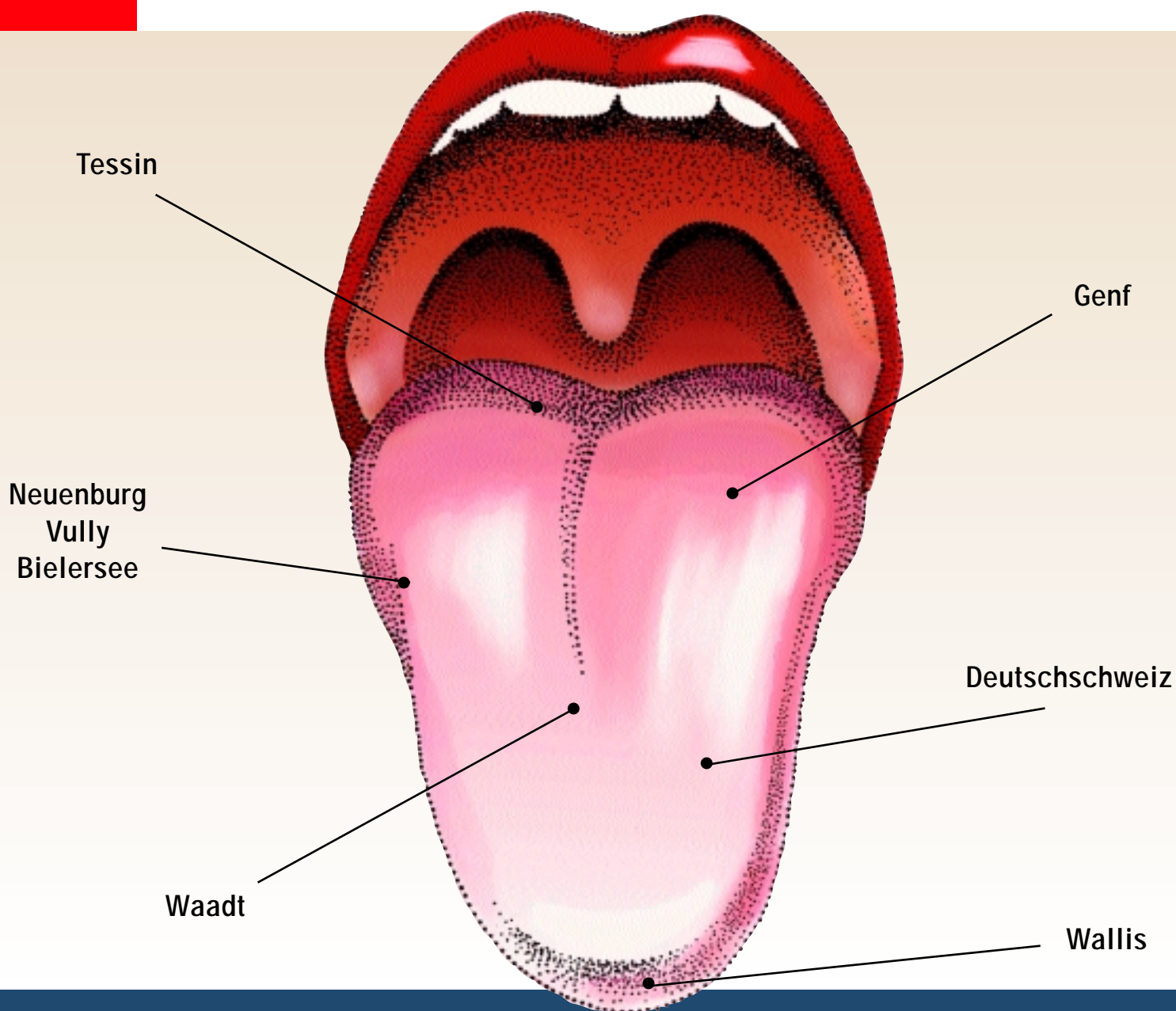


extra

vinum

EUROPAS WEINMAGAZIN

In Zusammenarbeit mit
LE MENU
SO KOCHT DIE SCHWEIZ



Schweiz auf der Zunge

GEBANNT Auf die Gläser, fertig, los! **VAKANT** Wir suchen Schweizer Meister im Weingustieren **INTERESSANT** Überblick über die wichtigsten Rebsorten

Schwiizer Wii

«La Suisse n'existe pas.» Sie erinnern sich an diese provokative Formel, die lange auch für den Schweizer Weinbau galt. Gemeint war damit ja wohl vor allem, dass eine einzige Schweiz nicht existiere, dass es viele verschiedene Schweizen gebe. Schweiz ist eben schon Mehrzahl, Schweiz bedeutet Vielfalt, Mehrsprachigkeit, Multikultur. Der provokative Satz wollte zum helvetischen Selbstverständnis beitragen. Und fast scheint es, er hätte auch die Entwicklung des Schweizer Weins auf das richtige Gleis gelenkt.

An einem Bordeaux-Diner war es, unter gut betuchten Weinfreunden. Auf dem Tisch standen einige der schönsten, teuersten Weine der Welt. Nach dem Genuss von ein paar Schlucken Margaux, Saint-Émilion, Saint-Estèphe meinte einer aus der Kennerrunde: «Mir Schwiizer mache aber hüt o e paar schöni Wii.» Und alle ringsum nickten.

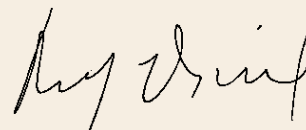
Ich gestehe, ich habe diesen Moment genossen. Als Schweizer, der seit 20 Jahren in Bordeaux lebt, erfahre ich doppelt, was es heisst, wenn der Prophet im eigenen Lande nichts gilt. Oder was überdrehter Chauvinismus anrichten kann. Ich war stolz auf dieses offene

und rundum bestätigte Bekenntnis zu den Weinen meiner alten Heimat und gerade noch einmal mehr, weil dies vor dem Hintergrund der edlen Tropfen meiner neuen Heimat erfolgte.

Wein ist mehr als ein Getränk. Wein ist Botschafter einer Kultur, einer Lebensauffassung, einer Ethik. Schweizer Weine in ihrer ganzen neuen Vielfalt, ihrer tadellosen Qualität, ihrer zuvorkommenden, liebenswürdigen, man könnte sagen «trinkigen», bekömmlichen Art sind heute ein Spiegel, ein Abbild der Stärken unseres Alpenlandes.

Wenn wir entschieden haben, die erste Runde unserer Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren ganz ins Zeichen des einheimischen Weinschaffens zu stellen, wollen wir damit der neuen Stellung des grossen Schweizer Weins Rechnung tragen und tun dies mit einigem Stolz. Viel Spass beim Geniessen und Verkosten!

Rolf Bichsel




Vorhang auf für Schweizer Wein

Die Vorrunde der 7. Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren steht ganz im Zeichen einheimischer Tropfen. Begleiten Sie uns auf einer Reise durch ein Weinland von beispielloser Vielfalt.

Ausgerechnet jetzt vom grossen Potenzial der Schweizer Weine zu berichten mag antizyklisch erscheinen. Schliesslich überstürzen sich die Meldungen über die Krise im Weingeschäft. Auch die helvetischen Weinproduzenten spüren die Folgen weltweiter Überproduktion. Wachsende Vorräte, scharfe Konkurrenz und der stetig sinkende Verbrauch sorgen für Druck.

Doch weitsichtige Winzer haben die Tendenz schon lange erkannt – und reagiert: Sie haben ihre Sortenpalette angepasst, rigoros die Erträge reduziert, ihre Keller aufgerüstet und Konsumententrends beobachtet. Sie sind heute in der Lage, sowohl hervorragende Trinkweine traditionellen Zuschnitts anzubieten als auch Gewächse, die problemlos in jeder internationalen Verkostung mithalten können.

Mit diesen Initiativen sichern die Winzer nicht nur den Fortbestand ihres eigenen Betriebes. Sie tragen auch zu einem veränderten Bild des Schweizer Weins bei. So hat etwa der Anteil der roten Gewächse den der Weissweine innerhalb weniger Jahre überflügelt. Der Rotweimbereich wurde nicht nur gewichtiger, sondern auch um einiges attraktiver. Durch die Pflanzung von Neuzüchtungen, alten autochthonen Raritäten oder internationalen Sorten sowie die Schaffung von Assemblagen haben sich viele Winzer profilieren können.

Gestern uncool, heute schick

Erfreut beobachten wir, dass immer mehr Weinfreunde die qualitativen Veränderungen im Weinland Schweiz bemerken und mit Interesse verfolgen. Nach einer Phase, in der es «uncool» war, sich als Fan von Schweizer Wein zu outen, gelten Geheimtipps von Spitzen-Crus aus Genf, aus dem Wallis oder der Ostschweiz plötzlich als schick.

Das ist auf der einen Seite beachtlich, wurden Weintrinker doch noch nie so heftig und



Foto: VINUM

Hier läuft immer etwas: Highlife und Lebensfreude in Schweizer Rebbergen.

vielfältig umworben wie heute. Andererseits aber folgt der Imagegewinn der Schweizer Gewächse einer gewissen Logik. Denn parallel zum rückläufigen Interesse an Überseeweinen hat eine deutliche Rückbesinnung auf die klassischen Weine Europas eingesetzt. Und unser Land hat nicht nur klassische, sondern vor allem aussergewöhnlich eigenständige Weine vorzuweisen. Gemessen an der Landesgrösse ist die Sorten- und Stilvielfalt des Schweizer Weins beispiellos.

Trendlokal Swiss Wine Bar

Genau zur rechten Zeit erfolgte vor zwei Jahren die Neuausrichtung der früher als reine Exportförderungsorganisation konzipierten Swiss Wine (vormals SWEA). Mit der Swiss Wine Communication SA verfügt das Organ seither über ein Instrument, das den Puls der Zeit auf Produzenten- wie Konsumentenseite unmittelbar fühlt. Ein erfolg-

reicher Schritt war die Eröffnung der ersten von mittlerweile zahlreichen Swiss Wine Bars, die das neue Image und die Vielfalt der Schweizer Weine auf sympathische Weise unter die Leute bringen.

Gemeinsam mit dem Schweizer Branchenverband Wein sowie der Swiss Wine Communication SA lancierte VINUM im vergangenen Jahr den viel beachteten Grand Prix des Schweizer Weins. Nun steht auch die Vorrunde der 7. Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren ganz im Zeichen einheimischer Gewächse. Das Einstiegsset mit 15 Mustern bietet einen Überblick über die wichtigsten Trauben- und Weinsorten und macht es den Teilnehmer(innen) möglich, unser Land Schluck für Schluck kennen zu lernen. Die Tropfen sind repräsentativ für die Schweiz, für die verwendete Rebsorte und das Herkunftsgebiet.

Genussvolles Spiel

Mit den Rebsortensteckbriefen in diesem Sonderheft wird das Zuordnen der Weine zum genuss- und lehrreichen Degustationsspiel. Nutzen Sie die Gelegenheit, zu Hause eine spannende Degustationsaufgabe zu lösen und dabei eine Reise durch die Weingebiete der Schweiz zu unternehmen. Sie können allein oder mit ein paar gleich gesinnten Weinfreunden degustieren – je geselliger die Runde, desto grösser das Vergnügen. Vergessen Sie vorerst den Wettbewerb, und geben Sie sich den Weinen ganz einfach hin. Sie werden sehen, dass die Lösung gar nicht so schwierig zu finden ist. Die Weine werden Ihnen vertraut vorkommen wie gute alte Bekannte – was sie ja auch sind.

Sollten Sie am Ende vom Degustationsfieber befallen sein, senden Sie uns den ausgefüllten Antworttalon zurück und harren Sie der Dinge, die da kommen – im besten Fall eine Einladung für den Halbfinal.

Text: Barbara Meier-Dittus



Riesling x Silvaner

Wer in der Ostschweiz auf Weinpfaden lustwandelt, begegnet ihm auf Schritt und Tritt: dem Riesling x Silvaner oder Müller-Thurgau, der wichtigsten weissen Traube der deutschsprachigen Schweiz. Als so genannte Bouquetsorte ist sie von der Natur mit einem grossen Aromapotenzial ausgestattet und bringt je nach Standort unterschiedlichste Weine hervor. Die Aromen reichen von delikats-blumig über kräuterartig und intensiv fruchtig bis zu würzig (Muskat) oder mineralisch. Liebhaber schätzen zudem die beschwingte, unbeschwerte Art des Riesling x Silvaner, seine dezente Spritzigkeit, die Frische, den leichten und wohlproportionierten Körper.

Sah es bis vor wenigen Jahren so aus, als hätten die Weinkonsumenten die Traube als altmodisch oder unpopulär abgeschrieben, so zeichnet sich seit kurzem ein Comeback ab. Die Anbauflächen wurden um einiges reduziert, dafür arbeiten die Weinbauern mit

umso besseren Keltermethoden. Etliche haben zudem begonnen, das Potenzial der Sorte für Schaumwein, Spätlese, Assemblagen, Barrique- oder Dessertweine zu nutzen.

Die Rebe wurzelt jedoch nicht nur in der Deutschschweiz. Vereinzelt wächst sie auch in der Romandie (zum Beispiel in Genf), vor allem aber in Süddeutschland, wo sie als Müller-Thurgau bedeutende Teile der Rebfläche bedeckt. Ausserdem findet man sie in Österreich und Osteuropa sowie in geringem Ausmass in Südtirol und im Trentino. Die beträchtliche Ausbreitung in unseren Breitengraden verdankt der Riesling x Silvaner seiner Unkompliziertheit im Anbau und den recht geringen Standortansprüchen. Allerdings sollte der Winzer der Ertragsregulierung sowie dem Erntezeitpunkt viel Aufmerksamkeit schenken, da Weine aus übermässig reichen Ernten oder aus knapp reifem Traubengut allzu schlank, flach oder grün und gesichtslos geraten.

Unter falschem Namen

Weinfreunde wissen heute, dass die Weinbezeichnung Riesling x Silvaner eine Art Phantasiename ist. Ende des vorletzten Jahrhunderts führte der Thurgauer Professor Hermann Müller als Leiter der deutschen Lehr- und Forschungsanstalt Geisenheim zahlreiche Rebenkreuzungen durch. Nach seiner Rückkehr in die Schweiz liess er sich einige seiner Sämlinge nachschicken. Die Selektion des Sämlings Nr. 58, hinter dem Müller als Elternpflanzen Riesling und Silvaner vermutete, führte schliesslich zum Riesling x Silvaner (der in Deutschland Müller-Thurgau heisst). Erst 1998 gelang es einem österreichischen Forscher mittels gentechnischer Untersuchung zu beweisen, dass man sich im Vater getäuscht hatte: Statt Silvaner ist die mit dem Chasselas verwandte Sorte Madeleine royale Teil der Kreuzung.

Die Reben am Zürichsee tanken von morgens bis abends Sonne.



Foto: VINUM



Chasselas

Der Chasselas oder Gutedel hat eine lange, interessante Geschichte. Manche Autoritäten vermuten seinen Ursprung im Nahen Osten oder in Ägypten, andere suchen ihn in Frankreich. Unbestritten die grösste Bedeutung aber hat die Traube in der Schweiz, und so halten Schweizer Fachleute denn auch unser Land für die Wiege des Chasselas.

Chasselas ist mehr als nur eine Rebsorte und sogar mehr als «nur» Wein. Chasselas ist ein Konsum- und Kulturgut besonderen Ranges, in der Romandie gleichsam eine Lebensform. Es gibt keinen Wein, den die Schweizer häufiger und lieber trinken als ihren «kleinen Weissen». Im Wallis sind 1700 von gut 5200 Hektar Reben mit Chasselas bestockt, in der Waadt macht er fast drei von vier Weinstöcken aus, in Genf entfällt nahezu ein Drittel der Rebfläche auf diese Sorte. Ausserdem kommt der Chasselas an der Westflanke der Schweiz, in den Kantonen Freiburg und Neuenburg sowie am Bielersee, vor. Auch Baselland nennt eine kleine Gutedel-Fläche sein Eigen.

Im nahen Ausland beschränkt sich der Anbau fast gänzlich auf das an Basel angrenzende Markgräflerland, auf Savoyen und vereinzelte Gebiete entlang der Loire in Frankreich.

Die grosse Beliebtheit verdankt der Chasselas seinem Charme und seiner Anpassungsfähigkeit. Es gibt kaum eine Gelegenheit oder Tageszeit, zu der dieser Wein nicht passen würde. Manche gönnen sich ein Gläschen schon am Vormittag oder zur Mittagszeit, spätestens aber, wenn der Arbeitstag zu Ende geht. Er ist ein vorzüglicher Aperitif und begleitet einen einfachen Imbiss ebenso gut wie eine delikate Vorspeise oder eine komplette Mahlzeit.

Eine Charakterstärke des Chasselas ist seine Ausdrucksvielfalt: Als relativ neutrale Sorte spiegelt er einerseits Ursprung und Terroir wider, andererseits trägt er auch stets die Handschrift seines Schöpfers. Die Terroir-Affinität der Traube ist so gross, dass die Weine zu eigentlichen Botschaftern ihrer jeweiligen Herkunft werden. In der Dreiseen-Region gerät er munter und spritzig, die La Côte kennt ihn leicht und duftig, das Lavaux komplex und das Chablaisfüllig und mineralisch. Walliser Fendant hingegen – der Name soll vom französischen Wort *fondre* = schmelzen herrühren, weil die reife Beere auf Fingerdruck platzt und den köstlichen Saft hergibt – mutet noch mal anders an. Je nach Standort bestimmen florale, fruchtige oder mineralische Noten sein Bouquet, während die Struktur mit Fülle und Rasse verrät, auf welchem Boden die Rebe wuchs. Da wie dort sind die Winzer bemüht, den natürlichen Charakter des Chasselas durch eine adäquate Kelterung zu unterstreichen. Sie bestimmen das Profil des

Weins durch Massnahmen wie niedrige Gärtemperaturen, Ausbau auf der Hefe, Abfüllung ohne Filtration («sur lie»), Verzicht auf die malolaktische Gärung, Mischung mit anderen Sorten oder Vinifikation in der Barrique.

Schweizers Liebling

Warum die Schweizer den Chasselas so lieben? Wegen seines sympathischen, unkomplizierten Charakters. Der Wein zeigt ein Gewand von kristallinem, hellem Gelb, im Jungstadium mit Grünakzent, oft ist auch etwas Kohlensäure sichtbar. Das Bouquet ist nicht übermässig parfümiert, spielt jedoch die spezifischen, auf Terroir und Ausbau basierenden Komponenten mit grosser Subtilität aus: Von der Traube kommen die fruchtigen, von der Gärung die bonbonhaft süssen Noten sowie der typische, an feinwürzige frische Hefe erinnernde Akzent, während Aromen von Butter und Sahne vom biologischen Säureabbau erzählen. Im Mund zeigt sich der Wein perlend, ja geradezu prickelnd frisch, vif, mit passender Fülle und Nachhaltigkeit.



In vielen Waadtländer Rebbergen wird der Chasselas von Hand gelesen.

Foto: VINUM



Rebsorten-Paradies

Mit gegen 50 verschiedenen Rebsorten im Anbau bietet die Schweiz auf kleinstem Raum eine fast unerreichte Vielfalt. Ausser den Trauben, die in diesem Heft vorgestellt und im Degustationssset zu erraten sind, haben hier zu Lande rund zwei weitere Dutzend Bedeutung. Manche wachsen in fast allen Gebieten der Schweiz, andere sind nur vereinzelt anzutreffen, und einige wenige sind ausschliesslich lokale «Helden» (das dann dafür richtig). Erwähnungswert sind:

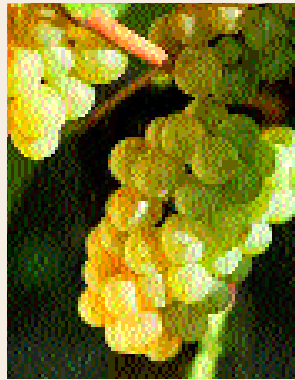
Wallis Heida, Humagne blanche/rouge, Johannisberg, Muscat, Diolinoir

Waadt Servagnin (alte Pinot-noir-Varietät), Plant Robert (wiederentdeckte Gamay-Variante)

Genf	Aligoté
Deutschschweiz	Elbling, Kerner, Räuschling, Completer
Tessin	Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Bondola
ganze Schweiz	Pinot blanc, Pinot gris, Gewürztraminer, Garanoir

Ergänzend dazu findet man auch kleinere Vorkommen ausländischer Erfolgssorten wie etwa Riesling, Sémillon und Viognier, Nebbiolo, Malbec oder Zinfandel. Auch mit Neuzüchtungen experimentieren die Schweizer Winzer gern, unter anderem mit den speziell widerstandsfähigen Sorten Seyval blanc, Bianca oder Johanniter, Regent und Léon Millot.

Den Kopf über dem Nebel:
Chasselas-Lage bei Bonvillars
am Neuenburgersee.



Sauvignon blanc

Die Herkunft des Sauvignon blanc liegt im Dunkeln, aber heute ist er vor allem in Frankreich zu Hause, insbesondere in Bordeaux und entlang der östlichen Loire (Pouilly Fumé, Sancerre). Sauvignon-Weine gehören zu den charaktervollsten weissen Gewächsen der Welt. In den nördlicheren europäischen Anbaugebieten – an der Loire, aber auch in der Schweiz, in Deutschland und Österreich – wird er zumeist sortenrein angebaut. Im Bordelais hingegen verschneidet man ihn traditionell mit Sémillon und wenig Muscadelle. Dieses Rezept gilt sowohl für trockene Weissweine als auch für die berühmten Süssweine aus der Region von Sauternes und Barsac.

Der Sauvignon blanc ist eine überaus wuchskräftige Rebe, die es an fruchtbaren

Standorten zu bändigen gilt, will man krautige Aromen im Wein vermeiden. Interessant ist der aussergewöhnliche Terroir-Ausdruck der Sorte: Von einem Herkunftsgebiet zum anderen können sich die Aromen sehr stark unterscheiden.

In der Schweiz wurde die Sorte vor bald 20 Jahren zuerst in Genf, dann in der übrigen Westschweiz und allmählich auch in den einzelnen Regionen der Deutschschweiz eingeführt. Dabei zeigte sich, dass die Rebe sehr anpassungsfähig ist und überall dort überzeugende Ergebnisse bringt, wo man ihr gute Lagen reserviert. In vielen Kantonen ist sie heute nicht nur ein wichtiges Glied im offiziellen Sortenregister, sondern gehört zu den meistgeschätzten weissen Spezialitäten überhaupt.

Im fruchtig ausgebauten Sauvignon dominieren Aromen von Cassis, Stachelbeere, Walderdbeere und Exotenfrüchten (Passionsfrucht, Mango). Auch pflanzliche Komponenten, die an Peperoni, Geranie oder Gras erinnern, sowie mineralische und rauchige Noten sind häufig. Ein unverkennbarer Charakterzug des Sauvignon ist seine rassige Säure, die sich mit reichlich Kraft und Fülle paart.

Der Sauvignon blanc liebt die Nähe grosser Gewässer (wie hier am Neuenburgersee).



Foto: Régis Colombo/dlapo.ch



Chardonnay

Über den Ursprung und die Zugehörigkeit des Chardonnay, auch als Morillon blanc bekannt und mittlerweile zum Weltenbummler ersten Ranges avanciert, herrschte lange Unklarheit. Die vermutete Verwandtschaft mit der Burgunder-Familie konnte lange nicht bewiesen werden; selbst der berühmte Ampelograph (Rebkundler) Pierre Galet hielt den Chardonnay darum für eine eigenständige Sorte. Unterdessen haben genetische Untersuchungen gezeigt, dass der Chardonnay durch eine spontane, natürliche Kreuzung zwischen einem Pinot-Sämling und der Sorte Heunisch entstanden ist.

Ihren Ursprung hat die Traube mit grosser Wahrscheinlichkeit im Burgund. Von Kreuzrittern eingeführt, wurde sie durch

Mönche in viele benachbarte und entlegene Weinbaugebiete weiterverteilt. Schon in Dokumenten aus der Mitte des 19. Jahrhunderts sind der Wert des Chardonnay und seine Beliebtheit im Burgund erwähnt. Eine lange Tradition hat die Sorte zudem in der Champagne, wo sie sortenrein oder in Mischung mit Pinot noir und Pinot Meunier zu edlem Schaumwein verarbeitet wird. In der Schweiz haben die Winzer schon vor über 20 Jahren entdeckt, dass der Chardonnay auch hier zu Lande gut gedeiht. Seine ersten überzeugenden Auftritte hatte er dort, wo die Schweiz am französischsten ist: im Kanton Genf. Heute weist dieser Kanton, der in den vergangenen fünf Jahren nach Chasselas-Rodungen rund ein Drittel seiner Rebfläche neu bepflanzen konnte, den

Chardonnay als eine der wichtigsten Weissweinsorten aus.

Manche Weine werden nach Burgunder Manier in der Barrique vinifiziert, was die exotische Fruchtigkeit der Traube unterstützt und die publikumswirksamen Noten von Butter, Karamell, Haselnuss und Vanillecreme fördert. Ausserdem sorgt die Vergärung im Fass für mehr Fülle und Geschmeidigkeit. Chardonnay mit Stahltankausbau sind subtiler und zeigen ihren fruchtigen Charme eher durch Aromen von gelbem Obst, Melone und Grapefruit. Weine mit und ohne Holzausbau liegen geschmacklich weiter auseinander als Äpfel und Bananen – beide Varianten können aber höchste Komplexität und Raffinesse erreichen.



Glücklicher Immigrant: Um Genf herum setzt der Chardonnay heute wichtige Akzente.

Foto: Régis Colombo/diapo.ch



Petite Arvine

Die Petite Arvine oder kurz Arvine ist die meistkultivierte autochthone Spezialität des Kantons Wallis. Bei den Winzern genießt sie eine derart hohe Achtung, dass ihr ein ganzes Dorf gewidmet wurde: Fully ist die «Hauptstadt der Arvine» und als solche Schauplatz des alle zwei Jahre stattfindenden Festes «Arvine en Capitales» (auf Deutsch: Arvine grossgeschrieben).

Die Abstammung der Petite Arvine liegt weitgehend im Dunkeln. Der Name, der aus dem Lateinischen abgeleitet ist, weist lediglich darauf hin, dass die Rebe womöglich über das savoyische Arve-Tal ins Wallis gelangte. Ausserhalb des Wallis ist die Sorte praktisch nur im Aosta-Tal anzutreffen – und auch dort nur in geringem Umfang.

In Anbau und Kelterung gibt sich die Petite Arvine unkompliziert und facettenreich. Ihre Standortansprüche sind hoch; bei guter Platzierung und Pflege entschädigt sie jedoch grosszügig mit charaktervollen Weinen. Die Gewächse können trocken und zierlich ausfallen, häufiger aber sind sie kräftig und rassig. Ihre Neigung zu sehr hoher Reife beziehungsweise zum Rosinieren am Stock erlaubt es den Winzern in manchen Jahren, phantastische Dessertweine von leicht süß (flétrie) bis extrem konzentriert (Sélection de Grains nobles) herzustellen. Spezielle Eigenschaften des geschmacklichen Ausdrucks sind ihre subtile Salzigkeit im Gaumen sowie Aromen, die an Wiesenblumen, Mirabellen, Rhabarber und Teekräuter erinnern. Die Mehrzahl der Gewächse, vor allem die süßen Varianten, besitzt ein erstaunliches Alterungspotenzial.



Spezialitäten wie die Petite Arvine wachsen in kleinräumigen, terrassierten Parzellen.

Foto: Régis Colombo/diapo.ch



Marsanne/Ermitage

Heimat und Ursprungsgebiet der Marsanne ist jener Abschnitt des nördlichen französischen Rhône-Tals, in dem die Appellationen Saint-Joseph, Saint-Péray, Crozes-Hermitage und Hermitage liegen. Es scheint, dass der Ort Marsanne in der Nähe von Montélimar der wichtigsten weissen Rebsorte des Gebietes ihren Namen gegeben hat. Später ist die Marsanne entlang der Rhône zunächst immer weiter südwärts und bis in den Midi gewandert.

Im 19. Jahrhundert folgte die Rebe dem Lauf der Rhône auch nach Norden. In Erinne-

rung an ihre Herkunft erhielt sie im Wallis den Namen Ermitage. Schon nach kurzer Zeit zählte sie dort – wie noch heute – zum festen Bestandteil der weissen Spezialitäten. Die Rebe wird nur in Spitzenlagen angebaut, die eine mit der Heimat vergleichbare Topografie haben und eine ausreichende Reife der Trauben gewährleisten. Die Weine beeindrucken mit einem ausgesprochen kräftigen, ausladenden Körper, der zu relativ wenig Säure, aber reichlich Alkohol tendiert. Gegenwärtig entstehen mit modernen Keltermethoden immer häufiger sehr an-

sprechende trockene Gewächse, in denen sich Fülle, Schmelz und Rasse perfekt die Waage halten. Ihr Aroma ist sehr eigenständig und erinnert an Beeren, gelbe Pflaumen, Obst, Kamille oder Lindenblüten und Ginger Ale.

Ganz stark präsentiert sich die Sorte im edelsüßen Bereich. Als samtene, üppige Spätlese oder Beerenauslese vinifiziert, lässt sich ein Marsanne blanche oder Ermitage lange lagern. Dabei entwickelt er über die Jahre Aromen von Honig und Bienenwachs in seltener Intensität.



Die imposante Fluh bei Chamoson: überdimensionierter Heizkörper für die beste Reblage der Gemeinde, wo unter anderem die Spezialität Marsanne wächst.

Foto: Régis Colombo/diapo.ch



Œil-de-Perdrix

Wer kennt ihn nicht, den erfrischenden, delikaten Œil-de-Perdrix aus Neuenburg oder die süss duftende, saftige Variante aus dem Wallis? «Technisch» gesehen steht der Name Œil-de-Perdrix für Roséweine, die aus der Pinot-noir-Traube gekeltert wurden; inhaltlich spielt der Begriff auf die Augenfarbe des Rebhuhns («perdrix») an. Geniesser assoziieren mit ihm einfach beste Qualitäten einheimischen Rosés aus unterschiedlichen Regionen. Erfunden haben ihn die Neuenburger, allerdings hatten sie es versäumt, ihn für die eigenen Gewächse zu schützen. Aus diesem Grund darf in der Schweiz heute alles Œil-de-Perdrix heissen,

was als Rosé aus reinem Blauburgunder bereitet wurde.

Seine typische Farbe erhält der Œil-de-Perdrix von einer rund 12 bis 24-stündigen Maischestandzeit. Werden dunkle Trauben zu Rotwein verarbeitet, lässt man Saft und Beerenhäute mehrere Tage zusammen macerieren. In dieser Zeit nimmt der helle Saft die Farbpigmente aus den Häuten auf. Verkürzt man die Kontaktzeit von Saft und Häuten durch vorzeitiges Abpressen, resultiert daraus ein blass- oder hellroter Most: das Ausgangsmaterial für Rosé und Œil-de-Perdrix. Auf Grund des frühen Abpressens – bevor die alkoholische Gärung stattgefün-

den hat – spricht man bei Rosé & Co. auch von Süssdruckweinen. Im Fall des nicht eben farbenkräftigen Pinot noir geraten die Roséweine statt himbeerrot stets lachs- oder orangerosa – der goldene Reflex ist so etwas wie sein Markenzeichen.

Œil-de-Perdrix ist ein verspielter, fruchtiger und belebender Wein, den man am besten jung trinkt. Er zeigt deutliche Noten von Himbeeren und Kirschen, manchmal auch von Quitte. Im Gaumen meldet sich häufig eine Spur erfrischender Kohlensäure, die Struktur ist mild, fleischig und ausgewogen.



Wenn es im Rebberg über dem See Nacht wird : Pinot-Reben für den beliebten Œil-de-Perdrix.

Foto: Régis Colombio/diapo.ch



Gamaret

Gamaret ist eine Rotweinzüchtung aus dem Jahr 1970. Bei Kreuzungsversuchen, die interessante Alternativen zum Pinot noir schaffen sollten, kreierte der Rebenzüchter André Jaquinet an der Eidgenössischen Forschungsanstalt Changins unter anderem die Sorten Gamaret und Garanoir. Die beiden sind eng verwandte Abkömmlinge der Elternpflanzen Gamay und Reichensteiner, letztere eine weisse Traube aus Deutschland. Während der Garanoir auf Grund seiner etwas frühen Reife für die Deutschschweiz propagiert wurde, verbreitete sich der Gamaret vor allem in den Weingärten der Romandie.

Sowohl rebbaulich wie als Wein hat die Sorte einige Trümpfe vorzuweisen. Die Traube ist ausgesprochen widerstandsfähig gegen Fäulnis, so dass man sie – eigentlich früh reifend – problemlos bis zur vollsten Ausreife hängen lassen kann. Der Wein ist farbenkräftiger als Pinot noir und zeigt mehr Struktur, Dichte und Tannin.

Sortenrein wird der Gamaret fast nur in den Kantonen Genf und Waadt gekeltert, in der übrigen Westschweiz assemblieren ihn die Winzer häufig mit seinem Bruder Garanoir sowie mit Pinot noir, Gamay oder anderen Sorten (im Wallis zum Beispiel mit Spezialitäten). Auch gewisse Weinmacher im Tessin haben Gefallen am Gamaret gefunden und kombinieren ihn mit Merlot.

Auf Grund seines Strukturpotenzials eignet sich der Gamaret gut für den Ausbau in neuer französischer Eiche. Barrique-Weine guter Jahrgänge sind denn auch von beeindruckender Komplexität und entsprechend lange lagerfähig. Zu den typischen Aromen des Gamaret zählen Zwetschgen und Kirschen, manchmal Holunder oder Brombeeren sowie Pfeffer.



Der Gamaret bleibt bis zur Vollreife gesund. Darum geht die Lese flott von der Hand.

Foto: VINUM



Foto: Régis Colombo/diapo.ch

Der Rhein beeinflusst das
Mikroklima und begünstigt das
Wachstum des Blauburgunders.



Blauburgunder

Von rund 2500 Hektar Reben in der Deutschschweiz sind mehr als zwei Drittel mit der «Königin der Rebsorten», dem Pinot noir oder Blauburgunder, bestockt. Namentlich im Kanton Schaffhausen dominiert die Sorte. In der grössten Ostschweizer Weinbaugemeinde Hallau im «Schaffhauser Blauburgunderland» stehen gegen 160 Hektar in Ertrag.

Schon im 14. Jahrhundert wird ein Wein namens Pinot noir in einer Urkunde im Burgund erwähnt. In Zentraleuropa kümmerten sich vor allem die Klöster um den Anbau und die Verbreitung. So gewann die Sorte insbesondere in der nahen Champagne, im Elsass, in Deutschland und in der Schweiz rasch an Bedeutung. Ab Ende der 1980er Jahre verbreitete sich der Pinot auch in Amerika, was das Interesse der Weinerzeuger auch auf anderen Kontinenten weckte. Der Pinot noir neigt wie kaum eine andere Sorte zu Mutationen (Farbvarianten wie bei Pinot blanc und Pinot gris) sowie zur Degeneration. Dies erklärt die aussergewöhn-

Verwandlungskünstler

Ausdruck und Typologie des Schweizer Pinot noir auf einen Nenner zu bringen, ist ein Ding der Unmöglichkeit. Wie kaum eine Zweite variiert die anspruchsvolle, geradezu kapriziöse Sorte je nach Bodenbeschaffenheit und Mikroklima. In Schaffhausen sorgt das Klima für ein vielschichtiges Bouquet, der kalkreiche Boden für eine harmonische Struktur und feinen Gerbstoff. Die Farbe ist kräftig, das Bouquet zeigt bei Kelterung und Ausbau im herkömmlichen Stil einen ausgeprägten Himbeerton. Auf der Zunge präsentieren diese Weine ein beachtliches Volumen, gezeichnet von präsenten, aber geschmeidigen Gerbstoffen.

lich grosse Zahl verschiedener Klone: An die 50 sind in Frankreich offiziell anerkannt. Herkömmlich gekeltert, bringt der Pinot noir vergleichsweise wenig Farbe. Da auf dem aktuellen Markt farbkraftige Gewächse deutlich bessere Karten haben, wenden die Produzenten entsprechende Kelterungsmethoden an, um mehr Anthocyane (rote

Farbstoffe) zu extrahieren und allgemein mehr Fülle und Gehalt zu erreichen. So wird mit verlängerten Maischestandzeiten gearbeitet, mit Enzymeinsatz, Mikrooxidation, Temperaturführung und verschiedenen Gärformen.

Verbreitet ist die seit den 60er Jahren bekannte Maischeerwärmung, bei der die Maische kurzzeitig auf 55 bis 80 Grad Celsius erhitzt und anschliessend wieder rückgekühlt wird. Spezielle Gärtanks unterstützen eine bessere Farb- und Extraktausbeute bei der klassischen Maischegärung, und wer noch weiter gehen will, unterzieht den frischen Most einer mechanischen Konzentrationsprozedur.

Vorteilhaft für die Farbstabilität, aber auch für Robustheit und Lagerfähigkeit der Weine ist zudem der Ausbau in Barriques. Die Lagerung in Neuholz setzt allerdings eine besonders gute Traubenreife voraus, denn nur aus gehaltvollen Weinen lässt sich ein charaktvoller, ausgewogener Tropfen gewinnen.

Fassfragen

Die Tradition, Pinot noir nach Burgunder Art in kleinen Eichenfässern auszubauen, ist in der Schweiz schon ein Vierteljahrhundert alt. Anfang der 80er Jahre experimentierte eine Hand voll Winzer erstmals mit neuen «pièces» (Stückfässer, die Pendant zu den Barriques aus Bordeaux) und läutete damit ein neues Kapitel der Schweizer Weingeschichte ein. Die Pioniere von damals gingen sehr behutsam ans Werk, wohl wissend, dass dem sensiblen Pinot nicht zu viel Holz zugemutet werden darf. Es ging ihnen einerseits darum, die Rotweinpalette zu bereichern. Andererseits wollten sie beweisen, dass die Schweiz Weine von burgunderähnlichem Format erzeugen kann.

Heute gehört der Umgang mit der Barrique zum täglichen Handwerk (fast) jedes Schweizer Erzeugers. Entstand in den Anfängen noch manch dünnes, überholztes Weinlein, so ist es den Produzenten unterdessen gelungen, die Kategorie des fassgereiften Pinot auf ein höchst interessantes Niveau zu bringen. Gerade die Winzer in den Kantonen, in denen die Trauben optimal ausreifen, haben sich zu wahren «Burgunder-Könnern» entwickelt. Die Bündner Herrschaft ist ein solches Gebiet: Vom Föhn als natürlichem «Traubenkocher» konzentriert, erreicht der Pinot noir dort so viel Gehalt, dass er den Barrique-Ausbau problemlos verträgt – oder vielmehr: ihn geradezu verlangt.



Könnersache: Kombination von Pinot noir und Eichenfass.

Foto: VINUM



Gamay

Der Gamay, auf Grund seiner Heimat auch Beaujolais-Traube genannt, hat den Weg in die französische Schweiz erst im Spätmittelalter gefunden. Einer alten Quelle zufolge hat eine Waadtländer Domäne namens Dolle die Traube erstmals angebaut. Von dort aus muss sie ins Wallis gelangt sein, wo später die Mischung von Blauburgunder und Gamay die ähnlich klingende Bezeichnung Dôle erhielt.

Der Gamay ist in vielerlei Hinsicht ein frühes Früchtchen. Die Rebe treibt früh aus, blüht früh und reift früh. Auch der Wein scheint es eilig zu haben: Kaum dem Gärstadium entwachsen, kann er schon konsumbereit sein. Gewächse, denen man beim Aus-

bau mehr Zeit lässt, sind zwar ein paar Jahre haltbar, doch vertragen wirklich nur die allerbesten eine längere Reife im Keller.

Der Gamay-Stock neigt zu üppigen Erträgen, da selbst seine untersten Knospen fruchtbar sind. Ohne den beschränkenden Schnitt kommt es zu Massenernten, die ungemäin säurebetonte, magere Tropfen ergeben. Dies war schon Philipp dem Kühnen, Herzog von Burgund, ein Dorn im Auge. 1395 sah er sich zur Verfügung genötigt, die «üble Pflanze Gaamez» auszureissen, da ihr Wein «der menschlichen Kreatur überaus abträglich» sei!

Den Winzern im Wallis und am Genfersee ist die Sorte dennoch ans Herz gewachsen,

und längst haben sie verstanden, wie die Rebe angemessen zu erziehen und zu pflegen ist. Traditionsgemäss werden die Trauben separat gekeltert, der Wein aber wird oft mit Pinot noir zu früh trinkbarem, süffigem Tafelwein gemischt (in der Waadt Salvagnin, im Wallis Dôle oder Goron genannt). Gerade in Genf hat man zudem erkannt, dass sich auch sehr ansprechende sortenreine Gewächse keltern lassen. Diese geraten umso kompakter, je älter die Stöcke sind und je geringer der Ertrag ausfällt. Charakteristisch für den Gamay-Wein sind seine violettroten Farbakzente, der lebhaftige Duft nach frischen Beeren und ein von frischer Säure geprägter Körper.



Weingärten bei
Château d'Aigle (VD).

Foto: Régis Colombo/diapo.ch



Merlot

Der Name Merlot leitet sich vom französischen Wort für Amsel («merle») ab, da dieser Vogel die frühreifen, süssen Merlot-Bereen besonders gerne nascht. Heimat der Sorte ist das Bordelais, wo sie noch heute die am meisten angebaute Traube ist. In den Weinen von Saint-Émilion und Pomerol spielt sie die Hauptrolle, in vielen Weinen Südwest- und Südfrankreichs zumindest eine tragende Rolle. Andere Anbauzentren in Europa sind der Nordosten Italiens, das Tessin sowie die Länder Slowenien, Ungarn, Rumänien, Bulgarien und Moldawien. Auf anderen Kontinenten fühlt sich der Merlot überall dort wohl, wo warmes, aber nicht zu heisses Klima und tiefgründige, feuchte, kühle Böden vorherrschen.

Bei der Weinbereitung erweist sich der Merlot als vielseitige und dankbare Sorte. Zum einen ergibt er – bei gesunden Trauben und niedrigen Erträgen – grossartige sortenreine Weine, zum anderen eignet er sich hervorragend für Assemblagen. Vor allem mit den Partnern Cabernet Sauvignon, Caber-

net franc und Petit Verdot (wie in Bordeaux), geht er unnachahmliche Verbindungen ein. In diese Blends bringt der Merlot seine Finesse und Eleganz sowie feine Fruchtaromen ein.

Sortenrein kann Merlot zu Federweissem, Rosé, fruchtig-leichtem Tischwein, komplexem Lagerwein oder würzigen Barrique-

Gewächsen ausgebaut werden. Den Spielarten sind kaum Grenzen gesetzt, was sich die Erzeuger in den verschiedenen Ursprungsgebieten auch kreativ zu Nutze machen. Die Aromenpalette reicht von Johannis- und Brombeeren über Pflaumen und Kirschen bis zu pflanzlichen Noten, etwa von Spitzwegerich, Efeu oder Kräutern.



König des Tessin

Im Tessin ist der Merlot unbestrittener König der Rebsorten. Er bedeckt rund 90 Prozent der Kantonsrebläche und wird vom Südfuss der Alpen, von Bellinzona, bis hinunter nach Chiasso angebaut. Heimisch wurde die Sorte erst nach der Reblauskatastrophe, ab 1906. Die Tessiner Winzer erzeugen hauptsächlich zwei sortenreine Rotweinstile: einen unkomplizierten, fruchtigen Alltagswein für den frühen Genuss sowie lagerfähige, komplexe Crus mit Barrique-Ausbau. Daneben entstehen auch imposante, nach Bordelaiser Manier assemblierte Gewächse und fruchtig-frische, weiss gekelterte Merlot-Varianten.

Der Merlot – im Tessiner Weinbau die Staatsreligion!

Foto: Régis Colombo/diapo.ch



Cornalin

Von allen Spezialitäten in ihrer umfangreichen Rebschatztruhe verehren die Walliser den Cornalin am meisten. Der Alte Landrote (Vieux du Pays), wie die Sorte früher auch genannt wurde, ist eine der ältesten im Kanton kultivierten Sorten. Ihre Herkunft ist ungewiss, da man keinerlei Verwandtschaft mit anderen Trauben kennt. Alles spricht dafür, dass der Cornalin ein hundertprozentig echter Walliser ist.

Bis vor zehn, 15 Jahren interessierte sich kaum ein Winzer mehr für die spät reifende, anspruchsvolle Sorte. Der Cornalin ist sehr standortempfindlich und führt nur in besten, sonnigen Lagen zu überzeugenden Resultaten. Auch bringt er über die Jahre eher unregelmässige Erträge, was ihn zum

wirtschaftlichen Risiko macht. Generationen von Rebbauern hatten ihn deshalb entmutigt aufgegeben und sich auf den Anbau von Pinot noir konzentriert.

Als dessen Sättigungsgrenze Ende der 80er Jahre erreicht war und die Marktsituation kritisch wurde, setzte eine Welle der Rückbesinnung ein. Die Winzer erkannten, dass das wahre Potenzial des Walliser Weinbaus in seinen einzigartigen Spezialitäten besteht. Seither ist der Cornalin der heimliche Trumpf im Set der roten Spezialsorten (auch wenn er flächenmässig von Syrah, Humagne rouge und neuerdings sogar Diodinoir überflügelt wird).

Cornalin wird zumeist sortenrein angebaut, mal im Tank, mal im grossen Fass, im-

mer häufiger in der Barrique. Je reifer das Traubengut und je kleiner der Ertrag, desto mächtiger der Wein: Die schönsten Cornalins sind von fast holunderschwarzem Rot, dicht, stoffig und kompakt. In der Nase erinnern sie an reife Brombeeren und Waldbeeren, Gewürzkräuter oder Baumrinde, zeigen aber auch Akzente von Leder, Torf oder Teer. Der Wein besitzt in der Regel ein beträchtliches Lagerpotenzial, die schönste Trinkreife ist nach vier bis fünf Jahren erreicht. Auch als Partner in Assemblagen wird die Traube geschätzt: Die Mehrzahl der modernen Walliser Rotwein-Blends beruht zu einem schönen Teil auf Cornalin.



Auf solch privilegierten Terrassen im Wallis profitiert der Cornalin bis zum letzten Sonnenstrahl.

Foto: Régis Colombo/diapo.ch



Syrah

Um die Herkunft der Syrah und ihre Verbreitung in Frankreich ranken sich zahlreiche Legenden. Eine Vermutung lautet, die Syrah stamme aus einer der ältesten Weinregionen der Welt, aus der Nähe der persischen Stadt Schiraz. Eine andere Quelle nennt Syrakus in Sizilien als ursprüngliche Heimat. An beiden Orten hat die Traube heute aber keine Bedeutung mehr.

Ihr wichtigstes Verbreitungsgebiet liegt gegenwärtig im nördlichen Teil des französischen Rhône-Tals. Dort, auf den granitreichen, kargen Böden von Hermitage, Crozes-Hermitage, Cornas und Saint-Joseph, entstehen einige der grossartigsten und langlebigsten Weine der Welt. Ausserhalb des Rhône-Tals und seiner Randbezirke war die Syrah bis in die 70er Jahre wenig verbreitet. Erst der enorme Erfolg des Shiraz in Australien weckte die französischen Winzer auf und führte zu einem wahren Boom im südlicheren Rhône-Tal sowie im Midi (Languedoc-Roussillon).

Im Wallis wird die Sorte seit 1926 kultiviert, doch führte sie über Jahrzehnte ein wenig beachtetes Dasein. Mit dem Überschwappen der Shiraz-Euphorie auf Europa setzte dann auch am Rhône-Knie ein Boom ein, der die Winzer in den 80er und 90er Jahren Tausende von Syrah-Stöcken pflanzen liess. In den südlich ausgerichteten Walliser Hanglagen mit ihren granitreichen Böden erreichen die Syrah-Trauben eine grosse Konzentration an Phenolen. Diese sind verantwortlich für die ausgesprochen dichte,



Foto: Régis Colombo/diapo.ch

kompakte, tannin- und extraktreiche Struktur der Weine. Der Duft der Gewächse reicht von Beeren und schwarzem Pfeffer, grüner Paprika, Veilchen und Lakritz bis hin zu Tabak. Während der Flaschenreife entwickeln sich zudem oft Wildnoten. Mittlerweile als hochklassige rote Walliser Spezialität gehandelt, durchläuft die Syrah meist einen Ausbau in der Barrique. Die Eichen- und Röstaromen vermählen sich hervorragend mit dem Charakter der Sorte.

Sonne sogar im Winter - kein Wunder gerät die Syrah im Wallis zuckersüss.

Die 7. Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren

1. Die Vorrunde

Sie ordnen zu Hause die Weinbeschriebe des Begleithefts denjenigen Weinproben zu, die Sie zu erkennen glauben. Senden Sie danach Ihr Lösungsblatt an uns. Ob Sie die Zwischenrunde erreichen (Teilnahme freiwillig), teilen wir Ihnen nach Abschluss der Vorrunde mit. Ebenso die Lösungen und Ihr persönliches Ergebnis.

2. Die Zwischenrunde

Die Zwischenrunde findet im Februar 2006 an einem Samstag in Ihrer Region statt. Hier messen Sie sich im direkten Vergleich mit

anderen Mitstreitern. Die Anforderungen im Halbfinal sind bereits beträchtlich höher. Sie müssen die Weinprobe ohne Hilfen zuordnen können. Für die Teilnahme am Halbfinal entstehen keine weiteren Kosten. Sie sind im Setpreis bereits inbegriffen.

3. Der Final

Die Besten der Zwischenrunde werden für den Final im Mai aufgebeten (Ort wird noch bestimmt). Dort wird im Rahmen eines attraktiven Anlasses der 7. Schweizer Meister im Weindegustieren auserkoren. Jeder Finalteilnehmer erhält eine Auszeichnung.

4. Die «Spielregeln»

Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die das 20. Altersjahr erreicht und ihren Wohnsitz in der Schweiz haben. Ausgeschlossen sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Intervinum AG und des Organisationskomitees sowie deren Angehörige.

Sämtliche Informationen sowie das ausführliche Reglement finden Sie unter www.winechampion.ch.



Acht Weissweine, sieben Rotweine: Welche Nummer passt zu welcher Sorte?

Das Reglement der Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren

1 Allgemeine Bestimmungen

1.1 VINUM, Europas Weinmagazin, führt in periodischen Abständen eine Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren durch.

1.2 Ziel der Schweizer Meisterschaften ist es, einer breiten Öffentlichkeit Gelegenheit zu verschaffen, ihre Weinkenntnisse zu vertiefen, die Sinne zu schärfen und den Geschmack zu schulen. Der Sieger der Meisterschaften darf den Titel «Schweizer Meister im Weindegustieren» tragen.

1.3 Das Organisationskomitee gewährleistet die reglementskonforme Organisation und Durchführung der Meisterschaften.

2 Ausschreibung und Anmeldefrist

2.1 Die Schweizer Meisterschaft im Wein-

Frühere Sieger

Meisterhaft!

Wir stellen vor: die früheren Sieger der Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren – ihr Werdegang, ihre Beziehung zum Wein, ihr Geheimnis.

Was spielerisch und einfach mit zu Hause verkosteten Weinmustern beginnt, findet für geübte Degustatoren seine Fortsetzung im Halbfinal und gipfelt schliesslich – die Teilnehmerzahl schrumpft auf eine Hand voll – im grossen Kräftenmessung im Final. Was die Weinkenner in der Endrunde erwartet, ist keine Kleinigkeit. Die Anforderungen an das Degustationsvermögen, aber auch an die Fähigkeit, früher gespeicherte Verkostungseindrücke abzurufen, sind hoch. Dennoch ist der Sieg kein Ding der Unmöglichkeit, wie in den vergangenen sechs Meisterschaften fünf goldene Weinnasen und ihre Herausforderer bewiesen haben. Was genau befähigt die Sieger zu ihrer grandiosen Leistung? Ein ange-

borenes Super-Weingedächtnis? Die Quintessenz jahrelanger beruflicher Auseinandersetzung mit dem Wein? Perfekte Vorbereitung und viel hartes Training für die Meisterschaft? Oder einfach nur Leidenschaft, gepaart mit einer grossen Portion Glück? Ein bisschen von allem ist sicher hilfreich, aber ein Patentrezept für den Superriecher, gar noch mit Gewinngarantie, gibt es nicht! Das zeigen die Geschichten unserer Schweizer Meister im Weindegustieren. Übrigens geniessen alle früheren Sieger das Privileg, ohne Vorrunden direkt am Final der 7. Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren teilzunehmen – für Spannung ist also gesorgt.



1996

Eduard Graf, 47, Weinhändler und Gastronom, Stäfa (ZH)

In Sachen Wein war auch Edi Graf, gelernter Bankkaufmann und später Informatiker, ein Quereinsteiger. Patrick Suskinds Erfolgsroman «Das Parfum» hatte eine Leidenschaft entfacht, die Graf im Jahr 1997 dazu bewog, die Firma «in vino vita» AG zu gründen. Diese ist in den Schwerpunkten Weinhandel, Erlebnisgastronomie und Schulung/Events tätig und bietet ihm täglich Gelegenheit, Wein und Genuss zu leben und zu teilen.



1993 und 1990

Jean Solis, 54, Weinhändler, Pully (VD)

Den Franzosen sieht man dem gebürtigen Burgunder Jean Solis auf Anhieb an – und die Weinnase eigentlich auch. Seine beiden Meistertitel aber holte sich Solis, als er noch hauptberuflich als Bauzeichner tätig war. Erst seit etwas mehr als zehn Jahren arbeitet er im Weingeschäft, zuerst bei DIVO, seit Herbst vergangenen Jahres als selbstständiger Weinhändler. Jean Solis stellte sein Können als bisher einziger Meister gleich zweimal unter Beweis.



1985

Hans Massler, 50, Weinhändler, Linn (AG)

Zum Zeitpunkt seiner Krönung zum ersten Schweizer Meister im Weindegustieren war Hans Massler Betriebsleiter in einem alkoholfreien Mövenpick-Autobahnrestaurant. Seine Fähigkeiten hatte er sich autodidaktisch erworben, angespornt durch eine immense Neugier und Leidenschaft. Vom Bereich Gastronomie wechselte Massler bei Mövenpick alsbald in die Sparte Wein. 1989 kam er zum Weinkeller Riegler in Birrhard, wo er die Weinschule Vinécole gründete und heute als Verkaufsleiter tätig ist.



2003

Thomas Mattmann, 33, Önologe, Felsberg (GR)

Der Sieg war dem Kellermeister auf Schloss Reichenau (GR) von seinem Chef Gian Battista von Tscharnar zwar aufgetragen worden, kam dann aber doch überraschend. Zum Wein kam Mattmann erst auf dem zweiten Bildungsweg – auch wenn die Ausbildung zum Chemielaboranten seine analytischen Fähigkeiten geschärft haben dürfte. Zurzeit feilt der amtierende Schweizer Meister mit Nachdiplomstudium und ehrgeizigem privatem Weinprojekt an seiner Karriere.



2000

Basil Fallegger, 33, Arzt, Lyss (BE)

Der ab 1. Juli im Kantonsspital Bruderholz praktizierende Mediziner Basil Fallegger ist bis jetzt der einzige Exmeister, der nach seinem souveränen Sieg im Degustieren dem ihm angestammten Beruf treu geblieben ist. Das Rüstzeug zum Weinkenner hatte sich Fallegger schon während des Studiums, als Mitarbeiter in einer Weinhandlung, geholt. Bis heute nutzt der Weinfan jede Gelegenheit, um mit Gleichgesinnten zu fachsimpeln und verschiedenste Weine aus aller Welt zu probieren.

degustieren wird mindestens einen Monat vor Ablauf der Anmeldefrist ausgeschrieben.

2.2 Offizielles Publikationsorgan ist VINUM, Europas Weinmagazin.

3 Teilnahmeberechtigung

3.1 Teilnahmeberechtigt sind alle Personen, die das 20. Altersjahr erreicht und ihren Wohnsitz in der Schweiz haben.

3.2 Ausgeschlossen sind Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Intervinum AG, der VINUM-Redaktion, des Organisationskomitees, der beauftragten Werbeagentur sowie deren Angehörige.

4 Nenngeld

4.1 Zur Deckung der Kosten (Organisation, Unkosten, Waren, Degustationsweine, Drucksachen, Ausschreibung) wird von den Teilnehmern ein Nenngeld erhoben, welches Bestandteil der Kosten für das Degustationsset ist.

5 Teilnahmeverzicht

5.1 Eine Qualifikation für die folgende Runde verpflichtet den Teilnehmer nicht zur Teilnahme. Er muss seinen Verzicht aber zusammen mit der Abgabe des Lösungsblattes der Vorausscheidung bzw. der Zwischenrunde schriftlich mitteilen.

5.2 Dieser Verzicht ist endgültig. Er schliesst den Teilnehmer von allen Veranstaltungen der Meisterschaft aus.

6 Austragungsmodus

6.1 Die Vorausscheidung wird mittels Degustationsset beim Teilnehmer zu Hause durchgeführt.

6.2 Jeder Teilnehmer kann bei der Vorausscheidung nur ein Lösungsblatt einreichen. Er hat dazu das offizielle Formular zu verwenden.

6.3 Übersteigt die Meldezahl der Vorausscheidung 600 Teilnehmer, so erreichen zehn Prozent, jedoch nicht mehr als 400 Personen die Zwischenrunde.

6.4 Erreicht die Meldezahl der Vorausscheidung nicht 600 Teilnehmer, qualifizieren sich zehn Prozent, mindestens jedoch 64 Teilnehmer, direkt für die Endrunde. Eine Zwischenrunde entfällt.

6.5 Die Zwischenrunde kann an mehreren Orten der Schweiz durchgeführt werden. Eine zeitliche Staffelung der Veranstaltungen ist zulässig.

6.6 Ein für die Zwischenrunde qualifizierter Teilnehmer kann indessen nur einen dieser Wettbewerbe bestreiten.

6.7 Für die Endrunde qualifizieren sich maximal fünfzig Prozent der Teilnehmer der Zwischenrunde, jedoch nicht mehr als 64 Personen.

6.8 Die Endrunde wird zentral an einem Ort der Schweiz ausgetragen.

7 Schiedsgericht

7.1 Für die Vorausscheidung trifft die Intervinum AG, Zürich, alle Entscheidungen endgültig. Das Organisationskomitee gewährleistet den Vollzug.

7.2 An der Zwischen- und Endrunde ist ein Schiedsgericht präsent, das vom Organisationskomitee in Absprache mit VINUM bestimmt wird. Die Entscheidungen dieses Schiedsgerichts sind endgültig und können nicht angefochten werden.

8 Schlussbestimmungen

8.1 Für die Auslegung dieses Reglements ist der deutsche Text massgebend.

8.2 Die Meisterschaftsbestimmungen sind integrierter Bestandteil dieses Reglements.

8.3 Mit seiner Anmeldung akzeptiert der Teilnehmer dieses Reglement. Korrespondenzen werden keine geführt. Rekurse sind ausgeschlossen.

8.4 Das Reglement tritt sofort in Kraft.

Zürich, 1. Oktober 1984



Der Rebsortentest: vergnüglich und lehrreich für alle.

WIE VERKOSTEN?

Heiteres Weineraten

Gratulation! Sie haben sich auf das Abenteuer Schweizer Meisterschaft im Weindegustieren eingelassen und nennen nun eine hübsche kleine Sammlung Schweizer Wein-Visitenkarten Ihr Eigen. Was auch immer Ihre Absichten und Ambitionen mit dem Weinsset dieser ersten Runde sind, betrachten Sie die Übung in erster Linie als vergnügliches, unterhaltsames und spannendes Spiel. Ein Spiel, das die Sinne anspricht, Ihre Neugier und vielleicht ein bisschen Ihren Ehrgeiz weckt, aber auch umso mehr Spass macht, je eher das Ganze zum netten Gemeinschaftserlebnis wird. Im Folgenden ein paar praktische Tipps für die Degustation.

1. Bringen Sie die Weine auf die richtige Temperatur: Weissweine kalt (Kühlschrank), Rotweine kellerkühl.
2. Stellen Sie pro Person eines oder mehrere geeignete saubere und geruchlose Kelchgläser bereit.
3. Degustieren Sie in einem hellen, gut gelüfteten Raum, am besten mit weisser Tischauflage.
4. Falls es ein Event mit Freunden wird: Probieren Sie die Weine vor dem Essen.
5. Schenken Sie nur kleine Weinmengen ein: Ein Daumenbreit (circa 0,3 Deziliter) genügt. Auf diese Weise reicht ein Fläschchen für fünf bis sechs Personen.
6. In kleinen Gebinden reagiert Wein rascher auf Luftsauerstoff als in grossen. Ein Aufbewahren angebrochener Weinmuster ist daher nicht zu empfehlen.

7. Zusätzlich können Ihnen auch folgende Degustations-Utensilien nützlich sein: Gefässe für Weinreste, Servietten, Drop-Stops, Notizmaterial, Aromarad und Geschmacksstern. Letztere gibts auf Bestellung bei VINUM

Degustieren Schritt für Schritt

Wer einen Wein in seiner Gesamtheit erfassen will, nähert sich ihm etappenweise. So wird die sensorielle Analyse zum Kinderspiel.

Schauen

Als Erstes werden Farbe und Transparenz eines Weines unter die Lupe genommen. Halten Sie das Weinglas ein wenig geneigt, auf diese Weise lassen sich Farbdichte, Farbton und Brillanz am besten erkennen. Rufen Sie sich in Erinnerung, welche Rotweinsorten tendenziell eher in warmem Rubinrot funkeln, während andere von Natur aus dunkler sind und violette Reflexe aufweisen können. Ebenfalls mit dem Auge nehmen Sie die Konsistenz (oder Viskosität) des Weins und den allfälligen Kohlensäuregehalt wahr. All diese Kriterien geben Ihnen erste Aufschlüsse über die Art und Dichte der «Kandidaten».

Riechen

Das Schnuppern am Wein gliedert sich in drei Stufen. Die «erste Nase» gehört dem Wein, solange er noch ruhig im Glas liegt. Versuchen Sie, Intensität und Qualität, Art und Komplexität des Bouquets zu bestimmen. Anschliessend bringen Sie den Wein durch kreisendes Schwenken des Glases in Bewegung. Bei diesem Manöver erhält der Wein mehr Oberfläche, weil er sich über die Innenwand des Kelches verteilt. Er wird belüftet und gibt in der Folge mehr und intensivere Aromen preis. Jetzt gewinnen Sie bereits ein wesentlich konkreteres Bild von der aromatischen Identität des Rebensaftes. Die «dritte Nase» gilt dem geleerten Glas. Auch diese Stufe gibt zuweilen noch manch hilfreichen Hinweis.

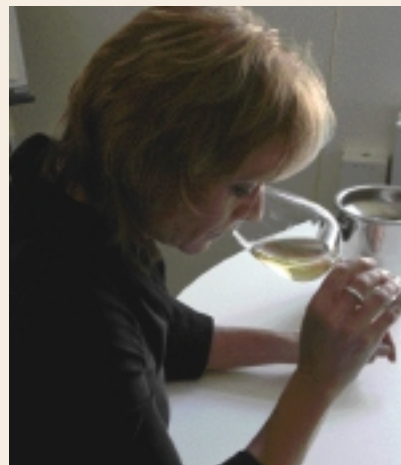
Schmecken

Um den Wein zu kosten, setzen Sie das Glas an die Lippen und nehmen einen nicht zu knappen, aber auch nicht zu grossen Schluck. Beurteilen Sie Schritt für Schritt den Ansatz, die Mitte und den Abgang. Ansatz steht für den ersten Eindruck, das heisst das Gefühl, wie der Wein auf der Zunge auftrifft: zögernd oder pompös, breit oder

Degustations-Abc



Sehen: Farbreflexe geben aufschlussreiche Informationen zum Wein.



Riechen: den ersten Eindruck verinnerlichen, aber mehrmals am Wein riechen.



Schmecken: Die Zunge nimmt Säure, Schmelz und Fülle wahr.



Notieren: Die persönlichen Eindrücke aufzuschreiben lohnt sich.

schlank, dicht oder dünn. Mit der Mitte meint man die Entwicklung des Weins im Mund, das Gaumengefühl. Drehen und wenden Sie den Wein mit der Zunge, «kaugen» Sie ihn, führen Sie ihm allenfalls durch leise schlürfendes Luftansaugen etwas Sauerstoff zu. So erfassen Sie seine Fülle, Konzentration und Struktur sowie die Ausgewogenheit der geschmacklichen Komponenten (Säure, Tannin und Schmelz). Den Abgang beurteilen Sie, nachdem Sie den Wein geschluckt oder ausgespuckt haben. Sie werden einen mehr oder weniger lang anhaltenden Eindruck der geschmacklichen Eigenschaften registrieren. Was überwiegt? Säure, Tannin, Alkohol? Ist der Wein rasch fort, wie weggewischt, oder hallt er lange nach? Welche Aromen dominieren? Diese Wahrnehmungen sagen viel über die Art, Qualität und Dichte des Weins aus, ebenso wie die ganz lapidare Feststellung, ob sich der Wein im Mund gut anfühlt oder eckig und unharmonisch erscheint.

Schlussfolgerung

Die Schlussfolgerung ergibt sich aus der Summe der Eindrücke und sollte erlauben, eine Art Steckbrief des Weins aufzusetzen. Vergleichen Sie diesen mit den Beschreibungen der Rebsorten auf den Seiten 5 bis 19, und versuchen Sie, die Muster zuzuordnen. Notieren Sie Ihre Vermutung auf einem neutralen Papier, und füllen Sie den Antwort- und Teilnahmetalon erst aus, nachdem Sie alle Weilmuster probiert und identifiziert haben.

IMPRESSUM

Herausgeberin: Intervinum AG
Klosbachstr. 85, CH-8032 Zürich,
Tel. +41-(0)44-268 52 40, Fax +41-(0)44-268 52 05,
E-Mail: info@vinum.ch, www.vinum.info

Redaktion: Text: Barbara Meier-Dittus, Rolf Bichsel
Fotos: Régis Colombo, www.diapo.ch

Gestaltung: Bruno Meier

Verlag: Alicia Mettler

Druckvorstufe: ReproscanGroup, CH-8048 Zürich

Druck: Zollikofer AG, CH-9001 St. Gallen

Diese Sonderbeilage entstand aus der Zusammenarbeit von Swiss Wine Communications SA und der VINUM-Redaktion.