

Vom Marathonläufer zum Winzer



Geny's

Geny Hess, Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-täglich in der htr hotel revue.

Jeder Wein ist Ausdruck der Schönheit der Landschaft, in der er gewachsen ist. Wein ist auch das Abbild einer Reihe ganz spezifischer Faktoren: Boden und Mikroklima, Rebsorte, Witterungszyklus des betreffenden Jahrgangs und vor allem des grünen Daumens und der lenkenden Hand der Winzerin und des Winzers.

Ist Wein ein Naturprodukt? Die Natur ist in stetem Wandel, hat ihre eigenen Gesetze, und wir Menschen werden ihre Launen nie in den Griff bekommen. Ausnahmsweise können wir die Natur in ihrem Wirken überlisten. Die Natur ist grundsätzlich bestrebt, Trauben in Essig zu verwandeln. Dem Winzer sei dank, dass er diesen Prozess zu verhindern weiss. Demzufolge ist Wein ein Kulturprodukt.

Wenn man das lebendige Produkt eines vergangenen Sommers verkostet, hat man es auch gleichsam mit gespeicherter Zeit zu tun, die Emotionen weckt und Ehrfurcht einflösst. Diese Gefühle verstärken sich, wenn man die Winzerin oder den Winzer persönlich kennt und sie in ihrem Rebberg oder Keller erlebt hat. Wein ist somit auch ein Abbild des Winzers der ihn begleitet und gemacht hat.

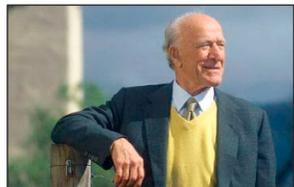
Es gibt im Wallis einen Winzer bei welchem dies besonders zutrifft, er heisst Thierry Constantin. Seine Weine sind ihm alle sehr ähnlich – grosszügig, ausgewogen, gradlinig, sortentypisch, filigran und geschmeidig. Der ehemalige Marathonläufer (Schweizer Meister 1993) hat 1995 das

Thierry Constantin.



Weinpionier Robert Mondavi ist 94-jährig gestorben

Der legendäre Winzer hatte sich im kalifornischen Napa Valley eines der grössten Weinimperien aufgebaut



Mondavi liebte guten Wein, gutes Essen, Kunst und schnelle Autos.

Robert Mondavi starb am vergangenen Freitag in seinem Haus in Yountville in Kalifornien. Schon auf dem Weingut seines Vaters führte er Innovationen ein, beispielsweise

Führungen und Verkostungen, vor allem aber neue Technologien, um die Weinqualität zu verbessern. Mondavi begann die amerikanische Weinbranche zu verändern, als er 1966 – 53-jährig – ein Weingut im Napa Valley kaufte und unter anderem kalte Fermentation, Edelstahl tanks und französische Eichenfässer einführte. 1979 gründete er zusammen mit Baron Philippe de Rothschild die Opus One Winery in Oakville, mit der die beiden sofort international Erfolg hatten. rd

Ausführlicher Artikel: htr-online
www.htr.ch/dolcevita

«Sessibon» ist gut für die Migros-Rechnung



Neues Gastro-Konzept der Migros für B-Lagen: Sessibon bietet Menüs, Pizza, Quiches, Müsli und Co.

«Sessibon» heisst das trendige Migros-Restaurant-Konzept für schwächer frequentierte Lagen. Das erste eröffnete am Montag in Bern-Wankdorf. Mit dem Konzept wolle man in erster Linie die Personalleistungen erhöhen, erklärt André

Hüsler, Leiter Gastronomie der Migros-Genossenschaft Aare. Denn bei Sessibon könne man in Randzeiten mit wenig Personal arbeiten und trotzdem den ganzen Tag ein gutes Angebot bieten. In Wankdorf konnten die Personalkosten somit halbiert werden. Die Investitionskosten eines Sessibon liegen 20% tiefer als beim üblichen Migros-Restaurant. Das Design ist modern, aber nicht kühl. Kernstück ist die U-förmige Food-Insel, deren warmes und kaltes Angebot je nach Tageszeit wechselt. Zwei Menüs gibt's am Mittag. Verzichtet wurde auf personalaufwendige Salat- und Selbstwahlbuffets. Salat steht abgepackt im Kühlregal. Bis zu 25 Sessibons als Restaurant-Ersatz sind in der ganzen Schweiz geplant. gsg

elterliche Gut westlich von Sitten übernehmen. Auf der Domaine werden in echter Tradition des Walliser Weinbaus elf verschiedene Rebsorten gepflegt, dreizehn Weine sind im Angebot. Angetrieben vom Willen, ausschliesslich aromatische und konzentrierte Qualitätsweine zu erzeugen, beschränkt Thierry Constantin die Erträge im Rebberg auf ein Minimum.

Bei Neuanpflanzungen hat er die verschiedenen Terroirs so ausgewählt, dass sich die Reben an ihrem Standort wohlfühlen und optimal entwickeln können. Auf kargen Böden passt es dem Pinot Noir, Gamay, Sauvignon Blanc, und auf saftig kräftigen Böden an besonders guten Lagen gedeihen Cornalin, Amigne und Petite Arvine am allerbesten.

Besondere Beachtung schenkt Constantin der Auswahl von Setzlingen: Pinot noir – Bourgogne, Syrah – Sélection Côte Rôtie – und

Viognier – Sélection Condrieu – garantieren Klasseweine. Er betont: «Meine Weine müssen eine Seele haben, sie müssen Emotionen hervorrufen.»

Die Weingärten der Domaine Constantin sind aufgeteilt auf 19 Parzellen an hervorragenden Lagen zwischen Sitten und Vétroz. Klimatische und geologisch einzigartige Verbindungen bestimmen das Wesen. Die terrassierten Weingärten mit voller Südausrichtung befinden sich auf Randmoränen des Rhône-Gletschers. Die aus schwarzem Schiefergestein und teilweise Tonkalk bestehenden Böden verleihen den Weinen ihren einzigartigen Schmelz und Charakter.

Bei der Übernahme des Weingutes hat Constantin die Chance wahrgenommen und auf dem Gebiet der Gemeinde Vétroz einen Rebberg, bestückt mit über-20-jährigen Reben der Sorte Amigne dazugepachtet. Die

Rebsorte wird weltweit ausschliesslich im Kanton Wallis und dort zu rund 70 Prozent auf dem Gebiet der Gemeinde Vétroz angebaut. Wie bei vielen anderen alten Rebsorten wird auch bei der Amigne, über deren alte Bezeichnung «Vitis aminea», der Ursprung bei den Römern gesucht. Demzufolge kann sich die weisse, autochthone Rebsorte auch auf eine 2000-jährige Weinbautradition berufen.

Thierry Constantins 2007er-Amigne de Vétroz ist ein charaktervoller Wein von bezaubernder Finesse und Frische, der den Stil des Winzers präsentiert. Seidig duftend und trotz 14 Gramm Restzucker überrascht er mit filigraner Eleganz und saftigem Gaumen. Dieser Amigne schmeckt zu frischem Fisch oder Meeresfrüchten, ob gegrillt, gebraten oder pochiert. «Mariagen» mit würzig-scharfem Curry, süss-saurer Sauce, Sauce hollandaise, Safrannage oder Beurre blanc citronné passen ausgezeichnet.

KRISTA
top seafood
by
Dyhrberg
Erste Lachsräucherei in der Schweiz

Ihre Vertrauensmarke im Tiefkühlbereich

Dyhrberg AG, 4110 Kraul Buhler
Tel 062 385 80 00 Fax 062 385 80 10
www.dyhrberg.ch admin@dyhrberg.ch

ANZEIGE