die Götter da) und verband in witzigen Sprüchen Interessantes aus der Römerzeit mit Parallelen aus dem politischen Alltag von heute.

Die erste Schale des edlen Safts wurde darauf Bacchus gereicht, der voll des Lobes war und ihn dem Priester weitergab. Dieser segnete ihn und bat die Götter um eine fruchtbare Zukunft der Reben wie auch der Weinbauern.

300 Flaschen Römerwein

Die erste Ernte aus den vier Museumsrebbergen in Oberflachs, Remigen, Schinz nach Dorf und Villigen soll rund 300 Flaschen Cuvée-Wein aus den Rebsorten Caesar, Chamboursin, Maréchal-Foch und Vindonissa ergeben. Der Wein wird in diesen Monaten nach überlieferter römischer Methode ausgebaut. Auch dazu gibt Lucius Junius Moderatus Columella in seinem Werk «De re rustica» (neben anderen Autoren wie z.B. Plinius der Ältere oder Varro) verschiedene hilfreiche Anweisungen. Der Erstling wird schon dieses Jahr bei den Vindonissawinzern erhältlich sein.



Der römischer Cornu-Bläser und Vindonissawinzer Schebi Baumann, Villigen.

Ein Fest im Zeichen von «In vino veritas»

Eine Wirtschaft mit römischem Essen im Angebot, geliefert vom Restaurant «Sternen», Oberbözberg, und ein Lagerfeuer belebten den Anlass, zu dem die ganze Bevölkerung eingeladen war. Ein Fest wurde gefeiert, das die Weinkultur im Zeichen des Wahlspruchs des römischen Gelehrten Plinius des Älteren, «In vino veritas» - im Wein liegt die Wahrheit – wieder aufleben liess.



Mit einem Karren wurden die Trauben von Remigen nach Brugg transportiert.

Un millésime remarquable:

Le Non Filtré neuchâtelois 2010

Traditionnellement la 3e semaine de janvier marque la sortie de la première spécialité viticole de l'année, le Non Filtré neuchâtelois. La presse spécialisée a eu le plaisir de le découvrir en avant-première le 18 janvier dernier à Neuchâtel, en compagnie de Claude-Eric Maire, directeur des Caves du Prieuré de Cormondrèche, Jean-Pierre Kuntzer du Domaine St-Sébastien, Sébastien Cartillier, responsable de la station viticole d'Auvernier, et d'Edmée Rembault, chef de l'Office des Vins et Produits du Terroir de Neuchâtel. — Michel Vidoudez rapporte:

Ainsi que son nom l'indique, le Non Filtré n'a, à l'inverse des autres vins, pas subi de filtration. Il s'agit de chasselas élevé tout à fait traditionnellement mais que l'on met en bouteille sans le filtrer... Et ce dès le début de la 3e semaine de janvier!

Un accident devenu spécialité

En réalité, le Non Filtré, c'est un accident devenu spécialité. Car, en fait, cette spécialité neuchâteloise, fort prisée aujourd'hui, n'existait pas voici 35 ans. Il a fallu une récolte 1974 fortement

réduite par la sécheresse de cette année-là pour qu'en juin 1976, à la cave de la Golée à Auvernier, les clients s'impatientent, puisque le millésime 1975 n'était pas encore en bouteilles et que le précédent était épuisé depuis longtemps. Finalement, le patron, Henri-Alexandre Godet ne veut pas faire attendre ses clients plus longtemps: il fait le pas et descend à la cave mettre en bouteille rapidement un vin qu'il ne prend pas le temps de filtrer.

C'est le début d'un succès qui va se répandre auprès des meilleurs

connaisseurs du chasselas. Aujourd'hui, ce sont plus d'une trentaine de producteurs qui embouteillent du Non Filtré, sous l'égide de l'Office des Vins et produits du Terroir de Neuchâtel, qui le considère, à juste titre, comme un prestigieux étendard pour les vins du canton.

Un rôle anti-âge...

Il n'est peut-être pas superflu de rappeler ici que la filtration est une opération permettant d'ôter les lies, c'est-à-dire les particules résultant de la fermentation du raisin, qui se déroule juste avant la mise en bouteille. Cette spécialité neuchâteloise conserve donc d'infimes particules en suspension, les lies, qui rendent le vin trouble. Cependant, la présence des lies n'a pas pour seul but de modifier l'aspect du chasselas. Leur présence joue pour le vin un rôle anti-âge, ce dernier faisant effet de «ralentisseur de vieillissement». Voilà pourquoi, en dépit de leur arrivée précoce sur le marché, les Non Filtré se conservent plus longtemps que les autres chasselas: cinq, voire même dix ans de cave ne leur font pas peur!

Spécialité neuchâteloise

A Neuchâtel, puis, plus récemment, en Suisse alémanique, leur popularité a grandi d'année en année pour devenir finalement une spécialité indissociable du vignoble neuchâtelois... Une spécialité

que l'on se doit de servir d'une façon toute particulière: il faut, en effet, agiter énergiquement la bouteille avant de la déboucher pour permettre aux lies de bien se mélanger pour donner un verre «consciencieusement» trouble!

Annonciateur d'un millésime magnifique!

Ce Non Filtré 2010 est annonciateur d'un millésime magnifique: doté d'une rondeur, d'une richesse et d'une longueur superbes est soutenu par une très jolie fraîcheur. Une fraîcheur que l'on retrouve avec un nez qui révèle aussi des arômes d'exotisme allant des agrumes jusqu'à l'ananas. En bouche, il démontre que la référence au chasselas peut se situer sur d'autres notes...

Les lies fines présentes dans le vin lui apportent, là encore, une merveilleuse sensation de fraîcheur. Issu donc de chasselas, le Non-Filtré pourrait vous sembler facile d'approche. Détrompez-vous: il se révèle très personnalisé et se montre au fond très subtil. Le Non Filtré de Neuchâtel annonce le printemps avant le calendrier... Peu importe: c'est un vin fini et mature qu'amateurs et connaisseurs apprécieront à l'apéritif, bien entendu, mais aussi avec du poisson fumé, des fromages à croûte lavée ou fleurie et remarquablement encore avec les fleurons de la cuisine asiatique.



Der Vorbote eines hervorragenden Jahrgangs

Der Neuenburger «Non Filtré» 2010

(AdV) Wie es die Tradition will, wurde in der dritten Januarwoche mit dem Neuenburger «Non Filtré» die erste Weinspezialität des Jahrgangs 2010 lanciert. Gleichsam als «Unfall» vor 35 Jahren, nach der extrem kleinen Ernte 1974 entstanden, als sehr rasch der ausgetrocknete Markt mit neuem Weisswein versorgt werden musste, wurde er bereits ein Jahr später von der Kundschaft nachgefordert. Und so ist es bis heute geblieben. — Richtig kredenzt wird er, indem man die Flasche zuvor tüchtig schüttelt, damit sich die Hefe mit dem jungen Wein vermischt.

Grâce à Clos, Domaines et Châteaux...

La «Carafe Chasselas» est née

Clos, Domaines et Châteaux (CDC), c'est la marque distinctive de quelques-uns des plus beaux domaines viticole du Pays de Vaud, associés afin de faire mieux connaître les vins de leur propriété sous un label de qualité unique et reconnaissable par sa banderole rouge et argent. Elle fût fondée le 14 janvier 2004 et compte désormais pas moins de 25 membres produisant, au total 70 vins différents, puisque quatre nouveaux membre ont rejoint l'association en 2010. Ils cultivent au total 187 hectares de vignes qui leur permettent de produire 900'000 bouteilles, toutes munies du précieux label. – Dans le cadre d'une dégustation de vieux millésimes, l'Association CDC a présenté à Mont-sur-Rolle une Carafe à Chasselas. Michel Vidoudez rapporte:

Liés par une charte et un règlement plus sévère que la législation des «Appellations d'Origine Contrôlées», les membres ont pour but d'offrir des crus d'exception. En signant cette Charte, les propriétaires membres s'engagent à suivre les consignes les plus exigeantes en matière d'environnement, de rendement et de qualité.

Dégustation-présentation

Au début novembre, l'Association CDC, présidée par André Fuchs, avait convoqué à Mont-sur-Rolle, au Château de Châtagneréaz, les journalistes spécialisés pour une dégustation de vieux millésimes de chasselas (2005, 2003, 2000, 1998, 1995, 1990, 1986 et 1978) qui avait, en plus, le mérite de mettre en scène une nouvelle Carafe à Chasselas. Cette dernière a été mise au point cette année, grâce à la collaboration d'Henri Chollet, vigneron, d'André Linherr courtier en vins, et de Claude Jaccard, œnologue, avec le concours de Yann Oulevay, un talentueux souffleur de verre installé à Yverdon. Ensemble, ils ont affiné le modèle de base, appelé décanteur vaudois. Il est composé d'un carafon surmonté d'un entonnoir aérateur percé d'ouvertures

par lesquelles le vin s'oxygène légèrement, sans pertes de gaz carbonique, et s'écoule lentement le long des parois de la carafe.

Façonné à la main, chaque modèle est par définition unique, mais les légères variations d'un exemplaire à l'autre ne modifient en rien ses propriétés. L'on a ainsi pu découvrir que les chasselas ainsi carafés sont plus subtils, plus riches: fines nuances plus vite perceptibles, puisqu'ils ont été aérés en douceur. Cette élégante carafe chasselas a été conçue pour mettre parfaitement en valeur les grands chasselas, particulièrement les anciens. – Un bel objet qui vaut bien son prix (aux environs de Frs 200.-)



«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/Secrétariat 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

Der Wein in der Oper / Le vin dans l'opéra / Il vino nella opera

Portrait

Clos du Châtelard

La vie de l'ANAV

Sektionsnachrichten / Nouvelles des sections / Notizie delle sezioni

«Ami du Vin» 1/11 erscheint Ende März / «Ami du Vin» 1/11 paraîtra à fin mars / «Ami du Vin» 1/11 uscirà fine marzo. Redaktionsschluss / délai de rédaction / chiusura della redazione: 10. März 2011



NIEDERÖSTERREICH KOSTBARE KULTUR



In Niederösterreich genießt man Kultur glasweise. Urgestein, Löss, Kalk, Konglomerat und vulkanische Böden bringen in acht Weinbaugebieten und drei unterschiedlichen Klimazonen unvergleichbare Geschmacksvielfalt und Sortenreichtum hervor. Grüner Veltliner und Riesling sind die klingenden Klassiker, die besonders in herkunftstypischer DAC-Qualität puren Genuss garantieren. Spezialitäten wie Weissburgunder und Chardonnay, Raritäten wie

Rotgipfler oder Zierfandler, sowie elegante Zweigelt und St. Laurent runden das genussvolle Spektrum ab. Genießen Sie die einzigartigen Weine aus Niederösterreich. Entdecken Sie die Vielfalt in der Abwechslung.

ÖSTERREICH WEIN

www.oesterreichwein.at