

Mémoire du Vin Suisse
Bern, 24. März 2017

Die besten Schweizer Weine

Alterungspotenzial? – Ja klar!

Am Freitag, 24. März 2017 überzeugten Spitzenproduzenten aus der ganzen Schweiz anlässlich des Mémoire des Vins Suisse in Bern das zahlreich erschienene Publikum in Bern von der Qualität und dem Alterungspotenzial ihrer Gewächse.

Nicht etwa der Weinproduzent oder die Weinproduzentin selber, sondern sein beziehungsweise ihr bester Wein steht im Mémoire des Vins Suisse (MVDS) im Vordergrund. Vor fünfzehn Jahren vom Team rund um die unermüdlichen Botschafter des Schweizer Weins Andreas Keller und Susi Scholl zum Leben erweckt, will die heute renommierte Vereinigung beweisen, dass gute Schweizer Weine problemlos altern können. Genau dieses Bewusstsein soll sich denn auch im Kopf der Weinliebhaber und -liebhaberinnen festsetzen und eine Einstellungsveränderung gegenüber dem Schweizer Wein erwirken. Der Erfolg ist sichtbar.

Die Schatzkammer der Schweizer Weine

Jedes Jahr nehmen die Mitglieder des Mémoire du Vin Suisse, die Elite der Schweizer Weinproduzenten, Weinfachleute und Journalisten, an der Generalversammlung einen neuen exzellenten Wein ins Mémoire und damit eine Winzerpersönlichkeit in ihre Reihen auf, die sich mit besonderem Engagement für die Qualitätsförderung des Schweizer Terroirweins einsetzt. Diese Ehre kam heuer Jean-Pierre Kuntzer der Kellerei St. Sébaste im neuenburgischen St. Blaise mit seinem Chasselas *St. Sébaste Vieille Vigne* zuteil (siehe Kasten).

Sternestress-freies Qualitätslabel

Zu Hunderten strömt das Weinliebhaber-Publikum am Freitag, 27. März 2017 in den Kursaal Bern, um die Mémoire-Weine in einer kleinen Vertikaldegustation, der Verkostung von drei Jahrgängen eines einzigen Weines der Mémoire-Weinproduzenten, zu entdecken. „Es ist genau das, was ich an der jährlich in einer anderen Stadt gezeigten Mémoire-Präsentation schätze und auch am meisten daraus lerne. Besonders sympathisch finde ich zudem, dass sich der Anlass der Mémoire de Vin Suisse rein um die Qualitätserkennung und nicht um den Verkauf dieser aussergewöhnlichen Weine geht.“, resümiert ein Weinfreund seinen Eindruck von diesem besonderen Anlass. Die hier präsentierten Schweizer Weine brauchen den internationalen Vergleich tatsächlich nicht zu scheuen. Eine Weinliebhaberin philosophiert dazu: „Das Tolle an dieser Vereinigung finde ich, dass die Weinproduzenten und –produzentinnen sich hier offenbar als selbstlernende Organisation mit einer Art Qualitätsmanagement verstehen und damit eigentlich für die partizipierenden Weinprofis eine „Sternestress-freie“ Qualitätssicherung entsteht. So gesehen glaube ich, dass die MVDS hier das eigentliche Qualitätslabel der Schweizer Winzer auf die Beine gestellt hat. Nun geht es darum, dass dies einfach noch vom gesamten Weinland Schweiz erkannt und mitgetragen wird.“

Die Schweiz und ihre Raritäten

56 Weinproduzenten und –produzentinnen stehen Red und Antwort zu den unterschiedlichen Charakteristiken der drei Jahrgänge ihres mitgebrachten Mémoire-Weins im Kursaal in Bern. Gründerpräsident Christian Zündel beispielsweise stellt seinen Beride Dosso, einen Chardonnay aus den Jahren 2014, 2011 und 2008 aus dem Sotto Ceneri vor. Der 14er präsentiert sich jung, fruchtig mit knackiger Säure, mineralisch und mittlerem würzigen Abgang, der 11er wirkt reifer, verströmt einen Hauch animalischer Noten, am Gaumen ist die Säure gut integriert, der Abgang mittellang, während der runde, harmonische 2008er mit dezenten Amaretto-Noten und langem Abgang überzeugt. Jungwinzer Martin Donatsch aus Malans vertritt mit seinem Donatsch Completer „Malanserrebe“ der Jahrgänge 2015, 12 und 09 eine Mitte des 20. Jahrhunderts fast ausgestorbene, heute jedoch immer beliebter werdende Spezialität aus dem Bündner Rheintal. Aufgrund des dem Completer eigenen hohen

Säuregehalts erntet Donatsch seine „Malanserrebe“ nach eigener Aussage erst spät, „normalerweise in der zweiten, dritten Novemberwoche“. Der 15er, in hellem Gelb, betört mit Mango- und leicht salzigen Terroirnoten sowie feiner Gaumenfülle; im 12er lassen sich erfrischende exotische und mineralische Komponenten, eine stützende Säure und dezente Caramelnoten entdecken, während der 08er sich in zartem Schmelz, mit diskreter Süsse und langem Abgang präsentiert. Am Tisch der bekannten Walliser Weinproduzentin Marie-Thérèse Chappaz drängen sich die Liebhaberinnen und Liebhaber, um den legendären Petite Arvine Grain Nobles zu verkosten. Sie hat davon die Jahrgänge 2014, 2011 (Grain par Grain) und 2008 mitgebracht. Der 08er besticht durch sein helles Gelb, einem vielschichtigen Bouquet mit einem Hauch Marzipan und dezenten, gute eingebundene Holznoten, zartschmelzender Gaumenfülle, mit stützender Säure und langem Finale „Man muss diese Weine einfach lieben,“ seufzt eine junge Degustatorin.



Marie-Thérèse Chappaz ist eine der bekanntesten Weinproduzentinnen in der Schweiz. Ihr Petite Arvine Grain Noble erfreut sich nationaler und internationaler Anerkennung. (©Angela Kreis-Muzzolini)

Nächstes Jahr im Wallis

Das nächste Mémoire-Jahrestreffen findet 2018 im grössten Schweizer Weinbaukanton, dem Wallis, statt. Schon heute ist gewiss: Rund um das Mémoire des Vins Suisses (www.mdvs.ch) hat sich in den 15 Jahren seines Bestehens eine grosse Fangemeinschaft entwickelt, die stetig weiter wächst. Die Botschaft, dass die besten Schweizer Weine durchaus Alterungspotenzial aufweisen, ist beim Weinpublikum angekommen. Deshalb wird es für die Schatzkammer-Präsentation 2018 viel Platz brauchen.

Angela Kreis-Muzzolini
Weinakademiker WSET
Freie Weinjournalistin, SFJ

Domaine St. Sébaste der Familie Kuntzer

AKM „Mein Vater zeigte Mut, als er 2012 alles auf eine Karte setzte und 12 Hektar seiner insgesamt 18.5 Hektaren bisher integriert angebauten Anlagen von einem Jahr aufs andere auf die biodynamische Bewirtschaftung umstellte“, sagt die junge Oenologin Elodie Kuntzer von ihrem Vater Jean-Pierre. Dazu bewogen hatten ihn Weinanalysen, die aufzeigten, dass sich zwar wenige und 10 bis 50 mal unter der Belastungsgrenze liegende unerwünschte Moleküle durch die bisherige Bearbeitung der Reben der Domaine Saint-Sébaste im eigenen Wein finden liessen. Das war für Jean-Pierre Kuntzer bereits zuviel, so dass er 2013 auch noch die restlichen 5.5 Hektaren auf Biodynamie umstellte. Zur Erreichung des bekannten Demeter-Labels benötigt ein Weinbaubetrieb drei Jahre. Doch die Betriebsumstellung sei sofort erkennbar gewesen. „Das Resultat ist wirklich phantastisch. Bereits im ersten Jahr seien die Weine mineralischer und „plus fondus“, runder und aromatischer geworden, schwärmt die 26-Jährige. Die Bewunderung der Tochter für ihren Vater schwingt in ihren Ausführungen mit. Wenn Jean-Pierre Kuntzer ihr dereinst den 1954 von seinen Eltern gegründeten Familienbetrieb anvertraut, wird sie Jean-Pierre Kuntzers Arbeit weiterführen, auf gesundes Traubengut und die Herstellung reeller Weine setzen.



Die junge Önologin Elodie Kuntzer mit ihrem Vater Jean-Pierre Kuntzer
(©Hans-Peter Siffert, weinweltfoto.ch)

Der Mémoire-Wein: Chasselas Vieille Vigne, 2014

Von einem mehr als 30-jährigen Weinberg kommend, wird dieser Gutedel auf seiner Hefe ausgebaut. Seine Aromen erinnern an Lindenblüten und sind verbunden mit einer komplexen Struktur; das Finale wird unterstützt von einer feinen Mineralität. (Quelle: <https://www.saint-sebaste.ch>)