

Hugh Johnson lobt Waadtländer Winzer

«Pflegt Eure Weine!»

Hugh Johnson, englischer Weinkritiker und Autor zahlreicher Weinbücher, wünscht sich unverfälschte Schweizer Weine.

Plegt eure einheimischen Traubensorten, eure Chasselas-Weine, tragt Sorge zu ihnen.» Diese Worte bekamen die Waadtländer Winzer kürzlich an der Hotelfachschule in Lausanne zu hören. Nicht von irgendwem, sondern von Hugh Johnson. Der Autor von «Der Weinatlas» oder «Der grosse Johnson» kennt sich in der Welt der Weine aus wie nur wenige. Johnson ermunterte die Winzer, nicht jeder Mode zu folgen. «Eure Weine sind unverwechselbar und eigenständig. Und es gibt schon genug Sauvignon Blanc oder Chardonnay, dem Mainstream angepasst und austauschbar. Und auch das Assemblieren von Pinot Noir sollte man sich überlegen. Lasst doch dieser wunderbaren Traube ihren Geschmack.»

Während der folgenden Degustation verriet er zudem seine drei Stufen der Weinbeurteilung. «Es gibt Weine, da sage ich schon beim Riechen (Nein danke!). Bei Weinen der zweiten Stufe bin ich bereit, davon zu kosten, oft gefolgt von der Frage (Gibt es nichts anderes?). Interessant wird es dann bei der dritten Stufe, wenn es mich nach einem zweiten Glas verlangt». Degustiert Hugh Johnson einen Wein noch ein weiteres Mal, «dann immer zum Essen, denn oft merkt man erst jetzt, ob er einem passt oder nicht.»

John Wittwer



«Schweizer Weine sind unverwechselbar.»



Britta Wiegelmann
Chefredaktorin «Vinum»

Gruss vom Genfersee

Dicht an dicht stehen die Reben für diesen Chasselas an den Hängen der Gemeinde Féchy und geniessen den Blick auf den Genfersee. 11 000 Stöcke teilen sich einen Hektar, also die Grösse eines Fussballfelds. Die Stockdichte ist bereits ein Hinweis auf die Qualität dieses Waadtländer Gewächses, denn nur die besten Böden sind in der Lage, eine solch grosse Menge Reben gleichmässig mit Wasser und Nährstoffen zu versorgen. Das Resultat ist ein ausgesprochen dichter, mineralischer Tropfen mit Noten von Apfel, Pfirsich und Mirabelle, am Gaumen ganz fein prickelnd, voller Nerv und Frische. Der 2010er ist jetzt perfekt zu trinken – und nicht nur zum Apéro. Mein Tipp: Probieren Sie ihn zum Süsswasserfisch, etwa zu einem Omble Chevalier (Saibling) aus dem Lac Léman. Diese zwei vertragen sich!

Weintipp

Féchy AOC Domaine du Martheray, 2010

Preis: Fr. 12.50/75 cl

Herkunft: Schweiz

Region: La Côte

Rebsorte: Chasselas

Genussreife:

1-3 Jahre ab Ernte

Auszeichnung: Gold-

medaille Expovina

2011

Erhältlich: in grösseren Coop-Verkaufsstellen und unter:

👉 [link www.coopathome.ch](http://link.coopathome.ch)



essen & trinken news



Jan Schwarzenbach
Oenologe

Wenn Traubensaft zu Wein wird Wilde Hefen oder Zuchthefen?

Der Zucker im Traubensaft wird von Hefen zu Alkohol vergoren. Die Hefen – bakterienähnliche Lebewesen – wandeln Traubenmost zu Wein. Der Kellermeister kann entweder im Labor gezüchtete oder wilde Hefen verwenden. Die gezüchteten Hefen sind ein sicherer Wert. Weil bekannt ist, wie viel Schwefel sie produzieren und welche Aromen sie während der alkoholischen Gärung freigeben. Es ist auch sicher-

gestellt, dass sie keine Fehlgerüche verursachen. Wilde Hefen sind im Rebberg und Keller natürlich vorhanden. Im Moment ist es trendy, die Gärung den wilden Hefen zu überlassen. Ein potenzieller Vorteil ist, dass diese Hefen vielfältigere Aromen freigeben. Das Risiko: dass die Hefen frühzeitig absterben oder Fehlgerüche produzieren. Jeder Kellermeister muss abwägen, welche Variante er bevorzugt.