



































MEDIENSPIEGEL

13.05.2019

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 11448273 Ausschnitte: 34
Auftrag: 721003 Folgeseiten: 54
Themen-Nr.: 721.19 Total Seitenzahl: 88

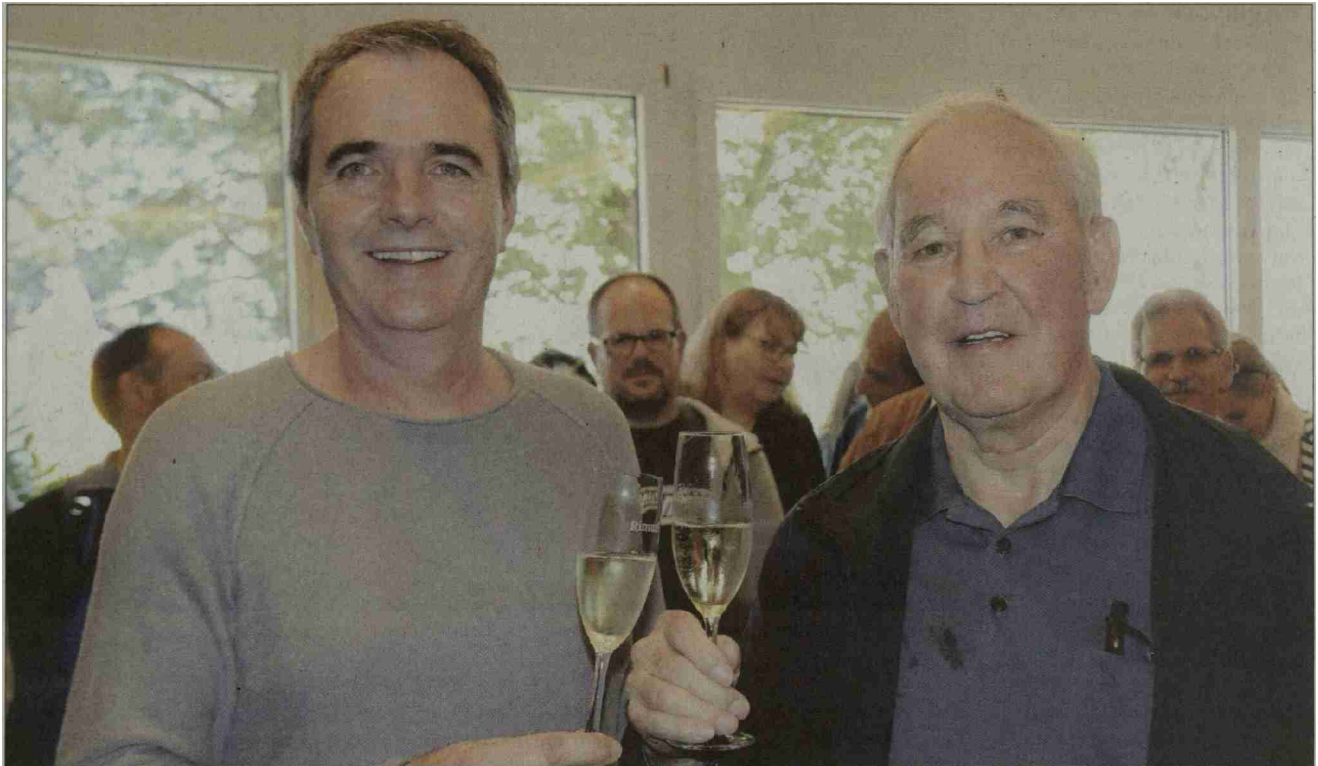
	10.05.2019	BauernZeitung / Ostschweiz-Zürich «Das Ende des Tunnels ist in Sicht»	01
	10.05.2019	Furttaler Frische Weisse und fruchtige Rote am «Tag der offenen Weinkeller»	03
	10.05.2019	Furttaler Offene Weinkeller	05
	10.05.2019	Rümlanger Offene Weinkeller	07
	10.05.2019	St. Galler Bauer Erfolgreicher Tag der offenen Weinkeller im Thurgau	09
	10.05.2019	Thurgauer Bauer Gute Weine-gute Stimmung	10
	09.05.2019	Zürich Nord Frostgefahr am Chillesteig gebannt	11
	09.05.2019	Zürichsee-Zeitung / Bezirk Horgen Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	13
	09.05.2019	Zürichsee-Zeitung / Bezirk Meilen Elf Weisse, die auf den Tisch gehören	17
	08.05.2019	Die Botschaft Rheinriesling und südländischer Likör	20
	08.05.2019	Frauenfelder Woche Jäger-Weine munden köstlich	22
	08.05.2019	Hotellerie et Gastronomie Zeitung Winzer öffnen ihre Keller: Erste 2018er-Weine sind zur Probe bereit	23
	08.05.2019	insideneWS.ch Zürcher Weine – Tradition und Moderne (eine Beitragsreihe)	25
	08.05.2019	Limmattaler Zeitung Die Weinreben trotzen der Kälte	27
	08.05.2019	lokalinfo.ch Frostgefahr am Chillesteig gebannt	28

	08.05.2019	Unterland Zeitung Frische Weisse und fruchtige Rote	29
	08.05.2019	unterlandzeitung.ch Frische Weisse und fruchtige Rote	33
	07.05.2019	Bote vom Untersee und Rhein Weingenuss und Fachgeplauder	35
	07.05.2019	Steiner Anzeiger Regionaler Genuss dies- und jenseits des Rheins	37
	04.05.2019	Klettgauer Bote Viel Optimismus in der Strada Weinkellerei	40
	04.05.2019	Klettgauer Bote TAG DER OFFENEN WEINKELLER	41
	04.05.2019	Klettgauer Bote TAG DER OFFENEN WEINKELLER	42
	03.05.2019	Obst- und Weinbau Weinbauverein Zürcher Unterland steht vor Auflösung	47
	01.05.2019	Vinum / Europas Weinmagazin Anfang Mai - Offene Weinkeller - verschiedene Orte	49
	01.05.2019	Vinum / Europas Weinmagazin Welche Beziehung haben Sie zum Genfer Weingebiet?	50
	01.05.2019	Vinum / Europas Weinmagazin Eine kreative Ader	52
	01.05.2019	Vinum / Europas Weinmagazin PREISTRÄGER 2018	53
	01.05.2019	Vinum / Europas Weinmagazin DIE BOTSCHAFTER DES GENFER WEINGEBIETS	61
	01.05.2019	Vinum / Europas Weinmagazin FESTE IN GENF	66
	01.05.2019	Vinum / Le Magazine Européen du Vin La fibre créatrice	71
	01.05.2019	Vinum / Le Magazine Européen du Vin Quel lien entretenez-vous avec le vignoble genevois?	72
	01.05.2019	Vinum / Le Magazine Européen du Vin GENEVE EN FÊTES	74
	01.05.2019	Vinum / Le Magazine Européen du Vin LES LAURÉATS 2018	79
	01.05.2019	Vinum / Le Magazine Européen du Vin LES AMBASSADEURS DU VIGNOBLE GENEVOIS	84



«Das Ende des Tunnels ist in Sicht»

Weinhandel / Nach einer schwierigen Phase eröffnen sich für die Rimuss- und Weinkellerei Rahm neue Perspektiven.



Auf eine Zukunft, welche sich an den einst goldenen Zeiten des Unternehmens messen kann: Andrea Davaz (links) stösst mit Robert Rahm an, dem ehemaligen Betriebsleiter des Unternehmens.

(Bild Roland Müller)

Roland Müller

HALLAU «Wir sind überrascht worden. Es war anspruchsvoller, als wir es erwartet hatten.» Das hielt Andrea Davaz kürzlich am Tag der offenen Weinkeller fest. Vor 16 Monaten übernahm er die traditionsreiche Rimuss- und Weinkellerei Rahm in einer Krise und hatte grosse Aufgaben zu bewältigen (siehe Kasten). Davaz sprach nach der Übernahme von hohen Kosten und vollen Tanks.

Rimuss als wertvolle Stütze

«Bei der Reorganisation des

Unternehmens erwies sich die Marke Rimuss als sehr wertvoll. Sie war eine starke Stütze», hielt Andrea Davaz am Tag der offenen Weinkeller fest. In der Zwischenzeit seien die Kosten wieder unter Kontrolle. Nicht zuletzt dank der gesteigerten Qualität sei es gelungen, den Detailhandel wieder verstärkt ins Boot zu holen. Das Sortiment wurde neu aufgestellt und kommt in einem neuen Kleid daher. Seit Anfang Jahr werden die Rimuss-Produktion und die Weinkellerei getrennt als Rimuss Kellerei AG

und als Strada Weinkellerei Hallau AG geführt.

Zugpferde mit Geschichte

In diesem Jahr wird die Hallauer Marke «Graf von Spiegelberg» 60-jährig. Sie soll sich weiterhin zusammen mit der Marke «Ritter von Landenberg» als Zugpferd einer je eigenen Qualitätspyramide im Markt behaupten. Unter der Linie «Ritter von Landenberg» werden seit 1972 Zürcher Riesling Sylvaner und Blauburgunder aus fünf Provenienzen aus dem Zürcher Wein-



land vermarktet. Bei den alkoholfreien Rimuss-Produkten ist ebenfalls an der Qualität gearbeitet worden. Ein grosses Potenzial sieht Andrea Davaz zudem im qualitativ sehr hochwertigen alkoholfreien Schaumwein Secco, welcher mit Blick auf den alkoholfreien Weingetränkebereich grosse Marktchancen hat.

China als Absatzgebiet

Andrea Davaz verwies auf die wertvolle Zusammenarbeit mit dem Osterfinger Weingut Lindenhof und dessen Geschäftsführer Matthias Nigg, an der Nigg wie auch Andrea Davaz finanziell beteiligt sind. «Weil wir für Kleinmengen in Hallau nicht eingerichtet sind, werden wir in diesem Weingut mit eigenen Reben und eigener Kellerei die kleineren Chargen produzieren lassen», führte Davaz aus. Zugleich verwies er mit Stolz auf den neu lancierten Schaumwein «Strada

Brut» aus 100 Prozent Blauburgertrauben, der mit gleich 24000 Flaschen erfolgreich lanciert worden ist. Ausserdem hat sich laut Davaz plötzlich und für alle überraschend China als ein neues Absatzgebiet ergeben. «Mein Sohn wird demnächst in China die notwendigen Papiere unterzeichnen. Damit können wir noch in diesem Jahr rund 100000 Flaschen Rimussprodukte und Wein liefern», zeigte er sich erfreut.

In gute Hände gekommen

«Wir stehen noch vor einer spannenden Zeit. Wir sehen aber bereits das Ende des Tunnels und werden in ein bis zwei Jahren dort sein, wo wir hin wollen», so Andrea Davaz' zuversichtliche und abschliessende Worte. «Wenn es schon sein musste, dass die Familie Rahm die Rimuss-Kellerei aus den bekannten traurigen Gründen in ande-

re Hände geben musste, so haben wir heute wohl alle den Eindruck bekommen, dass sie in sehr gute Hände gekommen ist», hielt Robert Rahm als früherer Betriebsleiter fest. Er steht voll und ganz hinter den von Davaz gesteckten Zielen. «Wir betrachten es als eine Fügung, dass er mit seiner grossen Kompetenz und einer gesunden und tüchtigen christlichen Familie im Hintergrund den Mut gehabt hat, unsere Firma zu übernehmen», führte Rahm weiter aus. Mit Freude stellte er fest, dass der neue Besitzer, der einst Lehrling und später Betriebsleiter bei Rahm war, daran ist, den Turnaround zu schaffen. Abschliessend äusserte Rahm den Wunsch, dass Andrea Davaz in einer schwierigen Zeit die nötige Weisheit geschenkt wird, die grosse Aufgabe bewältigen zu können.

Klage wegen Vermögensdelikte erhoben

Die Staatsanwaltschaft des Kantons Schaffhausen führte im Zusammenhang mit mutmasslichen strafbaren Handlungen zum Nachteil der Rimuss- und Weinkellerei Rahm AG aus Hallau zwei Verfahren wegen diverser Vermögensdelikte. Mit der Anklageerhebung an die Strafkammer des Kantonsgerichtes Schaffhausen seien diese nun abgeschlossen, teilte die Staatsanwaltschaft am 1. März diesen Jahres mit.

Die untersuchten Delikte seien zwischen 2011 und 2018 begangen worden. Weitere Auskünfte erteilt die Staats-

anwaltschaft nicht, wie sie damals schrieb.

Ins Rollen kam die Angelegenheit im April 2017, weil sich ein langjähriger Kadermitarbeiter selbst angezeigt hatte. Er kam mit der Selbstanzeige seiner Entdeckung knapp zuvor. Denn wenige Tage später wäre eine Revision angestanden, bei der die Tat aufgefliegen wäre. Die Firma erstattete Anzeige.

Wie verschiedene Medien berichtet hatten, soll der frühere Rimuss-Finanzchef Geld unterschlagen haben, um die Frauenfussballmannschaft des FC Neunkirch zu unterstützen.

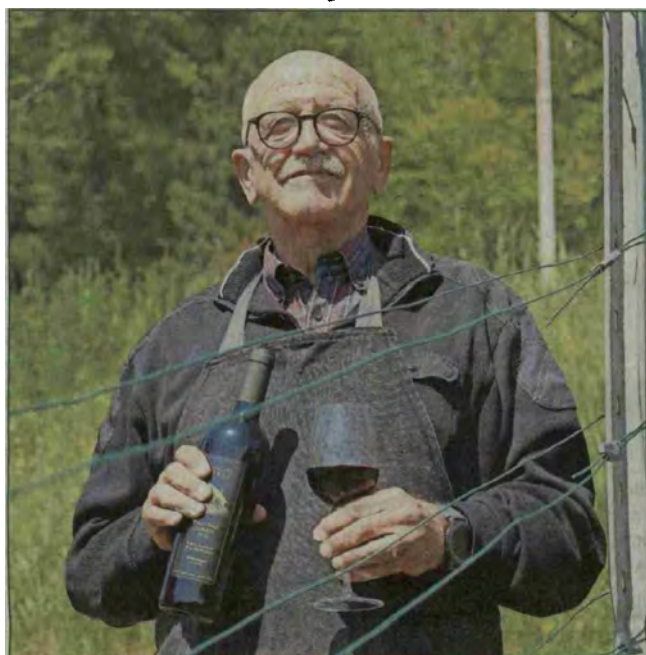
Diese gewann im Sommer 2017 sowohl den Cup wie auch die Schweizer Meisterschaft.

Das 1945 im schaffhausischen Hallau als Rebbaufirma gegründete Familienunternehmen in dritter Generation verkauft jährlich rund sechs Millionen Flaschen Wein- und Traubensaftspezialitäten.

Mit der Marke Rimuss gilt es als Pionier für alkoholfreie Getränke. Mitte Dezember 2017 gab die Davaz Holding aus dem bündnerischen Fläsch bekannt, dass sie das Schaffhauser Familienunternehmen gekauft hat. *sda/BauZ*



FrISChe Weisse und fruchtige Rote am «Tag der offenen Weinkeller»



Cees van Rijn, Weinbauer aus Boppelsen, blickt auf seinen Rebbang. Fotos: Jennifer Zimmermann



Ernst und Corinne Meier, Weinbauern aus Otelfingen, freuen sich über den grossen Besucherandrang am 1. Mai.

Der 1. Mai ist nicht nur Tag der Arbeit, sondern seit Jahren auch der «Tag der offenen Weinkeller». In Boppelsen und Otelfingen öffneten die Weinstuben ihre Türen und Flaschen für Weinliebhaberinnen und Weinliebhaber.

JENNIFER ZIMMERMANN

FURTTAL. «Beim Degustieren fangen Sie mit den Weissen an, kauen dann ein Stück Brot zur Neutralisierung des Geschmacks und fahren mit dem Rotwein fort», fasst Cees van

Rijn kurz das A und O des Weindegustierens zusammen. Der 74-jährige gebürtige Holländer muss es wissen, baut er doch seit 1995 im Bopplisser Weinbau Trauben an und keltert seit 2002 selbst Wein. Seit diesem Jahr bewirtschaftet er noch 50 Are selbst, die vergangenen Jahre waren es 80 Are.

Am 1. Mai, dem «Tag der offenen Weinkeller», hatte auch er sein Rebhüsl an der Alten Bergstrasse 7 in Boppelsen für Freunde des Weins geöffnet. Zu kosten gab es den Weisswein Rivaner 2018, der Rivaner 2017 war bereits ausver-

kauft. Weiter ging es mit einem Blauburgunderwein, dem Pinot Noir von 2017 und 2016. Derjenige aus dem Jahr 2015 erhielt an der Expovina die Goldmedaille und war ebenfalls ausverkauft. Der Rotwein von der Ernte des Vorjahres reift noch in den Eichenholzfässern in Ennetbaden.

Heisser Sommer, leckere Weine

«Der Pinot Noir 2017 betört mit dem Geschmack nach roten Kirschen. Das ist zurzeit mein Lieblingswein. Wobei der fruchtige Rivaner auch nicht zu verachten ist», erzählt Wein-



bauer van Rijn. Rund 5000 Flaschen Wein keltert er jedes Jahr. «Wir sind hier 550 Meter über Meer. Die Lage wurde früher eigentlich als zu hoch, da zu kühl, betrachtet», sagt van Rijn. Die Klimaveränderung der letzten zwanzig Jahre hätte aber generell zu früheren Ernten geführt. Diese Veränderung begünstigt die höher gelegenen Reblagen, weil man dort den Termin für die Weinlese jeweils etwas später ansetzen könne. So können die Trauben beim Reifen weiterhin von den kühlen Herbstnächten profitieren. Die Nachfrage nach Rotwein sei in den letzten Jahren überhaupt sehr gestiegen, erzählt van Rijn. Die Besucher seines Rebhüls freuten es. Bis zu 100 waren es an diesem Tag und rund 50 Flaschen Wein hat van Rijn ausgedrückt. Bei sonnigem Wetter und der Akkordeon-Musik von Mario Ammann aus Buchs liessen es sich die Besuchenden gutgehen.

Darunter waren auch Simon und Agata Howe aus Otelfingen. «Bevor ich von England in die Schweiz zog, wusste ich nicht, dass es hier auch guten Wein gibt», lacht Simon Howe, der sich bisher im Supermarkt nach französischen oder australischen Weinen umschaute. Das werde sich nach dem «Tag der offenen Weinkeller» ändern. Er möge es, wie frisch und leicht die Schweizer Weine seien.

Butter aus Wein

Zur Vorderdorfstrasse 20/22 in Otelfingen kamen die Weinliebhaber ebenso in Scharen. Hier schenkten Ernst und Corinne Meier acht verschiedene eigene Weine aus. Darunter ein

Rosé aus Pinot Noir Trauben, ein Blanc de Noir (ein weisser Wein aus roten Trauben) und das im Barriquefass gereifte Himmelströpfli. Auch kulinarisch ging es hoch her: Rindswellenspieße, Kalbssteaks, Bratwürste, Cervelats, Salate, Schwarzwäldertorte und Rüblikuchen gab es für die Gäste. 300 Mahlzeiten hat die Familie Meier mithilfe von Helferinnen und Helfern vorbereitet. «Dieses Jahr gibt es zum Dessert ausserdem ein Traubentiramisu ohne Wein, damit es auch die Kinder geniessen können», sagt Ernst Meier. Zudem servierten sie zum Kalbssteak ihre selbstgemachte Himmelströpfli-Butter. «Ein ganz besonderer Schmaus», sagt Ernst Meier.

Höchste Oechslegrade

Schon Ernst Meiers Eltern waren Weinbauern. Seit 2003 bewirtschaftet der bald 54-Jährige 1,2 Hektare Land. Über das Ergebnis vom letzten Jahr freute er sich besonders: «Dieses Mal haben wir im Durchschnitt 110 Oechslegrade gemessen. So viel wie noch nie», ist er begeistert. Normalerweise würden sich die Werte, welche den Zuckergehalt messen, zwischen 90 und 100 bewegen. Er führt den hohen Zuckergehalt auf den letzten heissen Sommer zurück. Wegen diesem ernteten sie bereits am 30. September, statt wie üblich am 20. Oktober.

Die Ponys sind los

In Otelfingen wurden auch die Kinder gut unterhalten. Karin Isch war mit sechs Ponys und Kleinpferden von ihrem Hof in Bächlen angereist. «Für fünf Franken drehten die Kinder eine Runde auf den Tierrücken. Ihnen wurde im Gegensatz zu

den Erwachsenen also höchstens vom Reiten schwindlig.

Fun fact über den Rivaner

Den Riesling x Silvaner (das Mal-Zeichen symbolisiert die Kreuzung der Rebsorten), oft Rivaner genannt, gibt es eigentlich gar nicht. Genanalysen aus den 1990er Jahren haben gezeigt, dass keine Verwandtschaft zum Silvaner besteht. Riesling und Madeleine Royale seien die wahren Eltern. Die Rebe Madeleine Royale sorgte aber ebenso für Verwirrung. Lange dachte man, sie sei eine vom Gutedel (Chasselas) abstammende Rebsorte. Analysen zeigten jedoch, dass die Sorte eine Kreuzung zwischen Pinot und Schiava Grossa ist.



Ausschweifender Blick über die Rebhänge von Cees van Rijn in Boppelsen. Der gebürtige Holländer bewirtschaftet 50 Are davon selbst.



Jung und Alt genossen den Wein und die gute Stimmung am 1. Mai.

Offene Weinkeller

Am 1. Mai wanderten, bikten und fuhren hunderte Menschen quer durch die Schweiz, um am «Tag der offenen Weinkeller» Weine aus der Region zu degustieren und zu kaufen, Würste zu essen, Musik zu hören, Ponys zu reiten und gesellig zu sein.

Wir haben im Rebhüsl von Weinbauer Cees van Rijn in Boppelsen und bei den Weinbauern Ernst und Corinne Meier in Otelfingen vorbeigeschaut, Leckeres gegessen und auch ein klein wenig Wein degustiert. (Jez)

Hauptausgabe

Furttaler
8180 Bülach
044/ 840 43 43
www.furttaler.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 16'145
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 4
Fläche: 123'318 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73474280
Ausschnitt Seite: 2/2



Nebst Wein gab es in Otelfingen leckere Würste.



Tierfreunde kamen besonders in Otelfingen auf ihre Kosten: Karin Isch reiste mit sechs Ponys und Kleinpferden von ihrem Ponyhof in Bächlen an. Für fünf Franken konnten die Kinder eine Runde drehen.



Fröhliche Gesichter, auch bei den Kindern. Fotos: Jennifer Zimmermann



Bei der Familie Meier in Otelfingen hatten die Gäste die Qual der Wahl.



Ausschweifender Blick über die Rebhänge von Cees van Rijn in Boppelsen. Der gebürtige Holländer bewirtschaftet 50 Are davon selbst.



Jung und Alt genossen den Wein und die gute Stimmung am 1. Mai.

Offene Weinkeller

Am 1. Mai wanderten, bikten und fuhren hunderte Menschen quer durch die Schweiz, um am «Tag der offenen Weinkeller» Weine aus der Region zu degustieren und zu kaufen, Würste zu essen, Musik zu hören, Ponys zu reiten und gesellig zu sein.

Wir haben im Rebhüsli von Weinbauer Cees van Rijn in Boppelsen und bei den Weinbauern Ernst und Corinne Meier in Otelfingen vorbeigeschaut, Leckeres gegessen und auch ein klein wenig Wein degustiert. (jez)



Tierfreunde kamen besonders in Otelfingen auf ihre Kosten: Karin Isch reiste mit sechs Ponys und Kleinpferden von ihrem Ponyhof in Bächlen an. Für fünf Franken konnten die Kinder eine Runde drehen.



Fröhliche Gesichter, auch bei den Kindern. Fotos: Jennifer Zimmermann



Bei der Familie Meier in Otelfingen hatten die Gäste die Qual der Wahl.



Nebst Wein gab es in Otelfingen leckere Würste.



Erfolgreicher Tag der offenen Weinkeller im Thurgau. Am 1. Mai öffneten rund 20 Thurgauer Weinbaubetriebe erstmals im Rahmen des Projekts «offene Weinkeller» ihre Türen. Die Organisatoren werten den Anlass als «vollen Erfolg». *lid.*



ORGANISATIONEN BERICHTEN

Gute Weine – gute Stimmung

Rund 20 Thurgauer Weinbaubetriebe öffneten im Rahmen des Projekts «offene Weinkeller» am 1. Mai ihre Türen. Die vielen Besucher und das tolle Wetter sorgten bei allen Winzern und Besuchern für gute Stimmung.

Bei Markus Held in Boltshausen ging es emsig zu und her wie in einem Bienenhaus. Im Weinkeller hiess es zusammenrücken, denn die Festwirtschaft lief auf Hochtouren. In der Region Weinfelden öffneten fünf Winzer die Türen ihrer Weinkeller für die

Öffentlichkeit. Aber auch in den anderen Regionen des Kantons war der Tag ein voller Erfolg. Die Tische waren stets gut besetzt und das Publikum interessiert. «Ich bin gespannt, wie der Weisswein 2018 nun tatsächlich schmeckt», erklärt eine Besucherin lachend, bevor sie sich einen Schluck Müller-Thurgau genehmigt. Priska Held zeigt sich überzeugt: «Die offenen Weinkeller sind eine gute Möglichkeit, die Weine aus der Region besser kennenzulernen.»

www.agro-marketing.ch

Markus Held (links) erklärt den Wein. (zVg)



Zu regionalem Wein gehört auch regionales Essen. (zVg)





Frostgefahr am Chillesteig gebannt

Bei den Reben am Höngger Chillesteig gab es in den vergangenen Frostnächten keine grösseren Schäden. Es war «nur» minus 1 Grad kalt.

Pia Meier

Die Frostgefahr in den vergangenen Nächten sorgte auch bei den städtischen Mitarbeitern auf dem Gutsbetrieb Juchhof für Spannung. Die Reben beim städtischen Rebberg am Chillesteig haben nämlich schon ausgetrieben. «Ein schlechter Moment für Frost», meinte Bernhard Koch von Grün Stadt Zürich. Während der Austriebsphase sei die Rebe besonders empfindlich gegen Spätfrost. In Frostnächten können Reben folglich Schäden davontragen. So erfrieren grüne Triebteile, besonders in Bodennähe. Triebteile werden zunächst schlaff, bald braunschwarz und vertrocknen. Austreibende Knospen werden innen dunkelbraun und nicht austreiben. Besonders gefährdet sind Jungreben. Grössere Schäden gibt es allerdings erst bei Temperaturen unter minus 2 Grad. Und in den Frostnächten Anfang Woche war es in Höngg nur minus 1 Grad, wie Grün Stadt Zürich am Dienstag mitteilte.

«Als vorsorgliche Massnahmen gegen Frost haben wir mit dem Er-



Bernhard Koch von Grün Stadt Zürich am schönen und warmen Tag der offenen Weinkeller (1. Mai) im Rebberg am Chillesteig. *Foto: pm.*

lesen der Rebtriebe zugewartet und das Gras zwischen den Reben abgemulcht, damit die Kälteseen tiefer am Boden und somit weiter weg von Blättern und Trieben liegen», hält Marc Werlen, Mediensprecher von Grün Stadt Zürich, fest. Diese Massnahmen hätten gewirkt, denn die Kontrolle von Dienstagmorgen habe zwar auf den jüngsten Blättern Reif gezeigt, die Blätter seien aber weich und würden farblich gut aussehen. «Wir erwarten darum keine grösseren Schäden, und auch

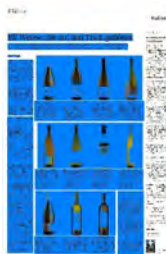


die Wetterprognosen stimmten zuversichtlich.»

In den vergangenen Jahren habe man es auch mit Wärme, das heisst mit Feuer, versucht, so Koch. Dies habe allerdings am Hang nichts genutzt. Bereits in den Jahren 2016 und 2017 war es wegen Frost zu Ausfällen gekommen. Das vergangene Jahr hingegen war sehr gut.

Rebberg am Chillesteig

Die Reben am städtischen Rebberg in Höngg werden nach den Richtlinien des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) gepflegt, welche einen naturnahen Anbau des Zürcher Stadtweins garantieren. Winzer Nando Oberli pflegt die Reben bis zur Weinlese. Die tiefgründige Braunerde bietet dafür die Grundlage, das Mikroklima fördert Wachstum und Aromatik, und die Verwendung der edelsten Traubensorten bürgen für einen Stadtwein von exzellentem Trinkgenuss, wie auf der städtischen Homepage betont wird. Der Ausbau der Weine findet in der Weinkellerei Paul Gasser in Ellikon an der Thur statt. Am Chillesteig wachsen Blauburgunder (Pinot noir), Riesling-Silvaner, Räuschling, Prior und Divico, die erste multiresistente Rebsorte. (pm.)



Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die Weingeniesser nun sein, wie

denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufrieden. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

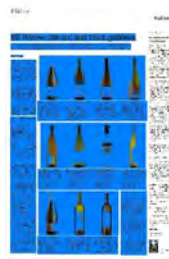
Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentlichen ja von einer knackigen oder

zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»



Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.



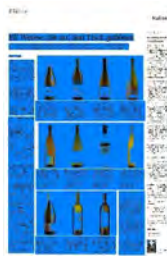
«Terre à boire» Epresses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux: Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.



Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.



Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.



Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irenc Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.



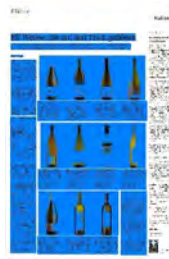
Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süß-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten. Ca. 26 Fr.



Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.



Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.



Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielsee: Vorwärtiger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.



«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.



Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.

Tag der offenen Weinkeller

Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten. Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre

neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch



Elf Weisse, die auf den Tisch gehören

Wein Kaum ein Schweizer Jahrgang wurde bisher sehnlischer erwartet als der 2018er: Nun kommen die ersten weissen Abfüllungen auf den Markt, die dank ihrer Säure überzeugen. Unsere Tipps.

Daniel Böniger

«Wir waren tatsächlich ausgeschossen», sagt der Zürcher Weinhändler und Produzent Marc Landolt. «Unsere Lager waren komplett geleert.» Er sei echt froh gewesen, dass seine Weissweine des Jahrgangs 2018 aufgrund der frühen Ernte auch entsprechend früh – also schon vor ein paar Wochen – abgefüllt werden konnten. Und jetzt endlich auf den Markt kommen.

Wir erinnern uns: 2017 hatte der späte Frost im April vielen Schweizer Winzern einen Strich durch die Rechnung gemacht. Der Wetterschaden war immens, sodass manche Weinbauern gar nichts abfüllen konnten; bei anderen waren die Erträge merklich minimiert. Dies hatte zur Folge, dass im letzten Jahr fast alles verkauft wurde, was noch da war, nämlich die Weinvorräte von 2016. Und die sind inzwischen, was die Weissweine angeht, wohl ausgetrunken.

Zufriedenheit im Waadtland

Umso gespannter dürften die

Weingeniesser nun sein, wie denn die Rebensäfte, die letzten Herbst gelesen wurden, ausgefallen sind. Die Weinbauern waren ja, glaubte man den ersten Einschätzungen, mit dem warmen Sommer durchs Band zufriedener. Auch weil er in einen lauschigen Herbst mit kalten Nächten mündete. Die Abfüller hofften darum auf Weine so gelungen wie im Ausnahmejahr 1959, sagt stellvertretend der Grandseigneur des Waadtländer Weinbaus, Louis-Philippe Bovard aus Cully: «Mein Vater meinte einmal, solche Jahrgänge erlebe man höchstens ein-, zweimal im Leben.»

Hitze und Trockenheit in den Sommermonaten – den meisten Rotweinen dürfte solches Wetter tatsächlich entgegengekommen sein. Bloss schlummern diese grösstenteils noch in den Barriques. Die Frage sei darum erlaubt, ob der drittwärmste Sommer seit Messbeginn im Jahr 1864 nicht auch zum Problem geworden sein könnte. Für die Weissweine nämlich, die im Wesentli-

chen ja von einer knackigen oder zumindest frischen Säure leben.

Hitze als Gratwanderung

Ein hoher Alkoholgehalt sei in der Tat nicht alles, man brauche auch Säure, sagt etwa Sabine Steiner, Winzerin am Bielersee. «Und darum sind solche Jahre eine Gratwanderung.» Ihr sei entgegengekommen, dass sie rund um die Traubenstände viel schattenspendendes Laub hängen gelassen habe – in einem heissen Sommer ein Vorteil. «Zudem konnten wir ein bis zwei Wochen früher lesen als üblich, weil das Traubengut schon Anfang September reif war.»

Nur nicht zu lange hängen lassen, so lautete die Devise vielerorts. Auch im Kanton Schaffhausen bei Markus Ruch, der bekannt ist für säurebetonte Weine. Bei ihm schmecken die 2018er wie vielerorts überzeugend, doch er selbst ist sich sein härtester Kritiker: «Man merkt dem Jahrgang die Wärme an, für meinen Geschmack ginge es aber noch knackiger.»

Chasselas 2018, Weingut Steiner Schernelz, Bielersee AOC: Einladende Nase mit blumigen und apfeligen Noten. Frische Säure, zurückhaltende Cremigkeit, schönes Aroma von gelben Äpfeln. Gelungen trinkig. Zum Apéro oder zu Fischgerichten. Ca. 14 Fr.

Sauvignon 2018, Weingut Eichholz, Irene Grünenfelder, AOC Graubünden: Filigran und elegant, aber zugleich opulent und hocharomatisch. Die Säure

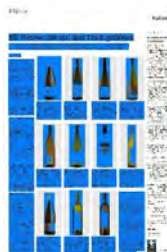
ist wunderbar knackig, der Körper passend, die Aromatik exotisch und anhaltend. Welch Trinkfreude! Ca. 32 Fr.

Sauvignon blanc 2018, Krebs Twann, AOC Bielersee: Vorwitziger Duft, sortentypisch, mit Stachelbeere, Limette und Lychee. Pfiffige, knackige Säure, die echt Spass macht. Guter Körper, beschwingt bis zum aromavollen Abgang. Ca. 21 Fr.

«Terre à boire» **Epesses 2018, Louis Bovard, AOC Lavaux:**

Eindrückliches Bukett mit Pfirsich, grünem Apfel und mineralischen Noten. Zurückhaltende, aber tragende Säure; ausgewogen und leicht cremig. Grosser und vielschichtiger Chasselas. Ca. 19 Fr.

Rheinriesling, Weinbau Markus Ruch, AOC Klettgau: Die Nase braucht Luft und Zeit, damit man alle Aromen entdecken kann. Lebendiges Süss-Säure-Spiel auf der Zunge, schöner Körper und Cremigkeit. Apfelig-exotisch, mit mineralischen Akzenten.



Ca. 26 Fr.
«Les Pyramides» Petite Arvine 2018, Adrien und Diego Mathier, AOC Valais: Mango, Rhabarber, Löwenzahnblüten, Hochzeitszältli in der Nase. Zitronige, lebendige Säure und definitiv kein Leichtgewicht. Leicht salzig im Abgang. Ca. 24 Fr.

Müller-Thurgau 2018, Erich Meier, AOC Zürich: Die Nase (Zitrusfrüchte und Apfel) imponiert. Saftige Säure, viel Mundgefühl und eine kraftvolle Aromatik, auffallend ausgewogen alles. Ein Allrounder, passend zu Käse, Fisch oder asiatischen Gerichten. Ca. 18 Fr.

Kerner 2018, Landolt Wein, AOC Stadt Zürich: Gelbe Früchte, Nüsse und Blüten in der Nase. Muntere, durchaus passende Säure, die den eher hohen Alkoholgehalt und die damit einhergehende Mundfülle zu kontern vermag. Pfirsich, Mandarine, Mandeln. Ca. 21 Fr.

Viognier 2018, Kopp von der Crone Visini, IGT della Svizzera Italiana: Fruchtig-frische Nase (Pfirsich, Passionsfrucht). Pointierte, aber nicht überbordende Säure; leichte Kräuterwürze im Abgang. Beschwingter Wein zu Antipasti. Ca. 21 Fr.

Scheurebe 2018, Dom. Les Faunes, AOC Genf: Was sich da alles erschnuppern lässt: Wassermelone, Zitrone, Passionsfrucht! Charmante Säure, der Wein ist mundfüllend und hat eine kraftvolle Aromatik. Die Sorte, v.a. in Genf heimisch, ist absolut entdeckenswert! Ca. 15 Fr.

Pinot gris 2018, Paccot La Colombe, AOC La Côte: Blumig-fruchtige Nase. Auffallend frische Säure, sehr körpervoll, fast cremig. Kräftige Birnenaromen und etwas Zuckermelone. Viel Frucht und herbe Akzente im Abgang. Alles in allem sehr intensiv! Ca. 26 Fr.

Tag der offenen Weinkeller

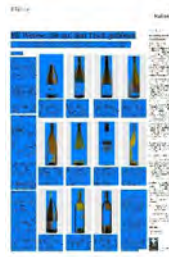
Für diese Degustation haben wir rund 30 Weissweine aus allen offiziellen Weinbauregionen der Schweiz verkostet; es sind dies Wallis, Genf, Waadt, Drei-Seen-Gebiet, Tessin und die Deutschschweiz. Auserkoren wurden diejenigen Tropfen, die aufgrund ihrer Säure überzeugten. Sie wollen sich selbst ein Bild machen? Über 200 Winzerinnen und Winzer aus der Deutschschweiz schenken dieser Tage ihre neuen Weine aus: am Dienstag, 1. Mai, sowie Samstag/Sonntag, 4. und 5. Mai, jeweils ab 11 Uhr. Auch die anderen Regionen ziehen mit: Am 25. Mai erwarten die Genfer Weinbauern ihre Kundschaft. Vom 25. Mai bis zum 2. Juni ist dies im Tessin der Fall; vom 30. Mai bis 1. Juni im Wallis; am 8. und 9. Juni im Waadtland. Die Gelegenheit, weitere Weine zu entdecken, um den Keller zu Hause wieder aufzufüllen. (boe) www.offeneweinkeller.ch



Hauptausgabe

Zürichsee-Presse AG
8712 Stäfa
044/ 928 55 55
www.zsz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 12'474
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Seite: 27
Fläche: 98'319 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73473970
Ausschnitt Seite: 3/3



Die Botschaft

Die Botschaft
5312 Döttingen
056/ 269 25 25
<https://www.buerliag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'929
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 10
Fläche: 66'246 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73474010
Ausschnitt Seite: 1/2



Michael und Walter Deppeler haben viel Betrieb an ihrer Kellerbar.



Elias, Daniel und Stefan Mühlebach freuen sich über den Spitzenjahrgang 2018.



Noel Baumgartner vor dem Stahltank mit Rheinriesling aus Endingen.

Die Botschaft

Die Botschaft
5312 Döttingen
056/ 269 25 25
<https://www.buerliag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 7'929
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 10
Fläche: 66'246 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73474010
Ausschnitt Seite: 2/2

Rheinriesling und südländischer Likör

Am Deutschschweizer Anlass der offenen Weinkeller präsentierten auch Tegerfelder Winzer neue Produkte.

TEGERFELDEN (chr) – Viel Betrieb war am Wochenende bei Deppelers, Baumgartners und Mühlebachs. Im Keller des Weinguts «Alter Berg» hing der Geruch frisch gebackener Chäschüechli in der Luft. Neben der Abfüllmaschine standen Festbänke und im Fasskeller wurden neu abgefüllte und gut gelagerte Weine degustiert. Ebenso gab es verschiedene Weinbrände zu probieren. «Ein sehr schöner Jahrgang», sind sich Sohn Michael und Vater Walter Deppeler einig, die ihre 2018er-Weissweine und Rosés bereits in der Flasche haben. Laufend werden jetzt die Rotweine und Cuvées abgefüllt, die ebenfalls sehr vielversprechend sind.

Rheinriesling und Grand Cru

Baumgartner Weinbau an der Dorfstrasse präsentierte erstmals zwei neue Spezialitäten: den Grand Cru Selection 2015 aus den besten Barriques von Schwändi Klingnau und Edelblut Tegerfelden. Im Sandacher in Endingen hat die Winzerfamilie Rieslingreben gepflanzt, die sonst vor allem weiter unten am Rhein in der Pfalz oder im Elsass wachsen. «Wir sind ja eigentlich auch am Rhein gelegen», sagt Lukas Baumgartner. Sohn Noël erklärt: «Es ist nicht gerade die einfachste Sorte, aber der sandige Boden und die

windige Lage in Endingen passen gut.» Aus der «Königin der Weissweine» haben Baumgartners jetzt einen besonderen Rheinriesling gekeltert. Während der 2018er noch weiter reift, ist der 2017er jetzt trinkbar.

Wein für Chinas Vizepräsidenten

«Ein so gutes Rebjahr wie 2018 habe ich noch nie erlebt», sagt Stefan Mühlebach,

Seniorchef des Weinguts Mühlebach. Der Ertrag war sehr gut und der Zuckergehalt hoch, bei einer ausserordentlich frühen Ernte. Einige Sorten wurden bereits Ende August gelesen. Stolz sind Mühlebachs auf ihren Staatswein, einen Sauvignon blanc. «Chinas Vizepräsident Wang Qishan hat diesen zu trinken bekommen, bei seinem Besuch auf Schloss Habsburg», freuen sich Mühlebachs.

Mehrere Liköre

Neu im Sortiment haben Mühlebachs drei Sorten Likör. «Den Haselnusslikör habe ich im Südtirol kennengelernt», sagt Stefan Mühlebach. Weil Rezepte schwierig zu bekommen sind, hat der erfahrene Winzer und Brenner selber ausprobiert. Nach Haselnuss, Quitte und Zitrone werden bis an Weihnachten noch weitere Sorten folgen.



Jäger-Weine munden köstlich



Am Degustationstresen, wo die edlen Tropfen verkostet wurden.

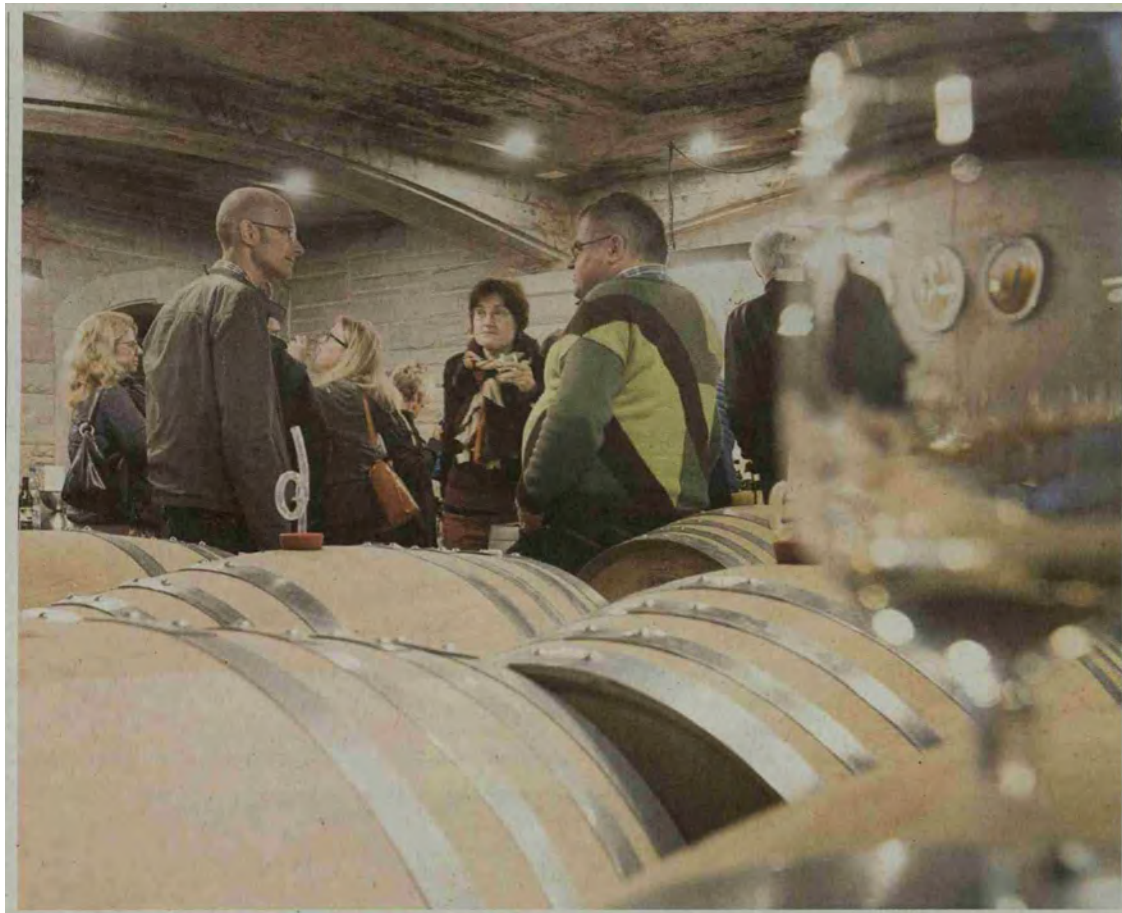
Josef, Bernadette, Daniel, Rahel, Andrea, Manuela, Beat, Edith und Christian (v.r.). Prost!

Jäger-Weine treffen zielsicher in Herz und Gemüt und erzeugen höchstes Wohlbehagen. Nicht zu vergessen die kulinarischen Zugaben, die den Genuss vervollkommen.

Familie Jäger in Hüttwilen hatte am 1. Mai zum Tag des offenen Weinkellers eingeladen. Auf der grossen Terrasse unter wolkenlosem Himmel blieb kein Platz frei; das charmante Team hatte alle Hände voll zu tun, die Köstlichkeiten aus Küche und Keller zu servieren.

Am Degustationstresen wurden die neuen Jahrgänge verkostet: Müller-Thurgau, Pinot Gris und Blanc de Noir. Ein Vergnügen, abgerundet durch einen kleinen samtigen Schnaps. Fredy Bünter an der Handharmonika steuerte die musikalische Untermalung bei. Ausflüge lassen sich gut mit einem Besuch auf dem Haldenhof verbinden. Edith und Christian Jäger freuen sich auf euch! Rebgut Jäger, Haldenhof, Hüttwilen. Tel. 052 747 17 70. www.rebgut-jaeger.ch

Eugen Benz



Rare Einblicke: Auf dem Weingut der Familie Zahner in Truttikon/ZH fand die Degustation im Barrique-Keller statt. ZVG

Winzer öffnen ihre Keller: Erste 2018er-Weine sind zur Probe bereit

HOTELLERIE^{et} GASTRONOMIE ZEITUNG

Die Schweizer Branchenzeitung seit 1886

Hotellerie Gastronomie Zeitung
6002 Luzern
041/ 418 24 44
www.hotellerie-gastronomie.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 21'848
Erscheinungsweise: 35x jährlich



Seite: 2
Fläche: 40'943 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73473940
Ausschnitt Seite: 2/2

Wo die Türen der Winzer auch in den nächsten Wochen geöffnet sind und weshalb die Stimmung dieses Jahr besonders gut ist.

Auf dem Weingut Pircher im Zürcher Unterland waren es an die 500 Besucher, die der Winzer am 1. Mai begrüßen durfte. Seit mehr als zwanzig Jahren schon steht dieses Datum in der Schweiz nicht mehr nur für den Tag der Arbeit, sondern auch für den Tag der offenen Weinkeller. Dreizehn verschiedene Weine gab es bei Urs Pircher zu degustieren. Dazu verköstigten seine Helfer, die Männer der Rhy-Chuchi Eglisau, die Gäste mit Steaks und Safranrisotto.

Ähnlich emsig ging es nur unweit davon am Schloss Teufen zu und her. Achtzehn eigene Weine sowie zwölf vom Weingut Hamacht präsentierte der Winzer und Präsident des Branchenverbands Zürcher Wein Beat Kamm. Im thurgauischen Ottoberg rückten die Besucher eng zusammen, damit alle den einen oder anderen Blick auf die Fässer im Weinkeller erhaschen konnten. Die Festwirtschaft lief auf Hochtouren.



Mehr Informationen unter:
www.offenweinkeller.ch

Das Wetter spielte grossartig mit – die Sonne strahlte mit den Winzern um die Wette. Letztere haben allen Grund zur Freude: Erstmals schenkten sie ihren Gästen Kostproben des Spitzenjahrgangs 2018 aus. Eine grosse Genugtuung nach dem ertragsarmen Vorjahr.

Gratis-Weinproben in der ganzen Schweiz

Wem diese Einblicke und Degustationen verwehrt blieben, dem bieten sich in den nächsten Wochen weitere Gelegenheiten. Diverse Weingüter öffnen ihre Keller für das interessierte Publikum und bieten kostenlose Weinproben an: Am 25. Mai stehen die Weinkeller im Kanton Genf offen, am 25. und 26. jene im Tessin. Am 30. Mai und 1. Juni sind die Walliser an der Reihe, ehe die Serie am 8. und 9. Juni mit den offenen Waadtländer Weinkellern endet.

Und: Für 15 Franken ist man am 18. und 19. Mai bei der «Schafiser Wyprob» dabei, bei der fünf Winzer am Bielersee 35 Weine präsentieren. Dazu werden kulinarische Spezialitäten serviert. Für musikalische Unterhaltung – vom Jodelklub bis zur Big Band – ist gesorgt.

BENNY EPSTEIN

Travel / Lifestyle

Zürcher Weine – Tradition und Moderne (eine Beitragsreihe)

Von Albert Schellenberg -
8. Mai 2019



Das Schwarzenbachteam im Pressraum: Alain Schwarzenbach, Marilen Muff, Stikel und Cécile Schwarzenbach

«Offene Weinkeller» ist das Moto der Einladung der Deutschschweizer Winzer und Kellereien zur Degustation ihrer Erzeugnisse. Jährlich, anfangs Mai, finden die Events, organisiert in Zusammenarbeit mit Swiss Wine Connection statt. Wir haben ein paar Produzenten ausgewählt und einen Teil ihrer Weine degustiert. Die Zürcher Goldküste am rechten Ufer des «Zürisees», auch eine Weinbaugegend, hat uns gelockt.

Schwarzenbach Weinbau

Traditionelle Werte und die am Zürichsee heimischen Rebsorten sind Schwarzenbach Weinbau sehr wichtig. Gleichzeitig strebt das Weinbauunternehmen auch nach Optimierung und sucht neue Herausforderungen. Das Weingut mit seinen gut neun Hektaren Rebland liegt an gut besonnener Lage in Meilen. Über 20 verschiedene Weine werden gekellert. Wir haben drei Weissweine aus dem Sortiment degustiert.

Beginnen wir mit dem «Zürisee» Traditionswein Räuschling. Glücklicher Weise ist diese Rebsorte noch vorhanden. Schwarzenbach keltert aus der sensiblen Rebe einen Wein, der seinem Ruf Ehre erweist. Der Räuschling ist, und das gehört zu dieser Rebsorte, Säure betont mit einem Anflug von Zitrusaroma. Insgesamt ist der Räuschling von Schwarzenbach fruchtig und typisch im Charakter. Im Weisswein-Markt ist ihm nebst den wichtigen Konkurrenten aus dem Ausland kein leichtes Leben beschert. Für Weinliebhaber, die eine Beziehung zum schönen Zürichsee



haben, ist er eine Freude.

Der Riesling-Sylvaner ist die Haupt-Weissweinsorte im Kanton Zürich. Die robuste Kreuzung ist in der Ostschweiz bei den Weinbauern sehr beliebt, da auch gute Erzeugnisse bei verhaltenen Klimabedingungen gekeltert werden können. Schwarzenbach macht aus seinen Riesling Sylvaner Trauben einen reellen Wein, mit vielfältigen Aromen. Der Meilener Riesling Sylvaner wird sogar im grossen Eichenfass, 3000 Liter, ausgebaut, was im zusätzlichen Körper verleiht.

In einer neuen Parzelle hat Schwarzenbach, so sagt der junge Chef Alain Schwarzenbach, den idealen Boden für Rheinriesling gefunden. Der Wein ist eine schöne Ergänzung zum bestehenden Sortiment. Beim degustieren finden wir eine ausgewogene Säure, schöne Frucht und eine leichte Süsse. Die ausgeprägten Mineralien seiner Verwandten von den Rheinufern in Deutschland sind nicht vorhanden. Die Ufer des Zürichsees sind halt anders beschaffen. Trotzdem passt der Wein, eine gute Abwechslung.

Bei der Degustation im nächsten Jahr freuen wir uns auf den Meilener Completer, leider war er bei unserem Besuch bereits ausverkauft.

Schwarzenbach Weinbau empfängt seine Kunden auch an Samstagen. Ein Besuch lohnt sich, das Sortiment ist vielfältig, originelle Weiss- und Rotweine in fairen Preislagen sind zu finden.

SCHLAGWORTE Goldküste Meilen Räuschling Riesling Sylvaner Riesling Scharzenbach Wein Zürich



Die Weinreben trotzen der Kälte

Weiningen Die Nacht auf Dienstag brachte Bodenfrost mit sich. Die hiesigen Weinreben wurden grösstenteils verschont. Dem Himmel sei Dank.

VON SVEN HOTI

Frostiges Erwachen: Am Dienstagmorgen sank das Quecksilber vielerorts wieder unter null. In Zürich etwa wurden um 5 Uhr minus 1,4 Grad gemessen, wie «SRF Meteo» twitterte.

Der schwache Wind und die klare Nacht begünstigten die Entstehung von Bodenfrost. Obstbauern beobachten die kalten Nächte mit Sorgenfalten.

Die Situation erinnert an diejenige von 2017, als Obstbauern grosse Ertragsausfällen erlitten. Auch die Weinbauern in Weiningen mussten dazumal grosse Verluste einstecken.

Dieses Jahr halten sich die Schäden - zumindest was den Rebbau angeht - noch im Minimalbereich. «Vereinzelte Triebe von bodennahen Jungreben haben Schaden genommen. Insgesamt sind wir jedoch mit einem blauen Auge davongekommen», sagt der Weingewinzer Hans Heinrich-Haug.

Freude über bewölkten Himmel

Sein Sohn Robin Haug bestätigt: «Triebe von mehrjährigen Reben zeigen in Weiningen keine Schäden. In Schaffhausen gab es parzellenweise durch den Bodenfrost bedingte Schäden, aber von einem strukturellen Problem kann man nicht sprechen.»

Zu verdanken sei dies auch dem leicht bewölkten Himmel. «Mit freiem Himmel wäre der Schaden grösser gewesen.»

«Frost bleibt eine grosse Gefahr»

Auch wenn das letzte Jahr ohne Ernteeinbussen auskam, die diesjährigen Wetterbedingungen führten einem erneut die Frostgefahr, die trotz der Klimaerwärmung bestehen bleibt, vor Augen, erklärt Robin Haug. «Nebst Dürren und Trockenheit erleben wir immer noch sehr tiefe Temperaturen. Frühjahrsfrost bleibt eine grosse Gefahr für die Reben.»

Erst gerade am 1. Mai und am vergangenen Wochenende hatten die Winzer in Weiningen und im Fahr noch die Tage der offenen Weinkeller gefeiert. Und in etwas mehr als einem Monat, vom 14. Juni bis zum 16. Juni, findet das Rebblütetäfelchen Weiningen statt.



08.05.2019 Von: Pia Meier

Zürich Nord

Frostgefahr am Chillesteig gebannt

Bernhard Koch von Grün Stadt Zürich am schönen und warmen Tag der offenen Weinkeller (1. Mai) im Rebberg am Chillesteig. Foto: pm.

Bei den Reben am Höngger Chillesteig gab es in den vergangenen Frostnächten keine grösseren Schäden. Es war « nur » minus 1 Grad kalt.

Die Frostgefahr in den vergangenen Nächten sorgte auch bei den städtischen Mitarbeitern auf dem Gutsbetrieb Juchhof für Spannung. Die Reben beim städtischen Rebberg am Chillesteig haben nämlich schon ausgetrieben. « Ein schlechter Moment für Frost », meinte Bernhard Koch von Grün Stadt Zürich. Während der Austriebsphase sei die Rebe besonders empfindlich gegen Spätfrost. In Frostnächten können Reben Schäden davontragen. So erfrieren grüne Triebteile, besonders in Bodennähe. Triebteile werden zunächst schlaff, bald braunschwarz und vertrocknen. Austreibende Knospen werden innen dunkelbraun und nicht austreiben. Besonders gefährdet sind Jungreben. Schäden gibt es allerdings erst bei Temperaturen unter minus 2 Grad. Und in den Frostnächten Anfang Woche war es in Höngg nur minus 1 Grad, wie Grün Stadt Zürich am Dienstag mitteilte.

« Als vorsorgliche Massnahmen gegen Frost haben wir mit dem Erlesen der Rebtriebe zugewartet und das Gras zwischen den Reben abgemulcht, damit die Kälteseen tiefer am Boden und somit weiter weg von Blättern und Trieben liegen », hält Marc Werlen, Mediensprecher von Grün Stadt Zürich, fest. Diese Massnahmen hätten gewirkt, denn die Kontrolle von Dienstagmorgen habe zwar auf den jüngsten Blättern Reif gezeigt, die Blätter seien aber weich und würden farblich gut aussehen. « Wir erwarten darum keine grösseren Schäden, und auch die Wetterprognosen stimmten zuversichtlich. »

In den vergangenen Jahren habe man es auch mit Wärme, das heisst mit Feuer, versucht, so Koch. Dies habe allerdings am Hang nichts genutzt. Bereits in den Jahren 2016 und 2017 war es wegen Frost zu Ausfällen gekommen. Das vergangene Jahr hingegen war sehr gut.

Rebberg am Chillesteig

Die Reben am städtischen Rebberg in Höngg werden nach den Richtlinien des ökologischen Leistungsnachweises (ÖLN) gepflegt, welche einen naturnahen Anbau des Zürcher Stadtweins garantieren. Winzer Nando Oberli pflegt die Reben bis zur Weinlese. Die tiefgründige Braunerde bietet dafür die Grundlage, das Mikroklima fördert Wachstum und Aromatik, und die Verwendung der edelsten Traubensorten bürgen für einen Stadtwein von exzellentem Trinkgenuss, wie auf der städtischen Homepage betont wird. Der Ausbau der Weine findet in der Weinkellerei Paul Gasser in Ellikon an der Thur statt. Am Chillesteig wachsen Blauburgunder (Pinot noir), Riesling-Silvaner, Räuschling, Prior und Divico, die erste multiresistente Rebsorte.



FrISChe Weisse und fruchtige Rote

Der 1. Mai ist nicht nur Tag der Arbeit, sondern seit Jahren auch der «Tag der offenen Weinkeller». Auch in Boppelsen und Otelfingen öffneten die Weinstuben ihre Türen und Flaschen für Weinliebhaber.

Furtal. «Beim Degustieren fangen Sie mit den Weissen an, kauen dann ein Stück Brot zur Geschmacksneutralisierung und fahren mit dem Rotwein fort», fasst Cees van Rijn kurz das A und O des Weindegustierens zusammen. Der 74-jährige gebürtige Holländer muss es wissen, baut er doch seit 1995 im Boppelisser Weinbau Trauben an und keltert seit 2002 selbst Wein.

Am 1. Mai, dem Tag der offenen Weinkeller, hatte auch er sein Rebhüsli an der Alten Bergstrasse 7 in Boppelsen für Freunde des Weins geöffnet. Zu kosten gab es den Weisswein Rivaner 2018, der Rivaner 2017 war bereits ausverkauft. Weiter ging es mit einem Blauburgunderwein, dem Pinot Noir von 2017 und 2016. Derjenige aus dem Jahr 2015 erhielt an der Expovina die Goldmedaille und war ebenfalls ausverkauft.

Der Rotwein von der Ernte des Vorjahres reift noch in den Eichenholzfässern in Ennetbaden.

Heisse Sommer, leckere Weine

«Der Pinot Noir 2017 betört mit dem

Geschmack nach roten Kirschen. Das ist zurzeit mein Lieblingswein. Wobei der fruchtige Rivaner auch nicht zu verachten ist», erzählt Weinbauer van Rijn. Rund 5000 Flaschen Wein keltert er jedes Jahr auf seinen 80 Aaren Land. «Wir sind hier 550 Meter über Meer. Die Lage wurde früher eigentlich als zu hoch, da zu kühl betrachtet», sagt van Rijn. Die vergangenen überdurchschnittlich heissen Sommer hätten aber zu sehr leckeren Blauburgundern geführt. Das fanden auch die Gäste in seinem Rebhüsli. Bis zu 100 waren es an diesem Tag und rund 50 Flaschen Wein hat van Rijn geschenkt. Bei sonnigem Wetter und der Akkordeon-Musik von Mario Ammann aus Buchs liessen es sich die Besuchenden gutgehen. Darunter waren Simon und Agata Howe aus Otelfingen. «Bevor ich von England in die Schweiz zog, wusste ich nicht, dass es hier auch guten Wein gibt», lacht Simon Howe, der sich bisher nach französischen oder australischen Weinen umschaute. Das werde sich nach dem «Tag der offenen Weinkeller» ändern.

Höchste Oechslegrade

Zur Vorderdorfstrasse 20/22 in Otelfingen kamen die Weinliebhaber ebenso in Scharen. Hier schenkten Ernst und Corinne Meier acht verschiedene eigene Weine aus. Darunter ein Rosé aus Pinot Noir Trau-

ben, ein Blanc de Noir (ein weisser Wein aus roten Trauben) und das im Barriquefass gereifte Himmelsströpfli. Auch kulinarisch ging es hoch her: Rindswellenspiesse, Kalbsteaks, Bratwürste, Cervelats, Salate, Schwarzwäldertorte und Rüblikuchen gab es für die Gäse. «Dieses Jahr gibt es zum Dessert ausserdem, ein Traubentiramisu ohne Wein, damit es auch die Kinder geniessen können», sagt Ernst Meier. Zudem servierten sie zum Kalbsteak ihre selbstgemachte Himmelströpfli-Butter. Schon Ernst Meiers Eltern waren Weinbauern. Seit 2003 bewirtschaftet der bald 54-Jährige 1,2 Hektare Land. Über das Ergebnis vom letzten Jahr freute er sich besonders: «Dieses Mal haben wir im Durchschnitt 110 Oechslegrade gemessen. So viel wie noch nie», ist er begeistert. Normalerweise würden sich die Werte, welche den Zuckergehalt messen, zwischen 90 und 100 bewegen. Er führt den hohen Zuckergehalt auf den heissen Sommer des letzten Jahres zurück.

In Otelfingen sind die Ponys los

In Otelfingen wurden auch die Kinder gut unterhalten. Karin Isch war mit sechs Ponys und Kleinpferden von ihrem Hof in Bächlen angereist. Für fünf Franken drehten die Kinder eine Runde auf den Tierrücken. Ihnen wurde im Gegensatz zu den Erwachsenen also höchstens vom Reiten schwindlig.



Ausblick vom Rebhüsli von Cees van Rijn in Boppelsen.

jez





LIFE IS TOO SHORT TO DRINK CHEAP WINE

Offene Weinkeller

Am 1. Mai war «Tag der offenen Weinkeller». Rund 220 Winzer aus der ganzen Deutschschweiz und der grenzüberschreitenden Weinregion Bodensee haben ihre Weine zur Degustation angeboten. Auch das Bopplisser Rebhüsi von Cees van Rijn und das Weingut der Familie Meier in Otelfingen haben bei schönstem Wetter ihre Türen geöffnet.



Für Sie unterwegs war: Jennifer Zimmermann



Offene Weinkeller jez

Frische Weisse und fruchtige Rote

08.05.2019 09:00

Der 1. Mai ist nicht nur Tag der Arbeit, sondern seit Jahren auch der «Tag der offenen Weinkeller». Auch in Boppelsen und Otelfingen öffneten die Weinstuben ihre Türen und Flaschen für Weinliebhaber.

Furttal. «Beim Degustieren fangen Sie mit den Weissen an, kauen dann ein Stück Brot zur Geschmacksneutralisierung und fahren mit dem Rotwein fort», fasst Cees van Rijn kurz das A und O des Weindegustierens zusammen. Der 74-jährige gebürtige Holländer muss es wissen, baut er doch seit 1995 im Bopplisser Weinbau Trauben an und keltert seit 2002 selbst Wein.

Am 1. Mai, dem Tag der offenen Weinkeller, hatte auch er sein Rebhüsli an der Alten Bergstrasse 7 in Boppelsen für Freunde des Weins geöffnet. Zu kosten gab es den Weisswein Rivaner 2018, der Rivaner 2017 war bereits ausverkauft. Weiter ging es mit einem Blauburgunderwein, dem Pinot Noir von 2017 und 2016. Derjenige aus dem Jahr 2015 erhielt an der Expovina die Goldmedaille und war ebenfalls ausverkauft.

Der Rotwein von der Ernte des Vorjahres reift noch in den Eichenholzfässern in Ennetbaden.

Heisse Sommer, leckere Weine

«Der Pinot Noir 2017 betört mit dem Geschmack nach roten Kirschen. Das ist zurzeit mein Lieblingswein. Wobei der fruchtige Rivaner auch nicht zu verachten ist», erzählt Weinbauer van Rijn. Rund 5000 Flaschen Wein keltert er jedes Jahr auf seinen 80 Aaren Land. «Wir sind hier 550 Meter über Meer. Die Lage wurde früher eigentlich als zu



hoch, da zu kühl betrachtet», sagt van Rijn. Die vergangenen überdurchschnittlich heissen Sommer hätten aber zu sehr leckeren Blauburgundern geführt. Das fanden auch die Gäste in seinem Rebhüsli. Bis zu 100 waren es an diesem Tag und rund 50 Flaschen Wein hat van Rijn ausgeschenkt. Bei sonnigem Wetter und der Akkordeon-Musik von Mario Ammann aus Buchs liessen es sich die Besuchenden gutgehen. Darunter waren Simon und Agata Howe aus Otelfingen. «Bevor ich von England in die Schweiz zog, wusste ich nicht, dass es hier auch guten Wein gibt», lacht Simon Howe, der sich bisher nach französischen oder australischen Weinen umschaute. Das werde sich nach dem «Tag der offenen Weinkeller» ändern.

Höchste Oechslegrade

Zur Vorderdorfstrasse 20/22 in Otelfingen kamen die Weinliebhaber ebenso in Scharen. Hier schenkten Ernst und Corinne Meier acht verschiedene eigene Weine aus. Darunter ein Rosé aus Pinot Noir Trauben, ein Blanc de Noir (ein weisser Wein aus roten Trauben) und das im Barriquefass gereifte Himmelströpfli. Auch kulinarisch ging es hoch her: Rindswellenspieße, Kalbssteaks, Bratwürste, Cervelats, Salate, Schwarzwäldertorte und Rüeblikuchen gab es für die Gäse. «Dieses Jahr gibt es zum Dessert ausserdem, ein Traubentiramisu ohne Wein, damit es auch die Kinder geniessen können», sagt Ernst Meier. Zudem servierten sie zum Kalbssteak ihre selbstgemachte Himmelströpfli-Butter. Schon Ernst Meiers Eltern waren Weinbauern. Seit 2003 bewirtschaftet der bald 54-Jährige 1,2 Hektare Land. Über das Ergebnis vom letzten Jahr freute er sich besonders: «Dieses Mal haben wir im Durchschnitt 110 Oechslegrade gemessen. So viel wie noch nie», ist er begeistert. Normalerweise würden sich die Werte, welche den Zuckergehalt messen, zwischen 90 und 100 bewegen. Er führt den hohen Zuckergehalt auf den heissen Sommer des letzten Jahres zurück.

In Otelfingen sind die Ponys los

In Otelfingen wurden auch die Kinder gut unterhalten. Karin Isch war mit sechs Ponys und Kleinpferden von ihrem Hof in Bächlen angereist. Für fünf Franken drehten die Kinder eine Runde auf den Tierrücken. Ihnen wurde im Gegensatz zu den Erwachsenen also höchstens vom Reiten schwindlig.

Jennifer Zimmermann



Weingenuß und Fachgeplauder

Schlattinger Weingut Schmid lud am 1. Mai und am vergangenen Wochenende zum Tag der offenen Weinkeller ein

(max) Eine kleine Schar von Winterthurer Weinbauern öffnete am 1. Mai 1999 erstmals ihre Keller für die breite Öffentlichkeit. Der Anlass weitete sich von Jahr zu Jahr aus und wird mittlerweile vom Branchenverband Deutschschweizer Wein und der Swiss Wine Connection GmbH unter dem Patronat Swiss Wine Promotion professionell vermarktet.

In diesem Jahr waren rund 220 Winzerfamilien und -betriebe aus zehn Weinregionen dabei. Da der 1. Mai nicht in allen Kantonen Feiertag ist, wurden die offenen Weinkeller schon vor Jahren auf ein Wochenende vor oder nach dem 1. Mai ausgeweitet, auch in den Feiertagskantonen. Das Schlattinger Weingut Schmid lud am letzten Samstag und Sonntag nochmals zur Degustation in die neue Kellerei ein, die 2013 gebaut wurde und wo am Wochenende die Produktionshalle zum Festraum wurde.

Fachpublikum kam am Wochenende

Thomas Schmid bewirtschaftet sechs Hektaren Reben, wobei er überwiegend die Rebsorten Blauburgunder, Müller-Thurgau und Chardonnay anbaut und den Wein selbst keltert. Zudem verarbeitet er nochmals sechs Hektaren in Lohnkelterung. Tatkräftige Unterstützung bekommt er von seiner Ehefrau Judith und seinem 86-jährigen Vater Max. Der Sohn Fabio studiert an der deutschen Hochschule Geisenheim Oenologie und Tochter Carla macht ein Jurastudium.

Während das Weingut Schmid am 1. Mai von Ausflüglern, Radfahrern und Wanderern fast überrannt wurde, kamen am Samstag und Sonntag überwiegend Kunden, die Thomas Schmid persönlich eingeladen hatte. Dabei wurden überwiegend die neuen Weissweine getrunken, die bereits abgefüllt sind. Die roten Weine sind noch nicht trinkfertig und ruhen noch in den Fässern. Die Favoriten waren der Chardonnay Blanc, Jahrgang 2018 und die Pinot Noir Auslese 2017, die an der Berlin Wein Trophy 2019 mit Gold ausgezeichnet wurden.

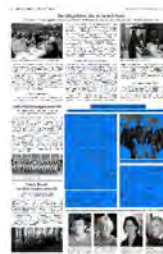
Es wurde über den Klimawandel diskutiert

Unter den Weinliebhabern und den Experten kam es dann auch zu entsprechendem Fachgeplauder, bei dem auch der Klimawandel ein Thema war. Thomas Schmid baut einen Merlot an, der vor 30 Jahren vermutlich gar nicht reif geworden wäre. «Der Merlot wäre auch nicht reif geworden, weil es damals keine Mengenreduzierung gab und zu viel Trauben am Stock hingen», bemerkte Schmid, der mittlerweile auch die pilzresistenten Rebsorten Maréchal Foch, Muscaris und Regent anbaut, die nicht gespritzt werden müssen.

Bote vom Untersee und Rhein

Bote vom Untersee und Rhein
8266 Steckborn
052/ 762 02 22
bote-online.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 4'715
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich



Seite: 12
Fläche: 35'980 mm²

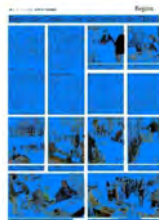
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73473926
Ausschnitt Seite: 2/2



Beim Weinbaubetrieb Schmid in Schlattingen helfen alle mit, (vlnr): Carla, Fabio, Judith und Thomas Schmid. Es fehlt Seniorchef Max Schmid.

Der Schlattinger Winzer kritisierte, dass er den ganzen Betrieb auf Bio umstellen müsste, wenn er diese Sorten als Bio vermarkten wollte. «Wenn der Bund Bio möchte, dann müsste er auch den Bioanbau auf einzelnen Parzellen zulassen», so Schmid. Bei vielen klassischen Rebsorten ist ein Bioanbau allerdings nur schwer zu erreichen und nicht unbedingt nachhaltig. Schmid bemerkte, dass der Klimawandel allenfalls bewirkt hat, dass statt dem hohen Zuckergehalt in den Trauben die Zielrichtung auf die physiologische Reife gesetzt wird. Während die Männer fachsimpelten, genossen die Damen eher ein Gläschen Schaumwein, den Schmid wie ein Champagner aus Pinot Noir und Chardonnaytrauben im traditionellen Flaschengärverfahren versetzen lässt. Vom 29. Mai bis 2. Juni 2019 gibt es beim Weingut Schmid bei der Frühlingsdegustation bereits die nächste öffentliche Verkostung.



Regionaler Genuss dies- und jenseits des Rheins

HEMISHOFEN-WAGENHAUSEN
 Schönstes Frühlingswetter lockte am arbeitsfreien 1. Mai nicht nur viele Leute nach draussen, sondern nach einem ausgiebigen Spaziergang auch zu den regionalen Weinbau-Betrieben vom Weingut Florin und der Familie Leibacher. Der schönen Tradition verpflichtet luden sie – dies- und jenseits des Rheins – zum Tag der offenen Weinkeller ein. Es war ein Kommen und Gehen mit zufriedenen Gesichtern.

«Duett» neu im Angebot

In Wagenhausen, wo Andreas Florin seine Erzeugnisse vom Steiner Chlingenberg als einziger Weinbauer der Region selber keltert, konnte man in aller Ruhe die ganze Palette seiner Erzeugnisse degustieren. Vom fein perlenden Schaumwein (Riesling-Sylvaner extra dry), dem feinherben Rheinriesling, den im Barrique gereiften Blaurock (Pinot noir) bis zum Schiller, ein aus roten und weissen Trauben gekelterter Rosewein.

Und mit dem «Duett», eine Selektion erstklassiger Trauben der Sorten Solaris und Müller Thurgau in der Halbliter-Flasche, hat er seine Angebotspalette auch in diesem Jahr erweitert. Ins Auge stach übrigens auch die Doppel-Magnum (3 Liter) vom Pinot noir Blaurock, von der insgesamt nur fünf Flaschen abgefüllt wurden. Kompetent und geduldig gab der erfahrene Weinbauer und Önologe Auskunft und

stand den zahlreichen Besuchern aus nah und fern bei der Auswahl beratend zur Seite, während der Rest seiner Familie für das Wohl der Gäste besorgt war.

Feine Tropfen und mehr

Gemütlich und urchig wie eh und je ging es auf dem Hof der Familie Leibacher in Hemishofen zu. Obwohl das Familienoberhaupt fehlte – das Herz des beliebten Meisterlandwirts und Winzers Erwin Leibacher hörte am 6. Februar auf zu schlagen –, packte die ganze Familie mit an, damit sein Lebenswerk weitergeführt wird. Und das funktioniert übrigens bestens. Leibachers feine Tropfen – vom sortenreinen Chardonnay über den Blauburgunder

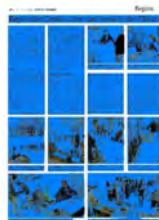


Martin Leibacher bewarb sein «Gottfried» an der Biertheke. Spätlese «Eselsbrünneli» bis zum Dornfelder – wurden bei Alphorn- und Schwyzerörgelklängen von Örgeli-René und Lucie Brand sowie Erich Vetterlis «Schacher Seppli»-

Solo genossen, während die frisch zubereiteten Pizzen aus dem Holzofen von La Pizzetta die Runde machten. Natürlich durfte auch das Kuchenbuffet – Glarner Pastete inklusive – nicht fehlen, genauso wie die gedrechselten Produkte aus einheimischem Holz von Daniel Brüttsch aus Ramsen, darunter auch



Im Keller vom Weingut Florin konnte man sich selber bedienen. der hölzerne Bier-Zapfhahn von «Gottfried». Das Meisterstück und selbstverständlich auch das unfilterte und nicht pasteurisierte Bier der Brüder Martin und Michael Leibacher, die zusammen mit Michaels Ehefrau Selina die Brauerei Rother Ackerstein GmbH in Zürich gründeten, stiessen ebenfalls auf grosses Interesse. Fröhlich, wunderbar und prächtig hiessen nicht nur die ebenfalls zum Degustieren angebotenen Zürcher Biersorten, auch die Stimmung war genau so. (Sr.)



Steiner Anzeiger
8201 Schaffhausen
052/ 633 32 33
www.steineranzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 984
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 56'696 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73473924
Ausschnitt Seite: 2/3



Die Produkte-Palette vom Weingut Florin und von Leibacher's (unten).



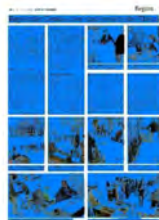
Elsbeth Leibacher (Mitte) und Tochter Evelyn an der Weintheke.



Die Festbeiz von Leibacher's war den ganzen Tag über gut besetzt.



Die Weinbar mit Info-Tafeln in der Kellerei vom Weingut Florin.



Steiner Anzeiger
8201 Schaffhausen
052/ 633 32 33
www.steineranzeiger.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 984
Erscheinungsweise: wöchentlich

Seite: 9
Fläche: 56'696 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73473924
Ausschnitt Seite: 3/3



Gastgeber Andreas Florin (l.) im Gespräch mit seinen Gästen.



Auch Drechsler Daniel Brüttsch (r.) war wieder mit dabei. Bilder Mark Schiesser



Viel Optimismus in der Strada Weinkellerei



Andrea Davaz (links) stösst mit Robert Rahm auf eine erfolgreiche Zukunft an, welche sich an den einst goldenen Zeiten des Unternehmens messen kann. (Bild: romü)

Am Tag der offenen Weinkeller zeigte sich Andrea Davaz überzeugt, dass die Strada Weinkellerei Hallau AG dank zahlreichen Massnahmen bald wieder dort sein wird, wo sie einmal war.

Hallau Sehr emotional erfolgte der Auftakt der offenen Weinkeller in der Weinkellerei Strada. «Wir sind überrascht worden. Es war anspruchsvoller, als es wir erwartet hatten», hielt Andrea Davaz fest. Vor 16 Monaten übernahm er die Rimuss- und Weinkellerei Rahm und hatte grosse Aufgaben zu bewältigen. Er sprach dabei von hohen Kosten und vollen Tanks. «Bei der Reorganisation des Unternehmens erwies sich die Marke Rimuss als wertvolle Marke», so Davaz. In der Zwischenzeit ist es gelungen, die Kosten unter Kontrolle zu bringen und dank der gesteigerten Qua-

lität im harten Weingeschäft den Detailhandel als wichtigsten Kunden wieder ins Boot zu holen. Das Sortiment ist neu aufgestellt worden und es kommt auch in einem neuen Kleid daher. Zudem werden seit Anfang Jahr die Rimuss-Produktion und die Weinkellerei getrennt in Rimuss Kellerei AG und Strada Weinkellerei Hallau AG geführt. In diesem Jahr wird die Hallauer Marke Graf von Spiegelberg 60 Jahre alt. Diese und die Marke «Ritter von Landenberg» werden sich mit je einer eigenen Qualitätspyramide, zusammen mit den Weinspezialitäten als Zugpferde, im Markt behaupten. Ein grosses Potenzial sieht er auch im qualitativ hochwertigen, alkoholfreien Schaumwein Secco, welcher im Hinblick auf den alkoholfreien Weingetränkereich grosse Marktchancen hat.

Kleinmengen in Osterfingen

Davaz verwies auch auf die wertvolle Zusammenarbeit mit dem Weingut Lindenhof und dessen Geschäftsführer Matthias Nigg in Osterfingen. Nigg wie auch

Andrea Davaz sind finanziell daran beteiligt. «Wir werden in diesem Weingut mit eigenen Reben und Kellerei die kleineren Sachen machen lassen, weil wir für Kleinmengen in Hallau nicht eingerichtet sind», führte Davaz aus. Zugleich verwies er mit Stolz auf den neu lancierten Schaumwein «Strada Brut» aus 100 Prozent Blauburgundertrauben, mit dem man mit 24 000 Flaschen erfolgreich gestartet ist. In Dubai war das Unternehmen auf einer Lebensmittelmesse präsent. Wohl konnten hier vorerst noch keine konkreten Geschäftskontakte geknüpft werden, doch in der Zwischenzeit hat sich, gemäss Davaz, plötzlich und überraschend China als neues Absatzgebiet ergeben. «Mein Sohn wird demnächst in China die notwendigen Papiere unterzeichnen, wir können in diesem Jahr rund 100 000 Flaschen Rimussprodukte und Wein liefern», zeigte er sich erfreut. «Wir stehen vor einer spannenden Zeit», so Davaz' zuversichtliche und abschliessende Worte. «Wenn es schon sein musste, dass die Familie Rahm die Rimuss-Kellerei in andere Hände geben musste, so haben wir heute wohl alle den Eindruck bekommen, dass sie in sehr gute Hände gekommen ist», hielt Robert Rahm als früherer Betriebsleiter fest. Er steht hinter den von Andrea Davaz angestrebten Visionen und Zielen.

«Es war ein ernsthaftes Anliegen unserer Familie und wir betrachten es als eine weise Fügung, dass Andrea Davaz, welcher mit einer fachlichen Ausbildung bei der Rimuss Kellerei Rahm mit seiner grossen Kompetenz und einer und tüchtigen, christlichen Familie im Hintergrund den Mut gehabt hat, unsere Firma zu übernehmen», sagte Rahm. (romü)

Datum: 04.05.2019

Klettgauer BOTE

Das Zeitung für den Südtiroler Klettgau

Klettgauer Bote
8226 Schleithen
052/ 687 43 43
www.klettgauerbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'954
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 1
Fläche: 3'135 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73473419
Ausschnitt Seite: 1/1

TAG DER OFFENEN WEINKELLER
Wir waren im Klettgau unterwegs um Impressionen am Tag der offenen Weinkeller einzufangen.



TAG DER OFFENEN WEINKELLER



Hans Schlatter Weinbau und Kellerei AG, Hallau Auf dem Weingut Schlatter in Hallau strahlen bei herrlichem Sonnenschein Paula und Stephan Schlatter ob dem neuen Jahrgang 2018 und den neu gestalteten Etiketten ihres Weinsortiments. (Bild: sim)



Christen Weine, Wilchingen Erstmals kann man die Weine und die spezielle «Christen-Wii-Wurst» der Familie Christen geniessen. (Bild: svg)



Hirschen, Osterfingen Paul und Matthias Richli vom Weingut Hirschen in Osterfingen stossen auf einen äusserst gelungenen Weinjahrgang an. (Bild: hki)



Aagne, Hallau Markus Hallauer, Irma Gysel, Nadja Hallauer und Lilo Schlatter haben alle Hände voll zu tun, um ihre hervorragenden Weine den Gästen zu zeigen, während man sich im Festzelt der Müller Fleisch GmbH kulinarisch verwöhnen lassen kann. (Bild: sim)



Klettgauer Bote
8226 Schleithelm
052/ 687 43 43
www.klettgauerbote.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 2'954
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich

Seite: 5
Fläche: 121'005 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73423228
Ausschnitt Seite: 2/5



Domaine Bösch, Hallau Dagmar und Peter Bösch von der Domaine Bösch präsentieren ihre Weine, die seit März 2019 unter dem Label des Regionalen Naturparks Schaffhausen, verkauft werden. Anja Tschuor-Bauer (links) zeigt am Anlass verschiedene Naturkosmetikprodukte. (Bild: sim)



Strada Weinkellerei, Hallau Marco Gaido, Andrea Davaz, Claudia Schönberger und Lukas Brandl (von links) freuen sich in der Rimuss & Strada Wein AG in Hallau, die Weine der Marke Graf von Spiegelberg und Ritter von Landenberg in einem neuen Kleid vorzustellen. (Bild: sim)



Baumann, Oberhallau Mit Stil und Eleganz präsentiert sich das Weingut Baumann bei der Degustation. Als besondere Attraktion führt Peter Baumann, auf dem Bild mit Mutter Beatrice, durch die Vertikaldegustation «Müller Thurgau Alte Reben». (Bild: kan)



Markus Ruch, Neunkirch In der Zehntenscheune in Neunkirch herrscht munteres Treiben. Weinbauer Markus Ruch füllt seine diversen Rot- und Weissweine, Pinot Noir, Müller-Thurgau, Rheinriesling und Weissherbst gerne in die Gläser der zahlreichen Weinliebhaber. (Bild: mad)



Mosterei Oswald und Ruch, Neunkirch Beni Oswald erklärt die Herstellung des hauseigenen Cidre mit Äpfeln, Birnen und Quitten. Geplant ist ein eigener Obstgarten und eine Baumschule. (Bild: mad)



Trotte Löhningen David Walter stellt die neuen Weine vor. Der Sauvignon Blanc 2018, den er in der Hand hält, sei dank der hohen Öchslegrade sehr weich und geschmeidig geworden. (Bild: E.M.M.)



Haumesser, Wilchingen Auch Silvia und Markus Gysel stellen ihre Weine vor. Vor allem der Blanc de Noir schmeckte einer Besucherin besonders gut. (Bild: svg)



Lindenhof, Osterfingen Matthias Nigg, Heidi Steiner und Annette Gallmann verwöhnen ihre Gäste mit exzellenten Weinen. (Bild: hkü)



Hedinger, Wilchingen Markus und Katrin Hedinger präsentieren am Tag der offenen Weinkeller ihren neuen Riesling. (Bild: svg)



Deuber, Osterfingen Beatrice und Noldi Deuber stellen ihre neueste Kreation, den Schaumwein «Sunneperte», vor. (Bild: hkü)



Stoll, Osterfingen Gloria, Romeo und Charlotte (von links) unterstützen ihren Vater Christoph Stoll (Mitte) bei der Weinprobe. (Bild: hkü)



Rötiberg, Wilchingen Das Team der Rötiberg Kellerei im Barrique-Keller. (Bild: svg)



HWG Weine, Wilchingen Rico, Margrit und Hans-Walter Gysel
bieten elf Weine an der Degustation an. (Bild: svg)



Weinbauverein Zürcher Unterland steht vor Auflösung

ROLAND MÜLLER, BENKEN ■

An der Generalversammlung (GV) des Weinbauvereins Zürcher Unterland in Bülach haben sich die Mitglieder für die Durchführung einer ausserordentlichen GV im kommenden Herbst entschieden, um die Auflösung oder allenfalls eine andere Vereinsform zu beschliessen.

Der Weinbauverein Zürcher Unterland entstand 2009 aus dem Zusammenschluss des dazumal deutlich älteren Weinbauvereins Bezirk Dielsdorf sowie dem Weinbauverein Bezirk Bülach. Der gestärkte Verein erlebte in der Folge einige Höhepunkte und konnte seine Vereinsziele erfüllen. Während Jahren wurde in Wil die Rafzerfelder Wyprob durchgeführt. Gleichzeitig wurden die ersten Unterländer Weinköniginnen an diesen Anlässen gekrönt. Später folgten einige Auflagen des Wein-Happenings in der Bülacher Stadthalle. Doch diese Grossevents zur direkten Absatzförderung der einheimischen Weine wurden aufgrund des zu geringen Interesses eingestellt.

Überalterung und schwindende Mitglieder

Der Verein hat dabei wie viele andere, mit einer Überalterung und schwindenden Mitgliederzahlen zu kämpfen. Zugleich zeichnete sich in den letzten Jahren im Vorstand bei den oftmals langjährigen Mitgliedern ein Aderlass ab. Ersatz für die Vakanzen zu finden, erwies sich trotz intensiven Aufrufen und Nachfragen als erfolglos. Im vergangenen Jahr übernahm Vizepräsident Geri Lienhard (Teufen) als *ad interim* die Vereinsleitung und wurde von Sandra Baumann (Wil) als Adressenverwalterin und Martin Kindle (Eglisau) als Kassier unterstützt. Die letztjährig zurückgetretene Aktuarin Marlies Horath (Nürens Dorf) zeigte sich bereit, ihre Aufgabe ausserhalb des Vorstands zu leisten.

Bereits an der letztjährigen GV wurde über die weitere Zukunft intensiv disku-

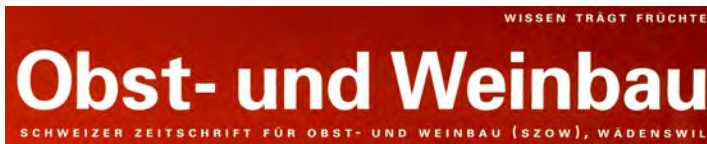


Vizepräsident Geri Lienhard.

tiert. Dabei wurde festgestellt, dass viele Rebleute und Weinmacher mit grösseren Rebflächen den Verein nicht mehr brauchen und nur geringes Interesse an dessen Erhalt zeigen. Entsprechend wurde von einer Mehrheit die Weiche für eine Auflösung gestellt. «Wir haben uns im vergangenen Jahr nochmals intensiv um mögliche neue Vorstandsmitglieder bemüht, konnten aber niemand finden», führte Lienhard aus. Deshalb wurde im Rahmen des diesjährigen Jahresprogramms als letzter Termin im November eine ausserordentliche GV angekündigt. «An dieser Versammlung wollen wir die Auflösung oder allenfalls eine Alternative beschliessen», kündigte er an. Dies führte zu einer längeren Diskussion. Insbesondere Hobby-Rebleute zeigten sich enttäuscht, weil sie sich nicht mehr direkt vertreten fühlen. Darauf entschied sich die Mehrheit für die Durchführung der ausserordentlichen GV.

Vereinsjahr durchziehen

Vorerst wird der Verein mit dem reduzierten Vorstand sein übliches Jahresprogramm durchziehen. Verschiedene Betriebe werden am 1. Mai am Tag der offenen Weinkeller engagiert sein. Die traditionelle Sommerveranstaltung mit einer Rebbegehung findet am 26. Juni in Watt statt. Die eintägige Reise führt am 28. Au-



Obst- und Weinbau
8820 Wädenswil
044/ 783 63 25
obstundweinbau.ch/obstundweinbau/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 2'392
Erscheinungsweise: 24x jährlich



Seite: 17
Fläche: 29'663 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73473424
Ausschnitt Seite: 2/2

gust in die beiden Kantone Thurgau und Schaffhausen.

Die Vereinsrechnung schloss bei einem Aufwand von 61'800 Franken mit einer schwarzen Null ab. Mit Blick auf die Entscheide im November und der gut gefüllten Vereinskasse wird auf Einzug eines Jahres- und Clubbeitrags verzichtet.



Anfang Mai | Offene Weinkeller | verschiedene Orte

218 Weinkeller vom Bielersee bis zum Bodensee stehen Anfang Mai wieder offer und laden ein zum Entdecken von herrlich glänzenden, duftigen, frischen Weiss-, Rosé- und Rotweinen, die in den vergangenen dunklen Wintermonaten zu voller Pracht herangereift sind. Ein wahres Volksfest erwartet uns alle. Beginn ist jeweils um 11 Uhr. www.offeneweinkeller.ch



Welche Beziehung haben Sie zum Genfer Weingebiet?

Mein Vater war Winzer, bevor er beim Fernsehen arbeitete. Ich bin die Cousine von Nicolas Bonnet von der Domaine de la Comtesse Eldegarde und auch mit Stéphane Gros verwandt. Mit dem Rebbau bin ich von Kindesbeinen an vertraut. All das gehört zu meinen prägenden Kindheitserinnerungen. Vor allem der Herbst. Ich rieche noch heute den Duft von frisch gepressten Trauben und Trester.

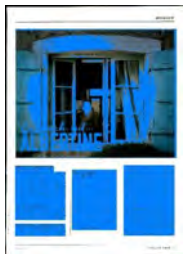
Und in beruflicher Hinsicht?

Ich habe bereits Plakate für Feste in Dardagny und ein paar Weinetiketten gestaltet. So ein

wichtiger Auftrag wie die Plakate für die Offenen Weinkeller 2019 war allerdings noch nicht dabei.

Welche Anhaltspunkte hatten Sie für die Gestaltung der Plakate der Offenen Weinkeller?

Der Auftraggeber erwartet immer, dass man ein Konzept in Bilder umsetzt. Bei den Offenen Weinkellern ging es darum, für das Genfer Land zu werben und bei den Menschen im Kanton ein Zusammengehörigkeitsgefühl zu erzeugen. Ausserdem sollte ich vermitteln, dass die Offenen Weinkeller die Gelegenheit bieten, Spezialitäten einmal ganz anders zu entdecken. Deshalb wählte ich als Blickfang einen freundlichen, gutmütig blickenden Bacchuskopf, der wie eine Sonne anmutet. Eine sympathische Figur, die unterschied-



lichste Leute - hauptsächlich Städter natürlich - jeden Alters zu einem Ausflug in die Rebberge anregen soll.

Was für eine Weintrinkerin sind Sie?

Gelegentlich trinke ich gern ein Glas Wein, bin aber keine Spezialistin. Ich mag einfache Weine wie im Bistro, die für feierliche Stimmung sorgen. Mir gefällt die Vorstellung, dass Wein uns verwandelt und ein bisschen glücklicher macht... Was die Herkunft angeht, so trinken wir neben Genfer Weinen viel Wein aus Italien, wo übrigens auch mein Mann Germano herkommt.

Biografie

Kinderbücher, Erwachsenenromane, Pressezeichnungen, Zeichentrickfilme.
Künstlerwerke: Albertine Zullo gehört zu jenen Illustratorinnen, die alle Möglichkeiten ihrer Kunst-Genres ausschöpfen. Bis heute lebt sie im Winzendorf Dardagny, wo sie einst als Albertine Gros zur Welt kam. Oft arbeitet sie dort gemeinsam mit ihrem Mann, dem Schriftsteller Germano Zullo. Bereits mehrmals trat das Amt zur Förderung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse des Kantons Genf (OPAGE) mit Aufträgen an sie heran. 2019 gestaltete sie die Plakate für die Offenen Weinkeller, die man im ganzen Kanton bewundern konnte. www.albertine.ch



Eine kreative Ader



Die Winzer des Kantons Genf sind ihrer Zeit immer einen Schritt voraus: Sie führten als Erste eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung ein, modernisierten ihren Rebsorten-Bestand und setzten schon früh auf Weintourismus. Entdecken Sie den drittgrössten Weinkanton der Schweiz: Genf...

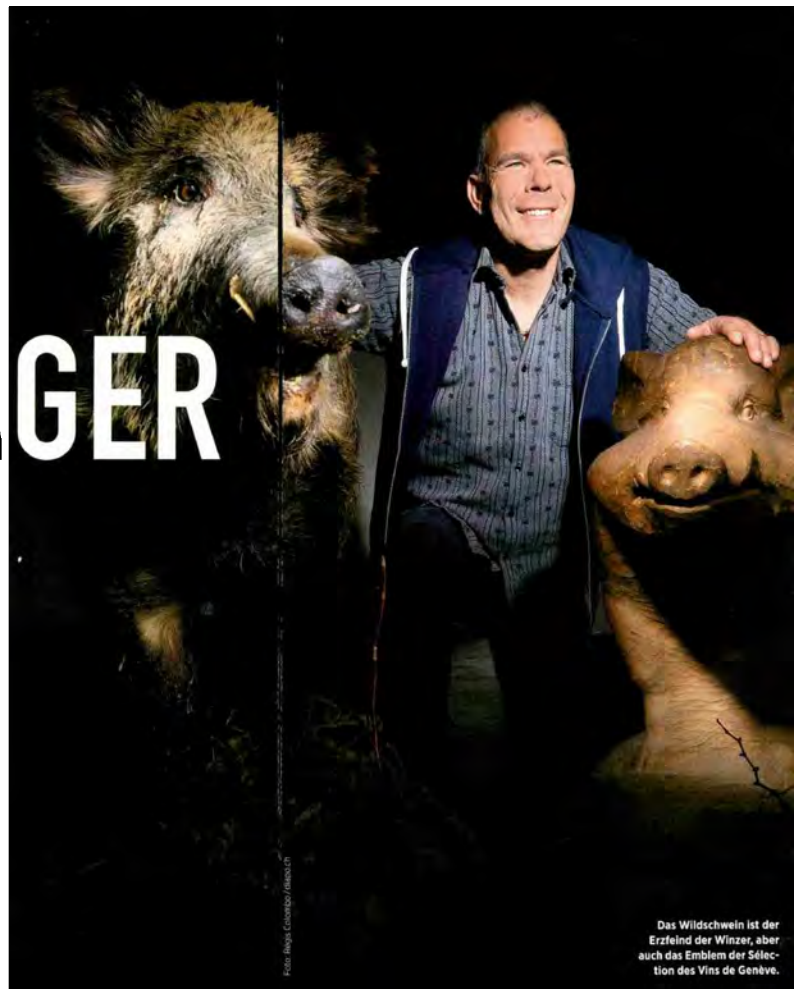
Wer führte in der Schweiz die erste kontrollierte Ursprungsbezeichnung ein? Welche Winzer reagierten als erste auf die sich wandelnde Nachfrage mit einer Umstrukturierung ihrer Reberge? Wer veranstaltete bereits Offene Weinkeller, als noch niemand an Weintourismus dachte? Die Genfer Winzer natürlich! Deshalb steht auch unser Extra-Heft dieses Jahr ganz im Zeichen von Innovation und Kreativität. Tatkräftig unterstützt werden die Genfer Winzer von ebenso kreativen Künstlern (Albertine illustrierte die Werbekampagne der Offenen Weinkeller) und Handwerkern (entdecken Sie unsere trendigen Gastro-Adressen in der Rubrik Gastronomie). Innovieren, erfinden, recyceln, kreieren - von Cognac bis Hermance hat man die Zukunft fest im Griff. Ideen gibt es seit jeher genug: die Assemblage L'Esprit de Genève als Aushängeschild der Weinregion, die Einführung multiresistenter Rebsorten wie etwa im Rebgut des Kantons Genf, das wir in unserer Reportage über die Sélection des Vins de Genève vorstellen. Dann die verstärkte Werbung in der Deutschschweiz (vgl. unser Dossier über Messen in der Schweiz) und eine Vielzahl traditioneller Feste, die das kulturelle und gesellige Leben der Calvinstadt prägen (vgl. unseren Artikel über die Feste in Genf und insbesondere über die Familie Pittet, die zu den tragenden Säulen des Weinlesefests und der Cave de Genève zählt). Mit ihrer kreativen Ader sind die Genfer Winzer die Seele des Genfer Landes. Machen Sie Bekanntschaft mit ihnen - in diesem Extra-Heft und im echten Leben -, und entdecken Sie die herrlichen Weine, die sie Jahr für Jahr im kreativsten Weingebiet der Schweiz erzeugen.

Alexandre Truffer
Stellv. Chefredakteur von VINUM



PREISTRÄGER 2018

Dank des unparteiischen Degustationsverfahrens können bei der Sélection des Vins de Genève Ergebnisverzerrungen weitgehend ausgeschlossen werden. Die einzelnen Jurymitglieder verkosten die Weine in unterschiedlicher Reihenfolge. So ist sichergestellt, dass die Noten wirklich die persönliche Analyse widerspiegeln und nicht an der Meinung des «Tonangebers» der Gruppe ausgerichtet werden. Das 2018 in Changins entwickelte Verfahren konnte überzeugen: 2018 nahmen an die 60 Erzeuger an dem kantonalen Wettbewerb teil. Von den 553 eingereichten Weinen erhielten 56 eine Goldmedaille. Ausserdem wurden sechs Sonderpreise verliehen.



Das Wildschwein ist der Erzfeind der Winzer, aber auch das Emblem der Sélection des Vins de Genève.



Domaine de la République et Canton de Genève

Pinot Noir 2015 | Wildschwein 2018

«In zwei Jahren Ausbau entwickelte dieser Pinot Noir eine schöne Komplexität. Nach den Gärprozessen kommt er ein Jahr in die Barrique und dann elf bis zwölf Monate in grosse Fässer», verrät Thierry Anet, Leiter des Weinguts Vignoble de la République et Canton de Genève. Das sechs Hektar grosse Anwesen entstand aus der Schenkung eines Winzers, der sein Weingut Ende der 1960er Jahre «in gute Hände» weitergeben wollte. «In der Stadt geht das Gerücht um, dass unsere Weine den Staatsräten und deren Gästen vorbehalten seien. Zwar ist ein Drittel unserer Produktion für offizielle Anlässe bestimmt, doch ansonsten ist das natürlich falsch. Heute jedenfalls. Denn zur Zeit der Schenkung war das Gut mit Hybridreben bepflanzt, die alle gerodet wurden. So konnte der erste Jahrgang meines Vorgängers Maurice Dupraz erst 1974 abgefüllt werden. Und da es sich nur um ein paar hundert Flaschen handelte, waren diese wohl dem Staatsrat vorbehalten. Heute kann allerdings jeder diesen Wein kaufen.» Die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine für die Staatsbehörden gehört zum Auftrag des Vignoble d'Etat. Das jüngste Beispiel dafür ist der Pinot Noir, Jahr-

gang 2015, der bei der Sélection 2018 die höchste Punktzahl unter allen 553 eingereichten Weinen erhielt und mit dem «Wildschwein» ausgezeichnet wurde. Doch fungiert das Gut auch als Forschungsstation im Dienst aller Erzeuger der drittgrössten Weinregion der Schweiz. Als solche spielte es eine wesentliche Rolle bei der Einführung des Divicos (vgl. Extra-Heft Genf 2017 und Weinfavoriten im Guide dieses Magazins) und seines Bruders Divona. «Diese weisse Rebsorte ist auch ohne Chemie krankheitsresistent und stammt von denselben Eltern wie der Divico: Gamaret und Bronner. Auch die Rebsorte Bronner ist eine Züchtung mit recht komplizierten Verwandtschaftsverhältnissen. Der Divona wurde im Oktober 2018 auf unserem Weingut amtlich anerkannt. Als wir ihn 2009 pflanzten, hiess er noch IRAC 2060. 2016 vergrösserten wir seine Anbaufläche von 700 auf 1500 Quadratmeter. Aus agronomischer Sicht hält er, was er verspricht. Wir mussten nur einmal Chemikalien einsetzen, und zwar 2016 aufgrund der besonders ungünstigen Wetterverhältnisse, in den zwei darauffolgenden Jahren dann allerdings nicht mehr. In önologischer Hinsicht sind wir noch dabei, etwas zu experimentieren, um herauszufinden, wie man sein Potenzial am besten ausschöpft», erklärt Thierry Anet, der seinen Divona in der Barrique ausbaut und unter dem Namen Bastian Blanc verkauft (Liebhaber aufgepasst: Der Wein ist innert weniger Tage ausverkauft).

www.vignoble.ge.ch



Clos des Pins

Muscat de Dardagny 2017 Preis der Hotelfachschule Genf

Neben zahlreichen anderen Auszeichnungen thront im kleinen Carnotzet von Marc Ramu im Dorf Dardagny auch die Frischling-Skulptur von Robert Hainard, die jedes Jahr von den Studenten der Hotelfachschule Genf verliehen wird. Die angehenden Hotelprofis bewerten eine Auswahl preisgekrönter Weine derselben Rebsorte in einer Blinddegustation und wählen ihren Favoriten. Schöne goldene Farbe, sehr typisches, ausladendes Bouquet, grosszügig angelegter, geschmeidiger und gut ausbalancierter Gaumen - dieser Muscat aus Dardagny hat seinen Preis wahrlich verdient. Unserer Meinung nach gehört er zu den besten Schweizer Muscatweinen und kann auch bei all jenen wieder Terrain gutmachen, die von dieser sehr alten mediterranen Rebsorte bisher enttäuscht waren. Der aromatische Weisswein war übrigens knapp davor, ins Mémoire des Vins Suisses (dem Marc Ramu seit 2015 angehört) aufgenommen zu werden. Doch letztendlich zogen ihm die Verantwortlichen dieser in Zürich ansässigen Vereinigung, der 60 Schweizer Spitzenherzeuger angeschlossen sind, den Gamaret vom gleichen Weingut vor. «2017 war vom Frost gezeichnet. Dennoch konnten wir eine ansehnliche Ernte einbringen. Ja, wir waren sogar von der grossen Menge Muscat-Trauben überrascht.

In diesem Jahr hatte ich in einen Vibrationstisch investiert, mit dem die Beeren einfach durch Rütteln von den Rappen getrennt werden. Als wir den Muscat auf den Tisch luden, lösten sich manche Beeren nicht ab, obwohl kein Unterschied zu den anderen Beeren zu sehen war. Beim Kosten stellte sich heraus, dass diese Beeren noch nicht ihre Reife erlangt hatten, da sie nach dem Frost gewachsen waren. Das hat meine Entscheidung für die neue Maschine bestätigt, denn sie trägt eindeutig zur Qualität dieser Spezialität bei», erklärt Marc Ramu. Der Winzer übernahm um die Jahrtausendwende einen zehn Hektar grossen Familienbetrieb und verkauft etwa 2000 Flaschen dieses markanten trockenen Weissweins. «In meinem Muscat bleibt kein Zucker. Ich lasse das Lesegut vor dem Abpressen zwei bis acht Stunden mazerieren. Danach durchläuft der Wein ganz normal zwei Gärprozesse.» Marc Ramu erhielt bei der Sélection des Vins de Genève 2004 für seinen Syrah, Jahrgang 2002, bereits das «Wildschwein». Der Frischling ist für ihn insofern eine interessante Trophäe, als «sie Aufschluss darüber gibt, was die jungen Leute mögen. Die offenen Weinkeller und der bisweilen etwas übermässige Weinkonsum der heutigen Generation werfen so manche Frage auf. Darüber sollte man allerdings nicht vergessen, dass dies unsere Kunden von morgen sind und wir unbedingt verstehen müssen, was ihnen schmeckt und worauf sie Lust haben.»

www.clospins.ch



Beilage A4

Vinum / Europas Weinmagazin
8050 Zürich
044/ 268 52 60
www.vinum.info

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'212
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 4
Fläche: 308'266 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73425951
Ausschnitt Seite: 4/8



Selbst im Winter
strahlt die Sonne
im Genfer Land.



Beilage A4

Vinum / Europas Weinmagazin
8050 Zürich
044/ 268 52 60
www.vinum.info

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'212
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 4
Fläche: 308'266 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73425951
Ausschnitt Seite: 5/8



Jean-David Gaillard, Bernard Bosseau und Frédéric Gaillard (von links nach rechts) auf der Treppe des Familienweinguts.



Domaine de la Planta

Esprit de Genève 2016 und Azimut 2012 Pressepreis und Prix Swiss Wine

Zwei Sonderpreise für zwei Winzer, die einen Familienbetrieb übernehmen: Passender hätte es nicht sein können. Frédéric und Jean-David Gaillard sind Zwillinge, «zweieiige Zwillinge, wie man sehen kann», und arbeiten seit Mai 2018 zusammen. Sie übernahmen die Leitung der Domaine de la Planta in Dardagny, die lange Zeit von Bernard Bosseu geführt wurde. «Die Übergabe war seit Langem geplant», erklärt der Önologe aus der Bretagne, der sich nun um die Cave de Sézenove kümmert. Frédéric Gaillard kehrte als erster der beiden Brüder auf das Weingut zurück. Der Weintechnologe arbeitet seit 2005 in dem Familienbetrieb. «Ich kam ein Jahr nach unserem Weintechnologen Alban Couillaud, der den Betrieb in- und auswendig kennt. Alban ist ein unverzichtbarer Mitarbeiter, auf den wir uns blind verlassen können», betont der erfahrenere der beiden Brüder. Jean-David kam im vergangenen Frühjahr auf das Weingut: «Ich war mir über meine berufliche Zukunft unklar. Nach dem Gymnasium machte ich eine Ausbildung in Informatik. Als ich eine Zeitlang als Entwickler gearbeitet hatte, begann ich mich für Wein zu interessieren und erwog eine berufliche Umorientierung. Mit 25 sagte ich mir, jetzt oder nie, und nahm in Marcelin eine Ausbildung zum Weintechnologen auf.» Das Weingut zählt viele Genfer Privatkunden und Res-

taurants zu seiner Kundschaft und bietet nun auch Rebstock-Patenschaften an. Bereits über 1500 Paten holen sich jedes Jahr ihre Flasche Wein ab. «Dieser engagierte Kundenkreis liegt uns sehr am Herzen», betonen beide Brüder, die diesem Konzept einen modernen Touch geben wollen. Gestalten ja, aber keine Revolution, lautet die Devise der heutigen Generation. So werden etwa die Etiketten überarbeitet, aber nicht der Stil der Weine. Die Degustatoren wussten dies zu schätzen und verliehen dem Azimut 2012 den Prix Swiss Wine in Form einer Milan-Skulptur, die an den besten Schaumwein des Wettbewerbs vergeben wird. «Wir produzieren vier verschiedene Schaumweine», führt Jean-David Gaillard aus. Dieser sortenreine Chardonnay Extra Brut (Dosage: 2,5 Gramm Zucker pro Liter) verbrachte nach dem biologischen Säureabbau ein Jahr in der Barrique. Danach kam er zur Reifung 36 Monate zu Xavier Chevalley. Mit dem 2014er erwartet die Kunden von Domaine de la Planta bereits ein neues Geschmackserlebnis. «Der mit dem Pressepreis <Steinmarder> ausgezeichnete L'Esprit de Genève 2016 besteht zu 50 Prozent aus Gamay, zu je 20 Prozent aus Gamaret und Garanoir und zu 10 Prozent aus Merlot. Alle vier Weine wurden in Holz ausgebaut, also in der Barrique oder in grossen Fässern», erklärt Bernard und fügt hinzu, dass die Assemblage bis auf den Zusatz von Merlot im Jahr 2016 praktisch unverändert blieb, dafür aber bei der Reifung im Holz grosse Fortschritte gemacht hat.

www.domainedelaplanta.ch



Beilage A4

Vinum / Europas Weinmagazin
8050 Zürich
044/ 268 52 60
www.vinum.info

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 13'212
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 4
Fläche: 308'266 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73425951
Ausschnitt Seite: 7/8



Die Schlüssel zum Paradies kommen in neue Hände! Domaine du Paradis steht nun ganz unter der Leitung von Jérémie, während sich Rosette um die Weinhandlung Cellier du Paradis kümmert.



Domaine du Paradis

Rosé de Garanoir 2017 Preis der Gastwirte

Von Jérémie Burgdorfer war auch vergangenes Jahr in unserem Extra-Heft die Rede, denn bereits 2018 wurde Domaine du Paradis mit dem «Fuchs», dem Preis der Gastronomen, ausgezeichnet, damals für den Chasselas 2016. In diesem Jahr fiel die Wahl der Gastro-Profis auf diese neue Cuvée: «Ein Verbindung des leckeren, trinkanimierenden Rosé de Gamay und dem Diable Blanc, eine sehr vielschichtige weiss gekelterte Assemblage aus Merlot und Syrah, die für die Gastronomie bestimmt ist.» Der vor drei Jahren in Zusammenarbeit mit der Coop lancierte Rosé de Garanoir wurde als Genusswein konzipiert. Er besitzt Frische und Frucht, zeichnet sich aber zusätzlich durch Gewürznoten und etwas Tannin aus. «Wir haben verschiedene Parzellen, die sich besonders für Rosé eignen, andere sind wiederum dem Rotwein vorbehalten, und wieder andere findet man je nach Jahrgang entweder im Rosé oder im Rotwein», führt der junge Selbsteinkellerer aus. Die Auswirkungen dieser Auszeichnung werden sich seiner Meinung nach im Frühling bemerkbar machen, wenn die Gastwirte ihre Roséweine für den Sommer auswählen. 2018 und 2019 sind für die Familie Burgdorfer einschneidende Jahre. Im Juni vergangenen Jahres starb der Gründer von Domaine de Paradis. Roger hat den Genfer Weinbau entscheidend mitgeprägt. «Es war bereits geplant, dass ich den Betrieb am 1. Januar 2019 überneh-

me», vertraut uns Jérémie an, der bereits seit 2015 auf dem Familienweingut arbeitet, und fügt hinzu: «Meine Mutter Rosette leitet weiterhin unsere Weinhandlung Cellier du Paradis. Ich konzentriere mich unterdessen voll auf unser 35 Hektar grosses Gut, denn die Zeiten sind wirtschaftlich schwierig. Unsere nächste Herausforderung besteht darin, auch der zunehmenden Nachfrage nach weintouristischen Angeboten gerecht zu werden.»

www.domaine-du-paradis.ch

Trophée Tradition

Domaine de la Vigne Blanche

Die Vereinigung der Vieux-Grenadiers zeichnet mit diesem Preis das Weingut aus, das die beste Durchschnittsnote für die beiden Klassiker des Genfer Weinregion erhielt: Gamay und Chasselas. 2019 ging die Trophäe an Sarah Meylan von der Domaine de la Vigne Blanche (Porträt auf Seite 10). Mit ihren beiden «Traditionsweinen» konnte sie sich eine Goldmedaille sichern, geradezu eine Meisterleistung, denn weder Chasselas noch Gamay gelten als «Wettbewerbsweine». Übrigens rangierte eben dieser Gamay 2017 auch beim Grand Prix du Vin Suisse in seiner Kategorie ganz oben.

www.lavigneblanche.ch



TOUR DE SUISSE



Wirtschaft DIE BOTSCHAFTER DES GENFER WEINGEBIETS

Ein Grossteil der im Kanton erzeugten Weine findet in der Metropole Genf seine Abnehmer. Dennoch strecken einige Winzer ihre Fühler auch in andere Regionen der Westschweiz und auch in Richtung Deutschschweiz aus. Wir begleiten diese «Apostel» der Genfer Weine auf ihrer Tour durch die Eidgenossenschaft.

Die Botschafter v.l.n.: Lauro Leyraz, Elisabeth Ottiger, André Serex, Alain Chollet, Céline Dugerdin, Willy Cretegnys und Jean-Pierre Pellegrin

Arvinis Les Vallières

1995 gründeten Nadège und Philippe Fehlmann in Morges eine Messe für Weine aus aller Welt, die nach und nach immer mehr Zulauf bekam. Nach 22 «fetten Jahren» an der Côte folgten zwei etwas schwierigere Jahre in Montreux, wohin die Messe nach dem Abriss der SBB-Hallen in Morges umgezogen war. Anfang November 2019 richtet der neue Veranstalter Palexpo Genève die Arvinis im Rahmen der Automnales erstmals in Genf aus. «Wir gehören zu den Stammasstellern der Arvinis und haben schon alle Teilnahmeformen ausprobiert, als Mitaussteller, am Stand von Les Vins de Genève und mit einem eigenen Stand. Auch bei der ersten Messe im Palexpo haben wir unseren eigenen Stand», erklärt André Serex, der gemeinsam mit seinem Vater Louis den 15 Hektar grossen Familienbetrieb bewirtschaftet. Das Weingut nimmt an den meisten Aktionen des Amts zur Förderung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse des Kantons Genf und an vielen anderen Messen teil. Auch in der Deutschschweiz und im Kanton Freiburg, «wo zwar

nicht viel Wein angebaut wird, viele Leute aber gerne Wein trinken». Auf Les Vallières beschloss man sogar, sich ausschliesslich der Kundenwerbung ausserhalb der Kantons-grenzen zu widmen und den Verkauf in Genf Vertretern zu überlassen. Für die Arvinis machen André und Louis Serex natürlich eine Ausnahme! «Schwierig einzuschätzen, was von dieser ersten Messe in Genf zu erwarten ist. Genaueres dazu können wir erst Mitte November sagen. Doch eins ist sicher: Der Erfolg hängt weitgehend von der Werbung ab und auch davon, an welche Zielgruppe sich die Messe im Palexpo richtet.» www.lesvallieres.ch

Jura La Devinière

«Da mein Deutsch eher mittelmässig ist, beschloss ich vor 25 Jahren, mich auf eine französischsprachige Region zu konzentrieren, in der kein Weinbau betrieben wird.» Heute stehen in Willy Cretegnys Terminkalender vier Veran-



staltungen im Nordwesten der Schweiz: die Vinorama in Delémont, der Biomarkt in Saignelégier, die Foire du Jura in Delémont und die Moutier Expo. «Wir haben dort viele Stammkunden. In diesen ländlichen Gegenden kaufen die Leute ihren Wein auf der Gewerbeausstellung oder der all-jährlichen Messe. Diese Kunden sind für uns sehr wichtig, da sie regelmässig bestellen. Einige kaufen seit 1994 jedes Jahr bei uns Wein», erklärt der Winzer aus Satigny, der seine Präsenz seit zwei Jahren noch verstärkt. «Mittlerweile ma-

chen wir monatliche Lieferungen. So können wir unsere Weinesogargezielt für besondere Anlässe, etwa Geburtstage oder Hochzeiten, liefern und auch an Restaurants, unter denen wir immer mehr Abnehmer finden», freut sich der Winzer, der als einer der ersten auf biologischen Rebbau umgestellt hat. Für die Offenen Weinkeller holt Willy Cregny seine Kunden jedes Jahr mit einem Bus aus dem Jura in das Genfer Weingebiet, «das dort kein klares Image hat».

www.la-deviniere.ch





Salon Suisse des Goûts et Terroirs **Domaine La Printanière**

«Wir beteiligen uns seit mehreren Jahren am Genfer Stand auf der Messe Goûts et Terroirs», berichtet uns Céline Dugerdil. Durch die Teilnahme an Messen ausserhalb des Kantons könne La Printanière seinen Kundentamm diversifizieren, was gerade für mittlere Weingüter enorm wichtig sei. Deshalb ist La Printanière auch auf der Vinorama in Delémont sowie auf dem Wyschiff vertreten. «Die Besucher von Goûts et Terroirs sind Weinliebhaber und Feinschmecker. Sie kommen auf die Messe, um Wein zu bestellen. Natürlich ist die Stimmung am Abend lockerer. Da feiert man schon mal ein bisschen. Auch das gehört zu einer Messe. In den letzten sechs Jahren konnten wir einen guten Zuwachs verzeichnen, auch wenn die Wachstumskurve heute etwas abflacht.» Auf die Frage, welches Image Genfer Wein bei den Besuchern des Salon Suisse des Goûts et Terroirs hat, antwortet die Winzerin aus Avully: «Genfer Wein ist in Bulle seit Langem präsent. Wir versuchen, vor allem Spezialitäten in den Vordergrund zu rücken, die es in anderen Regionen nicht gibt, wie etwa L'Esprit de Genève, unsere durch und durch Genfer Assemblage. Ferner konnten wir feststellen, dass die Kunden jenseits des Röstigrabens andere Erwartungen haben. In der Deutschschweiz bevorzugt man internationale Rebsorten wie Chardonnay und Sauvignon Blanc und auch Rotweine aus Barrique-Ausbau.»

www.laprintaniere.ch

Alle weintouristischen
Anlässe und
kulinarischen

Events, an denen die
Genfer Winzer mit-
wirken, finden Sie in
der Agenda dieses
Extra-Hefts.

Expovina Primavera **Domaine des Champs-Lingot**

«Die Expovina Primavera findet in einem geschmackvoll renovierten Industriegebäude in Zürich statt. Ein sympathisches Ambiente, das viele, vor allem junge Besucher aus der Stadt anzieht. Das schlägt sich allerdings nicht unbedingt auf die Verkaufszahlen nieder, denn manche Besucher kommen nicht unbedingt in der Absicht, etwas zu bestellen, sondern nur, um ein Glas Wein zu trinken», so Claude-Alain Chollet, der bereits seit zehn Jahren nach Zürich reist. «Mein Weingut befindet sich in Anières, am Ende des linken Seeufers. Wir können also gar nicht anders, als auf unsere Kunden im wahrsten Sinne des Wortes zuzugehen, sei es in der Romandie oder sogar in der Deutschschweiz», betont der Winzer, der im Jahr 2000 den fünf Hektar grossen Familienbetrieb übernommen hat. «Es ist schwierig, die Besucher von Weinmessen als Kunden zu binden. Wenn man bereits ein einziges Mal nicht an der Messe dabei ist, wenden sich diese Käufer schnell an andere Aussteller. In der Deutschschweiz kommt noch hinzu, dass die meisten Aussteller im Gegensatz zu Arvinis und Barkavins keine Winzer sind, sondern Händler und Importeure ausländischer Weine. Zugegeben, das erweist sich für die Winzer und Selbsteinkellerer aus der Schweiz manchmal auch als Vorteil, denn sie fallen regelrecht auf unter den zahllosen Weinen aus der ganzen Welt», führt der Winzer aus, bevor er uns mit seinem Motto «global denken, lokal trinken» verabschiedet.

www.champs-lingot.ch





Berner Weinmesse La Cave de Genève

La Cave de Genève ist die Visitenkarte des Genfer Weingebiets. Mehr als ein Drittel aller Weine des Kantons werden hier erzeugt. Es gibt kaum ein wichtiges Event, wo ihre Vorzeigemarken Baccarat, Trésor und Clémence fehlen. «In den vergangenen Jahren waren wir in Basel, Bulle, Sankt Gallen und Bern präsent. 2019 werden wir uns verstärkt auf die Berner Region fokussieren», erklärt Elisabeth Ottiger, die für die Messen in der Deutschschweiz verantwortlich ist. So nimmt La Cave de Genève dieses Jahr zum Beispiel an der Berner Weinmesse teil. «Wir verfügen in der Hauptstadt bereits über eine etablierte Kundenschaft. Bern gehört zu den Deutschschweizer Regionen, in denen Genfer Weine besonders geschätzt werden. Das «Opag» betreibt hier ein sehr aktives Marketing.» (Vgl. Genfer Weinpassion auf Seite 36.) Auf die Frage nach dem Kundenprofil in der Deutschschweiz beschreibt Elisabeth Ottiger einen relativ ausgewogenen Mix aus «ziemlich bewanderten Weinclubmitgliedern und weniger versierten Interessenten, die fasziniert die Rebsortenvielfalt im Genfer Weingebiet und das ungeheure Innovationspotenzial der Genfer Winzer entdecken».

www.cavedegeneve.ch

Mémoire des Vins Suisses Domaine Grand'Cour

Dem Mémoire des Vins Suisse sind 56 Winzer angeschlossen, die von Journalisten ausgewählt wurden. Ziel der «Schatzkammer des Schweizer Weins» ist es, das Alterungspotenzial der Schweizer Weine hervorzuheben. Zu dem exklusiven Club gehören auch drei Genfer Erzeuger: Marc Ramu vom Clos des Pins, Emilienne Hutin vom Domaine Les Hutins und Jean-Pierre Pellegrin, der bereits von Anfang an mit dabei war. «Das Mémoire wurde 2002 ins Leben gerufen, doch für mich begann alles bereits 1994. Der spätere Mitgründer des MDVS Stefan Keller suchte Westschweizer Weine, die die damaligen Standards übertrafen. Seine

Wahl fiel auf den Petite Arvine von Marie-Thérèse Chappaz, Le Brez von Raymond Paccot und meinen Grand'Cour, damals eine Assemblage aus Cabernet Franc und Gamaret.» Die Schweizer Neuzüchtung wurde bald durch Cabernet Sauvignon und eine Spur Merlot ersetzt, doch der Genfer Winzer knüpfte enge Kontakte zu Zürcher Fachleuten. «Unsere ersten Expeditionen in die Deutschschweiz waren kein Spaziergang. Wenn die Deutschschweizer «Gamay» hörten, winkten sie gleich ab. Lange Zeit warben wir hauptsächlich mit Peissy oder Dardagny, zwei hübschen Dörfern am Genfersee, die mit einem y enden wie Féchy und Perroy. Heute ist das alles ganz anders. Genf hält viele Trümpfe in der Hand, vor allem wenn sich die Region auch an Projekten ausserhalb des Kantons beteiligt, die das Image aller Schweizer Weine verbessern.»

www.mdvs.ch

Wyschiff Cave des Bossons

«Mein Vater, Eric Leyvraz, war immer auf dem Wyschiff in Basel - einer schwimmenden Weinmesse in mehreren Städten der Deutschschweiz, die ausschliesslich Schweizer Erzeugern vorbehalten ist. Als ich das Gut übernahm, beschloss ich, an den Wyschiffen der «internationalen» Städte teilzunehmen, also Zürich, Basel und Bern. Da ich nicht sonderlich gut Deutsch spreche, beschränke ich mich auf Städte, wo man entweder Französisch oder Englisch spricht», gesteht Laure Leyvraz lächelnd. «In Basel zum Beispiel gehören zu unseren besten Kunden viele amerikanische Expats, die bei Novartis arbeiten.» Insbesondere die schöne Atmosphäre auf diesen Schiffen gefällt der Winzerin aus Satigny. «Die Besucher sind extra gekommen und haben Eintritt gezahlt - sie haben ein wirkliches Interesse an Wein.» Sie schätzt auch den persönlichen Kontakt, denn auf dem Wyschiff kann sie sich Zeit nehmen und auf die Besonderheiten der Weine von Cave des Bossons eingehen. «2018 war ich zum ersten Mal auf dem Wyschiff in Zürich, wo ich vorher keinen einzigen Kunden hatte. Nach zwei Tagen verzeichnete ich schon zwölf Bestellungen, bemerkenswert auf unbekanntem Terrain.»

www.domaine-des-bossons.com



32. Offene Weinkeller in Genf

Die Offenen Weinkeller wurden mit dem Ziel gegründet, den Direktverkauf im Kanton wieder populärer zu machen. Das Event fand sehr schnell grossen Anklang. Zu Beginn der 2000er Jahre nahmen die Organisatoren verstärkt die sehr international geprägte Bevölkerung der Weltstadt Genf ins Visier. Seither sind die Offenen Weinkeller ein absolutes Must im gesellschaftlichen Terminkalender der Stadt am Ende des Sees. Doch auch die ursprüngliche Zielsetzung ist weiterhin aktuell: Laut Statistik nehmen viele Besucher die Offenen Weinkeller zum Anlass, erstmals Schweizer Weine zu kosten. Auch die 32. Ausgabe verspricht am 25. Mai wieder ein volles Programm: 40 Weindörfer, über 90 Weingüter, Tausende Besucher, ein zweifelhafte aussergewöhnlicher neuer Jahrgang und hervorragende 2017er-Barrique-Spezialitäten. Damit sind wieder einmal alle Voraussetzungen erfüllt, um dieses Event als alljährliches Highlight im Genfer Weingebiet zu verankern. www.genevetrolz.ch

Genf ist eine Hochburg des Weintourismus. Aus der breiten Vielfalt ragen drei vielbesuchte Veranstaltungen heraus: die Offenen Weinkeller, die Feinschmecker-Rallye und das Weinlesefest in Russin. Hier stellen wir Ihnen drei Weingüter vor, die aktiv diese Events gestalten.

«Domaine de la Merrière beteiligt sich seit 25 Jahren an den Offenen Weinkellern. Anfangs war es wie in einer grossen Familie. Wir bereiteten Essen vor und luden alle Leute, die bei uns Wein kaufen wollten, zu uns an den Tisch ein. Die Einnahmen aus dem Verkauf entlohnten uns für die Arbeit. Bis 2012/2013 nahm der Verkauf stetig zu. Dann liess das Interesse der regelmässigen Kunden im Alter zwischen 50 und 70 Jahren nach. Jetzt trifft man auf ein bunteres, urbanes Publikum. Dieses möchte einfach einen schönen Tag auf dem Land bei Wein und regionalen Spezialitäten verbringen. Sie sind weniger daran interessiert, unsere Weine bei Degustationen zu verkosten und zu vergleichen. Sie nehmen dann ein, zwei Flaschen eines Weines mit, der ihnen besonders gut geschmeckt hat, aber keinen Vorrat für die nächsten drei oder sechs Monate», stellt Yves Batardon fest. Angesichts dieser Tatsache beschloss der ausgebildeten Mechaniker,

der das Weingut im Alter von 27 Jahren von seinem Onkel übernommen hat, die Offenen Weinkeller nun ganz anders anzugehen. «Früher boten wir Degustationen an, damit die Leute unsere Weine kauften. Heute sorgen wir mit unseren Weinen und hausgemachten Spezialitäten einfach dafür, dass unsere Gäste einen schönen Tag verbringen. Eine Stimmung fast wie beim 1.-August-Brunch. Wir haben vor zwei Jahren auf dieses Konzept umgestellt und sind sehr glücklich damit», fährt der Eigentümer von Domaine de la Mermière in Soral fort. Yves Batardon baut 10 Hektar Reben und 20 Hektar Getreide an. Er setzt seinen Wein hauptsächlich über die Gastronomie und Alternativläden ab. «Wir stellen gerade auf Bio um», klärt er uns auf. «Ich persönlich halte nicht viel von Labels. Doch

den Kunden geben sie eine gewisse Sicherheit, denn sie erwarten, dass auch die Landwirtschaft ihren Beitrag zur Lösung der Probleme unserer Gesellschaft leistet.» Yves Batardon bedauert, dass man Biobauern und konventionelle Landwirte gegeneinander ausspielt. «Heute kämpfen alle Landwirte mit Schwierigkeiten. Regionalität erscheint mir wichtiger als Bio, vor allem wenn Erzeugnisse vom anderen Ende der Welt importiert werden. Hier geht es ums Überleben, denn wenn sich in der Schweiz die Gesetze nicht ändern und ausländische Weine weiterhin den Markt überschwemmen, ergeht es den Winzern bald so wie den kleinen Geschäften. Zum Glück ziehen diese Events noch viele Besucher an und stellen so wieder einen Dialog zwischen Erzeuger und Verbraucher her.»

Weinreisen
**SCHLEMMER-
WANDERUNG**

Feinschmecker-Rallye 2019
Zehn Kilometer kreuz und quer durch das Genfer Land mit Schlemmerstationen bei Erzeugern regionaler Spezialitäten und Winzern: Bewegung, gutes Essen und guter Wein – das Konzept der Feinschmecker-Rallye ist einfach und kommt gut an. Bei der fünften Ausgabe am 10. und 11. August geht es diesmal nach Anières, Corsier und Hermance. Sie sollten sich allerdings möglichst schnell anmelden, denn es gibt bereits eingefleischte Fans, die immer gleich fürs nächste Jahr reservieren. Neben den fünf Schlemmerstationen, an denen Partner des Labels Genève Région – Terre Avenir und lokale Winzer ihre Erzeugnisse servieren, bietet die Feinschmecker-Rallye auch die Gelegenheit, seine Kenntnisse über das Genfer Weingebiet aufzufrischen und dabei noch sehr attraktive Preise zu gewinnen. Dazu steht ein Fragebogen in französischer, deutscher und englischer Sprache zur Verfügung.
www.geneveterrail.ch

Foto: Rigo/Contrasto/Alamy



Das Weingut Domaine Villard et Fils steht vor tiefgreifenden Veränderungen, was es jedoch nicht daran hindert, bei der sechsten Feinschmecker-Rallye dabei zu sein, bei der viel Natur sowie Genfer Weine und Spezialitäten auf dem Programm stehen.

«Anières und die ganze Region sind für ihre prächtigen Villen bekannt, doch das ist nur ein Aspekt dieser schönen Gegend. Die Teilnehmer der Feinschmecker-Rallye wandern durch herrliche Landschaften und erleben dabei noch echtes Landleben. Durch Anières fliesst die Hermance, die vor Kurzem wieder renaturiert wurde», erklärt Philippe Villard, der den Besuchern aus Genf nicht ohne Stolz dieses noch wenig bekannte Fleckchen Erde vorstellt, wo auch die Dorfbewohner sonntags gern einen Spaziergang machen. Der weit über die Kantonsgrenzen hinaus für seine Qualitätsweine bekannte Selbsteinkellerer wird bei der Feinschmecker-Rallye zusammen mit seinem Sohn Sébastien Hunderte Besucher begrüßen. Nach der Landwirtschaftsschule im Wallis und einem einjährigen Praktikum in Neuchâtel schrieb sich der junge

Mann an der Hochschule Changins ein. «Ich übernahm das Weingut 1994 und heute bereiten wir bereits die Zukunft für die neue Generation vor», verrät uns Philippe Villard, dessen Sohn im Unternehmen bereits einige Weichen gestellt hat, so etwa die Umstellung von Domaine Villard et Fils auf biologische Bewirtschaftung. «2018 war ein trockenes Jahr, was den Bio-Umstellungsbetrieben natürlich gelegen kam», fügt Sébastien hinzu, der übrigens keinen Hehl aus seiner Vorliebe für den Holzausbau macht. Kein Wunder also, dass bereits 40 Prozent der Gesamterzeugung aus der Barrique kommt. «Über 20 Prozent der Dorfbewohner stammen aus dem englischen Sprachraum, sodass es relativ wenig Kunden für Chasselas- und Gamay-Weine gibt. 8000 Flaschen Chardonnay gehen schneller weg als 2000 Flaschen Chasselas», gesteht Philippe Villard ein. Der Winzer führt aus, dass zwar auch er Savagnin Blanc, Merlot und Divico gepflanzt hat, der grösste Teil der Neubestockung aber der Generation zu verdanken ist, die vor ihm das Weingut bewirtschaftete. Die Weine von Domaine Villard et Fils werden in vielen Genfer Spitzenrestaurants serviert und konnten auch im Kanton Freiburg einen Anhängerkreis gewinnen, wo «wir seit 19 Jahren auf der Messe Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle präsent sind». Zu den dringendsten Projekten gehört nun die Gestaltung eines echten Verkaufs- und Degustationsraums. «Das ist leichter gesagt als getan. Das Gebäude stammt aus dem 17. Jahrhundert. So ein altes Gemäuer darf man nicht einfach aus- oder umbauen, wie man es gerne möchte...»

www.vinsvillard.ch



Weinlesefest in Russin

Das älteste und traditionsreichste Weinevent im Genfer Land findet in diesem Jahr bereits zum 57. Mal statt und ist immer noch ein echter Besuchermagnet! Allein der Blumenkorsos ist den Besuch wert. Danach schlendert man durch den Markt, wo regionale Erzeuger köstliche Spezialitäten und vieles mehr anbieten. Auch die Kinder haben natürlich ihren Spass, sei es bei der gemeinsamen Gestaltung eines Riesengemäldes, auf der Hüpfburg, im Hindernisparcours oder im Bastel-Workshop. Stammgäste treffen sich wie jedes Jahr mit Freunden zu einem Glas Wein aus Russin oder den anderen Weingemeinden des Kantons. Zu den Höhepunkten des Festes zählt die grosse Degustation unter Leitung von Vincent Debergé, Leiter des Restaurants «Le Chat Botté» im Hotel «Beau-Rivage». Dabei werden Hundert glückliche Weinliebhaber in die Geheimnisse des Genfer Weinbaugebiets eingeweiht (begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung auf der Website).

www.fetedesvendangesrussin.ch

Familie Pittet gehört zu den tragenden Säulen des Weinlesefestes. Begegnung mit den Winzern der Cave de Genève: Leidenschaft über Generationen.

«Mein Vater war Mitglied im ersten Organisationskomitee des Weinlesefestes. Das war 1964. Auch ich war immer mit dabei, schon im Bauch meiner Mutter...», scherzt Laurence Pittet, die keine einzige Ausgabe des Festes ausliess, das mittlerweile zu den beliebtesten Events des Kantons Genf gehört. «Die ersten beiden

Feste wurden von der Dorfjugend organisiert, doch angesichts des grossen Zulaufs musste bald ein regelrechtes Organisationskomitee eingerichtet werden», bestätigt Fernand Pittet. Der 84-jährige Winzer nimmt kein Blatt vor den Mund: «Ich war schon damals davon überzeugt, dass wir unsere regionalen Produkte besser bekannt machen müssen, auch wenn deren Qualität bisweilen nicht gerade überragend war. Heute produzieren wir zwar ausgezeichnete Weine und können wirklich stolz auf unsere Produkte sein, doch ohne Werbung kommen auch wir nicht aus.» Man spürt den Unternehmergeist, auch wenn der Altwinzer zeitlebens der Genossenschaft angehörte. «Als wir mit wirtschaftlichen Problemen konfrontiert waren, begann ich, den Wein der Genossenschaft auf dem Weingut zu verkaufen. Damals war die Skepsis gross, doch heute machen es alle. Meine Frau stellte sich an



den Herd, machte ein und kochte Marmeladen, die wir verkauften. Auch das wurde belächelt, ebenso wie die Gästezimmer, die wir auf unserem Gut einrichteten», erinnert sich der aktive Rentner. Besonders freut er sich darüber, dass seine Tochter 2009 wieder auf das Weingut zurückkam. «Zuvor arbeitete ich in einem medizinischen Labor. Seit zehn Jahren kümmere ich mich hier um die Gästezimmer und vor zwei Jahren legte ich auch das Wirtepatent ab», führt die Winzertochter aus, die ausserdem noch zwei Hektar Reben bewirtschaftet. «Die Organisation von Veranstaltungen wie das Weinlesefest in Russin wird aufgrund zunehmender Auflagen immer schwieriger. Unser Fest führt Städter und Winzer, aber auch alteingesessene Familien und neue Dorfbewohner zusammen. Dort kann man noch echtes Lokalkolorit erleben, doch damit das auch so bleibt, braucht es viel Entschlossenheit und Ausdauer», fährt die Winzerin fort. Gerne erinnert sie sich daran, wie sie als Kind und Jugendliche während des Festwochenendes mit ihren Schulkameraden im Elternhaus campierte. Heute werden auf dem Gutshof Pittet ganz andere Gäste empfangen. «Vor dem Umzug organisiert der Staatsrat bei uns einen Empfang für 400 namhafte Persönlichkeiten aus dem ganzen Kanton und Genf, auch ausländische Gäste», berichtet Fernand Pittet nicht ohne Stolz. Das 57. Weinlesefest findet dieses Jahr am 14. und 15. September statt.

www.fetedesvendangesrussin.ch



La fibre créatrice



Pionniers en matière d'appellation d'origine contrôlée, de modernisation de l'encépagement ou d'œnotourisme, les vigneronns du canton de Genève vous invitent à découvrir le troisième plus grand vignoble de la Confédération Helvétique: Genève.

Ils ont été les premiers à mettre en place une appellation d'origine contrôlée. Ils ont été pionniers lorsqu'il s'est agi de transformer le vignoble afin de répondre aux nouvelles demandes des consommateurs. Alors que le concept d'œnotourisme n'était pas encore pensé, ils ont créé des Caves ouvertes dont les autres régions helvétiques se sont inspirées. Ils? Les vigneronns genevois et leur fibre créatrice! C'est elle - que l'on retrouve aussi chez les artistes (à l'image d'Albertine qui a illustré la campagne de promotion des Caves ouvertes) et les artisans (retrouvez nos ambassadeurs des antipodes dans la rubrique gastronomie) qui les soutiennent - que nous avons voulu mettre en avant. De Cognac à Hermance, on innove, invente, recycle et crée afin de répondre aux défis de demain. Et ce, que ce soit en déclinant un assemblage aussi emblématique que l'Esprit de Genève, en plantant des cépages résistants (à l'image du Vignoble de l'Etat présenté dans notre reportage sur la Sélection des vins de Genève), en convainquant le public alémanique (cf. notre dossier sur les salons helvétiques) ou - comme la famille Pittet, des piliers emblématiques de la Fête des Vendanges et de la Cave de Genève - en soutenant des manifestations pérennes (voir notre article sur les fêtes populaires) qui façonnent le paysage culturel et festif de la cité de Calvin. Les vigneronns genevois sont l'âme de cette campagne qui ceinture la Genève internationale. Je vous invite donc à venir faire leur connaissance - dans ce hors-série et dans la vraie vie - et à découvrir les exceptionnelles réalisations qu'ils tirent chaque année du plus créatif des vignobles suisses.

Alexandre Truffer
Rédacteur en chef adjoint de VINUM



Quel lien entretenez-vous avec le vignoble genevois?

Mon père était vigneron, avant de se reconvertir et d'aller travailler pour la télévision. Je suis une cousine de Nicolas Bonnet, du Domaine de la Comtesse Eldegarde, et, à un degré plus éloigné, de Stéphane Gros. Je vis depuis mon enfance dans un environnement viticole qui a imprégné mes souvenirs d'enfance. Surtout en automne, une saison que j'associe aux odeurs de raisins fraîchement pressé et de marc.

Et sur le plan professionnel?

J'avais déjà réalisé des affiches pour des fêtes à Dardagny et quelques étiquettes de vin. Bien

entendu, rien d'aussi conséquent que les visuels des Caves ouvertes 2019.

Sur quoi vous êtes-vous basée pour créer les affiches des Caves ouvertes?

Lorsque l'on travaille pour un mandataire, ce lui-ci attend qu'on véhicule un concept qu'il faut

Biographie

Livres pour les enfants, romans destinés à un public adulte, dessin de presse, films d'animations, ouvrages d'artistes: Albertine Zullo fait partie des illustratrices qui possèdent plus d'une corde à

leur arc. Née Albertine Gros dans le village de Dardagny, elle réside toujours au cœur de cette commune vigneronne. Travaillant souvent en binôme avec son mari, l'écrivain Germano Zullo, elle a collaboré à plusieurs reprises avec l'Office de promotion des produits agricoles de Genève. En 2019, elle a ainsi réalisé les visuels des Caves ouvertes que l'on a pu admirer dans tout le canton.

www.albertine.ch



résumer dans un univers visuel. Pour les Caves ouvertes, il s'agissait de fédérer les gens de tout le canton autour de leur campagne. Je devais aussi faire comprendre qu'il s'agit d'une occasion de goûter des bonnes choses dans une ambiance particulière. J'ai donc utilisé comme élément central une tête de Bacchus solaire, bienveillante, amicale. Un personnage sympathique qui attire les gens - sous-entendu de la ville - de tous horizons et tous âges, vers le vignoble.

Quelle consommatrice de vin êtes-vous?

J'apprécie le vin de manière occasionnelle. Je ne suis pas une spécialiste. J'aime les vins simples que l'on boit dans les bistros et qui, en montant un peu à la tête, permettent de rentrer dans la fête. L'idée qu'un verre de vin va vous métamorphoser et vous rendre un peu plus heureux me plaît... Et s'il faut parler de provenance, disons qu'à côté des vins de Genève, nous consommons pas mal de vin d'Italie, le pays d'origine de mon mari, Germano.



Supplément A4

Vinum
8050 Zürich
044/ 268 52 60
www.kbmedien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 3'595
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 30
Fläche: 286'208 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73426816
Ausschnitt Seite: 1/5

Oenotourisme
**GENÈVE
EN FÊTES**

32^e Caves ouvertes de Genève
Créée pour montrer aux habitants du canton qu'il existait des vigneronniers faisant de la vente directe, cette manifestation a très vite trouvé son public. Au début des années 2000, les organisateurs cherchent à toucher la population cosmopolite qui réside dans la ville internationale. Les Caves ouvertes deviennent alors un incontournable de la vie sociale du bout du lac. Elles continuent néanmoins à remplir leur fonction puisque les statistiques montrent qu'une proportion importante des visiteurs rencontre à cette occasion le vin suisse pour la première fois. Au programme de cette 32^e édition: quarante villages viticoles, plus de quarante domaines, des milliers de visiteurs, un nouveau millésime qui s'annonce exceptionnel et des spécialités en barrique du remarquable 2017. Tous les ingrédients sont réunis pour faire du 25 mai un événement incontournable du vignoble genevois.
www.geneveterroir.ch

Trois manifestations très fréquentées rythment le calendrier œnotouristique genevois. Pour vous les présenter, nous avons rencontré trois domaines impliqués dans les Caves ouvertes, le Rallye gourmand et la Fête des Vendanges de Russin.

«Le Domaine de la Merrière participe aux Caves ou-

vertes depuis 25 ans. A l'origine, l'ambiance était familiale. On faisait un repas et l'on offrait à manger à des gens qui venaient acheter du vin. Les ventes nous récompensaient du travail effectué. Elles ont augmenté de manière régulière jusqu'en 2012-2013. Ensuite, la clientèle de consommateurs réguliers, âgés de 50 à 70 ans, s'est moins identifiée aux Caves ouvertes, qui attirent un public plus cosmopolite. Ces urbains profitent de la journée pour découvrir la campagne et passer un moment joyeux autour du vin et des produits du terroir. Cette évolution implique que les visiteurs cherchent moins à déguster et à comparer. Ils vont repartir avec une ou deux bouteilles coup de cœur, mais pas avec un stock destiné à couvrir leur consommation pendant les trois ou six mois suivants», constate Yves Batardon. Pour ce mécanicien de formation, qui a repris le domaine de son oncle à l'âge de 27 ans, ce constat a amené le domaine à réorienter son offre lors

des Caves ouvertes. «Avant, la dégustation avait pour but de générer un acte d'achat, aujourd'hui nous travaillons à créer une atmosphère où les gens peuvent passer un bon moment en consommant des plats et des vins maison. On se rapproche du brunch du 1^{er} août. Nous avons bifurqué dans cette direction depuis deux ans, ce qui nous permet désormais de proposer un concept qui nous correspond», poursuit le propriétaire du Domaine de la Mermière à Soral. Travaillant dix hectares de vignes et vingt de céréales, Yves Bardon commercialise la majorité de ses vins grâce à la restauration et aux magasins alternatifs. «Nous sommes en reconversion bio», précise-t-il. «Personnellement, je ne suis pas enthousiasmé par les labels.

Mais ceux-ci permettent de rassurer les consommateurs qui comptent sur l'agriculture pour répondre à un mal-être sociétal», remarque celui qui craint et qui regrette que l'on oppose agriculteurs bios et non-bios. «Aujourd'hui, tous les agriculteurs sont en souffrance et la proximité me semble une valeur plus importante que le bio, qui n'a pas grand sens quand il est importé de l'autre côté de la planète. En Suisse, si le cadre légal reste le même et que les vins étrangers continuent à inonder le marché, les vigneron vont disparaître comme les commerces de proximité. Heureusement, des manifestations comme les Caves ouvertes attirent beaucoup de monde et permettent de recréer des liens entre les producteurs et les consommateurs.»



Enotourisme
BALADE GOURMANDE

Rallye gourmand 2019
Une balade d'une dizaine de kilomètres dans la campagne genevoise parsemée d'étapes savoureuses ou des producteurs de produits du terroir d'exception et des vigneron de talent proposent leurs meilleures créations: c'est le concept simple, mais populaire, du Rallye gourmand. Pour cette cinquième édition, agendée les 10 et 11 août, il faudra mettre le cap sur les communes d'Anières, Corsier et Hermance. Surtout, il faudra s'inscrire rapidement, car certains passionnés réservent leur place d'année en année. Outre les cinq étapes gastronomiques qui allieront mets proposés par des partenaires du label Genève Région - Terre Avenir - et vins des producteurs locaux, le Rallye Gourmand est l'occasion de tester ses connaissances sur le vignoble grâce au questionnaire - disponible en français en allemand et en anglais - qui permet de gagner des prix très attractifs.
www.geneveterroir.ch

Photo: Remy Galmiche/Alamy



Le Domaine Villard et Fils, qui se prépare à des changements essentiels, sera l'une des étapes du sixième Rallye gourmand qui propose de découvrir la campagne, les vins et les produits du terroir genevois.

«On connaît Anières et ses alentours pour les belles villas qui constellent la région, mais ce n'est qu'une vision partielle de la réalité. Les participants du Rallye gourmand pourront découvrir de très beaux paysages, mais aussi une campagne vivante. De plus, l'Hermance, qui coule à travers la commune, a été récemment renaturée», explique Philippe Villard en se réjouissant de faire découvrir aux Genevois ces coins encore méconnus, où les gens du village sont heureux d'aller se promener le dimanche. Encaveur réputé bien au-delà des frontières cantonales pour la qualité de ses vins, notre producteur recevra les centaines de participants de ce rallye en compagnie de son fils, Sébastien. Après avoir terminé son école d'agriculture en Valais et effectué un stage d'un an à Neuchâtel, le jeune homme a commencé sa formation à la haute école de Changins. «J'ai repris le do-

maine en 1994. Aujourd'hui nous préparons le chemin pour la nouvelle génération», confie Philippe Villard, qui confirme que son fils a déjà apposé sa marque sur l'entreprise. C'est en effet sur son conseil que le Domaine Villard et Fils a entamé sa reconversion en agriculture biologique. «2018 était une année sèche, donc relativement clémente pour les domaines qui passaient en bio», ajoute Sébastien, qui reconnaît une préférence pour les vins élevés sous bois. Une chance, car 40% de la production effectuée déjà un passage en barrique. «Dans le village, la proportion d'anglophones dépasse largement les 20%, ce qui fait que les clients pour le Chasselas ou le Gamay sont relativement rares. En fait, nous arrivons plus facilement à vendre 8000 bouteilles de Chardonnay que 2000 bouteilles de Chasselas», admet Philippe Villard. Le vigneron explique aussi que s'il a planté du Savagnin Blanc, du Merlot et du Divico, le gros du travail de réencépagement a été fait par la génération précédente avant qu'il ne reprenne les rênes du domaine. Très présent dans les restaurants haut de gamme de Genève et bien implanté dans le canton de Fribourg - «nous sommes des fidèles du Salon Goût et Terroir à Bulle depuis 19 ans» - le duo confie qu'au nombre des chantiers pressants figure l'aménagement d'un espace d'accueil digne de ce nom. «Ce qui s'avère plus facile à dire qu'à faire. La maison où se trouve la cave date du 17^e siècle et on ne peut pas pousser ces vieux murs ou transformer ce genre de bâtiment comme on veut...»

www.vinsvillard.ch



Supplément A4

Vinum
8050 Zürich
044/ 268 52 60
www.kbmedien.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 3'595
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 30
Fläche: 286'208 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.019

Referenz: 73426816
Ausschnitt Seite: 4/5

Oenotourisme
WEEK-END
DE FOLIE

Fête des Vendanges de Russin
La plus ancienne et la plus traditionnelle des manifestations œnoturistiques de la campagne genevoise célèbre son 57^e anniversaire. Et le public adore... Certains viennent pour le cortège avec chars fleuris, d'autres préfèrent flâner dans le marché qui allie stands de produits du terroir et artisans locaux. Les parents emmènent leur bambins à la fête qui leur est dédiée (et qui inclut peinture collective géante, château rigolo, parcours d'obstacle et atelier bricolage). Les habitués rejoignent leurs amis à leur buvette préférée pour déguster les crus de Russin, et du reste du canton. Enfin, la grande dégustation – attention, ici réservation en avance obligatoire sur le site indiqué plus bas – animée par Vincent Debergé, le directeur du restaurant Le Chat Botté (Hôtel Beau-Rivage) permettra à une centaine d'amateurs de découvrir les arcanes du vignoble genevois.
www.fetedesvendangesrussin.ch



La famille Pittet est l'un des piliers de la Fête des Vendanges. Rencontre avec des vigneronnes de la Cave de Genève où la passion transcende les générations.

«En 1964, mon père est entré dans le premier comité d'organisation de la Fête des Vendanges. J'y ai participé également, depuis le ventre de ma mère...», plaisante Laurence Pittet, qui a répondu présente à toutes les autres éditions de ce rendez-vous incontournable de toute la République et Canton de Genève. «Les deux premières éditions ont été organisées par la Jeunesse de Russin, mais le succès a été tel qu'il a fallu mettre sur pied un comité plus ambitieux», confirme Fernand Pittet. Ce vigneron de 84 ans, qui ne mâche pas ses mots - «je croyais déjà à l'époque qu'il fallait faire la promotion des produits du terroir, même si la qualité n'était pas toujours exceptionnelle. Aujourd'hui, les vins sont excellents et on peut être légitimement fiers de nos produits, mais la promotion demeure essentielle» - revendique un fort esprit d'entreprise, même s'il n'a jamais quitté la coopérative. «Lorsque la Cave a connu des années difficiles, j'ai commencé à vendre les bouteilles de la coopéra-

tive au domaine. Personne n'y croyait, mais désormais tout le monde le fait. Idem pour les conserves et les confitures que faisait ma femme. Quant nous avons créé des chambres d'hôtes, certains ont aussi rigolé», martèle ce retraité qui a vu avec grand plaisir sa fille revenir sur l'exploitation en 2009. «Je travaillais dans un laboratoire de biologie médicale avant de retourner au domaine familial. Cela fait aujourd'hui dix ans que je m'occupe des chambres d'hôtes. J'ai aussi passé une patente de cafetier-restaurateur il y a deux ans», précise celle qui cultive également deux hectares de vignes. «L'organisation d'un évènement comme la Fête des Vendanges de Russin devient de plus en plus compliquée, car les exigences légales ne cessent d'enfler. Cette manifestation fait le lien entre les gens de la ville et les vigneronnes, mais aussi entre les vieilles familles du village et les nouveaux-venus, mais il faut se battre pour qu'elle puisse conserver l'authenticité qui constitue sa marque de fabrique», poursuit la vigneronne qui se rappelle que, chaque année de son enfance et de son adolescence, la maison familiale a servi de dortoir à ses copains d'école pendant ce week-end mémorable. Aujourd'hui la Ferme Pittet accueille d'autres convives. «Avant que le cortège ne s'ébranle, nous recevons les autorités, soit 400 personnalités du canton et de la Genève internationale, invitées par le Conseil d'Etat», se réjouit Fernand Pittet, qui attend déjà avec impatience les 14 et 15 septembre pour vivre sa 57^e Fête des Vendanges de Russin.

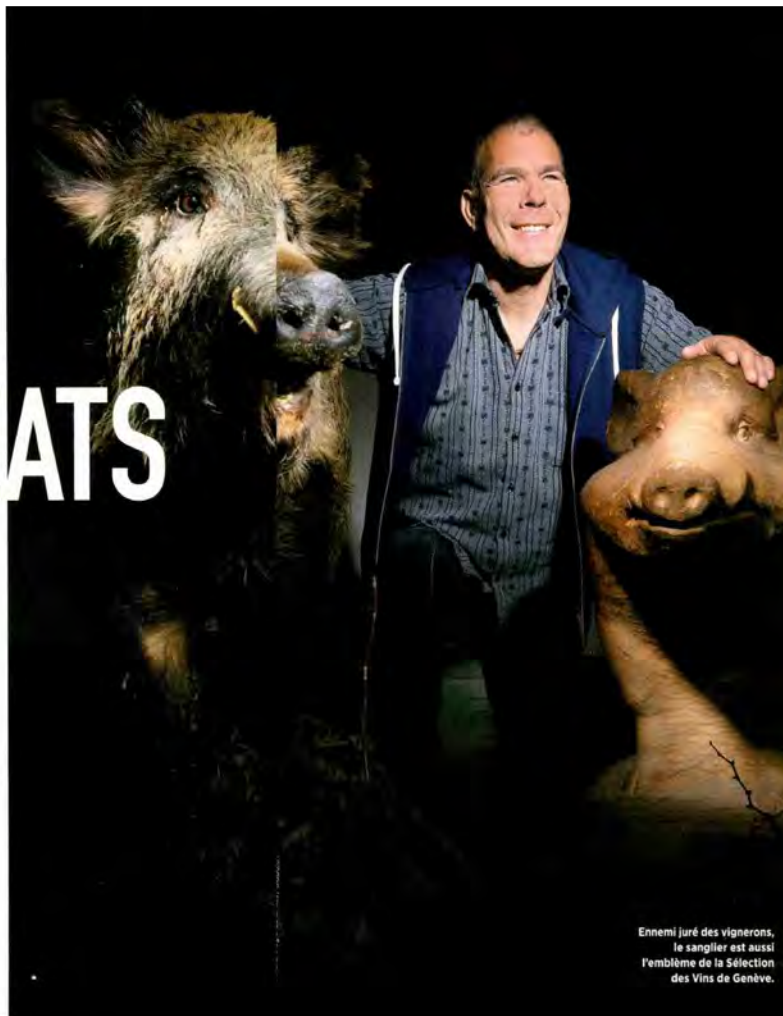
www.fetedesvendangesrussin.ch



SÉLECTION DES VINS DE GENÈVE

Sélection des Vins de Genève LES LAURÉATS 2018

Grâce son système de dégustation impartial, la Sélection des Vins de Genève s'est efforcée d'éliminer tous les biais qui influaient sur les résultats. Afin que chaque note résulte d'une analyse personnelle et non d'un alignement sur le «beau parleur» du groupe, tous les jurés reçoivent les crus qu'ils doivent analyser dans un ordre différent. Mis en place par Changins, ce système convainc les producteurs, puisqu'en 2018 ils étaient près de 60 à avoir participé au concours cantonal. Sur les 553 vins présentés, 56 ont reçu une médaille d'or et six prix spéciaux ont été distribués.



Ennemi juré des vignerons,
le sanglier est aussi
l'emblème de la Sélection
des Vins de Genève.

Domaine de la République et canton de Genève

Pinot Noir 2015 | Sanglier 2018

«La complexité de ce Pinot Noir doit beaucoup aux deux ans d'élevage. Une fois les fermentations terminées, il passe un an en barrique. Ensuite, il est transvasé pour onze ou douze mois dans des tonneaux de grande taille», dévoile Thierry Anet, le responsable du Vignoble de la République et Canton de Genève. Ce domaine de six hectares est né d'une donation faite «contre

bons soins» à l'Etat à la fin des années 1960, par un vigneron. «Il existe une légende urbaine qui voudrait que nos vins soient réservés aux membres du Conseil d'Etat et à leurs invités. Même si un tiers de notre production est réservé pour les cérémonies officielles, ce n'est pas vrai. Ou plus vrai... A l'époque de la donation, le domaine était planté d'hybrides et il a fallu tout arracher. Ainsi, le premier millésime, vinifié par mon prédécesseur, Maurice Dupraz, n'a été mis en bouteille qu'en 1974. Et comme on parlait de quelques centaines de flacons, il a sans doute été réservé à l'exécutif. Mais aujourd'hui, chacun peut acheter des bouteilles du domaine.» Produire des vins de qualité - à l'image de ce



Pinot Noir du millésime 2015 récompensé du «Sanglier» pour avoir reçu le plus haut pointage des 553 vins présentés à la Sélection 2018 - pour les autorités fait partie du cahier des charges Vignoble de l'Etat, mais celui-ci fonctionne aussi comme un pôle de recherche au service de tous les producteurs de la troisième région viticole de Suisse. Il a ainsi joué un rôle essentiel dans le lancement du Divico (présenté dans l'édition 2017 du hors-série Genève et dégusté dans le guide des coups de cœur de ce magazine) et de son frère, le Divona. «Ce cépage blanc, qui n'a pas besoin de traitements chimiques pour résister aux maladies, est le jumeau du Divico, né des mêmes parents: le Gamaret et le Bronner. Ce dernier est lui-même une création à l'abre généalogique

complexe. Il a été homologué dans nos murs en octobre 2018. Quand nous l'avons reçu en 2009, il s'appelait encore IRAC 2060. En 2016, nous en avons replanté pour passer de 700 à 1500 mètres carrés. D'un point de vue agronomique, il tient ses promesses, puisque nous avons fait un traitement en 2016, une année particulièrement complexe du point de vue météorologique, et aucun les deux années suivantes. Sur le plan œnologique, nous sommes encore en train de l'appivoiser pour savoir comment exploiter au mieux son potentiel», confirme Thierry Anet qui élève son Divona en barrique et le commercialise (avis aux amateurs, tout part en quelques jours) sous l'étiquette Bastian Blanc.

vignoble.ge.ch



Même en hiver,
la campagne de
Genève peut briller
de mille feux.



Clos des Pins

Muscat de Dardagny 2017

de Marc Ramu, Clos des Pins, Dardagny, Valais

Exposée au milieu de nombreuses autres distinctions dans le petit carnotzet de Marc Ramu, au cœur du village de Dardagny, la sculpture d'un marcassin de Robert Hainard récompense chaque année un vin sélectionné par les étudiants de l'Ecole Hôtelière de Genève. Ces jeunes professionnels ont pour mission de déguster à l'aveugle un choix de vins médaillés du même cépage et de désigner le plus éblouissant de ces lauréats. Offrant une belle robe dorée, un nez typé et expressif, une bouche généreuse, souple et équilibrée, ce Muscat de Dardagny mérite clairement son prix. Selon nous, il peut non seulement prétendre à faire partie des meilleurs Muscat helvétiques, mais il pourrait même réconcilier plus d'un déçu avec ce très ancien cépage méditerranéen. Ce blanc aromatique aurait d'ailleurs dû rejoindre les rangs de la Mémoire des Vins Suisse (dont fait partie Marc Ramu depuis 2015), mais les prescripteurs de cette association, basée à Zurich, qui regroupe une soixantaine de vigneronnes les plus réputées de Suisse lui ont finalement préféré le Gamaret du domaine. «2017 avait été marqué par le gel. Malgré tout, nous avons fait une récolte honorable. Disons même que nous avons été surpris par la quantité de Muscat que nous avons vendangée. Cette année-là, j'avais également investi dans une table de tri vibrante permettant de faire tomber les raisins de la rafle uniquement en les secouant. Quand nous avons mis le Muscat, une partie des grains, qui pourtant ne présentaient aucune différence visuelle avec les autres, ne se détachait pas. Il s'agissait des baies qui avaient repoussé après le gel et qui, nous l'avons compris en les goûtant, n'étaient pas mûrs. Cela m'a rassuré sur le bon fonctionnement de ma nouvelle machine tout en contribuant à la qualité de cette spécialité», explique Marc Ramu. Propriétaire d'un domaine familial de dix hectares qu'il a repris au tournant du millénaire, notre vigneron commercialise quelque 2000 bouteilles de ce blanc sec et typé. «Je ne laisse jamais de sucre dans mon Muscat. Et, surtout, la vendange reste entre deux et huit heures à macérer avant d'être pressée. Ensuite, le vin connaît une vinification classique, avec ses deux fermentations.» Déjà récompensée à la Sélection des Vins de Genève - en 2004, il

avait gagné le Sanglier avec sa Syrah du millésime 2002 - Marc Ramu considère que le Marcassin est un trophée intéressant à remporter, «car il permet d'avoir une vision de ce qui plaît aux jeunes. On se pose beaucoup de question sur les Caves ouvertes et la consommation, parfois un peu débridée, de la nouvelle génération, mais il ne faut jamais oublier que ce sont nos clients de demain et que nous avons un réel besoin de comprendre leurs goûts et leurs envies».

www.closdespins.ch

Domaine de la Planta

Esprit de Genève 2016 et Azimut 2012

de Frédéric et Jean-David Gaillard, Dardagny, Valais

Deux prix spéciaux pour un duo qui reprend le domaine familial: impossible de faire plus approprié. Frédéric et Jean-David Gaillard sont jumeaux «des faux, comme on peut le voir» et travaillent ensemble depuis mai 2019. Ils ont repris les rênes du Domaine de la Planta à Dardagny, longtemps géré par Bernard Bosseau. «Cette transmission était prévue de longue date, explique l'œnologue d'origine bretonne. En ce qui me concerne, je vais m'installer à la Cave de Sézenove.» Frédéric Gaillard a été le premier des deux frères à revenir au domaine. Titulaire d'un CFC de caviste, il travaille depuis 2015 sur l'exploitation familiale. «Je suis arrivé dix ans après Alban Couillaud, notre caviste, qui connaît parfaitement le domaine. C'est un collaborateur indispensable sur lequel nous pouvons nous appuyer en toute confiance» explique le plus expérimenté des deux frères. Jean-David a rejoint la cave au printemps passé. «J'étais plus hésitant sur mon avenir professionnel. J'ai commencé le collège, puis fait une formation dans l'informatique. Après avoir travaillé quelque temps comme développeur, j'ai commencé à m'intéresser au vin. A l'âge de 25 ans, je me suis dit que si je voulais bifurquer encore une fois, c'était le dernier moment. J'ai donc recommencé un apprentissage de caviste à Marcelin.» Très actif auprès de la clientèle privée genevoise et des restaurants du canton, le domaine a développé la vente de ceps de vigne. Ce parrainage, qui permet de recevoir une bouteille chaque année, a convaincu plus de 1500 personnes. «C'est une clientèle importante de convaincus à laquelle nous sommes très attentifs», précisent les deux frères qui cherchent à moderniser le concept. Affiner sans révolutionner, voilà la volonté de la nouvelle génération. Celle-ci va retoucher les éti-



quettes, mais pas le style des vins et ce, pour le plus grand plaisir des dégustateurs qui ont décerné le prix Swiss Wine - une statuette d'un milan qui récompense le meilleur mousseux du concours - à l'Azimut 2012. «Nos clients peuvent choisir entre quatre effervescents différents», précise Jean-David Gaillard. Composé à 100% de Chardonnay, cet extra-brut (dosage de 2,5 gramme de sucre par litre) a terminé sa fermentation malolactique avant de passer une année en barrique. Il a ensuite été affiné 36 mois chez Xavier Chevalley. Et si le 2012 arrive en fin de disponibilité, le 2014 se prépare à épater les clients. «L'Esprit de Genève 2016 qui a remporté la Fouine, le prix de la presse, est composé de 50% de Gamay, 20% de Gamaret, 20% de Garanoir et 10% de Merlot. Ces quatre cépages ont tous été élevés sous bois, en barrique ou en foudre», explique Bernard Bosseau qui confirme que, à l'exception du Merlot arrivé en 2016, l'assemblage n'a pas beaucoup évolué à l'inverse de «l'affinage en barrique qui a, lui, beaucoup progressé».

www.domainedelaplanta.ch

Domaine du Paradis

Rosé de Garanoir 2017

L'an passé, Jérémie Burgdorfer avait déjà les honneurs de ce hors-série. En 2018, le Domaine du Paradis avait aussi remporté le Renard, le prix offert par les cafetiers-restaurateurs, avec son Chasselas 2016. Cette année, les professionnels de la restauration ont distingué cette nouvelle cuvée «qui fait le lien entre le Rosé de Gamay, facile à boire et friand, et le Diable Blanc, un assemblage de Merlot et de Syrah vinifié en blanc qui, avec son profil beaucoup plus complexe, est destiné à la gastronomie.» Créé il y a trois ans, en partenariat avec la Coop, ce rosé de Garanoir se veut un vin de plaisir qui conserve de la fraîcheur et du fruit, mais qui se distingue aussi par ses notes épicées et quelques tanins. «Nous avons identifié des parcelles adaptées pour le rosé, d'autres sont réservées à la production de rouge. Il y a aussi quelques entre-deux que l'on retrouvera dans l'un ou l'autre vin en fonction du millésime», confirme le jeune encaveur qui considère que ce prix décerné par des professionnels dévoilera ses effets au printemps, lorsque les restaurateurs choisiront leurs rosés pour la belle saison. Pour la famille Burgdorfer, 2018 et 2019 seront des années marquantes. Roger, figure



Jean-David (à gauche) et Frédéric Gaillard encadrent Bernard Bosseau sur l'escalier de la cave familiale.



marquante de la viticulture genevoise et créateur du Domaine du Paradis, est en effet décédé en juin de l'année passée. «Nous avons déjà prévu que je reprenne l'exploitation au 1^{er} janvier 2019», confie Jérémie, qui travaille sur l'exploitation familiale depuis 2015. «Rosette, ma maman, conserve la direction du Cellier du Paradis, notre commerce de vin. De mon côté, je me concentre sur ce domaine de 35 hectares qu'il faut gérer dans un environnement économique difficile. Notre prochain défi consiste à nous structurer afin de répondre à une demande œnotouristique croissante.»

www.domaine-du-paradis.ch

Trophée Tradition

Domaine de La Vigne Blanche

Décerné par les Vieux-Grenadiers, ce prix récompense la meilleure moyenne des deux classiques du vignoble genevois, le Gamay et le Chasselas. En 2019, il a été gagné par Sarah Meylan, du Domaine de la Vigne Blanche, dont vous pouvez lire le portrait en page 10 de ce

magazine. Elle a réussi à remporter une médaille d'or avec ses deux vins «traditionnels», un exploit notable puisque ni le Chasselas, ni le Gamay ne font partie des «vins de concours» puissants et flatteurs. De plus, ce même Gamay 2017 a remporté la catégorie éponyme du Grand Prix du Vin Suisse.

www.lavigneblanche.ch





TOUR DE SUISSE

Economie
**LES AMBASSADEURS
DU VIGNOBLE
GENEVOIS**

Si la métropole de Genève absorbe une grande partie des vins du canton, quelques producteurs n'hésitent pas à s'engager en Suisse romande et Outre-Sarine afin de faire rayonner le prestige du vignoble genevois. Nous vous proposons d'embarquer avec ces missionnaires en terres helvétiques.

Les ambassadeurs de gauche à droite:
Laure Lévraz, Elisabeth Öttinger, André Serex, Alain Chollet, Céline Dagerelli,
Willy Cretegny et Jean-Pierre Pellegrin

Arvinis Les Vallières

En 1995, Nadège et Philippe Fehlmann créaient un salon des vins du monde à Morges. L'aventure Arvinis - qui connaîtra un succès croissant pendant vingt-deux ans sur La Côte, et deux années plus difficiles à Montreux après la destruction des halles CFF de Morges - pouvait commencer. En 2019, un nouveau propriétaire, Palexpo Genève, organisera le premier Arvinis «genevois» dans le cadre des Automnales, le rendez-vous incontournable de début novembre. «Nous sommes des fidèles d'Arvinis, où nous avons testé tous les types de fonctionnement: avec un co-exposant, en nous intégrant au stand des Vins de Genève et avec notre propre stand. Pour cette première à Palexpo, nous allons privilégier un stand individuel», explique André Serex qui travaille les quinze hectares du domaine familial avec son père Louis. Le domaine participe à la plupart des actions de l'office de promotion et à de nombreux salons, que ce soit en Suisse alémanique

ou dans le canton de Fribourg, «une région qui n'a pas un grand vignoble, mais où la population apprécie beaucoup le vin». Les Vallières ont d'ailleurs décidé de concentrer leurs efforts de promotion hors des frontières cantonales et de déléguer la commercialisation en terres genevoises à des représentants. Arvinis sera donc une exception! «Difficile de savoir quoi espérer pour cette première. Il faudra vraiment attendre la mi-novembre pour pouvoir émettre plus que des suppositions. Une seule chose est sûre, le succès dépendra beaucoup des efforts de promotion, et des publics cibles visés par l'équipe de Palexpo.»

www.lesvallieres.ch

Jura La Devinière

«Comme je ne suis que moyennement à l'aise en allemand, j'ai décidé, il y a vingt-cinq ans, de viser une région francophone et non viticole.» Aujourd'hui, Willy Cretegny



participe à quatre manifestations au nord-est de la Suisse: le Vinorama de Delémont, le Marché bio de Saignelégier, la Foire du Jura à Delémont et Moutier expo. «Nous y rencontrons une clientèle très fidèle. Dans ces régions plus rurales, les gens ont l'habitude d'acheter leurs vins au comptoir ou à la foire annuelle. Cette clientèle se révèle très intéressante, car elle commande de façon très régulière. Certains clients achètent chaque année des vins de La Devinère depuis 1994», précise le producteur de Saignelégier, qui a encore intensifié ses efforts depuis deux ans.

«Nous réalisons désormais une livraison par mois. Cela permet de répondre à des demandes de personnes qui voudraient du vin pour un anniversaire ou un mariage ou de livrer des restaurants, un autre marché en croissance», se réjouit ce pionnier de l'agriculture biologique, qui organise chaque année un bus pour les Caves ouvertes afin de faire découvrir aux Jurassiens un vignoble «qui n'a, pour l'heure, presque pas d'image dans cette région».

www.la-deviniere.ch





Salon suisse des Goûts et Terroirs **Domaine La Printanière**

«Nous sommes présents depuis plusieurs années sur le stand Genève de Goûts et Terroirs», confirme Céline Dugerdil, qui explique que les salons hors du canton - La Printanière présente ses vins au Vinorama de Delémont et aux Wyschiff - permettent une diversification de la clientèle, très importante pour des domaines de taille moyenne. «Les visiteurs de Goût et Terroir sont des amateurs de vins et de gastronomie, qui viennent à ce salon pour passer commande. Bien sûr, les fins de journée ont une atmosphère un peu plus festive et moins studieuse, mais cela fait aussi partie d'un salon. Sur les six dernières années, nous avons eu une bonne progression, même si la courbe de croissance tend aujourd'hui à se stabiliser quelque peu.» Quand on lui demande quelle vision les visiteurs du Salon suisse des Goûts et Terroirs ont du vin genevois, la productrice d'Avully répond que: «les vins genevois sont présents depuis longtemps à Bulle. Nous essayons de mettre en avant les spécialités que l'on ne retrouve pas dans les autres régions, comme l'Esprit de Genève, notre assemblage intrinsèquement genevois. On remarque aussi que la clientèle n'a pas les mêmes attentes une fois que l'on traverse la barrière des roestis. Outre-Sarine, les clients préfèrent les cépages internationaux, comme le Chardonnay ou le Sauvignon Blanc, ainsi que des rouges élevés en barrique.»

www.laprintaniere.ch

Retrouvez les
grands événements
oenotouristiques

et gastronomiques
auxquels participent
les vigneron
de Genève dans
l'agenda de
ce hors-série.
Expovina Primavera
**Domaine des
Champs-Lingot**

«Expovina Primavera se déroule dans un bâtiment industriel très bien réhabilité. Cela donne une ambiance très sympathique, qui attire un public nombreux, jeune et urbain. La fréquentation ne se reflète pas vraiment dans les ventes, car une partie des visiteurs vient boire un verre sans intention de passer de grosses commandes» explique Claude-Alain Chollet, fidèle de cette exposition zurichoise depuis une dizaine d'années. «Mon domaine se situe à Anières, au bout de la rive gauche. Nous sommes donc obligés de sortir de notre région pour aller à la rencontre de notre clientèle qui habite en Suisse romande, voire Outre-Sarine», souligne ce vigneron, qui a repris le domaine familial de cinq hectares en 2000. «Les salons des vins drainent un clientèle qui n'est pas facile à fidéliser. On se rend compte que si on manque le rendez-vous une année, ces acheteurs vont très vite se tourner vers un autre exposant. De plus, en Suisse alémanique, la plupart des professionnels qui ont un stand ne sont pas, comme à Arvinis ou à Barkavins, des producteurs, mais des négociants ou des importateurs de vins étrangers. Ce qui parfois, il faut bien le dire, constitue un avantage pour les vigneron-encaveurs helvétiques. Ceux-ci peuvent, en effet, bien se démarquer au milieu de vins du monde entier», conclut ce producteur qui affiche fièrement sa devise «penser global, boire local».

www.champs-lingot.ch



*Affichant près de
1700 000 habitants,
l'agglomération
zurichoise représente
le plus gros marché
de Suisse.*



Berner Weinmesse La Cave de Genève

Encavant plus du tiers de la production du canton, la Cave de Genève est le porte-drapeau du vignoble genevois. Rares sont les événements d'importance où l'on ne rencontre pas ses marques phares: Baccarat, Trésor ou Clémence. «Ces dernières années, nous étions présents à Bâle, à Bulle, à Saint-Gall et à Berne. En 2019, nous allons recentrer nos activités sur la région de Berne», explique Elisabeth Ottiger, responsable des salons alémaniques. La Cave de Genève participera notamment à la Berner Weinmesse. «Nous avons une clientèle bien établie dans la capitale. C'est l'une des régions alémanique qui apprécie le plus les vins genevois et l'Opage y réalise un travail de promotion important (avec notamment la Genfer Weinpassion présentée en page 36 de ce magazine).» Interrogée sur le client alémanique moyen, Elisabeth Ottiger considère rencontrer un mélange relativement équilibré entre «des membres de clubs de vins, qui possèdent des connaissances assez pointues et des personnes moins bien renseignées qui sont surprises de découvrir la diversité, entre autres en termes de cépages, du vignoble genevois et la capacité d'innovation de ses vigneronns.»

www.cavedegeneve.ch

Mémoire des Vins Suisses Domaine Grand'Cour

Composée de 56 vigneronns sélectionnés par des journalistes, la Mémoire des Vins Suisse a pour objectif de montrer le potentiel de gardes des vins suisses. Trois producteurs genevois font aujourd'hui partie de ce club sélectif: Marc Ramu du Clos des Pins, Emilienne Hutin du Domaine Les Hutins et Jean-Pierre Pellegrin. Celui-ci a d'ailleurs fait tout de suite partie de l'aventure. «La Mémoire a été créée en 2002, mais, en ce qui me concerne, tout a commencé en 1994. Stefan Keller, qui sera l'un des fondateurs de la MDVS, cherchait des vins romands qui sortaient des standards de l'époque. Il a sélectionné la Petite Arvine de Marie-Thérèse Chappaz, Le Brez

de Raymond Paccot et mon Grand'Cour, à l'époque un assemblage de Cabernet Franc et de Gamaret». Le croisement helvétique sera vite remplacé par du Cabernet Sauvignon et une touche de Merlot, mais notre producteur genevois va tisser des liens étroits avec les prescripteurs zurichois. «Il faut reconnaître que nos premières expéditions au cœur de la Suisse alémanique n'avaient rien d'une promenade de santé. Les Alémanique s'en tenaient au «Gamay? Jamais!». Pendant longtemps, il valait mieux insister sur le terroir de Peissy ou de Dardagny, des jolis villages sur les bords du Genfersee qui finissent en y comme Féchy ou Perroy... Aujourd'hui, les choses ont beaucoup changé et Genève possède une réelle carte à jouer, surtout lorsqu'elle s'intègre à des projets extracantonaux qui améliorent l'image de tous les vins suisses.

www.mdvs.ch

Wyschiff Cave des Bossons

«Mon père, Eric Leyvraz, a toujours fait le Wyschiff (un salon sur bateaux réservé aux producteurs suisses, qui se déroule dans de nombreuses villes de Suisse alémanique) de Bâle. En reprenant le domaine, j'ai décidé de participer aux Wyschiff des villes «internationales», soit Zurich, Bâle et Berne. Comme je ne parle pas très bien l'allemand, je me concentre sur des agglomérations où tout le monde maîtrise le français ou l'anglais», sourit Laure Leyvraz. «A Bâle, par exemple, beaucoup de nos bons clients sont des expatriés américains qui travaillent chez Novartis.» La vigneronne de Satigny apprécie aussi le cadre cosy de ces bateaux. «Les visiteurs se sont déplacés pour venir aux Wyschiff. Ils ont aussi payé une entrée et viennent parce qu'ils ont un véritable intérêt pour le vin». Laure Leyvraz apprécie aussi l'ambiance intimiste qui permet de passer du temps avec les visiteurs et de leur expliquer les spécificités des vins de la Cave des Bossons. «En 2018, j'ai participé pour la première fois au Wyschiff de Zurich, ville où je n'avais aucun client. Après deux jours, je comptais une douzaine de commandes, un très bon résultat pour un premier salon dans une terre inconnue.»

www.domaine-des-bossons.com