

vinum

11

# vinum

EUROPAS FÜHRENDES MAGAZIN FÜR WEINKULTUR



NOVEMBER 2016  
WWW.VINUM.CH  
PREIS: 13.80 CHF



## Helvetische Spitzenklasse

Das sind die 73 Top-Crus des Grand Prix du Vin Suisse 2016

**«On the road again» in Kanadas wildem Wein-Westen  
Der grosse Gläser-Test: Das sind die Besten!**



Zum Glück gibt es Quitten! Sie lassen sich nämlich wunderbar mit den wenig beachteten Süssweinen kombinieren. Eine kulinarische Anregung. Ab S. 70

Foto: Manuel Krug

## RUBRIKEN

- 07 Klartext**  
Saufen als Schulfach
- 08 Aktuell**
- 10 Infografik**  
Likör- und gespritete Süssweine
- 34 Winzerlegende**  
Telmo Rodriguez, Spanien
- 70 Kulinarik**  
Weinvariationen zu: Quitten!
- 93 Hochprozentiges**  
Whisky als Investment?
- 95 Leute**  
Oltrepò Pavese, Zürich
- 97 Leute**  
Tastes of New Zealand, Zürich
- 102 Tastes of Dolomites**  
Die Vielfalt im Trentin
- 106 WineTradeClub**
- 109 VINUM-Wettbewerb / Vorschau**
- 110 Briefkasten / Impressum**
- 113 Termine**
- 114 Bürgel schlägt zu!**  
Paradies

## REPORTAGEN

- 14 Grand Prix du Vin Suisse 2016**  
Der grösste Wein-Contest der Schweiz feiert sein zehnjähriges Jubiläum. Wir präsentieren die Gewinner
- 40 Profipanel Weingläser**  
Im falschen Glas ist ein guter Wein nichts. Erfahren Sie, welche Gläser optimal zu welchen Weinen passen
- 52 Weinbau in Polen**  
Die neue Winzergeneration weiss die Cool-Climate-Bedingungen zu nutzen
- 58 Kanadas wilder Westen**  
Knackige Weine, betörende Landschaft, herzliche Gastgeber - wann planen Sie die Reise ins Okanagan Valley?
- 68 Club les Domaines**  
Topschäumer aus Südengland
- 98 Weinregionen der Schweiz**  
Der Kanton Aargau mal ganz anders

## GUIDE

- 77 VINUM-Wineguide**  
Der Weinkaufsführer
- 78 Henn & Vaterlaus**  
Prêt-à-boire aus Rheinhessen und Crus aus Georgien
- 80 Weine des Monats**  
Für Sie entdeckt: Kamin-Weine
- 82 Autochthone Rote aus Sizilien**  
Südländer mit Charme
- 88 Marktschau**  
Viognier aus aller Welt

**VINUM**  
3 MONATE TESTEN  
IM SCHNUPPERABO FÜR  
NUR 20 FRANKEN  
[www.vinum.ch/schnupperabo](http://www.vinum.ch/schnupperabo)







Gläser und Wein verbindet viel. Beide stehen reihenweise in den Regalen der Kaufhäuser. Schlanker oder bauchiger sind Gläser wie Flaschen. Château Malescot Saint-Exupéry ist dabei ebenso unbekannt wie Stölzle oder Oberglas. Ratlos wird zu dem Glas gegriffen, das ins Budget passt und optisch gefällt. Das ist zwar nicht die beste Lösung, doch wenn ein Glas zerbricht, hält sich der Schaden in Grenzen. Nur: Weingenuss ist definitiv anders. **Text: Gabriel Tinguely, Fotos: Linda Pollari**



# Wie viel Glas braucht Wein?

**G**anze 130 Gramm beträgt der Gewichtsunterschied zwischen dem leichtesten und dem schwersten der Weingläser, die VINUM getestet hat. 130 Gramm sind eine Menge Glas, die beim Weingenuss ins Gewicht fallen. René Gabriel beispielsweise bietet sein «Gabriel-Glas» in zwei Varianten an: mundgeblasen mit einem durchschnittlichen Gewicht von 87 Gramm und maschinengefertigt mit 141 Gramm. Neben-

einander aufgestellt lassen sich auf den ersten Blick weder in der Form noch der Grösse Unterschiede feststellen. Wohl aber bei der Haptik. Das mundgeblasene «Gabriel-Glas» fühlt sich seidiger, weicher und somit edler an. Interessant sind die markanten Unterschiede bei der sensorischen Wahrnehmung. Im maschinell gefertigten Glas wirken Weiss- und Rotweine jünger, frischer und direkter, aber auch rustikaler. Im mundgeblasenen Pendant

hingegen präsentieren sich die Weine fruchtiger, eleganter und ausgewogener. Aus Letzterem verkostet, punkten alle Weine mit einem bis eineinhalb Punkten mehr in der Bewertung.

Sind mundgeblasene Gläser besser als maschinell gefertigte? Die Antwort auf diese Frage gibt ein Streifzug durch die Geschichte. Mit der Erfindung der Glasmacherpfeife im ersten Jahrhundert nach Christus erleben Trinkgefässe aus

## Kategorie Neutrale Weissweine



### A 1. Platz | 17.5 Punkte

**Mark Thomas** Double Bend Allround

Viel Frucht, Birne, Melone, Honig, üppiger Körper, präsenste Säure, offenbart Tiefgang und einen eigenständig mineralischen Charakter.

[www.caveamann.swiss](http://www.caveamann.swiss) | 32 Franken

### B 3. Platz | 17 Punkte

**Zieher Vision** Fresh

Zitrusnoten und grüner Apfel in der Nase, frische, jugendlich knackige Säure am Gaumen, wirkt geradlinig und kompakt, auch im Abgang.

[www.zieher.com](http://www.zieher.com) | ca. 33 Euro

### C 1. Platz | 17.5 Punkte

**Riedel Veritas** Riesling 6449/15

Grossartig sortentypische, filigrane Frucht, erfrischende Säure, strukturierter Körper, Balance, langanhaltender, mineralischer Abgang.

[www.shopriedel.ch](http://www.shopriedel.ch) | 29.50 Franken | 24,50 Euro

### D 4. Platz | 16.5 Punkte

**Zalto** Universal

Öffnet den Wein extrem, Frucht, Körper und Mineralität sind deutlich erkennbar, nimmt die Säure etwas zurück, tolles Mundgefühl, lang.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 45 Franken

### E 6. Platz | 15.5 Punkte

**Spiegelau** Willsberger Weinglas 02

Reifer Apfel, würzig vegetabile Komponenten, tragende Säure, schlanker Körper, fruchtbitter, wenig Balance, metallisch im Abgang.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 16.90 Franken

### F 5. Platz | 16 Punkte

**Zwiesel** Air Sense Rotwein

Extrem offenes Bouquet, aromatisch opulent wirkend, mild am Gaumen, wirkt gereifter, als er ist, verliert sich etwas im grossen Glas.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 95 Franken

**Riedel Veritas** Die Kristallgläser der Serie Riedel Veritas sind maschinengefertigt und überzeugen durch ihre filigrane, wohlproportionierte Form und das geringe Gewicht. Sie verbinden den Charme handgefertigter Gläser mit der gleichbleibenden Genauigkeit, die nur eine Maschine erreichen kann. Die Serie trägt die unverwechselbare Handschrift von

Riedel und punktet mit dem Augenmerk auf Alte- und Neue-Welt-Weine der Rebsorten Syrah/Shiraz und Pinot Noir. Dazu kommen rebsortenspezifische Formen für Riesling/Zinfandel, Viognier/Chardonnay, Chardonnay aus dem Holzfass, Nebbiolo und Cabernet Sauvignon sowie Spezialformen für Moscato/Martini und Bier. [www.riedel.com](http://www.riedel.com)

**«Das richtige Glas kann einem Wein zu Höhenflügen verhelfen – oder ihn zerstören. Hat der Sommelier im Restaurant die Möglichkeit, mit mehreren Gläsern zu spielen, trägt er eine grosse Verantwortung gegenüber dem Gast wie auch dem Wein. Meine Favoriten im Profipanel sind die Gläser von Mark Thomas. Total überrascht hat mich das Air Sense von Zwiesel 1872. Obwohl ich das Glas optisch unschön finde, werde ich wohl eines kaufen müssen. Denn sensorisch ist dieses eine Offenbarung.»**

Paul Blume Gastronom, Zürich







**A 1. Platz | 18 Punkte**

**Mark Thomas** Double Bend Allround  
Bringt die Frucht offen und konzentriert in den Vordergrund. Ausbalancierte Säure. Lang und mineralisch. Grüne Noten als Nebengeräusch.  
[www.caveamann.swiss](http://www.caveamann.swiss) | 32 Franken

**B 5. Platz | 16 Punkte**

**Zieher Vision** Straight  
Kompakter erster Eindruck, intensive Frucht, wirkt grün. Sehr frisch und säurebetont im Gaumen. Mittlere Fülle. Salzig-bitterer Abgang.  
[www.zieher.com](http://www.zieher.com) | ca. 37 Euro

**C 3. Platz | 16.5 Punkte**

**Riedel Veritas** Riesling 6449/15  
Verhaltener Auftakt, dann blumig, würzig, später fruchtbetont. Knackige Frische, bringt die Säure in den Vordergrund. Wenig Mineralität.  
[www.shopriedel.ch](http://www.shopriedel.ch) | 29.50 Franken | 24,50 Euro

**D 2. Platz | 17 Punkte**

**Zalto** Universal  
Breites Aromenspektrum, fruchtige und würzige Komponenten. Ausbalanciert, voller Körper. Lang, dezent grüne Noten, Frucht im Nachhall.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 45 Franken

**E 3. Platz | 16.5 Punkte**

**Spiegelau** Willsberger Weinglas 02  
Geradlingig, frisch, Frucht und grüne Noten. Alle Komponenten in Balance, gute Säure und Komplexität. Frucht im Abgang, grüner Nachhall.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 16.90 Franken

**F 5. Platz | 16 Punkte**

**Zwiesel** Air Sense Rotwein  
Exaltierter erster Eindruck, Kugel zerlegt den Wein. Weich, breit und füllig im Gaumen. Ausgeprägte Mineralität, trocknend im Abgang.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 95 Franken

**Mark Thomas** Die Bezeichnung der Serie Double Bend (DB) leitet sich vom doppelten Knick des Kelches ab. Das kleinere «DB Allround» ist wohlproportioniert. Beim «DB Red» wirkt die spezielle Form jedoch bul-  
lig. Diese soll aber die Belüftung des Weines unterstützen. Während sich «DB Allround» für jede Art von Wein eignet, unterstützt «DB Red» die

Entfaltung mächtiger Rotweine – der Trick mit der Belüftung funktioniert. Neben Eleganz und Ästhetik stellen hohe Alltagstauglichkeit und Praktikabilität wesentliche Eigenschaften der Mark-Thomas-Gläser dar. Passionierte Sommeliers schwören darauf. Die Gläser sind mundgeblasen, bleifrei und deshalb spülmaschinenfest. [www.markthomas.at](http://www.markthomas.at)

geblasenem Glas erstmals einen Aufschwung. Sehr beliebt in der römischen Kaiserzeit, verdrängen diese die Gold- und Silberschalen von den Tafeln. Die Ursprünge der hauchdünnen, hochstieligen Trinkgläser aus reinstem Glas, wie wir sie heute kennen, reichen zurück ins Venedig des 16. Jahrhunderts. Der Mode folgend entstehen 200 Jahre später umfangreiche Trinkservice mit Gläsern für verschiedene Weine und Spirituosen. Al-

lesamt sind sie reich verziert, erst der Jugendstil bringt für das Glas die Wende hin zur Moderne. Nach dem Zweiten Weltkrieg scheint es zunächst, als seien alle Bemühungen um das funktionsgerechte, kunstvoll gestaltete Weinglas vergeblich gewesen. Mitte der 50er Jahre prägt erneut der rustikale, diesmal skandinavische Glasstil mit schweren, üppig geschliffenen Gläsern den gedeckten Tisch. Noch heute gilt im angelsächsischen

Raum und im slawischen Osteuropa die Devise «je schwerer, desto wertvoller».

1961 gelingt Zwiesel die vollautomatische Produktion von Kelchglas, das vor allem in der Gastronomie auf grosses Interesse stösst. Weingläser werden zur erschwinglichen Massenware. Elegante, dünnwandige Gläser können aber weiterhin nur Manufakturen herstellen, die traditionell von Mund blasen. Denn die Maschine braucht herstellungstechnisch

## Kategorie Opulente Weissweine mit Barrique-Ausbau



### **A** 2. Platz | 17 Punkte

**Mark Thomas** Double Bend Red

Offenes Bouquet mit Blüten und Frucht, seidiger Auftakt, gaumenfühlend, konzentriert und doch ausbalanciert, lässt das Holz verschwinden.

[www.caveamann.swiss](http://www.caveamann.swiss) | 35 Franken

### **B** 4. Platz | 16.5 Punkte

**Zieher Vision** Intense

Aromen schreien aus dem Glas. Macht den Wein frisch und jung. Frisch auch im Gaumen, aber etwas weniger ausgeprägt. Salziger Nachhall.

[www.zieher.com](http://www.zieher.com) | ca. 38 Euro

### **C** 6. Platz | 15 Punkte

**Riedel Veritas** Oaked Chardonnay 6449/97

Wenig Bouquet mit pfeffriger Nase. Der Wein stolpert über den kantigen Rand in den Gaumen. Holz und fruchtbittere Noten dominieren.

[www.shopriedel.ch](http://www.shopriedel.ch) | 29.50 Franken | 24,50 Euro

### **D** 2. Platz | 17 Punkte

**Zalto** Universal

Offen und vielschichtig. Viel Frucht, kaum Holz. Säure spannt den Bogen. Darauf tanzen Frucht, Mineralität und Butter-Brioche. Grossartig.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 45 Franken

### **E** 4. Platz | 16.5 Punkte

**Spiegelau** Willsberger Weinglas 00 (Burgund)

Ausladende, üppige Frucht, Holz kommt gut zur Geltung. Säure und fruchtbittere Noten, aber eindimensional und alkoholisch im Gaumen.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 17.50 Franken

### **F** 1. Platz | 17.5 Punkte

**Zwiesel** Air Sense Burgund

Frischfruchtig, stoffig, komplex, elegant, mineralisch, kaum Holz, enorme Länge. Genial, was das Glas und die Kugel mit dem Wein machen.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 95 Franken

**Zwiesel 1872 Air Sense** Genial grosser Kelch mit kurzem Stiel und ungeohnt kleiner Bodenplatte. Dennoch trifft klares skandinavisches Design auf Glas in Perfektion. Geschaffen wurde Air Sense vom schwedischen Designduo Carl Philipp Bernadotte (Prinz von Schweden) und Oscar Kylberg. Die Linie zeichnet sich durch eine besonders filigrane Glaswand-

stärke aus und verfügt darüber hinaus über eine integrierte gläserne Dekantierkugel – sensorisch ein Highlight. Air Sense ist mundgeblasen. Dank der identischen Gläserform kann die Kollektion perfekt mit dem aus Tritan maschinell gefertigten Air kombiniert werden.

[www.zwiesel-kristallglas.com](http://www.zwiesel-kristallglas.com)

«Das war eine faszinierende Verkostung. Auf der einen Seite hat sie gezeigt, wie intensiv sich Sommelier, Designer und Glasbläser mit dem Thema beschäftigen. Die Auswahl war enorm, und die Formen waren genauso vielfältig wie die Facetten eines Weines. Auf der anderen Seite fand ich sehr spannend, wie verschieden sich ein und derselbe Wein in all den Gläsern präsentierte. Schön, dass mit immer neuen Formen und Erfindungen wie der Dekantierkugel die Zukunft des Weinglases gesichert ist.»

Nicole Vaculik Sommelière, Meersburg



**Kategorie** Universal-Gläser für Weiss-, Rosé- oder Rotweine

# VINUM-PROFIPANEL

## Weingläser



### A 1. Platz | 17 Punkte

**Gabriel-Glas** mundgeblasen 510 ml  
Elegantes Glas für (fast) alle Weine. Vorsicht: Die mundgeblasene Version unterscheidet sich markant von der maschinell gefertigten.  
[www.gabriel-glas.com](http://www.gabriel-glas.com) | 36 Franken (maschinell: 18 Franken)

### B 6. Platz | 14.5 Punkte

**VinOval** 485 ml  
Die ovale Form ist innovatives Design. Witzig ist die Handhabung, tadellos die Sensorik. Doch die enorme Masse Glas killt jeden Wein.  
[www.vinoval.de](http://www.vinoval.de) | 39,50 Euro

### C 5. Platz | 15 Punkte

**Edi the Nose** 335 ml  
Das Glas mit der Nase im Stiel. Drei Positionen bieten unterschiedliche Wahrnehmungen von Wein in einem Glas: Übersicht, Tiefe und Balance.  
[www.edi-the-nose.com](http://www.edi-the-nose.com) | 27.50 Franken

### D 3. Platz | 15.5 Punkte

**Stölzle** Experience 450 ml  
Von Sommeliers entwickelt, avancierte dieses Glas zum Klassiker in der Gastronomie. Seine Leistung liegt weit über dem Durchschnitt.  
[www.stoelzle-lausitz.com](http://www.stoelzle-lausitz.com) | 6,20 Euro

### E 4. Platz | 15 Punkte

**Chef & Sommelier** Open up Universal Tasting 400 ml  
Die breite Basis und der sich verjüngende Rand präsentieren das Bouquet optimal. Daraus zu trinken ist jedoch eine bittere Erfahrung.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 13.80 Franken

### F 2. Platz | 16 Punkte

**Schott Zwiesel** Pure 408 ml  
Modernes, urbanes Design. Präzise und präzise Sensorik. Der Wein fließt geradlinig in den Gaumen. Bringt Genussfreude auf den Punkt.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 11.50 Franken

**Universal-Gläser** Ein Glas für alle Arten von Wein. So wie René Gabriel dies mit seinem «Gabriel-Glas» proklamiert, gibt es mehrere Einzelfabrikate und sensorische Kuriositäten. Ein Beispiel ist das «VinOval». Je nachdem, von welcher Seite man es betrachtet, sieht es aus wie ein Burgunder- oder ein Bordeaux-Glas. Auch das Glas «Edi the Nose» macht,

je nachdem, wie es gehalten wird, andere Empfindungen erlebbar. Dazu kommen Gläser von Stölzle, Schott Zwiesel und Chef & Sommelier, die in der Gastronomie häufig im Einsatz sind. Doch dieser Kategorie könnten Gläser aller Marken zugeordnet werden, wie die Namen Zalto «Universal» oder Mark Thomas «DB Allround» bezeugen.

eine gewisse Wandstärke. Diese zu reduzieren, ist die Aufgabe von Ingenieuren. Das Ergebnis sind Kelche wie die der Linie Veritas von Riedel: extrem fein, leicht und von mundgeblasenen Gläsern kaum zu unterscheiden. Ob mundgeblasen oder maschinengefertigt: Bei einem sehr feinen Mundrand ist das Trinkgefühl um einiges angenehmer und steigert intuitiv die Leistung der sensorischen Rezeptoren.

Einen weiteren Meilenstein setzt Claus Riedel. 1973 präsentiert der Glasdesigner aus dem österreichischen Kufstein in Zusammenarbeit mit der italienischen Sommelier-Vereinigung die erste Gourmet-Glasserie der Welt. Claus Riedel fand heraus, dass Gläser, wie man sie bisher benutzte, völlig ungeeignet waren, edle Weine zur Geltung zu bringen, weil sie zu klein dimensioniert und die Kelche in Unkenntnis physiologischer Vorgänge

beim Trinken gestaltet waren. Zum ersten Mal fließen önologische Prinzipien in die Gestaltung ein. Während 1973 zehn Größen präsentiert werden, umfasst die Linie Sommeliers heute 34 Modelle von «Alsace» bis «Sauternes» und von «Cognac» bis «Whisky». Die von Riedel über Jahre erarbeiteten Erkenntnisse im Zusammenspiel von Glasform und Weingenuss sind heute Allgemeingut, und Weinkenner stellen diese Anforderungen wie



## Kategorie Mineralische Rotweine



### **A** 3. Platz | 17 Punkte

**Mark Thomas** Double Bend Allround

Blumig, Hibiskus, Rose, viel rote Beerenfrucht. Filigrane Säure, mit Fruchtsüsse unterlegt. Balance, Länge. Zeigt den Wein, wie er sein muss.

[www.caveamann.swiss](http://www.caveamann.swiss) | 32 Franken

### **B** 5. Platz | 16.5 Punkte

**Zieher Vision** Intense

Konzentriert, viel Frucht und noch mehr Würze in der Nase. Ausladend, sehr präsent im Gaumen, pikante Säure. Eleganter, langer Abgang.

[www.zieher.com](http://www.zieher.com) | ca. 38 Euro

### **C** 6. Platz | 15 Punkte

**Riedel Veritas** Old World Pinot Noir 6449/07

Verhalten, kaum Frucht, dezente Würze, vegetabil. Eingebundene Säure, weich, gefällig, fruchtsüss. Stoffiger Abgang, bitterer Nachhall.

[www.shopriedel.ch](http://www.shopriedel.ch) | 29.50 Franken | 24,50 Euro

### **D** 5. Platz | 16.5 Punkte

**Zalto** Burgund

Opulent kirschfruchtig, angenehme Würze, vielversprechend. Schmelz, kurz, strenge Säure. Hält im Gaumen nicht, was die Nase ankündigt.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 48 Franken

### **E** 1. Platz | 17.5 Punkte

**Spiegelau** Willsberger Weinglas 00 (Burgund)

Blumig, parfümiert, Beerenfrucht, zarte Würze. Seidiger Anrunk, viel Schmelz, Fruchtsüsse. Charakter, Säure und Frucht, langanhaltend.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 17.50 Franken

### **F** 1. Platz | 17.5 Punkte

**Zwiesel** Air Sense Burgund

Offenes Aromenspiel, Brombeere, Kirsche, Röstnoten. Kräftige, samtige Textur, konzentriert. Kerniger Charakter, lang und dicht im Abgang.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 95 Franken

**Spiegelau Willsberger Anniversary** Im Jahr 1982 lancierte Johann Willsberger, Gründer von «Gourmet» – dem internationalen Magazin für Essen und Wein –, eine eigenwillige Gläserserie. Damals, als die meisten Gläser noch die klassische Tulpenform aufwiesen, feierten die feinen, mundgeblasenen Kelche mit dem breiten Kelchboden weltweit rasch

grosse Erfolge. Schon seit mehr als 30 Jahren werden diese bei Spiegelau gefertigt. Mit Willsberger Anniversary ist es Spiegelau gelungen, diese sehr komplexen Formen auch maschinell herzustellen. Damit präsentiert Spiegelau die Originalserie von Willsberger – maschinell geblasen und damit deutlich kostengünstiger. [www.spiegelau.com](http://www.spiegelau.com)

**«Die Verkostung bewies zwei Dinge auf eindruckliche Weise: Die Glaswahl beeinflusst nicht nur die Wahrnehmung der Aromatik in der Nase, sondern noch stärker das Gaumenempfinden in Bezug auf Frucht, Säure und Tannin. Mein persönliches Fazit ist, dass selbst Hardcore-Weinfreaks mit drei Gläserarten für alle Weinfälle gewappnet sind. Persönlich schätze ich schlichte Gläser ohne Schnickschnack, welche die Bühne ganz dem Wein überlassen.»**

Thomas Vaterlaus Chefredakteur VINUM, Zürich





**A 3. Platz | 17 Punkte**

**Mark Thomas** Double Bend Red  
Offen, Aromen sind klar definiert, opulente Beerenfrucht, Rumtopf. Ausladend, marmeladige Süsse, frische Säure sorgt für Balance. Lang.  
[www.caveamann.swiss](http://www.caveamann.swiss) | 35 Franken

**B 1. Platz | 17.5 Punkte**

**Zieher Vision** Balanced  
Vielschichtige Nase, Blumen, Frucht und Würze. Kompakt, strukturiert, Süsse-Säure-Balance, eingebundene Tannine. Wirkt jünger, als er ist.  
[www.zieher.com](http://www.zieher.com) | ca. 41 Euro

**C 5. Platz | 16 Punkte**

**Riedel Veritas** Syrah 6449/41  
Konzentrierte Würze, kaum Frucht, wirkt gereift. Stoffig im Gaumen, pikante Säure, wärmender Alkohol. Klebt am Gaumen, bitter im Abgang.  
[www.shopriedel.ch](http://www.shopriedel.ch) | 29.50 Franken | 24,50 Euro

**D 1. Platz | 17.5 Punkte**

**Zalto** Bordeaux  
Vielschichtige Beerenfrucht, zeigt, was er hat. Frisch, weich, füllig und dennoch ausbalanciert. Tiefgründig, straff, viel Wein im Glas.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 46 Franken

**E 3. Platz | 17 Punkte**

**Spiegelau** Willsberger Weinglas 35 (Bordeaux)  
Verhalten rote Beerenfrucht, dezent Kirsche, wenig Würze. Viel schlanker im Gaumen als in der Nase angekündigt, frische Säure. Trinkig.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 17.50 Franken

**F 5. Platz | 16 Punkte**

**Zwiesel** Air Sense Bordeaux  
Offen, Frucht und Würze. Weicher Auftakt, Schmelz, strukturiert, mit Fruchtsüsse unterlegt, klebt am Gaumen. Wirkt gereifter, als er ist.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 95 Franken

**Zieher Vision** Kunstvoll mundgeblasene Gläser mit einem sehr langen Stiel. Jedes Glas ist ein Unikat und wurde aus kristallinem Glas ohne Zusatz von Blei gefertigt. «So haben Sie Wein noch nie gesehen», sagt Silvio Nitzsche. Der Designer dieser Glasserie ist Sommelier und Inhaber der «Wein Kultur Bar» in Dresden. Und damit hat er recht. Die

«Bodenwelle» verleiht dem Wein eine leuchtende Farbe und garantiert eine maximale Aromenpräsenz. Bei Zieher Vision gibt es keine Weiss- oder Rotweingläser, sondern Themen- oder Charaktergläser. Soll ein Wein lebendiger, kompakter oder harmonischer werden, nimmt man das Glas mit dem entsprechenden Namen. [www.zieher.com](http://www.zieher.com)

selbstverständlich an ein weingerechtes Glas. Doch Riedels Mitbewerber auf dem Markt haben nicht geschlafen. Seit einigen Jahren lancieren neue Marken Gläser wie die bauchigen Kelche mit doppeltem Knick von Mark Thomas, die sich an den Winkeln der Erdachse orientierenden DenkArt von Zalto oder die Vision von Zieher. Wie einst Riedel mischt zurzeit der Vision-Designer Silvio Nitzsche die Szene auf. «Es gibt bei meiner Serie kei-

ne Weiss- oder Rotweingläser», schreibt der Sommelier und Inhaber der «Wein Kultur Bar» in Dresden. «Ich unterscheide nach Themen- und Charaktergläsern.» Mit deren Namen erklärt er spielerisch die Einsatzmöglichkeit. «Fresh» ist für junge, perlende Weine jeder Couleur gedacht. «Straight» definiert fruchtige und aromatisch präsen- te Weine. Für opulente, grosse Gewächse ist «Intense» die richtige Wahl, und «Balanced» bringt viel-

schichtige und sensible Weine richtig zur Geltung. «Man greift intuitiv zu dem Glas, das die Geschmacksmomente des Weins, die man besonders betonen möchte, am besten präsentiert», erklärt Nitzsche.

Somit stellen sich zwei weitere Fragen: Wie viel Glas braucht Wein, und wie viele Gläser braucht ein Weinfreak zu seinem Glück? Die Frage nach der Anzahl der Gläser ist subjektiv und nur schwer zu beantworten. Paul Blume, Gastronom

## Kategorie Gerbstoffbetonte Rotweine mit Holzfass-Ausbau



### A 1. Platz | 17.5 Punkte

**Mark Thomas** Double Bend Red

Offene, komplexe Nase, schwarze Beeren, ätherisch, macht den Wein rund. Gute Säure, harmonisch im Gaumen, Rasse und Klasse. Charakter.

[www.caveamann.swiss](http://www.caveamann.swiss) | 35 Franken

### B 5. Platz | 16 Punkte

**Zieher Vision** Balanced

Konzentriert, reife Frucht, Marzipan, Lakritze. Gute Balance im Gaumen trotz vieler Tannine, Alkohol. Komplex. Streng. Jünger, als er ist.

[www.zieher.com](http://www.zieher.com) | 34 Euro

### C 6. Platz | 15.5 Punkte

**Riedel Veritas** Cabernet 6449/0

Verhalten überreife Beeren, Kräuter. Diffuse Frucht, füllig, Tannine treten hervor, bittere Noten. Säure, Gerbstoffe, Ecken und Kanten.

[www.shopriedel.ch](http://www.shopriedel.ch) | 29.50 Franken | 24,50 Euro

### D 1. Platz | 17.5 Punkte

**Zalto** Bordeaux

Geradlinige Frucht, Frische. Saftig, filigraner Körper, Frucht, feine Tannine. Spannung, strukturiert, vielschichtig, Frucht im Abgang.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 46 Franken

### E 4. Platz | 16.5 Punkte

**Spiegelau** Willsberger Weinglas 35 (Bordeaux)

Keine Explosion, aber subtile Frucht und Würze. Weich, füllig, harmonisch im Gaumen. Langer Abgang mit pfeffriger Würze, leicht trocknend.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 17.50 Franken

### F 1. Platz | 17.5 Punkte

**Zwiesel** Air Sense Bordeaux

Stoffige Konzentration, schwarze Beeren, Harz. Filigrane Säure, Struktur, eingebundene Tannine, präsenste Röstnoten. Harmonie im Abgang.

[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 95 Franken

**Zalto – Denk'Art** Zalto steht für feinste mundgeblasene Gläser aus Kristallglas ohne Bleizusatz. Die verwendeten Winkel von 24, 48 und 72 Grad entsprechen dem Neigungswinkel unserer Erde. Bereits in der Antike will man erkannt haben, dass diese Winkel bei der Herstellung von Vorratsbehältnissen positive Eigenschaften mit sich brachten. Lebensmittel

blieben in solchen Behältnissen länger frisch und schmeckten besser. Dass sich in Zaltos Denk'Art-Gläsern Weine in der Nase und im Gaumen optimal entfalten, führen die Hersteller auf diese kosmischen Parallelen zurück. Trotz ihres federleichten Gewichts ist die Denk'Art-Serie spülmaschinenfest und langlebig. [www.zaltoglas.at](http://www.zaltoglas.at)



**«Im Wein liegt Wahrheit, besagt ein griechisches Sprichwort. Im Glas eben auch. Als Importeur von Accessoires für die gehobene Tischkultur habe ich täglich mit Weingläsern zu tun. Doch nicht immer befasse ich mich derart intensiv mit der Materie. Der Vergleich mehrerer Marken, darunter auch solche, die wir nicht vertreten, bot viele positive und einige negative Überraschungen. Was im Privaten funktioniert, kann beim Einsatz in der Gastronomie zu Problemen im Handling führen.»**

Markus Hans Inhaber und Geschäftsführer der Markus Hans Gruppe





**A 1. Platz | 17 Punkte**

**Mark Thomas** Double Bend Red  
Klare Reifenoten, Würze, Leder, Minze in der Nase. Sehr lebendig, zarte Tanninstruktur, das macht den Wein elegant und verführerisch.  
[www.caveamann.swiss](http://www.caveamann.swiss) | 35 Franken

**B 4. Platz | 16 Punkte**

**Zieher Vision** Intense  
Rumtopf, Dörripflaume, Röstnote. Macht den Wein jünger, säurebetont, kernig und hebt die Tannine hervor. Metallische Säure im Abgang.  
[www.zieher.com](http://www.zieher.com) | 32 Euro

**C 6. Platz | 15.5 Punkte**

**Riedel Veritas** Cabernet 6449/0  
Kandierte Früchte, orientalische Gewürze, Zedernholz. Lebendige Frische, rote Beeren, hebt die Tannine extrem hervor. Positive Reifenoten.  
[www.shopriedel.ch](http://www.shopriedel.ch) | 29.50 Franken | 24,50 Euro

**D 1. Platz | 17 Punkte**

**Zalto** Bordeaux  
Harmonie aus Würze und reifer Frucht, Tabak, Tee. Geschliffene Säure, sehr gut eingebundene Tannine, filigraner Körper. Langanhaltend.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 46 Franken

**E 4. Platz | 16 Punkte**

**Spiegelau** Willsberger Weinglas 35  
Getrocknete Blüten, Schokolade und Marzipan, dezent Leder. Weicher Auftakt, elegant, langes Frischespiel. Kernig, betont den Charakter.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 17.50 Franken

**F 1. Platz | 17 Punkte**

**Zwiesel** Sensus Air Bordeaux  
Fördert würzig-pikante Noten, Paprika, Pfeffer, Röstnote. Zurückhaltend elegant im Gaumen, kernige Tannine betonen vornehmen Charakter.  
[www.kreavina.ch](http://www.kreavina.ch), Fachhandel | 95 Franken

**Die spannendste Serie** Über alle Gläser und alle Weine gerechnet, erreichte die Serie Zwiesel 1872 Air Sense mit 17.2 von 20 Punkten die höchste Wertung. Das Glas mit der Kugel im Kelch wurde als Kuriosum belächelt, sorgte für Gesprächsstoff und vermochte dennoch auf der ganzen Linie zu überzeugen, auch wenn für die beiden ersten Weiss-

weine das Rotweinglas zum Einsatz kam. Die Linie ist neu, und zur Zeit der Verkostung waren noch nicht alle Modelle in der Schweiz erhältlich. Dicht dahinter folgten mit 17 Punkten die Gläser von Zalto und mit 16.9 Punkten die beiden Mark-Thomas-Kelche. Zieher erzielte 16.5 Punkte, Spiegelau Willsberger 16.3 Punkte und Riedel Veritas 15.6 Punkte.

aus Zürich und Verkoster beim VINUM-Profipanel, kommt zu Hause mit zwei Gläsern aus: einem kleineren und einem grösseren. «Diese habe ich jedoch mit Bedacht gewählt.» Keine Einzelmeinung.

Obwohl komplexer, ist die erste Frage nach wie viel Glas im Sinne von Raum einfacher beantwortet. Die führenden Hersteller bieten kaum Weissweingläser unter 30 Zentiliter Fassungsvermögen an. Rotweingläser mit 40 bis 90 Zentiliter

Inhalt sind die Norm. Die Form des optimalen Glases gibt dem Wein an seiner Oberfläche viel Raum zum Atmen. Idealerweise verjüngt sich der Kelch nach oben und konzentriert die Aromen. Die alles entscheidende Rolle spielt jedoch die Art und Weise, wie ein Wein über die Zunge in den Gaumen fließt. Ruhig sollte er sich auf die Zungenspitze ergießen. Stolpert und überschlägt sich der Wein oder muss er gar aus dem Glas gesogen

werden, gibt sich selbst der süsseste Wein garstig und bitter.

Thomas Vaterlaus, VINUM-Chefredakteur, findet, dass viele der neuen Gläser überzeugen. «Doch mit ihrem spektakulären Design drängen sie sich zu sehr in den Vordergrund. Ich bevorzuge zurückhaltend schlichte Gläser, die ebenfalls hervorragend funktionieren, aber gleichzeitig auf subtile Weise die Bühne ganz dem Wein überlassen.»

## Das VINUM-Profipanel

Ausnahmsweise spielte der Wein eine Nebenrolle. Im Mittelpunkt standen insgesamt 26 Gläser, die Experten aus der Weinbranche zu bewerten hatten. Von sechs Marken wurde jeweils eine Linie ausgewählt. Pro Linie standen zwei bis fünf Modelle bereit. Die Gläser: Mark Thomas war mit «DB Allround» und «DB Red» vertreten. Zieher Vision lieferte vom kleinen «Fresh» über «Straight» und «Intense» bis zum voluminösen «Balanced». Riedel stellte aus der Linie Veritas die Modelle «Riesling», «Oaked Chardonnay», «Old World Pinot», «Syrah» und «Cabernet» zur Verfügung. Die Willsberger-Anniversary-Linie war mit den Gläsern «02», «00» und «35» vertreten. Zalto trat mit «Universal», «Bordeaux» und «Burgund» auf. Zwiesel 1872 schliesslich steuerte drei Modelle vom neuen Air Sense bei. Die Verkostung: Für die neutralen und aromatischen Weissweine wurden die kleineren Gläser gewählt, für die Weissen aus der Barrique und die mineralischen Roten die mittleren und für die opulenten, gerbstoffreichen Roten die grossen, bauchigen. Jedes Glas startete mit der gleichen Voraussetzung. So wurde in das erste Glas jeder Linie Wein eingeschenkt, damit sich dieser beim Umgiessen von Glas zu

### Gläserpflege

Heute sind alle Weingläser spülmaschinenfest. In Privathaushalten stellt sich jedoch die Frage, wie elegante, langstielige Gläser in den Geschirrspüler passen, ohne dass sie sich berühren oder beim Waschen herumgewirbelt werden. Ein Abwasch von Hand ist also angesagt. Dieser löst auch gleich das Problem von Wassertemperatur und Spülmitteldosierung. Denn zu hohe Wassertemperaturen und zu hoch dosierte Chemie kann Fremdgeruch bilden und einen milchigen Korrosionsbelag am Glas verursachen, der nicht mehr entfernbar ist. Glas darf höchstens bei einer Temperatur von 60 Grad Celsius gespült werden.

Glas nicht öffnen oder verblassen würde und somit das letzte Glas einen Vor- oder Nachteil hätte. Die Experten waren frei, jeden Wein aus jedem Modell der entsprechenden Linie zu verkosten und zu bewerten. Bewertet wurde nach der 20er-Skala. Es zählte der Durchschnitt der abgegebenen Noten. Häufig erreichten mehrere Gläser die gleiche Punktzahl. Die Weine: Die sieben Weine waren klassische Vertreter ihrer Kategorie. Neutrale Weissweine: Féchy AOC La Côte 2015, Domaine de Fischer. Aromatische Weissweine: Sauvignon Blanc Colli Orientali DOP 2015, La Tunella. Opulente Weissweine mit Barrique-Ausbau: Pinot Gris GG Wingerte 2014, Privatweingut H. Schlunberger, Markgräflerland. Mineralische Rotweine: Kloster Sion Pinot Noir AOC Klingnau, Weingut zum Sternen, Würenlingen. Opulente Rotweine: Orca 2014, Côtes de Ventoux Rouge AOC, Cellier de Marrenon, La Tour d'Aigues. Gerbstoffbetonte Rotweine mit Holzfass-Ausbau: Valduero Reserva 2010, Ribera del Duero DO, Bodegas Valduero. 20 Jahre oder länger gereifte Rotweine: Clos des Demoiselles 1982, Listrag-Médoc AOC, Bordeaux. In einer zweiten Runde wurden drei Weine aus je sechs «Universal»-Gläsern verkostet.





### Verkostet haben (von links nach rechts)

Paul Blume, Gastronom aus Zürich: Sein liebstes Glas in der Verkostung war das «DB Red» von Mark Thomas. Am höchsten bewertete er daraus den opulenten Rotwein aus dem Süden. Thomas Vaterlaus, Chefredakteur VINUM aus Zürich: Er mag schlichte Gläser, die den Wein in den Vordergrund rücken, und wählte das «Universal-Glas Gold-Edition» von René Gabriel. Ivan Barbic MW, Weinhändler, Autor und Consultant aus Zürich: Der Master of Wine witzelte über das Glas mit der Kugel im Kelch. Schliesslich vermochte es ihn zu überzeugen. In Kombination mit dem opulenten Rotwein aus dem Süden hatte es ihm das «Bordeaux»-Glas aus der Linie Air Sense von Zwiesel 1872 an-

getan. Nicole Vaculik, Sommelière in Meersburg: Sie wählte das kleinere Rotweinglas aus der Linie Air Sense. Sie empfand die Weissweine, aus diesem Glas verkostet, als sehr ausdrucksstark. Gabriel Tinguely, Journalist aus Bern: Ihm gefiel die Kombination opulenter Weisswein mit Barrrique-Ausbau im «Bordeaux»-Glas von Zalto am besten. Es unterstrich die Frucht und nahm das Holz zurück. Markus Hans, Inhaber und Geschäftsführer der Markus Hans Gruppe in Sempach Station: Der Liebhaber von kräftigen, gerbstoffbetonten und holzfassgereiften Rotweinen entschied sich für das «Burgund»-Glas von Zalto. Darin habe der Wein so richtig viel Raum, um sich zu entfalten.

# 500

Bereits ab 500 Franken ist ein Basissortiment von hochwertigen Weingläsern zu haben (je zwölf Stück von drei Modellen einer Linie). Möglich ist dies dank neuer maschineller Hightech-Herstellungsmethoden. Für mundgeblasene High-End-Gläser ist der Preis entsprechend höher. Vor dem Kauf lohnt es, sich Gedanken über die Verwendung zu machen sowie einige unterschiedliche Modelle zu testen.

# 70

Teile Quarzsand, 20 Teile Alkalien wie Soda, Pottasche oder Natriumsulfat sowie 10 Teile Kalk ergeben helles, klares Glas. Diese Angaben sind annähernd so präzise wie «man nehme einen Topf, Wasser und Salz zum Pastakochen». Jeder Hersteller hat seine eigene geheime Rezeptur. Unabhängig von dieser ergeben dünne Wände und eine lange Zeit zum Auskühlen elastische Gläser.

# 1400

Früher haben sich die Glasmanufakturen in dicht bewaldeten und dünn besiedelten Gebieten niedergelassen. Denn die Herstellung von Glas ist sehr energieintensiv. Bei Temperaturen um 1400 Grad Celsius schmelzen die verschiedenen Bestandteile langsam auf. Mit der Injektion von Sauerstoff lässt sich Glas bei der maschinellen Verarbeitung bis auf eine Temperatur von 2500 Grad Celsius erhitzen.



## Impressum

Gegründet 1980 | Erscheint zehnmal jährlich  
Druckauflage: 21 000 Ex.  
Verkaufte Auflage: 11 248 Ex. (WEMF/SW-Beglaubigung 2016)  
Spezialversand / Kooperationen 7026 Ex.  
Messen / Events: 1100 Ex. | Belege / Archiv: 648 Ex.  
ISSN-Nr.: 0177-2570  
www.vinum.ch | www.facebook.com/vinummagazin

**VERLEGER**  
Roland Köhler

**HERAUSGEBER / VERLAG**  
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 05  
info@vinum.info, www.vinum.info  
(Inhaberin der Marken- und Titelrechte)

Nicola Montemarano, Verlagsleitung  
Dana Muñoz, Leitung Verlagsmarketing  
Eugénie Renold, Assistenz Verlagsmarketing  
Anna-Lena Sibbert, Projektmanagerin Verlagsmarketing  
Stefania Tedesco, Eventmarketing  
Maria Grazia Fiori, Online-Marketing  
Maria Viessmann, Sekretariat

**REDAKTION**  
VINUM-Redaktion, Thurgauerstr. 66, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 05  
info@vinum.ch, www.vinum.ch

Thomas Vaterlaus (tv), Chefredaktor  
Rolf Frank, Chef vom Dienst  
Ursula Geiger (ug), Joël Gernet (jg)

Redaktionsleitung VINUM Deutschland:  
Eva Maria Dülligen (emd), Carsten Henn (che), Rudolf Knoll (kn)  
Freie Autoren und ständige Mitarbeiter: Ivan Barbic MW, Rolf Bichsel,  
Christian Eder (ce), Heinz Hebeisen, Ursula Heinzelmann,  
Martin Hemmi, Sigi Hiss, Manuel Krug, Paul Liversedge MW,  
Ana Lorente, Ingmar Püschel, Barbara Schroeder (bs),  
Hans-Peter Siffert, Gabriel Tinguely, Alexandre Truffer, Eva Zwahlen

In dieser Ausgabe: Andreas Bürgel, Jason Groebe, Dieter Messmer,  
Linda Pollari, Josemi Rodriguez, Annett Ronneberger

**VINUM LESERSERVICE**  
AVD Goldach AG, Sulzstr. 10-12, CH-9403 Goldach  
Tel. +41 (0)71 844 91 53, Fax +41 (0)71 844 93 45  
leserservice@vinum.ch, www.vinum.ch/abo

Bezugspreise Schweiz Jahresabonnement:  
Inland CHF 129.- (inkl. MWST und Versandkosten)  
Ausland CHF 153.- (inkl. MWST und Versandkosten)

**ANZEIGEN / WERBUNG**  
**Schweiz und International**  
Peter Heer, peter.heer@vinum.ch  
Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich  
Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 05

**Deutschland und Österreich**  
Beate Fritsch, Verlagsrepräsentanz, beate.fritsch@t-online.de  
Östliche Luhrbachstr. 34, D-67466 Lambrecht  
Tel. +49 (0)6325 18 40 39 0

**Frankreich**  
Catherine Sereno, catherine.sereno@vinummedia.fr  
VINUM France, vinummedia eurl, Aux Parc, F-33430 Cudos  
Tel. +33 (0)558 29 58 83, Mobile +33 (0)638 93 85 04

**Italien**  
Alberto Giraudo, wellcom@vinum.info  
WELLCOM, Via Rio Misureto 8, I-12051 Alba (CN)  
Tel. +39 0173 36 29 58, Fax +39 0173 36 29 40

**Portugal**  
Rui Martins, markt@vinum.info, Markt Ida  
Av. 25 de Abril 672, Ed. Alvorada, Piso 2, Sala 11  
P-2750-512 Cascais, Tel. +351 939 46 29 04

**VINUM WineTradeClub**  
Dana Muñoz, Eugénie Renold, winetradeclub@vinum.de

**VINUM Online**  
Maria Grazia Fiori, maria.fiori@vinum.ch

**GESTALTUNG UND PRODUKTION**  
Grafik und Layout: Marco Bräm, Johanna Pietrek, Philippe Rérat  
Titelbild: VINUM, Jana Kay  
Lektorat: Anne Fries | Lektorat & Übersetzungen, D-Düsseldorf  
Übersetzungen: Hancock Hutton, F-Bordeaux  
Produktions-/Vertriebsleitung: Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen  
produktion@vinum.info

**DRUCK UND VERSAND**  
AVD Goldach, CH-9403 Goldach

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für ihre Richtigkeit.

# Briefkasten

## Mehr Spritzmittel im Einsatz?

### Leserfrage

In den vergangenen Monaten sind mir einige Meldungen über das Spritzen der Reben im Bordeaux aufgefallen. Gibt es im Bordelais einen übermässigen Einsatz von (bedenklichen) Spritzmitteln?

**Josef Bucher, CH-Eschenbach**

### Barbara Schroeder, VINUM-Redaktion

**Bordeaux:** Bordeaux spritzt nicht mehr und auch nicht weniger als andere Regionen. Gelegentlich in einer nicht ganz einfachen Zone mit verhältnismässig viel Regen ist auch hier der Einsatz von Chemie also rückläufig, besonders bei Insektiziden. Es ist seit längerem Mode, auf Bordeaux zu schimpfen. Und die Konkurrenz (die nicht weniger Dreck am Stecken hat) lacht sich ins Fäustchen und bläst frohgemut in die Glut. Aber auch im Bordelais, wo jeder sechste Einwohner direkt oder indirekt vom Weinbau lebt, setzt sich die Erkenntnis durch, dass es so nicht ewig weitergehen kann. Galt es vor 20 Jahren als Hochverrat, von der Schädlichkeit von Spritzmitteln zu sprechen, laufen heute auf Gutsebene und an staatlichen Forschungsstellen Untersuchungen dazu. Einen ausführlichen Artikel zum Thema umweltschonender Rebbau und Bordeaux finden Sie übrigens in der VINUM-Ausgabe 10/2015.

## Schaler Beigeschmack

**Reportage «Jungwinzer Beckenbauer» VINUM 9/2016**

Der Artikel über den «Jungwinzer» Franz Beckenbauer passt nicht richtig in die Realität. Wie der «Spiegel» berichtete, hat der Fussball-Kaiser für die Organisation der Weltmeisterschaft in Deutschland 5,5 Millionen Euro erhalten. Der Deutsche Fussball-Bund hatte bisher behauptet, er habe ehrenamtlich gearbeitet. Es gilt natürlich die Unschuldvermutung, dennoch haftet dem Kaiser ein schaler Beigeschmack an. Es steht jedem Konsumenten frei, Weine von solchen Gütern zu konsumieren - ich überlasse dies aber anderen.

**Thomas Bürgler, CH-Steinhausen**



## Bitte mehr Tiefe

**Reportage «Inselweine aus Korsika und Sardinien», VINUM 9/2016**

Ich habe mich gefreut auf das Thema «Inselweine». Leider ging der Artikel für mich zu wenig in die Tiefe. Wenn schon, was sachlich berechtigt ist, «nur» eine Handvoll Erzeuger erwähnt wird, sollte es doch möglich sein, bei diesen immerhin das ganze Sortiment zu würdigen.

Bitte künftig weniger polierte Oberfläche und «häppchenweise Allerlei», sondern Tiefe und Sortimentsübersicht, damit man sich ein Bild von dem Erzeuger und dessen Stil machen kann.

**Daniel Hage, D-Weil am Rhein**

## Danke für den Tipp

**Reportage «Neue Welle in Kalifornien», VINUM 4/2016**

Dem Ratschlag von VINUM folgend bin ich kürzlich zu Justin Willetts Tyler Winery in das kalifornische Santa Maria Valley gereist. Der Tipp war absolut wertvoll: Das Weingut ist toll, ebenso die Zimmer des angeschlossenen Hotels und erst der Wein - der ist fantastisch!

**Jochim Gass, D-Ammetbuch**

## Schreiben Sie uns!

Freude, Ärger, Fragen, Anregungen? Ihre Meinung interessiert uns.

Bei Leserbriefen, die Sie uns per E-Mail zugehen lassen, benötigen wir Ihre vollständige Adresse. Die Redaktion behält sich Auswahl und Kürzungen der Zuschriften vor.

**Redaktion VINUM  
Leserforum**

Postfach 5961, 8050 Zürich  
briefkasten@vinum.ch