

JANUAR 2011

Paul Ullrich AG

genuss

MAGAZIN FÜR WEIN, SPIRITUOSEN UND BIER



Tradition und Innovation:

Weinschatzkammer Schweiz

L'eau de vie: **Cognac, Armagnac und Calvados**

Wodka und Gin: **Trendige Cocktails**

Truffes und Pralinés: **Schokolade mit Geist**

genussPorträt
Drei Fragen an Johann Wanner.

Foto: Martin Graf

Johann Wanner, geboren 1939, der «Couturier des Weihnachtsbaums», ist weltweit als Experte für Weihnachtsschmuck bekannt. Ob im Weissen Haus oder auf dem Petersplatz, bei der Queen oder in vielen anderen europäischen Adelshäusern: Seine Bäume standen schon überall und vermehrten Glanz und Pracht. Im letzten Herbst erschien sein Buch «Johann Wanners beste Weihnachtsrezepte», darum wollen wir mit ihm einmal über genuss sprechen.

Herr Wanner, was bedeutet genuss für Sie?

Genuss hat viel mit Lebensart zu tun, und mit Zeit. Die Zeit ist eigentlich die Zwillingsschwester des Genusses. Wichtig ist, dass man sich Zeit nimmt zum Geniessen und Ruhe hat dabei. Wenn ich ständig abgelenkt werde, ist es kein Genuss. Ich muss mich wohlfühlen dabei. Ausserdem kann man vieles geniessen: Erziehung, Natur, Feierabend, die Pensionierung, einen Sonnenuntergang, Vertrauen, Popularität, viele Politiker geniessen Macht. Aber richtiger *genuss* ist nur, was man einfach genießt und einfach genießt – im doppelten Sinne.

Essen und trinken, was geniessen Sie am meisten?

Schon in meinem Kochbuch gibt es sehr einfache Rezepte, so esse ich auch am liebsten einfach: Linsensuppe, die schön gemacht wurde, Tataré . . . Es muss einfach frisch zubereitet sein und die Gewürze dürfen sich nicht konkurrenzieren. Beim Wein habe ich Burgunder und Bordeaux sehr gern. Es ist schade, dass die Tradition, schöne französische Weine zu trinken, ein bisschen verloren geht. Und man bekommt sie nicht mehr wie früher.

Was geniessen Sie sonst noch im Leben?

Ich bin dankbar, dass ich gesund bin. Durch meinen Beruf bin ich ein Mensch, der Stubigkeit genießt, heimelige Räume. Als Ausgleich gehe ich dafür intensiv eistanzen, golfen oder Ski fahren. Und Musik genieße ich: Bach, Purcell, Händel, Telemann, so die Barockkomponisten. ■

Herr Wanner, vielen Dank für das Gespräch.





Adrian Baumgartner beim Weingenuss.

Liebe Leserin, lieber Leser

In dieser Ausgabe unseres Magazins genuss entführe ich Sie auf eine Weinreise durch die Schweiz. Es macht mir immer grosse Freude, unterwegs zu sein und für Sie die besten Tropfen zu finden. Anregung dafür hole ich mir auch bei der Vereinigung La Mémoire des Vins Suisses, die sich darauf spezialisiert hat, in Langzeitversuchen die lagerfähigsten Schweizer Weine zu entdecken. Darum stellen wir Ihnen den Verein diesmal vor und besuchen anschliessend Winzer in verschiedenen Kantonen, die Mitglieder sind. Lassen Sie sich von der Vielfalt der Weine in der Schweiz überraschen!

Nicht nur in der Schweiz gibt es innovative Winzer. Der Pionier Charles Smith aus dem nordamerikanischen Walla Walla Valley, der in den letzten Jahren das ganze Weinfeld von hinten aufgerollt hat, wird uns besuchen und seine Weine in Zürich und Basel vorstellen.

Liebhaber von stärkeren Wässerchen finden Beiträge zu den traditionellen Spirituosen aus Frankreich – Cognac, Armagnac und Calvados – in diesem Magazin sowie neue Ideen für trendige Cocktails mit Gin oder Wodka. Alle diese Produkte können Sie auch an einer unserer Degustationen kennen lernen. Sie sind schon jetzt herzlich eingeladen. Ich wünsche Ihnen viel Lesegenuss und Freude mit unseren Entdeckungen.

INHALTSVERZEICHNIS

2	genussPorträt Drei Fragen an Johann Wanner
3	Editorial, Impressum
4	genussThema Wein in der Schweiz
12	genussWein USA – Walla Walla Valley
14	Agenda
16	genussWodka Trendige Cocktails
18	genussCocktails Gin und Tonic Wissenschaft Wacholder
20	genussSpirituosen Cognac, Armagnac und Calvados
26	genuss im Gespräch mit S. Schiesser Starke Tropfen in Schokolade
28	genussRezept Quarkschmarrn im Paradies

Ihr Adrian Baumgartner

TRADITION UND INNOVATION DER HEIMISCHEN WINZER

Weinschatzkammer Schweiz

Eine Reise in die Weinbaugebiete der Schweiz kann Erstaunliches bieten: Die Traubensorten, die geografischen Verhältnisse, die Eigenheiten der Winzer – noch mehr Vielfalt ist auf so engem Raum kaum möglich. Beim genaueren Hinsehen ist man überrascht, welche Schätze im Tessin, der Bündner Herrschaft oder im Waadtland noch zu finden sind. Diese aufzuzeigen und zu bewahren, ist auch das Ziel der Vereinigung La Mémoire des Vins Suisses. Darum dokumentiert sie Jahr für Jahr den Bestand und die Entwicklung der besten Schweizer Weine.

Fotos: Martin Graf und Cornelia Biotti

Degustation Schweizer Weine

24. Februar 2011

Alle erwähnten Weine können Sie an unserer grossen Degustation der Schweizer Weine an der Laufenstrasse 16 in Basel degustieren. Wir laden Sie herzlich ein.

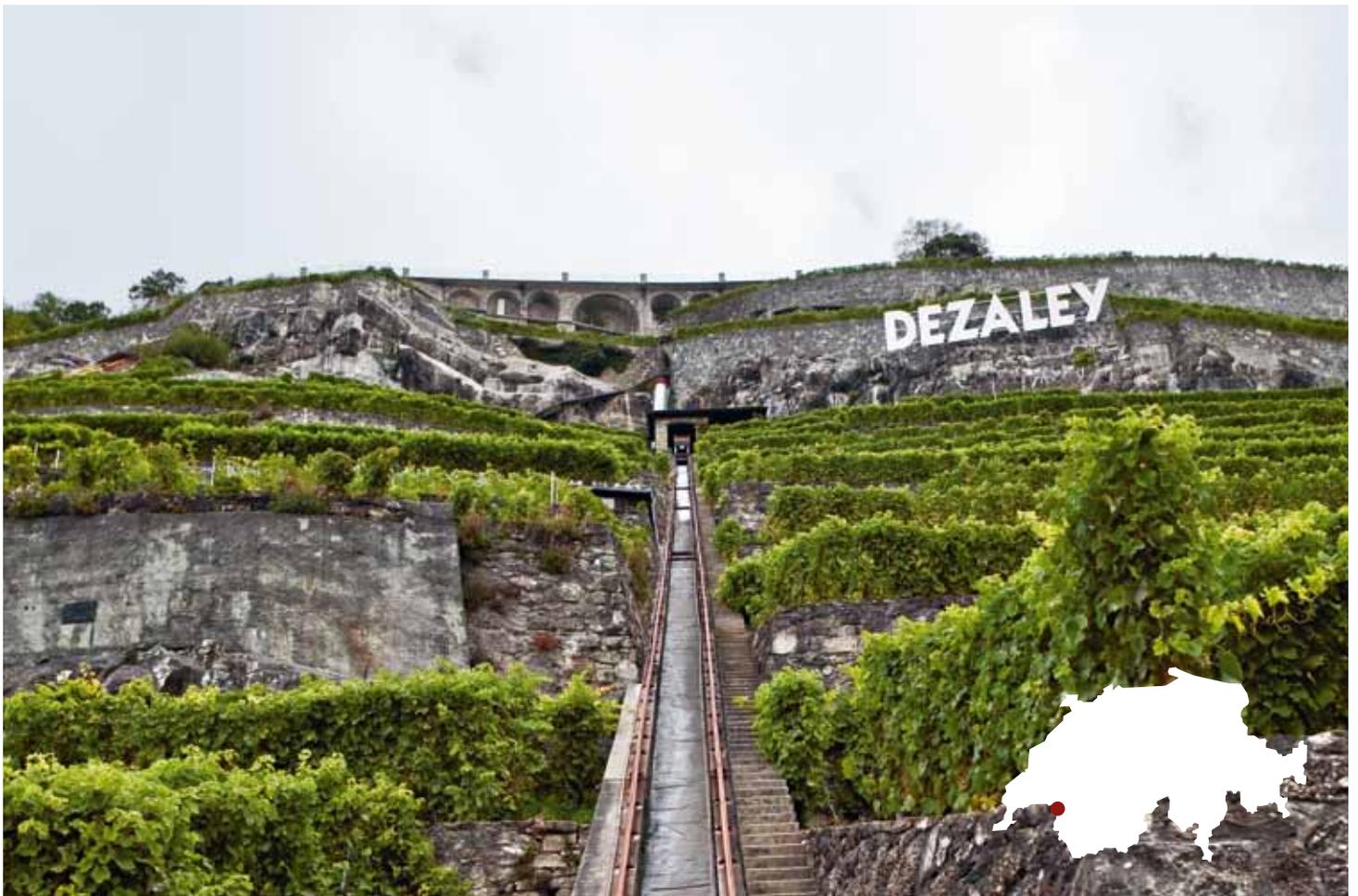
Details Seiten 14 und 15

La Mémoire des Vins Suisses (MDVS), das «Gedächtnis der Schweizer Weine», geht auf eine Initiative von Stefan Keller zurück, der 2002 zusammen mit Andreas Keller, Martin Kilchmann und Susanne Scholl, alle im Weinjournalismus tätig, einen Club gründete. Er sollte das Ansehen der Schweizer Weine im In- und Ausland fördern, dies vor allem durch die Bestätigung des vielfach noch unbekanntem Reifepotenzials der Schweizer Weine. 2004 wurde der Club in einen Verein umgewandelt, in dem Weinproduzenten und Weinjournalisten nun gleichermaßen vertreten sind.

ALTE SCHWEIZER WEINE?

Laut MDVS ist das Älterwerden beim Wein nicht immer von Vorteil. Nur die wirklich grossen Weine entwickeln sich mit dem Alter. Dieses zeigt die Seele des Weins und seines Terroirs in vollem Ausmass. Für die längere Lagerung eignen sich nur Weine, deren aromatische und strukturelle Vielfalt Steigerungspotenzial hat. Um diese Weine zu finden, bringen die Winzermittglieder jedes Jahr 60 Flaschen eines Produktes in den zentralen Keller in Herzogenbuchsee zur Lagerung. Einmal pro Jahr öffnet der Verein seine Schatzkammer und bietet die Möglichkeit, teilweise längst ausverkaufte Jahrgänge zu verkosten. Ziel der exklusiven Degustation ist, das unterschätzte Alterungspotenzial und damit die Nobilität von grossen Schweizer Weinen aufzuzeigen. Die Weinpräsentationen der letzten Jahre fanden grossen Anklang und enormes Medienecho. Mittlerweile sind 39 Winzer aus allen Schweizer Weinregionen Mitglied bei MDVS. Sie alle wollen zeigen, dass es möglich ist, höchstklassige Erzeugnisse auf Schweizer Boden mit Schweizer Klima herzustellen. Zum Glück gibt es diese private Initiative, und es bleibt zu hoffen, dass sie weiterhin für Aufschwung und Motivation im Schweizer Weinbau sorgt. Nachfolgend wollen wir ein paar engagierte Winzer und Mitglieder von MDVS vorstellen.

Zuerst schauen wir nach Osten, in die Bündner Herrschaft. Diese Weinregion umfasst etwa 400 Hektar, die Weine sind gefällig und rar. In Malans finden wir Georg Fromm. Er hat viele Jahre in der Schweiz und in Neuseeland Wein produziert.



«Jede Generation muss die vorherige hinterfragen.»

Louis Philippe Bovard, Weingut Bovard



«Ich keltere nun schon vierzig Jahre Pinot und habe das Gefühl, ich entdecke immer wieder neue Aspekte. Das macht's spannend.»

Georg Fromm , Weingut Fromm

Daniel Marugg und Georg Fromm,
die Winzer aus der Bündner Herrschaft.



Schon als Kind hat er den «Duft des Weins» im Elternhaus geschnuppert: Bereits sein Urgrossvater produzierte Wein, der Betrieb blieb über Generationen in der Familie. So lernte auch er das Handwerk des Winzers. Es folgten das Studium in Önologie und die Übernahme des Weingutes an bester Malanser Lage. Damit war der Grundstein für das Wirken des Weinpioniers gelegt.

FÖNWÄRME FÜR BESTE WEINE

Am Fusse der Hügel der Bündner Herrschaft ist das ideale Terroir für den Pinot. Der Herbstfön, der durch die Täler zieht, gibt den Trauben noch den letzten Zuckerschub. So erreichen sie mit der letzten Reifung die nötige Konzentration für lagerfähige Qualität. Georg Fromm hat es gelernt, diese Lage und das spezielle Klima für seine Weine zu nutzen. Sie sind rund, samtig, weich und nie verschlossen, obwohl sie oft zu jung getrunken werden.

Mit der Erfahrung aus seiner Heimat und aus Sehnsucht nach der Ferne begann Georg Fromm 1991, Pinot in der Gegend von Marlborough auf der Südspitze Neuseelands anzubauen, was dazumal völlig neu war und sehr kritisch beobachtet wurde – Neuseeland war bekannt für seine Sauvignons blancs und Chardonnays. Der Erfolg gab ihm aber Recht! Mit seinen Rotweinen hat er ein neues Kapitel in der neuseeländischen Weingeschichte geschrieben. Die Weinkreationen der Fromm Winery erlangten internationales Ansehen und werden heute noch international gelobt. Mit zwei Ernten pro Jahr, im Herbst in Graubünden und im Frühling in Neuseeland, erlebte er eine intensive Zeit, verbunden mit vielen Reisen.

Nach 16 intensiven Jahren wurde die Fromm Winery 2007 zum Grossteil verkauft, nun konzentriert er sich wieder auf seine viereinhalb Hektar Schweizer Reben. Sein Pinot noir Barrique ist Teil des Mémoire des Vins Suisses.

Nicht weit von Malans liegt das Weingut Bovel in Fläsch, das seit 1995 von Daniel Marugg geführt wird. «Bovel» ist ein romanischer Flurname und bedeutet Ochsenweide. Hier stehen das Gutsgebäude und die meisten der Reben, insgesamt fünf Hektar. Neben der traditionellen Pinot noir produziert er auch Chardonnay, Riesling Silvaner, Sauvignon blanc, Pinot gris und Merlot. An den steileren Lagen, oben, an den Hängen auf Schiefer und Lehm, werden die Weissweine produziert,

im Tal finden wir die kalkigen Böden, die der Pinot liebt. Der experimentierfreudige junge Winzer wird uns hoffentlich noch viele Jahre erfreuen.

Fläsch wurde übrigens vom Schweizer Heimatschutz mit dem Wakkerpreis 2010 ausgezeichnet. Das Dorf erhält diese Auszeichnung für seine innovative Ortsplanung. Dank dieser konnten die charakteristischen Wein- und Obstgärten im Dorfkern erhalten werden, ohne die bauliche Weiterentwicklung zu verhindern. Ein Besuch lohnt sich also auf alle Fälle.

Nach dem letzten Krieg wurde in der ganzen Schweiz aufgrund der Einfuhrbeschränkung für Weine allgemein Quantität erzeugt. Anfang der Achtzigerjahre begann die Qualitätsrevolution im Schweizer Rebberg. Sie wurde von einer neuen Generation von Winzern und Önologen angefangen, die mit neuen Vinifikationsmethoden arbeiteten und sich von der Massenproduktion im Rebberg lösten. Qualität war wieder mehr und mehr gefragt. Die innovativen Produzenten setzten Neuerungen in vier Bereichen durch: Sie besannen sich auf autochthone, fast vergessene Rebsorten, erforschten das Potenzial der traditionellen Sorten, probierten die Ansiedlung von internationalen Reben und unternahmen Versuche mit Stöcken, die von der Forschungsanstalt Agroscope Changins gezüchtet wurden.

SONNEN- UND WEINSTUBE TESSIN

Im Tessin waren jahrhundertlang Americano und Bondola angepflanzt worden. Zu Beginn des 20. Jahrhunderts brachte jemand die Traubensorte Merlot aus dem Bordeauxgebiet mit. Seit 1945 wurde grösstenteils darauf umgestellt. Die Qualitätsrevolution wurde hier einerseits von aufgeschlossenen Einheimischen begonnen, wie Gialdi und Matasci, andererseits von «intellektuellen» Deutschschweizer Zuwanderern wie Zündel, Kaufmann, Stucky und Huber. Viele Winzer folgten den Innovatoren und so verbesserte sich mit der Zeit der ganze Weinbau im Tessin.

Einer der Pioniere, Adriano Kaufmann, begann Anfang der Achtzigerjahre, im Malcantone auf rund fünf Hektar Rebfläche Wein zu erzeugen. Sein mittlerweile berühmter Pio della Rocca ist eine Assemblage aus Merlot und 15 Prozent Cabernet Sauvignon. Er wird 18 Monate in Barriques ausgebaut, von denen die Hälfte neu ist. Sehr Bordeaux-inspiriert ist auch der reine Merlot, Il Rubino. Der Sauvignon blanc ist einer

Wine & Dine mit Fromm und Bovel

7. Januar 2011

Restaurant Stucki

Bruderholzallee 42, Basel

Details Seiten 14 und 15



Die Tessiner Revolutionäre:
Adriano Kaufmann und Meinrad Perler,
rechts: Alfred De Martin und Feliciano Gialdi.

der besten der Schweiz, auch er im Barrique, analog dem weissen Bordeaux. Wie dieser ist es ein höchst eleganter Wein. Erwähnenswert auch der süsse VINO da Meditazione aus Semillon-Trauben.

Meistens wird Adriano Kaufmann als Tüftler beschrieben. Er betreibt ein richtiges Experimentierlabor im Keller unter seinem Haus, wo er stets neue Wege für die Vinifikation sucht. So bewahrt er zum Beispiel bestimmte Trauben vor dem Pressen in einer Kühlkammer auf. Diese Kaltmazeration bei fünf Grad ist ein eigener Versuch: Die Maische bleibt auf dem Most liegen, dieser kann noch Aromen, Mineralstoffe und Farbe ziehen, ohne zu gären. So zeigen die 30 000 Flaschen, die er pro Jahr produziert, immer wieder neue Aspekte. Ausserdem startete er vor mehreren Jahren zum Beispiel auch eine Initiative, Glasstopfen anstatt Kork für den Flaschenverschluss zu verwenden, um den Wein länger auf Abfüllniveau zu erhalten.

REVOLUTIONÄRE IM TESSIN

Ganz anders arbeitet Feliciano Gialdi in Mendrisio, der etwa zur gleichen Zeit wie Adriano Kaufmann mit der Weinerzeugung begonnen hat. Er übernahm das Familienunternehmen, das als Weinimportfirma gegründet worden war. Feliciano Gialdi hat keine eigenen Weingärten, sondern kauft seine Trauben von kleinen Winzern, mit denen er seit Jahrzehnten vertrauensvoll zusammenarbeitet. Die Weine stammen aus der Bassa Leventina und den unteren Dörfern des Bleniotals: Giornico, Biasca und Malvaglia. Gialdi produziert klassische Weine und vertreibt sie unter dem Namen der Gemeinden, aus denen sie stammen, zum Beispiel Biasca Premium und Giornico Oro. So sind seine Traubenlieferanten stolz, dass ihre Ernte nicht in einer anonymen Cuvée verschwindet. Als Pionier produzierte er 1986 bis dahin unbekanntes weisses Merlot, den Terre Alte. Ausserdem begann er, die roten Merlots in Barriques auszubauen. Die Weine werden im Felsenkeller unter dem Monte Generoso gelagert. Am bekanntesten ist wohl der Sassi Grossi. Dies ist ein dichter, kompakter Merlot mit mineralischer Note. Mit dem Trentasei beschreitet er einen anderen neuen Weg: Die Trauben werden zum Trocknen ausgelegt, sodass konzentrierter Fruchtgehalt entsteht – ein Paradestück Schweizer Weins mit geringer Auflage. Einer

der Spitzenweissweine ist der Biancospino aus 70 Prozent Pinot noir, weiss gekeltert, und 30 Prozent Chardonnay. Der Grand Prix du Vin Suisse zeichnete seine Weine mehrfach mit Medaillen aus.

REBSORTEN IM TEST

Nicht weit entfernt treffen wir auf Meinrad Perler, den Gründer der Agriloro SA. 1981 kaufte Meinrad Perler das verlassene Bauerngut L'Ör, dessen Name in einem Dokument von 1710 das erste Mal erwähnt wird. Es ist ein traumhaft schönes Weingut, von Rebland umgeben. Im Rebberg Tenimento dell'Ör beginnt er die Umstrukturierung und pflanzt nach und nach 27 verschiedene Rebsorten. Die selbstständige Kelterung der Trauben beginnt er 1994. Vorher wurden diese an lokale Weinproduzenten verkauft. Bei der Verarbeitung wendet er nur natürliche Kelterungsmethoden an und verfeinert die meisten Weine in Eichenfässern. Seit der Übernahme des Reblandes Tenimento la Prella, 2003, vinifiziert er alle Weine selbst. Grossen Aufwand investiert er in die Forschung: Der ehemalige Bankdirektor und Klinikchef pflegt drei ampelografische Gärten, in denen sich über 600 verschiedene Rebsorten zu Versuchszwecken befinden.

Die Tenimento dell'Ör liegt auf einer Hügelkuppe bei Arzo mit Panoramablick ins Mendrisiotto. Typisch für dell'Ör ist die breite Palette an Weissweinen. Perlers bester Wein bleibt allerdings ein reinsortiger Merlot: Mit der Riserva dell'Ör, von der es nur 5000 Flaschen gibt und mit der er im MDVS vertreten ist, gelingt ihm ein Wein mit Frucht, Typizität, Kraft und Eleganz. Beim Grand Prix du Vin Suisse 2010 wurde Perler als bester Winzer, für die beste rote Assemblage und mit dem Prix Vinissimo ausgezeichnet.

DREI SONNEN FÜR EINEN WEIN

Am Genfersee, in Cully, finden wir Louis-Philippe Bovard. Er ist der Grandseigneur des Weinbaus im Kanton Waadt und führt das Weingut Bovard im schönen Maison rose, das seit zehn Generationen in Familienbesitz ist. Er übernahm es 1983, nachdem er viele Jahre als Werbefachmann und Direktor des Comptoir Suisse gewirkt hatte. Nachdem es Haustradition war, Chasselas anzubauen, arbeitete auch Louis Bo-

Degustation Tessiner Weine

20. Januar 2011

Paul Ullrich AG

Untere Rebgsasse 18, Basel

Details Seiten 14 und 15

Wine & Dine mit Gialdi und Bovard

4. Februar 2011

Didi's Frieden

Stampfenbachstrasse 32, Zürich

Details Seiten 14 und 15



«Als Bauernsohn reizte mich diese Herausforderung. Es war immer mein Traum geblieben, zur Arbeit mit der Natur zurückzufinden.»

Meinrad C. Perler, Tenimento dell'Ör



«Jede Rebe, jeder Wein hat eine ausgeprägte Persönlichkeit. Eine Assemblage daraus zu machen, wäre grundsätzlich falsch. Denn dadurch würden diese seltenen Tropfen ihre Besonderheit und Authentizität verlieren.»

Dany Varone, Domaine Cornulus

Stéphane Reynard und Dany Varone,
rechts Louis Bovard:
Westschweizer «Terroiristen».



vard mit dieser Traubensorte. Freunde, Hans Stucki und Frédy Girardet, beide in der 19-Punkte-Topliga von Gault Millau, baten ihn, Weine mit mehr Säure und mehr Körper herzustellen. So beginnt Louis Bovard zu experimentieren: Er verzichtet auf den biologischen Säureabbau bei manchen Weinen, baut Chasselas in Barriques aus und wirkt als Ultrapionier im Weinwaadtland. Ausserdem probiert er, die Reben klein zu halten, verzichtet auf Dünger und beginnt mit biodynamischem Anbau. Er probiert auch, Chenin blanc, Sauvignon blanc, Merlot oder Syrah zu pflanzen, und kontrolliert über Jahre seine Erfolge mit den für diese Region neuen Sorten. In seinem ampelografischen Projekt Conservatoire mondial du chasselas bewahrt und testet er mittlerweile 19 verschiedene Chasselas-Klone.

Dézaley, die Grand-Cru-Lage am Genfersee, mitten im UNESCO-Weltkulturerbe Lavaux, gehört zu den steilsten Rebbergen der Schweiz. Dank der Nähe zum See und dem terrassierten Steilhang zeigt sich ein dem Wein wohlthuendes Mikroklima. Die Einheimischen nennen es «die drei Sonnen», die den Wein des Lavaux verwöhnen: unsere Sonne selbst, dann die gespeicherte Wärme, die vom Genfersee rückstrahlt, und die Sonnenwärme, die in den Steinmauern gespeichert bleibt und Trauben und Boden noch lange wärmt. So ergibt sich eine optimale Reifung der Trauben. Zusammen mit der Mineralität des Bodens bewirkt sie Aromen von Dörrfrüchten und Honig in den Trauben. Bovards Dézaley Médinette, ein Chasselas, auch ein MDVS-Wein, zeigt diese Nuancen in voller Finesse. Bekannt und berühmt die Etikette: Sie ist wahrscheinlich eine der ältesten der Schweiz, die noch in Verwendung ist. Sie stammt aus dem Jahr 1905, zeigt einen laubbekränzten, in ein Leopardenfell gekleideten Jüngling mit Becher in der Hand vor einem Rebzweig mit Trauben. Es ist der Neffe seines Grossvaters, als Bacchus verkleidet, anlässlich der «Fête des Vignerons» 1905.

Die Chasselasreben zieht Louis Bovard bevorzugt an den höheren Lagen des Lavaux, wo Kies und Lehm vorherrschen. Unten am Seeufer gibt es wegen der Erosion gemischte Böden, die zu reichhaltig für diese Sorte sind. Dort begann er als Erster, Merlot zu pflanzen, was ihm den Ruf eines Innovators – aber auch Spinners – einbrachte. Ausserdem initiierte er eine Studie über die Waadtländer Terroirs, nach deren Erkenntnissen er sich bei der Einführung neuer Rebsorten noch immer richtet.

STEILES WALLIS

Eine ähnlich vielfältige Welt und viele verschiedene Traubensorten erleben wir, wenn wir uns ins Wallis, nach Savièse, begeben. In der Domaine Cornulus wirtschaften Stéphane Reynard, der für die Reben verantwortlich ist, und sein Cousin Dany Varone, der den Keller pflegt. Sie verfolgen die Philosophie, aus ihren zahlreichen Terroirs die Weine zu produzieren, die ihren jeweils ureigenen Charakter zeigen. So bietet die Domaine ein Sortiment von etwa 40 Weinen an, die unterschiedlicher nicht sein könnten. Alle werden separat gekeltert und gepflegt. Mit einem dieser Weine, dem Cornalin, holten sie die Auszeichnung «Winzler des Jahres» im Grand Prix du Vin 2007 in Paris.

Die meisten Weinberge befinden sich auf steilen Hängen. Auf Terrassen werden die vielen Sorten, darunter auch autochthone Reben, gezogen. Auf den schieferigen Böden der Clos des Corbassières gedeihen wuchtige Weine. Aufgrund der kleinen Beeren erreichen sie grosse Kompaktheit mit intensiven Aromen. Die Clos des Mangold mit steinigem Gipsböden ist die andere grosse Lage. Unter diesem Weingarten gibt es einen alten Gipssteinbruch. Das Stollensystem ist erhalten und wird von Dany Varone zur Lagerung und Reifung der Weine genutzt. Alle Weine seiner Antica-Serie lagern in diesem Tunnel de Mangold.

POTENZIAL FÜR DIE ZUKUNFT

Zum Schluss bleibt nur noch zu sagen: Louis Bovard, Georg Fromm, Feliciano Gialdi, Adriano Kaufmann, alle die grossen Meister, sind auf dem Höhepunkt ihres Schaffens. Sie alle haben eine lange Zeit im Weinbau hinter sich. Bei einigen von ihnen ist die Nachfolge bereits geregelt, andere sind noch auf der Suche nach einer guten Lösung zur Erhaltung ihres Lebenswerks. Es bleibt zu hoffen, dass die Erfolgsgeschichten weitergehen. Vielleicht ist trotzdem jetzt der geeignete Moment, die letzte Chance, die Weine der alten Schweizer Meister noch einmal zu geniessen. ■

Wine & Dine mit Gialdi und Bovard

4. Februar 2011

Didi's Frieden

Stampfenbachstrasse 32, Zürich

Details Seiten 14 und 15

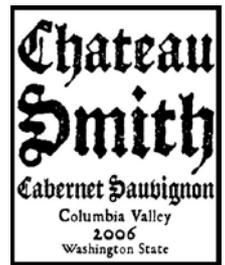
MIT ROCKPOWER IN DIE WELTKLASSE

Washington's Wildes



Kalifornien mit seinem Napa Valley, dem Sonoma Valley, mit Santa Cruz und Mendocino prägte viele Jahre den Weinbau der USA, des viertgrößten Weinproduzenten der Erde. Dass in allen amerikanischen Bundesstaaten Wein gebaut wird – sogar im Süden von Alaska und auf Hawaii – ist hierzulande eher unbekannt. Auch dass derzeit neben Weinen aus Oregon jene aus Washington State voll im Trend liegen. Ein ganz spezieller Winzer trägt zu deren neuem Weltruhm bei.

t Wines



Charles Smith ist der Überflieger in Washington State, sein Lebenslauf liest sich wie ein amerikanisches Märchen: Die Kindheit verbringt er nahe Sacramento in Kalifornien, wo sein Vater jedes Jahr «family wine» produziert. Der junge Charles verlässt seine Heimat, lebt elf Jahre in Dänemark und Skandinavien, managt dort Rockbands und reist durch ganz Europa.

VOM ROCK ZUM WEIN

1999 kehrt er in die USA zurück, lässt sich an der Pazifikküste nieder und eröffnet einen Weinshop auf Bainbridge Island im Sund nordwestlich von Seattle.

Eine Motorradtour führt ihn eines Tages ins Walla Walla Valley. Dort macht er die Bekanntschaft des jungen Franzosen Christophe Baron, der ihn überzeugen kann, an diesem Ort mit ihm Wein zu machen. Die gemeinsame Leidenschaft für grosse Syrahs ist dabei wegbereitend.

Walla Walla Valley, im Süden des Bundesstaates Washington, ein Seitental des Columbia River, stellte sich als die richtige Wahl für ein Weinbaugebiet heraus: Durch seine Lage ist es prädestiniert für das Anpflanzen von Merlot, Syrah und Riesling. Die Weine sind schon klimatisch bedingt durchwegs eleganter: Es ist viel kühler und trockener als zum Beispiel in Kalifornien. Alle seine Weine sind aus Einzellagen erzeugt. Zusätzlich legt Smith höchsten Wert auf sorgfältigste Verarbeitung der Trauben, natürliche Hefegärung und sanfte Vinifikation ohne Schönung und Filtration.

KAM, SAH UND SIEGTE

So bringt er mit seinen beiden Linien, K Vintners und Charles Smith Wines, hervorragende Produkte auf den Markt und schafft nach und nach seinen unvergleichlichen Stil.

Als Owner-winemaker stürmt er seitdem von Erfolg zu Erfolg. Seit Jahren gibt es für Charles' Weine die höchsten Auszeichnungen in Robert Parkers «Wine Advocate»: Bewertungen mit 91 bis 99 Punkten von 100 sind die Norm. Nach unzähligen anderen Auszeichnungen wählt ihn 2009 das «Food & Wine Magazine» zum «Wine-maker of the Year», 2010 das «Seattle Magazine». Erstaunlich, wenn man weiss, dass der

alternative Winzer nie eine Weinbauschule oder Ähnliches besucht hat. Seit einigen Jahren verfolgt er auch mit dem «Modernist Project» seine eigene Weinphilosophie: Seine Weine sollen *jetzt* getrunken werden können, sollen Spass machen, so schmecken, wie sie gewachsen sind, und alles «in die Flasche bringen, was möglich ist». Er will Weine einfach zum Trinken machen – «immediately!», unverzüglich, sofort, augenblicklich!

Dass die Kraft seiner Worte in seinen Erzeugnissen steckt, kommt auch durch die Namen der Weine zum Ausdruck: Old Bones, Kung Fu Girl, Boom Boom, The Creator und Ovide sind ein paar davon. Besonders originell ist auch der Name The Velvet Devil, hinter dem sich ein hervorragender Merlot aus dem Columbia Valley versteckt. Dieser verspricht den Duft nach Milkschokolade, wilden Brombeeren, Rosenöl und Backgewürzen – höllisch gut! Interessant der Chateau Smith: «Not Bordeaux. Pure Washington!», ein wunderbarer komplexer Cabernet Sauvignon.

«I get all the wine I can drink, and I get paid. I feel like a kid in the candy store.»

Die Schrift der Etiketten dieser Flaschen ist altem Bordeaux nachempfunden. Die Gestaltung aller anderen, alle in plakativem Schwarz-Weiss, erinnert durch auffällige Hardrock-Sujets wie Totenköpfe, Skelette und einem Herz, umkränzt mit Reben, durchstochen von einem Schwert, wiederum an den Rockband-Manager Charles Smith. So verbindet er die Welten, in denen er lebt und die für ihn wichtig sind, zu einem neuen spannenden Erlebnis für uns. ■

Wine & Dine mit Charles Smith

28. Januar 2011

Restaurant Café Boy

Kochstrasse 2, Zürich

29. Januar 2011

Restaurant Atlantis

Klosterberg 16, Basel

Details Seiten 14 und 15

genuss live



1



2



4

Januar

Freitag, 7. Januar, 19 Uhr

Wine & Dine mit Fromm und Bovel im Restaurant Stucki (1)

Weine aus der Bündner Herrschaft lassen sich perfekt mit der Aromaküche von Tanja Grandits kombinieren.

Kosten CHF 199.–

Anmeldung:

Restaurant Stucki, Bruderholzallee 42, Basel

Telefon +41 61 3618222, info@stuckibasel.ch

Donnerstag, 20. Januar, 17–21 Uhr

Degustation Tessiner Weine

Degustieren Sie über 25 der besten Tessiner Weine im Beisein der Produzenten.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Freitag, 21. Januar, 18–22 Uhr

Degustation Wodka (2)

An einer Schneebar können Sie bei Lachs und Kaviar über 30 Premium-Produkte degustieren. Barkeeper aus Basler Bars mixen Cocktails aller Art. Den Sound dazu gibt es von «Soul Industries».

Eintritt CHF 25.–, inkl. eines Cocktails

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Tenue: warm, winterlich (Achtung Schnee!)

Dienstag, 25. Januar, 19 Uhr

Robert Burns Supper with Adelphi Whisky im Schloss Binningen

Im einmaligen Ambiente des Schloss Binningen servieren wir Ihnen zu Ehren von Robert Burns ein Fünf-Gang-Menü mit Adelphi-Whisky-Begleitung.

Kosten CHF 149.–

Anmeldung:

Schloss Binningen, Schlossgasse 5, Binningen

Telefon +41 61 4256000, info@schlossbinningen.ch

Freitag, 28., und Samstag, 29. Januar, 18.30 Uhr

Wine & Dine mit Charles Smith im Café Boy und im Restaurant Atlantis (3)

Nutzen Sie die einmalige Gelegenheit: Treffen Sie den Rocker der US-Weincharts und geniessen Sie höchst-bewertete Weine zu einem exklusiven Menü.

Kosten CHF 149.–

Anmeldung für Freitag, 28. Januar:

Restaurant Café Boy, Kochstrasse 2, Zürich

Telefon +41 44 2404024, restaurant@cafeboy.ch

Kosten CHF 159.–

Anmeldung für Samstag, 29. Januar:

Restaurant Atlantis, Klosterberg 13, Basel

Telefon +41 61 2289696, info@atlan-tis.ch

Februar

Freitag, 4. Februar, 18 Uhr

Wine & Dine & Degustation mit Gialdi und Bovard (4)

Süd und West: Zwei Schweizer Spitzenwinzer aus ganz verschiedenen Regionen stellen ihre Weine vor. Dazu erleben Sie ein Menü ganz besonderer Art von Meisterkoch Didi Bruna.

Kosten CHF 159.–

Anmeldung:

Didi's Frieden, Stampfenbachstrasse 32, Zürich

Telefon +41 44 2531810, info@didisfrieden.ch

Donnerstag, 10. Februar, 18.30–21.30 Uhr

Degustation Cognac, Armagnac und Calvados (5)

Degustieren Sie die feinsten Brände aus Frankreich und nehmen Sie an einer Führung durch die Backstube der Confiserie Schiesser teil. Unsere Produzenten werden persönlich anwesend sein.

Eintritt CHF 25.–

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

Confiserie Schiesser, Marktplatz 19, Basel

Donnerstag, 24. Februar, 17–21 Uhr

Degustation Schweizer Weine

Erlesene Schweizer Weine aus dem Waadtland, dem Wallis, dem Tessin und der Bündner Herrschaft. Plaudern Sie mit den Winzern und erleben Sie Schweizer Wein wie noch nie. Häppchen vom Restaurant Stucki.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

März

Donnerstag, 3. und 24. März, 18.30–21.30 Uhr

Degustation Whisky

Degustieren Sie über 30 erlesene Single Malts.

Eintritt CHF 25.–

Anmeldung nicht nötig

3. März: Paul Ullrich AG, Untere Rebgasse 18, Basel

24. März: Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

Mittwoch, 30. März, und

Donnerstag, 14. April, 19–22 Uhr

Osterhasen-Event (5)

Osterhasen giessen in der Confiserie Schiesser. Degustation von Weinen und Spirituosen, die zu Schokolade passen. Stefan Schiesser führt durch den Abend.

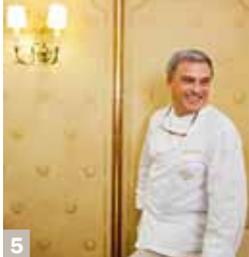
Eintritt CHF 99.–, inkl. Apéro riche

und zwei selbst gegossene Osterhasen

Anmeldung: Anzahl beschränkt

Confiserie Schiesser, Marktplatz 19, Basel

Telefon +41 61 2616077, info@confiserie-schiesser.ch



März Fortsetzung

Donnerstag, 31. März, 17–21 Uhr

Degustation französische Weine und Spirituosen

Vive la France an der Degustation von französischen Weinen und Spirituosen. Die Produzenten sind anwesend. Imbiss vom Restaurant Bad Schauenburg.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

April

Samstag, 9. April, 14–23 Uhr

Besuch Weingut Zind Humbrecht mit Wine & Dine im Bad Schauenburg (6)

Mit dem Bus ab Basel ins Elsass: Oliver Humbrecht zeigt sein Weingut. Am anschliessenden Wine & Dine präsentiert er eine Auswahl der besten Weissweine der Welt (Robert Parker). Patrick Waltenspiel und Francis Mandin kreieren das Menü.

Anmeldung:

Hotel Restaurant Bad Schauenburg,

Schauenburgstrasse 76, Liestal

Telefon +41 61 906 27 27, hotel@badschauenburg.ch

Freitag, 15. April, 18–22 Uhr

Degustation Gin

Degustation von Premium-Gin und Tonic sowie Cocktails. Basler Barkeeper präsentieren neue Kreationen. Als Highlight des Abends werden wir auf einer mobilen Brennblase Gin brennen.

Eintritt CHF 25.–, inkl. eines Cocktails

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Mai

Donnerstag, 5. Mai, 17–21 Uhr

Degustation Weine von Zierysen und Zind Humbrecht (6, 7)

Die «Winzer aus Leidenschaft», Hanspeter Zierysen aus der badischen Nachbarschaft und der Elsässer Oliver Humbrecht, stellen persönlich ihre Weine vor.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Mai Fortsetzung

Freitag, 13. Mai, 19 Uhr

Wine & Dine, Spargel und Wein von Zierysen (7)

Geniessen Sie Spargel und Wein vom Weingut Zierysen im Hotel Basel.

Kosten CHF 99.–

Anmeldung:

Hotel Basel, Am Spalenberg, Münzgasse 12, Basel

Telefon +41 61 264 68 00, reception@hotel-basel.ch

Donnerstag, 26. Mai, 17–21 Uhr

Degustation italienische Weine und Grappe

Viva Italia: Jüngere und ältere Weine aus verschiedensten Regionen sowie ausgewählte Grappe. Die Produzenten reisen extra an. Der «Schlüssel» Allschwiler lädt zu Antipasti.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Juni

Donnerstag, 9. Juni, 19 Uhr

Wine & Dine mit Markus Molitor im Rollerhof (8)

Die besten Moselweine am Münsterplatz, Dominic Lambelet kocht das Menü, das mit den Weinen harmoniert.

Kosten CHF 169.–

Anmeldung:

Restaurant Rollerhof, Münsterplatz 21, Basel

Telefon +41 61 263 04 84, info@rollerhof.ch

Freitag, 10. Juni, 17–21 Uhr

Degustation Weine von Markus Molitor

Der Winzer von der Mosel zeigt seine berühmten Weine das erste Mal in Basel.

Eintritt CHF 10.–*

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

* Wird beim Kauf ab CHF 100.– angerechnet. Auf alle ausgestellten Weine erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.

Donnerstag, 23. Juni, 17–21 Uhr

Bier-Event

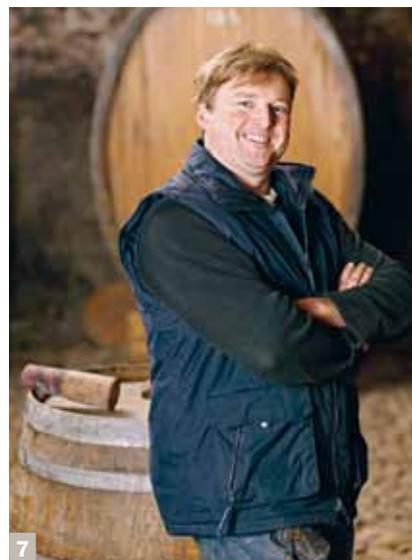
Entdecken Sie die herrliche neue Biervielfalt abseits des Mainstreams. Kleine Schweizer Spitzenbrauereien stellen ihre Bierspezialitäten persönlich vor.

Eintritt CHF 10.–

Anmeldung nicht nötig

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

* Auf alle ausgestellten Biere erhalten Sie am Abend der Degustation 10% Rabatt.



Details zu den Veranstaltungen finden Sie auf unserer Website: www.ullrich.ch. Falls Sie regelmässig über unsere Events und Degustationen informiert werden wollen, abonnieren Sie bitte unseren Newsletter. So erhalten Sie zu jedem Anlass eine Einladung und zweimal jährlich das Magazin genuss.

Paul Ullrich AG

Ob Bloody Mary, Sex on the Beach, White, Red und Black Russian oder Wodka Martini: Wodka ist der geeignete Partner für Cocktails. Durch unauffälligen Geruch, kaum vorhandenen Eigengeschmack und einen Alkoholgrad, der hoch genug ist, um Fruchtsäfte, Liköre und Süssgetränke zu veredeln, eignet sich Wodka als Basis für viele Mischgetränke.

Fotos: Martin Graf

Wodka ist eigentlich die sauberste Spirituose. Sein Name kommt vom slawischen Wort Wodka, auf Deutsch Wässerchen. Er soll bereits ab dem 14. Jahrhundert in Russland und Polen erzeugt worden sein. Wie Wasser ist Wodka klar und farblos. Er kann aus Getreide, Roggen, Weizen oder Gerste, hergestellt werden. Oftmals werden Kartoffeln verwendet, seltener Mais oder Reis. Aber auch Zuckermelasse, Weintrauben oder Wein können zu Wodka gebrannt werden. Der wichtigste Faktor für die Qualität von Wodka ist die Filtrierung nach dem Brand. Verschiedene Methoden werden dafür angewendet: Man kann ihn durch Säulen aus Aktivkohle pumpen oder biologisch mit Milcheiweiss behandeln. Auch Einfrieren oder elektrische Ausfällung sind üblich. Die letzten kleinen Schwebeteilchen werden durch feine Pa-



VON WÜRZIG BIS SÜSS

Trendige Cocktails

pierfilter entfernt. Meistens wenden die Produzenten eine Kombination aus verschiedenen Filtrationsmöglichkeiten an. Zum Schluss bleibt ein reines Ethanol-Wasser-Gemisch übrig, das auf die Trinkstärke von meist 40 Prozent verdünnt wird.

Durch seine Reinheit und Neutralität eignet sich Wodka hervorragend zum Mischen von Cocktails. In Beziehung mit Orangensaft oder Tomatensaft zum Beispiel entfalten sich nur die Aromen der Säfte. Auch mit anderen Zutaten lassen sich Cocktails mixen. Neben den bekannten Rezepten für Bloody Mary, Wodka Orange oder Wodka Martini gibt es viele Möglichkeiten für Kombinationen. So können Rahm, Kokosnussmilch und Ananassaft für Drinks verwendet werden. Diese sind sämig dickflüssig und weich. Mehr Frische hingegen bewir-

ken Zutaten wie Limetten- oder Zitronensaft. Apfelsaft und Holunderblütensirup bringen feinen Duft. Eher ungewöhnliche Geschmackserlebnisse entstehen durch die Kombination mit Basilikum oder Thymian. Für Schärfe sorgt Wasabi, auch Ingwer eignet sich gut als Würze. Ausserdem sind Variationen mit anderen Spirituosen, wie zum Beispiel Cointreau, Angostura und Amaretto möglich. Wichtig beim Cocktail ist ein schönes Glas, auch die passende Dekoration aus Früchten oder Blumen darf nicht fehlen.

Am 21. Januar 2011 findet eine Wodka-Degustation an der Laufenstrasse bei der Paul Ullrich AG statt. Zur Degustation stehen verschiedenste Wodkas. Basler Barkeeper werden an der Schneebar Wodka-Cocktails zubereiten. ■

Degustation Wodka

21. Januar 2011

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Details Seiten 14 und 15

Die Cocktails wurden von folgenden Bars entwickelt:



Die Rezepte zu den Cocktails finden Sie unter www.ullrich.ch.



NICHT MEHR ALS DREI GEWÜRZE UND DREI FRÜCHTE

Wissenschaft Wach

«... the last word in gin for a Dry Martini cocktail», das war das Ziel für die Herstellung von Gin der englischen Wein- und Spirituosenhandlung Berry Bros. & Rudds, die auch das englische Königshaus beliefert. Mit Dr. David Clutton fand sich der richtige Mann, um dieses Ziel zu erreichen. Als Beweis dienen viele Auszeichnungen, darunter jene der prestigeträchtigen International Wine & Spirit Competition.

Fotos: Martin Graf



Eines Tages beschloss der Geschäftsleiter der renommierten Wein- und Spirituosenhandlung Berry Bros. & Rudds in London, das Sortiment zu erweitern und eigenen Gin anzubieten. Er machte sich auf die Suche nach einem Fachmann. Bei seiner Nachforschung traf er auf Dr. David Clutton, der damals Qualitäts- und Markenverantwortlicher von Bombay Gin war. Mit seiner Dissertation über Gin – der einzigen im englischsprachigen Raum über dieses Thema – und langjährigen Beratungsmandaten bei Ginproduzenten war er der richtige Mann für die Kreation einer Rezeptur für besten Gin. So entstand nach mehr als einem Jahr Arbeit No.3 London Dry Gin, benannt nach dem Firmenstandort St. James-Street Nummer 3 im besten Quartier von London. Urs Ullrich besuchte Dr. Clutton und unterhielt sich mit ihm über Gin.

Herr Clutton, bitte erzählen Sie uns, was das Besondere ist an Ihrem Gin.

Wir verwenden für die Ginherstellung drei Gewürze und drei Früchte. Bei den Früchten ist es einmal Wacholder, das Herz des Gins. Er bringt den unverwechselbaren Duft nach Pinie und Lavendel. Den besten Wacholder finden wir übrigens in Italien und im ehemals jugoslawischen Raum. Dann verwenden wir Schalen von süßen spanischen Orangen, sie bringen den frischen Zitrusfrüchte-Eindruck, und Grapefruitschalen, die dem Gin noch Extraschwung verleihen.

Bei den Gewürzen ist dies Anglikawurzel, die den trockenen Nachhall, die erdige Trockenheit beiträgt. Kardamom bringt den würzigen aromatischen warmen Biss und marokkanischer Koriander schliesslich verleiht dem Gin zusätzlich eine frische zitrische Note und ein pfeffriges Finish.

Das ist alles, was es braucht für guten Gin. Der Alkohol löst die ätherischen Öle aus den pflanzlichen Zutaten, bei unserer Zusammensetzung sind es über 100 verschiedene Stoffe. Es gibt Gins, die mit 24 Botanicals, das sind die verwendeten Gewürze und Früchte, werben, aber das ist eigentlich gar nicht nötig.

Wie verläuft die Produktion selbst?

Bei unserem London Dry Gin werden alle Zutaten 24 Stunden lang eingeweicht und dann in einer traditionellen Kupferbrennblase mit Se-

paration – Vorlauf, Herzstück, Nachlauf – gebrannt. Es ist der gleiche Vorgang wie bei holländischem Genever. Die Wörter Gin und Genever haben ja auch die gleiche Herkunft: Sie stammen vom französischen Genièvre ab, das vom lateinischen Juniperus, gleich Wacholder, kommt.

Herr Clutton, wie haben Sie Gin am liebsten?

Ich habe unseren Gin gern, weil er befreiend wie Minze riecht, aber noch eine dezente harzige Pinienwaldnote hat. Ich nehme ihn manchmal als Aperitif, er passt aber auch gut nach dem Essen. Er ist sehr rein, sehr unkompliziert, sehr einfach zu geniessen. Er ist auch sehr flexibel in der Anwendung. So ist er auch prädestiniert für Cocktails. Am bekanntesten ist ja Gin Tonic. Hier ist wichtig, dass Sie das richtige Tonic verwenden; es darf den Eigengeschmack nicht zu sehr stören, sondern sollte ihn nur unterstützen. Ich empfehle immer Fever Tree. Und viel Eis ist besonders wichtig. Ein Würfel, wie in vielen Bars im Gin Tonic serviert, reicht nicht. ■



Gin brennen im Gundeli

Am 15. April 2011 sind Sie live dabei: Mit einer mobilen Brennanlage wird an der Laufenstrasse Gin destilliert. Sie können die unterschiedlichen Botanicals beschnuppeln und Gin und Tonic separat oder in verschiedenen Kombinationen degustieren. Erfahrene Barmixer stellen die besten Gin-Cocktails vor.

older



BRITAIN'S COOLEST TONIC

Zwei junge Männer, Charles Rolls und Tim Warrillow, stellten sich die Frage: Warum mixt man zum Beispiel hochwertigen Gin mit einem Getränk, das aus künstlichen Aromen und Süsstoffen besteht? So begannen sie 2004 neue Rezepte für Tonic und Bitter Lemon auszuprobieren, die natürliche Ingredienzien und Quellwasser enthielten. Das hochwertigste Chinin, das auch für Malariaphylaxe verwendet wurde, fanden sie an der Grenze zwischen Ruanda und Kongo. Dort wird der Cinchona-baum, aus dessen Rinde es stammt, umgangssprachlich Fever Tree genannt, was ihrer Marke den Namen gab. Mit ihren neuen Mixgetränken trafen sie auf grösstes Interesse. Erst kürzlich wurde Fever Tree in den Kreis der «Britain's Coolest Brands» gewählt, unter anderem zusammen mit Apple und Aston Martin.

Degustation Gin

15. April 2011

Paul Ullrich AG, Laufenstrasse 16, Basel

Details Seiten 14 und 15

DIE KUNST, FRANZÖSISCHE BRÄNDE HERZUSTELLEN

Kult und Handwerk

Französische Spirituosen haben eine lange Geschichte. Wie kaum ein anderes Produkt prägen sie die genusskultur dieses Landes. Hier wurde entdeckt, dass ein klarer Brand durch die Lagerung im Eichenfass eine schöne goldgelbe Färbung annimmt und sein Aroma entwickelt. Unglücklicherweise war in den letzten Jahren nicht viel über Cognac, Armagnac und Calvados zu hören. Aber immer noch gibt es Produzenten, die mit lange überliefertem Wissen, handwerklichem Können und einer enormen Kunstfertigkeit fantastische Tropfen erzeugen.

Fotos: Martin Graf

Degustation Cognac, Armagnac und Calvados
10. Februar 2011
Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel
Details Seiten 14 und 15

Schon im siebzehnten Jahrhundert wurde im heutigen Cognacgebiet Weinbrand hergestellt und damit Handel betrieben. Ab 1850 etablierte sich in dieser Region die Glasherstellung, der Transport wurde durch die Abfüllung in Flaschen erleichtert und in grösserem Ausmass möglich. Dies legte den Grundstein für die Bekanntheit des Cognacs in der ganzen Welt.

ELEGANTER COGNAC

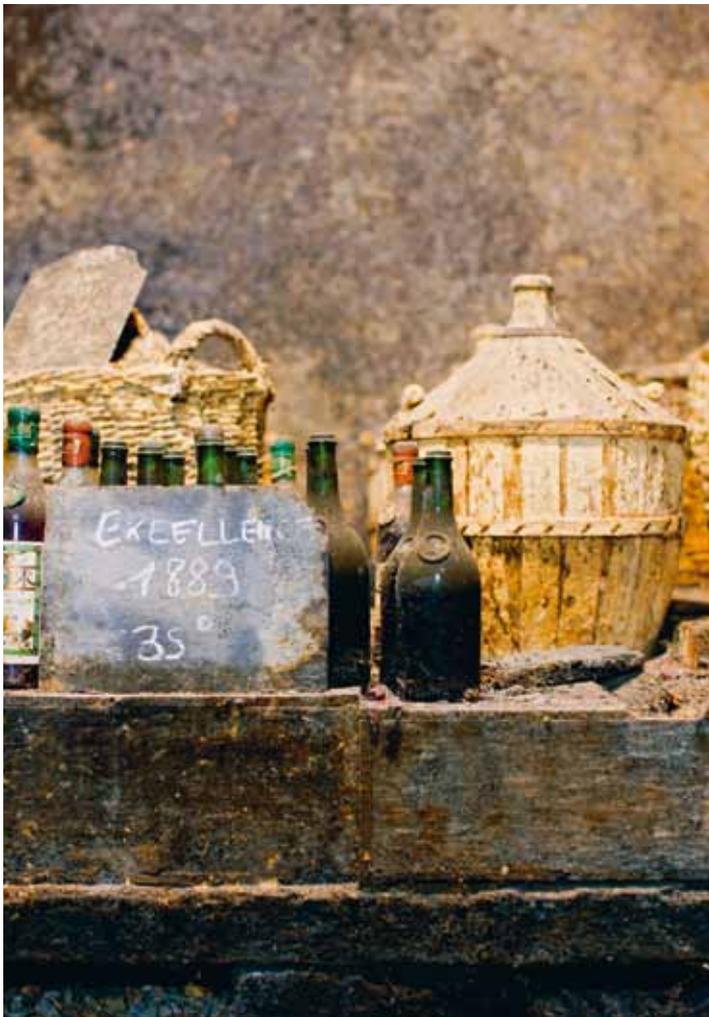
Cognac wird im Gebiet nördlich von Bordeaux produziert. Die Anbauggebiete heissen Grande Champagne, Petite Champagne und Borderies. Weitere Regionen sind Fins Bois, Bons Bois und Bois Ordinaire, sie umschliessen erstgenannte ringförmig. Für alle Crus ist die Cognac-Herstellung streng reglementiert: Cognac darf nur aus bestimmten weissen Traubensorten hergestellt werden, die Leittraube ist Ugni blanc. Es sind sehr dünne, saure Weine, Zucker- und Schwefelzusatz sind streng verboten. In einer traditionellen Charentaiser Brennblase wird der Wein zweifach destilliert. Der Brand wird in Eichenfässern gelagert und später zu Cognac assembliert. Einer der erfahrensten Cognac-Hersteller ist das Unternehmen A. E. Dor.

Bereits 1858 begann Amédée Edouard Dor Cognac zu suchen und zu sammeln. Er widmete ihm sein ganzes Leben. Dies war die Basis für das Unternehmen, das in seinem «Paradis» Cognacjahrgänge bis zurück in das Jahr 1805

lagert. Produkte, die nach ihrer Abfüllung aus Eichenfässern nie mehr gemischt, verfälscht oder verfeinert wurden! In bauchigen Glasflaschen liegen die ältesten Schätze. Darunter solche, die durch die lange Lagerungszeit ihren Alkoholgehalt bereits auf 35 Volumenprozent abgebaut haben. Normalerweise werden die Cognacs auf 70 Prozent destilliert. Nach der Lagerung in Eichenfässern müssen sie wieder – manchmal über zwei Jahre lang – durch die Verdünnung mit Wasser und einen langwierigen Prozess auf Trinkreife mit vorgeschriebenen 40 Prozent – im Minimum – herabgesetzt werden. A. E. Dor ist der einzige Betrieb auf der ganzen Welt, der die alten Cognacs, die durch die lange Lagerung so viel Alkohol abgebaut haben, unter dieser Stärke verkaufen darf. Die Verdunstung wird auch für die Entwicklung von jüngeren Cognacs genutzt. Die Fässer reifen je nach Bedarf im Trockenkeller – in dem Wasser und Alkohol zu gleichen Teilen verdunsten – oder im Feuchtkeller, in dem durch die hohe Luftfeuchtigkeit der Alkohol schneller abgebaut wird als die Wasserbestandteile und dadurch ein weicherer, runderer Cognac entsteht. Die wahre Kunst bei der Cognac-Herstellung ist aber die Assemblage der Brände aus den verschiedenen Regionen. Bei A. E. Dor werden diese «Blends» in Nummern kategorisiert. Wenn eine Nummer ihre Rezeptur hat, dann wird sie nie mehr geändert. So ist derzeit der A. E. Dor No.11 einer der ältesten, beliebtesten und elegantesten Cognacs der Welt.



A. E. Dor: Blick auf alte Schätze (rechts) und das Familienwappen. Tradition verpflichtet.



Das berühmte «Paradis» von A. E. Dor: Hier lagern die alten Cognacs in versiegelten Korbflaschen, damit der Alkohol nicht weiter verdunstet.



A. E. Dor 1805. Der wohl älteste und teuerste Cognac der Welt ruht in dieser Flasche.

Calvados-Impressionen bei Christian Drouin:

1: Die Kühe hüten die Apfelbäume und bewahren sie vor Krankheiten.

2 und 3: Aus über 30 verschiedenen Apfelsorten wird im Pays d'Auge Calvados erzeugt.

4: Mit dem Traktor werden die Apfelbäume geschüttelt.

5: Fasslagerung für Calvados.

6: Das alte Gutshaus, heute Speisesaal der Domaine Cœur de Lion.



Was unterscheidet Armagnac von Cognac ?

Armagnac wird im Gegensatz zu Cognac nur einfach gebrannt. Darum bleiben Geschmack und Duft stärker erhalten, die Spirituose ist kräftiger, rustikaler. Ausserdem ist der Rebsortenspiegel anders: Für den Basiswein sind die Sorten Ugni blanc, Folle blanche und Baco erlaubt. Die Anbaugebiete sind Bas Armagnac, Ténarèze und Haut Armagnac.

**DRAMATISCHER ARMAGNAC**

Armagnac unterscheidet sich von Cognac nicht nur durch das Anbaugebiet der Trauben, wie vielerorts angenommen wird. Auch die Destillation und die Lagerung zeigen beträchtliche Unterschiede.

Bereits 1461 wurde Armagnac urkundlich erwähnt, wie im Musée de l'Armagnac nachzulesen ist. Für diese frühe Branntweinherstellung werden drei Kulturen verantwortlich gemacht: Die Römer mit ihren Weinbaukenntnissen, die Gallier mit dem Handwerk der Fassherstellung und die Mauren mit ihrer Destillierkunst.

Die Region, südwestlich von Bordeaux, mit dem sandigen Boden ist ideal für den Anbau der Uni blanc-Reben. Die Weingärten sind durch

«I cannot claim to have tasted all the finest Bas-Armagnacs, but I know of no one who makes finer Bas-Armagnac than Darroze.»

Robert Parker

grosse Wälder gegen das Atlantikklima geschützt. Hier, mitten im Bas Armagnac, in Villeneuve de Marsan, nahe Roquefort, kaufte die Familie Darroze 1950 ein Restaurant. Über dieses kam sie in Kontakt mit den Weinbauern der Gegend, die auch Armagnac brannten. Francis Darroze, der damals jüngste Spross

der Familie, zuständig für das Beschaffungswesen, besuchte sie und kaufte Fässer mit den lange gelagerten Eigenbränden der Bauern. So konnte er rasch eine aussergewöhnliche Sammlung von Armagnacs aus der ganzen Region aufbauen. 1970 entschloss er sich, selbst Armagnacs auszubauen und zu lagern, im eigenen Keller, unter eigener Kontrolle. Heute umfasst das Angebot seines Unternehmens 250 verschiedene Armagnacs aus 30 verschiedenen Regionen und Weine von mehr als 50 Winzern. Ein Schwerpunkt bei Darroze liegt auf der richtigen Wahrnehmung des Terroirs, von dem die jeweiligen Produkte stammen. Er kauft zusammen mit seinem Sohn Marc immer noch Fässer aus den verschiedenen Regionen und baut sie nach seinen Vorstellungen aus. Seit Jahrzehnten bleibt man bei den gleichen Methoden. Die jahrhundertelange Tradition bei der Armagnac-Herstellung und die über Generationen weitergegebene Erfahrung hat Fachleute hervorgebracht, Destilliermeister wie auch Blender, die ihr Handwerk perfektioniert haben, und die mit ihrem Wissen und Können vorzügliche Weinbrände erzeugen.

DUFTENDER CALVADOS

Eine französische Spirituose, die nicht aus Wein, sondern aus Apfelwein hergestellt wird, ist der Calvados. Wie Cognac wird er diskontinuierlich gebrannt, die Brennblasen und das ganze Verfahren sind ähnlich.



Tradition und Handwerk:
 Links: Zuständig für alten Cognac,
 Pierre-Antoine Rivière, Besitzer von A. E. Dor.
 Mitte: Marc Darroze, Produzent des
 besten Bas Armagnac.
 Rechts: Calvados-Vater und -Sohn.
 Guillaume und Christian Drouin im Apfelgarten.

Für die Normandie ist überliefert, dass dort seit 1553 Calvados gebrannt wird: Seitdem hat sich die Herstellung von Apfelwein und dessen Brand mit der langen Tradition und der gesammelten Erfahrung perfektioniert. Heute werden drei Appellationen unterschieden, die alle eigene Vorschriften und Gesetze für die Calvadosherstellung haben, zum Beispiel wird der erlaubte Anteil von Birnen im Cidre unterschiedlich festgelegt.

Die am höchsten bewerteten Calvados stammen aus dem Pays d'Auge bei Lisieux. In dieser Region, nahe Honfleur, kauft der Industrielle Christian Drouin 1960 das Landgut Sainte-Anne. Er übernimmt mit diesem grosse Apfelplantagen und setzt sich zum Ziel, den besten Calvados der Normandie zu erzeugen. Er kreierte für seine Produkte die Marke Coeur de Lion, der ungeschützte Name wird später von einer Camembert-Herstellerin übernommen. Über Jahre produziert und verfeinert er seine Brände, ist aber durch sein regelmässiges Einkommen nicht am Absatz interessiert. Ein Vermögen an kostbaren Beständen sammelt sich an. Erst 1969, als sein Sohn Christian Drouin Junior nach seinem Studium der Politikwissenschaften in Paris und dem MBA der Universität von Montreal in das Unternehmen eintritt, wird der Verkauf aufgebaut. Seit dieser Zeit widmet sich Christian Drouin Junior mit Herz und Seele seinem Betrieb und seiner Leidenschaft, dem Calvados. Er hat bereits vier Bücher geschrieben, um ihn bekannt zu ma-

chen, darunter «Le Grand Livre de Calvados» und «Cocktails en Normandie». Sein umfangreiches Wissen erstreckt sich nicht nur auf die Calvados-Herstellung, es beginnt schon bei der Pflege der Äpfel. Diese überlässt er gerne seinen Rindern. Die Kühe, die für die Camembert-Produktion gehalten werden, fressen jeweils die erkrankten und abgefallenen Äpfel. So können sich Infektionen nicht ausbreiten, die hochstämmigen Bäume bleiben gesund, ohne dass Spritzmittel verwendet werden müssen. Es ist die einfachste Baumpflege. Die Äpfel sind je nach Sorte süss, herb oder säuerlich. Für eine Flasche Calvados braucht es 14 Kilo davon. Schon die richtige Mischung der etwa 30 Sorten ist eine Kunst. Die Herstellung des Cidre, des Apfelweins, ist wiederum Handwerk: Die Äpfel werden vom Baum geschüttelt, von Hand verlesen, gemahlen und gepresst. Der Apfelwein wird nach der Gärung in Holzfässern gelagert, was ihm Aroma gibt, das auch mit dem Brand erhalten bleibt. Wichtig ist, wie lange der Cidre vor dem Brennen gelagert wird. Junge Weine bringen weniger Gerbstoffe mit, was sich auf den Geschmack des Destillats auswirkt. Gebrannt wird von Januar bis Juni, doppelte Destillation. Anschliessend müssen die Brände in alten Fässern gelagert werden. Nur so bekommen sie den feinen Goût. Neue Eichenfässer bringen zu dominante Tannine und verfälschen den Geschmack. Christian Drouin hat die Kunst des Fasswechsels perfektioniert. Ein Brand kann während seiner La-

gerung – je nach der gewünschten Entwicklung – zum Beispiel von einem Sherry- in ein Rotweinfass umziehen. Auch die Methode der Assemblage wurde von Christian Drouin fortlaufend verfeinert: Calvados, die weniger als 20 Jahre alt sind, werden so verkauft. Hierbei wählt er die Fässer verschiedener Herkunft aus, die assembliert werden. Es können Calvados-, Cidre-, Portwein- oder Sherryfässer sein, aus denen die Brände stammen, die zusammengeführt werden. So entstehen verschiedene Calvados-Variationen mit jeweils eigenen Persönlichkeiten, die feinst ausgewogen und komplex sind. Natürlich werden diese genau kontrolliert: Mit Gaschromatografie können 150 verschiedene Aromen nachgewiesen und kombiniert werden. Bei all diesen Herausforderungen wird der «Maître du Calvados» mittlerweile unterstützt von seinem Sohn Guillaume, der nach dem Studium der Agronomie mit derselben Begeisterung in den elterlichen Betrieb eingestiegen ist. Die Freude und die Liebe, mit der sich die beiden ihrem Beruf widmen, macht sich auch bezahlt: Brände von Drouin wurden in den vergangenen Jahren etwa 450 Mal ausgezeichnet, 129 Mal davon mit Goldmedaille! Kein anderes Calvadoshaus kann so viele Preise vorweisen. ■

CONFISEUR STEPHAN SCHIESSER ERZÄHLT

Starke Tropfen in s

Am Marktplatz in Basel gibt es seit

1840 die Confiserie Schiesser.

Seitdem werden hier schmackhafte

Kuchen, Törtchen und Leckerli,

Glaces aus natürlichen Zutaten,

Schokoladen und natürlich Pralinés

hergestellt. Mittlerweile ist mit

Stephan Schiesser bereits die vierte

Generation im Familienbetrieb

tätig. Er empfängt uns in seinem

schönen Tearoom.

Fotos: Martin Graf

Herr Schiesser, es ist ja ungewöhnlich, dass eine Wein- und Spirituosenhandlung mit einem Confiseur zusammenarbeitet.

Bitte erzählen Sie uns, wie hat sich der Kontakt mit der Paul Ullrich AG ergeben.

Vor längerer Zeit gab es im Hotel Basel Veranstaltungen mit «Schokoladenmenüs», das heisst, vom Apéro bis zum Dessert gab es Gerichte mit Schokolade. Die Paul Ullrich AG lieferte den passenden Wein, und dort kam ich mit Adrian Baumgartner ins Gespräch. Sehr schnell merkten wir, dass wir gemeinsame Projekte machen könnten.

Und wie sehen diese aus?

Einerseits stellen wir mit den Spirituosen von der Paul Ullrich AG kleine spezielle Leckereien her, andererseits machen wir ein paar gemeinsame Veranstaltungen.

Spezielle Leckereien – wie muss man sich die vorstellen?

Zuerst haben wir Whisky-Truffes mit speziellen Whiskys ausprobiert, besonders eigenwillig sind sie mit Laphroaig zum Beispiel. Neu sind jetzt die Armagnac-Stängeli mit Darroze-Armagnac, die Truffes au Cognac mit A. E. Dor und die Dörräpfel-Pralinés mit Calvados von Drouin.

Aber ist es nicht übertrieben, so hochwertige Produkte zur Pralinéherstellung zu verwenden?

Ja nein! Je besser die Ausgangsstoffe, desto besser das Ergebnis! Bei uns sind ja alle Sachen noch von Hand gemacht. Und wenn wir schon so viel Arbeit investieren, dann muss das Endprodukt perfekt sein. Ausserdem bekommen wir zum Beispiel für die Stängeli-Herstellung extra hochprozentige Spirituosen, Fassabfüllungen, von der Paul Ullrich AG.

Aber spielt es denn eine Rolle, wie viel Prozent man in ein Stängeli füllt?

Sie haben da eine ganz falsche Vorstellung. Stängeli werden ja nicht gefüllt. Die Leute meinen das zwar immer. Aber es ist so, dass wir zuerst Holzkästchen mit feinstem Mais- und Weizenpuder füllen. Wenn dieses schön glattgestrichen ist, drücken wir mit einer Gipsform stängeligrosse Rillen in die Oberfläche. Diese werden dann mit einer Zuckersirup-Alkohol-Mischung gefüllt und mit Puder bedeckt. Durch

den Kristallisationsprozess des Zuckers bildet sich nach und nach die Kruste an der Aussen-seite der Masse, der Alkohol bleibt innen. Zu Beginn muss er mindestens 55 Prozent haben, sonst funktioniert das nicht. Wir nehmen die Stängeli dann heraus, stauben sie ab und überziehen sie mit Schokolade.

Das hört sich sehr aufwendig an.

Geht das nicht einfacher?

Bei maschineller Erzeugung haben Sie nie so eine dünne Kruste. Das ist die Kunst an der Sache. An den gemeinsamen Veranstaltungen können Sie übrigens zusehen, wie wir die Stängeli machen.

Ich habe gelesen, im März und im April kann man auch Osterhasen giessen?

Ja, das sind die anderen Veranstaltungen, vor Ostern. Da zeigen und erklären wir die Herstellung von Schokolade, auch das Conchie- ren – den Vorgang, der am wichtigsten ist für die Konsistenz –, und Sie können dabei sein, wenn wir Schoko-Osterhasen giessen.

Und Weihnachtsmänner einschmelzen?

Nein, niemals. (Wir lachen.) Wir haben gar keine übrig. Ausserdem verwenden wir sowie-so nur die besten Zutaten für die Schokolade: nur Kakao aus Südamerika, Venezuela, Ecuador, Kuba, Trinidad. Die dunklen Schokoladen, die ja im Trend sind, werden natürlich am besten mit hochwertigen Bohnen aus sorgfältiger Röstung. Auch der Rahm für die Milkschokolade wird morgens vom Milchmann frisch geliefert. Da wir nur sehr wenig Platz hier haben, können wir jeweils nur kleine Mengen produzieren, und so ist alles immer frisch. ■

Herr Schiesser, vielen Dank für das interessante Gespräch.

Degustation Cognac, Armagnac und Calvados

10. Februar 2011

Paul Ullrich AG, Schneidergasse 27, Basel

Details Seiten 14 und 15

Osterhasen-Event

30. März und 14. April 2011

Confiserie Schiesser AG

Marktplatz 19 in Basel

Details Seiten 14 und 15

üsser Umarmung



Links: Confiseur Stephan Schiesser im Tearoom. Rechts: Die Stängeli mit Darroze-Armagnac, Jahrgang 2005. Nach dem Schokoladenbad werden sie mit Cacao bepudert.

FESTLICHES DESSERT FÜR GÄSTE

Quarkschmarrn im Paradies

Liebe Leserin, lieber Leser

Auch nach den grossen Feiertagen darf man sich auf ein Dessert freuen: Leicht und luftig ist dieser Quarkschmarrn, der sich in Begleitung von Apfelragout und Sauerrahmglace an Apfel-Vanillesauce befindet. Zur Vollendung dürfen Sie ein bisschen Cognac oder Calvados auf die Äpfel träufeln. Falls Sie dieses Rezept ausprobieren möchten: Sie finden es auf unserer Website www.ullrich.ch/genuss/rezepte.php.



Paul Ullrich AG