

Musik in den Ohren der Weinliebhaber

Wein-Keller

Jung



Peter Keller

Jung sein als Programm? 19 Jungwinzer aus der Deutschschweiz haben sich jedenfalls zu einer Interessengemeinschaft vereint und präsentieren sich erstmals vom 18. bis 25. März an der Expovina Primavera in Zürich (www.expovina.ch). Mit dabei in der losen Gruppe – Altersbeschränkung 39 Jahre – sind bereits bestandene Talente wie Stefan Gysel aus Schaffhausen, 2009 zum «Winzer des Jahres» gekürt. Oder die ambitionierte 33-jährige Carina Kunz aus dem bündnerischen Maienfeld, die den famosen Pinot noir Barrique Intuiva 2007 vorstellen wird: rubinrot, rotbeerig, würzig, frisch, elegant, dicht, gut integrierte Gerbstoffe, schöne Länge. Jede Etikette zielt ein persönlicher Gedanke der Winzerin. Carina Kunz, die mit viel Hingabe eine Rebfläche von lediglich zwei Hektaren bewirtschaftet, füllt von der Barrique-Version rund 1500 Flaschen ab. **Bewertung des Jahrgangs 2007: 17/20 Punkte.**



Pinot noir Barrique Intuiva 2007, Carina Kunz, Fr. 39.–, www.kunz-keller.ch; weitere Tipps unter www.nzz.ch/wein-keller.

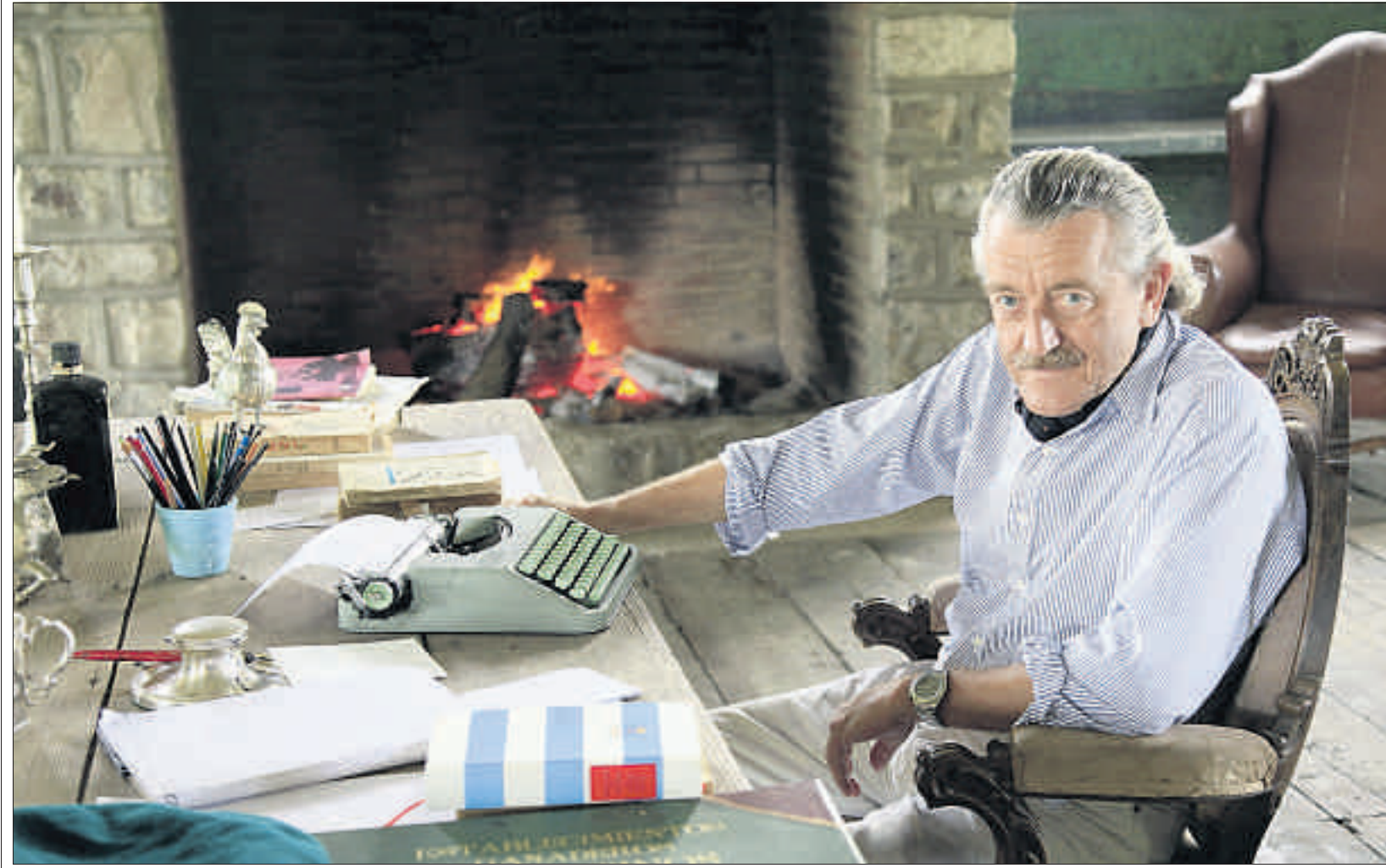
Supplément

Spinnereien



Stutz, Seidenspinner, Segantini – was haben die drei Wörter miteinander gemein ausser ihrem Anfangsbuchstaben? Nun, es ist so: Andi Stutz (Fabric Frontline), von dem man in letzter Zeit in der Öffentlichkeit nicht mehr so viel gehört und gelesen hat wie zu früheren Zeiten, hat sein Restaurant, den ehemaligen «Seidenspinner» in Zürich, verpacktet, an die Edel-Caterer Simona und Gianni Segantini. Aus dem ehemaligen «Seidenspinner» ist also das «Segantini» geworden, die Wiedereröffnung wird diesen Donnerstag, den 18. März, gefeiert. Vieles soll beim Alten bleiben, wird uns mitgeteilt, etwa das vom Künstler Ugo Rondinone gestaltete Interieur des kleinen Lokals. Auch wird die Speisekarte weiterhin den Schwerpunkt auf die gehobene lokale Küche setzen. Am Herd steht der 29-jährige Adrian Efford, der sein Handwerk hauptsächlich in England erlernt hat. Und welches ist denn die zukünftige Rolle von Andi Stutz? «Er wird ein guter und gern gesehener Gast sein», sagt Gianni Segantini. (chu.)

Restaurant Segantini, Ankerstrasse 120, 8004 Zürich; www.segantini.ch.



JAN FRIEPROFF

Stilbewusst und immer eine (Wein-)Nasenlänge voraus: Dieter Meier in seinem Weingut Ojo de Vino in Mendoza.

Argentinische Weine sind etwas vom Besten, was die Neue Welt zu bieten hat. Davon ist nicht nur Dieter Meier von Yello überzeugt.

Argentinien ist nicht nur als Reiseland sehr *en vogue*. Das Land ist riesig, so auch das Anbaugelände mit über 210 000 Hektaren Rebfläche. Weinliebhaber aus aller Welt investieren munter in neue Rebberge, errichten moderne Kellereien, engagieren ausländische Berater und Önologen in der Hoffnung, (noch) bessere Weine zu erzeugen.

Auch Schweizer mischen in diesem riesigen südamerikanischen Land fleissig mit. Allen voran der umtriebige Bonvivant Dieter Meier (Yello). Der betuchte (Lebens-)Künstler besitzt in Mendoza einen Betrieb mit einem Jahresausstoss von einer halben Million Flaschen, die allesamt exportiert werden. Meier produziert konsequent nach biologisch-dynamischen Methoden. Damit beweist der Tausendsassa einmal mehr, dass er nicht nur ein hervorragendes Gespür für Trends hat, sondern auch Wert auf Ethik und Ökologie legt.

Nochmals bei null anfangen

Doch Dieter Meier wäre nicht Dieter Meier, wenn er nicht schon wieder tausend Ideen und Pläne hätte. So ist er gerade im Begriff, ein neues Projekt anzugehen: Im hübschen, weiter nördlich von Mendoza gelegenen Gebiet von Cafayete (Provinz Salta) hat er auf einer Höhe von 2200 Metern über Meer 35 Hektaren hervorragendes Rebland gekauft, zu rund 30 000 Dollar je Hektare. Mit einem klaren Ziel vor Augen: «Ich will Spitzenweine erzeugen.» Da Meier in Cafayete bei null anfängt, braucht er

Zeit und Ausdauer. In fünf Jahren werden die ersten Weine abgefüllt. Die Provenienzen profitieren von optimalen klimatischen Bedingungen in der Hochlandsteppe von Cafayete: warme Tage, kühle Nächte. Das Augenmerk will Meier auf die einheimische weisse Rebsorte Torrontés legen, die frische, aromatische Weine mit Muskat-Tönen hervorbringt. Zudem sollen Malbec, die grosse Rotweinsorte Argentinien, und Cabernet Sauvignon zum Zuge kommen. Malbec ergibt füllige, reife Weine. Die Sorte stammt aus Frankreich. Im Südwesten (Cahors) ist sie die Hauptsorte, und im Bordeaux wird sie als Teil des Bordeaux-Mischsatzes verwendet.

Meier ist nicht der einzige Schweizer mit Ambitionen in Argentinien. Auch der Industrielle Thomas Schmidheiny (Holcim) hat eine grosse Affinität zu Südamerika und verfügt über entsprechende Mittel. Im Jahr 2000 begann er, in der Gegend um Mendoza das Weingut Decero aufzubauen. Sein Credo: sorgfältige Bewirtschaftung der Weinberge, Wert auf Handarbeit legen, nur Weine aus einzelnen Lagen erzeugen. Dabei setzt Schmidheiny, der zu-

dem Güter im St. Galler Rheintal, in Jona am Zürichsee, Kalifornien und Australien besitzt, ausser auf Malbec auf Kuriositäten wie den reinsortigen Petit Verdot (siehe Kasten).

Intensive Sonne und Weine

Noch höher hinaus geht der Schweizer Kunstsammler Donald Hess, der dank seinem abgelegenen Gut Colomé im Calchaqui Valley (Provinz Salta) die höchsten Rebberge der Welt besitzt. Sie liegen zwischen 2200 und 3100 Metern. Je höher die Reben wachsen, desto stärker fällt die UV-Strahlung aus und desto höher sind die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht. Dies habe zur Folge, dass die Traubenhäute besonders dick und voller Farb- und Gerbstoffe seien, erklärt Weingut-Chef Caspar Eugster. Zudem bilden die Häute einen Schutz gegen die intensive Strahlung. Das Resultat: farbintensive, aromareiche Weine mit wuchtigem, tanninbetontem Körper. Die 1831 gegründete Winery Colomé verfügt über einen 39 000 Hektaren grossen Umschwung. Davon sind 72 Hektaren mit Reben bepflanzt. Peter Keller

Drei Weine, drei Jahrgänge, drei Schweizer Besitzer

Das Weinland Argentinien verfügt über ein beachtliches Potenzial für gute Weine, wie die Güter der Schweizer Dieter Meier, Thomas Schmidheiny und Donald Hess beweisen:

Puro Corte d'Oro 2008, Ojo de Vino, Dieter Meier: die beste Cuvée des Gutes aus Malbec und Cabernet Sauvignon, schönes Bouquet (schwarze und blaue Beeren, Gewürze), reife, gut integrierte Tannine, voller Körper, mittlere Länge, trinkbereit mit Potenzial für 5 bis 7 Jahre, 17 von 20 Punkten, Fr. 29.50, bei Globalwine, Zürich, www.globalwine.ch.



Petit Verdot 2006, Decero, Thomas Schmidheiny: reinsortige Spezialität, tiefe, fast schwarze Farbe, komplexes Bouquet (Kirschen, Röstnoten), tanninreich, konzentriert mit guter Struktur, gute Länge, erste Genuss-Phase, 17/20, Fr. 31.–, bei Riegger, Birrhard, www.riegger.ch.

Malbec Estate 2007, Colomé, Donald Hess: Malbec (85 Prozent) mit wenig Cabernet Sauvignon und Tannat, purpurrot, schönes Bouquet, mittlere Intensität, schwarze Beeren, würzig, mittelschwer, reife Tannine, mittellanges Finale, 16,5/20, Fr. 24.50, Landolt-Weine, Zürich, www.landolt-weine.ch. (kep.)

Genuss

The Dolder Grand

Verlängern Sie Ihren Aufenthalt im Dolder Grand. Halten Sie im Spa die Zeit an.

«3 for 2 Experience»

Bewährten Luxus überraschend neu erleben – wir laden Sie herzlich ein und bieten Ihnen die exklusive Möglichkeit, 3 Nächte zum Preis von 2 im Dolder Grand zu übernachten. Gültig bis 30. April 2010.

The Dolder Grand Tel +41 44 456 60 00 www.thedoldergrand.com

173 Zimmer und Suiten, The Restaurant, Garden Restaurant, Bar, Spa auf 4'000 Quadratmetern

The City Resort of Zurich since 1899

