

Luzern Weinprobe vom 12. April 2011

Grand Prix du Vin Suisse **Einige der besten Schweizer Weine in Blinddegustation**

Nach seinem Grosse Erfolg im letzten Jahr liess Toni Ottiger erneut eine Auswahl der Preisträger vom „Grand Prix du Vin Suisse“ verdeckt ausschenken, um den Reblüten Gelegenheit zu geben, ihre Weinkenntnisse zu testen und die sensorische Wahrnehmung zu schärfen. Dazu gab er eine Uebersicht über die verschiedenen Weinprämierungen in der Schweiz.

Vor Jahresfrist hatte Toni Ottiger ausführlich über das Prozedere am „Grand Prix“ informiert (siehe Bericht im Ami du Vin 2/10). Diesmal gab er eine Uebersicht über die andern jährlichen Weinprämierungen. Dazu konnte man als Apéro einen RieslingxSilvaner aus seiner eigenen Produktion geniessen.

Die wichtigsten Weinprämierungen in der Schweiz (Zahlen von 2010)

La Sélection, von der Basler Weinmesse, mit 767 Weinen aus der Schweiz und dem Ausland, von Händlern und Winzern, selektionierte mit 26% Auszeichnungen am strengsten. Die Luzerner Luvina ist dort mit 2 Juroren beteiligt.

Le Mondial du Pinot Noir, von Vinea in Sierre organisiert, prämierte ca. 32% der rund 1000 Weine aus der Schweiz und dem Ausland.

Am Grand Prix du Vin Suisse, von Vinum und Vinea, der nur Weinbaubetrieben offensteht, erhielten etwa 30% der 2800 CH-Weine eine Auszeichnung.

An der internationalen Weinprämierung der Expovina Zürich, wo Händler und Winzer aus dem In- und Ausland teilnehmen können, wurden 32% der 2400 Weine prämiert, was eine Flut von 293 Gold- und 476 Silbermedaillen bedeutet.

Diese Prämierungen sind als Orientierungshilfen nützlich. Es sind aber Momentaufnahmen, die Weine verändern sich mit dem Alter.

Der erste Teil des Tests: drei Weissweine

Es ist übrigens gar nicht so einfach, Weine zu erhalten, die in der Endrunde waren; oft sind sie schon ausverkauft, oder sie liegen über unserem Budget.

Bei der neuen Ausgabe der Blinddegustation erschienen nicht so viele Reblüten, wie man hätte erwarten können. Das Prozedere war das Gleiche wie im Vorjahr: Pro Serie musste man drei Weine innerhalb einer vorgegebenen Auswahl von 5 Sorten richtig zuordnen. Bei den Weissen standen Pinot Gris, Chardonnay, RxS, Chasselas und Silvaner zur Auswahl. Das Publikum erhielt Zeit zum Probieren und Diskutieren, dann lieferte Toni Ottiger eine reichhaltige Palette von Stichworten zu den Weinen. Einige Auszüge davon:

Wein Nr. 1): Helles Gelb, blumig, mineralische Note, Birnen, Feuerstein, füllig und ausgewogen.

2) Röstige Noten, etwas „Butteriges“, Melonen, Birnen, Maiglöckchen, kräftiger Gaumen.

3) Deutlicheres Gelb, reiffruchtig, unglaublich komplex mit Ananas, Mango, Litchi und Muskat, wirkt am süssesten, passt zu Asiatischem.

Die Anwesenden konnten durch Handerheben ihre Meinung ausdrücken. Bei 1) hatte die Mehrheit den Chasselas richtig erkannt, bei 2) herrschte Unsicherheit, nur wenige hatten sich für den Chardonnay entschieden, bei 3) tippten viele auf Pinot Gris; dass es ein Johannisberg, also ein Silvaner war, überraschte.

In der Pause konnte man zum Königinnenpastetli den Pinot Noir 09 Vin du Pays von Ottiger probieren.

Der zweite Teil: Garanoir, Cabernet franc, Gamay, Gamaret oder Pinot noir?

Und so charakterisierte der Referent die drei Roten:

4) Frisches Violett, ausgewogen fruchtig, Kirschen, Brombeeren, Erdbeerkonfi, Waldboden, feine Tannine, elegant.

5) Sattes Rubin. Röstaromen, Tabak, Sandelholz, Mokka, kräftig, rund und weich im Gaumen.

6) Dunkles Rubin, gekochte rote Früchte, umspielt von Rauch, Kaffee und Speck, deutlichere Säure, schöner Schmelz und Länge, verträgt Lagerung.

Hatte das Publikum wohl mehr Erfolg als bei den Weissen? Bei Nr. 4) bekam der Gamay – zu Recht - am meisten Stimmen. In Nr. 5) erkannten nur ganz wenige den Gamaret (der wohl noch zu wenig bekannt ist), bei Nr. 6) lag die grosse Mehrheit mit Pinot noir richtig, die Ueberraschung bot die Herkunft Hallau.

Der dritte Teil: anspruchsvolle Serie mit spannenden Weinen

Zur Auswahl standen Cornalin, Diolinoir, Syrah, Humagne und Merlot. Beschrieben wurden sie so:

7) Dunkleres Violett, Kirschen, Cassis, Dörrpflaumen, süsser weicher Antrunk, füllig, langer Abgang, lagerfähig.

8) Sattes Violett, eigenwillig, im ersten Moment fast etwas unangenehm, krautig, aber wenn man sich Zeit lässt, entdeckt man Vanille, Kakao und weissen Pfeffer, fein gewobene Tannine, noch recht jugendlich.

9) Dunkel, unglaubliche Komplexität, Thymian, Champignon, Kompott, Holunder; satter Wein mit südfranzösischem Einschlag.

Mit Cornalin lag eine Mehrheit bei Nr. 7) richtig; auch der Syrah bei Nr. 8) erhielt ein knappes Mehr (vor dem Diolinoir), während bei Nr. 9) 39 Stimmende den Merlot erkannt hatten.

Zum Schluss durfte man auch einen goldgelben Dessertwein dem Test unterziehen, und noch einmal traf das Publikum mit seinem Votum für den Ermitage ins Schwarze.

Toni Ottiger gratulierte den Gästen für den Mut, sich zu exponieren. Eine Frau – langjähriges Mitglied bei den Reblüten – freute sich: ihre häufige Teilnahme an den Degustationen habe sich gelohnt, sie habe praktisch alles richtig erkannt!

Die degustierten Weine

- 1) Chasselas 2009, St. Saphorin, Le Sémillant, J.M. Conne, Chexbres
- 2) Chardonnay 2009, Chardonnay Noblesse, Henri Cruchon, Echichens
- 3) Johannisberg 2009, Du Valais, Antoine Bétrisey, St. Léonard
- 4) Gamay 2009, La Côte, Domaine de la Treille, Founex
- 5) Gamaret 2008, La Côte, Collection B. Ravet, Uvavins, Tolochénaz
- 6) Pinot Noir 2007, Réserve Noir Wilchingen, Rötiberg-Kellerei, Wilchingen
- 7) Cornalin 2009, AOC Valais, Cave Nouveau St. Clément, Flanthey
- 8) Syrah 2009, AOC Valais Keller zur Grotte, Varen
- 9) Merlot 2008, Nadia Mathier, Merlot du Valais, Didier Spuler, Alpnach
- 10) Merle des Roches 2007, Ermitage du Valais, AOC, Dom du Mont d'Or, Conthey

Berichterstatterin: Ruth Graber