

# Svizra – tü eir!

## Engadiner Weinfreunde

*Dass die Schweiz – auch international – mit ihren bekannteren Sorten Chasselas, Pinot und Merlot im Vergleich gut mithalten kann, ist allgemein bekannt. Wie aber verhalten sich die Weine, die global etwas weniger bekannt sind?*

Dieser Frage gingen 42 Weinfreundinnen und Weinfreunde nach, als sie sich im Clubhaus des Engadiner Golfclubs in Samedan zum Thema „Schweizer Spezialitäten“ einfanden. Wo sonst rege Betriebsamkeit mit zum Teil weit über hundert Turnierspielern herrscht und vorwiegend über Par und Bogeys, Hooks und Slices gesprochen wird, wurden an jenem Abend Achtertische stilvoll aufgetragen. Die Gesprächsthemen kreisten vornehmlich um Nase und Abgang – und doch war die Herausforderung, dem Ambiente gerecht, ebenfalls sehr sportlich.

### Die Degustation

Die vom Vorstandsmitglied der Engadiner Weinfreunde, Cornelia Koch, souverän geleitete Degustation begann für manche überraschend – von Namen und Geschmack her gesehen – mit einem Schaumwein aus dem Volg „Volgaz“. Gut gekühlt und nicht übertrieben in der Perlage, erfreute sich manch' einer an dieser Schweizerischen Prosecco-Alternative.

Nach dem rasanten Spurt von null auf hundert begann die ernsthafte „Arbeit“, wurden doch die folgenden Weine blind degustiert.

Rund um eine feine Rüeblisuppe mit Ingwer wurden gleichzeitig drei der vier Weissweine kredenzt. Obwohl die Harmonie mit der Suppe im Vordergrund stand, wurde heftig gerätselt, in welchem Glas sich der Räuschling wohl befindet und hinter welchem Bouquet sich der Heida versteckt. Mit einem schön dekorierten Hauptgang (Zürcher Geschnetzeltes mit Röstli) ging es nahtlos zu den Rotweinen über.

### Sich an Erkennungsmerkmale erinnern

Einzelne Eingeweihte wussten, dass sich hinter dem Gamaret eine Kreuzung von Gamay x Reichensteiner versteckte und so wurde fleissig an den Gläsern hantiert, um den Gamay herauszufinden, getreu der Devise: „An was mag man sich noch erinnern?“. So waren denn auch jene im Vorteil, die sich vielleicht früher schon einmal der Nähe eines Syrah zu einem Humagne Rouge bewusst geworden waren.

Zum Dessert-Käseteller blieben dann noch je ein Weisser und ein „Roter“, der sich jedoch schnell – kaum im Glas – als Œil de Perdrix zu erkennen geben musste.

Auch hier war die Auswahl des Essens harmonisch und ausgewogen. Glücklicherweise waren jene, die noch ein paar Tropfen des Cornalin erbitten konnten, der sich grossartig zu den Käseportionen einbringen konnte.

So stand denn beim Ausklang des Abends die einhellige Meinung fest: Die Schweiz hat tolle Rot- und Weissweine, die nicht nur als Nischenprodukte der internationalen Konkurrenz standhalten. Und manch' einer schwor sich, beim nächsten Einkauf etwas mehr auf einheimische Gewächse zu achten.



Cornelia Koch mit vier ihrer vorgestellten Weine

***Die degustierten Weine:***

Räuschling 2013, Stadt Zürich Burghalde Riesbach

Schiller 2013, F. und Ch. Obrist, Jenins

Aigle Grand Cru „Aleo“ 2012 S. Chappuis, Chexbres

Heida 2012, Cave Valcombe, Saillon

Cornalin Valais AOC 2012, Maitre de Chais, Provins, Wallis

Gamaret 2011, Prestige Barrique, Staatskellerei Zürich, Rheinau

Humagne Rouge du Valais 2012, Ch. Bovin, Sion

Œil du Perdrix, 2013, D. Engel, St. Blaise