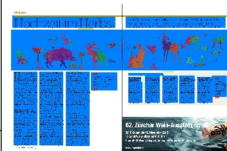


Inhaltsverzeichnis 02.11.2015

Lieferschein-Nr.: 9142806
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 2
Folgeseiten: 1
Total Seitenzahl: 3

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
01.11.2015	NZZ am Sonntag / Stil <i>Hochzeit im Herbst</i>	135'805	1
31.10.2015	Le Temps <i>Cornalin Tradition 2014, Domaine des Muses</i>	37'021	3



Hochzeit im Herbst

Syrah-Weine passen ideal zu Wildgerichten. Wir haben 30 Tropfen unter 30 Franken verkostet und bewertet. Fünf Beispiele sind uns besonders aufgefallen, von denen drei aus dem französischen Rhonetal und einer aus dem Wallis stammen



Herbstzeit ist Wildzeit. Das kräftige, schmackhafte Fleisch verträgt intensive, kraftvolle Weine, die dagegenhalten können. Dazu passen beispielsweise Tropfen aus Syrah. Die edle und vielfältige rote Rebsorte wird in vielen Gegenden mehr oder weniger erfolgreich angebaut. Weltweit sind rund 180 000 Hektaren damit bestockt. Eine wichtige Rolle spielt Syrah in Frankreich und Australien. Aber auch in Spanien, Italien, Kalifornien, Chile und Südafrika fühlt sich die Traube wohl. Nicht zu vergessen die Schweiz: Auf den Granitböden im Wallis wachsen bemerkenswerte Gewächse. Die besten müssen keinen Vergleich scheuen.

Wein, schwarz wie die Nacht

Syrah ergibt im Normalfall relativ hohe Erträge. Wer auf Qualität hinarbeitet, muss zwangsläufig die Mengen reduzieren. Damit die Trauben voll ausreifen, ist indes ein warmes Klima zwingend. Die Sorte, die in der Neuen Welt Shiraz genannt wird, ist in der Lage, die Merkmale einer Herkunftsregion perfekt auszudrücken. Das macht sie zu einem «Terroir-Wein». Weitere typische Merkmale des Syrah:

Das Gewächs ist dunkelfarbig, ja fast schwarz wie die Nacht, aromatisch, komplex, eher mit einer tieferen Säure ausgestattet und verbindet Konzentration mit Eleganz. Oft werden die Weine in kleinen Holzfässern, in Barriques, ausgebaut. Bei gewissen Beispielen lässt sich

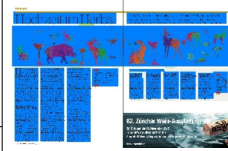
eine leicht animalische Note ausmachen, was diese wiederum zu idealen Begleitern für Wild macht.

Grosse Syrah sind teuer. Schätze aus den bekanntesten französischen Rhône-Appellationen wie Hermitage und Côte Rôtie tendieren schnell einmal gegen 100 Franken oder mehr. Der wohl beste Vertreter aus der Neuen Welt, der australische Grange von Penfolds, kostet rund 600 Franken - je Flasche! Es geht glücklicherweise auch günstiger. Doch welche Weine aus welcher Region überzeugen am meisten? Zu diesem Zweck haben wir rund 30 auf dem Markt erhältliche Beispiele des Fachhandels bis höchstens 30 Franken im Zürcher Restaurant Kaiser's Reblaub getestet, wie immer mit verdeckten Etiketten. Teilgenommen haben Beatrix Ehmann, Gastgeberin des Lokals, ihre Sommelière Luana Paladino und der Schreibende.

Zu den grossen Gewinnern der Verkostung zählen für einmal die Franzosen. Drei der fünf auserwählten Muster stammen aus dem Rhonetal, wo die Sorte heimisch ist. Ganz vorne liegt die Domaine Combier, ein äusserst zuverlässiges, nach biologischen Methoden arbeitendes Gut aus der Appellation Crozes-Hermitage (siehe rechte Seite). Mit gut 40 Hektolitern pro Hektare liegen die Erträge tief. Der Wein wird im Stahltank vergoren und nachher in gebrauchten Barriques ausgebaut. Der Zufall will es, dass der Importeur des exzellenten Tropfens, die Weinhandlung Süd-

hang, im Laden in der Zürcher Markthalle auch lokales Wild sowie eine Reihe exzellenter Wild-Konserven wie Rehragout sowie Wildterrinen anbietet - so bekommt man quasi die ideale Kombination von Wild und Wein aus einer Hand.

Zwei weitere Franzosen wussten sich positiv in Szene zu setzen. Zum einen der klassische Saint-Joseph von André Perret. Der Syrah stammt aus steilen Lagen dieser oftmals unterschätzten Region. Geringe Erträge von 37 Hektolitern pro Hektare sowie eine sorgfältige Vinifikation sorgen für einen ausdrucks-



starken Roten. Das gilt auch für den Côtes du Rhône Villages der Domaine Sainte-Anne. Der Betrieb befindet sich in einem ehemaligen Kartäuserkloster.

Schweiz und Südafrika

Erfreulicherweise konnte ein Schweizer Syrah mit den Besten mithalten. Der Syrah de Fully Quintessence von Benoît Dorsaz ist ein vorbildlicher Walliser mit sehr gutem Reifepotenzial. Aus diesem Grund gehört der Wein der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses an, die beinahe 60 alterungsfähige Preziosen aus allen sechs Anbauregionen umfasst. In die Phalanx der Europäer konnte ein südafrikanisches Gewächs einbrechen. Der gut gemachte, unkomplizierte Shiraz des Guts Kleine Zalze begleitet ein Stück Hirsch oder Reh ebenso gut wie die vier anderen Weine. *Peter Keller*



Syrah-Weine sind in der Lage, die Merkmale einer Herkunftsregion zu spiegeln, und können gut gelagert werden.



Die besten Syrah unter 30 Franken

bei www.lesvins.ch

Crozes-Hermitage 2012, Domaine Combier (F):

Gut gebauter Syrah aus dem nördlichen Rhonetal, komplexes Bouquet, schwarze Beeren, Pfeffer, florale Noten, im Gaumen elegant, mittelschwer, feine Gerbstoffe, wie Samt und Seide, trinkbereit. 17 von 20 Punkten, 29 Fr., bei www.suedhang.com

Syrah Quintessence 2013, Benoît Dorsaz (CH):

Gelungenes Beispiel aus dem Wallis, ausgebaut im Barrique, sortentypische Nase (Kirschen, Pfeffer, dezente Röstnoten), noch jugendlich, dicht, konzentriert, aber nicht schwer, reife Tannine, reife Säure, strukturiert, gute Länge. 17/20, Fr. 29.50, bei www.benoit-dorsaz.ch

Saint-Joseph 2011, André Perret (F):

Stammt aus einer etwas unterschätzten Appellation an der Rhone, ansprechendes, typisches Bouquet, verbindet einen festen Körper mit Finesse und Eleganz, ausgewogen mit schönem Finale, animierend, macht Lust auf mehr, geniessen oder lagern. 16,5/20, Fr. 24.50,

Côtes du Rhône Villages Saint-Gervais Les Mourillons 2011, Domaines Sainte Anne (F):

Erinnert mit seiner Stilistik an einen Saint-Joseph, intensives Bouquet, eher kräftig, aber mit unterstützender Säure, harmonisch, gute Länge, trinkbereit, lässt sich gut noch drei, vier Jahre lagern. 16,5/20, 25 Fr., bei www.divo.ch

Shiraz Vineyard Selection 2011, Kleine Zalze (SA):

Zeigt auf, dass Syrah/Shiraz in Südafrika gute Ergebnisse erzielen kann, Nase mit Noten von schwarzen Kirschen und etwas Vanille, voller Körper, reife Tannine, mittlere Säure, gute Länge, unkomplizierter Wein, jetzt trinkbereit. 16/20, 20 Fr., bei www.globalwine.ch



Für einen guten Syrah sollten 20 bis 30 Franken ausgegeben werden.





Le Temps
1211 Genève 2
022/ 888 58 58
www.letemps.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 37'021
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.003
Abo-Nr.: 721003
Seite: 36
Fläche: 17'524 mm²

LE VIN DU MOIS Cornalin Tradition 2014, Domaine des Muses

C'est un esthète du vin, un artiste qui propose une gamme sans fausses notes. Déjà célébré par la revue américaine *The Wine Advocate* en 2013 (LT du 26.01.2013), Robert Taramarcas a séduit une autre institution anglo-saxonne, Julia Harding. La Master of wine britannique a publié au début du mois un article enthousiaste sur les vins du vigneron valaisan sur le site internet de la célèbre auteure et critique Jan-cis Robinson, avec qui elle collabore étroitement. Elle n'a pas seulement été impressionnée par la qualité des vins du domaine, mais aussi par leur capacité à vieillir. Une belle confirmation de la qualité des cuvées du domaine, membre de l'association Mémoire des vins suisses.

A la tête du vignoble familial depuis 2002, Robert Taramarcas a positionné ses vins au sommet de la hiérarchie nationale sous le regard bienveillant des Muses, patronnes du domaine. Il a créé trois cuvées d'assemblage en leur honneur: Euterpe (petite arvine et humagne blanc), Polymnie (ermitage et pinot gris surmaturés) et Terpsichore (cornalin et humagne rouge). Les deux premières ont tout particulièrement séduit Julia Harding, qui leur a octroyé la note de 17,5 sur 20. Juste derrière le meilleur pointage de la dégustation, la syrah Réserve 2010 gratifiée d'un 18 «avec ses parfums de côte-rôtie».

Ardent défenseur des cépages autochtones valaisans, Robert Taramarcas fait également des merveilles avec l'humagne blanc, l'humagne rouge ou le cornalin. Noté 17 sur 20, son cornalin Tradition 2014

m'a particulièrement séduit lors de la récente dégustation de plusieurs vins du domaine. Fringant et fruité avec ses arômes de cassis et sa note épicée (genièvre), c'est le compagnon idéal du gibier. Pourquoi pas un rôle de lièvre à la crème de sauternes façon Fredy Girardet – un délice de saison.

Comme le soulignent les notes de Julia Harding, Robert Taramarcas brille par sa grande régularité. Impossible de se tromper: tous ses vins possèdent un très bel équilibre, avec de la race, de la finesse et une finale harmonieuse. Une symphonie fantastique.



PAR PIERRE-EMMANUEL BUSS



Où l'acheter

Domaine des Muses,
rue du Manège 2, 3960 Sierre.
Prix: 32 francs.
www.domainedesmuses.ch



Le Palais Oriental

Restaurant (Saveurs d'Iran, Liban, Maroc) • Salle de banquet
Veranda • Galerie d'Art • Caviar d'Iran • 1820 Montreux
Tél. 021 963 12 71 • www.palaisoriental.ch • Fermé le lundi