

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.3 MÉMOIRE DES VINS SUISSES



22.06.2020

Avenue ID: 1904

Artikel: 2

Folgeseiten: 2

News Websites

- | | | | |
|---|------------|--|-----------|
|  | 18.06.2020 | gaultmillau.ch / Gault & Millau Channel DE
Die Schwarzenbachs: Räschling is it! | 01 |
|  | 18.06.2020 | gaultmillau.ch/fr / Gault & Millau Channel FR
Le Räschling des Schwarzenbach | 03 |



DER WEIN FÜRS WOCHENENDE

Die Schwarzenbachs: Räuschling is it!

Sie machen Wein, wo die meisten am liebsten wohnen möchten - an der Goldküste. Der Räuschling steht zuoberst.

07. Mai 2020

Text: Stephan Thomas Fotos: Hans-Peter Siffert

Hefe aus dem Archiv. Sie sehen nicht aus wie Denkmalpfleger. Alain Schwarzenbach und seine Frau Marilen Muff sind jung, dynamisch und für Neues zu haben. Aber die Hefe, mit der sie ihre Weine vergären, stammt aus dem Jahr 1895. Wie kommt das? «Wir haben einem befreundeten Mikrobiologen eine Flasche 1895er Räuschling mitgegeben. Er hat das analysiert und ist fast ausgeflippt: Die Hefen leben noch! Wir haben sie dann gezüchtet, und heute vergären wir unsere Weine damit.» Eine einzigartige Geschichte - aber nicht alle haben so alte Flaschen zuhause herumstehen. Schwarzenbachs schon. Sie winzern in fünfter Generation und begeistern sich für «gereifte Möste». Nicht umsonst ist die Familie bei Mémoire des Vins Suisses an vorderster Front aktiv.

Räuschling. Und sonst? Die alte Zürichseesorte spielt im Rebenportfolio der Schwarzenbachs die Hauptrolle. Daneben keltert man Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon, Riesling-Silvaner, Freisamer, Blaufränkisch, Merlot - und Completer, die alte Bündner Rebe. Von der gibts auf der ganzen Welt zusammengezählt etwa so viel, wie ein kleiner Familienbetrieb bewirtschaften könnte. Entsprechend rar sind diese Flaschen bei Schwarzenbachs. Begeistert ist Marilen auch vom auf der Hefe gelagerten Riesling-Silvaner aus dem grossen Holzfass: «Der wird von Jahr zu Jahr schöner - ein idealer Saft für den Apéro.» Nicht zu vergessen den Verjus aus unreifen Trauben, das trendige Wundermittel für die hippe Küche.

Wakeboard und Gourmetküche. Freizeit bleibt den Eltern von zwei Kindern (4, 1) wenig. Wenn doch, dann ist «



Seebueb» Alain beim Wakeboarden anzutreffen. Marilen träumt vom Hochgebirge, hat die gebürtige Hochdorferin doch früher viel Zeit auf der Alp verbracht. Und dann ist da natürlich noch die feine Küche, die untrennbar mit dem Wein verbunden ist. Alain kocht selber leidenschaftlich. Dazu werden Weine von Kollegen aus dem In- und Ausland verkostet. Oder aus der hauseigenen Räuschling-Bibliothek, die in ihrer Art einzigartig in der Schweiz ist.

Das liegt im Keller: Pinot Noir Sélection, Sauvignon Blanc, Merlot Passió

«Coup de coeur»: Räuschling Seehalden aus der Spitzenlage des Hauses

Drei GaultMillau-Chefs mit Schwarzenbach-Weinen: Turi Thoma in der «Wirtschaft zur Burg», Meilen (16 Punkte). Heiko Nieder im «The Dolder Grand/The Restaurant», Zürich (19 Punkte). Cäsar Meyer im «Gasthof zur Sonne», Stäfa (15 Punkte)

Das passt zusammen: Räuschling Seehalden zu (möglichst grossformatigem!) Hecht an Verjus-Sauce

>> www.schwarzenbach-weinbau.ch

Stichworte Swiss Wine



Les Vins du Weekend

Le Räschling des Schwarzenbach

Le couple produit du vin sur la «Goldküste» zurichoise. Leur räuschling est au sommet.

03 juin 2020

Texte: Stephan Thomas Photos: Hans-Peter Siffert

Levure historique. Alain Schwarzenbach et sa femme Marilen Muff sont jeunes, dynamiques et innovants. S'ils n'ont rien de conservateurs de musée, la levure qu'ils utilisent pour la fermentation de leurs vins date quand même de 1895. Comment est-ce possible? «Nous avons donné une bouteille de räuschling 1895 à un ami microbiologiste. En l'analysant, il a cru halluciner: les levures sont toujours vivantes! Nous les avons donc cultivées et les utilisons désormais pour la fermentation de nos vins.» Une histoire singulière, car tout le monde n'a pas de si vieilles bouteilles qui traînent à la maison. Mais les Schwarzenbach sont la cinquième génération d'une famille de vigneron et ils se passionnent pour les «moûts mûrs». Sans surprise, la famille se profile dans le cadre de la Mémoire des vins suisses.

Räschling. Mais encore? Cet ancien cépage du lac de Zurich tient le rôle principal dans le portfolio de vignobles des Schwarzenbach. Ils produisent également pinot noir, chardonnay, sauvignon, riesling-silvaner, freisamer, blaufränkisch, merlot et completer, un ancien cépage grison. De ce dernier, il n'y a dans le monde entier que l'équivalent de ce qu'une petite exploitation familiale pourrait cultiver. Ces bouteilles sont donc rares chez les Schwarzenbach. Marilen est également passionnée par le riesling-silvaner mûri sur levure, dans une grande barrique en bois: «Il devient meilleur d'année en année et il est idéal pour l'apéritif.» Sans oublier le verjus à base de raisin immature, le produit tendance fait des miracles dans le domaine de la cuisine branchée.



Wakeboard et cuisine gastronomique. Parents de deux enfants de 4 ans et 1 an, les Schwarzenbach n'ont pas beaucoup de temps libre. «Enfant du lac», Alain adore pratiquer le wakeboard dès qu'il peut. Marilen, elle, rêve de haute montagne: native de Hochdorf, elle passait beaucoup de temps dans les pâturages alpestres. Et puis, il y a la gastronomie, indissociablement liée au vin. Alain cuisine avec passion. L'occasion de déguster des vins de confrères suisses et étrangers. Ou tirés de la bibliothèque des räuschling maison, unique en son genre en Suisse.

En cave: Pinot noir Sélection, sauvignon blanc, merlot Passió

«Coup de cœur» Räuschling Seehalden, ce qui se fait de mieux dans la maison

Trois chefs GaultMillau qui proposent des vins Schwarzenbach: Turi Thoma au Wirtschaft zur Burg à Meilen (16 points), Heiko Nieder au Dolder Grand/The Restaurant à Zurich (19 points), Cäsar Meyer au Gasthof zur Sonne à Stäfa (15 points)

Accord mets-vin: Un räuschling Seehalden avec un brochet (aussi gros que possible!) en sauce au verjus

>> www.schwarzenbach-weinbau.ch

Mots-clés Swiss Wine