

Live auf der ZÄGG Halle 2A / St. 141

Fullservice Hotelwäschelösungen

Vertrieb Axel Baas - Tel: 091/794 20 22 waeschekrone.ch

Wäschekrone



Eines der neuen Mitglieder bei Clos, Domaines & Châteaux: die Domaine de Sarraux-Dessous in Begnins mit ihrer prachtvollen Residenz aus dem 16. Jahrhundert.

Regis Colombo/zvg

Fakten Neu 25 Mitglieder in der Wein-Vereinigung

Vor der Weinpräsentation von Mémoire & Friends stellte die 2004 gegründete Waadtländer Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux vier neue Mitglieder vor. Zu den 21 bisherigen kommen neu das Clos des Cordelières mit seinen 3,3 Hektaren in der Appellation Mont-sur-Rolle, das sich ganz auf Chasselas konzentriert. Neu ist die Domaine de Sarraux-Dessous dabei, die in der Appellation Luins auf 18 Hektaren Chasselas und Gamay, etwas Pinot Noir, Gamaret und Garanoir anbaut. Mit Chasselas und Pinot Noir sind die 5 Hektaren des neuen Mitglieds Domaine Grange Volet in Olon bepflanzt. Und auch die Badoux SA ist den Clos, Domaines & Châteaux beigetreten. rd

gut Laimberg für Fr. 18.80 war bei den Teilnehmern der beliebteste des Trios. Er gefiel mit seiner markanten Säure, seiner Fülle und Fruchtigkeit. «Kein Wunder», kommentierte Helmuth Köcher, «dies ist einer der besten Südtiroler Weissburgunder.»

Lustig war, dass fast alle im Saal den österreichischen Riesling mit dem Walliser Petite Arvine verwechselten. Beide – der eine vom Weingut Hirtzberger aus der Wachau, der andere von der Domaine Rodeline – wiesen eine intensive Aromatik auf, hatten exotische Noten im Gaumen und einen langen Abgang. Allerdings war der Riesling Smaragd Hochrain 2009 viel beliebter beim Publikum. Er ist mit 59 Franken fast doppelt so teuer wie der Petite Arvine Les Claives 2009 Fully Valais AOC mit Fr. 27.50.

Bühne frei für die edlen Weine aus den Alpen

Schweizer Spitzenwinzer präsentierten am Montag im Zürcher Kongresshaus ihre neusten Jahrgänge. Auch Gäste aus dem Südtirol und Österreich durften sich vorstellen.

RENATE DUBACH

Der Einladung des Mémoire des Vins Suisses, des Vereins, der das Ansehen des Schweizer Weins fördern will, folgen von Jahr zu Jahr mehr Winzer, 2009 kamen noch 76, am letzten Montag waren es 124. Bei der diesjährigen Weinschau gab es zusätz-



Bilder Hans-Peter Siffert/zvg
Alpenweibühne mit Lounge...



... und entsprechenden Klängen.

lich eine Spezialität: die Alpenweibühne. Hier durften sich Österreicher und Südtiroler Winzer mit ihren grossen Weinen zu ihren Schweizer Kollegen stellen – «weil wir die Bühne nicht einfach zur Selbstbeweihräucherung brauchen wollen», wie es Moderator Andreas Keller formulierte. Hier sollten vor allem die Hauptsorten der drei Länder zum Zug kommen, vorzugsweise autochthone Rebsorten.

Blindegustationen am Alpenweinsseminar

Dazu gab es zwei Alpenweinsseminare, an welchen je 18 Weine vorgestellt wurden. Die rund 50 Teilnehmer des ersten Seminars waren gefordert: Es gab nämlich

nicht ein paar Degustationsweine, die von den Experten auf der Bühne – Barbara Meier-Dittus von Vinum Schweiz, Willi Klingler von der Österreich Wein Marketing GmbH und Helmuth Köcher, Leiter des Merano Wine Festivals – erklärt und kommentiert wurden. Sondern eine Blinddegustation.

Angekündigt wurden dreimal drei Weissweine, dreimal drei Rotweine – ohne Infos über Herkunft, Sorten oder Preise. Bei den leichten Weissweinen war das Spektrum zwar eingeschränkt. Man konnte sich ausrechnen, dass ein Chasselas, ein Grüner Veltliner und ein Weissburgunder dazu gehören mussten.

Der Südtiroler Weissburgunder DOC Rayet 2008 vom Landeswein-

Der Merlot von Gialdi in Mendrisio überzeugte am Seminar

Bei den roten Serien siegte zweimal Österreich. Einmal mit einem St. Laurent von Gerhard Pittnauer, eher knapp vor einem Cornalin der Cave du Rhodan und einem Vernatsch vom Premstallerhof. Beim Pinot-Noir-Trioliess der 2007er von Schloss Halbturn mit seinen starken Röstaromen die Konkurrenzprodukte des Churers Thomas Mattmann und der Kellerei Girlan aber weit hinter sich.

Bei der letzten Serie konnte ein Schweizer Wein die Seminarteilnehmer für sich einnehmen: Der runde, füllige und fast samtene Sassi Grossi 2007 Merlot del Ticino DOC von Gialdi in Mendrisio für 45 Franken überzeugte.

Frisch gewürzte Elsässer Weinreise

Das Elsass ist ein Mekka der Feinschmecker. Eine Winzerin, eine Köchin und eine Sensorikerin brachten «Frauenpower» nach Basel.

ELSBETH HOBMEIER

Marie Zusslin führt im elsässischen Orschwihr in 13. Generation – zusammen mit ihrem Bruder Jean-

Paul – das Familienunternehmen «Domaine Valentin Zusslin». Seit 1997 hat sie die gesamte Produktion auf den biodynamischen Anbau umgestellt. Ihre gehaltvollen, mineralischen Rieslinge der Lagen Bollenberg und Liebenberg kommen bei der Schweizer Kundschaft erfreulich gut an. «Mit unseren Weinen stehen wir an der Spitze der Elsässer Verkäufe in der Schweiz», sagt Marie Zusslin, die als Schwei-

«Sensual Cooking stellt den Wein sensorisch in den Mittelpunkt. Er gibt den Ton an.»

Christina Hilker
Sommelière

zer Vertretung auf die Vannerhus Weine AG in Grosshöchstetten zählen kann.

Aus einer Winzerfamilie stammt auch Isabelle Sipp, die sich mit ihrem Atelier Culinaire Cardamome in Colmar auf eine Küche rund um den Wein spezialisiert hat. In ihren Workshops vermittelt sie, wie man im Handumdrehen originelle Speisen aus aller Welt zubereitet, welche sich als ideale Begleiter des Elsässer Weins eignen.



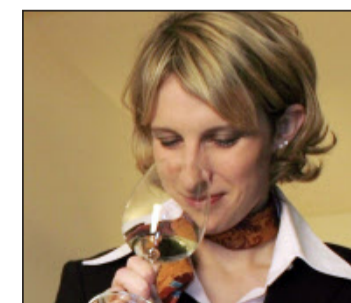
Bilder Elsbeth Hobmeier
Marie Zusslin,
Winzerin in Orschwihr.

Auf eine klassische Restaurantausbildung und eine vielseitige Praxis als Sommelière kann sich Christina Hilker berufen, welche unter vielen anderen Auszeichnungen auch ein Diplom als Sommelière des Jahres 2005 von Gault Millau vorweisen kann. Sie wirkt heute als Botschafterin der Elsässer Weine in Deutschland und ist Repräsentantin des neu lancierten «Sensual Cooking». Die Idee dahinter: Man



Isabelle Sipp,
Atelier Culinaire in Colmar.

wählt einen (Elsässer) Wein und würzt die Speisen mit der entsprechenden Mischung, welche die Weinaromen betont und deutlich hervortreten lässt. Das Riesling-Gewürz zum Beispiel besteht aus Meersalz, Fenchel, Ingwer und Koriander und eignet sich für alle Arten von Seefisch. Das Pinot-Blanc-Gewürz beruht dagegen auf Kurkuma und Senfsamen und ist ideal für Reis und Geflügel. Informatio-



Christina Hilker,
Sommelière und Sensorikerin.

nen zum vierteiligen Gewürzset finden sich unter www.elsaesserweine.com oder beim CIVA in Colmar. Mit solch würziger Elsässer «Frauenpower» und 130 geladenen Schweizer Kaderfrauen feierte letzte Woche das Wirtschaftsmagazin «Women in Business» in Basel sein einjähriges Bestehen. Ein kleines Jubiläum, zu dem ein grosses Sonderheft «Die 100 erfolgreichsten Schweizer Frauen» erscheint.