

W
E
I
N
X
I
P
T
I
P
P



Chêne Bleu Ventoux AOC 2013

Die Assemblage aus Syrah und Grenache gilt als bester Rosé.

Vor kurzem erst ist der Chêne Bleu von der Domaine de la Verrière an Wettbewerben in London und Stockholm ausgezeichnet worden. Er gilt als bester Wein in seiner Klasse und ist immer rasch ausverkauft. Auch in der Schweiz. Nun hat der Importeur, die Weinhandlung Vinarium, nochmals einige Flaschen erhalten.

Le Chêne Bleu – die blaue Eiche – ist das Wahrzeichen der Domaine de la Verrière, etwas ausserhalb von Crestet im Département Vaucluse in der Provence (F). Der mehr als tausend Jahre alte Baum überlebte die Dürre von 2005 nicht. Doch sein Stamm und die blattlosen Äste wurden vom Künstler Marc Nucera mit «Bordeaux-Brühe», einem kupferhaltigen Spritzmittel, mit dem die Reben vor Pilzkrankheiten geschützt werden, bemalt und als Monument erhalten. Kupfer spritzen Jean-Louis und Bénédicte Gallucci heute nur noch, wenn dies unbedingt notwendig ist. Denn sie und ihre Mitarbeiter bewirtschaften die 35 Hektaren Reben der Domaine de la Verrière in der Unesco Biosphäre Mont Ventoux/Dentelles de Montmirail nach biologisch-dynamischen Richtlinien. Die Geschichte der Domäne basiert auf einem Priorat aus dem neunten Jahrhundert. Der heutige Name stammt vom Mönch Aliot de Montvin, der dort um 1430 sein Glasbläser-Atelier installierte. 1993 erwarben Xavier Rolet und seine Frau Nicole das zur Ruine zerfallene Anwesen. Sie renovierten und erweiterten die Gebäude mit Gästezimmern und einem Restaurant. Viel investierten sie auch in die schlecht unterhaltenen Reben. Hauptsächlich sind es Syrah und Grenache, wie in den benachbarten AOC-Regionen Gigondas und Séguret, die in den lehm- und kalkhaltigen Böden auf rund 550 Meter über Meer an den Flanken der Dentelles de Montmirail wurzeln. In Bezug auf die Qualität der Weine gehen die Gutsbesitzer und die Winzer keine Konzessionen ein. Neben dem Rosé keltern die Galluccis einen Weisswein aus Grenache-Blanc-Trauben sowie drei Rotweine. Die alten Reben ergeben geringe, aber konzentrierte Trauben. Gelesen wird ausschliesslich von Hand. Das erlaubt eine rigorose Kontrolle. Zudem wird jede einzelne Parzelle separat vergoren und später assembliert.

Das zarte Rosa des Weins ergibt sich aus der kurzen Maischenstandzeit vor dem Pressen. Gleichzeitig werden Aromen extrahiert, die an Zitrone, Grapefruit und Passionsfrucht erinnern. Ein kleiner Teil des Weines wird in Barriques ausgebaut, was die Kraft und die Komplexität der Assemblage unterstreicht. Der Chêne Bleu Rosé 2013 passt zu Meeresfrüchten, Geflügel oder sogar grilliertem Lammfleisch. (gab)

Bezugsquelle: Schaller Vinarium AG, Gerliswilerstrasse 68, 6020 Emmenbrücke, Preis: 24.80 Franken.

www.vinarium.ch

«Das Niveau der Destillate ist sehr hoch»

Die Delegiertenversammlung der Distisuisse hat Gabriela Perret vom Schweizer Schnaps Forum zur neuen Präsidentin gewählt.

Bei Gabriela Perret dreht sich alles um Düfte und Geschmäcke. Die Gastronomin mit Hotelfachschulabschluss, Rezeptredakteurin und Besitzerin eines Weinguts in Loazzolo (I) ist eine bekannte Jurorin in nationalen und internationalen Gremien, die sich mit der Verkostung und Beurteilung von Wein, Destillaten sowie weiteren Lebens- und Genussmitteln befassen. Seit vielen Jahren Mitglied im Verein Schweizer Schnaps Forum, wurde sie nun zur Präsidentin der Distisuisse gewählt.

H*GZ: Gabriela Perret, was genau ist das Schweizer Schnaps Forum (SSF)?

Gabriela Perret: Das SSF versteht sich als Bindeglied zwischen Destillateuren und Konsumenten. Zahlreiche Mitglieder, viele Fachleute engagieren sich unentgeltlich für die Bekanntmachung der Qualität der Schweizer Destillate. Sie organisieren «Plauschprämierungen», ohne Medaillen zu vergeben, organisieren Publikumsanlässe und beraten Brenner. Das SSF funktioniert zudem als Vorstufe für die Distisuisse.

H*GZ: Welches sind die Aufgaben der Distisuisse?

Perret: Sie ist eine Prämierungsorganisation für Spirituosen. Das Ziel der Distisuisse ist die Qualitätsförderung von in der Schweiz und in Liechtenstein hergestellten Destillaten. Ihre Aktivitäten sollen auch dazu beitragen, ein schweizerisches Kulturgut zu bewahren und dessen Stellenwert in der Gesellschaft zu fördern. Die Distisuisse wurde 2010 vom SSF, dem Schweizer Obstverband, dem Schweizerischen Spirituosenverband sowie der Fondation rurale interjurassienne gegründet. Zurzeit werden alle zwei Jahre nationale Prämierungen durchgeführt und die Destillate mit Gold, Silber oder Bronze ausgezeichnet.

H*GZ: Was zeichnet ein gutes Destillat aus?

Perret: Ein gutes Destillat muss fehlerfrei sein. Man sollte bei einem Fruchtbrand die Frucht, aus der er gebrannt wurde, in der Nase und im Gaumen blind erkennen. Die Aromen, die wir riechen, müssen mit den Empfindungen im Gaumen korrespondieren. Ein gutes Destillat ist nie alkoholisch, ist bekömmlich im Abgang und im besten Fall hält die Frucht lange an.

H*GZ: Wie ausgewogen sind die Qualitäten?

Perret: Das Niveau ist sehr hoch. Fehlerhafte Destillate oder solche mit Vor- und Nachlauf sind sehr selten. (Vorlauf riecht nach Nagellack und sticht in der Nase. Dumpfe, überreife und breite Aromen, die vor allem im Gaumen



Gabriela Perret kennt die Schweizer Brenner-Szene.

ZVG

und retronasal wahrnehmbar sind, deuten auf Nachlauf hin.) Das ist eine direkte Folge von Prämierungen. Denn solche sind für die Produzenten eine Standortbestimmung. Wir Juroren sind erfahrene Fachleute und nehmen die Verantwortung ernst. Die Produzenten können sich auf unser Urteil verlassen. Somit sind sowohl die Prämierungen durch das Schnaps Forum als auch durch die Distisuisse wertvolle Hilfsmittel.

H*GZ: Wie geht es den Schweizer Brennern?

Perret: 2013 war kein gutes Jahr. Hagel reduzierte die Erntemengen. Was ich bisher verkosten konnte, ist jedoch von ausgezeichneter Qualität. Für 2014 sieht es viel besser aus. Die Bäume sind voll und die Kirschen früh reif. Wenn Gewitter keine Schäden verursachen, wird es viel in guter Qualität geben. Die Brenner müssen produzieren können, denn ihre Vorräte sind grösstenteils aufgebraucht.

H*GZ: Wie lange sollen Destillate reifen?

Perret: Kernobst-Brände sind rasch geschussbereit. Sie verlieren jedoch schnell an Aroma. Steinobst-Brände vertragen mehrere Jahre. Nicht alle alten Jahrgänge sind gut. Doch auch unter «Schnaps-Antiquitäten» gibt es immer wieder Trouvaillen.

H*GZ: Obwohl Schweizer Destillate an internationalen Wettbewerben regelmässig sehr gut abschneiden, haben sie ein geringes Renommee. Weshalb?

Perret: Die Produzenten sind stolz auf ihre guten Produkte. Es fehlt ihnen aber manchmal an Zeit, Ideen und Geld für die Kommunikation. Da haben sich die Schotten besser organisiert. Mit dem Schweizer Schnaps Forum und der Distisuisse versuchen wir diese Lücke zu füllen.

H*GZ: Welche Rolle spielt die Gastronomie?

Perret: Trotz der Promillegrenze liesse sich Vieles besser machen. So können Mitarbeiter nur dann optimal empfehlen und verkaufen, wenn sie die Produkte kennen. Das gilt für Destillate genauso wie für Wein oder die Spezialitäten aus der Küche. Besuche bei Produzenten generieren häufig ein Aha-Erlebnis und schaffen Verkaufsargumente. Oft sind die Portionpreise so hoch angesetzt, dass die Gäste auf ein «Schnäpschen» verzichten.

H*GZ: Hilft ein Spirituosenwagen als Hingucker beim Verkaufen?

Perret: Sicher kann ein Spirituosenwagen helfen. Doch es kommt darauf an, womit dieser bestückt ist. Mit prämierten Destillaten der besten Produzenten kann sich ein Betrieb

profilieren. Doch Vorsicht: Licht zerstört die feinen Aromen. Helle Flaschen sind zwar dekorativ, aber nicht optimal. Idealerweise werden edle Destillate in einem dunklen Schrank gelagert.

H*GZ: Wie werden Destillate richtig serviert?

Perret: Auf keinen Fall aus dem Kühlschrank. Geeiste Destillate sind ein Relikt aus früheren Zeiten. Damals wurden mit der Kälte Fehler verdeckt. Bei Temperaturen zwischen 18 und 20 Grad entfalten sich die Aromen am besten. Ideal sind Stielgläser mit einer kleinen, rund vier Zentimeter fassenden Kugel und einem schlanken, sich nach oben öffnenden Kamin. In voluminösen Schwenkern macht sich der Alkohol breit und sticht rasch in die Nase. Persönlich mag ich lieber den guten Inhalt als eine ganze Batterie unterschiedlicher Gläser. Dann gilt es, darauf zu achten, dass die Flaschen nicht zu lange angebrochen herumstehen. Die feinen Aromen verflüchtigen sich ziemlich schnell. Deshalb empfehle ich, nicht zu grosse Flaschen einzukaufen. Über längere Zeit geöffnete Flaschen sollten in der Küche verarbeitet werden. Schliesslich bezahlt der Gast für saubere, aromatische Produkte. Verblasste Destillate haben keine verkaufsfördernde Wirkung. Gabriel Tinguely

www.distisuisse.ch

+ AGENDA +

Saxon feiert die Aprikose

Vom 8. bis 10. August wird im Walliser Dorf Saxon die «Fête de l'Abricot» gefeiert. Seit 1812, als der erste Aprikosenbaum gepflanzt wurde, gilt Saxon als Zentrum der Schweizer Aprikosenproduktion. Und seit 1952 laden Produzenten die Liebhaber der süssen, saftigen und gelben Frucht mit den roten Bäckchen zum Aprikosenfest ein. Die drei Tage bieten ein abwechslungsreiches Programm mit Konzerten, Spielen, einem Aprikosenlehrpfad, dem Aprikosenmarkt und einem grossen Umzug.

www.fetedelabricot.ch

Jurapark-Weinwanderung

Am Samstag, 9. August, führt die Jurapark-Weinwanderung durch die reizvollen Reb- und Kulturlandschaften im aargauischen Schenkenbergtal. Von Ober-

flachs bis Schinznach-Dorf haben die Weinwanderer Gelegenheit, an vier kulinarischen Stationen die nuancenreichen Weine und lokale Spezialitäten zu entdecken. Die Winzer der Region bieten einen direkten Einblick in den lokalen Weinbau, die Naturjuwelen und die römische Weinkultur der Region. Letzter Genuss-Stopp und Ausklang ist beim Rähhüüsl-Fest in Schinznach-Dorf.

www.jurapark-aargau.ch

Mémoire & Friends

Den Montag, 25. August, sollten sich alle Liebhaber von Schweizer Wein reservieren. Dann nämlich findet im Kongresshaus in Zürich das grosse Treffen der Schweizer Weinszene statt. Mehr als 150 Winzer sind anwesend. Infos folgen.

www.memoire-and-friends.ch

Baur au Lac Vins präsentiert Weinperlen

Am Montag, 25. und Dienstag, 26. August, präsentiert Baur au Lac Vins jeweils ab 17.30 Uhr ausgesuchte Weine im Hotel Baur au Lac in Zürich. Mit von der Partie sind die Quinta de la Rosa, Weingut des Jahres aus dem Douro-Tal (P), Merryvale Vineyards aus Kalifornien, die italienischen Güter San Patrignano (Emilia-Romagna) und Guerrieri Rizzardi (Veneto) sowie Cims de Porrera aus dem Priorat (E) und das Weingut Emmerich Knoll aus der Wachau (A).

www.bauraulacvins.ch

«Il Viso del Vino» Jahrgangspräsentation 2012

Am Montag, 1. September, präsentieren die Tessiner Winzer den neuen Weinjahrgang. Weil viele Merlots und Assemblagen in

Barriques reifen, sind in 2014 die 2012er an der Reihe. Gewächse von 70 Produzenten gibt es zu entdecken. Weine voller Charakter und Persönlichkeit, reichhaltig und elegant zugleich; Resultate des Tessiner Terroirs und der Qualitätsbestrebungen. Der Anlass im Palazzo dei Congressi in Lugano ist für Fachbesucher aus Gastronomie und Handel reserviert. Der Eintritt ist frei, eine Anmeldung erwünscht.

www.ticinowine.ch

Vinea – le Salon des Vins Suisses

Am Wochenende vom 5. bis 7. September verwandelt sich die Hauptstrasse in Sierre in eine imposante Freiluft-Önothek. Nebst zahlreichen Walliser Winzern sind Vereinigungen aus der ganzen Schweiz präsent. Infos folgen.

www.vinea.ch