

Luzern Weinprobe vom 15. Mai 2014

Chenin Blanc trifft Malbec

Der Chenin Blanc – als Chamäleon unter den Weinsorten bezeichnet - umrahmte die Degustation mit Crémant de Loire als Apéro, einer Dreierserie aus Übersee und einem herrlichen Süsswein als Abschluss. Der Malbec mit seinen würzigen Vertretern, vor allem aus Südamerika, bildete den Kern des Degustationsbends, der gehaltvolle Weine zu erschwinglichen Preisen präsentierte.

Marcel Meister versprach, seine Gäste an diesem nasskalten Maiabend mit sonnenverwöhnten Weinen zu erfreuen.

Begrüssung mit einem Crémant de Loire



Lisa Estermann freut sich mit einem Gast über die unerwarteten Sonnenstrahlen

Beim Einschenken des Apéroweines drangen plötzlich ein paar Sonnenstrahlen in den Saal und brachten die Gläser und Gesichter zum Leuchten. Der Crémant de Loire setzt sich aus 80% Chenin Blanc und 20% Chardonnay zusammen. Nach 12 Monaten Flaschenlagerung „sur latte“ zeichnet er sich durch eine sehr feine Perlage und leichte Zitrusaromatik aus.

Die Sorte Chenin Blanc

Der Trend hin zu dieser Sorte fasst langsam auch bei uns Fuss. Jannis Robinson nannte diese Rebe „das Chamäleon unter den Traubensorten“, weil aus ihr sehr unterschiedliche Arten von Wein hergestellt werden können. Zum einen eignet sie sich hervorragend für die Herstellung von Süsswein, andererseits erlaubt ihre markante Säure die Schaumweinbereitung. Auch trockene Weine, Eiswein und Tafeltrauben sind möglich.

Die Heimat der Sorte ist Anjou im Loiretal, sie wurde deshalb früher auch Blanc d'Anjou genannt. Heute hat sie in diesem Gebiet keine grosse Bedeutung mehr. Eine „neue Heimat“ hat sie in Südafrika mit über 30'000ha gefunden. Sie treibt früh aus, blüht aber spät. Sie ist ideal für warme Orte, wo sie oft ein Melonenaroma entwickelt. Allgemein zeichnet sie sich durch dezente, feine Aromen aus.

Beispiele aus Australien, Mexiko und Südafrika

Der Vertreter aus Australien, von Brown Brothers, enthält Trauben aus diversen Weinbergen, die etwa 100 km nördlich von Melbourne liegen. Der süffige Wein mit Restsüsse ist noch leicht verhalten. Die Aromen verändern sich etwas schnell und werden vom Referenten mit „Zündhölzlinoten“ charakterisiert. – Don Angelo Cetto kam 1926 als Immigrant aus dem Veneto nach Valle de Guadalupe. 1957 wurde die Vinicola L.A. Cetto gegründet, heute eine der führenden Kellereien Mexikos. Ihr Chenin Blanc bietet, neben feinen Melonendüften in der Nase, auch etwas Quitte oder Jerry. Er hat wenig Säure und passt zu leichten Speisen. – Die Kanu Winery in Stellenbosch hat ihren Namen vom mythischen Vogel Kanu. Die Trauben stammen von 15jährigen Buschreben, der Wein war 7 Monate in Holz. Marcel Meister würde ihn mit weniger Holz bevorzugen, da die dominante Barriquenote verleiden kann. – Der

Referent stellte dem Publikum die Frage, welcher der drei Weine am meisten Alkohol enthält. Unschwer entschied sich die Mehrheit für die Nr.4. Die Werte sind 11, 12 und 13,5%.

Die Sorte Malbec

Ihr Ursprung liegt im Gebiet von Cahors. Dort müssen die Cuvées heute mindestens 70% dieser Sorte enthalten. In der Region Bordeaux ist die Rebe etwas vergessen gegangen. Nach dem extremen Frost von 1956 wurde dort Merlot statt Malbec angepflanzt. Andere Namen sind Noir de Pressac, Côt und Auxerrois. Weltweit beträgt die Anbaufläche 34'000 ha, davon 24'000 in Argentinien, wo er manchmal mit Cabernet Sauvignon assembliert wird. Vor allem in Chile wird er reinsortig vinifiziert. In feuchten Frühling verrieselt er gerne. Er ist ideal für warme trockene Regionen.

Serie 2: Leichtere Weine aus Malbec

Der Malbec von Les Jamelles aus dem Pays d'Oc erfreut mit Düften von Beeren und Pflaumen, ist mit 13% Alkohol nicht zu schwer und im Gaumen angenehm mild. – Aurelio Montes war früher in Chile erfolgreich, bevor er nach Argentinien zog. Kaiken ist der Name der patagonischen Wildgans, die über die Anden fliegt. Seine Reserva enthält 10% Cabernet Sauvignon und kommt aus dem grossen Holzfass. Der Ojo de Agua, ebenfalls aus Argentinien, stammt aus biologischem Anbau. Die Kellerei gehört Dieter Meier, der auch als Musiker (von Yellow) bekannt ist und in Zürich ein Restaurant besitzt. – Die Malbec dieser Serie sind für CHF 12.80 bis 15.50 erhältlich und wurden in umgekehrter Reihenfolge, d.h. die älteren vor dem jüngsten präsentiert.

Imbiss mit den Anden im Hintergrund

Nun war es Zeit für den Imbiss, ein gebratenes Pouletbrüstchen mit Pommes rissolées und farbigem Gemüse. Das Fleisch war zart und fein gewürzt. Leider gelang es der Schreibenden nicht, den Namen des speziellen Gewürzes in Erfahrung zu bringen. Der Pausenwein, ein weiterer Malbec von Dieter Meier, war relativ wuchtig. Passend dazu wurden Bilder gezeigt von einem Weinberg mit den schneebedeckten Anden im Hintergrund.



Der Referent mit Herbert Ulrich beim Imbiss

3. Serie: Hochkarätige Malbec

Aus dem grossen Angebot an schönen Weinen (aber ohne Spitzenweine) eine Auswahl zu treffen, war nicht einfach. Die Gran Reserva Viña Chillán stammt aus einem Gebiet namens Bio in Chile. Der frische Wein mit Eukalyptusnoten und 15,2% Alkohol wird von den Schweizern Rudolf Rüesch und Karin Lenz aus dem Thurgau erzeugt. Sie haben auch ein Weingut in Islisberg und pendeln zwischen den beiden Welten hin und her. – Ausgeprägte Barrique, Vanille und Schokotöne mit etwas Ovomaltine kennzeichnen den Malbec Ultra von Kaiken, Mendoza. – Der letzte Malbec, Terrazas Mendoza (mit 14,5% Alkohol wie der vorherige), ist nach 12 Monaten Barrique am schönsten entwickelt, rund, mit guter Tanninstruktur. Er besticht mit Düften von Kirschen, Konfi, Vanille und Caramel. Er wurde, wie schon die Nr. 7, aus der Magnumflasche eingeschickt. Für diesen „Kraftakt“ ging ein spezielles Dankeschön an die Weinmägde. Mit Preisen von CHF 22.- bis 27.50 bieten diese Weine viel Genuss.

Finale: Chenin Blanc als Dessertwein

Eine kalte Meeresbrise half 2009 mit, dieses „flüssige Gold“ der Kanu Winery aus Botrytis gereiften Trauben zu kreieren. Düfte von Pfirsich, Aprikosen, Honig und im Gaumen Mandeln



machen ihn zu einem wunderschönen Dessertwein. Der Name Kia-Ora bedeutet in der Maorisprache „Möge es dir gut gehen“ – ein perfekter Abschluss.

Nach dem Dank an den Referenten und die Weinmägde machte Stubenmeister Urs Bühlmann noch Propaganda für die Tagesreise ins Tessin vom Juni und den Anav-Kongress.

Die degustierten Weine

- 1) Crémant de Loire AOC brut Excellence, Bouvet Ladubay
- 2) Chenin Blanc, South Eastern Australia, Brown Brothers 2012
- 3) Chenin Blanc Valle de Guadalupe Baja California, Vinicola L.A.Cetto, Tijuana, Mexiko, 2012
- 4) Chenin Blanc KCB, Barrel Fermented, Kanu Winery, Stellenbosch, Südafrika, 2011
- 5) Rare & Antique Malbec, Pays d'Oc, Les Javelles, Catherine Delauny, 2009
- 6) Malbec Reserva, Kaiken Mendoza, Argentinien, 2011
- 7) Malbec Ojo de Agua (Bio), Dieter Meier, Mendoza, Argentinien, 2012 (Magnumflasche)
- 8) Malbec PURO (Bio), Dieter Meier, Mendoza, Argentinien, 2013
- 9) Malbec Gran Reserva, Viña Chillán, Bio Bio, Chile, 2012
- 10) Malbec Ultra, Kaiken, Mendoza, Argentinien 2011
- 11) Terrazas Malbec, Terrazas, Mendoza, Argentinien, 2009 (Magnumflasche)
- 12) Kia-Ora Late Harvest Chenin Blanc, Kanu Winery, Stellenbosch, Südafrika 2010

Die Berichterstatteerin: Ruth Graber