

SCHWEIZERISCHE WEINZEITUNG

Aus Liebe zum Wein. Seit 119 Jahren.

AUSGABE 11 — NOVEMBER 2012



30 JAHRE DANACH

82 Hammer-Weine aus dem
Jahrhundert-Jahrgang 1982

ÖSTERREICHS WEINEXPORT

Schweiz auf Platz 2

NEUE WEINKATEGORIE

12 Premiers Grands Crus
aus dem Waadtland

WEINGÖTTINNEN

NOCH NIE PRÄGTEN FRAUEN DIE
WEINKULTUR SO STARK MIT WIE HEUTE



Die Weingöttinnen

Wer in der Weinszene die Geschlechterfrage stellt, gerät schnell in ein Minenfeld von Vorurteilen und Klischeevorstellungen. Sicher ist: Noch nie prägten Frauen die Weinkultur so stark mit wie heute, sowohl auf Seiten der Produzenten wie auch auf Seiten der Konsumenten.

Text: Brenda Müller-Dawson

Von der Weinprobe zum Fototermin: Anna Barbara von der Crone Kopp im Hotel Waldhaus in Sils Maria. Beim Stelldichein von 14 erstklassigen Winzerinnen aus der Schweiz, Italien, Spanien, Deutschland und Österreich.

● Den Weinstöcken, so dürfen wir annehmen, ist es letztlich egal, ob sie von Frauen oder Männern gepflegt werden, Hauptsache, sie gedeihen in einem sich möglichst selbst regulierenden Ökosystem, ohne allzu starke Eingriffe. Die Frage, ob Frauen die besseren Winzer, die besseren Degustatoren und letztlich auch die besseren Geniesser sind, was immer man darunter verstehen mag, kann bis heute nicht objektiv beantwortet werden, auch wenn die englische Weinjournalistin Jancis Robinson schon vor 15 Jahren dem «NZZ-Folio» Folgendes zu Protokoll gab: «Wissenschaftliche Untersuchungen haben tatsächlich gezeigt, dass Frauen besser sind bei Beurteilung, Identifizierung oder Beschreibung von Weinen. Vielleicht hat das aber auch nur damit zu tun, dass sich Frauen in der Regel weniger einschüchtern lassen von grossen Namen und Klassifikationen. Männer benützen den Wein nicht selten, um zu renommieren. Sie sprechen von einem Wein wie von ihrem Auto: In der Art «mein Auto ist grösser als deines», mein Wein ist ein Premier Grand Cru, deiner nur ein Deuxième.» So interessant diese Aussage sein mag, so ist sie eben doch auch subjektiv und in keiner Form wissenschaftlich, allein schon deshalb, weil sie die Quellen der von ihr zitierten wissenschaftlichen Untersuchungen nicht zu nennen vermochte. Witzigere Gesprächspartner zum Thema Wein sind Frauen aber auf jeden Fall. So stammt das wohl originellste Weinzitat aller Zeiten von einer Frau, nämlich von Lily Bollinger (1899–1977) vom gleichnamigen Champagnerhaus. Am 17. Oktober 1961 weilte Madame Bollinger in London, um den 1955er Jahrgang vorzustellen, als ihr ein selbstverständlich männlicher Reporter vom «Daily Mail» die überaus doofe Frage stellte, zu welchen Gelegenheiten sie am liebsten Champagner trinke. Ihre legendär gewordene Antwort lautete: «Ich trinke Champagner, wenn ich froh bin und wenn ich traurig bin. Manchmal trinke ich davon, wenn ich allein bin, und wenn ich Gesellschaft habe, dann darf er sowieso nicht fehlen. Wenn ich keinen Hunger habe, mache ich mir mit ihm Appetit, und wenn ich hungrig bin, lasse ich ihn mir schmecken. Sonst rühre ich ihn eigentlich nicht an, ausser wenn ich Durst habe.» Nicht mal vom extravertierten und äusserst lebensfrohen Baron Philippe de Rothschild (1902–1988) ist eine ähnlich pointierte Äusserung überliefert.

Sind weiche Weine weiblich? Definitiv näher an Vorurteilen als an der Realität operieren jene Wein-Koryphäen, die bei Weinbeschreibungen gerne geschlechtsspezifische Adjektive verwenden. Allein schon Begriffe wie «feminin» oder «maskulin» sind im Grunde sexistisch, weil zu vereinfachend. Wer den Begriff «feminin» verwendet, spricht damit in der Regel von einem sanften, weichen, eleganten oder zarten Wein. Als «maskulin» werden hingegen konzentrierte, gerbstoffbetonte Weine umschrieben. Es gibt sogar Weinkritiker, die allen Ernstes der Meinung sind, weibliche Weinmacher würden mehrheitlich feminine, eben elegante Gewächse, männliche Produzenten dagegen tendenziell kantig-kraftvolle, eben maskuline Weine kelteren... Dass die Realität ganz anders aussieht, zeigt sich beispielsweise im Burgund. Da gilt der von Männern gekelterte Grand Cru Romanée-Conti als Inbegriff eines zarten, filigranen Pinot noirs, während die ebenso berühmte Produzentin Lalou Bize-Leroy für einen herberen, etwas fülligeren Stil bekannt ist...

Dass Frauen die Weingeschichte mit schreiben, ist nicht neu: Ohne Barbe-Nicole Cliquot-Ponsardin (1777–

1866), die schlicht als «Veuve Cliquot» in die Geschichte eingegangen ist, wäre der Champagner vielleicht nie zum Kultgetränk geworden. Als ihr Mann im Jahr 1805 überraschend starb, übernahm die 28-jährige die Leitung des gleichnamigen Champagnerhauses in Reims. Sie lancierte ihre Schäumerei höchstpersönlich an Königshöfen und Adelssitzen und legte mit diesem frühzeitlichen «Product Placement» die Basis für deren exklusives Image. Zu Hause in Reims inspizierte sie gar spätnachts die Entwicklung der Cuvées. Zudem wurde unter ihrer Ägide im Hause Cliquot das sogenannte Rüttelverfahren zur Entfernung der Hefe nach der zweiten Gärung entwickelt, welches heute noch weltweit eingesetzt wird. Eine ähnlich wichtige Rolle spielte Dona Antónia Ferreira (1811–1896) bei der Entwicklung des Portweins. Auch sie übernahm schon als junge Witwe die Verantwortung für das Portweinhaus Ferreira und trug in der Folge entscheidend zur Modernisierung des Herstellungsprozesses bei. Zudem kreierte sie neue Portwein-Typen und machte Ferreira zu einer weltweit bekannten Portwein-Marke.

Pionierinnen im Burgund. Natürlich waren Cliquot-Ponsardin und Ferreira von ihrer Rolle her eher erfolgreiche Unternehmerinnen, die auf innovative Weise ihren Häusern zu Ruhm und Erfolg verhelfen. Seit rund 30 Jahren erleben wir nun, dass Frauen auch ganz direkt die Weingeschichte mit schreiben, nämlich mit innovativen Ideen in Rebbeg und Keller. So waren Lalou Bize-Leroy und Anne-Claude Leflaive die Ersten im Burgund, die ihre Top-Domänen auf biologisch-dynamischen Anbau umstellten und damit einen fast revolutionär anmutenden Umbruch in dieser bis dahin sehr konservativ agierenden Weinregion herbeiführten. Im italienischen Trentino gelang es Elisabetta Foradori, die schon mit 19 Jahren die Verantwortung für die Domäne ihrer Familie übernahm, in den vergangenen 20 Jahren fast im Alleingang die autochthone Sorte Teroldego aus ihrem Dornröschenschlaf zu erlösen. Mit ihren charaktervollen Topcrus verhalf sie nicht nur der Sorte, sondern auch ihrer Region zu internationalem Renommee. Und ohne Marie-Thérèse Chappaz, der es mit grösstmöglichem Individualismus, Perfektionismus und Beharrlichkeit gelang, von Grund auf eine Domäne zu entwickeln, die heute zu den renommiertesten der Schweiz gehört, gäbe es das sogenannte Walliser Süsswein-Wunder mit Sicherheit nicht.

Noch vor 25 Jahren galten Winzerinnen als Exotinnen in einer Männerdomäne. Das hat sich grundsätzlich geändert. Die Männerbastion Wein existiert nicht mehr, die Szene ist so offen, dass die Geschlechterfrage kaum noch polarisiert. Als 1988 in Italien die Vereinigung Donne del Vino gegründet wurde, war das noch ganz anders. Die selbstzufriedene männliche Winzer-Clique fürchtete sich vor diesem vermeintlich feministischen Kampfverband, der gegen den Machismo in der italienischen Weinszene ankämpfen wollte. Heute hat die Associazione Nazionale le Donne del Vino über 700 Mitglieder und unterscheidet sich kaum mehr von den vielen anderen Interessenverbänden. Wie entspannt heute mit der Geschlechterfrage umgegangen wird, zeigt sich auch bei den Generationswechslern in den Familiengütern. Wurde früher beim Fehlen eines männlichen Nachfolgers oft lieber ein allfälliger Schwiegersohn mit der Betriebsführung betraut als die eigene Tochter, so haben die heutigen Patrons die beruhigende Gewissheit, dass es ihre Töchter zumindest ebenso gut machen werden wie

sie selbst. So festigen in Deutschland gegenwärtig Caroline Diel an der Nahe und Theresa Breuer im Rheingau die führende Stellung ihrer Familienweingüter in den jeweiligen Regionen. In der portugiesischen Bairrada setzt Felipa Pato das Projekt ihres Vaters fort, das darauf abzielt, der Sorte Baga das internationale Renommee zu verleihen, das sie schon lange verdient. In den Anden-Ausläufern südlich der argentinischen Stadt Mendoza feilt inzwischen Laura Catena weiter am Hochland-Cru-Konzept, das ihr Vater Nicolás mit der Bodega Catena Zapata vor exakt 30 Jahren begonnen hat. Und in der italienischen Weinadels-Dynastie Antinori ist es nicht mehr und nicht weniger als eine Selbstverständlichkeit, dass nach 26 männlichen Generationen nun mit Alessia, Albiera und Allegra Antinori die drei Töchter von Piero Antinori immer mehr Verantwortung übernehmen.

Noch stärker wahrnehmbar ist der Trend zu mehr Frauen in verantwortlichen Positionen bei jenen Weingütern, die aufgrund ihrer Grösse eine klassische Unterneh-

mensstruktur aufweisen und ihr Personal ohne Rücksicht auf ihre Besitzstrukturen auswählen. So ist die 59-jährige Madeleine Gay seit über zehn Jahren die Chef-Önologin der Provins, dem mit Abstand wichtigsten Weinproduzenten der Schweiz. In Chile ist Cecilia Torres seit bald 15 Jahren für die Weine der Grosskellerei Viña Santa Rita verantwortlich, inklusive des Casa Real, des qualitativen Flaggschiff-Weines dieses Hauses. Und im Napa Valley wird die Vinifikationsabteilung der renommierten Robert Mondavi Winery von Genevieve Janssens geleitet. Dass Frauen heute – ganz im Gegensatz zu früher – im Weinbau weitgehendst die gleichen Chancen haben wie Männer, zeigt auch die Geschichte des Institute of Master of Wine. Von der Gründung im Jahr 1955 bis 1970 wurde der prestigeträchtige MW-Titel nur an Männer verliehen. 2011 gingen schon über die Hälfte der insgesamt elf vergebenen MW-Titel an Frauen. Wer weiss: Wenn diese Frauenpower anhält, wird die Weinszene womöglich eines Tages doch noch matriarchalisch ...

ANNA BARBARA VON DER CRONE KOPP AUS DEM TESSIN

«Mein Traumweingut ist da, wo ich heute bin»

Vor sechs Jahren haben Anna Barbara von der Crone Kopp und Paolo Visini ihre Betriebe zusammengeführt und in Barbegno südlich von Lugano einen neuen, gemeinsamen Lebensmittelpunkt gebaut. «Wenn die Rebberge noch etwas näher liegen würden, wäre das natürlich das Maximum.» Die sieben betriebseigenen Hektaren sind verteilt auf die drei Regionen Mendrisiotto, Luganese und Bellinzonese.

Als Mitglieder der Tessiner Selbstkelterer werden ausschliesslich eigene Trauben verarbeitet. Zur Hauptsache Merlot (70%) und eine Handvoll anderer roter und weisser Varietäten. Entspricht der Sortenspiegel den eigenen Wunschvorstellungen? «Darüber diskutieren wir immer wieder. Es gibt schon Sorten, mit denen ich gerne arbeiten würde, autochthone aus Italien zum Beispiel, doch die auch noch einzuführen, wäre bei unserer Betriebsgrösse ein Problem.»

Anna Barbara von der Crone Kopp und Paolo Visini haben sich bewusst für einen Familienbetrieb entschieden, so können sie überall selber mitarbeiten und wissen, was

läuft. «Wären wir grösser, dann würden wir uns nur noch mit der Organisation beschäftigen, das aber wäre nicht in meinem Interesse», sagt die Winzerin. Die Arbeit in den Reben, die oft etwas zu kurz komme, und das Degustieren und Assemblieren im Keller bezeichnet Anna Barbara von der Crone Kopp als ihre liebsten Tätigkeiten.

1995 kelterte sie ihren ersten Merlot, damals noch zusammen mit Ueli Kopp, der vor zehn Jahren am Schilthorn tödlich verunglückte. Erst kürzlich haben sie und ihr heutiger Partner Paolo Visini alle bisher produzierten Jahrgänge des in Barriques ausgebauten Balin geöffnet und einer Beurteilung unterzogen. Sie waren sich einig, dass man die Jahrgangstypizitäten durchaus erkennen könne, etwas, das ihr ganz besonders am Herzen liegt. «Ich glaube, dass die Weine in den letzten Jahren eher eleganter geworden sind.» Früher war der Holzeintrag relativ stark und die Weine seien konzentrierter gewesen. «Heute suche ich vermehrt Eleganz und Vielschichtigkeit.» sk

SHORT FACTS ANNA BARBARA VON DER CRONE KOPP

ADRESSE Cantina Kopp von der Crone Visini, Via Noga 2, 6917 Barbengo
FON 091 682 96 16
INTERNET www.cantinabarbengo.ch
BETRIEBSFLÄCHE 7 Hektaren
PRODUKTION 35 000 bis 40 000 Flaschen
WICHTIGSTER WEIN Merlot Balin
MEIN ERSTER JAHRGANG 1995

2008 BALIN
Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tessin

95% Merlot, 5% Arinarnoa und Cabernet Sauvignon
Lage Gorla in Castel San Pietro und Sementina, Gärung und lange Maische-standzeit in Stahltanks,

18-monatiger Ausbau in neuen und einjährigen Barriques; 13,5 Vol.-% Fr. 43.–
Helles Kirschrot. Hocharomatisches Bouquet, Röstnoten, Würzigkeit, sehr attraktiv. Weich und leicht süss im Antrunk, im Mittelteil spürbares, etwas trocknendes Tannin,

zugleich saftig, mürbes, warmes Finale. Ein sehr angenehmer, zugänglicher, strukturierter Merlot mit Tessiner Duftmarke.
17/20 trinken –2014

2010 MATTOBIANCO
Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tessin

Viognier, Sauvignon blanc, Kerner
Lage in Obino bei Castel S. Pietro, teils in Inox, teils in neuen Barriques ausgebaut Fr. 23.–
Helles Gelb. Intensives, florales Aroma, Agrumen. Am Gaumen mittlere Fülle, rassig, tragende Säure, leichte Bitternote im beerigen



Finale. Ein schillernder Weisswein.
16/20 trinken –2014

2010 TINELLO
Cantina Kopp von der Crone Visini, Barbengo, Tessin
100 % Merlot

Lage in Pedrinete, Vinifikation im Stahltank, Ausbau in 500- und 225-Liter-Eichenfässern Fr. 24.–

Rubin. Offenes, fruchtiges Bouquet, strahlende Würzigkeit. Am Gaumen schlank, frischer Anstrich, feine Beerigkeit, saftiger

Mittelteil, subtile Tanninstruktur, mittlere Länge. Ein herrlich süffiger Merlot.
16/20 trinken –2014

Erhältlich bei:
Cantina Kopp von der Crone Visini
Via Noga 2
6917 Barbengo

Fon 091 682 96 16
www.cantinabarbengo.ch

Fischer Weine Sursee
Bahnhofplatz 7, 6210 Sursee
Fon 041 925 11 90
www.fischer-weine.ch

Zweifel
Regensdorferstr. 20, 8049 Zürich
Fon 044 344 22 11
www.zweifelweine.ch

Cave de Réve
Rue de l'Eglise 3
1128 Reverolle
Fon 021 800 58 70
www.cavedereve.ch

Cantina dell'Orso
Via Circonvallazione 7
6612 Ascona
Fon 091 785 80 20
www.orsovini.ch

MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ AUS DEM WALLIS

«Ich mag die Vinifikation, aber nur keltern, das könnte ich mir nicht vorstellen»

«Wenn ich zu viel um die Ohren habe, gehe ich in den Weinberg arbeiten. Dort kann ich alles vergessen und finde zu meinem Gleichgewicht zurück.» Marie-Thérèse Chappaz' Betrieb verteilt sich auf fünf Gemeinden und so vielen Parzellen, dass sie die genaue Zahl selber nicht weiss. «Gewiss, ich mag auch die Vinifikation, aber nur keltern, das könnte ich mir nicht vorstellen.» Marie-Thérèse Chappaz führt ihren Weinbetrieb seit eh und je allein. «Die Arbeit in den terrassierten Steillagen und im Keller, die Administration und der Verkauf, das alles scheint mir etwas viel», sagt sie und erwähnt im gleichen Atemzug, dass sie eben einen Kurs begonnen habe, wo sie lerne, wie man Trockensteinmauern baue. «Mittelfristig möchte ich meinen Betrieb reduzieren und mich auf die Domaine des Claives konzentrieren. Einiges haben wir in diesen Terrassenlagen oberhalb von Fully schon realisiert, Mauern und Rampen gebaut, ungeeignete Sorten ersetzt.»

Ein weiteres Projekt, das sie schon lange mit sich herumträgt und immer wieder modifiziert, ist die Umnutzung der Scheune ihres Wohnhauses. Den grossen Wurf mit unterirdischem Keller hat sie aus Kostengründen fallengelassen, «aber etwas für die Degustation und Präsentation ausbauen, mit einer Küche, damit die Gäste auch bewirtet werden können, das würde mir gefallen. Die Scheune soll als Gebäude respektiert werden, es darf also nichts Luxuriöses werden.»

Und was, wenn sie eine «Baguette magique», einen Zauberstab in ihren Hände hielte? Würde sie am Ort ihrer Kindheit bleiben? «Ja, doch.» Und fügt nach einer Denkpause an: «Die Haute-Provence könnte mich anziehen, nicht der Weine, aber des Lichts wegen. Eine Domaine, wo die Reben rund ums Haus wachsen und nicht alles so zerstückelt ist wie bei uns. Oder Banyuls, ich war zwar noch nie dort, aber ich liebe die Weine dieser Gegend.» sk

**2011 PETITE ARVINE
COTEAU DE LA LOUYE**
Domaine de la Liaudisaz,
Fully, Wallis
2011 erster Jahrgang, von Reben der Tante, zwölf-jährige Anlage zwischen Branson und Fully; im Stahltank vinifiziert, im Betonei ohne BSA ausgebaut, 6 Gramm Restzucker
Helles Gelb. Dezent, floral, mineralisch. Am Gaumen dicht, straff, schöne Balance zwischen Säure und Süsse, langes, vielschichtiges Finale. Ein attraktiver Petite Arvine.
17/20 2013–2016

2011 GRAIN PINOT
Domaine de la Liaudisaz,
Fully, Wallis
100 % Pinot noir
aus Rebbergen in Charat und Chamoson, Vinifikation in Holzständen, Ausbau in Barriques (10 % Neuholz)
Fr. 35.–
Helles Kirschröt. Verhalten, nach Belüftung vielschichtig, rote Beeren, feine Würzigkeit. Am Gaumen elegant, seidig, feiner Schmelz, eleganter Trinkfluss, gute Länge. Ein charaktvoller, frischer Pinot.
17/20 trinken –2016

2011 GRAIN SAUVAGE
Domaine de la Liaudisaz,
Fully, Wallis
100 % Humagne rouge
Trauben aus der Lage Planche Pillon, 25 Jahre alte Reben; ausschliesslich in Magnums abgefüllt
Fr. 78.– (Magnum)
Kirschröt. Verhalten, leichte Reduktion, nach Belüftung mittlere Intensität. Am Gaumen feiner Schmelz, geschmeidige Struktur, Hauch Pfeffer, mittlere Länge. Ein attraktiver Wein, der Flaschenreife braucht.
17/20 2013–2020

Erhältlich bei:
Marie-Thérèse Chappaz
La Liaudisaz, Fully
www.chappaz.ch
Waser Weine
Klosterstrasse 5, 6390 Engelberg
Fon 041 637 16 85
www.waser-weine.ch
Weinhandlung am Küferweg
8912 Obfelden
Fon 043 322 6000
www.kueferweg.ch
Martel
Poststrasse 11, 9001 St. Gallen
Fon 071 226 94 00
www.martel.ch
Cave de Réve
Rue de l'Eglise 3, 1128 Reverolle
Fon 021 800 58 70
www.cavedereve.ch
Cave SA
Rue de Malagny 28, 1196 Gland
Fon 022 354 20 20
www.cavesa.ch

SHORT FACTS MARIE-THÉRÈSE CHAPPAZ

ADRESSE Cave de la Liaudisaz,
Chemin de la Liaudisaz,
1926 Fully
FON 027 746 35 37
INTERNET www.chappaz.ch
BETRIEBSFLÄCHE 10 Hektaren
PRODUKTION 50 000 Flaschen
WICHTIGSTER WEIN Ermitage
Grain d'Or
MEIN ERSTER JAHRGANG 1988



Von der Weinprobe zum Fototermin: Winzerin Marie-Thérèse Chappaz im gut bestückten Weinkeller des Hotels Waldhaus in Sils Maria.

Ein Lächeln für den Fotografen: Winzerin Elisabetta Geppetti vor der Weinprobe in der Halle des Hotels Waldhaus in Sils Maria.

Agrumenzeste, saftiger Mittelteil, heisses, langes Finale. Ein mächtiger Wein von beachtlichem Nachhall. **18/20** trinken –2016

2010 MORELLINO DI SCANSANO
Fattoria Le Pupille,
Grosseto, Maremma
Sangiovese plus etwas Alicante und Malvasia nera
Erster Jahrgang: 1985, Ertrag: 7000 bis 9000 kg/ha, 6 Monate Ausbau im Stahltank, Produktion: 320 000 Flaschen Fr. 16.–

Rubin. Mittlere Intensität, frische Beerigkeit, würzig. Rassiger, konzentrierter Antrunk, heisser Mittelteil, spürbares, leicht trockenendes Tannin, reife Noten roter Beeren, leicht pelziges Finale. Ein kerniger, noch junger Morellino. **16/20** trinken –2015

2007 POGGIO VALENTE
Fattoria Le Pupille,
Grosseto, Maremma
Sangiovese plus etwas Alicante
Erster Jahrgang: 1996, 12 Hektaren grosse Einzel-lage, Ertrag: 6000 bis 7000 kg/ha, Vinifikation im Stahltank, anschliessend 15-monatiger Ausbau in Barriques (40 % Neuholz), Produktion: 45 000 Flaschen Fr. 69.– (Magnum)

Helles, leicht gereiftes Kirschrot. Komplexes, vielschichtiges Bouquet, balsamisch. Dichter, enorm frischer Antrunk, kompakte, geschliffene Tanninstruktur, mineralischer Mittelteil, dicht und doch luftig, feingliedriges, langes Finale. Ein exzellenter, vielschichtiger, gut austarierter Wein. **18/20** trinken –2017

Erhältlich bei:

Caratello
Zürcher Strasse 204E
9014 St. Gallen
Fon 071 244 88 55
www.caratello.ch

Terravigna
Drosselweg 4, 3427 Utzenstorf
Fon 032 665 45 11
www.terravigna.ch

ELENA WALCH AUS SÜDTIROL

«Mit dem Wein habe ich mich erst recht spät angefreundet»

Einige bezeichnen Elena Walch als «Königin des Gewürztraminers», andere identifizieren sie mit «Beyond the clouds», einer weissen Cuvée. Elena Walch führt in Tramin einen 35 Hektaren grossen Betrieb, Südtirol-typisch steht eine Vielzahl ganz unterschiedlicher Sorten in Ertrag, und entsprechend schwierig ist es für die Winzerin zu sagen, an welchen Wein sie ihr Herz verloren hat. «Man sagt, die erste Liebe vergisst man nicht, und das war bei mir der Chardonnay Cardellino. Es ist ein Weisser voller Leichtigkeit, den man mit Freude trinkt.»

Doch kaum hat sie ihre erste Liebe fertig ausgelobt, schwärmt sie über den Lagrein, der viele überrasche, weil er so kräftig sei und attraktiv mit seinen süsslichen Tanninen, kein eleganter Wein zwar, doch ausdrucksstark, angenehm zu trinken und langlebig. «Beim Lagrein habe ich auch auf der Traube interveniert. Ich schneide die Seitentrauben und die Enden weg, so dass nur das Herzstück übrigbleibt.»

Wo sollte ihr Weingut liegen, könnte sie frei von allen Einschränkungen und Zwängen aussuchen? «Ich bin an meine Region gebunden. Jedesmal, wenn ich von einer Reise nach Hause zurückkehre, denke ich: Das ist eigentlich ein gesegnetes Land hier. Die klare Luft, das Licht, der intensive Wechsel der Jahreszeiten.» Südtirol verfüge über extrem interessante Böden und eine lange Weinbautradition, die schon vor den Römern eingesetzt habe. «Das Nonplusultra wäre ein Weingut mit kleinem Haus und direktem Ausgang in den Garten.»

Könnte Elena Walch das Rad der Zeit zurückdrehen und nochmals von vorne beginnen, würde sie nicht erst mit 38 Jahren einen Weinbaubetrieb aufbauen. «Ich war ursprünglich Architektin. Mit dem Wein habe ich mich erst recht spät angefreundet.» Aber im Vergleich zu ihrer früheren Beschäftigung sei die Emotion beim Wein eine ganz andere. sk

ELISABETTA GEPPETTI AUS DER MAREMMA

«Wein und Kunst sind sich sehr nahe»

«Il mio vino del cuore ist der Saffredi, ein Wein, den ich wollte, den ich kreierte, an dem ich viel gearbeitet habe, um die gewünschte hohe Qualität zu erzielen», sagt Elisabetta Geppetti. Flaggschiff des Betriebs Le Pupille ist der «Poggio Valente», ein Morellino di Scansano aus Einzellage.

1978 wurde dem Roten aus der Maremma der DOC-Status zugesprochen, 2007 kam die DOCG. «Bis Ende der 1970er Jahre war unser Betrieb eine typische Fattoria, die unter anderem auch Wein produzierte. Mit der Einführung der DOC wurde dieser Bereich immer wichtiger», erinnert sie sich. 1985 stieg Elisabetta Geppetti mitten im Studium der Kunstgeschichte in die Fattoria Le Pupille ein, zwanzigjährig, ohne grosses Wissen, aber bereits vom Faszinosum Wein infiziert. «Das Studium hat mir gut gefallen. Nun, auch Wein machen hat mit Kunst zu tun – beides ist sich sehr nah. Die Leidenschaft für die Kunst ist mir geblieben, auch wenn daraus kein Beruf werden wird, aber ich möchte in Zukunft dafür mehr Zeit haben. Und die Chancen stehen gut: Mein Sohn studiert Önologie in Conegliano», freut sie sich.

Elisabetta Geppettis Etiketten sind Ausdruck ihrer Verbundenheit mit der Geschichte. Die Basislinie kennzeichnet die Darstellung der historischen Fattoria, der Saffredi nimmt das Wappen der Ortschaft auf. Für den Süsswein «SolAlto» hingegen hat sie sich für die Zeichnung ihrer Tochter Clara entschieden, die diese eines Tages aus dem Kindergarten nach Hause gebracht hatte: eine Sonne, in der sich die Landschaft in ihren typischen Farben spiegelt.

Seit Anfang Jahr arbeitet Geppetti mit dem Berater und Önologen Luca D'Attoma zusammen, der die Umstellung auf den biodynamischen Anbau vorantreibt. «Ein Langzeitprojekt und nicht einfach umzusetzen in einem Betrieb, der mit einer Jahrsproduktion von einer halben Million Flaschen unterwegs ist», gibt Elisabetta Geppetti zu bedenken.

Und was würde sie gerne an ihrem nächsten runden Geburtstag trinken? «Einen Champagner von Jacques Selosse, einen Massetto aus einem guten Jahr, wenn er denn nicht zu teuer ist, und einen grossen Bordeaux.» sk

2008 SAFFREDI

Fattoria Le Pupille,
Grosseto, Maremma
49 % Merlot, 47 % Cabernet Sauvignon, 4 % Syrah
1980 neu beplante, 4 Hektaren grosse Lage; Stockdichte: 4000; Ertrag 5500 kg/ha, Vinifikation im Stahltank (max. 32° Celsius), 18-monatiger Ausbau im Stahltank, 75 % Neuholzanteil, vor dem Verkauf 1 Jahr Flaschen-lagerung; Produktion: 22 500 Flaschen; erster Jahrgang: 1987 Fr. 69.–

Kirschrot. Reifes Bouquet mit Noten von Pflaumen, Röstnoten. Am Gaumen dicht, spürbares, gut eingebundenes Tannin, Note von

**2008 LAGREIN RISERVA
CASTEL RINGBERG**

Elena Walch, Tramin, Südtirol
100 % Lagrein
Einzellage Castel Ringberg,
oberhalb des Kalterersees;
20 Tage Maischegärung,
anschliessend Säureabbau
im Stahltank und 24-mona-
tiger Ausbau in neuen
französischen Barriques;
vor Verkauf lange Flaschen-
lagerung; 13,7 Vol.-%
Fr. 39.90
Kirschrot. Duftiges,
offenes Bouquet, Noten von
Schwarzbrot. Im Antrunk viel
Schmelz, kompakt, dicht ge-
wobene Struktur, im Mittel-

teil attraktive Frische,
strukturierende Bitternote
im langen, warmen Finale.
Ein vielschichtiger, gut aus-
tariertes Rotwein.
18/20 trinken –2015

**2011 PINOT GRIGIO
CASTEL RINGBERG**

Elena Walch, Tramin, Südtirol
100 % Pinot grigio
Einzellage Castel Ringberg,
oberhalb des Kalterersees;
85 % des Mosts vergärt
im Stahltank, der Rest
in Barriques; 14 Vol.-%
Fr. 22.90
Mittleres Gelb. Dezent,es,
vielschichtiges und attrak-
tives Bouquet, reife Noten

exotischer Früchte, auch
floral. Weich im Antrunk,
saftige Beerigkeit, feine
Würze, leichte Bitternote
im mittellangen Finale.
Ein ausgewogener, attrak-
tiver Weisswein.
17/20 trinken –2016

2008 KERESSE CUVÉE

Elena Walch, Tramin, Südtirol
Je 20 % Syrah, Petit Verdot,
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Lagrein
Ausser der Cabernet werden
alle Trauben zum selben
Zeitpunkt geerntet und ge-
meinsam weiterverarbeitet,
Maischegärung im Stahltank
rund 10 Tage, Ausbau

18 Monate in Barriques;
14,1 Vol.-%
Fr. 59.80
Gereiftes Rubin. Verschlos-
sen, nach Belüftung viel-
schichtig, erdig-würzig. Sei-
diger Antrunk, feinkörniges,
gut verwobenes Tannin,
dichter, subtiler Mittelteil,
gereifte Fruchtnoten im
Finale, auf Schwarzteenote
endend. Ein harmonischer,
kraftvoller und doch
geschmeidiger Rotwein.
17/20 2013–2016

Erhältlich bei:
Weibel Weine
Moosweg 40, 3604 Thun-Gwatt
Fon 033 334 55 55
www.weibelweine.ch

**SHORT FACTS
ELENA WALCH**

ADRESSE Weingut Elena
Walch, Via. A. Hofer 1,
39040 Tramin, Italien
FON +39 0471 860172
INTERNET
www.elenawalch.com
BETRIEBSFLÄCHE 35 Hektaren
PRODUKTION 500000 Flaschen
WICHTIGSTER WEIN Alle,
sie sind wie meine Kinder
MEIN ERSTER JAHRGANG 1988



Zeit für ein
gutes Buch: Winzerin
Regine Minges
nach der Weinprobe
in der Halle des
Hotels Waldhaus
in Sils Maria.

**REGINE MINGES
AUS DER PFALZ**

«Was von Herzen kommt, kann nur gut sein»

«Muskateller», sagt Regine Minges auf die Frage nach
ihrem wichtigsten Wein im Betrieb, «denn ich habe die
Parzelle, auf der er wächst, von meinem Vater zu Beginn
meiner Winzerinnenausbildung geschenkt erhalten. In
diesem Rebberg habe ich Narrenfreiheit!», sagt die 25-Jäh-
rige, die zusammen mit ihrem Vater Theo Minges den
Familienbetrieb in der Pfalz in 6. beziehungsweise 7. Gene-
ration führt.

2008 wurden sie in den Verband deutscher Prä-
dikatsweingüter aufgenommen. Besonders am Herzen
liegt ihr auch der «Froschkönig», ein Riesling, der 18 Mo-
nate unberührt reift und erst nach Ablauf dieser Zeit
erstmals verkostet wird. «Wachgeküsst», lacht Regine
Minges und erzählt, wer alles vom Froschfieber schon
angesteckt wurde. Die Etikette für diesen eigenwilligen
Weissen hat sie selber entworfen. Das fiel ihr leicht, denn

**SHORT FACTS
REGINE MINGES**

ADRESSE Weingut Theo
Minges, Bachstrasse 11,
76835 Flemlingen,
Deutschland
FON +49 632 39 33 50
INTERNET weingut-minges.com
BETRIEBSFLÄCHE 24 Hektaren
PRODUKTION 160000 bis
180000 Flaschen
WICHTIGSTER WEIN mehrere
MEIN ERSTER JAHRGANG 2007



Südtirolerin in Südseeblau:
Winzerin Elena Walch
posiert für den Fotografen
Jon Wyand im Hotel
Waldhaus in Sils Maria.

sie malt und zeichnet in jeder freien Minute. Winzerin oder Künstlerin, das war denn auch die Frage nach Schulabschluss. «Schon mein Grossvater hatte Kunst studiert, er übernahm das Weingut, weil sein Bruder im Krieg gefallen war. Jetzt ist meine Kunst der Wein.»

Und was, wenn morgen eine Fee auftaucht und Ihnen ein Weingut Ihrer Wahl schenkt? «Feen mag ich prinzipiell sehr gerne», antwortet Regine Minges, «aber mich auf ein Weingut zu beschränken, das fiele mir schwer. Was mir hingegen gefallen würde: in den besten Weinanbaugebieten je einen Rebberg zu erhalten, dazu einen Traktor und ein Fass, um den Wein auszubauen. So könnte ich aus diesen Regionen das Beste mitnehmen.»

Die Winzerin mag die Vielfalt und die Überraschung. «Ein Wein kann mich auf indirekte Art für sich einnehmen», sagt sie dazu. «Wenn ich heirate, möchte ich von jedem Gast eine Flasche geschenkt erhalten, die ihm besonders am Herzen liegt. Denn das kann nur etwas Gutes sein.» sk

2009 DER FROSKÖNIG RIESLING SPÄTLESE TROCKEN

Weingut Theo Minges, Flemlingen, Pfalz
Erster Jahrgang: 2007, Lage am Fuss des Teufelsbergs, Ausbau im Stahltank mit Spontanvergärung, 18 Monate auf der Vollhefe, in dieser Zeit bewusst nie verkostet, erst kurz vor der Abfüllung; 13 Vol.-%
Fr. 24.50

Helles Strohgelb, Kohlen-säure. Intensives, kristallklares Bouquet, reife Fruchtnoten, floral. Am Gaumen knackige Säure, spürbare Kohlen-säure, weicher Schmelz im Mittelteil, rassiges, mineralisches, leicht salziges Finale. Ein kraftvoller, reichhaltiger Riesling.
16/20 trinken –2016

2011 GEWÜRZTRAMINER EDITION ROSENDUFT

Weingut Theo Minges, Flemlingen, Pfalz
50-jährige Reben, mehrstündige Maischestandzeit und Vinifikation im Stahltank, anschliessend langer Ausbau auf der Hefe
Fr. 22.20
Helles Strohgelb. Sehr

typisch, exotische Früchte, Lychee, dezentes Parfum, Rosen. Feine Kohlensäure, zarter, geschmeidiger Antrunk, gut ausbalancierter Körper, Rosinennoten, trotz tiefem Alkoholgehalt sehr präsent, langes Finale. Ein attraktiver, faszinierender Gewürztraminer.
18/20 trinken –2015

2011 RIESLING BUNTSANDSTEIN SPÄTLESE TROCKEN

Weingut Theo Minges, Flemlingen, Pfalz
aus der Lage Gleisweiler Hölle, langer Ausbau im Stahltank auf der Vollhefe
Fr. 19.50

Helles Gelb. Aromatisches Bouquet, mineralisch, Blütenduft, attraktiv. Am Gaumen dicht, Schmelz, Zitrus, Aprikose, strukturierende Bitternote im Mittelteil und Finale. Ein vielschichtiger, kompakter Riesling mit Potenzial.
17/20 trinken –2021

Erhältlich bei:

Boucherville
Hohlstrasse 150, 8004 Zürich
Fon 044 299 40 30
www.boucherville.ch

Von der Weinprobe zu den Zeitungen zum Fototermin: Winzerin Birgit Eichinger in der Halle des Hotels Waldhaus in Sils Maria.



BIRGIT EICHINGER AUS DEM KAMPTAL

«Frauen bringen mehr Bauchgefühl mit»

Birgit Eichinger ist Teil der österreichischen Winzerinnen-gruppe «11 Frauen & ihre Weine». Auf deren Homepage wird gefrotzelt: «Wenn Frauen Wein machen, kommt Wein dabei raus, den viele Männer gerne machen würden. Aber warum dem so ist, das wissen nur wir 11.» Vielleicht lässt sich das Geheimnis ja entlocken.

Was unterscheidet denn nun den von einer Winzerin und den von einem Winzer produzierten Grünen Veltliner? «Da kann ich grundsätzlich keinen Unterschied feststellen», meint Birgit Eichinger. Wichtig sei einfach, dass man Feingefühl und Leidenschaft für den Beruf besitze. «Und was ich beobachte, ist, dass Frauen mehr Bauchgefühl mitbringen und Männer die Sache technischer

angehen.» Die bekämen ganz glänzende Augen, wenn sie über eine neue Pumpe reden würden oder über einen grösseren Traktor. «Das ist uns eher egal», sagt Birgit Eichinger. «Wir entscheiden vielleicht intuitiver», fügt sie an, «dass dies aber im Wein schmeckbar ist, das glaube ich nicht.»

Vor zwanzig Jahren startete Birgit Eichinger ihren Betrieb mit 3,5 Hektaren, mit Parzellen, die sie von ihren Eltern übernehmen konnte. Heute produziert sie auf 13 Hektaren jährlich 100000 Flaschen, und zwar ausschliesslich Weisswein. «Weil ich ihn mag. Es ist falsch zu meinen, man müsse alles haben.» 50 Prozent der Produktion geht in den Export.

Wie hat sich der Stil ihrer Weine über die letzten Jahre verändert? «Ich denke, gar nicht. Schon immer liess ich die Weine lange auf der Hefe, bis im Februar, und das ist auch heute noch so.» Gerätschaften kamen hinzu und im Ried Lamm eine Parzelle mit Grünem Veltliner, der im grossen Holzfass ausgebaut wird. Doch an der Art und Weise, wie die Weissen im Stahltank ausgebaut werden, da verfolgt Birgit Eichinger unverändert ihre Linie. Es sei nicht wünschenswert, dass sich der Stil ändere. «Jedes Weingut findet Kunden aufgrund gewisser Besonderheiten. Es allen recht machen zu wollen, das kann man nie.» sk

SHORT FACTS BIRGIT EICHINGER

ADRESSE Weingut Birgit Eichinger, Langenloiserstrasse 365, 3491 Strass, Kamptal
FON +43 2735 5648-0
INTERNET www.weingut-eichinger.at
BETRIEBSFLÄCHE 13 Hektaren
PRODUKTION 100000 Flaschen
WICHTIGSTER WEIN Grüner Veltliner Hasel
MEIN ERSTER JAHRGANG 1992

2011 RIESLING HEILIGENSTEIN ERSTE LAGE RESERVE

Weingut Birgit Eichinger, Strass, Kamptal
Lage Zöbinger Heiligenstein (37 ha), Ertrag: 40 hl/ha, Beeren 15 Stunden im Saft fermentiert, dann abgepresst, der Most 18 Stunden vorgeklärt, Gärungsdauer 5 Wochen, Ausbau 6 Monate im Stahltank auf der Vollhefe; 14 Vol.-%
Fr. 29.–
Mittleres Gelb. Hocharomatisches, vielschichtig, reife Fruchtnoten. Dicht im Antrunk, feine Kohlensäure, straffer Mittelteil, pikant, mineralisches, sehr langes Finale mit leicht süsslichen

Noten. Ein stoffiger, dichter Wein von grosser Souplesse und enormem Potenzial.
18/20 trinken –2025

2011 GRÜNER VELTLINER HASSEL

Weingut Birgit Eichinger, Strass, Kamptal
Südlage im mittelhohen Hügelland; Ertrag: 60 hl/ha, Trauben sofort abgepresst, im Stahltank vergoren und ausgebaut; 12,6 Vol.-%
Fr. 14.–
Helles Gelb. Verhaltendes Bouquet, feinwürzig, leichte Hefenote. Schlanker, säurebetonter Antrunk, im Mittelteil Noten von Gravensteiner Apfel, Hauch von Pikanz, feingliedriges Finale. Ein rassiger, vitaler Grüner Veltliner.
16/20 trinken –2016

2011 GRÜNER VELTLINER WECHSELBERG

Weingut Birgit Eichinger, Strass, Kamptal
Südlage im östlichen Teil des Strassertals; Ertrag: 50 hl/ha, Trauben sofort abgepresst und der Most anschliessend im Stahltank ausgebaut; 12,9 Vol.-%
Fr. 19.–
Mittleres Gelb. Leicht reduktiv, nach Belüftung würziges Bouquet, auch beerige Noten. Im Antrunk leichte Kohlensäure, saftig, reife Fruchtnoten, Ananas, gepaart mit Würzigkeit, mineralischer Mittelteil und Nachhall. Ein kühler, feiner Weisswein, noch Flaschenreife reifung brauchend.
17/20 2013–2018

Erhältlich bei:

Gerstl Weinsselektionen
Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach
Fon 058 234 22 88
www.gerstl.ch
Cave les Curiades, Antonia Schnider
Hauptstrasse 50, Reckenwil
8508 Homburg TG
Fon 052 763 20 95
www.cave-curiades.ch
Heuberger Wein & Gewürze
Morgartenstrasse 12, 8004 Zürich
Fon 044 281 11 61
www.wgheuberger.com

**BRUNA GRIMALDI
AUS DEM PIEMONTE**

«Auf die berühmte Insel würde ich drei Baroli mitnehmen – einen von mir»

Leider spreche sie kein Englisch, sagt Bruna Grimaldi, «aber es ist fantastisch, wenn die Leute sagen, dass ihnen mein Wein schmeckt.» Mit ihrem Barolo Badarina 2007 schaffte es die Winzerin aus dem Piemont gar in die Liste der «Top 100 Cellar Selection» des «Wine Enthusiast». Der Lagen-*Barolo* aus *Serralunga d'Alba* ist auch Bruna Grimaldis Liebling. Diesen Wein würde sie, müsste sie sich entscheiden, auf die berühmte einsame Insel mitnehmen. Zudem je eine Flasche *Barolo Monfortino* von Giacomo Conterno und den *Barolo Sperss* von Angelo Gaja.

Bruna Grimaldi hat nach ihrem Önologiestudium in *Alba* 1999 den elterlichen Betrieb übernommen. Während des Studiums hatte sie einen anderen Studenten, ihren heutigen Mann *Franco*, kennengelernt. «Er hat die Mentalität eines Schweizer oder Deutschen, kümmert sich hauptsächlich um den Weinausbau und ist dabei geradezu pingelig», sagt Bruna Grimaldi.

Auf die Frage, warum es im Vergleich zu andern Gebieten in den *Langhe* nur wenige zertifizierte Biobetriebe gibt, antwortet sie: «Wir arbeiten in diese Richtung und brauchen beispielsweise schon lange keine Herbizide mehr. Unsere Reben liegen verzettelt zwischen 280 und 400 Metern. Wer soll die zusätzliche Arbeit machen, die durch eine biologische Bewirtschaftung anfällt?» In den *Langhe* fände man nur noch ausländische Mitarbeiter. «In unserem Gebiet sind es ganz wenige, die es schaffen, nur mit *Bordelaiser Brühe* durchzukommen.» Brunas beratender Agronom habe ihr jedenfalls klipp und klar gesagt, dass in ihren Lagen eine Weinproduktion unter Einhaltung aller Vorgaben der biologischen Bewirtschaftung nicht möglich sei. Es gäbe viele, die sagen würden, sie seien bio, es in Wirklichkeit aber nicht sind. «Wir, die vor Ort leben, sehen, dass es praktisch unmöglich ist. Und unter uns: hundertprozentige Bioweine sind nie hundertprozentig sauber.» Für Bruna Grimaldi müssen die Weine blitzblank sein. sk

**SHORT FACTS
SILVIA HEINRICH**

ADRESSE Weingut J. Heinrich, Karrnergasse 59, Deutschkreutz, Österreich
FON +43 2613 89615
INTERNET www.weingut-heinrich.at
BETRIEBSFLÄCHE 37 Hektaren
PRODUKTION 200 000 Flaschen
WICHTIGSTER WEIN Blaufränkisch Goldberg
MEIN ERSTER JAHRGANG 2002

anschliessend 6 Monate Flaschenlagerung;
14 Vol.-%
Fr. 17.50
Leicht gereiftes Kirschlorot. Verschluss, nach Belüftung würziges Bouquet, dezente Fruchtnoten. Rassig im Antrunk, ausgesprochen beerig, dichter Mittelteil, saftiges,

2010 GOLDBERG

Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland
100 % Blaufränkisch aus der 3 ha grossen Lage Goldberg, 1947 gepflanzte Blaufränkisch-Reben;
Ertrag: 35 hl/ha; kontrollierte Maischegärung mit safteigenen Hefen, Pressung nach 12 Tagen Maischestandzeit; 12 Monate Ausbau in Barriques
Helles Kirschlorot. Verschluss, nach Belüftung leicht animalisch, erdig-würzig. Weich und saftig im Antrunk, beeriger Mittelteil, attraktive Fruchtsüsse, saftiges, warmes Finale. Ein eleganter, trinkreifer Blaufränkisch.
17/20 trinken –2016

2009 TERRA 0.

Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland
Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon, Merlot und Syrah aus den Lagen Altes Weingebirge und Ried Kart;
Ertrag: 35–40 hl/ha; Spontanvergärung, anschliessend Ausbau in Barriques; 14 Vol.-%
Fr. 39.–

Helles Kirschlorot. Tiefgründiges, konzentriertes Bouquet, leichte Röstnoten, reife Frucht. Mächtiger Antrunk mit viel Schmelz, saftiger, gut strukturierter Mittelteil, ausgesprochen beerige Süsse, cremiger Trinkfluss, stoffiges, leicht trocknendes Finale mit gut verwobenem Tannin. Ein aromatischer, üppiger Rotwein.
17/20 trinken –2019

Erhältlich bei:
Gerstl Weinselektionen
Fegistrasse 5
8957 Spreitenbach
Fon 058 234 22 88
www.gerstl.ch

Vor der Felswand: Winzerin Silvia Heinrichs kurze Verschnaufpause an der frischen Engadiner Luft.

**2009 CUPIDO BEAUTÉ
ÉTERNELLE**

Weingut J. Heinrich, Deutschkreutz, Mittelburgenland
100 % Blaufränkisch
Selektion der besten Partien, langer Barriqueausbau;
14 Vol.-%
Fr. 90.–
Kirschlorot. Intensives Bouquet, leichte Röstnoten, würzig, beerig. Am Gaumen straff, stoffig, erfrischende, gut eingebundene Säure, spürbares, reifes Tannin, langer, druckvoller Nachhall. Ein noch junger Wein von eindrucklichem Potenzial.
18/20 2014–2020

**SILVIA HEINRICH
AUS DEM MITTELBURGENLAND**

«Frau oder Mann?
Es kommt auf die Persönlichkeit des Winzers an»

«Weniger ist mehr, das ist der Leitfaden unseres Betriebs», sagt Silvia Heinrich klipp und klar. Seit 2009 konzentriert sie sich ausschliesslich auf Rotweine, allen voran auf Blaufränkisch. «Es ist eine Sorte, die unsere Region Mittelburgenland repräsentiert, mit Eigenständigkeit überzeugt und grosses Potenzial hat.» Silvia Heinrich dekliniert sie Jahr für Jahr durch: fünf Ausbaustufen aus verschiedenen Lagen kann sie anbieten. Als wichtigsten Wein bezeichnet sie den Blaufränkisch Goldberg. Er stammt aus Reben, die ihre Grosseletern 1947, dem Jahr ihrer Heirat, gepflanzt hatten. Die Geschichte der Weinbaufamilie ist bis ins 18. Jahrhundert zurück dokumentiert. Die ersten Flaschen allerdings wurden erst 1991 abgefüllt.

«Es war nicht geplant, dass ich den Betrieb eines Tages übernehmen werde. Ich hatte die Handelsakademie absolviert und war zehn Jahre lang in Wien tätig. Die Theorie für meinen neuen Beruf holte ich als Gastschüle-

rin an der Weinfachschule in Klosterneuburg nach, die Praxis in Betrieben in Deutschland und Italien. Das meiste aber habe ich zu Hause gelernt.»

Bereit sie den Entscheid? «Nein, aber als mich heute *Jon Wyand* porträtierte, ging mir durch den Kopf, dass ich immer schon gerne Fotografin geworden wäre. Dinge einfangen, Perspektiven schaffen, das Wichtigste rausholen, das vermag die Fotografie, und das fasziniert mich.»

Wie unterscheiden sich die Weine, die sie keltert, von denen, die ihr Vater gemacht hat? «Er bevorzugte einen feminineren Stil. Ich mag, wenn es auch Ecken und Kanten hat, wenn sich Charakter zeigt und ein Wein nicht nur weich und rund ist. Das lässt sich, wie das Beispiel zeigt, nicht Frau oder Mann zuordnen, es kommt auf die Persönlichkeit des Winzers an. Wenn ich einen Wein trinke und den Produzenten kenne, dann fallen mir oft Gemeinsamkeiten zwischen ihm und seinem Produkt auf.» sk

langanhaltendes Finale. Ein köstlicher, vielschichtiger und sehr typischer Barbera. **18/20** trinken –2015

2009 NEBBIOLO D'ALBA BRICCOLA

Bruna Grimaldi, Serralunga d'Alba, Piemont
Lage in *Diano d'Alba*, Alter der Reben: 20 bis 48 Jahre; Ertrag: 6000 kg/ha, 12 Tage Maischestandzeit, anschliessend Ausbau in

kleinen Eichenholzfässern; 14,5 Vol.-% Fr. 18.50

Helles Kirschrot. Attraktives, offenes Bouquet, viel Frucht. Am Gaumen kompakt, spürbares, gut gereiftes Tannin, Fruchtsüsse im Mittelteil, langes, gehaltvolles Finale. Ein kerniger, vielschichtiger Nebbiolo. **16/20** trinken –2016

2007 BAROLO BADARINA
Bruna Grimaldi, Serralunga d'Alba, Piemont

100 % Nebbiolo Ertrag: 6000 kg/ha, 12-tägige Maischegärung, 24 bis 30 Monate Ausbau in kleineren Holzfässern; 14,5 Vol.-% Fr. 39.50

Helles, gereiftes Purpurrot. Verschlossen, nach Belüftung raffinierte balsamische Mischung, Rosenduft, feinwürzig. Dichter, straffer durch Fruchtsüsse und Säure getragener Antrunk, präsent, gut eingebundenes Tannin,

leicht trocknend im Mittelteil und Finale, fruchtsüß, sehr langer Nachhall. Ein komplexer Wein von enormem Potenzial. **18/20** trinken –2025

Erhältlich bei:

Terravigna
Drosselweg 4, 3427 Utzenstorf
Fon 032 665 45 11
www.terravigna.ch

Vinamici
Gösgerstrasse 13
5012 Schönenwerd
Fon 062 298 00 52
www.vinamici.ch

SHORT FACTS BRUNA GRIMALDI

ADRESSE Azienda Agricola Grimaldi Bruna, Via Roddino, 12050 Serralunga d'Alba (CN), Piemont, Italien

FON +39 0173 262 094

INTERNET www.grimaldibruna.it

BETRIEBSFLÄCHE 11 Hektaren

PRODUKTION 550000 Flaschen

WICHTIGSTER WEIN Barolo Badarina

MEIN ERSTER JAHRGANG 1999

SOPHIE DUGERDIL AUS GENÈVE

«Mit mir verändern sich auch meine Weine»

«Warum soll ich bis ans Ende der Welt gehen, wenn ich ein kleines Paradies vor der Haustür habe?», fragte sich Sophie Dugerdil, als sie in Asien für das Rote Kreuz tätig war. Die Tochter eines Genfer Winzers hatte Geographie und Sport studiert und wollte im Ausland ihr Wissen mit Erfahrung verbinden. Doch dann kehrte sie nach Dardagny zurück, machte bei den benachbarten Hutins ein Praktikum und ging anschliessend an die Weinfachschule in Changins. 2004, mit 34 Jahren, kelterte Sophie Dugerdil ihren ersten Wein.

«Mein Etikett zeigt ein Logo, das sich aus drei Buchstaben zusammensetzt. Die drei D stehen für Domaine Dugerdil Dardagny. Mir war damals nicht bewusst, wie wichtig ein kohärenter Auftritt ist, es waren Aussenstehende, die mich darauf hingewiesen haben. Das Echo war von Beginn her sehr positiv und so integrierten wir seither alle neuen Weine oder Abfüllungen in den bestehenden Auftritt.»

Hat sich der Weinstil in den letzten Jahren verändert? «Ohne Zweifel, so wie auch ich mich verändert habe. Ich verbessere mich und hoffe, dass dies auch mit dem Wein

geschieht. Ich glaube, ich nähere mich dem Grundsätzlichen an, suche vermehrt die Frucht im Wein, weniger die Tannine und die Extraktion. Konzentration suche ich im Rebberg, nicht im Keller. So bin ich bei der Mazeration sehr vorsichtig und verkoste fortwährend.» Sie sei weder einer Schule verpflichtet noch eine Theoretikerin, sagt Sophie Dugerdil über sich. «Bei mir ist es recht einfach. Ich degustiere und sage: Das gefällt mir, das gefällt mir nicht. Ich arbeite gefühlsmässig, das ging bislang nicht allzu schlecht, und so gehe ich in diese Richtung weiter.»

Typische Weine von Männern oder Frauen? Diese Unterscheidung lasse ich nicht gelten. «Ich keltere beispielsweise Weissweine ohne malolaktische Gärung, die ausgesprochen vif sind, und ich verabscheue Restzucker. Das widerspricht einem Cliché, das besagt, ein Frauenwein sei weich und süß. Bei mir ist das gerade umgekehrt. Non, non, ich sehe da grundsätzlich keinen Unterschied. Es ist eine Sache des Gefühls und dessen, was man als Persönlichkeit hineingibt.» sk

2009 AMICALEMENT VÔTRE

Domaine Dugerdil, Dardagny, Genf
60 % Syrah, 40 % Garanoir
12 Monate Ausbau in Barriques, Produktion: 2200 Flaschen
Kirschrot. Mittlere Intensität, beerig, feine Würzigkeit. Weich im Antrunk, reife Fruchtnoten, geschmeidig, Tannin und Säure gut eingebunden, Kirschen-

noten, leichte Pfefferigkeit, mittellanges, gut abgerundetes Finale. Ein geschmeidiger, trinkreifer, sehr harmonischer Wein. **17/20** trinken –2014

2011 SAUVIGNON

Domaine Dugerdil, Dardagny, Genf
8 Monate Ausbau im Stahltank; 15 Vol.-% Mittleres Gelb. Offenes, blitzsauberes Bouquet,

frische, kühle Fruchtnoten, Zitrus. Strenger Antrunk, fordernde Säure, Grapefruitnote, strukturierender, leichter Bitterton, Hauch von schwarzer Johannisbeere, mineralisches, ausbalanciertes Finale. Ein sehr attraktiver, kühler Sauvignon. **17/20** trinken –2015

2009 GAMAY

Domaine Dugerdil, Dardagny, Genf

8 Monate Ausbau im Stahltank
Helles Kirschrot. Verschlossen, nach Belüftung frisch, beerige Noten, Kirschen. Schlanker Antrunk, Fruchtsüsse im Mittelteil, Bittermandel im heissen Finale. **16/20** trinken –2014

Erhältlich bei:

Sophie Dugerdil, Domaine Dugerdil
Route du Mandement 452
1283 Dardagny
Fon 022 754 02 90
www.domaine-dugerdil.ch

SHORT FACTS SOPHIE DUGERDIL

ADRESSE Domaine Dugerdil, Route du Mandement 452, 1283 Dardagny

FON 022 754 02 90

INTERNET

www.domaine-dugerdil.ch

BETRIEBSFLÄCHE 5,6 Hektaren

PRODUKTION 35000 Flaschen

WICHTIGSTER WEIN 2011 Gamay und Merlot

MEIN ERSTER JAHRGANG 2004



Im Aufgang des Hotels erwischt: die fröhliche Winzerin Bruna Grimaldi nach der Weinprobe im «Waldhaus».



Im Fokus des Fotografen Jon Wyand: die unkomplizierte Genfer Winzerin Sophie Dugerdil.

ELISA UCAR AUS NAVARRA

«Wein muss Hühnerhaut auslösen»

Elisa Ucar hat zusammen mit ihrem Partner Enrique Basarte 2006 die Domaine Lupier aus der Taufe gehoben. Gibts Unterschiede, ob Enrique oder sie bei der Kelterung Hand anlegen? Elisa überlegt lange und sagt: «Wichtig ist, dass die Person es gerne macht und über Sensibilität verfügt. Die spanische Sprache kennt dafür das Wort «amar». Es bedeutet nicht nur Liebe, sondern auch mehr als Leidenschaft», sagt sie, holt tief Atem und fügt an: «Weder für Enrico noch für mich ist Wein bloss ein Produkt. Wein muss Hühnerhaut auslösen, ein Gefühl. Wein soll berühren, wie ein grossartiges Gemälde. Vielleicht sind Frauen diesen Aspekten gegenüber etwas aufmerksamer.»

Elisa Ucar und Enrique Basarte waren bereits vor der Gründung ihrer Domaine Lupier gemeinsam in Weinunternehmen tätig und lernten so verschiedene spanische Anbauregionen kennen. Für ihr eigenes Unternehmen suchten sie eine Region, wo es möglich ist, frische Weine mit genügend Säure zu keltern. So kamen sie nach San Martín de Unx, einem 500-Seelen-Dorf im Nordwesten Spaniens und Teil der DO Navarra. 27 Parzellen, alles alte Garnacha-Anlagen im Alter zwischen 80 und 110 Jahren, haben die beiden seit der Gründung 2006 zusammengekauft, alles in allem 17 Hektaren in Höhenlagen zwischen 400 und 740 Metern. Sie wurden von Beginn weg biologisch bewirtschaftet. Die einzelnen Parzellen werden separat gekeltert und am Schluss des Ausbaus zu zwei Weinen assembliert: La Dama und El Terroir. Und warum sind sie nicht zertifiziert? «Ich bin einer Zertifizierung gegenüber positiver eingestellt als Enrique. Er aber will sich nicht in ein Regelwerk einspannen lassen, möchte jederzeit die Freiheit haben, das zu tun, was er für richtig empfindet. Auf keinen Fall wollen wir damit Marketing betreiben.»

Was macht Elisa Ucar am meisten Freude in ihrem Alltag als Weinproduzentin? «Zu sehen, dass die Natur nicht kontrolliert werden kann. Du kannst planen – und das Gegenteil trifft ein. Was möglich ist: ihr zu helfen, sich auszudrücken. Dafür musst du zuhören.» sk

2008 LA DAMA
Domaines Lupier,
San Martín de Unx, Navarra
100% Garnacha, aus
15 verschiedenen Parzellen
Durchschnittlich 75-jährige
Reben, Stockdichte: 4500/ha,
Ertrag: 2500 kg/ha; zehntägige
offene Kelterung in
3500-Liter-Ständen mit
Pigeage bei 25°, nach weite-
ren 15 Tagen Mazeration
abgepresst, während 14 Mo-

naten in 300 bis 700 Liter
grossen französischen
Eichenfässern ausgebaut
Fr. 39.–
Kirschtrot. Verhaltene Bou-
quet, nach Belüftung raffi-
nierte Mischung aus Frucht
und Würzigkeit, leichte
Röstnoten. Am Gaumen mitt-
lere Fülle, frischer Auftakt,
im Mittelteil sandiges Tan-
nin, spürbares, aber gut
eingebundenes Holz, beeri-
gtes, mittellanges Finale.

Ein gut strukturierter, mine-
ralischer Garnacha, der
durch Flaschenreifung ge-
winnen wird. Dekantieren!
17/20 trinken –2017

2009 LA DAMA
Domaines Lupier,
San Martín de Unx, Navarra
100% Garnacha
Fr. 39.–
Rubin mit violetten Reflexen.
Brotiges, konzentriertes,
mineralisches Bouquet.
Am Gaumen kompakt, mar-
kantes Tannin, fordernde
Säure, attraktive Frucht-
süsse im Mittelteil und
Finale. Ein noch kerniger
Wein mit Potenzial, noch
Flaschenreifung brauchend.
16/20 2015–2022

2009 EL TERROIR
Domaines Lupier,
San Martín de Unx, Navarra

100% Garnacha, aus
12 verschiedenen Parzellen
assembliert
Ertrag: 2500 kg/ha, 30 Tage
Maischestandzeit in 3500-
bis 4500-Liter-Ständen,
14 Monate Ausbau in franzö-
sischen Eichenholzfässern
(225 bis 500 Liter)
Fr. 24.80
Kirschtrot. Mittlere Inten-
sität, sehr frisches, kühles
Bouquet, ausgewogen.
Am Gaumen saftig, wieder-
um enorm frische Noten,
tragende Säure, gut einge-
bundenes, saftiges Tannin,
langes, nerviges Finale.
Ein knackiger Garnacha.
17/20 trinken –2016

Erhältlich bei:
Vinothek Brancaia
Seefeldstrasse 299
8008 Zürich
044 422 45 22
www.vinothek-brancaia.ch

Die Weingläser dürfen
auf dem Foto nicht fehlen:
die spanische Winzerin
Elisa Ucar.

SHORT FACTS ELISA UCAR

ADRESSE Domaines Lupier,
C/ Monseñor Justo Goizueta
4, 31495 San Martín de Unx,
Navarra, Spanien
FON +34 639 622 111
INTERNET
www.domaineslupier.com
BETRIEBSFLÄCHE 17 Hektaren
PRODUKTION 50 000 Flaschen
WICHTIGSTER WEIN Ich habe
zwei Kinder: El Terroir und
La Dama
MEIN ERSTER JAHRGANG 2008



MADELEINE GAY AUS DEM WALLIS

«In der Schweiz haben wir immer noch die Gewohnheit, die Weine jung anzubieten»

Madeleine Gay spricht nicht, sie flüstert, so als dürfe ausser dem Gegenüber niemand erfahren, was sie sagt. Die Schüchternheit erstaunt, wenn man bedenkt, dass sie die Verantwortung über die Produktion von 2,5 Millionen Flaschen trägt. Seit 1981 ist Madeleine Gay für Provins Valais tätig, die grösste Schweizer Genossenschaft, die rund einen Viertel der gesamten Walliser Ernte verarbeitet. Was sie hier in den letzten dreissig Jahren entwickelt hat, ist einzigartig. Zu Beginn kelterte Madeleine Gay 50 000 Liter sogenannte Spezialitäten, heute sind es zwei Millionen Liter! «Ich habe nicht gedacht, dass sich das so rasch entwickeln würde», sagt sie.

Wo holt sie sich Inspiration und Wissen für ihre tägliche Arbeit? «Wir haben bei Provins eine Gruppe, die regelmässig degustiert und sich austauscht. Auch laden wir Fachleute ein, über bestimmte Fragestellungen zu referieren.» Bordeaux ist für Madeleine Gay bezüglich Rotwein nach

wie vor Mass aller Dinge. «Es sind Weine, die über Frucht, Textur und Langlebigkeit verfügen, die so sind (deutet mit der Hand eine Vertikale an). Weine aus der Neuen Welt faszinieren mich weniger. Sie neigen zu dieser Richtung (deutet mit der Hand die Horizontale an).»

Als ihren wichtigsten Wein bezeichnet Madeleine Gay den Clos Corbassières. «Es ist eine Domäne, wo wir Rebsorten pflanzten, die uns fehlten, Cabernet Sauvignon etwa. Zuerst bauten wir sie sortenrein aus, später versuchten wir sie zu assemblieren und heute wissen wir, dass wir sie zusammen vinifizieren müssen. Das gibt mir die Möglichkeit, Weine reifen zu lassen. Die Weine werden komplexer.» Mehr Komplexität, daran will sie in den nächsten Jahren arbeiten, vor allem was die Rotweine betrifft. «In der Schweiz haben wir immer noch die Gewohnheit, die Weine jung anzubieten. In diesem Bereich gibt es noch viel zu lernen.» sk

2008 DOMAINE DU CHAPITRE

Provins Valais, Sion
Amigne, Petite Arvine und
Humagne blanche
Lagen der Domaine du Châ-
pitre Teil der Coteaux de Sion,
Sorten gemeinsam gekeltert
und in kleinen Eichenfässern
auf der Feinhefe ausgebaut,
nach ein paar Monaten Um-
zug in den Stahltank und
nochmals 14 Monate Ausbau;

Produktion 2008: 4500 Fla-
schen, 14 Vol.-%
Fr. 43.–
Strohgelb. Betörendes Bou-
quet, reife Fruchtnoten, an
Süsswein erinnernd, von der
Sorte Amigne geprägt. Dicht
im Antrunk, trocken, kan-
dierte Früchte, voluminöses,
kompaktes, zugleich fein-
zisiertes, langes Finale,
leichte Salzigkeit.
18/20 trinken –2018

Eine der meistfoto-
graphierten Winzerinnen
der Schweiz: die
Walliserin Madeleine Gay
von Provins in Sion.



2009 MARSANNE MAÎTRE DE CHAI

Provins Valais, Sion
Gärung und Ausbau auf
der Feinhefe in Barriques,
nach 12 Monaten Umzug
in Tanks
Fr. 25.90
Strohgelb. Vielschichtiges
Bouquet, würzig, reife Bee-
rigkeit, Himbeeren, Wachs.
Stoffiger Antrunk, weich,
warm, spürbarer Bitterton

gepaart mit Fruchtsüsse
im Finale, Hauch von
weissem Trüffel, tragende
Säure. Ein noch junger Wein
mit Potenzial.
17/20 trinken –2018

2009 ROUGE D'ENFER MAÎTRE DE CHAI

Provins Valais, Sion
Syrah, Cornalin,
Humagne rouge, Diolinoir
Jede Sorte einzeln vinifiziert,
genaue Assemblage
wird nach der Degustation
festgelegt
Fr. 29.90

Helles Kirschtrot. Mittlere
Intensität, Röstnoten,
nach Belüftung rote Früchte,
Kirschen. Am Gaumen
mittlere Fülle, markantes,
noch leicht trocknendes
Tannin, stoffiger und
recht saftiger Mittelteil,
im Finale adstringierend.
Ein gut ausbalancierter
Wein, noch Flaschenreife
brauchend.
17/20 2014–2019

SHORT FACTS MADELEINE GAY

ADRESSE Provins Valais,
Rue de l'Industrie 22,
1951 Sion
FON 0840 666 112
INTERNET www.provins.ch
BETRIEBSFLÄCHE 250 Hekta-
ren (total: 1100)
PRODUKTION 2,6 Millionen
Flaschen
WICHTIGSTER WEIN Clos
Corbassières
MEIN ERSTER JAHRGANG 1982

Erhältlich bei:
Provins
1951 Sion
Fon 0840 666 112
www.provins.ch

MADELEINE RUEDIN AUS VULLY

«Eine der Optionen,
eigenen Wein zu machen,
war, Trauben zu kaufen»

Madeleine Ruedin hat den Wein gewissermassen mit der Muttermilch aufgesogen. Bereits ihr Urgrossvater war Winzer und die familieneigene Domaine de la Rochette in Crissier wäre eine attraktive Basis für ihr Berufsleben gewesen. Wäre – denn ihr Vater musste sie veräussern. Ein Teil davon wurde von Jacques Tatasiore erworben. Der keltet nun mit seinem Les Rissieux einen so vielbeachteten wie teuren Neuenburger Pinot noir. So muss Madeleine Ruedin – in 4. Generation – wieder von vorne beginnen.

Nach dem Studium an der Weinfachschule in Changins arbeitete sie bei Pierre-Alain Indermühle in Bex. Es folgte ein halbes Jahr im Walliser Kantonslabor bei Corinne Clavien. Dann ging nach Südafrika, um während der Ernte in einem Grosskeller zu arbeiten. Nach diesen bewegten Zeiten arbeitete sie neun Jahre lang bei Bernhard Cavé in Ollon. Hier fand sie eine richtige Spielwiese. In der Cave von Cavé werden über zwanzig verschiedene Weine ausgebaut, vom Dézaley bis zur Petite Arvine, und bei ihm hatte sie auch die Möglichkeit, eigene Weine zu keltern – ihr grösster Wunsch.

Vor einem Jahr entschied sich Madeleine Ruedin, in die Gegend ihrer Kindheit zurückzukehren, und bezog in Vallamand Quartier. 60 Prozent arbeitet sie bei Pierre Gentizon in Vully, wo sie wiederum Gelegenheit hat, auch ihre eigene Linie zu keltern. «Eine der Optionen, einen eigenen Wein zu machen, war, Trauben zu kaufen», sagt sie. Sie fand zwei Winzer in Vully, von denen sie Chasselas, Sauvignon, Pinot noir und Gamaret beziehen kann.

Bereits bei Bernhard Cavé hat sie mehrere Jahrgänge in Amphoren gekeltet. «Die 700 Liter fassenden Gebinde scheinen die ideale Grösse zu haben, was den Austausch von Sauerstoff betrifft.» Ihr Chasselas «Belles Rives» aus dem Betonei jedenfalls überzeugt. Und wo liegt das Weingut ihrer Träume? Madeleine Ruedin zögert keinen Augenblick: «Da, wo ich jetzt lebe und arbeite. Mit eigenen Reben und eigenem Keller!» *sk*



Im Schneidersitz
an der frischen
Engadiner Luft:
Winzerin
Madeleine Ruedin
zwischen zwei
Weinproben.

2009 CARNUNTUM

Muhr-van der Niepoort,
Rohrau, Carnuntum
*Blaufränkisch, aus Südlagen
am Spitzerberg bei Prellen-
kirchen, zwei Jahre
in Holzfässern; 13 Vol.-%
Fr. 21.–*

Rubin. Dezent, floral-
fruchtiges Bouquet, leichte
Wachsnote, Kirschen. Fein-
gliedriger Anrunk, rotbeerig,
reifes, gut eingebundenes
Tannin, seidiger Trinkfluss,
saftiges, frisches Finale.
Ein eleganter, im besten Sinn
süffiger Rotwein.

17/20 trinken –2015

2008 ROTE ERDE

Muhr-van der Niepoort,
Rohrau, Carnuntum
*80 % Merlot,
15 % Cabernet franc plus
Petit Verdot und Malbec
Ausbau im grossen Holzfass;
13,5 Vol.-%
Fr. 27.50*

Kirschrot. Intensives, offenes
Bouquet, reife, fruchtige
Noten, exotische Würzigkeit.
Am Gaumen mittlere Fülle,
kernig, spürbare Bitternote
im Mittelteil und Finale,
warmes, zugleich strenges
Finale. Ein aromatischer
Wein mit Ecken und Kanten.

16/20 trinken –2014

2009 SYRAH

Muhr-van der Niepoort,
Rohrau, Carnuntum
*Ausbau im Holz; 14 Vol.-%
Fr. 28.–*

Kirschrot. Verschlössen,
nach Belüftung erdig-
würzige Noten, schwarzer
Pfeffer. Im Anrunk dicht,
warm, noch markantes Tan-
nin, im Mittelteil etwas stie-
lig, attraktive Pfefferigkeit
und Säurestruktur, langes,
noch etwas herbes Finale.
Ein gut gebauter, kraftvoller
Syrah, der durch Flaschen-
reifung gewinnen wird.

17/20 trinken –2018

Erhältlich bei:

Gerstl Weinselektionen
Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach
Fon 058 234 22 88
www.gerstl.ch

Ein vergnügtes
Lächeln der Wiener
Winzerin: Dorli Muhr,
«österreichische
Wein-PR-Königin»
(Decanter), ist auch eine
engagierte Carnuntum-
Weinbotschafterin.

DORLI MUHR AUS CARNUNTUM

«Eigentlich möchte ich lieber wieder
ein bisschen kleiner werden»

In Carnuntum, östlich von Wien und südlich der Donau gelegen, wird in drei Hügellandschaften Weinbau betrieben: im Leithagebirge, im Arbesthaler Hügelland und in den Hainburger Bergen. Der Weinbau ist durch steinige Kalkböden, Löss und das pannonische Klima geprägt. Am Spitzerberg, Teil der westlichen Ausläufer der kleinen Karpaten, haben Dorli Muhr und Dirk van der Niepoort vor zehn Jahren ein gemeinsames Projekt gestartet. Dorli Muhr leitet die Kommunikationsfirma Wine & Partners in Wien, Dirk van der Niepoort das familieneigene Weinbauunternehmen in Portugal. Auf den Etiketten prangen die beiden Initialen ihrer Vornamen.

Den «Spitzerberg» bezeichnet Dorli Muhr als ihren wichtigsten Wein. Es ist ein reinsortiger Blaufränkisch, für den die besten Partien aus mittlerweile 30 Parzellen selektioniert werden. Der Zweitwein heisst

«Carnuntum». Nebst diesen beiden reinsortigen Blaufränkisch produziert sie die Cuvée «Rote Erde» (Merlot/Cabernet franc), einen Syrah und den Weisswein «Prellenkirchen»

Auch nach zehn Jahren steht sie mit ihrem Weinbaubetrieb erst am Anfang: «Es gibt noch einiges in den Betriebsabläufen, das nicht rundläuft.» Und eigentlich möchte sie lieber wieder ein bisschen kleiner werden und dafür aus den 12 Hektaren das Beste herausfiltern. «Mit 30000 Flaschen auf Topniveau hätten wir die richtige Grösse für das, was ich tun möchte. Ich bin ja schon froh, wenn das Unternehmen selbsttragend ist. In den nächsten fünf Jahren sollte dies gelingen.» Und wenn morgen ein potentieller chinesischer Käufer an die Tür klopft? «Es ist der falsche Moment. Aber vielleicht in zwanzig Jahren, falls meine Tochter nicht weitermachen will. Doch dann müsste er sehr teuer dafür bezahlen – Schmerzensgeld!» *sk*

SHORT FACTS DORLI MUHR

ADRESSE Weingut

Muhr-van der Niepoort,
Untere Hauptstrasse 7,
2471 Rohrau, Österreich
FON +43 664 180 4039

INTERNET

www.wine-partners.at

BETRIEBSFLÄCHE 12 Hektaren

PRODUKTION 45000 Flaschen

WICHTIGSTER WEIN Spitzerberg

MEIN ERSTER JAHRGANG 2002

**2010 VULLY
BELLES RIVES**

Madeleine Ruedin,
Salavaux
Chasselas
8 Monate Ausbau
auf der Feinhefe,
zu 60 % in Betoneiern,
zu 40 % im Stahltank;
Produktion: 3400 Flaschen
(70 cl), 12 Vol.-%
Mittleres Gelb. Ausge-
sprochen würzige
Nase, Anis. Am Gaumen
mittlere Fülle, attrak-
tives Süsse-Säure-Spiel,
dichter Mittelteil, straffes,

langes Finale. Ein
kompakter, vielschich-
tiger Chasselas.
17/20 trinken –2015

2010 SAUVIGNON

Madeleine Ruedin,
Salavaux
Mazeration der Beeren,
Kelterung im Stahltank
ohne BSA;
Produktion: 1100 Flaschen,
13,5 Vol.-%
Mittleres Gelb. Mittlere
Intensität, nach Belüftung
reife Fruchtnoten, Zitrus,
floral. Schlank, herber
Antrunk, erdige Töne, im

Mittelteil strukturierende
Bitternote, strenges,
fast metallisches, trocke-
nes Finale. Ein erdiger
Sauvignon.
15/20 trinken –2015

**2011 PINOT NOIR
BELLES RIVES**

Madeleine Ruedin,
Salavaux
Pinot noir
Drei Wochen Maische-
standzeit, teilweiser
Ausbau in Barriques;
Produktion: 2000 Flaschen
Helles Rubin. Hoch-
aromatisches Bouquet,

viel frische Frucht,
sehr attraktiv, glocken-
klar. Am Gaumen dicht,
Schmelz, kompakte
Fruchtsüsse, warmer,
zugleich saftiger und
gut strukturierter
Körper. Ein voluminöser,
dichter, aromatischer
Pinot noir.
17/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

Madeleine Ruedin
Vins du Vully
Route de Vallamand 17
1585 Salavaux VD
Fon 079 446 97 34
www.madeleineruedinvins.ch

**SHORT FACTS
MADELEINE
RUEDIN**

ADRESSE Madeleine Ruedin
Vins, Route de Vallamand
17, 1585 Salavaux
FON 079 446 97 34

INTERNET

www.madeleineruedinvins.ch

BETRIEBSFLÄCHE kauft bei
zwei Winzern Trauben

PRODUKTION 7000 Flaschen
WICHTIGSTER WEIN Chasselas
«Belles Rives»

MEIN ERSTER JAHRGANG 2007

Von Jenins nach Sils Maria
ins Engadin: die Bündner Winzerin
Francisca Obrecht.

**FRANCISCA OBRECHT
AUS DER
BÜNDNER HERRSCHAFT**

«Wir betreiben ein
aufwändiges
Kunsth Handwerk»

Weltweit betrachtet hat die Bündner Herrschaft ein schönes Preisniveau erreicht, die Weine haben einen passenden Preis. «Wir betreiben ein aufwändiges Kunsth Handwerk», sagt Francisca Obrecht, «das auch gerecht entlohnt sein soll.» Bei einem Familienbetrieb stehe nicht die Gewinnmaximierung im Vordergrund, sondern die Nachhaltigkeit. Dazu gehört für Francisca Obrecht auch der biodynamische Anbau, mit dem sie sich seit zwei Jahren beschäftigt und in diesem Jahr an die Grenze stiess: Der Druck von falschem Mehltau war enorm. «Wenn nur Schwefel und Kupfer eingesetzt werden können, kommt man damit in den Bereich, wo dies nützlichsschädigend wird. Das ist ein Wermutstropfen.»

Francisca Obrecht hat Landwirtin gelernt und sich dann in Wädenswil zur Biotechnologin weitergebildet. Hier lebte sie drei Jahre lang mit drei angehenden Önologen in einer Wohngemeinschaft, einer davon hiess Christian und stammt aus einer traditionsreichen Weinbaufamilie in Jenins. Ein Paar wurden sie allerdings erst, als sich die Ausbildungszeit dem Ende zuneigte. Doch dann ging alles sehr schnell.

Francisca Obrecht spricht einen Dialekt, der sich nicht zuordnen lässt. Bis zu ihrem 14. Lebensjahr lebte sie

**SHORT FACTS
FRANCISCA
OBRECHT**

ADRESSE Weingut zur Sonne,
Malanserstrasse 2,
7307 Jenins

FON 081 302 21 45

INTERNET www.obrecht.ch

BETRIEBSFLÄCHE 6 Hektaren,
zusätzlich 4 Hektaren Trau-
benzukauf

PRODUKTION 60 000 Flaschen
WICHTIGSTER WEIN Obrecht
Brut

MEIN ERSTER JAHRGANG 2002

auf Gran Canaria. Ihr Vater, ein Innerschweizer, war als Einkäufer für die Dannemann-Rössli-Gruppe tätig, das erklärt auch das «c» in ihrem Namen. So kam sie zu ihrem «Oltener-Bahnhofbuffet-Dialekt». Seit zehn Jahren nun ist sie im Bündnerland heimisch und teilt sich mit ihrem Mann Christian dem Fünften die Arbeiten im Haus, Keller und Wingert.

«Im Moment ist mein wichtigster Wein ein Schaumwein, den wir aus 75 Prozent Pinot noir und etwas Chardonnay und Syrah keltern und selber versekten. Sobald der Pinot meunier im Ertrag ist, werden wir den Syrah weglassen. Hochwertiger, flaschenvergorener Schaumwein ist eine Nische, die in der Schweiz noch nicht besetzt ist», sagt Francisca Obrecht. Das Aushängeschild des Weinguts zur Sonne ist allerdings, wie könnte es anders sein, ein Pinot noir: «Der Trocla nera zeigt Frucht, Würzigkeit und Typizität des Gebiets am besten, er ist gewissermassen der Ehrlichste.» sk

2010 CHARDONNAY

Weingut zur Sonne, Jenins
Mazeration während 4 Tagen
bei 4° Celsius, Spontan-
vergärung bei der Hälfte
der Trauben, ansonsten
durch Zugabe der Hefe 1895;

Gärungsdauer 20 Tage,
12 Monate Ausbau in
Barriques ohne Bâtonnage,
15 % Neuholzanteil; 13 Vol.-%
Fr. 30.–
Strohgelb. Mittlere Intensität,
leichte Röstnoten, Hauch
Trüffel, attraktiv. Im Antrunk
straffe Säure, saftig und
frisch im Mittelteil, langes,
stoffiges, ausbalanciertes
Finale, leichte, strukturie-
rende Bitternote. Ein dichter,
vitaler Chardonnay.
17/20 trinken –2018

2010 MONOLITH

Weingut zur Sonne, Jenins
100 % Pinot noir
Selektion verschiedener
Lagen und Fässer, 10 Tage
Kaltmazeration, Spontan-
gärung in offenen Holzstan-
den, 12 Monate Ausbau
in Barriques (40 % Neuholz),
keine Filtration
Fr. 48.–
Helles Kirschrot. In der Nase
vielschichtig und offen,
verdeckte Frucht, würzig.
Im Antrunk mittlere Fülle,
feiner Schmelz, zugleich
prägnante Säure, im Mittel-
teil straff, feinkörniges,
spürbares Tannin, im Finale

warm und etwas trock-
nend. Ein gut strukturierter,
reichhaltiger Pinot.
17/20 2013–2020

2010 TROCLA NERA
Weingut zur Sonne, Jenins
100 % Pinot noir
«Schwarze Trauben» von
alten, 50 Jahre alten Reb-
stöcken der besten Lagen,
10 Tage Kaltmazeration,
anschliessend Vergärung
mit safteigenen Hefen in
1400-Liter-Holzständen,
12 Monate Ausbau in Bar-
riques (20 % Neuholz)
Fr. 30.–
Rubin mit hellen Rändern.
Florales, frisches Bouquet.
Attraktiver, schlanker, fri-
scher, rotbeeriger Antrunk,
subtile Tanninstruktur,
Mineralität, tragende Säure
im Mittelteil und Finale.
Ein strahlender, rassiger
und feingliedriger Pinot
am Beginn der Trinkreife.
17/20 trinken –2020

Erhältlich bei:

Weingut zur Sonne
Francisca und Christian Obrecht
Malanserstrasse 2, 7307 Jenins
Fon 081 302 21 45
www.obrecht.ch

Carl Studer Vinothek

Langensandstrasse 7, 6005 Luzern
Fon 041 360 45 89
www.studer-vinothek.ch

Südhang

Im Viadukt 48, Limmatstrasse 231
8005 Zürich
Fon 044 262 48 48
www.suedhang.com

Und noch ein paar Weingöttinnen mehr

**PAOLA GLODER
POGGIO ANTICO, MONTALCINO**

Das Montalcino-Gut Poggio Antico ist vor
allem für seinen kräftigen, zugleich eleganten
Brunello berühmt. Aber auch die Blends des
Hauses überzeugen, wie etwa Paola Gloders jüngste
Kreation namens Lemartine. ak

2009 ROSSO DI MONTALCINO
Poggio Antico, Montalcino,
Toskana
Fr. 32,50
Mineralisches, elegantes,
süßes Bouquet, rote
Beeren, Rauch. Seidener,
feingliedriger, trockener
Gaumen mit guter, süsser
Aromatik, feines Tannin,
elegante Struktur, langer,
frischer Abgang.
17/20 trinken –2022

**2007 BRUNELLO
DI MONTALCINO**
Poggio Antico, Montalcino,

Paola Gloder leitet Poggio
Antico seit 1986.



Toskana
Fr. 52.–
Klassisches, tiefes,
würziges Bouquet, Korin-
then, Zedern, Kirschen.
Seidener, eleganter,
frischer Gaumen, feines
Tannin, kräftige Aro-
matik, dichte Struktur,
langer, süsser Abgang,
gute Rückaromen.
17/20 trinken –2025

**2007 BRUNELLO DI
MONTALCINO ALTERO**

Poggio Antico, Montalcino,
Toskana
Fr. 62.–
Elegantes, seidenes, kom-
plexes Bouquet, Zedern,
Black Currant, Dörrtomaten,
Minze, kalter Rauch. Aus-
gewogener, klassischer,
dichter Gaumen mit viel
gutem Tannin, kraftvolle,
vielfältige Aromatik,
seidene Struktur, sehr
langer, voller Abgang mit
guten Rückaromen.
18/20 trinken –2030

**2006 BRUNELLO DI
MONTALCINO RISERVA**

Poggio Antico, Montalcino,
Toskana
Fr. 85.–
Dichtes, komplexes, ele-
gant Bouquet, Kirschen,

Himbeerkerne, Zedern,
Tabak, Trüffel. Vielschich-
tiger, eleganter, kraft-
voller Gaumen, viel feines
Tannin, kräftige, süsse
Aromatik, sehr langer,
frischer Abgang mit sehr
guten Rückaromen.
18/20 trinken –2030

2010 LEMARTINE

Poggio Antico, Montalcino,
Toskana
Sangiovese, Cabernet
Sauvignon Petit Verdot
Fr. 33,80
Fruchtiges, samtene
Bouquet, Brombeeren,
Kirschen, Tannenholz, Minze,
schwarzer Pfeffer. Molliger,
mittelkräftiger Gaumen,
üppige Frucht, feinsandiges
Tannin, süsse Aromatik,
langer Abgang.
17/20 2014–2023

2008 MADRE

Poggio Antico, Montalcino,
Toskana
Sangiovese, Cabernet
Sauvignon
Fr. 49.–
Würziges, kräftiges,
mineralisches Bouquet,
rote Beeren, Rosinen,
Feuerstein, Cabernet-
würze. Samtener, kräfti-
ger Gaumen, trockenes
Tannin, gute, mittlere
Aromatik, bourgeoise
Struktur, herber, kräftiger
Abgang.
17/20 trinken –2024

Erhältlich bei:

Caratello
Zürcher Strasse 204E
9014 St. Gallen
Fon 071 244 88 55
www.caratello.ch

BÉRÉNICÉ LURTON CHÂTEAU CLIMENS, BARSAC

Seit 1971 befindet sich Château Climens – 30 Hektaren, 40 000 Flaschen – im Besitz der Familie Lurton. Vor 20 Jahren hat Bérénice Lurton, damals gerade mal 22, die Leitung des Familienbetriebs übernommen. Weil vom edelsüßeren Wein während der Primeur-Proben weder Muster noch mögliche Assemblagen gezeigt werden, fehlen von Château Climens häufig Weinbeschreibungen und -bewertungen jüngerer Jahrgänge. «Doch eigentlich kann man Climens blind vertrauen», sagt Bordeaux-Experte René Gabriel. «Climens zählt immer zu den allerbesten Sauternes – in seiner eigenen Appellation, dem Barsac, ist er regelmässig Leader.» Einzigartig sei zudem, dass der Wein zu 100 Prozent aus Sémillon vinifiziert werde. ak

2009 CLIMENS

Barsac
Fr. 149.–
Mineralisches, verhaltenes Bouquet, Dörraprikosen, Marzipan. Samtener, eleganter, ausgewogener, opulenter Gaumen, dichte Struktur, kräftige, mollige Süsse, gute Säure, samtener, voller, sehr

langer Abgang.
19/20 2018–2050

2007 CLIMENS

Barsac
Fr. 229.–
Frisches, komplexes, duftiges Bouquet, Mandeln, Aprikosen, Vanille, Kamille. Samtener, molliger, üppiger Gaumen mit kräftiger, voller Süsse, feine Säure, üppige Struktur, kräftige, üppige Aromatik, sehr langer, voller Abgang.
19/20 2018–2050

2006 CLIMENS

Barsac
Fr. 69.– (37,5 cl)
Verschlossenes, herbes, vegetables Bouquet, Mandeln, Bratensauce. Verschlussener, üppiger Gaumen mit trockenem Extrakt, leichte Bitterkeit, kräftige Süsse, verdeckte Säure, sehr langer, üppiger Abgang. Kann noch zulegen.
18/20 2017–2040

2005 CLIMENS

Barsac
Fr. 170.60/199.– (75 cl), Fr. 108.– (37,5 cl)
Dichtes, samtene, verschlossenes Bouquet, Dörraprikosen, Honig, Minze, Melisse. Samtener, üppiger, dichter, cremiger Gaumen, samtene, dichte Struktur, sehr kräftige Süsse, gute Säure, super Aromatik, fast

ewiger, voller Abgang mit vielen Rückaromen.
20/20 2016–2080

2004 CLIMENS

Barsac
Fr. 115.– (75 cl), Fr. 34.– (37,5 cl)
Frisches, duftiges, fruchtiges Bouquet, Aprikosen, Mandeln, Vanille, feine Botrytis. Samtener, ausgewogener, frischer Gaumen, kräftige Süsse, gute Säure, volle Aromatik, Grapefruit, sehr langer, frischer Abgang.
19/20 2014–2040

2003 CLIMENS

Barsac
Frisches, üppiges, volles Bouquet, Grapefruit, Passionsfrucht, Marzipan, kandierter Honig. Dichter, samtener, opulenter Gaumen, sehr kräftige Süsse, sehr gute Säure, samtene Struktur, kräftige Aromatik, sehr langer, dichter Abgang.
20/20 2016–2060

2002 CLIMENS

Barsac
Frisches, kräftiges, samtene Bouquet, Rosinen, Dörraprikosen, Mandeln, Vanille, Gebäck, Honig. Opulenter, molliger, frischer Gaumen, dichte, samtene Struktur, kräftige Süsse, feine Säure, üppige Aromatik, Mandelgebäck, Dörrfeigen, dichter, üppiger Abgang.
19/20 2015–2050

2001 CLIMENS

Barsac
Dichtes, komplexes, frisches, aromatisches Bouquet, Mandeln, Dörraprikosen, Röstaromen. Samtener, frischer, eleganter, aromatischer Gaumen, cremige Struktur, üppige Süsse, leichte Bitterkeit, kräftige Aromatik, Rosinen, sehr langer, üppiger Abgang.
19/20 2013–2050

1990 CLIMENS

Barsac
Dichtes, samtene, fein

opulentes, komplexes Bouquet, Bitterorange, Marzipan, Honig, Melasse, kandierte Früchte. Samtener, opulenter, vielschichtiger Gaumen, kräftige Süsse, feine Säure, opulente, süsse Aromatik, cremige Struktur, sehr langer, eleganter Abgang mit wunderbaren Rückaromen. Kann mit der Reife die Maximalpunktzahl erreichen.
19/20 trinken –2040

1937 CLIMENS

Barsac
Komplexes, cremiges, fein opulentes, wunderbares Bouquet, Caramel, Malz, Nougat, Rosinen, Buttercreme, Honig, Dörraprikosen. Cremiger, dichter, vielschichtiger, opulenter Gaumen, cremige Süsse, feine, gute Säure, tolle Aromatik, üppige Struktur, sehr langer Abgang.
20/20 trinken –2025

1929 CLIMENS

Barsac
Dichtes, komplexes, frisches, cremiges Bouquet, Minze, Rosinen, Honig, Kandi, Kräuter, Dörraprikosen. Samtener, vielschichtiger, cremiger, kraftvoller Gaumen, dichte Struktur, kräftige, cremige Süsse, gute Säure, langanhaltender, dichter Abgang, Ricola.
20/20 trinken –2030

Erhältlich bei:

Riegger
Langgass, 5244 Birrhard
Fon 056 201 41 41
www.riegger.ch

Gazzar
Chemin du Dévent, 1024 Ecublens
Fon 021 691 86 71
www.gazzar.ch

Rutishauser Barossa
Dorfstrasse 40, 8596 Scherzingen
Fon 071 686 88 88
www.rutishauser.com

Paul Ullrich
Schneidergasse 27, 4051 Basel
Laufenstrasse 16, 4018 Basel
Fon 061 338 90 90
www.ullrich.ch

Fischer Weine Sursee
Bahnhofplatz 7, 6210 Sursee
Fon 041 925 11 90
www.fischer-weine.ch



Der Lungarotti-Clan:
lauter fröhliche Frauen.

MARIA GRAZIA MARCHETTI LUNGAROTTI UND IHRE TÖCHTER TERESA UND CHIARA CANTINA LUNGAROTTI, UMBRIEN

Drei Frauen feiern Jubiläum

Ohne die Lungarottis würde Umbrien auf den Genusslandkarten kaum auftauchen. Die drei Frauen, die heute für das Unternehmen verantwortlich sind, halten vor allem die traditionellen umbrischen Sorten hoch.

Die Aufgaben sind gut verteilt im umbrischen Weinunternehmen, das 2012 sein 50-jähriges Jubiläum feiert. Seniorchefin Maria Grazia Marchetti Lungarotti scheint unentbehrlich für das grosse Ganze, Tochter Nummer eins, Teresa Severini, kümmert sich vor allem um die Vinifikation, während Chiara Lungarotti, Tochter Nummer zwei, die Aussendarstellung verantwortet.

Im Geiste immer mit dabei ist der 1999 verstorbene Gründer Giorgio, ohne den man Umbrien als Weinbauregion kaum wahrnehmen würde. Als er 1962 die Grundsteine fürs heutige Imperium aus Kellerei, Weinmuseum, Fünf-Sterne-Hotel und Balsamicoherstellung legte, wurden ringsum nur Trauben für den Eigenbedarf der Gegend gekeltert, an Export dachte niemand. Heute ist Lungarotti auf 270 Hektaren Rebfläche angewachsen – das Gros in Torgiano, etwa 20 Hektaren in Turruta – und ein Paradebeispiel für modern vinifizierte Weine, die Herkunftscharakter auf-

weisen, auch wenn mehrere internationale Sorten gepflanzt wurden. «Die typischen Reben der Region sind sehr wichtig für uns», bekräftigt Chiara Lungarotti. Der Canaiolo zum Beispiel, von dem mittels Stockselektion eine Variante mit besonders kräftiger Struktur und Farbe gewonnen wurde und der dem Sangiovese eine Extraportion Kraft zufügt. Oder der Sagrantino, welcher in der Lungarotti-Dépendance in Turruta bei Montefalco veredelt wird. Moderne und Tradition verknüpft der Weisswein namens «Torre di Giano, Vigna il Pino», eine Assemblage aus Grechetto und Trebbiano, dem eine kurze Kaltmaischung Frische einhaucht, während der partielle Ausbau im Barrique eine angemessene Portion Würze beisteuert. Wohl am besten kommt der Charakter Umbriens aber im «Vigna Monticchio» zur Geltung, einem Einzellagen-Wein, oder im Super-Umbrian namens «San Giorgio», bei dem die Cabernet-Anteile nicht den Sangiovese-Canaiolo-Rest dominieren. wf

2007 TORRE DI GIANO, VIGNA IL PINO, BIANCO DI TORGIANO

Cantina Lungarotti, Torgiano, Umbrien
Trebiano und Grechetto
Ausbau teils im Stahltank, teils in Barriques
Fr. 24.10
Cremig-üppig, frisch wirkende Säure, Anklänge von

Apfel, Ananas und Kokos, vollmundiger Nachhall.
16/20 trinken –2014

2008 RUBESCO ROSSO DI TORGIANO

Cantina Lungarotti, Torgiano, Umbrien
Sangiovese und Canaiolo
12 Monate Ausbau im Barrique
Fr. 13.95

Recht kühle, animierende Frucht, deutlich schwarze Kirschen, angetrocknete Feigen und Kräuter, etwas Leder. Saftiger, leicht zugänglicher Wein, verhaltene Säure, reife Frucht, elegante Tannine, leicht balsamische Noten und Kräuterwürze im Nachhall.
16/20 trinken –2016

2007 SAGRANTINO DI MONTEFALCO, TENUTA DI MONTEFALCO

Cantina Lungarotti, Torgiano, Umbrien
100 % Sagrantino
12 Monate in Barriques, 18 Monate auf der Flasche gereift
Fr. 33.55
Reife, recht warme Frucht-

noten mit süß wirkender Beerennote, vor allem Blaubeeren, Kirschen und Schokolade. Kompletter, würziger Wein, deutlich von reifen Trauben und dem Ausbau im Holz geprägt.
17/20 trinken –2018

2003 RUBESCO VIGNA MONTICCHIO, TORGIANO ROSSO RISERVA

Cantina Lungarotti, Torgiano, Umbrien
Sangiovese und Canaiolo
12 Monate in Barriques gereift, danach mehr als drei Jahre auf der Flasche, keine Filtration
Fr. 38.90

Reife, aber nicht überreife Frucht nach gemischtem schwarzen Beeren, etwas Gewürze. Saftig-würziger Wein, für den Jahrgang erstaunlich balanciert, abgerundete, fast schon mürbe Tannine, vergleichsweise niedriger Alkoholgehalt, eigenständig.
17/20 trinken –2016

2004 SAN GIORGIO, ROSSO DELL'UMBRIA

Cantina Lungarotti, Torgiano, Umbrien
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Canaiolo
12 Monate in Barriques, 36 Monate auf der Flasche gereift, unfiltriert
Fr. 37.70

Klare, intensive Frucht, Tendenzen zur Überreife, Cassiskompott, Heidelbeeren, etwas getrocknete Beeren und Pflaumen, leicht «oaky». Saftig, kompakt, ausgeglichen am Gaumen, nobel wirkende, mürbe Tanninstruktur, gute Länge.
17/20 trinken –2017

Erhältlich bei:

Kummer Wein
Wildbachstrasse 10, 8008 Zürich
Fon 044 383 75 55
www.kummerwein.ch

Weitere Bezugsquellen über:

Scherer & Bühler AG
Bahnhofstrasse 14, 6045 Meggen
Fon 041 377 11 22
www.scherer-buehler.ch

Château Climens hat unter der Leitung von Bérénice Lurton zu alter Grösse zurückgefunden.



Foto: Jon Wyland



Macht bezaubernde, geschmeidig-elegante, volle Weine: St-Emilion-Winzerin Catherine Papon-Nouvel.

CATHERINE PAPON-NOUVEL CHÂTEAU PETIT GRAVET AINÉ UND CLOS ST-JULIEN; ST-EMILION

Catherine Papon-Nouvel wollte mit 24, als frisch-diplomierte Önologin, lieber auf eigenen Beinen stehen als zusammen mit ihrem Vater die Domänen der Familie im St-Emilion bewirtschaften. In der Appellation Côtes de Castillon feierte sie mit ein paar exzellenten Jahrgängen Château Peyrou relativ rasch erste Erfolge. Das war vor gut zehn Jahren. Inzwischen leitet Weinmayerin Catherine Papon-Nouvel längst vier Weingüter, auch die Betriebe ihrer Familie, und arbeitet seit vielen Jahren biologisch. Sowohl Clos St-Julien (1 Hektare, Produktion: 3000 Flaschen) wie auch Petit Gravet Ainé (2,5 Hektaren, 8000 Flaschen) oder Château Gaillard sind zertifiziert, ebenfalls biologisch bewirtschaftet wird Château Peyrou. ak

2011 PETIT GRAVET AINÉ St-Emilion

Cabernet franc, Merlot
Fr. 28.50 (Lieferbar 2014)
Seidenes, elegantes, frisches, komplexes Bouquet, verschiedene Beeren, Zedern, Tabak, Mocca. Eleganter, ausgewogener, dichtverwobener Gaumen, viel gutes Tannin, kräftige Frucht, samtene Struktur, vielfältige Aromatik, sehr langer, voller Abgang mit guten Rückaromen.
18/20 2018–2035

2010 PETIT GRAVET AINÉ St-Emilion

Cabernet franc, Merlot
Fr. 35.– (Lieferbar 2014)
Frisches, fruchtiges, florales, würziges, tiefes Bouquet, blaue Beeren, Korinthen, Zedern, Edelhölzer, Pralinen. Eleganter, aromatischer, vielschichtiger Gaumen, dicke Frucht, gutes Tannin, dichter, würziger Aromatik, sehr langer, aromatischer Abgang, sehr gute Rückaromen. Kann noch zulegen.
18/20 2017–2035

2009 PETIT GRAVET AINÉ St-Emilion

Cabernet franc, Merlot
Fr. 43.–

Dichtes, tiefgründiges, frisches Bouquet, Zedern, blaue Beeren, Tabak, Edelhölzer. Dichter, vielschichtiger, kraftvoller Gaumen, sehr viel gutes Tannin, dicke, cremige Struktur, kräftige Aromatik, Trüffel, Korinthen, sehr langer, voller Abgang mit Zedern. Kann noch zulegen.
18/20 2016–2035

2008 PETIT GRAVET AINÉ St-Emilion

Cabernet franc, Merlot
Fruchtiges, frisches, würziges, tiefes, volles Bouquet, schwarze Kirschen, Brombeeren, Heidelbeeren, Lakritze, Edelhölzer, Minze. Samtener, dichter, vielschichtiger Gaumen, dicke Struktur, viel gutes Tannin, gute Frucht, dicke, volle, würzige Aromatik, sehr langer, dichter Abgang mit Zedern, Graphit.
18/20 2015–2030

2007 PETIT GRAVET AINÉ St-Emilion

Cabernet franc, Merlot
Fr. 33.60
Würziges, tiefes, elegantes Bouquet, Zedern, blaue Beeren, Black Currant. Eleganter, fruchtiger, vielschichtiger Gaumen, gute Frucht, viel feines Tannin, elegante Struktur, kräftige, volle Aromatik, sehr langer, voller Abgang, sehr gute Rückaromen. Kann noch zulegen.
17/20 2014–2028

2006 PETIT GRAVET AINÉ St-Emilion

Cabernet franc, Merlot
Fr. 35.–
Samtenes, frisches, fruchtiges Bouquet, Röstaromen, Caramel, blaue und schwarze Beeren. Kerniger, fruchtiger, süsser Gaumen, gute Frucht, viel gutes Tannin, süsse Aromatik, langer, feiner Abgang.
17/20 2013–2024

2005 PETIT GRAVET AINÉ St-Emilion

Cabernet franc, Merlot

Samtenes, dichtes, fruchtiges, volles Bouquet, Leder, Tabak, verschiedene Beeren, Minze. Kraftvoller, dichter, eleganter, vielschichtiger Gaumen, dicke Struktur, sehr gutes Tannin, super Aromatik, sehr langer, toller Abgang. Kann noch zulegen.
18/20 2014–2035

2011 CLOS ST-JULIEN St-Emilion

Merlot, Cabernet franc
Fr. 40.50 (Lieferbar 2014)
Dichtes, volles, samtene, süsses Bouquet, blaue und schwarze Beeren, Tabak, Edelhölzer, Mocca, Minze. Ausgewogener, eleganter, frischer Gaumen, dichterverwobene, seidene Struktur, viel gutes Tannin, kraftvolle, vielfältige Aromatik, sehr langer, dichter Abgang, gute Rückaromen.
18/20 2019–2038

2010 CLOS ST-JULIEN St-Emilion

Merlot, Cabernet franc
Frisches, tiefes, komplexes, elegantes, fruchtiges Bouquet, rote und blaue Beeren, Minze, kandierte Früchte, Korinthen, Tabak, Edelhölzer. Dichter, vielschichtiger, eleganter, frischer Gaumen, frische, volle Frucht, viel feines Tannin, dicke, komprimierte Aromatik, seidene, dicke Struktur, sehr langer, süsser, würziger Abgang mit frischen Rückaromen.
19/20 2017–2035

2009 CLOS ST-JULIEN St-Emilion

Merlot, Cabernet franc
Samtenes, dichtes, üppiges, fein marmeladiges, frisches Bouquet, rote und blaue Beeren, Tabak, Schokolade, schwarze Kirschen. Konzentrierter, vielschichtiger, voller Gaumen mit dichter Frucht, viel gutes Tannin, kräftige, süsse, volle Aromatik, Zedern, Tabak, Trüffel, sehr langer, dichter, frischer Abgang.
19/20 2016–2040

2008 CLOS ST-JULIEN St-Emilion

Merlot, Cabernet franc
Fruchtiges, samtene, süsses, üppiges Bouquet, rote und blaue Beeren, Vanille, schwarze Kirschen. Fruchtiger, dichter Gaumen, viel Tannin, gute Frucht, gute Aromatik, langer, dichter Abgang, Zedern.
18/20 2016–2030

2007 CLOS ST-JULIEN St-Emilion

Merlot, Cabernet franc
Dichtes, samtene, volles Bouquet, blaue Beeren, Erdbeeren, Schokolade, Edelhölzer. Ausgewogener, voller, dichter, fruchtiger Gaumen, kräftige Frucht, dicke Struktur, kräftige, dicke Aromatik, sehr langer, dichter Abgang.
18/20 2014–2030

2006 CLOS ST-JULIEN St-Emilion

Merlot, Cabernet franc
Fr. 27.50
Würziges, konzentriertes, volles Bouquet, Erdbeergelee, Leder, Tabak, Caramel. Samtener, voller, ausgewogener Gaumen, sehr gute Frucht, gutes Tannin, samtene Struktur, langer, voller Abgang.
18/20 trinken –2030

2005 CLOS ST-JULIEN St-Emilion

Merlot, Cabernet franc
Dichtes, komplexes, süsses, duftiges, frisches Bouquet, verschiedene Beeren, Kaffee, Schokolade, Vanille. Duftiger, süsser, samtener, frischer, vielschichtiger Gaumen, dicke Aromatik, feines Tannin, volle, elegante Frucht, sehr langer, voller, süsser Abgang.
19/20 trinken –2035

Erhältlich bei:

Gerstl Weinselktionen
Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach
Fon 058 234 22 88
www.gerstl.ch

www.moevenpick-wein.com

CHIARA BOSCHIS PIRA E FIGLI, PIEMONT

«Seinerzeit war ich die erste Frau, die Weine gemacht hat»

Chiara Boschis schockte einst die männliche Konkurrenz mit modern gemachtem, aber immer elegantem Barolo. 30 Jahre später hat ihr Beispiel Schule gemacht.

Die Unterschiede zwischen den Barolo-Jahrgängen 2005 und 2008 sind kaum zu überschmecken. «Der 2008er hat das grössere Potenzial», sagt Chiara Boschis. «Aber der 2005er ist eleganter, besitzt einen fast schon burgundischen Stil.» Tatsächlich versucht die Winzerin aus Barolo, die 1981 ihren ersten Jahrgang kelterte und neun Jahre später offiziell die Leitung des Weinguts E. Pira & Figli übernahm, die Charaktere der Jahrgänge und jene der Lagen so weit wie möglich herauszuarbeiten. So liefert «Cannubi», eine nach Süden und Südwesten ausgerichtete Parzelle, immer die reiferen, süffigeren, kirschigeren Weine, während die Barolo aus der relativ hoch gelegenen Südsüdost-Lage «Via Nuova» eher verschlossen, mineralisch wirken und gern als Langstreckenläufer beschrieben werden. Zwei Jahre Barriquelagerung ergänzen die natürlichen Vorzüge der Nebbiolo-Traube, und weil das Holz nur leicht getoastet ist, wirkt das Tannin unaufdringlich. Von den extrem traditionellen Vinifizierungspraktiken Luigi Piras, von dessen Erben das Weingut erworben wurde, spricht Chiara mit einem anerkennenden Lächeln – auch wenn sie die

einst übliche Stampfung der Trauben mit den Füssen nicht wieder aufleben lassen will. «Dass man damals grosse Weine produziert hat, gleich einem Wunder.» In Zeiten temperaturkontrollierter Gärung sei die Arbeit im Keller deutlich einfacher geworden. Doch es hat sich mehr verändert im Piemont. «Damals war ich die erste Frau, die Weine gemacht hat», sagt Chiara Boschis, die ursprünglich ein Wirtschaftsstudium anging und abschloss, die Arbeit im Keller nach und nach erlernte, «heute ist es beinahe selbstverständlich geworden». Noch nicht selbstverständlich ist es, sich mit den unterschiedlichen Klonen des Nebbiolo so intensiv zu beschäftigen wie hier. Vor allem vom Rosé-Klon hält Chiara viel, selbst wenn dessen Farbausbeute gering ist. «Ich habe ihn gerade erst neu gepflanzt.» Und auch bei den Spritzmitteln versucht sie mit der Zeit zu gehen, setzt auf natürliche Produkte. «Die Bio-Zertifizierung wurde beantragt», sagt die Lady des Barolo, die auf ihren sechs Hektaren gerade mal 30 000 Flaschen pro Jahr erzeugt. Dass ihr Ideen und Leidenschaft ausgehen, ist so schnell nicht zu befürchten. wf

2011 DOLCETTO D'ALBA Pira e Figli, Chiara Boschis, Barolo

Fr. 16.80
Klares Kirschrot. Duftig, jugendlich, süsse Kirschen, Spur Nelken, direkt. Saftiger, unkomplizierter Wein, attraktive Frucht, wenig Tannin, aber gute Länge zeigend.
15/20 trinken –2015

2010 NEBBIOLO LANGHE Pira e Figli, Chiara Boschis, Barolo

12 Monate in Barriques gereift
Fr. 26.80
Leicht verwaschen wirkendes Rubingranatrot. Kühle Frucht, Noten von Kirschen, ein Hauch Lakritz, Spur Kräuter. Saftige Frucht, viel Würze, vergleichsweise viel Alkohol, aber gut eingebunden, straff und fordernd.
17/20 trinken –2017

2010 BARBERA D'ALBA

Pira e Figli, Chiara Boschis, Barolo
18 Monate in gebrauchten Barriques gereift
Fr. 23.80
Brillantes, jugendliches Rubinrot. Typische Barbera-Frucht mit Noten von gequetschten Beeren, Zwetschgen und frischen Kirschen. Straff, jugendliche Frucht mit markanter Säure und deutlicher Kräuterwürze im Nachhall.
16/20 trinken –2017

2008 BAROLO CANNUBI

Pira e Figli, Chiara Boschis, Barolo
24 Monate in neuen Barriques gereift, danach ein Jahr in der Flasche
Brillantes mittleres bis dunkles Granatrot. Warme, fast offensive Frucht mit Noten von eingelegten Kirschen, später auch florale Noten und eine süsslich wirkende, alles andere als auf-

dringliche Würze. Straff, saftig, viel Würze, sich gut im Glas entwickelnd, Potenzial.
18/20 2014–2019

2008 BAROLO VIA NUOVA Pira e Figli, Chiara Boschis, Barolo

24 Monate in neuen Barriques gereift, danach ein Jahr in der Flasche
Brillantes Granatrot. Deutlich verschlossen, Zeit brauchend, Noten von gequetschten Beeren, Brombeeren, getrockneten Beeren und später etwas Rauch und floralen Noten. Geradliniger Wein mit sehr feiner, vielversprechender Struktur und Würze sowie unaufdringlichen Tanninen, höhere Säure als im Cannubi, im Nachklang reife Kirschen und Gewürze, viel Potenzial.
19/20 2016–2022

2005 BAROLO VIA NUOVA Pira e Figli, Chiara Boschis, Barolo

24 Monate in neuen Barriques gereift, danach ein Jahr in der Flasche
Fr. 75.70
Vergleichsweise helles Granatrot. Eindringliche Frucht, sehr offen mit Noten von süssen Kirschen und Beeren sowie einer fast erdigen Würze, später auch ganz leicht floral. Kraftvoller Wein mit fast seidiger Struktur, feiner Säure und Finesse sowie mürben Tanninen, eher schlank wirkend, aber beachtliche Länge zeigend.
18/20 trinken –2017

Erhältlich bei:

Wyhus Belp
Sägetstrasse 33, 3123 Belp-Bern
Fon 031 810 41 41
www.wyhusbelp.ch



Bezeichnet sich selber gerne als Interpretin des Terroirs, als Übersetzerin der Pflanzen: Chiara Boschis.

Foto: Etienne C.L. van Sloun

XANDRA FALCÓ DOMINIO DE VALDEPUSA, TOLEDO

Die Zukunft von Marqués de Griñón liegt in Frauenhand

Perfektion und Innovation waren schon für Vater Carlos Falcó die Grundprinzipien. Als Berater wurden immer nur die Besten engagiert. Tochter Xandra Falcó denkt nicht daran, von diesen Prinzipien abzuweichen.

Mit den Trauben war das nicht anders als bei den Oliven: Wenn schon einer für die Beratung engagiert werden musste, dann der hochkarätigste Experte, der auf dem Markt verfügbar war. Carlos Falcó, mit dem Adelstitel eines Marqués de Griñón versehen, engagierte also beim Wein Koryphäen wie Emile Peynaud und Michel Rolland, beim Olivenöl bat er den toskanischen Professor Marco Mugelli zu sich ins Weingut Dominio de Valdepusa. «Es ist wichtig, die Oxidation zu verhindern», erzählte der Marqués vor ein paar Jahren anlässlich der Besichtigung der neu erbauten Ölpresse, wo es verschiedene Öle zu verkosten gab. Die Mühen haben sich gelohnt, das Marqués-Öl gilt seiner extremen Reintönigkeit wegen als eines der besten in Spanien – auch jetzt, wo sich der Innovator ein wenig zurückgezogen hat.

Inzwischen ist nämlich Xandra Falcó als General Manager eingesetzt. «Für den Wein ist nach wie vor Julio Mourelle verantwortlich», sagt Xandra Falcó, «aber ich bin stark engagiert sowohl beim Wein als auch beim Öl.» Die grossen Neuerungen ihres Vaters stellt die Tochter aber nicht infrage, noch immer ist sie begeistert von jenen Rebsorten, die Carlos Falcó ab 1974 pflanzen liess – im Widerspruch zu den Gesetzen der Franco-Diktatur.

Cabernet Sauvignon war damals streng verboten, die gleichzeitig eingeführte Tröpfchenbewässerung auch. Anfang der 1990er Jahre kamen Syrah und nicht zuletzt Petit Verdot dazu, der hier Bestandteil von Assemblagen wie dem legendären «Eméritus» ist, aber auch reinsortig angebaut wird. In guten Jahren gehört die Valdepusa-Variante zu den besten Petit Verdots der Welt, und man fragt sich, weshalb nicht mehr Winzer kapieren, wie spannend diese spätreifende Sorte ist.

«Petit Verdot ist immer noch sehr wichtig für uns», sagt Señora Falcó, «aber wir haben auch Graciano gepflanzt.» Neuerungen gab es auch bei den Erziehungssystemen: Unter Anleitung des Beraters Richard Smart wurden Lyra- und Smart-Dyson-Erziehungssysteme eingeführt. Und auch bei der Vinifikation verlässt sich Xandra Falcó nicht nur auf die klassischen Gärständer aus Holz. «Wir haben für die Top-Blends die Vergärung in Betoneiern eingeführt.» Sicher nicht die letzte Innovation in Malpica de Tajo. wf



2007 SYRAH

Pagos de Familia Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, Malpica de Tajo, Toledo

Fr. 34.20

Recht offensive Frucht mit typischer Syrah-Aromatik, Cassis, Brombeeren, etwas Speck, fast pfefferige Würze. Saftig-süffiges Tannin, kraftvoll, viel Würze, gute Balance zwischen Holz, Frucht und Alkohol.

16/20 2013–2018

2006 SYRAH

Pagos de Familia Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, Malpica de Tajo, Toledo

Fr. 34.20

Recht präzise Beerenfrucht, vor allem Waldbeeren, deutlich Gewürze, getrocknete Beeren. Betont saftig, eher kühl wirkende Frucht, attraktive Säure und Länge, sich über Stunden hinweg ausgezeichnet entwickelnd.

17/20 trinken –2017

2005 SYRAH

Pagos de Familia Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, Malpica de Tajo, Toledo

Fr. 34.20

Warme, recht reife Fruchtnoten, Pfeffer, getrocknete Beeren, Hauch Zwetschge

und Schokolade. Saftiger, geradliniger Syrah mit rauchig-würziger Frucht, gut integrierter Alkohol, Nachhall.

17/20 trinken –2017

2007 PETIT VERDOT

Pagos de Familia Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, Malpica de Tajo, Toledo

Fr. 34.15

Komplexe, noch recht jugendliche Frucht mit Noten von gepfefferten Kirschen, Brombeeren, Kräutern, getrocknete Beeren, später auch holzwürzige Töne. Saftige Frucht, zwischen Überreife und säuerlicher Würze pendelnd, fast rassig, viel Struktur, sehr präzise.

17/20 2013–2020

2006 PETIT VERDOT

Pagos de Familia Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, Malpica de Tajo, Toledo

Fr. 34.15

Vergleichsweise kühle Frucht nach säuerlichen Brombeeren und Himbeeren sowie etwas getrockneten Beeren, dazu eine leicht rauchige Würze. Am Gaumen saftig, leicht säuerliche Frucht, süffig, viel Würze im Nachhall, beachtliche Länge.

17/20 trinken –2020

2005 PETIT VERDOT

Pagos de Familia Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, Malpica de Tajo, Toledo

Fr. 34.15

Offensive, leicht gereifte Frucht, deutlich Brombeeren, Cassis und etwas getrocknete Beeren, später auch Preiselbeeren sowie ein Hauch Vanille und Schokolade. Enorm saftig, feingliedrig und trotz hohem Alkohol ausgewogen, rassig, finessenreich, nachhaltig.

18/20 trinken –2019

2007 CABERNET SAUVIGNON

Pagos de Familia Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, Malpica de Tajo, Toledo

Fr. 31.40

Klare Frucht, deutlich Cassis, Kräuter, Gewürze und pfefferig-würzige Noten. Kraftvoll am Gaumen, deutlich von der Rebsorte geprägt, mit Würze und vergleichsweise hohem Alkohol, feine Tannine, gute Länge.

17/20 trinken –2018

2005 CABERNET SAUVIGNON

Pagos de Familia Marqués de Griñón, Dominio de Valdepusa, Malpica de Tajo, Toledo

Fr. 31.40

Reife, warme Frucht, Brom-

Innovativ wie Vater Carlos Falcó: für die Top-Blends hat Señora Xandra Falcó die Vergärung in Betoneiern eingeführt.

WEINGÖTTINNEN

CINZIA MERLI LE MACCHIOLE, BOLGHERI

Die Kellerei Le Macchiole zählt zur Bolgheri-Elite. Und Cinzia Merli hat sie den ideenreichen, mutigen Winzerinnen. Mit dem Paléo hat sie den ersten reinsortigen Cabernet franc Italiens gekeltert und mit dem Bolgheri Rosso einen vergnüglichen, preisgünstigen Blend aus Merlot, Cabernet franc und Syrah kreiert. ak

2010 PALÉO BIANCO

Le Macchiole, Cinzia Merli, Bolgheri

Sauvignon blanc, Chardonnay

Fr. 41.–

Frisches, duftiges, feingrasiges Bouquet, Limetten, Minzeblätter, weisser Pfirsich. Feingliedriger, seidener Gaumen mit zarter Frucht, gute Säure, feine Aromatik, mittlerer Abgang.

17/20 trinken –2018

2010 BOLGHERI ROSSO

Le Macchiole, Cinzia Merli, Bolgheri

Merlot, Cabernet franc, Syrah

Fr. 25.50

Verhaltenes, herbes Bouquet, rote Beeren, Tannenholz, leicht Mocca. Leichter, kerniger Gaumen mit feiner Frucht, wenig Tannin, süsse, duftige Aromatik, frischer Abgang.

17/20 trinken –2020

2008 PALÉO ROSSO

Le Macchiole, Cinzia Merli, Bolgheri

100% Cabernet franc

Fr. 68.–

Kräftiges, pfefferiges, süsses Bouquet, rote Pflaumen, Rösttaromen, Mocca, Caramele, Zedern. Verschlossener, kraftvoller Gaumen, gute Frucht, viel Tannin, bourgeoise Struktur, kräftiger, aromatischer Abgang. Kann noch zulegen.

17/20 2014–2028

2009 PALÉO ROSSO

Le Macchiole, Cinzia Merli, Bolgheri

100% Cabernet franc

Fr. 68.–

Samtenes, fein opulentes, fruchtiges Bouquet, Erdbeeren, Brombeeren, Rosinen, Schokolade, Zedern. Ausgewogener, samtener, dichtverborener Gaumen, kräftige, süsse Aromatik, viel feines Tannin, elegante

18/20 2014–2030

Struktur, sehr langer, voller Abgang mit guten Rückaromen.

18/20 trinken –2028

2008 SCRIO

Le Macchiole, Cinzia Merli, Bolgheri

100% Syrah

Fr. 110.–

Würziges, aromatisches, pfefferiges Bouquet, rote Kirschen, getrocknete Kräuter, Thymian, Majoran, schwarzer Trüffel. Kraftvoller, verschlossener Gaumen, viel gutes Tannin, komprimierte Aromatik, verdeckte Frucht, rustikale Struktur, kräftiger Abgang. Kann noch zulegen.

17/20 2014–2030

2009 SCRIO

Le Macchiole, Cinzia Merli, Bolgheri

100% Syrah

Mineralisches, verschlossenes, tiefes Bouquet, Amarenakirschen, getrocknete Kräuter, Dörrfrüchte, Schokolade. Kräftiger, dichter, rustikaler Gaumen mit guter Frucht, viel gutes Tannin, kräftige Aromatik, sehr langer, aromatischer Abgang mit kräftigen Rückaromen.

19/20 2014–2030

2008 MESSORIO

Le Macchiole, Cinzia Merli, Bolgheri

100% Merlot

Fr. 145.–

Samtenes, elegantes, cremiges, florales Bouquet, Erdbeeren, Himbeeren, Minze, Red Currant, Pralinen. Ausgewogener, gut opulenter, kräftiger Gaumen mit süsser Frucht, viel feines Tannin, dichte Struktur, vielfältige, kräftige Aromatik, sehr langer, aromatischer Abgang.

18/20 trinken –2028

2009 MESSORIO

Le Macchiole, Cinzia Merli, Bolgheri

100% Merlot

Verschlossenes, dichtes, tiefes, komplexes Bouquet, Brombeeren, schwarze Kirschen, After Eight, Edelhölzer, Tabak. Samtener, dichter Gaumen mit cremiger Struktur, viel feines Tannin, kräftige, süsse Aromatik, sehr langer, kräftiger, süsser Abgang mit kräftigen Rückaromen.

19/20 2014–2030

Erhältlich bei:

Caratello
Zürcher Strasse 204E
9014 St. Gallen
Fon 071 244 88 55
www.caratello.ch



Cinzia Merli hat mit dem Bolgheri Rosso einen vergnüglichen, preisgünstigen Blend aus Merlot, Cabernet franc und Syrah kreiert.

Foto: M. Agljivovich

SOPHIE FOURCADE LES GRANDES MURAILLES, CLOS ST-MARTIN UND CHÂTEAU CÔTE DE BALEAU; ST-EMILION

Drei kleine Weingüter, aber drei klingende Namen in der Weinwelt. Zusammen keine 12 Hektaren gross, gehören die in St-Emilion gelegenen Güter Grandes Murailles (2 ha), Clos St-Martin (1,33 ha) und Château Côte de Baleau (8 ha) alle zum Besitz der Familie Reiffer. Sprunghaft angestiegen ist die Qualität der Reiffer-Weine, seit die Juristin Sophie Fourcade aus Bordeaux 1997 die Verantwortung für die drei Domänen übernommen hat. Die Führung fiel ihr mehr oder weniger unfreiwillig in den Schoss: Unzufrieden mit dem Gutsgeranten, musste sie selber Hand anlegen. ak

2011 CÔTE DE BALEAU

St-Emilion
70 % Merlot,
20 % Cabernet franc,
10 % Cabernet Sauvignon
Fr. 22.– (Lieferbar 2014)
Samtenes, fein opulentes
Bouquet, Erdbeeren,
Tabak, Röstaromen, Minze.
Samtener, fein kerniger
Gaumen, viel gutes
Tannin, gute Frucht,
maskuline Struktur, kräf-
tige Aromatik, trockener
Abgang.
17/20 2019–2035

2010 CÔTE DE BALEAU

St-Emilion
70 % Merlot,
20 % Cabernet franc,
10 % Cabernet Sauvignon
Fr. 26.– (Lieferbar 2013)
Süsses, fein opulentes
Bouquet, Heidelbeeren,
schwarze Kirschen, Vanille.
Kraftvoller, samtener,
dichter Gaumen, viel Tan-
nin, süsse Frucht, dichte
Struktur, kräftige, süsse
Aromatik, langer, herber
Abgang. Ein Côte de Baleau,
der Geduld braucht.
18/20 2019–2034

2009 CÔTE DE BALEAU

St-Emilion
Fr. 26.–/31.50
Süsses, fein marmeladiges
Bouquet, Erdbeeren, Mocca,
Dörrfrüchte, Schokolade.
Voller, fruchtiger, samtener
Gaumen, kräftige Frucht,
gut kerniges Tannin, kräftige
Aromatik, langer, voller,
süßser Abgang.
17/20 2015–2028

2008 CÔTE DE BALEAU

St-Emilion
Fr. 25.–
Süsses, samtenes, fruch-
tiges Bouquet, rote Beeren,
Erdbeeren, Vanille, heller
Tabak. Fruchtiger, samtener,
süßser Gaumen, viel Tannin,
süsse Frucht, süsse Aro-
matik, rote Beeren, langer,
fruchtiger Abgang.
17/20 2014–2025

2007 CÔTE DE BALEAU

St-Emilion
Fr. 23.70
Duftiges, süßes, kräf-
tiges Bouquet, rote Beeren,
Erdbeeren, Brotrinde,
Zedern. Aromatischer,
fruchtiger, kräftiger
Gaumen, volle Aromatik,
gutes Tannin, kraftvolle
Struktur, sehr langer,

herber Abgang mit guten
Rückaromen.
17/20 trinken –2026

2005 CÔTE DE BALEAU

St-Emilion
Elegantes, klassisches,
feingliedriges Bouquet,
schwarze Beeren, Edelhöl-
zer, Mocca, Black Currant.
Eleganter, klassischer, aus-
gewogener Gaumen, feine
Frucht, seidene Struktur,
sehr gute Aromatik, sehr
langer, dichter Abgang.
18/20 trinken –2025

2011 LES GRANDES

MURAILLES
St-Emilion
100% Merlot
Fr. 48.– (Lieferbar 2014)
Frisches, süßes, seidenes,
florales Bouquet, Himbeer-
joghurt, braune Schokolade,
Minze, Zedern, Tabak. Seide-
ner, feingliedriger, elegan-
ter Gaumen, gute Frucht,
viel, feines Tannin, kräftige,
süsse Aromatik, langer,
frischer Abgang.
18/20 2018–2035

2010 LES GRANDES

MURAILLES
St-Emilion
Fr. 58.– (Lieferbar 2013)
Dichtes, samtenes, üppi-
ges Bouquet, schwarze
Kirschen, fein Pflaumen,
Schokolade, Tabak, Zedern.
Dichter, samtener, viel-
schichtiger, kraftvoller
Gaumen, cremige Struktur,
dichte, süsse Aromatik,
viel feines Tannin, langer,
würziger Abgang.
18/20 2017–2034

2009 LES GRANDES

MURAILLES
St-Emilion
Fr. 75.–/82.–
Süsses, fein üppiges,
frisches Bouquet, Erd-
beeren, Pralinen, Tabak,
Zedern, Mocca. Dichter,
samtener, fein opulenter
Gaumen, gute, mollige
Frucht, dichte Struktur,
viel feines Tannin, langer,
würziger Abgang.
18/20 2015–2030

2008 LES GRANDES

MURAILLES
St-Emilion
Fr. 45.–/49.90
Duftiges, süßes, kräftiges
Bouquet, Erdbeeren, Kir-
schen, Tabak, Zedern. Sam-
tener, fein kerniger, kräftiger
Gaumen mit guter, süßser
Frucht, viel feines Tannin,
süsse Aromatik, langer,
frischer Abgang, gute Rück-
aromen. Kann noch zulegen.
17/20 2014–2028

2007 LES GRANDES

MURAILLES
St-Emilion
Fr. 49.40
Verschlossenes, tiefes,
dunkles Bouquet, Tabak,
Rauch, schwarze Kirschen,
schwarze Schokolade.
Dichter, herber, trockener
Gaumen, viel Stoff, viel
Tannin, dichte Struktur,
dichter, kräftiger Abgang.
18/20 2014–2030

2005 LES GRANDES

MURAILLES
St-Emilion
Fr. 35.– (37,5 cl)
Tiefes, dichtes, dunkles
Bouquet, Tabak, Mahagoni,
Erdbeeren, Dörrfrüchte.
Samtener, dichter, ausge-
wogener, frischer Gaumen,
kräftige, würzige Aromatik,
dichte Struktur, viel gutes
Tannin, langer, voller Abgang.
18/20 2015–2028

2011 CLOS SAINT-MARTIN

St-Emilion
70 % Merlot,
20 % Cabernet franc,
10 % Cabernet Sauvignon
Duftiges, kräftiges, volles
Bouquet, Erdbeeren,
Himbeeren, Minze, Tabak,
Zedern, Lakritze. Eleganter,
vielschichtiger Gaumen,
dichte Struktur, viel, leicht
kerniges Tannin, kräftige,
frische Aromatik, sehr
langer, voller, trockener Ab-
gang. Kann noch zulegen.
17/20 2019–2035

2010 CLOS SAINT-MARTIN

St-Emilion
Verschlossenes, tiefes,

kräftiges, komplexes Bou-
quet, Erdbeeren, Pralinen,
Minze, Tabak, Mahagoni.
Dichter, vielschichtiger,
süßser, frischer Gaumen,
samtene Struktur, kräf-
tige, süsse Aromatik,
viel feines Tannin, dichte
Frucht, sehr langer,
frischer, voller Abgang,
sehr gute Rückaromen.
19/20 2018–2034

2009 CLOS SAINT-MARTIN

St-Emilion
Fr. 109.–
Cremiges, volles, süßes,
florales Bouquet, Erdbee-
ren, Himbeerjoghurt, Minze,
Mocca, Zedern. Ausge-
wogener, dichter, voller,
samtener, kräftiger Gaumen
mit cremiger Struktur,
gute, süsse Frucht, viel
feines Tannin, sehr langer,
würziger Abgang, sehr
gute Rückaromen.
19/20 2015–2035

2008 CLOS SAINT-MARTIN

St-Emilion
Fruchtiges, frisches, dufti-
ges, süßes, feinemarmeladi-
ges Bouquet, Minze, rote
Beeren, Vanille, heller Tabak,
Mocca, Pralinen. Fruchtiger,
samtener, eleganter, voller
Gaumen mit feiner, guter
Frucht, feines Tannin, ele-
gante, süsse Struktur, sehr
gute Aromatik, sehr langer,
eleganter, frischer Abgang.
18/20 2015–2030

2005 CLOS SAINT-MARTIN

St-Emilion
Frisches, tiefes, samtenes
Bouquet, Erdbeeren, Tabak,
Zedern. Ausgewogener,
dichter, vielschichtiger,
kräftiger Gaumen mit sam-
tener Struktur, kräftige,
süsse Aromatik, viel feines
Tannin, langer, würziger Ab-
gang. Kann noch zulegen.
18/20 2015–2032

Erhältlich bei:

Gerstl Weinselktionen
Fegistrasse 5
8957 Spreitenbach
Fon 058 234 22 88
www.gerstl.ch

www.moevenpick-wein.com



Irene Grünenfelder füllt jährlich an die 20000 Flaschen ab – viel zu wenig, um die ständig wachsende Nachfrage nach ihren Weinen befriedigen zu können.

IRENE GRÜNENFELDER WEINGUT EICHHOLZ, JENINS

Schon seit Jahren vermag Irene Grünenfelder mit ihrem Pinot noir und dem Eichholz zu überzeugen und zählt zweifellos zu den besten Pinot-Produzenten der Schweiz. Aus der letztjährigen Ernte überzeugen die Weissweine. Und mit dem Vintage ergänzt neu ein gelungener Portwein das Weinangebot. ib

2011 SAUVIGNON BLANC

Weingut Eichholz
Irene Grünenfelder,
Jenins
Fr. 32.50
Helles Zitronengelb. Sehr
intensive, fruchtige Nase,
Holunder und Passions-
frucht. Recht fülliger Gau-
men, präsent, gut einge-
bundene Säure, intensive
und komplexe Frucht, wie-
der Holunder und Passions-
frucht, auch Stachelbeeren,
mineralisch, harmonisch,
ausgewogen, dicht, langer
Abgang. Ein sehr aroma-
tischer und zugleich ele-
ganter Sauvignon blanc.
16/20 trinken –2015

2011 CHARDONNAY

Weingut Eichholz
Irene Grünenfelder,
Jenins
Helles Goldgelb. Recht inten-
sive, fruchtige Nase, Ananas,
Bananen. Sehr fülliger Gau-
men, weiche Textur, gut ein-

schon Freude bereitend.
Ein tiefgründiger Pinot mit
weiterem Potenzial.
18/20 trinken –2020

2010 VINTAGE 2010,

METHODE PORTWEIN
Weingut Eichholz,
Irene Grünenfelder,
Jenins

Dichtes Granatrot, violette
Reflexe. Sehr intensive
und komplexe, für Portwein
typische Nase, beerig und
etwas spritzig, Milchschoko-
lade, Menthol. Opulenter
Gaumen, sehr weiche Textur,
weiche Tannine, weiche
Säure, intensive Frucht,
beerig, konfitürig, recht
dicht, mittellanger Abgang.
Ein sehr gut gelungener
Portwein aus Pinot noir.
16/20 trinken –2016

Erhältlich bei:

Jeggli Weine
Sonnhaldenweg 1, 8107 Buchs ZH
Fon 044 844 37 47
www.jeggli.ch

Boucherville
Hohlstrasse 150, 8004 Zürich
Fon 044 299 40 30
www.boucherville.ch

Vinothek Park
Seestrasse 60, 6353 Weggis
Fon 041 392 07 19
www.vinpark.ch

Von Salis
Im Riedpark 5
(für GPS: Schulstrasse 78)
7302 Landquart
Fon 081 300 60 60
www.vonsalis-wein.ch



Foto: Siffert/weinweltfoto.ch

SOFIA THANISCH WEINGUT WWE. DR. H. THANISCH, ERBEN THANISCH, MOSEL

«Letztes Jahr ist das Weingut 375 Jahre alt geworden»

In der berühmtesten Rieslinglage der Welt geben Frauen schon seit 1895 den Ton an. Bei den Thanischs dürfte sich dies auch in der nächsten Generation nicht ändern.

Sofia Thanisch lässt sich nicht drängen. «Wir haben gerade erst angefangen mit der Weinlese 2012», sagt die Chefin des Weinguts Witwe Thanisch – Thanisch Erben am 19. Oktober. Aber es gehört zum Prinzip des Hauses, ziemlich lange zu warten, schliesslich gilt es, das Potenzial der Spitzenlage Bernkasteler Doctor auszureizen. Die ist mindestens seit dem 16. Jahrhundert überregional bekannt, und auch die Familie Thanisch besitzt eine lange Tradition, was Reben und deren Verarbeitung angeht. «Letztes Jahr ist das Weingut 375 Jahre alt geworden», erklärt Sofia Thanisch. Hoch hinaus ging es aber erst 1882, nachdem der preussische Parlamentsabgeordnete Dr. Hugo Thanisch eine Parzelle im legendären Doctor gekauft hatte – für eine Summe, die nach heutigen Massstäben mehr als eine Million Franken betragen würde. Eine gute Investition übrigens, denn pro Fuder, also 1000 Liter Wein, wurden in der goldenen Epoche ab 1893 durchschnittlich

weit mehr als 4000 Goldmark erlöst – pro Flasche und nach heutiger Kaufkraft also deutlich über 50 Franken. Nach Hugos Tod 1895 machte Witwe Katharina einfach weiter, führte das Weingut über die Klippen der Absatzkrise, die mit dem Ersten Weltkrieg hereinbrach. Tochter Sofie übernahm, Enkelin Mechthild folgte, und seit 1996 ist deren Nichte Sofia dafür verantwortlich, dass die Rieslinge aus den Lagen Lay und Badstube feingliedrig und nie übertrieben süss wirken, dass vor allem die Doctor-Weine komplex ausfallen, auch im trockenen Bereich mitnichten protzig-alkoholreich. Ob man die weibliche Führung als Grund für diese Stilistik ausmachen soll, lässt sich nicht vollends klären. Aber dass es so weitergeht wie bisher, ist sehr wahrscheinlich. «Meine Tochter Christina studiert in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft», sagt die Mama; die fünfte Frauengeneration im Weingut Thanisch steht bereit. wf

Sofia Thanisch führt in vierter Frauengeneration das Weingut Thanisch. Vielleicht wird ihre Tochter einmal übernehmen, momentan studiert sie in Geisenheim Internationale Weinwirtschaft.

2011 RIESLING SPÄTLESE

BERNKASTELER DOCTOR
Weingut Wwe. Dr. H.
Thanisch, Erben Thanisch,

Bernkastel-Kues, Mosel
€ 23,-
Jugendlich, Zitrus,
Steinobst, immer mehr
gehackte Kräuter. Saftig,
filigran, präzise, feines

Süsse-Säure-Spiel
17/20 trinken –2015

**2009 RIESLING
SPÄTLESE TROCKEN
BERNKASTELER DOCTOR**
Weingut Wwe. Dr. H.

Thanisch, Erben Thanisch,
Bernkastel-Kues, Mosel
€ 22,50
Klare, immer noch jugendliche Frucht mit Zitrus-,
Mirabellen- und Kräuternoten. Straff, rassig,
deutlich von Kräutern geprägt, viel Würze, gute
Balance zwischen einem Hauch Restsüsse und
Frucht, kräuterig-würziger Nachhall.
17/20 trinken –2019

**2008 RIESLING SPÄTLESE
BERNKASTELER DOCTOR**
Weingut Wwe. Dr. H.

Thanisch, Erben Thanisch,
Bernkastel-Kues, Mosel
€ 22,-
Komplexe, leicht gereifte
Aromatik mit Noten von

Apfel, Mirabellen, weissen
Pflirsichen und Kräutern.
Straff, eher schlank,
rassige Säure, viel Würze,
nur leicht süss, jetzt auf
dem Höhepunkt.
16/20 trinken –2016

**2006 RIESLING AUSLESE
BERNKASTELER DOCTOR**
Weingut Wwe. Dr. H.

Thanisch, Erben Thanisch,
Bernkastel-Kues, Mosel
€ 36,-
Reife, eher kühle Frucht,
deutlich Kräuter, reifer
Apfel, erste Reifnoten.
Stoffig, eigenwillige Frucht.
Vom Jahrgang geprägt, viel
Würze, Hauch Tabak, ganz
leicht stumpf, speziell, aber
dennoch faszinierend.
17/20 trinken –2018

Erhältlich bei:

Weingut Wwe. Dr. H. Thanisch,
Erben Thanisch
Saarallee 31
D-54470 Bernkastel-Kues
Fon +49 6531 2282
www.thanisch.com



Einst Architekturstudentin (nach ihren Plänen entstand die Maremma-Kellerei), heute Vollblutwinzrin: Barbara Widmer mit den Weinen vom Chianti-Gut.

BARBARA WIDMER BRANCAIA, RADDIA IN CHIANTI

Die Zürcher Winzerin Barbara Widmer sammelt weiterhin fleissig die «tre bicchieri» des Weinführers «Gambero Rosso» für ihre Weine. Mit drei Gläsern wird ihr Blu regelmässig ausgezeichnet, höchste Weihen erhält in der «Gambero Rosso»-Ausgabe 2013 Barbara Widmers Chianti Classico Riserva 2009. ib

2011 IL BIANCO
Brancaia,

Raddia in Chianti
Sauvignon blanc, Sémillon,
Gewürtztraminer
Fr. 16.80

Helles Strohgelb, sehr
intensive, würzige und
reifruchtige Nase. Recht
füllig im Gaumen, präsent
Säure, sehr intensive,
frisch-fruchthafte Aromatik,
ausgewogen, von mittlerer
Dichte und Länge. Ein
attraktiver, aromatischer
Weisswein.
16/20 trinken –2014

2009 TRE

Brancaia,
Raddia in Chianti
Sangiovese, Cabernet
Sauvignon, Merlot
Mitteldichtes Granatrot.
Sehr intensive, fruchthafte
Nase. Im Gaumen von
mittlerer Fülle, reife, prä-
sente Tannine, präsent
Säure, jugendlich wirkend,

intensive, saftige Frucht,
harmonisch und mit mittel-
langem Abgang.
15/20 trinken –2015

2008 CHIANTI CLASSICO
Brancaia, Raddia in Chianti
Sangiovese, Merlot
Fr. 28.-

Mitteldichtes Rubinrot.
Intensive, komplexe
Nase, beerig und würzig.
Im Gaumen recht füllig,
präsent, aber reife Tan-
nine, gut eingebundene
Säure, intensive und kom-
plexe Frucht, Weichsel-
kirschen und würzige
Noten, wunderbar aus-
gewogen, sehr dicht,
langer Abgang. Ein gross-
artiger Chianti Classico.
17/20 trinken –2018

2007 IL BLU

Brancaia,
Raddia in Chianti
Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon
Fr. 64.-

Dichtes Granatrot. Mittel-
intensive, komplexe,
würzige und beerige Nase.
Im Gaumen füllig mit
reifen Tanninen, gut ein-
gebundene Säure, dicht,
von fleischiger Struktur,
intensive und komplexe
Frucht mit Aromen von
Brombeeren, reifen Pflau-
men und Edelholz, aus-
gewogen und harmonisch,
mit langem Abgang.
17/20 trinken –2022

2007 ILATRAIA
Brancaia, Maremma
Cabernet Sauvignon,
Sangiovese, Petit Verdot
Fr. 56.-

Dichtes Granatrot. Sehr
intensive und komplexe
Nase, beerig und würzig.
Im Gaumen sehr füllig
mit reifen Tanninen, fast
süsslich wirkend, gut
eingebundene, präsent
Säure, sehr dicht und
komplex, intensive
Frucht mit Aromen von
Brombeeren, Lakritze
und dezenten Röstaro-
men, ausgewogen
und harmonisch, sehr
langer Abgang.
18/20 trinken –2018

Erhältlich bei:

Vinothek Brancaia
Seefeldstrasse 299
8008 Zürich
Fon 044 422 45 22
www.vinothek-brancaia.ch

NURIA ALTÉS HERENCIA ALTÉS, TERRA ALTA

Die Familie von Nuria Altés, Weinbauern in der Terra Alta (DO, Denominación de Origen), hat ihre Trauben über Jahrzehnte ausschliesslich den Kooperativen abgeliefert. Nun hat sich Nuria Altés ein Herz gefasst und sich einen lang gehegten Traum erfüllt: Sie vinifiziert unter dem Namen Herencia Altés im Keller des renommierten Xavier Clos Couma selber Weine aus den familieneigenen Rebbergen. Die Traubenqualität von zum Teil hundert Jahre alten Reben birgt ein immenses Qualitätspotenzial. Die Anfänge sind vielversprechend, entsprechen hoch ist das Interesse auf den internationalen Weinmärkten. Besonders nachdem der Garnatxa Negra 2011 vom amerikanischen Weinkritiker Robert Parker im «Wine Advocate» mit 91 Punkten ausgezeichnet worden ist. ib

2011 GARNATXA BLANCA
Herencia Altés, Batea,
Terra Alta

100 % Garnatxa blanca
Helles Strohgelb. Intensive
florale und fruchthafte Nase.
Füllig im Gaumen, weiche
Textur, präsent, gut ein-
gebundene Säure, intensive
Frucht, mineralisch, Stroh,
weisser Pfirsich, Melone,
ausgewogen, elegant und
harmonisch, recht dicht,
langer Abgang.

16/20 trinken –2014

2011 GARNATXA NEGRA
Herencia Altés, Batea,
Terra Alta

100 % Garnatxa negra
Dichtes Granatrot, violette
Reflexe. Sehr intensive
Nase, wie ein Früchtekorb
voller reifer und duftender
Beeren, Himbeeren, Erdbee-
ren, rote Johannisbeeren.

Wahr gewordener Traum vom
eigenen Wein: Nuria Altés.



Sehr füllig im Gaumen,
präsent, reife, noch leicht
adstringierende Tannine,
präsent, gut eingebunde-
ne Säure, wiederum sehr
intensive, auch komplexe
Frucht, würzig und beerig,
Himbeeren, Grenadinesirup,
sehr dicht, langer Abgang,
aufgrund der Dichte und In-
tensität noch viel Potenzial,
in ein bis zwei Jahren noch
harmonischer und weicher.
17/20 2013–2018

2010 L'ESTEL

Herencia Altés, Batea,
Terra Alta
80 % Garnatxa negra,
20 % Syrah
Dichtes Granatrot, violette
Reflexe. Mittelintensive,
komplexe Nase, Pflaumen,
Himbeeren, Röstaromen. Sehr
füllig im Gaumen, weiche Tex-
tur, präsent, aber weiche,
reife Tannine, gut eingebun-
dene Säure, sehr intensive
und komplexe Frucht, reife
Pflaumen, schwarze Schoko-
lade, Vanille, dicht, ausge-
wogen, langer Abgang. Ein
merklich mediterraner, aber
sehr eleganter Rotwein.
17/20 2013–2018

Erhältlich bei:

Wyhus Belp
Sägetstrasse 33, 3123 Belp-Bern
Fon 031 810 41 41
www.wyhusbelp.ch
Walhalla-Weine
Zaunweg 8, 8754 Netstal
Fon 055 646 80 80
www.walhalla-weine.ch

CLAIRE VILLARS-LURTON HAUT-BAGES LIBÉRAL; PAUILLAC LA GURGUE, FERRIÈRE; MARGAUX

Vor 20 Jahren sind Claire Villars' Eltern, Besitzer von Château Chasse-Spleen, tödlich verunglückt. Claire Villars studierte damals Chemie und Archäologie in Paris und wurde durch die tragischen Umstände plötzlich zur Weingutsbesitzerin. Sie wechselte an die önologische Fakultät von Bordeaux, studierte Weinbau und lernte dort ihren Mann, Gonzague Lurton (Château Durfort-Vivens), kennen. Heute leitet Claire Villars-Lurton («eine grosse Dame des Weins», Hachette) zwei Weingüter in der Bordeaux-Appellation Margaux, Château La Gurgue und Château Ferrière sowie Château Haut-Bages Libéral in Pauillac. ak

2011 LA GURGUE

Margaux

55 % Cabernet Sauvignon,
45 % Merlot

Seidenes, pfefferiges, leichtes Bouquet, Himbeeren, rote Kirschen, Minze, Getreide, Mocca. Mittelkräftiger, leicht trockener Gaumen mit leichter Frucht, feinsandigem Tannin, süsser Aromatik, leichter Abgang. Kann noch zulegen.

16/20 2017–2028

2010 LA GURGUE

Margaux

70 % Cabernet Sauvignon,
30 % Merlot

Frisches, mineralisches, fruchtiges Bouquet, Brombeeren, schwarze Kirschen, Zedern, Lavendel. Aromatischer, kräftiger Gaumen mit guter Frucht, viel feinem Tannin, eleganter, dichtverwobener Struktur, vielschichtiger Aromatik, sehr langer, süsser Abgang. Kann noch zulegen.

17/20 2016–2035

2009 LA GURGUE

Margaux

Fr. 27.50

Frisches, duftiges, florales, süsses Bouquet, Himbeeren, Minze. Leichter, süsser, fruchtiger, eleganter Gaumen mit frischer Frucht,

feinem Tannin, süsser Aromatik, langer, feiner Abgang.

17/20 2014–2028

2008 LA GURGUE

Margaux

Elegantes, fruchtiges, würziges Bouquet, rote Beeren, Röstaromen, Tabak, Zedern. Eleganter, fruchtiger Gaumen mit guter Frucht, feinem Tannin, sehr guter Aromatik, langer, fruchtiger Abgang.

17/20 2014–2025

2011 HAUT-BAGES LIBÉRAL

Pauillac

75 % Cabernet Sauvignon,
25 % Merlot

Fr. 34.50/36.–
(lieferbar 2014)

Herbes, dunkles, verhaltenes Bouquet, dunkles Cassis, Tabak, fein Gummi. Rustikaler, maskuliner Gaumen mit gut trockenem Tannin, gute Frucht, herbe, dunkle Aromatik, würziger Abgang.

17/20 2020–2035

2010 HAUT-BAGES LIBÉRAL

Pauillac

72 % Cabernet Sauvignon,
28 % Merlot

(lieferbar 2013)

Opulentes, fruchtiges, samtene Bouquet, schwarze Beeren, Lakritze, Tabak, Rauch, Korinthen. Kraftvoller, samtener, klassischer

Gaumen, dicke Frucht, viel gutes Tannin, kräftige, dunkle Aromatik, maskuline Struktur, langer, kräftiger Abgang.

18/20 2017–2035

2009 HAUT-BAGES LIBÉRAL

Pauillac

Fr. 71.80

Duftiges, süsses, florales Bouquet, Cassis, Kirschen, Minze, Vanille, frische Kräuter, Zedern. Seidener, dichter, vielschichtiger Gaumen, feine, volle Frucht, feines Tannin, elegante Struktur, sehr langer, voller Abgang, sehr gute Rückaromen. Kann noch zulegen.

18/20 2016–2035

2008 HAUT-BAGES LIBÉRAL

Pauillac

Fr. 39.–

Fruchtiges, samtene, üppiges Bouquet, blaue und schwarze Beeren, Röstaromen, Schokolade, schwarzer Pfeffer. Kerniger, kräftiger Gaumen, gutes Tannin, gute Frucht, kernige Struktur, langer, voller Abgang.

17/20 2015–2030

2011 FERRIÈRE

Margaux

70 % Cabernet Sauvignon,
2 % Cabernet franc,
28 % Merlot

Fr. 29.50 (lieferbar 2014)

Frisches, seidenes, florales Bouquet, Himbeeren, Erdbeeren, Getreide, Mocca, fein Schokolade. Mittelkräftiger, klassischer, eleganter Gaumen, mittlere Frucht, feinsandiges Tannin, gute, süsse Aromatik, langer, feiner Abgang.

17/20 2017–2030

2010 FERRIÈRE

Margaux

68 % Cabernet Sauvignon,
2 % Cabernet franc,
30 % Merlot, 12 % Presswein

Frisches, süsses, fein üppiges Bouquet, blaue und schwarze Beeren, Rauch, schwarze Kirschen, Korinthen, Zimt, Tabak. Kräftiger, klassischer, maskuliner Gaumen mit viel gutem Tannin, kräftige Frucht, volle, kräftige Aromatik, langer, würziger Abgang.

18/20 2017–2035

2009 FERRIÈRE

Margaux

Fr. 36.–/39.90/43.50/45.50/48.–

Fruchtiges, samtene, frisches, komplexes Bouquet, verschiedene Beeren, Minze, Zedern. Eleganter, fruchtiger, ausgewogener, voller Gaumen, sehr gute Frucht, feines Tannin, kräf-

tige, süsse, volle Aromatik, sehr langer, fruchtiger, samtener Abgang mit vielen Aromen. Kann noch zulegen.

18/20 2015–2035

2008 FERRIÈRE

Margaux

Fr. 30.–/39.–/44.–

Frisches, fruchtiges, florales, duftiges Bouquet, verschiedene Beeren, Himbeeren, weisser Pfeffer. Feingliedriger, fruchtiger, eleganter Gaumen, feine Frucht, feines Tannin, gute Aromatik, langer, trockener Abgang.

17/20 2014–2025

Erhältlich bei:

Gerstl Weinselktionen
Fegistrasse 5, 8957 Spreitenbach
Fon 058 234 22 88
www.gerstl.ch

Riegger
Langgass, 5244 Birrhard
Fon 056 201 41 41
www.riegger.ch

Gazzar
Chemin du Dévent, 1024 Ecublens
Fon 021 691 86 71
www.gazzar.ch

Rutishauser Barossa
Dorfstrasse 40, 8596 Scherzingen
Fon 071 686 88 88
www.rutishauser.com

Paul Ullrich
Schneidergasse 27, 4051 Basel
Laufenstrasse 16, 4018 Basel
Fon 061 338 90 90
www.ullrich.ch

www.moevenpick-wein.com

Claire Villars-Lurton macht bewundernswerte Weine auf Château Ferrière.

