

Luzern Weinprobe vom 21. Juni 2012

## **Waadtländer Weine - mit Witz präsentiert**

**Christophe Venetz machte nach andern Orten auch unserer Sektion seine Aufwartung als Vertreter der Anav-Wanderdegustation zum Thema Waadtländer Weine. Er gefiel mit seiner spontanen und humorvollen Art, die es ihm erlaubt, gleichzeitig viel Wissen zu vermitteln und zu unterhalten. Ein sehr gelungener Abend!**

Als erstes präsentierte der Gastreferent die 6 Weinregionen der Waadt: La Côte, Lavaux und Chablais am Genfersee, Côtes de l'Orbe und Vully südlich des Neuenburgersees – letztere als gemeinsame Appellation mit einer Enklave des Kantons Fribourg – und als nördlichste Region Bonvillars, wo die roten Sorten überwiegen. Details zu den Regionen sowie zu den Rebsorten und zur neuen Klassifizierung der Waadtländer Weine findet man im Ami du vin Nr. 4/11 und Nr. 1/12. Diese zu wiederholen macht keinen Sinn. Es ist sowieso nur möglich, einige „Müsterchen“ aus der Fülle des Gesagten zu zitieren.

### **Fundiertes Wissen anschaulich erklärt ....**

Christophe Venetz ist ein brillanter Redner, der mit seinem Wallisser Dialekt eine Menge interessanter Details auf sehr anschauliche Weise zu erklären versteht. Als Beispiel diene die Entstehung einer neuen Rebsorte. Normalerweise werden die Reblüten autopollinisiert, das heisst, mit Pollen der gleichen Rebsorte bestäubt. Der Wind oder eine Biene kann einen neuen Treiber produzieren. Damit daraus aber eine neue Rebsorte entsteht, müssen die Kerne des Zufallsproduktes gepflanzt werden. Es gibt auch spontane Mutationen wie der Pinot blanc als Albino des Pinot noir. Andere Rebsorten wurden gezielt im Labor gezüchtet, etwa die farbintensiven Garanoir und Gamaret, die oft dem Pinot noir beigemischt werden, da das helle Rot des Pinot noir beim Publikum nicht mehr so gut ankommt. Die beiden neuen Sorten haben übrigen beide die gleichen Eltern, nämlich Gamet und die weisse Reichensteiner!

Ein weiteres Beispiel, wie er neue Details in die bekannten Fakten einfliessen lässt: In den steilen Hängen bei Epresses im Lavaux ist der Einsatz von Maschinen ausgeschlossen, die Arbeit deshalb sehr aufwändig. Eine Ausnahme bildet der Helikopter zum Versprühen der Spritzmittel, was in diesem Fall auch ein Vorteil sein kann, denn das Behandlungsmittel wird so viel besser verteilt als mit der Motorpumpe, 20% der Menge genügt!

### **.... und mit Humor gewürzt**

Ausser mit fundiertem Wissen brilliert der Gastreferent mit seinem ausgeprägten Sinn für Humor. So ergänzt er den Werbeslogan „Waadtländer Wein macht sexy“ mit der Bemerkung „hauptsächlich die Damen, wenn die Männer ihn trinken“, oder er nennt den Chasselas einen „idealen Durstwein“, weil er Lust auf ein zweites (oder drittes) Glas macht. Womit wir beim wichtigsten Waadtländer angekommen sind, dem Chasselas.

### **Die Hauptsorte Chasselas**

Christoph Venetz bezeichnet ihn als zarte Rebsorte, die dem Terroir viel Platz lässt, aber keine Fehler toleriert. Während die Schweiz total nur 0,18% der weltweiten Rebfläche aufweist, ist sie beim Chasselas absolut der grösste Produzent. Sie kann damit im Kampf gegen die „Vercocacolaisierung“ eine Marktlücke füllen, da die Chasselastraube einen angenehmen süffigen Apérowein ergibt, aber immer gepaart mit der Seele des Terroir. Diese Beispiele sollen genügen um zu zeigen, dass ein Abend mit Christophe Venetz eine höchst vergnügliche Sache ist.

### **Die degustierten Weine**

Zum Schluss noch die Liste der degustierten Weine, von denen mit Ausnahme des Süssweines keiner mehr als Fr. 19.50 kostet, auch nicht, wenn es Grands Crus und Weine aus sehr bekannten Lagen sind.

- 1) Chasselas Domaine La Boulaz 2010, Grand Cru Bonvillars AOC  
Frisches Bouquet von Linden und Rebblüten
- 2) Chasselas Château de Châtagneréaz 2010, Grand Cru Mont-sur-Rolle AOC  
Mehr mineralische Noten, weniger Kohlensäure als der vorige.
- 3) Chasselas Domaine Scex du Châtelard 2010, Villeneuve Chablais AOC  
Fruchtige Aromen, Terroir dezenter, Durstwein
- 4) Chasselas La Perreyre 2010, Epesses Lavaux AOC  
Dank Terrassenlage mit Stützmauern als Wärmespeicher der gehaltvollste
- 5) Pinot noir Riche-Lieu 2010, Aigle Chablais AOC  
Ehrlicher Pinot (dieser ist ein Terroirinterpret wie der Chasselas), Kakao und Gerbstoffe, samtiges Gefühl im Mund

Imbiss: Waadtländer Saucisson mit Lauchgemüse und Salzkartoffeln

- 6) Gamaret / Garanoir Barrique 2010 De Galléra, Côtes de l'Orbe AOC  
Dunkler, aber nicht unehrlich, mit dezenteren Röstaromen
- 7) Chasselas Les Gradins 2009, Dézalay Grand Cru AOC  
Sehr feine mineralische Note, Haselnüsse, breitere Struktur, 5-10 Jahre lagerfähig
- 8) Pinot gris Domaine de Terre-Neuve 2010, La Côte AOC  
Aprikosen, Pfirsische, reife Birnen, vollmundig, angenehme Säure
- 9) Chardonnay/Gewürztraminer Château d'Allamand 2010 Vin doux Passerillé, La Côte AOC  
Auf Stroh getrocknet, natürliche Restsüsse, harmonisch ausbalanciert, Dörraprikosen, Quitten, Honig

Der Referent wird mit viel Applaus bedankt und erhält einen Wimpel sowie ein Weinmuster vom Gut Rosenau.

Die Berichterstatterin: Ruth Graber