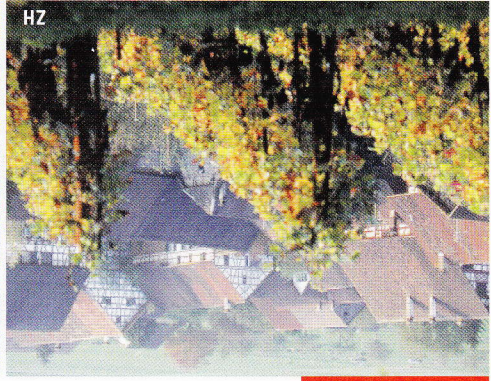
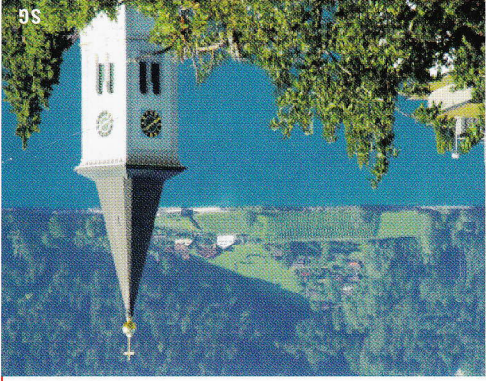
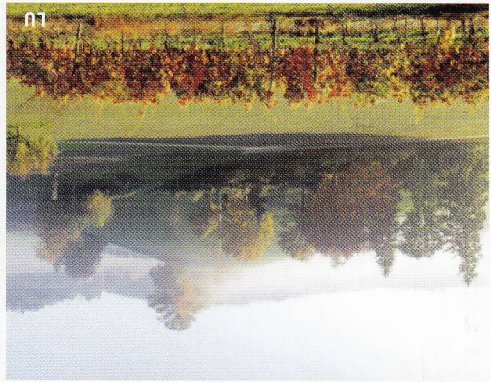
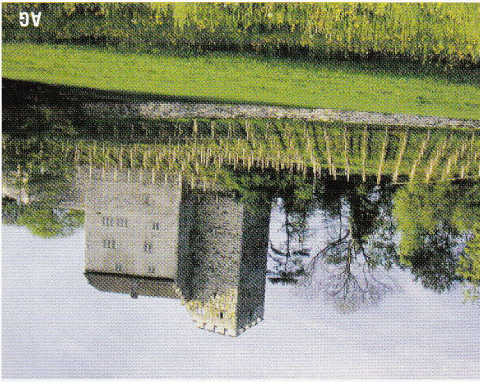


ÜBERRASCHEND Kreative Winzer – innovative Weine ÜBERZEUGEND
Qualität steigt unaufhörlich ÜBERWÄLTIGEND Grenzenlose Weinvielfalt

Deutschschweiz



EUROPAS WEINMAGAZIN

Vinum

extra

Kommentar
Unwechselbar



Gestern war wieder so ein Abend: im Fernsehen gab es nur Fussball, die Frauen waren beim Yoga, ideale Gelegenheit für sechs Frauen, die, wieder einmal miteinander zu reden. Jeder hat eine seiner Lieblingsflaschen mitgebracht, der Gastgeber sich um etwas Essbares gekümmert. Sauerteigbrot mit schwarzkrähen der Rinde aus dem Holzbackofen, eine handgemachte Salami, butterzarter Lardo di Colonnato und zwei reife Hartkäse aus der Schweiz. Wein oder Traubensorte werden jeweils vorher präzise festgelegt, das Gespräch ergibt sich.

Meine Flasche Pinot noir aus der Bündner Herrschaft (es hätte genauso gut einer vom Ottoberg, aus Egliusa oder aus Hallau sein können) stand zwischen einem Spätburgunder aus Baden, einem ebensolchen vom Kaiserstuhl, einem grossen Namen aus dem Burgund, einem Pinot noir aus dem österreichischen Burgenland und einem aus Kalifornien.

Es hat Freude gemacht, die Weine so bewusst zu trinken und zu vergleichen. Es gab eindeutig keinen Sieger. Jeder fühlte sich – nicht zuletzt durch die positiven Reaktionen der andern – in seiner Flasche bestätigt.

Wir haben uns gefragt, was einen Wein zum Lieblingswein macht. Es hat mit Einzigartigkeit, mit Unverwechselbarkeit zu tun. Und mit einem positiven Bezug zur Gegend, zum Ort, zum Winzer, seiner Einstellung, seinem Stil und seiner Arbeitsweise. Bestimmt auch mit Emotion und mit persönlicher Erinnerung. Ich kenne und schätze die (Deutsch-)Schweizer Weine sehr und trinke sie seit vielen Jahren. Wundere mich aber vor allem in der Schweiz immer wieder darüber, wie wenig andere darüber wissen (oder wissen wollen). Zum Beispiel viele Berner, für die Schweizer Wein immer noch gleichbedeutend ist mit den früheren bernischen Vogteien in der Waadt – und für die die Bündner Herrschaft so weit entfernt ist wie exotisches Ausland, vom Thurgau oder Schaffhausischen ganz zu schweigen. Übrigens: Ich wohne seit über 30 Jahren in Hamburg, aufgewachsen bin ich in der Deutschschweiz.

Christian Wenger, Weinautor, Hamburg

«Süsse Masche»: Die Erzeugung lieblicher Weissweine ist eindeutig im Trend.



Bereits Standard sind die Bereiche Assemblagen und Barrique-Ausbau. Kamen die entsprechenden Produzenten früher vor allem bei Rotwein zur Anwendung, erobern nun auch die Weissweine dieses Feld. An Ideen und Inspiration mangelt es den Kellermeistern nicht. Von Wis-sensdrang, Neugier und Perfektionismus getrieben, wird jeder neue Jahrgang zum Lehrstück. Ausgelernt hat ein Winzer schliesslich nie.

Wo die Winzer nicht mit extravaganteren Sorten experimentieren, tun sie es mit Keltermethoden, welche neue Weintypen ergeben. Ein eindeutiger Trend ist die «süsse Masche». R-S oder andere weisse Sorten werden für ein überwiegend junges (nicht nur weibliches) Publikum halbsüss gekeltert. Das gleiche gilt für die neue Generation der Federweissen, welche den Rosé verdrängen und sich als liebliche «Blancs de Noir» verkaufen wie warme Semmeln. Die Lust auf noch mehr Süsse betriebligen die Weinnacher mit Strohwin, Eiswein, Trockenbeerenauslesen oder im Portwein-Stil mutter-

tem Pinot Noir.

Wo ist was?

Eine geografische Übersicht über die Weinbauregion Deutschschweiz finden Sie in der Mitte des Heftes auf den Seiten 12 und 13. Hinweise zu Veranstaltungen und Adressen sind auf der letzten Seite aufgelistet.

Weinnotizen: Verkostungskommentare folgen im Guide «Sommerweine».

VINUM 7-8/2006.