

trywine - Newsletter 34 - November 2023



trywine

Sali {{ contact.VORNAME }}

kannst du Dich an meinen Newsletter vom Oktober erinnern, als ich über das Weinland Deutschland und die grosse Verkostung von Weinen aus Rheinhessen berichtete? Ich verstand mich bei diesem Anlass zusammen mit meinem Partner Stefan Jost als Botschafter deutscher Weine in der Schweiz.

Keine drei Wochen später habe ich das ganze gedreht und bin als (inoffizieller) Botschafter des Weinlandes Schweiz nach Hannover gereist und durfte dort im Rahmen eines zweitägigen Treffens von Weinreferenten den Event eröffnen.

Die Weinreferenten

Du fragst Dich natürlich, wie ich zu dieser Gelegenheit gekommen bin. Anfang Jahr überprüfte ich, wie ich mein Netzwerk sinnvoll erweitern könnte und bin auf den Fachverband unabhängiger Weinreferenten gestoßen. Dieser Verband hatte mich sehr angesprochen und so nahm ich das Aufnahmeverfahren auf mich und dies mit einem erfolgreichen Ende. Dass der Verband nun wieder wenigstens ein aktives Mitglied aus der Schweiz hatte, wurde sehr begrüßt. So war es für mich selbstverständlich, dass ich die Anfrage für dieses Referat anlässlich meiner ersten Teilnahme an der Jahresversammlung bejahte.

Nun ging es an die Vorbereitung. Die Vorgaben seitens Verbands und des Gastgebers waren, ca. eine Stunde Zeit für ein Referat mit Weinverkostung für ca. maximal 30 Leute. Zusätzlich ein Wein für das Abendessen. Das Abendessen bestand aus Käse! Oder genauer, Raclette vom Ofen geschabt. Du hast richtig gelesen, originales Schweizer Raclette in Hannover! Das war möglich, da wir im ECC, dem Europaen Cheese Center, zu Gast waren. Das ECC hat von den ca. 4'000 geschützten Käsesorten weltweit gut 2'400 in ihrem Sortiment und beliefert den Einzelhandel in ganz Deutschland mit diesen Spezialitäten.

Es galt zu berücksichtigen, dass ein Teil meines Publikums vor einem Jahr eine mehrtägige Schweizer Weinreise tätigte und es sich generell um ausgewiesene Fachleute in Sachen Wein handelte. So wollte ich mich fokussieren auf Weine und Gebiete, die sie nicht kennen. Warum also nicht Weine aus meiner Wahlheimat Aargau und Weine aus meinem Heimat Kanton Aargau? Dazu ein Referat über die Schweiz als Weinland mit den wichtigsten Zahlen und Fakten und den Weinregionen.

Weinland Schweiz

Wusstest Du, dass in der Westschweiz über 2/3 aller Schweizer Weine produziert werden oder dass wir kaum Schweizer Weine exportieren. Wir trinken alle Weine selbst und das genügt nicht. Zu diesen ca. 1 Million Hektoliter, die wir selbst konsumieren, müssen wir noch 1.5 Millionen Hektoliter importieren, um unseren Bedarf zu decken. Dieser Import stammt mit 87 Prozent fast ausschließlich aus den Ländern Italien, Frankreich und Spanien. Die Schweiz steht mit seiner Landesfläche auf dem 132. Platz weltweit. Auf dem 57. Platz, wenn es um die Rebfläche geht. Im Verhältnis Landesfläche zur Rebfläche sind wir trotz viel Gebirge bereits in den Top Ten weltweit. Im Konsum von Wein pro Kopf sind wir sogar in den ersten 5 aller Länder!

Weinauswahl

Acht Weine, vier aus dem Aargau und vier aus Zürich wählte ich für die Degustation. Der erste Wein war sehr untypisch für die Schweiz, ein Rheinriesling aus dem Kanton Zürich, der wichtigsten Rebsorte in Deutschland und in der Schweiz mit nur gut 20 Hektaren Rebfläche kaum von Bedeutung. Dieser Wein wurde von meinen Kollegen nicht erwartet und niemand hatte ihn spontan erkannt. Danach folgte mit Riesling-Sylvaner oder besser ausgedrückt, mit Müller-Thurgau ein Wein aus dem Aargau. Ich wählte diesen Wein, weil diese Rebsorte die wichtigste in der Deutschschweiz und nach Chasselas die zweitmeist angebaute Rebsorte in der Schweiz ist. Dieser Wein kam sehr gut an. Liegt es etwa daran, dass in der Schweiz mit dieser Rebsorte eher qualitativ bessere Weine gelingen als in Deutschland, wo diese Sorte eher den Ruf eines unkomplizierten Massenwein genießt? Es folgte mit Sauvignier Gris eine PIWI-Sorte (Pilz widerstandsfähig), um aufzuzeigen, dass wir in der Schweiz sehr viel Wert auf biologischen Weinbau legen. Mit 18 Prozent biologisch bewirtschafteter Rebfläche sind wir hier weltweit in der Spitzengruppe. Mit dem folgenden Pet-Nat wollte ich dann die Kreativität unserer Winzer aufzeigen. Pet-Nat ist eine Schaumwein-Variante, wo der gärende Saft in die Flasche abgefüllt wird und dort zu Ende gärt. Geschmacklich immer ein Erlebnis, nicht jedermanns Sache aber die ursprünglichste und vielleicht authentischste Form der

Schaumweinherstellung.

Bei den Rotweinen durfte die wichtigste Schweizer Rebsorte, sowohl in der deutschen als auch in der ganzen Schweiz nicht fehlen. Ich wählte dabei einen Pinot Noir aus Würenlingen. Mit dem reinsortigen Gamaret aus dem Kanton Zürich zeigte ich mit dem nächsten Wein, dass wir in der Schweiz auch Rebsorten kreuzen und die sich auch durchsetzen können. Gamaret wurde in den 1980er Jahre aus Gamay, der zweit wichtigsten roten Sorte in der Schweiz (vor Merlot) und Reichensteiner gekreuzt. Gamaret hat sich mit über 400 Hektaren in den letzten Jahrzehnten zur viertwichtigsten Rotweinsorte gemausert und ist in der ganzen Schweiz verbreitet. Gamaret reinsortig ist sehr dunkel und konzentriert. Die Sorte wird tendenziell mehrheitlich als Verschnitt Partner für Rotwein-Cuvees verwendet, um den Weinen Farbe und Dichte zu verleihen. So auch bei einer der wenigen Anpflanzungen im Ausland. Ich entdeckte die Sorte tatsächlich in einem Wein auf dem Weingut des Schloss Juval im Vinschgau, Südtirol.

Die Überraschung

Der letzte Wein, den ich dann präsentierte, überraschte das fachkundige Publikum dann doch sehr und nur mit vielen Hinweisen meinerseits konnte die Rebsorte erfolgreich identifiziert werden. Malbec wird in kleinen Mengen, aber sehr verbreitet in der Schweiz angebaut. Die größte Rebfläche verzeichnet dabei der Kanton Aargau. Und vor allem im unteren Aaretal scheint sich Malbec sehr wohlfühlen. Malbec ist im Ursprung eine Rotweinsorte, die in Südwestfrankreich mit dem Namen Cot seinen Ursprung hat. Malbec ist auch eine der erlaubten Rebsorten für einen Bordeauxwein. Grosse internationale Bekanntheit fand aber die Rebsorte aufgrund seiner Verbreitung in Argentinien, wo sie in den vielen Höhenlagen hervorragende gedeiht und wo oft sensationell gute Weine produziert werden.



Die Suche nach einem Aargauer Wein mit Malbec erwies sich als anspruchsvoll, da die meisten Winzer diesbezüglich ausverkauft waren. Fündig wurde ich

dann in Bremgarten bei Nauer Weine AG mit dem NAUER PRESTIGE MALBEC BARRIQUE 2021. Die Farbe ist sehr dunkel, was typisch für die Rebsorte ist. Süßwürzige Noten vom Barriqueausbau begleiten die intensive Frucht von eingelegten Kirschen und Zwetschgenmarmelade. Auch Noten von Zartbitterschokolade machen den Wein zu einem komplexen, dicht gewobenen Wein. Der Wein ist bei den Weinreferenten sehr gut angekommen, wie im Übrigen alle Weine.

Die Schweiz hat mit Chasselas und Pinot Noir zwei Rebsorten, die über 50 Prozent der Rebfläche ausmachen. Danach kommt aber eine für viele immer wieder überraschende Sortenvielfalt von in der Schweiz gekreuzten Sorten, Zukunftssorten (besserer Name für PIWI), autochthonen Rebsorten und immer mehr internationalen Rebsorten wie Cabernet Franc oder eben Malbec. Das ganze gepaart mit viel Innovationskraft und Kreativität. In Fachkreisen im In- und Ausland ist die Qualität der Schweizer Weine bekannt.

Fazit

Da es für die Schweiz typisch ist, dass die Winzer ihre Weine vorzugsweise ab Hof verkaufen und die Zollgrenzen eine Hürde darstellen, ist es für Weinliebhaber außerhalb unseres Landes sehr schwierig an Schweizer Weine zu gelangen. Von daher habe ich in Hannover offene Türen eingernannt. Meine insgesamt mitgebrachten 42 Flaschen Wein wurden zu zwei Drittel an diesem einen Abend verkostet und nachher beim Essen auch genossen. Die restlichen Flaschen dienen für willkommene Geschenke und weiteren Verkostungen innerhalb der Weinreferenten.

Zum Schluss

Im Dezember verzichte ich auf einen Newsletter. Du wirst mit Sicherheit genügend Informationen über Weine und die sogenannten Festtagsweine erhalten. Ich starte dann das neue Jahr mit dem Jahresprogramm 2024. Die Detailausschreibungen erfolgen dann wie immer in einem persönlichen Schreiben. Und falls Du einmal eine individuelle Degustation zu einem bestimmten Weinthema möchtest, bei Dir zu Hause oder an einem anderen Ort Deiner Wahl, ob mit Freunden oder privat, so nimm mit mir Kontakt auf.

Impressionen des Jahres 2023 findest Du auf <https://www.trywine.ch/events/geplante/>

Ich wünsche Dir über die Festtage viele großartige Weine.

Liebe Grüße
Markus
Weinakademiker

Markus in Hannover im Element



Impressum:
trywine.ch
Hägelerstrasse 17d
5453 Remetschwil
Newsletter abonnieren