

Grand Prix du Vin Suisse 2008

ZÜRICH ▶ Am 7. November, an der Nacht des Schweizer Weins, wurden die siegreichen Weine des nationalen Wettbewerbs vorgestellt. Fast 1900 Weine aus allen Schweizer Weinregionen haben dieses Jahr am Grand Prix teilgenommen. Degustiert und bewertet wurden die Weine in elf verschiedenen Kategorien. Der Prix Vinissimo für den Wein mit der höchsten Punktzahl ging ans Salgescher Weinhaus Vins des Chevaliers SA für seinen Chevalier Rouge 2006. Den Prix Bio Suisse für den besten Biowein erhielt Edwin Geiger aus Thal (St. Gallen) für den Buechberger Maréchal Foch Barrique 2006.

Die Siegerweine

Chasselas Fendant:

de St-Léonard Grand Cru 2007, Antoine & Christophe Bétrisey, St-Léonard

Müller-Thurgau:

Hallauer Riesling-Silvaner 2007, Rimuss & Weinkellerei Rahm, Hallau

Andere sortenreine Weissweine:

Heida La Leyraz 2007, Rouvinez Vins, Sierre

Weisse Assemblagen:

Défi Blanc les Titans 2006, Provins Valais, Sion

Süssweine:

Domaine Tourbillon Ermitage Grains Nobles 2004, Provins Valais, Sion

Pinot Noir:

Fläscher Pinot Noir Barrique 2006, Weingut Hansruedi Adank, Fläsch

Gamay:

Gamay Le Satyre 2007, Le Satyre, Noémie & Noé Graff, Begnins

Merlot:

Sassi Grossi Merlot del Ticino 2005, Gialdi Vini SA, Feliciano Gialdi, Mendrisio

Andere sortenreine Rotweine:

Modus Vivendi Syrah de Chamoson 2005, Cave du Vidöme, Catherine & Meinrad Gaillard, St-Pierre-de-Clages

Rote Assemblagen:

Chevalier Rouge 2006, Vins des Chevaliers SA, Gerhard Constantin, Salgesch

[WWW.VINEA.CH](http://www.vinea.ch)

cash WINE CLUB
Powered by
ChateauDirect

Weitere Infos unter
0800 835077 und
www.cash.ch/wineclub

Madeleine Gay setzt Qualitätsmassstäbe

AUSZEICHNUNG Der Winzer des Jahres 2008 ist eine Winzerin: die Önologin der Weingenossenschaft Provins, der grössten Weinproduzentin der Schweiz.

Wirklich erstaunen kann die Wahl der Preisträgerin nicht. Denn die Provins Valais in Sion mit ihren 4500 Mitgliedern strafft all jene Lügen, die behaupten, Kooperativen produzierten nur Masse statt Klasse. Dass sich beides verbinden lässt, beweist die Provins seit Jahren mit einer eindrucklichen Sammlung von Medaillen, die sie an in- und ausländischen Concours in so grossem Stil einsammelt, dass andere Produzenten vor Neid nur erblassen können.

Von der belächelten Idealistin zur Pionierin

«Dieser Preis als Winzerin des Jahres gebührt selbstverständlich nicht mir allein», schränkt Madeleine Gay bescheiden ein, «sondern der ganzen Provins-Equipe.» Trotzdem: Was Madeleine Gay für den Walliser Weinbau geleistet hat und immer noch leistet, kann gar nicht hoch genug geschätzt werden. Als sie vor 27 Jahren als Önologin bei der Provins anfang, machten Fendant, Dôle & Co. nicht weniger als 99 Prozent der Produktion aus. Der jungen Idealistin, die davon träumte, die alten Walliser Spezialitäten wie Petite Arvine, Amigne oder Cornalin vor dem Vergessenwerden zu retten, übertrug man die Verantwortung für das restliche Prozent. «Die Herren scheinen meine Hartnäckigkeit unterschätzt zu haben», meint sie mit feinem Lächeln.

Nicht zuletzt dank Madeleine Gays unermüdlichem Einsatz und ihrem Qualitätsbewusstsein sind die Spezialitäten mittlerweile zum Stolz und Aushängeschild des Wallis geworden. Die Spezialitäten fristen längst keine Randexistenz mehr, sondern nehmen stolze 25 Prozent



Madeleine Gay ist Winzerin des Jahres 2008.

ZVG

der Provins-Produktion ein. Heute ist die Pionierin, die an sich und an ihre Winzer höchste Ansprüche stellt, verantwortlich für rund 50 Weine der Prestigelinien «Maître de Chais», «Sélection du Grand Métal» und «Vins de Domaines». Sie

alle tragen ihre unverkennbare Handschrift. Und sie alle, ob reinsortig oder aus mehreren Sorten assembliert, sind geprägt von ihrem Anspruch, Weine mit Persönlichkeit und weitab vom gängigen Mainstream zu produzieren. **Eva Zwahlen**

Grossartiger Süsswein

Eines von Madeleine Gays Weinkindern und zugleich **Siegerin in der Kategorie Süssweine des Grand Prix du Vin Suisse 2008** ist die kostbare Trockenbeerenauslese der Sorte **Marsanne Blanche** (im Wallis Ermitage genannt). Gewachsen auf dem Tourbillon-Hügel oberhalb von Sion, verführt dieser goldgelbe Nektar durch seine betörenden Noten von Aprikosen und Quittengelee, im Gaumen ist er kraftvoll, samtig weich, komplex und perfekt ausbalanciert zwischen üppiger Süsse und einer zarten, tragenden Säure. Ein grosser, alterungsfähiger Wein, den man zu Foie gras, zu Bauschimmelkäse, Desserts oder auch einfach so als Meditationswein geniesst.



Ermitage Grains Nobles 2004, Domaine Tourbillon AOC, Provins Valais, Flasche à 37 cl für 39 Franken (à 75 cl für 69 Franken). Erhältlich direkt bei: www.provins.ch

Was Schwefel im Wein zu suchen hat

WEINMALEINS Die chemische Verbindung Schwefeldioxid (SO₂) hat eine wichtige Aufgabe in der Weinherstellung: als Konservierungs- und Desinfektionsmittel.

Zwar ist es das Bestreben aller sorgfältig arbeitenden Winzer, möglichst wenig Schwefeldioxid zu verwenden, doch ganz ohne kommt kaum jemand aus. Schwefeldioxid reagiert mit Sauerstoff und verhindert auf diese Weise, dass der Wein

oxidiert. Ausserdem tötet es unerwünschte Bakterien und wilde Hefen ab. Je nach Art des Weins kommt mehr oder weniger Schwefeldioxid zum Einsatz. Am meisten weisen sehr süsse Dessertweine auf; ohne diesen Zusatz bestünde

nämlich die Gefahr einer erneuten Gärung. In der Regel ist Schwefeldioxid im Wein degustativ nicht wahrnehmbar, manchmal erkennt man es aber an einem Geruch, der an ein abgebranntes Streichholz erinnert. **EZ**