

Inhaltsverzeichnis 17.04.2015

Lieferschein-Nr.: 8800277
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 3
Total Seitenzahl: 4

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
08.04.2015	La Rivista / Camera di Commercio Italiana <i>La Mémoire des Vins Suisses a Zurigo</i>	8'000	1



La Mémoire des Vins Suisses a Zurigo

a cura di Rocco Lettieri

La "Mémoire des Vins Suisses", riconosciuta Associazione d'élite di produttori di vini svizzeri, oltre che di giornalisti ed esperti del mondo del vino, apre una volta l'anno il suo scrigno di inestimabili tesori conservati in cantine climatizzate. L'Associazione vanta una collezione completa di 56 vini di qualità provenienti da tutta la Svizzera, composta da annate risalenti a più di dieci anni, di qualche vendemmia di vini già esauriti. Lo scopo di queste eccezionali degustazioni sta nel fare riposare in luoghi adatti per condizioni climatiche e per silenziosi invecchiamenti i vini per poter poi scoprire così la potenzialità e la nobiltà di tenuta nel tempo di questi generosi grandi prodotti delle uve (moltissime autoctone) di vigne svizzere. Quest'anno, dopo Losanna, è stata scelta la città di Zurigo come luogo di incontro e per visite ai produttori nelle regioni confinanti. A noi giornalisti, nella prima giornata è stata offerta una visita alla *Weingut zum Sternen* di Andreas Et Manuel Maier di Würenlingen, anche proprietari del vivaio di barbatelle Rebschulen Meier.

La nascita del vivaio Meier risale al 1921. Con grande impegno personale Albert Meier ha contribuito al successo dell'innesto delle viti. Grazie ad una tecnica di innesto coscienziosa e attenta nella selezione dei migliori cloni è riuscito a ottenere rapidamente piante innestate di buona vigoria e sanità. Il vivaio, nel giro di due generazioni, ha sviluppato una società conosciuta a livello nazionale che si è rapidamente espansa. Oggi l'alto livello generale della viticoltura svizzera si basa in larga misura sulla meticolosa selezione e sul miglioramento clonale. La sua collezione arriva a circa 220 varietà. Andreas Meier, 53 anni, è anche un produttore di vino, da uve coltivate su un'estensione di 12 ettari. Poi ha una terza attività che lo porta a vinificare i vini di dodici produttori di vino che vengono venduti con il marchio Besserstein. Dal vivaio siamo passati alla cantina di Andreas Meier nella Villa Lang, dove si è anche tenuta una degustazione libera al bicchiere di ben 14 specialità

della casa. Eccezionali i vini: Höll, Pinot Noir, Würenlingen 2013; Kloster Sion, Pinot Noir, Klingnau 2013, e il Kloster Sion Réserve, Pinot Noir, Klingnau 2011. A fine degustazione si è cenato presso l'Hotel Restaurant zum Sternen. Ha chiuso la serata un vino da dessert favoloso: Würenlingen Nives 2012.

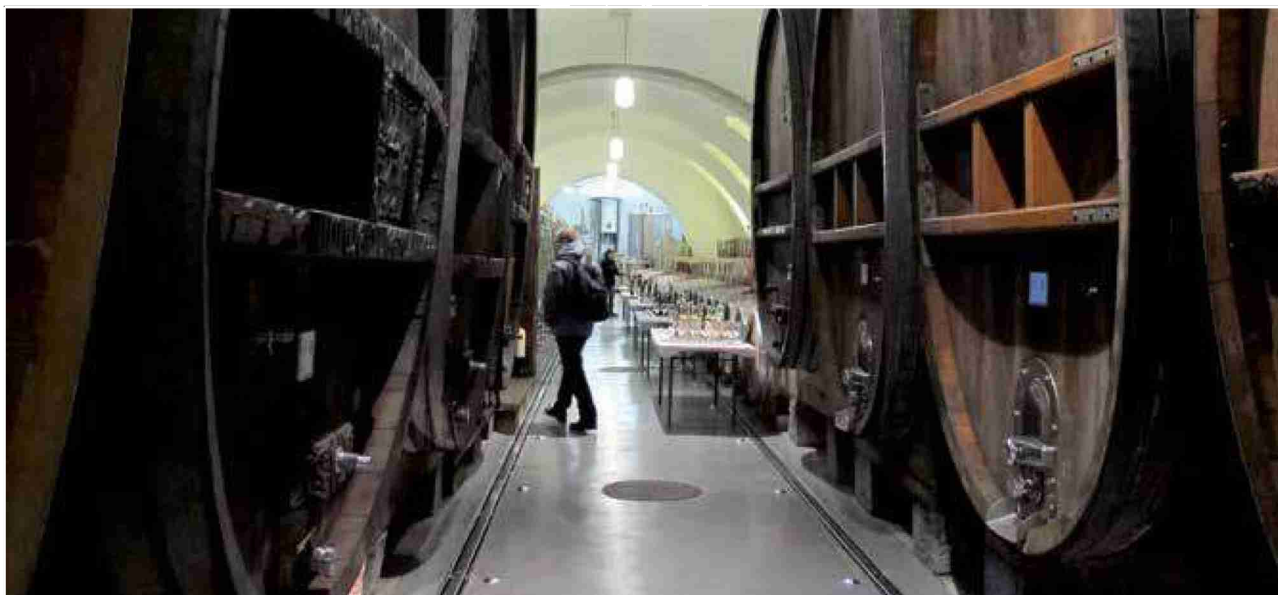
Sulla sponda destra del Reno

Nella seconda giornata visita alla Weibau Urs Pircher che ha vigneti sulla sponda destra del Reno, nel pittoresco paesino di Eglisau, situato tra Bülach e Schiaffusa. Una zona che per secoli ha fatto parte del paesaggio dominato da vigneti che si inerpicano sui ripidi pendii meridionali del fiume Reno. La gestione non consente lavorazioni meccanizzate e pertanto si punta solo a produrre uve di altissima qualità. L'azienda produce i seguenti vini bianchi: Räuschling, vino di lunga tradizione in questi luoghi, da godere per freschezza e acidità; Riesling x Sylvaner (Müller-Thurgau), vino fine, elegante, fruttato con sottili sentori di erbe aromatiche e spezie (anice); Pinot Gris, vino impegnativo, di frutta verde e gialla, con sentori agrumati, dal gusto rotondo e di bella potenza e il Gewürztraminer, dal naso potente di rosa, che con il suo bouquet unico è uno dei vini bianchi più interessanti di questi posti. Apprezzato per tanti abbinamenti, va bene anche con piatti con curry e zafferano e piatti "Sweet and Sour". A noi sono stati dati in degustazione: Räuschling, Pinot Gris e Gewürztraminer nelle tre annate 2013, 2012 e 2011. Tre belle espressioni di vendemmie per conoscere la potenzialità di questi bianchi di grande freschezza, acidità e spessore. I vini rossi aziendali sono di uve Pinot Noir (in quattro versioni).

Il nostro viaggio è proseguito su un battello della "Rhenania" che ci ha fatti scivolare sul fiume da Eglisau sino a Rheinau. Pranzo tipico a bordo con degustazione di altri due vini di Urs Pircher. Ad accoglierci i responsabili della Staatskellerei Zürich con un Brut mousseux: État brut Methode Traditionnelle. Visita al favoloso complesso Klosterkirche

Rheinau (aperto eccezionalmente per noi del gruppo Le Memoire, ma chiuso ancora per un po' di tempo per lavori di restauro). Ha fatto seguito nella immensa cantina della cittadina, una degustazione libera del vasto assortimento della cantina ospitante e a seguire vini provenienti da cantine di diversi cantoni. Per i vini della Casa eccezionali i bianchi: Solaris 2013 Bio Demeter, Pankraz Blanc Noble 2013, Akkurat Weiss 2013. Per i rossi: Pinot





Nero Tete du Cru 2009 (in vendita a 75 FRF),
Ëo Noir 2012 (Gamaret 75% e Merlot 25%),
il Gamaret Prestige Barrique 2011 e il Pan-
kraz Pinot Noir Prestige Barrique 2011.

Risaliti sul bus, andati in visita alla Weingut
Baumann di Beatrice e Ruedi a Oberhallau.
Una modesta e piccola cantina, completa di
tutte le attrezzature, pulita, ordinata, raziona-
le negli spazi. Ci è stata proposta una degusta-
zione di 9 vini che nel complesso non sfigura-

vano affatto sia nei bianchi che nei prestigiosi
Pinot Noir. Quindi la cena al Bad Osterfingen
di Michael Meyer, ristoratore e produttore.
Una bell'accoglienza nell'antica cantina tipica
a volta con quiques alla cipolla (gustosissime)
e salame, con un ottimo Pinot Bianco 2013
di produzione Meyer. Poi una deliziosa cena
di 4 portate ci è stata servita in un ambi-
ente di grande fascino con personale gentile e
professionale. In abbinamento due bianchi:

Zwaa Weiss 2004 e 2013 (Chardonnay e Pinot
bianco) prodotto con le uve di Ruedi Baumann
e di Michael Meyer due rossi da Pinot Nero (in
magnum), Zwaa rot 2004 e 2012 prodotti an-
cora dal duo Baumann/Meyer. Il 2004 anche a
sentire i commenti degli stessi produttori e di
qualche giornalista presente non aveva riva-
li. Un vino completo, pronto da bersi, ma che
può ancora stare tranquillamente in cantina
per qualche anno.



Pinot nero di qualità superiore alla media

Terza giornata de La Memoire. Giornata bellissima, piena di sole e di una luminosità incredibile. Il nostro primo incontro ad Ottenberg, in visita alla famosa proprietà di Schlossgut Bachtobel, sino al 2008 felicemente gestita con grandi conoscenze vitivinicole da Hans Ulrich Kesselring, produttore e vinificatore indimenticabile. Dal 1784 di proprietà della famiglia, il dominio Bachtobel è un unico insieme di alto valore composto da edifici storici, boschi, vigneti e prati. Otto generazioni, stesso obiettivo: la qualità. Ora a portare avanti l'azienda c'è il giovane Johannes Meier, con la collaborazione di quattro valenti personaggi che hanno sposato la filosofia e la conduzione aziendale dello scomparso Kesselring. Ines Rebentrost, responsabile della produzione ed enologa, gli agronomi Fazli Lolluni e Philipp Gfeller e Lukas Gerber, in qualità di project manager. A noi giornalisti e produttori in visita è stata data l'opportunità di vedere la Casa Museo, la cantina/barricaia, il reparto di imbottigliamento e il locale storico dove si trovano due monumentali presse in legno. In seguito è stata offerta una degustazione libera alla presenza dei 4 produttori della collina di Ottenberg. Tutti vini di uve Pinot Nero di qualità superiore alla media, tra quelli degustati sin ad oggi nel giro de La Memoire. Questi i produttori: Michael Burkhart, Schlossgut Bachtobel, Martin Wolfer e Michael Broger. In seguito siamo andati a Weinfeldern per pranzo tipico, nel locale davvero ancora più tipico, con bella cantina a vista nel sotterraneo, il Winzerkeller Felsenburg, dove ai piatti sono stati abbinati altri quattro vini dei quattro produttori che hanno pranzato con noi. Nel tardi pomeriggio degustazione libera nel locale prestigioso Wirtschaft Neumarkt di René Zimmermann nella Zurigo vecchia. 7 Chasselas, 18 vini bianchi, 14 vini rossi di uve Gamay e Pinot Noir, 15 vini rossi "spezialitäten" e 2

vini da dessert. Dopo una giornata abbastanza impegnativa per gli spostamenti e per i numerosi assaggi. Non poteva mancare una rilassante e "gustosa" cena in uno dei templi della ristorazione zurighese, il Grand Hotel Carlton seguiti in sala dal bravissimo Markus Segmüller. In abbinamento altri sette vini e finalmente anche un ottimo caffè all'italiana.

Una degustazione tra le più importanti mai tenute in Svizzera

Anche la quarta giornata de La Memoire si è aperta bellissima e soleggiata già dal mattino. Partenza in battello per Halbisel AU. Mezz'ora di belle visioni di Zurigo con i suoi vigneti che si distendono sino a Meilen. Conferenza di Jürg Gafner e dei suoi collaboratori dell'Agroscope Changins-Wädenswil ACW: dott.ssa Sonia Petignat-Keller e dott. Martin Heiri, sull'importanza dei lieviti indigeni nella vinificazione e nell'elaborazione di distillati di frutta. Questo il titolo dell'incontro: "Einfluss der Hefen auf die Spirituosenaromatik". Per saperne di più: www.swiss-wineyeast.ch. Alla fine del convegno è seguito un pranzo con abbinamento di 3 vini dell'azienda Schwarzenbach Weinbau di Meilen, meta della nostra prossima tappa. Infatti, alle 15.00, bicchieri alla mano abbiamo fatto una degustazione tra le più importanti mai tenute in Svizzera. Vitigno in osservazione, il Räuschling, un grande vino svizzero sconosciuto in Europa e ancor più nel mondo. Il Räuschling è un vitigno autoctono tedesco della regione Landau (Rheinland-Pfalz) selezionato per la prima volta nel 1546 dal famoso botanico Kreutterbuch Hieronymus Bock. Nel Medioevo questo vitigno era anche diffuso nel Württemberg, in Alsazia e nella Svizzera settentrionale. Il Räuschling è elencato nel 1759 in una descrizione di Michael Sorg, che lo chiama "Zürirebe" (uva di Zurigo), storicamente scambiato con il Completer. La sua etimologia potrebbe derivare dal verbo *Rauschen*, riferendosi al rumore che fa il vento tra il fogliame. Test effettuati hanno permesso di stabilire che la paternità del

Räuschling è un incrocio naturale tra Gouais e Savagnin.

La Schwarzenbach Weinbau è uno dei più grandi produttori di vino della zona, con 8 ettari di vigneti a pochi chilometri dalla città di Zurigo. Coltivano 12 diverse varietà di uve, da cui ricavano ogni anno circa 25 vini curati con passione e professionalità. La cantina è ben nota per i suoi eccezionali vini Räuschling, gli onesti Müller-Thurgau (qui chiamato Riesling x Sylvaner) e per l'elegante finezza dei Pinot Noir. La degustazione prevedeva una verticale di Räuschling dal 1935 al 2013 (20 annate); degustazione di "R3" Räuschling AOC Zurichsee (6 annate) e Meilener Räuschling Spätlese Leicht Restsuss (7 annate) più 3 Meilener Pinot Noir Sélection Pinot. Ci vorrebbero decine di pagine per raccontare le emozioni. La giornata è terminata con una cena di gala presso il Garden Restaurant, due stelle Michelin, del The Dolder Grand con piatti di quattro regioni (Vallese, Vodese, Ticino e Svizzera tedesca) e i formaggi "Drei Seen Region" (Tête de moine, Fribouger Vacherin e la Brévine con noci e cipolle). In chiusura una quark torte con sorbetto di rabarbaro. I vini davvero strepitosi venivano serviti a due alla volta.

La giornata ultima de La Memoire è si è svolta nel grande salone "pantheon" del Dolder Grand. 56 i produttori presenti ed ognuno con un minimo di tre vini e di diverse annate. Molte le persone ospiti paganti che hanno affollato già dalle 11 del mattino la grande sala. Molto professionale il servizio e il cambio dei bicchieri. Impossibile fare appunti perché mancava lo spazio per appoggiarsi a scrivere. Un'altra bella giornata di sole che ha chiuso magnificamente questa edizione de La Mémoire des Vins Suisses 2015. L'edizione 2016 si terrà a Ginevra, stesso mese. Nel frattempo il 7 Marzo è stato nominato il nuovo presidente dell'Associazione. Lui è Thierry Grosjean de la Caves du Château d'Auvergnier di Auvergnier. Auguri di buon lavoro. Un plauso agli organizzatori Susanne Scholl e Andreas Keller.

Informazioni su la "Mémoire": www.mdvs.ch

Datum: 08.04.2015

Camera di Commercio Italiana

La Rivista
8027 Zurigo
044/ 289 23 23
www.ccisweb.com/IT/

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'000
Erscheinungsweise: monatlich



Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 72
Fläche: 106'552 mm²



Il nostro collaboratore Rocco Lettieri fra i vigneti sulla sponda destra del Reno