

*Vinum*

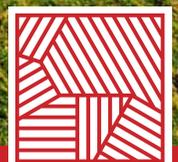
# GENÈVE

FAVORITEN, WEIN UND SPEISEN, WEINTOURISMUS

## Wein, Erfahrungen, Experimente

Divico:  
mehr als Bio

Der Wein zur  
Zeit Calvins



SWISS WINE

Schweiz. Natürlich.

Wein massvoll genießen.



## 04

### Ein neuer, aufsteigender Stern

Der Divico ist von Natur aus gegen die hauptsächlichsten Rebkrankheiten resistent und benötigt deshalb fast keine Pflanzenschutzmittel.



## 08

### Sélection 2017

Fokus auf die Preisträger der Sélection des Vins de Genève, bei der sich über 600 Weine einen harten Wettkampf lieferten.

## 12

### Der Wein zur Zeit Calvins

Reportage über die Trinkgewohnheiten der Genfer im späten Mittelalter und zu Beginn der Neuzeit.



## 16

### Volkfeste

Die drei wichtigsten weintouristischen Events im Genfer Weingebiet aus der Sicht dreier dynamischer junger Winzer.



## 20

### Genfer Wein-Challenge

Vier Hotelschulen ringen um den Titel des besten Genfer Weingestalters.

## 24

### Wenn servieren eine Ehre ist

Der Sommelierberuf unter der Lupe.



## 30

### Die grosse Degustation

Die Favoriten der Genfer Winzer.



## 44

### Longeole:

### Es geht um die Wurst

Eine leckere Wurstspezialität für jeden Geschmack.

## 50

### Gespräch mit

Simone de Montmollin, Direktorin des Verbands der Schweizer Önologen.

## 51

### Agenda

## Impressum

Die VINUM-Sonderausgabe «Swiss Wine» ist eine Sonderbeilage zu VINUM, Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567. Erscheinungsdatum: Mai 2018. Verkaufspreis: CHF 9.60/EUR 8.90

Diese Beilage ist das Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen VINUM und Swiss Wine Promotion, Siders.

### VERLEGER

Roland Köhler

### HERAUSGEBER/VERLAG

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich  
Tel.: +41 (0)44 268 52 40  
Fax: +41 (0)44 268 52 65  
info@vinum.ch, www.vinum.ch  
Nicola Montemarano, Verlagsleitung  
Dana Muñoz, Marketing  
Eva Pensele, Onlinemarketing  
Stefania Tedesco, Eventmarketing  
Laura Schlatter, Marketing

### REDAKTION

VINUM-Redaktion, Thurgauerstrasse 66, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich  
Tel.: +41 (0)44 268 52 60  
Fax: +41 (0)44 268 52 65  
redaktion@vinum.ch

Alexandre Truffer, stv. Chefredaktor,  
Verantwortlicher der französischsprachigen Ausgabe  
Martin Mächler, Chef vom Dienst

### LESERSERVICE

AVD Goldach AG  
Sulzstrasse 10-12  
9403 Goldach, Tel. +41 (0)71 844 91 53  
Fax +41 (0)71 844 93 45  
leserservice@vinum.ch

### GESTALTUNG UND PRODUKTION

Sen. Art Director: Johanna Pietrek  
Grafik und Layout: Philippe Rérat  
Titelbild: Régis Colombo / www.diapo.ch  
Übersetzung und Lektorat: Hancock Hutton, F-Bordeaux  
Lektorat: Anne Fries Lektorat & Übersetzungen, D-Düsseldorf  
Fotos: Jean Revillard/rezo.ch  
Produktions-/Vertriebsleitung:  
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen  
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation sind vorbehalten. Jegliche Reproduktion, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Verlag und Redaktion übernehmen für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen keine Haftung. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

### IN ZUSAMMENARBEIT MIT



SWISS WINE

Mit seinen 1400 Hektar Rebbergen zwischen den Ufern des Genfersees, der Rhône und der Arve ist das Genfer Land ein echtes kleines Paradies. Das attraktive, dynamische Weingebiet blickt auf 2000 Jahre Geschichte zurück, in deren Verlauf stets Pioniergeist und Innovation den Ton angaben. So wird dort heute eine beeindruckende Vielfalt an Spezialitäten mit einem hervorragenden Preis-Genuss-Verhältnis angeboten.

# WEIN, ERFAHRUNGEN, EXPERIMENTE



### Denis Beausoleil

Leiter des Amtes zur Förderung der landwirtschaftlichen Produkte des Kantons Genf

1988 legten die Genfer Winzerinnen und Winzer mit der ersten kontrollierten Ursprungsbezeichnung (AOC) den Grundstein für einen entschieden qualitätsorientierten Weinbau. Eine wahre Revolution, die wir Persönlichkeiten aus allen Sparten des Weinbaus verdanken. Mit der AOC sind Herkunft und Qualität der Trauben garantiert. So konnte man der Öffnung des Schweizer Marktes für ausländische Weine in den 1990er Jahren gelassen entgegensehen. Ein Jahr vor Schaffung der AOC hatten tatkräftige unabhängige Winzer bereits die ersten offenen Weinkeller der Schweiz organisiert. Der Unternehmertegeist der Genfer Winzer schlägt sich allerdings nicht nur in gesetzlichen und kommerziellen Massnahmen nieder. Auch im Weinberg wird hinterfragt, experimentiert und innoviert, um die Genfer Spezialitäten immer weiter zu verbessern. Vor einem Vierteljahrhundert erschien im Mandement erstmals die Rebsorte Gamaret. Heute ist diese Kreuzung vom Genferseeufer die vierthäufigste rote Rebsorte der Schweiz und wird auch im Ausland immer beliebter. Da kann der Divico noch nicht mithalten, denn er wird derzeit nur auf wenigen Hektar angebaut. Doch das frühe Interesse der Genfer Erzeuger an dieser Rebsorte zeigt, dass die neue Winzer- und Önologengeneration des Kantons verstärkt auf Forschung setzt. Diese sehr gut ausgebildeten Weinfachleute sind sich bewusst, welch kostbares Erbe ihnen ihre Vorgänger hinterlassen haben, und stehen allen Innovationen, die ihnen die Wissenschaft heute bietet, aufgeschlossen gegenüber. So sind sie das Bindeglied zwischen Vergangenheit und Gegenwart und die Hoffnungsträger der Zukunft.



*Divico*

# DER NEUE STERN AM REBSORTENHIMMEL

Der 2013 gezüchtete Divico bietet eine hohe Resistenz gegenüber den wichtigsten Reberkrankheiten und erfordert keine oder sehr wenig Pflanzenschutzmittel. Diese Rebsorte, die von einigen als die Zukunft des Schweizer Rebbaus angesehen wird, ist noch weitgehend unbekannt, beginnt jedoch langsam, sich im Genfer Weinbaugebiet einen Platz zu schaffen.

«Der Druck seitens der Verbraucher wie auch der Politik bezüglich eines ressourcenschonenden Rebbaus hat zu einem neuen Projekt der Selektion interspezifischer Rebsorten geführt. Auch wenn sie gemeinhin Hybride genannt werden, erweist sich dieser Begriff als unglücklich, da er sehr negativ besetzt ist und nicht der Definition von Hybriden in der Tierwelt entspricht. Die erste Phase dieses neuen Programms hat den Divico und den IRAC 2060 entstehen lassen, eine weisse Traubensorte, deren Name Ende 2018 bekannt gegeben wird und die eine hervorragende Resistenz gegenüber kryptogamischen Krankheiten wie dem Echten und Falschen Mehltau besitzt», erklärt Jean-Laurent Spring, Leiter der Weinbauforschungsgruppe am Agroscope Changins-Wädenswil.

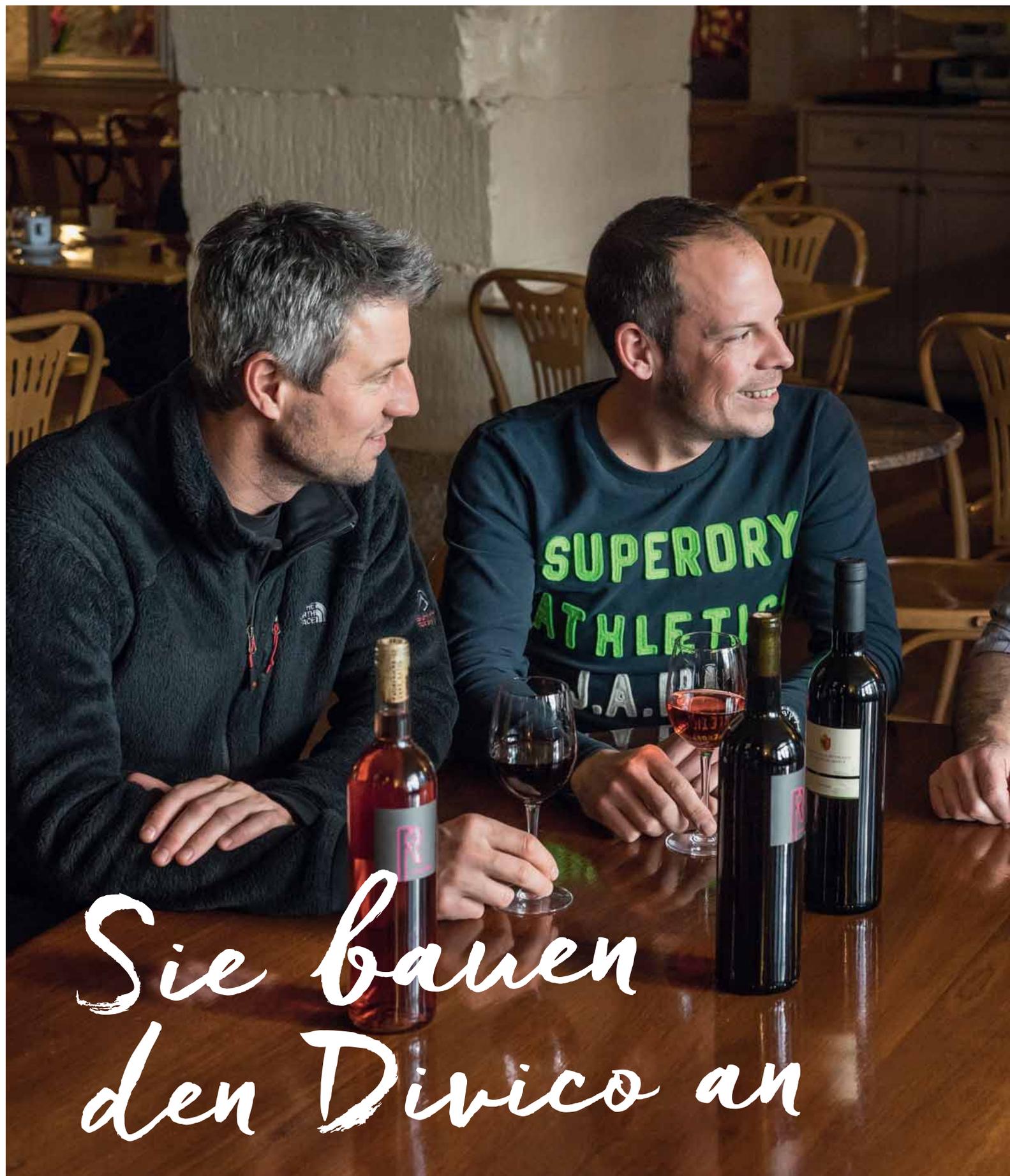
#### **Eine Züchtung made in Switzerland**

1996 kreuzte dieser Agrarwissenschaftler den Gamaret, der noch nicht einmal zehn Jahre zuvor eingeführt worden war, mit dem Bronner, einer 1970 in Freiburg im Breisgau aus der Kreuzung asiatischer und amerikanischer Wild- mit europäischen Rebsorten entstandenen Varietät. Von seinen Vorfahren *Vitis rupestris*, *Vitis lincecumii* und *Vitis amurensis* hat der IRAC 2091, wie er zunächst genannt wurde, Resistenzmechanismen gegenüber dem Echten und Falschen Mehltau sowie der Graufäule bewahrt. Diese drei Pilzkrankheiten sind für den Grossteil der Behandlungen verantwortlich, denen die Winzer ihre Reben unterziehen. Und das unabhängig davon, ob sie konventionellen oder bio-

logischen Rebbaubetreiber. Denn entgegen der landläufigen Meinung verzichtet Letzterer nicht auf jegliche Behandlung, sondern bekämpft Schädlinge mithilfe von Pestiziden natürlichen Ursprungs. 2013, nach einer langen Reihe von Tests, Kontrollen und administrativen Verfahren, wurde der IRAC 2091 der Öffentlichkeit unter dem Namen Divico präsentiert, der auf den Botschafter der helvetischen Stämme, die im Jahr 58 vor Christus in Bibracte Julius Cäsar gegenübertraten, zurückgeht.

#### **Ein erfolgreicher Start**

Vor dem Hintergrund eines allgemeinen Misstrauens gegenüber dem Einsatz von Pflanzenschutzmitteln war es klar, dass die Einführung einer Rebsorte, die eine natürliche Resistenz gegenüber fast allen Schädlingen mit gewissen agronomischen und önologischen Qualitäten kombiniert, bei zahlreichen Winzern auf Interesse stossen würde. In Genf, dem innovativsten Weinbaugebiet der Schweiz, haben knapp ein Dutzend Einkelterer dieses Kuriosum angepflanzt, das sich zweifellos zu einer Spezialität oder sogar zu einem Klassiker des Schweizer Rebbaus entwickeln wird. Die frühesten dieser Pioniere, die den Divico bereits als sortenreinen Wein verkaufen, erklären die Vorteile und Besonderheiten dieser Traubenvarietät, die - laut «Cépages suisses: Histoires et origines», dem jüngsten Werk von Dr. Vouillamoz - «sehr farbtensive Weine mit hochwertigen Tanninen sowie Aromen von Gewürzen, Pfeffer, Nelken, Heidelbeeren und Veilchen hervorbringt».



*Sie bauen  
den Divico an*



## Florian Ramu Domaine des Alouettes in Bourdigny

«Wir haben den Divico auf einer Parzelle mitten im Dorf angepflanzt. Angesichts der Diskussionen rund um die Landwirtschaft und den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln wird es nicht gerne gesehen, wenn man mitten in Wohngebieten spritzt», erklärt Florian Ramu. «Vor diesem Hintergrund bietet eine gegenüber Krankheiten resistente Rebsorte einen gewissen Vorteil. Wir haben 8600 Quadratmeter angepflanzt, was der grössten Parzelle des Kantons entspricht.» Obwohl sie erst 2015 bepflanzt wurde, hat die Parzelle bereits 2017 einen Ertrag von knapp 300 Gramm pro Quadratmeter produziert. «Normalerweise hätte es bis zum dritten Jahr keine Früchte geben sollen. Wir waren also recht überrascht, die erste Lese durchführen zu können. Das bedeutet, dass sich die Rebsorte auf der Parzelle, auf der wir sie gepflanzt haben, wohlfühlt. Ausserdem behandeln wir sie nur zwei Mal pro Jahr, während der Blüte», fügt der junge Winzer hinzu, der einen Rosé und einen Rotwein aus dem Divico keltert und sie unter eigenem Namen und nicht unter dem Etikett der Domaine des Alouettes vermarktet. «Wir haben Trauben von schöner Reife mit einem Zuckergehalt von 90 Grad Öchsle geerntet. Dazu muss man sagen, dass der Divico kleinbeerig ist, mit viel Fruchtfleisch und wenig Wasser.» Bisher werden der Rosé und auch der in Barriques ausgebaute Rotwein noch in geringen Mengen produziert. «Die Rede ist von ein paar Hundert Flaschen», lacht Florian Ramu. «Es wird interessant sein, das Feedback unserer Kunden zu analysieren, vor allem wenn es uns gelingt, dieses Kuriosum als hochwertige Spezialität zu positionieren.»

[www.domaine-des-alouettes.ch](http://www.domaine-des-alouettes.ch)

## Thierry Anet Domaine de l'Etat de Genève in Lully

«Der Divico, der damals noch IRAC 2091 hiess, wurde erstmals 2009 angepflanzt. Ein Teil der Ernte ging für Vinifikationsversuche an die kantonale Fachstelle, die mir den Rest – genau den Inhalt einer Barrique – überliess. Aus diesem Grund haben wir diese neue Rebsorte von Beginn an in Holz vinifiziert», erklärt Thierry Anet. In den Weinbergen wurden in den ersten vier Jahren, «die sehr einfache Jahre waren», wie der Winzer anmerkt, keine Pflanzenschutzmittel eingesetzt. 2013 wurden die Parzellen jedoch von Hagel heimgesucht. «Seitdem beschränken wir uns auf eine Behandlung mit Kupfer und Schwefel pro Saison. Was sich als

noch besser erweist als das, was uns vonseiten der Züchter versprochen wurde, die von einer bis drei Behandlungen pro Vegetationszyklus ausgingen. Aus agrarwissenschaftlicher Sicht kann man sagen, dass er all seine Versprechen hält. Es wird sich jedoch zeigen, ob die Resistenzen des Divico auch langfristig wirksam sind oder ob es den Schädlingen gelingt, seine Abwehrmechanismen zu umgehen.» Doch um diese Frage zu beantworten und herauszufinden, ob der Divico ähnlich dem Gamaret Verkümmernprozessen zum Opfer fällt, wenn die Reben ein Alter von 20 Jahren erreicht haben, muss abgewartet werden... Bisher geht es den 3000 Quadratmetern Divico der Domaine de la République et canton de Genève blendend. Sie ermöglichen dem Weingut dank dem Verzicht auf Behandlungen Einsparungen von mehr als 1000 Franken pro Hektar und gefallen einer Kundschaft, die grossen Wert auf nachhaltige Entwicklung legt.

[www.ge.ch/vignoble](http://www.ge.ch/vignoble)

## Florian Barthassat La Cave de Genève in Satigny

«Die Situation der Cave de Genève ist ein bisschen speziell. Wir müssen sicherstellen, dass unsere Winzer nicht aufgrund einer Modeerscheinung eine Rebsorte anpflanzen, von der wir unsere Kundschaft nicht überzeugen können», erklärt der Önologe der Lokomotive des Weinbaugebietes Genf, die knapp ein Drittel der kantonalen Lese keltert. «Wir haben im vergangenen Jahr eine erste Testvinifikation durchgeführt. 2016 war ein sehr schwieriges Weinbaujahr, und die Winzer mussten aufgrund ungünstiger Witterungsverhältnisse 12 bis 15 Mal auf Pflanzenschutzmittel zurückgreifen. Der Nutzen steht also ausser Frage. Als die Winzer der Cave erfuhren, dass die Testvinifikationen erfolgreich gewesen waren und der Divico sechs Mal weniger Pflanzenschutzmittel erfordert, um gesunde Trauben hervorzubringen, war das Interesse gross. Da mussten wir erst einmal erklären, dass wir nur ein begrenztes Volumen verarbeiten können.» Die ersten Anpflanzungen erfolgten im Jahr 2014. Heute, vier Jahre später, bauen die Winzer der Cave de Genève bereits vier Hektar der Varietät an. «Das ist ein extrem schnelles Wachstum. Es besteht Potenzial für einen sortenreinen Wein, höchstwahrscheinlich in unserer Produktreihe Trésor, sowie für eine Cuvée. Bevor wir jedoch in der Lage sind, grosse Volumen Divico zu verkaufen, wird noch ein wenig Zeit vergehen, auch wenn die Frage des Einsatzes von Pflanzenschutzmitteln im Rebbau ein wichtiges Thema für die Winzer und für einen wachsenden Teil der Verbraucher ist.»

[www.cavedegeneve.ch](http://www.cavedegeneve.ch)

Florian Barthassat, Florian Ramu und Thierry Anet (von links nach rechts) vergleichen die Eigenschaften ihrer Divico-Trauben.



# Sélection des Vins de Genève IMMER MEHR

619 Weine, 74 Weingüter,  
56 Degustatoren: Die Zahlen der  
Sélection des Vins de Genève  
werden von Jahr zu Jahr beeindrucken-  
der. Rückblick auf einen  
Wettbewerb, bei dem 2017 insge-  
samt 55 Goldmedaillen und  
sechs Sonderpreise verliehen  
wurden.

Bei der grössten Degustation von Wei-  
nen aus dem Kanton werden alle Ge-  
wächse nach denselben Kriterien beur-  
teilt, sodass sich die Teilnehmer völlig  
objektiv mit ihren Mitbewerbern verglei-  
chen können. Ausserdem bietet die Sé-  
lection Gelegenheit, sich für weitere, na-  
tionale und internationale Wettbewerbe  
zu qualifizieren. Dies sind nur einige Vor-  
teile des renommierten Wettbewerbs.  
Die im Jahr 2000 ins Leben gerufene  
Sélection des Vins de Genève stiess in  
den letzten fünfzehn Jahren auf konti-  
nuierlich wachsendes Interesse. Dieser  
Erfolg erklärt sich vor allem durch ihre  
Transparenz und die äusserst seriöse

Degustation. 2011 wurde das Degustati-  
onssystem mit Unterstützung von Sen-  
sorikspezialisten aus Changins komplett  
überarbeitet, um Ergebnisverzerrungen  
weitgehend auszuschliessen. Alle De-  
gustatoren erhalten die zu verkostenden  
Weine nun in einer unterschiedlichen  
Reihenfolge. So spiegeln die vergebene-  
nen Noten jetzt die persönliche Analyse  
wider, denn sie können nicht an der  
Meinung des «Tonangebers» der Gruppe  
ausgerichtet werden. Auch beim grös-  
sten internationalen Weinwettbewerb,  
dem Concours Mondial de Bruxelles,  
wird dieses in der Schweiz einzigartige  
Verfahren eingesetzt.

# Die Preisträger der Sélection 2017



Alle mit einer Goldmedaille ausgezeichneten Weine wurden am 21. Juni 2017 im Herzen der Altstadt vorgestellt. Vor der öffentlichen Degustation, zu der Hunderte Weinliebhaber strömten, verkosteten verschiedene Jurys eine Auswahl der prämierten Weine und verliehen sechs Sonderpreise, deren stolze Gewinner wir Ihnen im Folgenden nahebringen.

## ▲ **Domaine des Charmes**

**Le Grisnet Blanc 2016 | Preis: Frischling**

Der Preis der Studenten der Hotelfachschule Genf ging an die noch wenig bekannte Rebsorte Findling. «Diese Rebsorte stammt aus dem Osten Europas», erklärt Olivier Conne, der am 1. Januar dieses Jahres die Nachfolge seiner Eltern Bernard und Anne auf der Domaine des Charmes angetreten hat. «Sie wurde 1976 gepflanzt, noch bevor unsere Familie das Weingut übernahm. Der Winzer hatte ursprünglich vor, Riesling x Sylvaner anzubauen, aber die Rebschule hatte nicht mehr genug vorrätig und bot ihm deshalb Findling an. Diese sehr frühreife Rebsorte erreicht schnell einen hohen Zuckergehalt und ist ausserdem ziemlich pflegeleicht. «Einziger Nachteil: Aufgrund der dicken, bitteren Beerenschale ist bei der Kelterung viel Aufmerksamkeit und Fingerspitzengefühl nötig», erklärt Olivier Conne. Nach dem achtmonatigen Ausbau auf der Hefe im Edelstahltank folgt keine zweite Gärung, was dieser Spezialität ohne Restzucker einen sehr lebhaften Charakter verleiht. Darüber hinaus sorgt der hohe Alkoholgehalt (im Durchschnitt 15 Vol.-%) für eine gewisse Opulenz. Mit 4500 Flaschen Jahresproduktion ist diese Seltenheit nun nicht mehr nur Insidern vorbehalten, sondern das ganze Jahr über erhältlich.

[www.domainedescharmes.ch](http://www.domainedescharmes.ch)

## ► **Château du Crest**

**Château Rouge 2016 | Preis: Wildschwein**

Das Wildschwein ist der begehrteste Preis der Sélection des Vins de Genève, weil er die höchste Punktzahl erfordert. 2017 ging er wiederholt an Château du Crest, wie auch in den beiden ersten Ausgaben des kantonalen Wettbewerbs, bei denen sich das pittoreske Weingut in der Nähe von Jussy mit seinem Rosé 1999 und seinem Chasselas 2000 bereits diese Trophäe sichern konnte. Bei der 18. Sélection des Vins de Genève überzeugte das Weingut mit seinem Château Rouge 2016. «Eine Assemblage aus etwa 60 Prozent Gamaret und aus Pinot Noir, die etwas weniger als ein Jahr lang im 4000-Liter-Fass ausgebaut wurde», so Weingutsverwalter Josef Meyer. Diese Assemblage gibt es übrigens erst, seit direkt auf dem Weingut vinifiziert wird, also seit 1994. Der einzige Gewinner, der dreimal mit dem Wildschwein ausgezeichnet wurde, stammt aus der Zentralschweiz. Er stellte fest, dass der Wettbewerb für immer mehr Weinliebhaber zu einer zuverlässigen Institution wurde: «Die Sélection ist mittlerweile ein wichtiger Markstein im Weinjahr. Alle Kunden, die auf unser Weingut kommen, wollen das Wildschwein probieren.»

[www.domaineducrest.ch](http://www.domaineducrest.ch)



### ► **Domaine des Charmes**

Esprit de Genève 2015 | Preis: **Steinmarder**

2017 wird als überaus erfolgreiches Jahr in die Annalen des Weinguts der Familie Conne in Saigny eingehen: zweiter Platz in der Kategorie Gamay beim Grossen Preis des Schweizer Weins 2017, Frischling für den Findling und Steinmarder für den Esprit de Genève 2015 bei der Sélection des Vins de Genève. Dieser Preis wird von einer Fachjournalisten-Jury aus der Romandie und der Deutschschweiz verliehen. «Wir bleiben seit 2004 derselben Assemblage treu. Die Hälfte stammt von alten Gamay-Reben aus derselben Parzelle wie für unseren Baron Rouge, der erst kürzlich beim nationalen Wettbewerb ausgezeichnet wurde. Dazu kommen zwei im Eichenfass ausgebaute Weine: Gamaret mit 40 Prozent Gesamtanteil und Merlot», erklärt Olivier Conne, der jährlich 1500 Flaschen von diesem Wein produziert. «Beim Esprit bleibt die Erzeugungsmenge stabil. Der Esprit de Genève wird vor allem von der lokalen Kundschaft geschätzt, konnte sich allerdings ausserhalb der Kantons Grenzen noch nicht so recht durchsetzen.» Der 9,5 Hektar grosse Familienbetrieb stellt derzeit übrigens auf biologische Bewirtschaftung um.

[www.domainedescharmes.ch](http://www.domainedescharmes.ch)



### ▼ **Domaine Les Perrières**

Gamay 2016 et Chasselas Les Millerands 2016

Preis: **Trophée Tradition**

Die von Robert Hainard gestaltete Trophée Tradition des Vereins Société patriotique des Vieux-Grenadiers de Genève stellt einen Adler dar und geht zum zweiten Mal seit ihrer Schaffung vor vier Jahren an Domaine Les Perrières. «Ich bin sehr zufrieden mit dem Gamay», betont Fabian Rochaix. «Er holte Ende Januar 2018 beim Internationalen Gamay-Wettbewerb in Lyon als einziger Schweizer Wein eine Goldmedaille. Diese Erfolge zeigen, dass unsere Weine einer breiten Palette von Kunden gefallen: Weinliebhabern, Fachleuten, Leuten aus der Region und ausländischen Degustatoren.» Der Chasselas Les Millerands stammt von ausgewählten Parzellen und wird traditionell im Tank vinifiziert, wie der für die Weinbereitung zuständige Önologe Sébastien Schwarz erklärt. Lachend fügt er hinzu: «Fürs Geschäft ist die Trophée Tradition der beste Preis der Sélection, denn das Restaurant «Des Vieux-Grenadiers» in Plainpalais bestellt eine nicht unbeträchtliche Menge der beiden prämierten Weine.»

[www.lesperrieres.ch](http://www.lesperrieres.ch)



### ◀ **Domaine du Paradis**

Chasselas 2016 | Preis: **Fuchs**

«Warme und trockene Jahre wie 2016 sind für Weissweine und insbesondere für den Chasselas nicht unbedingt von Vorteil. Wenn man nicht aufpasst, reifen die Trauben zu stark aus und ergeben etwas schwere Weine. Wir ergriffen sowohl im Weinberg als auch im Keller Massnahmen, um seine Frische zu erhalten. Das scheint gelungen zu sein», freut sich Jérémie Burgdorfer, der in der Domaine du Paradis seit drei Jahren für den Weinbau und die Kommunikation verantwortlich zeichnet. Der junge Weinfachmann freut sich über den Fuchs, den das Weingut bereits 2010 gewann: «Die Restaurateure, die diesen Preis verleihen, sind anerkannte Chefs, was sich natürlich positiv auf Glaubwürdigkeit und Sichtbarkeit dieser Auszeichnung auswirkt.» Für eine Rebsorte, die etwas mehr als zehn Prozent (ca. 4,5 Hektar) des Betriebs ausmacht, ist dies ein wichtiger Aspekt. Das Weingut liebäugelt übrigens mit der Umstellung auf Bio und bestellt seine Rebberge bereits ganz ohne Herbizide.

[www.domaine-du-paradis.ch](http://www.domaine-du-paradis.ch)





## ▼ **Meilleur Vin Suisse des Citadelles du Vin 2017**

**Cave de Genève**

**Trésor Sauvignon Blanc 2015**

«Zusammen mit Cœur de Clémence, unserem Gamaret und der Schaumweinlinie Baccarat gehört unser Sauvignon Blanc zu den emblematischen Weinen der Cave de Genève», erklärt Jérôme Leupin, Leiter der Winzergenossenschaft, die ein Drittel der gesamten Traubenernte des Kantons einkellert. «Er wird in der Romandie und vor allem in der Deutschschweiz sehr für seine Frische und Eleganz geschätzt.» Der immer wieder bei regionalen, nationalen und internationalen Wettbewerben ausgezeichnete Trésor Sauvignon Blanc 2015 konnte auch beim Wettbewerb Citadelles du Vin glänzen, der jedes Jahr in der südwestfranzösischen Region Gironde stattfindet. Dort erhielt der Trésor den Schweizer Sonderpreis für den besten Schweizer Wein. «Er wird im Tank vinifiziert, um seine Frische und die typischen Aromen der Rebsorte zu bewahren, und durchläuft keine zweite Gärung», führt Önologe Patrick Gräzer aus. «Jede Medaille hilft dem Kunden bei der Wahl, vor allem auf fernerer Märkten, wo wir nur mittels umfangreicher Kommunikationsmassnahmen Fuss fassen können. Wir melden unsere besten Spezialitäten sowohl in der Schweiz als auch im Ausland zu Wettbewerben an, denn die Art der Degustation und die Jurys sind überall anders. Wenn ein und derselbe Wein, wie unser Sauvignon Blanc, sowohl in Genf als auch im Bordelais eine Goldmedaille erhält, kann man davon ausgehen, dass er einem breiten Kundenkreis gefällt.»

[www.cavedegeneve.ch](http://www.cavedegeneve.ch)

## ▲ **Domaine Les Hutins**

**Blanc de Blanc | Preis: Milan**

Der Milan – eine Skulptur des europäischen Raubvogels von Robert Hainard – ist die Neuheit der 2017er-Ausgabe. Verliehen wird er von Swiss Wine Promotion an den besten Schaumwein der Sélection des Vins de Genève. Denn in der Schweiz wird seit einigen Jahren immer mehr Schaumwein erzeugt und konsumiert. «Es handelt sich um einen sortenreinen Chardonnay des Jahrgangs 2015, auch wenn dies nicht auf dem Etikett angegeben ist», erklärt Emilienne Hutin Zumbach. Für die Schaumbildung ist Xavier Chevalley zuständig und erstmals haben wir keinen Versandlikör hinzugefügt.» Dieser Wein, den es bereits seit mehreren Jahren gibt, wurde vom Weingut bisher nicht gross beworben und war auch noch nie zu einem Wettbewerb angemeldet. Umso beeindruckender, dass sich der Blanc de Blanc von Les Hutins gleich beim ersten Mal eine Goldmedaille abholte, übrigens die einzige in der Kategorie «Schaumweine», und zudem den neuen Sonderpreis Milan abräumte. «Was für eine Überraschung und Freude», jubelt Emilienne Hutin Zumbach, «denn die Milanskulptur ist wirklich wunderschön.»

[www.leshutins.ch](http://www.leshutins.ch)





*Historie*

**SO TRANK GENÈVE**

**ZUR ZEIT CA**



Foto: zVg.

Was trank man in Genf zwischen der Entdeckung Amerikas und dem Einsetzen der Reformation? Das ist das Thema einer Studie des verstorbenen Historikers Jean-François Bergier, die den Weinkonsum wie auch die Weinpolitik im Genf der Renaissance beleuchtet.

In den früheren Gesellschaften des südlichen Europas war der Wein im städtischen Raum «das einzig erschwingliche anregende Mittel und vor allen Dingen das einzig gebräuchliche Getränk. Trinkwasser stand für eine dichte Bevölkerung meist kaum in ausreichenden Mengen zur Verfügung. Und einen geeigneten Ersatz gab es nicht: Bei Milch stellten der Transport, die Haltbarkeit und vor allem der unbezahlbare Preis ein Problem dar, während Bier in der Zeit, die uns interessiert, südlich vom Rhein kaum produziert und in Genf bis zum frühen 17. Jahrhundert nicht einmal erwähnt wurde. So tranken die Menschen, ganz gleich welchem sozialen Milieu sie angehörten, Wein. Und sie tranken viel davon», erklärt der Historiker Jean-François Bergier. Bekanntheit erlangte er vor allem als Präsident der Kommission, die Klarheit über das Verhältnis zwischen der Schweiz und Deutschland während des Zweiten Weltkrieges schaffen sollte.

#### Die Genfer Weine

Bis 1533 wurde Genf, ebenso wie Lausanne, von einem Bischof regiert, der den Titel Fürst des Heiligen Römischen Reiches trug. Gegen Ende des Mittelalters wurde der Rebbau immer rentabler, sodass die reichen Stadtfamilien in grossem Umfang Rebflächen erwarben. «Es schien sich zu einer Mode zu entwickeln, die dem Eigentümer mindestens drei Vorteile bot: Er sicherte seinen Eigenbedarf, sein Wein war günstiger, zumal der für den Eigenverbrauch bestimmte «bürgerliche» Wein weniger stark besteuert wurde, und er konnte einen Teil seines Ertrags verkaufen und daraus Gewinn erzielen», erklärt Jean-François Bergier in seiner Studie namens «Le vin des Genevois». Die Einwohner tranken hauptsächlich «vinum patriae», Landwein aus der Umgebung der Stadt. Da der Verbrauch die heimische Produktion weit übertraf, versorgten drei Gegenden die Genfer Weinkeller. Zum einen die Côte mit der Appellation Soumont, die unter der Herrschaft des Fürstbischofs standen, und zum an-

deren zwei savoyische Regionen, die Semine und die Chautagne. Letztere erzeugte Rotweine von sehr guter Qualität, die oft doppelt so teuer waren wie die heimischen. Zu hohen Anlässen öffneten die Würdenträger gern ihre besten Flaschen, die meist aus Griechenland oder Kreta stammten.

## 250 Liter pro Jahr und Einwohner

Die Steuern belegen recht präzise, wie viel Wein in die Stadt gelangte. So waren die Historiker in der Lage, den durchschnittlichen Konsum pro Jahr und Einwohner auf 250 Liter (gegenüber rund 30 heute) zu schätzen. Eine Zahl, die, wie Jean-François Bergier erklärt, von einer amüsanten Tatsache bestätigt wird: «Der Generalrat legte 1541 die Weinleistung zugunsten Calvins (der, wie alle Pastoren, ein Gehalt in Form von Geld- und Sachleistungen erhielt) auf zwei 'bossettes', das heisst 650 Liter Wein pro Jahr, fest. Es scheint also, dass diese Menge damals als angemessen für den Bedarf eines Haushalts galt.» Es heisst jedoch, dass der Alkoholgehalt der damaligen Weine deutlich unter den heute üblichen 13 oder 14 Prozent lag. Nur eines hat sich bis heute nicht geändert: Wein war bereits damals eines der am stärksten kontrollierten Produkte - was jedoch weder Betrug noch Missbrauch verhinderte. Um Wirte zu bestrafen, die mit Wein spekuliert hatten, «wurde im September 1555 allen Einwohnern von Genf unter Androhung einer hohen, vom Gastgeber wie auch vom Gast zu zahlenden Strafe verboten, ihre Wirtshäuser zu besuchen. Eine Ausnahme wurde nur denjenigen gewährt, die Fremden Gesellschaft leisten wollten, denn für die Abwicklung von Geschäften war der Besuch von Schänken oft unausweichlich.»

## Die Ernährung im zweiten Jahrtausend

Professor Bergiers Interesse galt neben dem Wein auch den historischen Essgewohnheiten in der Schweiz. Seine Studie, welche die Zeit ab dem Jahr 1000 bis zum Beginn des 21. Jahrhunderts umfasst, zeigt, dass sehr kontrastreiche Perioden aufeinanderfolgten. Bis zum Ende des ersten Jahrtausends lebten die Menschen auf helvetischem Gebiet ebenso wie im restlichen Europa in einem Zustand, den man als unterentwickelt bezeichnen könnte. Drei Viertel des Kontinents waren von dichtem Wald bedeckt, der, wenn er auch dank Wild und Beeren für Abwechslung auf dem Tisch sorgte, vor allem gefährlich und fast undurchdringlich erschien. Ernährungsgrundlage war also Getreide, das allerdings mit drei bis fünf geernteten Körnern pro gesättem Korn miserable Erträge erzielte. Ausserdem musste ein Drittel der Ernte zum Säen im kommenden Jahr aufbewahrt werden.

## Die 300 Gloriosen

Um das Jahr 1000 fand ein enormer Umbruch statt: «Plötzlich, innert einer oder zwei Genera-

tionen, das heisst, ebenso schnell wie während der industriellen Revolution oder in der heutigen Zeit [...], setzte im gesamten Abendland eine Wachstumsperiode ein, die in der Geschichte der Menschheit ihresgleichen sucht», schreibt Jean-François Bergier. Die Ursachen seien zwar nicht eindeutig identifiziert, die «Einzigartigkeit dieser Wachstumsphase beruht jedoch auf ihrer Dauer: Sie hielt bis um das Jahr 1300, also drei Jahrhunderte lang, an.» Zu jener Zeit wurde unter anderem die dreijährige Fruchtfolge eingeführt, und es entstanden Wassermühlen. Gleichzeitig wurde durch die Ausweitung des Ackerlandes und die Entwicklung der Städte, die überall in Europa wie Pilze aus dem Boden schossen, der Wald zurückgedrängt. Besonders die Alpenregionen, in denen sich die Schaf- und Rinderzucht ausbreitete, profitierten von dieser Phase.

## Speisen während der Renaissance

Die katastrophalen Pestepidemien im 14. Jahrhundert hatten sich nicht nur nachteilig auf das Wohlergehen der Bevölkerung ausgewirkt, sondern sie auch zahlenmässig stark dezimiert. Nach und nach kehrte sich das Verhältnis zwischen Berg- und Stadtbewohnern zugunsten der Städte um. Laut Jean-François Bergier war «das 16. Jahrhundert im Vergleich zu den vorherigen und nachfolgenden Generationen ein Jahrhundert mit ausreichender, ausgewogener und gesunder Ernährung. Es war das Jahrhundert des frischen Fleisches.» Durch den internationalen Handel gelangten Gewürze wie Pfeffer, Muskatnuss, Zimt und Senf, aber auch Zitrusfrüchte, Olivenöl, süsse Weine vom Mittelmeer und kräftigere aus Burgund, gesalzene Heringe von der Nordsee und Kabeljau aus Neufundland in die Genfer Küchen. Zu einer Zeit, in der der Zinnteller das Holzbrett und das individuelle Glas den gemeinsamen Becher, der von Gast zu Gast gereicht wurde, ersetzte, entwickelte sich die Gärtnerei bereits zu einem Hobby der Stadtbürger. Neben traditionellem Gemüse wie Zwiebeln, Rüben und Kohl wurden neue essbare Pflanzen wie Artischocken, Melonen, Aprikosen, Blattsalat und auch Himbeeren angebaut.

## Not während der Kleinen Eiszeit

Mit dem Einsetzen der Kleinen Eiszeit im 17. Jahrhundert wendete sich das Blatt. Lebensmittelknappheit und Hungersnot machten die Bewohner der heutigen Schweiz zu Söldnern und trieben sie zur Auswanderung. Eine Situation, die sich erst im 20. Jahrhundert wieder änderte, als die Entwicklung des internationalen Handels die Ernährungssicherheit gewährleistete, auch wenn diese streng genommen selbst heute nicht gegeben ist, da die in unserem Land konsumierten Lebensmittel zu mehr als der Hälfte aus dem Ausland importiert werden.

«Der Generalrat legte 1541 die Weinleistung zugunsten Calvins (der, wie alle Pastoren, ein Gehalt in Form von Geld- und Sachleistungen erhielt) auf zwei 'bossettes', das heisst 650 Liter Wein pro Jahr, fest. Es scheint also, dass diese Menge damals als angemessen für den Bedarf eines Haushalts galt.»

Jean-François Bergier Historiker

## Der Wein früher

### Genfer Importe in Yverdon gegen 1450

Die Archive von Humbert Perrod, einem Notar aus Yverdon, zeigen, dass ein Würdenträger der Stadt 1450 eine grosse Menge Rotwein aus Genf erwarb. Diese Information ist umso interessanter, als das Umland dieser Stadt im nördlichen Waadtland bis zur Ankunft der Reblaus im 19. Jahrhundert von einem grösseren Weinbaugebiet umgeben war als heute.

### Von der «bossette» bis zur «pichollette»

Bis zur Französischen Revolution, in deren Zuge das metrische System eingeführt wurde, variierten die Gewichts- und Masssysteme in Europa von einer Region zur anderen. Oftmals bezeichnete derselbe Begriff in benachbarten Gegenden unterschiedliche Dinge. So mass der Genfer Pot 1,12 Liter, der Waadtländer hingegen 1,4 Liter. Im Genfer Weinbaugebiet war die grundlegende Masseinheit für die Lese die «bossette» (324 Liter), die sich in sechs Sester von je rund 54 Litern unterteilte. Ein Sester wiederum entsprach 24 Vierteln von je 2,252 Litern. Die «pichollette», die 2005 von der Domaine des Perrières neu aufgelegt wurde und ihr den Schweizer Preis für landwirtschaftliche Innovation einbrachte, ist ein Hohlmass von 0,28 Litern, das bis zur Mitte des vergangenen Jahrhunderts in den Genfer Cafés verwendet wurde.

### Ein rentabler Anbau

In einer Zeit, in der Wasser nur selten trinkbar war, und in einer Gegend, in der weder Bier noch Most getrunken wurde, verkaufte sich Wein gut. Der Weinbau stellte damit eine rentable Tätigkeit dar, die weitaus einträglicher war als andere landwirtschaftliche Erzeugnisse. Gemäss einer Studie des französischen Historikers Robert Fossier brachte der Weinbau einem Bauern einen zweieinhalb Mal höheren Gewinn ein als irgendein anderer Anbau.

### Einstige grosse Jahrgänge

Zwar ist die Wahrscheinlichkeit, eine so alte Flasche Wein zu finden, gering, doch die Jahrgänge 1505, 1509, 1511, 1514, 1519 und 1522 sollen ergiebig gewesen sein. Ganz im Gegensatz zu den Jahren 1489, 1490, 1495, 1512 und 1516, die als schwache oder gar Notjahrgänge zu bezeichnen waren. Dies bezieht sich selbstverständlich eher auf die Quantität als auf die Qualität.

### Freier Warenverkehr und Importe

Neben dem «vinum patriae», dem Wein aus Genf und seinem Umland, tranken die Bürger des späten Mittelalters Weine von der Côte oder aus Savoyen. Die wohlhabendsten Patrizier importierten Weine vom Mittelmeer, hauptsächlich aus Griechenland und Kreta. Sie alle zahlten die «gabelle», eine Steuer auf konsumierten oder vor Ort verkauften Wein, von der Transitweine befreit waren.



Foto: CALVIN - Historisches Museum der reformation, ausgestellt im internationalen Museum der Reformation in Genf.



*Weintourismus*  
**FESTLICH  
UND POPULÄR**

Drei spannende, professionell organisierte und deshalb enorm beliebte Veranstaltungen schmücken den Genfer Weintourismus-Kalender. Um Ihnen diese Events hautnah zu präsentieren, haben wir drei junge Winzer getroffen, die an den Offenen Weinkellern, an der Feinschmecker-Rallye sowie am Weinlesefest in Russin mitwirken.



Foto: Régis Colombo/diapo.ch

### 31. Offene Weinkeller in Genf

Vierzig Rebbaudörfer, Tausende Besucher, ein neuer Jahrgang, der sich ebenso vielversprechend wie der hervorragende 2015er ankündigt, Barrique-Spezialitäten des eleganten Jahrgangs 2016: Alle Voraussetzungen, um den 26. Mai zu einem grossen Tag der Genfer Weinregion zu machen, sind erfüllt. Diese Veranstaltung, die ins Leben gerufen wurde, um die Einwohner des Kantons zu animieren, an die Türen der unabhängigen und direkt vermarktenden Winzer zu klopfen, entwickelte sich rasch zu einem grossen Erfolg. Ab den frühen 2000er Jahren begeisterte sich auch die internationale Bevölkerung der Stadt Genf für das Konzept. Zwei Jahrzehnte später erfüllen die Offenen Weinkeller ihre Aufgabe immer noch nach allen Regeln der Kunst. Darüber hinaus zeigen die Statistiken, dass ein Grossteil der Besucher bei diesem Anlass zum ersten Mal Schweizer Weine kostet.

[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

### Feinschmecker-Rallye 2018

Ein rund zehn Kilometer langer Spaziergang im Genfer Umland, gespickt mit Ständen, an denen heimische Produzenten und talentierte Winzer ihre besten Kreationen anbieten: Das ist das einfache, aber beliebte Konzept der Feinschmecker-Rallye. Für diese fünfte Ausgabe am 18. und 19. August in Bernex sollte man mit der Anmeldung nicht mehr lange warten. Denn nicht wenige Fans der Veranstaltung reservieren ihre Plätze bereits lange im Vorfeld. Neben den fünf Degustationsständen, an denen Produkte der Partner des Gütezeichens «Genève Région - Terre Avenir» und Weine lokaler Winzer zur Verkostung bereitstehen, bietet die Feinschmecker-Rallye ihren Teilnehmern auch die Gelegenheit, anhand eines auf Französisch, Deutsch und Englisch zur Verfügung stehenden Fragebogens ihr Wissen zu testen und mit ein wenig Glück attraktive Preise zu gewinnen.

[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

### Weinlesefest in Russin

Die älteste und traditionellste Weintourismus-Veranstaltung im Genfer Umland feiert ihr 56-jähriges Jubiläum und begeistert ihr Publikum wie eh und je. Einige kommen, um den Umzug mit blumengeschmückten Wagen zu bewundern, andere bummeln lieber über den Markt, auf dem Terroir-Erzeugnisse und lokales Kunsthandwerk angeboten werden. Eltern begleiten ihren Nachwuchs zum Kinderfest mit Riesengemälde, Hüpfburg, Hindernislauf und Bastelateliers, und die Stammgäste treffen sich mit Freunden an ihren bevorzugten Ständen, um Weine aus Russin und dem restlichen Kanton zu kosten. Und last, but not least bietet die von Vincent Debergé, dem Direktor des Restaurants «Le Chat Botté» (Hôtel Beau-Rivage), geleitete grosse Degustation rund einhundert Weinliebhabern die Gelegenheit, die Geheimnisse der westlichsten Weinregion der Schweiz zu entdecken. Achtung, frühzeitige Reservierung auf der unten angegebenen Website erforderlich!

[www.fetedesvendangesrussin.ch](http://www.fetedesvendangesrussin.ch)



«Danke dem Essen und der musikalischen Unterhaltung ist es uns gelungen, eine bedeutende Stammkundschaft heranzubilden.»

### **Anthony Fonjallaz Domaine du Chambet**

«Ich bin seit 2017 zusammen mit meinem Vater Gérald Fonjallaz Teilhaber der Domaine de Gy, die 27 Hektar Ackerkulturen, zwei Hektar Apfelbäume und zwölf Hektar Reben umfasst. Nach einem EFZ als Uhrmacher habe ich zum Weinbau gewechselt, denn ich wollte den Familienbetrieb übernehmen, den wir ab diesem Jahr auf Bio-Anbau umstellen. Wir bauen zurzeit 18 Rebsorten an und verkaufen die Hälfte unserer Produktion in Flaschen. Die Offenen Weinkeller machen einen wichtigen Teil unseres jährlichen Umsatzes aus. Unser Weingut liegt ein wenig abseits, aber dank dem Essen und der musikalischen Unterhaltung, die wir anbieten, ist es uns gelungen, eine bedeutende Stammkundschaft heranzubilden. Insgesamt zählen wir an diesem Tag über 500 Besucher. Sie kommen, um unsere Weine zu probieren, setzen sich aber auch gerne zum Essen an einen Tisch und bestellen eine Flasche Wein dazu. So lassen sich Degustations-Momente, die ein gewisses Mass an Konzentration erfordern, mit dem festlichen Ambiente, für das unser treues Jazzorchester sorgt, kombinieren. Neben der Möglichkeit, unseren Betrieb zu präsentieren, sind die Offenen Weinkeller auch eine hervorragende Gelegenheit, unsere Kunden zu verwöhnen, die es schätzen, einen netten Moment in angenehmer Gesellschaft auf unserem Weingut zu verbringen.»

[www.chambet.ch](http://www.chambet.ch)



«Von den 650 Besuchern, die anlässlich der Rallye auf unser Weingut kamen, kannte ich praktisch niemanden.»

## Sylvain Ramu Domaine des Esserts

«Ich bin seit fünf Jahren und in siebter Generation zusammen mit meinen Eltern auf unserem Familienbetrieb in Dardagny tätig. Wir bewirtschaften rund 30 Hektar Ackerland und 13 Hektar Weinberge. Nur einen Teil der Produktion - das, was wir auf dem Gut oder auf Märkten direkt verkaufen können - vinifizieren wir selbst. Der Chasselas und der Gamay sind die dominierenden unter den insgesamt acht Rebsorten, die wir anbauen. Bei der Feinschmecker-Rallye 2017 waren wir dafür verantwortlich, die Weine zum Hauptgericht - Geflügel vom Bauernhof des Labels «Genève Région - Terre Avenir» mit Salat und Kartoffeln - zu servieren. Die Teilnehmer hatten die Wahl zwischen zwei Spezialitäten, unserem Rosé aus Pinot Noir und unserem Diolinoir. Alles war sehr gut vom Opage organisiert. Dank dem gleichmässigen Besucherfluss konnten wir unsere Weine einer sehr interessierten Kundschaft vorstellen. Von den 650 Besuchern, die anlässlich der Rallye auf unser Weingut kamen, kannte ich praktisch niemanden. So war sie eine hervorragende Gelegenheit, uns einem neuen Publikum zu präsentieren. Ausserdem schien den ganzen Tag über die Sonne, was sicherlich ebenfalls zum Erfolg der Veranstaltung beigetragen hat.»

[www.domainedesesserts.ch](http://www.domainedesesserts.ch)

## Laurent Vulliez Domaine des Vignolles

«Unsere Familie bewirtschaftet dieses rund einhundert Hektar grosse Anwesen in Bourdigny seit fünf Generationen. Wir halten 20 Mutterkühe und bewirtschaften ausserdem Acker- und Rebflächen. Jedes Jahr vinifiziere ich mehrere Tausend Flaschen Wein. Ich experimentiere gern mit atypischen Rebsorten wie dem Savagnin Blanc, der Mondeuse oder dem St. Laurent. Der Grossteil der Produktion geht jedoch an die Cave de Genève. Da sie am Weinlesefest in Rusin beteiligt ist, helfe auch ich jedes Jahr mit. Mir gefällt, dass alle am gleichen Strang ziehen. Diese Veranstaltung, bei der sich alles um Wein dreht, ist ein hervorragender Vektor des Images der Genfer Weine. Es gibt weder Bier noch Spirituosen, nur Stände, an denen Weine aus dem Kanton angeboten werden. Auch wenn der festliche Aspekt im Mittelpunkt steht, wird die Degustation nicht vernachlässigt. So bietet die «Bar du Connaisseur» rund 135 Weine von Winzern aus dem ganzen Kanton im offenen Ausschank an. Damit ist sie sicherlich nicht nur die weltweit grösste - wenn auch kurzzeitige - Önothek für Genfer Weine, sondern vermittelt auch ein exzellentes Image unserer Branche.»

[www.vignolles.ch](http://www.vignolles.ch)



«Diese Veranstaltung, bei der sich alles um Wein dreht, vermittelt ein exzellentes Image unserer Branche.»



*Wein-Challenge*  
**STUDENTEN  
KÄMPFEN  
FÜR GENÈVE**

## Challenge 2018

Am 14. Mai 2018 wird im Kursaal Bern zum fünften Mal die Challenge Les Vins de Genève ausgerichtet, bei der sich seit vier Jahren die Hotelfachschulen Luzern, Zürich (Belvoirpark) und Genf messen. Dieses Jahr beteiligt sich mit der Swiss Hotel Management School Leysin erstmals ein vierter Mitstreiter. Die Zeit vor und nach dem Finale können die Zuschauer bei einer Degustation der Weine aus 15 Partnerkellereien überbrücken. Dazu sorgen Sternekoch Dominique Gauthier und Vincent Debergé, Leiter des Restaurants «Le Chat Botté» im «Hôtel Beau-Rivage», für ein «Food Intermezzo» mit typischen Genfer Tapas, zu denen natürlich auch Genfer Weine serviert werden. Vincent Debergé bietet ausserdem zwei Workshops zum Thema «Genf trifft die Welt» an. Hier geht es um die Harmonie von Wein und Speisen. Mehr Infos unter: [www.vinum.ch](http://www.vinum.ch)

### Folgende Kellereien beteiligen sich an dem Event:

Cave des Oulaines  
Cave Les Crêtets  
Château du Crest  
Christian Guyot  
Domaine de Chafalet  
Domaine de la Printanière  
Domaine des Abeilles d'Or  
Domaine des Bonnettes  
Domaine des Champs-Lingots  
Domaine des Charmes  
Domaine de la Planta  
Domaine Dugerdil  
Domaine du Paradis  
Domaine Les Hutins  
La Cave de Genève  
Stéphane Dupraz  
Villard & Fils

*Seit vier Jahren veranstalten die Genfer Winzer und ihre Werbeorganisation einen Wettbewerb, auf dem sich die Studenten der Hotelfachschulen Luzern, Zürich und Genf vor Publikum gegenüber-treten. Dabei müssen die zukünftigen Hoteliers/Restaurateurs ihre theoretischen Kenntnisse über das Genfer Wein-gebiet unter Beweis stellen und die Jury bei einer Blinddegustation der Genfer Weinklassiker überzeugen.*

Studenten mehrerer Schweizer Hochschulen messen ihr Talent und ihr Können bei der 2013 von den Genfer Winzern ins Leben gerufenen Challenge Les Vins de Genève. Jede teilnehmende Schule benennt einen verantwortlichen Lehrer, der sich verpflichtet, die drei Finalteilnehmer auszuwählen und einen Vorbereitungskurs durchzuführen. Lehrinhalte dieses vom Opage bereitgestellten Kurses in französischer, deutscher und englischer Sprache sind die Besonderheiten des Genfer Weingebiets, eine Auswahl charakteristischer Weine aus der drittgrössten Weinregion und den Rebsorten Chasselas, Aligoté, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Gamay, Pinot Noir, Gamaret sowie rote Assemblagen und Schaumwein und schliesslich eine weiterführende Bibliographie. Anschliessend wählen die verantwortlichen Lehrer die drei besten bzw. begabtesten Studenten aus. Ihnen fällt die ehrenvolle Aufgabe zu, ihre Schule im Finale der Challenge Les Vins de Genève zu vertre-

ten. Ausgetragen wird der Wettbewerb in diesem Jahr am 14. Mai im Kursaal Bern. Der Wettkampf verläuft in zwei Etappen. Der erste Teil findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt und besteht aus einem Fragebogen über das Genfer Weingebiet und einer Blinddegustation. Dabei qualifiziert sich der beste Kandidat jeder Schule für das Finale, das von 18 Uhr bis 18.45 Uhr vor Publikum stattfindet. Übrigens eine ideale Gelegenheit für die anwesenden Zuschauer, die Spezialitäten der 15 Partnerkellereien zu probieren. Im Finale beurteilt eine Jury von Persönlichkeiten aus der Weinwelt bei einer zweiten Blinddegustation den Scharfsinn der Kandidaten und stellt jedem Finalisten eine Reihe von Fragen. Nach Bekanntgabe des Juryentscheidings erhält die siegreiche Schule die Challenge-Les Vins-de-Genève-Auszeichnung, während der Gewinner Studiengeld in Höhe von 1500 Franken erhält. Der Zweitplatzierte wird mit 500 Franken belohnt und der Dritte mit einem Weinsset der Kollektion Esprit de Genève.

# Herausragende Finalisten der Challenge Les Vins de Genève



**Eric Lüthi**  
Sieger der Challenge 2015

Bevor er die zweite Ausgabe dieses Wettkampfs für sich entschied, absolvierte Eric Lüthi eine Lehre als Bäcker, Pâtissier und Koch. Nach dem Militärdienst als Küchenchef arbeitete er in England und Kanada, wo er seine Leidenschaft für Wein entdeckte. 2014 kehrte er in die Schweiz zurück und schrieb sich an der Hotelfachschule Luzern ein. «Ich interessiere mich seit mehreren Jahren für dieses edle Getränk. Ich lese viel Fachliteratur und mache regelmässig Degustationen. Für mich entwickelte sich der Wein wirklich zu einer Leidenschaft, die ich noch lange pflegen möchte», erklärte das 26-jährige Talent nach seinem Sieg. Überzeugt von der Qualität der traditionellen Rebsorten und der Spezialitäten des Kantons Genf, zeigte sich Eric Lüthi überrascht von dem «hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis der Genfer Weine. Wenn man sich die Preise in der restlichen Schweiz ansieht, ist eigentlich kaum zu verstehen, warum diese Weine nicht weiter verbreitet sind.»



**Nyima Grossniklaus**  
Siegerin der Challenge 2016

Nyima Grossniklaus, bei ihrem Sieg 22-jährig, setzte sich bei einem Wettkampf rund um die Rebsorte Viognier gegen ihre Mitstreiter durch. Dabei mussten die Kandidaten diesen aromatischen Weisswein erkennen, seine ursprüngliche Herkunftsregion benennen (Condrieu im Rhône-tal) und angeben, wie viel Hektar im Kanton Genf zum Zeitpunkt der Challenge mit Viognier bepflanzt waren (12,73 Hektar). Eine schöne Leistung für die zukünftige Restauratrice, die sich damals allerdings «eher als Bierliebhaberin» outete. «Für Wein begann ich mich in der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich zu begeistern. Derzeit interessiere ich mich vor allem für die mehrere Tausend Jahre alte Kulturgeschichte des Weines und die unglaublich vielfältige Sensorik, die Weine verschiedener Stile und Rebsorten bieten.» Allerdings gab sie zu, eine kleine Vorliebe für den Esprit de Genève zu hegen: «Eine Initiative ohnegleichen in der Schweiz. Am Gaumen straff und geschmacksintensiv, ist der Esprit ein einzigartiger Wein, der zugleich die Persönlichkeit jedes Erzeugers widerspiegelt.»



**Dylan Albert Osterino**  
Sieger der Challenge 2017

Der erste Challenge-Preisträger aus der Romandie wuchs in einem Restaurant im Wallis auf. Nach seiner Ausbildung als Servicefachkraft arbeitete Dylan Albert Osterino als Sommelier-Assistent in London. «Diese Erfahrung öffnete mir die Augen. Die enge Beziehung zwischen Wein, Landschaft und Kultur begeisterte mich, zumal ich auch sehr gerne reise und Neues entdecke», erklärt der Student der Hotelfachschule Genf, der umfassende Kenntnisse unter Beweis stellen konnte. 2017 wurde im Finale von den Kandidaten verlangt, einen Gamaret zu erkennen und sehr konkrete Fragen zu beantworten, wie etwa nach dem Namen des Schöpfers dieser Rebsorte (André Jacquinet) und wie viel Flaschen Esprit de Genève 2015 erzeugt wurden (42000). Dylan Osterino findet «die Dynamik der Genfer Weinszene faszinierend. Man kann immer wieder etwas Neues entdecken. Die Genfer Winzer sind sehr innovationsfreudig und leisten Arbeit auf sehr hohem Niveau.»

Am 14. Mai 2018 nimmt die Swiss Hotel Management School Leysin als vierter Konkurrent an dem freundschaftlichen Wettstreit teil, bei dem sich seit vier Jahren die besten Studenten der Hotelfachschulen Luzern, Genf und Zürich (Belvoirpark) messen. Die Challenge Les Vins de Genève findet dieses Jahr im Kursaal Bern statt.



*Sommeliers*

# WENN SERVIEREN EINE EHRE IST

Der Sommelier-Beruf ist nicht zuletzt wegen seiner Stars zu seiner gegenwärtigen Bekanntheit gelangt. In der Schweiz berichteten die Medien in der Vergangenheit insbesondere über Paolo Basso, der 2013 zum «Besten Sommelier der Welt» gekürt wurde. Der breiten Öffentlichkeit ein Begriff sind ausserdem Jérôme Aké Béda, ein unermüdlicher Botschafter des Chasselas, Réza Nahaboo, «Beste Schweizer Sommelière 2016», Geoffrey Bentrari vom «Président Wilson» in Genf und Vincent Debergé, Leiter des Restaurants «Le Chat Botté» in Genf. Diese populären Sommeliers haben alle gemeinsame Nenner: Sie sind im Ausland geboren, haben im Ausland studiert, waren beruflich aber hauptsächlich in der Schweiz tätig. Warum lassen sich die besten Weinspezialisten aus Itali-

en, der Elfenbeinküste und Frankreich gerade in der Schweiz nieder? Einer der Hauptgründe liegt sicher darin, dass die Schweiz selbst lange Zeit keine einheimischen Sommeliers ausgebildet hat. In dem Land mit den renommiertesten Hotelfachschulen der Welt lag die Sommellerie lange im Schatten. Erst 2014 wurde ein schweizweit anerkannter höherer Berufsabschluss geschaffen. Welcher Wein passt am besten zu Wildkaninchen nach königlicher Art oder buntem Wintergemüse? Wie hiess der berühmte slowenische Winzer, dessen Namen Sie nicht aufgeschrieben haben? Welcher vielversprechende Winzer wird wohl in nächster Zeit in Mode kommen? Auf Fragen dieser Art kann der in der Schweiz ausgebildete Sommelier heute kompetente Antworten liefern.



Als Schnittstelle zwischen Erzeuger, Restaurateur und Kunde spielt der Sommelier eine entscheidende Rolle bei der Vermarktung von Ausnahmeweinen, die einen immer grösseren Anteil an der Schweizer Weinproduktion ausmachen. In unserem Dossier stellen wir Ihnen die zahlreichen Facetten dieses noch relativ unbekanntes Berufes vor, der zudem etlichen Klischees unterliegt.

## Eidgenössischer Fachausweis Sommelier

Changins ist neben der Scuola superiore alberghiera e del turismo in Bellinzona und der Hotel & Gastro formation Schweiz in Weggis im Kanton Luzern eine der drei Schulen, die auf die vom Schweizer Sommelierverband geschaffene Eidgenössische Fachausweisprüfung für Sommeliers vorbereiten. 2018 nimmt die Waadtländer Schule bereits den dritten Studienjahrgang auf, wie uns Romain Cellery, der Leiter der Ecole du Vin, erklärt.  
[www.changins.ch](http://www.changins.ch)

### Warum wurde diese Sommelier-Ausbildung geschaffen?

Der ASSP trat mit der Bitte an uns heran, diesen Ausbildungsgang zu eröffnen, denn zuvor gab es nur den kantonalen Fähigkeitsausweis im Tessin und einige regionale Ausbildungsangebote. Daraufhin konzipierten wir einen einjährigen Kurs, der vom Bund anerkannt wurde. Die auf Bundesebene festgelegten Anforderungen gelten für alle drei Sprachregionen, in denen es jeweils einen Ausbildungsträger gibt. Auf die einzelnen Modulprüfungen, die jede Region selbstständig durchführt, folgt das Abschlussexamen, das für alle gleich ist, da es sich ja um eine schweizweit anerkannte Ausbildung handelt.

### Wie verläuft die Ausbildung?

Die Wein- und Alkoholkunde sowie die Sensorik werden in Changins von den dortigen Lehrern unterrichtet. Unsere Partner der Hotelfachschule Genf gewährleisten die betriebswirtschaftliche und die Service-Ausbildung. Ausserdem ziehen wir berühmte Sommeliers wie Paolo Basso und Geoffrey Ben-trari hinzu, die den Studenten ihre Berufserfahrung vermitteln.

### Was bringt der Fachausweis den Studenten?

Wir bilden zukünftige Profis aus, die sich bestens mit Schweizer und internationalen Weinen auskennen und in der Lage sind, Weine fachmännisch zu verkosten, Kunden und Interessenten zu beraten und eine perfekte Wein-Speisen-Harmonie zusammenzustellen. Ausserdem müssen sie imstande sein, den Einkauf und den Lagerbestand zu verwalten. Da für die Absolventen dieser Ausbildung der Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes gilt, haben sie Anspruch auf ein höheres Mindestgehalt (Vollzeit: 4824 Franken brutto) als ein Angestellter mit EFZ (4221 Franken) oder ohne Ausbildung (3417 Franken).

# Gespräch mit...

# PAOLO BASSO

## BESTER SOMMELIER DER WELT 2013

### Was macht einen guten Sommelier aus?

Ein guter Sommelier ist ein Fachmann, der immer den Kunden und damit auch seinen Arbeitgeber im Blick hat. Wir Sommeliers neigen oft dazu, berühmte Namen und seltene Weine auf die Weinkarte zu setzen. Damit machen wir uns aber nur selbst eine Freude und gehen oft an den Wünschen der Kunden vorbei. Natürlich soll man Spass an seiner Arbeit haben, doch der eigentliche Daseinszweck eines Sommeliers ist es doch, den Kunden zufriedenzustellen.

### Worin besteht die Haupttätigkeit des Sommeliers: Degustation, Suche nach neuen Weinen, Verwaltung oder Kundenbetreuung?

Wir müssen den Grossteil unserer Zeit unbedingt dem Service widmen, denn nur im Kontakt mit den Kunden können wir den Wein gebührend ins Rampenlicht stellen. In einem Land wie der Schweiz ist die Suche nach Weinen eigentlich nicht kompliziert, denn hier lassen sich fast alle Weine, die man sich wünscht, relativ einfach finden. Für einen Sommelier in einem Hotel auf den Kaimaninseln stellt sich dieses Problem natürlich ganz anders dar.

### Ist die Arbeit des Sommeliers überall gleich oder je nach Land unterschiedlich?

Eine ganz ausschlaggebende Rolle spielen die Art und das Niveau des Restaurants. Doch natürlich herrscht auch in jedem Land eine andere Mentalität, an die sich der Sommelier anpassen muss, um die Psychologie des Kunden zu verstehen und seinen Wünschen entsprechend vorgreifen zu können. Ich erinnere mich noch, wie mich der Mentalitätsunterschied zwischen Romandie und Tessin überraschte. Als ich in der italienischen Schweiz zu arbeiten begann, musste ich meine Arbeitsgewohnheiten stark umstellen.

### Hat sich der Sommelier-Beruf seit Ihrer Anfangszeit sehr verändert?

Im Service gab es keine grossen Veränderungen. Die Kundschaft und ihre Beziehung zum Wein hat sich allerdings ganz grundlegend gewandelt. Zu Beginn meiner beruflichen Laufbahn lehnten wir Kunden ab, während wir sie heute umwerben müssen. Seit der Lockerung des Bankgeheimnisses geben die Unternehmen - zumindest in der Schweiz - weniger

Geld für Geschäftsessen aus. Mehrere Restaurants, für die ich gearbeitet habe, wurden geschlossen oder in mehr oder weniger luxuriöse Brasserien umgewandelt. Auch der Bezug zum Wein ist heute ein anderer. Früher liess man drei Viertel aller gekauften Flaschen altern. Heute wird der Wein in vielen Restaurants morgens gekauft, abends serviert und drei Monate später bezahlt.

### Welche Vorteile bringt Ihrer Meinung nach der Eidgenössische Fachausweis Sommelier?

Mit dieser Ausbildung wird eine klare Trennlinie zwischen Kellner und Sommelier gezogen. Doch das wird nur von Dauer sein, wenn die diplomierten Sommeliers dem Arbeitgeber einen echten Mehrwert liefern. Das Ziel ist erreicht, sobald die Restaurateure bereit sind, trotz der damit einhergehenden Mehrkosten einen echten Sommelier einzustellen. Derzeit sind wir noch nicht soweit, denn viele Restaurateure sind ausgebildete Köche und haben keine besondere Affinität zum Wein und zum Weinverkauf.

### Welche Ratschläge geben Sie den Sommelier-Studenten mit auf den Weg?

Der Sommelier muss Psychologe und Verkaufstalent in einem sein. Zu Beginn der Ausbildung frage ich manchmal, mit welchen Worten sich der Beruf am besten beschreiben lässt. Leidenschaft heisst es dann meistens, doch das Wort Verkauf wird fast nie erwähnt. Doch ein Restaurateur erwartet von einem Sommelier nicht nur ausgezeichneten Service, sondern auch und vor allem, dass er den Verkauf belebt.

### Was können Sie uns zur Harmonie von Wein und Speisen sagen?

Es kommt nur selten vor, dass ein Wein überhaupt nicht zu einer Speise passt. Der mediale Koch-Hype führte allerdings dazu, dass die Chefs immer kompliziertere Gerichte anbieten, um zu überraschen und aufzufallen, indem sie zum Beispiel saure, bittere oder süsse Geschmacksnoten hinzufügen. Deshalb wird es immer schwieriger, den passenden Wein zu finden. Die Geschmacksvielfalt soll, wie manche Chefs sagen, «den Gaumen des Kunden wecken». Doch der Gaumen des Kunden muss eigentlich gar nicht geweckt, sondern einfach verzaubert werden.

## Biographie

Paolo Basso stammt aus der Lombardei (Italien) und kam im Alter von 19 Jahren in die Schweiz, um dort seine Passion für den Skisport auszuleben. Der Absolvent der Hotelfachschule Vallesana im Veltlin fand 1986 kurz vor der Alpinen Skiweltmeisterschaft in Crans-Montana Anstellung. Dort begann er, sich für Wein zu begeistern. Um seine Kenntnisse weiter zu vertiefen, zog er nach Genf, wo er im «Noga Hilton» im Restaurant «Le Cygne» eingestellt wurde. 1995 nahm er erstmals an dem Wettbewerb Bester Sommelier der Schweiz teil, bei dem er im darauffolgenden Jahr den zweiten Platz erreichte und 1997 den Titel holte. Dies war der Beginn einer glänzenden Karriere, in deren Verlauf er mehrere Titel gewann: «Bester Sommelier Europas 2010», drei zweite Plätze beim Wettbewerb um den prestigeträchtigen Titel «Bester Sommelier der Welt» (2000, 2007 und 2010), den er sich schliesslich 2013 in Tokio sichern konnte. Dank dieser Erfolgsbilanz ist Paolo Basso mittlerweile ein weltweit begehrter Referent und Consultant.



Foto: Oliviero Carlo Venturi

## Der Schweizer Sommelierverband

Der 1993 gegründete Schweizer Sommelierverband (ASSP), aufgeteilt in drei Sprachregionen und präsidiert von Piero Tenca, ist Mitglied des Internationalen Sommelierverbands und offizielles Organ der Schweizer Sommeliers. Der ASSP richtet den Wettbewerb Bester Sommelier der Schweiz aus und beteiligt sich an der Ausbildung neuer Sommeliers, darüber hinaus veranstaltet er verschiedene Events wie Degustationen, Treffen oder Reisen für seine Mitglieder. Letztere müssen über eine professionelle Ausbildung in der Wein- und Cateringbranche verfügen. Wer sich tiefgreifend für Tischkultur interessiert, kann sich um die Aufnahme bei den «Freunden der Sommeliers» bewerben, die ebenfalls an den Tätigkeiten des Vereins teilnehmen dürfen und dort spezifische Kurse belegen können.

[www.sommeliers-suisses.ch](http://www.sommeliers-suisses.ch)

## Wettbewerb Bester Sommelier der Schweiz

Der Wettbewerb Bester Sommelier der Schweiz findet alle zwei Jahre unter dem Patronat des ASSP statt. Ende Oktober 2018 wird in Bern bereits die 20. Ausgabe ausgetragen. Würden auch Sie gerne auf der Siegerliste stehen? Informationen zur Teilnahme finden Sie auf der Website des Schweizer Sommelierverbandes:

[www.sommeliers-suisses.ch](http://www.sommeliers-suisses.ch)

**2016: Réza Nahaboo**

**2014: Simone Ragusa**

**2012: Fabio Masi**

**2009: Fabio Miccoli**

**2005: Christian Bock**

**2003: Savino Angioletti**

**2001: Emilio del Fante**

# TESTEN SIE IHRE SOMMELIER- KENNTNISSE



Foto: Siffert / weinweltfoto.ch

Der Weg zum Eidgenössischen Fähigkeitsausweis Sommelier ist mit mehreren Prüfungen gepflastert. Testen auch Sie Ihre Kenntnisse! Dazu haben wir zehn Fragen ausgewählt, die bei diesen Prüfungen gestellt werden.

## Fragen

1. Wie viele Rebsorten gibt es heute?
2. Nennen Sie fünf der zehn weltweit meistangebauten Rebsorten.
3. Nummerieren Sie diese vier Rebsorten nach Reifezeitpunkt, von früh (Nr. 1) bis spät (Nr. 4): Pinot Noir, Cabernet Sauvignon, Garanoir, Merlot.
4. Nennen Sie die vier wichtigsten Weinkantone in absteigender Reihenfolge. Wenn Sie dazu noch die jeweilige Rebbaufäche angeben (in Hektar), erhalten Sie einen Bonuspunkt.
5. Welche beiden weissen und roten Rebsorten werden in Italien am häufigsten angebaut?
6. Wie heisst die einzige kontrollierte Ursprungsbezeichnung von Zypern?
7. Nennen Sie drei klare Brände mit GUB/AOP aus der Schweiz.
8. Welcher Primärgeschmack, der durch Schokolade beigesteuert wird, kann einen interessanten Geschmacksakkord mit der Tanninstruktur bestimmter Rotweine bilden?
9. Worin besteht der Unterschied zwischen Karaffieren und Dekantieren?
10. Nennen Sie den idealen Trinktemperaturbereich für Schaumweine, natur-süsse Rotweine und Roséweine.

## Antworten

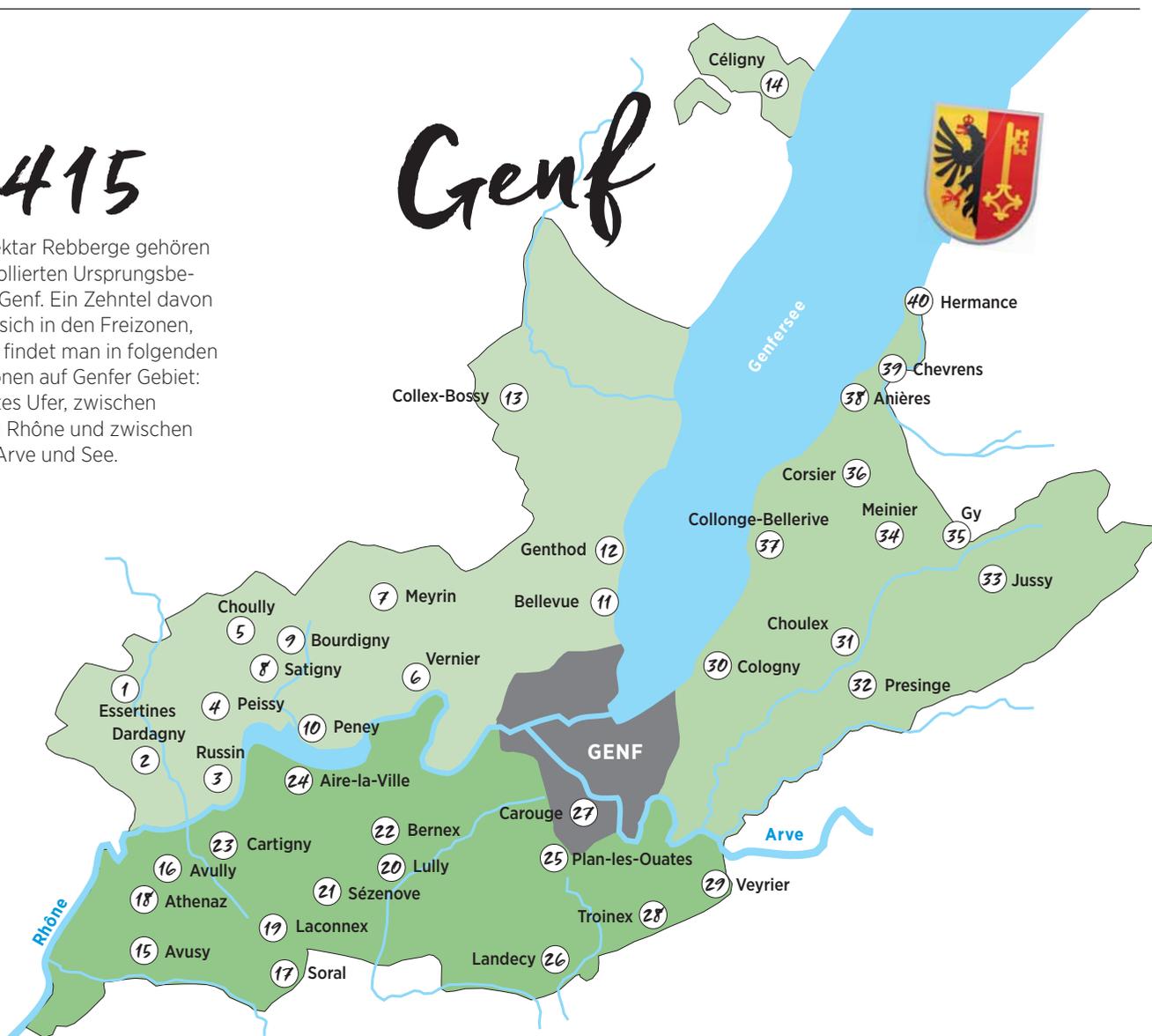
1. Zwischen 5000 und 10 000 Rebsorten.
2. Cabernet Sauvignon, Merlot, Airen, Tempranillo, Chardonnay, Syrah, Grenache, Sauvignon Blanc, Trebbiano, Pinot Noir.
3. (2, 4, 1, 3) Von der am frühesten bis zur am spätesten reifen Rebsorte: Garanoir, Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon.
4. Wallis (4875 ha), Waadt (3774 ha), Gené (1408 ha) und Tessin (1095 ha) laut Erntestatistik 2016.
5. Sangiovese und Montepulciano (rot) bzw. Trebbiano und Catarratto (weiss).
6. Commandaria.
7. Vier Möglichkeiten: Abricotine, Walliser Birnenbrand, Damassine, Zuger Kirschkirsche bzw. Rigi-Kirschkirsche.
8. Bitter.
9. Beim Karaffieren wird der Wein in einer breiten Karaffe belüftet. Beim Dekantieren wird der Wein mittels einer schmalen Karaffe vom Depot getrennt.
10. Schaumweine: 6 °C bis 8 °C; natur-süsse Rotweine: 12 °C bis 15 °C; Roséweine: 9 °C bis 11 °C.

# FAVORITEN

1415

So viele Hektar Rebberge gehören zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung Genf. Ein Zehntel davon befindet sich in den Freizonen, 1292 Hektar findet man in folgenden drei Regionen auf Genfer Gebiet: rechtes Ufer, zwischen Arve und Rhône und zwischen Arve und See.

Genf



98

lautet die Hektarzahl, die mit Chardonnay, der im Genfer Weingebiet am weitesten verbreiteten weissen Spezialität, bestockt ist.

12,66%

beträgt der Anteil von Gamaret und Garanoir an der Genfer Traubenernte 2017. Diese vor einem Vierteljahrhundert kreierten Kreuzungen aus Gamay und Reichensteiner breiteten sich nahezu explosionsartig aus.

1988

führt Genf als erster Schweizer Kanton eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung ein. Nach und nach greifen auch alle anderen Weinkantone diese Initiative auf.

Von Aire-la-Ville bis Vernier und von Versoix bis Anières wird in fast vierzig Genfer Gemeinden Rebbau betrieben. Diese Vielfalt sowie die damit einhergehenden zahlreichen Rebsorten und Weinbereitungsmethoden möchten wir Ihnen in diesem ausführlichen Degustationsführer vorstellen. Alle Erzeuger des Kantons hatten die Möglichkeit, ihren Favoriten vorzustellen, und zwar unabhängig von Weintyp und Jahrgang. Das Gros der kontaktierten Winzer hat teilgenommen. Somit kann Ihnen die drittgrösste Weinregion der Schweiz stolz ihre Weinelite präsentieren.

# GENFER GESCHMACK

Im vierten Jahr in Folge zeichnen wir ein exklusives Porträt des Genfer Weinbaus mit rund 80 Cuvées, auf die ihre Erzeuger besonders stolz sind. Die Winzer konnten ihren Favoriten völlig frei auswählen. Deshalb finden sich in dem nach Dörfern eingeteilten Führer neben Aligotés des Jahrgangs 2016 auch mehrere Jahre alte rote Assemblagen sowie unkonventionelle Roséweine, ungewöhnliche weisse Spezialitäten und nach traditionellem Verfahren bereitete Schaumweine. Wie aus der Karte links hervorgeht, ist das Genfer Weingebiet zweigeteilt: Die meisten Rebberge befinden sich auf Schweizer Staatsgebiet (1292 Hektar), 123 Hektar im Grenzgebiet. Diese Parzellen gehören seit Jahrzehnten Genfer Winzern, liegen aber aus historischen Gründen auf französischem Staatsgebiet.

In der von der Republik und dem Kanton Genf herausgegebenen «Lesegutkontrolle 2017» wird 2017 als Jahrgang mit historisch geringem Ertrag beschrieben. «Der Ertragsverlust durch Frost schlägt sich deutlich auf die Weinmenge nieder. 2017 wurden im Kanton 6886173 Liter erzeugt, d.h. 30 Prozent weniger als im Durchschnitt der letzten zehn Jahre», hält der Bericht fest. Als Hauptgrund wird der Frühjahrsfrost angeführt. Auch die Hitze und die Trockenheit im Sommer und zu Herbstbeginn drückten den Ertrag. Allerdings sorgten sie gleichzeitig für besonders gesunde und qualitativ hochwertige Trauben, die einen vielversprechenden Jahrgang in Aussicht stellen. Und noch eine gute Nachricht: Die Rebfläche des Kantons nahm um 0,3 Prozent (vier Hektar) zu. Die weissen Spezialitäten - Chardonnay, Sauvignon Blanc, Savagnin Blanc, Muscat und Viognier - legen ebenso zu wie Divico, Garanoir und Merlot. Diese Diversifizierung geht auf Kosten des Chasselas, dessen Anteil innerhalb von nicht einmal 30 Jahren von 45 Prozent auf 20 Prozent fiel. Auch die Gamay-Traube büsste qualitativ ein. Abschliessend sei bemerkt, dass der Ertrag selten die Hälfte der von der AOC Genf auferlegten Quoten erreicht. Übrigens feiert die AOC dieses Jahr ihr 30-jähriges Bestehen!

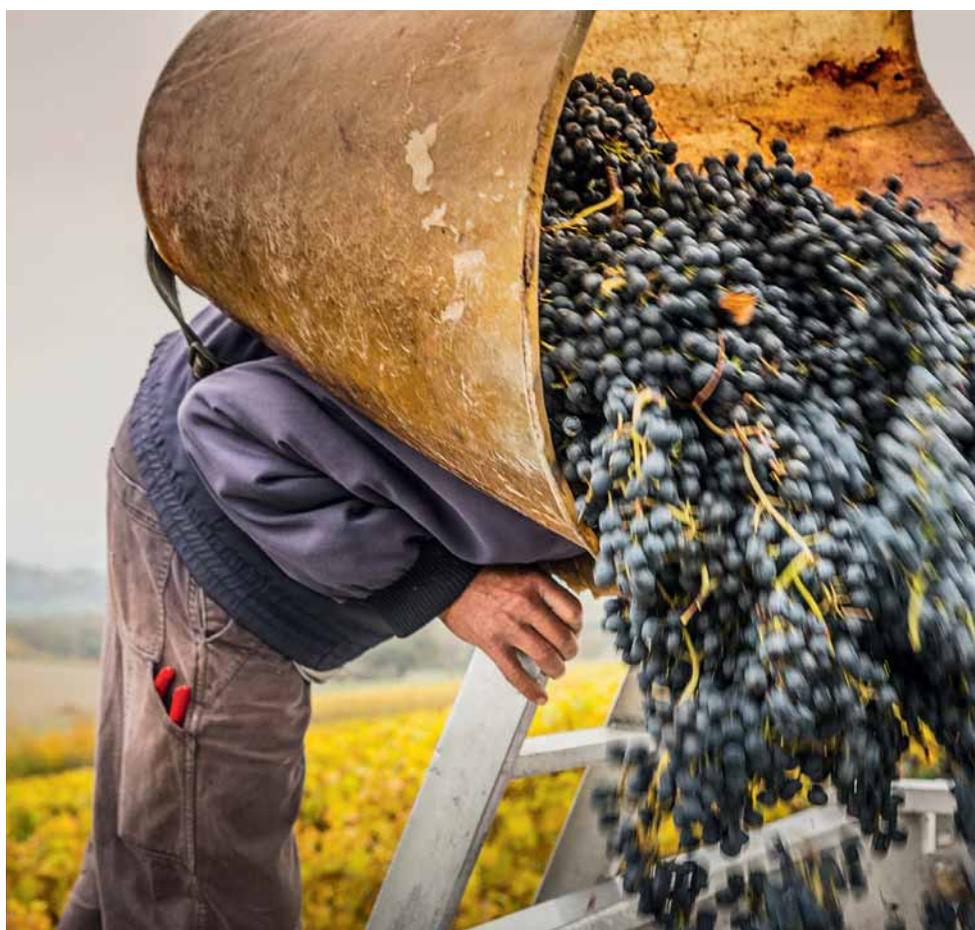


Foto: Jean Revillard/Rezo.ch

# RECHTES UFER

Unter dem Begriff Rechtes Ufer werden das Mandement, also die ehemaligen Besitzungen des Bistums Genf (Dardagny, Satigny und Russin), und alle Rebberge zwischen Rhône und Waadtland zusammengefasst.

## Essertines (1)



**Domaine de Chafalet**  
**Mathurin und Guy Ramu**  
**Le Franc Bec 2016**

Intensive, purpurrote Farbe, ausdrucksstarkes Profil von Düften nach Schwarzkirsche, frischer Zwetschge und Pfefferminze, sauberer Auftakt, am Gaumen konzentriert mit sehr geschmeidigen Tanninen, grosszügiges Finale: Dieser Malbec ist ein veritabler Ausnahme-Tropfen.

[www.domainedechafalet.ch](http://www.domainedechafalet.ch)



**Domaine des Esserts**  
**Raymond und Réjane Ramu**  
**La Bulle d'R**

Dieser exzellent gelungene, herbe Schaumwein besticht mit seiner hübschen, zartgoldenen Farbe, der feinfruchtigen Nase, gut eingebundenem Mousseux, frischem Auftakt, geschmeidigem Gaumen mit weissfruchtigen Aromen und geschmacksintensivem Nachhall.

[www.domainedesserts.ch](http://www.domainedesserts.ch)

## Dardagny (2)

**Domaine des Crêts-Malval**  
**Jacques und Roxane Pottu**  
Tel. +41 (0)79456 19 34



**Domaine de la Planta**  
**Bernard Bosseau**  
**Lili 2015**

Nach 18 Monaten Ausbau in neuen Barriques profiliert sich dieser Garanoir mit dichter Farbe, expressivem Duft nach Gewürzen, Gewürzkräutern wie Rosmarin und schwarzen Früchten, einem üppigen, konzentrierten Geschmack und einem komplexen, nachhaltigen Finale.

[www.domainedelaplanta.ch](http://www.domainedelaplanta.ch)



**Domaine Dugerdil**  
**Sophie Dugerdil**  
**Dangereusement Vôtre 2016**

Die im Edeltahltank vergorenen Gamay-, Syrah- und Marselan-Trauben liessen eine fleischig-fruchtige Assemblage mit knackigem Biss und lebhafter Struktur entstehen. Eine originelle, frische Cuvée von bemerkenswerter Finesse.

[www.domaine-dugerdil.ch](http://www.domaine-dugerdil.ch)



**Stéphane Gros**  
**La Salamandre Tachetée 2016**

Im Glas schön golden, erfreut dieser Sauvignon die Nase mit einem ganzen Korb exotischer Früchte. Am Gaumen viel Volumen und beeindruckend komplexe Aromen. Kompakter, nachhaltiger Abgang.

[www.stephane-gros.ch](http://www.stephane-gros.ch)



**Domaine Les Hutins**  
**Emilienne Hutin-Zumbach**  
**La Briva Vieilles Vignes 2016**

Bei der Sélection des Vins de Genève 2017 mit der Goldmedaille ausgezeichnet, zeigt sich dieser Gamay von seiner Schokoladenseite: animierende Farbe mit purpurroten Reflexen, fesselnder Duft nach roten Früchten und Veilchen, auf der Zunge packend und geschmeidig mit eleganter Struktur. Schönes Finale auf der Frucht.

[www.domaineshutins.ch](http://www.domaineshutins.ch)



**Domaine des Faunes**  
**Frédéric und Ludovic Mistral**  
**Gamaret 2015**

Die dichte, dunkle Farbe, das Bouquet aus Schwarzkirsche und weissem Pfeffer, der vollmundige, saftige Geschmack und das zartwürzige Finale sind die Charakteristika dieser sonnenverwöhnten, konzentrierten und wunderbar ausgewogenen Spezialität.

[www.lesfaunes.ch](http://www.lesfaunes.ch)



**Domaine du Centaure**  
**Claude Ramu und Sohn**  
**Saturnales 2016**

Dieser schön glänzende Kerner aus Dardagny ist ein gehaltvoller, saftiger Wein. Reizvolles, reifes Duftprofil, am Gaumen vollmundig mit einer gewissen Opulenz und gut kontrollierter Lebhaftigkeit, langhaftender, fruchtiger Nachhall.

[www.domaine-du-centaure.ch](http://www.domaine-du-centaure.ch)



**Clos des Pins**  
**Marc Ramu**  
**Mandragore 2016**

Viel Frucht, viel Würze, viel Druck, viel Konzentration, viel Eleganz: Dieser emblematische Gamaret von Marc Ramu zeigt die hohe Kunst des Anbaus und der Weinbereitung. Eine feste Grösse in der Genfer Weinwelt.

[www.closdespins.ch](http://www.closdespins.ch)



**Domaine des Rothis**  
**Familie Rothisberger**  
**La Rose Noire 2015**

Nur in begrenzten Mengen wird die in Eiche ausgebaute Cuvée hergestellt. Sie lockt mit dichter rubinroter Farbe und einer zarten Duftkomposition aus Blüten, Früchten und Gewürzen. Auf der Zunge samtig und gut ausbalanciert, lässt der Wein feine, reife Tannine spüren.

[www.domaine-des-rothis.ch](http://www.domaine-des-rothis.ch)



**Domaine de la Donzelle**  
**Bernard Vuagnat**  
**Allgoté de Dardagny 2015**

Opulent und schmackhaft, wurde diese Spezialität bei der Sélection des Vins de Genève 2017 mit einer Goldmedaille belohnt. Die glänzende Farbe, die Nase nach Pfirsich und Akazienhonig und der breitgefächerte Geschmack machen den Allgoté unverwechselbar. Er gefällt sowohl Weineinsteigern als auch Fortgeschrittenen.

[www.closdeladonzelle.ch](http://www.closdeladonzelle.ch)

## Russin (3)

**Cave Les Baillets**  
**Sandra Cartier & Sébastien Gros**  
**Tel. +41 (0)22 754 14 97**



**Domaine des Molards**  
**Michel und Fabien Desbaillets**  
**Gamay 2016**

Diese Reserve hält jedes Versprechen, das ein Gamay auf seinem Höhepunkt zu bieten hat: üppige Frucht sowohl in der Nase als auch am Gaumen, Kernigkeit, geschmeidiger Trinkfluss, schmackhaftes Finale, feine Balance.

[www.molards.ch](http://www.molards.ch)

**Didier et Nadia Penet**  
**Tel. +41 (0)22 754 17 21**

## Peissy (4)



**Domaine des Charmes**  
**Bernard, Anne und Olivier Conne**  
**Le Baron Rouge 2016**

Beim Grossen Preis des Schweizer Weins 2017 eroberte dieser markante sortenreine Rote den zweiten Platz in der Kategorie Gamay. Flotte blauviolette Farbe, Aromatik roter Beeren mit floralen Noten, am Gaumen sehr erlesen und wunderbar geschmeidig.

[www.domainedescharmest.ch](http://www.domainedescharmest.ch)



**Domaine des Trois Etoiles**  
**Didier Fischer und Michel Tuor**  
**Merlot de Genève 2015**

Der in Eiche ausgebaute Merlot stammt aus einem sehr sonnigen Jahrgang, aus dem er viel Kraft, Fülle, Struktur und eine äusserst pointierte Aromatik nach reifen Früchten mit feinen Gewürznoten gespeist hat.

[www.trois-etoiles.ch](http://www.trois-etoiles.ch)



**Domaine Grand'Cour**  
**Jean-Pierre Pellegrin**  
**Pinot Noir P 2015**

2015, ein ungewöhnlich sonniger Jahrgang, machte diesen Pinot zu einem Genuss mit Tiefe, Grosszügigkeit und einer gewissen Geschmeidigkeit. Seine Eleganz, Feinheit, Schmackhaftigkeit und Gradlinigkeit verdankt er allerdings dem Können seines Erzeugers.

**Tel. +41 (0)22 753 15 00**



**Domaine Les Crétets**  
**Philippe und Sophie Plan**  
**La Mécanique du Temps 2016**

Hinter der dunklen Farbe mit blauvioletten Reflexen verbirgt sich eine elegant geschmeidige, saftige Assemblage mit Frucht- und Gewürz- aromen. Damit gelingt dieser Cuvée aus Gamaret und Garanoir ein überzeugender Balanceakt.

[www.lescretets.ch](http://www.lescretets.ch)



**Domaine Les Perrières**  
**Bernard Rochaix**  
**Gamaret Rosé 2016**

Im Glas granatroter bis orange. In der Nase Erdbeere und Himbeere, dann Clementine und frische Ananas. Am Gaumen animierend, frisch und ausgesprochen charmant. Kurz, die Goldmedaille bei der Sélection des Vins de Genève ist hochverdient.

[www.lesperrieres.ch](http://www.lesperrieres.ch)



**Domaine des Bossons  
Eric und Laure Leyvraz  
Gamareve 2016**

Im Eichenfass ausgebaut, ist dieser erlesene Gamaret in dichtes Rubinrot gepackt. Ausladender Duft nach weissem Pfeffer, Muskatnuss, Kirsche, Heidelbeere und Himbeere, Am Gaumen körperreich mit feinen Tanninen, die im Laufe der Jahre noch geschliffener werden.

[www.domaine-des-bossons.com](http://www.domaine-des-bossons.com)

*Chouilly (5)*



**Clos du Château  
Lionel, Nathalie Dugerdil & Familie  
Aligoté 2016**

Frische Aromen von weissen Früchten und Blüten derselben Farbe, Schmackhaftigkeit und Balance im Überfluss! Ein eleganter, funkelnder Aligoté mit stimmiger Duft- und Gaumenaromatik.

[www.closduchateau.ch](http://www.closduchateau.ch)



**Domaine des Abeilles d'Or  
Laurent und René Desbaillets  
Douce Noire 2014**

Sechs Rebsorten und der Ausbau im Eichenfass verleihen dieser gut strukturierten Assemblage ein sehr vielschichtiges Gepräge und grosses Reifepotenzial. Bereits heute gefallen das komplexe Duftprofil, der knackige Gaumen und das gradlinige, sehr langgestreckte Finale.

[www.abeillesdor.ch](http://www.abeillesdor.ch)



**Domaine la Clé de Sol  
Daniel Sulliger  
Crescendo 2014**

Dieser markante Merlot bringt ziemlich dichtes Karminrot ins Glas. Das Bouquet entwickelt nach Belüftung mundwässernde Noten von schwarzen Früchten, Gewürzen und Gewürzkräutern.

Sauberer Auftakt, am Gaumen körperreich, seidiger Abgang mit Anklängen von Pfefferminze.  
[www.cledesol.ch](http://www.cledesol.ch)

*Meyrin (7)*

**Paul-Henri Soler  
Tel. +41 (0)79 746 24 61**

*Satigny (8)*



**Les Gondettes  
Françoise Berguer  
Altesse 2015**

Der Jahrgang 2015 hat diesen strohgelben Altesse hervorgebracht: reifes Bouquet nach Apfel und Melone, vollmundiger Auftakt, im Mund schönes Volumen, gehaltvolles Finale mit einer belebenden, leicht bitteren Note.

[www.lesgondettes.ch](http://www.lesgondettes.ch)



**Domaine du Paradis  
Roger Burgdorfer  
Le Pont des Soupirs 2016**

Drei Rebsorten aus dem Bordelais und die Sorte Gamaret, gemeinsam ein Jahr im Eichenfass ausgebaut, fügen sich hier zu einer gehaltvollen, komplexen Cuvée, die in jeder Hinsicht begeistert: dunkle Farbe, elegante Nase nach Strauchheide, Früchten und Gewürzen, am Gaumen grosszügig strukturiert, aber elegant.

[www.domaine-du-paradis.ch](http://www.domaine-du-paradis.ch)



**Domaine de la Devinière  
Willy Cretegny  
Sauvignon Blanc 2016**

Der opulente Weisswein mit dem Bio-Suisse-Label braucht etwas Luft, damit sich die exotisch-fruchtige Duftspirale voll entfalten kann. Zu dem vollmundigen Geschmack gesellt sich eine angenehme Lebhaftigkeit, die im druckvollen Finale für Länge und Gradlinigkeit sorgt.

[www.la-deviniere.ch](http://www.la-deviniere.ch)



**Château des Bois  
Nicolas Seiler  
Gamay 2015**

Auf seinem Höhepunkt angelangt ist dieser im Eichenfass ausgebaute Gamay. Blauviolette Farbe, in der Nase funkelnde rotfruchtige Akzente und Gewürznoten, geschmeidiger Auftakt, knackiger Gaumen, schmackhaftes, würzig-frisches Finish.

[www.chateaudesbois.ch](http://www.chateaudesbois.ch)



**Domaine du Nant-d'Avril  
Familie Grolimund  
Sauvignon Blanc 2016**

Noten von Spargel, Knospen Schwarzer Johannisbeere und exotischen Früchten künden von einem Sauvignon Blanc mit herrlicher Typizität. Bestätigt wird dieser Eindruck durch das frische, ausbalancierte Geschmacksempfinden und das mit mineralischen Noten unterlegte, gradlinige Finale.

[www.nant-davril.ch](http://www.nant-davril.ch)



**Le Grand Clos  
Jean-Michel Novelle  
Iconique Syrah 2015**

In der Nase gehen Feldblumen, milde Gewürze und schwarze Früchte eine gelungene Symbiose ein. Am Gaumen sehr saftig und samtig, mit dezidiert Frucht (Waldbeeren). Ein stimmiger Syrah mit feinen, verschmolzenen Tanninen, der im komplexen Finale noch lange an der Zunge haften bleibt.

[www.novelle.wine](http://www.novelle.wine)



**Les Vallières  
André Serex  
L'Esprit de Genève 2016**

Die Kombination aus Gamay, Gamaret und etwas Merlot gibt diesem 2016er den rassigen und zugleich eleganten Esprit. Rubinrote Farbe, Bouquet nach Kirsche, Erdbeere und weissem Pfeffer, vollmundiger Geschmack, langer, erlesener Abgang.

[www.lesvallieres.ch](http://www.lesvallieres.ch)

Seit 1924 ist auf dem Wappen der Gemeinde Collex-Bossy ein silberner Ritter mit drei goldenen Federn zu sehen. Die dunkle Silhouette dieses Ritters schmückt auch die Metalletiketten des Châteaux, das über dem Dorf aufragt.

## Bourdigny (9)



**Domaine de Champvigny**  
**Raymond Meister**  
**Scheurebe 2016**

Im Glas blassgelb mit glitzernden goldenen Reflexen. Im Duft funkelnde Akzente von exotischen Früchten. Lebhafter Auftakt, auf der Zunge geschmeidig und grosszügig. Im Nachhall noch einmal mundwässernde Noten von exotischen Früchten.  
[www.champvigny.ch](http://www.champvigny.ch)



**Domaine des Alouettes**  
**Jean-Daniel und Florian Ramu**  
**Duo Passion 2016**

Diese Kombination aus Kerner und Pinot Gris bringt funkelndes Gold ins Glas. Das ausladende Bouquet erinnert an exotische Früchte, aber auch an Mirabelle. Nach dem geschmeidigen Auftakt bestimmen wieder gelbe Früchte das vollmundige Geschmacksprofil. Opulenter Nachhall.  
[www.domaine-des-alouettes.ch](http://www.domaine-des-alouettes.ch)

**Domaine des Vignolles**  
**Laurent Vulliez**  
[www.vignolles.ch](http://www.vignolles.ch)

## Peney (10)



**Les Balisiers**  
**Christophe Pillon**  
**Chardonnay 2015**

Ein Chardonnay mit Rückgrat und Tiefe. Die effektvollen weissfruchtigen Aromen (frischer Apfel

und Birne), die Spritzigkeit und Fülle dieses ausgezeichnet vinifizierten Gastronomieweissweins überzeugen nicht zuletzt aufgrund des An- und Ausbaus nach den Richtlinien von Bio Suisse und Demeter.

[www.balisiers.ch](http://www.balisiers.ch)



**Domaine des Pendus**  
**Christian Sossauer**  
**Syrah Cuvée Victoria 2013**

Dieser in Holz ausgebaute Syrah AOC 1er Cru ist auf seinem Höhepunkt angelangt. In der Farbe dicht, offenbart er eine expressive Duftaromatik von weissem Pfeffer und reifer Zwetschge. Nach dem seidigen Auftakt bestimmen Gewürznoten den gut ausbalancierten Gaumen. Grosszügiges, nachhaltiges Finale.  
[www.domaine-des-pendus.ch](http://www.domaine-des-pendus.ch)

## Collex-Bossy (13)

**Domaine Girod Frères**  
**Sylvain Girod**  
**Tel. +41 (0)22 774 16 97**



**Château de Collex**  
**Frédéric Probst**  
**Le Chevalier Noir 2014**

Kirsche, Erdbeere, Heidelbeere, Zwetschge, Muskatnuss, Brombeere und Kaffee prägen die sehr komplexe Nase dieser wohlstrukturierten Assemblage. Nach dem frischen Auftakt beherrscht ein ausgewogener Körper den Gaumen. Feinwürziger Nachhall.  
[www.domaineduchateau.ch](http://www.domaineduchateau.ch)

**La Vigne à Bossy**  
**Lalage und Jean-Albert Schmid-Cairns**  
**Tel. +41 (0)22 774 12 30**

## Céligny (14)



**Le Clos de Céligny**  
**H. Schütz & R. Moser**  
**Pinot Blanc 2016**

Blassgelbe Farbe, weissfruchtige Duftspirale mit mineralischen Akzenten, klarer Auftakt, auf der Zunge geschmeidig mit Noten von Birne, geschmacksintensives, frisches Finale – der ideale Begleiter zu rohem Fisch.  
[www.clos-de-celigny.ch](http://www.clos-de-celigny.ch)



**Les Vins du Crieur Public et de la Sorcière**  
**Pierre Mandry**  
**Pinot Blanc 2016**

Dieser rassige Pinot Blanc mit dem Vinatura-Label holte bei der Sélection des Vins de Genève eine Silbermedaille. Duft- und Gaumenaromatik bestimmen subtile Birnenaromen. Ein tiefgründiger, gehaltvoller Wein.  
[www.provino.ch/mandry](http://www.provino.ch/mandry)

# ZWISCHEN ARVE UND RHÔNE



## Arusy (15)

**Domaine de Champlong**  
André Lauper  
Tel. + 41 (0)22 756 27 89

## Arully (16)



**Domaine de la Printanière**  
Céline Dugerdil  
Sauvignon Blanc 2016

Im Glas blass, aber glänzend, feinkrautiges Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten und Litschi, klarer Auftakt, ausgefeilter Geschmack mit schöner Lebhaftigkeit am Gaumen, gradliniges, frisches Finish. Ein sehr eleganter Sauvignon.  
[www.laprintaniere.ch](http://www.laprintaniere.ch)

**Domaine du Courtil**  
Ernest Scherz  
Tel. +41 (0)22 756 28 74

## Soral (17)



**Domaine de la Mermière**  
Christian und Yves Batardon  
Merlot du Coin 2015

Barrique-Ausbau, keine Schönung, keine Filtration, kein Schwefel – dieser gehaltvolle Rotwein begeistert wirklich in jeder Hinsicht: Konzentration, spürbare Frucht, gelungener Ausbau, tiefes, frisches Finale, das lange anhält.

[www.mermiere.ch](http://www.mermiere.ch)

**Cave des Chevalières**  
Sébastien und Eva Dupraz  
[www.cave-des-chevalieres.ch](http://www.cave-des-chevalieres.ch)

**Domaine du Château de Rougemont**  
Paul und Annie Dupraz  
Tel. +41 (0)22 756 42 65

**Domaine du Faubourg**  
Jean-Claude und Christophe Egger  
[www.dufaubourg.ch](http://www.dufaubourg.ch)



**Domaine des Lolliets**  
Raphaël Dunand  
Chenin Blanc Les Devas 2015

Nach zwölfmonatigem Holzausbau ergibt diese Rebsorte aus dem Weinbaugebiet Loire einen vollmundigen, grosszügigen Wein, dem die gut eingebundene Fruchtsäure Struktur verleiht. Seine Aromatik – Melone mit feinen Gewürznoten – passt ausgezeichnet zu Bauerngeflügel. Schönes Reifepotenzial.

[www.lolliets.ch](http://www.lolliets.ch)



**Stéphane Dupraz**  
Gamaret 2016

Im Glas karminrot, in der Nase intensive schwarze Frucht, am Gaumen Heidelbeere, Kirsche, aber auch weisser Pfeffer und Gewürznelke. Ein geschmeidiger, gehaltvoller Gamaret, der bei der Sélection des Vins de Genève 2017 eine Silbermedaille holte.

[www.sydupraz.ch](http://www.sydupraz.ch)

## Athenaz (18)



**Domaine des Graves  
Familie Cadoux  
Savagnin Blanc 2014**

Dieser druckvolle Weisswein hat seinen Höhepunkt erreicht. Schöne, glänzend goldene Farbe, aufregendes Duftgeflecht aus Mandarine, Passionsfrucht, Vanille und weisser Schokolade, vollmundig und strukturiert. Im Ausklang dichter Geschmack.

[www.domainedesgraves.ch](http://www.domainedesgraves.ch)

## Lacconnex (19)



**Domaine Jean Batardon  
Gamaret Fût de Chêne 2015**

In der Farbe dicht, ja nahezu opak, aufwändige Duftaromatik von Schwarzkirsche mit leichten Gewürznoten, druckvoller Auftakt, opulente Fülle am Gaumen, noch spürbare Tannine, würziges Finale. Ein gehaltvoller Gamaret mit typischer Charakteristik.

Tel. + 41 (0) 22 756 31 23



**Château de Lacconnex  
Familie Dethurens  
Viognier 2016**

Ein Viognier mit unverwechselbarer Typizität. Die markante Duft- und Gaumenaromatik nach Aprikose bestimmt auch das Finale. Druckvolle, opulente Nase, üppiger, vollmundiger Geschmack, animierender, langhafter Nachhall.

[www.chateaudelacconnex.ch](http://www.chateaudelacconnex.ch)

**Les Vignes du Pêcher  
Patrick David**

[www.lacconnex-beach.ch/pecher](http://www.lacconnex-beach.ch/pecher)



**Domaine des Trois-Lacs  
Laurent Thévenoz  
Divico 2016**

Ein Neuling im Genfer Weingebiet mit prägnanter Signatur: opake Farbe mit blauvioletten Reflexen, Duft nach Brombeere und Heidelbeere, klarer Auftakt, feste Tannine, gut strukturierter Gaumen mit schwarzfruchtiger Aromatik und einem Hauch Gewürzen, vollmundiger Ausklang.

[www.domainedestroislacs.ch](http://www.domainedestroislacs.ch)

## Lully (20)



**Domaine des Bonnettes  
Dominique Maigre  
Sauvignon Blanc 2016**

Ein straffer Sauvignon mit Typizität. Funkelnder Glanz im Glas, präzises Profil von Düften nach weissen Blüten, frischen Zitrusfrüchten und Geissblatt, frischer Auftakt, am Gaumen gradlinig, mineralischer Rückhalt im Finale.

[www.bonnettes.ch](http://www.bonnettes.ch)



**Domaine des Curiades  
Jacques und Christophe Dupraz  
Aligoté 2016**

Die Jury der Sélection des Vins de Genève liess sich mühelos überzeugen: Die glänzende Farbe, das zartflorale Bouquet mit feinen Birnennoten und die delikaten, sehr eleganten und gut ausbalancierten Aromen verdienen einfach eine Goldmedaille.

[www.curiades.ch](http://www.curiades.ch)



**Mermoud Vignerons  
102 2016**

Diese bemerkenswerte, in 600-Liter-Fässern und Betonamphoren vinifizierte Spezialität profiliert sich durch Reinheit, Eleganz, Balance und gradlinige Struktur. Mit ihrer feingliedrigen Aromatik

gehört sie ganz klar zu den besten Pinot-Blanc-Weinen der Schweiz.

[www.mermoud.ch](http://www.mermoud.ch)



**Cave des Oulaines  
Daniel Tremblat und Familie  
Cornalin 2015**

In nahezu opakem Blauviolett gepackt, lockt diese weiter unten im Rhônetal beheimatete Kuriösität mit dem reinen, intensiven Duft der Kirsche und dem animierenden, perfekt austarierten Geschmack. Eine waschechte Entdeckung!

[www.cave-des-oulaines.ch](http://www.cave-des-oulaines.ch)



**Vignoble de l'Etat  
Thierry Anet  
Pinot Noir 2014**

Der in Holz ausgebaute Pinot wurde bei der Sélection des Vins de Genève 2017 mit der Goldmedaille ausgezeichnet. Dichtes Rubinrot, ausladendes Bouquet nach Gewürznelke, Himbeere und Kirsche, am Gaumen druckvoll mit noch spürbaren Tanninen, langanhaltender, gut ausgewogener Abgang.

[www.ge.ch/vignoble](http://www.ge.ch/vignoble)

## Sézenove (21)



**Les Grands Buissons  
Patrick & Marc Favre  
Muscat 2016**

Ein aromatischer Weisswein mit schöner Typizität, der in glänzendem Strohgelb ins Glas kommt. Der komprimierte Duft nach weissen Trauben ist mit Muskatnoten durchsetzt. Frischer Auftakt und geschmacksintensiv bis weit ins Finale, in dem noch einmal Aromen von frischen Trauben durchschimmern.

[www.grands-buissons.ch](http://www.grands-buissons.ch)

**Cave de Sézenove  
Tel. +41 (0)79 206 86 68**

## Bernex (22)



**Domaine de Beauvent**  
**Bernard und Jérôme Cruz**  
**Merlot 1<sup>er</sup> Cru Barrique 2015**

Noten von sehr reifer Schwarzkirsche, tieferer Tinte und weissem Pfeffer bestimmen sowohl Nase als auch Gaumen. Ein sehr konzentrierter Rotwein mit viel Tiefe und einer beeindruckenden Tanninstruktur, die im Laufe der Jahre noch differenzierter wird.

[www.cave-de-beauvent.ch](http://www.cave-de-beauvent.ch)

**Cave au Petit-Gris**  
**Dennis Vionnet**  
**Tel. +41 (0)22 757 10 18**



**Christian Guyot**  
**Garanoir 2016**

Nach zehnmonatigem Ausbau in Tongefässen entfaltet dieser purpurrote Garanoir in der Nase ein aufregend fruchtiges Aromenspiel. Nach dem klaren Auftakt zeigt er sich auf der Zunge zartseidig und schön ausbalanciert mit gut verschmolzenen Tanninen. Langgestrecktes Finale auf der Frucht.

[www.vins-guyot.ch](http://www.vins-guyot.ch)

## Aire-la-Ville (24)

**L'Aérien**  
**Jonathan Christin**  
**Tel. +41 (0)79 561 21 67**

## Plan-les-Quates (25)



**Cave de Saconnex d'Arve**  
**Daniel Brenner**  
**Noir d'Arande 2015**

Sowohl im Duft als auch am Gaumen entfaltet diese tiefdunkle Assemblage aus Gamaret und Merlot Aromen von Schwarzkirsche mit Pfeffernoten. Konzentrierter Geschmack, austariertes Finale.

[www.eau-de-vie.ch](http://www.eau-de-vie.ch)

## Landecy (26)

**Domaine du Grangier**  
**Aurélien Lacraz**  
**Tel. +41 (0)78 726 77 07**

**Domaine de Verbant**  
**Familie L. Berthassat**  
[www.verbant.ch](http://www.verbant.ch)

## Carouge (27)



**Domaine du Crêt**  
**Le Crêt Barrique 2015**

Das Zusammenspiel von Cabernet Franc, Merlot und Gamaret ergibt eine druckvolle, konzentrierte Assemblage mit komplexer Aromatik und straffer Tanninstruktur. Diese noch sehr junge, sonnenverwöhnte Cuvée wird mit der Zeit noch mehr an Reife gewinnen.

[www.berthaudin.ch](http://www.berthaudin.ch)

## Troinex (28)

**Domaine de la Pierre aux Dames**  
**Patricia und Michel Bidaux**  
[www.maisonforte.ch](http://www.maisonforte.ch)

## Veyrier (29)

**Domaine du Petit-Veyrier**  
**Claude und Claudine Rosset**  
**Tel. +41 (0)22 784 12 54**

Cologny am linken Ufer des Genfersees ist eine der wohlhabendsten Gemeinden der Schweiz. Dort befindet sich unter anderem der Sitz des Weltwirtschaftsforums. Auch zahlreiche Berühmtheiten, darunter Nicolas Bouvier, Charles Aznavour, Jean-Claude Killy, Alain Prost, Lord Byron und Doktor Viktor Frankenstein, liessen sich in Cologny nieder und kosteten dort bestimmt auch die Reserve der Gemeinde.

# ZWISCHEN ARVE UND SEE

## Cologny (30)



**Domaine de la Vigne Blanche**  
**Sarah Meylan & Père**  
**Sauvignon Blanc**

**Réserve de la Commune de Cologny 2016**

Mit prägnanter, aber nicht übertriebener Typizität gefällt dieser elegante und durchdeklinierte Sauvignon. Hinter der zartgoldenen Farbe verbirgt sich ein Wein mit subtil exotischem Bouquet und sehr feingeschliffenem, frischem Geschmack, der lange an der Zunge erhalten bleibt.

[www.lavigneblanche.ch](http://www.lavigneblanche.ch)

## Choulex (31)



**Domaine de Miolan**  
**Bertrand Favre**  
**Scheurebe 2016**

Die Scheurebe mit dem Bio-Suisse-Label besticht in vielerlei Hinsicht: schön glänzende Farbe, ausladender Duft nach gelber Pflaume und frischer Ananas, vollmundiges, animierendes Geschmacksprofil, langgestrecktes Finale auf der Frucht.

[www.domainedemiolan.ch](http://www.domainedemiolan.ch)



**Les Coudrays**  
**Jacques Baudet**  
**Le Rubis de Genève 2015**

In der Barrique ausgebaut, entzückt diese Assemblage aus Merlot, Gamay, Gamaret und Garanoir mit dichtem Karminrot, einem prägnanten Bouquet nach Gewürzkräutern und schwarzen Früchten, schöner Balance am Gaumen und einem ausgesprochen frischen Nachhall.

[www.lescoudrays.ch](http://www.lescoudrays.ch)



**Famille Jean Rivolet**  
**Hymne au Cœur 2015**

Blass, aber glänzend, schmeichelt dieser Mondeuse Blanche der Nase mit seinem weissblütigen Duft. Klarer Auftakt, im Mund schönes Volumen, langanhaltender Abgang. Ein aussergewöhnlicher Wein, der im Laufe der Jahre noch dazugewinnen wird.

**Tel. + 41 (0)22 750 17 66**

## Presinge (32)

**Domaine de l'Abbaye**  
**Familie Läser**  
**Tel. +41 (0)22 759 17 52**

## Jussy (33)



**Cave La Gara**  
**Olivier Pradervand**  
**La Gara 2016**

Hinter der dichten, granatroten Farbe steckt eine knackige, in sich stimmige Assemblage mit köstlichem Duft nach Kirsche, Pflaume, Johannisbeere und Erdbeere. Der Eindruck des eleganten Geschmacks wird von geschmeidigen Tanninen bestimmt.

**Tel. +41 (0)79 281 44 00**



**Domaine du Crest**  
**Josef Meyer & Cie**  
**Premium Rouge 2016**

Bei der Sélection des Vins de Genève bereits zum dritten Mal mit dem Wildschwein ausgezeichnet, stellt die Domaine du Crest hier eine druckvolle, konzentrierte Assemblage aus Merlot und Gama-

ret vor, die mit präziser Aromatik überzeugt. Der noch junge Wein wird sein ganz grosses Potenzial in einigen Jahren zur vollen Entfaltung bringen.  
[www.domaineducrest.ch](http://www.domaineducrest.ch)

**Domaine Château L'Evêque**  
**Martine und Alexandre Saucy Mévaux**  
[www.chateauveveque.ch](http://www.chateauveveque.ch)

## Meinier (34)

**Domaine de la Tour**  
**Cédric Béné**  
 Tel. +41 (0)22 750 02 28



**Domaine d'En Bruaz**  
**Grégory Favre**  
**Cuvée Louise 2015**

Im Eichenfass ausgebaut, kommt diese fleischige Assemblage aus Carminoir, Merlot und Syrah sehr dunkel ins Glas. Das Duftgeflecht aus roten und schwarzen Früchten sowie Gewürznoten begeistert ebenso wie der vollmundige Gaumen, der von einer schönen Tanninstruktur getragen wird.  
[www.domainedenbruaz.ch](http://www.domainedenbruaz.ch)

## Guy (35)

**Cave de la Chena**  
**Daniel Fonjallaz**  
[www.cavedelachena.ch](http://www.cavedelachena.ch)

**Clos de la Zone**  
**Robin und Valentin Vidonne**  
[www.closdelazone.ch](http://www.closdelazone.ch)

**Ferme Jacquet**  
**Marc Jacquet**  
[www.ferme-jacquet.ch](http://www.ferme-jacquet.ch)



**Domaine du Chambet**  
**Marion et Gérald Fonjallaz & Sohn**  
**Gamay 2015**

Respekt! Dieser im Fass ausgebaute Gamay stammt von über 50 Jahre alten Reben, die für Tiefe, Konzentration und Ausgewogenheit sorgen. Blauviolette Farbe, fesselndes rotfruchtiges Bouquet, auf der Zunge geschmeidig und saftig.  
[www.chambet.ch](http://www.chambet.ch)

## Corsier (36)



**Domaine des Grobeaux**  
**Yves Kohli**  
**Assemblage Rouge 2016**

Diese rubinrote Assemblage mit dem Bio-Suisse-Label verströmt Blütenduft, der mit Noten von frischen roten Früchten durchsetzt ist. Frischer Auftakt, elegantes Gaumenprofil, geschmacksintensives Finale auf der Frucht.  
 Tel. +41 (0)79 474 29 92

## Anières (38)



**Domaine de la Côte d'Or**  
**Gavillet und Sohn**  
**Pinot Noir 2016**

In schönes Rubinrot gepackt, entfaltet dieser charmante, aber kräftige Wein ein betörendes Bouquet nach Himbeere, Heidelbeere, Johannisbeere und Brombeere. Klarer Auftakt, strukturierter Gaumen, reife Tannine, gehaltvoller, frucht-betonter Abgang.  
[www.lacotedor.ch](http://www.lacotedor.ch)



**Domaine des Ménades**  
**Alain Jacquier**  
**Pinot Blanc 2016**

Frische, Birne, Rückgrat, Eleganz und Länge sind die Erkennungsmerkmale dieses eleganten und zugleich rassigen Pinot Blanc, dessen mineralische und weissfruchtige Noten lange auf der Zunge bleiben.  
[www.domainedesmenades.ch](http://www.domainedesmenades.ch)



**Domaine Les Parcelles**  
**Laurent Villard**  
**Merlot 2016**

Hinter dem attraktiven Karminrot verbirgt sich ein druckvoller, konzentrierter Merlot mit grosser Finesse und Struktur. Seine Aromatik wird von

reiner, reifer Frucht mit angedeuteten Noten von Gewürzkräutern bestimmt. Der bereits jetzt gefällige Wein verfügt über ein hohes Reifepotenzial.

[www.lesparcelles.ch](http://www.lesparcelles.ch)



**Domaine Villard & Fils**  
**Philippe Villard**  
**Esprit de Genève 2015**

Halb Gamay, halb Gamaret und das Ganze im Eichenfass ausgebaut. Auf diese Weise ist hier ein komplexer Esprit mit schöner Tanninstruktur, seidigem Saft, atemberaubender Frucht- und Gewürzaromatik und grossem Reifepotenzial entstanden.

Tel. +41 (0)22 751 25 56

## Chevrens (39)



**Domaine des Champs-Lingot**  
**Claude-Alain und Tina Chollet**  
**Gamaret Barrique 2015**

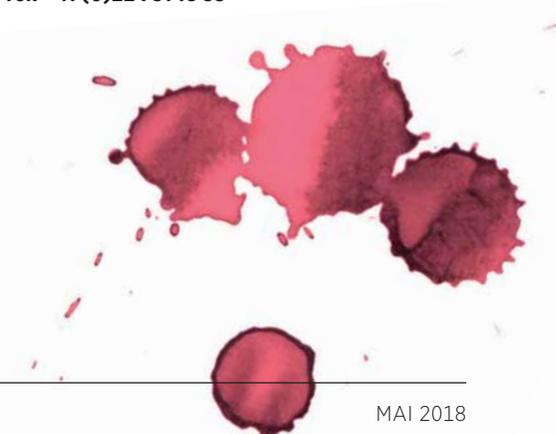
Dieser elegante Gamaret aus einem eher kühlen Jahrgang überzeugt mit sehr schöner Typizität. Seine Gewürznoten schmeicheln sowohl der Nase als auch dem Gaumen. Auf der Zunge saftig und strukturiert, klingt er schliesslich schön opulent und lange aus.

[www.champs-lingot.ch](http://www.champs-lingot.ch)

## Hermance (40)

**Domaine du Manoir**  
**Fabienne Naef**  
 Tel. +41 (0)22 751 10 09

**Domaine des Dix Vins**  
**Raphaël Piuze**  
 Tel. +41 (0)22 751 18 35



Die Winzergenossenschaft des Kantons, die nahezu ein Drittel der gesamten Genfer Traubenernte verarbeitet, wurde mehrmals umbenannt. Zur Vermarktung der Weine aus den Kellereien Cave de la Souche (Gründungsjahr 1929) und Cave du Mandement de Satigny (1932) wurde 1948 die Firma Vin Union ins Leben gerufen, die in der Zeit von 1970 bis 1980 sage und schreibe 80 Prozent der gesamten Weinerzeugung des Kantons auf sich vereinte. Nach einer etwas schwierigen Zeit zu Beginn der 1990er Jahre entstand in Satigny die Kellerei Cave de Genève, die nunmehr als treibende Kraft im Genfer Weingebiet fungiert.





Jeder Karton wurde unter Berücksichtigung der Regionen und der Assemblagen zusammengestellt, um die verschiedenen Persönlichkeiten und die Vielfalt der Esprit de Genève zu präsentieren.

**Karton A (7x75 cl)**

Domaine les Hutins, Domaine de la Vigne Blanche, La Cave de Genève, Domaine des Curiades, Vignoble de l'Etat, Domaine de la Mermière, Domaine des Charmes

**142.20** statt 158 Franken (inkl. MwSt.)

**Karton B (6x75 cl)**

Domaine de la Printanière, Domaine des Trois Etoiles, Domaine du Château du Crest, Domaine de la Planta, Domaine de Sézenove, Stéphane Dupraz

**118.80** statt 132 Franken (inkl. MwSt.)

**Karton C (7x75 cl)**

Domaine des Oulaines, Domaine Dugerdil Dardagny, Domaine Villard & Fils, Domaine Château des Bois, Christian Guyot, Domaine de Beauvent, Domaine des Vallières

**142.20** statt 158 Franken (inkl. MwSt.)

Bestellkarte einsenden an: OPAGE | 93, route de Soral | 1233 Bernex

# Die Winzer der Cave de Genève

Die unten angeführten Winzer liefern ihre Trauben an die Cave de Genève und verkaufen auch deren Weine.

## Dardagny

**Philippe und Christine Bersier Ramu**

+41 (0)22 754 13 95

**Claire Bellevaux**

+41 (0)22 754 15 33

## Russin

**Denis Girardet**

+41 (0)22 754 10 39

**Fernand Pittet**

+41 (0)22 754 12 37

**Eric Porchet**

+41 (0)22 754 13 39

## Vernier

**Marc Zeller**

+41 (0)22 341 04 90

## Meyrin

**Patrick Abbé**

+41 (0)22 341 14 64

**Francis Grunder**

+41 (0)22 782 57 07

## Satigny

**Jacques und Daniel Dugerdil**

+41 (0)22 753 40 40

**Marc Penet**

+41 (0)22 753 17 83

**Guy Revaclier**

+41 (0)22 753 11 05

## Bourdigny

**Anne Revaclier**

+41 (0)22 753 12 48

**Michel Roset**

+41 (0)22 753 14 52

**Bernard Vulliez**

+41 (0)22 753 10 85

## Genthod

**Yvonne Humbert**

+41 (0)22 774 16 38

## Collex-Bossy

**Claude Mercier**

+41 (0)22 774 15 06

**Jacques Mermillod**

+41 (0)22 774 34 12

## Soral

**Samuel Battiaz**

+41 (0)22 756 14 15

**Georges Thévenoz**

+41 (0)22 756 12 00

**Nadège und Henri-Pierre Dupraz**

+41 (0)22 756 26 02

## Laconnex

**Samuel Läng**

+41 (0)22 756 18 37

## Bernex

**André Tremblet**

+41 (0)22 757 39 13

**Patrick und Géraldine Duvernay**

gededudu@bluewin.ch

## Cartigny

**Raymond und Léonie Cocquio**

+41 (0)22 756 19 14

## Aire-la-Ville

**Christophe Bosson**

+41 (0)22 757 61 09

## Presinge

**Jean-Marie Chappuis**

+41 (0)22 759 11 39

## Jussy

**Patrick Wegmüller**

wegmuller.p@bluewin.ch

## Meinier

**Maurice Favre**

+41 (0)22 759 18 56

## Collonge-Bellerive

**Christine Pilet-Falquet**

+41 (0)22 752 12 01

## Sélection de la Cave de Genève



### Cave de Genève, Satigny

#### Baccarat Blanc de Blancs

Der berühmteste aller Genfer Schaumweine lässt die Herzen immer wieder höherschlagen. Die blasse, aber glänzende Farbe, der subtile Duft nach weissen Blüten, Pfirsich, frischem Apfel und Birne, geschmeidiger Trinkfluss, das elegante, gut eingebundene Mousseux und das langanhaltende Finale erzeugen ein Erlebnis mit Genussstiefe.



### Trésor Sauvignon Blanc 2016

Das Klima am Genfersee bekommt dieser Spezialität besonders gut, was schon die verdiente Goldmedaille bei der Sélection des Vins de Genève

beweist. Blasser, aber glänzende Farbe, reizvolle Duftspirale von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten, am Gaumen Struktur mit gut eingebundener Lebhaftigkeit, langer aromatischer Nachhall.



### Clémence Viognier 2016

Diese druckvolle, aromatische Spezialität aus dem Rhôneal wurde im Eichenfass ausgebaut. So entwickelte sie die typischen Pfirsichnoten und milden Gewürzaromen. Im Mund gefallen Balance, Fülle und die Aromenpalette, die an das Bouquet erinnert. Ein geschliffener Weisswein, den man gut noch ein paar Jahre für eine besondere Gelegenheit aufbewahren kann.



### Cœur de Clémence 2015

Der zwölfmonatige Barrique-Ausbau prägte einen konzentrierten, dunklen Gamaret mit karminro-

ten Reflexen und ausgeprägter Duftaromatik von Schwarzkirsche, Brombeere, Heidelbeere, weissem Pfeffer und Muskatnuss, gepaart mit empyreumatischen Noten. Den Eindruck des geschmeidigen, konzentrierten Geschmacks bestimmen gut verschmolzene Tannine. Komplexes, opulentes Finale.



### Infini 2016

Intensive Farbe mit karminroten Reflexen, expressive Nase nach milden Gewürzen, am Gaumen vollmundig und strukturiert mit sehr geschmeidigen Tanninen – dies sind nur einige der Topeigenschaften dieser in Holz ausgebauten Assemblage aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot, die in der Karaffe noch dazugewinnt und leicht bis zu zehn Jahre reifen kann.

[www.cavedegeneve.ch](http://www.cavedegeneve.ch)



*Verliebt in die Longeole*  
**GASTRONOMIE**

Seit drei Jahrhunderten produzieren die Genfer Metzger die saftigste aller Würste: die Longeole. Diese deftige Delikatesse, die seit 2009 als geschützte geografische Angabe (GGA) eingetragen ist, erfordert eine sehr lange Garzeit und zeichnet sich unter anderem durch ihren leichten Fenchelgeschmack aus.



Sagen wir es gleich: Die Longeole ist kein modernes Gericht. Orthorektiker, Kalorienzähler, Fettverächter und Vegetarier sollten ab hier lieber nicht weiterlesen. Für diese Wurst, die vor allem im Winter hergestellt wird, werden Schwarte, die laut Lastenheft nicht vorgegart sein darf, Speck aus der Schweinebacke und Schweinefleisch verwendet. Alles ausschliesslich von Tieren, die in der Schweiz geboren, aufgezogen, geschlachtet und zerlegt wurden. Für ihren unnachahmlichen Geschmack fügen die Metzger Salz, ganze Fenchelsamen und weissen Pfeffer hinzu. Dies sind die drei Pflichtzutaten für die GGA. Ausserdem dürfen sie Weisswein, Knoblauch, Schalotten, Koriander und Muskatnuss verwenden. Weitere Zutaten oder Zusätze sind jedoch strikt verboten. Die Longeole wird nur im Kanton Genf hergestellt und muss vor dem Verkauf zwölf Stunden bei Umgebungstemperatur hängen. Die Verwendung roher Schwarte erfordert eine lange Garzeit - drei Stunden in 80 °C heissem, siedendem Wasser - und Gäste, die am nächsten Tag keinen Halbmarathon laufen wollen. Zusammen mit einem Kardonengratin und einem Genfer Wein beschert sie einen jener Momente, die einem Feinschmecker sein Leben lang im Genussgedächtnis haften bleiben. Wenn Sie diese Genfer Spezialität also noch nie probiert haben sollten, dann planen Sie dringend einen Besuch in einem der vier Restaurants, die sich der Longeole verschrieben haben. Im Folgenden stellen wir Ihnen diese vier Genussstätten sowie ausgesprochen Longeole-kompatible Schweizer Weine vor.

### Woran erkennt man eine gute Longeole?

Um das Gütezeichen GGA zu erhalten, werden die Longeoles einer vierstufigen Prüfung unterzogen: Die erste Stufe bewertet ihr Aussehen vor dem Garen, die anderen beurteilen sie nach dem Garen. Eine perfekte Longeole muss gut zugebunden sein und ein gleichmässiges Kaliber und ebensolche Falten aufweisen. Nach dem Garen muss sie eine ebene Schnittfläche und eine schöne rötliche Farbe an den Tag legen. Auch muss man die Fenchelsamen und eine gleichmässige Verteilung der weissen Speckstückchen erkennen können. Geschmacklich sollen die Fleisch-, Fenchel- und Gewürzaromen expressiv und ausgewogen sein. Die Edel-Wurst sollte saftig und leicht zu kauen (dafür sorgt die gegarte Schwarte), gleichzeitig aber kompakt und fest sein. Ausserdem muss sie unbedingt das GGA-Logo tragen, das an einem Band in den Genfer Farben befestigt ist.

[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)



*Weine, mit denen sie sich versteht*

**Gamay 2016  
Les Parcelles**

Dieser köstliche und elegante Gamay von Laurent Villard zählt zu den bemerkenswertesten Variationen dieser traditionellen Rebsorte des Kantons. Seine schmackhafte Frische passt hervorragend zu den Fenchelaromen der Longeole.

**Syrah Les Tonneliers 2013  
Maison Gilliard**

«Aus ihm spricht meine Walliser Heimat», erklärt Eric Dubrit mit Blick auf diesen in Holz ausgebauten Sittener Syrah. Die Reifejahre haben ihm eine ganz besonders elegante Patina und eine wunderbar schmelzende Textur verliehen.

# Auberge des Vieux-Chênes

Im Herzen des Ortes Pressinge betreibt Eric Dubrit zusammen mit seiner Familie ein traditionelles Restaurant mit deftiger Terroir-Küche. Das Rindslendensteak stammt von einem lokalen Bauernhof, das Bio-Lamm durfte auf Walliser Weiden tollten. Auf der Karte stehen sie neben Gerichten wie Geflügelleber-Terrine mit Herbsttrompeten oder Schweinefleisch im Februar, sommerlich-kaltem Eintopf mit Kapern-Kräutersauce und natürlich Longeole mit Bratkartoffeln, die sich bereits die Stammgäste von Josiane und René, Eric Dubrits Eltern, schmecken liessen.

[www.vieuxchenes.ch](http://www.vieuxchenes.ch)



Fotos: Jean Revillard/rezo.ch

# Café Papon

## Longeole im Blätterteigmantel



Mitten in der Altstadt von Genf, nicht weit vom Kastanienbaum entfernt, dessen erste Knospen den Frühling ankündigen, heisst das Café Papon seit 1808 die «gehobene» Gesellschaft willkommen. Hier badet man kulinarisch in typischen Gerichten wie Schweinebacken-Frikassee, Kardonengratin mit Rindermark oder Felchenfilet aus dem Genfersee nach Müllerin-Art mit Sellerie und Steinpilzen. David Felisaz und Christophe Berned, das Duo an der Spitze dieser symbolträchtigen Institution, bieten die Longeole im Blätterteigmantel an, eine Vorspeise, die man im stilvoll eingerichteten Café oder bei schönem Wetter auf der Terrasse oberhalb des Parc des Bastions geniessen kann.

[www.cafe-papon.com](http://www.cafe-papon.com)

## Dazu passen

### **Les Bois de Turretin 2015** **Château des Bois**

Dieser Sauvignon Blanc 1er Cru eines qualitativ sehr gleichmässigen Weinguts ist ideal, um die Finesse des Fenchels zu betonen. Florale Noten frischer Kräuter und Zitrusfrüchte, gezügelte Rassigkeit, Frische und Typizität machen ihn zu einem Sauvignon von hervorragender Statur.

### **Œil-de-Perdrix 2016** **Caves Châtenay-Bouvier**

An diesem Wein aus Neuenburg führt kein Weg vorbei. Seine lachsrosa Farbe, seine präzisen Aromen kleiner roter Früchte, seine schlanke Struktur und sein fruchtiger Gaumen bilden eine erfrischende Harmonie mit der typischsten aller Genfer Würste.

## Café d'Avusy

# Genfer Longeole mit Gratin dauphinois und Gemüse-Symphonie

Yves und Kathrin Casanova haben dieses «Chez Casa» genannte Dorf-Bistro zu einem Ort gemacht, den man gern besucht, um liebevoll zubereitete Gerichte wie aus Grossmutter's Küche zu geniessen. Der ehemalige Globetrotter, ein Jagdspezialist und Meister der Sauce Grand Veneur, die er auch heute noch traditionell zubereitet, bietet das ganze Jahr über Gerichte wie Pferdefilet und Rinderfiletsteak an. Die Longeole hingegen zählt zu den regionalen Gerichten, die nur zur entsprechenden Jahreszeit auf der Karte stehen. Neben Kalbskopf mit Sauce Poulette gehört sie zu den typischen Wintergerichten.

[www.restaurant-cafe-avusy-chez-casa.ch](http://www.restaurant-cafe-avusy-chez-casa.ch)



## Weinempfehlungen

### **Gueule de Loup 2016** **Domaine des Graves**

Klassisch, fruchtig und komplex ist dieser Gamay Vieille Vigne von Nicolas Cadoux. Er präsentiert sich mit violetten Reflexen, Fruchtigkeit dominiert die Nase und den vollmundigen Gaumen.

### **Arcenant 2015** **Les Vins du Crieur Public et de la Sorcière**

Da das Restaurant nur Genfer Weine anbietet, testen wir einen schönen, kräftig-samtigen interkantonalen Gamay. Pierre Mandry besitzt Weinberge sowohl in Genf als auch im Kanton Waadt, sein Arcenant wird von Marie-Thérèse Chappaz gekeltert.

# Bayview Kurz gebratene Abalonen aus Plougastel mit traditioneller Longeole



Seit das Hotel «President Wilson» den Koch-Virtuosen Michel Roth an Bord geholt hat, hat sich das «Bayview» zu einer der beliebtesten Adressen in Genf entwickelt. Die raffinierte, elegante und unglaublich präzise Küche kombiniert grosse Klassiker der französischen Gastronomie mit asiatischen, aber auch helvetischen Noten, wie die Abalonen mit Longeole beweisen. Ein überraschendes und schmackhaftes Duo, das von den Weinen des Chefsommeliers Geoffroy Bentrari hervorragend untermalt wird.

[www.restaurantbayview.ch](http://www.restaurantbayview.ch)

## Die Wahl des Sommeliers

### Rosé de Gamay 2016

#### Domaine de la Vigne Blanche

Eine himbeerrosa Farbe, eine zurückhaltende Nase, Aromen von kleinkernigen roten Früchten, Weichseln und Kirschen, die von leichter Säure wunderbar zur Geltung gebracht werden, eben ein köstlich-knackiger Wein.

### Savagnin Rose aromatique 2016

#### Domaine Les Hutins

Klare goldgelbe Farbe spielt hier mit goldbraunen Reflexen. In der Nase dominieren Aromen von Litschis und Rosenblüten mit Anisnoten als originellem Gegenpol. Der kräftige, lebendige Anklang wird prompt von weicher, exotischer Reife gemässigt.

### Chasselas 2016

#### Weingut Bielerhaus

Sein leuchtendes, helles Gelb zeugt von Transparenz und Jugend. Er bietet gradlinige Mineralität mit Aromen von Williams Christbirne und Trauben. Der perlende Anklang geht über in einen Gaumen, der ebenfalls von vollreifem Obst geprägt ist.

### Chardonnay 2016

#### Valsangiacomo Vini

Intensives Goldgelb und eine kräftige Nase mit Pfirsich-, Williams-Christbirnen- und Quittearomen. Am üppigen Gaumen vermischen sich Akzente von Brioche und frischer Butter.

# Gespräch mit... SIMONE DE MONTMOLLIN

## Wie sind Sie zur Önologie gekommen?

Mein Studium in Changins war die zweite Phase meiner Berufsausbildung. Ich hatte zunächst ein Diplom im medizinischen Bereich gemacht und auch auf dem Gebiet gearbeitet, sattelte dann aber im Alter von 28 Jahren um und schob ein Studium zur Önologie-Ingenieurin hinterher. Der Wein machte das Rennen, weil er viele meiner verschiedenen Motivationen vereint: Er kombiniert die Nähe zur Erde mit den wissenschaftlichen Disziplinen der Önologie (Agronomie, Chemie, Biologie). Vor allem aber fließen im Wein gesellschaftliche, historische, hedonistische und umweltbezogene Dimensionen zusammen, wie man es bei keinem anderen landwirtschaftlichen Erzeugnis antrifft. Und kein Jahrgang gleicht dem anderen. Jedes Jahr entspricht einem völlig neuen Projekt.

## Sie sind Präsidentin der Kommission für Umwelt und Landwirtschaft des Genfer Parlaments. Welche wichtigen Themen beschäftigen die Abgeordneten zurzeit?

Die Fragen der Produktionsmethoden, des Einsatzes von Pestiziden und des Verbots von bestimmten Mitteln wie Glyphosat und Neonikotinoiden zählen zu den Themen, die stark an Bedeutung gewonnen haben. Angesichts der direkten Beziehung zu meiner Ausbildung als Önologie-Ingenieurin sind es Themen, die mich sehr beschäftigen. Zumal es eine grosse Wissenslücke gibt sowie eine gewaltige Kluft zwischen der Realität vor Ort und der Art und Weise, wie in den Medien und seitens der Interessengruppen mit dieser Realität umgegangen wird. Meine Kompetenzen sind nützlich, wenn es darum geht, die Komplexität bestimmter Fragen rund um Landwirtschaft und Umwelt allgemein verständlich darzulegen.

## Ist der Wechsel vom AOC- zum AOP-System ebenfalls Diskussionsgegenstand?

Er fällt nicht in die Kompetenz der kantonalen Legislative, sondern der Exekutive. Der Verband der Schweizer Önologen hat sich jedoch anlässlich der Wirtschaftsworkshops von Agrovina damit befasst. Wir haben das Thema aus wirtschaftlicher und aus Marketingsicht betrachtet. Die Frage lautet: Was ist zu tun, damit diese Appellationen eine bessere Valorisierung der geschützten Produkte und der Branche bieten? Bisher kaum behandelt wurde die Tendenz, einen Wechsel vom aktuellen zum neuen System zu planen, ohne etwas zu ändern. Dabei gilt es, den Wechsel zum AOP-System als eine Chance anzusehen, um die Produktion



## Biografie

Simone de Montmollin ist seit 2002 Direktorin des Verbands der Schweizer Önologen (USOE) und verdient das Prädikat «polyvalent». Die Genfer Mutter zweier Kinder ist Chefredakteurin von «Objectif», der Zeitschrift der Absolventenvereinigung von Changins, und Mitglied der wissenschaftlichen Kommission von Agrovina. Sie präsidiert ebenfalls seit 2016 die Organisation des 42. Weltkongresses für Rebe und Wein, zu dem im Juli 2019 mehrere Hundert Delegierte der Internationalen Organisation für Rebe und Wein aus aller Welt in Genf zusammenkommen werden. Seit 2013 ist sie ausserdem Abgeordnete im Genfer Grossen Rat und leitet dort ein Jahr lang die Kommission für Umwelt und Landwirtschaft.

besser mit der Realität der heutigen und vor allem der morgigen Verbraucher in Einklang zu bringen. Es sind Entscheidungen, die in erster Linie für die zukünftigen Generationen getroffen werden.

## 2019 findet in Genf der 42. Weltkongress für Rebe und Wein statt. Können Sie uns mehr über diese Veranstaltung sagen?

Die Schweiz ist seit 1934 Mitglied der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV). Jedes Mitgliedsland trägt reihum einen fünftägigen Weltkongress aus. Die Schweiz hatte 1935 die Ehre und erneut 1977 während des Winzerfestes, das in ausgezeichneter Erinnerung geblieben ist. Der Kongress kombiniert Vorträge sowie technische und wissenschaftliche Besichtigungen mit unterhaltsameren Programmabschnitten, während derer die über 500 Delegierten die Gelegenheit erhalten, das Schweizer Weinbaugebiet zu entdecken. Dies ist eine einzigartige Chance, Entscheidungsträgern aus aller Welt die Besonderheiten des Genfer und des Schweizer Weinbaus zu präsentieren.

Foto: zVg

# Agenda 2018

## GENF

Die Genfer Winzer laden Sie ein, ihre erlesenen Weine vor Ort und in der ganzen Schweiz zu entdecken.

### 14. Mai

#### Genfer Weinpassion

Genfer Weinpassion und Genfer Wein-Challenge im Berner Kursaal. Auf dem Programm: Degustation der Weine von rund 15 Weingütern, kulinarische Einlagen von Sterne-Köchen und Wettbewerb zwischen Hotelfachschulen.

[www.vinum.ch](http://www.vinum.ch)

### 26. Mai

#### 31. Offene Weinkeller

Für 10 Franken erhalten die Besucher ein Weinglas der Marke Spiegelau Expert, eine Überraschung und natürlich Zutritt zu allen Weinkellern des Kantons.

[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

### 16. Juni

#### Vinathon

Rund zehn Kilometer lange Wanderung durch das Mandement mit Besichtigung von vier Weinkellern inklusive Imbiss und Degustation.

[www.vinathon.ch](http://www.vinathon.ch)

### 6., 7. und 8. Juli

#### Tomaten- und Terroirfest

Grosse Terroirveranstaltung in der lebendigen und gastfreundlichen Stadt Carouge.

[www.fetedelatomate.ch](http://www.fetedelatomate.ch)

### 18. und 19. August

#### Feinschmecker-Rallye

Genussvoller Spaziergang in der Gemeinde Bernex mit fünf kulinarischen Zwischenstopps bei ortsansässigen Produzenten. Obligatorische Anmeldung unter:

[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch)

### 27. August

#### Mémoire & Friends

Grosse Genfer Weine erwarten Sie bei diesem Zürcher Weinevent der Spitzenklasse.

[www.memoire-and-friends.ch](http://www.memoire-and-friends.ch)

### 15. und 16. September

#### Weinlesefest

Die Winzer des Kantons feiern (zum 56. Mal) die Weinlese in Russin im Herzen des Mandement.

[www.fetedesvendangesrussin.ch](http://www.fetedesvendangesrussin.ch)

### 5. bis 14. Oktober

#### La Cantonale

Die Genfer Weine auf der Freiburger Messe.

[www.lacantonale.ch](http://www.lacantonale.ch)

### 12. bis 21. Oktober

#### Berner Weinmesse

Das westlichste Weinbaugebiet der Schweiz zu Gast in der Schweizer Hauptstadt.

[www.bernerwemesse.ch](http://www.bernerwemesse.ch)

### 31. Oktober bis 4. November

#### Salon Goûts et Terroirs

15 Produzenten laden Sie ein, ihre Weine am Stand von Genève Terroir zu entdecken.

[www.gouts-et-terroirs.ch](http://www.gouts-et-terroirs.ch)

### 2. bis 11. November

#### Automnales

Palexpo, ein Dutzend Weingüter und ein gesonderter Bereich für eine Veranstaltung, an der kein Weg vorbeiführt.

[www.automnales.ch](http://www.automnales.ch)

### 24. November

#### Tag der Genfer Winzer

Die Winzer des Kantons Genf öffnen ihre Türen, zeigen den Besuchern, wie sich der aktuelle Jahrgang entwickelt, und präsentieren ihre Barrique-Spezialitäten des vorangegangenen Jahres. [www.agvei.ch](http://www.agvei.ch)

## Informationen

#### Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

Maison du Terroir | Route de Soral 93 | CH-1233 Bernex  
Tel. +41 (0)22 388 71 55 | Fax +41 (0)22 388 71 58  
[www.geneveterroir.ch](http://www.geneveterroir.ch) | [info@opage.ch](mailto:info@opage.ch)



Anwendung «Genève Terroir»



[www.facebook.com/GeneveTerroir](http://www.facebook.com/GeneveTerroir)



[www.instagram.com/geneveterroir](http://www.instagram.com/geneveterroir)



Genève Terroir



[www.facebook.com/Geneva-Tourism](http://www.facebook.com/Geneva-Tourism)

# Gamay, Gamaret, Pinot noir...

Grosse Sorten und  
höchste Weinqualität  
für unvergessliche  
Momente.  
[lesvinsdegeneve.ch](http://lesvinsdegeneve.ch)



SWISS WINE  
**GENÈVE**

Schweiz. Natürlich.