



DOSSIER

Für die Rebe spielt der 'Coiffeur' eine wichtige Rolle

Le 'coiffeur' joue un rôle primordial pour la vigne

Il 'barbiere' svolge un ruolo importante nel vigneto



Editorial / Editoriale

Der Gruss der Redaktorin	2
Le bonjour de la rédactrice	2
Il saluto della redattrice	3

Dossier

Ein neues Schnittsystem	4
Un nouveau système de taille	6
Un nuovo sistema di potatura	8

Auf ein Glas D'un seul verre Per un bicchiere

Informationen des Vorstandes	10
Informations du comité	10
Informazioni del comitato	10

La vie de l'ANAV

Bericht der Sektionen	12
Nouvelles des sections	55
Notizie dalle sezioni	57

Agenda

Impressum

Titelbild:
Eine gute Ernte beginnt mit einer Träne

Photo de couverture:
Une belle récolte commence par une larme

Foto di copertina:
Un buon raccolto inizia con una lacrima

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

In meiner Kindheit hörte ich regelmässig den Satz «Wenn wir deine Haare kurz schneiden, werden sie schön kräftig» und schon zückte meine Mutter die Schere, um mir die Locken zu stutzen. Ich weiss nicht, ob ihre Aussage auf einer wissenschaftlichen Grundlage basierte. Bei mir bewahrheitete sich ihre Aussage jedoch. Als in den Achtzigerjahren Haarpflegeprodukte für viel Volumen die Regale füllten, schienen meine kaum zu bändigenden, eigenständig in alle Richtung stehenden Haare die Produkte zu verhöhnern.

Daran erinnerte ich mich, als ich kürzlich von einem Weinakademiker hörte, dass die Rebtriebe von hier bis nach Kasachstan wachsen würden, wenn sie nicht gestutzt werden. Einfach zu kürzen, wie dies damals bei meinen Haaren passierte, führt bei den Reben allerdings nicht zum Ziel. Nach dem Schema beispielsweise eines Guyot-Erziehungssystems die Rebtriebe zu stutzen, ist ein Anfang. Um aber gesunde Trauben und einen optimalen Ertrag zu erhalten, muss im übertragenen Sinne schon ein Star-Coiffeur her. Die Rebstöcke reagieren nämlich abhängig von der genetischen Anlage der Rebsorte und dem Boden auf die Art des Rückschnitts. Ein Pinot Noir ist anders zu schneiden als ein Merlot. Der Rebmeister Rexhep Kryziu hat sich Jahrzehnte mit der Thematik beschäftigt und seine Erkenntnisse weitergegeben. Beispielsweise an Susi Steiger-Wehrli vom Weinbau Wehrli, die seither mit ihren Trauben viel zufriedener ist.

Ein Hinweis in eigener Sache: Otto Sprenger hat etwas mehr als acht Jahre die Berichte der Sektionen aus der Nordwestschweiz betreut. Nun hat er sich entschlossen, etwas kürzerzutreten. Ich danke ihm herzlich für seine zuverlässige Arbeit während dieser Zeit. Seit dieser Ausgabe hat Judith Baumann die Betreuung der Sektionsberichte aus der Nordwestschweiz übernommen. Ich wünsche ihr, dass ihr die Arbeit und der Kontakt mit den verschiedenen Autorinnen und Autoren in den Sektionen viel Freude bereiten wird.

chp

Chères Amies et chers Amis du Vin

Dans mon enfance, j'entendais régulièrement la phrase «Si on te coupe les cheveux courts, ils seront bien vigoureux». Et sur ce, ma mère s'armait d'une paire de ciseaux pour couper mes boucles. Je ne sais pas si son affirmation reposait vraiment sur une base scientifique. Mais dans mon cas, ses propos se sont révélés exacts. Dans les



années quatre-vingt, alors que les produits capillaires promettant de beaux volumes envahissaient les rayons, mes cheveux rebelles qui se dressaient dans tous les sens semblaient se moquer de ces produits.

Ce souvenir d'enfance m'est revenu lorsque j'ai entendu récemment un diplômé d'une académie du vin affirmer que les sarments de vigne pousseront d'ici jusqu'au Kazakhstan s'ils n'étaient pas taillés. Cependant, les vignes ne sont pas des cheveux et il ne suffit pas de simplement les tailler. Le choix d'un système de taille approprié tel que la conduite en Guyot est un début. Mais pour obtenir des raisins sains et un rendement optimal, il faut avoir recours à un «coiffeur star», pour ainsi dire, en matière de taille de la vigne. En effet, les ceps réagissent au type de taille en fonction du patrimoine génétique du cépage et de la nature du sol. Un pinot noir ne se taille pas de la même manière qu'un merlot. Rexhet Kryziu, un virtuose qui maîtrise le sujet de la taille à la perfection, y a consacré des décennies d'études approfondies et a transmis ses connaissances. Par exemple à Susi Steiger-Wehrli du domaine viticole Wehrli, qui est depuis beaucoup plus satisfaite de ses raisins.

Un mot à titre personnel: Otto Sprenger s'est occupé pendant un peu plus de huit ans des rapports des sections de la Suisse du Nord-Ouest. Il a maintenant décidé de lever le pied. Je le remercie chaleureusement pour son travail fiable durant toutes ces années. À partir de ce numéro, c'est Judith Baumann qui s'occupe des contributions des sections du Nord-Ouest de la Suisse. Je lui souhaite beaucoup de plaisir dans son travail et dans ses contacts avec les différents auteurs des sections.

chp

Care amiche e cari amici del vino

Da bambino mi capitava sovente di sentire la frase «Se li tagliamo corti, i tuoi capelli cresceranno più belli, forti e vigorosi» e contemporaneamente la mamma prendeva le forbici per sfoltirmi i ricciolini. Non so se questa sua osservazione si fondava su una base scientifica. Tuttavia, nel mio caso la sua osservazione si avverava ogni volta. Negli anni ottanta, allorché i prodotti per la cura dei capelli riempivano in ampia misura le scansie, sembrava che i miei capelli indomabili e scompigliati se ne fottessero.

Ciò mi è passato per la mente qualche tempo fa quando sentii dire da un accademico della vite e del

vino che se i tralci delle viti non venissero recisi, essi crescerebbero da qui sino in Kasachstan. Tuttavia, il fatto di accorciare semplicemente i capelli come mi si faceva allora non è praticabile per le viti, visto che non porta nessuna soluzione. Un buon inizio di potatura è ad esempio la procedura secondo lo schema di un sistema d'allevamento Guyot. Tuttavia, per ottenere delle uve sane e una resa ottimale occorre far capo, in senso figurato, a un parrucchiere di grido. Le viti reagiscono infatti secondo il genere di potatura adeguato alla loro predisposizione genetica e al terreno. Un Pinot Noir va potato diversamente da un Merlot. Il maestro viticoltore Rexhet Kryziu si è occupato per decenni della tematica trasmettendone i risultati conseguiti. Ad esempio a Susi Steiger-Wehrli dell'azienda vinicola Wehrli, che da allora è molto più soddisfatta delle proprie uve.

Un'indicazione a titolo personale: Otto Sprenger ha gestito per oltre otto anni i rapporti delle sezioni della Svizzera nord-occidentale. Ora ha deciso di rallentare un po' il passo. Lo ringrazio vivamente per il suo lavoro affidabile svolto durante questo lungo periodo. A partire dalla presente pubblicazione la gestione dei rapporti delle sezioni della Svizzera nord-occidentale è assunta da Judith Baumann.

Le auguro pertanto tante soddisfazioni nell'espletamento di questa funzione e nei contatti con gli autori e le autrici delle sezioni.



Charlotte Pauk (noch nicht Redaktorin) kurz vor dem Eingriff der Schere.

Charlotte Pauk (pas encore rédactrice) juste avant l'intervention des ciseaux.

Charlotte Pauk (non ancora redattrice) poco prima dell'intervento delle forbici.

Bei der Rebe spielt der 'Coiffeur' eine wichtige Rolle Mit neuem Schnittsystem zu gesunden Trauben

Perfekt gestutzt präsentieren sich die Rebberge im Moment. Mit dem Rebschnitt beeinflussen die Weinbauern nicht bloss, in welche Richtungen die Rebe in der nächsten Vegetationsperiode ihre Triebe machen soll, sondern auch, wie kräftig und gesund die Rebe sein wird.

Stiellähme und nicht ausgereifte Trauben haben das Weingut Wehrli in Küttigen während Jahren geplagt. Besonders der Malbec bereitete Sorgen. Malbec ist allgemein eine schwierige Sorte im Weinberg. Sie treibt früh aus und ist damit anfällig auf die Spätfröste im Frühling. Dies ist eine Ursache, die immer wieder genannt wird für den starken Rückgang der Traubensorte in der Region Bordeaux, wo sie vor den heftigen Frühlingsfrösten Mitte der 1960er Jahre verbreitet war und wo er gar einen eigenen Namen trägt, nämlich Noir de Pressac.

Einen weiteren Grund für den Rückgang vermutet Winzerin Susi Steiger-Wehrli in der ungleich verteilten Anzahl an weiblichen und männlichen Blüten, die bei den meisten anderen Traubensorten ausgeglichen ist. Deshalb wachsen Malbec-Reben idealerweise in Gruppen eng beieinander – in der Region Bordeaux ist die Pflanzdichte jedoch eher niedrig, die Abstände zwischen den Rebstöcken hoch.

In Wehrlis Rebberg war nicht die ungenügende Befruchtung das Problem oder Krankheiten wie etwa Mehltau, auf welche die Sorte anfällig ist. «Das Problem war die regelmässig kurz vor der Erntezeit auftretende Stiellähme und nicht ausgereifte Trauben – egal wie warm der Sommer war», erinnert sich Susi Steiger-Wehrli. Der Malbec-Rebberg brachte Menge, aber wenig Qualität. Pro Stock trugen die Reben bis zu 34 Trauben, die bis zu einem halben Kilo schwer waren.

Launische genetische Veranlagung

Der Ursprung des Problems lag – so befand Wehrlis Rebmeister Rexhep Kryeziu nach intensiven Beobachtungen und Überlegungen – in der genetischen Anlage der Pflanze, möglichst viel Kraft in das Traubenwachstum zu stecken. Die Lösung suchte er in einer angepassten Schnitttechnik. Denn die Erziehungssysteme der Trauben – ob Pergola, Lyra-Erziehung, Gor-

Für Susi Steiger-Wehrli ist es klar: das neue Schnittsystem von Rexhep Kryeziu hat die launische Veranlagung des Malbec und des Merlot gebändigt.





don- oder Guyot-Erziehung sind nicht bloss eine regionale Eigenheit, die das Landschaftsbild charmant prägt. Vielmehr bedingen Faktoren wie Bodenbeschaffenheit, Klima und mit der Traubensorte massgeblich die genetischen Anlagen der Reben die Erziehungs- und Schnittsysteme.

Rexhep Kryeziu setzte beim dominantesten Faktor an, bei der genetischen Ausprägung des Malbecs, in Unmengen Früchte zu produzieren. Er entwickelte eine Kombination aus Bogenschnitt – der bei Wehrlis bereits zuvor angewandt wurde – und Zapfenschnitt. Auf dem Bogen werden die Triebe gekappt, damit sich daraus jeweils zwei Triebe entwickeln und die Rebe zuerst die Kraft in das Wachstum der Triebe steckt, erst dann in den Traubenansatz. Sie vergisst ob der verstärkten Entwicklung der Triebe sozusagen, dass ihre Gene ursprünglich vor allem Trauben produzieren wollten. Susi Steiger-Wehrli strahlt bei der Schilderung der Schnitttechnik. Kein Wunder: «Seit wir den Malbec so schneiden, haben wir reife, aber auch grössere Trauben. Die Anzahl der Trauben hält sich mit rund 16-20 Trauben pro Stock aber in Grenzen. Das Wichtigste ist, dass die Reben keine Stiellähme mehr haben und auch sonst sehr gesund sind.»

Der Zufall bringt die Lösung

Dass Wehrli eine so einfache Lösung für ihr Problem fanden, war eine glückliche Fügung. Der inzwischen pensionierte und etwas öffentlichkeits-scheue Rexhep Kryeziu war 1990 aus Kosovo-Albanien in die Schweiz geflüchtet, Susi Steiger-Wehrli Vater stellte ihn als Rebmeister an, nicht ahnend, dass er sich eine Koryphäe ins Haus geholt hatte. Rexhep Kryeziu hat nicht nur mehrere Bücher zur Schnitttechnik von Reben in albanischer Sprache veröffentlicht, er kennt sich auch bestens mit der Bodenbeschaffenheit und dem Zusammenspiel mit der Rebe aus, weshalb er auch einer der Autoren des Buches 'Stein und Wein' ist. «Auch im Keller hat er mir jeweils aus dem Stegreif mit chemischen Formeln erklärt, was gerade in meinem Wein abgeht», lacht Susi Steiger-Wehrli.

Mit dieser Erfahrung ist für Susi Steiger-Wehrli die Veranlagung der verschiedenen Traubensorten sehr präsent: «Der Gewürztraminer ist auch so ein schwieriger Fall, der trägt auf den ersten zwei Augen kaum Trauben, und der Sauvignon blanc investiert so viel Kraft in die Geiztriebe, dass man sie frühzeitig ausschneiden muss.»

Auch für Merlot geeignet

Dieselbe Schnitttechnik wie beim Malbec wendet sie übrigens auch beim Merlot an, wenn auch aus dem gegenteiligen Grund. Anders als der Malbec schert sich der Merlot kaum um die Produktion von Trauben, ihm liegt das Wachstum seiner Triebe im Blut respektive im Rebsaft, als ob er vom aargauischen Küttingen bis ins Tessin wachsen wollte. Das hatte zur Folge, dass



Der 1990 als Kosovo-Flüchtling eingewanderte Rexhep Kryeziu und Autor von mehreren Büchern erwies sich als Koryphäe in Sachen Rebschnitt.

er an den Trieben oberhalb des Stammes ein paar Trauben ansetzte, dann aber erst wieder einige Triebe vom Stamm entfernt. «In der Mitte eines jeden Rebstockes hatten wir ein Traubenloch», erinnert sich Susi Steiger-Wehrli. Mit rund zehn bis 14 Trauben pro Stock blieb der Ertrag eher mager. Abgesehen davon reiften die wenigen Trauben ebenfalls nicht aus. Mit dem Rückschnitt der Triebe wird das Wachstum verlangsamt, der Merlot setzt regelmässig und mehr Trauben an, ungefähr 16 bis 20 Stück pro Stock. «Die Qualität der Merlot-Trauben ist überdies sehr gut», wirft Susi Steiger-Wehrli ein. «Ich bin sehr dankbar, dass ich von Rexheps Wissen profitieren konnte, sonst würden wir uns wohl immer noch mit den Problemen von Merlot und Malbec herumschlagen». Dass sie die Bücher von Rexhep Kryeziu wegen der Sprache nicht lesen kann, ärgert sie. «Es könnten wohl auch andere Betriebe in der Schweiz von seinem Wissen profitieren.»

chp

Le 'coiffeur' joue un rôle important pour la vigne Un nouveau système de taille pour des raisins sains

Les vignes s'alignent actuellement en rangées parfaitement taillées. En taillant la vigne, les viticulteurs n'influencent pas seulement l'orientation des pousses de la prochaine période de végétation, mais aussi la vigueur et la santé de la vigne.

Le domaine Wehrli à Küttigen a été confronté pendant des années à des problèmes de pourriture pédonculaire et de maturation incomplète. Le malbec, en particulier, causait des soucis. Le malbec est généralement un cépage difficile à cultiver. Il débourre tôt et est donc sensible aux gelées tardives du printemps. C'est une des raisons régulièrement évoquées pour expliquer le fort recul de ce cépage dans la région de Bordeaux, où il était répandu avant les violentes gelées printanières du milieu des années 1960 et où il porte même son propre nom, Pressac. La vigneronne Susi Steiger-Wehrli pense que le nombre inégalement réparti de fleurs mâles et femelles, qui est équilibré pour la plupart des autres cépages, est une autre raison de ce recul. C'est pourquoi les vignes de malbec poussent idéalement en groupes serrés - mais dans la région de Bordeaux, la densité de plantation est plutôt faible et les distances entre les cepes sont élevées.

Dans le vignoble de Susi Steiger-Wehrli, le problème ne venait pas d'une fécondation insuffisante ou de maladies comme l'oïdium, auxquelles la variété est sensible. «Le problème, c'était la pourriture de la rafle qui survenait régulièrement juste avant la récolte et les raisins qui n'arrivaient pas à maturité, même quand l'été avait été caniculaire», se souvient-elle. Le vignoble de malbec produisait de la quantité, mais peu de qualité. On enregistrait ainsi jusqu'à 34 grappes par pied, pesant jusqu'à un demi-kilo.

Prédisposition génétique capricieuse

Après des observations et des réflexions approfondies, Rexhep Kryeziu, le maître-viticulteur du domaine Wehrli, avait conclu que l'origine du problème se trouvait dans la disposition génétique de la plante à investir le plus de force possible

Rexhep Kryeziu, arrivé en Suisse en 1990, a passé une multitude d'heures dans les vignes pour comprendre la croissance des cepes.





dans la croissance des raisins. Il a cherché la solution dans une technique de taille adaptée. En effet, les systèmes d'élevage des raisins - pergola, lyre, taille en cordon ou Guyot - ne sont pas seulement une particularité régionale qui confère au paysage son charme spécifique. Ce sont plutôt des facteurs tels que la nature du sol, le climat et, à travers le choix du cépage, les prédispositions génétiques des vignes qui déterminent les systèmes de taille et de conduite.

Rexhep Kryeziu s'est attaqué au facteur le plus dominant, à savoir l'expression génétique du malbec qui consiste à produire des fruits en quantité. Il a développé une combinaison de taille en arc - déjà utilisée auparavant par les Wehrli - et de taille en coursons. Sur l'arc, les pousses sont coupées afin que deux pousses se développent à chaque fois et que la vigne consacre d'abord ses forces à la croissance des pousses, puis à la formation des grappes. En renforçant le développement des pousses, elle oublie pour ainsi dire qu'à l'origine, ses gènes voulaient surtout produire du raisin. Susi Steiger-Wehrli rayonne en décrivant la technique de taille. Rien d'étonnant à cela : «Depuis que nous taillons le malbec de cette manière, nous avons des raisins mûrs, mais aussi plus gros. Le nombre de grappes reste toutefois limité, avec environ 16 à 20 grappes par pied. Le plus important, c'est que nous avons ainsi enrayé la pourriture pédonculaire et les vignes sont par ailleurs très saines».

Une solution apportée par le hasard

Le fait que les Wehrli aient trouvé une solution aussi simple à leur problème était un heureux hasard. Rexhep Kryeziu, aujourd'hui à la retraite et quelque peu timide en public, avait fui le Kosovo en 1990 pour se réfugier en Suisse, et le père de Susi Steiger-Wehrli l'avait engagé comme maître-viticulteur, sans se douter qu'il s'était ainsi attaché une sommité. En effet, Rexhep Kryeziu avait non seulement publié plusieurs livres sur la technique de taille de la vigne dans son pays d'origine, il a aussi étudié à fond l'interaction entre la nature du sol et la vigne, si bien qu'il est l'un des co-auteurs du livre 'Stein und Wein'. «Et à la cave aussi, il m'expliquait à l'improviste, avec des formules chimiques, ce qui se passait dans mon vin», se souvient Susi Steiger-Wehrli en riant.

Forte de cette expérience, Susi Steiger-Wehrli est particulièrement attentive à la prédisposition des différents cépages : « Le Gewurztraminer est aussi un cas difficile, il ne porte presque pas de grappes sur les deux premiers yeux, et le sauvignon blanc investit tellement de force dans les entre-cœur qu'il faut les couper très tôt.»

Également adapté au Merlot

Elle utilise la même technique de taille pour le merlot que pour le malbec, même si c'est pour la raison inverse. Contrairement au malbec, le merlot ne se soucie guère de la production de rai-



sins, il a la croissance de ses pousses dans le sang ou dans le jus de raisin, comme s'il voulait pousser de Küttigen en Argovie jusqu'au Tessin. Avec pour conséquence qu'il formait quelques grappes sur les pousses au-dessus du cep, puis rien, puis seulement à nouveau à quelques pousses de la souche. «Nous avons donc au milieu de chaque pied de vigne un trou sans grappes», se souvient Susi Steiger-Wehrli. Avec environ dix à quatorze grappes par pied, le rendement était plutôt maigre. Et de surcroît, le raisin ne mûrissait pas sur les grappes clairsemées. Avec la taille des pousses, la croissance est ralentie, le merlot produit plus de grappes, environ 16 à 20 par pied, qui sont réparties plus régulièrement. «La qualité du raisin de merlot est en outre très bonne», lance Susi Steiger-Wehrli. « Je suis très reconnaissante d'avoir pu profiter des connaissances de Rexhep, sinon nous serions probablement encore en train de nous battre avec les problèmes du merlot et du malbec». Elle regrette vivement qu'elle ne puisse pas lire les livres de Rexhep Kryeziu à cause de la langue : «D'autres exploitations en Suisse pourraient sans doute également profiter de son savoir». *chp*

Il 'barbiere' svolge un ruolo importante con la vite Uve sane grazie a un nuovo sistema di potatura

Al momento le viti nei vigneti si presentano perfettamente potate. Con la potatura i viticoltori influenzano non solo le direzioni in cui la vite dovrebbe germogliare nel prossimo periodo vegetativo, ma anche se avrà una crescita sana e vigorosa.

La paralisi del gambo e le uve non completamente mature hanno arrecato danno per parecchi anni al vigneto Wehrli a Küttigen. Segnatamente il Malbec ha creato parecchie preoccupazioni. Esso è in generale una varietà difficile da coltivare. Germoglia prematuramente ed è pertanto soggetto alle gelate tardive primaverili. E' questa una delle cause ripetutamente citate a conferma del forte calo di tale varietà d'uva nella regione bordolese, ove veniva prodotto su ampia scala prima dei forti geli primaverili degli anni 1960, e che porta persino il nome di Pressac.

Un altro motivo che provoca il calo, addotto dalla viticoltrice Susi Steiger-Wehrli, sarebbe la ripartizione disuguale di fiori maschi e fiori femmine, che non si riscontra nella maggior parte delle altre varietà di uve. Il vitigno Malbec cresce perciò idealmente in gruppi molto vicini gli uni agli altri – nella regione bor-

dolese la densità di impianto è però piuttosto bassa, mentre le distanze tra ceppo e ceppo sono grandi.

Nel vigneto Wehrli il problema non era costituito né dall'insufficiente fecondazione né dalle malattie, come per esempio la muffa, a cui è soggetta tale varietà. Susi Steiger-Wehrli fa rilevare che il problema era la paralisi del gambo che insorgeva poco prima del periodo di raccolta e non l'incompleta maturazione delle uve – indipendentemente dalla temperatura estiva. Il vigneto produceva quantità ma non qualità. Ogni ceppo portava sino a 34 grappoli d'uva d'un peso di quasi mezzo chilo ciascuno

Predisposizioni genetiche capricciose

Dopo intense osservazioni e lunghe riflessioni, il maestro viticoltore Rexhep Kryeziu dell'azienda Wehrli giunse alla





conclusione che l'origine del problema risiedeva nella struttura genetica della pianta, ossia che occorreva intensificare possibilmente la crescita dell'uva. Egli cercò la soluzione in una tecnica adeguata della potatura. Infatti, i sistemi d'allevamento delle uve, come pergola, allevamento Lyra, Gordon o Guyot, non sono solo una peculiarità regionale, che caratterizza elegantemente l'immagine del paesaggio, ma trattasi piuttosto di fattori come la configurazione del suolo, il clima e, con la varietà dell'uva, in modo essenziale di predisposizioni genetiche che richiedono sistemi d'allevamento e di potatura.

Rexhep Kryeziu iniziò con il fattore più dominante, ossia produrre grandi quantità di fiori con la predisposizione genetica del Malbec. Sviluppò una combinazione della potatura a cordone speronato - già praticata precedentemente dai Wehrli - con la potatura corta. Sulla curvatura del tralcio viene recisa la parte apicale dei germogli, affinché da ciascuno di essi se ne sviluppino due e la vite dirige dapprima su di loro le sue energie, indi solo successivamente sulla fruttificazione dell'uva. Essa si scorda, per così dire in seguito al rafforzamento dello sviluppo dei germogli, che all'origine lo scopo dei suoi geni era soprattutto quello di produrre l'uva.

Susi Steiger-Wehrli spiega con entusiasmo tale tecnica di potatura. Non c'è da meravigliarsi: «Da quando potiamo in tal modo il Malbec otteniamo non solo uve mature, ma anche bacche più grosse. Con circa 16 – 20 grappoli per ceppo la loro quantità si mantiene però entro certi limiti. La cosa più importante è che le viti non abbiano più la paralisi del gambo e che anche per il resto siano molto sane.»

Il caso porta la soluzione

Il fatto che i Wehrli abbiano trovato una soluzione così semplice al loro problema è stata una felice coincidenza. Rexhep Kryeziu, nel frattempo pensionato e alieno dalla pubblicità, era fuggito in Svizzera dal Cosovo-Albania nel 1990. Il padre di Susi Steiger-Wehrli lo aveva impiegato come maestro viticoltore ignorando di avere una celebrità alle sue dipendenze. Rexhep non ha pubblicato solo parecchi libri sulla tecnica di potatura della vite in lingua albanese ma conosce molto bene anche la composizione del suolo e le interazioni con la vite; è pertanto anche uno degli autori del libro 'Stein und Wein'. «Anche in cantina, all'atto della vinificazione, ha saputo spiegarmi su due piedi, con formule chimiche, che cosa capitava con il mio vino in quel momento», asserisce ridendo Susi Steiger-Wehrli.

Grazie a questa esperienza Susi Steiger-Wehrli ha imparato a conoscere le caratteristiche specifiche delle diverse varietà di uva: «Anche il Gewürztraminer è un caso piuttosto difficile, sulle prime due gemme non porta praticamente uva. Pure il Sauvignon blanc investe così tante energie nei germogli superflui da renderne necessaria l'eliminazione tempestiva.»



Susi Steiger-Wehrli è stata convinta dal nuovo sistema di potatura.

Adatto anche per il Merlot

D'altronde, la tecnica di potatura utilizzata per il Malbec è applicata anche per il Merlot, seppure per uno scopo diverso. Contrariamente al Malbec, il Merlot non si preoccupa praticamente della produzione di uva. La crescita delle sue gemme ce l'ha nel sangue, rispettivamente nella sua linfa. Ciò ha fatto sì che sui germogli sopra il gambo ha prodotto qualche grappolo, poi però nuovamente alcuni più distanti.

«Nel mezzo di ogni ceppo avevamo uno spazio di gemme cieche», racconta Susi Steiger-Wehrli. Con circa 10 - 14 grappoli per ceppo la resa era piuttosto magra. Ciononostante anche le poche uve rimaste non giungevano a maturazione. Potando il tralcio la crescita viene rallentata, il Merlot produce regolarmente più uva, circa da 16 a 20 grappoli per ceppo. «La qualità dell'uva Merlot è inoltre molto buona», aggiunge Susi Steiger-Wehrli. «Sono molto soddisfatta di aver potuto approfittare delle conoscenze di Rexhep, altrimenti ci staremmo ancora occupando dei problemi del Merlot e del Malbec». Mi dispiace però di non poter leggere i suoi libri a causa della lingua. «Anche altre aziende svizzere potrebbero sicuramente approfittarne.»

chp

auf ein glas

d'un seul verre

Informationen des Vorstandes

Der Vorstand ANAV traf sich am 18. Februar 2023 mit den Sektionspräsidenten der Westschweiz in Cressier NE zu einem Erfahrungsaustausch. Die Sektion Neuchâtel mit ihrem Präsidenten Pierre-André Triponez hatte ein genussvolles Rahmenprogramm organisiert. Noch einmal ein herzliches Dankeschön an dieser Stelle ans Organisationskomitee.

Am 10. Juni 2023 findet die Delegiertenversammlung in Monthey statt. Die Delegierten der Sektionen werden über die jeweiligen Präsidentinnen und Präsidenten rechtzeitig eingeladen.

Im 2023 wird der Prix Ami du Vin zum zweiten Mal vergeben.

Informations du comité

Le comité ANAV a rencontré les présidents de section de la Suisse romande le 18 février 2023 à Cressier NE pour un échange de vues. La section Neuchâtel, avec son président Pierre-André Triponez, avait organisé un programme-cadre savoureux. Encore une fois, nous remercions chaleureusement le comité d'organisation.

L'assemblée des délégués aura lieu le 10 juin 2023 à Monthey. Les délégués des sections seront invités en temps et en heure par l'intermédiaire de leurs présidents.

En 2023, le Prix Ami du Vin sera décerné pour la deuxième fois.

Informazioni dal Comitato

Il Comitato dell'ANAV ha incontrato i presidenti delle sezioni della Svizzera occidentale a Cressier NE il 18 febbraio 2023 per uno scambio di esperienze. La sezione di Neuchâtel, con il suo presidente Pierre-André Triponez, ha organizzato un piacevole programma sociale. Ancora una volta, un grande ringraziamento al comitato organizzatore.

L'Assemblea dei delegati si terrà a Monthey il 10 giugno 2023. I delegati delle sezioni saranno invitati per tempo tramite i rispettivi presidenti.

Nel 2023, il Prix Ami du Vin sarà assegnato per la seconda volta.

Fun

Eine verkehrte Welt

Nach ihrer Sitzung in Cressier besuchten die Westschweizer Präsidenten die Domaine Hôpital de Pourtalès. Bei der Degustation wurde ihnen unter anderen auch der 'Chasselas Non Filtré 2022' serviert, aus einer Flasche mit verkehrt aufgeklebter Etikette. Dabei handelt es sich nicht etwa um einen Irrtum beim Abfüllen, sondern um eine klare Absicht, um die Konsumenten daran zu erinnern, dass man einen Non Filtré eigentlich verkehrt, also auf dem Kopf lagern sollte.

Les dieux sont-ils tombés sur la tête?

Après leur réunion à Cressier, les présidents des sections romandes ont visité le Domaine Hôpital de Pourtalès. Lors de la dégustation, on leur a servi, entre autres, le 'Chasselas Non Filtré 2022', depuis une bouteille dont l'étiquette était collée à l'envers. Il ne s'agit pas d'une erreur survenue lors de la mise en bouteille, mais bien d'une volonté claire en forme de clin d'oeil pour rappeler aux consommateurs qu'une bouteille de Non Filtré devrait être stockée à l'envers.

Un mondo alla rovescia

Dopo l'incontro a Cressier, i presidenti della Svizzera francese hanno visitato il Domaine Hôpital de Pourtalès. Durante la degustazione è stato servito, tra l'altro, il "Chasselas Non Filtré 2022", da una bottiglia con l'etichetta incollata al contrario. Non si è trattato di un errore di imbottigliamento, ma di una chiara intenzione di ricordare ai consumatori che un Non Filtré deve essere conservato sottosopra.



Vom 29. April bis 1. Mai 2023

Eintauchen in die Deutschschweizer Weinwelt

Weinliebhaberinnen und -liebhaber sollten sich das Wochenende vom 29. April bis 1. Mai dick in ihrer Agenda markieren: Anlässlich der «Offenen Weinkeller» laden über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz dazu ein, Rebberge zu besuchen und Weine zu geniessen. Die Kellerbetriebe bieten Weindegustationen, Kellerführungen, Rebrundgänge und feine lokale Spezialitäten an.

Das Wunderbare am Wein ist: Er ist so viel mehr als ein Getränk. Wein ist Kultur und Geschichte, Terroir und Herkunft, Genuss und Geselligkeit. Wein ist vielfältig, authentisch, eigenständig. All diese Facetten können vom 29. April bis 1. Mai kennengelernt werden. Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz öffnen anlässlich der «Offenen Weinkeller 2023» die Türen zu ihren Weinkellern. Der Anlass ist die perfekte Gelegenheit, die eigene Weinheimat vertieft zu erkunden.

Ein genussvolles Gesamterlebnis

Die «Offenen Weinkeller» sind ein Gesamterlebnis. So geben die Winzerinnen und Winzer auf einem Reberg-Rundgang oder einer Kellerführung aufschlussreiche Einblicke in ihre Arbeit. Besucherinnen und Besucher erfahren beispielsweise, was ein Önologe nach der Weinlese und dem Keltern macht oder welche Traubensorten momentan besonders angesagt sind. Auf zahlreichen Weingütern werden in stimmigem Ambiente neben gehaltvollen Tropfen auch lokale Spezialitäten wie Fischchnusperli, Käse oder Feines vom Grill angeboten.

Bunte Weinvielfalt

Sich auf den Deutschschweizer Weinbau einzulassen, ist eine überraschende und lohnende Reise. Die drittgrösste Schweizer Weinbauregion bietet ein spannendes Mosaik der Möglichkeiten und zeichnet sich durch bemerkenswerte Innovationen aus. Das Qualitätsniveau ist sehr hoch und zahlreiche Tropfen erreichen internationales Format. Rote Vorzeigetraube

ist in allen Deutschschweizer Kantonen der Pinot Noir, der tiefe Wurzeln geschlagen hat. Die Weinkultur der Deutschschweiz ist erfrischend unkompliziert: Ein Glas Pinot oder ein spritziger Riesling-Silvaner passt ebenso gut zur Röstli wie zum vietnamesischen Take-away.



Tag der Arbeit als Initialzündung

Der Grundstein für die «Offenen Weinkeller» wurde Anfang der 2000er-Jahre an einem 1. Mai gelegt. Der Weinbauverein Zürichsee beschloss damals zusammen mit einigen Winzerinnen und Winzern des Kantons Zürich, die Türen ihrer Weinkeller der Öffentlichkeit zugänglich und Interessierten ihre Weine schmackhaft zu machen. In der Folge inspirierte der Anlass auch andere Weinbauverbände. Und so ist der Event rund um den 1. Mai zu einer festen Grösse der ganzen Deutschschweizer Weinwelt gewachsen und bei einem breiten Publikum beliebt.

Organisiert werden die «Offenen Weinkeller» vom Branchenverband Deutschschweizer Wein (BDW). Die Öffnungsdaten und -zeiten der teilnehmenden Betriebe variieren. Unter deutschschweizerwein.ch sind sämtliche Informationen zu finden.

Kampagnenleitung: *Urs Bolliger*
offeneweinkeller@deutschschweizerwein.ch, 071 552 13 31



la vie de l'anav



bern



Gleiche Traube, unterschiedliche Aromen Vergleichsdegustation

Die Berner Weinfreunde erlebten in der Schmiedstube in Bern eine Degustation der besonderen Art. Es handelte sich um eine sogenannte Vergleichsdegustation mit Schwerpunkt Sensorik unter der fachkundigen Leitung von Thomas Hari, Weinakademiker und Sommelier sowie Gründer der Weinschule Bern. 70 Weinfreundinnen und Weinfreunde nahmen daran teil.

Es wurden jeweils zwei verschiedene Weine gleicher Rebsorte aber unterschiedlicher Vinifikation und/oder Herkunft degustiert, und dies besonders in Hinblick auf die Sensorik der degustierten Weine. Es erwies sich als sehr spannend und interessant, diese Unterschiede in direktem Vergleich hinsichtlich Auge, Nase und Gaumen zu verkosten.

Der Anlass begann mit einem schönen Merlot Blanc aus dem Waadtland: recht deutliche Farbe, fast wie Rosé, aber wunderbar floral eingebunden in schöner Säure mit erstaunlich langem Abgang.

Die sichtlich gut gelaunten Berner Weinfreunde prosteten auf eine interessante von Weinakademiker Thomas Hari moderierte Vergleichsdegustation.

Das erste Vergleichspaar waren zwei Chasselas: Der erste ein Schafiser von Fabian Teutsch ohne biologischen Säureabbau: typische Chasselas-Note, floral mit prickelnder Säure. Verglichen zum zweiten Chasselas aus dem Chablais mit biologischen Säureabbau, der natürlich geschmeidiger und eleganter und mit mehr Mineralität daherkam, war der erste doch mehr von Frische und Frucht geprägt. Sehr schön waren die Unterschiede zu spüren.

Frischer oder geschmeidiger Riesling

Das zweite Paar war ein Riesling aus der Mosel und ein Riesling aus dem Wallis. Auch hier gab es deutliche Unterschiede: Der Mosel Riesling bestach durch seine intensive Riesling-Frucht: Apfel, Aprikose und eine leichte Petrolnote. Der Walliser zeigte ebenfalls Apfelaromen, zusätzlich Pfirsicharomen und war deutlich geschmeidiger und samtiger als sein deutscher Kollege, dafür bot der Mosel-Riesling mehr Frische.

Nun folgte das dritte Paar: ein Chardonnay ohne Holzausbau aus Schaffhausen und einer aus der gleichen Rebsorte mit Holzausbau aus Neuenburg. Hier war es recht einfach, die Unterschiede sowohl in Nase als auch Gaumen zu finden. Beides grossartige Weine – Holz oder nicht Holz ist Geschmacksache.





Thomas Hari ist von der Klasse der Cuvée 1858 von Bonvin überzeugt.

Rote Weine im Vergleich

Der erste Vergleich waren zwei Pinot Noir: ein schöner Côte de Beaune und der Pinot Noir Lux Vina aus dem Wallis. Der Côte de Beaune hat eine schöne typische Pinot-Note und ist wunderbar zu degustieren. Der zweite ist ein tiefgründiger, intensiver gehaltvoller Pinot Noir von Chevalier aus Salgesch. Es ist ein grossartiger Wein, der auch seinen Preis hat.

Nun ging es ins Bordeaux: Die Teilnehmenden verglichen zwischen der Herkunft vom linken, Cabernet Sauvignon-lastigen Ufer und dem rechten, Merlot-lastigen. Auch hier waren die Unterschiede zwischen St. Julien mit 65 Prozent Cabernet Sauvignon, 25 Prozent Merlot, acht Prozent Petit Verdot und zwei Prozent Cabernet Franc und dem St.Emilion Grand Cru classé mit einem hohen Merlot-Anteil deutlich zu spüren. Es war wunderbar, zwei so unterschiedliche Bordeaux nebeneinander zu degustieren.

Ein Wein ohne Vergleich

Als Schlussbouquet folgte der Cuvée 1858 aus Cornalin, Syrah und Humagne rouge aus der Jéroboam-Flasche von Charles Bonvin aus Sion. Der Wein ist deutlich keiner Reb-

sorte zuzuschreiben und zeigt ein riesiges Bouquet mit intensiven Früchten und Gewürzen und einem unglaublich langen Abgang. Dieser Wein ist grossartig, hat aber verdienstvollerweise ebenfalls einen recht stolzen Preis.

Das kleine Dessert wurde abgerundet mit zwei Schaumweinen, einem Prosecco di Valdobbiadene mit Stahltankgärung und einem Blanc de Noir mit Flaschengärung vom Weingut Adank aus Fläsch. Klar ersichtlich ist, dass die Flaschengärung eine deutlich schönere Intensität ergibt als die Stahltankgärung. Der Fläscher war dem eher bescheidenen Prosecco die Valdobbiadene deutlich überlegen.

Die Präsentation von Thomas Hari war spannend, abwechslungsreich und mit grosser Leidenschaft vorgetragen. Die Liebe zum Wein ist bei Thomas bei seinen Ausführungen gut fassbar. Alle lernten von seinem grossen Wissen und seiner Begeisterung.

Dan Sennhauser

DIE DEGUSTIERTEN WEINE

2021 Merlot Blanc de Noir La Jouvance, Vaud AOC
Charles Rolaz, Rolle

2021 Schafiser Gutedel, Bielersee AOC - Fabian Teutsch, Schafis
2020 Yvorne Premier Cru, Chablais AOC - Clos de la George, Yvorne

2019 Riesling Mosel W - Markus Molitor, Bernkastel-Kues
2019 Riesling Amphitryon, Valais AOC - Domaine du Mont d'Or, Sion

2018 Chardonnay, Schaffhausen AOC
E. Leibacher-Alder, Hemishofen

2019 Chardonnay élevé en barrique, Neuchâtel AOC
Domaine de Montmollin, Auvernier

2018 Hautes Côtes de Beaune, Bourgogne AOC
Moillard Grivot, Meursault
2019 Pinot Noir Lux Vina, Valais AOC - Domaines Chevalier, Salgesch

2016 Pavillon de Léoville Poyferré, Saint Julien AOC
Société Fermière du Château Léoville Poyferré, Saint-Julien

2016 Grand Cru Classé, Saint Emilion AOC
Château Jean Faure, St. Emilion

2016 Cuvée 1858, Valais AOC - Charles Bonvin, Sion

Gemin extra dry Prosecco DOCG
Bortolomiol Guglielmo, Valdobbiadene

Blanc de Noir brut, Méthode traditionnelle - Hansruedi Adank, Fläsch

la vie de l'anav



freiämter weinfreunde

Von Reagenzgläsern in die Flasche Bordeaux aus dem Freiamt

Ein Versuch der besonderen Art. Mit einem speziellen Cuvétier-Set der École du Vin de Bordeaux haben alle 30 Teilnehmenden an zwei Abenden die einzigartige Möglichkeit, aus den gebietstypischen Rebsorten seine eigene Cuvée zu kreieren. Ein spannendes, unterhaltsames und informatives Weinerlebnis.

Ein Grossteil der Weine aus Bordeaux wird seit jeher aus verschiedenen Rebsorten assembliert. Nach kurzer Einführung durch Lidwina Weh, Tutorin der Ecole du Vin de Bordeaux, über die Region, die verschiedenen Rebsorten, die unterschiedlichen Regionen des rund 110'000 Hektaren grossen Gebietes, deren Weine und Charaktere, werden Vor- und Nachteile von Assemblagen den Weinen aus einer einzigen Rebsorte gegenübergestellt und diskutiert.

Mit der Pipette: Assemblage im Kleinformat

Die Theorie ist das eine, wie steht es aber um die Praxis. Am 18. und 19. Januar abends durften alle Teilnehmenden in den Lokaltäten der Schüwo Weinschule selbst ans Werk. Aus den regionstypischen Sorten Sauvignon Blanc und Sémillon, sowie Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Malbec bei den Roten, kreieren die Teilnehmenden ihre eigenen Cuvées. Mittels Pipette werden dazu unterschiedliche Anteile der einzelnen Rebsorten assembliert und degustiert. Ob eher

Cabernet-, also eher linkes Ufer der Dordogne oder aber Merlot-lastig eher vom rechten Ufer der Dordogne, alle erarbeiteten ihren eigenen Lieblings-Cuvée und tauschten die Erfahrungen im Gremium aus. Zum Vergleich werden auch verschiedene Bordeaux-Weine als Marker parallel dazu degustiert und mit dem eigenen Resultat verglichen.

Allen wird schnell bewusst, dass alleine das Assemblieren von Rebsorten keine einfache Aufgabe ist. Die praktische Umsetzung der Weinbereitung vom Reagenzglas bis in die Flasche ist lange und verlangt viel Wissen und Erfahrung. Es gilt nicht nur die Reben zu assemblieren, sondern eine Vielzahl anderer Faktoren wie zum Beispiel Weine aus unterschiedlichen Fässern, mit unterschiedlichem Toasting, unterschiedliche Lagen und vieles mehr.

Ein unvergesslicher Abend wird mit einer Flasche Sauternes des Jahrganges 1937 aus dem privaten Keller von Peter Schürmann beendet, ein wahrer Genuss. Gerade die Cuvées und insbesondere die Weine des Bordeaux besitzen ein sehr gutes Alterungspotenzial, quod est demonstrandum.

Jean-Claude Hofstetter



Die Freiamter Weinfreunde erleben mit grossem Interesse die subtile Kunst, verschiedene Weine zu einem harmonischen Ergebnis zu assemblieren.





Referentenwechsel mit Bravour gemeistert Elsass stellt Fragen und bietet Antworten

Ein anspruchsvoller Abend wartete auf die zahlreichen Mitglieder und Gäste. Und anspruchsvoll entpuppte sich auch der kurzfristige Wechsel der Referenten. Die Pandemie hat wieder oder noch einmal ins Programm eingegriffen.

Die Folien waren vorbereitet und die Weine bereits kühlgestellt. Zwei Vorstandsmitglieder haben sich kurzfristig eingearbeitet und konnten eine vielfältige Degustation bieten. Eine Degustation, die Einiges abforderte von den Interessierten. Eine Degustation, die aber auch zur lebhaften und kontroversen Diskussion anregte. Degustationen sind Vergleiche. Oft versteckten sich dabei lagenbezogene Unterschiede in der einfachen Antwort nach dem Besten der beiden Weine, die im Glas kredenzt wurden.

Reife oder Jugendlichkeit

Elsässer Weinbaugebiete leben von der jahrelangen Tradition. Es gehört zu dieser Tradition, dass die Flaschenfüllung nie forciert wird und Flaschen erst in den Verkauf kommen, wenn der alte Jahrgang ausgetrunken ist. Es ist uns Schweizern angeboren, jugendliche Weine zu mögen. Weine mit typischen Fruchtaromen. Weine mit Reifearomen aber sind uns meist noch fremd. Das Elsass bietet inzwischen aber durchaus auch die Aromatik der Jugendlichkeit. Die Vergleiche zeigen dies immer deutlicher.

Sec oder Süss

Selbstverständlich gibt es hervorragende Süssweine im Elsass. Die Récolte Tardive der Sorte Gewürztraminer wird zum göttlichen Begleiter eines herrlichen Käsebuffets. Der direkte Vergleich zweier Riesling-Weine regte aber schnell zu lauter werdendem Gesprächspegel an. Leicht angesüsst oder doch eben den trockenen Lagenwein mit der typischen Petrolnote? Während der süsse Riesling einer jungen künftigen Käuferschaft geschuldet ist, träumten die Weinfreundinnen und Weinfreunde von einem guten Braten zum typischen, aber trocken gekelterten Vergleichswein. Und die Petrolnote? Naja.

Weissweine zum Apéro oder als Essensbegleiter

Unsere beiden nördlichen Nachbarn, das Elsass und das Markgräfler Land lebten noch vor 30 Jahren fast ausschliesslich von besten Weissweinen. Weine, die auch den Braten zu begleiten vermochten. Inzwischen hat die Klimaveränderung und wohl auch die Ausbildung von jungen



Den zwei Referenten ist es gelungen die Teilnehmer im Bann zu halten.

Winzerinnen und Winzer dazu geführt, dass viele Betriebe neue Techniken, neue Philosophien und auch neue Sorten eingeführt haben. Prämierte Rotweine begeistern die Kundschaft am Ufer der Deutschen Seite. Im Elsass ist der Zugang zu den roten Sorten noch wenig bekannt. An der Degustation der Weinfreunde fehlten die Rotweine gänzlich. Vielleicht sind es die Lagen und das Terroir, vielleicht fehlt bei diversen Betrieben der Mut zur Kelterung von neuen Weinen. Vielleicht aber hemmt die Tradition den innovativen Wechsel zur farbigen Vielfalt. Zwölf Weissweine zu degustieren kratzte bei den Gästen an der Grenze der rheumatisch verordneten Grenzmenge an Säure und an den süssen Reflexen im Gaumen.

Fehlerhaft oder Anders

Die Degustation aller Weine liess sogar eine kontrovers geführte Diskussion zu über Oxidation oder Altersfärbung. Über leichten Zapfengeruch oder Kellertypizität. Es ist immer wieder interessant, Weine mit eindeutigen Fehlern zu benennen und über die Ursachen zu debattieren. Gerade Weine mit leichten, aber fremden Aromen zeigen die Vielfalt von Gaumenstrukturen und verwinkelten Nasengängen. Diese Diskussion hatte aber wenig mit den kredenzt Weinen zu tun. Vielmehr regten die Vergleiche im Glas zu Gesprächen an. Und das ist richtig so. Die Weine laden ein, sich wieder einmal mit dem Elsass auseinanderzusetzen oder noch besser, wieder einmal im Elsass sich in den Kellern nach Trouvaillen umzusehen. Und vielleicht finden die Freunde des guten Weines mehr und mehr preisgekrönte Rotweine. Inmitten einer herrlichen Landschaft bei liebenswürdigen Gastgebern.

Klaus Schilling



Zwei Referenten für einen spannenden Abend Burgunder in weiss und rot

25 Teilnehmer der Sektion Amias ed amis dal vin Engiadina Bassa trafen sich in der heimeligen La Veduta in Cinuos-chel zu einem Burgunderweinabend. Die Organisatoren engagierten zwei langjährige Burgunderliebhaber mit grossen Kenntnissen des Gebietes und der Weine, die Referenten **Domenica** und **Andreas Tischhauser-Gisep**, die eine interessante und vielfältige Auswahl an Weinen bereithielten.

Das Burgund hat eine sehr alte Weinkultur, die schon vor Christus angefangen hat. Das Gebiet gehört seit 2015 zum Unesco Welterbe. Es werden im Burgund 1.45 Millionen Hektoliter Wein hergestellt, das sind 0,5 Prozent der weltweiten Weinproduktion. Ungefähr die Hälfte der Weine werden aus Frankreich exportiert. 60 Prozent der Produktion sind Weissweine, 29 Prozent Rotweine und elf Prozent Cremant. Hergestellt werden die Weine aus den Traubensorten Chardonnay (51%) und Pinot Noir (39%), daneben Aligoté (6%) und Gamay, Sauvignon und andere. Die Durchschnittsgrösse eines Weingutes beträgt 6.5 Hektaren. Das Burgund besteht aus verschiedenen, sich differenzierenden Weingebieten und verschiedenen Appellationen, die sich in ihren Charakteren unterscheiden. Wir degustierten aus den Appellationen Pouilly Fuissé, Chablis, Auxey Duresse, Santenay, Gevrey Chambertin, Volnay und Beaune.

Zum Aperó genossen die Weinfreunde einen Pouilly Fuissé Vieilles Vignes 2020 von der Domaine La Soufrandise von Françoise und Nicolas Melin aus dem Maconnais. Dieses Weingut ist charakteristisch für die traditionelle burgundische Domäne, die mit 6.25 Hektaren klein ist und nur vom Ehepaar geführt wird. Françoise und Nicolas Melin begleiten die Entwicklung des Weines von der Rebe bis zur Abfüllung in die Flasche. Dieses typische Cuvée Grand Blanc de Bourgogne hat den Ruf des Weinguts begründet. Sie wird nach langen Gärungen zu 45 Prozent im Holz dank einer subtilen und sorgfältigen Assemblage zwischen den ältesten 75jährigen Reben und den besten Lagen von Fuissé hergestellt. Dies ergibt eine Harmonie zwischen Reichtum, Eleganz und Frische. Dieser Pouilly-Fuissé kann bis sechs Jahre gelagert werden.

Weisse mit Alterungspotenzial

Als Vorspeise wurde eine Kreation von geräuchten Fischen mit einem Salatbouquet serviert. Dazu degustieren die Weinfreunde drei Weissweine: Zum ersten den Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre 2019 von der Domaine Simonnet-Febvre & Fils. Im Jahr 1840 kaufte Jean Febvre, ein Küfer aus Montbard, das Weinhandelsunternehmen Tisserand und

spezialisierte sich auf die Herstellung von Chablis-Sekt, dem Vorläufer des heutigen Crémant de Bourgogne. Schon früh begann man auch Weisswein in mehreren Lagen von Chablis anzubauen. Mehrere Generationen später verkaufte die Familie das Gut an Louis Latour. Montée de Tonnerre ist gleich neben den Grand Cru-Lagen gelegen und vermutlich der kompletteste und rundeste der Premier Crus aus Chablis, da er alle erforderlichen Elemente aufweist: Mineralität, blumige Noten und reichhaltige Frucht und er gewinnt durch die Alterung. Er ist gut strukturiert und anspruchsvoll, mit Kraft, Eleganz und Subtilität, sowie komplexen Aromen. Dieser Wein wird im Stahltank fermentiert und dann zwölf Monate auf 'fines lies', auf Heferückständen ausgebaut, ohne Holz. Er benötigt eine gewisse Reifezeit.

Der zweite Wein war ein Auxey Duresse blanc 2017 von Olivier Leflaive aus der Côte de Beaune Sud. Olivier Leflaive stammt aus der berühmten Winzerdynastie Leflaive in Puligny, die seit 1580 Weinberge bewirtschaftet. Nach seinem Studium wurde er Musiker und lebte in Paris, war im Radio und TV aktiv. 1981 kehrte er zurück ins Burgund und war Co-Direktor bei Leflaive. 1984 entschied er sich, sein eigenes Weingut zu gründen. Dieser Wein ist ein Cuvee, der aus den nächstgelegenen Lagen von Meursault gekeltert wird. Der Boden in diesem Gebiet besteht aus kalkhaltigem Lehm und Kalkstein. Die Weinlese ist manuell. Der Wein wird drei Monate im Edeltank und danach für neun Monate in Eichenfässern ausgebaut, wovon 15 Prozent neu sind.

Im dritten Glas befand sich ein Santenay blanc, 1^{er} Cru Clos des Mouches 2018 von Françoise und Denis Clair von der Côte de Beaune Sud. Als sie das Weingut gründeten, bewirtschafteten Françoise und Denis nur fünf Hektar, hauptsächlich mit Rotweinen aus Santenay. Im Laufe der Jahre haben sie Parzellen in Santenay von der Familie von Denis und in St-Aubin von der Familie von Françoise geerbt und aufgekauft. Das Weingut umfasst heute 14 Hektar, davon sind 8,5 Hektar mit Pinot Noir und 5,5 Hektar mit Chardonnay bepflanzt. Jean-Baptiste, ihr Sohn, kam im Jahr 2000 auf den Betrieb. Er leitet nun den Weinbau und die Weinbereitung. Der Name Clos des Mouches dieser Premier Cru-Lage kommt nicht von Fliegen, sondern von Honig-Bienen. Der Boden besteht aus viel Kalk mit nur wenig Top-Soil. Das ergibt feine, delikate Weine, die bis acht Jahre gelagert werden können. Der Wein wird elf Monate lang zu 100 Prozent in Eichenfässern ausgebaut, wovon die Hälfte neue Fässer sind; danach wird in Edeltank assembled und nach 15 Monaten abgefüllt.

Kraftvolle Rote zum Wild

Der Hauptgang war ganz der laufenden Saison gewidmet: ein Wildgericht mit zartem Hirschentrecote und feinen Beilagen. Dazu degustierten wir drei Rotweine: Ein Gevrey Chambertin 2014 Village von der Domaine Taupenot-Merme präsentierte sich im ersten Glas. Das Weingut Taupenot-Merme befindet sich im Herzen der Côte de Nuits, in Morey Saint Denis, und



bewirtschaftet 13 Hektar Rebfläche, die sich auf 20 Appellationen der Côte de Beaune und der Côte de Nuits verteilen. Diese Weine sind alles, was ein grosser Burgunder sein sollte: vollmundig, kräftig, reichhaltig und fleischig. Sie haben sowohl Körper als auch Geist. Sie sind angenehm, wenn sie jung getrunken werden, aber sie sind in erster Linie Weine zum Altern, oft über lange Zeiträume. Als solche eignen sie sich hervorragend für den Vergleich verschiedener Jahrgänge.

Volnay 2015 Village der Domaine Dubreuil-Fontaine Père & Fils von der Côte de Beaune Nord wartete im zweiten Glas. 1879 gründete Pierre Arbinet das Familienweingut, das heute 20 Hektar umfasst und von Christine Dubreuil in fünfter Generation geleitet wird. 2019 ist mit Clementine die nächste (sechste) Generation in den Betrieb eingetreten. Ihre Weinberge erstrecken sich über die Gemeinden Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton und Savigny les Beaune, Pommard, Beaune und Volnay. Vor der traditionellen Weinbereitung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks werden alle Trauben abgebeert. Die Maischegärung dauert etwa 15 Tage. Danach wird der Wein 12 bis 15 Monate in Eichenfässern ausgebaut, wovon 15 Prozent neu sind.

Als dritten Wein gab es den Beaune 1^{er} Cru Les Cent Vignes 2015 von der Domaine Rapet Père & Fils von der Côte de

Beaune Nord. Dieser Familienbetrieb wurde 1765 gegründet und umfasst 20 Hektar Weinberge in den Dörfern Pernand-Vergelesses, Savigny les Beaune, Chorey les Beaune, Aloxe Corton und Beaune. Das Weingut ist das einzige, das sowohl bei den Weiss- als auch bei den Rotweinen die gesamte Palette der verschiedenen Crus anbietet. Der Weinberg Les Cent Vignes mit geringer Steigung zeichnet sich durch einen kalkhaltigen, braunen, mit Lehm und Sand vermischten Boden aus, der stark filtrierend ist. Der edle Pinot Noir kommt hier wunderbar zum Ausdruck und vereint die Sanftheit und Rundheit der Beaune-Weine mit der Kraft, dem Reichtum und der Tiefe von mit interessantem Lagerungspotenzial.

Als Überraschung hielten Andreas und Domenica noch einen Cremant bereit, den Cremant de Bourgogne Brut der Domaine Simonnet-Febvre & Fils, der aus 60 Prozent Chardonnay und 40 Prozent Pinot Noir gekeltert wurde. Da das Dessert aus einem währschaften Schoggimousse bestand, wurde uns der Cremant als Zwischengang zur Degustation angeboten.

Alles in allem ein sehr gelungener und lehrreicher Abend in guter Gesellschaft, dank der Organisation von Andreas und Domenica Tischhauser-Gisep und der professionellen Begleitung des Teams des Restaurant La Veduta. *Marianne Sägesser*

Viermal die gleiche Rebsorte Chardonnay und dennoch vier verschiedene Weine. bei denen jeweils die Eigenart des Terroirs zum Ausdruck kommt.



weingilde gallus

Das Gildenjahr klingt aus Ungarische Weine

Zum Abschluss des Gildenjahres trafen sich die Weinfreundinnen und Weinfreunde zum Thema ‚Ungarische Weine‘ im Restaurant Candela in St. Gallen.

Zum Empfang wurde ein Schaumwein Hungaria extra dry aus den Sorten Grüner Veltliner, Kiralyleányka (Königstochter) und Chardonnay ausgeschenkt, der für mehrere Monate in Magnumflaschen vergoren wurde und aus dem Gebiet Etyek Buda stammt.

Der Weinhändler István Bicsék von Hundertweinhaus moderierte den Abend und erklärte die Weine. Alle wichtigen Informationen über die ungarischen Weinbaugebiete sind auf seiner Webseite aufgeführt.

Der Dank gilt der Weinmagisterin Bea Blattner, die für die Organisation des Abends zuständig war und die Herausforderung ein Lokal, respektive einen Küchenchef zu finden, der sich bereit erklärte authentisch ungarisch zu kochen, mit Bravour löste. Gildenmeister Franz Bertsch eröffnete den Abend. An diesem besonderen Abend durfte er wieder in Begleitung seiner Frau Anneliese erscheinen, die krankheitsbedingt länger aussetzen musste und die ganze Gästeschar freute sich sichtlich über ihre Rückkehr. Den Abend begleitete der Musiker Mihai Alexa, mit wunderbaren Interpretationen internationaler Stücke auf dem Akkordeon.

Der Lindenblättrige zum Apéro

Zu den Apérohäppchen ‚Sajtos roló‘ – optisch einer Creme-rolle zum Verwechseln ähnlich – wurden zwei Weissweine kredenzt. Ein erster namens Mád Selection 2017 aus 80 Prozent Furmint und 20 Prozent Hárslevelú (Lindenblättriger) und zum Teil in Holz ausgebaut. Dann folgte mit Mád Hárslevelú 2021 ein junger, fruchtiger im Stahltank ausgebauter Wein. Beide stammen aus dem Anbaugebiet Tokaj.

Referent István Bicsék kennt die ungarischen Weine aus dem Effeff.



Im ganzen Candela-Saal volle Tische für den ungarischen Abend.

Die Gulaschsuppe zur Vorspeise wurde begleitet vom Mészáros Kékfrankos (Blaufränkisch) 2016, auch bekannt als Stierenblut, aus 35jährigen Reben im Eichenholz ausgebaut. Aufgrund der Würze und Schärfe der Suppe, die gekonnt abgeschmeckt war, empfahl István Bicsék den Wein nach der Suppe zu geniessen, da sich Rotweine aufgrund der Tannine mit der Schärfe nicht gut vertragen.

Der ganze Abend wurde mit Weinen aus autochthonen und internationalen Sorten begleitet, so auch zum Hauptgang, dem Pusztaszchnitzel vom Huhn mit Salzkartoffeln und Rüebligemüse, bei der die Sauce wunderbar mit einer angenehmen Schärfe den Gaumen forderte.

Die drei folgenden Rotweine wurden in gewohnter Manier von links nach rechts in die Gläser eingeschenkt. Im linken Glas Thummerer Bikavér Grand Superior 2018 aus Eger, eine Cuvee aus Kékfrankos, Cabernet Franc, Merlot, Syrah und Kadarka, in der Mitte Jammertal Cassiopeia 2012 aus Cabernet Franc aus Villány und schliesslich im rechten Glas Bock Cuvee 2016 ebenfalls aus Villány aus 60 Prozent Cabernet Sauvignon, 30 Prozent Cabernet Franc und zehn Prozent Merlot. Alle Weine waren in neuen und gebrauchten Barriques aus Eiche ausgebaut.

Ohne Tokajer Süsswein geht's nicht

Als krönenden Abschluss zum Dessert und Käse servierte der Referent zwei Süssweine aus dem Tokaj. Die Esterhazyschnitte wurde begleitet vom Gróf Degenfeld 5 Puttonyos Aszú 2016 aus 60 Prozent Hárslevelú und 40 Prozent Furmint mit einer schönen Balance aus Säure (9,2 Gramm pro Liter) und Süsse (151 Gramm pro Liter).

Die drei Käse harmonierten überzeugend mit Gróf Degenfeld 6 Puttonyos Aszú 2017, aus denselben Sorten wie sein Vorgänger gekellert und wieder mit höherem Anteil vom Lindenblättrigen. Diesmal lag der Restzucker über 200 Gramm pro Liter. Ein Teil der Gäste machte sich nun auf den Heimweg und ein Teil liess den Abend bei Kaffee oder Wasser und Bier ausklingen.

Dominik Herzog



thunersee

Neusiedlersee und Leithaberg Gewächse aus dem Burgenland

Das Burgenland ist die östlichste Weinbauregion Österreichs und bekannt für komplexe Weiss- und körperreiche Rotweine. Stephan Bucher vom Haus Österreich in Luzern stellt uns ausgewählte Gewächse vor allem aus den Gebieten Neusiedlersee und Leithaberg vor. Die spannende Präsentation und die charaktervollen Tropfen begeistern.

Das in die Weinbaugebiete Südburgenland, Mittelburgenland, Leithaberg und Neusiedlersee unterteilte Burgenland umfasst eine Anbaufläche von knapp 12'000 Hektaren – was rund vier Fünftel der Rebfläche der Schweiz entspricht. Das kontinentale, sogenannt pannonische, Klima mit trockenen, heissen Sommern und kalten Wintern sowie die vielen Sonnenstunden sind für den Rebbau ideal. Im Leithaberg, der früher unter der Bezeichnung Neusiedlersee-Hügelland bekannt war, dominieren kalk- und schieferhaltige Böden. Von dort stammen hochwertige Blaufränkischweine mit mineralischen Noten und grosse Weissweine. Am Neusiedlersee werden fruchtige, harmonische Rote erzeugt. Im sogenannten Seewinkel herrscht ein spezielles Mikroklima mit hoher Luftfeuchtigkeit, was die Edelfäule und damit die Produktion ausgezeichneter Süssweine begünstigt. Bekanntester Vertreter ist der Ruster Ausbruch.

Innovative Winzer und Winzerinnen

Zum Apéro geniessen wir einen aromatischen und bekömmlichen Rosé Brut, gekellert aus Blaufränkisch, Syrah, Cabernet Sauvignon und Zweigelt. Diese Sorten sind atypisch für einen Schaumwein, zeigen aber beispielhaft, wie innovativ die Winzer arbeiten. Stephan Bucher weiss Wissenswertes zu Rebbaubetrieben, Weinbereitung und Stilistik zu berichten. Wir verkosten eine schöne Auswahl an Weissen. Grossen Zuspruch erhält der praktisch nur in Österreich angebaute Neuburger, eine Kreuzung aus rotem Veltliner und Silvaner. Die für diese Sorte typischen nussigen Noten sind gut erkennbar. Zahlreiche Betriebe am Neusiedlersee haben ihre Produktion auf biologisch oder biodyn-

ANAV Präsident Urs Goetschi (ganz links) freut sich, dass er mit den Anwesenden die gesellige Stimmung und die guten Weine teilen kann.



Die degustierten Weine

Rosé Brut, Kloster am Spitz, Purbach, Neusiedlersee
Neuburger 2020, Feiler-Artinger, Rust, Neusiedlersee
Pannobile Weiss (Weissburgunder) 2018, Andreas Gesellmann
Gols, Neusiedlersee

Chardonnay Darscho 2018, Heinz Velich, Mittelburgenland

Sauvignon Blanc Wolfsbach 2020, Leopold Sommer
Donnerskirchen, Neusiedlersee

St. Laurent 2015, Heinrich und Heike Gernot, Gols, Neusiedlersee

Zweigelt Unplugged 2020, Hannes Reeh, Andau, Neusiedlersee

Blaufränkisch Leithaberg 2019, Leopold Sommer, Leithaberg DAC

Blaufränkisch Reserve 2019, Erich Scheiblhofer
Andau, Neusiedlersee

Pannobile Rot 2015, Helmuth Renner, Gols, Neusiedlersee

Beerenauslese Cuvée 2018, Edition Sommelier, Feiler-Artinger
Rust, Leithaberg

misch umgestellt. So auch alle der Winzervereinigung Pannobile angehörenden Mitglieder, die jedes Jahr eigenständig mit ihrem Rebgut gebietstypische Weine nach gemeinsam festgelegten, strengen Vorgaben keltern und vermarkten. Aber auch der Umgang mit internationalen Sorten gelingt, wie der ausgeschenkte Sauvignon Blanc mit knackiger Säure beweist.

Bei den Roten starten wir mit einem feifruchtigen St. Laurent des Topproduzenten Heinrich Gernot. Die am meisten verbreitete Rotweinsorte in Österreich ist der Zweigelt. Der bekannte Winzer Hannes Reeh verfolgt mit seinem Vertreter der Linie Unplugged das Ziel, im Weingarten alles richtig zu machen, damit im Keller möglichst wenig Arbeit anfällt. Interessant ist der Vergleich zweier Vertreter der Sorte Blaufränkisch mit Jahrgang 2019, beide mit Holzausbau. Während derjenige von Erich Scheiblhofer vom Neusiedlersee bereits ausbalanciert und trinkreif ist, zeigt sich der Wein von Leopold Sommer vom Leithaberg noch etwas verschlossen, lässt aber grosses Potenzial erahnen. Im selben Flight wird auch noch ein Pannobile Rot ausgeschenkt. Dazu wird Tafelspitz mit Kartoffeln und Saisongemüse serviert. Mit einem Dessertwein aus Rust schliessen wir diese vielseitige Degustation ab. Qualität und Charakter der Gewächse haben überzeugt, ebenso die Präsentation von Stefan Bucher.

Christoph Mutti



st. martin zofingen

Weinregion mit drei verschiedenen Zonen Wine & Dine mit Rioja Weinen

David Schwarzwälder, der Fachjournalist für iberische Weine führt die Zofinger Weinfreunde durch den verheissungsvollen kulinarischen Abend. Er hat das Standardwerk «Spanien und seine Weine» verfasst und schreibt für zahlreiche Weinmedien.

Die DOC Rioja liegt im Norden Spaniens auf einer Fläche von 65'000 Hektar zu beiden Seiten des Flusses Ebro. Als Böden überwiegen weisser Kalk sowie rotgrauer Lehm. Über 20'000 Winzer produzieren hier zu 85 Prozent Rotwein, aber auch Rosé- und Weisswein.

Die Region ist unterteilt in die Gebiete Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Oriental. Rioja Alta mit 27'871 Hektaren befindet sich im Westen der Region. Hier wachsen sehr hochwertige Weine mit hohem Säure- und Tannin-Anteil, die ein gutes Alterungspotenzial aufweisen. Rioja Alavesa mit 13'178 Hektaren liegt im nördlichen Teil und besticht mit fruchtig, würzigen Rotweinen. Das Gebiet Rioja Oriental südwestlich gelegen wiederum bekannt für überwiegend aromatische und frühreife Rotweine.

Rebsorten

Man findet im Rioja vor allem die roten Rebsorten Tempranillo mit einem Anteil von 61 Prozent, Garnacha (18 Prozent), Mazuelo (3,5 Prozent) und Graciano (0,7 Prozent). Ausserdem wachsen hier die weissen Rebsorten Viura (15 Prozent), Malvasia (0,25 Prozent) und Garnacha Blanca (0,09 Prozent).

Die klassischen Riojas sind entweder reinsortige Tempranillo-Weine oder Verschnitte mit einem Tempranillo-Anteil von weit über 50 Prozent und kleineren Anteilen von Garnacha, Mazu-

Referent David Schwarzwälder ist ein anerkannter Spanien-Spezialist.



DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Tempranillo Blanco 2020, Parco Garcia

Valdesabril VS 2019, Viura, Nivarius

La Vendimia 2019, Garnacha, Tempranillo, Bodega Palacios Remondo

Gomez Cruzado Crianza 2019, Tempranillo, Garnacha, Gomez Cruzado

Valserrano Crianza 2017, Tempranillo, Mazuelo, Bodegas de la Marquesa

Proelio Reserva 2016, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Proelio

Vina Ardanza 2015, Tempranillo, Garnacha, La Rioja Alta

Orben 2019, Tempranillo, Bodegas Orben

Lanzaga 2018, Tempranillo, Garnacha, Graciano, Telmo Rodriguez

Egomei 2019, Tempranillo, Graciano, Bodegas Egomei

Canterabuey VS real Agrado 2018, Garnacha, Vinedos de Alfaro

Marqués de Càceres Grand Reserva 2014, Graciano

elo und Graciano. Einige wenige Erzeuger stellen auch sortenreine Weine aus Garnacha, Mazuelo (Carignan) und Graciano her, wobei insbesondere Letztere als Spezialität gelten.

Historisch mit Frankreich verbunden

Entscheidend entwickeln konnte sich das Rioja durch den Bau der Eisenbahn und den Zuzug französischer Einkäufer aufgrund der Reblaus-Krise im 19. Jahrhundert. 1925 wurde dann ein Qualitätskonzept eingeführt, das sich auf die Produktion von Qualitätsweinen spezialisierte, die im Stil des Médoc ausgebaut und statt wie bisher in Fässern neu in Flaschen vermarktet wurden. Seit dieser Zeit ist Rioja eine Muster-Herkunftsregion, die sich kontinuierlich weiterentwickelt und den Anforderungen und Konsumgewohnheiten der Märkte anpasst.

Im Rioja ist man sehr stolz auf die Qualitätsbezeichnungen, welche die strengsten in ganz Spanien sind. Diese haben bedeutend zur anhaltend hohen Qualität der Rioja Weine geführt.

So kommt ein Gran Reserva frühestens nach 60 Monaten auf den Markt, nachdem er mindestens 24 Monate im Barrique und weitere 24 Monate in der Flasche gereift hat. Der Reserva muss mindestens 36 Monate reifen, zwölf davon im Fass und sechs in der Flasche. Beim Crianza wiederum sind es 24 Monate, zwölf davon im Fass. Für Weine, die diese Kriterien nicht erfüllen, gilt die Bezeichnung Cosecha oder früher Genérico.

Aber alle Achtung, auch in dieser tiefsten Hierarchie findet man fantastische Tropfen, oft Spezialitäten oder Autorenweine die nicht in das Qualitätssystem eingeordnet werden können. Davon konnten sich die Zofinger Weinfreundinnen und Weinfreunde an diesem Abend gleich mehrfach überzeugen. Für das Essen war einmal mehr das Küchenteam des Hotel Zofingen zuständig, das Weine und Speisen harmonisch aufeinander abstimmte.

Theres Zimmermann



goldwand & zurzibiet

Neue Sektion Genuss und Zeit Gründungsversammlung

75 Weinfreunde trafen sich am 9. März im Bauernhaus an der Limmat in Turgi zur Gründungsversammlung. Mit der Gründung wurde das zweijährige Projekt der Fusion der beiden Sektionen Weinfreunde Goldwand Baden und Weinfreunde Zurzibiet erfolgreich abgeschlossen.

Gemeindeammann Adrian Schoop überbrachte in der Begrüßungsrede die Glückwünsche des Gemeinderats zur Vereinsgründung. Er verglich dabei Turgi mit den Eigenschaften eines guten Weins: Turgi ist ein guter Tropfen, ist gut gelagert, Textur und Abgang halten sich die Balance, hat eine edlen Etikette wie die Verleihung des Wakkerpreises im Jahre 2002. Insbesondere wies er auch auf die Parallelen zum Fusionsprojekt der Gemeinde Turgi mit Baden hin.

Als Tagespräsident führte er die Wahl des Präsidiums und des Vorstandes sowie der Revisoren durch. Markus Utiger als Präsident und die sechs Vorstandmitglieder, vier Frauen und zwei Männer, sowie die beiden Revisoren wurden jeweils einstimmig gewählt.

Unter Markus Utiger als Leiter der Versammlung wurde der Statutenentwurf, der Fusionsvertrag und die Überlegungen zur

Namensfindung vorgestellt. In den Abstimmungen wurden der Fusionsvertrag einstimmig und die Statuten mit dem Namen des Vereins einstimmig bei einer Enthaltung genehmigt.

Bereits ein Jahresprogramm

Danach hat die Arbeitsgruppe aus dem Vorstand das Jahresprogramm mit einem Spargelessen im Mai, zwei Veranstaltungen an der Neo-Badenfahrt im August und einer Schlauchbootfahrt im September sowie eines Weinseminars für Anfänger im Oktober vorgestellt.

Zum Abschluss der einstündigen Versammlung dankte Markus Utiger den Sponsoren für den Apéro: Wein von Andreas Meier vom Weingut Sternen in Würenlingen, Speck für die Speckzöpfe von Elisabeth und Albert Köferli aus Döttingen, die Speckzöpfe von Guido Moser von Moser's Backparadies in Gebenstorf und die Präsente von Vertschi AG in Würenlingen.

Der Präsident der Schweizerischen Vereinigung der Weinfreunde ANAV, Urs Goetschi, überbrachte seine Glückwünsche zur Vereinsgründung.

Der anschliessende Apéro gab den Mitgliedern des neuen Vereins die Möglichkeit sich bei einem Glas Wein und einem Stück Speckzopf in Gesprächen näher kennenzulernen.

Haben wir dein Interesse für die Weinfreunde Genuss und Zeit geweckt? Melde dich: weinfreunde@gmx.ch

Einige Mitglieder stossen fröhlich und zuversichtlich auf eine erfolgreiche Zukunft und ein langes Leben der neuen Sektion Genuss und Zeit an.



la vie de l'anav



lenzburg - seetal

Aus dem eigenen Keller Bordeaux Total und Final

Bordeaux Final gab den Weingeniesserinnen und -geniessern eine letzte Chance die seit 20 Jahren im eigenen Keller gelagerten Weine zu degustieren. Unser 'Bordeaux-Guru' Beat Gabathuler hat es sich nicht nehmen lassen, die Weine mit viel Herzblut und Engagement nochmals zu präsentieren.

Der Referent ist nach wie vor der Meinung, dass der Jahrgang 2001 unterschätzt wird und der Wein im Schatten desjenigen von 2000 stand und steht. 2003 war meteorologisch ein Jahrhundertssommer, aber hatte das auch einen so grossen Einfluss auf den Wein? Die Degustation wird es weisen.

Während des Referates von Beat Gabathuler konnte als erstes ein Château Couronneau, der aus Sauvignon gris und

Beat Gabathuler weiss einiges über die 20-jährigen Weine zu berichten.

Sauvignon blanc gekellert wurde, degustiert werden. Daneben wurde ein Crémant de Bourgogne eingeschenkt, denn Schaumweine sind eher selten im Bordeaux.

In drei Flights haben die Anwesenden die Weine probiert und darüber diskutiert, ob den Weinen die zwanzig Jahre im Keller nicht geschadet haben. Nur wenige Flaschen haben den Test nicht bestanden und ein einziger Wein hatte einen deutlichen Alterston.

Drei Serien und ein Dessertwein

Die erste Runde bestand aus einem Château Monbrison 2002. Das Château Monbrison ist eines der sogenannten Crus Bourgeois Supérieurs der Appellation Margaux. Im zweiten Glas befindet sich ein Château La Bessane 2001, ein Wein von einem kleinen Rebgut im Margaux. Speziell an diesem Wein ist, dass er über 50 Prozent Petit Verdot Trauben enthält. Daneben gibt es einen Château Charmail 2003 aus der Region Haut-Medoc, der ebenfalls Petit Verdot lastig ist. Als Vierten und letzten in dieser Reihe findet sich ein Wein

Generell haben die vor 20 Jahren eingekauften Flaschen nicht enttäuscht.





MONDOVINO

Wein nach Deinem
Geschmack.



Die drei Bordeaux Jahrgang 2003, die zum Nachtessen serviert wurden.

vom Château D'Escurac aus der Region Haut-Medoc. Dieses lange eher unbekannte Château hat einst den Coupe des Crus Bourgeois gewonnen und hat damit auf einen Schlag Popularität gewonnen.

Ins erste Glas der zweiten Serie wurde ein Château Villars Fronsac 2003 eingeschenkt, ein Wein aus Rebbergen an den Hügeln des Isletals. Als zweiter Wein folgte ein Château Cap de Faugères 2003 aus dem hübschen Dorf Saint-Colombe, das die Bezeichnung Castillon Côtes de Bordeaux verdient. Daneben findet sich ein Château Tour de Pez 2003 aus der Region St.Estèphe.

Zum zu den Weinen passenden Nachtessen können die folgenden drei Weine genossen werden. Zuerst ein Château Pajoussat 2003 aus Moulis, dem kleinsten Dorf im Medoc, dann ein Château Lilian Ladouys 2003 aus St. Estèphe und als dritter und letzter Wein ein Château Meyney. Dies ist eines der ältesten Châteaux im Médoc, 1662 unter dem Namen Couvent des Feuillants oder Prieuré des Couleys gegründet und ist eine der besten Lagen in der Gironde.

Als Bordeaux final an diesem Abend und als krönendes Dessert wird ein Château de Rayne-Vigneau eingeschenkt, der alle begeisterte. Bordeaux total und final, oder Beat liebt Bordeaux, was aus seinem sehr engagierten Referat deutlich heraus zu spüren war. Die Weine haben gehalten, was sich die Weinfreunde erhofft haben, als sie sie vor zwanzig Jahren erworben hatten.

Judith Baumann

*PAUILLAC AOC 5^{ÈME} CRU CLASSÉ
CHATEAU LYNCH-BAGES 2016, 75 CL

133.-
(10 CL = 17.73)

97-99

Robert
Parker



99

Antonio
Galloni

*PAUILLAC AOC 5^{ÈME} CRU CLASSÉ
CHATEAU PONTET-CANET 2016, 75 CL

150.-
(10 CL = 20.-)

Raritäten aus unserem exklusivsten Weinkeller.



Exklusiv online erhältlich:
mondovino.ch/raritaeten

Preis- und Jahrgangsänderungen sind
vorbehalten. Coop verkauft keinen Alkohol
an Jugendliche unter 18 Jahren.
*Nur auf mondovino.ch erhältlich

coop

Für mich und dich.



Der Vorstand lässt sich wieder wählen Weine aus den USA

Am ersten Anlass des Jahres, der gleichzeitig Generalversammlung war, verkosteten die Weinfreunde und Weinfreundinnen ausgewählte Weine von der Westküste der vereinigten Staaten von Amerika. Diese wurden von Martin Stauffer ausgewählt und präsentiert.

Dieses Jahr standen an der GV wie alle zwei Jahre Wahlen an. Die erfreuliche Nachricht vorneweg: Der gesamte Vorstand inklusive der beiden Revisorinnen haben sich zur Wiederwahl und für die nächsten zwei Jahre zur Verfügung gestellt. Diese Bereitschaft und Kontinuität helfen, den Verein zu leiten und immer wieder ein gutes Programm durchzuführen. Vielen Dank an den alten und neuen Vorstand.

Martin Stauffer hatte sich dem Thema 'Weine aus den USA' angenommen. Die USA sind gross und somit auch die Regionen, in denen Wein angebaut wird. Im Grossen und Ganzen sind es die drei Staaten an der Westküste nämlich Kalifornien, Oregon und Washington. Dazu kommt an der Ostküste New York. Dazwischen gibt es fast keinen Weinanbau. In den gesamten USA wird auf einer Fläche von rund 400'000 Hektaren Wein produziert. Davon entfallen auf Kalifornien, das sich als 'The Wine State' bezeichnen darf, 257'000 Hektaren, also mehr als die Hälfte. Chardonnay und Cabernet Sauvignon sind die dominierenden Rebsorten und nehmen eine Fläche von mehr als 30'000 Hektaren ein. Diese Fläche wird von circa 600 Weinbaubetrieben bewirtschaftet. Das stellt eine unglaubliche Entwicklung dar, wenn man bedenkt, dass es nach dem Krieg und der Prohibitionszeit nur noch 120 Betriebe gab.

Zum Einstieg ein 'schweizerischer' Amerikaner

Nach einer kurzen Einführung zur amerikanischen Weingeschichte begann die Degustation mit dem Sauvignon Blanc Lake County Napa Select 2018 von The Hess Collection Winery, ein im Stahltank ausgebauter Sauvignon. Er hat eine leicht gelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase zeigt er Aroma von Stachelbeeren und Kiwi im Zusammenspiel mit Litschi, Zitronengras und Ruby Grapefruit. Der Wein passte gut als Einstieg. Das Weingut, das 1978 von Donald M. Hess gegründet wurde, ist weltberühmt und in der Schweiz kennt man auch die Geschichte dahinter.

Die erste Serie besteht aus zwei Weissweinen und einem Rosé. Der erste Wein war ein Chardonnay Riverstone 2019 von der Jerry Lohr Winery, die 1974 von Jerry Lohr gegründet wurde und auf einer Fläche von 3700 Hektaren Wein anbaut. Ein Wein mit strohgelber Farbe, die ins Goldene tendiert. Der Chardon-



Mittels Hellraumprojektor untermalt Martin Stauffer seine Vorstellung.

nay überzeugte mit einem fruchtigen Aroma. Der zweite Weisswein, ein Chardonnay Vinter's Reserve 2020 der Kendall Jackson Vineyards & Winery ist eine ganz andere Klasse. Dieser Wein wurde sechs Monate im Barrique gereift, was ihm eine Fülle von Aromen und Bouquet verleiht.

Nach den Chardonnays verkosteten die Anwesenden den Zinfandel Rosé 2020 vom Hause Beringer. Die Weinkellerei Beringer ist die älteste ununterbrochen betriebene Weinkellerei im Napa Valley. Sie wurde 1876 von Jacob und Frédéric Beringer gegründet und konnte selbst in den Prohibitionsjahren mit Sondergenehmigung der Regierung Altarwein produzieren.

Viel Cabernet Sauvignon bei den Roten

Gestartet wurde die erste rote Serie einem Wein aus dem Hause The Hess Selection, einem Cabernet Sauvignon 2018, assembliert aus 85 Prozent Cabernet Sauvignon, zehn Prozent Petite Syrah, drei Prozent Merlot, und je ein Prozent Malbec und Syrah. Der Wein ist 18 Monate in französischen Barriques gereift, hat eine granatrubinrote Farbe und duftet nach Waldbeeren, zartem Rosenduft und Sauerkirschen.

Als zweiter Rotwein wurde der Cabernet Sauvignon Submission 2019 aus dem Weinkeller 689 Cellars von Curtis McBride aus dem Süden vom Napa, aus San Pablo Bay degustiert. Die Zahl 689 bedeutet in China Glück, Reichtum und langes Leben, was gut zu einem schönen Rotwein passt. Auch dieser Wein aus 85 Prozent Cabernet Sauvignon, zehn Prozent Merlot und fünf Prozent Petit Verdot ist ganze zehn Monate im Barrique gereift. Er überzeugt mit einer tiefroten Rubingranatfarbe, einem Bouquet mit warmen Backpflaumen, Kirschlikör und einem Hauch Zimt, Nougat und Lakritze.



Die zweite Serie wird abgeschlossen mit einer Vermischung aus Wein und Filmkultur. Der Wein stammt aus dem Keller des berühmten Filmregisseurs Francis Ford Coppola. Der Francis Coppola Diamond Collection Zinfandel 2018 ist das Endprodukt in der Flasche aus Weinen aus zwei unterschiedlichen Regionen. Aus dem Paso Robles, das für trockenes Klima bekannt ist und aus dem Sonoma Valley mit seinen Mergel- und Tonerdeböden. Eine wirklich interessante und mutige Kombination, die sich der bekannte Önologe Cory Beck ausgedacht hat. Dazu kommt der Ausbau zwölf Monate lang in französischer Eiche, der den Wein schön abrundet und vervollständigt.

Die letzte Runde bestand ebenfalls aus drei hochklassigen Weinen. Als erstes gab es erneut einen Wein aus dem 689 Keller. Ein Six Eight Nine 2020. Diese Assemblage besteht aus Zinfandel, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah und Petite Sirah. Auch dieser Tropfen ist zwölf Monate im Barrique gereift und hat ein tiefes Granatrot mit opaken und rubinroten Reflexen.

Mit dem zweiten Rotwein der dritten Serie steigert sich der Genuss nochmals. Phantom Red Blend 2018 vom Weinkeller Bogle Vineyards, gegründet im Jahre 1880 durch Capitan AJ Bogle und heute in der 6. Generation geführt. Eine beerige Rotwein-Assemblage mit den Hauptrebsorten Petite Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot und Zinfandel. Dieser Wein hat eine 24-monatige Alterung in französischen und amerikanischen Eichen-Barriques hinter sich.

Der Abschluss und auch der Topwein des Abends ist ein Abstract 2020 aus Petite Syrah, Syrah, Grenache, Zinfandel, Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Malbec. Also ist es eine sehr abgestimmte Assemblage von den Orin Swift Cellars, die während acht Monaten im Barrique reifte. Ein unglaublicher Wein aus dem relativ jungen Weinkeller der im Jahr 1998 von Dave Phinney gegründet wurde.

Ein sehr interessanter US-amerikanischer Abend ging zu Ende, der bei allen Weinfreundinnen und Weinfreunden einen guten Eindruck und Lust auf mehr zurückgelassen hat.

Jean-Michel Stampfli und Martin Stauffer

Der wiedergewählte Vorstand mit Präsident Jean-Michel Stampfli (rechts).



thurgau

Portugal

Kleines Land mit grossen Weinen

Eine grosse Anzahl Mitglieder der Thurgauer Weinfreunde hat sich in der Gerichtsherrenstube des Gasthaus Trauben in Weinfelden eingefunden, um Neues über die Weine Portugals zu erfahren.

Nach einem Willkommensgruss aus der Küche und einem bekömmlichen Weisswein beginnt Cristina Graber-Nunes mit der Präsentation. Zuerst werden zwei Weissweine, danach vier Rotweine degustiert. Zwischendurch wird fein diniert.



Die Gerichtsherrenstube: der ideale Ort, um die Weine zu beurteilen.

Zum Abschluss erfreuen sich die Teilnehmenden am Käseteller und degustieren dazu einen Portwein. Die Gäste applaudieren und bestätigen die Freude an den Weinen, ein kleiner Querschnitt durch die grossen Weine von Portugal ist Cristina Graber-Nunes damit wahrlich gelungen. *Thomas Greminger*

Die Liste der am Anlass von Cristina Graber-Nunes präsentierten Weine.



- Muros Antigos Loureiro 2018
- Muros Antigos Alvarinho 2018
- Ribeiro Santo Encruzado 2018
- Frei João Reserva 2014
- Ribeiro Santo Touriga Nacional 2015
- Portas Herdade Alicante Bouschet 2018
- Portas Herdade Trincadeira 2018
- Quevedo Port Tawny Special Reserva

la vie de l'anav



freimänter weinfreunde

Schlösser und Wein

Loire - der Garten Frankreichs

Rund 80 Weinfreundinnen und Weinfreunde trafen sich im Restaurant Linde in Büttikon. Wolfgang Beiss, Oenologe und Sensoriker, führte als versierter Weinkenner der Region Loire in ein Gebiet ein, das seit Beginn der Renaissance im 16. Jahrhundert bevorzugtes Rückzugsgebiet der Pariser Bevölkerung war.

Rund 400 der schönsten Schlösser Europas zieren den Flusslauf der Loire. Ob Jagd-, Pracht-, Wasser- oder Musenschloss, man sieht den prächtigen, epochalen Bauten, Lusttempeln und Herrenhäusern noch heute an, dass hier Politik gemacht und Paris zeitweise zur Provinz degradiert wurde. Darum ist die Loire seit jeher auch eine traditionelle Wein- und Genusslandschaft geblieben.

Mit rund 70'000 Hektaren ist das Weingebiet rund fünfmal so gross wie dasjenige der gesamten Schweiz. Es liegt längs des gleichnamigen Flusses Loire, der mit rund 1'000 km das längste auf rein französischem Gebiet fliessende Gewässer ist. Es entspringt im Zentralmassiv. In der Loire, das mit rund zehn Prozent viertgrösste Weingebiet Frankreichs, werden 45 Prozent Weiss-, 26 Prozent Rosé-, 19 Prozent Rot- und 10 Prozent Schaumwein aus 51 AOP's, Appellation d'Origine Protégée, produziert. Der Anbau von Cabernet Franc, Sauvignon Blanc, Chenin Blanc und Melon de Bourgogne dominiert die Weinlandschaft von Pouilly-sur-Loire via Sancerre, Touraine, Vouvray, Saumur, Chinon, Bourgueil, Angers, Savennières bis nach Nantes mit seinen Muscadets. Unterschiedliche Mikroklimata, von maritim bis kontinental, gepaart mit einer Vielzahl unterschiedlicher Böden ergeben sehr ausdrucksstarke Weine mit Terroir-Charakteristik.

Zum Apéro wird ein Rosé d'Anjou aus Gamay, Cabernet Franc und Chenin Blanc sowie ein Crémant brut aus Saumur aus

Die degustierten Weine

Veuve Amiot Crémant de Loire Brut (je 1/3 CH,CF,CB)
Rosé d'Anjou Vallée Loire 2020 (je 1/3 GA,GR,CF)

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie 2020 (100% MdB)
Touraine Domaine de la Chaise 2021 (100% SB)
Vouvray sec 2020 100% CB

Sancerre Cuvée Genèse 2019 (100% SB)
Pouilly-Fumé Renouveau 2019 (100% SB)
Savennières Clos de St. Yves 2016 (100% CB)

Chinon Cuvée Domaine de la Semellerie 2021 (100% CF)
St. Nicolas de Bourgueil Grande Cuvée VV 2017 (100% CF)
Saumur-Champigny Tradition 2020 (100% CF)

Côteaux du Layon 2014 (100% CB)

CH Chardonnay, GA Gamay, GR Grolleau, MdB Melon de Bourgogne
CF Cabernet Franc, SB Sauvignon Blanc, CB Chenin Blanc

Chardonnay, Grolleau und Cabernet Franc, dem zweitgrössten Schaumweingebiet Frankreichs nach der Champagne serviert. Speziell ist dabei die Zusammensetzung der Cuvées, was die Weine sehr zugänglich macht.

Mehrheitlich Weissweine

Nach einem Muscadet Sèvre et Maine aus dem Melon de Bourgogne gekeltert, folgen drei Sauvignon Blanc aus Sancerre, Pouilly-Fumé und der Touraine und zwei Chenin Blanc aus Vouvray und Savennières. Diese ergeben ein sehr schönes Abbild des sehr vielfältigen Terroirs bestehend aus Schotter, Lehm und Kalk, Silex, Mergel, Tuffstein, Sandstein, Granit oder Schiefer an der Loire. Die drei Cabernet Franc aus Chinon, St. Nicolas de Bourgueil und Samur-Champigny unterscheiden sich vor allem durch ihre unterschiedliche Komplexität und Kraft. Den Schluss macht ein süss ausgebauter Côteaux de Layon aus Chenin Blanc gekeltert. Das Team der Linde Büttikon vermochte mit Küche und Service die Genusslandschaft der Loire perfekt wiederzugeben. *Jean-Claude Hofstetter*





zürcher weinland

Einführung in den biodynamischen Weinbau Zu Besuch beim Weingut Besson-Strasser

Die Weinfreunde Zürcher Weinland kamen am Winzerportrait als erste Gruppe in den Genuss den neuen Keller des Weingutes Besson-Strasser in Uhwiesen am Rheinflall mit einer Führung zu erkunden. Alle Weine werden in kleinen bis mittleren Holzfässern gelagert. Anschliessend tagten wir im gelungen umgebauten Eventraum, um mehr über den Biodynamischen Weinbau zu erfahren.

Nadine und Cédric Besson-Strasser erklärten den Feinfreunden Zürcher Weinland den biodynamischen Weinbau. Seit 2004 betreibt das Paar biologisch-dynamischen Weinbau und setzen auf Ganzheitlichkeit. Damit fördern sie die Bodenfruchtbarkeit, die Widerstandskraft des Rebstocks und die Qualität der Ernte. Dazu gehört auch, das Wetter zu beobachten, die Entwicklung der Vegetation und die Position des Planeten. Die Elemente bestimmen mit, wann welche Arbeit im Rebberg gemacht wird. Um dem Boden einen Impuls zu geben, wendet das Winzerpaar biodynamische Präparate, wie zum Beispiel Hornmist, an. Infusionen von Brennnesseln-, Weiden- oder Kamillentee setzen sie ein, um die Reben zu stärken und möglichst frei von Krankheiten zu halten. Nährstoffe liefert der hofeigene Kompost, die Ouessent-Schafe, die nach der Ernte die Rebberge beweiden sowie die sogenannten Beikraut-Pflanzen, Leguminosen, Löwenzahn und verschiedene Kleesorten. Ringelblumen beispielsweise arbeiten in der Tiefe und liefern den Mikroorganismen im Boden und den Nützlingen darauf Futter. Nebst ihrer Aufgabe als Nährstofflieferanten halten diese Pflanzen den Boden am Hang zusammen und verbessern seine Struktur.

Lebendigere Weine mit klarem Terroir

Die Biodynamie erzeuge lebendige Weine, Weine die Emotionen auslösen, sagt Nadine Besson-Strasser. Von der Rebe bis zur Flasche wird jeder Schritt in Handarbeit ausgeführt, von den Arbeiten im Weinberg, über das Pressen der Trauben bis zum Abfüllen des Weins. «Die Weine sind absolut frei von chemischen oder synthetischen Hilfsmitteln», versichert die Winzerin.

Die Qualität des Weines entstehe überwiegend im Rebberg und werde im Weinkeller nur begleitet, schildert sie ihr Credo. Das heisst, die Pflanze und der Boden müssen entsprechend betreut werden, damit der Saft bei der Gärung später alles enthält und nichts zugefügt werden muss. Das Ziel sei es, das Terroir jedes Weines spürbar zu machen, indem sie die besten natürlichen Voraussetzungen für den Rebstock und die Zusammensetzung der Traube selbst schaffen. Im Zusammenspiel von Klima, Boden und Landschaft, Nacht- und Tages-Temperaturen, Niederschlags-Verteilung, Sonnenschein-Stunden,



Stolz präsentiert Cédric das Resultat seines Biodynamischen Weinbaus

Hangeignung, Boden-Durchlässigkeit und vielem mehr bilde so jeder Rebberg sein einzigartiges, charakteristisches Terroir.

Mit einem Leuchten in den Augen erzählt sie, dass sie ihre Reben, ihre Arbeit und ihre Weine lieben. Im Wein werde spürbar, wie sie den Rebbergen, Reben und ihrem kulturellen Erbe begegnen und mit Leben versehen. Ihre Arbeit sei es, die Natur und die Reben zu beobachten, zu verstehen, zu begleiten und zu unterstützen. Die autochthone Zürcher-Rebe Räuschling fühle sich auf ihrem Weingut ebenso wohl wie der Pinot Noir und der Malbec. Die Weinfreunde Zürcher Weinland waren auf dem Weingut Besson-Strasser eingeladen in Begleitung eines feinen Essens die Weine zu entdecken und zu degustieren. Zur Begrüssung und zum Apéro degustierten sie den Räuschling Brut und den Räuschling vom Rheinflall beide AOC Zürich. Zum Menü den TOK, ein Pinot Gris 8247, darauf den Cholfirst Pinot Noir. Gefolgt wurden sie vom Albi Pinot Noir AOC Schaffhausen und dem Chlosterberg Pinot Noir, der mehrfach ausgezeichnet wurde, sowie dem Zweigelt, dem Merlot und dem Malbec vom Rheinflall alle AOC Zürich. Es war eine Weinpalette, die von den Weinfreunden grossen Zuspruch erhielt. *Agi Winter*

Mit Überzeugung erklärt Nadine Besson-Strasser die Biodynamie.





Generalversammlung

Im Banne einer wahren Trouvaille

Im Einzugsgebiet der Weinfreunde der Sektion Ufnau gibt es viele Museen. Auch Museen, die es noch zu entdecken gilt. Eine wahre, aber unbekannte Trouvaille befindet sich in Oetwil am See, im Weiler Holzhausen.

Nein, erwarten kann man hier kein Weinbaumuseum, obwohl man davon ausgehen kann, dass es auch in dieser Gemeinde seit jeher Reben gibt. Das Museum ist geprägt von einer gut renovierten Scheune. Davor stehen markant in einer Glaszelle zwei Bahnwagen der Uster–Oetwil-Bahn. Überraschendes zeigt der Kurator und passionierte Sammler Jörg Schenkel im Innern des Gebäudes. Auf mehreren Etagen haben er und der potentere Partner Jakob Grimm hervorragendes Wissen zusammengetragen. Mehrere 100 Sammlerstücke von alten Handwerken, aus früheren Haushalten, aus Landwirtschaft und Forstwirtschaft, von der Feuerwehr, vom Strassenbau und aus anderen Gegebenheiten des Zürcher Oberlandes erzählen Geschichten und lassen Geschichte lebendig werden. Natürlich auch die Geschichte der damaligen Eisenbahngesellschaft der Region.

Eine Geschichte zu jedem Objekt

Eine einmalige Trouvaille ist aber die Wein- und Rebbauausstellung. Um eine alte, mächtige Baumtrotte herum wurde diese Ausstellung im modernen Kellergeschoss aufgebaut. Diese Trotte kommt aus Flurlingen und hat den Weg über Küsnacht nach Oetwil am See gefunden. Sie steht im Mittelpunkt einer



Ein museumswürdiger Glaskelch als Dank an Jörg Schenkel (rechts).

der grössten Sammlungen alter Gegenstände, die im Rebberg, Keller oder Labor gebraucht wurden. Die Ausstellung lebt vom Wissen des Sammlers. Über jede Schere, über jeden Küferhobel, jede Pipette, jedes chemische Mittel und jedes Hilfsgerät weiss er etwas zu berichten.

Das Museum darf mit Fug und Recht seine umfangreiche und dokumentierte Sammlung zu den grössten der Schweizer Weinbaumuseen einreihen.

Selbstverständlich verfügt das Museum über edle Räume, um einen Apéro einzunehmen, um mit Freunden zu feiern, aber auch um eine Generalversammlung durchzuführen. In diesem edlen Raum begrüsst Präsidentin Edith Hensler eine grosse Anzahl Mitglieder zu den statutarischen Geschäften. Dem Kurator des Museums konnte dafür als Dank ein fast 70-jähriger gläserner Wein-Kelch überreicht werden. Dieser wird im Museum einen tollen Ehrenplatz erhalten. Eigentlich schade, dass Corona es verbietet, diesen Kelch, gefüllt mit feinem Wein im Kreise von Weinfreundinnen und Weinfreunden kreisen zu lassen. Allfällige Statutenänderungen liessen sich wesentlich fliessender verhandeln.

Klaus Schilling



Die Sektion Ufnau gratuliert zu...

Sämis Hundertsten Geburtstag

Am 7. Dezember 2022 feiert das älteste Mitglied der Sektion Ufnau den 100. Geburtstag. Sämi Wyder fährt zu jedem Anlass mit seinem eigenen Auto an den Zürichsee oder nach Einsiedeln, um mit Freude an den Vorträgen und Degustationen teilzunehmen. Sämi ist kein stilles Mitglied. An der Degustation der Elsässer Weine im November meldete er sich zu Wort. Wie fast immer. Scharfsinnig benennt er die Aromen und weiss Ergänzungen zu platzieren. Sein reichhaltiges Wissen über Sorten, Geschichte, Geographie und das Benennen der sensorischen Eindrücke ist für die Sektion enorm wertvoll. Noch vor zwei Jahren hat Sämi selber aus seinem reichhaltigen historischen Schatz einen Vortrag am Computer zusammengestellt und vorgetragen.

Wir wünschen dem Jubilar weiterhin eine gute Gesundheit und noch lange ein reges Interesse am Genuss eines herrlichen Weines. Happy Birthday und Zum Wohl, lieber Sämi.

Der Vorstand



Schaffhausen



Weiterbildungsabend Sieben Pflöcke für Piwi-Reben

25 Weinfreundinnen und Weinfreunde trudeln nach und nach im Hombergerhaus ein. Sie dürfen gespannt sein auf die Ausführungen der beiden Kellermeister Peter Bühler und Michael Regli.

Pilzwiderstandsfähige Traubensorten (Piwi) sind ein Thema, das viele Menschen (Fachleute ausgeschlossen) leicht auf die lange Bank geschoben haben. Nun ist dieses Thema aktueller denn je. Mit der in absehbarer Zeit Wirklichkeit werdenden Tatsache, dass es auch in unseren Regionen zunehmend wärmer sein wird, muss dringend darüber nachgedacht werden, wie wir rebenmässig dieser Realität entgegentreten können. Zu bedenken ist auch, dass eine Rebe mehrere Jahre Zeit benötigt, bis sie einen brauchbaren Ertrag liefert. Also steht eine enorm grosse Aufgabe vor unseren Rebbauern: Was soll neu gepflanzt werden und welche Rebsorten sind erfolgsversprechend? Martin Auer von Rebschule Hallau beispielsweise steht aktuell in einer gross angelegten Versuchsphase.

Stichhaltige Argumente

Peter Bühler beginnt mit seinen äusserst interessanten Ausführungen. Er schlägt sinnbildlich sieben «Pflöcke» für Piwi-Reben und -Weine ein. Aus seinen Betrachtungen seien die wissens-, erwähnens- und staunenswertesten aufgeführt.

- Bereits 1882 wurden mit der Kreuzung RieslingxSilvaner (heute Müller-Thurgau) erste Versuche gestartet, eine gegen Mehltau pilzresistente Rebe zu entwickeln.
- Heute sind das Weinbauinstitut Freiburg (D), Norbert Becker, und der freie Züchter Valentin Blattner, Soyhière (CH) zu Eckpunkten in der Geschichte der Piwi-Reben geworden
- Weshalb sind Piwi-Reben unerlässlich? Infolge des Klimawandels müssen in naher Zukunft Riesling, Silvaner, Grau- und Weissburgunder, Müller-Thurgau und viele andere Rebsorten ersetzt werden.
- Roland und Karin Lenz vom Iselisberg im thurgauischen Uesslingen experimentieren seit 1994 mit mehr als 600 mehrfach resistenten Traubensorten und gelten somit als das grösste Piwi-Weingut der Welt.
- Piwi-Reben sind auf Mehltau, falscher Mehltau und Grauschimmel nicht beziehungsweise weniger anfällig.

Nach diesen Ausführungen sind alle gespannt auf die Degustation von Piwi-Weinen. In die Degustation eingebettet geniessen die Weinfreunde einen schönen Vesperteller. Michael Regli bringt den Teilnehmenden in gekonnter Weise die Eigenarten von 14 reinsortigen Piwi-Weinen nahe. Einige Piwi-Weine sind etwas



Die besondere Aromatik einiger Piwi-Weine ist nicht jedermanns Sache.

gewöhnungsbedürftig, andere dafür erfreulich gut mündend. Wobei der Geschmack immer eine persönliche Empfindung ist.

Fazit des Weiterbildungsabends: Es ist gut vorstellbar, dass in den Piwi-Sorten unsere Weinzukunft liegt und allen, die sich in Versuchen üben, ist sehr viel Geduld und anschliessender Erfolg zu wünschen.
Yvonne Birkner



DEGUSTIERTE PIWI-WEINE

- Cabernet blanc 2021
Bioweingut Lenz, Iselisberg
- Sauvignac 2020
Weingut Neukomm, Hallau
- Muscaris 2021
Bringolf Weinbau, Hallau
- Saphira 2021
Weingut Burkhart, Weinfelden
- Seyval blanc 2021
Trotte, Weinbaugenossenschaft, Löhningen
- Juanito 2021
Graf & Gräfin Hofgut, H. + D. Graf, Oberhallau
- Souvignier gris 2020
Weingut Stoll, Osterfingen
- Leggiero Regent/Rosé 2021
vinoTon Weine, Fam. Heusi Rebbau, Gächlingen
- Rondo 2021
Weingut Burkhart, Weinfelden
- Prior 2021
SimmlerWEIN, Lindenhof, Buchberg
- Divico 2021
Bioweingut Lenz, Iselisberg
- Maréchal Foch Stein am Rhein, Sélection 2019
GVS Weinkellerei, Schaffhausen
- Rot 2, Cabernet Jura 2015
Thomas u. Mariann Stamm, Thayngen
- Cabernet Cortis, Erzinger Kappellenweg 2019
Weingut Lorenz & Corina Keller, D-Klettgau

weingilde gallus

Hauptbott 2023

Vier neue Ordensträger aufgenommen

Wie gewohnt am zweiten Samstag im Januar und erstmals seit einer gefühlten Ewigkeit ohne jegliche Einschränkungen aus gesundheitspolitischer Sicht trafen sich 84 gutgelaunte Weinfreundinnen und Weinfreunde zum 56. Hauptbott im Hotel Bad Horn.

Gildenmeister Franz Bertsch blickte zurück auf das vergangene Gildenjahr, in dem endlich wieder alle Anlässe durchgeführt werden konnten. In einer Schweigeminute gedachten alle der im Vorjahr verstorbenen Weinfreundin Yvonne Müller und des verstorbenen Gildenrats Andy Eberhard.

Ungewohntes verkündete Münzmeister Ives Zollinger, resultierte doch im abgelaufenen Gildenjahr ein beachtlicher Einnahmenüberschuss. Dem Vorschlag des Gildenrats, diesen für die Äufnung einer Schwankungsrückstellung und einer Rückstellung für kommende Jubiläumsjahre zu verwenden, stimmten die Gildenmitglieder gerne zu.

Bei der Vorstellung des neuen Jahresprogramms wurde der Wunsch geäußert, die Weinreise – sie führt dieses Jahr ins Veltlin - anstatt der vorgesehenen drei Tage wie in letzter Zeit üblich auf vier Tage auszudehnen. Auch diesem Antrag wurde mit Applaus zugestimmt.

Höhepunkt des Hauptbotts ist jedes Jahr die Berufung neuer Ordensträger. Dieses Jahr bestritten Hildegard Jutz, Margrit



Mit einem Rebstock werden die Ordensträger in die Gilde aufgenommen.

und Balz Fetz und Dionys Wyss die Weingespräche mit den gestrengen Weinmagistern. Sie alle bestanden diese Prüfung mit Bravour und wurden in einer eindrücklichen Zeremonie zu neuen Ordensträgern ernannt.

Im Anschluss an den geschäftlichen Teil servierte die Küchenbrigade des Bad Horn ein exquisites Menu. Die passenden Weine konnten sich die Gäste aus einer Weinkarte aussuchen, die von Weinmagisterin Bea Blattner mit einer breiten Auswahl von einheimischen Gewächsen zusammengestellt wurde. Ganz nach dem Motto der Weingilde Gallus: Schätze unsere Ostschweizer Weine, trinke sie mit Mass und helfe, dass sie uns rein und unverfälscht erhalten bleiben. *Simon Federer*

Die Prunkkleidung des Gildenrates unterstreicht den festlichen Charakter der Zeremonie, bei der die vier neuen Ordensträger aufgenommen werden.





zürcher weinland

Südliche Weine aus den Alpen Wine & Dine mit Südtiroler Weinen

Die Weinfreundinnen und Weinfreunde Zürcher Weinland genossen einen degustatorischen Ausflug ins Südtirol. Begleitet wurden sie dabei von Sebastian Vogel vom Premstallerhof.

Mehr als hundert Jahre ist die Familie Vogel mit dem Südtirol und seinen Weinen verbunden. Urgrossvater Oskar Vogel, der von 1877 bis 1956 lebte, baute für das damals bedeutende Bozner Weinhaus Cembran den Schweizer Absatzmarkt auf. Zunächst von Buchs SG, ab 1924 von Zürich aus. Sein Sohn Georg gründete 1934 die Weinimportfirma in Zürich, die bis 2019 seinen Namen trug. 1969 trat Sohn Marco in die Firma ein und seit 2007 ist mit dem Referenten des Abends, mit Sebastian die vierte Generation im Weinhandel mit Südtirol und dem Trentino, sowie neuerdings ganz Italien und Österreich tätig. 2020 mutierte der Firmenname zu Weinvogel SA.

Da die Familie Vogel im Herzen Südtirols auf dem Premstallerhof in St. Magdalena bei Bozen selber Rebbaubetrieb betreibt, werden die Partner und ihre Weine mit grossem Sachverstand ausgesucht. Auf dem Premstallerhof wird zertifiziert biodynamisch gearbeitet. Das Resultat ist einer der besten St. Magdalener und Vernatsch Weine Südtirols.

Die sieben Anbauggebiete Südtirols

Im Vinschgau, dem trockenen Alpentale mit den sandigen und kargen Böden werden neben hochklassigen Weinen aus Riesling und Weissburgunder auch filigrane Blauburgunder produziert. In Meran erlaubt es das milde und ausgeglichene Klima verbunden mit den sandigen Böden unter der DOC-Bezeichnung 'Südtirol Meran' hervorragende Weine aus Vernatsch, Blauburgunder und Merlot zu keltern. Im Etschtal gedeihen dank den trockenen Porphyrböden und den dadurch langen Rebwurzeln um die Weindörfer Terlan, Nals und Andrian besonders langlebige, mineralische und finessenreiche Rot- und Weissweine. Im Eisacktal finden sich begünstigt durch Quarz- und Glimmerböden in dieser alpinen Weinbauzone rassige und kräftige Weissweine mit



Der Referent
Sebastian Vogel

anregendem Säurespiel. Sylvaner, Riesling, Kerner, Müller-Thurgau und Grüner Veltliner sind von internationalem Format.

Im heissen Talkessel von Bozen mit seinen fruchtbaren Böden befinden wir uns im klassischen Gebiet des St. Magdalener (Vernatsch) und des Lagreins aus Gries. Das Herz der Region Überetsch bilden der Kalterer See und die Gemeinden Kaltern und Eppan. Neben der langen Tradition von Vernatsch-Weinen gibt es auch Cabernet und Merlot sowie in höheren Lagen exzellente Gewürztraminer, Weissburgunder und Sauvignon. Vom südlichen Klima begünstigt ist das Unterland. Hier lassen sich Weine aus spät reifenden Sorten wie Merlot und Cabernet produzieren. Auf den Hängen zwischen Montan und Buchholz wachsen die besten Blauburgunder Italiens. Das Weindorf Traamin ist die Heimat des Gewürztraminers.

Wo der Norden schon Süden ist, begann die Weinkultur bereits 500 vor Christus, belegt durch Funde von Rebmessern und Schöpfkellen. Die Römer bauten 15 vor Christus die von den Rättern fortgeschrittene Weinkultur weiter aus. Im Jahre 700 erwarben bayerische und schwäbische Klöster Weingüter im Südtirol. 1850 führte Erzherzog Johann edle kleinbeerige Sorten ein, Bordeaux-Sorten und Riesling. 1893 wird die erste Kellereigenossenschaft in Andrian gegründet. 1919 wird Südtirol italienisch. 1963 regeln neue Weingesetze die Produktion und Vermarktung. Heute sind es 5'400 Hektaren Rebfläche, 5'000 Weinbaubetriebe, 10'000 Beschäftigte in der Weinwirtschaft, sowie 46'000 Tonnen geerntete Trauben verteilt auf 218 Kellereien.

Die Weissweinproduktion beträgt jährlich 60 Prozent, die Rotweinproduktion 40 Prozent.

Sebastian Vogel präsentierte uns nach der Südtiroler Weingeschichte zu den Häppli den Sekt 'pas dosé' Haderburg Salun 2021. Zum Einstieg degustierten wir den Sylvaner 2021 sowie einen Weissburgunder Mediaevum 2021. Zur Chardonnay-Suppe überraschte er mit einem Pinot Grigio 15er 2021 vom Castelfelder Weingut und einem Chardonnay Sanct Valentin 2021 von der Kellerei St. Michael Eppan.

Den Nüsslisalat mit Bresaolastreifen begleitete ein Lagrein Kretzer Rosé 2021, Rottensteiner. Den Hauptgang Saltimbocca, Risotto und Gemüse krönte Sebastian Vogel aus dem reichhaltigen Sortiment mit vier auserlesenen Charakterweinen: mit dem St. Magdalener Vigna Premstallerhof vom Weingut Vogel, dem Merlot Riserva Siebeneich 2020 von der Kellerei Terlan, anschliessend dem Lagrein Riserva Urban 2019 aus der gleichnamigen Kellerei und dem Merlot Cabernet Arizo 2018 von Baron di Pauli. Mit dem edlen Rosenmuskateller passito der Abtei Muri-Gries beendete er die Südtiroler Wein-Gala.

Agi Winter



cholfirst

Herbstdegustation Reise durch Italien

Weinfreundinnen und Weinfreunde freuen sich, dass sie nicht nur auf Landkarten und gedanklich auf Reisen gehen können, sondern auch genussvoll und kulinarisch. 22 Mitglieder und zwei Gäste trafen sich im Restaurant Alpenblick für eine solche Entdeckungs-Reise durch verschiedene Weinbaugebiete Italiens.

Präsident Ruedi Kilchmann richtete einige Worte an die Anwesenden und bedankte sich bei Rös und Hermann Amstutz für die Organisation der Degustation. Für ihn selber wäre die Organisation und Durchführung dieses Jahr aus gesundheitlichen Gründen nicht möglich gewesen. Darum freue er sich besonders, diesen Abend in froher Runde geniessen zu können. Dass die von Hermann und Rös ausgewählten Weine nur ein kleiner Einblick in die Weinvielfalt unseres südlichen Nachbarlandes sein kann, war allen klar.

Grosse Mengen aus Venetien

Start ist in Norditalien, genauer in Venetien. Von hier stammen viele alte Bekannte wie der Prosecco aus Glera-Trauben, Pinot Grigio, Soave aus Garganega-Trauben, Valpolicella und Amarone aus Corvina-Trauben. Obwohl Venetien nur die drittgrösste Rebfläche besitzt, wird dort mit 100 Hektolitern pro Hektare am meisten Wein produziert. In Gesamtitalien liegen die Durchschnittserträge bei 60 Hektolitern pro Hektare. Die Böden der Rebflächen Venetiens sind so vielfältig wie die Weine, von Moränenschotter über Verwitterungsgestein der Voralpen bis zu vulkanischen Böden und Schwemmlandschotter der Flussebenen.

Wir bleiben in Norditalien und besuchen das Südtirol. Hier gedeihen vor allem Vernatsch, Weiss- und Grauburgunder,

Die Weinfreundinnen und Weinfreunde nehmen je nach Affinität Platz.



Der Anlass war top. Organisator Hermann Amstutz (rechts) hat gut lachen.

Chardonnay, Müller-Thurgau, Lagrein, Merlot und Cabernet Sauvignon. Grosse Bedeutung hat die Herkunftsbezeichnung 'Kalterersee'. Dieses Anbaugebiet umfasst einen Drittel der Gesamtfläche des Südtirols.

Die Böden sind fruchtbar, vorwiegend kiesiger Schwemmlandschotter des Etschtals und steile Moränenschutthänge mit hohem Kalksteinanteil.

Prestigeträchtige Toskana

Mit dem nächsten Weisswein reisen die Weinfreunde in die Toskana. Der frische Wein 'Bianco Villa Antinori' der Familie Antinori überzeugt mit fruchtiger Nase und aromatischer Struktur. Die Weinbauregion Toskana ist vor allem durch ihre prestigeträchtigen und populären Weine mit Herkunftsbezeichnungen Chianti Classico und Brunello di Montalcino bekannt. Die wichtigste Rebsorte ist Sangiovese, die auf fast zwei Dritteln der Fläche angebaut wird. Dahinter rangieren einheimische Sorten wie Malvasia, Canaiolo, Trebbiano oder Vernaccia. Durch die teils kalkhaltigen, teils vulkanischen Böden entstehen kräftige, finessenreiche und vollmundige Spitzenweine.

Unser nächster Abstecher führt uns ins Piemont. Mit gut 48'000 Hektaren Rebfläche ist es quantitativ zwar nicht die grösste, qualitativ aber die stärkste Region. Auf 90 Prozent der Fläche wachsen die bekannten roten Rebsorten: Nebbiolo, Barbera und Dolcetto. Die restlichen zehn Prozent Fläche teilen sich die weissen Sorten Arneis, Cortese di Gavi und Moscato. Weltbekannt ist der Barolo aus Nebbiolo-Trauben und den Anbaugebieten von Barolo, Castiglione Falletto, La Morra, Monforte d'Alba und Serralunga d'Alba. Banale Alltagsweine sind im Piemont kaum anzutreffen, denn das Gebiet zwischen den Ausläufern der Alpen und dem Appenin zählt zu den ganz grossen Weinbauregionen der Welt. Das milde und subtropische Klima und



die überwiegend tertiären Verwitterungsböden mit Kalkkernen und Mergel beeinflussen den Charakter der Piemonteser Weine.

Grösste Fläche in Sizilien

Sizilien ist die südlichste Weinbauregion, die wir besuchen. Mit 131'500 Hektaren Rebfläche ist es die grösste Region Italiens. Bis Mitte der 90er Jahre war die Insel im Ausland aber in erster Linie für den alkoholverstärkten Süsswein Marsala bekannt. Die Bedingungen für den Weinbau sind ideal: Sonne, Wärme und geringer Niederschlag sorgen für optimale Reifung und die kargen Böden fördern eine gute Qualität. Bestens gedeihen die Rebsorten: Inzolla, Grillo, Grecanico, Catarrato, Nero d'Avola, Frappato und Nerello Mascalese. Der degustierte Nero d'Avola Bromeus überraschte mit seiner intensiven Farbe, seiner Fruchtigkeit und seiner Aromavielfalt.

Das Team des Restaurant Alpenblick servierte zu den frischen, fruchtigen Weissweinen ein Wurst-Käse-Plättli und Brot. Die intensiven, beerigen und sehr gehaltvollen Rotweine passten gut zu den verschiedenen belegten Pizzastücken und ein feines Tiramisu mit einem Kaffee rundeten den Abend kulinarisch ab.

Die von Hermann und Rös Amstutz ausgesuchten Weine sind alle bei Coop zu moderaten Preisen erhältlich. Die verschiedenen lösten zusammen mit den Informationen zu den Weinbaugebieten spannende Diskussionen und bei manchen sogar Reiseträume aus.

Monika Kolb-Wüest



Die degustierten Weine

Venetien - Prosecco Superiore DOCG, Carpenè Malvolti, Rebsorte Glera

Südtirol - Bio Terra Alpina Vino bianco 2020, Alois Lageder, Chardonnay, Garganega, Pinot Grigio, Müller-Thurgau

Toskana - Toscana IGT bianco Villa Antinori 2021, Marchesi Antinori, Chardonnay, Malvasia, Trebbiano

Piemont - Roero Arneis DOCG 2021, Azienda Vitivinicola Piazza, Arneis

Südtirol - Bio Terra Alpina Vino Rosso 2021, Alois Lageder, Grenache, Merlot, Carrignan, Lagrein

Sizilien - Terre Siciliane IGT 2020, Bromeus, Nero d'Avola

Venetien - Ripasso Della Valpolicella Sup. DOC Conte di Valle 2017, Palazzo Maffei, Molinara, Corvina, Rondinella

Toskana - Chianti Classico DOCG Riserva Ser Lapo Castello di Fonterutoli 2019, Marchesi Mazzei, Sangiovese



bern



Jahresabschlussabend

Genuss aus dem Burgund

Der traditionelle Jahresabschlussabend der Berner Weinfreunde stand mit dem Wine and Dine unter dem Thema Burgund. Ein genussvoller und erfrischender Abend, der rundum alle Erwartungen übertraf.

Mit dem Restaurant Sternen in Muri hatten die Organisatoren Eva Streit und Dan Sennhauser eine ausgezeichnete Wahl getroffen. Alles passte: die Ambiance, der Service und last but not least, die grossartige Küche.

Die Rebfläche des Burgunds beträgt 28'000 Hektar, was ungefähr dem Doppelten der Rebfläche der gesamten Schweiz entspricht. Zuerst wurden wir zum Apéro verwöhnt mit einem Crémant de Bourgogne Blanc de Noir Brut Bio von Paul Chollet (70 Prozent Pinot Noir, 15 Prozent Chardonnay und 15 Prozent Aligoté). Anschliessend wurde ein Chablis 1^{er} Cru Montée de Tonnerre von der Domaine der Servin serviert. Beide Weine passten gut zu den feinen Apérohäppchen.

Das Menü wurde eingeleitet mit einem kleinen Eglifilet an Weissweinsauce, begleitet vom Meursault 1^{er} Cru Charles Maxime von der Domaine Latour Giraud in der Côte d'Or, was wunderbar harmonierte. Das Trüffelcrèmesüppchen, das gemeinsam mit dem Mercurey 1^{er} Cru Champs Martin, Domaine Lorenzon, Côte Châlonaise serviert wurde, war unschlagbar, für manche ein Gedicht. Es folgte der Pinot Noir Volnay von Poulleau Père et fils in der Côte de Beaune, der ein hervorragendes Pilzstartart mit Hirschschinkenscheibchen begleitete.

Zwei Pinot Noir zum Hauptgang

Zum Hauptgang wurde ein Duett von Ochenschwanz und Rindsfilet serviert. Begleitet wurde der Hauptgang vom Chevre-Chambertin La Justice Domaine Antonin Guyon und dem grossartigen Nuits St.Georges 1^{er} Cru von der Domaine Faiveley in der Côte d'Or.

Da es im Burgund keine Süssweine gibt, entschlossen sich die Organisatoren, zum Dessert nochmals einen Crémant zu präsentieren – diesmal einen Blanc de Blanc – also einen reinen Chardonnay. Beim Crémant de Bourgogne handelt es sich um eine regionale AOC, die dem gesamten Weinbaugebiet Burgund gemeinsam ist. Der servierte Créant von Chavy Chouet erfrischte und ergänzte das Dessert wunderbar.

Dieser Abend war für alle ein Genuss und alle waren sich einig, dass im Sternen Muri auch nächstes Jahr der Abschlussabend durchgeführt werden kann.

Dan Sennhauser

la vie de l'anav



engadin

Tolle Weine in grossartigem Ambiente Ribera del Duero

Die Gegend des Ribera del Duero war das Thema des Abends, der im Hotel Engiadina in Zuoz stattfand. Das Thema hat eine grosse Zahl Weinfreunde angezogen, vielleicht nicht zuletzt, weil das Hotel unter neuer Leitung steht.

Zu ausgesuchten Köstlichkeiten aus Kastilien/Leon wurden acht Weine ausgeschenkt. Der sortentypische Verdejo bezauberte die ankommenden Gäste im Wintergarten des Hotels Engiadina als perfekten Begleiter zu den vielfältigen und köstlichen Tapas. Dann wurden die Gäste vom organisierenden Vize-Präsidenten der Engadiner Weinfreunde, Jürg Keller, in den Ballsaal geladen, der schön dekoriert war und ein perfektes Ambiente für den Anlass bot.

Zu den Hornazos, Fleischpasteten aus Mehl, Eiern und Chorizo, wurden die ersten beiden Weine kredenzt, eine harmonische Auswahl an Weinen der Qualitätsstufe Crianza, die durch ihr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis auffielen.

Wie die Grossmütter in Kastilien Hackfleischbällchen zubereiten, wurde uns zu zwei Weinen der mittleren Preisklasse vor Augen geführt. Die 'Albóndigas de la abuela' passten perfekt zu den Weinen der Jahrgänge 2018 und 2019.

In den Pausen zwischen den Mahlzeiten vermittelte Referent Jürg Keller Interessantes über die Region, deren Geschichte und den Rebbau. Besonderes Interesse fand der Vergleich zwischen dem Duero-Tal und dem Gebiet des Rioja, bestehen die Weine aus beiden Regionen doch vorwiegend aus der Tempranillo-Traube. Da die Region Kastilien/Leon aus einem relativ armen und mit Ausnahme der Reben relativ kargen Gebiet besteht – und zudem über keinen Meeresanstoss verfügt – überrascht es

In den letzten 30 Jahren hat es die Region Ribera del Duero geschafft, sich einen Spitzenplatz in der Pyramide der grossen Weine Spaniens zu sichern.



Jürg Keller zeigt auch kulturelle und historische Aspekte der Region.

nicht, dass auch die Hauptspeise relativ deftig und fleischlastig war. Für die Vegetarier unter den Gästen stand natürlich ein ebenbürtiges Menü zur Verfügung.

Zum letzten Flight und zur Hauptspeise, dem ortstypischen Costillar de cerdo lacado», ohne Knochen serviert und somit von den Gästen positiv aufgenommen, wurden drei Weine eingeschenkt. Dies mit der Aufgabe, den persönlich Besten und Passendsten für das Dessert Ponche Segoviano, einen Marzipan-Bisquitkuchen, aufzusparen.

DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Carramimbre Verdejo 2021	Legon Premium 2018
Carmelo Rodero 9m 2020	PSI, 2018
Celeste Crianza 2019	Trus Reserva, 2015
Pesquera Crianza, A. Fernandez 2019	Legaris Reserva, 2017

Es war eine bezüglich der degustierten Weine und dem Referat zufriedene und was das Hotel und die Gastfreundschaft angeht positiv überraschte Gruppe von Weinfreundinnen und Weinfreunden, die sich spät abends aufmachte, um mit dem öffentlichen Verkehr wieder in Richtung oberes Oberengadin zu gelangen.

Sibylle Keller-Bühlmann





thunersee



Auf beiden Seiten der Pyrenäen Kataloniens Weinwelt

Katalonien umfasst nicht nur bekannte Weinbaugebiete in Spanien, sondern auch Rebflächen im Süden Frankreichs. Referent Jürg Strässle stellt uns in einer interessanten Vergleichsdegustation Weine beider Provenienzen vor.

Zum Jahresabschluss hat die Sektion Thunersee zu einer Degustation über Weine aus Katalonien eingeladen. Fast fünfzig Personen finden den Weg ins Thuner Hotel Krone und wollen mehr darüber erfahren.

Referent Jürg Strässle von Gerstl Weinselektionen klärt die Anwesenden zunächst darüber auf, welche Gegenden auch weinmässig Katalonien zugeordnet werden wie beispielsweise das Priorat und Montsant, aber auch Gebiete im südfranzösischen Département Pyrénées-Orientales, das frühere Côtes Catalanes in der Weinbauregion Roussillon.

Die Rebfläche auf der spanischen Seite beträgt rund 100'000 Hektaren, auf der französischen dagegen nur rund 8'500 Hektaren. In beiden Teilen Kataloniens ist es im Sommer heiss und trocken. Zu den häufig angebauten Rebsorten gehören Garnacha, Carinena, Garnacha Blanca und Macabeo.

Weine von beiden Seiten der Pyrenäen

Als Weissweine werden drei Assemblagen kredenzt, zwei aus den Côtes Catalanes und eine aus dem Priorat. Die roten Cuvées stammen aus den Côtes Catalanes, dem Priorat und aus Montsant. Bei den Rotweinen wird ein Carignan aus Roussillon mit einem Vertreter derselben, in Spanien Carinena genannten, Rebsorte aus dem Hinterland der Costa Brava verglichen.

Bevor der oxidative Süsswein von Mas Amiel 30 Jahre lang in Eichenfässern reift, wird er ein Jahr lang in Glasballons der Sonne ausgesetzt.



Die Teilnehmer spenden dem Referenten einen wohlverdienten Applaus.

Zum Dessert wird eine Spezialität angekündigt: Der Millésime 1985 von Mas Amiel aus dem Maury, einem AOC-klassifizierten Weinbaugebiet nordwestlich von Perpignan. Der Süsswein im Portweinstil hat 16 Volumen-Prozent, war 30 Jahre im 350 Hektoliter Fass und weist Aromen von Dörrfrüchten auf.

Die Weinfreundinnen und Weinfreunde sind der Meinung, dass die französischen Weine mit den spanischen mithalten können.

Menno Beindorff

DIE DEGUSTIERTEN WEINE

- La Jasse Blanc 2017, Domaine Gauby, Côtes Catalanes IGP
- L'Horizon blanc 2017, Domaine de l'Horizon, Côtes Catalanes IGP
- Font de la Figuera blanco 2019, Clos Figueras, Priorat DOCa
- Les Calcinaires Rouge 2018, Domaine Gauby, Côtes Catalanes AOC
- Serras del Priorat 2021, Clos Figueras, Priorat DOCa
- Dosterras 2016, Dosterras, Montsant DO
- Vol de Nuit 2019, Mas Amiel, Côtes Catalanes VdP
- Elitia 2018, AV Bodeguers, Emporda DO
- Font de la Figuera 2018, Clos Figueras, Priorat DOCa
- Millésime 1985, Mas Amiel, Maury AOC



graubünden

Engadin, Engiadina Bassa und Graubünden Klausurtagung

Regelmässig treffen sich die Vorstandsmitglieder der drei Sektionen Graubünden, Engadin und Unterengadin zu einer Klausurtagung. Diesmal war der Tagungsort Zuoz.

Die mit dem öffentlichen Verkehr angereisten Kolleginnen und Kollegen wurden bei der Kaffeerösterei Badilatti in Zuoz herzlich empfangen. Bei Kaffee und Gipfeli wurden die Anwesenden im hauseigenen Museum über Kaffee, Herkunft und Geschichten informiert.

Was ist eine Klausurtagung? Die Präsidenten Hans Jakob Hunger, Rolf Gremlich und Cristina Gregori hatten vor Jahren bei einem Treffen, vermutlich an einer Präsidentenkonferenz, die glorreiche Idee man könnte sich in einem Zweijahres-Rhythmus zu einer Klausurtagung treffen. Das heisst zusammensitzen, sich austauschen und über Probleme, aber auch Gutes in der Sektion zu plaudern. Natürlich immer begleitet von Wein und Essen. Jede Sektion sollte einmal den Lead übernehmen. Dieses Jahr waren die Engadiner an der Reihe.

Zurück zur Kaffeerösterei. Iris Sigg, ihres Zeichens Barista, führte mit einer Kaffeedegustation in die Raffinessen der Kaffeebohnen und des Kaffeedegustierens ein. Für Weinfreunde mal etwas anderes, obwohl auch hier die Säure eine grosse Rolle spielte. Ein Rundgang durch das Haus mit vielen Erklärungen rundete die erste Station der Klausurtagung ab.

Einführung in die Geheimnisse der Kaffeeverkostung mit Iris Sigg.



Auf der Wanderung ein Stop für das Gruppenbild der Klausurtagung.

Etwas Wandern muss sein

Vor der Rösterei wartete der Bus, um die Gruppe Richtung Berninapass nach Bernina Häuser zur zweiten Station zu führen. Von dort wanderten die Leute nach Morteratsch, wo die eigentliche Klausurtagung stattfand. Verschiedene Weine aus dem Fundus der Engadiner Weinfreunde begleiteten einen hervorragenden Apéro Riche, hergezaubert vom Ehemann der Vorstandskollegin Stefanie Stegemann. Es wurde angeregt diskutiert, geschlemmt, degustiert und viel gelacht.

Die dritte Station war in Pontresina das Museum Alpin. Vorstandskollegin Stefanie leitet dieses Museum, das sich stolz im Engadiner Stil präsentiert, und war auch zuständig für die Führung durch die kleinen Räume. Sehr interessante Eindrücke konnten wir mitnehmen. Und ein Apéro durfte natürlich nicht fehlen, sonst wären wir ja keine Weinfreunde.

Die vierte Station war gerade über die Strasse im Hotel Müller, wo die Gruppe an einem festlich gedeckten Tisch erwartet wurde. Dort liess man den schönen Tag im Engadin, begleitet zu einem reichhaltigen Essen, nochmals Revue passieren. Mit vollen Bäuchen traten die Einen den Heimweg mit dem letzten Zug an. Die Churer Delegation, die teils mit Partner/-innen angereist waren, fuhren mit dem Lift in die oberen Etagen ins Hotelzimmer.

Peter Baumgartner



Die Entdeckung aussergewöhnlicher Weine Edle Tropfen aus dem Südtirol

Grossartige Weine aus dem Südtirol präsentierte Marco Vogel vom Weinhaus Weinvogel aus Zürich 20 Weinfreunden der Sektion Biel sowie zwei Gästen der Sektion Bern. Diese trafen sich wie gewohnt grossen Saal des Restaurant Bahnhöfli in Brügg.

«Die Vorbereitungen für diese Degustation waren mir eine echte Freude. Da ich im vergangenen Frühling im Südtirol unterwegs war und einige Weingüter besuchte, war ich gespannt, einige der gemachten Entdeckungen und Spezialitäten im Glas wieder zu finden. Mir persönlich haben es der Vernatsch und der Lagrein besonders angetan», begrüsst der Präsident der Bieler Weinfreunde Jean-Michel Stampfli die Anwesenden zu Beginn des Abends.

Mit Marco Vogel, dem Senior Chef vom Weinhaus Weinvogel gewannen die Weinfreunde einen ausgewiesenen Kenner der Südtiroler Weine als Referenten. Auf unterhaltsame Weise erklärte er die mitgebrachten Weine und liess immer wieder interessante Informationen und Geschichten aus dem Weingebiet einfliessen.

Zum Auftakt ein Schaumwein

Die Weinfreunde wurden sogleich mit dem ersten Wein, dem Schaumwein Haderburg Pas Dosé aus Salurn begrüsst. Ein

Der Saal des Restaurant Bahnhöfli mit seiner schönen getäfelten Decke bieten den Weinfreunden einen gediegenen Rahmen für die Degustation.

toller Wein mit einer strohgelben Farbe und einer markanten Frische. Nach der Gärung im Stahl- und Holzfass erfolgt die zweite Gärung in der Flasche, wo er mindestens 36 Monate auf der Hefe liegt.

Referent Marco Vogel erläuterte zu Beginn einige interessante Fakten zum Weinanbau im Südtirol. So konnten auch die Weinfreunde, die das Südtirol nicht persönlich kennen, eine bessere Einordnung machen. Danach ging es mit der ersten Serie los; degustiert wurden drei Weissweine. Der erste, ein Sylvaner der Kellerei Eisacktal, ist ein klassischer Weisswein, der in der warmen Hanglage vom Eisacktal sehr gut gedeiht und eine grossartige Eleganz aufweist. Der zweite Wein dieser Serie, ein Weissburgunder Riserva Salamander vom Niklaserhof, stach mit einem komplexen Aroma und fruchtigen Noten von Apfel, Birne und Melone sowie dezenter Holznote hervor. Als dritter Wein folgte ein würziger und frischer Sauvignon Stern von der Kellerei Kaltern. Dieser überzeugte mit seinem saftig-salzigen Abgang und den Noten von Holunder, Cassis und exotischen Früchten in der Nase.

Die zweite Serie mit zwei Rotweinen und einem Rosé startete mit dem St. Magdalener Vigna Premstallerhof vom Weingut Rotensteiner, das der Familie Vogel gehört. Ein dunkler, rubinroter Wein, der eher kühl genossen werden sollte. Sein leichtes Kirschenaroma und die weichen Gerbstoffe passen harmonisch zusammen. Danach folgte der Vergleich zweier Weine aus der autochthonen Weinsorte Lagrein. Der erste war als Rosé ausgebaut und der zweite als Riserva. Der Lagrein Kretzer Rosé vom Erbhof Unterganzner ist kräftig mit starken Aromen nach roten Beeren. Er ist fruchtig, saftig und doch elegant und spritzig. Mit dem Lagrein Riserva Carano 2018 von Baron Di Pauli



la vie de l'anav

Kaltern verkosteten die Weinfreunde einen der Höhepunkte der Degustation. Der 14 Monate im Barrique gereifte Wein überzeugt mit einer tiefdunklen Farbe und hat ein beerig-fruchtiges Bouquet, das nach Kirsche, Brombeere und Pflaume riecht. Im Gaumen zeigt sich der Wein saftig mit würziger Note und geschmeidigem Tannin. Er ist angenehm weich und rund im Finale. Die Rebsorte Lagrein erfreut sich übrigens seit den 70er Jahren wieder einer grösseren Beliebtheit.

Im Anschluss an diese drei Weine servierten Markus Jegerlehner und sein Team einen Antipasti-Teller. Danach folgte die dritte und letzte Serie mit drei aussergewöhnlichen Weinen.

Internationale rote Sorten

Den Start in diese finale Serie machte der Merlot Huberfeld von der Kellerei St. Pauls in den warmen Lagen von Unter-rain auf 250 Metern über Meer. Mit einem Aroma von leichter Zwetschge, schwarzer Johannisbeere sowie feiner Lakritze hat er runde Tannine und eine elegante Säurestruktur, die den fruchtigen langen Abgang betonen. Mit dem Cabernet Riserva 2018 vom Wassererhof in Laitach bei Bozen folgte eine weitere Perle des Abends. In der Nase waren dunkle Beeren und Cassis, würzige und florale Aromen sowie angenehme Holznoten auszumachen. Am Gaumen zeigte der Wein Saft und Kraft mit sortentypischer Beerenfrucht und Würze, einem komplexen, kraftvollen und gerbstoffreichem Körper, unterstützt durch die notwendige Säurestruktur. Dieser Wein verspricht einen langen und angenehmen Abgang. Zum Abschluss der drei Serien kehrten wir zurück zur Haderburg und genossen einen Merlot Cabernet Sauvignon Erah von Haderburg. Das war der Topwein der Degustation. Ein Wein mit einem satten Rubinrot und den Noten von Dörripflaume, Kakao und Vanille. Am Gaumen kompakt und kantig mit satten Tannin und frischer Säure. Ein würdiger Abschluss der dritten Serie.

Zum Dessert, einem Tiramisu, stellte der Referent einen Gewürztraminer Roen passito von der Cantina Tramin vor. Der Spätlese-Dessertwein mit goldener Farbe und einem Kaleidoskop an Duftnoten von Rosenblättern, würzigen Blüten von Lilien, reifen gelben exotischen Früchten, Honigmelone, Mango, Maracuja, Litschi, Zitruszesten sowie würzigen Noten von getrockneten Kräutern, Ingwer, Safran, Gewürznelken, Zimt und Muskatnuss. Im Gaumen erfreut der Wein durch seinen starken Körper.

Das Fazit dieser Degustation ist, dass aus dem Südtirol ausserordentliche Weine kommen, mit einer unglaublichen Vielfalt und mit hoher Qualität. Die Weinbetriebe verstehen es, die traditionellen Weinsorten weiter zu fördern und zu entwickeln. Sie erzeugen in den warmen und angenehmen Höhenlagen ausgezeichnete Weine. Es bleibt bei vielen Weinfreunden das Bedürfnis zurück, mehr von diesen exzellenten Weinen zu entdecken und zu geniessen.

Jean-Michel Stampfl



Ein Rebjahr auf dem Klosterhof in Aesch Vom Rebschnitt bis ins Glas

Der gelernte Jungwinzer Noel Huwiler vom Weingut Klosterhof im luzernischen Aesch erklärte sich bereit, den Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunden die Arbeiten im Weinbau während eines Rebjahres zu erklären und sie mitarbeiten zu lassen. Auf die Ausschreibung melden sich sechzehn Interessierte für den fünf Halbtage umfassenden Lehrgang an.

Die historischen Wurzeln der Weinproduktion auf dem Klosterhof reichen ins 16. Jahrhundert zurück. In den Rebgärten reifen mittlerweile zehn verschiedene Traubensorten, darunter auch die autochthone Seetaler Rebsorte Hitzkircher.

Beim Start erklären die Mitglieder der Winzerfamilie den ange-rückten Weinfreunden den Ablauf eines Winzerjahres, führen durch bestehende Rebgärten und weisen auf die laufend zu tätigen Neuanpflanzungen hin. Ebenso wird ausgemacht, dass Winzerhelferinnen und Winzerhelfer während Arbeitspausen und nach Erreichen der Tagesziele verköstigt werden.

Der Rebschnitt Januar – Beginn Februar

Bei frostigen Temperaturen erklärt Noel den Rebschnitt direkt am Rebstock. Den Auszubildenden wird rasch bewusst, dass es sich hier um eine heikle Arbeit handelt. Die Traubenmenge für das laufende Jahr wird mit dem Schnitt eingestellt und der Fortbestand für das folgende Jahr vorbestimmt. Jeder Reb-





stock wird individuell nach Wuchskraft, Alter und Gesundheitszustand beurteilt und dann wird entschieden, wo die Schere anzusetzen ist. Das alte Rebholz wird herausgelöst und in die Mitte der Rebzeile gelegt. In einem späteren Durchgang zerkleinert der Schlegel-Mulcher das Altholz und durch die Verrottung entsteht wertvoller neuer Humus für die Böden.

Abfüllung des Weines im Februar – März

Das Weingut Klosterhof arbeitet mit einem Lohnabfüllbetrieb zusammen. Auf eine vereinbarte Zeit fährt eine mobile voll automatisierte Abfüllanlage auf dem Weingut vor. Kellermeister Noel stellt die abfüllreifen Weine, leere Flaschen, Korken, Etiketten und Paletten zur Aufnahme der abgefüllten Flaschen bereit. Sobald die Maschine rattert und klirrt, sind flinke Hände gefragt. Einerseits zur Eingabe leerer Flaschen in den Waschprozess und andererseits zur Abnahme der abgefüllten Weinflaschen, um sie sorgfältig in Paletten einzuschichten. Das



Abfüllen zählt zu den Highlights im Weinbaujahr, verkörpern die Mengen abgefüllter Flaschen feiner Weine doch den Lohn des vorhergegangenen Jahres.

Ausbrechen im Mai

Auf den Austrieb der Reben beginnt die Arbeit des Ausbrechen oder Erlesen. Mit dem Rebschnitt wird ein erstes Mal die Erntemenge eingestellt. Nur verhalten sich die Rebpflanzen nicht immer nach der Vorstellung des Rebbauern. Auch die Witterung kann mit Kapriolen den Wuchs beeinflussen. Unter Anleitung des Senior Chefs Kurt Huwiler werden die Rebzeilen abgelaufen und überzählige Triebe und Knospen ausgebrochen. Dies mit dem Ziel, die Erntemenge weiter zu beschränken und kräftige gesunde Trauben zur Reife zu bringen.

Auslauben im Juni

Die Reben wachsen bei günstigen Witterungsbedingungen ausserordentlich schnell und mit viel Blattwerk. Der Winzer



beobachtet den Wuchs genau und schätzt die Wetterprognosen kommender Wochen ein. Zuviel Blattwerk um den Traubenansatz und Geiztriebe müssen entfernt werden. Die Trauben benötigen Sonnenlicht. Bei Nässe können sie so rascher abtrocknen und sind dadurch vor Pilzkrankheiten besser geschützt. Auch diese Arbeit setzt vorsichtiges Arbeiten voraus, damit nicht Augen verletzt werden, die im Folgejahr Triebe hervorbringen sollten.

Weinlese im September – Oktober

Das Wetter hat optimal mitgespielt. Generell reifen die Trauben etwa zwei bis drei Wochen früher als in Vorjahren. Mit den weissen Sorten beginnt die Ernte auf dem Klosterhof in der zweiten Septemberwoche. Grundsätzlich helfen auf Huwilers Weingut jeweils um die zwanzig Erntehelfer und Erntehelferinnen mit.

Die Rebjahr-Gruppe ist anfangs Oktober beim Einbringen der Gamaret-Trauben dabei. Noel vermittelt dazu Wissenswertes zur Traubenreife und deren Krankheiten, sowie über die Lesetechnik und der späteren Arbeit im Keller.

Geerntet wird klassisch in Handarbeit mit der Schere. In die Kunststoffkisten kommt nur gesundes Traubengut. Trauben mit Stiellähme, mit Schäden durch Essigfliegen oder solche mit Fäulnisbefall durch Mehltau und unreife Beeren müssen ausgesondert werden. Volle Erntekisten werden in den vom Traktor mitgeführten Grossbehälter geleert und laufend abgeführt. Das eingesammelte Traubengut wird gleichentags im Keller weiterverarbeitet. Alle Traubensorten werden im eigenen Keller gekeltert und ausgebaut. Die Ernte zählt zu den Höhepunkten im Weinbaujahr. 2022 passte der Frühling, der Sommer war heiss und trocken und der Wümmet im Herbst übertraf alle Erwartungen.

Die Rebjahr-Gruppe erlebte auf dem Klosterhof spannende Einsätze und gewann so viele neue Erkenntnisse, dass die Teilnehmenden in Zukunft ihr Glas Wein mit noch grösserem Respekt geniessen werden.

Gabi Thiel



schaffhausen



Herbstdegustation Schaffhauser Weine

Die Weinfreunde Schaffhausen trafen sich zur traditionellen Herbstdegustation, an der ausschliesslich Schaffhauser Weine degustiert wurden. Als vielversprechenden Einstieg wurden drei Schaumweine blind gereicht.

Wie üblich treffen die ersten Weinfreunde voller Erwartungen bereits eine halbe Stunde zu früh ein. Das Team um Präsident Cornel Oertle ist aber mit den Mitarbeitern der Résidence auf diese Situation vorbereitet. Als alle da sind, begrüsst er und stellt den Referenten Markus Leumann vor. Markus Leumann ist Leiter des Landwirtschaftsamts des Kantons Schaffhausen, Rebbaukommissär Schaffhausen/Thurgau und Weinfreund aus Unterstammheim.

Markus Leumann übernimmt und beginnt – ganz auf Interaktivität getrimmt – mit diversen Fragen, etwa «Welcher der drei Apéro-Schaumweine schmeckte am besten?» Die anwesenden Weinfreunde haben wie erwartet verschiedene Meinungen, was den Gaumengeschmack betrifft.

Vor der Degustation den Magen füllen

Um im Magen im Anschluss an den Apéro und vor der Degustation ausreichend Boden zu legen, geniessen die Weinfreunde als Nachtessen ein Rindsgeschnetzeltes Stroganoff an einer Paprikarahmsauce, Butterspätzli und Gemüsebouquet. Dazu wird wahlweise ein Cuvée Weiss oder Rot von GVS serviert.

Markus Leumann hat für die Auswahl der Degustationsweine eine Carte blanche erhalten. Nach dem Essen präsentiert und kommentiert er seine Weinauswahl in einer Blinddegustation. Die Weine werden meist in Dreiergruppen vorgestellt und es kommen auf die Fragen nach dem ausgeschenkten Wein häufig richtige Vermutungen aus dem kompetenten Weinfreundeublikum.

Nach der Degustation der Weissweine lädt Markus Leumann zu einem kleinen Rückblick über seine zwölfjährige Tätigkeit im Kanton Schaffhausen ein.

- 120 Winzer haben während seiner Amtszeit den Betrieb aufgegeben.
- Beliebteste Weinberggrösse ist 10-15 Aren.
- Die Fachstelle erhielt neue Aufgaben mit den Kirschessigfliegen und den Drohnen.



DIE DEGUSTIERTEN WEINE

ZUM APÉRO

Strada Miésime Brut 2021, Strada Weinkellerei, Hallau
Mousseux Lindenhof, Weingut Lindenhof, Osterfingen
Perle schaumwein extra dry, GVS Schachenmann AG

ZUM NACHTESSEN

CW Cuvée Weiss 2021, GVS Schachenmann, Schaffhausen
CR Cuvée Rot 2021, GVS Schachenmann AG, Schaffhausen

HERBSTDEGUSTATION

Riesling-Silvaner 2021, Fam. J.+N.Christen, Wilchingen
Riesling-Silvaner Wilchingen, Familie H.W.Gysel, Wilchingen
Riesling-Silvaner 2021, aagne weingut, Hallau

Script Chardonnay Hallau, DiVino SA, VOLG
Pinot Blanc 2020, Weingut Bad Osterfingen
Pinot Gris 2021, Familie Richli, Osterfingen

Graf von Spiegelberg Blanc de Noir 2019, Strada, Hallau
Hedinger Oeil de Perdrix 2021, M.Hedinger, Wilchingen

Quintessenz Réserve 2018, GVS Weinkellerei, Schaffhausen
Hedinger Edition 2018, M. Hedinger, Wilchingen
Pinot-Noir-Reserve Rodenberg, Schmid, Schlattingen, TG

Violoncello 2018, vinoTon Weine, Fam Heusi, Gächlingen
staatswii cuvée spéciale Hallau 2017, Rötiberg Wilchingen
Octavia Cuvée 2020, GVS Schachenmann AG, Schaffhausen

- 2013 wurde erst im November geherbstet.
- 2017 hat man gelernt die Frostruten stehen zu lassen.
- 2018 gab es sehr viel Traubensaft.
- 2021 war es zehn Wochen feucht und die Pilze wucherten. Was aber als Wein verarbeitet werden konnte, war hervorragend.
- 2022 war ein optimales Weinjahr, das äusserst selten vorkommt. 4,2 Millionen Kilogramm wurden geerntet.

Markus Leumann fügte auch ein Fazit und einen Ausblick an:

- Die Ertragssicherheit ist keine Selbstverständlichkeit mehr. Jährlich werden weniger Pflanzenschutzmittel zugelassen.
- Die gesellschaftlichen und politischen Ansprüche an den Weinbau nehmen weiter zu.
- Persönlich ist er überzeugt, dass die Beliebtheit von Schweizer- und auch Schaffhauser Wein noch weiter zunehmen wird.

Die Rotweine teilen sich auf in die Serie drei mit Blauburgundern, Serie vier mit Jahrgang 2018 und Serie fünf, die aus Cuvées bestand. Präsident Cornel schliesst mit Worten des Dankes an Markus Leumann die genussvolle Degustation ab.

Yvonne Birkner



freiamter weinfreunde

Virtuell zu Gast bei Viña Montes in Chile **Eine Degustation der besonderen Art**

Erstmals als innovative Lösung in der Corona-Pandemie angewandt, hat das Online-Tasting auch heute noch für die Freiamter Weinfreunde seine Bedeutung beibehalten. Die diesjährige virtuelle Reise führte nach Chile zum Weingut Viña Montes, wo Eduardo Stark, der seit über 20 Jahren für Montes tätig ist, die Weinfreunde erwartet.

Das rund 4'500 km lange und 200 km breite Band westlich der Anden ist ideal für den Weinbau. Nördlich durch die Atacama-Wüste, südlich durch Patagonien, östlich durch die Anden und westlich durch den Ozean begrenzt, bietet Chile eine Vielzahl von Terroirs für den Weinbau.

Vor rund 30 Jahren begann Montes erstmals auch Qualitätsweine für den Export zu produzieren. Etwa zur gleichen Zeit erkannte ein französischer Ampelograph, dass ein Grossteil des angepflanzten Merlots in Chile nicht Merlot sei, sondern Carmenère. Beide Rebsorten wurden früher aus dem Bordeaux als Merlot importiert. Carmenère hat sich heute zur nationalen Rebsorte entwickelt.

Montes hat vor rund 15 Jahren nach und nach das 'Dry Farming' eingeführt. Ist der Untergrund geeignet, kann dabei fast ganzheitlich auf eine Bewässerung verzichtet werden. Durch den Verzicht der Bewässerung holen sich die Reben das Wasser in den in der Tiefe vorhandenen wasserspeichernden Lehmschichten. Dies ergibt eine Einsparung von Wasser, die dem jährlichen Verbrauch von 22'000 Personen entspricht.

Ludivina Weh hat für die Freiamter Weinfreunde die virtuelle Degustation der Weine von Viña Montes in Chile per Videokonferenz moderiert.



Eduardo Stark in Chile, am anderen Ende der Internetverbindung.

Leicht zu trinkende Weine

Montes hat sich zum Ziel gemacht, einfach zugängliche Weine mit weichen Tanninen und einer optimalen Reife zu produzieren. Die degustierten Weine der Reihe Montes Alpha zeigen dies eindrücklich. Der frisch-fruchtige Chardonnay Reserva 2021 mit nur 20 Prozent gebrauchtem Holzeinsatz und der Merlot Reserva 2019 mit seinen sehr weichen Tanninen und seiner erfrischenden Säure gelten als 'Easy Drinking Weine'. Komplex und finessenreich, mit einer leicht pfeffrigen Note zeigt sich der Syrah 2018, nach Art des Rhonetals. Ebenfalls angebaut auf Granit, wird er mit Viognier verfeinert. Die Edicion Limitada des Cabernet Sauvignon 2018 wurde zum 30-jährigen Jubiläum von Montes produziert; harmonisch und ausgewogen, überflügelt von der unverkennbaren Montes-Cassis-Note. Den Schluss macht der Paradewein Purple Angel 2018 aus Carmènere mit wenig Petit Verdot. Höchste Sorgfalt und Präzision im Rebberg und in der Vinifikation führen zu dem wohl bekanntesten Wein Chiles. Ein Wein mit Lagerpotenzial, gut strukturiert, weichen, aber markanten Tanninen und einem nicht endend wollenden Abgang.

Jean-Claude Hofstetter



la vie de l'anav



bern



Rioja-Degustation Rekordbeteiligung

77 Mitglieder und Gäste begrüßte Präsident Dan Sennhauser zu einer wunderbaren, genussreichen und spannenden Degustation. Die hohe Beteiligung lag sicherlich auch am Referenten David Schwarzwälder, einem der bekanntesten und fundiertesten Kenner der Iberischen Weinszene im deutschsprachigen Raum, und an der Organisatorin Alicia Mettler.

Referent David Schwarzwälder vermochte spannend und lebhaft die Besonderheiten und die Vielfalt der Region Rioja zu beschreiben. Selbstverständlich wurden die Erklärungen von zur jeweils beschriebenen Zone passenden Weinen begleitet.

Die unterschiedlichen Böden sind mitverantwortlich für die grosse Vielfalt der verschiedenen Rioja-Zonen. Für die Berner Weinfreunde war wichtig zu lernen, welche grosse Unterschiede zwischen den Zonen Rioja Alta, Rioja Alavesa und Rioja Oriental bestehen.

Die westlichste Zone Rioja Alta ist am stärksten den kühlen Luftströmen vom Atlantik ausgesetzt. Viele Rebberge liegen auf Höhen von über 600 Metern über Meer. Das bewirkt, dass hier strukturierte, elegante und lange lagerfähige Weine entstehen.

Das Rioja Alavesa liegt am Nordufer des Flusses Ebro und erstreckt sich bis zum Kantabrischen Gebirge. Die Rebberge

werden sowohl von den kühlen atlantischen Winden als auch von den wärmeren mediterranen Winden beeinflusst. Das Resultat sind Weine, die generell mit grosser Eleganz und schöner Fülle brillieren.

Das Rioja Oriental liegt im flachen südöstlichen Ebro-Tal. Hier herrscht eher wärmeres mediterranes Klima, das für die Tempranillo-Traube besonders geeignet ist, genauso wie für die Rebsorte Garnacha.

Qualitätsstufen vom Ausbau abhängig

Wichtig bezüglich Rioja ist Folgendes: es gibt keine Crus, also Lageweine, wie in Bordeaux oder Burgund. Die Klassifizierung bezieht sich auf den Ausbau und die Dauer der Reifung.

- Genérico: kein oder nur sehr kurzer Ausbau im Holzfass.
- Crianza: Ausbau mindestens zwölf Monate im Eichenfass und einige Monate Flaschenreife, total mindestens 24 Monate Reifung.
- Reserva: selektionierte Weine mindestens zwölf Monate im Eichenfass und mindestens sechs Monate in der Flasche, total mindestens 36 Monate Lagerung, bevor sie auf den Markt kommen.
- Gran Reserva: Höchste Qualitätsstufe, nur speziell auserlesene Weine, mindestens 24 Monate Eichenfass, mindestens 24 Monate in der Flasche, total mindestens 60 Monate Reifung.

Die Degustation wurde eingeleitet von drei Weissweinen. Bereits der erste Weissweine war spannend: es gab einen Tempranillo Blanco. Diese weisse Variation der Tempranillo-Traube entstand durch eine zufällige Mutation und wurde

David Schwarzwälder erklärt, dass die 65'000 Hektaren der Weinregion Rioja die Grenzen der autonomen Verwaltungsregion La Rioja überschreiten.





anschliessend weiter kultiviert. Im degustierten Wein wurde sie assembliert mit Viura, der bekanntesten weissen Rebsorte der Rioja, sowie mit Garnacha Blanca. Weiter genossen die Weinfreunde weisse Weine mit Maturana Blanca, Viura und Garnacha Blanco.

Vor den roten Weinen wurde ein Rosado aus einer Assemblage Garnacha und Viura präsentiert. Der Ausbau im unbehandelten Betontank gab diesem Wein neben seiner schönen Fruchtigkeit eine besondere mineralische Note.

Vorwiegend Tempranillo und Granacha

Anschliessend wurden die Berner Weinfreunde verwöhnt mit grossartigen Rotweinen aller Qualitätsstufen. Es fiel auf, dass neben der Tempranillo-, die Garnacha-Traube im Rioja von steigender Bedeutung ist. Sie wird in den Rebbergen zunehmend angepflanzt. Bei den Roten sind immer mehr Weine Assemblagen. Klar ist Tempranillo in fast jedem Rotwein anzutreffen. Die Traube wird aber zunehmend assembliert mit Reben wie der genannten Garnacha, mit Graciano und häufig mit Mazuelo.

Besondere Erwähnung verdient der Bordon Gran Reserva 2012 von Bodegas Franco Españolas aus Tempranillo, Graciano, Mazuelo, der eine Wucht war. Er zeigte unbeschreibliche Fülle und Abgang. Gemäss David Schwarzwälder hat dieser Wein ein Alterungspotential von 70 Jahren.

Der Abend wurde abgeschlossen durch ein typisch spanisches Gericht: Albondigas, also Hackfleischklösschen an Tomatensauce. Dazu genossen die Anwesenden die vorgängig degustierten Weine. *Dan Sennhauser*

Der Referent erklärt auf einer grossen Karte der drei Rioja-Regionen.



DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Gómez Cruzado Blanco 2021 - *Tempranillo Blanco, Viura*
Gómez Cruzado - Rioja Alta

Ad Libitum Maturana Blanca 2020 - *Maturana Blanca*
Juan Carlos Sancha - Rioja Alta

Valdesabril VS 2019 - *Viura* - Nivarius - Rioja Alta

Lalomba Rosado Finca Lalinde 2021 - *Garnacha, Viura*
Ramon Bilbao - Rioja Oriental

Alma de la Marciana 2020 - *Tempranillo, Garnacha, Graciano*
La Marciana - Rioja Oriental

Finca de los Locos 2019 - *Tempranillo, Graciano*
Artuke - Rioja Alavesa

La Montesa Crianza 2019 - *Garnacha*
Bodegas Palacio Remondo - Rioja Oriental

Finca San Martin Crianza 2018 - *Tempranillo*
Torre de Ona - Rioja Alavesa

Contino Reserva 2018 - *Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano*
Viñedos del Contino - Rioja Alavesa

Cerro Añon Reserva 2017 - *Tempranillo, Graciano, Mazuelo*
Bodegas Olarra - Rioja Alta

Bordon Gran Reserva 2012 - *Tempranillo, Mazuelo, Graciano*
Bodegas Franco Españolas - Rioja Alta

Gran Vino Tinto VS 2017 - *Tempranillo, Garnacha, Viura*
Bodegas Finca La Emperatriz - Rioja Alavesa

Torre del Conde de Hervias 2015 - *Tempranillo*
Conde de Hervias - Rioja Alta

weingilde gallus

Weinreise an die Mittelmosel Steil, steiler, am steilsten

Ein Renner war die Reise bereits bei der Ausschreibung. Diejenigen, die einen Platz ergatterten wurden denn auch nicht enttäuscht. Sie konnten viele schöne Erlebnisse mit nach Hause nehmen.

Bereits nach eineinhalb Tagen war die Reise an die Mittelmosel ausgebucht. Das gab bei einigen Mitgliedern, die sich noch anmelden wollten, lange Gesichter. Dank der Umbuchung mit einem grösseren Car konnten vier glückliche Mitglieder zusätzlich auf die Reise mitgenommen werden.

Moselsekt zum Znüni

Voller Erwartungen und Vorfreude bestiegen die Weinfreundinnen und Weinfreunde den Bus in Au, der sich Richtung Mittelmosel über Lindau, Karlsruhe, Rheinböllen nach Traben-Trarbach in Bewegung setzte. Schon bei der Begrüssung teilte der Gildenmeister Franz Bertsch mit, dass es unterwegs eine Überraschung geben werde. Während der Fahrt durch die Morgenstunden begleitete uns ein wunderbarer Sonnenaufgang durch die Nebelschwaden. Die Überraschung war perfekt, als wir beim ersten Halt mit Moselsekt und dem ersten Moselriesling anstossen konnten. Das war noch nicht alles. Auch Znünibrötli in verschiedenen Variationen wurden aufgetischt, die Zakia und Christian Wurster offerierten und Zakia eigenhändig hergestellt hatte.

Der erste Besuch galt dem VDP Weingut S. A. Prüm. Saskia Prüm und ihr Vater, Raimund Prüm begrüsst uns. Gespannt und auch ein wenig durstig folgten wir Saskia Prüm direkt zur Weinverkostung. Wir probierten sechs ausgezeichnete Weine, darunter als Einstieg einen Sekt. Auch ein 2012er Riesling Grosse Gewächs (GG) Alte Reben von der Lage Wehlener Sonnenuhr konnten wir geniessen. Mit einer grosszügigen Vesperplatte stillten wir den Hunger, bevor wir das Weingut wieder verliessen.

Das deutsche Moseltal wird geprägt vom stark mäandernden Verlauf der Mosel mit an seinen Ufern zahlreiche Weinberge an teils sehr steilen Hängen.

Im Parkhotel Traben-Trarbach bezogen wir die Zimmer und nach einer kurzen Ruhe machten wir uns zu Fuss ins Restaurant «Die Graifen» und Weingut Dr. Melsheimer auf. Dort warteten ein Drei-Gang-Menü und eine weitere Weinverkostung mit vier grossartigen Weinen.

Start im Familienweingut

Gestärkt mit reichhaltigem Frühstück fuhren wir nach Enkirch zur Weindegustation ins Familienweingut Immich-Anker. Unterwegs hielt der Chauffeur kurz an, damit Gildenmeister Franz Bertsch die Steilheit der Rebberge zeigen konnte. Auch nach der Reise ist es immer noch schlecht vorstellbar, wie sich die Rebleute im steilen Gelände mit Schiefergeröll bewegen.

Im Familienweingut Immich-Anker, das rund 3.5 Hektaren bearbeitet, wurden wir von Daniel Immich und seinem Vater empfangen. Daniel Immich führte uns in seinen alten, sehenswerten, dunklen Keller und erzählte mit viel Humor die Familiengeschichte und noch manch weitere Anekdote. Seinen manchmal fast schwarzen Humor verlor er auch nicht bei der kurzweiligen Weinverkostung von sieben vorzüglichen Weinen.

Wir hätten uns noch lange mit Daniel Immich amüsieren können, aber die Führung in der historischen Altstadt von Bernkastel-Kues wartete. In zwei Gruppen lernten wir einiges, was sich früher in Bernkastel-Kues abgespielt hat. Die berühmte Doctor-Lage mit den rund 3.3 Hektaren wurde uns genau erklärt und auch, wie diese entstanden ist. Zwei verschiedene filigrane Doctor-Weine konnten wir degustieren.

Bier statt Wein

Zum Mittagessen ging's ins Kloster Machern. Das ehemalige Kloster ist seit 1970 nach Abschluss der Renovationsarbeiten eine Klosterbrauerei mit Brauhaus und Restaurant. Das kam einigen Weinfreundinnen und Weinfreunde gerade richtig, um vom Riesling eine Pause zu machen und stattdessen ein Bier zu trinken.



Die Treppe vor dem Weingut Markus Molitor in Bernkastel-Kues bietet eine ideale Kulisse damit man auf dem Gruppenbild (fast) alle Gesichter sieht.

Nach dem Mittagessen wurde die Gruppe im Weingut Markus Molitor erwartet. Der gelernte Jurist Sebastian Markus Molitor, ein Neffe des Inhabers Markus Molitor, stellte kompetent und authentisch das Weingut vor, das über 120 Hektaren in 26 verschiedenen Weinbergen sein Eigen nennt und mit 105 Festangestellten 60 bis 80 Weine pro Jahr vinifiziert. Somit ist das Weingut eines der grössten an der Mosel. Acht köstliche und zugängliche Weine konnten wir probieren. Zur Überraschung war auch ein Pinot Noir darunter, der gut geschmeckt hat.

Mit dem dreigängigen Nachtessen im Parkhotel wartete das Winzerpaar Boor vom Weingut Louis Klein mit weiteren fünf herrlichen Moselweinen auf uns. Auch am späten Abend spürten wir noch, wie sich die Winzer mit ihren Weinen identifizieren und dafür alles geben. Etwa elf Hektaren Rebberge werden biologisch bewirtschaftet und als Bio-Weine verkauft.

Wenig Geld und viel Arbeit

Am dritten Tag geht's zum VDP Weingut Schloss Lieser. Das Weingut wurde in den vergangenen Jahren mit Auszeichnungen von Falstaff, Gault Millau, Eichelmann, Vinum und Feinschmecker geradezu überhäuft. Thomas Haag erzählte uns, wie er mit seiner Familie aus einem heruntergekommenen Gutshaus und Weingut ohne Geld, jedoch mit viel Arbeit und Enthusiasmus dieses renommierte Weingut mit 24 Hektar Reben in besten Steillagen wieder auf Vordermann gebracht hat. Die Weinprobe mit sieben erstklassigen Weinen fand im geschmackvoll bepflanzten Innenhof des Gutshauses statt.

Nach dem feinen und üppigen Mittagessen im Restaurant Doctor-Stube in Bernkastel wanderten wir zum Weingut Dr. Loosen. Der Spaziergang betrug bloss etwa 600 Meter, tat der Verdauung aber gut. Im Weingut erwartete uns eine forsche junge Dame, die mit aller Vertriebskunst versuchte, uns die Weine näherzubringen. Insgesamt sieben hervorragende Weine probierten wir. Das Weingut Dr. Loosen bewirtschaftet 80 Hektaren mit 70 Mitarbeitern und ist damit nach Markus Molitor das zweitgrösste in der Moselgegend.

Zurück im Hotel hiess es, sich in die festliche Garderobe zu hüllen und den Orden umhängen für den Gala-Abend im Reiler Hof in Reil. Was uns erwartete war grossartig. Zum sehr guten und schön angerichteten Vier-Gang-Menü wurden die dazu passenden Riesling-Weine ausgeschenkt. Gut gelaunt und mit vollen Bäuchen chauffierte uns der Chauffeur zurück ins Hotel, wo wir uns müde, aber hoch zufrieden in unsere Zimmer zurückzogen.

Ein krönender Abschluss

Wir hätten noch so manche Tage in der Moselgegend verbringen können. Doch weder der Chauffeur noch der Gildenmeister hatten ein Ohr dafür. So kurvte der Bus der Mosel entlang bis nach Trier. Wir genossen noch einmal die wunderschöne Landschaft mit den Steil- und Steilstlagen bis sich vor Trier das Tal auf beide Seiten öffnet. Vom Aussichtspunkt Petrisberg bestaunten wir Trier, die älteste Stadt Deutschlands.

Das letzte Weingut auf der Reise, dasjenige von G. F. von Nell, erwartete uns zur Weindegustation mit Mittagessen. Georg von Nell begrüsst uns persönlich mit einem Glas Chardonnay Sekt und viel Humor. Mit dem Mittagessen wurden uns weitere sechs exzellente Weine gereicht. Dazu erzählte Georg von Nell, was sich hinter dem Begriff Witwenwein versteckt: Der Jahrgang 1959 war sensationell. Der Wein war kräftig, voller Elan und Fülle. Bei der Ernte im darauffolgenden Jahr tranken die Wimmerleute zum Abschluss am Abend jeweils vom Jahrgang 1959. Die Frauen hatten meistens nach einem Glas genug. Nicht aber die Männer. Diese genehmigten sich Glas um Glas. Da der Wein so kräftig und voller Gehalt war, starben viele Männer damals an Herzinfarkten. Die Damen wurden Witwen. Darum wurde der Jahrgang 1959 zum Witwenwein.

Mit Verspätung, doch frohgemut stiegen alle in den Bus für die Heimreise. Viele schöne Erlebnisse haben die Reisenden mitgenommen. Für die tadellose Organisation gebührt dem Gildenmeister Franz Bertsch, aber auch den restlichen Mitgliedern des Gildenrats für das Mitwirken im Hintergrund oder an vorderster Front ein herzlicher Dank. *Köbi Frischknecht*



freiamter weinfreunde

GV mit Blick ins Jubiläumsjahr Pinot Noir weltweit

149 Mitglieder und Gäste begrüsst Präsident Markus Küng zur Generalversammlung. Auch dieses Jahr will er die Traktanden zwischen Hauptgang und Dessert abwickeln und so viel Zeit dem Referenten Jean-Claude Hofstetter einräumen.

Der Apéro wird im Foyer des Restaurants Hans & Heidi der Integra Wohlen serviert. Die Teilnehmenden geniessen zu den feinen Häppchen den weichen und fruchtigen Crémant Blanc de Noir Brut 2019 aus dem Hause Gilg im Elsass. Ein beachtlicher Teil der weltweiten Produktion von Pinot Noir wird zur Herstellung von Schaumweinen verwendet.

Seit zweitausend Jahren existiert die Rebsorte Pinot Noir. Sie stammt wahrscheinlich aus der nördlichen Verlängerung des Rhônetals. Im Burgund wird sie seit Jahrhunderten kultiviert. Ihre DNA ist nicht abschliessend geklärt. Als Elternteil des Traminers und als Vorläufer vieler bekannter Rebsorten kann man sie getrost als Urrebe bezeichnen. Weltweit steht sie mit rund 100'000 Hektar Anbaufläche an zehnter Stelle. Mit 4'000 von gesamt 15'500 Hektar belegt sie in der Schweiz den ersten Rang. Bei uns tritt sie häufig unter den Bezeichnungen Spät- oder Blauburgunder, Pinot Nero oder Clevner auf. Im 13. Jahrhundert wurde sie erstmals unter den Namen Morillon, Noirien und Auvemat bekannt, heute existieren über 350 Synonyme.

Vollmundig, geschmeidig und filigran

Der Referent betrachtet die Traubensorte Pinot Noir weltweit, sucht Gegensätze und öffnet den Blick auf weisse, verwandte Rebsorten. Pinot Noir kann fast alles, vom Schaumwein, über Weisswein, Rotwein, bis zum Süsswein. Pinot Noir wird häufig als Diva bezeichnet, weil der Winzer ständig gefordert ist, gleichzeitig auch als Königin,

Zur 40. Hauptversammlung

Jahresrechnung und Budget werden angenommen.

19 Mitglieder treten der Sektion neu bei, zwei Mitglieder sind verstorben und 16 Personen sind ausgetreten.

Für die Vereinstreue ehrt der Präsident 16 Mitglieder für zehn Jahre, fünf Mitglieder für 20 Jahre und fünf Mitglieder für 30 Jahre.

Otto Sprenger verlässt den Vorstand und wird von der Versammlung zum Ehrenmitglied ernannt.

Als neues Vorstandsmitglied wird Jean-Claude Hofstetter gewählt, der übrige Vorstand und der Präsident werden für eine weitere Amtsperiode bestätigt.

Das Programm für das Jubiläumsjahr 2023 kommt gut an; im Mai finden zwei Reisen in das spanische Weingebiet Ribera del Duero statt.

weil sie bei guter Arbeit im Rebgarten wie auch im Keller die Handschrift des Winzers unmissverständlich wiedergibt.

Pinot Noir treibt früh aus und ist anfällig für Frühjahrsfröste. Die Traube reift früh und die dünne Beerenschale macht sie anfällig für fast alle Fäulniskrankheiten. Als Terroir bevorzugt Pinot Noir vor allem Kalk- und Lehmböden. Die Geschmacksnoten sind je nach Standort und Klima vielfältig, geprägt durch rote oder blaue Beeren, Sauerkirschen oder Himbeeren.

Die Reblaus hat viel verändert

Auf die Produktion von Massenweinen folgte nach der Reblauskrise ein neuer Aufbau, speziell mit neuen Klonen und mit Kreuzungen aus Pinot Noir. Jean-Claude Hofstetter spricht die vier Gruppen der Klone an: Die Kompakten, die Lockerbeerigen, die Aufrechtwachsenden und die Kleinbeerigen. Letztere nennt man auch Burgunder-Klone, die speziell zur Erzeugung hochwertiger Weine verwendet werden.

Als weisse Mutationen des Pinot Noir lässt Jean-Claude Hofstetter einen Pinot Grigio 2021 der Kellerei St. Michel-Eppan, einen Pinot Blanc 2021 von Birgit Braunstein und den Weissburgun-

Überall füllen sich die Tische des Saals und die Anwesenden profitieren von den letzten individuellen Gesprächen vor dem Start ins Abendprogramm.





Die Freiämter Weinfreundinnen und Weinfreunde besetzen den Saal des Restaurant 'Hans und Heidi' der Stiftung Integra in Wohlen bis zum letzten Tisch.

der 2020 von Michael Broger verkosten. Alle weisen 13,5 Volumen Prozent Alkohol auf. Der Südtiroler DOP Wein ist einfach gemacht, zeigt dennoch eine reife Frucht, der Burgenländer wächst auf Kalkboden, wirkt filigraner und frischer. Der Thurgauer trägt die Handschrift des Winzers. Das gut eingebundene Holz mit einer komplexen Struktur und vielschichtiger Aromatik überzeugt.

Hot climate oder cool climate

Mit den ersten drei Pinots Noir begibt sich Jean-Claude in die heissen Klima-Zonen. Dass der Coppola 2017 aus Oregon in den USA und der Dog Point 2019 aus Marlborough in Neuseeland dazu gehören, liegt nahe. Aber mit dem NUR 2019 von Tschäpperlin aus Basel-Land erklärt er einleuchtend, dass die Grenze zwischen warm und kalt nicht länderabhängig ist, überall existieren kältere und wärmere Gebiete. Der Vertreter der Westküste der USA wächst auf Schiefer und rotem Lehm, ist extraktreich und weist samtene Tannine auf. Der Neuseeländer, ebenfalls auf Schiefer und Lehm angebaut, präsentiert sich kräftiger und etwas dunkelbeeriger. Jener von Tschäpperlin gedeiht, im Gegensatz zu den anderen, auf Jura-Kalk und stammt von 50-jährigen Reben. Er zeigt sich rotfruchtig und seine Tannine wirken kräftiger. Er wird in Fässern aus Eichenholz aus eigener Produktion ausgebaut. Alle drei finden ihre Liebhaber.

Als Vertreter der cool climate-Zone lässt der Referent den Grendel 2019 vom Tygerberg nahe Kapstadt in Südafrika, den Santenay 2018 von Roger Belland aus Burgund sowie aus der Gegend des Neuenburgersees den Saint-Sébastien Réserve

2019 verkosten. Der Südafrikaner wächst auf Schiefer in einer sonst zum warmen Klima zählenden Umgebung, aber auf 960 Meter über Meer. Der Burgunder gedeiht auf Jura-Kalk, zeigt als Premier-Crus Finessen, ist fein ziseliert und reift zwölf Monate in französischer Eiche. Der Réserve vom Neuenburgersee wächst wie der Burgunder auf Jura-Kalk. Mit nur 450 Gramm Ertrag pro Quadratmeter, einer relativ langen Maischestandzeit und einem Ausbau von 18 Monaten in französischen Barriques überzeugt er viele im Saal.

Jean-Claude Hofstetter schliesst die interessante Degustation mit einem gealterten trockenen Spätburgunder Assmanshauser Höllenberg 2013 vom Weingut Krone aus dem Rheingau, einer der ältesten Pinot Noir-Lagen Deutschlands ab. Das Finale bestreitet der gespritete Likörwein Ratafia vom Champagner-Winzer Jean Diot aus Vinay, ein Wein, der in dieser Form schon seit Jahrhunderten produziert wird. *Otto Sprenger*

Referent Jean-Claude Hofstetter (links) hat die Dankesworte verdient.



la vie de l'anav



lenzburg - seetal

Weine von Winzerinnen der Westschweiz Powerfrauen - Wine&Dine

Es ist nicht so lange her, seit Töchter das Weingut vom Vater übernehmen dürfen. Aber – wie die Degustation zeigte – war das ein Gewinn. Die 'Powerfrauen' haben sich etabliert und überzeugen mit einer Vielfalt von Produkten.

Die Auswahl musste sich auf einige wenige Winzerinnen beschränken, denn sonst hätte es den Rahmen für einen Abend gesprengt. Beat Gabathuler hat sich auf den Weg in die Region Bielersee, Léman und Wallis gemacht, die Winzerinnen besucht und natürlich deren Weine probiert. Eine Auslese davon wird das Diner nach der Generalversammlung begleiten.

Die Anwesenden waren gespannt auf die von Beat mitgebrachten Weine, die er während des Abends vorstellte. Natürlich informierte Beat Gabathuler nicht nur zu den Weinen, sondern erzählte auch über Begegnungen mit den Winzerinnen auf deren Gütern und deren Credo zum Weinbau.

Auf der Domaine La Colombe in Féchy hat er sich mit Laura Paccot getroffen, die ihren Betrieb seit 1999 biodynamisch führt und Mitbegründerin der Conservateurs du Chasselas ist. Diese setzen sich für den genetischen Erhalt der wichtigsten Biotypen des Chasselas ein. Von hier stammte der Wein zum Apéro, ein Chasselas De Facto Nature. Er wird kurz vor der Gärung abgefüllt, erscheint leicht trüb und hat relativ wenig Alkohol.

Weisse Weine zum Auftakt

Der nächste Halt war bei Isabella Kellenberger in Leuk, die nur vier Hektaren bearbeitet, die jedoch auf 33 Parzellen von Fully,

Raron bis Visperterminen verteilt sind. Isabella Kellenberger liebt fruchtbetonte Weine. Sie ist die Präsidentin der Winzer, die sich der integrierten Produktion verschrieben haben. Von ihr gab es einen Chasselas 'a sigh in the sky' zu kosten.

Daneben fand sich ein Chasselas sur lie aus Mont-sur-Rolle von der Domaine Les dames de Hautcour die von Coraline de Wurstemberger bewirtschaftet wird, einer Pariserin, die mit einem Berner Patrizier verheiratet war.

Und als dritten in dieser Reihe gab es einen Dézalay Grand Cru Plan Perdu von Christelle Conne aus Chexbres. Die Familie Conne ist seit dem 15. Jahrhundert im Rebbau tätig und ihre Cave Champ de Clos liegt im Herzen des UNESCO Welterbes am Léman. Das spezielle Terroir gibt dem Wein Frucht und 'Women Power'.

Nochmals Weisse

Zur zweiten Vorspeise, einer Waadtländer Lauchsuppe mit gebratenen Saucissonwürfeln passen die eingeschenkten Weine vorzüglich. Nämlich ein Curzilles gemischter Satz von Laura Paccot, assembliert aus Chasselas, Doral, Pinot Gris und Riesling.

Ausserdem ein Chardonnay Noblesse von der Familie Cruchon in Echichens. Auf der Domaine 'Henri Cruchon' gilt Frauempower pur. Die beiden Schwestern Catherine und Margaret und ihre Cousins Laura und Yaëlle haben das Gut auf biodynamisch umgestellt und produzieren eine eigene Linie mit experimentalen, temperamentvollen Weinen.

Der dritte im Bunde stammt von Mathilde Roux aus Fully und ist ein Petit Arvine. Mathilde Roux stammt ursprünglich aus einer Winzerfamilie in Gigondas und ist sehr früh in den Kessel mit Zaubertrank respektive Wein gefallen.

Beat Gabathuler (links) hat in den Weinbergen der ganzen Romandie gestöbert, um Charakterweine zu finden, die von Frauen produziert werden.





Parker hat dieses Jahr einen der Süssweine von Marie-Thérèse Chappaz aus Fully - ein Petite Arvine Grain par Grain 2020 - mit 100 Punkten bewertet.

Rote von klassisch bis wild

Zum Hauptgang, einem Hirsch Entrecôte, probieren die Anwesenden einen Gamay 'to die for' von Isabella Kellenberger. Die Granitböden von Fully ergeben fruchtige Noten. Dazu gibt es einen Pinot Noir Saint Saphorin von Christelle Conne, der von Beat Gabathuler als schöner, einfacher Pinot Noir beschrieben wird. Im dritten Glas findet sich ein Pinot Noir Grand Cru Les Lugrines von der Familie Cruchon.

Die zweite Serie zum Hauptgang besteht aus einem Assemblages Glamour de Cépage von Christelle Conne, den sie aus Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, Merlot und Ancelotta assembliert hat, was einen sehr ausgeglichenen, harmonischen Wein ergeben hat. Von Mathilde Roux stammt ein klassischer Walliser, ein Cornalin, der zur Hälfte in unbehandelten Betoneiern und im Fass ausgebaut wurde. Eine ganz spezielle Assemblage findet sich als dritter Wein, den Anne-Sombre von Anne-Claire Schott aus Twann. Die Twannerin gehört zu den jungen Wilden im Weinbau. Schott ist ein Weinhaus mit Tradition im Wandel der Zeit. Der Anne-sombre besteht aus Gewürztraminer, Diolinoir und Gamay, was eine ganz spezielle Zusammensetzung ist.

In dem Reigen der Winzerinnen darf eine nicht fehlen, die Grand Dame des Weines: Marie-Thérèse Chappaz aus Fully. Sie hat sich der Biodynamik verschrieben und setzt auf Kräuter anstelle von Chemie. Seit 35 Jahren ist sie im Weinbau tätig und ihre edelsüsse Sélection de Grains nobles machte sie weltberühmt. Daneben produziert sie auch trockenen Fen-

dant und Dôle mit 'Pfpuf'. Für den krönenden Abschluss des Abends ergatterte Beat Gabathuler eine kleine Menge Assemblage Grain noble und machte damit das Dessert Tiramisu mit Walliser Aprikosen zu einem Highlight.

Die Anwesenden waren sich einig, dass die Powerfrauen neuen Wind in den Rebbau und die Vinifizierung gebracht haben. Von konventionell-traditionell bis dynamisch und wild sind es die Weine wert, dass sie probiert, genossen und weiterempfohlen werden. Der gelungene Abend wurde von Beat Gabathuler mit viel Schwung und Herzblut gestaltet und moderiert. Ein herzliches Dankeschön an Beat für die Idee. *Judith Baumann*

Der Referent verstand es, die Teilnehmer in seinen Bann zu ziehen.





Wer kennt Timorasso, Pelaverga, Vespolina? Unbekanntes Piemont

Beim Wort Piemont klingen im Gedächtnis der Trüffelmarkt in Alba oder die grossen Weine des Barolos an. Die Landschaft, oft auch als der kleine Bruder der Toskana bezeichnet, hat eine eigenständige, langjährige Weintradition mit eigenen autochtonen Rebsorten.

50 erwartungsfrohe Weinfreundinnen und Weinfreunde trafen sich im Landgasthof Krone in Wittnau zu einem Wine&Dine, um mehr über die bei uns weniger bekannten Weine des Piemonts zu erfahren. Peter Büchli als Organisator der Veranstaltung gelang es den ausgewiesenen Fachmann Marcel Luther aus Luzern, der drei Studienjahre im Piemont verbracht hat, als Degustationsleiter zu verpflichten.

Zur Einstimmung und Apéro wurde zu Bruschettas ein Contratto Spumante gereicht. Nach einer kurzen Einführung zur Weintradition im Piemont wurden die ersten zwei Weissweine gereicht, wobei der Anas-Cetta bianco Langhe, aus der Traubensorte Nascetta, mit seinem leichten Hefeton zu begeistern wusste. Zu den nächsten zwei Weissweinen wurde ein Tomaten Capriccio mit Burrata aufgetischt. Hier vermochte vor allem der Timorasso Derthona Vietti mit der bei uns ebenfalls wenig bekannten Traubensorte Timorasso zu überzeugen.

Die Trouvaille Pelaverga

Nach einem Zwischengang mit Penne und Salbei waren alle bereit, die ersten zwei Rotweine zu degustieren. Mit einer kleinen Anbaufläche von 25 Hektaren bestätigte der rare Speziale Fratelli Alessandria aus der Traubensorte Pelaverga, seinen Ruf als Trouvaille.

Gespannt warten die Weinfreundinnen und Weinfreunde auf die Weine aus weniger bekannten Rebsorten, die ihnen Marcel Luther vorstellen wird.



Der Sektionspräsident Urs Hofer (Mitte), bedankt sich beim Referenten, Marcel Luther (links), und dem Organisator, Peter Büchli (rechts).

Zum Hauptgang, einem Brasato di Manzo di Lombardia, Risotto und Verdura alla griglia, wurden die ebenfalls wenig bekannten Weine Colline Novaresi aus der Traubensorte Vespolina und ein Langhe Freisa aus der Freisa Traube gereicht. Vor allem die Traubensorte Vespolina konnte ihre Verwandtschaft mit den Nebbiolo Trauben nicht verbergen und begeisterte. Zum Dessert, einem Pistazienglace auf Schokobruich, wurde der Dessertwein Giovanni Almondo Brachetto d' Acqui DOCG Fosso della Rosa ausgeschenkt. Wie im Namen erwähnt, passte der feine Duft nach Rosen im Bouquet gut zur Glace.

Als Abschluss des gelungenen Abends bedankte sich Präsident, Urs Hofer beim Referenten für die interessanten Ausführungen, beim Wirtepaar Schmid für die gelungene Begleitung der Weine mit typischen Speisen und dem Organisator Peter Büchli für den reibungslosen Ablauf des Wine & Dine.

Thomas Jakopp





cholfirst

Thurgau und Klettgau

Vergleich von zwei Weinbauregionen

Der Organisator der Degustation Severin Thurnherr wählte zwei Weinbauregionen aus: ein Weingut aus dem Klettgau und ein Weingut aus dem Thurgau. Beide Weingüter haben Auszeichnungen und Medaillen für ihre Weine erhalten. Der direkte Vergleich von gleichen oder ähnlichen Produkten, die sich im Glas, in der Nase und im Gaumen durchaus unterschiedlich darstellten, war äusserst spannend.

Ruth von Känel Schärer und Hans-Peter Wägeli unterhalten die Anwesenden mit Informationen und feinen Tropfen aus ihren Rebhängen.



Die zwei anwesenden Winzerfamilien schilderten ihren Werdegang und stellten ihre Weine abwechselnd vor. Dabei erfuhren die Weinfreunde von Ruth von Känel Schärer, dass das Sonnengut in Trasadingen 1887 als damals typischer gemischter Landwirtschaftsbetrieb gebaut wurde und seither in Familienbesitz ist. Die Rebfläche wurde von der Familie von Känel Schärer dazugekauft. Aktuell werden 70 Aren Reben bewirtschaftet. Die Rebparzellen sind bestockt mit Pinot Noir und Pinot Gris. Der jährliche Ertrag liegt zwischen 5'000 und 7'000 Flaschen. Gekeltert werden die Weine in der Rötibergkellerei in Wilchingen.

Hans-Peter Wägeli vom Rappenhof in Buchs bei Frauenfeld hat eine Ausbildung zum Winzer gemacht und war in verschiedenen Betrieben tätig. Die Familie Wägeli bewirt-

schaften 3,5 Hektaren Reben. Vor drei Jahren hat die Tochter Nina den Betrieb übernommen. Ihre Schwester Petra und Salome sind regelmässig mit ihren Partner auf dem Rappenhof anzutreffen und helfen mit, wenn Not an Mann oder Frau ist. Gekeltert wird in drei verschiedenen Kellereien. Der Rappenhof ist ein sehr vielseitiger Betrieb, auf dem auch Pferde sehr wichtig sind. Bis in die frühen 70-iger dienten die Pferde als Arbeitstiere auf Feld und Acker, sowie als Reittiere im Militär. Erst in den letzten 20 Jahren ist die Pferdepension als zusätzliches Standbein dazugekommen

Sowohl Ruth von Känel Schärer als auch Hannes Schärer haben immer wieder Praktikumszeiten auf dem Rappenhof verbracht. Die beiden Winzerfamilien verbindet eine seit Jahren bestehende Freundschaft, bei der wohl auch fachlicher Austausch gepflegt wird.

Federweisser und Rosé

Als Apéro schenkte Ruth von Känel Schärer einen Federweisser Jahrgang 2020 aus. Dafür wurden die handverlesenen, vollausgereiften Trauben kurz an der Maische gelassen. Der Federweisse ist aprikosenfarben mit einer Note von Himbeeren und Kirschen. Als zweiter Apérowein wurde ein Rosé d'amour ebenfalls Jahrgang 2020 vom Rappenhof gereicht. Es ist ein fruchtiger Rosé, der mit Zartheit und Eleganz überzeugte.

Zur Vorspeise, einem Crevetten Cocktail, verglichen die Weinfreunde einen eleganten Stadtschryber-Chardonnay vom Rappenhof mit einem Pinot Gris Jahrgang 2018 vom Weingut Sonnengut, der klassisch kaltvergoren ausgebaut wurde.

Zum Hauptgang mit einem feinen Braten, Teigwaren und Gemüse wurden vier Rotweine angeboten: Zuerst ein Pinot Noir 2019 von Trasadingen und ein Lebenstrunk Spätlese, als zweiter Durchgang ein Pinot Noir Barrique 2018 und ein Lebenstrunk Barrique.

Zum Dessert, einem Tiramisu, wurden die Weinfreunde mit einem Schaumwein 'Chic'-Wägeli's Verführung verführt. Der Schaumwein wurde nach traditioneller Methode hergestellt, wobei die zweite Gärung in der Flasche stattfindet.

Es war eine sehr lehrreiche und interessante Degustation mit vielen Informationen, schönen Weinen, einem feinen Essen und genügend Zeit für Fragen rund um den Wein und den Austausch untereinander.

Monika Reale

la vie de l'anav



engadin

Wein und Käse

Eine Kombination voller Tücken

Wein & Käse ist eine schöne Kombination, aber voller Tücken. Gut 20 Weinfreunde wollten sich dieser Herausforderung – nicht der einzigen des Abends – stellen.

Treffpunkt war die Schützenstube Muntarütsch. Diese liegt nicht gerade an der Linie des öffentlichen Verkehrs, so war vor dem Genuss von feinem Käse und Wein ein Aufstieg von 20 Minuten und 70 Höhenmetern notwendig. Doch die dargebotenen zehn Käse, die sich zehn regionalen und internationalen Weinen stellten, entschädigten.

Sommelière Yvonne Lauff und Vorstandsmitglied Stefanie Stegemann zeichneten für die Weinauswahl verantwortlich. Hansjürg Wüthrich von der Sennerei Pontresina präsentierte als ausge-



Die guten Feen des Abends: Yvonne Lauff und Stefanie Stegemann.

machter Käsespezialist Kreationen aus eigenem Haus und aller Welt. Nun ging es darum: Kuh, Schaf oder Ziege? Weich, hart, Schimmel? Was passt zu welchem Wein am besten, und warum?

Vom Frischkäse bis zum Blauschimmel – von Champagner bis Sauternes, das gesamte Spektrum war vertreten. Immer wurde je ein weisser und ein roter Weinpartner angeboten.

Käse und Wein im Quartett

Den Anfang machten zwei Ziegenfrischkäse: Tschigrun aus Tschlin im Unterengadin und der bekannte St. Maure aus Frankreich. Der dazu gereichte Pol Roger Champagner Brut Reserve öffnete die Geschmacksknospen und paarte sich wunderbar mit dem St. Maure, der dadurch cremig-mild-süsslicher wurde.

Ganz anders und für fast alle Neuland war der Papaskarasi aus der Region Thrakien, rund 120 Kilometer westlich von Istanbul. Es ist eines der ältesten Weinanbaugebiete der Welt, in dem traditionell auch viel weisser Käse gegessen wird. Der Schwarze Priester, wie die Rebsorte übersetzt heisst, ist ähnlich einem Pinot Noir von hellem Rot mit Aromen von Kirsche, etwas Zimt, Nelken und einer leichten Pfeffernuance. Ein saftiger, eher leichter Wein, der sich gut mit dem Tschigrun anzufreunden wusste.

Weichkäse auf dem Prüfstand

Das nächste Quartett bildeten zwei Weichkäse, gepaart mit einem Pinot Bianco IGT, der Alpi Retiche, aus biodynamischem Anbau von Marcel Zanolari und einem klassischen Heideboden von Paul Achs. Die 'Fette Berta' entlockte dem Pinot Bianco ein zartes Bouquet nach frischen Beeren und einen Hauch Honig. Auch gewann der feine, elegante Wein in Kombination mit dem Doppelrahmkäse eine angenehme Säure. Die Eigenproduktion Pers der Sennerei Pontresina, passte gut zum würzigen Burgenländer aus St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt.





Die unter die Lupe genommenen Kombinationen

Käse

Tschigrun (Ziegenfrischkäse, Tschlin)
St Maure (Ziegenfrischkäse, Frankreich)



Pol Roger, Champagner, Brut Reserve - FR
Chamlija, Papaskarisi 2018 -TR

Pers (Sennerei Pontresina)
Fette Berta (Moser)



Zanolari, Pinot Bianco 2021 - IT
Paul Achs, Heideboden 2020 - AT

Mutschli (Sennerei Pontresina)
Alp Flix Schaf



Lamothe Vincent, Bordeaux Blanc Réserve 2021 - FR
Il Molino di Grace, Chianti Classico 2018 - IT

Parmesan (Lombardei)
Grüsch Alp 2020



Glenwood, Chardonnay 2014 - ZA
Condado de Haza, Crianza 2019 - ES

Büffel Blau (Toggenburg)
Stilton (England)



Doisy-Védrines, Sauternes 2014 - FR
Wettli Weine, 6TUS Fortuna 2015 - CH

Wein

Engadiner Käse trifft Italien und Frankreich

Weiter ging die Reise, der Fachmann servierte zwei Schnittkäse. Auch hier eine Kreation aus eigenem Haus: Das Gletschermutschli aus der Schaukäserei am Morteratsch und ein Ziegenweichkäse von der Alp Flix oberhalb des Dörfchens Sur bei Savognin. Ein Geheimtipp dazu: der Lamothe Vincent Sauvignon/Semillon aus dem Bordeaux. Seit Jahren bietet das regelmässig ausgezeichnete Weingut feinen Weingenuss zum fairen Preis. Eine ausdrucksvolle Sauvignon-Nase und intensive Aromen von Ananas, Grapefruit, schwarzer Johannisbeere und die mineralischen Noten sorgten für eine schöne Frische bei den Schnittkäsen.

Der vom Decanter mit 95 Punkten ausgezeichnete Chianti Classico des Weinguts Il Molino di Grace aus 100 Prozent Sangiovese mit kräftigen Aromen wie Malz, Schokolade, Minze und Datteln mit einer saftigen Säure hätte wohl noch etwas Zeit gebraucht, um sich zu öffnen. Dennoch eine machbare Kombination, für alle Freunde von Käse & Rotwein.

Rot oder Weiss zum Hartkäse?

Im Hartkäseduell stellten sich ein gereifter Chardonnay aus Franschhoek / Südafrika einer spanischen Crianza. Der im Holz gereifte Weisswein zeigte trotz Alters und cremig-buttriger Noten eine schöne Saftigkeit von gelben Früchten. Die salzige Mineralität paarte sich gut sowohl mit dem Parmesan als auch einem Grüsch Alp Käse aus dem Jahr 2020. Beide Käse erhielten hier eine fruchtigere und cremigere Note.

Der Rote aus Ribeiro del Duero von Condado de Haza mit erdig-würzig-dunkelbeerigen Aromen und gut eingebundener Vanillenote aus 100 Prozent Tempranillo konnte sich ebenfalls sehen lassen. In der vorgängigen Auswahl zur Degustation gewann er auch den «hausinternen» Zweikampf der Weine der Fernández Familie gegen den El Vinculo, der durch seine höhere Säure nicht ganz so harmonisch auftrat.

Blauschimmel mit Süsswein

Den Abschluss der Käse-Wein-Reise krönten zwei Blauschimmelkäse, die mit Süsswein probiert wurden. Einmal der bekannte Stilton aus England, sowie ein Toggenburger Blauschimmel aus Büffelmilch. Hierzu wurde ein 2e cru classé Sauternes aus dem Hause Doisy-Védrines von 2014 und ein roter St. Galler Süsswein aus dem Hause Wettli Weine, der 6TUS Fortuna von 2015, serviert. Der üppige Weisse, aus Sémillon, Sauvignon Blanc und einem kleinen Teil Muscadelle, glänzte mit Noten von Honig, Ingwer, Karamell sowie viel gelber Frucht: Zitrus, Orange, Aprikose und tropischen Akzenten. Ein absoluter Klassiker.

Als Überraschung erwies sich der intensiv violette, nach Portweinverfahren gekelterte 6TUS Fortuna: Gamaret und Diolinoir entfalteten hier ihr ganzes Aromapotential. Dunkle Beeren, würzige Komponenten und viel Schokolade vereinten sich mit den intensiven Aromen des Blauschimmels. Doch auch ohne Käse wusste diese spezielle Cuvée zu gefallen: Sämtliche Flaschen waren am Ende geleert. Somit ein mehr als gutes Zeichen für den Ostschweizer Port.

Tatsächlich hatten einige Weinfreunde auch nach der fünften Runde noch nicht genug und eine kleine Querverkostung mit weiteren, spannenden Kommentaren seitens Sommelière und Käseprofi stand an. Hier zu nennen sind insbesondere die vielen positiv aufgefallene Kombination vom Premium Champagner mit der «Fetten Berta».

Damit es nicht nur käsig zugeht, gab es nach dem offiziellen Teil noch etwas Wärschaftes aus dem Suppentopf. Serviert wurde dazu mit dem Trüffelhebel ein Dreierlei vom Morteratscher Stein – eine Art Belper Knolle, und verschiedene Einlagen je nach Gusto. Doch auch die Freunde von süssen Genüssen durften sich freuen: eine Auswahl an Brownies und verschiedenen Muffins schloss den gemütlichen und gelungenen Abend ab.

Stefanie Stegemann

weingilde gallus

PIWI-Rebsorten Weine mit Zukunft

Bei eisiger Kälte fanden 61 Mitglieder und zahlreiche Gäste den Weg ins Hotel zur Linde in Teufen. Thema des Abends sind die PIWI-Rebsorten.

Mit einem quirligen, leicht süsslichen Muscaris 2020 aus der Weinkellerei Stamm im Kanton Schaffhausen werden die Weinfreundinnen und Weinfreunde empfangen. Der Wein, eine Kreuzung aus Solaris x Gelber Muskateller zeigt am Gaumen leichte Aromen von Bittermandel.

Die Menükarte zaubert bei den meisten ein Lächeln ins Gesicht. «Glücklich ist, wer verfrisst, was sonst zu versteuern ist», steht da. Gildenmeister Franz Bertsch begrüsst die Anwesenden und den Referenten, Martin Wiederkehr, Präsident des BDW seit 2020. Martin ist seit 28 Jahren Weinmagister der Sektion Ufenau und startet in den Abend, indem er das Weinbauzentrum Wädenswil als Kompetenzzentrum für die Deutschschweiz vorstellt.

Was sind PIWI-Sorten?

In den vergangenen 15 Jahren wurde in Sachen Pilzwiderstandsfähigkeit intensiv geforscht. Seit 100 Jahren gibt es PIWI-Sorten, auch Direktträger, Hybrid, interspezifische Rebsorten oder robuste Sorten genannt. Heute steht PIWI für innovativ, robust und ansprechend. Diese Sorten weisen in der Regel eine hohe Widerstandsfähigkeit gegen Pilzkrankheiten auf. Somit verringert sich der Einsatz von Pflanzenschutz erheblich. Dies ist eine gesunde und nachhaltige Ergänzung zu den traditionellen Rebsorten. PIWI-Sorten sind in der Regel Kreuzungen. Für eine Kreuzung wie beispielsweise Divico werden bis 50 Kreuzungs-Partner verwendet.

Warum gibt es PIWI-Sorten?

Mit dem Auftreten von Oidium, Reblaus und Peronospora versuchte man die Widerstandsfähigkeit der amerikanischen Reben mit der guten Weinqualität, Fruchtbarkeit und Kalkverträglichkeit der europäischen Reben durch Kreuzungszüchtung zu vereinen. Aus unternehmerischer Sicht soll mit PIWI-Sorten die Wertschöpfung gesteigert, die Kosten reduziert und Nachhaltigkeitsziele erreicht werden.

Aus staatlicher Sicht ist die Reduktion des Pflanzenschutzes im Rebbau gefordert. Weniger Pflanzenschutz heisst weniger Belastung für Gewässer und Umwelt.

Mit Grafiken zeigt Martin Wiederkehr, dass die Weinbaufläche der robusten Sorten in der Schweiz erst 2,5 Prozent betragen,

DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Johanniter Helewie 2022, Weinhaus Wetli
feine Zitrusaromatik mit guter Struktur.

Donau-Riesling 2021, Weinhaus Wetli
klares, intensives Gelb, frisch, fruchtig, exotisch nach Mango riechend, mit prägnanter Säure und mineralischem Charakter.

Souvigier gris, 2022, Dreistand Weinbauzentrum Wädenswil
intensive Farbe, reife Linde, Pfirsich, Antrunk süsslich und füllig, Restzucker und mehr Säure, guter Körper (Züchtung 1983).

Sauvignac 2021, Weinhaus Azienda Mondo TI
goldgelbe Farbe, nussig, reif, gute Länge, präsen Säure.

Regent 2020, Weinhaus Diorso, Turtmann Wallis
dunkelrot mit orangem Wasserrand, fruchtig, Kirschenaromen, reduktive Röstaromen im Gaumen.

Pinot Nova, 2018, Weinhaus Johann Gisperg, Österreich
dichte Farbe, reife Erdbeere, elegant, lang anhaltend im Abgang.

Divico, Fassprobe 2022, Dreistand Weinbauzentrum Wädenswil
violette Farbe, Barrique, fruchtig, Kirschen, Sauerkirschen, Würze, Röstaromen.

Cabernet Cortis, 2018, Weingut Stegeler
bräunliche Farbnote, heller Orangeton am Wasserrand, reife Note, Pflaume, Leder, rauchig. Im Gaumen Röstaromatik, gekochte Randen, Gerbstoff und Säure sind ausgewogen.

Solaris, 2018, Weingut Klosterkellerkellerei Einsiedeln
Blassgelb in der Farbe, blumig, wenig Frucht, Quitten, reife Seite im Gaumen, Petrol-Note, cognacähnlich.

also rund 370 Hektaren. Die Entwicklung der robusten Rebsorten ist steigend, wie auch fallend. Ein Kommentar aus der Luzerner Zeitung zeigt auf, dass es 85 Hektaren Rebfläche, 55 Betriebe, 58 Sorten, 55 Prozent weisse Sorten, 16 Prozent Bioanbau und 38 Prozent PIWI-Sorten gibt. Martin Wiederkehr empfiehlt, PIWI-Sorten immer über die Gastronomie zu vermarkten, weil wohlklingende Namen mit schönen Etiketten eher zum Kauf animieren.

PIWI-Weine weisen oft einen sogenannten Fox-Ton auf. Dies ist eine geschmackliche Eigenart bestimmter amerikanischen Reben und den daraus gekelterten Wein, die nach europäischem Geschmack meist negativ sind. In Japan wird er als angenehm empfunden. Auch der oft verwendete Begriff «Hybridton» ist eher irreführend, da bei weitem nicht alle Hybriden diesen Ton aufweisen, wie die Anwesenden feststellen konnten.

Zusammenfassend sind robuste Rebsorten mit einer hohen Resistenz gegen echten und falschen Mehltau und/oder Botrytis ausgestattet. Sie reduzieren den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln um 60 bis 90 Prozent, können den Kupferverbrauch um 21 bis 61 Prozent reduzieren und pro Jahr bis 65 Arbeitsstunden einsparen. Die Entwicklung der weissen PIWI-Weine ist weiter als diejenige der Roten: Mit diesen Worten beendet Martin Wiederkehr seinen spannenden Vortrag. Organisator Kaspar Wetli bedankt sich bei Martin Wiederkehr für die tollen Ausführungen. *Othmar und Cornelia Krapf-Rütimann*



valais

Dégustation au sommet Dans le plus haut vignoble d'Europe

Boire du Païen à la cave de l'Évêque, tel était le défi des amies et amis du vin du Valais lors de leur pèlerinage à Visperterminen, le village bien connu du Heida dont les vignes sont cultivées de 650 mètres à 1150 mètres d'altitude, sur une surface de 36 hectares exposés plein sud.

À Visperterminen le Heida ou Païen est connu depuis 1586 où il est cité pour la première fois par le Conseil du dizain de Viège, sous le nom de «Heyden» c'est-à-dire ancien en vieux haut-valaisan, au sens de «au temps des païens». Ce cépage est aussi connu sous le nom de Savagnin blanc dans le Jura français ou de Traminer dans le Sud de l'Allemagne.

Le vignoble de Visperterminen peut être classifié sous le nom de vignoble héroïque, au même titre que ceux du Val d'Aoste, de la vallée du Douro, de la Moselle, de la Galice et de l'île de Ténériffe. Viticulture héroïque signifie un vignoble cultivé sur des pentes à plus de 30%, situé au-dessus de 500 mètres d'altitude, éparpillé en petits morceaux et soutenu par des murs en pierres sèches, montés à la main.

Des parcelles pas faciles à travailler

La cave Sankt Jodern, du nom du premier évêque du Valais St. Théodule, patron des vignerons, a été fondée en 1979 sous la forme d'une coopérative. Actuellement forte de 500 membres, elle produit principalement le Heida qui trouve son terroir de prédilection ici et se caractérise par des notes de minéralité et des arômes de mangue, d'ananas et de noix. Pour conserver le vrai, l'authentique et l'unique caractère du Heida de Visperterminen, il est récolté avec un rendement de 800 grammes au mètre carré sur des parcelles qui, à cause de cette topographie particulière, nécessitent jusqu'à 1800 à 2000 heures de travail par hectare.



Une confrérie pour sauver les parcelles en friche

Il existe également une confrérie appelée «Heidazunft», guilde du Heida, avec près de 300 membres. La confrérie, fondée en 1999, a pour but de préserver le plus haut vignoble d'Europe en acquérant les parcelles en friche pour les replanter avec des ceps nominatifs appartenant aux membres de la guilde. Chaque membre de la guilde doit participer à deux jours de travaux par an, pour la taille ou l'ébourgeonnement. En guise de «salaire» pour ce travail, une bouteille de Heida, à consommer de préférence après le travail dans ces fortes pentes. Car à Visperterminen le Heida a la réputation d'être un vin qui ne monte pas à la tête, mais qui vous coupe les jambes... Avis aux amateurs qui peuvent s'inscrire sur une liste d'attente.

La perle des vins alpins peut s'enorgueillir d'être l'enfant de l'un des plus hauts vignobles d'Europe et de grandir en saveurs et arômes dans la galerie des chais de St. Jodern. Après avoir fait chrétiennement connaissance avec le Païen, les amies et amis du vin ont dégusté un savoureux repas de chasse, un duo de chevreuil et de cerf, servi au Restaurant Staldbach près de Viège, bien sûr accompagné d'un Pinot Noir racé de la Cave de la Tour à Viège et d'une noble et puissante Syrah de la Cave Ardévaz à St. Pierre-de-Clages.

Dominique Favre



la vie de l'anav



Mâcon - Bourgogne - Beaujolais Escapade en France voisine

Départ à l'aube avec 46 membres pour un week-end de dégustation en France, pas très loin de chez nous. La pluie nous accompagne mais l'ambiance est au beau fixe.

C'est vers les 10 heures que nous arrivons à la Cave du Château de la Greffière à la Roche Vineuse dans le vignoble du Mâconnais au sud de la Bourgogne et tout près du Beaujolais et de la Bresse. C'est une région située dans le département de Saône-et-Loire.

Nous sommes accueillis par Isabelle qui nous présente le domaine et quelques-uns de ses crus. Le domaine produisait déjà du vin en 1585, mais le Château n'a été bâti qu'en 1830. La famille Greuzard acquiert le domaine en 1924 et depuis ce sont quatre générations qui l'ont exploité et restauré. Cette région très vallonnée abrite différentes appellations comme «Bourgogne Aligoté» ou «Mâcon La Roche-Vineuse». Le domaine travaille les quatre cépages bourguignons, Chardonnay et Aligoté pour les blancs et Pinot Noir et Gamay pour les rouges. Ceux-ci ne sont pas implantés par hasard, mais sur des terroirs respectifs, parfaitement adaptés à l'élaboration de vins de qualité sur huit appellations différentes.

Dégustation et visite du musée

Nous dégustons trois Chardonnay: un Mâcon La Roche Vineuse Parcimonie 2020, un Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes 2020 issu de trois parcelles de plus de 50 ans et entièrement vinifié en fûts de chêne et un Saint Véran Au Mont 2020, issu d'un lieu-dit connu pour sa maturité précoce. Ce vin élevé durant 11 mois en barriques, avec une production annuelle de 1400 bouteilles, nous surprend par sa richesse aromatique. Pour ce qui est des vins rouges, nous découvrons un Bour-

Une belle dégustation sous les voûtes du Château de la Greffière.



gogne Pinot Noir 2021 et un Mâcon Serrières La Croix 2020 produit avec le cépage Gamay.

À la fin de la dégustation nous faisons un tour par le Musée de la Vigne et du Vin qui se trouve à côté de la cave. C'est une riche collection d'instruments et d'objets qui retracent l'épopée de la viti-viniculture en Bourgogne du Sud.

Pour le repas de midi, nous nous rendons au Restaurant La Table d'Alphonse à Milly-Lamartine. Deux vins du vignoble du Beaujolais accompagnent les plats servis: le Brouilly du Père Jean et le Fleurie Domaine de la Madone.

Après le repas direction Mâcon où nous prenons nos chambres à l'Hôtel Mercure Bord de Saône. Avant le repas du soir, nous profitons du temps libre pour visiter la ville, capitale du Mâconnais de préfecture du département Saône et Loire et lieu de naissance en 1790 du poète, romancier et dramaturge Alphonse de Lamartine. La vieille ville avec ses maisons anciennes ou hôtels particuliers, les terrasses, les monuments ou les bords de l'eau ont de quoi nous charmer.



Le musée, une cave Ali Baba pleine d'outils et d'objets viti-vinicoles.

Le Château devenu coopérative

Le dimanche après un bon petit-déjeuner pour nous préparer à la suite du programme nous reprenons le car en direction Chenas et son vignoble et surtout son Château pour la dégustation.

Situé au cœur de la Bourgogne et du Beaujolais, le Château de Chenas a été construit en 1821 par la famille Delahante à la place d'une ancienne place forte. La famille Delahante était très amie avec la famille de Lamartine.

L'impressionnante cave voutée de 560 m² et de 56 mètres de long date de 1730. Sa construction en anse de panier lui permet de conserver le vin à température constante. C'est l'une des plus grandes caves du Beaujolais permettant un stockage



luganese

Buone notizie dal Cantone a Sud delle Alpi Ricostituita la sezione Luganese

Nella regione di Lugano, gli amanti del vino hanno resuscitato la sezione.

Poteva il Luganese, rimanere orfano di una propria sezione degli Amici del vino? «No!» hanno risposto alcuni appassionati di questo mondo, che giovedì 2 marzo hanno indetto l'assemblea dei soci per la ricostituzione di una sezione locale dell'ANAV Associazione Nazionale degli Amici del Vino.



Jean-Maurice Delasoie, président, apprécie visiblement le vin présenté.

de 900 hectolitres, environ 120 000 bouteilles. En 1934, un groupe de viticulteurs originaires de Chénas et de Moulin à Vent a acheté le Château et a créé la Cave Coopérative. Aujourd'hui plus de 80 familles de vignerons livrent leurs raisins à la coopérative. Ces raisins sont récoltés sur 200 hectares de vignes, la plupart en coteaux, principalement sur les communes de Chénas, de la Chapelle de Guichay et de Romanèche Thorins. La production moyenne annuelle de 10000 hectolitres de vins d'appellation d'origine contrôlée (AOC) comprend les crus prestigieux de Chénas et Moulin à Vent, d'excellent Beaujolais Villages rouges et d'élégants Beaujolais blancs.

Nous commençons la dégustation, dans l'impressionnante cave voutée par un Beaujolais Blanc, Chardonnay "Paradis Blanc" 2021 suivi d'un Saint Amour 2021 "Cœur de Granit". Ensuite un Chénas "Cœur de Granit" 2019, médaille d'argent à Paris et pour finir un Moulin à Vent Exception "Les Pérelles" 2020.

Repas dans un Restaurant de Georges Blanc

Mis en appétit par la dégustation, nous nous rendons à Romanèche-Thorins au restaurant Rouge et Blanc, qui porte la griffe du grand chef Georges Blanc, pour un magnifique repas.

Des gougères au comté ainsi que de la terrine de campagne comme amuse-bouches avec un vin blanc Macon Village Fleur d'Azenay 2021, vignes de Georges Blanc. En entrée c'est un Marbré de la Mer qui ravit nos papilles. S'ensuit un Suprême de Pintade, pommes de terre nouvelles au lard paysan. Un beaujolais Terre d'Amour 2021 de Georges blanc accompagne ce plat principal. Et pour terminer en douceur, une omelette norvégienne.

Pour le retour au bercail en car, les dieux du ciel étaient avec nous, la pluie a cessé et le soleil nous a même tenu compagnie.

Un joli week-end avec tous nos amis du vin, prêts pour une nouvelle sortie de deux jours l'année prochaine. Sandra Pot



Presieduta da Fausto Pollini, l'assemblea ha sbrigato le formalità di rito e, eletto in comitato assieme a Gabriele Pedrazzi (presidente), Sybille Prosperi, Gordon Carlstroem, Edoardo Magon e Giorgio Märk. L'allestimento del programma sarà una delle priorità del comitato.

È invece già attivo il rinnovato sito internet anav-luganese.ch.

Il Presidente della sezione Sciaffusana e membro del comitato ANAV, Cornel Oertle ha portato i saluti del presidente Urs Goetschi e del comitato nazionale infine augurato buon lavoro alla sezione luganese.

Da sinistra Cornel Oertle, Giorgio Maerk, Sybille Prosperi, Gabriele Pedrazzi (il presidente), Edoardo Magon e Gordon Carlstroem.



la vie de l'anav

locarnese e valli

Gita sociale a Bienne

Mercatino natalizio e degustazioni

Durante il primo fine settimana del mese di dicembre, una ventina di soci della nostra sezione Locarnese e Valli, si è recata nella zona di Bienne per un paio di degustazioni e visita al mercatino natalizio.

Siamo partiti da Gordola con un comodo e moderno torpedone Gran Turismo. Arrivati a Schafis abbiamo incontrato i coniugi Vera e Willy Tiersbier dell'omonima cantina, i quali ci hanno fatto degustare la loro produzione vinicola. Abbiamo degustato: Sauvignac, Gutedel (Chasselas), Oeil de Perdrix, Pinot Noir, Gamaret, Malbec ed una Cuvée Cabernet. I loro vini sono biologici. Il tutto accompagnato da formaggi e salumi locali.

Terminata la degustazione siamo partiti per Bienne dove abbiamo preso le camere all'Hôtel Metropol che si trova a poche centinaia di metri dal centro dove si tiene il mercatino natalizio. I nostri sensi si sono intrisi dei gusti, dei profumi e dei sapori tipici del Natale: dal Glühwein alle salsicce sulla brace ai churros fritti ed altre specialità natalizie.

Un Pinot Noir eccezionale

Nel tardo pomeriggio siamo ripartiti per Twann e cenato all'hotel Bären gestito dalla famiglia Aeschlimann. Una ricca ed ottima cena accompagnata da eccellenti vini bianchi e rossi. Fra i quali, degno di nota, un Pinot Noir Vieille Vigne Barrique Bielersee AOC della cantina Erich Andrey di Ligerz, che ricevuto medaglia d'oro al Mondiale del Pinot. Le viti di questo vino affondano le radici nel terreno calcareo del Giura meridionale da almeno 40 anni. Viene affinato in barriques di rovere francese per 18 mesi. Questo vino unisce eleganza e potenza.

Il gruppo si gusta un eccellente pasto nella cantina di Theo Soland.



Il villaggio di Twann: un mix di aria di lago, vigneti e clima temperato.

Il giorno successivo, dopo la colazione, siamo partiti per Twann e abbiamo incontrato Theo Soland. Un giovane motivato ed intraprendente vignaiolo che ci ha presentato la sua ditta: Soland Weinbau Kapfgut. Situata in una posizione invidiabile affacciata sul lago di Bienne a circa 500 metri d'altitudine in mezzo ai vigneti terrazzati. All'inizio del XVI secolo i vigneti Bielersee erano di proprietà dei monasteri come quello di Frau-brunnen. Però nel 1823 Jakob Gerster acquistò la tenuta e d'ora è sempre rimasta di proprietà della famiglia.

Un banchetto in cantina

Il giovane Theo con sua moglie offrono la possibilità di organizzare, in questo splendido terrazzamento sui vigneti, delle feste private e matrimoni. Preparano diverse specialità culinarie direttamente in loco. Difatti, oltre agli ottimi vini in degustazione: Chasselas, Riesling-Sylvaner, Sauvignon Blanc, Pinot Noir e la Solands Cuvée Rouge (Gamaret e Pinot Noir) abbiamo anche pranzato in una splendida saletta. Insalata mista, un ottimo Holzfällersteak cotto sulla brace con burro alle erbe e risotto allo zafferano. Abbiamo avuto anche la possibilità di degustare alcune loro grappe e acquaviti. Il fratello Reto e la moglie Gabriele producono anche dell'ottimo miele.

Da notare una specialità culinaria locale: il famoso Treberwurst che nei mesi di gennaio-marzo viene proposta ai buongustai. Si tratta di una salsiccia che viene cotta per circa un'ora in un alambicco nel caldo vapore dell'alcool.

Nel tardo pomeriggio siamo ripartiti con il bus verso Gordola. Ringraziamo di cuore il nostro presidente Marco Hefti e Madeleine Dirren per l'ottima organizzazione del viaggio e tutti i partecipanti per l'ottima compagnia. Una bella gita che resterà indelebile nelle nostre memorie.

Ivo Garobbio



mendrisiotta

Gita sociale costiera amalfitana

Un tour tra vini e panorami mozzafiato

Dopo la bella ed interessante esperienza nella Rioja eccoci alla seconda gita fuori porta; questa volta in Campania svoltasi in ottobre. Un tour nel Paese del sole, che non ha eguali per clima dolce, storia, arte, delizie enogastronomiche e panorami mozzafiato.

Partiti di prima mattina in dodici da Balerna abbiamo preso il volo da Malpensa a Napoli. Visita guidata dei punti salienti del capoluogo campano, quindi nel tardo pomeriggio l'ingresso nella suggestiva 'Napoli sotterranea', affascinante percorso nel sottosuolo. Per la cena non poteva mancare la famosa pizza napoletana presso Palazzo Petrucci.

Formaggio e storia

Il giorno seguente trasferimento a Castel Volturno per la visita e degustazione presso 'Le Terre di Don Beppe Diana', caseificio che si occupa della lavorazione della mozzarella di bufala.

.Dopo il pranzo a Caserta presso l'Antica Hostaria Massa con menu degustazione, ingresso e visita guidata alla Reggia di Caserta, palazzo reale più grande al mondo e dimora storica dei Borbone di Napoli. Nel tardo pomeriggio partenza per Sorrento, una bellissima cittadina posta in una pittoresca terrazza tufacea sul Golfo di Napoli, con aperitivo nel centro.

Il giorno seguente, visita al frantoio Gargiulo e all'uliveto, con degustazione dei diversi prodotti. Proseguiamo il viaggio in

Costiera Amalfitana verso Furore ed in seguito visita alla cantina di Marisa Cuomo, viti poste a strapiombo sul mare. Partenza per Amalfi, autentico gioiello della Costiera. Nel cuore di Amalfi abbiamo visitato l'azienda Lemon Experience con i suoi prodotti a base di limone come limoncello, torta di limoni, limonata. A seguire la visita del Museo della Carta di Amalfi ospitato in un'antica cartiera risalente al XIII secolo.

Vino ed acciughe

Il sabato siamo partiti alla volta di Salerno, una delle perle della Campania e meta turistica mondaiola. Passeggiata in città con visita alla Cattedrale e alla diverse viuzze tipiche. Partenza per le Vigne di Raito, cantina con vista meravigliosa sul Mar Tirreno.

Giovane azienda biologica, le viti di Aglianico e Piediroso, ricadenti nell'area D.O.C. Costa d'Amalfi, sono allevate a spalliera e a pergola su piccoli terrazzamenti tipici delle zone.

Dopo il pranzo partenza per Vietri sul Mare, passeggiata nel centro con tutte le sue ceramiche. Trasferimento a Cetara per visita e degustazione presso Nettuno Cetara, storica azienda produttrice di alici e rispettiva colatura.

Domenica 23 ottobre trasferimento verso il Vesuvio, ingresso e visita presso il sito archeologico di Pompei, riconosciuto come Patrimonio dell'Umanità dall'UNESCO. Poi visita e pranzo presso Bosco de' Medici, azienda vitivinicola che da anni coltiva uve pregiate all'ombra del Vesuvio.

In serata siamo ritornati in Ticino, ma stavolta con il treno in quanto il volo era stato soppresso. Comunque questo inconveniente non ci ha tolto l'allegria di questa bella ed interessante passeggiata.

Ivo Garobbio

Per la foto ricordo il gruppo si riunisce nel giardino con sullo sfondo l'imponente Reggia di Caserta, con le sue 1200 stanze distribuite su cinque piani.



la vie de l'anav

locarnese e valli

Assemblea Ordinaria

Degustazione con vini di Fabio Zanini

L'Assemblea generale 2023 della Sezione ANAV Locarnese e Valli si è svolta presso il Ristorante Agorà di Brissago. In seguito, i soci hanno degustato i vini dell'Azienda vitivinicola Giromit Sagl.

Il Presidente Marco Hefti ha scelto questo bel ristorante storico del 1500 che fu il luogo principale di lavoro e casa di Angelo Conti Rossini, storico Chef che conseguì per primo ben due stelle Michelin facendolo conoscere in tutto il Ticino, Svizzera e oltre confine, gestito da lui fino al 1993. Marco, con la sua sensibilità ha fatto in modo che i soci potessero raggiungerlo principalmente utilizzando i mezzi pubblici della FART e per questo va un grande plauso.

Dopo aver adempiuto agli obblighi statuari dell'Assemblea con ben 46 soci, abbiamo incontrato il simpatico produttore di vini Fabio Zanini di Brissago titolare dell'Azienda vitivinicola Griromit Sagl, il quale ci ha fatto degustare uno spumante metodo classico 'Brioso Brut' DOCG e 'L'Igher' 2022. Una curiosità: Igher nel dialetto di Brissago significa 'Maggiociondolo', da qui l'interessante etichetta con questo fiore in questione. Questo

aperitivo nella meravigliosa corte del ristorante è stato accompagnato da stuzzichini molto sfiziosi.

Quindi ci siamo accomodati per il pranzo preparato dallo Chef Andrea Trinca e dal suo staff. Abbiamo molto apprezzato che il ristorante ha aperto solo per noi in quanto la domenica è il loro giorno di riposo settimanale.

L'ottimo menu è stato accompagnato dai vini di Fabio Zanini, che con lo scorrere dei piatti ce li presentava: L'Igher Barrique bianco IGT svizzero, Pagliacci di Brissago rosso del Ticino DOC (il nome di quest'ultimo è stato dato in onore a Ruggero Leoncavallo compositore dell'Opera i "Pagliacci", cittadino onorario di Brissago) e per terminare Crine di Pedemonte Merlot Ticino DOC.

Ivo Garobbio

mendrisiotto

Vini e formaggi in abbinamento

Un esperimento appassionante

Quale vino si abbinava a quale formaggio? Solo il test fornisce la risposta.

Una serata speciale della nostra sezione ANAV Mendrisiotto si è svolta alla Borgovecchio di Balerna nella sala degustazione. Infatti Martino Capetti l'enologo della cantina Fumagalli ha presentato i vini ed i formaggi presentati direttamente dalla produttrice e casara Rita Laudato del Caseificio di Rita di Chiasso.

Formaggi e vini particolari:

- Ciass, San Giorgio e Agrumato (bergamotto) sono stati abbinati con il vino Pinot Grigio Ticino DOC 2021 BIO Fumagalli 'Monte San Giorgio'.
- Novena Bianca, Pompidou (erbe ticinesi) abbinato con un Vintage Soave DOC 2019 (100 percento Garganega) della cantina del Cav. Giovan Battista Bertani di Grezzana.
- Penz, Novena Blu e Crema, abbinato con Villa Cristina Vino dolce della Svizzera italiana IGT dell'azienda Agraria Cantonale di Mezzana (100 percento Solaris).
- Crema alla frutta, abbinato con il 'Giardino di Gaia' Moscato Svizzera italiana IGT 2021 dell'Azienda Mondò (100 percento Moscato Bianco).

I piatti con i formaggi deliciosamente preparati da alcuni membri del nostro Comitato e presentati con maestria, competenza e orgoglio da Rita, la quale ci ha spiegato questa sua passione sfociata all'età di 40 anni. Anche l'enologo Martino
La sala Borgovecchio offre un ambiente ideale per le degustazioni.



Fabio Zanini



appassionato del suo mestiere ha presentato con calore i vini in abbinamento. Anche le diverse varietà di pane sono state prodotte esclusivamente per questo evento dal pasticciere Fabrizio Alippi di Coldrerio.

Veramente una bella serata conclusasi con un caloroso applauso ai due anfitrioni e naturalmente al presidente Antonello Grassi, che coadiuvato da Anna Valli hanno organizzato questa serata.

Ivo Garobbio

Serata spumeggiante

Bollicine, dal Prosecco allo Champagne

Una serata molto accattivante si è svolta presso la Borgovecchio di Balerna, dove il direttore della Fumagalli Vini, Borgovecchio S.A. e nostro amico Francesco Tettamanti, ci ha illustrato le uve utilizzate ed i vari procedimenti di vinificazione, le zone vitivinicole e naturalmente presentato gli spumanti: dal Prosecco allo Champagne.

Ci ha fatto molto piacere che alla serata era presente anche Cornel Oertle del Comitato ANAV che, oltre alla sua presenza, ci ha gentilmente offerto alcune bottiglie di uno spumante di Sciaffusa denominato 'Strada', prodotto dalla Strada Weinkellerei Hallau AG di Hallau. Questo spumante ottenuto da uve

Da sinistra: Francesco Tettamanti, Cornel Oertle Antonello Grassi.



100 percento Pinot Noir vuole essere l'alternativa sciaffusana al Prosecco. Francesco Tettamanti ci ha illustrato e presentato i seguenti vini spumanti:

- Toni Valdobbiadene superiore di Cartizze DOCG DRY V8+
- Vin Mousseux Suisse Millesimé 2021 'Strada'
- Cava DO Brut Reserva Segura Viudas
- Giovanni Negro spumante Roero Arnesis DOCG dosage zero Negro 2017
- Godié Extra Brut Nebbiolo Spumante rosato della Svizzera Italiana IGT Trapletti
- 61 Nature Rosé Franciacorta DOCG Berlucchi 2015
- Altemasi Riserva Graal Trento DOC Cavit 2014
- Champagne Cailleze Lemaire Cuvée JADIS Extra Brut 2010 Premier Cru

Durante la serata Anna Valli e Daniele Maffei hanno commentato anche i vini degustati. Per terminare in bellezza il 'Bombo'

Moscato d'Asti DOCG Baldi 2021 è stato servito assieme ad un ottimo panettone con gli auguri di Buone Feste a tutti i partecipanti.

Nel corso della serata il presidente Antonello Grassi ha annunciato ai circa 40 soci partecipanti che al nostro cassiere Mauro Ortelli gli è stato attribuito il Premio Ticinowine 2022 alla carriera per tutti gli anni dedicati con competenza e passione alla filiera vitivinicola ticinese. Un grande applauso all'indirizzo di Mauro è partito spontaneo dalla sala. La cerimonia di consegna dei premi si era svolta nella splendida cornice di Villa Ciani a Lugano durante la seconda edizione della manifestazione di Vini in Villa organizzata da Ticinowine.

Ivo Garobbio

Assemblea generale

Le regole delle etichette

Quest'anno il nostro comitato ha scelto il Grotto San Martino di Mendrisio per la cena al termine dei lavori assembleari.

Come tutti gli anni, in ottemperanza ai doveri statutari, si è svolta la nostra Assemblea Generale ordinaria, questa volta presso le storiche Cantine di Mendrisio presso il grotto San Martino da "Mamo" con la presenza di circa 30 partecipanti.

Il Presidente Antonello Grassi ha diretto l'Assemblea. Dopo la sua relazione e quella finanziaria è stato presentato il programma annuale, ricco ed interessante.

Mauro Ortelli ha preso in seguito la parola e ha fatto una breve relazione in merito alle specifiche della DOC, IGT, spiegando i vitigni autorizzati in Ticino, le percentuali per gli assemblaggi, cosa deve figurare obbligatoriamente sull'etichetta.

Al termine dei lavori ci siamo accomodati ai tavoli per la cena con un menu classico per un grotto: polenta con luganighetta, brasato, funghi, fagioli e mortadella, gorgonzola e per finire lo sgroppino con l'Amaro Generoso.

Ivo Garobbio

Mauro Ortelli ci spiega le norme che si applicano ai vini ticinesi.



<i>Datum</i>	<i>Sektion</i>	<i>Anlass</i>	<i>Ort</i>
<i>Date</i>	<i>Section</i>	<i>Manifestation</i>	<i>Lieu</i>
<i>Data</i>	<i>Sezione</i>	<i>Manifestazione</i>	<i>Luogo</i>

April /Avril / Aprile

03.04.	Zofingen	Coupe St.Martin	Zofingen
05.04.	Gallus	Gildenstamm	Berneck
06.04.	Zürcher Weinland	Stamm: Südafrika	Wiesendangen
18.04.	Bern	Weine aus Piwi-Rebsorten	Bern
18.04.	Aarau	Serbien	Aarau
19.04.	Valais	Les vins de l'Atlantique	
21.04.	Cholfirst	Weine aus dem Thurgau	Schaffhausen
23.04.	Bellinzona e Valli	Visita cantina Valsangiacomo a Mendrisio	Bellinzona
28.04.	Thunersee	Bordeaux Jahrgang 2014	Thun
28.04.	Zürcher Weinland	Frühlingsanlass: Merlot ganze Schweiz	Wiesendangen
29.04.	Haut-Lac	Sortie d'un jour dans le Lavaux	Monthey

Mai / Maggio

02.05.	Zürcher Weinland	Stamm: Verschiedene Traubensorten	Wiesendangen
06.05.	Gallus	Weine vom Nachbarn – Thurgau	
09. - 13.05.	Freiamt	Reise Ribera del Duero (Reise 1) – ausgebucht	Wohlen
10. - 14.05.	Lenzburg-Seetal	Wein-, Kultur- und Genussreise ins Loiretal	Lenzburg
12.05.	Thunersee	Stammtreff Kreuz und Quer	Steffisburg
12. - 14.05.	Graubünden	Weinreise Veltlin oder Bielersee	Landquart
12.05.	Biel	Reinsorte Zweigelt	Brügg
18.- 21.05.	Engadin	Wallis	St.Moritz
20.05.	Bern	Tagesausflug Aarau	Bern
20.05.	Schaffhausen	Maientour	Schaffhausen
23.- 27.05.	Freiamt	Reise Ribera del Duero (Reise2) – ausgebucht	Wohlen
25.05.	Zürcher Weinland	Jungwein-Degustation	Winterthur
27.05.	Valais	Assemblée générale	Leytron
27.05.	Bellinzona e Valli	Cantine Aperte – Visita cantine del Sottoceneri	Bellinzona

Juni / Juin / Giugno

07.06.	Zürcher Weinland	Stamm: Luxemburg	Wiesendangen
09.06.	Haut-Lac	Assemblée générale	Vouvry VS
10. - 11.06.	Zofingen	Weinreise Graubünden	Zofingen
10.06.		Assemblea dei delegati ANAV	Monthey



<i>Datum</i>	<i>Sektion</i>	<i>Anlass</i>	<i>Ort</i>
<i>Date</i>	<i>Section</i>	<i>Manifestation</i>	<i>Lieu</i>
<i>Data</i>	<i>Sezione</i>	<i>Manifestazione</i>	<i>Luogo</i>

Juni / Juin / Giugno

10.06.		Assemblée des Délégués ANAV	Monthey
10.06.		Delegiertenversammlung ANAV	Monthey
14.06.	Aarau	Entlang der Rhone	Aarau
16.06.	Graubünden	Cidre Apfelwein	Landquart
17.06.	Gallus	Ein Weinhaus stellt sich vor – Roman Rutishauser	Thal
17.06.	Cholfirst	Sommerdegustation	
18.06.	Fraiamt	Champagner Matinée Jubiläumsanlass	Wildegg
23.06.	Thunersee	Inselweine / Weininseln der Welt	Thun
23.06.	Ufnau	Jahrgang 2022: ein Jahrhundert-Wein?	Freienbach
26.06.	Schaffhausen	Ausflug in den Kanton Aargau	
30.06.	Bern	Sommeranlass Südtirol	Zollikofen

Juli / Juillet / Luglio

05.07.	Gallus	Gildenstamm	Berneck
06.07.	Zürcher Weinland	Stamm: Ein Winzer	Wiesendangen
08.07.	Thurgau	Besuch in den Reben	Götighofen
15.07.	Biel / Bienne	Événement d'été incluant un barbecue	Safnern
21.07.	Thunersee	Sommerstamm	Thun
23.07.	Schaffhausen	Gemütlicher Sommeranlass	Schaffhausen
30.07.	Zofingen	Champagner Brunch / Sommerfest	Zofingen

impressum - ami du vin

Offizielles Organ der Schweiz. Vereinigung der Weinfreunde
Organe officiel de l'Association nationale des Amis du Vin
Organo ufficiale dell'Associazione nazionale degli amici del vino
Organ ufficiale da l'assoziazion naziunala dals amis dal vin

Redaktion / Rédaction / Redazione

Charlotte Pauk - Haldenstrasse 21 - 8942 Oberrieden
E-Mail: charlotte.pauk@paukpartner.ch - Tel. 078 654 66 81

Regionalredaktoren/Rédacteur régional

Judith Baumann - Nordwestschweiz baukjs@zik5722.ch
Christophe Venetz - Suisse Romande chr.venetz@bluewin.ch
Ivo Garobbio - Ticino ivogarobbio@hotmail.com

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe

Clôture de la rédaction pour la prochaine édition

2. Juni 2023 - 2 juin 2023 - 2 giugno 2023

Auflage / Edition / Edizione 3'500 Ex.

Erscheint 3 X jährlich / Paraît 3 X par an / 3 edizioni per anno

Druck & Versand / Impression & Expédition

Multicolor Print AG - 6341 Baar

Adressänderungen / Changements d'adresses

Adressänderungen geben Sie bitte dem Präsidenten Ihrer Sektion bekannt.
Communiquez vos changements d'adresse au président de votre section.
Comunicare i cambiamenti di indirizzo al presidente della sezione.

Einzelnummer / Le numéro / Il numero CHF. 9.50

Abonnement

Edith Hensler edithhensler@bluewin.ch
Amselweg 27 - 8836 Bennau CHF 36.-

Vorstand - Comtié - Comitato

Urs Goetschi, Präsident urs.goetschi@gmail.com
Christian Gfeller, Vicepräsident, RP Romandie christian_gfeller9@bluewin.ch
Rolf Gremlich, Sekretär, PR Deutschschweiz rolfgremlich@bluewin.ch
Cornel Oertle, Kommunikation, PR Svizzera italiana c_oertle@bluewin.ch
Edith Hensler, Kassierin edithhensler@bluewin.ch

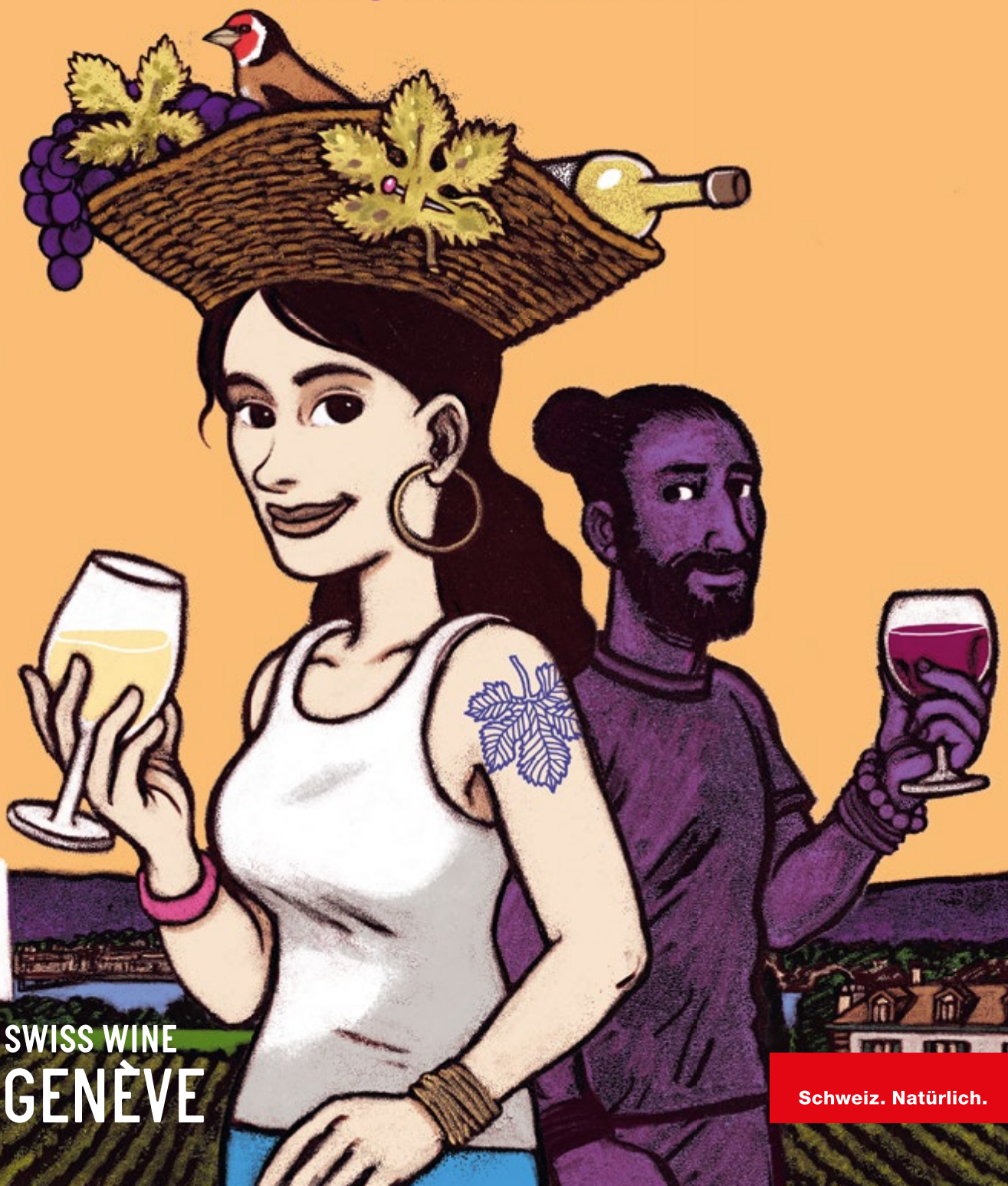
Website - Internet:

www.anav.ch

OFFENE WEINKELLER GENÈVE

SAMSTAG, 13. MAI → 10-17 UHR

www.geneveterroir.ch  



wein massvoll genießen



SWISS WINE
GENÈVE

Schweiz. Natürlich.

tirabosco