

Sierre, 22.3.2018 – Mémoire Des Vins Suisses (MDVS)

## Präsentation der Schatzkammer-Weine im Hôtel de Ville, Sierre

15 Uhr, das Hôtel de Ville platzt aus allen Nähten. Die 56 Mitglieder der Mémoire des Vins Suisses, alles hochkarätige Schweizer Winzerinnen und Winzer, präsentieren drei Jahrgänge ihres Schatzkammer-Weins. Wer sich unvorbereitet in das Abenteuer Schweizer Wein einlässt, findet sich unvermittelt in einer undurchdringlichen Menschenmenge wieder.

Ich wende mich heute in erster Linie den weissen Gewächsen zu. Der *Humagne Blanc* aus der *Domaine des Muses*, legendenumwobener Kindsbettwein, der in alten Zeiten wohltuende Wochenbettwirkung junger Mütter (und sicherlich auch Väter) gespendet haben soll, wirkt im Gedränge bleich, weich und leicht ölig - später begegne ich diesem Gewächs am Gourmetdinner wieder und entdecke zartduftige Lindenblütennoten und eine filigrane Struktur mit fein-pfeffrigem Finale. - Einen Moment verweile ich bei Maurice Zuffreys von feinem Aprikosenblütenduft und Mineralität geprägter Serie des *Petite Arvine les Grand'Rayes*, dann lasse ich mich vom Strom weiter zum Stand von Provins treiben, dessen *Petite Arvine Maître de Chais* mich nicht zu so richtig zu überzeugen vermag. Der *Marsanne* aus der *Domaine La Rodeline* und *Sarah Besse's Ermitage Les Serpentes* warten beide mit Komplexität und Noten von weissen Blüten, Aprikosen mit feinem Mandelbitter im Abgang auf. Das zarte Orangenbitter des süssen, von Säure gestützten *Johannisberg du Valais Saint-Martin* der *Domaine du Mont d'Or* gefällt mir gut. Weshalb dieses Weingut seinen Keller dem Publikum bereits am 27.4.18 öffnet? Der nationale Tag der offenen Keller ist auf eine Woche später angesetzt... Nun kämpfe ich mich noch zur schon fast legendären, weltweit gesuchten *Petite Arvine Grain noble* - dem Aushängeschild der quirligen Walliserin Marie-Thérèse Chappaz zurück. Ihr Süsswein weckt reine Glücksgefühle.

Gehen oder bleiben? Knapp schaffe ich es noch in die letzte Reihe zu den Ostschweizern. *Alain Schwarzenbachs Räuschling* weist im 16er viel Frucht, kräftige Säure und angenehme Gaumenfülle aus. Der aus der autochthonen Zürcher Rebsorte gekelterte Wein wirkt schon heute ausgewogen und trinkreif, verfügt aber über Potenzial. *Peter Wegelins Malanser Grauburgunder* strahlt Mineralität und Finesse aus. *Christian Hermann* brilliert mit seinem *Fläscher Chardonnay*, der komplex, nervig, mineralisch mit langem Finale Burgunderträume erwachen lässt.

Aus *Michael Meyers Pinot-Blanc-Serie* aus dem thurgauischen Bad Osterfingen überzeugen die Jahrgänge 2016 mit jugendlicher Frische und der 2010er als gereiftes, harmonisches Gewächs. Einem Abstecher zu den Rotweinen kann ich mir in der immer grösser werdenden Menschenmasse nicht verkneifen. Doch Yannick Wagners Pinot Noir wirkt mit der ausgesprochenen Bittermandelnote für mein Empfinden allzu grün. Hätte ich meinen Streifzug bei den Roten fortgeführt, wäre ich bei der *Mondeuse Noir* der *Domaine Mermetus* vorbeigekommen, hätte meinem Lieblingsmerlot - *Gialdis Sassi Grossi* - einen Besuch abgestattet und wäre schlussendlich beim *Nebbiolo* aus dem Hause *Trapletti* mit den Jahrgängen 11, 12 und 13 angelangt. Doch das Gedränge liess dies nicht zu. Nächstes Mal werde ich mir etwas überlegen müssen. Zu Beginn meines Rundgangs werde ich vielleicht bei den zu Unrecht fast vergessenen *Chasselas*-Weinen Halt machen. Gerne hätte ich mich von dessen Alterungsfähigkeit begeistern lassen.

Angela Kreis-Muzzolini, Weinakademiker WSET