

WEINFREUNDKREIS DREILÄNDERECK



WEINSEMINAR • 07. SEPTEMBER 2013 • WEINE AUS DER SCHWEIZ GEGEN DEN REST VON EUROPA

„WEINE DER SCHWEIZ GEGEN DEN REST VON EUROPA“,

Referent: Wolfgang Beiss

Das Veranstaltungsprogramm des Weinfreundekreises sieht jedes Jahr eine Lehrweinprobe vor. Dieses Mal ging es um Gemeinsamkeiten und Unterschiede wie Rebsorten, Weinbautechnologie, Terroir und Tradition der Winzer im Vergleich zwischen der Schweiz und Europa.

Unter fachkundiger Leitung von Wolfgang kamen wir dem Geheimnis auf die Spur. In einer detaillierten Fachdegustation, die 26 Weine beinhaltete, konnten wir die Unterschiede wie Qualität, Geschmack und Farbe des Weines versuchen herauszufinden, um die Gründe für ihre Andersartigkeit zu verstehen.

Ob weiss oder rot – jeder Wein ist auf seine Weise typisch für das Herkunftsgebiet und die Machart. So liessen wir uns mit Freude und Interesse auf den spannenden „Wettstreit“ ein.

Ob Chasselas gegen Gutedel, Pinot Gris gegen Grauburgunder, Riesling hier, gegen Riesling da, Pinot Noir gegen Spätburgunder, Schweizer Sauvignon Blanc gegen den grossen Bruder von der Loire – wir trafen sie alle. Was macht den Tessiner Merlot aus, damit er den Vergleich gegen einen Italiener der gleichen Sorte bestehen kann. Was haben Räuschling und Elbling gemeinsam und warum ist der Müller-Thurgau nicht gleich einem Riesling x Silvaner? Was macht einen Syrah aus Salgesch so anders als einen Shiraz aus Zypern? Haben französischer Jura- und Walliser Heidawein etwas Verbindendes?

Nach über drei kurzweiligen Stunden Lehrweinprobe mit Diskussionen und Fragen Wieso, Warum, Weshalb, waren wir um einiges schlauer, doch unsere Geschmacksnerven am Limit angelangt.

DEGUSTATION



Eine Auswahl aus 26 degustierten Weinen

Der leichte Typische

2011 Chasselas „Abbaye de Mont“ Grand Cru
Ville de Lausanne, Mont-sur-Rolle/VD

Der Autochthone

2011 Räuschling
Weingut Schipf, K.v.Meyenburg, Herrliberg/ZH

Terroir ist entscheidend

2012 Sauvignon Blanc „Cuvée Oliver“
Weingut Jauslin, MuttENZ/BL

Wenn Pflaumen sprechen könnten

2009 Zweigelt Barrique
Gebr. Nauer Prestige
Bremgarten/AG

Der Südländer

2010 Merlot „San Zeno“ Riserva
Tamborini Vini, Chiamone/TI

Frucht gegen Kraft

2011 Cabernet Sauvignon de Dardagny
Dom. du Clos des Pins, Marc Ramu
Dardagny/GE

Eleganz und Finesse sind kein Widerspruch

2010 Syrah „Vignum Lignum“
Weingut Albert Mathier & Fils, Salgesch/VS

Der Höchste gegen den Aussergewöhnlichsten

2010 Savagnin „Les Païen/Der Heida“ Reserve
Weingut Thierry Constantin, Sion/VS (Magnum!)

DEGUSTATION



2011 Gutedel „Halteringer Steige“
Markgräflerland, Baden/D

2011 Elbling Vieilles Vignes
Dom. Mathis Bastian, Remich/LUX

2011 Sauvignon Blanc „Château de Tracy“
Dom. Comtesse de Tracy, Pouilly-sur-Loire/F

2010 Zweigelt
Johannishof Reinisch
Tattendorf, Thermenregion/A

2010 Merlot „Atrium“
Familia Miquel Torres, Penedes/E

2009 Cabernet Sauvignon
Az. Agr. Poggio al Sole, Fam. Giovanni Davaz
Val di Pesa, Toscana/I

2010 Syrah Makkas Winery
Agios Fotios Pafos/CYP

2009 Savagnin „Tradition“
Dom. Luc & Sylvie Boilley, St.Germian-les-Arlay/F

HISTORISCHES AMBIENTE

Restaurant & Zunftstube „Weisser Wind“: Zürich

Im Anschluss an die Lehrweinprobe in der Weggenstube im Restaurant „Weisser Wind“ mit den Untertiteln:

„Der leichte Typische/Der Autochthone/Der Schweizer gegen den Schweizer/Terroir ist entscheidend/Der würzige Ungeliebte/Das Mineral-Ei gegen das Weich-Ei//Wer hat das bessere Barrique/Wenn Pflaumen sprechen könnten/Der klassische Rote/Der Südländer/Frucht gegen Kraft/Eleganz und Finesse sind kein Widerspruch/Der Höchste gegen den Aussergewöhnlichsten in Europa“,

liessen wir den Tag bei einem gemeinsamen Nachtessen (Zürcher Geschnetzeltes) mit angeregter Unterhaltung gemütlich ausklingen.

