

FWP November 2018

Eine Weinreise durch die Schweiz

WB DI Max Nirnberger mit Andrea Krenner

Restaurant Josef



Alle altgedienten „Weinwisser“-Leser sind ja Experten in Schweizer Weinen, denn Rene Gabriel ließ es sich immer sehr angelegen sein, zumindest in den nicht seltenen guten Jahren, ausführlich über Weine seiner Heimat zu berichten; die Punktezahlen waren meist hoch, sehr hoch, und da man „RG“ bewertungsseitig wahrlich über den Weg trauen kann, erregte das Neugier und Begehrlichkeit. Nur – diese angelesene Expertise mußte meist theoretisch bleiben, da Schweizer Weine außerhalb unseres Nachbarlandes kaum zu bekommen sind; der Burgunderspezialist Gantenbein wird hierzulande von Kracher Fine Wine vertreten, auch Wagner in Oberweis hat das eine oder andere – aber darüber hinaus muß man schon selbst die Initiative als Importeur ergreifen. Und da wird man bezüglich der Erhältlichkeit der Spitzengewächse wohl manche Enttäuschung erleben, denn die Schweizer Weinproduktion ist extrem kleinteilig – manche Güter bewegen sich im 1,5 – 3 ha-Rahmen, manche sind sogar noch kleiner; winzige Serien, wie man sie von tickenden Produkten aus Le Locle oder Schaffhausen kennt, sind da Standard.



Die Schweizer sind ja selbst große Weintrinker: 260 Mio. Liter werden pro anno dort geschluckt (p. P. 33 Liter = 4. Weltrang im pro-Kopf-Verbrauch), und das bei einer Eigenproduktion von nur 85 Millionen l (von 14.835 ha) – da bleiben nur Minimengen für den Export. Quasi anekdotisch hat man als Neugieriger schon einmal den einen oder anderen Schluck eines guten Schweizer Weins bekommen, aber „systematisch“ ist eine Herausforderung, und zwar eine große.

Das mußte auch unser Weinbruder Max (*links*) feststellen, als er, begeistert nach den Weingenüssen gelegentlich eines Schiurlaubes in der Helvetischen Konföderation beschloß, diese Verkostungsidee in Hörweite von anderen Komtureiratsmitgliedern laut auszusprechen –

Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

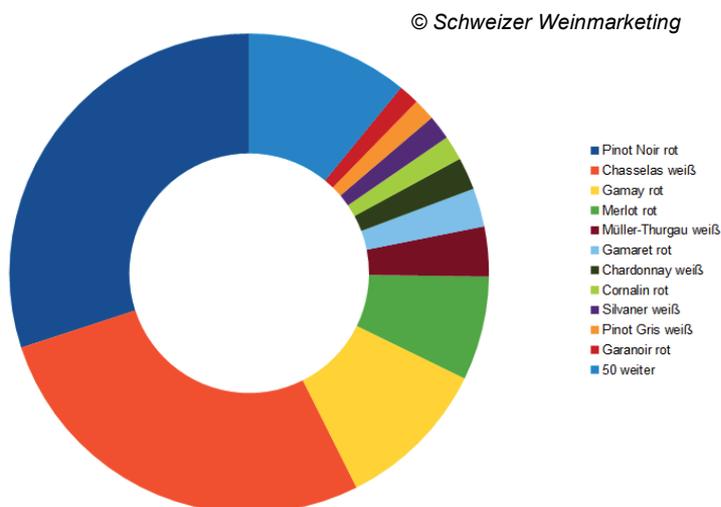
im Rückblick spricht er sogar von vorübergehender Zurechnungs-unfähigkeit. Mit viel (elektronischem) Klinkenputzen, Telefonaten, (vergeblichen) Bittgängen zu Schweizer Restaurants mit interessanten Weinkarten, Kellerhilfe von Weinbrüdern und vielleicht – wird geraunt – sogar Kontakten bis in die hintersten, finstersten Schmuggerwege des Samnaunales hat er schließlich eine Übersicht aufstellen können.

Eine, womöglich sogar nur oberflächliche, Übersicht ist aber auch schon das höchste, was man vom Schweizer Wein an einem Abend zusammen bringt, denn das Land strotzt geradezu vor autochthonen Rebsorten. Die unglaubliche Zahl von 240 Rebvarianten wird in dem Land kultiviert, davon zwar auch wichtige internationale (Pinot Noir, Gamay, Merlot – machen zusammen ca. 50 % der Rebfläche aus), aber schon an zweiter Stelle der Reben steht der „urchige“ Schweizer Fendant, der sonst nur noch wenig (als „Chasselas“ oder Gutedel) vorkommt. Und von der Schweiz aus in die Welt gezogen ist der Müller-Thurgau (Riesling x Sylvaner oder Rivaner). Wir werden aber an diesem Abend auch z. B. vom Himbertscha kosten, mit dem

überhaupt nur 0,17 ha bestockt sind – natürlich reinste Spezialistensache! Die Schweizer Weinverordnung kennt 76 heimische Rebsorten.



© veritywines.com – Domaine Louis Bouvard



Die bergige Schweiz bietet noch einige weitere önologische bzw. vitikulturelle Besonderheiten, so den dritthöchsten Weinberg Europas (1.150 m ü. d. M.), viele extreme Steillagen (bis 70 % Steigung), die teils nur angeseilt bearbeitet werden können; und die kleinen motorisierten Weinbergbahnen, wie an der Mosel, kennt man auch, wenn man einmal das Nordufer des Genfer Sees entlang gefahren ist.

Komtur Doz. Dr. Willi Schützenberger konnte 24 Teilnehmer begrüßen; Max versorgte uns nicht nur mit vielen mündlichen Informationen, sondern auch mit hervorragend aufbereiteten, gedruckten Unterlagen, seinem Architektenberuf entsprechend auch optisch exzellent gestaltet. Er ist übrigens nicht nur als solcher erfolgreich unterwegs, sondern seit vielen Jahren auch – beachtlich renommiert! – in der Herstellung von Edelbränden engagiert (<http://peterhaemmerle.at/themen/beerer.htm>).

Max hat die Weißweine um 17 Uhr geöffnet, die Roten um 16 Uhr, letztere kurz vor Ausschanken dekantiert; wir verkosteten (ab 18:30) aus dem Gabriel Maschinenglas. Es wird in Zweierflights ausgeschenkt, die allerdings – auch hier zeigt sich die Schweizer Sortenvielfalt – nicht in allen Fällen aufeinander abgestimmt sein können. Die angegebenen Preise beziehen sich auf die aktuelle Beschaffung.

Als Apéro wurde von Herrn Erwin, der uns wieder perfekt im Service betreute, serviert:

2011 Cuvée Louis Ed. Mauler, Blanc de Noirs, Edouard Mauler, Neuchâtel NE

V: dunkles Goldgelb, schönes Mousseux, einiger Körper

N: dunkelfruchtige Wolke über dem Glas, reife aromatische Reinnettenäpfel, bissl Rauch (NICHT der Vorarlberger), darunter sehr schöne kühle Mineralik, erinnert ein bissl an einen älteren noblen Taittinger, allerdings letztendlich etwas plumper

G: die erstklassige Abstimmung setzt sich am Gaumen fort – auch hier leicht-gelbfruchtig mit Beerenwürze, sehr feine Perlage auch im Mund, mit feiner wiederum mineralischer Struktur und einer schönen Saftigkeit im Untergrund, die lange anhält und erst langsam ausklingt

B: 18

P: 33 €

Ceviche von der Traunsee-Lachsforelle mit Zuckerschoten-julienne und Gurkenjus: feine Gebirgswassernoten und zarte Fleischigkeit des Fisches; knackiges, süßes Zuckererbsengemüse, umhüllt von einer wunderbar frisch-grün-mineralischen Gurkensauce, mit Crème fraîche, die delikat-cremige Akzente setzt; eine feingliedrige und elegant kontrastreiche Eröffnung gleich mit 19 P!!



Grain Arvine de Fully, Marie Therèse Chappaz, Fully VS

T: Petite Arvine – steht insgesamt auf 160 ha im Wallis, gering aber auch im italienischen Aostatal kultiviert. Die Winzerin, für Schweizer Verhältnisse mit knapp 15 ha schon recht groß, ist eine Meisterin der Biodynamik

V: helles Strohgelb, kräftiger Körper

N: frischer Weisselkalk und Granny Smith, geht dann ein bissl in gelbere Töne; darunter auch blumige, veilchenartige, auch diskret vanilleartige Aromen, später Weißbrotrinde

G: wärmend-rund, Hauch Karamel, aber dominiert von Mineralstruktur, nicht „fett“, zarte grüne Pfeffrigkeit, auch hier ein bissl Brotrinde, mittellang, fein ausklingend

B: 17

P: 65 €

2014 Completer Malanserrebe, Martin Donatsch, Malans GR

T: Die seit 1321 bekannte Completerrebe wird in Graubünden auf insgesamt 2,57 ha in Malans und Fläsch kultiviert. Hohe Säure, deshalb achtet Donatsch drauf, daß ein klein wenig Restsüße verbleibt.

V: golden, dichter Körper

N: Zuerst etwas frisches Gras, dann reifer alter Wachauer Riesling aus einer sehr guten Lage, Betonung gelber Frucht, bisserl mehlig, dann auch zarte feine Petrol- oder Teernoten

G: Geht mit reifer gelber Frucht und etwas Petrol weiter, kräftige aber gut eingebundene Säure drunter. Kleidet den Mund sehr gut aus, wärmend, würzig den Mund mit feiner mineralischer Struktur ausfüllend, dabei auch recht lange in diesem Stadium anhaltend.

B: 18

P: 63 €



2016 Himbertscha, Oskar Chanton, Visp VS

T: ultra-rar, auf steilen Parzellen in Visperterminen gepflanzt, am Ausgang des Zermattertales von einer Firma vinifiziert, die sich seit den 60ern (durch Josef-Marie Chanton) den rarsten der autochthonen Schweizer Sorten verschrieben hat

V: helles Strohgelb, zarter Körper

N: feines Gletscherwasser, dabei aber nicht ohne süßen, diskret grüntönigen Hintergrund, geht etwas in Richtung Verjus, auch als Kopfnote ein Hauch grüner Blätter und feiner diskret parfümierter Seife

G: GANZ eigener Gaumenauftritt – Rosenblätter, auch hier minimale Seife, recht schön trinkflüssig, dabei auch wärmend, immer zart und blumig bleibend, aber durchaus nachhaltig

B: 17+++

P: 33 €

2014 Lafnetscha, *Oskar Chanton*, Visp VS

T: diese Rebe existiert auf 1,35 ha, ansonsten siehe Himbertscha

V: goldiges Strohgelb, kräftiger Körper

N: Mineralisch, eher trocken-kräuterig, dahinter dann rotbeerig, ein Hauch nicht ganz reifer Walderdbeeren

G: sehr schöne fein säuregewürzte reife Beeren, bissl Vanille, auf der Zunge zuerst durchaus mollig rollend, mittellang, aber auch schönes Echo mit Mineralen und Beerennoten

B: 17

P: 33 €

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti und Kräuterseitlingen

von unendlichem Wohlgeschmack, Fleisch innen perfekt rosig, außen schön gebräunt, ergibt eine Konsistenz wie perfekt zubereitete Kalbsleber; dazu sämig-sahnige Sauce mit profunden Röstaromen und Umami, fruchtiger Akzent durch die Pilze. Ebenso beispielhaft die zartbuttrige Rösti mit herrlicher knuspriger Karamelisierung... das kann man nicht besser machen! Klassiker auf allerhöchstem Niveau!! Im Grunde kann man für dieses Stück perfekter Küchenleistung nur **20 Punkte** hergeben, auch wenn Geschnetzeltes nicht unter „kreativ“ läuft – aber derartige Perfektion erreicht man auch bei konventionellen Gerichten nur mit unendlicher Aufmerksamkeit, vom Einkauf bis zum Service.



2016 Heida Gletscherwein, *Oskar Chanton*, Visp VS

T: Gletscherwein, weil die Riede auf ca. 800 m liegt, mit gutem Gletscherblick... der Heida ist mit 78 ha eine Art Flaggshiprebe des Wallis; er stammt vom Savagnin (aus dem Jura ab) und soll einen relativ hohen Methanolgehalt bei der Gärung entwickeln. Heida wird in Visperterminen bis auf 1.150 m angebaut.

V: helleres Goldgelb, kräftiger Körper

N: recht fröhliche Säure und Minerale, dann auch frischgrüne Apfeltöne, Hauch Thunfischfleisch

G: ebenfalls muntere Säure, aber gut abgedeutet von reifer gelbtöniger Frucht, die durchaus Gewicht auf der Zunge entwickelt und schließlich auch den Mund fruchtig und reif auskleidet, immer mit Birnen- und Ringlottennoten, auch weißen Ribiseln, zarte Blütennoten im Nachhall

B: 17 – 18

P: 31 €

2016 Dézaley Grand Cru, *Louis Bovard*, Bourg-en-Lavaux VD

T: Chasselas aus der Hand des Grandseigneurs des Waadtländer Weinbaues

V: helleres Goldgelb, zarter Körper



Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

N: Kalkstein wie ein Corton Charlemagne, dann leicht likörig, reif gelbfruchtig

G: Ringlotten, gute Mineral- und Säurebasis, geht sehr gut zum Essen, nicht sehr profund, aber trotz leichteren Auftrittes auf der Zunge recht nachdrücklich

B: 17

P: 33 €

2017 Clos des Corbassières, *Domaine Cournulus*, Savièse (bei Sitten/Sion) VA

T: über 50-jährige Chasselasstöcke auf steil angelegten Terrassen nördlich der Rhône, Ausbau in großen Amphoren

V: helleres Goldgelb, zarter Körper

N: Birne, Obstholz, zarter schwarzer Pfeffer, Hauch Gewürznelken

G: helle leicht kompottig-würzige Fruchtnoten, gut säureunterlegt, durchaus schöner Druck am Gaumen, wenn auch nicht allzu lange

B: 17+

P: 31 €

2016 Chardonnay Schinznach Wanne Magnum, *Thomas Litwan*, Oberhof AG

T: leider nichts Gereifteres am Markt – bei wenigen 1000 Flaschen pro Jahr und Lage/Rebsorte nicht weiter verwunderlich... Winziger Betrieb im Aargau, der seit Bestehen 2006 großes Lob der Fachpresse einheimst

V: Helles Strohgelb, leichterer Körper

N: Holz, Umami, dann auch leichte Minerale und Kräuter, zarte gelbe Beerennoten und ein bisserl Pralinésüße aufsteigend

G: leicht pfeffrig, fruchtig, wärmend, ziemlich lange, immer noch warm-fruchtig ausklingend

B: 18

P: 65 € (immerhin: die Magnum!!)

2016 Malanser Chardonnay, *Thomas Studach*, Malans GR

T: Nicht weit von Fläsch steht dieses 3 ha-Gut in Graubünden; in Fläsch, bei Gantenbein, hat er sich auch viel know-how geholt

V: sattes Goldgelb, mittlerer Körper

N: klar holzdominiert, noch recht verschlossen, dann Mokka

G: profund, gewichtig und würzig aber noch nicht sehr zugänglich

B: 18? potenziell...

P: 75 €

2016 Chardonnay Unique, *Martin Donatsch*, Malans GR

T: der 2013er erhielt von Rene Gabriel 20 Punkte; alle Versuche von Max, diesen Jahrgang – fast unter dem Motto „koste es was es wolle“ – an Land zu ziehen, scheiterten; aber in den dazwischenliegenden drei Jahren hat Martin Donatsch das Weinmachen sicher nicht verlernt...

V: sattes Goldgelb, kräftiger Körper

N: Italienischer Bar-Espresso, Hauch Bastgrün, zarte Mineralseife

G: auch hier diskret seifig-mineralisch, sehr schön beerenfruchtig, viel Struktur, lange, gewichtig, mundauskleidend – aber mit schöner Finesse zart ausklingend

B: 19?

P: 85 €

2014 Chardonnay, Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch GR

T: dieses Gut hat sich in 35 Jahren zu einem Flaggschiff und Maßstab der eidgenössischen Weinwelt gemauert, dank der Hingabe und der unverbrüchlichen Bereitschaft des Ehepaars Gantenbein, weltweit auf höchstem Niveau zu vergleichen und dazuzulernen. Damit sind sie auch zu den international bekanntesten Schweizer Winzern geworden, die glatt 1/3 ihrer Produktion ins Ausland verkaufen; das ist aber, bei einer maximalen Jahresproduktion von 30.000 Flaschen, auch gerade genug, daß sich viele drum raufen und wenige was bekommen...

V: helles Goldgelb, kräftiger Körper

N: feine Holzvanille und –süße, dahinter auch zarte Kräuterwürze, mokkaumspielt

G: auch hier sehr schöner Saft und Profundität, aber noch einiges an Zeit und wohl auch Luft nötig...

B: 18+++ potenziell

P: 163 €!!

2010 Pinot Noir Barrique, Annatina Pellizati, Jenins GR

T: Pinot Noir, notgedrungen aus drei Halbflaschen dekantiert. Frau Pellizati führt ein 3 ha großes Gut, verteilt auf 16 Parzellen

V: helles Braungranat, kräftige Körper

N: reife rote Beeren, Veilchen, sehr zart aber auch sehr klar definiert und irgendwie verführerisch, wie alter Liqueur ... drüber aber auch Minerale

G: taut langsam auf, bekommt immer schönere reife rote Beerennoten mit Erdbeeren x Ribisel, schön rotbeerig dann sehr lange ausklingend, dabei der Mund immer noch perfekt mit Beerenaromen ausgekleidet

B: 18++

P: 48 € pro 0.7 l

2009 Pinot Noir, Martha und Daniel Gantenbein, Fläsch GR

T: gut 4 ha der 6 ha Gesamtgröße des Gutes sind mit Blauburgunder bestockt, der von der Domaine de la Romanée-Conti stammt. Übrigens liegt das Gut nicht unter der Eiger-Nordwand, auch wenn das auf dem Foto fast so aussieht...

V: helles Braungranat, mittlerer bis kräftiger Körper

N: feine reife Beeren, Himbeeren und (Wald)Erdbeeren, diskret auch schwarze Pfeffer und dunkle Schokolade

G: reife, balsamische sanfte rote Beeren, sehr nachhaltig, trotz nicht so hohen Gewichts doch den Mund sehr dominierend; zartes Gewebe von Himbeeren und Ribisellikör überzieht die Mundhöhle, hält sehr lange an und macht auch ein langes feingliedriges Echo

B: 19++

P: 135 €



2012 Malanser Pinot Noir, Thomas Studach, Malans GR

T: Hälfte Ganztraubengärung mit Stielen und Stengeln, die andere Hälfte gerebelt

V: Braungranat, kräftiger Körper

N: feine rote Beeren, nicht sehr profund – verbleibt eher in der Ribiselebene; doch etwas unterschiedliche Flaschen, die andere Flasche sanfter, runder, feiner

G: erst recht nett, aber dann etwas kalleimiger Seitenton

B: -

P: 59 €



2014 Pinot Noir Unique, Martin Donatsch, Malans GR

T: 100 % neue Barriques

V: Granatrot, kräftiger Körper

N: feine Mineral- und grüne Pfeffernoten, Hauch Brotrinde, dann reife Himbeeren, auch etwas Erdbeeren

G: sehr wärmende, feinziseliert reife rotbeerige Noten auch am Gaumen, eher Himbeeren, feinstrukturiert lange am Gaumen verharrend

B: 18

P: 89 €

2015 Blauburgunder Spätlese, Schloss Heidegg, Seetal LU

T: Hier in der Zentralschweiz wurde seit dem Mittelalter Weinbau betrieben, bis Import durch den Eisenbahnbau und die Reblaus das vorläufige Ende bedeuteten. 1952 wurde der Weinbau wieder aufgenommen; heute werden auf 6 ha 17 Rebsorten kultiviert, in der Hauptsache Riesling x Sylvaner und Blauburgunder. WB Peter Tischler hat uns diesen Wein gespendet, denn er war vor Jahrzehnten in einem Lehrerseminar wenige km vom Schloß aufhältig und konnte erreichen, daß er eine Hausarbeit über die Weinvergärung schreiben „mußte“; bei 15.3 % Alkohol schon eine lohnende Aufgabe. Ob es dabei zu Szenen wie in der „Feuerzangenbowle“ kam, darüber schweigt die Geschichte.

V: Granat mit violetten Reflexen, kräftiger Körper

N: nicht sehr intensive Nase, läßt wenig Charakteristik erkennen, jedoch:

G: recht schöner, wärmender Beerensaft mit feiner Mineralwürze, etwas Pfeffer und stützender Säure

B: 17++

2013 Pinot Noir Gächlingen Schlemmweg, Zur Zehentscheune – Markus Ruch, Neunkirch SH

T: Der Schlemmweg wird als Einzellage des Klettgau (im Umland von Schaffhausen) bereits im 14. Jhd. erwähnt. 50-jährige Stöcke, kalkhaltiger Boden. 1 Monat im Stander, dann 14 – 18 Monate in 228-Liter-Burgunderpiècen

V: Granatrot, kräftiger färbender Körper

N: sehr runde samtige und kräftige Nase mit Kirschnoten, Lakritze

G: recht „gut gestellt“ für einen PN, profund und kräftig und lange

B: 18

Nun überqueren wir, vielleicht über den Nufenen-Paß, den Alpenhauptkamm und widmen uns den Trauben des Bordelais, die im Tessin gedeihen:

2008 Castello Luigi, Luigi Zanini, Besazio TI

T: Merlot 75 %, der Rest Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc; seit 1988 keltert Zanini auf einem französisch anmutenden Schloß einen Wein, der bei Verkostungen nicht nur einmal eine unüberwindliche Hürde für Spitzenvertreter des bordelaischen Vorbildes bildete. Leichte Konzentration durch



Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

Antrocknung eines Teiles der Trauben, 19 Mo in Barriques (2/3 neu)

V: Violettgranat, kräftiger färbender Körper

N: sehr feine Lakritze, Kirsche, bissl Rauch, dahinter feinbeerige Struktur, feinziseliert und elegant

G: noch erst am Anfang der Reife; rotbeerige Würze und kirschig-weichseliges Fundament, dabei sehr profund und lange, wiederum weichselartige Mundauskleidung und lange Abgang in selbiger Richtung, schön süß tannin- und leicht zimtgewürzt, mit warm-rotbeerigem Nachhall

B: 19++

P: vor 6 Jahren im touristischen Eigenimport gut 100 €

2010 Conte di Luna, Werner Stucky, Rivera, TI

T: Werner Stucky gilt als „Erfinder“ des Tessiner Merlots – Anfang der 80er begann er, Merlot in Barriques auszubauen und mit Schweizer Wein in die Weltklasse aufzusteigen. Auf 4 ha produziert er bis heute Weltklasseweine (Merlot und Cabernet Sauvignon), und nur in Spitzenjahren cuviert er den „Conte“, der seinen Namen natürlich, Stucky ist Opernliebhaber, aus Giuseppe Verdis „Trovatore“ hat

V: dunkles Granat, kräftiger Körper

N: süß-kirschig, relativ dick, diskret Tran, eher alkoholisch

G: satt samtig, kirschsäftig, hedonistisch, lange, feinsandig tanningewürzt, schon fast trinkreif, langer beerensüßer Abgang

B: 18+++

P: 56 €

2009 Orizzonte DOC, Christian Zuendel, Beride TI

T: der Name kommt vom Horizont, der von diesem biodynamisch geführten Weingarten auf rund 400 m ü. d. M. im Süden von italienischem Staatsgebiet gebildet wird; sehr alte Rebstöcke, 96 % Merlot, 4 % Cabernet Sauvignon, gerebelt, aber nicht gequetscht, nach 1 Monat Gärung weitere Reifung in Burgunderpiècen (davon nur 15 % neu)

V: Granat, eher zarter Körper

N: Lakritze, zarte Blüten, Hauch winterliche Gewürze

G: Naseneindruck setzt sich am Mund fort, schöne Mundfüllung mit Struktur und Druck auf der Zunge, ziemlich lang, auch recht fruchtig-beerig ausklingend

B: 18 – 19

P: 59 €

2011 Electus, Valais Mundi/Provins, Uvrier VS

T: Damien Caruzzo, Nicolas Vivas, Gérard Carrupt und Samuel Panchard versuchen, ausgehend von der größten Genossenschaftskellerei der Schweiz, den besten Rotwein zumindest dieses Landes zu machen (man will beweisen: das kann das Wallis!), mit etlichen autochthonen Sorten, aus selektierten Rieden des gesamten Wallis; der Wein steigt etikettenseits in sowas wie einer romantischen Ritterrüstung des 19. Jhd. in den Ring...

V: dunkles, im Zentrum schon opakes Granat, zarterer Körper

N: Lakritze, dunkle Beeren und Früchte, fast ein bissl Kompottwürze, jedoch ohne unziemliche Breite

G: sehr schöne Struktur mit süßer Unterstüzung und sehr zarten Tanninen, am Zungengrund gewichtig, klingt mit der Tanninstruktur sehr lange aus, bleibt dabei immer noch süß mit Weichselanklängen und lakritziger Würze bis zuletzt, schon sehr nahe an der Perfektion

B: 19.5 – die nehmen den Mund wirklich nicht zu voll!

P: 120 €



Die Punkte (von 20, Wein wie Essen) stellen die subjektive Einschätzung des Verfassers dar.

2008 Platinum, Guido Brivio, Mendrisio TI

T: ein Fixstern am Merlot del Ticino-Firmament seit den 80ern, im äußersten Süden des Kantons und damit der Schweiz; seit 2001 gehört dieses Weingut zur Gialdi SA (siehe nächster Wein)

V: dunkleres Granat, mittlerer Körper

N: Lakritze, Weichsel, bissl rote Beeren, dunkle Schokolade,

G: sehr rund und samtig, dabei aber noch einen Hauch besser definiert als der Electus, feingliedrig vernetzt, sehr langer Abgang, diskrete feinste Tanninwürze

B: 20-

P: 99 € vor 6 Jahren im touristischen Eigenimport

2014 Sassi Grossi, Gialdi, Mendrisio TI

T: 1953 als Weinhandel gegründet, stieg der Sohn des Besitzers in die Weinherstellung ein und hat damit allerhand erreicht... so auch mit diesem 100%igen Merlot

V: sehr dunkles Granat, kräftiger Körper

N: Lakritze, hauch Grün, Kompott, Hauch Naphthalin,

G: Sehr profunder Saft, Weichseln, große reife Tanninwürze, sehr lange und strukturiert ausklingend, nobel und generös und mit schönem rotbeerigen und auch an Weichseln erinnerndem Nachklang, immer noch mit Tanninstruktur

B: 19.5

P: 120 €



Kulinarisch wurde mit **Basler Schoggi Brownies mit Eiscreme von der weißen Schokolade** ein höchst angenehmer Schlußpunkt gesetzt, mit der Garnitur von Heidelbeercreme, frischer Minze und Kapstachelbeere noch dazu, gut und gerne 18 P

2015 Petite Arvine Grain Noble, Marie Therèse Chappaz, Fully VS

T: vom südwestlichen sonnigen Ende des Wallis, deutlich südlich des Genfer Sees, aber andererseits nicht weit vom Mont Blanc, kommt diese süße Version einer heute schon gekosteten Traube aus einem ebenfalls schon vertretenen Gut

V: dunkelgelb bis orange, fetter und kupfergoldig färbender Körper

N: Orangen kandiert, zarte Blätternoten, reife Stachelbeeren, und Zimt als Würze, sehr diskret im Hintergrund mineralische Stütze

G: sehr viskös, konzentrierte Aranzini, likörige Würze; Säure muß vorhanden sein, weil der Wein trotz seiner Molligkeit absolut nicht plump wirkt, aber das ist alles wunderbar vereinigt und bildet eine symphonische Einheit, die laaaange völlig mundauskleidend verbleibt... und das trotz des jugendlichen Alters – aber auf dem Niveau müßte der Wein noch lange bleiben.

B: 20

P: 109 € für die demi-bouteille ist halt auch nicht wenig...

Dieser Süßwein von Weltrang war der traumhafte Schlußpunkt einer wahrhaft bewegenden und unüberbietbar genau vorbereiteten Verkostung, die uns mit unserem südwestlichen Nachbarn endlich einmal auch önologisch näher bekannt gemacht hat. Und es ist eine begeisternde Bekanntschaft draus geworden, dafür hat WB und Majordomus Max Nirnberger mit seiner aufwendigst und sorgsamst zusammengestellten



sowie äußerst weinbrüderlich-selbstlos kalkulierten Auswahl an seltensten Rebsorten wie der Schweizer Spitzenklasse an internationalen Gewächsen gesorgt. Wobei man in beiden Gebieten wohl die sprichwörtliche Schweizer Präzision feiern muß, mit der die Winzer hier Spitzenergebnisse angepeilt und auch erzielt haben. Klimatisch liegen ja für das untere Wallis und das Tessin gute Voraussetzungen sozusagen auf der Hand – aber der hervorragende Schaumwein vom Rand des Jura, die tollen Pinots aus dem doch recht „berglerischen“ Graubünden und vom Ufer des Bodensees beweisen, daß auch in deutlich weniger offensichtlich önotropen Gegenden der Eidgenossenschaft teils schon seit Jahrhunderten sehr guter Wein wachsen kann. Jedenfalls: das legendäre „Sackmesser“ der Schweizer Offiziere hat den Korkenzieher nicht ohne Grund seit über 100 Jahren in der

Ausstattung.

Vielfältigst ist die Schweiz nicht nur (und eigentlich überraschenderweise) önologisch, sondern auch kulinarisch, was sich aus deren Natur als „Willensnation“ von 4 Völkern – alemannisch, romanisch, französisch und italienisch – erklärt. Andererseits wird man daher auch DAS „Nationalgericht“ vergebens suchen. Meine Frau und ich haben in der Schweiz schon alles Mögliche am Teller gefunden – von multi-„toque“-Finesse bis zur Lyonnaiser kulinarischen Wollust, von guter Bürgerlichkeit bis zu rustikaler, herzhafter Einfachheit („wäherschaft“), aber immer alles von hoher, sehr hoher Qualität. Max hat zusammen mit der Josef-Küche jedenfalls eine weise Auswahl getroffen: der delikate, gebirgswasserfrische Fisch mit hochinteressanter, betont „grüner“ Gemüseumgebung; das definitiv unüberbietbare!!! Geschnetzelte als Reverenz an die „falsche Hauptstadt“ des Landes, das in sich Hauben-Finesse, herzhaften Genuß, Bürgerlichkeit, und, mit der (!) Rösti, auch das Rustikale vereinte; schließlich, Teestuben gibt es im ganzen Land, feine „Konditorware“.

In Summe ein in allen Aspekten genußreichst-memorabler Abend, für welchen wir den Organisatoren und dem Josef-team in Küche und Service zutiefst zu Dank verpflichtet sind.

H. Huber

