

MEDIENSPIEGEL

21.05.2018

Andreas Keller Weininformation
Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

Lieferschein-Nr.: 10829195



Auftrag: 721003

Themen-Nr.: 721.3

Ausschnitte: 2

Folgeseiten: 4

Total Seitenzahl: 6

| | | | |
|---|------------|---|----|
|  | 16.05.2018 | Alimenta Deutschsprachige Wein- Ausbildung von Weltformat | 01 |
|  | 14.05.2018 | Go Out! / Magazine Culturel Genevois CAVES OUVERTES DE GENÈVE 2018: RARETÉS! | 03 |



FOKUS AUSBILDUNG · ACCENT FORMATION

Deutschsprachige Wein- Ausbildung von Weltformat

Die Weinakademie Österreich und die Zürcher Hochschule ZHAW Wädenswil bieten ab April 2019 eine neue deutschsprachige Ausbildung in der Schweiz an: das «Weinakademiker Diploma».

Seit 2007 wurde das WSET Level 4 Diploma in Wines and Spirits und die Ausbildung zum Weinakademiker an der ZHAW in Wädenswil in deutscher Sprache angeboten. Der Kursstart des WSET Diploma in Wädenswil im April 2018 war der letzte in deutscher Sprache, ab dem Studienjahr 2018/19 wird dann das WSET Diploma weltweit nur mehr in englischer Sprache angeboten. Diese Tatsache war auch der Ausgangspunkt für diese drei Institutionen eine neue hochkarätige Ausbildung in deutscher Sprache zu entwickeln, die dem WSET Diploma nachfolgt.

Mit dem neuen deutschsprachigen «Weinakademiker Diploma» geht man in der Ausbildung nun noch einen Schritt weiter und optimiert den Lehrplan, um wirklich alle wichtigen Weine und Weinbauländer der Welt abzudecken. Ziel ist es, die weltweit beste Ausbildung im Wein- und Spirituosenbereich für Weinprofis anzubieten. Neben dem Standort Wädenswil wird diese Ausbildung auch am Campus der Weinakademie Österreich in Rust und an der Universität Geisenheim im Rheingau durchgeführt werden.

Die internationalen Weine und Spirituosen der Welt sowie deren Produktionsgebiete werden den Kernbereich der Ausbildung darstellen. Die Bereiche Weinbau und Kellerwirtschaft, nationaler und internationaler Weinmarkt, Weinbusiness und aktuelle Themen der Weinbranche werden weitere zentrale Dimensionen der Ausbildung darstellen. Ein weiteres Highlight wird die neue Sensorik-Ausbildung sein, die sich am «Master of Wine»-Verkostungsschema orientiert.

Ein hochkarätig besetztes

internationales Team von Hochschulprofessoren, Masters of Wine, Weinakademikern und business leaders ist Garant für die Qualität der Ausbildung. Neben führenden Weingütern sind auch die Weinmarketinginstitutionen wie der Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) in Deutschland, die Österreich Wein Marketing (ÖWM), die Swiss Wine Promotion und Südtirol Wein Partner dieser Ausbildung. Sie bieten grosszügige Stipendien für Teilnehmer an und organisieren Verkostungen und Weinstudienreisen in die Weinbauggebiete ihrer Länder. Diese Zusatzprogramme sind in die Kursblöcke eingebaut und mit keinen weiteren Kosten für die Teilnehmer verbunden.

Während der Kurs in Österreich nur am Campus der Weinakademie in Rust stattfindet, ist der Kurs in der Schweiz sehr internati-



Die Absolventen des 10. Lehrganges dürfen sich nun Weinakademiker nennen.



onal angelegt: Neben den Kursblöcken und Besuchsprogrammen in der Schweiz finden auch in Österreich, Deutschland und Südtirol Lehreinheiten statt. Am Ende der Ausbildung steht dann die festliche Graduierungsfeier zum Weinakademiker, die weiter im wunderbaren Ambiente von Schloss Au stattfinden wird. *pd*

Mehr unter <https://weinakademie.at/wakdiploma.php>

Sechs neue Weinakademiker graduiert

Mit einer festlichen Graduierungsfeier auf Schloss Au wurde Ende April der zehnte Absolventenjahrgang der Weinakademikerausbildung verabschiedet. Sechs neue Weinakademiker wurden in den internationalen Alumniverband «Club der Weinakademiker» aufgenommen. Der Titel «Weinakademiker» wird vom Kuratorium der Weinakademie Österreich verliehen und ist eine Auszeichnung und zugleich ein Auftrag zur Weiterbildung. Die «Weinakademiker» sind Teil des internationalen Absolventenverbandes mit über 750 Mitgliedern aus 36 Nationen. Dieses Weinnetzwerk sorgt für exzellente Businesskontakte aber auch für permanente Weiterbildung der Weinakademiker.

Für die besten Absolventen und Absolventinnen 2018 wurden im

Rahmen der Graduierungsfeier auch attraktive Stipendien und Preise vergeben:

Die **Selection Schwander Tasting Trophy** ging an Nicolas Neuhaus. Dieser Preis ist mit 1000 Euro dotiert und geht an den Absolventen mit den besten Ergebnissen in den Verkostungsprüfungen der Diploma-Ausbildung.

Der **Esterházy Business Award** ging an Philippe Gallusser. Der beste Absolvent im Bereich Wein Business qualifiziert sich für diesen Award der Esterházy Privatstiftung. Er beinhaltet einen Aufenthalt am Weingut Esterházy und den Besuch der Esterházy-Klassik Festspiele in Österreich.

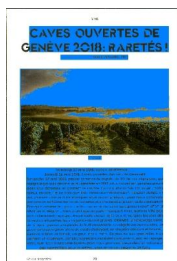
Der **Weinmarketingpreis der Österreich Wein Marketing** ging an Philippe Gallusser. Eine Diploma-Arbeit zum Thema Weinmar-

keting wird mit diesem Preis ausgezeichnet. Er beinhaltet eine Einladung zu einer exklusiven Weinreise nach Österreich.

Der **SWISS Wine Award** ging an Nicolas Neuhaus. Der Preis wird für eine ausgezeichnete Diploma-Arbeit verliehen und umfasst eine hochkarätige VIP-Weinreise anlässlich der jährlichen Mémoire des Vins Suisses Veranstaltung.

Der **Weinakademie Top Student Award** ging an Nicolas Neuhaus. Er ist ein Jahr lang eingeladen bei allen Weiterbildungsveranstaltungen für Weinakademiker der Weinakademie Österreich kostenlos teilzunehmen. Ferner wird er auch zu einem Schnuppertag beim Master of Wine Kurs nach Rust eingeladen.

www.oesterreichwein.at



CAVES OUVERTES DE GENÈVE 2018: RARETÉS !

LA CHRONIQUE OENOLOGIQUE DE **PIERRE-EMMANUEL FEHR**



©OPAGE

Vendredi 25 mai 2018: voeu d'abstinence (...).

Samedi 26 mai 2018: Caves ouvertes des vins de Genève!!!

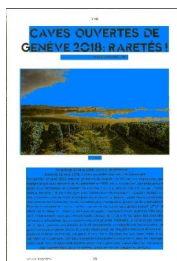
Dimanche 27 mai 2018: passer commande auprès de 90 de nos vigneron, qui malgré le gel qui a décimé leurs vignobles en 2017, nous accueillent généreusement dans leur domaine et gardent le sourire au cri guttural "du rouuge", voire mieux encore: "je ne bois que dou chaaawrrdonnnaay". Respect oblige. Eh oui, journée unique à ne manquer sous aucun prétexte, pour nous Genevois, précurseurs en Suisse des caves ouvertes (dur d'entendre ça hein, amis valaisans?! Plus qu'à acheter le « pass » à 10.-, se munir du verre Spiegelau Expert offert et attaquer la dégust'... Alors plutôt que de parler transport, rives, parlons VIN, plus particulièrement cépages. Avant toute chose: halte aux remarques blasées des buveurs d'étiquettes: les vins genevois sont grands. GRANDS. Un chasselas ciselé, un "simple" gamay à la pureté de fruit émouvante, un ailgoté sec au nez silex, un gourmand sauvignon blanc au cassis chatoyant, un viognier abricoté et beurré... Genève a bien un terroir, un goût, des climats. En plus de nos spécialités bien connues et reconnues, certains vigneron excellent aussi avec quelques cépages rares, que nous avons sélectionnés pour vous (par souci de professionnalisme et par superstition pour la météo, nous les avons dégustés 26 fois).

Go Out!

Magazine Culturel Genevois

GO OUT! Magazine
1204 Chêne-Bourg
022/ 328 10 90
www.goutmag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 73
Fläche: 97'681 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 69594722
Ausschnitt Seite: 2/4

Divina 2016. Domaine Des Dix Vins (Raphaël Piuze), Hermance

Voilà non pas un cépage, mais un assemblage de dix cépages, sept blancs et trois rouges vinifiés en blanc (!), dont le Doral (croisement chasselas-chardonnay réalisé à Changins) et le savagnin blanc et rose, que notre vigneron, DJ, accordéoniste, maraîcher bio, concocte après un grand travail à la vigne! Ça pétarade dans tous les sens comme un chien fou, avec une explosion de pamplemousse rose, fruits exotiques, la langue est salivante et la finale, gourmande.

Altesse 2016. Les Parcelles (Laurent Villard), Anières.

On ne présente plus ce vigneron précis, réputé pour la pureté des arômes de violette de son gamay ou de son pinot noir clair sans adjonction de cépages teinturiers. Son Altesse d'origine savoyarde (la Roussette de Savoie) s'est acclimatée sans rancœur à nos terres. Des fines notes d'ananas et de citron, une bouche ample, le tout encadré par une belle acidité, qui laisse présager un potentiel de garde intéressant.

Scheurebe 2016. Domaine des Faunes (Frédéric & Ludovic Mistral), Dardagny

Croisement entre le Riesling et le Sylvaner, ce cépage allemand se plaît particulièrement à Dardagny. Reflets dorés, parfums qui "sauvignonnent" presque entre melon et cassis frais. En bouche, on retrouve la patte des frères Mistral (présentant chaque année un très bel aligoté), qui vinifient ce cépage généreux sans sucre résiduel. La fraîcheur d'un lancer du bouquet de jeune mariée!

Griset Blanc 2017. Domaine des Charmes (Olivier et Bernard Conne), Satigny

Ce magnifique Findling, cépage hongrois très rare (50ht cultivés dans le monde), est la spécialité du domaine. Enfoui dans un bouquet de muguet, la bouche est pleine, avec un bel équilibre entre acidité et gras. Et puisque vous serez de passage au domaine, ne manquez pas leur sauvignon blanc, baiser volé printanier.

Gentil Blanc 2014. Domaine des Hutins (Emilie Hutin Zumbach), Dardagny

En voilà un beau savagnin blanc! On le retrouve habituellement dans le Jura avec de grands vins jaune oxydatifs ou encore en Valais sous le nom d'Heida ou Paien. Cette version genevoise est très expressive, avec des parfums de pomme de pin, de vanille. Une belle acidité en bouche, qui apporte tension et longueur à ce vin de repas (qui mériterait à notre sens tout autant que leur sauvignon blanc de faire partie de la Mémoire des Vins Suisses).

Riesling Sylvaner 2016. Domaine de la Vigne Blanche (Sarah Meylan), Cognny

Incontournable premier arrêt rive gauche dans ce domaine, au vignoble des plus spectaculaires qui surplombe la Rade, toujours très respectueux de l'environnement. Nous voici avec la cuvée préférée de la très talentueuse Sarah Meylan, qui vinifie ce cépage (croisement de riesling et de madeleine royale) de manière à obtenir une grande tension. C'est un nez à croquer goulûment dans une pêche et la suite est charnelle et gourmande, malgré une acidité vive qui tonifie le tout!

Landot Rosé, l'Alouette. Domaine du Château Rougemont (Paul et Annie Dupraz), Soral

Attention, extraterrestre! Hormis qu'il s'agit d'un des seuls domaines à Genève à cultiver cette curiosité de cépage hybride, ce rosé rubis de gastronomie combine pulpe et des notes d'évolution. Une explosion de fraise des bois écrasée, légèrement fumée, un velouté en bouche avec un final vineux de peaux de griottes macérées. Un grand rosé (presque rouge!), qui ne plaira pas aux amateurs de rosés provençaux, mais à ceux qui recherchent la goutte de fraise scarlettjohanssonesque débordant des commissures pour une grillade estivale. Waouw.

Initial 2015, Domaine de Beauvent (Bernard et Jérôme Cruz), Bernex

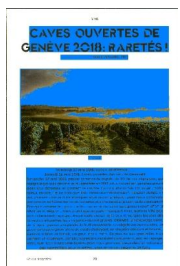
Voilà un vin cabotin, assemblage de Cabertin et de Cabernet-Jura, deux cépages interspécifiques créés par le Neuchâtelois Valentin Blattner en 1991, les deux à base d'un croisement avec du cabernet sauvignon. C'est pas dingue ça? Et le tout vinifié sans soufre ajouté, sans que ce soit décelable au nez. Le résultat est bluffant: un vin naturel racé, aux arômes de framboise et noix de muscade, à la bouche légèrement poivronnée et grillée, aux tannins robustes mais pas secs et d'une belle persistance. Une fameuse idée d'avoir planté ces deux cépages il y a seulement neuf ans. Nous suivrons avec intérêt les impulsions à venir de Jérôme Cruz, présent depuis 2017 à la cave, qui avoue son penchant pour les vins nature.

Go Out!

Magazine Culturel Genevois

GO OUT! Magazine
1204 Chêne-Bourg
022/ 328 10 90
www.goutmag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 73
Fläche: 97'681 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 69594722
Ausschnitt Seite: 3/4



Kerner 2016 et Grenache 2016. Domaine des Lolliets (Raphaël Dunand), Soral

Ce Kerner (croisement entre le Frankenthal et le Riesling) est vinifié à merveille par le jeune et précis vigneron montan de Genève. Un beau doré de tresse sortant du four, qui annonce un vin tout en velouté, au nez d'abricot et de mirabelle, à la bouche ample et beurrée, mais jamais lourde. Son 100% Grenache rouge, un Zorro ciselé et rafraîchissant, rappelle les origines méditerranéennes du cépage, avec des parfums d'olive noire, de poivre, pour une finale sur la cerise noire juteuse. Voilà un domaine à suivre de très près, qui peut attendre le réchauffement climatique de pied ferme.



Mondeuse 2014. Domaine de la Donzelle (Bernard Vuagnat), Dardagny

Une mondeuse bien typée! Encore un cépage savoyard, qui a bien failli disparaître. La vinification est précise, offrant un nez expressif de baies et d'épices, aux tanins déjà bien intégrés. Elle laisse une agréable sensation de batifolage sauvageon dans les bois. Après quelques années supplémentaires, gageons que des arômes truffés apparaîtront, grâce à Bernard Vuagnat qui excelle pour de la grande garde!

Don Juan 2015 et 39.7, 2016. Vins Guyot (Christian Guyot), Bernex

Christian Guyot est un grand amoureux du vin, de la vigne, de ses curiosités. Il témoigne sur chacune de ses

cuvées d'un respect de la typicité de ses cépages, presque émouvant. Parmi ses nombreuses expériences, un séjour au Portugal où il apprend à maîtriser le Tempranillo (il contribuera aussi à la venue du Touriga portugais planté avec succès à Genève par Christophe Bosson). Rarement cultivé en monocépage, ici le nez est baril de poudre et fruits noirs séchés, un foulard flamenco de velours enrobe la bouche, la finale est sans chaleur excessive malgré le degré alcoolique. Que dire de son Gallota 39.7, lui aussi si rare en monocépage? Violacé, myrtille et tannins fondus. Voilà assurément deux grands vins de garde, pour lesquels une allocation s'impose.

Etoile de Miolan 2016. Domaine de Miolan (Bertrand Favre). Choulex.

Un mousseux en pur Gewurztraminer? Vous trouvez ça drôle? Plus après avoir senti son bouquet explosif de litchi, après que ses bulles d'une extrême finesse aient glissé sur votre palais, que le moelleux vous apporte une sensation de douceur béate malgré la trame ciselée. L'extra-sec dosé sur Gewurztraminer, aussi atypique qu'un prêtre dévorant une barbe à papa, ce cépage en méthode traditionnelle est idéal en accompagnement d'un dessert.

Mélopée 2011. Les Balisiers (Christophe Pillon), Peney

Vous êtes amateurs de liquoreux, mais qui offrent malgré tout une belle acidité pour équilibrer la concentration en sucre? Voilà un OVNI! Un chenin blanc, cépage typique de Loire, ici en vendanges tardives. Un bourdonnement de ruches nous envahit, avec ses arômes de raisins secs et de miel, son moelleux en bouche malgré une attaque fraîche: des allures d'Ermitage valaisan flétri sur souche. Un surmaturé genevois de toute grande classe de vignes taillées en lyre, bio depuis trente ans et en biodynamie depuis 2005. Coup de cœur!



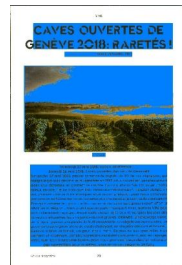
Sur ce, huilons notre chaîne de vélo (surtout pour les courageux Satigny-Dardagny-Bernex en tandem), visons notre casquette, crachons un peu (mais pas trop) et n'oublions pas le 26 mai de faire la fête à nos vigneronnes,

Go Out!

Magazine Culturel Genevois

GO OUT! Magazine
1204 Chêne-Bourg
022/ 328 10 90
www.goutmag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 15'000
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 73
Fläche: 97'681 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 69594722
Ausschnitt Seite: 4/4

qui passent l'année à se préoccuper de nous faire vivre
des instants de magie.

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève

www.geneveterroir.ch

info@opage.ch