

Medienmitteilung, 6. September 2018

30-jähriger Grand Cru Salgesch verblüfft Fachwelt

Eine Vertikaldegustation durch die Jahrgänge 1988 bis 2017 zum in Zermatt gefeierten 30-Jahr-Jubiläum des Grand Cru Salgesch brachte Erstaunliches zutage. Die Jahrgänge 1988 bis 1991 brillierten mit finessenreichen, vielschichtigen Aromen, harmonischer Struktur, bemerkenswerter Frucht, spannendem Säurespiel und langem Abgang.

Vor dreissig Jahren führten die mutigen Winzer aus dem Walliser Weindorf Salgesch als erste Schweizer Weinbaugemeinde strenge Qualitätsvorschriften ein, so unter anderem die Verwendung von ausschliesslich auf Salgescher Gemeindeboden gewachsenem Traubengut unter rigoroser Mengenbeschränkung, das Verbot des Ausbaus im Holz und der Aufzuckerung. Damit legten sie den Grundstein zum Qualitätsweinbau in der Schweiz und riefen den legendären, aus der Pinot-Noir-Traube gekelterten Grand Cru Salgesch ins Leben.

Nun hat sich an einer umfassenden Vertikaldegustation in Zermatt gezeigt, dass sich das Qualitätsdenken nicht nur auf den Verkaufspreis, sondern auch in der Flasche nachhaltig auswirkt. Die Blindverkostung von 62 Grand-Cru-Salgesch-Weinen aus den Jahren 1988 bis 2016 verblüffte das geladene Fachpublikum. Die Jahrgänge 1988 bis 1999 erwiesen sich grösstenteils als höchst interessante Tropfen mit finessenreichen, vielschichtigen Aromen, harmonischer Struktur, bemerkenswerter Frucht, spannendem Säurespiel und langem Abgang. Nicht in gleichem Mass positiv, aber doch sehr ansprechend, zeigten sich die 2000er Jahrgänge, während die jüngsten Gewächse ab 2010 mit dichter Frucht, kräftigen Tanninen, stützender Säure und grossem Alterungspotenzial begeisterten.

Generationenübergreifendes Projekt

Salgesch sichert sich den Weg in die Zukunft des Rebbaus mit einer beispielhaften Zusammenarbeit zwischen der älteren, erfahrenen Winzergeneration und den gut ausgebildeten Jungen. „Sich selber treu bleiben, sich aber trotzdem weiterentwickeln bei gleichzeitigem Erhalten der reinen Stilistiken führt Salgesch in die Zukunft.“, gab sich Grand-Cru-Mitbegründer Philippe Constantin (Cave St. Philippe, Salgesch) in der nachfolgenden Diskussion zwischen den Grand-Cru-Winzern und dem Fachpublikum überzeugt.

Auf die Frage, ob in Salgesch wohl das Fünfzigjahr-Jubiläum des Grand Cru Salgesch noch gefeiert werden könne, meinte der Doyen unter der älteren Winzergeneration, François Kuonen, dass die magnesiumreichen Kalkböden und das grosse Engagement der Winzerinnen und Winzer die ideale Grundlage dazu bildeten. Grand Cru Salgesch sei ein generationenübergreifendes Projekt. Ein ehrlicher, filigraner, eleganter und fruchtiger Wein, wie es der Grand Cru sei, finde immer sein Publikum.

Mit grosser Sortenvielfalt und neuen Ideen in die Zukunft

In den letzten Jahren haben die von jeher innovativen Winzerfamilien des schmucken Weindorfs oberhalb von Siders auch mit einer grossen Sortenvielfalt und kreativen Ideen in Rebberg und Keller von sich reden gemacht. So werden Rebberge auf biologisch-dynamischen Weinbau umgestellt, neue Rebsorten angepflanzt und im Keller zuweilen anstelle von Tanks Betoneier und Amphoren eingesetzt. Die Experimentierlust kennt keine Grenzen. So feiern aus der autochthonen Walliser Rebsorte „Cornalin – Landroter“ gekelterte und in französischem Eichenholz ausgebaute Weine schon heute international Erfolge.

Angela Kreis-Muzzolini, Weinakademiker WSET, Bern

Bild 1: Die Jahrgänge 1988 bis 1991 des Grand Cru Salgesch verblüfften das Fachpublikum mit finesenreichen, vielschichtigen Aromen, harmonischer Struktur, bemerkenswerter Frucht, spannendem Säurespiel und langem Abgang. (zVg)



Bild 2: Für François Kuonen (Gregor Kuonen Caveau de Salquenen, Bildmitte), hier mit Tochter Larissa (Önologin) und Patrick Revey (Geschäftsführender Partner), ist der Grand Cru Salgesch ein Generationenprojekt, welches 2038 sicher sein 50-Jahr-Jubiläum feiern wird. (zVg, <https://gregor-kuonen.ch>)

