

Inhaltsverzeichnis 24.04.2012

Lieferschein-Nr.: 6538106
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 0
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
17.04.2012	Coopération Gesamt <i>L'âge leur va bien</i>	588'483	1
17.04.2012	Coop-Zeitung Gesamt <i>Gutes braucht Zeit</i>	1'782'931	2

Vins suisses

L'âge leur va bien

Les vins suisses aussi peuvent se conserver, tous ne se boivent pas jeunes. Le terroir, le cépage et le travail du vignoble sont toutefois des facteurs importants.

Les principaux cépages dont sont issus les vins suisses de garde sont le pinot noir, la syrah, le merlot, le chasselas et le païen (heida). Cependant, le cépage ne suffit pas à garantir la conservation du vin. S'il doit vieillir, le vin doit aussi mûrir en cave et se consolider. Ce travail débute dans le vignoble, par l'entretien et la taille des ceps. Il faut aussi tenir compte de la période et du volume des vendanges. Si les raisins sont récoltés avant d'être mûrs, ils confèrent au vin des arômes désagréables. De même, une météo défavorable peut fortement altérer la qualité d'une cuvée. L'évaluation et le prix d'un vin renseignent sur son vieillissement, même lorsqu'il est produit en Suisse. En principe, Coop signale, sur les étiquettes, la période de maturité approximative du vin, laquelle est toutefois subordonnée à un stockage dans les règles de l'art: la température idéale d'une cave se situe entre 12 et 14° C, pour un taux d'humidité de 85%. Une température inférieure prolonge le temps de maturation, alors qu'une température supérieure l'accélère. Voici quelques années, l'association Mémoire des Vins suisses (www.mdvs.ch) a été fondée, avec pour objectif de mettre en avant le potentiel de conservation du vin suisse. *ju*



Le vin suisse a aussi un potentiel de conservation.

Schweizer Weine

Gutes braucht Zeit

Schweizer Weine haben durchaus Lagerpotenzial. Terroir, Rebsorte und Arbeit im Rebberg spielen aber eine wichtige Rolle.

Lagerfähige Schweizer Weine werden oft aus Pinot-Noir-, Syrah- oder Merlot-Trauben gekeltert. Auch ein guter Chasselas oder Heida können es sein. Um im Keller auch gut reifen und sich ausbauen zu können, ist für den Wein noch anderes wichtig. Etwa bei der Pflege der Rebstöcke, beim Schneiden, bei der Erntemenge und beim richtigen Zeitpunkt der Ernte. Werden die Trauben nicht reif gelesen, sind später im Wein entsprechend unerwünschte Aromen zu spüren. Andererseits kann schlechtes Wetter am Ende der Vegetationsperiode die Qualität eines Jahrgangs stark beeinträchtigen. Die Jahrgangsbewertung und der Preis können ebenfalls Hinweise auf das Alterungspotenzial, auch von Schweizer Weinen, sein. Coop vermerkt in der Regel mit einer «von... bis...-Angabe» die ungefähre Trinkreife der Weine. Für diese spielt jedoch auch die richtige Lagerung eine Rolle. Die ideale Kellertemperatur liegt zwischen 12 und 14 Grad, die Luftfeuchtigkeit bei 75 Prozent. Wird Wein kälter gelagert, dauert die Reifung länger, ist der Keller wärmer, altert er (zu) schnell.

Vor einigen Jahren wurde unter dem Namen «Mémoire des Vins Suisses» (www.mdvs.ch) ein Verein gegründet, auch mit dem Ziel, das Lagerungspotenzial von Schweizer Wein zu zeigen. *John Wittwer*



Ob Rot- oder Weisswein: Lassen Sie sie reifen.