

Inhaltsverzeichnis 03.12.2014

Lieferschein-Nr.: 8564893
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 2

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
02.12.2014	Coop-Zeitung Gesamt <i>GUTER WEIN LIEBT ZEIT UND RUHE</i>	1'789'384	1



GUTER WEIN LIEBT ZEIT UND RUHE

◆ Reifeprüfung

Auch Schweizer Weine, denen man es gar nicht zutraut, haben Alterungspotenzial. Es ist meistens einen Versuch wert.

Viele Weine können heute direkt nach dem Einkauf genossen werden. Einigen, etwa Bordeaux, Amarone oder Syrah, schadet aber ein längerer Aufenthalt im Weinkeller nicht, im Gegenteil. Erst bei der Lagerung entfalten sie ihre Aromen. Für neugierige Weinliebhaber kann es auch spannend sein, Wein zu lagern, der üblicherweise jung getrunken wird, auch Schweizer Weine.

Aus Erfahrung spricht der Weinpublizist Andreas Keller. Der 64-Jährige gründete mit Kollegen im Jahr 2002 das Mémoire des Vins Suisses. Die besten Winzer der Schweiz sollten gemeinsam eine «Schatzkammer» anlegen, um das Entwicklungspotenzial grosser Schweizer Weine aufzuzeigen. Der Verein zählt heute 72 Mitglieder, davon 54 aktive Spitzenproduzenten. Die Schatzkammer erlaubt jedes Jahr den Vergleich junger und gelagerter Jahrgänge. Der Hüter dieser Schatzkammer ist überzeugt: «Im heutigen Marktumfeld reicht es kaum, nur schöne und gefällige Weine zu produzieren, die schnell genossen,

rasch vergessen und ebenso schnell durch andere ersetzt werden. Das Profil einer Weinbaunation bemisst sich nicht zuletzt an der Fähigkeit, eigenständige, tiefgründige, unverwechselbare und nuanzenreiche Weine hervorzu bringen.»

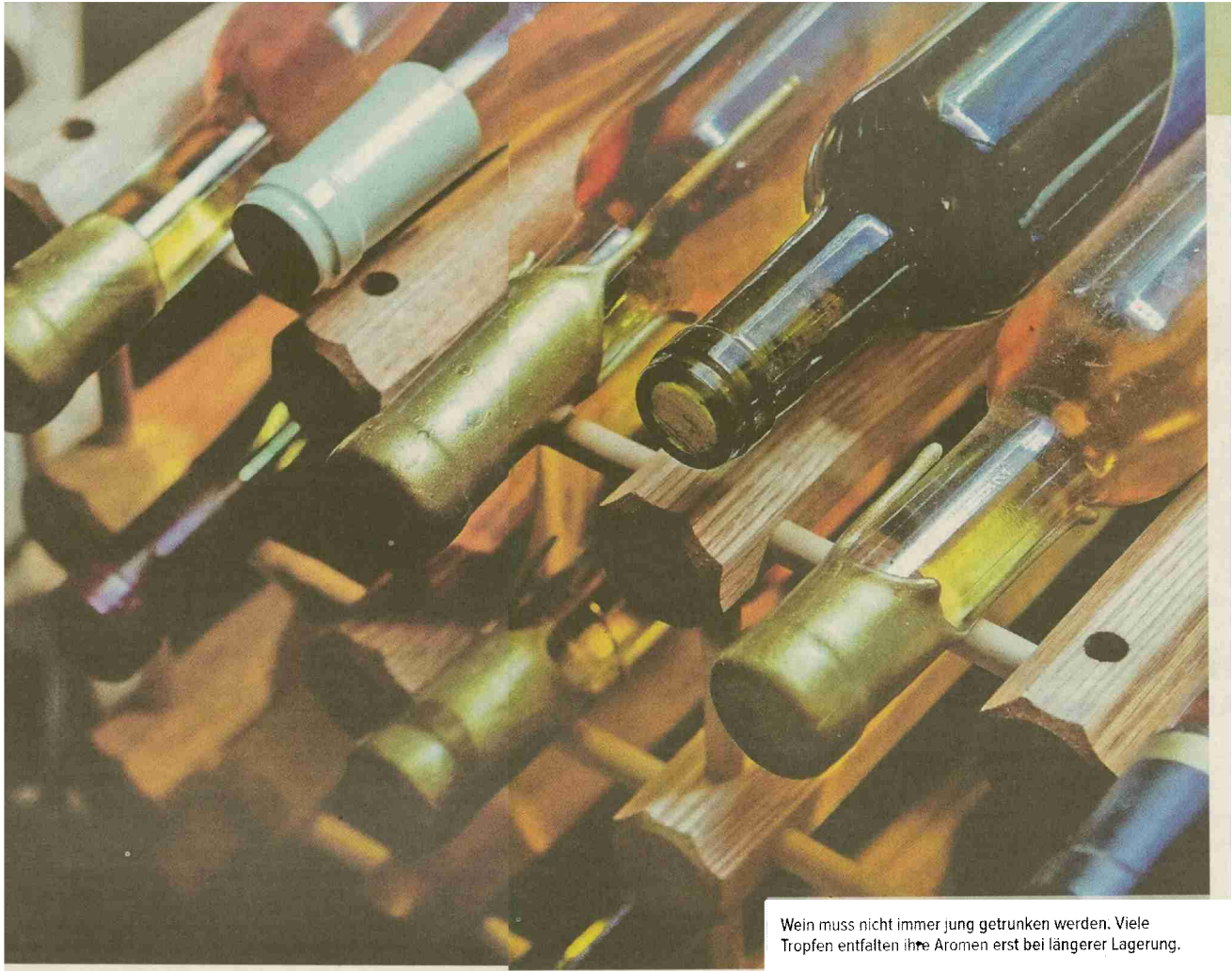
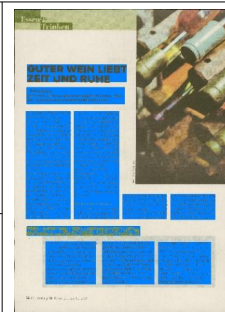
Weine verändern sich

Der Weinfreund, der diesbezüglich Erfahrungen sammeln will, ist aber gefordert. Er muss sich auf die Veränderung der Weine einstellen. Schweizer Weissweine wie Yvorne, Dézaley, Petite Arvine und Heida oder Completer und Räuschling verlieren mit zunehmendem Alter ihre Frische und Fruchtigkeit. Aus dem anfänglichen Grün-Gelb wird ein kräftiges Gold. «Die Weine werden komplexer und vielschichtiger, oft ist kein eindeutiges Aroma mehr zuzuordnen und sie entwickeln sich in Richtung Meditationswein, den man gerne vor dem Cheminée genießt.» Ein alter Chasselas passe aber auch hervorragend zu Käse wie einem Vacherin Mont d'Or, schwärmt Keller. «Beim Weisswein sind auch

sogenannt kleinere Jahrgänge oft für eine Überraschung gut, denn da spielt der Säureanteil eine wichtige Rolle», erklärt der Fachmann. Bei den Roten sieht er am meisten Alterungspotenzial bei Assemblagen aus Merlot und Cabernet oder sortenreinen Cornalin und Syrah. Ein guter Jahrgang mit viel reifen, weichen Tanninen und auch genügend Säureanteil sei für die Lagerung von Rotwein wichtig.

Dem Altern zuschauen

Entdeckungsfreudigen Weinfreunden empfiehlt Andreas Keller den Kauf von mehreren Jahrgängen des gleichen Weins. «Das ermöglicht eine jährliche Verkostung und später gar eine Degustation verschiedener Jahrgänge. Mit entsprechenden Notizen zur Degustation ist so die spannende Entwicklung eines Weins erlebbar. Und man verpasst auf keinen Fall den optimalen Zeitpunkt des Genusses». Probieren geht über Studieren, lautet auch hier das Motto. ● JOHN WITTWER



Wein muss nicht immer jung getrunken werden. Viele Tropfen entfalten ihre Aromen erst bei längerer Lagerung.

PETITE ARVINE: DIE WEISSE PERLE DES WALLIS

Petite Arvine gehört zum Besten, was die Walliser Weinlandschaft zu bieten hat. Seit 400 Jahren ist die weisse Rebsorte mit dem Wallis verbunden und heute aus seiner Weinlandschaft nicht mehr wegzudenken. Die Rebe ist allerdings eine Diva: Die spätreifende Sorte verlangt nach den besten Lagen, verabscheut fette Böden und reagiert empfindlich auf

Trockenheit. Doch die guten Eigenschaften überwiegen. Die frischen, lebhaften Weine mit Noten von Zitrus, Grapefruit, Rhabarber und der feinen salzigen Mineralität im Abgang begeistern im In- und Ausland. Ob trocken ausgebaut, als Flétrie mit feiner Restsüsse vinifiziert oder aus edelfaulen Beeren gekeltert – Petite Arvine überzeugt in allen Stilen.

Kein Wunder, dass sich die mit Petite Arvine bestockte Rebfläche seit den 1990er-Jahren vervierfacht hat. Als grosser Gastronomiewein kann er jung getrunken werden, frisch und fruchtig. Sein Reifepotenzial ist aber bedeutend. Nach einigen Jahren im Keller entfalten vor allem die Süssweine ihre ganze Harmonie und Komplexität.
Jan Schwarzenbach, Önologe