



sueños

Juwelen & Schmuck

Arlette & Kaspar Rüegg · Glockengasse 2 · 8001 Zürich · +41 43 497 31 20
welcome@suenos.ch · www.suenos.ch





Die Autorin:
Britta Wiegelmann

Journalistin und Weinexpertin, ausgebildet an der Uni Bordeaux. Nach Etappen als Chefredaktorin der Zeitschrift «Vinum» und des «Gault&Millau Weinguide Deutschland» tut sie für Marmite nun das, was sie am meisten liebt: ihre schönsten Weinentdeckungen teilen! Britta lebt in Zürich und Bordeaux.



BILD: ISTOCK, ALEXANDAR NANKIC

Wein weiblich Über Frauen in der Weinwelt brauchen wir eigentlich nicht extra zu reden. Sie sind kein Phänomen, sondern eine Selbstverständlichkeit. Stattdessen präsentieren wir: 13 Schweizer Spitzenwinzerinnen und ihre ganz persönlichen Lieblinge.

Ganz persönlich

Stellen Sie sich einen Moment lang folgendes Szenario vor: Sie sind Winzer, und eine Zeitschrift ruft sie an. «Grüezi, in unserer nächsten Ausgabe bringen wir eine Degustation mit einem ganz speziellen Thema: Weine von Männern! Möchten Sie uns vielleicht was schicken?» Klingt wie Comedy, oder? Spielen wir das Spiel doch ein bisschen weiter, nur weil's so schön ist. Lassen Sie sich folgende Wörter auf der Zunge zergehen: «Männerwein.» Und: «Weinmänner.» Lächerlich, oder? Googelt man hingegen «Frauenwein» oder «Weinfrauen», erhält man in Millisekundenschnelle Zehntausende von Ergebnissen. Offenbar gibt es einen Weintyp, von dem wir bisher noch nichts wussten, quasi eine ganz neue Kategorie! Rotwein, Weisswein, Frauenwein.

Wie aber bringen wir es jetzt als marmite fertig – und ich als, ähm, «Weinfrau», die sich mit dem heiklen Thema seit 20 Jahren selber rumschlägt –, Winzerinnen ins Rampenlicht zu stellen, ohne in die Klischeefalle zu trappen? Eine ziemliche Kopfnuss. Diese haben wir schliesslich so gelöst: Wir baten 13 anerkannte Schweizer Spitzenwinzerinnen, uns je einen Wein zu schicken, der ihnen persönlich ganz besonders am Herzen liegt. Diese Frauen haben nichts mehr zu beweisen, ihre Brillanz ist unbestritten. Und daher stammen die Weinbeschreibungen diesmal nicht von uns, sondern von den Macherinnen selbst. Das Resultat sind mehr als nur Degustationsnotizen. Auf den folgenden Seiten lesen Sie 13 ganz persönliche Geschichten – von Lieblingstrauben und Kindheitserinnerungen, gewagten Entscheidungen und grossen Emotionen. Die Weine könnten unterschiedlicher nicht sein, aber wetten, Sie wollen nachher jeden einzelnen probieren?



Die Harmonie des Terroirs

«Der Grain Cinq ist ein Terroir- und kein Assemblage-Wein, trotz seiner fünf Rebsorten, die da sind: Petite Arvine, Marsanne blanche, Païen, Pinot blanc und Sylvaner. Für diesen Wein habe ich mich von der Idee des gemischten Satzes und der Philosophie des Elsässer Winzers Jean-Michel Deiss inspirieren lassen: «Die Rebsorten sind die Musikinstrumente, das Terroir ist die Melodie.» Mein Grain Cinq verkörpert das Terroir von Claives, einem Granitboden in Fully. Die Trauben wurden am selben Tag geerntet und auch zusammen vinifiziert. Als Früchte desselben Hangs und desselben Bodens singen sie im Einklang ihre wunderbare Melodie.»
chappaz.ch

So entsteht die Auswahl

Zu jedem Thema laden wir spezialisierte Händler – oder in diesem Fall Winzerinnen – ein, uns Muster zu schicken. (Sie möchten auch dabei sein? Schreiben Sie einfach an b.wiegelmann@marmite.ch.) Daraus trifft Britta Wiegelmann eine kuratierte Auswahl der besten und spannendsten Weine. Wir verzichten bewusst auf Punkte: Jeder Tipp ist eine hundertprozentige Kaufempfehlung.



Completer 2020

Valentina Andrei, Wallis

Ein Wein der Gegensätze

«Die alte Rebsorte Completer stammt aus Graubünden und ist mit den Walliser Trauben Humagne blanche und Lafnetscha verwandt. Ich selber habe ihn im Jahrgang 2020 erstmals abgefüllt. Der Wein hat ein besonders spannendes Profil: In der Nase duftet er nach Quitte und Marmelade, doch am Gaumen ist er trocken und voller Spannung. Ausserdem liebe ich sein straffes Säuregerüst, welches ihn wunderbar reifen lässt.»

valentinaandrei.ch



Pinot noir Eichholz 2020

Irene Grünenfelder, Weingut Eichholz, Graubünden

Gut Ding will Weile haben

«Dieser Wein entsteht von den ersten Reben, die ich als blutjunge Winzerin pflanzte. Darin steckte so viel Liebe, Stolz und Hoffnung. Und er hat mich nie enttäuscht. Als mein rotes Flaggschiff ist er bei Verkostungen stets vorne dabei. In der Jugend ist er knorzig und verschlossen, wie ein pubertierendes Kind. Mit zunehmendem Alter aber zeigt er seinen Charakter und seine Schönheit. Er wird ruhiger, komplexer und unheimlich sinnlich.»

eichholz-weine.ch



Gamay de Branson Vieilles vignes 2019

Mathilde Roux, Cave de l'Orlaya, Wallis

Eine Lanze für den Gamay

«Der Gamay leidet unter dem Ruf, dünne Tröpfchen hervorzubringen. Doch auf dem richtigen Terroir ergibt er grosse Weine. Die Trauben für dieses Exemplar wachsen auf Granit und sind bis zu 65 Jahre alt. Dies verleiht dem Wein Struktur, Dichte und Tiefe. Neben Walderdbeer- und Kirscharomen zeigt er Noten von Rauch, Gewürzen und Leder. Mein Tipp: Lassen Sie ihn mindestens drei Jahre reifen.»

orlaya.ch



Sauvignon blanc Sommerode 2017

Sabine Steiner, Weingut Krebs & Steiner, Bielersee

Emotion in Flaschen

«Dank des Sauvignon blanc habe ich das Gut meiner Eltern übernommen: Ich lernte ihn in Neuseeland kennen und begriff, wie schön es ist, selber Rebstöcke zu pflegen. Als 2015 unsere Tochter Lucy zur Welt kam, stifteten wir 100 Magnums des Sauvignon blanc Sommerode mit einer Künstleretikette aus. 2018 gab's das Gleiche für ihre Schwester Emilienne. Wer weiss, wie die Geschichte weitergeht ...»

krebs-steiner.ch



Mondeuse noire 2020

Noémie Graff, Domaine Le Satyre, Waadt

Geschichtsträchtigt

«In Büchern stolperte ich über den Hinweis, Begnins sei einst berühmt für Mondeuse noire gewesen. Als Geschichtsfan wusste ich, was ich zu tun hatte! Die Weine aus dieser Traube sind wohltuend leicht – heutzutage flirten Rote ja oft mit 15 Volumenprozent. Expressiv mit dunkler Frucht und präserter Säure schmeckt dieser Wein unter Freunden auf der Terrasse ebenso wie zum Après-Ski.»

lesatyre.ch



Bianco del Ticino 2019

Cristina Monico, Fattoria Moncucchetto, Tessin

Tessiner Vorzeigetropfen

«Dies war 2010 meine erste Kreation: eine Assemblage aus je 50 Prozent Chardonnay und Viognier, 17 Monate in neuen Barriques gereift. Ich wollte einen Gastronomiewein machen und war erst nach mehreren Jahren zufrieden. Die Arbeit hat sich gelohnt! Heute zeigt er sich komplex und frisch mit Noten von Pfirsich, Aprikose und gerösteten Nüssen. Ein Beweis, dass im Tessin tolle Weisse möglich sind.»

moncucchetto.ch



Marsanne 2020

Madeleine Mercier, Denis Mercier, Wallis

Reife Leistung

«Die Marsanne-Traube liegt mir persönlich ganz besonders am Herzen. Den Wein haben wir im Barrique vergoren und 12 Monate ausgebaut. Danach reifte er sechs Monate in der Flasche. Der Verzicht auf biologischen Säureabbau gibt ihm seine besondere Frische. Diese Rebsorte wird mit der Zeit immer komplexer. Ich liebe die Entwicklung über die Jahre, sie zeigt, wie gut Schweizer Weine reifen können.»

denismercier.ch



Petite Arvine Martigny 2020

Sarah Besse, Domaine Gérald Besse, Wallis

Ein Körnchen Salz

«Ich liebe die Finesse und Eleganz der Petite Arvine. Diese drückt sie auf dem Granitterroir von Martigny wunderschön aus. Die Frische und Spannung dieses Weins, gepaart mit einer salzigen Note, begeistern mich. Die Reben wachsen an steilen Hängen, gestützt von Trockenmauern, und sind reich an Flora und Fauna. Es ist einer meiner Lieblingsarbeitsorte. Den Wein trinke ich am liebsten zu Sushi oder Egliflets.»

besse.ch

Degustiert



**Pinot gris
orange 2020**

Anne-Claire Schott,
Bielersee

Ungezähmt

«Ein Orange Wine. Aus weissen Trauben. Auf der Maische vergoren und im Barrique ausgebaut. Wie Rotwein, aber anders. Das ist der Ausdruck von mazerierten Trauben. Einem Aufguss ähnlich, wird die Essenz von Aromatik und Kraft tagelang extrahiert. Alle Aspekte der Frucht werden eingefangen, konzentriert und neu zusammengefügt. Alle Elemente zeigen sich im Wein und lassen ihn in seiner komplexesten und wildesten Form ganz ausgewogen erscheinen.»

schott-weine.ch



**Sauvignon
Blanc 2021**

Nadine Saxer, Zürich

Intensive Liebe

«Sauvignon blanc war der erste Wein, den ich selber vinifizieren durfte, als ich nach dem Önologiestudium und einem Arbeitseinsatz in Südafrika auf das elterliche Weingut kam. Ich mag die Traubensorte mit ihrer intensiven Art sehr. Mein Vater liess mir freie Hand – und es kam gut! Der Wein ist geprägt von Grapefruit, Stachelbeere und dezenten Holunderblütenaromen. Im Gaumen zeigt er eine schöne Harmonie zwischen Schmelz, frischer Säure und gehaltvollem Körper.»

nadinesaxer.ch



**La Petite Arvine
de mon jardin
secret 2020**

Caroline Frey, Wallis

Purer Ausdruck

«La Petite Arvine de mon jardin secret stammt von einer kleinen Hangparzelle in Fully. Das Gneis- und Lössterroir sowie das Klima begünstigen einen sehr puren, strahlenden Ausdruck der Petite Arvine. Die Reben werden biodynamisch bewirtschaftet, und der Wein wird auf möglichst natürliche Weise in kleinen Sandsteinbehältern ausgebaut. So tun wir alles, damit sich die Alchemie zwischen Traube und Terroir im Wein unverstellt zeigen kann.»

carolinefreyvins.shop



**Pinot noir Eich-
holz 2020**

Annatina Pelizzatti,
Graubünden

Kindheitserinnerungen

«Mit der Parzelle, aus welcher dieser Wein stammt, verbinde ich einiges. Meine Eltern pflanzten sie zwei Tage nach ihrer Hochzeit am 12. Mai 1969 – sozusagen ihre Flitterwochen. Als Kinder spielten wir Töchter im Weinberghäuschen und erledigten gleichzeitig erste kleine Arbeiten. 1990 war unsere eigene Weinabfüllung aus Trauben vom Eichholz. Bis heute keltere ich den Wein als Einzellage und baue ihn im grossen Holzfass aus.»

pelizzatti-weine.ch

Mehr erfahren:

Die Preise

Wir haben es hier mit Spitzenwinzerinnen zu tun, und dies in einem Weinland, welches eh nur kleine Mengen hervorbringt.

Das heisst: Viele der vorgestellten Weine sind leider ausverkauft. Zudem schickten uns die Winzerinnen teils reifere Jahrgänge, um das Potenzial von Schweizer Weinen zu illustrieren. Unser Tipp: Fragen Sie direkt bei den Betrieben nach Verfügbarkeit und Preis,

und sichern Sie sich im Zweifelsfall ein paar Flaschen des nächsten Jahrgangs.

Die Degustations- notizen

Alle hier vorgestellten Weine haben wir auf der marmite-Redaktion verkostet. Unsere Eindrücke finden Sie auf marmite.ch

Impressum

Gründungsjahr

1959



Auflage

17 000

Herausgeberin

marmite verlags ag
Badenerstrasse 587
Postfach 1400
8048 Zürich
+41 44 450 29 49
info@marmite.ch
marmite.ch

Verleger

Thomas Abegg

Chefredaktor

Alex Kühn
a.kuehn@marmite.ch

Redaktion

Britta Wiegelmann,
b.wiegelmann@marmite.ch
Sara Witmer,
s.witmer@marmite.ch

Grafik

Philipp Tremli,
ph.tremli@marmite.ch
Adrian Schmid,
a.schmid@marmite.ch

Designkonzept & Gestaltung

GCO Medienagentur,
Martin Reznicek

Events, marmite youngster

Lorenz Grütter,
l.gruetter@marmite.ch

Social Media Director

Édipo Pereira
e.pereira@marmite.ch

GL-Assistentin

Jasmin Bertschi,
j.bertschi@marmite.ch

Verkauf

Massimo Angelone,
m.angelone@marmite.ch

Abo- und Lesermarketing

Samantha Schück,
s.schueck@marmite.ch

Korrektorat

Iris Leutert

AutorInnen dieser Ausgabe

Jérôme Neutres,
Michael Podvinec

Titelbild

Désirée Good

Bilder

Désirée Good, Boris Müller,
Henrik Nielsen, Tina Sturzeneger,
Nino Valpiani

Illustration

Henning Bruer, Valeria Dumler

Rezeptkreation und Foodstyling

Sandro Zinggeler

Leserdienst

Stämpfli AG, Bern
abo@marmite.ch
+41 31 300 62 61

Abonnements

CHF 16.50 Einzelpreis
CHF 29.00 Probeabo
(3 Ausgaben)

CHF 79.00 Jahresabo
(6 Ausgaben)

CHF 59.00 Studentenabo
(6 Ausgaben)

CHF 99.00 Kombi-Abo
(6 x marmite,
4 x marmite professional)

Versand ins Ausland zzgl. Porto-
kosten

Druck und Vertrieb

werk zwei Print + Medien
Konstanz GmbH

Haftungsausschluss

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlages. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig überprüft, dennoch übernehmen AutorInnen, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit. Für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen übernimmt die Redaktion keine Verantwortung.

Alles wie anno 1959

marmite ist die offizielle Lieblingszeitschrift der Schweizer Hobbyköche, der Confrérie de la Marmite und offizielles Publikationsorgan des Schweizer Sommelierverbands SVS/ASSP.



MONDOVINO

Wein nach Deinem
Geschmack.

Herausragend.

Einer der wenigen Schweizer Weissweine mit höchstem Renommee. Rassig, gut ausgewogen, lebhaft und mit leichter Herbe im Ausklang. Ein Klassiker, der über die Schweiz hinaus bekannt ist und gerne zu Fisch, leichten Speisen und hellem Fleisch serviert wird.

CHABLAIS AOC
AIGLE LES
MURAILLES
H. BADOUX,
70 CL

.....
22.50
(10 cl = 3.21)



Preisänderungen sind vorbehalten.
Coop verkauft keinen Alkohol an
Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in
ausgewählten Coop Supermärkten sowie
unter mondovino.ch

coop

Für mich und dich.