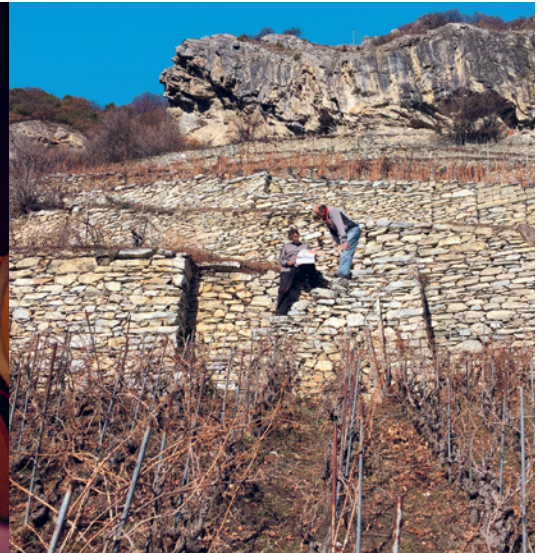




Jean-René Germanier (links) und Gilles Besse in ihrem Fasskeller.



Réserve de Cayas stammt aus der besten Parzelle «Rives».

## Domaine Jean-René Germanier, Wallis

**Réserve de Cayas, Syrah (rot, Wallis) 2018**  
 «Rives», Spezialfüllung, Jean-René Germanier

Fr. 79.—



Einer der bemerkenswertesten Schweizer Rotweine ist ohne Zweifel Germaniers berühmtestes Erzeugnis, der aus Syrah gewonnene «Cayas». Dieser elegante, finessenreiche Walliser kann ohne weiteres neben exzellenten Gewächsen aus dem französischen Teil der Rhône (wie etwa Hermitage oder Côte Rôtie) serviert werden. Vor einigen Jahren konnten Jean-René Germanier und Gilles Besse in der Gemeinde Ardon einen erstklassigen Syrah-Rebberg an einer besonders steilen, ideal exponierten Lage erwerben. Ich probierte diesen Ausnahme-Syrah bereits 2019, und glücklicherweise rangen sich die beiden dazu durch, eine Spezialfüllung für uns zu machen. Gilles erklärt: «Die Lage «Rives» bringt grandiosen, sehr

konzentrierten Syrah hervor. Die Trauben haben wir während drei Wochen in offenen, neuen 500 Liter-Fässern vergoren und liessen den Wein dann während zwei Jahren in speziellen, länglichen, ebenfalls neuen 222 Liter-Barriques reifen. Es resultierte ein äusserst dichtes Gewächs, das noch sehr jung ist und problemlos 15 Jahre gelagert werden kann. Wir haben lediglich 1288 Flaschen abgefüllt.» Der Réserve de Cayas ist ein mächtiger, viriler Rotwein, der sich im Vergleich zum normalen Cayas deutlich kräftiger und tanninbetonter präsentiert. Ideal ab 2024, haltbar bis mindestens Ende 2030. *Sehr begrenzte Verfügbarkeit!*

*Ideal für winterliche Käsegerichte wie Fondue und Raclette:*

**Ardon «Rives du Soleil», Wallis (weiss, Schweiz) 2020**  
 Jean-René Germanier, 100% Chasselas

Fr. 12.90  
 (statt Fr. 14.40)



Zu Unrecht wenig bekannt ist die Walliser Gemeinde Ardon, die an ihren Steilhängen über grandiose, von zahlreichen Trockenmauern gesäumte Rebberge verfügt. Nun hat Germanier für uns bereits den zweiten Jahrgang dieses verführerischen, von den dortigen kargen Schieferböden stammenden Chasselas gefüllt. Der Ardon ist frisch, mineralisch und schlicht köstlich im Geschmack und *die* Empfehlung für jeden, der einen leichten und belebenden Weisswein schätzt!





## Alois Gölles und Manfred Tement: ALFRED

Bei meinem letzten Besuch diesen Oktober in der Steiermark servierte uns Manfred Tement vor dem Abendessen zwei Wermut. Ich reagierte überrascht und wollte schon ablehnen, denn üblicherweise trinke ich keinen Wermut. Freundlich lächelnd forderte mich Manfred auf, doch bitte trotzdem zu probieren. Und ich gestehe es: Selten war ich derart überrascht. Nie und nimmer hätte ich eine solch exzellente Qualität erwartet! Sowohl der weisse als auch der rote <ALFRED> sind schlicht **umwerfend gut**, fein, filigran und faszinierend würzig. Beide bieten sie ein Geschmackserlebnis, das mit den gewöhnlichen, industriell hergestellten Wermut in etwa so viel zu tun hat wie eine Tiefkühlpizza mit dem Menü eines Meisterkuchs. Manfreds Sohn Armin berichtet: «Zusammen mit Alois Gölles, einem der besten Destillateure Österreichs und Jugendfreund meines Vaters, haben wir über Jahre hinweg verschiedenste Versuche durchgeführt, bis uns die ideale Mischung gelang. Diese Arbeit hat sich gelohnt: Wir haben in den einschlägigen Wermut-Wettbewerben so ziemlich alle Preise abgeräumt, die man gewinnen kann. Der Weisse besteht hauptsächlich aus Sauvignon-Blanc-, der Rote aus Zweigelt-Weinen. Alois Gölles liefert uns einen edlen Weinbrand, in den er frische Kräuter eingelegt hat und den wir mit unseren Weinen vermählen. Der angenehm bittere Charakter wird durch das Wermutkraut (*Artemisia absinthium*) bewirkt, das seit der Antike als Heilpflanze gebräuchlich ist und bei <Alfred> den Hauptanteil der botanischen Zutaten ausmacht.»

Am besten konsumiert man beide Wermut gekühlt mit etwas Eis zum Apéro oder geniesst sie als herrlich bekömmlichen Digestif. Sie können zudem mit Soda oder Tonic – und als Negroni serviert werden (3 cl <Alfred> rosso, 3 cl Campari, 3 cl Gin). **Einmal angebrochen, hält <ALFRED> sich während mindestens sechs Wochen, ungeöffnet mindestens vier Jahre.**

### <ALFRED rosso>, Alois Gölles und Manfred Tement

17%

Fr. 26.90

Wermut aus Weinen von Manfred Tement, semi-dry

Mittleres Rubin; etwas weniger würziges Bouquet als der <Alfred bianco> und kräftiger im Geschmack; obwohl semi-dry, wirkt er mindestens so trocken wie der weisse und ist geprägt von der angenehmen, fein-bitteren Note des Wermutkrauts. Hauptsächlich aus Zweigelt aus drei bis vier Jahrgängen.

### <ALFRED bianco>, Alois Gölles und Manfred Tement

17%

Fr. 26.90

Wermut aus Weinen von Manfred Tement, dry

Frisch, elegant, finessenreich, faszinierende Würzigkeit; leichter als der rote <Alfred>. Hauptsächlich aus Sauvignon Blanc aus drei bis vier Jahrgängen.



Alois Gölles und Manfred Tement.



Blick auf die Lage Zieregg, rechts die Kellerei, Mitte oben die Karmeliterkapelle.





### Weingut Tement, Zieregg (weiss, trocken) 2018

Sauvignon Blanc, biologischer Anbau

Fr. 59.—

(statt Fr. 65.—)

Wer gerne Pouilly-Fumé höchster Qualität geniesst, sollte als hochinteressante Alternative unbedingt einmal den Zieregg kosten, Tements besten Sauvignon Blanc. Das Flaggschiff des Familienweinguts wird ausschliesslich in Kleinstmengen und auch nur in aussergewöhnlichen Jahren erzeugt. Es ist ein

konzentrierter, mineralischer, kristallklarer, frischer Weisswein mit einer an Muscheln erinnernden, fast salzigen Aromatik. Dieses grosse Gewächs begleitet perfekt festliche Gerichte wie edlen Meeresfisch und *crustacés!* Trinkbereit, haltbar bis mindestens Ende 2029.



### <Giovanni Neri>, Rosso di Montalcino, Toscana (rot, Italien) 2019

Casanova di Neri, Sangiovese

Fr. 52.—

Ein Rosso zum Preis eines Brunello di Montalcino? Ich stutzte, als ich das hörte und registrierte zugleich Giacomo Neris verschmitztes Lächeln. Dann verkostete ich den Wein und verstand sofort. Giacomo erklärte: «Diesen südlich von Montalcino in der Nähe von Castelnuovo dell'Abate gelegenen, sieben Hektar grossen Rebberg konnten wir erfreulicherweise 2018 kaufen. Es ist eine grandiose Lage mit 45jährigen Stöcken; wir benannten sie nach meinem Vater Giovanni, der den Grundstein unseres Betriebs legte.

Übrigens feiern wir heuer den 50. Geburtstag unserer Domäne.» Der 2019er übertrifft den ersten Jahrgang 2018 deutlich. Für einen Sangiovese ist er kräftig, sehr ausdrucksstark und begeistert durch seinen herrlich intensiven, anhaltenden Geschmack. Wer diese Traubensorte liebt, sollte den <Giovanni Neri> auf jeden Fall probieren! Ich gestehe, dass ich ihn manchem berühmten Brunello vorziehe. Ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens 2028.







Mai 2021: Mit Raimon Castellví (links) im «Sobre Todo»-Rebberg.

### Priorat, Roquers de Porrera, Katalonien (rot, Spanien) 2018

Fr. 49.—

48% Grenache, 37% Carignan, 15% Merlot

(statt Fr. 55.—)



Als Aussenstehender mag man überrascht sein, dass im Priorat die höher gelegenen, nach Norden ausgerichteten Lagen als hochwertiger eingestuft werden. Tatsächlich sind in der Region, die schon im Mittelalter berühmt für ihre wuchtigen Weine war, Sonne und Wärme im Überfluss vorhanden. Die oberen und damit weniger heissen Lagen erlauben eine längere Reifeperiode, die zu nuancierteren Weinen führt. Weist ein Jahr einmal moderate Temperaturen auf, ist das in der Gegend, die oft unter Trockenheit zu leiden hat, sogar ein Grund zur Freude. Raimon teilt mir mit: «2018 war deutlich kühler als 2017 und 2016, entsprechend sind die Weine auch weniger mächtig ausgefallen. Ich bin darüber jedoch sehr glücklich, weil es dem Roquers eine früh zugängliche Attraktivität und viel Eleganz verleiht. Zudem bin

ich mir sicher, dass er sich über die nächsten Jahre sehr schön entwickeln wird.» Ich teile Raimons Eindrücke: Der 2018er Roquers ist leichter als die vorherigen Jahrgänge, aber nicht minder verführerisch. Er ist bereits jetzt äusserst schmackhaft und ausgewogen und spricht alle an, die Priorat auch etwas weniger kräftig mögen. Genussbereit, ideal ab Frühjahr 2022, haltbar bis mindestens Ende 2029.

*Eine Bemerkung noch zu meinem eigenen Priorat:*

Der 2016er «Sobre Todo» ist zwar ausgezeichnet ausgefallen, aber noch immer erstaunlich jugendlich. Ich hoffe, Ihnen meinen Wein (endlich!) im neuen Jahr präsentieren zu können und danke allen Interessenten für die grosse Geduld!

### Vietti, Roero Arneis DOCG, Piemont (weiss, Italien) 2020

Fr. 19.60

Spezialfüllung Selection Schwander

(statt Fr. 23.60)



Ein herrlicher Essensbegleiter ist der Arneis von Vietti, der definitiv zu den besten Vertretern dieser mittlerweile häufig kultivierten Rebsorte zählt. Er passt hervorragend zu Risotto und leichten Fischgerichten. Unsere Spezialfüllung reift jeweils länger als üblich auf der Hefe. Der Wein ist genussbereit und hält bis mindestens Ende 2023.







Der alte Keller von Klein Constantia in der Nähe von Kapstadt (Südafrika).

**Vin de Constance, Klein Constantia (süss, weiss) 2018**  
Südafrika, Muscat de Frontignan

**50 cl Fr. 49.80\***  
(statt Fr. 55.—)

Letztes Jahr präsentierten wir erstmals diesen in jeder Hinsicht aussergewöhnlichen Dessertwein, der sich im 17. und 18. Jahrhundert an den Königs- und Fürstenthöfen Europas höchster Beliebtheit erfreute und gar den berühmten Dichter Friedrich Gottlieb Klopstock zu seiner legendären Ode «Der Kapwein und der Johannisberger» inspirierte. Die Resonanz auf den 2017er Vin de Constance war ausgezeichnet und wir mauserten uns sogleich zu einem der grössten Vin de Constance-Verkäufer weltweit. Nun darf ich Ihnen den 2018er vorstellen, der bereits kurz nach seiner Präsentation mit Bestnoten geradezu überhäuft wurde. Tim Atkin beispielsweise adelte ihn als «Best Sweet Wine of the Year» und James Suckling fragte sich, ob es der bislang beste Vin de Constance überhaupt sei. Tatsächlich ist der 2018er gegenüber dem 2017er noch etwas dichter und weist einen höheren Extraktwert auf. Was ihn jedoch besonders auszeichnet, ist nicht nur sein überaus fruchtiger Geschmack, sondern vor allem auch die meisterhafte Verbin-

dung intensiver Süsse mit einer ausserordentlich erfrischenden Säure. Die Klein Constantia-Equipe erntete während zwei (!) Monaten auf zwanzig verschiedenen Parzellen; um Finesse und reife Aromen zusammenzuführen, wurden die zu unterschiedlichen Zeiten gelesenen Partien miteinander vermählt. Dieser goldgelbe Süsswein betört durch die verführerische Frucht des Muskatellers und seine glasklare, belebende Säure. Genussbereit, haltbar bis mindestens 2040. *Bitte sehr gut gekühlt servieren.* Jede Flasche ist einzeln in einer attraktiven Geschenkbox verpackt.



Hans Astrom, Mitbesitzer von Klein Constantia.



**Armagnac a.c., 15 ans, Château de Gensac**  
Ugni blanc und Colombard

**43% 70 cl Fr. 95.—**

Dieser Armagnac ist ein Naturereignis und dürfte jeden Liebhaber edler Cognac äusserst überraschen: Es ist ein aromatisches, kraftvolles und zugleich sehr abgerundetes Destillat von einer schlicht grossartigen Qualität! Sämtliche dafür verwendete Trauben stammen von Château de Gensacs eigenen Rebbergen.



Jan Schürmann von Château de Gensac.



\* Keine Mengenrabatte möglich





**Berta Grappa Invecchiata <LIRA> 2012**  
50% Nebbiolo, 50% Barbera, Spezialfüllung Selection Schwander

43% 70 cl Fr. 99.—

Wer Grappa liebt, wird begeistert sein von diesem vollmundigen, abgerundeten Destillat. Chicco Berta selektioniert einmal im Jahr eigens für unsere Spezialabfüllung <Lira> seine besten Partien. Wie seine Vorgänger liess er den <Lira> 2012 während neun Jahren in neuen Limousin-Fässern reifen, die zweimal

(!) komplett ausgetauscht wurden. Chicco betont: «Je besser das Destillat, desto mehr Reife und desto mehr neues Holz benötigt es. Dieses wird von mir selbst ausgewählt und vor der Verarbeitung drei Jahre lang gelagert.» Lieferbar in 1er-Holzboxen.

**Olivenöl Extra Vergine Agroro (Nocellara del Belice)**  
Val Belice, Sizilien, Ernte 2021

50 cl Fr. 26.90



Regelmässig verkostete ich verschiedenste Olivenöle, aber bislang ist mir keines untergekommen, das ich qualitativ als besser beurteilt hätte als das von Markus Messmer und Urs Buner. Den weitaus grössten Teil des Marktes machen die neutralen Industrieöle aus, aber erfreulicherweise sind auch immer mehr hochklassige *Extra Vergine* erhältlich, die das nicht nur dem Etikett nach sind. Ein solches Öl herzustellen, setzt höchste Qualität bei den Oliven voraus und ist sehr kostspielig. Die hochwertigsten Öle werden dabei von Hand gelesen (ohne die Äste zu schütteln). Unsere Schweizer ernten nur etwa 25 Kilogramm pro Baum; ihre Ausbeute beträgt dabei lediglich 13%; üblicherweise können etwa 21% Öl extrahiert werden. Markus erklärt: «Wir lesen jeweils sehr früh, um den einzigartigen grünen, pfeffrigen Charakter und die wertvollen Antioxidantien zu bewahren, dadurch liegen die Erträge deutlich tiefer. Heuer erzielten wir dank des extrem trockenen Jahres einen rekordhohen Polyphenol-Anteil von 514 mg/kg. Um die Oliven absolut frisch verarbeiten zu können, lagerten wir sie erstmals vor dem Pressen in einem Kühlcontainer. Damit keine der wichtigen Inhalts- und Geschmacksstoffe verloren gehen, erfolgte die



Spaghetti al pesto und unser Extra Vergine: himmlisch!

Füllung wie immer ohne Filtration. Ich bin äusserst glücklich über die grossartige Qualität!» Wer Olivenöl höchster Qualität schätzt und Messmers pfeffrig-pikantes Erzeugnis noch nicht kennt, sollte es unbedingt einmal probieren!

Das 2021 Extra Vergine ist bei einer Lagerung im Keller (ohne Sonnenlicht) mindestens drei bis vier Jahre haltbar. Nach dem Öffnen sollte das Öl innerhalb von zwei Monaten aufgebraucht werden.



Handlese der 2021er Oliven in Selinunt (Val Belice).

Markus Messmer.