

# ami du vin



## DOSSIER

Hermann Müller-Thurgau - Ein Universalgelehrter mit vielen Facetten  
Hermann Müller-Thurgau - Un savant universel aux multiples facettes  
Hermann Müller-Thurgau - Uno studioso con molte sfaccettature



## Editorial / Editoriale

Der Gruss der Redaktorin	2
Le bonjour de la rédactrice	3
Il saluto della redattrice	3

## Dossier

Ein Universalgelehrter	4
Interview mit Lukas Bertschinger	5
Un savant universel	7
Entretien avec Lukas Bertschinger	8
Uno studioso con molte sfaccettature	10
Intervista con Lukas Bertschinger	11

## Auf ein Glas D'un seul verre Per un bicchiere

Voranzeige Fest der Weinfreunde	13
Préavis Fête des Amis du Vin	13
Preavviso Festa degli Amici del Vino	14
Zu Besuch in der Region Nordostschweiz	14
En visite du nord-est de la Suisse	14
Visita alla Svizzera nord-orientale	15

## La vie de l'ANAV

Berichte der Sektionen	16
Nouvelles des sections	44
Notizie dalle sezioni	48

## Auf einen Schluck

Prix Ami du Vin	52
Die ANAV am Swiss Wine Festival	53
L'ANAV au Swiss Wine Festival	53
L'ANAV al Swiss Wine Festival	53

## Agenda

## Impressum

Titelbild - Das Geburtshaus von Hermann Müller-Thurgau

Photo de couverture - La maison natale de Hermann Müller-Thurgau

Foto di copertina - La casa natale di Hermann Müller-Thurgau

## Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Keine Frage, Euch als Weinfreundinnen und Weinfreunde ist der Name des Wissenschafters Hermann Müller aus dem Thurgau ein Begriff. Er hat die Rebsorte Müller-Thurgau, respektive Riesling-Sylvaner wie sie in Deutschland genannt wird, gekreuzt. Er wollte eine Traubensorte kreieren, die früh reif wird (wie der Sylvaner) und aromatisch wie der Riesling ist. Resistenz gegen Pilzkrankheiten war anders als heute, nicht ausschlaggebend. Aber – Hand aufs Herz – wer weiss, dass Hermann Müller-Thurgau auch Hefestämme und deren Einfluss auf die Aromatik erforschte? Wer weiss, dass Apfelsaft nur dank Hermann Müller-Thurgau heute ungeöffnet mehrere Monate haltbar ist? Zwar hat Louis Pasteur die Pasteurisierung erfunden, in die Praxis umgesetzt und für die Getränkeindustrie nutzbar gemacht, hat diese Hermann Müller-Thurgau. Er war in den verschiedensten Gebieten tätig, er war Lehrer, Botaniker, Pflanzenphysiologe, Phytopathologe, Önologe, Mikrobiologe, Rebenzüchter, Obsaftpionier, Zeitschriftenherausgeber, kurz: ein Universalgelehrter. Zu seinem 175. Geburtstag wird mit vielerlei Aktivitäten seiner und seiner Verdienste gedacht. Dabei stellt sich nicht bloss die Frage, welche Auswirkungen seine Forschungen heute noch haben, sondern auch, woran Hermann Müller-Thurgau heute wohl forschen würde. Vielleicht würde er der Frage nachgehen, wie die künstliche Intelligenz die Weinproduktion vereinfachen könnte? Oder ob die künstliche Intelligenz dazu führt, dass die Kunden sich beim Weinkauf stärker beeinflussen lassen? Oder ob sich die Weine weltweit aromatisch stärker angleichen?

Wobei: letzteres scheint auch ohne den Einsatz von künstlicher oder Schwarm-Intelligenz bereits seit einiger Zeit im Gange zu sein. Dies ist die Meinung der Master of Wine Jancis Robinson. Zu ihrem Diploma-Jubiläum war sie an der Diplomfeier der neusten Weinakademiker-Absolventen in der Weinakademie in Österreich anwesend. Dabei erzählte sie, dass die Blindverkostungen damals

einfacher waren – ganz einfach, weil ein australischer Wein noch nach australischem Wein roch und schmeckte. Heute seien ähnlich schmeckende Weine in den unterschiedlichsten Anbaugebieten auffindbar.

Übrigens: Es hat mich ausserordentlich gefreut, von der Grande Dame der Weinwelt mein Weinakademiker-Diplom überreicht zu erhalten (links auf dem Foto).

Charlotte Pauk





## Chères Amies et chers Amis du vin

Vous qui aimez le vin, le nom du scientifique Hermann Müller, originaire de Thurgovie, vous est évidemment familier. Il a croisé le cépage Müller-Thurgau, ou plutôt le Riesling-Sylvaner comme on l'appelle en Allemagne. Il voulait créer un cépage qui mûrisse tôt (comme le Sylvaner) et qui soit aromatique comme le Riesling. Contrairement à aujourd'hui, la résistance aux maladies fongiques n'était pas un facteur décisif à l'époque. Mais, entre nous, qui sait qu'Hermann Müller-Thurgau a également étudié les souches de levure et leur influence sur l'arôme ? Qui sait que c'est uniquement grâce à Hermann Müller-Thurgau que le jus de pomme non ouvert se conserve aujourd'hui plusieurs mois ? Certes, Louis Pasteur a inventé la pasteurisation, mais c'est Hermann Müller-Thurgau qui l'a mise en pratique et rendue utile à l'industrie des boissons. De plus, il a travaillé dans les domaines les plus divers : il était enseignant, botaniste, physiologiste des plantes, phytopathologiste, œnologue, microbiologiste, sélectionneur de vignes, pionnier des jus de fruits, éditeur de revues, bref : un savant universel.

À l'occasion du 175<sup>e</sup> anniversaire de sa naissance, de nombreuses activités sont organisées pour commémorer ses mérites. Nous nous intéressons non seulement à l'impact de ses recherches sur le quotidien et les sciences d'aujourd'hui, mais nous demandons également sur quoi porteraient les travaux d'Hermann Müller-Thurgau aujourd'hui. Peut-être se demanderait-il comment l'intelligence artificielle pourrait simplifier la production de vin ? Ou si l'intelligence artificielle conduit les clients à se laisser davantage influencer dans leurs achats de vin ? Ou encore, si les vins du monde entier ont de plus en plus tendance à se ressembler sur le plan aromatique ?

Notez que ce dernier phénomène semble s'affirmer depuis un certain temps déjà, même sans le recours à l'intelligence artificielle ou en essai. C'est du moins l'avis de la Master of Wine Jancis Robinson. Quarante ans après avoir décroché son propre diplôme, elle était présente à la cérémonie de consécration des plus récents diplômés de l'Académie du vin en Autriche. A cette occasion, elle a raconté qu'autrefois, les dégustations à l'aveugle étaient plus faciles – pour la simple raison qu'un vin australien avait encore l'odeur et le goût d'un vin australien. Aujourd'hui, on peut trouver des vins au goût similaire dans les régions viticoles les plus diverses.

J'ajouterai que j'ai été extrêmement heureuse de recevoir mon diplôme d'académicienne du vin des mains de la grande dame de l'univers du vin (à gauche sur la photo).

*Charlotte Pauk*

## Care amiche e cari amici del vino

Sicuramente voi tutti, amiche e amici del vino, conoscete il nome del ricercatore turgoviese Hermann Müller e le sue qualità. Egli ha realizzato l'incrocio del vitigno Müller-Thurgau, rispettivamente Riesling-Sylvaner come denominato in Germania. Ha creato una varietà di uva a maturazione precoce (come il Sylvaner) e aromatica come il Riesling. La resistenza alle malattie fungine era diversa da quella odierna e non essenziale. Ma siamo sinceri, chi è a conoscenza del fatto che Hermann Müller-Thurgau studiava anche i ceppi di lievito e il loro influsso sulle proprietà organolettiche? Chi sa che il mosto di mele è oggi conservabile, non aperto, per parecchi mesi solo grazie a Hermann Müller-Thurgau? Louis Pasteur ha inventato la pastorizzazione, ma la sua applicazione pratica nell'industria delle bevande va ascritta a Hermann Müller-Thurgau. Quest'ultimo era attivo nei campi più svariati: fu insegnante, botanico, fisiologo, fitopatologo, enologo, microbiologo, allevatore di viti, pioniere nel settore dei succhi di frutta, editore di riviste, in breve uno studioso universale.

In occasione del suo 175esimo anniversario viene ricordato per le sue numerose attività e per i suoi meriti. Tuttavia, non ci si chiede solo quali ripercussioni hanno ancora oggi le sue ricerche, ma anche su che cosa Hermann Müller-Thurgau fonderebbe attualmente le sue ricerche. Probabilmente si chiederebbe in quale misura l'intelligenza artificiale potrebbe semplificare la produzione dei vini o se essa indurrebbe i clienti a farsi influenzare maggiormente sul loro acquisto, oppure se dal punto di vista dell'aromatizzazione i vini si assimilerebbero meglio a livello mondiale.

Sembra però che quest'ultime opzioni siano già in atto da qualche tempo senza ricorrere all'intelligenza artificiale. E' questa l'opinione di Master of Wine Jancis Robinson. In occasione del suo giubileo di laurea ella ha presenziato alla cerimonia degli accademici del vino di ultima data presso la rispettiva accademia austriaca. Ha rivelato che a quel tempo le degustazioni alla cieca erano più semplici – anzi molto più semplici, dato che un vino australiano aveva ancora il sapore e il gusto di un vino australiano. Oggi i vini di un sapore analogo sarebbero ottenibili nelle più svariate zone di coltivazione.

Vorrei d'altronde far rilevare che mi ha fatto un grandissimo piacere di aver ricevuto dalla Grande Dame del mondo vinicolo il diploma di accademica del vino. (a sinistra nella foto)

*Charlotte Pauk*

## Hermann Müller-Thurgau Ein Universalgelehrter mit vielen Facetten

Hermann Müller-Thurgau kam vor 175 Jahren zur Welt. Ihn bloss als Vater der Rebsorte Müller-Thurgau zu bezeichnen, wird ihm nicht gerecht. Seine Forschungen gingen weit über die Rebenzüchtung hinaus. Grund genug, ihm und seiner Verdienste in diesem Jubiläumsjahr zu gedenken.

Müller-Thurgau steht als Wein heute in vielen Schweizer Ladenregalen. Benannt ist der Wein aus dieser Traubensorte nach ihrem Züchter Hermann Müller, der zur Unterscheidung einer andern Person Namens Müller den Zusatz Thurgau verwendete, weil er aus Tägerwilen im Thurgau stammte. In Deutschland hat die Traubensorte mehrere Namen: Riesling-Sylvaner, Rivaner, ebenfalls Müller-Thurgau und einige mehr. Hermann Müller-Thurgau wollte eine frühreifende Sorte wie den Silvaner mit der Aromatik von Riesling verbinden. Im Laufe der Zeit nahm allerdings die Unsicherheit über die Vatersorte stetig zu. Gentechnische Analysen ergaben mehr als hundert Jahre später, dass die Traubensorte aus Riesling und Madeleine Royale entstanden war.

Weil Hermann Müller-Thurgau 1891 an die neu entstandene Versuchsstation und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil berufen wurde, wo er nebst seiner wissenschaftlichen Tätigkeit auch als Direktor amtierte, nahm er 150 Stecklinge seiner Neuzüchtungen mit. Ein direkter Nachkomme der Urrebe, die in Wädenswil gepflanzt wurde, trägt die Nummer 58 und steht noch immer auf dem Gebiet des Weinbauzentrums Wädenswil.

### Genügsame, aber ertragssichere Sorte

Die Rebsorte hat einige Vorteile: Sie stellt wenig Ansprüche an Klima und Boden. Sie wächst fast überall, tiefgründige Böden mit genügend Wasserversorgung behagen ihr aber besser. Die Trauben reifen früh aus. Anfällig ist sie für den Echten und Falschen Mehltau, für Botrytis, den Roten Brenner und Stiellähme. Aber – und dies war ausschlaggebend für den Erfolg, den die Rebe weltweit hinlegte – sie ergibt hohe und regelmässige Erträge bei moderatem Säuregehalt. Das war ein Grund, weshalb 400 Stecklinge der Sorte Müller-Thurgau, die in Deutschland noch nicht zugelassen war, in einer Nacht-und-Nebelaktion im Jahre 1925 im Boot über den Bodensee geschmuggelt wurde. Dort wurde vor allem Elbling angepflanzt, der anfangs der 1920er-Jahre nicht bloss Missernten verursachte, sondern auch einen sauren Wein ergab.

Der hohe und regelmässige Ertrag des Müller-Thurgaus war auch im kriegsversehrten Deutschland nach den Weltkriegen wichtig. 1964 entfielen 21 Prozent der Anbaufläche in Deutschland auf Riesling-Syl-

vaner, wie Weinakademiker Markus Hungerbühler an den Wädenswiler Weintagen 2025 ausführte. Zwischen 1975 und 1995 entfiel gar der grösste Anteil der Rebfläche auf diese Sorte. Zu einem grossen Teil entstand daraus die damals äusserst beliebte Liebfrauenmilch.

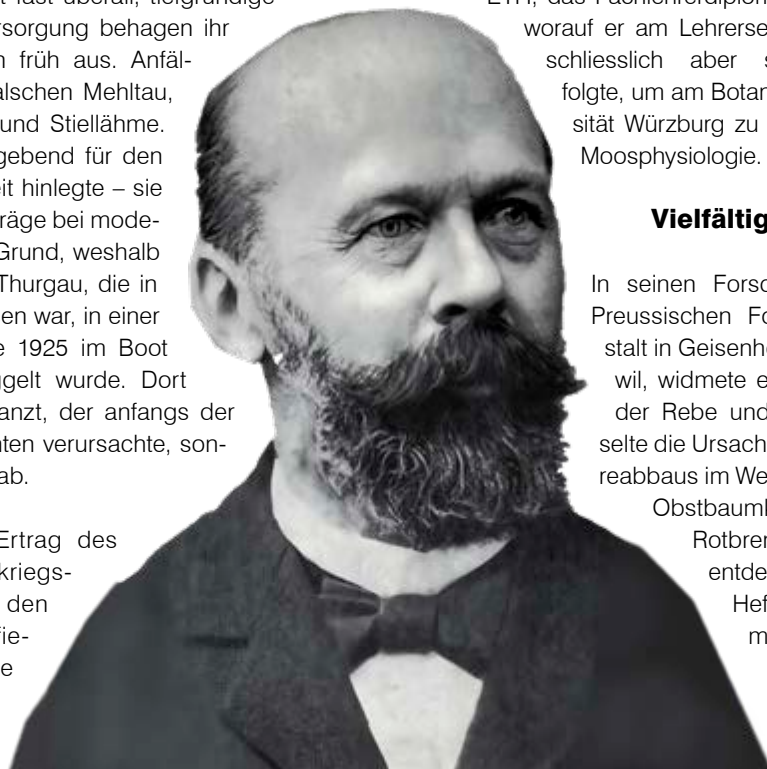
In Neuseeland sei die Traubensorte Müller-Thurgau gar wegweisend für den Aufbau der Weinwirtschaft gewesen, erzählte Hungerbühler. Deutsche Berater überzeugten die dort ansässigen Winzer von der Sorte. Sie blieb bis in die 80er-Jahre die dominierende Weissweinsorte.

Inzwischen ist die Anbaufläche von Müller-Thurgau respektive Riesling-Sylvaner massiv zurückgegangen. Zu Unrecht, wie manche Winzer meinen, denn die Rebe kann auch als relativ leichter Wein mit wenig Alkohol produziert werden, was heute vermehrt gefragt ist.

Doch zurück zu Hermann Müller-Thurgau, der oft bloss auf seine Traubenzüchtung reduziert wird. Er wuchs als Bäckers- und Winzersohn auf, die Hefe lag ihm sozusagen im Blut. Doch zuerst absolvierte er das Lehrerseminar, besuchte Vorlesungen an der Universität Neuenburg, unterrichtete an der Realschule in Stein am Rhein, erlangte schliesslich am Polytechnikum, der heutigen ETH, das Fachlehrerdiplom in Naturwissenschaften, worauf er am Lehrerseminar Kreuzlingen lehrte, schliesslich aber seinem Forschungstrieb folgte, um am Botanischen Institut der Universität Würzburg zu promovieren zum Thema Moosphysiologie.

### Vielfältige Forschungen

In seinen Forschungen, zuerst an der Preussischen Forschungs- und Lehranstalt in Geisenheim und dann in Wädenswil, widmete er sich der Blütenbiologie der Rebe und Obstbäume, entschlüsselte die Ursachen des biologischen Säureabbaus im Wein, erforschte Reben- und Obstbaumkrankheiten wie etwa den Rotbrenner oder die Moniliose, entdeckte den Einfluss von Hefekulturen auf die Aromatik der Weine, den Einfluss der Temperatur auf den Gärverlauf und die





Zusammenhänge zwischen Klimaeinflüssen und Ruheperioden bei Reben, Blumenzwiebeln und Obstbäumen.

Kurz nach seinem Amtsantritt als Direktor in Wädenswil legte er Versuchsgärten mit Reben, Obst, Gemüse, Beeren und Zierpflanzen an, um Sorten wissenschaftlich zu prüfen, aber auch um Fragen von Düngung und Pflanzenschutz nachzugehen. Als Dozent prägte er die Berufsbilder im Obst-, Wein- und Gemüsebau und trug mit zahlreichen Schriften und der Zeitschrift für Obst- und Weinbau, deren Redaktor er war, zur Verbreitung seiner Forschungsergebnisse und des Wissens bei.

Grossen Erfolg verbuchte er mit seiner Erforschung und der Schrift zur «Herstellung unvergorener und alkoholfreier Obst- und Traubenweine». Er hat damit die Pasteurisierung in die Praxis umgesetzt, was ihm den Übernahmen «Schweizer Pasteur» eintrug. Davon profitiert der weltweit bedeutende Wirtschaftszweig der Getränkeindustrie immer noch und die Menschen können dank ihm hygienisch einwandfreien Saft ohne Vergärung geniessen, was zu seiner Zeit eine bahnbrechende Errungenschaft war.

Angesichts der vielfältigen und zukunftsweisenden Forschung des Universalgelehrten Hermann Müller-Thurgau ist erstaunlich, wie gering das Wissen über seine Verdienste in der breiten Bevölkerung ist. Dem will die Müller-Thurgau Stiftung mit vielen weiteren Beteiligten im Jubiläumsjahr entgegenwirken. *chp*

### Aktivitäten zum Müller-Thurgau-Jubiläum

Während des ganzen Jahres finden mehrere Veranstaltungen statt, etwa eine Sonderausstellung «Müller-Thurgau» im Weinbaumuseum Au / Wädenswil, ein Ausstellungsmodul Wein, Obst, Gemüse in Arenenberg, die Eröffnung eines Veloweges am Bodensee mit Informationen zu Hermann Müller-Thurgau, ein Dokumentarfilm sowie ein Erlebnis- und Jubiläumsfest.

Informationen zu diesen und weiteren Veranstaltungen unter <https://www.erlebnismuellerthurgau.ch/über-müller-thurgau>



## Interview mit Lukas Bertschinger

### «Heute würde er wohl zur Entalkoholisierung von Wein forschen»

Der Agrar- und Lebensmittelforscher Lukas Bertschinger hat sich als Präsident der Müller-Thurgau Stiftung und des Vereins "ErlebnisMüllerThurgau" eingehend mit den Forschungen und dem Leben Hermann Müller-Thurgaus beschäftigt.

*Herr Bertschinger, wieso ist Hermann Müller-Thurgau (HMT) heute den meisten Menschen unbekannt?*

Die Schweizerinnen und Schweizer haben ein gespaltenes Verhältnis zu Helden. Sie würdigen ausserordentliche Leistungen oft nur zurückhaltend. Ein anderer Fall ist beispielsweise Alfred Escher, der politisch tätig war, die Bahnen und Banken gründete, den man besser kennt. Hermann Müller-Thurgau hat sich darum gekümmert, dass es den Menschen im Alltag besser geht, dass sie gesünder leben und sich die Lebensbedingungen – auch die ökonomischen – der Bauern verbesserten, indem Reben, Obst und Gemüse höhere Erträge abwarfen, die Produkte qualitativ besser und haltbarer gemacht werden konnten. Er war sehr praktisch veranlagt. Es gibt von ihm auch nur zwei, drei Fotos, nicht einmal ein anständiges Archiv.

*Welche Forschungen von HMT sind für Sie am faszinierendsten?*

Mich fasziniert die Art und Weise seiner Forschung. Er forschte interdisziplinär, hat Wissenslücken rasch erkannt und sie mit einfachen, aber praxisrelevanten Versuchsfragen geklärt. Dies ist am klarsten in der Getränkeindustrie sichtbar, wo er Fruchtsäfte haltbar machte. Frische, Hygiene, Genuss und der Erhalt des Nährwertes waren ihm wichtig. Erstaunlich ist auch die Tiefe seiner Forschungen in den verschiedensten Bereichen, sei dies bezüglich der Reinzuchthefen oder des biologischen Säureabbaus. Ohne ihn hätten wir schlechtere Rotweine.

*Welche Auswirkungen hat HMT auf die heutige Forschung?*

Explizit haben seine Forschungen über die Themen durchaus einen Einfluss, gewissermassen als Wegbereiter. Implizit ist die Auswirkung enorm, weil er die Wichtigkeit der Interdisziplinarität erkannte und umsetzte sowie sein Umfeld und zahlreiche Nachfolgerinnen und Nachfolger mit seinem praxisorientierten Wissensdurst inspirierte. Ihm war eine unvoreingenommen wissenschaftliche Untersuchung und Dokumentation wichtig. Er hat einen heute noch lebenden Forschungsgeist eingeführt. Ausserdem entstand aus der Versuchsanstalt und der Schule über verschiedene Etappen Agroscope und das Departement Life Sciences and Facility Management der ZHAW, die heute eine grosse Wirkung entfalten.

## *Ist es heute noch möglich, in der Breite zu forschen?*

Wahrscheinlich nicht, jedenfalls nicht mit demselben enormen Output wie qualitativ hochstehende wissenschaftliche Veröffentlichungen sowie praxisnahe Fachartikel in so verschiedenen Fachbereichen. Der Grund ist, dass man heute sehr viel mehr weiss und mit der heutigen Forschungsmethodik viel schneller in die Tiefe eines Bereiches gelangt. Aber es gibt immer noch Personen, die über eine grosse Gesamtsicht verfügen und die Prinzipien einzelner Forschungsgebiete verstehen, so wie dies Hermann Müller-Thurgau tat, und die damit Erkenntnisse verknüpfen und daraus wertvolle Schlüsse ableiten können.

## *Welche Wirtschaftszweige nebst der Getränkeindustrie profitieren von HMTs Forschungen?*

Er beschäftigte sich auch stark mit dem Pflanzenschutz und begann dafür ein Labor aufzubauen. Es war ihm ein Anliegen, dass die Wirkung der damaligen 'Wundermittel' objektiv überprüft wird und sie der Natur und den Menschen keinen Schaden zufügen. Wichtig war ihm auch die Einheit von Bildung und Forschung und er beeinflusste stark die wissenschaftlich fundierte Ausbildung, die es zuvor für Wein- und Obstbauern nicht gab. Ausserdem ist seine Saat aufgegangen, indem seine Tätigkeit die Gründung zahlreicher Institutionen motivierte, wie etwa den Branchenverband Deutschschweizer Wein oder das Weinbaumuseum Au.

## *In welchen Bereichen würde HMT heute forschen?*

Dazu kann ich bloss Vermutungen äussern. Ich kann und will Hermann Müller-Thurgau nicht vereinnamen. Er wollte die Einkommenssituation von Betrieben und die Versorgung der Bevölkerung verbessern. Darum hat er sich beispielsweise auch mit der Produktion alkoholfreier Trauben- und Fruchtsäfte beschäftigt, weil damals die Abstinenzlerbewegung erstarkte und die Weinbaubetriebe ihr Einkommen bedroht sahen. Müller-Thurgau wollte, dass Trauben

und Obst statt als Wein als Saft verkauft werden konnten. Analog dazu würde er heute wohl in Anbetracht der aktuellen Trends für qualitativ hochwertigen, alkoholfreien Wein forschen. Er war damals an einer solchen Unternehmung beteiligt, die später an die Migros verkauft wurde.

Ich denke, er würde generell auf die Wirtschaftlichkeit der Betriebe Gewicht legen, auch wenn er kein Ökonom war. Mit seiner gesamtheitlichen Sicht würde er sich heute vielleicht auch den Piwi-Sorten widmen, vielleicht auch mit molekularen Züchtungsmethoden. Aber er würde sich von keiner Seite vereinnamen lassen, wie er es damals auch weder der Abstinenzbewegung noch der Weinbranche erlaubte. Er würde wohl auch heute zum Klimawandel forschen. Er war ja ein Pionier in der Erforschung des Einflusses von Kälte und klimatischen Bedingungen auf die Fruchtbarkeit und das Wachstum der Kulturen. Auch Forschungen im Bereich Kreislaufwirtschaft könnte ich mir vorstellen, indem zum Beispiel Trester als Dünger oder Insektenfutter verwendet wird.

## *Wie charakterisieren Sie HMT als Menschen?*

Er war eine bescheidene Person, aber sehr neugierig und wissbegierig, problemfokussiert, anwendungsorientiert und getrieben vom Wunsch, Fortschritt zu bewirken. Er hatte eine hohe Auffassungsgabe, war ein Schnelldenker, konnte aber die komplexen Zusammenhänge in einfache Worte fassen und in einfachen Versuchen aufschlüsseln und ergünden. Ausserdem war er sehr arbeitsam. Es ist überliefert, dass er nach Verbandssitzungen meistens nicht mit den anderen ein Glas Wein trinken ging, sondern zurück nach Wädenswil an die Arbeit. Er engagierte sich in der Gemeinde, der Schule und im Schweizerischen Alpenclub.

Physisch war er eher klein, in der Schule hatte er den Übernamen «der kleine Müller». Sein Wirken, seine Verdienste und sein Erscheinungsbild hingegen wirken imposant. *chp*

*Die Vernissage des Dokumentarfilms, der im Rahmen des Jubiläums gedreht wurde, findet am 21. August im SchlossCinema in Wädenswil statt.*





## Hermann Müller-Thurgau

### Un savant universel aux multiples facettes

Hermann Müller-Thurgau est né il y a 175 ans. Se contenter de le qualifier de père du cépage Müller-Thurgau ne lui rendrait pas justice. Ses recherches allaient bien au-delà de la sélection de vignes. Il y a donc plus d'une raison pour se souvenir de lui et de ses mérites en cette année de jubilé.

Le Müller-Thurgau est un vin que l'on trouve aujourd'hui dans les rayons de nombreux magasins suisses. Le vin issu de ce cépage doit son nom à son sélectionneur, Hermann Müller, qui utilisait le suffixe Thurgau pour se distinguer d'un homonyme, car il était originaire de Tägerwilen en Thurgovie. En Allemagne, ce cépage porte plusieurs noms : Riesling-Sylvaner, Rivaner, également Müller-Thurgau et quelques autres encore. Hermann Müller-Thurgau voulait marier une variété précoce comme le Sylvaner à l'arôme du Riesling. Au fil du temps, l'incertitude quant à la variété paternelle n'a pas cessé de croître. Des analyses génétiques ont révélé plus d'un siècle plus tard que le cépage était en réalité issu du Riesling et de la Madeleine Royale.

Hermann Müller-Thurgau, alors professeur à Geisenheim, en Allemagne, a été nommé en 1891 à la nouvelle station de recherches et école d'arboriculture, de viticulture et d'horticulture à Wädenswil, où il cumulait le poste de directeur et ses activités scientifiques. À ce moment-là, il a emporté avec lui 150 boutures de sa nouvelle création. Un descendant direct de la vigne originelle plantée à Wädenswil porte le numéro 58 et se trouve toujours sur le territoire du centre viticole de Wädenswil.

#### Une variété frugale, mais au rendement sûr

Ce cépage présente quelques avantages : il est peu exigeant en termes de climat et de sol. Il pousse presque partout, mais préfère les sols profonds avec un approvisionnement en eau suffisant. Le raisin mûrit tôt. Il est sensible à l'oïdium et au mildiou, au botrytis, au rougeot parasitaire (Brenner) et à la pourriture

grise. Cependant – et c'est ce qui a fait le succès mondial de ce cépage – il donne des rendements élevés et réguliers avec une acidité modérée. C'est l'une des raisons pour lesquelles 400 boutures du cépage Müller-Thurgau, qui n'était pas encore autorisé en Allemagne, ont traversé clandestinement le lac de Constance en 1925. Chez nos voisins allemands, on plantait alors surtout de l'Elbling qui, au début des années 1920, non seulement produisait régulièrement de mauvaises récoltes, mais donnait aussi un vin acide.

Le rendement élevé et régulier du Müller-Thurgau a toutefois contribué à sa prolifération dans l'Allemagne mutilée après les deux guerres mondiales. En 1964, le Riesling-Sylvaner représentait 21 pour cent de la surface cultivée en Allemagne, comme l'a expliqué l'académicien du vin Markus Hungerbühler lors des Journées du vin de Wädenswil 2025. De 1975 à 1995, ce cépage occupait même la plus grande partie de la surface viticole. Le Liebfrauenmilch, très apprécié à l'époque, en est en grande partie issu.

En Nouvelle-Zélande, le cépage Müller-Thurgau a même ouvert la voie à la mise en place de l'économie viticole, a raconté Hungerbühler. Des conseillers allemands ont convaincu les viticulteurs locaux d'adopter ce cépage. Il est resté le cépage blanc dominant jusque dans les 1980.

Entre-temps, la surface cultivée dédiée au Müller-Thurgau, ou Riesling-Sylvaner, a massivement diminué. A tort, selon certains viticulteurs, car ce cépage peut aussi être vinifié pour

*Le Müller-Thurgau est peu exigeante en ce qui concerne le climat et la nature du sol. Il a besoin de sols profonds avec une bonne alimentation en eau.*



donner un vin relativement léger avec peu d'alcool, ce que les consommateurs demandent de plus en plus aujourd'hui.

Revenons à Hermann Müller-Thurgau, souvent associé à la seule sélection de vignes. Né d'un père boulanger et vigneron, il avait, pour ainsi dire, la levure dans le sang. Mais, il a commencé par faire l'École normale, a suivi des cours à l'université de Neuchâtel, enseigné à l'école secondaire de Stein am Rhein, obtenu un diplôme d'enseignant spécialisé en sciences naturelles à l'école polytechnique, l'actuelle EPFZ, puis a enseigné à l'École normale de Kreuzlingen. Sa passion de la recherche l'a ensuite conduit à l'Institut de botanique de l'université de Würzburg où il a défendu sa thèse sur le thème de la physiologie des mousses.

## Des recherches variées

Dans ses recherches, d'abord à la Preussische Forschungs- und Lehranstalt de Geisenheim, puis à Wädenswil, il s'est consacré à la biologie florale de la vigne et des arbres fruitiers, a décrypté les causes de la fermentation malolactique dans le vin, il a étudié les maladies de la vigne et des arbres fruitiers, comme le rougeot ou la moniliose, a découvert l'influence des cultures de levures sur l'arôme des vins, l'influence de la température sur le déroulement de la fermentation et l'influence des conditions climatiques sur les périodes de repos de la vigne, des bulbes de fleurs et des arbres fruitiers. Peu après son entrée en fonction en tant que directeur à Wädenswil, il a créé des jardins expérimentaux avec des vignes, des fruits, des légumes, des baies et des plantes ornementales afin de tester scientifiquement les variétés. Il a aussi étudié les questions de fertilisation et de protection des plantes. Comme enseignant, il a marqué les profils professionnels de l'arboriculture, de la viticulture et de la culture maraîchère et a contribué à la diffusion des résultats de ses recherches et de ses connaissances grâce à de nombreuses publications et à la Revue d'arboriculture et de viticulture, dont il était le rédacteur.

Ses recherches sur la fabrication de vin de fruits et de raisins non fermentés et sans alcool, consignées dans un ouvrage du même titre, ont connu un énorme succès. Il a ainsi mis en pratique la pasteurisation, ce qui lui a valu le surnom de « Pasteur suisse ». L'important secteur économique mondial de la technologie des boissons en profite toujours et c'est grâce à lui que nous pouvons aujourd'hui déguster des jus hygiéniques non fermentés, ce qui était à son époque une conquête révolutionnaire.

Par ses recherches variées et visionnaires du savant universel Hermann Müller-Thurgau, il est étonnant de constater à quel point la population en général connaît mal ses mérites. C'est à cela que la fondation Müller-Thurgau veut remédier avec de nombreux autres participants durant l'année de commémoration de sa naissance.

chp

## Entretien avec Lukas Bertschinger

### « Aujourd'hui, il ferait probablement des recherches sur la désalcoolisation du vin »

Comme président de la fondation Müller-Thurgau et de l'association "ErlebnisMüllerThurgau", le chercheur en agronomie et en alimentation Lukas Bertschinger s'est intéressé de près aux travaux scientifiques et à la vie de Hermann Müller-Thurgau.

*Monsieur Bertschinger, pourquoi Hermann Müller-Thurgau (HMT) est-il aujourd'hui inconnu de la plupart des gens ?*

Les Suisses ne pratiquent pas le culte des héros. Ils ne rendent souvent hommage qu'avec réticence aux performances extraordinaires. Un autre de nos compatriotes, Alfred Escher, politicien, fondateur de chemins de fer et de banques, est pourtant mieux connu. Hermann Müller-Thurgau a œuvré pour améliorer le quotidien des gens, leur permettre de vivre plus sainement et offrir des conditions de vie – y compris économiques – plus avantageuses aux paysans grâce à des vignes, des fruits et des légumes plus productifs, de meilleure qualité et pouvant être conservés plus longtemps. Il était très axé sur la pratique. Il n'existe d'ailleurs que deux ou trois photos de lui, pas même d'archives dignes de ce nom.

*Quelles recherches de HMT sont les plus fascinantes pour vous ?*

Ce qui me fascine, c'est la manière dont il menait ses recherches. Il a pratiqué une approche interdisciplinaire, a rapidement identifié les connaissances lacunaires et a

## Manifestations pour le jubilé du Müller-Thurgau

Plusieurs manifestations seront organisées tout au long de l'année, dont une exposition spéciale « Müller-Thurgau » au musée de la viticulture à Au / Wädenswil, un module d'exposition « Vin, fruits, légumes » à Arenenberg, l'ouverture d'une piste cyclable au bord du lac de Constance avec des informations sur Hermann Müller-Thurgau, un film documentaire ainsi qu'une fête événementielle marquant cet anniversaire.

Pour plus d'informations en allemand sur ces événements et d'autres, voir

<https://www.erlebnismuellerthurgau.ch/über-müller-thurgau>





comblé les failles par des expérimentations simples mais pertinentes pour la pratique. C'est particulièrement visible dans l'industrie des boissons, où on lui doit la possibilité de conserver les jus de fruits. La fraîcheur, l'hygiène, le plaisir gustatif et la préservation de la valeur nutritive étaient pour lui des aspects importants. La profondeur de ses recherches dans les domaines les plus divers est également surprenante, qu'il s'agisse des levures sélectionnées ou de la fermentation malolactique. Sans lui, nous aurions des vins rouges de moins bonne qualité.

#### *Quel est l'impact de HMT sur la recherche actuelle ?*

Explicite, ses recherches sur ces thèmes ont eu un impact certain, dans la mesure où il était un précurseur. Implicite, l'impact est énorme, car il a reconnu l'importance de l'interdisciplinarité et l'a pratiquée. Il a aussi inspiré son entourage et de nombreux successeurs par sa soif de connaissances orientées vers la pratique. Il tenait à une étude et à une documentation scientifiques sans préjugés. Il a introduit un esprit de recherche encore vivant aujourd'hui. En outre, la station expérimentale et l'école ont donné naissance, en différentes étapes, à Agroscope et au département Life Sciences and Facility Management de la ZHAW, qui ont aujourd'hui un impact considérable.

#### *Est-il encore possible actuellement de faire de la recherche à une échelle comparable ?*

Probablement pas, en tout cas pas avec un rendement aussi prolifique en termes de publications scientifiques de haute qualité et d'articles spécialisés proches de la pratique dans des domaines aussi divers. La raison en est que les connaissances sont beaucoup plus vastes aujourd'hui et que la méthodologie de recherche actuelle permet de les approfondir beaucoup plus vite dans un domaine. Mais, il y a toujours des personnes qui possèdent une grande vision globale, qui comprennent les principes des différents domaines de recherche comme l'a fait Hermann Müller-Thurgau, et qui peuvent ainsi mettre en réseau des connaissances et en tirer des conclusions précieuses.

#### *Outre l'industrie des boissons, quels sont les secteurs économiques qui bénéficient des recherches de HMT ?*

Il s'est également beaucoup intéressé à la protection des plantes et a commencé à mettre en place un laboratoire à cet effet. Il tenait à ce que l'efficacité des « produits miracles » de l'époque soit contrôlée objectivement et qu'ils ne nuisent pas à la nature et aux hommes. La cohabitation étroite de la formation et de la recherche était aussi importante pour lui. Ainsi, il a fortement influencé la formation scientifiquement fondée, qui n'existait pas auparavant pour les viticulteurs et les arboriculteurs. En outre, ses graines ont porté leurs fruits, puisque son activité a motivé la création de nombreuses institutions, telles que l'interprofession du vin de Suisse alémanique ou le musée de la viticulture d'Au.

#### *Dans quels domaines HMT ferait-il des recherches aujourd'hui ?*

Je ne peux qu'émettre des hypothèses à ce sujet. Je ne peux pas et je ne veux pas m'approprier Hermann Müller-Thurgau. Il voulait améliorer les revenus des exploitations et l'approvisionnement de la population. C'est pourquoi il s'est, par exemple, intéressé à la production de jus de raisin et de fruits non alcoolisés, car à l'époque, le mouvement des abstinents se renforçait et les exploitations viticoles voyaient leurs revenus menacés. Müller-Thurgau voulait que les raisins et les fruits puissent être vendus sous forme de jus plutôt que sous forme de vin. Par analogie, il ferait sans doute aujourd'hui des recherches pour un vin sans alcool de haute qualité, compte tenu des tendances actuelles. Il participait à l'époque à une telle entreprise, qui a ensuite été vendue à la Migros.

Je pense qu'il mettrait de manière générale l'accent sur la rentabilité des exploitations, même s'il n'était pas économiste. Avec sa vision globale, il se consacrerait peut-être aujourd'hui aux variétés piwi, peut-être aussi aux méthodes de culture moléculaire. Mais, il ne se laisserait pas non plus recruter par un seul courant, comme il ne l'a pas fait à l'époque, ni par le mouvement de tempérance, ni par le secteur viticole. Aujourd'hui encore, il effectuerait des recherches sur le changement climatique. Il a, en effet, été un pionnier dans la recherche sur l'influence du froid et des conditions climatiques sur la fertilité et la croissance des cultures. Je le verrais également se pencher sur le domaine de l'économie circulaire, en utilisant, par exemple, le marc comme engrais ou comme nourriture pour les insectes.

#### *Comment caractérisez-vous HMT en tant qu'homme ?*

C'était un homme modeste, mais très curieux et avide de connaissance, axé sur les problèmes, orienté vers les applications et poussé par le désir de faire progresser les choses. Il avait une grande capacité de compréhension, était un penseur rapide, mais capable de traduire les relations complexes en mots simples, de les décomposer et de les élucider par des expériences simples. En outre, il était très travailleur. Selon ce qui nous a été rapporté, il ne prenait généralement pas un verre de vin avec les autres après la réunion d'une association, mais retournait travailler à Wädenswil. Il s'est engagé dans la commune, l'école et le Club alpin suisse.

Physiquement, il était plutôt petit. À l'école, il était surnommé «le petit Müller». Son action, ses mérites et sa stature sont d'autant plus imposants. *chp*



*Lukas Bertschinger*

## Hermann Müller-Thurgau

### Uno studioso di livello mondiale con molte sfaccettature

Hermann Müller-Thurgau è nato 175 anni fa. Definirlo semplicemente come padre della varietà d'uva Müller-Thurgau non è giusto nei suoi confronti. Le sue ricerche andavano ben oltre l'allevamento delle viti. Un motivo sufficiente per commemorare lui e i suoi meriti in questo anno giubilare.

Il Müller-Thurgau è un vino che si trova oggi su molti scaffali di negozi svizzeri. Tale denominazione risale al vitigno del suo allevatore Hermann Müller. Per essere contraddistinto da un'altra persona recante lo stesso nome, quest'ultimo - originario di Tägerwil nel canton Turgovia - ricorreva alla dicitura supplementare "Thurgau". In Germania questa varietà ha parecchi nomi: Riesling-Sylvaner, Rivaner, nonché Müller-Thurgau e altri ancora. Hermann Müller-Thurgau ha voluto collegare una varietà a maturazione precoce come il Sylvaner con la caratteristica organolettica del Riesling. Tuttavia, con l'andar del tempo è aumentata costantemente l'incertezza sulla paternità della varietà. Da analisi d'ingegneria tecnica è risultato, più di cento anni dopo, che la varietà d'uva era stata realizzata con Riesling e Madeleine Royale.

Visto che nel 1891 Hermann Müller-Thurgau fu nominato presso la nuova Stazione sperimentale e scuola di frutticoltura, viticoltura e orticoltura di Wädenswil dove, oltre che a svolgere la sua attività scientifica e il compito di direttore, ha portato seco 150 barbatelle dei suoi nuovi allevamenti. Un discendente diretto del vitigno originario piantato a Wädenswil, recante il numero 58, si trova tuttora sul territorio del suddetto centro viticolo.

#### Una varietà frugale ma dal rendimento sicuro

La varietà presenta alcuni vantaggi: pone poche esigenze al clima e al suolo. Cresce quasi ovunque, preferisce però terreni più profondi con un approvvigionamento idrico sufficiente. La maturazione dell'uva è precoce. Essa può essere colpita dalla peronospora/oidio, dalla botrite, dal marciume nero nonché

*Fotografia d'epoca della casa natale di Hermann Müller-Thurgau.*



dalla moniliosa. Fornisce tuttavia dei rendimenti elevati e regolari con acidità moderata, ciò che si rivelava determinante per il successo che otteneva a livello mondiale. Fu questo il motivo per cui nell'anno 1925 vennero contrabbandate a notte fonda su una barca, attraverso il lago bodanico, 400 barbatelle della sorte Müller-Thurgau, non ancora ammessa in Germania. Qui veniva piantata soprattutto la varietà Elbling che all'inizio degli anni 1920 oltre che causare cattivi raccolti produceva anche un vino acido.

La produzione elevata di Müller-Thurgau era importante nella Germania devastata dalle guerre mondiali. Come affermato da Markus Hungerbühler durante le Giornate del vino di Wädenswil del 2025, il 21 per cento della superficie vitata in Germania nel 1965 era costituito dal Riesling-Sylvaner. Tra il 1975 e il 1995 questo tipo di uva rappresentava persino la maggior parte di tale superficie. Da una gran parte di questo vitigno si otteneva a quel tempo il tanto apprezzato "Liebfrauenmilch".

In Nuova Zelanda la varietà Müller-Thurgau avrebbe rivestito un ruolo pionieristico nella realizzazione del settore vitivinicolo, affermava Hungerbühler. Parecchi enologi tedeschi si prodigavano a convincere i viticoltori locali a piantare tale vitigno. Esso rimase fino agli anni 80 la varietà di vino bianco predominante.

Nel frattempo la superficie coltivata con il vitigno Müller-Thurgau, rispettivamente Riesling-Sylvaner, è diminuita massicciamente. A torto, fanno rilevare parecchi viticoltori, visto che la vite può produrre anche un vino relativamente leggero con poco alcole, ciò che è maggiormente richiesto oggi.

Ma soffermiamoci ora su Hermann Müller-Thurgau, che viene sovente complimentato soltanto per il suo allevamento di vitigni. E' cresciuto come figlio di un panettiere e viticoltore; il lievito ce l'aveva per così dire nel sangue. Ha però frequentato la scuola magistrale e seguito delle lezioni all'Università di Neuchâtel, insegnato alla scuola reale di Stein am Rhein ottenendo poi il diploma di insegnante specializzato in scienze naturali al politecnico federale. Dopo di che insegnò alla scuola magistrale di Kreuzlingen per cedere in seguito alla sua passione per la ricerca avendo conseguito il dottorato presso l'Istituto botanico dell'Università di Würzburg sul tema Fisiologia dei muschi.

#### Svariate ricerche

Nelle sue ricerche, dapprima presso l'Istituto prussiano di ricerca e insegnamento a Geisenheim e più tardi a Wädenswil si dedicava alla biologia dei fiori della vite e delle piante fruttifere.



tere, studiava e interpretava le origini della malolattica biologica nel vino, analizzava le malattie della vite e delle piante fruttifere come ad esempio la moniliosa, accertava l'influsso delle colture di lievito sulle caratteristiche organolettiche dei vini, l'influsso delle temperature sul processo di fermentazione e i rapporti tra gli influssi climatici e i periodi di calma dei vitigni, dei bulbi e delle piante fruttifere. Poco tempo dopo l'assunzione del mandato d'insegnamento come direttore a Wädenswil realizzò giardini sperimentali con vitigni, frutta, verdura, bacche e piante ornamentali al fine di analizzarne scientificamente le varie sorti, ma anche per occuparsi dei fertilizzanti e della protezione fitosanitaria. Come docente fissò i profili professionali per la frutticoltura, la viticoltura e l'orticoltura. Con numerosi scritti nonché con la rivista su l'orticoltura e la viticoltura, di cui ne era il redattore, contribuì alla diffusione dei risultati delle sue ricerche e conoscenze.

Riscontrò un grande successo la sua ricerca e la pubblicazione «Herstellung unvergorener und alkoholfreier Obst- und Traubenweine (Fabbricazione del sidro e del vino non fermentati e analcolici)». Egli ha così messo in pratica la pastorizzazione, ciò che gli conferì il soprannome di «Pasteur svizzero». Di tutto ciò approfittò tuttora l'importante ramo economico della tecnologia delle bevande di tutto il mondo. Per merito suo il singolo può gustarsi un succo igienicamente impeccabile, senza fermentazione, che a quel tempo era considerato un metodo rivoluzionario.

Vista la svariata e futuristica ricerca dello studioso di livello mondiale Hermann Müller-Thurgau sorprende il fatto che l'opinione pubblica sia praticamente ignara del suo sapere e dei meriti da lui conseguiti. La Fondazione Müller-Thurgau vuole pertanto colmare questa lacuna con numerose altre manifestazioni nell'anno del giubileo. *chp*

\*\*\*\*\*

## Intervista con Lukas Bertschinger

### «Oggi le sue ricerche si fonderebbero sulla dealcolizzazione del vino»

Lucas Bertschinger, ricercatore nel settore agricolo e alimentare nonché presidente della Fondazione Müller-Thurgau e dell'Associazione "Erlebnis Müller-Thurgau" si è occupato intensamente delle ricerche e della vita di Hermann Müller-Thurgau.

*Signor Bertschinger, perché Hermann Müller-Thurgau è oggi sconosciuto alla maggior parte delle persone?*

Le cittadine e i cittadini svizzeri vivono situazioni di contrasto con gli eroi. Essi apprezzano le prestazioni straordinarie solo con un certo riserbo. Un altro caso è ad esempio quello di Alfred Escher che era attivo in politica, costruiva linee ferroviarie e fondava istituti bancari. Egli è pertanto più conosciuto. Hermann Müller-Thurgau si è invece preso



*Martin Wiederkehr, responsabile del Centro viticolo di Wädenswil e socio ANAV, mostra il vitigno originale di Müller-Thurgau con il numero 58.*

cura di migliorare la vita delle persone nel loro quotidiano, di contribuire a renderle più sane e facilitare le loro condizioni di vita, soprattutto quelle economiche dei contadini, nel senso che i vitigni, la frutta e i legumi apportino loro maggiori introiti e i prodotti possano essere migliorati qualitativamente e conservati più a lungo. Aveva un approccio alla vita tanto concreto. Di lui esistono solo due o tre fotografie e non si dispone nemmeno di un archivio confacente.

*Quali ricerche di Hermann Müller-Thurgau sono per Lei più suggestive?*

Sono affascinato dal modo come eseguiva la ricerca. Ricercava con interdisciplinarietà e riconosceva rapidamente i divari di conoscenze chiarendoli con semplici, ma pertinenti interrogativi rispettosi della prassi. Ciò lo si rileva più chiaramente nell'industria delle bevande dove si dedicava alla tecnologia della conservazione dei succhi di frutta. La freschezza, l'igiene, il godimento e la salvaguardia del valore nutritivo erano per lui importanti. Sorprende anche la profondità delle sue ricerche nei più svariati campi, sia riguardo al lievito allevato sia alla fermentazione malolattica biologica. Senza di lui avremmo dei vini rossi meno buoni.

*Quali ripercussioni ha Hermann Müller-Thurgau sulla ricerca odierna?*

Evidentemente le sue ricerche hanno un grande influsso sui temi, in un certo senso possono essere considerate pionieristiche. La ripercussione è pertanto enorme, visto che con la sua scienza di sapere orientata sulla prassi l'autore ha riconosciuto l'interdisciplinarietà e l'ha convertita stimolando il suo ambiente, come pure numerose e numerosi successori. Importanti per lui erano la spassionata analisi scientifica e la documentazione. Ha introdotto uno spirito di ricerca tuttora vivo. Inoltre, dall'Istituto di ricerca e formazione sono sorti in diverse tappe Agroscope e il "Departement

ment Life Sciences and Facility Management della Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften ZHAW, che godono oggi di una notevole fama.

*E' tuttora possibile ricercare su ampia scala come praticato da Hermann Müller-Thurgau?*

Probabilmente no, ad ogni modo non con lo stesso enorme output delle pubblicazioni di alto livello scientifico e articoli specialistici con guida pratica concernenti svariati settori. Oggigiorno si sa molto di più e con la metodica di ricerca attuale si raggiunge molto più facilmente la profondità di un determinato campo. Tuttavia, ci sono sempre più persone che dispongono di una grande visione d'insieme e che capiscono i principi di singoli settori di ricerca alla stessa stregua come operava Hermann Müller-Thurgau e che collegano diverse conoscenze al fine di trarre preziose conclusioni.

*Quali settori economici oltre all'industria delle bevande approfittano delle ricerche di Hermann Müller-Thurgau?*

Hermann Müller-Thurgau si occupava intensamente anche del settore fitosanitario e avviò pertanto la realizzazione di un laboratorio. Desiderava che l'effetto della "panacea" di quel tempo fosse analizzato in modo oggettivo e che non arrecasse danni alla natura e alle persone. Importante per lui era anche l'unità di formazione e ricerca. Influisce inoltre energeticamente sulla formazione fondata su solide basi scientifiche che non esisteva ancora per i frutticoltori e vinificatori. D'altronde il suo seme si è affermato per il fatto che con la sua attività è riuscito a motivare la fondazione di numerose istituzioni come l'organizzazione interprofessionale dei vini svizzeri tedeschi o il museo del vino di Au.

*In quali campi ricercerebbe oggi Hermann Müller-Thurgau?*

A tal riguardo posso solo fare delle supposizioni. Non posso né voglio coinvolgere Hermann Müller-Thurgau. Voleva migliorare la situazione reddituale delle ditte e l'approvvigionamento della popolazione. Per tale motivo si era occupato

## Eventi in vista del giubileo di Müller-Thurgau

Durante tutto l'anno si svolgeranno parecchie manifestazioni, tra altro un'esposizione temporanea «Müller-Thurgau» nel museo Weinbaum di Au / Wädenswil, un'esposizione di vini, frutta e verdura presso il castello di Arenenberg, l'apertura di una pista ciclabile sulle rive del lago bodanico con informazioni su Hermann Müller-Thurgau, un documentario nonché una festa di giubileo con incontro di esperienze.

Per informazioni in tedesco su queste e altre manifestazioni si prega di consultare il sito

<https://www.erlebnismuellerthurgau.ch/über-müller-thurgau>



ad esempio anche della produzione di succhi di frutta e vini analcolici, visto che a quel tempo si era rafforzato il movimento di astinenza e le aziende vinicole si sentivano minacciate. Müller-Thurgau voleva che l'uva e la frutta non fossero più vendute come vino ma come sidro. Analogamente a quanto succitato e tenuto conto delle tendenze attuali, oggi egli fonderebbe le sue ricerche su un vino analcolico di alta qualità. Egli era allora membro di un'azienda che venne più tardi rilevata dalla Migros.

Penso che, in via generale, attribuirebbe più importanza alla redditività delle aziende, pur non essendo un economista. Considerata la sua visione olistica si dedicherebbe oggi piuttosto ai vini PIWI, forse anche con metodi d'allevamento molecolari. Tuttavia, non si lascerebbe influenzare da nessuno, dato che anche a quel tempo non aveva sostenuto né il movimento degli astinenti né l'industria del vino. Sicuramente anche oggi farebbe le sue ricerche sul cambiamento climatico. E' stato infatti un pioniere nella ricerca dell'influsso esercitato dal freddo e dalle condizioni climatiche su la fertilità e la crescita delle colture. Posso immaginarmi che si occuperebbe anche delle ricerche nell'ambito dell'economia circolare, nel senso che ad esempio le vinacce vengano utilizzate come fertilizzante o mangime per gli insetti.

*Come caratterizza l'uomo Müller-Thurgau?*

Era una persona modesta, ma molto curiosa e avida di sapere, focalizzata sui problemi, orientata alle applicazioni e spinta dal desiderio di ottenere successo. Aveva una grande capacità di comprensione, era un pensatore veloce, ma sapeva riassumere i rapporti complessi con parole semplici. Era inoltre molto laborioso. Si dice che, sovente, dopo le sedute di associazioni non beveva un bicchier di vino con i colleghi ma si recava subito al lavoro a Wädenswil. Partecipava anche alle attività del comune, delle scuole e del Club alpino svizzero.

Fisicamente era piuttosto piccolo, negli ambienti scolastici portava il soprannome «piccolo Müller». Per contro, il suo operato, i suoi meriti e il suo aspetto sono imponenti. *chp*

# auf ein glas d'un seul verre



## Voranzeige Fest der Weinfreunde

**Samstag, 30. August 2025 in Schaffhausen und  
Sonntag, 31. August 2025 in Osterfingen (Klettgau)**

Wir laden Euch alle ein in die lebhafteste Altstadt von Schaffhausen, das schmucke Dorf Osterfingen und zu genussvollen Momenten. Feiern Sie mit uns ein unvergessliches Fest der Weinfreunde und den 75. Geburtstag der ANAV. Wir freuen uns auf Euch!

### Programmpunkte Samstag, 30. August 2025

- Anmeldung und Kaffee im Schaffhauserland Tourismus.
- Delegiertenversammlung ANAV in der Rathauslaube.
- Geführter Besuch in die Reben: Leuchtturmprojekt Stokarberg.
- Musikalische Degustation: Wie klingt Schaffhauser Wein?
- Höhepunkt: Degustationen an der «Schafuuser Wiiprob» im Kreuzgang zu Allerheiligen.
- Dinner «75 Jahre ANAV» im «Pavillon im Park» mit Verleihung des Prix Ami du Vin.

### Programmpunkte Sonntag, 31. August 2025

- Fahrt ins Klettgau mit dem öV nach Wilchingen.
- Leichter Spaziergang durch die Reben nach Osterfingen.
- Apero und genussvoller Z'Mittag aus regionalen Zutaten.

Bitte um Vormerk der Daten in ihrer persönlichen Agenda. Detailzeiten, Teilnehmerpreise und Anmeldemöglichkeit folgen in der nächsten Ausgabe des Ami du Vin oder auf [www.anav.ch](http://www.anav.ch).

Hotelreservation erfolgt privat z.B. über  
[www.schaffhauserland.ch](http://www.schaffhauserland.ch).

## Préavis Fête des Amis du Vin

**Samedi 30 août 2025 à Schaffhouse et  
Dimanche 31 août 2025 à Osterfingen (Klettgau)**

Nous vous invitons tous à visiter la vieille ville animée de Schaffhouse et le joli village d'Osterfingen et à partager des moments de plaisir. Célébrez avec nous une fête des amis du vin inoubliable et le 75<sup>e</sup> anniversaire de l'ANAV.

### Programme du samedi 30 août 2025

- Enregistrement et café à Schaffhauserland Tourismus.
- Assemblée des délégués ANAV dans la salle Rathauslaube.
- Visite guidée des vignobles : Projet phare de «Stokarberg».
- Dégustation musicale : Les notes du vin de Schaffhouse.
- Point fort : «Schafuuser Wiiprob», dégustation au vénérable cloître Kreuzgang zu Allerheiligen.
- Dîner de gala «75 ans d'ANAV» au «Pavillon im Park» avec la remise du Prix Ami du Vin.

### Programme du dimanche, 31 août 2025

- Visite du Klettgau en transports publics jusqu'à Wilchingen.
- Promenade facile à travers les vignes jusqu'à Osterfingen.
- Apéritif et déjeuner délicieux à base de produits du terroir.

Merci de noter les dates dans votre agenda personnel. Horaires détaillés, prix et les possibilités d'inscription suivront dans le prochain numéro de l'Ami du Vin ou sur [www.anav.ch](http://www.anav.ch).

Réservation d'hôtel individuelle, par exemple via  
[www.schaffhauserland.ch](http://www.schaffhauserland.ch).



# auf ein glas



*Il centro storico di Sciaffusa ha molto charme da offrire.*

## Preavviso Festa degli Amici del Vino

**Sabato 30 agosto 2025 a Sciaffusa e**

**Domenica 31 agosto 2025 a Osterfingen (Klettgau)**

Vi invitiamo nel vivace centro storico di Sciaffusa, nel grazioso villaggio di Osterfingen, per trascorrere momenti di piacere. Festeggiate con noi un'indimenticabile festa degli amici del vino e il 75° anniversario dell'ANAV. Non vediamo l'ora di vedervi!

### Programma del sabato 30 agosto 2025

- Registrazione e caffè presso Schaffhauserland Tourismus
- Assemblea dei delegati ANAV nella sala Rathauslaube
- Visita guidata ai vigneti: Progetto faro di «Stokarberg»
- Degustazione musicale: Che suono ha il vino di Sciaffusa?
- Punto culminante: Degustazioni presso lo «Schafuuser Wiprob» al chiostro dell'abbazia di Ognissanti
- Cena «75 anni di ANAV» nel «Pavillon im Park» con premiazione del Prix Ami du Vin

### Programma della Domenica 31 agosto 2025

- Viaggio al Klettgau con i mezzi pubblici fino a Wilchingen
- Facile passeggiata tra i vigneti fino a Osterfingen
- Aperitivo e pranzo delizioso a base di ingredienti regionali

Vi preghiamo di annotare le date nella vostra agenda personale.

Gli orari dettagliati, i prezzi per i partecipanti e le possibilità di iscrizione saranno pubblicati nel prossimo numero di Ami du Vin o su [www.anav.ch](http://www.anav.ch).

La prenotazione dell'hotel viene effettuata privatamente, ad esempio tramite [www.schaffhauserland.ch](http://www.schaffhauserland.ch).

## Der Vorstand ANAV zu Besuch in der Region Nordostschweiz

Die Frühjahrssitzung des Vorstand ANAV findet jeweils an einem Ort in den verschiedenen Landesregionen statt. Nach dem Tessin im letzten Jahr war heuer turnusgemäss die Nordost-Schweiz an der Reihe.

Die am Freitag nach Landquart GR ins Restaurant Schweizerhof gelegte Sitzung des Vorstand ANAV war die ideale Vorlage für den Besuch in Corpore der Generalversammlung der Weinfreunde-sektion Graubünden, später am Abend und im gleichen Hause.

Anderntags waren alle Präsidentinnen und Präsidenten der Nordostschweizersektionen für den gemeinsamen Austausch mit dem Vorstand ANAV nach Mels SG in den Rathauskeller geladen. Die Sektion Weingilde Gallus hat für den Anlass ein grossartiges Rahmenprogramm zusammengestellt. An dieser Stelle nochmals ein herzliches Dankschön an den Gastgeber Gildenmeister Franz Bertsch für seine Vorbereitungsarbeiten. Vorerst war aber im tiefen Rathauskeller die Stimmungslage in den verschiedenen Sektionen gefragt: Wie läuft es aktuell in den Sektionen? Wo liegen die besonderen Herausforderungen? Anliegen an den Vorstand ANAV? Der sehr angeregt geführte Austausch wurde beim Mittagessen fortgesetzt.

Kellermeister Toni Bardellini entführte uns zu einem kurzen Spaziergang an die strahlende Wintersonne rund um den Rathauskeller in Mels, der in den kürzlich neu gebauten Kelleranlagen endete. Mit der Degustation von weiteren Weinspezialitäten – wieder im tiefen, historischen Rathauskeller – fand das gemütliche und kameradschaftliche Treffen seinen genussvollen Abschluss.

\*\*\*\*\*

## Le comité de l'ANAV visite le nord-est de la Suisse

La réunion de printemps du comité ANAV se déroule en alternance dans une des régions du pays. Après le Tessin l'année dernière, c'était au tour du nord-est de la Suisse de recevoir le comité.

La réunion du comité ANAV s'est tenue vendredi à Landquart GR au restaurant Schweizerhof. Plus tard dans la soirée et dans le même établissement, le comité incorpore a pu assister à l'assemblée générale de la section Graubünden.



# d'un seul verre



*Toni Bardellini ci ha fatto da guida durante la visita al Rathauskeller.*

Le lendemain, tous les présidents des sections du nord-est de la Suisse ont été invités Rathauskeller (cave de l'hôtel de ville) de Mels SG pour un échange avec le comité ANAV. La section Weingilde Gallus a concocté un magnifique programme-cadre. Nous tenons à remercier à nouveau ici notre hôte, le maître de guilda Franz Bertsch, pour son travail préparatoire. Mais d'abord, dans les sous-sols profonds du Rathauskeller, on s'est renseigné sur l'état d'esprit des différentes sections : Comment vont les choses actuellement dans les sections ? Quels sont les défis particuliers ? Des questions particulières pour le comité ANAV ? L'échange très animé s'est poursuivi lors d'un déjeuner commun.

Le maître de chai Toni Bardellini nous a emmenés sous un soleil d'hiver radieux pour une petite promenade autour du Rathauskeller de Mels. La ballade nous a conduits jusque dans les caves récemment construites. Cette rencontre conviviale s'est terminée de manière agréable par la dégustation de quelques crus spéciaux – toujours dans la cave profonde et historique du Rathauskeller.

\*\*\*\*\*

## **Il comitato ANAV visita la regione della Svizzera nord-orientale**

La riunione primaverile del comitato ANAV si svolge in una sede in ciascuna regione del Paese. Dopo il Ticino dell'anno scorso, quest'anno è toccato nuovamente alla Svizzera nordorientale.

La riunione del comitato ANAV tenutasi venerdì a Landquart GR nel ristorante Schweizerhof è stata la base ideale per la visita integrativa all'assemblea generale della sezione degli amici del vino Graubünden, che si è tenuta più tardi quella sera nello stesso edificio.

Il giorno successivo tutti i presidenti delle sezioni della Svizzera nord-orientale sono stati invitati nel Rathauskeller (la cantina del municipio) di Mels SG per uno scambio congiunto con il comitato ANAV. La sezione Weingilde Gallus ha messo a punto un fantastico programma di supporto per l'evento. A questo punto vorremmo ringraziare ancora una volta il nostro ospite, il Maestro della Gilda Franz Bertsch, per il suo lavoro preparatorio. Ma prima, nel profondo scantinato del Rathauskeller, è stato chiesto quale fosse lo stato d'animo delle varie sezioni: Come stanno andando le cose nelle varie sezioni? Quali sono le sfide particolari? Hai delle preoccupazioni da sottoporre al comitato ANAV? Il vivace scambio di opinioni è proseguito durante il pranzo condiviso.

Il mastro cantiniere Toni Bardellini ci ha accompagnato in una breve passeggiata sotto il sole invernale intorno al Rathauskeller di Mels, per poi concludersi nelle cantine di recente costruzione. L'incontro accogliente e amichevole si è concluso piacevolmente con la degustazione di ulteriori specialità vinicole, sempre nella profonda e storica cantina del Rathauskeller. *Cornel Oertle*

*L'incontro dei presidenti dell'ANAV nella profonda cantina a volta.*



# la vie de l'anav



bern

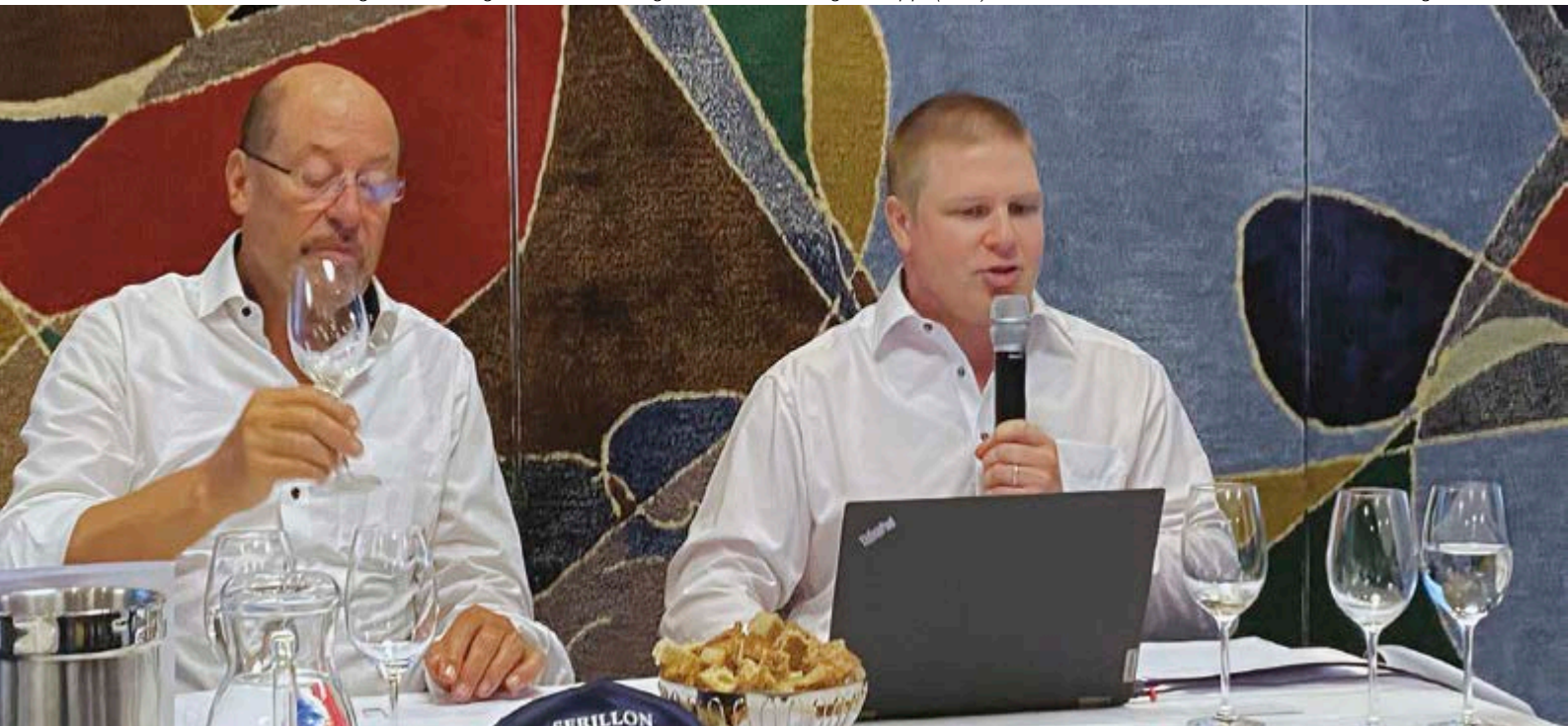
## Wenig bekannte Weine zum Entdecken Weingut Sérillon in der Ardèche

Es war eine besondere Ehre Hans-Jürg Schläppi und seinen oenologischen Mitarbeiter Nikolas Zbären als Referenten und Degustationsleiter im Hotel Bern begrüßen zu dürfen. Sie vermittelten den Anwesenden einen sehr interessanten Einblick in die Kultur, die Geographie und die Natur des Département Ardèche.

Hans-Jürg Schläppi hat zusammen mit seiner Ehefrau Eva vor über dreissig Jahren das Weingut Sérillon in Saint-Montan in der Ardèche erworben. Die Begeisterung für die schöne Natur, den Lavendel, das gute Essen und die Weinberge hat sie dorthin gezogen und sie sind diesem Weingut bis heute treu geblieben.

Das Ehepaar Schläppi hat mit grossem Enthusiasmus im Laufe der letzten dreissig Jahren ihr Weingut zu einer stattlichen Domaine erweitert. In der Domaine Sérillon fällt die riesige Vielfalt der Rebsorten auf: bei den Weissenen finden sich Chardonnay, Viognier, Marsanne, Roussanne, um nur einige zu nennen. Noch grösser ist die Vielfalt bei den Roten, wie Pinot Noir, Syrah, Cinsault, Carignan und viele mehr. Insgesamt werden pro Jahr über vierzig Produkte in relativ homöopathischen Dosen abgefüllt, eine grosse Serie von Reinsortigen als auch von Assemblagen. Die Erträge liegen bei rund fünfundzwanzig Hektoliter pro Hektar und spiegeln die rigorose Selektion und das Streben nach höchster Qualität.

Die Crus vom vier Hektar grossen Weingut wurden vom Eigentümer Hans-Jürg Schläppi (links) und von seinem Mitarbeiter Nikolas Zbären vorgestellt.



## DIE WEINE DES ABENDS

### APÉRO

La Belle Cécile Brut - Blanc de Blanc - Clos de l'Abbé Dubois

### DIE DEGUSTATION

- Sauvignon Blanc - Sérillon - 2023
- Grenache Blanc barrique - Sérillon - 2021
- Viognier barrique - Sérillon - 2023
- Chardonnay barrique - Sérillon - 2023
- Marsanne Clairette barrique - Sérillon - 2022
- Grenache - Sérillon - 2021
- Grenache barrique "vienne vigne" - Sérillon - 2020
- Carignan barrique - Sérillon - 2021
- Syrah Grenache barrique - Sérillon - 2022
- Les 3 nez rouge - Sérillon - 2023
- Syrah barrique "Tentation" - Sérillon - 2019
- Cornas - Cave de Tain l'Hermitage - 2019

Von den vorgestellten Weinen beurteilten die Anwesenden einen schöner als den anderen. Besonders fiel auf, dass viele Weine in Barriques ausgebaut werden. Das verleiht den Weinen mehr Geschmeidigkeit und einen tiefgründigeren Körper. Die Holznote ist bei den meisten degustierten Weinen sehr fein spürbar, aber niemals dominant. Der Barrique-Ausbau wurde zum Teil auch kritisch bewertet.

Ein herzliches Dankeschön an Hans-Jürg Schläppi und Nikolas Zbären für ihre grossartige Präsentation und die wunderbaren Weine.  
*Dan Sennhauser*



## Cannonau, Grenache, Garnacha

### Eine Rebsorte mit vielen Namen

Die vielseitige Traube Grenache ist in verschiedenen Weinregionen der Welt verbreitet und bringt eine beeindruckende Palette an Weinen hervor. Max Badaracchi von MÖVENPICK Weine präsentierte die ausgewählten Weine, die von einem passenden Menü begleitet wurden.

Verschiedene Weingüter, darunter Domaine Thunevin-Calvet, D66, Bodega Mas Alta und Sella & Mosca, zeigen die unterschiedlichen Charaktere und Qualitäten, die aus der Traubensorte Cannonau, Grenache, Garnacha hervorgehen. Jedes Weingut bringt seine eigene Philosophie und Techniken in die Weinproduktion ein, was zu einzigartigen und hochwertigen Weinen führt. Die besonderen Terroirs der jeweiligen Regionen tragen entscheidend zur Exzellenz der Grenache-Weine bei.

### Weisse Grenache Weine

Den Auftakt macht die Domaine Thunevin-Calvet, ein relativ junges Weingut, das 2001 durch die Zusammenarbeit der Winzer Jean-Luc Thunevin und Jean-Roger Calvet gegründet wurde. Mit einer Fläche von 50 Hektar hat sich das Anwesen schnell vergrößert. Die Cuvées werden in einem 2008 errichteten, ökologischen Weinkeller vinifiziert, was die Philosophie des Weinguts unterstreicht, qualitativ hochwertige Weine im Einklang mit der Natur zu produzieren. Ein 2022er Etoile du Sud Blanc Côtes Catalanes IGP eröffnete den Abend.

Ein Façade Côtes Catalanes IGP war der zweite Wein des Abends. Ein hervorragender Wein aus dem bemerkenswerten Weingut D66, das 2008 in Maury, Frankreich gegründet wurde. Heute bewirtschaftet D66 über dreihundert Hektar Weinberge im Departement 66, Teil der Unterappellation Roussillon.

Der letzte Wein der weissen Serie war ein Artigas Blanco Priorat DOQ, Bodegas Mas Alta. Der einige Monate in Barriques ausgebaute Wein schloss die Serie ab. Bodega Mas Alta, gegründet 1999 von zwei belgischen Familien in La Vilella Alta, ist bekannt für seine Weine, die den typischen Charakter des Priorats spiegeln. Unterstützt vom renommierten Önologen Michel Tardieu zeichnen sich die Weine durch Wärme, Tiefe und Eleganz aus. Die Weinberge profitieren von einem einzigartigen Terroir, das durch steile Hänge und ein sonniges Klima geprägt ist, was zu Weinen mit bemerkenswerter Komplexität führt.

### Erste Rotweine

Das Traubengut dieses reinsortigen Cannonaus Dimonios Cannonau di Sardegna DOC Riserva stammt aus kleinen,



Max Badaracchi (links) und Sektionspräsident Jean-Michel Stampfli.

bevorzugten Lagen des Weinguts Sella&Mosca. Der Dimonios, sardisch für Teufel, wurde in grossen Eichenholzfässern ausgebaut. Das Weingut hat eine lange Geschichte, die über ein Jahrhundert zurückreicht. Gegründet von zwei Piemontesern, die sich in die unberührte Natur Sardinien verliebten, begann 1899 die Urbarmachung des Bodens.

Der zweite Wein ist ein Pompier Grenache Côtes Catalanes IGP, Pertuisane von 2021. Gekellert nach kalifornischem Vorbild mit viel Wärme des Südens Frankreichs aus alten Grenachereben. Der reinsortige Pompier wird in Betonbottichen und in Barrique ausgebaut. Die Kombination verleiht ihm eine einzigartige Balance zwischen Frucht und Geschmeidigkeit. Die Domaine de la Pertuisane wurde 2002 von Richard Case gegründet.

Ein Gigondas AOP Vieilles Vignes Tardieu-Laurent schliesst die erste Rotweinserie ab. Die Cuvée aus Grenache, Mourvedre und Syrah wurde vierundzwanzig Monate in Barriques ausgebaut. Tardieu-Laurent, gegründet von Michel Tardieu, ist ein weiteres Beispiel für die Leidenschaft für Wein und Terroir.

### Europa und Übersee

Die dritte Serie startete mit einem Baigorri Garnacha Rioja DOC von den Bodegas Baigorri. Die Bodegas Baigorri in Alavesa in der Region Rioja ist ein architektonisches Meisterwerk, das sich harmonisch in die Landschaft einfügt. Die Weinkellerei nutzt modernste Technologie. Die Weine werden nachhaltig angebaut und zeichnen sich durch ihre hohe Qualität aus, die das Terroir und die Tradition der Region spiegelt.

Der mittlere Wein der Serie stammt aus Australien. Der Grenache Notus Barossa Valley von Sons of Eden ist ein Wein zum Zelebrieren und Geniessen. Das Weingut Sons of Eden wurde 2000 gegründet ist auf die Herstellung von Weltklasseweinen spezialisiert. Die Trauben werden in dreissig Weinbergen im Barossa Valley handverlesen und mit minimaler Intervention verarbeitet. Dies verleiht den Weinen eine starke Individualität und spiegelt die Philosophie der beiden Gründer.

Das Finale bildete ein Wein von der Bodegas Mas Alta. Ein ausdrucksstarker, herrlich füllig und samtig-weicher La Basseta Priorat DOQ, von der Bodegas Mas Alta. Er begleitet den Hauptgang Saltimbocca mit Safran Risotto. *Jean-Michel Stampfli*



freiamt

## 42. Generalversammlung mit Wine & Dine Bordeaux – ein würdiger Begleiter

Präsident Markus Küng heisst Gäste und Mitglieder zur Generalversammlung und Bordeaux-Degustation willkommen. Die Referenten Max Gerstl und Roger Maurer haben für die Weinbegleitung zum Wine & Dine ihr Lieblingsthema Bordeaux ausgewählt.

Bordeaux ist eine Stadt oder eine Farbe. In der Regel denkt man dabei jedoch an Wein. An grosse, teure Weine mit enormem Reifepotenzial, die man locker zwanzig oder mehr Jahre im Keller lagern kann. Weine, die man sich meistens nicht leisten kann. Dass diese Weine aber nur vier bis sechs Prozent der jährlichen Produktion im Bordeaux ausmachen, wissen die wenigsten. Der grosse Anteil besteht aus preisgünstigen, ausgewogenen Weinen roter, weisser oder rosa Farbe. Diese Weine sind das Lieblingsthema unserer beiden Referenten. Sie haben auch die entsprechenden Weine aus dem Bordeaux mitgebracht.

### Einstieg mit weissen Bordeaux

Das Wine & Dine wird mit einem Apéro eröffnet. Ausgeschenkt wird ein *Éclat de la Vie, Château Léognan, Graves Blanc 2023*, begleitet von Apérohäppchen.

Anschliessend werden die drei ersten Weissweine eingeschenkt für einen optimalen Start in das Weinthema 'Bordeaux'. Dazu passend wird eine Weissweinsuppe mit Frischkäseschaum serviert.

Die Referenten erklären, dass es in ihrem Referat weniger darum geht, die Weine oder das Bordeaux önologisch vorzustellen. Sie möchten mehr die Gelegenheit nutzen, um einiges

### Fakten zur Generalversammlung

- Zwei Mitglieder werden neu im Verein aufgenommen acht treten aus. Leider sind auch zwei Mitglieder verstorben. Der Mitgliederbestand beträgt 232 Weinfreunde. Damit ist die Sektion Freiamt die zweitgrösste Weinfreundesektion der ANAV.
- Für die Vereinstreue ehrt der Präsident acht Mitglieder für zehn Jahre Mitgliedschaft, drei Mitglieder für 20 Jahre und ein Mitglied für 40 Jahre.
- Der Vorstand und der Präsident werden für eine weitere Amtsperiode bestätigt.
- Das Programm für 2025 wird genehmigt. Neben den üblichen Wine & Dine, werden neu im März ein «Kino & Wein», sowie im Juni ein «Champagner Brunch» stattfinden. Höhepunkt im Jahr 2025 wird die sechstägige Wein- und Genussreise nach Madeira sein.

aus dem Bordeaux zu berichten, was nicht in jeder Weinzeitschrift zu lesen ist. Max Gerstl war 1983 das erste Mal im Bordeaux. Roger Maurer möchte von ihm wissen, was sich seither im Bordeaux verändert hat. Damals sei man stolz darauf gewesen, viel und neue Technik im Keller zu haben und sie zu zeigen. Die Rebberge spielten keine grosse Rolle, die Ernte erfolgte für alle zum gleichen Zeitpunkt. Sortiertische kannte man noch nicht, gekeltert wurde mehr oder weniger alles, was geerntet wurde. So gab es – wenn das Wetter und die Trauben gut waren – in der Regel einen guten bis sehr guten Jahrgang. Wenn nicht, eher einen schlechten. Heute sei das anders. Professionalität und Qualität stehe an erster Stelle im Keller, wie auch im Rebberg. Deshalb seien heute fast alle Jahrgänge gut bis sehr gut. Richtig schlechte Jahrgänge gibt es praktisch nicht mehr.

### Gute Weine zu einem passenden Preis

Die ersten drei Rotweine werden ausgeschenkt. Diese begleiten den Zwischengang, ein gebratenes Rotbarschfilet mit Oliven-

*Mit 232 Mitgliedern ist die Sektion Freiamt der zweitgrösste Weinfreundesektion und der sehr gut besuchte Anlass zeugt vom Interessen der Weinfreunde.*





kruste auf Ratatouille, dazu Camargue-Reis. Zu diesen drei Weinen haben Max und Roger Wissenswertes zu berichten. Ihre Philosophie ist es, gute Weine zu einem passenden Preis anzubieten. So zum Beispiel ein Château du Retout oder ein Château Valentin 2016, Haut-Médoc, wobei letzterer unter zwanzig Franken kostet. Max und Robert zeigen Bilder dieser Weingüter, die teilweise in einem Wäldchen versteckt liegen und mehr an ein Schloss oder einen grossen Bauernhof als an ein Weingut erinnern.

Die Weine der dritten Serie stammen von der rechten Seite des Bordeaux, aus dem Merlot-Gebiet. Das Pomerol ist preismässig ein eher teureres Gebiet. Das berühmte Château Pétrus ist hier zu Hause. Es gibt hier jedoch auch viele kleine, aber qualitativ hochstehende Weine im mittleren Preissegment. Nach dem ersten Schnuppern an den Gläsern merkt man sofort, dass diese Weine preislich höher liegen als jene in der Vorrunde. Dazu wird



Ein unterhaltsamer Abend mit Max Gerstl (links) und Roger Maurer.

der Hauptgang, ein Rosa gebratenes Rindshuft-Filet, Rotweinsauce, Pommes Duchesse und Speck-Bohnen serviert.

Das Dessert, Nougat-Parfait mit Orangensalat, wird begleitet von einem Château La Tour Blanche, 1<sup>er</sup> Cru Classé, Sauternes, 2011. Wiederum eine hervorragende Auswahl.

Vorstandsmitglied Lidwina Weh dankt den Referenten herzlich. All die Tipps (Restaurant, Terrassen, Hotels, Weingüter) der Referenten wurden eifrig notiert. Und natürlich auch die Namen der feinen Château-Weine, welche sie mitgebracht haben.

*Marcel Kopp*



## Es muss nicht immer Château Margaux sein Kleine Brüder grosser Bordeaux Weine

Ende November findet traditionsgemäss das jährliche Wine and Dine statt. Das Motto lautete diesmal Bordeaux-Weine aus weniger bekannten Châteaux.

Die sorgfältige Recherche und Auswahl von bezahlbaren Weinen aus dem Bordeaux zeigten, dass auch in der preisgünstigeren Kategorie Grossartiges zu finden ist.

### Kräftige Begleiter zum Essen

Das Menü war gemeinsam mit dem Team vom Restaurant Sternen in Muri zusammengestellt worden. Für einige Teilnehmende war die Kombination des jeweiligen Tellers mit dem entsprechenden Wein nicht ganz stimmig. Das Problem ist, dass die verkosteten Bordeauxweine recht schwer und körpervoll waren. Der Weisse Château Saint Robert aus der Appellation Graves, der grossartig zur Fischvorspeise passte, machte eine Ausnahme. Die Rotweine passten am besten zu einer kräftigen Entenleber und zu rotem Fleisch. Der sehr schöne Mix von eher leichten Vorspeisen und einem kräftigen Hauptgang fand Zustimmung.

Den 'La Dame de Montrose' von Château Montrose second vin 2015, der preislich in einem vernünftigen Rahmen ist, wurde mit grosser Begeisterung genossen. Zum grösseren und auch teureren Bruder, dem Premier Vin, dem Château Montrose deuxième cru classé konnte gerätselt werden, ob der zehn Mal höhere Preis auch den entsprechenden Trinkgenuss vermittelt.

Aus offensichtlichen Gründen konnte weder ein Château Pétrus, noch ein Mouton Rothschild oder ein Château Margaux präsentiert werden. Jedoch waren alle Gäste von den ausgewählten Weinen begeistert.

*Dan Sennhauser*

### DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Clarendelle Blanc inspired by Haut-Brion 2021, AOC Bordeaux

Château Saint-Robert 2020, AOC Graves

Château Moulin Riche 2018 (Château Léoville-Poyferré), AOC St. Julien

Château Phélan Ségur Crus bourgeois 2018, AOC St. Estèphe

Château Grand-Puy Ducasse 5<sup>ème</sup> Cru Classé 2018, AOC Pauillac

Château Faugères Grand Cru Classé 2016, AOC St. Emilion

La Dame de Montrose 2015, Château Montrose second Vin  
AOC St. Estèphe

Château Filhot 2<sup>ème</sup> Cru Classé 2015, AOC Sauternes

## zürcher weinland

### Leichtfüssige und gehaltvolle Genüsse **Weingala Klosterkellerei Einsiedeln**

Seit mehreren Jahrhunderten wird im Kloster Einsiedeln Wein gekeltert. Dass diese Tradition nicht langweilig sein muss, bewies ihr Kellermeister Dominic Mathies mit seinen Weinen und einem lebhaften Referat anlässlich seines Besuches bei den Weinfreundinnen und Weinfreunden.

Ende November trafen sich 28 Weinfreunde im Restaurant Strauss in Winterthur zur Weingala. An diesem Abend erfuhren sie viel Interessantes über die Weinlagen des Klosters am Zürichsee und im Zürcher Unterland. In den Rebbergen Leutschen, Insel Ufenau, Unterengstringen und Weiningen (Kloster Fahr) werden auf zwölf Hektaren vor allem autochthone Rebsorten angebaut und die Weine werden in der Klosterkellerei in Einsiedeln vinifiziert.

### Schwierig im Anbau, leicht im Gaumen

Zum Apéro wurden zwei Müller-Thurgau ausgeschenkt, von denen der komplexere Vertreter aus dem Kloster Fahr etwas besser gefiel. Begleitet von den Erläuterungen von Dominic wurde am Tisch eine Dreierserie verkostet. Der im Anbau schwierige Elbling überzeugte mit seiner Leichtigkeit und einer dezenten Säure. Am Zürichsee heimisch, zeigte sich der Rauschling gehaltvoll und mit einer frischen Zitrusnote. Der in

*Sektionspräsidentin Claudia Bähler Rück mit Referent Dominic Mathies.*



*Schön gekühlt sind die beiden Müller-Thurgau für den Apéro bereit.*

einem schönen Blassrosa gekelterte Pinot Gris gefiel dank seiner vollen Aromatik nach reifen gelben Früchten.

Als Zwischengang wurde ein geräucherter Lachs in Begleitung der beiden Schaumweine Vivus Extra und Vivus Rosé Extra brut serviert. Insbesondere die Kombination des Lachses mit dem aus Pinot Noir und Chardonnay gekelterten Rosé-Schaumwein begeisterte. Der Hefeausbau von 24 Monaten macht diesen Sprudler zu einem hervorragenden Essensbegleiter.

Zusammen mit einer Pinot Noir-Serie wurde der Hauptgang aufgetragen. Zum Hirsch-Entrecôte mit Knöpfli und Gemüse wurde der Pinot Noir Weiningen, der Pinot Leutschen und der Barrique-Wein Konvent eingeschenkt. Bei allen Weinen werden grosse Holzfässer und Barriques für den Ausbau verwendet. Der Pinot Weiningen gefiel mit seiner klassischen Blauburgunder-Farbe und den beerigen Noten. Beim Pinot Leutschen sind die Tannine deutlich kräftiger. Nur die besten Trauben aus den besten Lagen werden für den Konvent verwendet. Im Jahre 2022 wurden die Trauben mit über 100 Oechsle gelesen und es konnte ein sehr kräftiger, gehaltvoller Wein gekeltert werden. Alle drei Weine harmonierten perfekt mit dem Hauptgang.

Die Cuvée Cuva aus Leutschen ist ein Wein, der aus angetrockneten Gamaret-Trauben gekeltert wird. Der Ausbau erfolgt in neuen Fässern und der Wein wurde mit 15,8 Volumenprozenten abgefüllt. Der degustierte Jahrgang 2022 erwies sich noch als sehr jung. Für den höheren Trinkgenuss kann der Wein noch einige Jahre gelagert werden.

Als Zweitwein zum Dessert wurde der Primas Leutschen ausgeschenkt. Bei diesem Produkt aus Pinot Noir-Trauben wird ähnlich wie beim Portwein die Gärung mit hochprozentigem Marc abgestoppt. Das gelungene Zusammenspiel von Süsse und Säure in diesem Wein bildete einen glanzvollen Abschluss des Anlasses. Dominic Mathies wurde für die gelungene Weinverkostung und seine mit viel Engagement vorgetragenen Erläuterungen mit grossem Applaus verabschiedet. *Michael Rück*



thunersee

## Von Chasselas über Aligoté bis Viognier Vielfalt der Genfer Weine

Früher war die Weinregion Genf vor allem für Chasselas und Gamay bekannt. Heute wird eine Vielzahl an Sorten und Weinen in hoher Qualität angeboten. Andrea Goetschi stellt in einer abwechslungsreichen Degustation eine Auswahl charaktvoller Tropfen vor, die den Innovations- und Pioniergeist der Genfer Winzer und Winzerinnen widerspiegeln.

Eine grosse Anzahl Weinfreundinnen und Weinfreunde wollen mehr zu Genfer Weine erfahren. Andrea Goetschi, Co-Vizepräsidentin der Sektion, weist auf die enorme Vielfalt hin, die heute geboten wird. Es sind dies dreiundfünfzig zugelassene AOC-Sorten. Darunter auch für die Schweiz exotische wie etwa Zinfandel oder der aus dem Rhôneal bekannte Grenache, was die Offenheit und Experimentierfreude der Winzer zeigt. Dabei machen sie sich die klimatischen Bedingungen zunutze. Die Nähe zum Genfersee, zum Jura und zu den Voralpen sowie die Flüsse Rhône und Arve sorgen für viele Mikroklimata. Genf ist die drittgrösste Weinregion der Schweiz und umfasst die Gebiete zwischen Arve und See, zwischen Arve und Rhône und das Mandement (Rive droite). In letzterem liegt auch Satigny, die grösste Rebbaugemeinde der Schweiz.

### Klassisch bis exotisch

Im ersten Flight werden drei für Genf typische Weisse präsentiert: Chasselas, Aligoté und Chardonnay. Der Erste ist für viele der Favorit ohne Essen, die beiden letzteren erhalten sehr viel Zuspruch als Begleiter der Vorspeise. In der nächsten Serie werden drei Vertreter aromatischer weisser Sorten vorgestellt. Der im Stahltank ausgebaute Sauvignac stammt von jungen Reben und zeigt fruchtsüsse Noten. Hinsichtlich der Aromatik ist er nicht mit dem vielen Teilnehmenden bekannten Sauvignac aus Spiez zu vergleichen, findet aber durchaus Beachtung. Der Vio-

### DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Mousseux blanc de blanc, Les Gondettes, Satigny  
Chasselas 2023, Clos des Pins, Dardagny  
Aligoté 2022, Domaine des Curiades, Lully  
Chardonnay 2022, Domaine de la Printanière, Avully  
Sauvignon Blanc 2023, Domaine de la Printanière, Avully  
Sauvignac 2023, Château du Crest, Jussy  
Viognier 2022, Domaine Les Hutins, Dardagny  
Gamay vieilles vignes 2022, Les Gondettes, Satigny  
Gamaret «Mandragore» 2021, Clos de Pins, Dardagny  
Merlot 2022, Domaine Les Hutins, Dardagny  
Château Rouge 2022, Château du Crest, Jussy  
Esprit de Genève 2021, Domaine des Curiades, Lully  
Pont de soupirs 2019, Domaine du Paradis, Satigny



Mit interessanten Crus stellt Andrea Goetschi den Genfer Weinbau vor.

gnier mit seinen ausgeprägten Aprikosennoten und der sortentypische aber eher milde Sauvignon Blanc finden ebenfalls ihre Anhänger. Andrea weiss neben der Bereitung der Weine auch Wissenswertes über die Winzer und deren Betriebe zu berichten.

### Rotweine aus Genfer Rebbergen

Gamay gehört nach wie vor zu den meistangebauten Rebsorten der Region. Der ausgeschenkte Tropfen mit feiner Struktur stammt aus Trauben von fünfzig- bis sechzigjährigen Rebstöcken. Die geernteten Erträge pro Quadratmeter sind sehr niedrig. Die Lese erfolgt, wie bei vielen Genfer Winzern, noch von Hand. Für die Gegend ebenfalls sehr typisch ist Gamaret. Der präsentierte Vertreter wurde ein Jahr im Barrique ausgebaut und zeigt bereits recht weiche Tannine, hat aber noch Lagerpotential. Zur kräftigen Sauce des Hauptgerichts passt er perfekt. Sehr grosse Zustimmung findet auch der Merlot. Die Tannine sind noch etwas hart und dieser Wein darf noch in den Keller gelegt werden. Drei Cuvées bilden den Abschluss. Speziell erwähnenswert ist der Esprit de Genève als Botschafter eines weltoffenen Genfs. Dieser Rotwein wird gegenwärtig von rund zwanzig Winzern gekeltert und unterliegt einer strengen Charta. Mindestens die Hälfte muss aus selektioniertem Traubengut der Sorte Gamay stammen. Für weitere zwanzig Prozent sind Gamaret oder Garanoir zugelassen. Für die restlichen dreissig Prozent haben die Winzer freie Wahl. Der Esprit de Genève der Domaine des Curiades ist eine Cuvée aus je fünfzig Prozent Gamay und Gamaret und hat am Grand Prix du Vin Suisse 2023 den dritten Rang erreicht.

Andrea Goetschi hat uns die ausserordentliche Vielfalt und Lebendigkeit der Genfer Weinwelt kompetent aufgezeigt. Für diesen gelungenen und kurzweiligen Abend danken ihr die Anwesenden mit kräftigem Applaus. *Christoph Mutti*

# la vie de l'anav

ambassadoren solothurn

## Grossartige Weine in gemütlichem Ambiente Sardinien-Degustation

Diesmal ist die Berichterstattung zum Chapitre in gereimter Form, womit der Einführungstext wegfällt.

Das Solothurner Hotel de la Couronne war die Adresse,  
die ganz feine,  
wo seit alters Gäste bewirtet werden,  
häufig grosse mitunter auch kleine.

Das reich befrachtete Vereinsjahr ist schon fast vergangen,  
die Ambassadoren Weinfreunde haben es  
am Chapitre festlich begangen.

Der Stubenrat konnte sich in diesem Jahr  
über Arbeit nicht beklagen,  
auch die Organisation der DV des ANAV  
wurde an ihn herangetragen.

Den Tagesausflug zur Zürcher Staatskellerei,  
Sommeranlass und drei Degustationen  
hatte er neben vielen Sitzungen zu bewältigen,  
wofür wir ihn mit Lob belohnen.

Der Gesellenkurs war ausserordentlich gut besucht  
und hatte sehr gute Resonanz.

Die 12 Teilnehmenden bestanden alle,  
viele mit besonderem Glanz.

Zum Chapitre die Gästeschar fand  
sich zahlreich in guter Stimmung ein  
und pflegte die Freundschaft bei

gutem Essen und darauf abgestimmtem Wein.

Orden werden getragen, war die Devise die ehre,  
so erwiesen alle auch den frischgebackenen  
Gesellinnen und Gesellen Ehre.

Vom vierköpfigen Kursteam bekamen sie  
im Gesellenkurs das Wissen,

das sie sich aneigneten mit Fleiss,  
was führte zum guten Gewissen,  
dass mit geübter Sensibilisierung

ihrer Augen, Nasen und auch Gaumen

sie sich künftig gut fundiert an die Beurteilung  
von Rebensäften trauen.

Als Höhepunkt der Veranstaltung erhielten sie ihre Orden,  
die sie trugen mit Stolz,

vielleicht auch noch am nächsten Morgen.

Der Apero und das fünfgängige Menü  
waren exzellent und labend,

und die Altgesellin Sylvia Gisiger hatte einen strengen Abend.

Mit stimmigen Worten der Begrüssung

leitete sie die Soirée ein

und dankte dann auch dem Team  
des Gesellenkurses hell und rein.

Zu guter Letzt der Küchen- und Servicebrigade  
des Hotels de la Couronne rühmte  
sie die Arbeit ohne Charade.

Sascha Haenschke von TraVino charakterisierte alle Weine,  
wobei der Riesling Fass 23 Auslese  
zum Dessert herausstach der Feine.

Der Abend klang dann aus mit dem Zusammensein  
in fröhlichem Sinne

und der Gewissheit, dass uns das nächste Jahr wieder  
ein gutes Miteinander bringe. *Paul Stauffer*

*Die neuen Gesellinnen und Gesellen der Solothurner Amassadoren freuen sich mit ihrem Kursteam über einen erfolgreichen Abschluss.*





## zürcher weinland

### Zu Besuch auf dem Weingut

### Wenn Engel zu Engel reisen ...

Eine muntere Schar von Weinfreunden besuchte in einer kalten Januarnacht das Weingut Engel in Uesslingen und konnte sich an den Weinen und an einem himmlischen Raclette erwärmen.

Das Weingut Engel im thurgauischen Uesslingen wird von Markus Frei, Sonja Holenweger und ihrem Sohn Julian geführt. Am sonnigen Südhang des Iselisbergs werden zwölf Hektaren Reben bewirtschaftet. Ein Grossteil davon befindet sich auf



Markus Frei kredenzt zum Empfang einen exotischen Sauvignon blanc.

Terrassen und ist entsprechend aufwändig zu bearbeiten. Alle Weine werden in der eigenen Kellerei vinifiziert.

Im gemütlichen Degustationsraum wurden die Weinfreundinnen und Weinfreunde von Sonja und Markus mit einem schönen Sauvignon Blanc empfangen. Der Wein bezauberte mit seinen exotischen Noten und viel Harmonie. Der erste Hunger wurde mit einem Fleischplättli gestillt und gleichzeitig ein Federweisser mit Jahrgang 2023 eingeschenkt. Der aus Blauburgundertrauben gekelterte Wein überraschte mit einem frischen Auftakt und schmeichelte im Gaumen mit seiner vorhandenen Restsüsse bei zehn bis zwölf Gramm Restzucker. Der nachfolgend verkostete Pinot Noir 2022 gefiel mit seinen weichen Tanninen und den feifruchtigen Aromen.

### Piwi aus dem Stahltank verkostet

Fürs erste gestärkt begaben sich die Weinfreunde in den nahegelegenen Weinkeller. Markus Frei zeigte stolz seine modernen Einrichtungen und liess drei Weine direkt ab dem Stahltank probieren. Die Piwi-Sorte Sauvignier Gris wies eine starke

Apfelnote auf (Klarapfel versus Gravensteiner) und überzeugte mit einer schönen Säure und feinem Schmelz. Beim Sauvignac machte sich der Kreuzungspartner Sauvignon Blanc deutlich bemerkbar. Dieser etwas herbere Wein mit hoher Säure wird vor allem für ein Cuvée verwendet. Danach probierten die Anwesenden den Viognier 2023, der im französischen Barrique ausgebaut wurde. In der Nase würzig und im Gaumen mit einer explosiven Aromatik fand dieser Tropfen grossen Gefallen. Im Barrique-Keller angelangt, verkostete die Gruppe den Pinot Noir Barrique 2023. Dieser gefiel mit seiner schönen Burgunderfarbe, einer verführerischen Nase und den Aromen von dunklen Beeren.

Anschliessend nahmen die Weinfreunde in der schön dekorierten «Engel-Schüür» Platz und genossen das angekündigte Raclette. Dieses wurde in einem kleinen Pännchen zubereitet, das von vier Rechaud-Kerzen erhitzt wurde. In dieser heiteren Runde wurde zuerst Müller-Thurgau 2023 eingeschenkt (Goldmedaille am Grand Prix Vin Suisse), der grossen Anklang fand. Auch Rotwein passt bestens zum Raclette, was uns mit dem Angelo Mio Cuvée bewiesen wurde. Der Barrique-Wein, aus Pinot Noir und Merlot gekeltert, überzeugte mit seiner schönen Frucht und den angenehmen Gerbstoffen.

Vor dem Dessert berichtete Präsidentin Claudia Bähler Rück über das vergangene Vereinsjahr und gab einen Ausblick auf die nächsten Veranstaltungen. Nach dem Rücktritt von Agi Winter und Bruno Theiler aus dem Vorstand wurde ihre geleistete Arbeit bestens verdankt. Neu im Gremium wurde Monika Di Michele willkommen geheissen.

Zum Abschluss wurden wir von Sonja und Markus mit einem feinen Dessert, dem intensiven Cuvée Melodie und einem kräftigen Rotwein aus der Traubensorte Gallota verwöhnt. *Michael Rück*

*Sonja Holenweger (links), Markus Frei und Präsidentin Claudia Bähler.*



# la vie de l'anav



**schaffhausen**



## **Eine gute Gelegenheit und ein Gewinn Kaffeefahrt an den Badischen Bodensee**

Eine Kaffeefahrt ist lustig. Wenn sie auch Gewinn – in welcher Form auch immer – abwirft, so ist es für alle Beteiligten erfreulich. Eine solch erfreuliche Fahrt unternahmen die Schaffhauser auf der badischen Seite des Bodensees.

Eine Kaffeefahrt ist die euphemistisch verschleiende Bezeichnung für eine organisierte Tagesreise mit einem Reisebus mit angeschlossener Verkaufsveranstaltung. Teilnehmer sind typischerweise Rentner, die das Angebot einer scheinbar preiswerten Ausflugsfahrt mit Kaffee und Kuchen (daher der Name) oder einem Mittagessen sowie zusätzlich manchmal auch tatsächlichen oder vermeintlichen Geschenken oder Gewinnen für die Teilnehmer nutzen. Was hat die aus Wikipedia geklaute Definition mit dem Ausflug der Weinfreunde an den Badischen Bodensee zu tun? «Weinfreundlich» umgedeutet eigentlich sehr viel.

### **Unverhoffter Gewinn**

Der Kaffee wurde bei diesem Ausflug schon ganz früh zu Beginn des Programms serviert, nämlich bereits an unserem ersten Besuchspunkt in Überlingen. Wir waren aufgrund der guten Verkehrslage zu früh dran. Die übrige Zeit wäre deshalb doch ideal für eine «Verkaufsveranstaltung»? Nix da! Bei den Weinfreunden wurde spontan ein elegantes, feinfuchtiges Cüpli Bodensee-Secco des Markgrafen von Baden organisiert. Begründet wurde dies mit dem Jubiläum 50 Jahre Wein-

freunde Schaffhausen, was man auch nicht jedes Jahr feiere. Tatsächlich ein erster, unverhoffter Gewinn.

Eingeladen waren die Teilnehmer zu einem «Wein- und Kulturausflug». Logisch deshalb, dass Weinkulturführer Werner Engesser in der Folge das Zepter übernahm. Gemütlich zu Fuss ging es auf die Stadtführung durch die im Winter beschauliche und ruhige Altstadt der ehemals freien Reichsstadt Überlingen. Die interessanten Informationen wurden sehr sinnvoll angereichert mit der Degustation von drei Weinen des Weingut Kress, ein weiterer Gewinn war damit sicher.

### **Mittagessen in Birnau**

Birnau ist vor allem bekannt für und durch die barocke Wallfahrtskirche. Dass aber auch das gastronomische Angebot sich sehen lassen kann, bewies das Mittagessen in der nahen Weinstube Birnauer Oberhof mit ihrer regionalen Küche aus Baden. Zum Weineinkauf beim Markgrafen kam es kaum, wurden unsere Mäuler doch schon in der Weinstube in jeder Beziehung reichlich befriedigt.

Nachmittags war Empfang im historischen Holzfasskeller des Winzervereins Hagnau, welcher nicht nur als Kulisse dient, sondern auch aktuell immer noch voll im Betrieb steht. Der Winzerverein wurde von Pfarrer Dr. Heinrich Hansjakob 1881 gegründet und ist damit die älteste Winzergenossenschaft in Baden. Heute bewirtschaften 52 Winzerfamilien 166 Hektar Rebfläche in der Hagnauer Gemarkung. Die Winzerinnen Schmitt und Urnauer luden in den hellen, grosszügigen Degustationsraum des Winzervereins zur Weinprobe ein. Gekostet wurde natürlich unter anderem auch Müller-Thurgau.

*Bewirtete Stadtführung an der Hafepromenade in Überlingen: Ach wie tut es meinem Herzen weh, wenn ich in meinen Glas den Boden seh.*





Fast nebenbei wurde auch ein langjähriger Irrtum des Schreiblings zu den «Schmuggelfahrten über den Bodensee» geklärt. Tatsächlich begann vor genau 100 Jahren mit einer spektakulären Schmuggelfahrt mit dem Ruderboot über den Bodensee, die Erfolgsgeschichte der Müller-Thurgau-Rebe auch am badischen Bodenseeufer. Bei der Weinprobe wusste bei Weitem nicht nur der Müller-Thurgau zu überzeugen.



*Halt in Meersburg, in der Nebensaison Samstags fast menschenleer.*

Die letzte Station am Badischen Bodensee hiess Meersburg, genauer das «vineum bodensee». Im ehemaligen historischen Heilig-Geist Spital hat das moderne Erlebnishaus für Wein ein absolutes Alleinstellungsmerkmal. Es erzählt auf interessante Weise die Kulturgeschichte des Weines in Meersburg und am Bodensee mit weltweitem Bezug. In zwei Gruppen aufgeteilt wurden die Teilnehmenden von den fachkundigen Damen Weber und Knauss durch die verschiedenen Themenräume des grossen Hauses geführt. Weil kaum ein anderes Genussmittel wie Wein so sinnlich erlebbar ist, schlossen wir den Besuch im Veranstaltungssaal mit einer schönen Dreier-Weinprobe ab.

War das, was die Weinfreunde am Badischen Bodensee erlebt haben, eine Kaffeefahrt? Keineswegs. Sie genossen einen herrlichen, sinnvollen und sehr weinfreundlichen Ausflugstag in eine Nachbar-Weinregion und kehrten in jeder Beziehung bereichert nach Hause zurück. Vielen Dank an Peter Bühler für die umsichtige und tadellose Organisation. *Cornel Oertle*



cholfirst

## Degustation auf der Rheinterrasse Eine Weinprobe ist harte Arbeit

Die Sektion Cholfirst lud zu einer spannenden Degustation ein, organisiert von Ruedi Kilchmann und Fritz Rebholz. Auf dem Programm standen die Weine vom Schloss Rheinburg in Gailingen nahe der Schweizer Grenze.

Sicher ist schon manche Weinfreundin und mancher Weinfreund zig-mal am Rebhang fast am Rhein an dieser schönen Anlage vorbeigefahren. Mit Spannung erwarteten die Cholfirster Weinfreunde die Ausführungen vom Winzer Julian Moser, der zusammen mit Lorenz Keller das Weingut in Gailingen bewirtschaftet. Lorenz Keller führt zusätzlich mit seiner Frau ein Weingut mit rund 15 Hektaren Reben in Erzingen (D). Julian Moser bewirtschaftet auf der Insel Reichenau (D) einen Bio-Weinbaubetrieb, wobei er sich hauptsächlich mit neuen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten befasst.

Interessant waren die Ausführungen über das Schloss Rheinburg, welches Frau Gross 1970 von der Schmider Klinik übernommen hat. 2020 verpachtete sie dann das Schlossgut mit einer Rebfläche von rund 9,5 Hektaren an die beiden Winzer.

Gastrecht wurde die Teilnehmenden im Restaurant Eder in Büsingen, einer Enklave in der Schweiz, bei Stefan Weirich, kulinarisch verwöhnt. Julian Moser meinte: eine Weinprobe ist kein Spass, sondern harte Arbeit. Schlussendlich war es doch nicht so schlimm. *Roland Bernath*

*So hart scheint die Arbeit für Julian Moser (Mitte) nicht zu sein.*



**Weine aus Südmähren****Vergangenheit trifft Gegenwart**

Weil ein Mitglied der Ambassadoren Solothurn tschechische Wurzeln und grosses Interesse am Wein seines Herkunftslandes hat, sind die Mitglieder in den Genuss eines Abends mit Weinen aus Südmähren gekommen.

Die Tschechische Republik ist eher als Bierland bekannt, soll sie doch den weltweit höchsten Pro-Kopf-Verbrauch dieses Getränks aufweisen. Aber Weinbau wird hier sicher seit rund tausend Jahren betrieben. Die Gründung der südmährischen Weindörfer geht hauptsächlich auf zisterziensische Mönche im zwölften Jahrhundert zurück, weshalb das Fluchen in den Rebbergen auch verboten war. Der Weinbau wurde in diesen Gebieten von Kaiser Karl IV. im vierzehnten Jahrhundert veredelt. Er veranlasste, dass nach italienischem und burgundischem Vorbild der edle blaue Burgunder und der weisse Traminer anzubauen sei. Damit begründete Karl IV. die Kelterung des heute noch beliebten dunkelroten Melnikers.

**Die Früchte der Arbeit**

Die Altgesellin Sylvia Gisiger führt mit der Begrüssung des Referenten aus eigener Reihe Toni Mohyla in den Abend ein. Die Degustation südmährischer Weine ist sein Verdienst. Er begrüsst die Anwesenden auf Tschechisch mit einem herzlichen 'Dobry večer' und wies damit auf seine tschechischen Wurzeln hin. Nach langer Abwesenheit bereiste er seine ursprüngliche Heimat wieder, nicht zuletzt, um in den südmährischen Weinbauregionen für seine Meisterarbeit 'Weine aus Südmähren' zu recherchieren und die Weine auch vor Ort zu verkosten.

*Eine gut gelaunte Altgesellin Sylvia Gisiger bei der Einführung von Toni Mohylas Degustation der Weine aus dem tschechischen Südmähren.*



# la vie de l'anav



*Tschechien mit der 7'200 Quadratkilometer grossen Region Südmähren.*

Toni Mohylas Ausführungen ist zu entnehmen, dass es in Tschechien heute kleinere, weit gestreute Weinanbaugelände in Böhmen gibt. In der Weinregion Südmähren liegen fünfundneunzig Prozent der Weinberge des Landes. Letztere ist in vier Subregionen gegliedert, die ihre eigenen Weinspezialitäten aufweisen. Dreiseitig von bis um neunhundert Meter hohen Bergketten gegen die kontinentalen Witterungseinflüsse abgeschirmt, öffnet sie sich gegen Süden zum österreichischen Weinviertel. Die ausgeprägte Besonnung lässt auf den meist lösshaltigen, teilweise sandigen und kalklehmigen Böden aromatische bis würzige Weine mit einer gewissen Fülle entstehen. Die Rebgründe liegen meist in der Nähe von Flüssen zwischen hundertsechzig bis dreihundertneunzig Metern über Meer, mit Hangneigungen bis fünfundzwanzig Prozent. Es werden zu siebzig Prozent meist reinsortige, überwiegend im Stahltank ausgebaute Weissweine gekeltert. Zwanzig Prozent sind Rotweine mit verschiedenen Ausbaumethoden und zehn Prozent sind Roséweine. Bei den Weissweinen überwiegen der Grüne Veltliner, Müller-Thurgau und Riesling, bei den Rotweinen St. Laurent, Blaufränkisch und Zweigelt.

**Auswahl aus der Weinvielfalt Südmährens**

In der Degustation wurden dreizehn Weine aus den Weinregionen Znojmo und Mikulov vorgestellt, die einen differenzierten Einblick in die Qualität und Eigenheiten der Rebensäfte dieser Gebiete boten. Begrüssst wurden die Eintreffenden mit einem mährisch-autochthonen Muskat aus der Kellerei Sonberk in Popice, wo schon seit dem dreizehnten Jahrhundert Weinreben nachgewiesen sind.

Die beiden Grünen Veltliner kitzelten den Gaumen nicht in gewohnter Art. Der eine wies ein intensives Bouquet mit ausgewogener Säure und Süsse auf, der andere bot mit über hundert Öchsle im Gaumen etwas Zitrusfrüchte und Melone.

Der Müller-Thurgau weckte Erinnerungen an den heimischen Riesling-Silvaner. Der Welsch-Riesling aus der bekannten Weinstadt Valtice, von wo auch Weine an den Kaiserhof nach Wien geliefert wurden, zeigte sich mit einer schönen Säure und Anklängen an Pfirsiche und gedörrten Aprikosen. Die beiden



Rieslinge erwiesen sich als ziemlich fruchtig, wobei bei einem der sechsmonatige Ausbau im Eichenfass zu spüren war.

### Rotweine mit Eigenheiten

Die verkosteten Rotweine hatten alle ihre Eigenheiten. Der St. Laurent wurde je zur Hälfte im Stahltank und im Eichenfass gereift. Beim Grand Cuvée St. Laurent/Cabernet Sauvignon waren die Tannine aus dem zwölfmonatigen Eichenfassausbau kräftig zu spüren. Der Pinot noir VOC Mikulov 2019 wies eine gewisse Fruchtigkeit auf. Helles Granat-Rot kennzeichnete den Blaufränkischen aus dem nördlichsten Gebiet von Südmähren. Die Cabernet Moravia Auslese aus der gleichnamigen autochthonen Rebsorte bot sich herb-aromatisch mit Anklängen von Kräutern und Anis dar. Vom im Stahltank ausgebauten Zweigelt wurden 2021 achtzehntausend Flaschen abgefüllt, eine für tschechische Verhältnisse ausserordentlich hohe Zahl.

Zum Abschluss wurde mit einer Riesling Trockenbeerenauslese ein hochdekoriertes Schmankerl angeboten. Eine angenehme Süsse mit Anklängen von Honig, gedörrten Früchten und Quitte verbreitete sich im Gaumen.

Mit Svičková, einem tschechischen Festessen bestehend aus Lendenbraten mit Sauce und Semmelknödel, wurde der Abend stimmig abgeschlossen.

### ... und dann wurde auch noch gesungen

Dankend würdigte die Altgesellin Toni Mohyla für seine Arbeit im Vorfeld dieser Degustation und deren Durchführung. Dann wurde auch noch gesungen. Es erklang nicht das Solothurnerlied sondern "Happy Birthday" für die Altgesellin, die es sich nicht nehmen liess, ihren Geburtstag bei den Weinfreunden zu verbringen.

*Paul Stauffer*

*Das Interesse an den Weinen aus dem tschechischen Südmähren zeigte sich während des Abends auch in persönlichen Gesprächen.*



weingilde gallus

### Gildenstamm

## Müller-Thurgau mit Alterungspotenzial

Die Weingilde Gallus lud zum ersten von vier Gildenstämmen im Jahr 2025. Das Thema des Abends war dem Weisswein gewidmet, insbesondere dem Müller-Thurgau, auch bekannt als Riesling-Sylvaner oder Rivaner. Anlass für die Themenwahl war der 175. Geburtstag von Professor Hermann Müller-Thurgau, einem wegweisenden Innovator und Lehrer, dessen Erkenntnisse bis heute Bestand haben.

Weinmagister Kaspar Wetli führte als kompetenter Referent durch den Abend. In seinem Vortrag stellte er die herausragende Bedeutung von Professor Müller-Thurgau für den Reben- und Obstbau heraus. Der Alt-Weinmagister Felix nutzte die Gelegenheit, um die hochkomplexe und präzise Vorgehensweise der Rebenkreuzung zu erklären. Dabei wurde eine weitverbreitete Annahme korrigiert: Genetische Untersuchungen haben gezeigt, dass es sich bei Müller-Thurgau nicht um eine Kreuzung zwischen Riesling und Sylvaner handelt, sondern vielmehr zwischen Riesling und Madeleine Royale. Nicht weiter schlimm, der Wein mundet gleichermassen, egal, wer nun der Vater ist.

### Eine beeindruckende Verkostung

Ein Höhepunkt des Abends war die Verkostung von 20 verschiedenen Rivaner-Weinen, deren Jahrgänge von 2023 bis zurück ins Jahr 1990 reichten. Besonders beeindruckend war die bemerkenswerte Haltbarkeit der 25- und 30-jährigen Weine, beide mit Drehverschluss. Die Anwesenden wagten die These, dass diese Weine mit Korkverschluss wohl eher an Qualität verloren hätten. Auch wenn das Entkorken ein schönes Ritual bleibt, zeigte sich, dass der Drehverschluss gerade auf lange Sicht seine Vorteile hat.

### Unerwartete Entdeckungen

Manch ein Weinfreund war zunächst der Meinung, das Thema sei einfach und es würde sich schnell ein passender Wein im eigenen Keller finden. Doch das stellte sich als Fehleinschätzung heraus. Einige Teilnehmer reisten sogar über die Kantonsgrenzen hinaus, um eine besondere und oftmals unbekannte Flasche für die Verkostung beizusteuern.

Der erste Gildenstamm des Jahres war ein voller Erfolg. In geselliger Runde von 20 Weinfreundinnen und Weinfreunden wurden hervorragende Weine verkostet und wertvolle Erkenntnisse ausgetauscht. Die Mischung aus genussvollen Momenten und fundierter Wissensvermittlung machte den Abend zu einem bereichernden Erlebnis.

*Charles Martignoni*



bern



## Weine aus dem Piemont Ein Abend voller Genüsse

Die Berner Weinfreunde und -freundinnen liessen sich mit Weinen aus dem Piemont verwöhnen. Peter Liechti hat die Weine aus seiner Lieblingsregion ausgewählt und führt quer durch das Piemont mit einer spannenden, lehrreichen und genussvollen Degustation. Alle fühlen sich sehr verwöhnt.

Das Piemont ist eine der grössten Provinzen Italiens. Daher beschränkte sich Peter Liechti gezielt auf die Regionen, welche die besten Weine hervorbringen. Allen voran natürlich die Region 'Langhe' mit seinem weltberühmten Barolo, Barbaresco und Barbera, als auch das Gebiet 'Roero' mit seinem wunderbaren Arneis und Nebbiolo. Nicht fehlen durften die Weine aus der Region Monferrato und Colli Tortonesi. Die Regionen aus dem Nordpiemont wie 'Ghemme', 'Carema', 'Gattinara' und weitere wurden bewusst nicht berücksichtigt.

Peter Liechti vermittelte mit seiner Präsentation Wissenswertes über die Region, Rebsorten, Terroir, Klima, Weingüter, Geografie und Geschichte.

Der zum Apéro servierte frische Spumante Brut Rive Gauche (metodo charmat) von Malvrià Roero versprach ein schönes Weinerlebnis. Peter Liechti präsentierte zu Beginn der Degustation einen Arneis aus dem Roero von Margherita Araldica, gefolgt von einem Timorasso aus den Colli Tortonesi.

Diese Rebsorte ist wenigen bekannt. Die Timorasso-Traube bringt gehaltvolle und fruchtige Weissweine hervor. Sie wird im ganzen Piemont, vor allem in den Colli Tortonesi stark gefördert. Mit der Rebsorte Cortese, die früher häufig angebaut wurde, liessen sich keine besonders erfolgreichen Weine produzieren. Nun sind die Winzer im Piemont überzeugt davon, dass sich dieser Mangel an gehaltvollen Weissen mit Hilfe der Timorasso-Traube überwinden lässt. Das Resultat ist

*Aufmerksam verfolgen die Berner Weinfreunde das Referat von Peter Liechti über die Weinregion Piemont mit seinen breit gefächerten Weinen.*

### DIE DEGUSTIERTEN WEINE

Spumante Rive Gauche Malvirà extra brut, , Az.Agr. Malvirà, Canale  
Roero Arneis Margherita DOCG 2024, Araldica Castelveto, Castel, Boglione  
Timorasso, Colli Tortonesi DOC, Derthona 2022, La Colombera, Tortona  
Dolcetto Diano d'Alba DOCG, Sori Costa 2021, Claudio Alario, Diano d'Alba  
Vareij, vino rosso 2021, Hilberg Pasquero, Priocca  
Barbera d'Asti superiore DOCG 2019, La Luna e i Falo, Vite Colte, Barolo  
Barbera d'Asti DOCG 2019, Vietti, Castiglione Falletto  
Barbera d'Alba superiore DOC 2019, Sulla Stella, Hilberg Pasquero, Priocca  
Bricco Manzoni, Langhe DOC 2017, Rocche dei Manzoni, Monforte  
Nebbiolo Langhe DOC, Perbacco 2021, Vietti, Castiglione Falletto  
Barbaresco DOCG, Vie Erte, Bricco di Neive 2020, F.lli Cigliuti, Neive  
Barolo DOCG, Camilla 2018, Bruna Grimaldi, Serralunga  
Barolo DOCG, Mosconi 2016, Chiara Boschis, E. Pira&Figli, Barolo

vielvversprechend und dieser Wein mundete den Weinfreunden ausserordentlich gut.

### Ausgewählte Rotweine

Der Dolcetto Diano d'Alba machte den Anfang, gefolgt von einer Assemblage Bragat Francese und Barbera. Darauf folgten drei Barberas von verschiedenen Produzenten.

Nicht fehlen durfte der 'Bricco Manzoni' aus Monforte. Dieser hatte es aber im Anschluss an die starken Barberas etwas schwierig, brachte er doch nicht die Fülle der drei vorhergehenden Weine.

Den Einstieg in den krönenden Abschluss machte ein Nebbiolo Langhe aus Castiglione Falletto, gefolgt von einem Barbaresco aus Neive und zwei Barolos. Beim Barolo gehen die Meinungen oft weit auseinander. Jedoch bei diesen zwei degustierten Barolos waren sich alle einig: grossartig.

Der Abend wurde gekrönt mit einem 'Brasato al Barolo'. Dazu konnten die schönen Weine nochmals nachdegustiert werden. Peter Liechti hat mit seiner Auswahl und seiner Präsentation allen einen genussvollen Verwöhnabend beschert. *Dan Sennhauser*





## lenzburg - seetal

### Weinland Ungarn

## Mehr als Tokajer und Paprika

Gegen den Winterblues helfen ganz sicher auch ungarische Weine. Urania Balatoni von Balatoni's Wyhus entführte die teilnehmenden Weingeniesserinnen und -geniesser in die Weinwelt rund um den Balaton. Bekannte und weniger bekannte Weine und Rebsorten aus Ungarn hat sie ausgewählt, präsentiert und degustieren lassen.

Rebbau hat in Ungarn eine über zweitausend Jahre lange Geschichte. Nach den Griechen und Römern wurden die Magyaren in der Region sesshaft und deren König Stephan I. förderte den Anbau von Reben. Unter türkischer Herrschaft wurden zwar Trauben erlaubt, die Weinherstellung jedoch nicht. Am Ende des neunzehnten Jahrhunderts wurden fast alle Reben durch die Reblaus zerstört. Weitere Rückschritte erfolgten während der beiden Weltkriege und der grossen Veränderungen in Europa. Unter dem kommunistischen Regime wurde auf Quantität statt Qualität gesetzt, was den ungarischen Weinen den Ruf von niedrigqualitativer Massenware einbrachte. Nach der Wende begannen der Aufbau und die Umstellung auf Qualitätsweine.

Die heute häufigsten Rebsorten sind bei den Weissweinen Furmint, Hárslevelü (hauptsächlich im Tokaj), Irsai Olivèr, Olaszrizling respektive Welschriesling, Szürkebarát oder Pinot Gris, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Zenit Sàrgamuskotaly oder gelber Muskateller. Die meist angebauten roten Traubensorten sind Kékfrankos oder Blaufränkisch, Kadarka, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Noir, Kékoportò respektive Portugieser, Zweigelt, Cabernet Sauvignon.

### Weiss- und Roséweine

Zum Einstieg liess Urania Balatoni einen Feske Balatonbogàr aus dem Haus Konyàri einschenken und probieren. Der Wein wurde aus Olaszrizling, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Zenit assembliert.

Das Konyàri Weingut liegt am Südufer des Balatons und ist einer der bekanntesten Weinproduzenten Ungarns. Von Balatonlelle her verlaufen südlich die Hügellandschaften mit den besten Lagen. Zwei Generationen, Vater und Sohn sind verantwortlich, dass aus diesem Gebiet qualitativ hochwertige Weine entstehen. Das Traubengut wird mit der Gravitations-technologie verarbeitet. Es werden keine Pumpen und keine mechanischen Kräfte verwendet.

Die beiden Weissweine sind ein Màd Furmint von Màd Winery und ein Sàfrànkert Olaszrizling von Homola. Die Furminttraube stammt wahrscheinlich aus Italien und wurde im zwölften Jahr-



Urania Balatoni vom gleichnamigen Weinhaus präsentiert die Weine.

hundert bereits importiert. Sàfrànkert bedeutet Safrangarten und bezieht sich wohl auf die Farbe des Weins. Der Welschriesling wurde sechs Monate im Eichenfass ausgebaut.

Als nächstes folgt ein Szentbékàlla Pinot Noir Rosé, ein echter süffiger Sommerwein für sehr heisse Tage. Als ersten Rotwein darf ein Karmaszin Balatoni Cuvée Vörösbör probiert werden, der je zur Hälfte aus Kékfrankos und Cabernet Franc gekellert wurde.

### Zwei Serien Rotweine und eine Rarität

Die beiden Weine der ersten Serie sind reinsortige Kékfrankos. Der erstere stammt vom Haus Homola und ist mit zwölf Prozent Alkohol eher leichter. Der zweite von Konyàri bringt mit fünfzehneinhalb Prozent viel Gehalt mit. Der zweite Flight besteht aus einem Villány Franc von Vylyn einem reinsortigen Cabernet Franc und reifte während zwölf Monaten im Eichenfass. Zum Vergleich dazu den Lator Cabernet Franc von Maul Zolt. Beide Weine stammen aus dem südlichsten Anbaugebiet Ungarns. Ungarisches Essen ist reichhaltig und gut gewürzt. Zu den Rotweinen wird ein Szegediner Gulasch 'skékelygulyàs' mit Sauerkraut und Kartoffelstock serviert.

Die Rarität entpuppte sich als ein Lasura von Maul Zolt. Er ist eine Marriage aus sechzig Prozent Cabernet Franc, dreissig Prozent Merlot und zehn Prozent Cabernet Sauvignon.

### Tokajer gehört dazu

Den Abschluss der spannenden Entdeckungsreise durch Ungarn macht klassisch ein Sweet by Tokaj OEM 2018 bestehend aus sechzig Prozent Furmint, zwanzig Prozent Hárslevelü, Zèta und Gelbmuskateller. Der Ausbau erfolgt während zwei Jahren in Barriques und ein weiteres Jahr in der Flasche bevor der Wein in den Verkauf geht. Der Tokajer ist freilich schon seit fast vierhundert Jahren eine Legende. Die Geschichte überliefert nicht zufällig, wie der üppige Tokaji Aszu aus edelfaulen Trauben entstand, und methodisch im Jahr 1650 durch den Kaplan Szepsy der Familie Ràkoszi in deren Weinberg Oremus produziert wurde.

Judith Baumann

## weingilde gallus

### 'Portwein & nur Portwein' mit Walter Zweifel Zweifellos eine Herausforderung

Einer besonderen Herausforderung stellte sich die Weingilde Gallus beim Thema Portwein und nur Portwein als genussvoll erfrischender Aperitif und anspruchsvollen Begleiter zu köstlichen Speisen.

Eine ansehnliche Schar Weinfreundinnen und Weinfreunde fanden sich am von Kaspar Wetli organisierten Anlass im historischen Saal vom Hotel Linde Heiden ein, um Walter Zweifel von Zweifel Weine Zürich gespannt zu lauschen, was er über die Portweine zu berichten weiss.

Portwein (Vinho do Porto) auch 'Port' genannt, ist ein roter, seltener auch ein weisser Süsswein. Er stammt aus der Region Alto Douro im portugiesischen Douro-Tal. Namensgebend aber ist die pulsierende Hafenstadt Porto, wo er traditionell nach seiner Reifung, Lagerung und Verkostung eine Prüfnummer erhält. Der Vertrieb erfolgt von Peso da Régua aus über die ganze Welt.

### Verschiedenste Stile

Je nach Qualität wird er nach verschiedenen Verfahren ausgebaut, woraus sich unterschiedliche Stile, Reifegrade und Qualitätsstufen ergeben. 'Vintage Port', der nur aus Trauben eines Jahrgangs besteht, wird dabei als hochwertiger Portwein angesehen. In einem herausragenden Jahrgang kann er einer der geschmacklich vielfältigsten und langlebigsten Weine der Welt sein. Durch Fassausbau und anschließender Flaschenlagerung, entwickelt sich eine besondere Aromatik und Komplexität. 'Tawny-Port' wird lange im Fass gelagert und stammt nicht nur aus Trauben eines Jahrgangs.

Gängige Rebsorten für roten Port sind Touriga Roriz, Touriga Nacional, Touriga Franca, sowie Tinta Cao und Tinta Barroca. Für weissen Port Malvasia Fina, Códega, Arinto, Cercial oder Rabigato. Die Trauben werden von Hand gelesen und gepresst und der Most zur Gärung angesetzt. Durch Zugabe eines hochprozentigen Weindestillats wird die Gärung unterbrochen, der Restzucker vergärt nicht zu Alkohol und verleiht dem Portwein seinen charakteristischen, süßen Geschmack.

Eine Überraschung als Apéro-Drink war ein 'Porto Dalva Rosé', der verdünnt mit wenig Tonic-Water und garniert mit Zitrone und Pfefferminzblatt, äussert erfrischend wirkte. Zum gereichten 4-Gang Menue wurden sechs exzellente Vertreter von Portwein ser-

### Die degustierten Portweine



Porto Dalva dry white 10 years old  
Fortuna – 6tus  
Nach dem Portweinverfahren gekellert  
Gamaret & Diolinoir von Welti Weine - Berneck  
Porto Vintage 2019  
Porto Dalva Colheita 1985  
Porto Dalva Tawny 20 years old  
Porto Dalva Vintage 2004, abgefüllt 2007



Referent Walter Zweifel lieferte viel Wissenswertes über Portwein.

viert und degustiert. Alle Weine, sowohl als Vintage, Colheita oder Tawny, haben zu vielen Diskussionen angeregt und den Horizont der meisten Anwesenden erweitert.

Fazit: Portweine den ganzen Abend über sind eine Herausforderung. Es ist empfohlen, diese nur zu Käse, einem Dessert oder einem besonderen Moment zu geniessen.

Zum Schluss verdankte Zeremonienmeister Charles Martignoni die fachliche Begleitung von Walter Zweifel und überreichte ihm eine mundgeblasene Karaffe mit dem Logo unserer Weingilde Gallus.

Ernst Winiger





## schaffhausen



### Château "Carton"

## Vorurteile über den Haufen werfen

Gut dreissig Weinfreunde sind gespannt auf den Weiterbildungsabend mit dem Titel «Château Carton». Die Anwesenden gingen der Frage nach, wie sich die Verpackung auf die Wahrnehmung des Geschmacks auswirkt.

Zum Apéro geniessen die Weinfreunde «Rich Secco» aus der Aludose, einen italienischen-Perlwein, der auch an der Zürcher Street Parade ausgeschenkt wird. Einige möchten dieses Getränk lieber im Glas verköstigen, denn ein Schluck aus der Dose ist nicht jedermanns Sache. Der Berichtschreiberin mundet es auch aus der Dose erfreulich gut. Wieviel es reine Kopfsache ist, eine aussergewöhnliche Verpackung zu akzeptieren, sei dahingestellt.

Im Verlauf der Weiterbildung werden Weine in den verschiedensten Verpackungen präsentiert. Aus praktischen Gründen wurden alle Weine zuvor in Karaffen umgefüllt und daraus ausgeschenkt, was wohl zu einem neutraleren Urteil führt. Präsident Cornel Oertle hat sich im Vorfeld schlau gemacht und präsentiert diverse Erklär-Videos über die Herstellung der Verpackungen. Die Aufmerksamkeit der Teilnehmenden ist ihm sicher.

Die Qualität der Trauben und deren Verarbeitung sind entscheidend für die Güte des Weines. Doch liegt eine weitere Herausforderung darin, diese Qualität und den vollen Geschmack auf dem Weg zum Endverbraucher bestmöglich zu erhalten. Ein mitentscheidender Faktor hierfür ist die Wahl der Verpackung der Weine. In der Antike und im Mittelalter waren Weinschläuche, Amphoren oder Fässer das Mittel der Wahl für Weinlagerung und deren Transport. Später hat sich die Glasflasche als geeignete Verpackung etabliert. Noch heute werden die meisten Weine in dieser Form gehandelt. Doch drängen alternative Verpackungen auf den Markt.

### Bag-in-Box

Auch als BiB bezeichnet, als Tüte im Karton, ist Bag-in-Box legitimer Nachfolger der historischen Weinschläuche. Dieses System wurde bereits in den 1950er Jahren in den USA entwickelt und fand vor allem in den englischsprachigen Ländern Verwendung. In den Beutel, der nach Befüllen in den Karton gelegt wird, ist ein Zapfhahn integriert. Das Angebot liegt in der Regel bei zwei bis fünf Litern und ist bei Feiern beliebt. Vorteil: Da durch den Umkarton qualitätsmindernder Lichteinfall verhindert wird und durch die Vakuumverpackung



Cornel Oertle erklärt den Weinfreunden die verschiedenen Verpackungen.

kaum weinschädlicher Sauerstoff eindringt, kann der Wein nach Anbruch problemlos über mehrere Wochen gelagert werden.

### Alu-Getränkedosen

Die Dose als Verpackung war zunächst verpönt, erfreut sich aber in den letzten Jahren, besonders bei jüngeren Leuten, zunehmender Beliebtheit. Puncto Qualität kann die Dose überzeugen, da sie den Wein vor Licht und Sauerstoff schützt. Die Lagerfähigkeit des Weines ist leider Mittelmass. Die Dosen sollten nicht länger als zwei Jahre gelagert werden.

### Getränkkarton (z. B. Tetra Pak)

Der Getränkekarton, wie etwa Tetra Pak, wäre eine gute Barriere für Sauerstoff und Licht. Obwohl sie durch die optimale Recyclingfähigkeit überzeugen würde, findet sie vor allem im Bereich der Discounter für Weine von geringer Qualität Verwendung. Zudem ist in der Schweiz die Recycling-Quote (noch) zu klein, es wird aktuell noch kaum recycelt.

### Papierflaschen (Frugal Bottle)

Die Papierflasche wurde in Italien entwickelt. Sie wird aus 94 Prozent rezykliertem Karton hergestellt. Eine lebensmittelgerechte Innenbeschichtung schützt den Wein und verhindert ein Durchweichen des Materials. Diese Flasche gilt als besonders nachhaltig und überzeugt durch ein sehr geringes Eigengewicht von 81,6 Gramm (siehe Foto). Zudem sieht sie sehr hübsch aus. Und ein grosser Vorteil: Sie kann individuell bedruckt werden.

Es ist eine äusserst lehrreiche und spannende Weiterbildung – unser Dank gilt Cornel für die äusserst tolle Vorbereitung.

Was meint die Winzerin Marie-Thérèse Chappez zur Qualität des Weines: «Nicht wir machen den Wein, sondern der Weinberg» – was die Frage aufwirft: Was macht dann wohl die Verpackung dazu aus? *Yvonne Birkner*

# la vie de l'anav



## Zwischen heisser Glut und erkalteter Erde Vulkanweine Europas

Wie viele Vulkane es in Europa gibt, wird oft erst dann bewusst, wenn man die Weine aus Vulkanregionen kostet. Genau dies haben die Freiamter Weinfreunde gemacht – auch in Vorfreude auf eine geplante Reise zur Vulkaninsel Madeira.

Vulkane waren für Menschen schon immer Fluch und Segen zugleich. Neben der Bedrohung bieten sie die einzigartige Chance, Mineralien und damit verbundene Fruchtbarkeit aus dem Erdinnern zu gewinnen. An den Hängen und in den aufgeschichteten Geröllmassen sind Nährstoffe und treibende Kräfte in sagenhafter Vielfalt vorhanden, die für das Leben und die Entwicklung der Natur und im Weinbau von Vorteil sind.

Es ist nicht möglich an einem Abendanlass wie diesem alle Weine zu zeigen, die an Hängen aktiver und auch erloschener Vulkane wachsen und charakterstark produziert werden. Solche werden teils nicht weit von hier entfernt erzeugt. Einige markante Beispiele aus Europa sind das Thema des Abends.

In aller Munde sind die trendigen 'Etna-Weine' aus Sizilien und die herrlichen Burgunder-Rebsorten vom Kaiserstuhl. Auch 'Weininseln' in Österreich oder Ungarn, in Südfrankreich und auf den Azoren gehören dazu. Ein oenologischer Abstecher nach Griechenland und Zypern war auch dabei und Weine aus der den meisten unbekanntesten Ahr in Deutschland sowie aus

*Wolfgang Beiss wird für seine Präsentation gebührend verdankt.*



der Region der akut gefährdeten Campi Flegrei (Phlegräischen Felder) bei Neapel in Kampanien. Die heutige gemeinsame Wein- und Genussreise findet ihren Abschluss in Madeira als Einstimmung in die im Herbst geplante Reise.

Wolfgang Beiss hat seine Lieblingsweine aus dem Bereich Vulkanweine zur Verkostung mitgebracht und wird durch den Abend führen. Die Weinfreunde und Weinfreundinnen kommen gleich zu Beginn in den Genuss von zwei vorzüglichen Weinen, die als Aperero gereicht werden: einen Weissburgunder und einen Grauburgunder von Bercher Burkheim am Kaiserstuhl. Begleitet wird der Wein von Salzcornets mit Randen-Meerrettich und Frischkäse-Füllung sowie gebeiztem Saibling mit Dill-Sauerrahm-Dip.

Dazu informiert Wolfgang Beiss über die Unterschiede der beiden Weine und dass vor allem die Wurzeltiefe eine grosse Rolle spielt. Der Grauburgunder kommt so in Kontakt mit dem alten Vulkangestein, was dem Wein eine spezielle Mineralität verleiht.

### Quer durch Europa

Die kalte Vorspeise aus Rauchfelchen-Tatar mit Birne und Feige wird begleitet von drei Weissweinen: Ein Sauvignon Blanc vom Produzenten Winkler-Hermaden in der österreichischen Steiermark, ein 'Branco Vulcanico' der Acores Wine Company auf den portugiesischen Azoren und ein Assyrtiko 'Terra Nera' aus Santorini in Griechenland werden probiert. Es sind drei völlig unterschiedliche Weine aus verschiedenen Regionen, haben aber eine gemeinsame Eigenschaft. Sie wachsen an und auf Vulkanen.

Eine weitere Dreierserie Weissweine wird zur warmen Gemüseterrine eingeschenkt. Ein 'Xynisteri Petritis' aus Limassol in Zypern, ein Furmint 'Tükör' vom Balaton in Ungarn und ein 'us de la meng' aus der Region Ahr in Deutschland. Den Anwesenden wird nun auch bewusst, wie viele Vulkane es in Europa gibt.

### Vulkanische Rotweine und süsses Finale

Der Hauptgang mit geschmorten Bäckli und Filet vom Schwein an leichtem Rosmarinjus, Kartoffel-Selleriestock und Gemüsebouquet findet in den nun eingeschenkten Rotweinen die passende Begleitung. Es sind ein 'Monastra' vom Etna aus Sizilien, ein 'Montagne de Feu' aus dem Languedoc-Roussillon und ein 'Calen' aus Kampanien. In den drei Weinen fühlt man die Kraft und das Feuer der Vulkane.

Das Dessert, ein Lavendel-Mousseline mit Aprikosen und Amaretti wird serviert. Um sich auf die geplante Reise einzustimmen zu können, wird dazu etwas von einer Vulkaninsel im Atlantik serviert. Madeira, mit seinen einzigartigen Madeira Weinen empfiehlt sich bestens. Es gibt einen 5 Years Finest Full Rich von Henriques & Henriques aus Câmara de Lobos auf Madeira zu geniessen. Dieser aussergewöhnliche Dessertwein würde auch zu Blauschimmelkäse oder einer feinen Cigarre passen. *Marcel Kopp*



## lenzburg - seetal

### **Generalversammlung mit Diner Weine aus dem Südtirol und Trentino**

Der Abend stand ganz im Zeichen Südtirol und Trentino und diente auch der Einstimmung auf die geplante Reise im Herbst 2025. Maria Luisa und Simona Sacripanti haben die Weine ausgewählt, stellten sie vor und erzählten auch von den Weingütern.

Die Traktanden der Generalversammlung konnten schnell abgehandelt werden. Willy Hediger hat nach sehr langer Tätigkeit sein Amt als Revisor zur Verfügung gestellt. Mit einem Geschenk und grossem Applaus wurde er verabschiedet. Als sein Nachfolger wurde Hansjörg Hirter gewählt.

#### **Alto Adige und Trentino**

An den geschützten Hängen des Eisacktales gedeihen seit 2500 Jahren Trauben. Schiefer, Granit und Dolomit verleihen den Weinen eine ausgeprägte Mineralität. Im Zusammenspiel mit dem kühlen Klima sorgen sie für intensive Fruchtnoten und eine lebendige Säure. Aus den Traubensorten Lagrein, Blauburgunder, Vernatsch und Rosenmuskateller entstehen sortentypische, eigenständige Weine. Das Trentino mit dem Val di Cembra liegt südlicher, ist klein aber facettenreich.

Der Apéro beginnt im Trentino, mit einem Trento DOC 51,151 von der Azienda Agricola Moser. Der Schaumwein stammt aus dem Trentiner Val di Cembra, mit dreissig Monaten Flaschengärung und einem Teil des Basisweins der im Holzfass ausgebaut wird. Frisch, aromatisch und ausgewogen, mit feiner Perlage. Besitzer des Weinguts ist der ehemalige Radrennfahrer und Weltrekordhalter Francesco Moser und sein Bruder Diego. Mit Ihren Söhnen Carlo und Matteo arbeitet schon die dritte Generation im Familienbetrieb mit. Die Heimat der Azienda liegt an den steilen Berghängen des Val di Cembra und den Hügeln bei Trento. Dazu gibt es Schüttelbrot und Tiroler Speck.

#### **Die Weissen Südtiroler**

Die erste Vorspeise ist ein klassisches Südtiroler Gericht: Ricotta-Knödel auf Lauchbett wird begleitet von drei Weissweinen aus dem Kloster Neustift. Seit 1142 im Weinbau tätig ist die Stiftskellerei Neustift eine der ältesten aktiven Weinkellereien der Welt. Die Trauben wachsen in den stiftseigenen Weinbergen im Bozner Talkessel. Im Keller wird versucht den terroir-geprägten Charakter der Sorte zu erhalten um möglichst typische und charaktervolle Weine zu erzeugen. Ein Pinot Grigio Classico macht den Anfang, daneben wird ein Kerner Classico eingeschenkt und als dritter ein Gewürztraminer Praepositus. Alle drei Weine sind sortenrein.



*Zum Apéro: Brut Trento DOC 51,151. Der Name feiert den Stundenrekord, den Francesco Moser im Jahr 1984 in Mexiko-Stadt aufstellte.*

#### **Klassische Rotweine**

Die Eisacktaler Weinsuppe mit Trauben wird umrahmt von einem Vernatsch Südtirol DOC vom Kloster Neustift. Vernatsch ist auch bekannt als Schiava oder Trollinger, je nach Gegend. Pinot Noir gedeiht auch im Südtirol und zu probieren gab es einen Pinot Noir Classico ebenfalls vom Kloster Neustift. Als dritter Wein in dieser Serie wird ein Lagrein DOC von der Azienda Agricola Moser Trentino eingeschenkt. Lagrein ist eine Rotweinsorte, die aus Südtirol stammt und hauptsächlich dort kultiviert wird. Aus ihr werden Rosé- und Rotweine gekellert: Die Roséweine heissen Lagrein Kretzer oder Lagrein Rosato, die Rotweine werden Lagrein Dunkel beziehungsweise Lagrein scuro genannt, neuerdings auch nur mehr einfach Lagrein. Lagrein ergibt meist kräftige, dunkle und charaktervolle Rotweine. Auch diese drei Weine sind jeweils reinsortig.

Zum Hauptgang, bestehend aus Tiroler Gulasch mit Polenta, werden die Spezialitäten eingeschenkt. Als erstes einen Teroldego DOC von der Azienda Agricola Moser. Die Teroldego-Rebe stammt aus dem Trentino, wo sie hauptsächlich in der Rotaliana-Ebene im Etschtal auf einer Höhe von etwa zweihundertzwanzig über Meer, wo der Noce in die Etsch fliesst, auf fast sechshundert Hektar angebaut wird. Der Noce hat im Laufe der Zeit steinigtes Geröll aus den Bergen in die Ebene transportiert. Dieser magere Kiesboden bietet zusammen mit dem Mikroklima günstige Wachstumsbedingungen. Die angrenzen-

# la vie de l'anav



cholfirst

## Ein Karussell verschiedener Geschmacksrichtungen Degustation vom Weingut Reutimann

An der Degustation mit Weinen vom Weingut Reutimann wurden die 18 teilnehmenden Weinfreundinnen und Weinfreunde von einem Alphorn-Duo musikalisch begrüsst. Danach warteten aber Herausforderungen auf die Mitglieder der Sektion Cholfirst.

Das Weingut Reutimann ist in Guntalingen ZH, im Stammerthal des Zürcher Weinlandes zu Hause. Zum Apero im Garten gab es ein Cuvée Blanc. Dazu wurden aus der Küche des Restaurants Frühlingsrollen serviert, die mit der dezenten Schärfe sehr gut zu dem leicht lieblich ausgebauten weissen Cuvee passten. Gleichzeitig war noch ein Aromaparcours aufgebaut, der durchaus Herausforderungen mit sich brachte. Es konnten dabei Rosendüfte, Kräuterdüfte, Kaffeearomen und andere mehr identifiziert werden.

Im Restaurant wartete bereits die nächste Aufgabe. Es standen jeweils vier Wassergläser auf dem Tisch. Dabei galt es herauszufinden, welches Wasser süss, salzig, sauer oder bitter schmeckte.

### Ein Familienbetrieb

Ulla Reutimann informierte im Verlaufe des Abends über ihren Betrieb, der seit 1991 von der Familie betrieben wird. Die Trauben reifen an ausgezeichneten Lagen, was die besten Voraussetzungen für die vollmundigen und sortentypischen Weine sei. Alle Weine werden von Ulla Reutimann gekeltert.

Zum zweiten Weisswein, einem Riesling-Silvaner, wurde eine Riesengarnele im Tempurateig und Wildlachs im Blätterteig serviert. Der nächste Wein, ein Pinot Gris, wurden von einem Mascarpone-Crepe mit Frischkäse, gegrillter Paprika und Seranoschinken sowie einer gegrillten Feige im Speckmantel begleitet. Zum Federweissen gab es Minipizzen und Bruschetta mit Knoblauch-Tomate.

Die zwei letzten Weine: ein Zweigelt und dazu Zanderknusperli auf grünem Curry und Pfefferbeisser am Spieß, sowie ein Pinot Sole Trockenbeereauslese, begleitet von Camembert im Hefeteig gebacken und Käsewürfel mit Trauben.

Die unterschiedlichen Weine in Kombination mit verschiedenen Häppchen führten immer wieder zu angeregten Diskussionen. Fazit: ein gelungener Abend mit vielen Highlights und für mich mit bisher unbekanntem Weinen, die von Ulla Reutimann sehr gut beschrieben wurden. Ergänzend kamen die vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen bei den dazu servierten Speisen dazu.

Monika Reale



Maria Luisa (links) und Simona Sacripanti kommentierten die Weine.

den Felsen speichern tagsüber die Hitze und geben sie nachts ab. Die Rebsorte wird seit dem vierzehnten Jahrhundert in der Rotaliana-Ebene kultiviert und wurde urkundlich erstmals im Jahr 1383 erwähnt. Der Wein soll anlässlich des Konzils von Trient gereicht worden sein.

Aus dem Haus Manincor in Kaltern stammt der Riserva del Conte, gekeltert aus Cabernet Sauvignon, Lagrein und Merlot. Das Credo des Hauses ist: Trauben achtsam auf ihrem Weg ins Glas begleiten. Biodynamisch und vegan werden hier auf natürliche Art hervorragende Weine produziert. Der dritte Wein stammt wiederum vom Kloster Neustift aus der Praepositus Linie, nämlich ein reinsortiger Lagrein Riserva.

### Süsses Finale

Das süsse Highlight des Abends war ein Moscato Rosa Praepositus DOC vom Kloster Neustift, gekeltert als reinsortiger Süsswein. Moscato Rosa ist eine sehr seltene Rotweinsorte und somit eine echte Rarität. Als dazu passendes Dessert wurde ein Kaiserschmarren mit Heidelbeermarmelade serviert.

Das Interesse und die Vorfreude für die Reise ins Südtirol wurden von den beiden Referentinnen mit der Auswahl der Weine und den dazu gehörenden Informationen bei den Anwesenden geweckt.

Judith Baumann



## weingilde gallus

### 58. Hauptbott

#### Ein feierlicher Abend voll Freude

Jeweils am zweiten Samstag des Jahres versammelt sich die Weingilde Gallus zu ihrem traditionellen Hauptbott im Hotel Bad Horn. Fünf neue Ordensträger wurden in die Weingilde aufgenommen.

Der Zeremonienmeister, Gildenrat, Ordensträger, Mitglieder und Gäste, insgesamt 75 Personen, geniessen beim Apéro mit kleinen feinen Köstlichkeiten gutgelaunt die herrliche Aussicht auf den Bodensee. Gildenmeister Franz Bertsch eröffnet zusammen mit Zeremonienmeister Charles Martignoni feierlich den 58igsten Hauptbott.

#### Feierliche Aufnahme neuer Ordensträger

Ein zentraler Moment des Abends war die feierliche Aufnahme der fünf neuen Ordensträger, darunter vier Damen. Gabriela Espiguinha-Mügglar, Maria Pareja, Margit Steinmüller, Daniela Heule und Christian Indermaur wurden offiziell in die Reihen der Weingilde aufgenommen. Mit Stolz und Freude nahmen sie den begehrten Orden entgegen, begleitet von grossem Applaus der Anwesenden.

#### Ehrengäste

Zu den hochrangigen Ehrengästen des Abends zählten Charlotte Pauk, ANAV-Redaktorin, mit ihrem Gatten Peter sowie Cornel Oertle, Präsident der Weinfreunde Schaffhausen, mit seiner Gattin Ursi. Hans-Jakob Hunger, Präsident der Nachbarssektion Graubünden, wurde zusammen mit seiner Partnerin Arda herzlich empfangen. Auch die anwesenden Ehrenmitglieder wie Christian Gerber, Alt-Gildenmeister, und Hans

Bischof, ehemaliger Münzmeister der Weingilde, gaben der Veranstaltung eine besondere Würde.

#### Ein Jahr im Rückblick

Das vergangene Jahr war für die Weingilde ein voller Erfolg. Ein besonderer Dank galt Stefan Schreiber, dessen eindrucksvolle Bilder und das Erstellen der Ordensbriefe die Gilde bereicherten. Zudem wurden neue Mitglieder begrüsst: Karin Brülisauer, Daniel Baumgartner und Herbie Zellweger. Gleichzeitig verabschiedete sich die Gilde von einigen Mitgliedern, denen mit grosser Dankbarkeit für ihr Engagement gedacht wurde.

Münzmeister Yves Zollinger präsentierte die Münzbücher und die Erfolgsrechnung des vergangenen Jahres. Edith Schlegel und Simon Federer berichteten von ihrem Schatzprüfungs-Kontrollgang. Ein weiterer Höhepunkt war die Vorstellung des Jahresprogramms 2025, das bei den Anwesenden Vorfreude auf die kommenden Veranstaltungen weckte.

#### Abschied und Neuerungen

Der Abend war auch von Abschieden geprägt. Bernadette und Stephan Hinny, die langjährigen Gastgeber des Hotels Bad Horn, verabschiedeten sich Mitte 2025 in den wohlverdienten Ruhestand. Ihr jahrzehntelanges Engagement wurde mit grosser Wertschätzung und Dank gewürdigt. Zudem wurde ein neuer Gilden-Flyer vorgestellt, der zukünftig als Werbung für interessierte Gäste und neue Mitglieder dient.

Die hervorragende Küche des Hotels Bad Horn begeisterte die Anwesenden mit erlesenen Speisen. Die Weinkarte, sorgfältig von Weinmagistra Bea Blattner kuratiert, rundete das kulinarische Erlebnis ab. Zum Ausklang des Abends sorgten die stimmungsvollen Klänge von Musikus Mihai für eine harmonische Atmosphäre und ein gelungenes Ende eines erinnerungswürdigen Hauptbotts.

*Ralf P. Custer*





## Weinland Portugal

### Grosse Vielfalt auf eher kleinem Land

Vorstandsmitglied Dieter Kruse hat die Ufnauer Weinfreunde mitgenommen auf eine Reise durch die bekanntesten Weinbauregionen Portugals. Was macht die typischen portugiesischen Weine aus? Gibt es DEN typischen portugiesischen Wein? Die Teilnehmenden konnten diese Fragen mit einigen Hinweisen zum Hintergrund an regionaltypischen Vertretern selbst probieren.

Mit einer Rebfläche von rund 200'000 Hektar ist Portugal nach Spanien, Italien und Frankreich das viertwichtigste Weinbau-Land im westlichen Europa. Gemessen an der Grösse des Landes (92'391 km<sup>2</sup>) ist Portugal gar jenes Land, in dem der Weinanbau eine so zentrale Rolle spielt, wie nirgendwo sonst. Aber ausserhalb des Landes schaffen es – ausser dem bekannten Portwein – nur wenige portugiesische Weine in die Regale der Weinhändler. Warum bekommen diese Weine international erst seit kurzem mehr Aufmerksamkeit?

Nach dem Apéro mit den zwei ersten Weinen, portugiesischen Schaumweinen, gab Dieter zuerst eine Einleitung über Portugal als Land, seine Geographie, Wirtschaft und Geschichte – immer mit Hinweisen zum Weinbau.

Rebgärten gibt es im ganzen Land, zwischen dem Vinho Verde-Gebiet im nördlichsten Zipfel des Landes bis zur Algarve im Süden bestehen 14 Weinregionen mit 31 Ursprungsangaben (DOC's) sowie 14 IGPs und Vrs (Landweine). Mit über 250 kultivierten autochthonen Rebsorten gilt Portugal auch als die Wein-Schatzkammer Europas. So vielfältig wie die Rebsorten ist auch die Landschaft: von der flachen Atlantikküste über Gebirgsregionen bis zu den trockenen Hochebenen im Hinterland.

### Was macht portugiesische Weine aus?

Zur Erkundung hatte Dieter Weine aus vier + eine Regionen zusammengestellt: zuerst vier Weissweine und anschliessend vier Rotweine. Die Teilnehmer konnten diese anschliessend als Begleitung zum portugiesisch inspirierten Menü probieren.

Die vier Regionen wurden von Norden nach Süden durchlaufen:

- Vinho Verde (Rotwein: Tras Os Montes)
- Douro
- Bairrada
- Alentejo

In jedem Durchgang wurden zwei Weine serviert. Dazu hat Dieter jeweils eine Region näher vorgestellt mit Bildern und Anmerkungen zur Landschaft und zu den Eigenheiten und Herausforderungen im Weinbau.

### Die degustierten Weine

#### Schaumweine:

Bairrada, Luis Pato Blanc de Blanc Sparkling.  
Vinho Verde, Alvarinho Espumante Bruto, Quinta de Soalheiro

#### Weissweine:

Vinho Verde 2023 Allo - VR Quinta de Soalheiro  
Douro, 2023 Das isch Läbe Variedade DOC, Quinta do Soque  
Bairrada, 2023 Luis Pato Old Vines White  
Alentejo, 2022 Nosso Terroir, Paulo Laureano Vinus Lda

#### Rotweine:

Tras Os Montes, 2023 Quinta do Sobreiro de Cima Red  
Douro, 2019, Passadouro Colheita - DOC, Quinta do Passadouro Lda  
Bairrada, 2020 Luis Pato Old Vines Red  
Alentejo, 2020 Paulo Laureano Classico DOC

### Reise durch vier (fünf) Weinregionen

Das Vinho Verde Gebiet ist bekannt für die gleichnamigen, oft sehr frisch und jugendlich wirkenden Weine – insbesondere Weissweine. Das Gebiet im Norden Portugals an der Atlantikküste hat ein relativ kühles und feuchtes Klima mit viel Regen im Winterhalbjahr. Die Bedingungen für Weissweine sind sehr gut. Neben leichten frischen Weissweinen werden mittlerweile auch hochwertige produziert. Es gibt auch rote Vinho Verde Weine, die bei Portugiesen beliebt sind. Für Interessierte stand eine Flasche ausserhalb des Programms zur Verfügung. Da der Geschmack sehr gewöhnungsbedürftig ist, hatte der Referent stattdessen einen anderen Wein aus der nördlichen Region Tras Os Montes (hinter den Bergen) gewählt, der vielen Teilnehmern gut gefallen hat.

Das Douro Gebiet um das stellenweise spektakuläre Douro Flusstal ist für Portwein bekannt. Die Region Porto/Douro war 1756 das weltweit erste offizielle DOC-Gebiet. Neben Portwein werden dort auch hochklassige Rot- und Weissweine produziert. Die virtuelle Weinreise führte zum Weingut Quinta do Passadouro. Dieter hatte es vor einigen Jahren besucht und konnte von den Herausforderungen berichten. Nach einem Besitzerwechsel musste das Weingut seine Produktpalette anpassen und die Vermarktung ändern. Besitzerwechsel und Nachfolgeregelungen können kleinere Weingüter vor grosse Herausforderungen stellen, auch wenn sie in Toplagen angesiedelt sind.

Ähnlich dem Vinho Verde Gebiet ist das Klima in der flachen Bairrada Region vom Einfluss des nahen Atlantiks beeinflusst. Auch wenn hier nicht so viel Regen fällt, ist das Winterhalbjahr durch hohe Luftfeuchtigkeit geprägt. Im Gegensatz zu Vinho Verde werden hier allerdings neben Weissweinen auch hochwertige Rotweine produziert. Untypisch für Portugal ist die Bairrada für reinsortige Rotweine bekannt aus der regionaltypischen Rebsorte Baga. Dieter konnte von einer Begegnung mit dem 'Meister der Baga Traube' berichten: dem Winzer Luis Pato. Dessen Vater war einer der Mitbegründer der Bairrada DOC. Luis Pato hat der



im Aussterben begriffenen Baga Traube in den 1980er Jahren zu neuem Leben verholfen. Mit scharfer wissenschaftlicher Analyse, viel praktischer Erfahrung und konsequenter Umsetzung damals unkonventioneller Methoden konnte er die Weinqualität auf ein konkurrenzfähiges Niveau anheben und – ganz nebenbei – die Schaumweinproduktion in der Region begründen, für die die Region mittlerweile bekannt ist. Der experimentierfreudige Winzer hat sich einen Namen als *Enfant Terrible* des portugiesischen Weinbaus gemacht. Er ist vor geraumer Zeit bereits aus der DOC ausgetreten und hat sich dem biologischen Anbau verschrieben, allerdings ohne Zertifizierung – er möchte sich offensichtlich nicht durch zu viele Vorschriften einengen lassen. Seine Kinder sind ebenso experimentierfreudig und vermarkten erfolgreich eigene Weinkreationen.

Die letzte Station der Weinreise war das Alentejo Gebiet, das im leicht hügeligen Hinterland des südlichen Portugals liegt. Das sommerheisse und sehr trockene Klima begünstigt intensive und gehaltvolle Rotweine. Dort gedeihen die kräftigen Rotweine, die wir in Mitteleuropa von einem südlichen Land erwarten. Typische Rotweine enthalten eine Cuvée aus einerseits kräftigen und andererseits aromatischen Rebsorten, die hier im trockenen Klima voll ausreifen. Daneben werden aber auch gute Weissweine produziert. Die Herausforderungen im Weinbau liegen hier vor allem in der grossen Sommerhitze und Trockenheit.

### Fazit

Was macht also die portugiesischen Weine aus? Zum Schluss wurden die Teilnehmer nach ihren Favoriten aus der Auswahl gefragt. Die Meinungen waren uneinheitlich. Was bedeutet das? Die angebotenen portugiesischen Weine sind offenbar so divers wie der Geschmack der Teilnehmer. Sie sind sehr individuell und verschieden wie die vielen Regionen in Portugal und deren jeweiliges Mikroklima. Dazu kommt die überaus grosse Reb-



Dieter Kruse führt die Teilnehmer durch die portugiesischen Weine.

sortenvielfalt. Portugiesische Weine sind traditionell fast immer Cuvées, bis auf wenige Ausnahmen. Viele althergebrachte Methoden haben sich bis heute erhalten. Zwar wurden sie oft durch moderne Methoden verdrängt, sind aber nicht ganz ausgestorben. Einige engagierte jüngere Winzer greifen allerdings gerne darauf zurück und beleben die alten Traditionen wieder.

Diese Faktoren machen eine Gesamtsicht und eine einheitliche Beurteilung sehr schwierig. Es gibt nicht den typischen portugiesischen Wein. Portugal zeichnet sich im Gegenteil durch seine Vielfalt aus. Es gibt nur wenige grössere Produzenten. Das erschwert allerdings die Vermarktung. Andererseits findet der interessierte Weinfreund genau hier eine ungeheuer spannende Vielfalt, wenn er – oder sie – sich darauf einlässt. *Dieter Kruse*

*Die Weinregion Douro ist die älteste Weinbauregion der Welt mit geschützter Herkunftsbezeichnung und gehört seit 2001 zum UNESCO-Welterbe.*



# la vie de l'anav



cholfirst

## Herbstdegustation Weingut Lindetröpfli

### Spannende Weine gleich um die Ecke

Die Weinfreunde Cholfirst genossen eine Degustation, die von Monika Fauchs und Stefano De Conto organisiert wurde. Die Teilnehmenden waren gespannt auf die Weine, die in einem alten Kellergewölbe mitten in Uhwiesen gekeltert werden. Das Haus «Zun drei Linden» blickt auf eine über 400jährige Tradition zurück.

Begrüsst wurden wir an diesem herrlichen Spätsommerabend von Janine Witzig, die zusammen mit ihrem Partner Teddy Milesi das Weingut in der fünften Generation führt. Während die Weinfreunde ein Glas Linden-Perle, einen im Rüttelpult traditionell ausgebauten Schaumwein als Aperò genossen, erzählte Janine Witzig mit Charme und viel Leidenschaft Wissenswertes über das Weingut Lindetröpfli.

### Vinifikation mitten im Dorf

Die Familie Witzig baut auf sechs Hektaren neun verschiedene Traubensorten an. Für weitere sechs Hektaren Reben machen sie Lohnkelterei. Das alte Kellergewölbe mitten im Kern sehen die Dorfbewohner als Bereicherung, da sie die Arbeiten rund um den Wein hautnah miterleben können. Seit über 20 Jahren verzichtet die Familie Witzig auf den Einsatz von Herbiziden und erreicht damit eine gute Bodendiversität, die natürliche Fauna und Flora werden gefördert und geschützt. Nach einem Rundgang durch die Kellerei stellte Janine Witzig

die ausgewählten Weine vor und beantwortete sorgfältig und kompetent die Fragen der Weinfreundinnen und Weinfreunde.

### Vielseitige Weissweine

Alte Reben 2023 wird aus 50-jährigen Riesling-Sylvaner Reben gekeltert und überzeugt mit feinen Aromen und leichter Restsüsse. Beim Räschling 2023 teilten sich die Meinungen bezüglich Zitrusaromen und Säure. Einstimmig fanden alle, dass der Wein ein guter Essensbegleiter zu Fisch oder Spargeln ist.

Sélection Blanc 2023 ist eine Assemblage aus Riesling-Sylvaner und Räschling. Die Trauben werden reinsortig vergoren und vinifiziert. 80 Prozent wird im Stahltank und 20 Prozent im Barrique ausgebaut. Die genaue Mischung ist die Freiheit des Winzers und spiegelt das Rebjahr.

S'Gedicht 2023 ist ebenfalls eine Assemblage, diesmal aus Riesling-Sylvaner, Räschling und Kerner. Er wird reinsortig vergoren und im Stahltank ausgebaut. Er riecht und schmeckt leicht exotisch und passt gut zu diesem lauen Abend.

Pinot Noir Blanc 2023 überrascht mit feiner Lachsfarbe und fruchtigen Beerenaromen. Die Anwesenden fanden, dass er sowohl zum Apéro als auch zu einem Stück geräucherter Lachs genossen werden könnte.

### Gehaltvolle Rotweine

Lola 2022 wird aus der Sorte Pinorico gekeltert. Heiner Hertli aus Flurlingen kreuzte Kerner mit Pinot Noir, was den Pinorico ergab. Der Wein wird während zwölf Monaten in einer





Beim Rundgang durch die Kellerei mit einem Glas Wein in der Hand.

Sandsteinamphore ausgebaut und gefällt mit der fruchtig-mineralischen Mischung.

Quintus 2022 ist eine Assemblage aus Acolon und Dornfelder und besticht durch seine dunkle Farbe und die kräftigen Fruchtaromen. Wie Janine erklärt entstehen diese vor allem durch die Amarone-Methode, also die Lufttrocknung der Trauben.

Cuvée Malonn 2022 besteht aus Grenache, Syrah und Pinot Noir. Die Grenache- und Syrah-Trauben stammen aus der Provence von der Familie Milesi. Die reifen Trauben werden frühmorgens geerntet, sofort in die Schweiz gebracht, vinifiziert und im Barrique ausgebaut. Der Uhwieser Pinot Noir wird ebenfalls im Barrique ausgebaut und als Krönung vor der Flaschenabfüllung mit den französischen Trauben vereint. So entstehen 600 Flaschen, die zwei Weinregionen vereinen und eine wunderbare Familiengeschichte erzählen.

Quintus Barrique 2021 aus der Sorte Acolon wird 18 Monate in Schweizer Barriques ausgebaut und überzeugt durch seine kräftige Struktur.

Nach der spannenden Degustation setzten sich die Weinfreundinnen und Weinfreunde auf die Terrasse unter die Linden. Dort servierten Monika, Gabi und Stefano ein feines Dreigang-Menü und dazu passend den Pinot Noir Réserve 2022. Eine gut gelaunte und rundum zufriedene Gruppe machte sich am späteren Abend auf den Weg nach Hause. *Monika Kolb-Wüest*



**schaffhausen**



### Herbstdegustation

## Das Gute liegt im Blauburgunderland

An der Herbstdegustation widmeten sich die Schaffhauser Weinfreunde dem Genuss der Weine aus der Heimat.

«Heute kennen die Leute den Preis von allem und den Wert von gar nichts.» Mit diesem Weinspruch, der Oskar Wilde zugeschrieben wird, steigen die Schaffhauser Weinfreundinnen und Weinfreunde in einen gemütlichen, weinsinnigen und kulinarisch verwöhnten Abend ein. Es zeigt sich einmal mehr, dass nicht alle Sprüche der Wahrheit entsprechen – zumindest nicht in dieser Situation und mit diesen Teilnehmern.

Das Herbstdegustations-Thema lautet: Ausgezeichnete Weine aus dem Blauburgunderland. Nach einer kurzen Zugfahrt und einer kleinen Wanderung zu Leu Event Catering in Thayngen, nehmen die Weinfreunde im Pavillonzelt an diversen Tischen Platz. Nach dem Schaumwein-Apéro wird von der Küche das köstliche, herbstlich angehauchte Nachtessen serviert.

Die Berichtschreiberin wird abendfüllend ins Ablaufgeschehen eingebunden, so muss sie für den Bericht auf die Einladung des Präsidenten zurückgreifen. Es gehört seit Jahren zur guten Tradition: An der Herbstdegustation der Schaffhauser Weinfreunde erwartet die Teilnehmenden einheimisches, erfolgreiches Weinschaffen, dies in Form einer ausgezeichneten Weinauswahl. Ebenso gehört zur Tradition, dass die Schaffhauser ihren Weinen gerne von auswärtigen Weinprofis den Spiegel vorhalten lassen oder sie von einheimischen Fachleuten ins richtige Licht stellen lassen. Für die Vorstellung der Weine konnte Hansueli Pfenninger, Winzer und Önologe, Leiter der Fachstelle Rebbau der Kantone SH und TG, gewonnen werden. Er wird die vom Weinfreundevorstand getroffene Weinauswahl – meist mit Goldmedaillen dekoriert – präsentieren.

Der schöne Abend endet für einige im Separée, wo ein ausgezeichnetes 'Absackersortiment' auf die Teilnehmenden wartete.

*Yvonne Birkner*

Hansueli Pfenninger kommentiert die Schaffhauser Weinauswahl.



# la vie de l'anav



st. martin zofingen

## Entdeckungsreise quer durch den Kanton

### Vielseitige Zürcher Weinbaugebiete

Die Zofinger Weinfreunde wollen auf ihrem Ausflug ihr Weinwissen über das Züribiet erweitern. Die Weinbaugebiete des Kantons Zürich umfassen die Regionen Zürcher Unterland, Lägern-Jurakette, Zürcher Weinland am Rheinflall, Zürichseeufer bis zum Kloster Fahr im Limmat. Dies verspricht ein vielseitiges Angebot an zu entdeckenden Weinspezialitäten.

### Weidmann Wein Regensberg im Zürcher Unterland

Erste Station ist bei Felix Weidmann in Regensberg im Zürcher Unterland. Er empfängt die Teilnehmenden in seiner Wirkungsstätte, dem Kalkstein-Felsenkeller am Fusse des mittelalterlichen Städtchens Regensberg. Aus Kleinmengen entstehen hier über zwanzig Spezialitäten. Zu den Hauptsorten zählen Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Pinot Gris. Dazu kommen auch immer wieder Neuzüchtungen.

Der naturnahe Rebbau an den Kalkhängen im Auslauf der Lägern-Jurakette prägt hier das Landschaftsbild. Weidmann Weinbau ist ein in Regensberg verwurzelter Familienbetrieb, der vom Weinbauingenieur Felix Weidmann geleitet wird. Die Reben liegen an terrassierten Kalkhängen. Durch die Höhenlage reifen die Burgunder-Sorten eher spät und bringen frische und gehaltvolle Weine hervor. Felix pflegt sie naturnah und erntet nur wenige, dafür konzentrierte Trauben.

*Direkt in der Rebparzelle erklärt Nadine Besson-Strasser den Weinfreundinnen und Weinfreunden die Prinzipien des biodynamischen Weinbaus.*

Die Rebfläche beträgt knapp fünf Hektar, verteilt auf die Gemeinden Regensberg, Buchs, Niederhasli, Boppelsen und Otelfingen, was für viel mehr Aufwand in der Bewirtschaftung der Rebparzellen sorgt.

### Weingut Besson-Strasser

Nadine und Cédric Besson-Strasser gehören zu den Vorreitern des biodynamischen Weinbaus in der Deutschschweiz. Seit 2004 bewirtschaften sie sechs Hektaren Reben in Uhwiesen im Zürcher Weinland und dem angrenzenden Schaffhausen nahe des Rheinflalls nach den Prinzipien von Rudolf Steiner. Sie sind heute Demeter und Bio Suisse zertifiziert.

Nadine Besson-Strasser führt durch den hinter dem Haus gelegenen Rebberg und den Weinkeller. Sie schildert eindrücklich was es heisst biodynamisch nach Demeter zu produzieren. Sie betont, dass die Qualität ihrer Weine hauptsächlich im Rebberg entsteht. Im Weinkeller braucht es dann nur noch Begleitung. So muss die Pflanze und der Boden während des ganzen Jahres entsprechend betreut werden, damit die reife Traube für die Gärung alles mitbringt und nichts mehr zugefügt werden muss. Mit biodynamischen Präparaten wie Hornmist, Brennesseln-, Weiden- oder Kamilleninfusionen gibt man dem Boden Impulse oder stärkt die Reben vor Krankheiten. Für die Nährstoffe im Boden sorgt der hofeigene Kompost oder die kleinwüchsigen Ouessant-Schafe, die nach der Ernte im Rebberg weiden. Verschiedene Pflanzen wie Löwenzahn, Kleesorten und Ringelblumen liefern sowohl den Nützlingen als auch den Mikroorganismen im Boden wertvolle Nahrung. Zur Planung der Arbeiten im Rebberg wird nicht nur die Entwicklung der Vegetation und das Wetter, sondern auch der Planetenstand berücksichtigt.





## Die degustierten Weine

### WEIDMANN WEIN, REGENSDORF

Bour au Blanc 2023 Riesling Sylvaner, Solaris, Muscaris  
Pinot Gris 2023  
Sauvignon blanc / Chardonnay 2023  
Bourg au Rouge 2023,  
Pinot Noir, Regent  
Garanoir Barrique 2022

### WEINGUT BESSON-STRASSER, LAUFEN-UHWIESEN

Müller-Thurgau vom Rheinflall 2023  
Räuschling vom Rheinflall 2022  
Riesling Gächlingen SH 2022  
Fumé Chardonnay/Räuschling 2022  
Cholfirst Pinot Noir 2021  
Chlosterberg Pinot Noir Grand Cru 2020  
Malbec vom Rheinflall 2021  
Symphonie Rouge Cabernet, Zweigelt, Pinot Noir 2021

### WEINGUT RÜTIHOF, UERIKON

Räuschling 2023  
Gewürztraminer 2022  
Sauvie Episode 1, Gewürztraminer, Riesling-Sylvaner, Sauvignac  
Pinot Noir, Holzfass 2020  
Zweigelt 2021  
Tardif, Pinot Noir Barrique 2022

### KLOSTER FAHR

Müller Thurgau, Kloster Fahr 2023  
Pinot Noir, Kloster Fahr 2022

Im Keller wird keine Zuchtheife verwendet. Jeder Wein wird spontan vergoren. Die meisten Weine werden nicht filtriert. Stattdessen gönnt man ihnen eine lange Ausbauezeit auf der Hefe. Erst vor dem Abfüllen wird minimal Schwefel zugegeben.

Vor und zum Mittagessen auf dem Hof wurden die Weine degustiert. Dabei war ein Unikat, nämlich der Räuschling vom Rheinflall, eine Zürcher Rebsorte, in Schaffhausen gewachsen und im Kanton Zürich gekeltert.

## Weingut Rütihof am Zürichsee

Auf dem Rütihof reichte es nur für eine Degustation. Dazu gab Monica Hasler, die das Weingut seit 2004 zusammen mit ihrem Ehemann Matthias Bürgi führt Informationen zum Weingut und ihrer Philosophie.

Der nachhaltige Weinbau mit Respekt für einen natürlichen Lebensraum ist der Familie eine Herzensangelegenheit. Das Weingut liegt am Zürichsee und umfasst viereinhalb Hektaren Reben. Ein Waldstück und eine halbe Hektare Ökoflächen zur Förderung der Biodiversität gehören mit dazu. Der Grossteil der Reben wächst in Steillagen und

mechanische Bewirtschaftung ist nur begrenzt möglich. Mit seinen nährstoffreichen, rasch erwärmten Nagelfluh- und Sandsteinböden und dem milden Seeklima gehören diese Reblagen zu einem bevorzugten Terroir und Weinbaugebiet am Zürichsee. Dies ermöglicht die Produktion von komplexen und langlebigen Weinen. Bei der Kelterung lässt man sich Zeit und der junge Wein darf lange auf der Feinhefe reifen. Nebst den traditionellen Sorten wird hier vereinzelt auch auf Neuzüchtungen und auf Piwi-Sorten gesetzt.

## Kloster Fahr im Limmattal

Die letzte Station der Reise war im Kloster Fahr an der Limmat. Das Benediktinerinnenkloster ist vollständig vom Gebiet des Kantons Zürich umschlossen und ist somit eine Exklave des Kantons Aargau. Die Benediktinerinnen, die im Kloster leben, befassen sich mit Landwirtschaft und mit dem Rebbau. Nach der Führung durch das Kloster und die Gärten probierten die Teilnehmenden in der lauschigen Gartenwirtschaft die hauseigenen Weine Pinot Noir und Müller Thurgau er zu einem Imbiss.

Der Tag brachte eine Vielzahl von Eindrücken und gab Einblick in verschiedene Wein-Philosophien. Weine unterschiedlicher Stilistik wurden degustiert. Die Vielfalt der Weinregion des Züribiets hat alle beeindruckt.

*Theres Zimmermann*

*Die vorletzte Etappe der Entdeckungsreise: der Rütihof in Uerikon.*





## Thunersee



### Von der Korbflasche zum Qualitätswein Weine aus der Toskana

Heinz Hugi nimmt die Anwesenden mit auf eine önologische Reise durch die Toskana. Die vielseitige Degustation wird durch vermitteltes Wissen zu Qualitätsstandards und Etikettangaben, aber auch zu Geographie und Geschichte ergänzt.

Die Toskana ist eine der bekanntesten Weinregionen Italiens. Die Hauptrebsorte ist Sangiovese. Aber auch Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und andere mehr werden angebaut.

Ausser exquisiten Tropfen wie Chianti oder Brunello di Montalcino bietet die Toskana auch landschaftlich einiges. Der höchste Berg mit mehr als 2000 Metern ist der Monte Prado in der Gebirgskette des Apennins an der Grenze zur Emilia Romagna. Florenz, Siena, Pisa oder San Gimignano laden zum Besuch ein. Reizvolle Landschaften sind die Maremma im Süden, das Chianti-Gebiet zwischen Florenz und Siena oder die etruskische Riviera an der Küste zwischen Livorno und Piombino. Die Region ist auch bekannt für die mittelalterliche Geschichte ihrer Stadtrepubliken. Nach einigen Kriegen entstand im sechzehnten Jahrhundert das Grossherzogtum Toskana unter der Familie der Medici. 1861 wurde es Teil des neuen Königreichs Italien.

Heinz Hugi von den Hugi Weinen in Selzach SO präsentierte eine Palette interessanter Tropfen aus verschiedenen toskanischen Gebieten. Montalcino ist weltbekannt für den Brunello di Montalcino. Der Chianti, früher generell als Synonym für italienischen Wein verwendet und traditionell in Korbflaschen oder Fiasco angeboten, gehört seit vielen Jahren zu den Qualitätsweinen.

### Qualität hatte früher weniger Gewicht

Bis Mitte des letzten Jahrhunderts gab es in Italien keine einheitlichen Qualitätsstandards. Erst 1963 wurden solche erstmals gesetzlich verankert. Die Begriffe DOC Denominazione di Origine Con-



Präsidentin Ursula Baumann mit Heinz Hugi.

### Degustierte Weine

Vermentino IGT Vino Bianco di Toscana 2022,  
Az. Agr. Col di Bacche  
Chianti Classico DOCG 2020, Fattoria Lornano  
Chianti Classico Riserva DOCG 2018, Fattoria Lornano  
Morellino di Scansano DOCG Riserva 2019,  
Az. Agr. Col di Bacche  
Cupinero IGT – Merlot 2019, Az. Agr. Col di Bacche  
Rosso di Montalcino DOC 2017, Az. Agr. Uccelliera  
Rapace Rosso Toscana IGT 2020, Az. Agr. Uccelliera  
Brunello di Montalcino DOCG 2018, Cantine Bonacchi  
Aulo Rosso Toscana IGT 2019, Az. Agr. Elisabetta Brunetti  
Adèo DOC Bolgheri Rosso 2021,  
Az. Agr. Campo alla Sughera  
Vin Santo del Chianti Classico DOC 2013, Fattoria Lornano

trollata und als oberste Stufe DOCG Denominazione di Origine Controllata e Garantita sind staatlich kontrollierte Herkunftsbezeichnungen. Mit der EU-Weinmarktordnung von 2009 wurden diese Begriffe unter der Bezeichnung DOP Denominazione di Origine Protetta zusammengefasst. Die traditionellen DOC und DOCG sind jedoch noch statthaft und weiterhin auf den Etiketten zu sehen. Zudem wurde 1992 die Bezeichnung IGT Indicazione Geografica Tipica eingeführt. Damit werden Landweine besonderer Qualität bezeichnet, die auch Rebsorten enthalten, die nach den strengen DOC- und DOCG-Vorschriften nicht enthalten sein dürfen, wie zum Beispiel Merlot.

Zu den degustierten Weinen wird ein passendes italienisches Menü mit antipasti, primo piatto und secondo piatto serviert.

Ein Vin Santo del Chianti Classico DOC macht den krönenden Abschluss. Die handgelesenen Malvasia Bianco- und Trebbianotrauben werden acht Wochen getrocknet und erst danach vinifiziert. Anschliessend wird der Vin Santo während etwa sieben Jahren in kleinen Eichenfässern, den Caratelli von hundertfünfzehn Liter gelagert, bevor er in Flaschen abgefüllt weitere zwölf Monate reift.

Viele Teilnehmende haben ihr Interesse an Weinen aus der Toskana bekundet und eine äusserst spannende önologische Reise mit Heinz Hugi erlebt. *Jürg Balmer*

### Workshop Weintrends

## Die Welt des Weins ist im Umbruch

Vor neuen Trends bleibt auch die Weinwelt nicht verschont. Die Freiamter Weinfreunde sind an der vordersten Front mit Fragen und wollen Antworten. Der Tradition folgend treffen sich anfangs Jahr jeweils jene Freiamter Weinfreundinnen und Weinfreunde, die mehr wissen wollen.

Lidwina Weh leitete den Workshop mit dem Titel 'Weintrends 2025'. Einige der Themen drehen sich um den Geschmack alkoholfreier Weine und ob sie die Lösung sind. Alte wiederentdeckte Rebsorten spielen wieder eine Rolle, genauso wie neue PIWI-Sorten und Orange-, Natural- oder Amphoren Weine. Analysieren, probieren und auch kritisch hinterfragen war erwünscht.

Der erste Wein zum Apéro ist ein 'Grauer Burgunder, Alte Reben' von Alexander Laible, mit dem Prädikat 'Histamin frei'. Dieser harmonierte hervorragend zur ofenfrischen 'Lasagne Casa Otto', die von Ehrenmitglied Otto Sprenger serviert wurde.

### Herausfordernde Themen

Wein ohne Alkohol? Zu gut, um wahr zu sein? Auf jeden Fall sehr ungewohnt, meinen die Freiamter Weinfreunde oder gar furchtbar für den einen oder andern. Ausgiebig pro-



biert werden durften zwei Weissweine, ein 'Verdejo' aus Spanien und ein 'Bianco di Merlot' aus dem Tessin. Lidwina Weh erläuterte dabei die Herstellung dieser Weine.

Dafür gibt es zahlreiche technische Verfahren von Umkehrosmose bis Dünnschichtverdampfung, die aber allesamt den Geschmack verfälschen und Aromen zerstören. Der Durchbruch kam erst mit der Methode, der Entalkoholisierung des Weines unter Vakuum. Damit können teilweise primäre wie flüchtige Aromen erhalten werden. Riechen und Probieren führte zu dem einstimmigen Ergebnis, dass diese Tropfen keine Alternativen für die gewohnten Gaumenfreuden sind. Alte, wiederentdeckte und neue Rebsorten war das nächste Thema. Gerade in Bezug auf die Klimaerwärmung ist hier viel in Bewegung. Als autochthone Rebsorte bezeichnet man eine einheimische resp. indigene Sorte. Lidwina erklärte, dass es in der Schweiz mehr als zweihundert verschiedene Traubensorten gibt, von denen rund einunddreissig Prozent als einheimisch gelten. Es zeigt die beeindruckende Vielfalt der schweizerischen Weinlandschaft auf.

### Vergessene Rebsorten

Viele dieser Traubensorten gerieten in Vergessenheit, denn wer kennt Completer, Pugnietello (eher italienisch), Servagnin aus dem Waadtland oder Himbertscha? Es sind Rebsorten, die allenfalls nur geringen Ertrag brachten oder schwierig zu

# la vie de l'anav

handhaben waren. Mancher Winzer möchte sich heute vom langweiligen Mainstream abheben und so erleben diese Rebsorten eine Neuaufstehung, wobei das Klima hilft. Die Sorte 'Aramon' von Yves Falmet in Südfrankreich konnte degustiert werden. Der Geschmack ist sehr raffiniert und frisch, der Wein zergeht auf der Zunge mit subtilen Tanninen, Fruchtnoten und leichter Würze. Altes hat auch seine Daseinsberechtigung.

## PIWI und Orange Weine entdecken

Etwa zweihundertdreissig Hektaren der Schweizer Rebfläche sind heute mit sogenannten pilzwiderstandsfähigen Rebsorten bepflanzt. Durch die Resistenz reduzieren sich die Pflanzenschutzmassnahmen zudem auf ein Minimum, was ein wichtiges Ziel des modernen Umweltschutzes darstellt. Dazu gehören bei den Weissweinen die Rebsorten Solaris, Sauvignier Gris, Cabernet Blanc oder Sauvignac. Bei den Rotweinen sind es unter anderen Cabernet Jura, Divico oder Maréchal Foch. Otto Sprenger servierte einen 'Divico' Ancora, Cave de Jolimont aus der Waadt. Die neuen Rebsorten überzeugten und man hat beim Trinken noch ein gutes Gewissen bezüglich Umweltschutzes.

Grosse Diskussionen werden auch zu den sogenannten Orange-, Natural- oder Amphoren-Weinen geführt. Es sind Weine, die so gar nichts mit den gängigen Tropfen zu tun haben. Sie können den einen oder anderen gestandenen Weintrinker vor den Kopf stossen. Weine die völlig anders und ungewöhnlich sind, oft trüb, sehr gerbstoffhaltig und von oranger Farbe. Sie haben mit den bekannten Profilen von Weiss- und Rotweinen wenig gemeinsam. Es gibt sie jedoch in dieser Art schon seit Jahrtausenden. In Georgien, das oft als 'Wiege des Weinbaus' bezeichnet wird, wurden schon immer Weine auf diese Art und Weise produziert. Die Gelegenheit bot sich einen 'Adrians Blanc Naturel Orange', Riesling-Silvaner aus Oberflachs zu probieren. Trübstoffe hat er und orange ist er auch, das sieht man auf den ersten Blick. Für die meisten wird es wohl ein paar Versuche brauchen, bevor man hier zum Liebhaber wird. Von den Anwesenden waren es nur ganz wenige.

Es gab spannende Diskussionen und Hypothesen wurden aufgestellt. Ein solcher Anlass ist immer wieder ein schönes und lehrreiches Erlebnis aus der Welt des Weines. Es gibt immer vieles neu zu erkunden. Bekanntes, Erstaunliches und eben Unbekanntes. Als süsser Abschluss gab es noch ein Stück 'Original Schokoladenkuchen' aus Otto Sprengers Küche.

*Marcel Kopp*



**Jhonatan Raymond**

## Un cave dans le vieux bourg de Saillon

L'automne et ces belles couleurs incitent les amies et amis du vin du Haut-Lac à sortir pour la traditionnelle brisolée, ce plat typique qui allie châtaignes, fromages et salaisons.



*Construite dans les vieux remparts du bourg, la cave et ses foudres.*

Avant de se sustenter, la joyeuse cohorte fait une halte dans le vieux bourg de Saillon. Au programme, la visite de la cave Raymond, une enseigne créée dans les années 1930 par l'arrière-grand-père de l'actuel exploitant Jhonatan Raymond, qui a repris la cave familiale en succédant à son grand-père Marc et à son père Gérard. Avec ses frères et sœurs, il a toujours participé activement à la vie de l'entreprise familiale. Dans un premier temps, prédisposé à suivre une voie dans la mécanique, il a opté pour ce qu'il connaissait de mieux, la vigne et le vin. Après l'obtention de son CFC de viticulteur et celui de caviste à l'école d'agriculture de Châteauneuf en 2006, il tente une expérience enrichissante à Miège dans la culture biologique, modèle qu'il suit aujourd'hui. Il travaille ensuite du côté de Salgesch comme responsable de cave et développe rapidement son côté entrepreneur. Il loue progressivement des parcelles de vigne et en 2011, il se lance en tant qu'indépendant.

## La quatrième génération

En 2018, Gérard tire sa révérence après plus de 40 ans à la tête d'un domaine qui a une surface de quelque 12 hectares. C'est à ce moment-là qu'il cède la place à son fils Jhonatan qui reprend les rênes de l'exploitation. Il cultive 15 cépages qui donnent une vingtaine de vins, le tout en respectant les normes de BioSuisse. Il ne s'est jamais senti à l'aise avec le désherbage chimique, ni les traitements phytosanitaires.



Un sol désherbé est un sol nu, dépourvu de défense contre l'érosion, amputé de sa matière première : la matière organique et toute la faune qui le compose. Jhonatan exerce son métier avec passion et en apprécie surtout la diversité. De l'achat du barbu à la préparation du sol, en passant par la vinification et la mise en bouteille, il contrôle toute la chaîne de production et apporte le plus grand soin à chaque étape. Il est fier de perpétuer l'héritage familial en respectant non seulement les vignes, mais également la terre.

La grande particularité de cette cave, c'est la vinification sous bois dans de grands foudres sans barrique. Il est bon de préciser que c'est une vinification traditionnelle sans rechercher le goût du chêne.

### Dégustation de cépages rares

La dégustation des vins commence par un Pinot blanc. Un vin fin et élégant avec un joli côté floral et une acidité agréable. La Rèze qui est servie ensuite est un cépage autochtone du Valais. C'est en 1313 qu'on trouve la première mention de ce cépage dans un registre de Val d'Anniviers. On y parle 'de neyrun, de humagny et de regy'. 'Neyrun' fait allusion à un cépage rouge, probablement le cornalin. 'Humagny' c'est l'humagne blanche

et 'regy' est justement la rèze. Le vin dégusté est souple et rond avec un petit côté résineux et un bon potentiel de vieillissement.

La dégustation se poursuit avec une Humagne rouge et un Nebbiolo. En Valais, en 1978, le grand-père Marc a été le premier à planter ce cépage originaire du Piémont, où il est, entre autres, à la base des fameux Barolo ou Barbaresco.

Le Merlot servi ensuite n'est produit qu'en toute petite quantité par Jhonatan et il n'est pas toujours en vente.

### Un repas typique au Relais de la Sarvaz

Après un dernier verre de Moscato, les participants se sont mis en route pour quelque chose de plus consistant. Ils sont partis en direction du Relais de la Sarvaz, qui les attendait pour une brisolée royale : du moût, des fruits, des salaisons, des fromages et, bien sûr, des châtaignes grillées, reine du repas.

La brisolée est un repas typique servi surtout après les vendanges. Pour accompagner toutes ces bonnes choses, rien de mieux qu'un Fendant de Leytron AOC de la cave Defayes Crettenand & Crettenand et un beau Gamay de la Cave de Gilbert Devayes à Leytron.

*Sandra Pot*

*Jhonatan Raymond accueille les participants dans une des ruelles de Saillon, qui abrite, entre autres, la vigne à Farinet, la plus petite vigne au monde.*



# la vie de l'anav



haut-lac

## Au pays de la truffe blanche et du vin Une petite sortie au Piémont

En ce beau week-end d'automne, les 54 participants de la section du Haut-Lac prennent la direction du col du Saint-Bernard pour rejoindre l'Italie. But du voyage : le Piémont, la plus grande région d'Italie continentale en termes de superficie, pour y découvrir ses trésors viticoles et gastronomiques.

C'est à Quargneto que nous avons notre première halte pour une visite de l'Azienda Agricola Colle Manora. Giorgio Schön et Marina Orlandi Contucci ont transformé en profondeur la cave historique au fil du temps, en plantant de nouveaux vignobles et en rénovant la structure et les installations de la cave. La propriété domine la colline au centre d'un amphithéâtre formé par les vignes, bordé au nord et à l'est par des bois d'acacias, de chênes et de cerisiers sauvages, créant un paysage unique entre les bourgs historiques de Quargneto et de Fubine Monferrato. 21 des 75 hectares du domaine sont plantés de vignes et bénéficient d'un microclimat très favorable. Le style italien s'inspire de l'élan créatif de la maman de Giorgio, Mila Schön, 'la dame de la mode', tandis que la passion des propriétaires pour les voitures de course rouges s'exprime par une Ferrari rouge qui veille sur le chai à barriques. Chaque vin de Colle Manora raconte une histoire liée à un monde différent, celui de la haute couture et des voitures de renom.

Sur le domaine, nous sommes accueillis par Walter et Paola avec un verre de 'Double Bubble', un spumante brut à base de

*Jean-Maurice Delasoie apprécie l'accueil avec un verre de spumante.*



chardonnay, produit selon la méthode Charmat en cuve close. Marguerite, membre de notre section, traduit leurs explications.

## Produits du terroir et dégustation

Après une visite de la cave, on découvre une exposition des robes de Mila Schön qui a habillé des célébrités comme Jacqueline Kennedy, Farah Diba ou Imelda Marcos. Puis nous passons à table pour un repas de produits du terroir : des antipastis de tradition piémontaise, du vitello tonnato, de la salade russe, du tartare de bœuf au parmesan, un risotto au vin rouge et fromage fondu et des poivrons marinés. Le tout est accompagné d'une dégustation des vins du domaine :

- Mimosa, Monferrato Bianco DOC, sauvignon blanc
- Mila, Monferrato Bianco DOC, chardonnay et viognier
- Pais, Barbera del Monferrato DOC, barbera
- Manora, Barbera d'Asti Supérieur DOCG, barbera
- Ray, Piemonte DOC, albarossa
- Palo Alto, Piemonte DOC, pinot noir
- Piangalardo, Barolo DOCG, nebbiolo
- Rosso Barchetta, Monferrato rosso DOC, cabernet-sauvignon et merlot.

Une pâtisserie aux pommes et sa crème vanille clôt le repas.

## À la découverte d'Alba

La journée continue, direction Alba. Une balade à travers la vieille ville nous permet de nous imprégner pleinement de la magie des lieux. Cette ancienne ville-république de caractère médiéval est surnommée la 'San Gimignano du Piémont' en raison de ses nombreuses maisons en forme de tour. Nous découvrons aussi la foire de la truffe blanche, comme c'est justement durant

*Une Ferrari rouge veille sur les barriques du domaine Colle Manora.*





La plaque commémorative dans une rue devant le Musée de la truffe.

ce week-end qu'a lieu la vente de ce tubercule tant convoité. La foire existe depuis 1929. Chaque année, la foire offre une truffe en signe d'estime et reconnaissance à une personnalité. Le président John F. Kennedy était 'Tartufo del anno 1961' et dans une des rues de la ville, une plaque commémorative nous le rappelle.

Après quelques achats et des apéros sur les terrasses, nous partons pour Castagnito pour prendre possession de nos chambres et pour le repas du soir au Casta Hotel. Au menu, des tortellinis, un filet de veau grillé au poivre accompagné de pommes de terre assaisonnées et un tiramisù en dessert. Le repas était accompagné de deux vins maison : un Dolcetto bianco Terra Costa et un Barbera d'Alba rouge. Une belle soirée où tout le monde a été raisonnable pour être en pleine forme le dimanche pour la suite de votre petit voyage.

Après un bon petit déjeuner, c'est le départ pour La Morra, une petite bourgade médiévale située dans les collines des Langhe pour une visite de la cave d'Aurelio Settimo.

À La Morra, au domaine d'Aurelio Settimo, Tiziana, la maîtresse des lieux, nous a présenté une dégustation de quatre vins typiques de la région.

Au décès d'Aurelio, le flambeau a été transmis à Tiziana, qui assume un rôle de grande responsabilité dans l'entreprise familiale. Elle nous a accueilli chaleureusement pour une visite du domaine. Nous avons eu la chance de voir arriver un tracteur conduit par son fils Davide qui contenait la dernière vendange de l'année. La cargaison de raisins a été vidée dans le pressoir presque rien que pour nous. Davide représente fièrement la quatrième génération de viticulteurs de la cave.

Pour la dégustation des vins du domaine, nous avons pu apprécier un Dolcetto d'Alba DOC 2021, un Langhe DOC Nebbiolo 2021, un Barolo DOCG 2019 et finalement un Barolo DOCG 2019 Rocche dell'Annunziata.

### Un retour dans la bonne humeur

Pour terminer notre séjour, le restaurant « Due Lanterne » nous attendait à Verduno, une petite commune avec 180 hectares de vigne. Au menu du restaurant : un tartare à la truffe, des agnolotti al ragu, du lapin avec pommes de terre et carottes et pour terminer un gâteau aux noisettes nappé d'une sauce au sabayon. Un bon repas un peu terni par une très longue attente entre chaque plat. Heureusement, les verres n'étaient pas vides : du Langhe Arneis Fattoria San Giuliano, du Barbera d'Alba, du Langhe Nebbiolo toujours de Fattoria San Giuliano 2022.

Le retour en Suisse se fait dans la bonne humeur avec un verre de Génèpi offert par notre très sympathique chauffeur Sylvain. Arrivés sur Monthey, le président Jean-Maurice Delasoie a pris le micro pour remercier tous les participants à cette sortie ainsi que le comité pour son dévouement à ce que tout se passe bien et a donné le programme de la suite de nos activités. On se réjouit déjà.

Sandra Pot



# la vie de l'anav

locarno

## Cena sociale

### Vini innovativi e con carattere

Si è tenuta la consueta cena sociale della sezione ANAV di Locarno presso il ristorante L'Approdo di Minusio. Ben quarantadue soci hanno apprezzato sia il menù proposto sia i vini presentati dai titolari della Cantina Vitivinicola Mondò.

Sulle colline di Sementina e in quelle tra Bellinzona e Locarno, Giorgio e Andrea Rossi coltivano quasi sette ettari di vigneti, suddivisi in 30 parcelle. Le uve di Merlot, del vitigno autoctono Bondola e di altri vitigni vengono trasformate in vini di alta qualità, riconosciuti e apprezzati dalla loro fedele clientela.

L'azienda Mondò di Giorgio Rossi è a conduzione familiare e si distingue per la tradizione e una genuina passione per la viticoltura. Dedica particolare attenzione a una gestione non intensiva dei vigneti e a una lavorazione delle viti rispettosa della natura, seguendo le direttive della produzione integrata.

### Un vino innovativo

Dopo i saluti del presidente Marco Hefti, sono stati serviti degli stuzzichini con il vino innovativo 'Iris', prodotto con un vitigno Interspecifico o PIWI, chiamato Sauvignac, vinificato solo in acciaio. A seguire, un altro bianco 'Crudéll' (definito il Vino del



Lo staff del ristorante L'Approdo che ci ha servito con competenza.

Padrone), un vino di carattere, prodotto assemblando Viogner, Sauvignon e Arneis, affinato in botti di rovere. Con l'antipasto Mari e Monti è stata servita la 'Bondola del Nonu Mario' affinamento in grandi botti, Presidio Slow Food e Pro Specie Rara. Siamo poi passati al piatto principale, un ottimo roast beef con verdure e patate. Con questo, abbiamo degustato due vini: 'Scintilla', un Merlot in purezza, classico per ogni occasione vinificato in Inox e 'Ronco dei Ciliegi', l'eleganza del Merlot ottenuto da uve pregiate assemblate con la vivacità del Cabernet Sauvignon per conferirgli maggiore longevità e completezza. Affinamento in barriques da 225 litri. Un vino per occasioni speciali e momenti indimenticabili.

Per concludere, il nostro presidente ha sorteggiato, con una lotteria, i premi offerti da lui stesso. Un applauso spontaneo ha salutato e ringraziato il Comitato per l'impegno profuso e anche lo staff del ristorante L'Approdo. Tutti i soci hanno apprezzato molto la bella serata trascorsa in compagnia. *Ivo Garobbio*

Il Presidente della Sezione di Locarno Marco Hefti (in piedi all'estrema sinistra) saluta i 42 soci riuniti al Ristorante L'Approdo di Minusio per la cena sociale.





## luganese

### **Auguri di Natale 2024** **Panettone con vino**

Siamo a Cadro per scambiarci gli auguri di Natale durante un momento di allegria e convivialità.

L'atmosfera natalizia è assicurata dai tavoli del grottino del centro sportivo di Cadro, amorevolmente decorati con mandarini e spagnolette, creando un ambiente accogliente e festoso.

### **Panettoni per le feste**

Nei vassoi abbiamo presentato quattro tipi di panettoni, due realizzati da Buletti di Piotta:



- Il 'Gottardone' con cioccolato e mirtilli, a dir poco eccelso.
- Un altro panettone con pesca e polpa di fava di cacao, straordinario.
- Un soffice e sempre gradito panettone nostrano della panetteria Bignasca di Davesco.
- E dulcis in fundo, un sublime panettone ai Marron Glacé della pasticceria La Fonte.

Il tutto è stato accompagnato da qualche calice di vino dolce, più precisamente un Brachetto d'Acqui e un Moscato d'Asti, entrambi dell'azienda Braida di Giacomo Bologna. IL Fossa delle Rose, un vino aromatico da uve Brachetto, prodotto dall'azienda agricola Giovanni Almondo di Montà. Infine, una dolce Malvasia Spumante dei Colli Piacentini (Venus) della cantina Valtidone.

Un ringraziamento speciale va ai miei colleghi del comitato per l'instancabile lavoro svolto durante tutto il 2024. Ma il grazie più grande, di cuore, è rivolto ai nostri soci per la partecipazione agli eventi. La loro presenza è ciò che dà senso e valore al nostro impegno.

*Sybille Prosperi*

### **Assemblea ordinaria** **Il primo anno dopo la ricostituzione**

La Sezione luganese dell'Associazione Amici del Vino ha riunito a Cadro una trentina di soci per l'assemblea annuale.

Sono stati presentati i conti e passate in rassegna le attività del 2024, il primo anno completo dopo la ricostituzione della sezione nel 2023, alla cui presidenza è stata confermata Sybille Prosperi. Responsabile degli eventi, Edo Magon ha fornito qualche dato riguardo la partecipazione, che mediamente è di 23 adesioni, con punte di oltre trenta per gli appuntamenti più graditi. A questo proposito è stato lan-



ciato un mini sondaggio tra i soci per capire il gradimento dell'offerta di attività ed eventualmente suggerire al comitato proposte e auspici. Altra novità annunciata a Cadro è l'azione 'Socio porta un nuovo socio' volta ad incrementare le iscrizioni alla sezione.

### **Un comitato allargato**

Il comitato è stato allargato con l'elezione di Alessandro Molo e la conferma della presidente Sybille Prosperi, il vice presidente Gabriele Pedrazzi, il segretario Giorgio Maerk ed Edo Magon. Un applauso della sala ha accolto il programma 2025, con sette proposte che alternano degustazioni, visite nelle cantine e culturali. È pubblicato sul sito [anavluganese.ch](http://anavluganese.ch).

È seguita la cena servita al Ristorante Lengina, accompagnata dai vini di Luca Cattaneo, che lo stesso titolare dell'azienda Ronco Dragon di Bironico ha presentato con passione ed entusiasmo. La sua è una piccola realtà, che ha saputo trovare la propria strada con interessanti prodotti di nicchia, rivalutando vitigni poco conosciuti.

*Jvan Pedrazzi*

# la vie de l'anav

locarno

## **Nuovo statuto approvato in un edificio storiche** **Assemblea annuale**

Quest'anno, la scelta del locale per l'assemblea ordinaria della sezione di Locarno, è ricaduta sul storico ristorante Negromante di Locarno.

Il locale storico Negromante prende il nome dall'edificio che lo ospita, considerato il più antico integralmente conservato a Locarno. La Casa del Negromante è un'abitazione quattrocentesca il cui appellativo deriva da Giovan Battista Orelli, detto il Negromante, che vi abitò nel XVIII secolo. Tutto l'edificio è adornato da splendide opere d'arte, come lo stemma della Confederazione Svizzera e della Comunità di Locarno con il leone rampante situati nell'atrio; oppure i maestosi soffitti a cassettoni che caratterizzano il piano nobile. Quest'ultimo ospita anche 60 forme decorate con teste femminili e maschili, stemmi ed emblemi dipinti a tempera.

All'assemblea ordinaria erano presenti 34 iscritti su 88 soci paganti e, dopo l'espletazione dei lavori assembleari le nomine statutarie. A questo proposito, dopo sei anni di appartenenza al Comitato, Michela Costantini e Sandro Calore, hanno lasciato per motivi lavorativi e li ringraziamo sentitamente per il lavoro svolto. Al loro posto è stata nominata Daniela Guiducci e le auguriamo tanto successo e soddisfazioni.

In questi tempi, in generale, è molto difficile trovare qualcuno se si metta a disposizione in seno alle associazioni. In seguito c'è stata l'approvazione del nuovo statuto che entrerà in vigore immediatamente.

### **Aperitivo nella corte del XVIII secolo**

Terminato i lavori assembleari ci siamo recati nella magnifica corte del Negromante per degustare un paio di vini della cantina Agriloro di Genestrerio; il tutto accompagnato da ottimi stuzzichini: canapé assortiti, bruschette e scaglie di grana.

Sono stati serviti 'La Vispa Teresa', nuovo rosé dell'azienda disponibile dal 2024, un assemblaggio di Galotta, Merlot e Sauvignon Blanc, fresco ed elegante. 'Granito' è il bianco più rappresentativo della cantina, ottenuto da un assemblaggio di Chardonnay, Viogner-Semillon, Pinot Bianco e Pinot Grigio vinificati separatamente in barrique, con grande eleganza in bocca, lungo e persistente sul finale.

Quindi, rientrati all'interno del ristorante, abbiamo potuto apprezzare il pranzo che consisteva in un carpaccio di manzo, penne di Gagnano all'amatriciana, medaglione di manzo svizzero con salsa ai porcini, patate al profumo di rosmarino e ver-



ture saltate. Durante il pranzo, c'è stata la presentazione da parte di Christian (nipote del fondatore dell'Azienda, Meinrad Perler) di altri vini prodotti dall'Agriloro.

Con due tenute posizionate nel Mendrisiotto, producono vini esclusivamente nel Sottoceneri. Il Tenimento dell'Òr, antica tenuta viticola risalente al 1700, ha una superficie di undici ettari, di cui nuove a vigneto. Il Tenimento la Prella, acquistato nel 2002, ha una superficie di 23 ettari, di cui dodici a vigneto.

### **Ricerche nel sottoceneri**

Grazie all'incontro tra il fondatore Meinrad C. Perler e l'agronomo e ricercatore Reiner Zierock, nasce la loro filosofia. Con il giardino ampelografico che ospita 600 fra specie e varietà di vite provenienti da tutto il mondo e la messa a dimora di ben 28 vitigni diversi, hanno sempre puntato sulla ricerca e la sperimentazione, con un occhio di riguardo alla vinificazione tradizionale.

Dopo il rosé e il bianco assaggiati durante l'aperitivo, abbiamo potuto gustare anche 'Oro Bianco', un bianco di Merlot, Chasselas e Chardonnay, e 'Oro Rosso', un assemblaggio di Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Syrah e Pinot Nero.

Non poteva mancare il loro cavallo di battaglia: 'Casimiro', il secondo nome di Meinrad Perler). Un vino originale ed importante, frutto di anni di ricerca e sviluppo viticolo nelle varietà. Con i suoi dieci vitigni, viene definito come lo Châteauneuf-du-Pape ticinese, un vino con grande potenziale d'invecchiamento.

Come descritto, la filosofia dei vini dell'Agriloro si distingue per la sperimentazione di diversi assemblaggi di vitigni autoctoni e internazionali, producendo vini eccezionali. La bella giornata trascorsa in compagnia e allegria è stata apprezzata da tutti i soci presenti.

*Ivo Garobbio*



## Iuganese

### Degustazione azienda vitivinicola Fawino Mendrisio Esperienza multisensoriale

In un ambiente suggestivo tra piante ornamentali e fiori, 18 partecipanti su 24 iscritti, hanno partecipato a questa particolare degustazione. Ahimè i mali di stagione hanno purtroppo decimato le presenze.

Giorgio da il benvenuto ai presenti e i dovuti ringraziamenti al Sig. Manetti, che ci ospita nella serra/show room di 'Paola dei fiori'. Edo Magon organizzatore dell'evento presenta i due animatori della serata. Una particolare esperienza multisensoriale che consiste in un abbinamento mirato vino-musica.

Claudio Widmer, ingegnere Enologo cotitolare della cantina Fawino di Mendrisio, ha presentato i tre vini in degustazione e le loro caratteristiche organolettiche mentre Paolo Scarpellini Sound-Sommelier, ex giornalista ed ora critico enogastronomico, il modo di degustare il vino ascoltando la musica.

Tre vini, tre brani musicali un bel connubio che possono esaltare le loro caratteristiche uniche profumi e sentori che normalmente sfuggono.

L'unione di musica, vino e silenzio crea uno spazio unico per esplorare le sfumature di ogni sorso. Ecco come questi tre elementi possono arricchire l'esperienza di degustazione.

### Vino e musica

Si inizia con il 'Saltimbanco', bianco brut di Chardonnay, accompagnato da 'Bostich', una canzone del leggendario duo zurighese Yello, composta da Dieter Meier e Boris Blank. Il 'Giullare', un Merlot bianco puro, è stato degustato e apprezzato dai presenti, mentre si ascoltava il rock anni '70 degli Eagles 'One of these nights. L'ingombrante presenza artistica di Mina, primadonna della musica popolare italiana, con la canzone 'Se telefonando' ci fa scoprire il 'Cantastorie' Merlot, vinificato con lieviti autoctoni naturali, affinato in botti di rovere e imbottigliato senza aggiunta di solfiti.

Secondo le parole di Paul, il vino da ascoltare, la musica da bere e il silenzio da godere offrono una straordinaria esperienza multisensoriale.

Un ottimo aperitivo rinforzato, preparato nei laboratori della Fondazione La Fonte, un buon formaggio Emmentaler Slow food e salumeria, il tutto accompagnato naturalmente dai tre vini degustati conclude la serata mantenendo le aspettative che tutti si attendevano.

*Gabriele Pedrazzi*



# auf einen schluck

## **Prix Ami du Vin** **Keine leichte Wahl**

Kurz nach Redaktionsschluss hat uns noch folgende Meldung erreicht: Die Jury des Prix Ami du Vin hat sich über die Vorschläge der Sektionen gebeugt und die hochkarätige Auswahl intensiv diskutiert. Die Jury-Mitglieder waren (von rechts) Thomas Vaterlaus (Chefredaktor Vinum), Sybille Prosperi (Präsidentin Sektion Luganese), Esther Tschumi (Präsidentin Sektion Lenzburg-Seetal), Urs Goetschi (Präsident ANAV), Pierre-André Triponez (Präsident Sektion Neuchâtel), Marcel Streit (Präsident Sektion Zürich) und der Beisitzer Patrick Diem (Vorstand Sektion Zofingen). Wen die Jury schliesslich zur Trägerin oder zum Träger des Prix Ami du Vin 2025 erkoren hat, wird in der nächsten Ausgabe des Ami du Vin und in der Sommerausgabe von Vinum bekannt. *chp*

## **Prix Ami du Vin** **Pas facile de choisir**

Peu après la clôture de la rédaction nous avons reçu cette nouvelle : le jury du Prix Ami du Vin s'est penché sur les propositions des sections et a discuté intensivement pour savoir qui sera le ou la prochaine lauréate. Les membres du jury étaient (de droite à gauche) Thomas Vaterlaus (rédacteur en chef de Vinum), Sybille Prosperi (présidente de la section Luganese), Esther Tschumi (présidente de la section Lenzburg-Seetal), Urs Goetschi (président de l'ANAV), Pierre-André Triponez (président de la section Neuchâtel), Marcel Streit (président de la section Zurich) et l'assesseur Patrick Diem (comité de la section Zofingen). Le nom du lauréat du Prix Ami du Vin 2025 sera dévoilé dans le prochain numéro de l'Ami du Vin et dans le numéro d'été de Vinum. *chp*



## **† Willi Schegg**

### **Gründungsmitglied mit markigen Worten**

Mit tiefem Bedauern nehmen die Mitglieder der Weingilde Gallus Abschied von unserem geschätzten Gründungsmitglied Willi Schegg, der im Alter von 94 Jahren gestorben ist.



Seit der Gründung der Weingilde Gallus im Jahr 1967 prägte Willi Schegg das Leben und Wirken der Gemeinschaft auf einzigartige Weise. Als aktiver Gildenrat und Weinmagister setzte er Meilensteine in der Entwicklung und Pflege unserer Grundwerte.

Willi war bekannt für seine klare, dezidierte Meinung, die er stets mit kräftiger Stimme und einer besonderen Leidenschaft vertrat. Gespräche mit ihm waren immer von einer beeindruckenden Wissensvermittlung geprägt. Bei unseren Weinverkostungen und Gildenanlässen fand er stets treffende, markige Worte, um die Abende zusammenzufassen und ihnen einen besonderen Nachklang zu verleihen.

Vor einigen Jahren musste er sich aus gesundheitlichen Gründen aus dem aktiven Leben unserer Vereinigung zurückziehen. Dennoch blieb er der Weingilde eng verbunden, verfolgte unsere Aktivitäten aus der Ferne und liess es sich bei gelegentlichen Begegnungen nicht nehmen, seine Freude und sein Interesse bei einem Glas Wein auszudrücken.

Wir werden sein Andenken in Ehren bewahren und die Werte, die er in unserer Gemeinschaft verankert hat, weitertragen. Willi Schegg hinterlässt eine Lücke, die nicht zu schliessen ist. Sein Geist und seine Worte werden weiterhin in unserer Weingilde nachhallen. *Charles Martignoni*



## Aktive Mitgliederwerbung

### Die ANAV am Swiss Wine Festival

Am Swiss Wine Festival Ende Februar bis anfangs März in Winterthur war die ANAV dieses Jahr für die Kasse und Gläserausgabe engagiert. Die Vereinigung konnte sich damit in der ersten Reihe dem Publikum vorstellen.

Wein wurde am Stand der ANAV nicht ausgeschenkt; das können die fast achtzig anwesenden Weinbaubetriebe besser. Stattdessen wurde das Publikum mit einem Schnüffelparcours herausgefordert. Die Reaktionen waren sehr positiv. Selbst zuerst skeptische oder zurückhaltende Personen stellten sich der Herausforderung und strahlten am Ende glücklich, wenn sie die Düfte richtig zuordnen konnten. Dies lag nicht nur in der Belohnung in Form der «Wyygueteli», die Ursula und Cornel Oertle speziell für diesen Anlass gebacken hatten.

Die Betreuenden des ANAV-Standes trafen durchwegs auf ein junges, sehr interessiertes und neugieriges Publikum. Beim Fachsimpeln konnten unsere Veranstaltungen und der Zweck der ANAV hervorgestrichen werden. Das Fazit nach vier Tagen Präsenz am Swiss Wine Festival war durchwegs positiv. Nun hoffen wir alle, dass sich einige Besuchende bei der Verwendung des abgegebenen ANAV-Drop Stops an die Vereinigung erinnern werden und den Schritt unternehmen, einer unserer Sektionen beizutreten.

Der Vorstand ANAV dankt den Sektionen Genuss und Zeit, Schaffhausen, Ufnau, Zürich und Zürcher Weinland herzlich für den grossen Einsatz bei der Betreuung von Kasse und Gläserausgabe sowie der aktiven Mitgliederwerbung. Ein grosses Dankeschön geht auch an die Verantwortlichen des Swiss Wine Festivals, namentlich René Zürcher, für die grosszügige Unterstützung unseres Auftritts. *Cornel Oertle*

\*\*\*\*\*

## Recrutement de nouveaux membres

### L'ANAV au Swiss Wine Festival

Lors du Swiss Wine Festival de fin février à début mars à Winterthur, l'ANAV a été engagée cette année pour la caisse et la distribution des verres. L'association a ainsi pu se présenter au public en première ligne.

Le vin n'était pas servi sur le stand de l'ANAV ; les presque quatre-vingts entreprises viticoles présentes savent mieux le faire. En lieu et place, le public a été mis au défi de participer à un parcours de reniflage. Les réactions ont été très positives. Même les personnes d'abord sceptiques ou réticentes ont relevé le défi et rayonnaient de bonheur à la fin, lorsqu'elles ont pu identifier correctement les odeurs. Cela n'était pas seulement dû à la récompense sous forme de petits biscuits qu'Ursula et Cornel Oertle avaient spécialement préparés pour l'occasion.

Les animateurs du stand de l'ANAV ont tous rencontré un public jeune, très intéressé et curieux. Les discussions entre professionnels ont permis de mettre en avant nos manifestations et le but de l'ANAV. Après quatre jours de présence au Swiss Wine Festival, le bilan était tout à fait positif. Nous espérons maintenant tous que certains visiteurs se souviendront de l'association en utilisant le drop stop ANAV qui leur a été remis et qu'ils feront le pas d'adhérer à l'une de nos sections.

Le comité de l'ANAV remercie chaleureusement les sections Genuss und Zeit, Schaffhouse, Ufnau, Zurich et Zürcher Weinland pour leur grand engagement dans le suivi de la caisse et de la distribution des verres ainsi que dans le recrutement actif de membres. Un grand merci également aux responsables du Swiss Wine Festival, notamment à René Zürcher, pour leur généreux soutien à notre présentation. *Cornel Oertle*

\*\*\*\*\*

## Reclutare nuovi membri

### L'ANAV al Swiss Wine Festival

Al Swiss Wine Festival di Winterthur, svoltosi tra la fine di febbraio e l'inizio di marzo, l'ANAV si è occupata quest'anno della cassa e della distribuzione dei bicchieri. L'associazione ha così potuto presentarsi al pubblico in prima fila.

Allo stand dell'ANAV non è stato servito vino; le quasi ottanta aziende vinicole presenti hanno fatto di meglio. Il pubblico è stato invece messo alla prova con un corso di annusamento. Le reazioni sono state molto positive. Anche persone inizialmente scettiche o reticenti hanno accettato la sfida e alla fine erano felici quando sono riusciti a identificare correttamente i profumi. Questo non solo grazie alla ricompensa sotto forma di «Wyygueteli», che Ursula e Cornel Oertle avevano preparato appositamente per l'occasione.

I responsabili dello stand ANAV sono stati accolti da un pubblico giovane, molto interessato e curioso. Hanno potuto sottolineare i nostri eventi e lo scopo dell'ANAV mentre si parlava di commercio. Il bilancio di quattro giorni di Swiss Wine Festival è stato positivo. Ora speriamo tutti che qualche visitatore si ricordi dell'associazione quando utilizzerà il drop stop ANAV che gli è stato consegnato e faccia il passo di iscriversi a una delle nostre sezioni.

Il Comitato dell'ANAV desidera ringraziare le sezioni Genuss und Zeit, Sciaffusa, Ufnau, Zurigo e Zürcher Weinland per il loro grande impegno nel curare la cassa e la distribuzione dei bicchieri e nel reclutare attivamente i soci. Un grande ringraziamento va anche agli organizzatori del Swiss Wine Festival, in particolare a René Zürcher, per il generoso sostegno alla nostra manifestazione. *Cornel Oertle*

<i>Datum</i>	<i>Sektion</i>	<i>Anlass</i>	<i>Ort</i>
<i>Date</i>	<i>Section</i>	<i>Manifestation</i>	<i>Lieu</i>
<i>Data</i>	<i>Sezione</i>	<i>Manifestazione</i>	<i>Luogo</i>

## April

17.04.	Thunersee	Stammtreff	Thun
24.04.	Bern	Weine aus dem Wallis	Bern
24.04.	Valais	Les vins féminin	Sion
24.04.	Lenzburg-Seetal	Weine aus Süddeutschland	Seon
25.04.	Zürcher Weinland	Frühlingsanlass: Weine aus dem Ahrtal D	Wiesendangen
26.04.	Luganese	Workshop: creiamo le nostre pagnotte cuocendole nell'antico forno a legna	Intragna

## Mai

03.05.	Haut-Lac	Sortie d'un jour dans la campagne genevoise	Monthey
08.-10.05.	Bienne	Excursion région Amarone et Valpolicella	Selzach SO
10.05.	Gallus	Weine aus Portugal	
13.05.	Zürcher Weinland	Stamm: Sardinien	Wiesendangen
14. - 18.05.	Genuss & Zeit	Wein- und Genussreise ins Loire-Tal	Baden
15. - 17.05.	Thunersee	Weinreise Genf	Thun
16.05.	Biel	Weine aus dem Wallis	Brügg
22.05.	Zofingen	Degustation hochwertiger Riesling	Zofingen
23.05.	Cholfirst	2. Degu: Weine zum Spargel	Benken ZH
23.05.	Freiamt	Wine & Dine 'Portugal / Madeira'	Büttikon
24.05.	Thurgau	Weinreise Zürichsee	Weinfelden
24.05.	Schaffhausen	Maientour von Uhwiesen ZH nach Flurlingen ZH	Schaffhausen
24. - 25.05.	Bellinzona e Valli	Cantine Aperte – Visita cantine del Sottoceneri	Bellinzona
28.05.	Bern	Die Welt der Schaumweine	Bern
28.05.		Sitzung Vorstand ANAV	Bern
29.05. - 01.06.	Graubünden	Weinreise nach Moldawien	Landquart

## Juni

04.06.	Zürcher Weinland	Jungweindegustation	Winterthur
05.06.	Bern	Tagesausflug Neuchâtel	Bern
07.06.	Valais	Assemblée générale Ardon	Ardon
07.06.	Lenzburg-Seetal	Besuch Weingut Fürst in Hornussen	Lenzburg
07. - 15.06.	Zürich	Wein- und Kulturreise Nordwestgriechenland	Zürich
11.06.	Zürcher Weinland	Stamm: Sommerweine	Wiesendangen
12.06.	Aarau	Grill & Gartenweine	Aarau
13.06.	Haut-Lac	Assemblée générale	Monthey
13.06.	Bellinzona e Valli	'Ricordando Fabio': I Château al Château	Bellinzona
13.06.	Solothurn	Saale Unstrut	Solothurn
14.06.	Gallus	Ein Weinhaus stellt sich vor – Rathauskeller Mels	Mels
15.06.	Freiamt	Champagner-Brunch	Büttikon



Datum Date Data	Sektion Section Sezione	Anlass Manifestation Manifestazione	Ort Lieu Luogo
20.06.	Ufnau	Besuch im Weinbauzentrum (Dreistand)	Wädenswil
22.06.	Schaffhausen	Sommeranlass – Weinfreunde und Sommergenüsse	Schaffhausen
27.06.	Zofingen	Degustation von robusten, widerstandsfähigen Zukunfts-Rebsorten	Zofingen
28.06.	Zürich	Tagesausflug St.Galler Rheintal	Zürich
30.06.	Gallus	3. Gildenstamm	Berneck

## Juli

03.07.	Zürcher Weinland	Stamm: Hannes Reeh, Burgenland	Wiesendangen
04.07.	Bern	Sommeranlass 'Baden Deutschland'	Wabern
05.07.	Thunersee	Besuch bei einem Winzer	Thun
05.07.	Thurgau	Besuch in den Reben	Weinfelden
12.07.	Cholfirst	Weinreise in die Gegend um Basel	Schaffhausen
19.07.	Zürcher Weinland	Tagesausflug ins aargauische Fricktal	Winterthur
19.07.	Bienne	Événement d'été incluant un barbecue	Safnern
24.07.	Thunersee	Sommerstamm	Thun
27.07.	Zofingen	Champagner Brunch	Vordemwald

## August

<b>30.-31.08.</b>	<b>ANAV-Kongress 2025: Das Fest der Weinfreunde – 75 Jahre ANAV</b>	<b>Schaffhausen</b>
<b>30.-31.08.</b>	<b>Congrès ANAV 2025: La fête des amis du Vin – 75 ans de l'ANAV</b>	<b>Schaffhouse</b>
<b>30.-31.08.</b>	<b>Congresso ANAV 2025: La festa degli amici del Vino – 75 anni di ANAV</b>	<b>Sciaffusa</b>

# impressum - ami du vin

Offizielles Organ der Schweiz. Vereinigung der Weinfreunde  
Organe officiel de l'Association nationale des Amis du Vin  
Organo ufficiale dell'Associazione nazionale degli amici del vino  
Organ ufficial da l'associaziun naziunala dals amis dal vin

### Redaktion / Rédaction / Redazione

Charlotte Pauk - Haldenstrasse 21 - 8942 Oberrieden  
E-Mail: charlotte.pauk@paukpartner.ch - Tel. 078 654 66 81

### Regionalredaktoren/Rédacteur régional

Judith Baumann - Nordwestschweiz baukjs@zik5722.ch  
Christophe Venetz - Suisse Romande chr.venetz@bluewin.ch  
Ivo Garobbio - Ticino ivogarobbio@hotmail.com

### Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe

### Clôture de la rédaction pour la prochaine édition

15. Juni - 15 juin - 15 Giugno 2025

### Auflage / Edition / Edizione 3'000 Ex.

Erscheint 3 X jährlich / Paraît 3 X par an / 3 edizioni per anno

### Druck & Versand / Impression & Expédition

Multicolor Print AG - 6341 Baar

### Adressänderungen / Changements d'adresses

Adressänderungen geben Sie bitte dem Präsidenten Ihrer Sektion bekannt.  
Communiquez vos changements d'adresse au président de votre section.  
Comunicare i cambiamenti di indirizzo al presidente della sezione.

### Abonnement

Edith Hensler edithhensler@bluewin.ch CHF 36.-

### Vorstand - Comtié - Comitato

Urs Goetschi, Präsident urs.goetschi@gmail.com  
Christian Gfeller, Vicepräsident, RP Romandie christian\_gfeller9@bluewin.ch  
Rolf Gremlich, Sekretär, PR Deutschschweiz rolfgremlich@bluewin.ch  
Cornel Oertle, Kommunikation, PR Svizzera italiana c\_oertle@bluewin.ch  
Edith Hensler, Kassierin edithhensler@bluewin.ch

### Website - Internet:

**www.anav.ch**

