

## Geteilter Genuss

**Rooi Olifant 2014, Red Blend, Stellenbosch, Collection Schneider**



Community ist angesagt, nie war «sharen» populärer als heute. Beim Wein kann dies bedeuten, dass man Trauben oder Wissen teilt. Konkret: Winzer X geht fern seiner eigenen Reben zu einem anderen Winzer und kreiert dort einen Wein. Manchmal kommt es vor, dass Trauben ausgetauscht werden. Markus Schneider aus der Pfalz hat eine neue Weinserie lanciert, die Collection Schneider. Er geht jeweils zu Winzerkollegen in ferne Länder und vinifiziert mit ihnen neue Weine – wie diesen aus Südafrika. **Geschmack:** Eine limitierte Assemblage aus Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot, Cinsault und Cabernet Sauvignon, von der gerade einmal 675 Flaschen abgefüllt worden sind. Viel zu wenige, denn so charmant wie dieser Südafrikaner den Gaumen bezirzt, sind alle Flaschen rasch ausgetrunken. Trägt trotz seiner Konzentration viel Leichtigkeit in sich. **Bezugsquelle:** Boucherville, [www.boucherville.ch](http://www.boucherville.ch) **Preis:** Fr. 29.50

## Amber-Revolution

**Rami 2016, COS, Sicilia IGT**



Wer hätte gedacht, dass sich der Trend der Amber-Weine so breit etabliert und von einer Nischenbewegung zu einem Statement für urbane Kulinariker geworden ist. Leute, die den Planeten retten wollen, während sie eine Flasche Wein leeren. Amber-Weine ist das Kollektiv der bio-organischen Orange-Weine, die so vinifiziert werden, wie man das zu Noahs Zeiten auch tat. Chemie ist verboten, zumal die Natur weiss, was gut ist. **Geschmack:** Ein Klassiker unter den Orange-Weinen, den man auch Skeptikern ausschenken kann, zumal man hier einen grossen Wein im Glas hat. Die Trauben werden ganz vergoren, natürlich ohne Schwefel und ohne Einsatz von Reinzuchtheffe. Das Resultat ist ein kräftiger Weissler, der im Glas orange leuchtet und sehr trocken und fast schon leicht herb schmeckt. Er weist Tannine auf und passt zu einem kräftigen Fischgericht, wie auch Wildgeflügel. **Bezugsquelle:** Cultivino, [www.cultivino.ch](http://www.cultivino.ch) **Preis:** Fr. 21.–

## Hauptsache Rosé

**Sof 2017, Tenuta di Biserno, Toscana**



Brad Pitt und Angelina Jolie haben wir die Rosé-Hysterie zu verdanken. Neu lancieren sie nächsten Monat ihren zweiten Rosé – den Studio by Miraval. Es geht weniger um den Wein als um seinen visuellen Auftritt. Fashion-Afficionados schwören auf Roséweine; wenn diese dann noch aus einer speziell gestalteten Flasche kommen – bingo. Auch muss es nicht Sommer sein, um Rosé zu geniessen. Der Sof wurde von Marchese Lodovico Antinori speziell für seine Tochter Sophia kreiert. Es ist ein Passepartout-Wein, der etwas kräftiger daherkommt als die eher mittelschweren Provence-Roséweine. Man geniess ihn gekühlt oder on the Rocks. **Geschmack:** Diese Assemblage aus Syrah und Cabernet Franc leuchtet mit einem kitschigen Pink und sieht optisch wie aus dem Gucci-Labor aus. Aromatisch, sehr süffig, mittelschwer und nicht zu kompliziert. Noten von schwarzen Kirschen und Zitrusfrüchten. **Bezugsquelle:** Bindella, [www.bindella.ch](http://www.bindella.ch) **Preis:** Fr. 28.–

## Total lokal

**Maispracher Auslese Pinot Noir 2015, Buess**



Nachbarschaft ist in, und was hier produziert wird, schmeckt besser als das von fern Hergeschleppte. In der Gastronomie ist dies bereits fest verankert, auch im Weinbau steigt die Popularität entsprechend. Ganz nach Goethe: Warum in die Ferne schweifen, das Gute liegt so nah. Glücklicherweise wird in der Schweiz in jedem Kanton Wein vinifiziert, mal etwas mehr, mal etwas weniger. Auch in der Region Basel. Hauptrotweinsorte ist hier der Pinot Noir. Die Lage Maisprach ist prädestiniert dafür, haben doch schon die Römer auf diesen verwitterten Sandsteinböden Reben gepflanzt. **Geschmack:** Ein herrlich süffiger Roter, der nach Walderdbeeren, Pfeffer und etwas Kaffee duftet. Ideal, wenn man einen Roten sucht, der auch zu Fisch genossen werden kann und dessen Tannine nicht zu intensiv sind. Ein solider Alltagswein der Familie De Coulon, die seit fünf Generationen im Weinbau tätig ist. **Bezugsquelle:** Buess, [www.buessvins.ch](http://www.buessvins.ch) **Preis:** Fr. 19.80

# Was 2019 in die Gläser kommt

Bio-organisch, gesüsst, trüb oder Hauptsache regional – die Weintrends des neuen Jahres

Von Chandra Kurt

Die Weinwelt ist stets im Wandel, das macht sie auch so spannend und vielfältig. Neben zahlreichen Weinklassikern haben wir innovativen Winzern und Weinproduzenten immer neue Weine zu verdanken. Einige sind nur eine modische Erscheinung, andere finden ihren festen Platz in den Weinregalen. Das neue Jahr hat wohl erst gerade begonnen, aber es zeichnen sich bereits einige Trends ab, die uns dieses Jahr im Weinglas begegnen werden. Interessant ist, dass sie in extrem unterschiedliche Richtungen gehen und sich auch an komplett verschiedene Zielgruppen richten. Die Themen, die uns dieses Jahr beschäftigen, bewegen sich von übergesund bis übergesüsst. Von optisch farbig bis unsauber trüb und von regional bis global.

Auf der einen Seite sind solche Trends vom Klimawandel geprägt. Es ist an gewissen Orten wärmer geworden, und in der Folge werden Reben immer mehr in höheren Lagen angebaut. Auch trinken wird unkomplizierter. Rosé, Schaumweine und Schaumweine on the Rocks sind populärer denn je. Es vergeht kaum eine Woche, während der nicht neue Weine lanciert werden. Als Kontrast dazu scheinen die trüben Naturweine ein Muss für die Szenegastronomie. Sie gelten plötzlich als die einzig ehrlichen Weine, obschon dies natürlich nicht stimmt.

In der Schweiz sind wir es uns gewohnt, heimische Weine zu geniessen, und sie werden noch populärer. Ein weiterer Trend entspringt nämlich aus diesem lokalen Denken – der «gescharte» Wein, also ein Gewächs, das die Winzer mit Kollegen aus anderen Erdteilen vinifizieren.



## Feuer und Flamme

**Vidonia 2015, La Orotava, White Tenerife**



Es wird nicht nur vermehrt in die Höhe gepflanzt, sondern auch auf vulkanischem Boden. Am Ätna findet zur Zeit ein Boom statt, demnächst kommen von dort zahlreiche neue Weine, etwa von Superwinzer Angelo Gaja. Auch in Teneriffa sind die Böden vulkanisch, seit einigen Jahren werden aus den heimischen Reben herrlich imposante Weine gekeltert, die viel Frische, aromatische Präzision und Struktur aufweisen. Andere bekannte Vulkanregionen sind die Insel Santorin, Kampanien, das Rheingau oder in Norditalien das Soave Classico. **Geschmack:** Die bis zu 100-jährigen Rebstocke stehen in der Parzelle El Barranco auf einer Höhe von 350 bis 600 Metern. Der Wein ist sehr kräftig mit einer speziellen Aromatik, die an Fleur de Sel, Wachs, kalten Rauch und etwas trockenen Sherry denken lässt. Sehr komplex, fast schon intellektuell. Dekantieren von Vorteil. **Bezugsquelle:** Smith & Smith, [www.smithandsmith.ch](http://www.smithandsmith.ch) **Preis:** Fr. 32.–

## On the Rocks

**Freixenet Ice, Cuvée Special**



Was vor ein paar Jahren noch als önologischer Fauxpas galt, ist jetzt salonfähig. Wer heute trendy sein will, geniess seinen Schaumwein aus einem bauchigen Glas voller Eiszübel. Das Konzept ist dasselbe wie bei einem gespritzten Weissen – ein Glas voller Eis und dann mit Schaumwein auffüllen. Lanciert wurde die Idee von Champagnerhäusern, die Produkte wie Moët Ice Imperial, Ice Impérial Rosé oder Pommery sur glace kreiert haben. Jetzt zieht der grösste Cava-Produzent nach. Generell sind solche Abfüllungen aromatischer und etwas süsser im Geschmack. Sie können sowohl zur Party oder zu aromatisch bunt gemixten kulinarischen Kreationen genossen werden. **Geschmack:** Die Mousse ist fein und dicht und die Aromatik lässt an Minze, Quitten und Mango denken. Im Abgang Aromen von getrockneten Orangenschalen und Ingwer. Kräftig und würzig im Finale. Ein herrlich süffiger Drink. **Bezugsquelle:** Coop, [www.mondovino.ch](http://www.mondovino.ch) **Preis:** Fr. 13.50

## Schäumer Italiens

**Mosnel Franciacorta DOCG brut**



Aus Italien stammen nicht nur unsere liebsten ausländischen Weine, die Schaumweine unseres Nachbarlandes boomen weltweit. Allen voran der Prosecco, der sich wie von selbst verkauft. Im Moment wird sogar darüber nachgedacht, das Gesetz zu ändern, sodass neu auch Rosé-Proseccoweine produziert werden dürfen. Italiens Antwort auf den Champagner ist der Franciacorta. Es sind kräftige, elegante und spannende Weine. Ein klassischer Produzent ist Mosnel, dessen Palette das Herz von klassischen Weingenießern höherschlagen lässt. **Geschmack:** Assemblage aus Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Blanc, die mit 91 Parker-Punkten ausgezeichnet worden ist. Ein kräftiger Schaumwein mit schöner Struktur, feiner Mousse und einer Aromatik, die an Quitten, Honig und Brioche denken lässt. Passt perfekt zum Apéro oder Fisch. Kann auch noch gelagert werden. **Bezugsquelle:** Paul Ullrich, [www.ullrich.ch](http://www.ullrich.ch) **Preis:** Fr. 29.80

## Hoch hinaus

**Heida Visperterminen 2017, St. Jodern Kellerei**



Seit einigen Jahren ist die globale Erwärmung zur Realität geworden. Auch im Weinbau. In manchen Weinregionen wurde dies bis jetzt positiv wahrgenommen (etwa in der Champagne), in anderen ist es fast etwas zu warm geworden (etwa in Australien). Das hat zur Folge, dass man vermehrt in höhere Lagen ausweicht, da es dort kühler ist und die Trauben gleichmässiger ausreifen können. **Geschmack:** Wahrscheinlich einer der schönsten Heida-Weine der Schweiz. Spätestens dann, wenn man durch diesen schwindelerregenden Rebberg auf 1150 Meter über Meer spaziert ist. Er hat eine schöne Gaumenfülle und Noten, die an rosa Grapefruit, Limetten, Fleur de Sel und Honig denken lassen. Fliesst ölig und delikant den Hals hinunter und hat genügend Kraft, dass man dazu ein Käsegericht oder auch helles Fleisch geniessen kann. **Bezugsquelle:** St. Jodern Kellerei, [www.jodernkellerei.ch](http://www.jodernkellerei.ch) **Preis:** Fr. 21.50