



WEINTIPP

Promesse de Personnalité

«Dieser Fendant hält, was ein Grand Cru verspricht.»

GABRIEL TINGUELY, WEINEXPERTE

Rebsorte

Initiiert von den Organisatoren des Mondial du Chasselas, wurde am 12. Dezember der erste internationale Tag der Chasselas-Weine gefeiert, um deren positiven Eigenschaften bekanntzumachen. Wie Riesling in Deutschland hat Schweizer Chasselas ein enormes Potenzial. Jede Lage unterscheidet sich. Mal entsteht ein Wein mit geselliger Lebendigkeit, den man gerne zum Aperitif trinkt. Mal entwickelt er eine saftige Frucht und begleitet Vorspeisen und Hauptgerichte aus Gemüse, Fisch oder Fleisch. Gereifte Chasselas mit edlem Charakter harmonisieren mit würzigem Käse oder Apfelkuchen.

Wein

Dem Fendant Promesse d'Amitié verliehen die Juroren des Mondial du Chasselas 2023 eine Goldmedaille. Sie hoben ihn gar auf den zweiten Platz der Hauptkategorie trockene Weine. Damit stellte seine verspielte Frucht den grossen Bruder etwas in den Schatten. Ein halbes Jahr später zeigt sich, was die Flaschenreife bewirken kann. Heute überzeugt der Fendant Grand Cru Promesse de Personnalité, wie's der Name verspricht, mit seiner grossartigen Persönlichkeit. Trotz der tiefen 12,2 Volumenprozent Alkohol bietet er Kraft, Struktur und eine mit Mineralität bezeichnete Strenge. Dezent bittere Noten im Abgang gleichen Rosinenaromen im Nachhall aus. Das gefällt an einem vielseitigen Essensbegleiter.

Produzent

Bereits als Kind wusste Julien Fournier, dass seine Familie ihren Rebberg für ihn anlegte. Unter seiner Leitung als Önologe wurde «Régence-Balavaud» 2016 zum Weingut des Jahres gekürt. Zwei Jahre später machte sich der heute 35-Jährige mit den Reben seiner Familie selbständig. Die Liste der Auszeichnungen bestätigt Julien Fourniers Qualitätsstreben.

Adresse: Julien Fournier, Cave des Promesses, Route de la Morgue 13 1964 Conthey/VS
Preis: Fr. 19.00

Pinot – ein Star auf der Weinkarte

An der 26. Austragung des Wettbewerbs Mondial des Pinots glänzten die besonderen Schweizer Gewächse.

Mit einem Anteil von 1,88 Prozent an der weltweiten Rebfläche liegt Pinot Noir auf Rang zehn der meistangebauten Rebsorten. Mit 26 Prozent ist sie in der Schweiz die dominierende Sorte – noch vor Chasselas. Aus Pinot Noir gekelterte Weine spielen bei Weinliebhaberinnen und Weingenießern eine wichtige Rolle. Spätestens mit dem Film «Sideways» hob sie Regisseur Alexander Payne 2004 international ins Rampenlicht.

Im Licht der Scheinwerfer Mitte November in Zürich standen Weine der Pinot-Familie, zu der neben Pinot Noir auch Pinot Blanc und Pinot Gris gehören. Im Rahmen des Wettbewerbs Mondial des Pinots wurden bereits zum 26. Mal beste Schaumweine, Rosé-, Weiss-, Rot- und Süssweine aus diesen Sorten prämiert. Für die diesjährige Ausgabe haben 263 Produzenten aus 13 Ländern 870 Weine eingereicht.

Grosses Gold für Weine aus Genf und dem Wallis

Dieses Jahr vergab die Jury zweimal Grosses Gold, die höchste Auszeichnung des Wettbewerbs.

Dafür benötigte ein Wein mindestens 92 von 100 möglichen Punkten. Die erste Auszeichnung ging an die Cave de Genève in Satigny/GE für ihren Clémence Pinot Noir 2022 AOC Genève. Die zweite Grosses-Gold-Medaille krönte eine Grauburgunder Spätlese, den Malvoisie flétrie sur souche 2022 AOC Valais der Cave la Madeleine von André Fontannaz et filles in Vétroz/VS. Der letztgenannte Wein gewann auch die Trophäe für den Wein mit der höchsten Bewertung des Wettbewerbs, die von Swiss Wine Promotion, dem Partner des Mondial des Pinots, verliehen wurde. Zu den zweimal Grosses Gold kamen 110 Goldmedaillen mit 89 Punkten und mehr sowie 140 Silbermedaillen, für die mindestens 85 Punkte notwendig waren. Gemäss internationalen Standards dürfen an Wettbewerben höchstens 30 Prozent der Weine mit Medaillen ausgezeichnet werden.

Erfahrener Dompteur der herausfordernden Rebsorte

Pinot Noir ist kapriziös. Die Sorte stellt hohe Anforderungen an ihren Standort und verzieht sowohl im Rebberg als auch im Keller keine Fehler. Nur absolute Meister ihres Fachs bewerben sich am Mondial des Pinots für die Kategorie Gran Maestro. Denn der Gran-Maestro-Preis ehrt den Produzenten, der mit drei Pinot-Noir-Weinen aus aufeinanderfolgenden Jahrgängen das beste Gesamter-



Der Preis Grand Maestro belohnt die trotz Jahrgangsunterschieden klare Handschrift des Winzers.

ZVG

gebnis erzielt. Dieses Jahr ging der Titel an Rico Lüthi in Männedorf/ZH. Er überzeugte die Juroren mit seinem Pinot Noir Barrique AOC Zürichsee der Jahrgänge 2018, 2019 und 2020. Es ist nicht die erste Auszeichnung, die Rico Lüthi für seinen «Pinot Barrique» gewinnt. Seit Jahren klettert der Winzer am Zürichsee mit grosser Sorgfalt äusserst präzise Weine. Dazu gehören neben Pinot Noir auch die weissen Scheurebe- und Räuschling-Weine. Crus wie diese dürfen auf keiner Weinkarte fehlen.

GABRIEL TINGUELY

Vinea

Die Vereinigung Vinea mit Sitz in Sierre/VS organisiert Weinprämierungen wie den Grand Prix du Vin Suisse, den Mondial des Pinots sowie den Mondial du Merlot et Assemblages. Mit dem Salon des Vins Suisses und Vinea on Tour fördert die Vereinigung das Ansehen der einheimischen Weine in grösseren Städten des Landes.

Eines der ältesten Glühweinrezepte

Das Chrüterhüsli in der Stadt Basel ist eine Drogerie. Doch hier wird auch ein Getränk hergestellt: Hypokras.

Wer sich die Rezeptur von Hypokras anschaut, sieht auf den ersten Blick keinen Unterschied zu traditionellem Glühwein. Rotwein wird für diese Spezialität mit Zucker und Gewürzen gemischt. Doch im Unterschied zu Glühwein wird diese Mischung

«Hypokras trinkt man zu Gebäck, Lächerli oder als Dessertwein.»

Didier Rebetez-Hofmann,
Inhaber Chrüterhüsli Basel

nicht erwärmt. «Leicht temperiert mundet Hypokras am besten», weiss Didier Rebetez-Hofmann. Das heisst, dass Hypokras bei Zimmertemperatur oder gar leicht gekühlt genossen werden



Weil Hypokras kalt genossen wird, passen Weingläser hervorragend.

UNSPASH

soll. «Ich habe Kunden, die kaufen das Getränk auch unter dem Jahr als Begleitung zu Käse- und Fleischplatten.» Doch Hochsaison hat Hypokras im Winter. Dann verkauft das Chrüterhüsli am meisten Flaschen. Der Jahresumsatz liegt bei 1000 Flaschen.

Hergestellt wird das Getränk in der hauseigenen Drogerie an der Gerbergasse in Grossbasel mit extra aus Spanien importiertem Qualitätswein. Dazu kommen Gewürze aus biologischem Anbau. Der Sud wird über Stunden hinweg temperiert, damit das Aroma von Anis, Sternanis, Muskatblüten, Zimt, Nelken und Piment in

ein harmonisches Zusammenspiel mit dem Rotwein übergeht.

Bei der Herstellung braucht es viel Sorgfalt

Die Hypokras-Herstellung ist ein zeitintensives Handwerk, welches viel Know-how bei der Abstimmung der richtigen Temperaturen erfordert. Als erster Schritt werden die Gewürze mit dem Mörser von Hand zerstoßen.

Dafür kommen drei verschiedene Mörserarten zum Einsatz. «Die Hypokras-Produktion ist deshalb sensibel, weil bei der Herstellung grösste hygienische Sorg-

falt befolgt werden muss», weiss Didier Rebetez-Hofmann. «Nur so wird vermieden, dass der Gärprozess im fertigen Getränk nicht wieder einsetzt und die Flaschen gar explodieren.»

RUTH MARENDING

Ursprung von Hypokras

Bereits 400 Jahre nach Christus findet man in Basler Rezeptsammlungen einen so genannten Conditum paradoxum, was sich mit «erlesener Gewürzwein» übersetzen lässt. Da der Wein auch als Arznei bedeutend war, wird der Getränkname oft mit dem griechischen Arzt Hippokrates in Verbindung gebracht. Man geht aber davon aus, dass der Name aus dem Wort hypokrasion kommt, was soviel heisst wie Vermischungen. Die Verbreitung des Hypokras steht ab dem 15. Jahrhundert im Zusammenhang mit dem aufkommenden Gewürzhandel. In Basel war im 16. Jahrhundert die Herstellung ausschliesslich Gewürzhändlern vorbehalten. Der Hypokras gehörte zu den beliebten Ehrengaben der Stadt Basel. Spätestens ab dem 19. Jahrhundert wurde der Hypokras auch in Basler Bürgerhäusern hergestellt.