

Vinum

SONDERPUBLIKATION GENÈVE

**Favoriten
aus den
Rebbergen
um Genf**



Eine kreative Ader

Internationale Küche, Genfer Weine
Genf erobert die Schweiz

Eine kreative Ader



Die Winzer des Kantons Genf sind ihrer Zeit immer einen Schritt voraus: Sie führten als Erste eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung ein, modernisierten ihren Rebsorten-Bestand und setzten schon früh auf Weintourismus. Entdecken Sie den drittgrössten Weinkanton der Schweiz: Genf...

Wer führte in der Schweiz die erste kontrollierte Ursprungsbezeichnung ein? Welche Winzer reagierten als erste auf die sich wandelnde Nachfrage mit einer Umstrukturierung ihrer Reberge? Wer veranstaltete bereits Offene Weinkeller, als noch niemand an Weintourismus dachte? Die Genfer Winzer natürlich! Deshalb steht auch unser Extra-Heft dieses Jahr ganz im Zeichen von Innovation und Kreativität. Tatkräftig unterstützt werden die Genfer Winzer von ebenso kreativen Künstlern (Albertine illustrierte die Werbekampagne der Offenen Weinkeller) und Handwerkern (entdecken Sie unsere trendigen Gastro-Adressen in der Rubrik Gastronomie). Innovieren, erfinden, recyceln, kreieren – von Cologny bis Hermance hat man die Zukunft fest im Griff. Ideen gibt es seit jeher genug: die Assemblage L'Esprit de Genève als Aushängeschild der Weinregion, die Einführung multiresistenter Rebsorten wie etwa im Rebgut des Kantons Genf, das wir in unserer Reportage über die Sélection des Vins de Genève vorstellen. Dann die verstärkte Werbung in der Deutschschweiz (vgl. unser Dossier über Messen in der Schweiz) und eine Vielzahl traditioneller Feste, die das kulturelle und gesellige Leben der Calvinstadt prägen (vgl. unseren Artikel über die Feste in Genf und insbesondere über die Familie Pittet, die zu den tragenden Säulen des Weinlesefests und der Cave de Genève zählt). Mit ihrer kreativen Ader sind die Genfer Winzer die Seele des Genfer Landes. Machen Sie Bekanntschaft mit ihnen – in diesem Extra-Heft und im echten Leben –, und entdecken Sie die herrlichen Weine, die sie Jahr für Jahr im kreativsten Weingebiet der Schweiz erzeugen.

Alexandre Truffer
Stellv. Chefredakteur von VINUM

Inhalt

- 04 Sélection des Vins de Genève**
Sonderpreise 2018
- 10 Rebsorten**
Chasselas und Gamay sind wieder im Aufwind
- 14 Die grosse Degustation**
Die Weinfavoriten der Genfer Winzer
- 30 Weinreisen**
Traditionsfeste und ihre Veranstalter
- 36 Genfer Wein-Challenge**
Das Programm des interkantonalen Wettbewerbs der Hotelfachschulen
- 38 Wirtschaft**
Die Genfer Erzeuger erobern die Schweiz
- 44 Gastronomie**
Regionale Weine und exotische Gerichte in gelungener Kombination
- 49 Gespräch**
Albertine, Illustratorin und Gestalterin der Werbekampagne für die Offenen Weinkeller 2019
- 50 Agenda**
Event-Highlights 2019
Wichtige Adressen

Vinum
MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

Das VINUM-Sonderpublikation
«Extra Genf 2019» ist eine Sonderausgabe von VINUM, Europas Magazin für Weinkultur (ISSN 1663-2567).
Erscheinungsdatum: Mai 2019
Verkaufspreis: CHF 9.60/8.90 Euro

Diese Sonderausgabe ist ein Gemeinschaftsprojekt von VINUM und OPAGE, Bernex.

Verleger
Roland Köhler

HERAUSGEBER/VERLAG
Intervinum AG, Thurgauerstr. 66
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 40
Fax +41 (0)44 268 52 65
info@vinum.ch, www.vinum.ch
Nicola Montemarano, Verlagsleitung
Raffaella Köhler, Marketing
Eva Pensel, Onlinemarketing
Miriam Schönenberger, Eventmarketing

REDAKTION
VINUM-Redaktion, Thurgauerstrasse 66
Postfach 5961, CH-8050 Zürich
Tel. +41 (0)44 268 52 60
Fax +41 (0)44 268 52 65
redaktion@vinum.ch

Alexandre Truffer, stellv. Chefredakteur,
verantwortlich für Texte
Nicole Harreisser, Redaktionsassistentin

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

GESTALTUNG UND PRODUKTION
Sen. Art Director: Johanna Pietrek
Grafik und Layout: Philippe Rérat
Titelbild: Philippe Rérat
Übersetzung: Hancock Hutton, F-Bordeaux
Lektorat: Anne Fries Lektorat & Übersetzungen, D-Düsseldorf
Fotos: Régis Colombo/www.diapo.ch
Produktions-/Vertriebsleitung:
Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen
produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation sind vorbehalten. Jegliche Reproduktion, insbesondere Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischen Datenträgern bedürfen der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Verlag und Redaktion übernehmen für unaufgefordert eingesandte Manuskripte, Fotos und Zeichnungen keine Haftung. Der Inhalt dieses Heftes wurde sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für seine Richtigkeit.

*Sélection des
Vins de Genève*

PREISTRÄGER 2018

Dank des unparteiischen Degustationsverfahrens können bei der Sélection des Vins de Genève Ergebnisverzerrungen weitgehend ausgeschlossen werden. Die einzelnen Jurymitglieder verkosten die Weine in unterschiedlicher Reihenfolge. So ist sichergestellt, dass die Noten wirklich die persönliche Analyse widerspiegeln und nicht an der Meinung des «Tonangebers» der Gruppe ausgerichtet werden. Das 2018 in Changins entwickelte Verfahren konnte überzeugen: 2018 nahmen an die 60 Erzeuger an dem kantonalen Wettbewerb teil. Von den 553 eingereichten Weinen erhielten 56 eine Goldmedaille. Ausserdem wurden sechs Sonderpreise verliehen.





Foto: Régis Colombo / diapoch

Das Wildschwein ist der Erzfeind der Winzer, aber auch das Emblem der Sélection des Vins de Genève.

Domaine de la République et Canton de Genève

Pinot Noir 2015 | Wildschwein 2018

«In zwei Jahren Ausbau entwickelte dieser Pinot Noir eine schöne Komplexität. Nach den Gärprozessen kommt er ein Jahr in die Barrique und dann elf bis zwölf Monate in grosse Fässer», verrät Thierry Anet, Leiter des Weinguts Vignoble de la République et Canton de Genève. Das sechs Hektar grosse Anwesen entstand aus der Schenkung eines Winzers, der sein Weingut Ende der 1960er Jahre «in gute Hände» weitergeben wollte. «In der Stadt geht das Gerücht um, dass unsere Weine den Staatsräten und deren Gästen vorbehalten seien. Zwar ist ein Drittel unserer Produktion für offizielle Anlässe bestimmt, doch ansonsten ist das natürlich falsch. Heute jedenfalls. Denn zur Zeit der Schenkung war das Gut mit Hybridreben bepflanzt, die alle gerodet wurden. So konnte der erste Jahrgang meines Vorgängers Maurice Dupraz erst 1974 abgefüllt werden. Und da es sich nur um ein paar hundert Flaschen handelte, waren diese wohl dem Staatsrat vorbehalten. Heute kann allerdings jeder diesen Wein kaufen.» Die Erzeugung qualitativ hochwertiger Weine für die Staatsbehörden gehört zum Auftrag des Vignoble d'Etat. Das jüngste Beispiel dafür ist der Pinot Noir, Jahrgang 2015, der bei der Sélection 2018 die höchste Punktzahl unter allen 553 eingereichten Weinen erhielt und mit dem «Wildschwein» ausgezeichnet wurde. Doch fungiert das Gut auch als Forschungsstation im Dienst aller Erzeuger der drittgrössten Weinregion der Schweiz. Als solche spielte es eine wesentliche Rolle bei der Einführung des Divicos (vgl. Extra-Heft Genf 2017 und Weinfavoriten im Guide dieses Magazins) und seines Bruders Divona. «Diese weisse Rebsorte ist auch ohne Chemie krankheitsresistent und stammt von denselben Eltern wie der Divico: Gamaret und Bronner. Auch die Rebsorte Bronner ist eine Züchtung mit recht komplizierten Verwandtschaftsverhältnissen. Der Divona wurde im Oktober 2018 auf unserem Weingut amtlich anerkannt. Als wir ihn 2009 pflanzten, hiess er noch IRAC 2060. 2016 vergrösserten wir seine Anbaufläche von 700 auf 1500 Quadratmeter. Aus agronomischer Sicht hält er, was er verspricht. Wir mussten nur einmal Chemikalien einsetzen, und zwar 2016 aufgrund der besonders ungünstigen Wetterverhältnisse, in den zwei darauffolgenden Jahren dann allerdings nicht mehr. In önologischer Hinsicht sind wir noch dabei, etwas zu experimentieren, um herauszufinden, wie man sein Potenzial am besten ausschöpft», erklärt Thierry Anet, der seinen Divona in der Barrique ausbaut und unter dem Namen Bastian Blanc verkauft (Liebhaber aufgepasst: Der Wein ist innert weniger Tage ausverkauft).

www.vignoble.ge.ch

Clos des Pins

Muscat de Dardagny 2017

Preis der Hotelfachschule Genf

Neben zahlreichen anderen Auszeichnungen thront im kleinen Carnotzet von Marc Ramu im Dorf Dardagny auch die Frischling-Skulptur von Robert Hainard, die jedes Jahr von den Studenten der Hotelfachschule Genf verliehen wird. Die angehenden Hotelprofis bewerten eine Auswahl preisgekrönter Weine derselben Rebsorte in einer Blinddegustation und wählen ihren Favoriten. Schöne goldene Farbe, sehr typisches, ausladendes Bouquet, grosszügig angelegter, geschmeidiger und gut ausbalancierter Gaumen – dieser Muscat aus Dardagny hat seinen Preis wahrlich verdient. Unserer Meinung nach gehört er zu den besten Schweizer Muscatweinen und kann auch bei all jenen wieder Terrain gutmachen, die von dieser sehr alten mediterranen Rebsorte bisher enttäuscht waren. Der aromatische Weisswein war übrigens knapp davor, ins *Mémoire des Vins Suisses* (dem Marc Ramu seit 2015 angehört) aufgenommen zu werden. Doch letztendlich zogen ihm die Verantwortlichen dieser in Zürich ansässigen Vereinigung, der 60 Schweizer Spitzenzeuger angeschlossen sind, den Gamaret vom gleichen Weingut vor. «2017 war vom Frost gezeichnet. Dennoch konnten wir eine ansehnliche Ernte einbringen. Ja, wir waren sogar von der grossen Menge Muscat-Trauben überrascht. In diesem Jahr hatte ich in einen Vibrationstisch investiert, mit dem die Beeren einfach durch Rütteln von den Rappen getrennt werden. Als wir den Muscat auf den Tisch luden, lösten sich manche Beeren nicht ab, obwohl kein Unterschied zu den anderen Beeren zu sehen war. Beim Kosten stellte sich heraus, dass diese Beeren noch nicht ihre Reife erlangt hatten, da sie nach dem Frost gewachsen waren. Das hat meine Entscheidung für die neue Maschine bestätigt, denn sie trägt eindeutig zur Qualität dieser Spezialität bei», erklärt Marc Ramu. Der Winzer übernahm um die Jahrtausendwende einen zehn Hektar grossen Familienbetrieb und verkauft etwa 2000 Flaschen dieses markanten trockenen Weissweins. «In meinem Muscat bleibt kein Zucker. Ich lasse das Lesegut vor dem Abpressen zwei bis acht Stunden mazerieren. Danach durchläuft der Wein ganz normal zwei Gärprozesse.» Marc Ramu erhielt bei der *Sélection des Vins de Genève* 2004 für seinen Syrah, Jahrgang 2002, bereits das «Wildschwein». Der Frischling ist für ihn insofern eine interessante Trophäe, als «sie Aufschluss darüber gibt, was die jungen Leute mögen. Die offenen Weinkeller und der bisweilen etwas übermässige Weinkonsum der heutigen Generation werfen so manche Frage auf. Darüber sollte man allerdings nicht vergessen, dass dies unsere Kunden von morgen sind und wir unbedingt verstehen müssen, was ihnen schmeckt und worauf sie Lust haben.»

www.closdespins.ch



Selbst im Winter
strahlt die Sonne
im Genfer Land.



Foto: Régis Colombo / diapochi



Jean-David Gaillard, Bernard Bosseau und Frédéric Gaillard (von links nach rechts) auf der Treppe des Familienweinguts.

Domaine de la Planta

Esprit de Genève 2016 und Azimut 2012
Pressepreis und Prix Swiss Wine

Zwei Sonderpreise für zwei Winzer, die einen Familienbetrieb übernehmen: Passender hätte es nicht sein können. Frédéric und Jean-David Gaillard sind Zwillinge, «zweieiige Zwillinge, wie man sehen kann», und arbeiten seit Mai 2018 zusammen. Sie übernahmen die Leitung der Domaine de la Planta in Dardagny, die lange Zeit von Bernard Bosseau geführt wurde. «Die Übergabe war seit Langem geplant», erklärt der Önologe aus der Bretagne, der sich nun um die Cave de Sézenove kümmert. Frédéric Gaillard kehrte als erster der beiden Brüder auf das Weingut zurück. Der Weintechnologe arbeitet seit 2005 in dem Familienbetrieb. «Ich kam ein Jahr nach unserem Weintechnologen Alban Couillaud, der den Betrieb in- und auswendig kennt. Alban ist ein unverzichtbarer Mitarbeiter, auf den wir uns blind verlassen können», betont der erfahrenere der beiden Brüder. Jean-David kam im vergangenen Frühjahr auf das Weingut: «Ich war mir über meine berufliche Zukunft unklar. Nach dem Gymnasium machte ich eine Ausbildung in Informatik. Als ich eine Zeitlang als Entwickler gearbeitet hatte, begann ich mich für Wein zu interessieren und erwog eine berufliche Umorientierung. Mit 25 sagte ich mir, jetzt oder nie, und nahm in Marcellin eine Ausbildung zum Weintechnologen auf.» Das Weingut zählt viele Genfer Privatkunden und Restaurants zu seiner Kundschaft und bietet nun auch Rebstock-Patenschaften an. Bereits über 1500 Paten holen sich jedes Jahr ihre Flasche Wein ab. «Dieser engagierte Kundenkreis liegt uns sehr am Herzen», betonen beide Brüder, die diesem Konzept einen modernen Touch geben wollen. Gestalten ja, aber keine Revolution, lautet die Devise der heutigen Generation. So werden etwa die Etiketten überarbeitet, aber nicht der Stil der Weine. Die Degustatoren wussten dies zu schätzen und verliehen dem Azimut 2012 den Prix Swiss Wine in Form einer Milan-Skulptur, die an den besten Schaumwein des Wettbewerbs vergeben wird. «Wir produzieren vier verschiedene Schaumweine», führt Jean-David Gaillard aus. Dieser sortenreine Chardonnay Extra Brut (Dosage: 2,5 Gramm Zucker pro Liter) verbrachte nach dem biologischen Säureabbau ein Jahr in der Barrique. Danach kam er zur Reifung 36 Monate zu Xavier Chevalley. Mit dem 2014er erwartet die Kunden von Domaine de la Planta bereits ein neues Geschmackserlebnis. «Der mit dem Pressepreis «Steinmarder» ausgezeichnete L'Esprit de Genève 2016 besteht zu 50 Prozent aus Gamay, zu je 20 Prozent aus Gamaret und Garanoir und zu 10 Prozent aus Merlot. Alle vier Weine wurden in Holz ausgebaut, also in der Barrique oder in grossen Fässern», erklärt Bernard und fügt hinzu, dass die Assemblage bis auf den Zusatz von Merlot im Jahr 2016 praktisch unverändert blieb, dafür aber bei der Reifung im Holz grosse Fortschritte gemacht hat.

www.domainedelaplanta.ch



Die Schlüssel zum Paradies kommen in neue Hände! Domaine du Paradis steht nun ganz unter der Leitung von Jérémie, während sich Rosette um die Weinhandlung Cellier du Paradis kümmert.

Domaine du Paradis

Rosé de Garanoir 2017

Preis der Gastwirte

Von Jérémie Burgdorfer war auch vergangenes Jahr in unserem Extra-Heft die Rede, denn bereits 2018 wurde Domaine du Paradis mit dem «Fuchs», dem Preis der Gastronomen, ausgezeichnet, damals für den Chasselas 2016. In diesem Jahr fiel die Wahl der Gastro-Profis auf diese neue Cuvée: «Ein Verbindung des leckeren, trinkanimierenden Rosé de Gamay und dem Diable Blanc, eine sehr vielschichtige weiss gekelterte Assemblage aus Merlot und Syrah, die für die Gastronomie bestimmt ist.» Der vor drei Jahren in Zusammenarbeit mit der Coop lancierte Rosé de Garanoir wurde als Genusswein konzipiert. Er besitzt Frische und Frucht, zeichnet sich aber zusätzlich durch Gewürznoten und etwas Tannin aus. «Wir haben verschiedene Parzellen, die sich besonders für Rosé eignen, andere sind wiederum dem Rot-

wein vorbehalten, und wieder andere findet man je nach Jahrgang entweder im Rosé oder im Rotwein», führt der junge Selbsteinkellerer aus. Die Auswirkungen dieser Auszeichnung werden sich seiner Meinung nach im Frühling bemerkbar machen, wenn die Gastwirte ihre Roséweine für den Sommer auswählen. 2018 und 2019 sind für die Familie Burgdorfer einschneidende Jahre. Im Juni vergangenen Jahres starb der Gründer von Domaine du Paradis. Roger hat den Genfer Weinbau entscheidend mitgeprägt. «Es war bereits geplant, dass ich den Betrieb am 1. Januar 2019 übernehme», vertraut uns Jérémie an, der bereits seit 2015 auf dem Familienweingut arbeitet, und fügt hinzu: «Meine Mutter Rosette leitet weiterhin unsere Weinhandlung Cellier du Paradis. Ich konzentriere mich unterdessen voll auf unser 35 Hektar grosses Gut, denn die Zeiten sind wirtschaftlich schwierig. Unsere nächste Herausforderung besteht darin, auch der zunehmenden Nachfrage nach weintouristischen Angeboten gerecht zu werden.»

www.domaine-du-paradis.ch

Trophée Tradition

Domaine de la Vigne Blanche

Die Vereinigung der Vieux-Grenadiers zeichnet mit diesem Preis das Weingut aus, das die beste Durchschnittsnote für die beiden Klassiker des Genfer Weingebiets erhielt: Gamay und Chasselas. 2019 ging die Trophäe an Sarah Meylan von der Domaine de la Vigne Blanche (Porträt auf Seite 10). Mit ihren beiden «Traditionsweinen» konnte sie sich eine Goldmedaille sichern, geradezu eine Meisterleistung, denn weder Chasselas noch Gamay gelten als «Wettbewerbsweine». Übrigens rangierte eben dieser Gamay 2017 auch beim Grand Prix du Vin Suisse in seiner Kategorie ganz oben.

www.lavigneblanche.ch



Chasselas und Gamay EIN UNTYPISCHES PAAR

Diese Traditionsreben stellen wir Ihnen im Gespräch mit Sarah Meylan und Bertrand Favre vor. Beide machten beim Grand Prix du Vin Suisse 2018 auf sich aufmerksam: Sarah Meylan siegte in der Kategorie Gamay und Bertrand Favre sicherte sich mit seinem Chasselas Non-Filtré den Prix Bio Suisse. Gefeiert wurde gemeinsam, sie sind miteinander seit 13 Jahren verheiratet, aber jeder führt sein eigenes Weingut.

«Seit einigen Jahren besinnen sich die Weinkenner wieder auf das Wesentliche: Chasselas und Gamay. Einfach mal kosten und dann doch eine im Fass ausgebaute Assemblage mitnehmen, reicht ihnen heute nicht mehr», freut sich Sarah Meylan vom Domaine de la Vigne Blanche, die beim Grand Prix du Vin Suisse 2018 in der Kategorie Gamay ausgezeichnet wurde. «Der Jahrgang 2017 kam sehr gut an. Im Juni wurde ihm bei der Sélection des Vins de Genève eine Goldmedaille verliehen. Und da der Chasselas dieses Jahres auch prämiert wurde, erhielten wir den Prix Tradition für die beste Durchschnittsnote der beiden Klassiker. Daran schloss sich dann noch der Sieg beim Grand Prix du Vin Suisse an, den wir im Familienkreis feiern konnten.» Hierzu muss man wissen, dass die Winzerin mit Bertrand Favre vom Domaine de Miolan verheiratet ist. Auch er kam mit einer Auszeichnung aus Bern zurück, nämlich dem Preis für den besten Schweizer Wein aus biologischem Anbau. «Auf Miolan nimmt der Gamay den grössten Teil der Rebfläche in Anspruch, dicht gefolgt vom Chasselas», so der Winzer. «Alle Weinversuche werden mit diesen beiden Sorten durchgeführt. Sie ermöglichen uns, Feinheiten herauszuarbeiten, und eröffnen uns gleichzeitig einen breiten Handlungsspielraum. Den Non-Filtré gibt es seit acht Jahren. Doch 2017 wurde er erstmals mit traubeneigenen Hefen vinifiziert. Das Risiko hat sich gelohnt. Der Prix Bio Suisse verschaffte

uns viel Aufmerksamkeit in den Medien.» Ganz ähnlich tönt es in Cologny: «Für unsere Publikumspräsenz war das sehr wichtig. Alle unsere Freunde und Kunden hörten davon. So konnten wir das Image dieser Rebsorte wesentlich aufwerten, die heute sogar zu den Vorzeigeprodukten der Domaine zählt. Mit unseren 14 Hektar Gamay-Reben erzeugen wir 4000 Flaschen des preisgekrönten Weins.» Neben diesem im Tank ausgebauten Rotwein werden aus dem Gamay ein Rosé sowie ein in der Barrique ausgebauter Rotwein hergestellt, der in die Linie L'Esprit de Genève aufgenommen wurde. Dieser national prämierte Rotwein wächst auf der Parzelle heran, die dem Weingut seinen Namen gab. «La Vigne Blanche befindet sich an einem herrlichen Hang in bester Südlage, ideal für die Gamay-Rebe. 2018 litten moderne Rebsorten wie der Gamaret stark unter der Trockenheit. Klassische Sorten wie Chasselas und Gamay, die seit Jahrhunderten an die klimatischen Besonderheiten und das Genfer Terroir gewöhnt sind, kamen viel besser damit zurecht.» Dem stimmt auch Bertrand Favre zu: «Das steigende Interesse an Gamay und Chasselas ist vollkommen berechtigt. Mir scheint, dass diese traditionellen Rebsorten auch deshalb verschmäht wurden, weil es am entsprechenden önologischen Know-how fehlte. Hätten die Winzer bereits im vergangenen Jahrhundert darüber verfügt, wären Chasselas und Gamay keinesfalls so sehr in Bedrängnis gekommen.»



Foto: Régis Colombo/diapo.ch

Chasselas und Gamay EIN TRADITIONELLES PAAR

Zwar gewinnen die Spezialitäten immer mehr an Terrain, doch bleiben Gamay und Chasselas weiterhin die bei weitem meistangebauten Rebsorten in Genf. Die beiden Klassiker, die zusammen über 43 Prozent der drittgrössten Schweizer Weinregion ausmachen, werden zurzeit medial leider etwas vernachlässigt. Während sie bei Verbrauchern und Gastronomen durchaus Anklang finden, werden sie von Meinungsbildnern meist einfach übergangen. Doch die beiden Traditionsreben haben in der westlichsten Weinregion der Schweiz längst nicht ihr letztes Wort gesprochen.

1982 war die Natur sehr grosszügig. Damals schlug die Weinerzeugung in der Schweiz alle Rekorde. In Genf wurden über 24 Millionen Liter Most eingekellert, also doppelt so viel wie in normalen Jahren. Im Genfer Weingebiet machte der Chasselas mit 14,7 Millionen Litern 60 Prozent der Gesamterzeugung aus. Offen gestanden war die Natur sogar zu grosszügig. Die Überproduktion stürzte den Schweizer Weinbau nämlich in eine Krise, die 1988 schliesslich die Einführung der kontrollierten Ursprungsbezeichnungen (AOC) zur Folge hatte. Genf spielte dabei eine Vorreiterrolle. AOC bedeutet unter anderem Ertragsbeschränkung, sodass Massenerträge wie früher damit ausgeschlossen sind. 2018 war ein sehr ertragreicher Jahrgang, in dem die Winzer die Produktionsquoten beinahe voll ausschöpften. Allerdings wurden insgesamt nur zehn Millionen Liter (Weiss- und Rotwein zusammen) eingekellert, obwohl sich die Rebfläche seit dem berühmt-berüchtigten Jahrgang 1982 kaum verändert hat.

Durststrecke

Die AOCs bewirkten ein qualitatives Umdenken, das sich in der Erneuerung des Rebsortenbestandes niederschlug, dem die beiden bis dahin men-

genmässig weit überlegenen Rebsorten zum Opfer fielen. In Dardagny, Soral, Choulex und Jussy hielten nun Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Gris, Aligoté, Merlot, Gamaret, Garanoir, Syrah und Cabernet Einzug und verdrängten die beiden traditionellen Rebsorten von den besten Parzellen. Damit verloren Chasselas und Gamay nicht nur an Menge und Fläche, sondern auch und vor allem an Ansehen. Zu Beginn des 21. Jahrhunderts wurden sie in der Schweiz wie Stiefkinder behandelt. Für die Rodung von Chasselas-Reben bezahlte die Eidgenossenschaft sogar die Winzer und der Gamay galt als relativ anspruchsloser, trinkanimierender Tafelwein. 2003 kam es im Kanton Genf zu einem entscheidenden Wendepunkt: Erstmals wurden mehr Rot- als Weissweinreben kultiviert.

Die Revanche

Bald organisierte sich Widerstand. 2004 lancierten die Genfer Winzer - wie immer ihrer Zeit voraus - die Assemblage L'Esprit de Genève mit mindestens 50 Prozent Gamay-Anteil. Diese Weine unterliegen strengen Spezifikationen, einer rigorosen Ertragsbeschränkung und kommen erst nach mindestens 13 Monaten Ausbau im Eichenfass und einer Zulassungsdegustation in den Handel: das Erfolgs-

konzept einer weithin renommierten Marke, die heute das Aushängeschild des Genfer Weingebiets ist. Ausserdem müssen diese Cuvées 20 Prozent Gamaret oder Garanoir enthalten. Diese beiden Rebsorten wurden in Changins aus Weisswein-Reichensteiner und Gamay gezüchtet. So nimmt der Gamay über Schleichwege wieder seinen angestammten Platz ein, und nichts scheint ihn dabei aufhalten zu können. Schritt für Schritt verschaffen sich sortenreine Gamay-Weine in Genf sowie im ganzen Genferseebogen wieder jenen Respekt, der dieser oft unterschätzten grossen Rebsorte zusteht. Schmackhaft, frisch, fruchtig, relativ alkoholfarm und zartwürzig erobert er die Gaumen der Weinliebhaber einmal mehr im Sturm.

Demgegenüber hat die Chasselas-Rebe noch einiges aufzuholen. Die Anbauflächen gehen weiter zurück und der feine, blumige Chasselas-Wein kann sich nur schwer von seinem zähleibigen Image als Aperówein befreien. Immerhin gelingt es einigen Genfer Chasselas-Weinen - die teils sogar die noch wenig bekannte Appellation Premier Cru auf dem Etikett führen - sich mit den grossen Weissweinen des Nachbarkantons zu messen. Elegant, tief und gradlinig, glänzen sie selbst auf der Weinkarte berühmter Sternerestaurants.

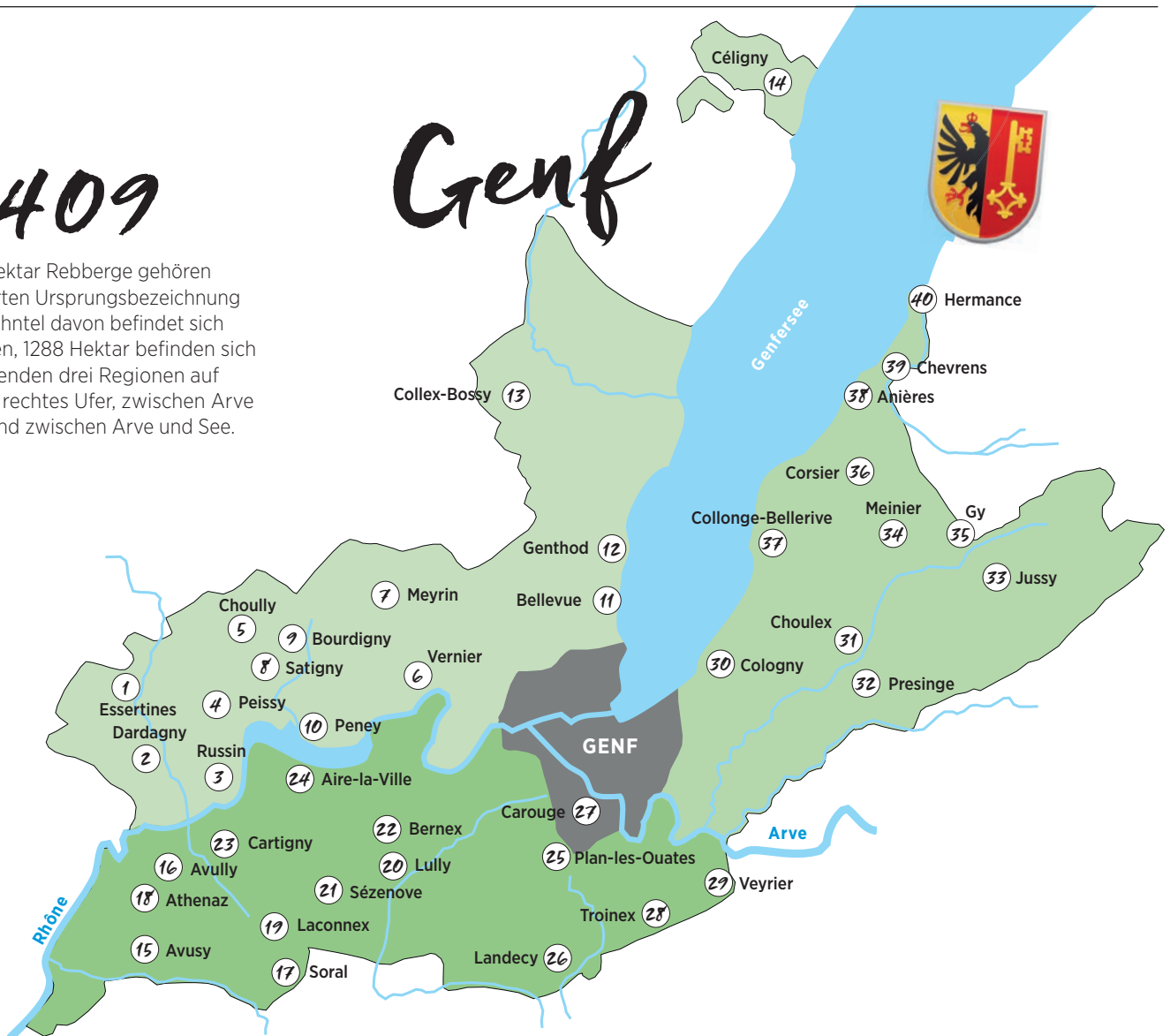


FAVORITEN

1409

So viele Hektar Rebberge gehören zur kontrollierten Ursprungsbezeichnung Genf. Ein Zehntel davon befindet sich in den Freizonen, 1288 Hektar befinden sich in den folgenden drei Regionen auf Genfer Gebiet: rechtes Ufer, zwischen Arve und Rhone und zwischen Arve und See.

Genf



13

Auf so vielen Hektar wird die multiresistente rote Rebsorte Divico angebaut, die erst seit 2013 auf dem Markt ist.

46,44%

Erntezuwachs zwischen 2017, als Frühjahrsfrost und der sehr trockene Winter zu einem beträchtlichen Ertragsverlust führten, und dem sonnigen Jahrgang 2018, in dem die Winzer grosse Mengen qualitativ hochwertiger Trauben lesen konnten.

1988

Genf führt als erster Schweizer Kanton eine kontrollierte Ursprungsbezeichnung ein. Nach und nach greifen auch alle anderen Weinkantone diese Initiative auf.

Der Kanton Genf ist die drittgrösste Weinregion der Schweiz. Rund um den Genfersee liegen 40 Weinorte. Für diesen exklusiven Guide forderten wir alle Erzeuger zwischen Céligny und Hermance auf, uns ihre Weinfavoriten zu schicken. Farbe, Typ und Jahrgang spielten dabei keine Rolle. Die meisten Winzer folgten unserem Aufruf. So können wir Ihnen bereits im fünften Jahr in Folge einen umfassenden Querschnitt der besten Genfer Weine vorstellen.

GENFER GESCHMACK



Foto: Siffert / weinweltfoto.ch

Vergleicht man den historisch niedrigen Ernteertrag von 2017, so fiel das Lesegut 2018 quantitativ reichlich aus. «Die Gesamterzeugung von 10 084 271 Litern liegt 5,52 Prozent (527 956 Liter) über dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre und weit über dem Ertrag des vergangenen, stark vom Frühjahrsfrost gezeichneten Jahres (46,44 Prozent)», ist der von Republik und Kanton Genf herausgegebenen «Lesegutkontrolle 2018» zu entnehmen. Laut Statistik bleibt die Anbaufläche im Genfer Weingebiet nahezu unverändert. Mit 1409 Hektar - 121 davon in der Freizone (Parzellen, die sich aus historischen Gründen auf französischem Staatsgebiet befinden, aber Genfer Winzern gehören) - ist für 2018 im Vergleich zum Vorjahr ein Verlust von fünf Hektar festzustellen. Damit ist das Anbauggebiet wieder so gross wie 2016. Die weissen Rebsorten machen 42 Prozent des Gesamtbestandes aus und konnten damit einen leichten Zuwachs verzeichnen. Trotz der seit 30 Jahren rückläufigen Entwicklung liegt der Chasselas mit 244 Hektar und 19 Prozent der Anbaufläche immer noch an der Spitze. Auf den weiteren Rängen folgen relativ abgeschlagen Chardonnay (100 Hektar), Pinot Blanc (40 Hektar), Sauvignon Blanc (36 Hektar) und Aligoté (23 Hektar). Obwohl sie im selben Zeitraum kontinuierlich zulegen konnten. Ähnlich verhält es sich bei den roten Rebsorten (58 Prozent des Bestands): Gamay nimmt trotz des seit 25 Jahren anhaltenden Rückwärtstrends mit 303 Hektar (23,6 Prozent des Sortenbestands) weiterhin den vordersten Platz ein, den ihr Pinot Noir (137 Hektar), Gamaret (114 Hektar), Merlot (47 Hektar) und Garanoir (46 Hektar) noch nicht streitig machen konnten. Beträchtlich aufholen konnte der Divico (+15 Prozent im Vergleich zu 2017), den wir bereits in der Extra-Ausgabe des vergangenen Jahres vorgestellt haben. Mit fast 13 Hektar verdrängte er die Syrah-Traube vom achten Platz unter den roten Rebsorten im Kanton. Doch 2018 konnte nicht nur mengenmässig überzeugen. Viele, viele Sonnenstunden verhalfen den Trauben aller Rebsorten und auf allen Parzellen zu perfekter Reife. Die Qualität des neuen Jahrgangs dürfte also sogar die kritischsten Weinkenner unter Ihnen zufriedenstellen: Denn 2018 gehört zweifelsohne zu den besten Jahrgängen des dritten Jahrtausends.

RECHTES UFER

Die Rebberge am rechten Rhone-Ufer bis hin zum Kanton Waadt und das Mandement – also die ehemaligen Besitzungen des Bistums Genf (Dardagny, Satigny und Russin) – bilden das sogenannte Rechte Ufer.

Essertines (1)



Domaine de Chafalet
Mathurin und Guy Ramu
Le Franc Bec 2016

Dieser Malbec bringt relativ dichtes Granatrot ins Glas. Die schwarzfruchtige Nase, der saubere Auftakt, der strukturierte Gaumen mit festem Tannin und die sonnigen Akzente im Abgang überzeugen. Diese unkonventionelle Spezialität passt hervorragend zu einem saftigen Stück Fleisch aus der Region.

www.domainedechafalet.ch



Domaine des Esserts
Raymond und Réjane Ramu
Chardonnay 2017

In zartes Gold gehüllt, besticht dieser animierende Chardonnay sowohl in der Nase als auch am Gaumen mit frischen weissfruchtigen Aromen. Fesselndes Bouquet, geschmeidiger, opulenter Geschmackseindruck. Schmackhaftes, nicht enden wollendes Finale.

www.domainedesesserts.ch

Dardagny (2)

Domaine des Crêts-Malval
Jacques und Roxane Pottu
Tel. +41 (0)79 456 19 34



Domaine de la Planta
Frédéric und Jean-David Gaillard
La Révolution 2016

Dieser Gamay aus alten Reben wird im Eichenfass ausgebaut. Reizende purpurviolette Farbe, ausladender Duft nach Waldfrüchten mit Gewürznoten, geschmeidiger Auftakt, auf der Zunge seidig und fruchtig, umhülltes Tannin, etwas Pfeffer im Abgang.

www.domainedelaplanta.ch



Domaine Dugerdil
Sophie Dugerdil
IndiGenève 2017

Auf traubeneigenen Hefen wurde dieser Garanoir vinifiziert. Hübsches Karminrot, schwarzfruchtiges Bouquet mit Aromen von Gewürzkräutern, ja sogar einer Spur Eukalyptus, klarer Auftakt, am Gaumen viel Körper und geschmeidiges Tannin, aufregender, fruchtbetonter Nachhall.

www.domaine-dugerdil.ch



Stéphane Gros
Merlot La Salamandre Tachetée 2015

Kraft und Konzentration bestimmen den Charakter dieses Merlot, der in mehrfacher Hinsicht beeindruckt: vollmundiger Geschmack, intensive Aromen von Brombeer-Gelee mit Gewürznoten, langgestrecktes, würziges Finale mit belebenden, leicht bitteren Akzenten.

www.stephane-gros.ch



Domaine Les Hutins
Emilienne Hutin-Zumbach
Syrah 1er Cru L'Intégrale

Ein herrlicher Syrah, der jedes Jahr aufs Neue beeindruckt. Mit eleganten und doch markanten Aromen von schwarzen Früchten und tasmanischem Pfeffer zeigt auch der 2016er einmal mehr vinologisches Fingerspitzengefühl. Viel Feinheit, grosse Eleganz, enormes Alterungspotenzial (mindestens zehn Jahre).

www.domaineleshutins.ch



Domaine des Faunes
Frédéric et Ludovic Mistral
Gamaret 2017

Ein fast undurchsichtiger, markanter Gamaret mit viel Charakter aus einem sonnigen Jahrgang. Das Aromenspiel aus weissem Pfeffer, Muskatnuss, Kurkuma, Schwarzkirsche und Brombeere erfreut sowohl die Nase als auch den Gaumen. Bemerkenswert seidiges Geschmacksempfinden.
www.lesfaunes.ch



Domaine du Centaure
Julien et Claude Ramu
Légende 2017

Diese Assemblage aus Gamaret und Garanoir kommt aus dem Eichenfass. Reizvolle hellrote Farbe, üppiges zartwürziges Bouquet, geschmeidiger Auftakt, viel Saft am Gaumen, umhülltes Tannin, lang anhaltender Abgang mit Gewürznoten.
www.domaine-du-centaure.ch



Clos des Pins
Marc Ramu
Muscat de Dardagny 2017

Markant, rein und gradlinig, profiliert sich dieser Muscat durch seine glänzende Farbe mit zartgoldenen Reflexen, seinen Duft nach frischen Trauben, einen ausgewogenen, reintonigen Geschmackseindruck und das frische Finish mit sonnigen Akzenten. Ein Wein wie ein Plädoyer für diese etwas vernachlässigte Rebsorte.
www.closdespins.ch



Domaine des Rothis
Famille Rothisberger
Cabernet Franc 2016

Hübsche Farbe mit karminroten Reflexen. Sonnige Duftaromatik nach milden Gewürzen, Brombeeren und Zwetschgen. Druckvoll und konzentriert wird der Gaumen durch die Tanninmasse gut strukturiert. Effektivoller Abgang.
www.domaine-des-rothis.ch



Domaine de la Donzelle
Bernard Vuagnat
Mondeuse 2015

Schöner Glanz mit krapproten Reflexen, ausgeprägtes Fruchtbouquet, viel Körper im Mund, leckerer Saft, schwungvolles Finish mit angedeutet krautigen Noten – kurz, ein temperamentvoller Mondeuse, den man an einem sonnigen Tag in angenehmer Gesellschaft geniessen sollte.
www.closdeladonzelle.ch

Russin (3)



Cave Les Baillets
Sandra Cartier & Sébastien Gros
Viognier 2017

Sehr reif und sehr aromatisch, bringt dieser imposante Viognier schönes Gold ins Glas. In der fruchtigen Duftspirale funkeln Aprikosenaromen. Den Auftritt am Gaumen bestimmt das füllige Volumen. Ein gehaltvoller Gastronomie-Weisswein mit viel Sonne.
Tel. +41 (0)22 754 14 97



Domaine des Molards
Michel et Fabien Desbaillets
Chasselas Réserve du Domaine 2017

Die sehr helle, glänzende Farbe und der zartblumige Duft mit mineralischen Akzenten künden von einer klassisch-eleganten Cuvée. Bezaubernd frische Aromen, ausgewogene Gaumenstilistik, leichte Feuersteinnoten im Finish.
www.molards.ch



Didier et Nadia Penet
Cabernet Franc La Maisonnnette 2016

In diesem konzentrierten, druckvollen Rotwein verbinden sich Noten von roten Früchten, Waldbeeren und milden Gewürzen, die ein subtiles Duftgeflecht bilden und schliesslich auch den

Gaumen auskleiden. Gut strukturierter, ausgewogener Geschmackseindruck, beschwingter Abgang mit viel Länge.

Tel. +41 (0)22 754 17 21

Peissy (4)



Domaine des Charmes
Olivier, Bernard et Anne Conne
Sauvignon Blanc 1er Cru 2017

Ein bemerkenswert eleganter, gekonnt vinifizierter Sauvignon mit reifen Zitrusnoten, lebhaften Aromen von Schwarze-Johannisbeer-Knospen und mineralischen Akzenten. Komprimierter Duft, straffer Gaumen, eindrucksvoller Nachhall im Finale.

www.domainedescharmes.ch



Domaine des Trois Etoiles
Didier Fischer et Michel Tuor
Ampré 2016

Gamaret und Garanoir, beide in der Barrique ausgebaut, ergeben zusammen eine saftige, komplexe und gehaltvolle Cuvée mit harmonisch abgestimmten Aromen von schwarzen Früchten und milden Gewürzen.

www.trois-etoiles.ch



Domaine Grand'Cour
Jean-Pierre Pellegrin
Pinot Noir P 2016

Der feingliedrige Pinot Noir besticht mit subtiler Eleganz. Hübsches Rubinrot im Glas, eleganter Duft nach kleinen Früchten mit zartwürzigen und Rauchnoten. Die druckvolle Tiefe am Gaumen kann die Balance dieses feinzelierten, finesse-reichen Rotweins nicht ins Wanken bringen. Dieser Pinot Noir erreicht seinen Höhepunkt in fünf bis acht Jahren.

Tel. +41 (0)22 753 15 00

*Blick von den Rebbergen der
Gemeinde Commugny am linken Ufer
des Genfersees auf die berühmte
Wasserfontäne. Land-Atmosphäre direkt
vor den Toren der Metropole Genf.*





Domaine Les Crêtets
Philippe et Sophie Plan
La Mécanique du Temps 2017

Unter dem dichten Farbmantel mit granatroten Reflexen verbirgt sich eine wohlproportionierte Assemblage aus Gamaret und Garanoir. Ausdruckstarkes Bouquet nach schwarzen Früchten und milden Gewürzen, konzentrierter Geschmack, effektvolles, langes Finale.

www.lescretets.ch



Domaine Les Perrières
Famille Rochaix
Aligoté de Peissy 2017

Die traditionelle Genfer Rebsorte wird auf Domaine Les Perrières zu einer schmackhaften, frischen und sehr gefälligen Cuvée verarbeitet. Der Aromenabdruck wird von weissen, Zitrus- und Trockenfrüchten bestimmt. Am Gaumen knackig, rund und angenehm lebhaft.

www.lesperrieres.ch

Domaine des Bossons
Eric et Laure Leyvraz
www.domaine-des-bossons.ch

Chonilly (5)



Clos du Château
Lionel, Nathalie Dugerdil & Famille
Chardonnay 2017

Zartes Gold, aufregender Duft nach frisch aufgeschnittenem Apfel und saftiger Birne, animierender Auftakt, elegante Gaumenstilistik, geschmeidiger Abgang auf der Frucht – ein nobler Chardonnay in klassischer Machart.

www.closduchateau.ch



Domaine des Abeilles d'Or
Laurent et René Desbaillets
Douce Noire 2014

Diese vielschichtige, druckvolle und gut strukturierte Assemblage aus dem Eichenfass ist zur Lagerung bestimmt. In der Nase geben Aromen von Waldbeeren, Lakritze und Pfeffer den Ton an. Den Gaumen erfreuen knackiger Saft und seidiges Tannin.

www.abeillesdor.ch



Domaine La Clé de Sol
Daniel Sulliger
Adagio 2016

Hinter der dichten, blauvioletten Farbe steckt ein genussvoller Gamaret-Wein, der die Nase mit Gewürznoten von weissem Pfeffer, Kurkuma und Muskatnuss kitzelt. Druckvoller Auftakt, aufregender Geschmack mit opulenter Frucht, seidiges Finish.

www.cledesol.ch

Meyrin (7)

Paul-Henri Soler
Tel. +41 (0)79 746 24 61

Satigny (8)



Les Gondettes
Françoise Berguer
Garanoir 2016

Attraktives Granatrot mit blauvioletten Reflexen, reizvolle schwarzfruchtige Duftaromatik (Cassis, Zwetschge, Kirsche), gut strukturierter Gaumen, reifes Tannin, Finale auf der Frucht – das ist die attraktive Signatur dieses saftigen Rotweins.

www.lesgondettes.ch



Domaine du Paradis
Famille Burgdorfer
Le Pont des Soupirs 2016

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon und Gamaret bündeln sich zu einer komplexen Cuvée mit Struktur. Dichte Farbe, vielschichtiges Duftgeflecht, am Gaumen viel Körper, rassiger Abgang.

www.domaine-du-paradis.ch

Domaine de la Devinière
Willy Cretegny
www.la-deviniere.ch

Château des Bois
Nicolas Seiler
www.chateaudesbois.ch

Domaine du Nant-d'Avril
Famille Grolimund
www.nant-davril.ch



Le Grand Clos
Jean-Michel Novelle
Point Final I

Syrah und Pinot Noir verbrachten sechs Jahre in der Barrique, bevor sie im Juli 2018 in Flaschen abgefüllt wurden. In der Nase und am Gaumen entfalten sich komplexe Aromen von eingelegten Kirschen, Schokolade und Kurkuma. Üppiges Duftprofil, aufregender Geschmack. Eine unkonventionelle, sehr intensive Assemblage, die viele Jahre lang sehr sorgfältig ausgebaut wurde. Ein Abstecher zu diesem Weingut lohnt sich immer.

www.novelle.wine



Les Vallières
André Serex
L'Esprit de Genève 2017

Balance, Finesse, Expressivität: Gekonnter Holzausbau und günstige Jahrgangsbedingungen machten es möglich. Das Aromengeflecht aus Gewürzen, roten und schwarzen Früchten bestimmt Duft und Geschmack. Ausladendes Bouquet, saftiger Gaumen mit seidigem Tannin.

www.lesvallieres.ch

Bourdignny (9)



Domaine de Champvigny
Raymond Meister
Kerner 2017

Die deutsche Rebsorte hat sich in der Genfersee-Region gut akklimatisiert und wird dort zu fruchtbetonten, gehaltvollen Weissweinen verarbeitet. Dieser Kerner fließt hell und glänzend ins Glas. Duft von Zitrusfrüchten und exotischen Früchten erfüllt die Nase. Vollmundiger Geschmack, beschwingtes Finish.

www.champvigny.ch



Domaine des Alouettes
Jean-Daniel et Florian Ramu
Divico 2017

Im Eichenfass ausgebaut, entwickelt die in Changins gezüchtete multiresistente Rebsorte auf Domaine des Alouettes. Noten von Gewürznelke und Tabak. Hinter der schier undurchsichtigen Farbe mit blauviolettten Reflexen steckt ein körperreicher Rotwein mit dem Duft der Schwarzkirsche und saftiger Fülle am Gaumen.

www.domaine-des-alouettes.ch

Domaine des Vignolles
Laurent Vulliez
www.vignolles.ch

Peney (10)



Les Balisiers
Christophe Pillon
Comte de Peney 2010

Diese Assemblage mit dem BioSuisse-Label ist zwar auf ihrem Höhepunkt angelangt, baut deswegen aber noch lange nicht ab. Von einer so komplexen, edlen Alterspatina können jüngere Weine nur träumen. Dieser bemerkenswert gut ausbalancierte Wein wird zu besonderen Anlässen serviert, bei denen elegante Tropfen gefragt sind.

www.balisiers.ch

Domaine des Pendus
Christian Sossauer
www.domaine-des-pendus.ch

Collex-Bossy (13)



Domaine Girod Frères
Sylvain Girod
La Fée Noire 2016

Merlot, Gamaret, Galotta und Garanoir aus dem Eichenfass ergeben hier eine elegante, ausgewogene Assemblage. In Nase und Mund entfalten sich Aromen von frischen schwarzen Früchten und zarten Gewürzen. Ausladendes Bouquet, knackiger Gaumen.

Tel. +41 (0)22 774 16 97

Château de Collex
Frédéric Probst
www.domaineduchateau.ch

La Vigne à Bossy
Lalage et Jean-Albert Schmid-Cairns
Tel. + 41 (0)22 774 12 30

Céligny (14)

Le Clos de Céligny
H. Schütz & R. Moser
www.clos-de-celigny.ch

Les vins du Crieur Public et de la Sorcière
Pierre Mandry
www.provino.ch/mandry

Die Premiumcurvée von Domaine des Balisiers, Le Comte de Peney, wurde 1989 von Jean-Daniel Schlaepfer und Gérard Pillon kreiert. Bereits seit 30 Jahren erfreut die Assemblage aus zwei Dritteln Cabernet Sauvignon und einem Drittel Cabernet Franc die Gaumen aller Liebhaber körperreicher Rotweine. Der Comte de Peney gehörte zu den ersten Assemblagen im Stil eines Bordeauxweins, die heute in allen Schweizer Weinregionen immer mehr im Kommen sind.

ZWISCHEN ARVE UND RHONE

Arvey (15)

Domaine de Champlong
André Lauper
Tel. +41 (0)22 756 27 89

Arully (16)



Domaine de la Printanière
Céline Dugerdil
Merlot 2017

Der Barrique-Ausbau verleiht diesem ausdrucksstarken, druckvollen Merlot zartwürzige Noten und eine gewisse Patina. Ein meisterhaft gekelterter, gehaltvoller Rotwein aus reifen Trauben mit Typizität, Charakter und Frucht.
www.laprintaniere.ch



Domaine du Courtil
Ernest Scherz
Epeisses 2018

Unter dem hellen, zartgoldenen Farbmantel steckt ein noch sehr junger Chasselas: weisfruchtige Duftaromatik mit floralen Noten, sauberer Auftakt, am Gaumen vollmundig mit opulenten Fruchtaromen, frisches Finale.
Tel. +41 (0)22 756 28 74

Soral (17)



Domaine de la Mermière
Yves et Christophe Batardon
Altesse du coin 2017

Der Altesse wird als «fröhlich-freier Bauernsaft aus von Menschenhand gelesenen Trauben» vorgestellt. Der ungeschwefelte und in der Bar-

rique auf der Hefe ausgebaute Wein bringt schönes Gold ins Glas. In der expressiven Aromatik verbinden sich Noten von Walnuss und Gewürzen. Der vollmundige Geschmack bleibt lange im Gaumen präsent.

www.mermiere.ch



Cave des Chevalières
Sébastien et Eva Dupraz
Merlot 2015

Dieser Merlot aus dem sehr warmen, sonnigen Jahrgang 2015 verströmt einen intensiven Duft nach reifen schwarzen Früchten, in dem zudem empyreumatische Noten mitschwingen. Diese Aromatik bestimmt auch den Geschmackseindruck. Ein gehaltvoller, vollmundiger Wein. Genussvoll bis ins Finale.

www.cave-des-chevalieres.ch

Domaine du Château de Rougemont
Paul et Annie Dupraz
Tel. +41 (0)22 756 42 65

Domaine du Faubourg
Jean-Claude et Christophe Egger
www.dufaubourg.ch



L'ESPRIT DE GENÈVE

WEINPAKET KOLLEKTION 2016

**SPEZIAL-
ANGEBOT**

DIE ERZEUGER DES ESPRIT DE GENÈVE BIETEN WEINSETS MIT ALLEN WEINEN DES JAHRGANGS 2016 IN LIMITIERTER AUFLAGE AN. DIESE SONDEROFFERTE IST GÜLTIG BIS ZUM 30. JUNI 2019.

GENÈVE

Die Kartons wurden nach Regionen und Assemblagen zusammengestellt, um den verschiedenen Charakteren und der Vielfalt der Esprit-de-Genève-Weine Rechnung zu tragen.

Karton A (6 x 75 cl)

Domaine Dugerdil, La Cave de Genève, Domaine des Vallières, Domaine du Château du Crest, Domaine des Graves, Domaine des Curiades

118.80 statt 132 Franken (inklusive MwSt.)

Karton B (5 x 75 cl)

Domaine Les Hutins, Domaine des Trois Étoiles, Domaine Guyot, Domaine de Beauvent, Domaine Dupraz

99 statt 110 Franken (inklusive MwSt.)

Karton C (6 x 75 cl)

Domaine de la Vigne Blanche, Domaine de la Planta, Domaine de la Printanière, Vignoble de l'Etat, Domaine Château des Bois, Domaine des Charmes

118.80 statt 132 Franken (inklusive MwSt.)

Bestellung (Preis inklusive Lieferung) über die Website: www.geneveterroir.ch/esprit-de-geneve/acheter-en-ligne



Domaine des Loliets
Raphaël Dunand
L'Ange Gardien 2016

Eine wunderbar ausgewogene, gradlinige Assemblage, bei der die Gamay-Traube dominiert. Uns gefiel besonders das hübsche Granatrot, die Komplexität, die Frucht und der ausgewogene Geschmack mit viel Kirsche sowie das rassige Finish.
www.loliets.ch



Henri-Pierre Dupraz
Cuvée Shona 2013

Die Assemblage aus Merlot und Syrah besticht mit einem vielschichtigen Duftgeflecht aus warmen Gewürzen, sehr reifen schwarzen Früchten und empyreumatischen Noten. Diese animierende Aromatik bestimmt auch den Gaumen. Ein vollmundiger, gehaltvoller und sehr geschmeidiger Wein.
Tel. +41 (0)22 756 26 02



Stéphane Dupraz
Pinot Noir 2017

Der rassige Pinot im dichten rubinroten Farbmantel wurde beim Grossen Preis des Schweizer Weins mit einer Medaille ausgezeichnet. Ausladender Duft nach Waldbeeren, gepaart mit Holunderblüte, fein ausbalancierte Gaumenstilistik, Abgang auf der Frucht.
www.sydupraz.ch

Athenaz (18)



Domaine des Graves
Famille Cadoux
Savagnin Blanc 2015

Viel Frucht, viel Gehalt, Volumen, Charakter und Tiefe sind die Erkennungsmerkmale dieses imposanten, zartwürzigen Savagnin, in dem die Sonne des Jahrgangs 2015 zu spüren ist.
www.domainedesgraves.ch

Laconnex (19)



Domaine Jean Batardon
Pinot Noir 2017

Die schöne rubinrote Farbe und das relativ zarte Bouquet nach roten Früchten künden von Typizität. Ein gut strukturierter Pinot mit beeindruckender, gaumenauskleidender Tanninmasse und schöner, angenehmer Länge.
Tel. + 41 (0)79 637 62 71



Château de Laconnex
Famille Dethurens
Pinot Gris 2017

Feines Gold mit leichten rosa Reflexen im Glas, weissfruchtige Duftaromatik mit floralen Noten, geschmeidiger Auftakt, vollmundiger, wunderbar grosszügiger Geschmack, geschliffener Abgang.
www.chateaudelaconnex.ch

Les Vignes du Pêcher
Patrick David
www.laconnex-beach.ch/pecher



Domaine des Trois-Lacs
Laurent Thévenoz
Divico 2016

Hinter dem undurchsichtigen Farbmantel mit blauvioletten Reflexen verbirgt sich ein Wein mit ausgeprägtem Duftprofil. Schwarzfruchtige Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Zwetschge und zarte Schokoladennoten schmeicheln sowohl der Nase als auch dem Gaumen. Fruchtiger Auftakt, angenehme Struktur auf der Zunge, vollmundiges Finish.
www.domainedestroislacs.ch

Lully (20)



Domaine des Bonnettes
Dominique Maigre
Savagnin Blanc 2016

Schöner Glanz im Glas, aufregend frischer Duft nach gelben und grünen Zitrusfrüchten, gepaart mit einer feinen Vanillenote. Ein angenehm lebhafter, vollmundiger Wein mit zartwürziger Gaumenstilistik. Straffes, frisches Finale.
www.bonnettes.ch



Domaine des Curiades
Jacques et Christophe Dupraz
La Cuvées des 3 Ours

Dieser Genfer «Amarone» (dessen Trauben zwei Wochen lang getrocknet wurden) fliesst wie Tinte ins Glas. Üppiges Bouquet nach kandierter Kirsche mit feinen Holznoten, am Gaumen opulent mit beschwingten Noten von Eukalyptus, schwarzen Früchten und milden Gewürzen.
www.curiades.ch



Mermoud Vignerons
102 2017

Schöner Glanz, reine, frische Noten von weissen Früchten mit einer feinen Prise milder Gewürze. Auf der Zunge füllig und geschmeidig, wunderbar frischer Nachhall. Dieser Pinot Blanc hat wirklich grosse Klasse und beeindruckt uns von Jahr zu Jahr mit steigender Tendenz.
www.mermoud.ch



Cave des Oulaines
Daniel Tremblat et famille
Sauvignon Blanc 2016

Bei der Sélection des Vins de Genève 2017 erhielt diese vielschichtige Spezialität die Silbermedaille. Reizende feingoldene Farbe, fesselnder Duft nach Zitrusfrüchten und Schwarze-Johannisbeer-Knospen, saftiger Gaumen, schöne Balance im Abgang.
www.cave-des-oulaines.ch



**Vignoble de l'Etat
Thierry Anet
Bastian 2017**

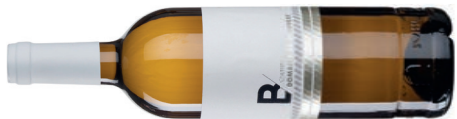
Dieser Divico aus dem Eichenfass hält einige Überraschungen bereit: undurchsichtiges Blauviolett, intensives Schwarzkirschbouquet, konzentrierte Gaumenstilistik mit viel Saft und Körper, gradliniges Finale mit Gewürz-Noten.
www.vignoble.ge.ch

Sézenove (21)

**Les Grands Buissons
Patrick & Marc Favre
www.grands-buissons.ch**

**Cave de Sézenove
Bernard Bosseau
Tel. +41 (0)79 206 86 68**

Bernex (22)



**Domaine de Beauvent
Bernard et Jérôme Cruz
Chenin 2017**

Die Winzerfamilie Cruz ist für ihre unkonventionellen Kuriositäten bekannt. Dies bestätigt sich einmal mehr mit diesem strukturierten, aber durchaus eleganten Weisswein: schönes Gold im Glas. In der Nase Melone und weisse Früchte, im Mund Fülle, Körper und angenehme Lebhaftigkeit. Ein gelungener Wein und eine spannende Entdeckung!

www.cave-de-beauvent.ch

**Cave au Petit-Gris
Dennis Vionnet
Tel. +41 (0)22 757 10 18**



**Christian Guyot
Cabernet Franc 2016**

Der unglaublich seidige Saft und die eklatante Frucht zeugen von Meisterhand, denn Cabernet Franc zeigt sich allgemein eher rau und konzentriert. Hinter der reizvollen Aromatik nach schwarzen Früchten entdeckt man nach und nach viel Tiefe und Konzentration.
www.vins-guyot.ch

Aire-La-Ville (24)

**L'Aérien Jonathan Christin
Tel. +41 (0)79 561 21 67**



**Domaine d'Esiz
Christophe Bosson
Cabernet Franc 2016**

Ein Cabernet Franc mit ausgeprägtem Charakter, der einiges zu bieten hat: hübsches Granatrot, eindrucksvolle Duftspirale aus schwarzen Früchten, Enzian und Unterholznoten, am Gaumen strukturiert und vollmundig mit grosszügiger Frucht – hauptsächlich Himbeere.
www.terredesize.ch

Plan-Les-Ouates (25)



**Cave de Saconnex d'Arve
Daniel Brenner
Pinot Noir 2015**

In relativ dichtes Rubinrot gepackt, kitzelt dieser Pinot Noir die Nase mit attraktiven Noten von

roten Früchten und floralen Aromen, die sich auch am Gaumen bemerkbar machen. Frischer Auftakt, viel Länge.
www.eau-de-vie.ch

Landecy (26)

**Domaine du Grangier
Aurélien Lacraz
Tel. +41 (0)78 726 77 07**

**Domaine de Verbant
Famille L. Barthassat
www.verbant.ch**

Carouge (27)



**Domaine du Crêt
Le Crêt Barrique 2016**

Cabernet Franc, Merlot und Gamaret aus dem Eichenfass fügen sich zu einem kräftigen Rotwein, der mindestens noch zehn Jahre lagern kann. Die kühlen Jahrgangstemperaturen statteten diesen Wein mit Gradlinigkeit und bemerkenswerter Länge aus.
www.berthaudin.ch

Troinex (28)

**Domaine de la Pierre aux Dames
Patricia et Michel Bidaux
www.maisonforte.ch**

Veyrier (29)

**Domaine du Petit-Veyrier
Claude et Claudine Rosset
Tel. +41 (0)22 784 12 54**

Seit der ersten Weinlese auf La Châtelaine, dem Weingut von Mélanie und Philippe Chappuis (alias Zep), im Jahr 2016 darf sich Genf wieder Weinbaugemeinde nennen.

ZWISCHEN ARVE UND SEE

Cologny (30)



Domaine de la Vigne Blanche
Sarah Meylan
Gamay 2017

Vielschichtig, Aromen von frischer Kirsche, Pfingstrose, Waldbeeren, Zwetschge und Lakritze, knackig, geschmacksintensiv, ausgewogen und intensiv: Nicht umsonst wurde dieser aussergewöhnliche Rotwein beim Grossen Preis des Schweizer Weins zum Sieger gekürt. Ein absolutes Highlight!

www.lavigneblanche.ch

Choulex (31)



Domaine de Miolan
Bertrand Favre
Pinot Noir 2017

Dieser animierende Pinot Noir mit dem BioSuisse-Label überzeugt in vielerlei Hinsicht: dichte Farbe mit granatroten Reflexen, ausladendes schwarzfruchtiges Bouquet, auf der Zunge vollmundig mit viel Körper und geschmeidigem Tannin. Würziges Finish.

www.domainedemiolan.ch



Les Coudrays
Jacques Baudet
Le Rubis de Genève 2015

Die Quadriga aus Merlot, Gamay, Gamaret und Garanoir präsentiert sich in hübschem Karminrot. Das spannende Duftgeflecht aus Brombeere, Kirsche, Salbei und Rosmarin, die gut ausbalancierte Gaumenstilistik und das frische Finale überzeugen.

www.lescoudrays.ch

Famille Jean Rivollet
Tel. + 41 (0)22 750 17 66

Presinge (32)

Domaine de l'Abbaye
Famille Läser
Tel. +41 (0)22 759 17 52

Jussy (33)

Cave La Gara
Olivier Pradervand
Tel. +41 (0)79 281 44 00



Château du Crest
Josef Meyer & Cie
Sauvignon Blanc 2017

Mit Typizität fesselt dieser ansprechende aromatische Sauvignon Blanc: zartgoldene Farbe, effektvolle Duftaromatik nach frischer Ananas und Grapefruit mit einer Spur Litschi, im Mund viel Geschmack, ausdrucksstarker Abgang auf der Frucht.

www.domaineducrest.ch



Domaine Château L'Evêque
Martine Saucy Mévaux et Alexandre Mévaux
Gamay Les Bornaches 2017

Von BioSuisse und Demeter zertifiziert, bringt der saftige Gamay dichtes Blauviolett ins Glas. Konzentrierter Duft nach schwarzen Früchten, klarer Auftakt, vollmundiger Gaumen, geschmeidiges Tannin, lang haftender Nachhall mit feinen Gewürzakzenten.

www.chateauleveque.ch



Die Weinbaugemeinde Hermance liegt ganz im Osten des Kantons Genf und ist nicht zuletzt für ihre prähistorischen Pfahlbauten bekannt, die wohl 4000 Jahre vor unserer Zeitrechnung gebaut wurden und heute zum UNESCO-Weltkulturerbe gehören.

Meinier (34)

Domaine de la Tour
Cédric Béné
Tel. +41 (0)22 750 02 28



Domaine d'En Bruaz
Grégory Favre
Syrah 2017

Mundwässernd, im Eichenfass ausgebaut, punktet diese Spezialität mit dichtem Purpurviolett, ihrem würzigen Bouquet sowie seidigem Gaumengefühl mit Aromen von weissem Pfeffer, Veilchen, Schwarzkirsche und Muskatnuss.
www.domainedenbruaz.ch

Gy (35)

Cave de la Chena
Daniel Fonjallaz
www.cavedelachena.ch

Clos de la Zone
Robin et Valentin Vidonne
www.closdelazone.ch

Ferme Jaquet
Marc Jaquet
www.ferme-jaquet.ch

Domaine du Chambet
Fonjallaz Gérald & Fils
www.chambet.ch

Corsier (36)

Domaine des Groubeaux
Yves Kohli
Tel. +41 (0)79 474 29 92

Anières (38)



Domaine de la Côte d'Or
Gavillet et Fils
Pinot Gris 2017

Weisse Früchte, dann gelbe Früchte, eine Spur Honig und ein Hauch Feuerstein – so lautet das Erfolgsrezept für diese delikate Spezialität mit opulentem Duft und ansprechender Gaumenstilistik. Die gelungene vollmundige Balance und das schwungvolle Finale runden das Geschmackserlebnis perfekt ab.
www.lacotedor.ch



Domaine des Ménades
Alain Jacquier
Les Corés 2016

In dieser rassigen, strukturierten Assemblage aus der Barrique verbinden sich Gewürz- und Holznoten mit knackigen Aromen von roten und schwarzen Früchten. Schönes Hellrot im Glas, reifes Tannin, zartwürziger, nachhaltiger Abgang.
www.domainedesmenades.ch



Domaine Les Parcelles
Laurent Villard
Altesse 2017

Uns faszinierten die helle, aber doch glänzende Farbe, der ausladende Duft nach Birne, frischem Apfel und weissem Pfirsich, die vollmundige, reichhaltige und druckvolle Textur am Gaumen und der lange, fruchtbetonte Nachhall.
Tel. +41 (0)22 751 01 20



Domaine Villard & Fils
Philippe Villard
Savagnin Blanc 2017

Dieser rassige, in der Barrique ausgebaute Weisswein überzeugt mit bemerkenswerter Balance und Komplexität. Besondere Erwähnung verdienen die vielschichtige Aromatik, die angenehme Lebhaftigkeit, die Tiefe und das langgestreckte, gradlinige Finale.
www.vinsvillard.ch

Chevrens (39)

Domaine des Champs-Lingot
Claude-Alain et Tina Chollet
www.champs-lingot.ch

Hermance (40)

Domaine du Manoir
Fabienne Naef
Tel. +41 (0)22 751 10 09



Domaine des Dix Vins
Raphaël Piuze
Bourguignon Noir 2015

Schönes Rubinrot mit granatroten Nuancen, reizvolles Waldfruchtbouquet mit floralen und würzigen Noten, strukturierter Gaumen mit reifem, umhülltem Tannin. Ein harmonischer, grosszügig angelegter Wein.
Tel. +41 (0)22 75118 35

Die Winzer von La Cave de Genève

Die nachfolgend aufgeführten Winzer liefern ihr Lesegut an die Cave de Genève und verkaufen deren Weine.

Dardagny

Claire Bellevaux

Tel. +41 (0)22 754 15 33

Russin

Denis Girardet

Tel. +41 (0)22 754 10 39

Fernand Pittet

Tel. +41 (0)22 754 12 37

Eric Porchet

Tel. +41 (0)22 754 13 39

Vernier

Marc Zeller

Tel. +41 (0)22 341 04 90

Meyrin

Patrick Abbé

Tel. +41 (0)22 341 14 64

Francis Grunder

Tel. +41 (0)22 782 57 07

Satigny

Jacques et Daniel Dugerdil

Tel. +41 (0)22 753 40 40

Marc Penet

Tel. +41 (0)22 753 17 83

Guy Revaclier

Tel. +41 (0)22 753 11 05

Bourdigny

Anne Revaclier

Tel. +41 (0)22 753 12 48

Michel et Baptiste Roset

Tel. +41 (0)22 753 14 52

Bernard et Laurent Vulliez

Tel. +41 (0)22 753 10 85

Genthod

Yvonne Humbert

Tel. +41 (0)22 774 16 38

Collex-Bossy

Claude Mercier

Tel. +41 (0)22 774 15 06

Jacques Mermillod

Tel. +41 (0)22 774 34 12

Soral

Samuel Battiaz

Tel. +41 (0)22 756 14 15

Lionel Thévenoz

Tel. +41 (0)22 756 12 00

Henri-Pierre Dupraz

Tel. +41 (0)22 756 26 02

Laconnex

Samuel Läng

Tel. +41 (0)22 756 18 37

Bernex

André Tremblet

Tel. +41 (0)22 757 49 13

Patrick et Alain Duvernay

gededudu@bluewin.ch

Cartigny

Raymond et Léonie

Cocquio

Tel. +41 (0)22 756 19 14

Aire-La-Ville

Christophe Bosson

Tel. +41 (0)22 757 61 09

Presinge

Jean-Marie Chappuis

Tel. +41 (0)22 759 11 39

Jussy

Patrick Wegmüller

wegmuller.p@bluewin.ch

Meinier

Grégory Favre

Tel. +41 (0)22 759 18 56

Collonge-Bellerive

Christine Pilet-Falquet

Tel. +41 (0)22 752 12 01

Ausgewählte Weine von La Cave de Genève



Trésor Sauvignon Blanc 2017

Schöne Typizität und grosse Frische bilden die Signatur dieser Spezialität, die am Ufer des Genfersees eine ideale Wahlheimat gefunden hat und mit zahlreichen Reizen lockt: feingoldene Farbe, reizvolles Duftgeflecht aus Zitrusfrüchten, frischer Ananas und Schwarze-Johannisbeer-Knospen, vollmundiges Gaumengefühl mit Struktur, rassiger Abgang auf der Frucht.



Infini 2017

Chardonnay, Viognier und Sauvignon Blanc aus der Barrique fügen sich zu einer druckvollen Cuvée, die als idealer Begleiter zu Geflügel, Fisch und Krustentieren in Sauce geschätzt wird.

In zartes Gold gehüllt, begeistert dieser Wein sowohl in der Nase als auch im Mund mit einem gelungenen Aromenspiel aus weissen Früchten, Zitrusfrüchten, Honig, Vanille und Holznoten. Komprimiertes Bouquet, bemerkenswerte Balance auf der Zunge.



Trésor Divico 2018

«Ohne Schwefelzusatz» heisst es auf der Flasche. Die multiresistente Rebsorte aus Changins ergibt einen dichten, tiefen und saftigen Rotwein, auf dessen nahezu undurchsichtigem Farbmantel blauviolette Reflexe funkeln. Schwarzkirschbouquet, sauberer Auftakt, am Gaumen konzentriert mit viel Körper und Tannin, zartwürziges, fruchtiges Finish.



Clémence Merlot 2016

Dieser druckvolle Rotwein erhielt beim Mondial du Merlot 2018 eine grosse Goldmedaille.

Massgeblich für die Auszeichnung waren die dichte Farbe, die intensiven Aromen, Konzentration, Volumen und das langgestreckte Finale. Ein grosszügig angelegter Merlot, der bereits trinkreif ist, aber im Laufe der Jahre noch an Komplexität und Harmonie gewinnen wird.



Infini 2016

Diese Assemblage im Stil eines Bordeauxweins – Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc – besitzt grosses Alterungspotenzial, kann jedoch schon jetzt überzeugen: intensives Karminrot im Glas, in der Nase Gewürzaromen mit Noten von Brombeere und Zwetschge, klarer Auftakt, auf der Zunge konzentriert und vollmundig. Im Abgang schwarze Früchte und etwas Pfeffer, viel Länge.

www.cavedegeneve.ch

LA CAVE  GENÈVE



TRÉSOR

der Wein für Entdeckerfreunden



Gold Medaille 2019 :
Concours Mondial du Sauvignon
Citadelles du Vin

www.cavedegeneve.ch

www.cavedegeneve.ch



Weinreisen
**FESTE
IN GENÈVE**



32. Offene Weinkeller in Genf

Die Offenen Weinkeller wurden mit dem Ziel gegründet, den Direktverkauf im Kanton wieder populärer zu machen. Das Event fand sehr schnell grossen Anklang. Zu Beginn der 2000er Jahre nahmen die Organisatoren verstärkt die sehr international geprägte Bevölkerung der Weltstadt Genf ins Visier. Seither sind die Offenen Weinkeller ein absolutes Must im gesellschaftlichen Terminkalender der Stadt am Ende des Sees. Doch auch die ursprüngliche Zielsetzung ist weiterhin aktuell: Laut Statistik nehmen viele Besucher die Offenen Weinkeller zum Anlass, erstmals Schweizer Weine zu kosten. Auch die 32. Ausgabe verspricht am 25. Mai wieder ein volles Programm: 40 Weindörfer, über 90 Weingüter, Tausende Besucher, ein zweifelsohne aussergewöhnlicher neuer Jahrgang und hervorragende 2017er-Barrique-Spezialitäten. Damit sind wieder einmal alle Voraussetzungen erfüllt, um dieses Event als alljährliches Highlight im Genfer Weingebiet zu verankern. www.geneveterroir.ch

Genf ist eine Hochburg des Weintourismus. Aus der breiten Vielfalt ragen drei vielbesuchte Veranstaltungen heraus: die Offenen Weinkeller, die Feinschmecker-Rallye und das Weinlesefest in Russin. Hier stellen wir Ihnen drei Weingüter vor, die aktiv diese Events gestalten.

«Domaine de la Mermière beteiligt sich seit 25 Jahren an den Offenen Weinkellern. Anfangs war es wie in einer grossen Familie. Wir bereiteten Essen vor und luden alle Leute, die bei uns Wein kaufen wollten, zu uns an den Tisch ein. Die Einnahmen aus dem Verkauf entlohnten uns für die Arbeit. Bis 2012/2013 nahm der Verkauf stetig zu. Dann liess das Interesse der regelmässigen Kunden im Alter zwischen 50 und 70 Jahren nach. Jetzt trifft man auf ein bunteres, urbanes Publikum. Dieses möchte einfach einen schönen Tag auf dem Land bei Wein und regionalen Spezialitäten verbringen. Sie sind weniger daran interessiert, unsere Weine bei Degustationen zu verkosten und zu vergleichen. Sie nehmen dann ein, zwei Flaschen eines Weines mit, der ihnen besonders gut geschmeckt hat, aber keinen Vorrat für die nächsten drei oder sechs Monate», stellt Yves Batardon fest. Angesichts dieser Tatsache beschloss der ausgebildete Mechaniker, der das Weingut im Alter von 27 Jahren von seinem Onkel übernommen hat, die Offenen Weinkeller nun ganz anders anzugehen. «Früher boten wir Degustationen an, damit die Leute unsere Weine kauften. Heute sorgen wir mit unseren Weinen und hausgemachten Spezialitäten einfach dafür, dass unsere Gäste einen schönen Tag verbringen. Eine Stimmung fast wie beim 1.-August-Brunch. Wir haben vor zwei Jahren auf dieses Konzept umgestellt und sind sehr glücklich damit», fährt der Eigentümer von Domaine de la Mermière in Soral fort. Yves Batardon baut 10 Hektar Reben und 20 Hektar Getreide an. Er setzt seinen Wein hauptsächlich über die Gastronomie und Alternativläden ab. «Wir stellen gerade auf Bio um», klärt er uns auf. «Ich persönlich halte nicht viel von Labels. Doch den Kunden geben sie eine gewisse Sicherheit, denn sie erwarten, dass auch die Landwirtschaft ihren Beitrag zur Lösung der Probleme unserer Gesellschaft leistet.» Yves Batardon bedauert, dass man Biobauern und konventionelle Landwirte gegeneinander ausspielt. «Heute kämpfen alle Landwirte mit Schwierigkeiten. Regionalität erscheint mir wichtiger als Bio, vor allem wenn Erzeugnisse vom anderen Ende der Welt importiert werden. Hier geht es ums Überleben, denn wenn sich in der Schweiz die Gesetze nicht ändern und ausländische Weine weiterhin den Markt überschwemmen, ergeht es den Winzern bald so wie den kleinen Geschäften. Zum Glück ziehen diese Events noch viele Besucher an und stellen so wieder einen Dialog zwischen Erzeuger und Verbraucher her.»



Weinreisen
**SCHLEMMER-
WANDERUNG**



Feinschmecker-Rallye 2019

Zehn Kilometer kreuz und quer durch das Genfer Land mit Schlemmerstationen bei Erzeugern regionaler Spezialitäten und Winzern. Bewegung, gutes Essen und guter Wein – das Konzept der Feinschmecker-Rallye ist einfach und kommt gut an. Bei der fünften Ausgabe am 10. und 11. August geht es diesmal nach Anières, Corsier und Hermance. Sie sollten sich allerdings möglichst schnell anmelden, denn es gibt bereits eingefleischte Fans, die immer gleich fürs nächste Jahr reservieren. Neben den fünf Schlemmerstationen, an denen Partner des Labels Genève Région – Terre Avenir und lokale Winzer ihre Erzeugnisse servieren, bietet die Feinschmecker-Rallye auch die Gelegenheit, seine Kenntnisse über das Genfer Weingebiet aufzufrischen und dabei noch sehr attraktive Preise zu gewinnen. Dazu steht ein Fragebogen in französischer, deutscher und englischer Sprache zur Verfügung.

www.geneveterroir.ch

Das Weingut Domaine Villard et Fils steht vor tiefgreifenden Veränderungen, was es jedoch nicht daran hindert, bei der sechsten Feinschmecker-Rallye dabei zu sein, bei der viel Natur sowie Genfer Weine und Spezialitäten auf dem Programm stehen.

«Anières und die ganze Region sind für ihre prächtigen Villen bekannt, doch das ist nur ein Aspekt dieser schönen Gegend. Die Teilnehmer der Feinschmecker-Rallye wandern durch herrliche Landschaften und erleben dabei noch echtes Landleben. Durch Anières fließt die Hermance, die vor Kurzem wieder renaturiert wurde», erklärt Philippe Villard, der den Besuchern aus Genf nicht ohne Stolz dieses noch wenig bekannte Fleckchen Erde vorstellt, wo auch die Dorfbewohner sonntags gern einen Spaziergang machen. Der weit über die Kantonsgrenzen hinaus für seine Qualitätsweine bekannte Selbsteinkellerer wird bei der Feinschmecker-Rallye zusammen mit seinem Sohn Sébastien Hunderte Besucher begrüßen. Nach der Landwirtschaftsschule im Wallis und einem einjährigen Praktikum in Neuchâtel schrieb sich der junge Mann an der Hochschule Changins ein. «Ich übernahm das Weingut 1994 und heute bereiten wir bereits die Zukunft für die neue Generation vor», verrät uns Philippe Villard, dessen Sohn im Unternehmen bereits einige Weichen gestellt hat, so etwa die Umstellung von Domaine Villard et Fils auf biologische Bewirtschaftung. «2018 war ein trockenes Jahr, was den Bio-Umstellungsbetrieben natürlich gelegen kam», fügt Sébastien hinzu, der übrigens keinen Hehl aus seiner Vorliebe für den Holzausbau macht. Kein Wunder also, dass bereits 40 Prozent der Gesamterzeugung aus der Barrique kommt. «Über 20 Prozent der Dorfbewohner stammen aus dem englischen Sprachraum, sodass es relativ wenig Kunden für Chasselas- und Gamay-Weine gibt. 8000 Flaschen Chardonnay gehen schneller weg als 2000 Flaschen Chasselas», gesteht Philippe Villard ein. Der Winzer führt aus, dass zwar auch er Savagnin Blanc, Merlot und Divico gepflanzt hat, der grösste Teil der Neubestockung aber der Generation zu verdanken ist, die vor ihm das Weingut bewirtschaftete. Die Weine von Domaine Villard et Fils werden in vielen Genfer Spitzenrestaurants serviert und konnten auch im Kanton Freiburg einen Anhängerkreis gewinnen, wo «wir seit 19 Jahren auf der Messe Salon Suisse des Goûts et Terroirs in Bulle präsent sind». Zu den dringendsten Projekten gehört nun die Gestaltung eines echten Verkaufs- und Degustationsraums. «Das ist leichter gesagt als getan. Das Gebäude stammt aus dem 17. Jahrhundert. So ein altes Gemäuer darf man nicht einfach aus- oder umbauen, wie man es gerne möchte...»

www.vinsvillard.ch



Weinreisen
**WEIN UND
VERGNÜGEN**



Weinlesefest in Russin

Das älteste und traditionsreichste Weinevent im Genfer Land findet in diesem Jahr bereits zum 57. Mal statt und ist immer noch ein echter Besuchermagnet! Allein der Blumenkorso ist den Besuch wert. Danach schlendert man durch den Markt, wo regionale Erzeuger köstliche Spezialitäten und vieles mehr anbieten. Auch die Kinder haben natürlich ihren Spass, sei es bei der gemeinsamen Gestaltung eines Riesengemäldes, auf der Hüpfburg, im Hindernisparcours oder im Bastel-Workshop. Stammgäste treffen sich wie jedes Jahr mit Freunden zu einem Glas Wein aus Russin oder den anderen Weingemeinden des Kantons. Zu den Höhepunkten des Festes zählt die grosse Degustation unter Leitung von Vincent Debergé, Leiter des Restaurants «Le Chat Botté» im Hotel «Beau-Rivage». Dabei werden Hundert glückliche Weinliebhaber in die Geheimnisse des Genfer Weingebiets eingeweiht (begrenzte Teilnehmerzahl, Anmeldung auf der Website).

www.fetedesvendangesrussin.ch

Familie Pittet gehört zu den tragenden Säulen des Weinlesefests. Begegnung mit den Winzern der Cave de Genève: Leidenschaft über Generationen.

«Mein Vater war Mitglied im ersten Organisationskomitee des Weinlesefestes. Das war 1964. Auch ich war immer mit dabei, schon im Bauch meiner Mutter...», scherzt Laurence Pittet, die keine einzige Ausgabe des Festes ausliess, das mittlerweile zu den beliebtesten Events des Kantons Genf gehört. «Die ersten beiden Feste wurden von der Dorfjugend organisiert, doch angesichts des grossen Zulaufs musste bald ein regelrechtes Organisationskomitee eingerichtet werden», bestätigt Fernand Pittet. Der 84-jährige Winzer nimmt kein Blatt vor den Mund: «Ich war schon damals davon überzeugt, dass wir unsere regionalen Produkte besser bekannt machen müssen, auch wenn deren Qualität bisweilen nicht gerade überragend war. Heute produzieren wir zwar ausgezeichnete Weine und können wirklich stolz auf unsere Produkte sein, doch ohne Werbung kommen auch wir nicht aus.» Man spürt den Unternehmergeist, auch wenn der Altwinzer zeitlebens der Genossenschaft angehörte. «Als wir mit wirtschaftlichen Problemen konfrontiert waren, begann ich, den Wein der Genossenschaft auf dem Weingut zu verkaufen. Damals war die Skepsis gross, doch heute machen es alle. Meine Frau stellte sich an den Herd, machte ein und kochte Marmeladen, die wir verkauften. Auch das wurde belächelt, ebenso wie die Gästezimmer, die wir auf unserem Gut einrichteten», erinnert sich der aktive Rentner. Besonders freut er sich darüber, dass seine Tochter 2009 wieder auf das Weingut zurückkam. «Zuvor arbeitete ich in einem medizinischen Labor. Seit zehn Jahren kümmere ich mich hier um die Gästezimmer und vor zwei Jahren legte ich auch das Wirtepatent ab», führt die Winzertochter aus, die ausserdem noch zwei Hektar Reben bewirtschaftet. «Die Organisation von Veranstaltungen wie das Weinlesefest in Russin wird aufgrund zunehmender Auflagen immer schwieriger. Unser Fest führt Städter und Winzer, aber auch alteingesessene Familien und neue Dorfbewohner zusammen. Dort kann man noch echtes Lokalkolorit erleben, doch damit das auch so bleibt, braucht es viel Entschlossenheit und Ausdauer», fährt die Winzerin fort. Gerne erinnert sie sich daran, wie sie als Kind und Jugendliche während des Festwochenendes mit ihren Schulkameraden im Elternhaus campierte. Heute werden auf dem Gutshof Pittet ganz andere Gäste empfangen. «Vor dem Umzug organisiert der Staatsrat bei uns einen Empfang für 400 namhafte Persönlichkeiten aus dem ganzen Kanton und Genf, auch ausländische Gäste», berichtet Fernand Pittet nicht ohne Stolz. Das 57. Weinlesefest findet dieses Jahr am 14. und 15. September statt.

www.fetedesvendangesrussin.ch



Challenge 2019

Die sechste Challenge Les Vins de Genève findet am 13. Mai 2019 im Berner Kulturzentrum PROGR statt. Bei diesem Wettbewerb treten Studierende der Hotelfachschulen Leysin, Zürich (Belvoirpark) und Genf gegeneinander an. Vor und nach dem Finale haben die Zuschauer Gelegenheit, die Weine der 18 Partnerkellereien zu verkosten und sich selbst eine Meinung darüber zu bilden, ob der 2018er – wie von vielen behauptet – das Zeug zum Jahrhundertwein hat. Für die kulinarische Untermalung sorgen zwei «Food-Intermezzos» mit Genfer Tapas und Weinen. Den krönenden Abschluss bildet ein Galadiner unter der Federführung von Gourmetchef Domingo S. Domingo (Restaurant «Mille Sens»), der seine Gäste mit einem glanzvollen Menü und Genfer Spitzenweinen entführen wird.

Die Partnerkellereien der Genfer Weinpassion:

Cave Les Perrières
Cave des Oulaines
Domaine de Chafalet
Domaine de Champvigny
Domaine de la Côte d'Or
Domaine de la Printanière
Domaine des Bonnettes
Domaine des Charmes
Domaine du Clos des Pins
Domaine du Paradis
Domaine Dugerdil
Domaine Les Hutins
Domaine Villard & Fils
La Cave de Genève
La Devinière
Le Grand Clos
Les Vallières
Stéphane Dupraz

Seit fünf Jahren veranstaltet das Magazin VINUM in Zusammenarbeit mit den Genfer Winzern einen Wettbewerb, an dem Studierende von Hotelfachschulen in der ganzen Schweiz teilnehmen. Die angehenden Hotelprofis erwarten ein Theorietest und eine Blinddegustation.

Bei der Challenge Les Vins de Genève treten Studierende der Hotelfachschulen Zürich (Belvoirpark), Leysin und Genf gegeneinander an. Jedes Schul-Team wird von einem Lehrer betreut, der die Studierenden auf den Wettbewerb vorbereitet und drei Finalisten bestimmt. Das vom Opag zur Verfügung gestellte Lehrmaterial (in französischer, deutscher und englischer Sprache) umfasst eine Präsentation des Genfer Weingebiets, eine Auswahl charakteristischer Weine (Chasselas, Aligoté, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Viognier, Gamay, Pinot Noir, Gamaret, rote Assemblage und Schaumwein) aus der drittgrössten Weinregion der Schweiz sowie eine weiterführende Bibliographie zu den Themen Wein und Genfer Weingebiet. Im Anschluss an den Vorbereitungskurs wählen die verantwortlichen Lehrer drei Schüler aus, die ihre Schule beim Finale am 13. Mai im Rahmen der «Genfer Weinpassion» vertreten. Dieser Wettkampf verläuft in zwei Etappen. Der erste Teil findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt und besteht aus einem Fragebogen über den Genfer Wein und einer Blinddegustation. Dabei qualifiziert sich der beste Kandidat jeder Schule für das Finale, das von 18 Uhr bis 18.45 Uhr vor Publikum stattfindet. Eine Jury von hochkarätigen

Fachleuten aus der Weinwelt beurteilt bei einer zweiten Blinddegustation den Scharfsinn der Kandidaten und stellt jedem Finalisten eine Reihe von Fragen. Nach Bekanntgabe des Jury-Entscheids wird die sieggekrönte Schule mit der Challenge Les Vins de Genève ausgezeichnet, während dem Gewinner ein Preisgeld in Höhe von 1500 Franken winkt. Der Zweitplatzierte erhält 500 Franken und der Drittplatzierte ein Weinset der Kollektion Esprit de Genève. 2018 ging der Preis an Igor Protas (auf dem Foto rechts) von der Swiss Hotel Management School in Leysin, der sich mit Bravour gegen seine Mitstreiter durchsetzte. Für Igor Protas liegt die besondere Stärke des Genfer Weingebiets darin, dass es «Neuem aufgeschlossen gegenübersteht. Viele Genfer Winzer stellen grosses Talent unter Beweis. Mich beeindruckt vor allem die Art und Weise, wie sie dem Konkurrenzdruck standhielten, indem sie ein sehr hohes Qualitätsniveau erreichten und Weine mit ganz unterschiedlichen Charakteren kreierten, manchmal sogar ausgehend von ein und derselben Rebsorte.» Trotz seiner Vorliebe für aromatische Weine wie Gewürztraminer und Gamaret hegt Igor Protas auch ein Faible für den «Esprit de Genève, der selbst Kenner noch begeistern kann».

Wirtschaft DIE BOTSCHAFTER DES GENFER WEINGEBIETS



Die Botschafter v. l. n. r.: Laure Leyvraz,
Elisabeth Ottiger, André Serex, Alain
Chollet, Céline Dugerdil, Willy Cretegn
und Jean-Pierre Pellegrin

Ein Grossteil der im Kanton erzeugten Weine findet in der Metropole Genf seine Abnehmer. Dennoch strecken einige Winzer ihre Fühler auch in andere Regionen der Westschweiz und auch in Richtung Deutschschweiz aus. Wir begleiteten diese «Apostel» der Genfer Weine auf ihrer Tour durch die Eidgenossenschaft.

Arvinis

Les Vallières

1995 gründeten Nadège und Philippe Fehlmann in Morges eine Messe für Weine aus aller Welt, die nach und nach immer mehr Zulauf bekam. Nach 22 «fetten Jahren» an der Côte folgten zwei etwas schwierigere Jahre in Montreux, wohin die Messe nach dem Abriss der SBB-Hallen in Morges umgezogen war. Anfang November 2019 richtet der neue Veranstalter Palexpo Genève die Arvinis im Rahmen der Automnales erstmals in Genf aus. «Wir gehören zu den Stammasstellern der Arvinis und haben schon alle Teilnahmeformen ausprobiert, als Mitaussteller, am Stand von Les Vins de Genève und mit einem eigenen Stand. Auch bei der ersten Messe im Palexpo haben wir unseren eigenen Stand», erklärt André Serex, der gemeinsam mit seinem Vater Louis den 15 Hektar grossen Familienbetrieb bewirtschaftet. Das Weingut nimmt an den meisten Aktionen des Amtes zur Förderung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse des Kantons Genf und an vielen anderen Messen teil. Auch in der Deutschschweiz und im Kanton Freiburg, «wo zwar nicht viel Wein angebaut wird, viele Leute aber gerne Wein trinken». Auf Les Vallières beschloss man sogar, sich ausschliesslich der Kundenwerbung ausserhalb der Kantons-grenzen zu widmen und den Verkauf in Genf Vertretern zu überlassen. Für die Arvinis machen André und Louis Serex natürlich eine Ausnahme! «Schwierig einzuschätzen, was von dieser ersten Messe in Genf zu erwarten ist. Genaueres dazu können wir erst Mitte November sagen. Doch eins ist sicher: Der Erfolg hängt weitgehend von der Werbung ab und auch davon, an welche Zielgruppe sich die Messe im Palexpo richtet.» www.lesvallieres.ch

Jura

La Devinière

«Da mein Deutsch eher mittelmässig ist, beschloss ich vor 25 Jahren, mich auf eine französischsprachige Region zu konzentrieren, in der kein Weinbau betrieben wird.» Heute stehen in Willy Cretegny's Terminkalender vier Veranstaltungen im Nordwesten der Schweiz: die Vinorama in Delémont, der Biomarkt in Saignelégier, die Foire du Jura in Delémont und die Moutier Expo. «Wir haben dort viele Stammkunden. In diesen ländlichen Gegenden kaufen die Leute ihren Wein auf der Gewerbeausstellung oder der all-jährlichen Messe. Diese Kunden sind für uns sehr wichtig, da sie regelmässig bestellen. Einige kaufen seit 1994 jedes Jahr bei uns Wein», erklärt der Winzer aus Satigny, der seine Präsenz seit zwei Jahren noch verstärkt. «Mittlerweile machen wir monatliche Lieferungen. So können wir unsere Weinesogar gezielt für besondere Anlässe, etwa Geburtstage oder Hochzeiten, liefern und auch an Restaurants, unter denen wir immer mehr Abnehmer finden», freut sich der Winzer, der als einer der ersten auf biologischen Rebba u umgestellt hat. Für die Offenen Weinkeller holt Willy Cretegny seine Kunden jedes Jahr mit einem Bus aus dem Jura in das Genfer Weingebiet, «das dort kein klares Image hat».

www.la-deviniere.ch





Foto: Laura Hammi

Salon Suisse des Goûts et Terroirs **Domaine La Printanière**

«Wir beteiligen uns seit mehreren Jahren am Genfer Stand auf der Messe Goûts et Terroirs», berichtet uns Céline Dugerdil. Durch die Teilnahme an Messen ausserhalb des Kantons könne La Printanière seinen Kundstamm diversifizieren, was gerade für mittlere Weingüter enorm wichtig sei. Deshalb ist La Printanière auch auf der Vinorama in Delémont sowie auf dem Wyschiff vertreten. «Die Besucher von Goûts et Terroirs sind Weinliebhaber und Feinschmecker. Sie kommen auf die Messe, um Wein zu bestellen. Natürlich ist die Stimmung am Abend lockerer. Da feiert man schon mal ein bisschen. Auch das gehört zu einer Messe. In den letzten sechs Jahren konnten wir einen guten Zuwachs verzeichnen, auch wenn die Wachstumskurve heute etwas abflacht.» Auf die Frage, welches Image Genfer Wein bei den Besuchern des Salon Suisse des Goûts et Terroirs hat, antwortet die Winzerin aus Avully: «Genfer Wein ist in Bulle seit Langem präsent. Wir versuchen, vor allem Spezialitäten in den Vordergrund zu rücken, die es in anderen Regionen nicht gibt, wie etwa L'Esprit de Genève, unsere durch und durch Genfer Assemblage. Ferner konnten wir feststellen, dass die Kunden jenseits des Röstigrabens andere Erwartungen haben. In der Deutschschweiz bevorzugt man internationale Rebsorten wie Chardonnay und Sauvignon Blanc und auch Rotweine aus Barrique-Ausbau.»

www.laprintaniere.ch

Alle weintouristischen Anlässe und kulinarischen Events, an denen die Genfer Winzer mitwirken, finden Sie in der Agenda dieses Extra-Hefts.

Expovina Primavera Domaine des Champs-Lingot

«Die Expovina Primavera findet in einem geschmackvoll renovierten Industriegebäude in Zürich statt. Ein sympathisches Ambiente, das viele, vor allem junge Besucher aus der Stadt anzieht. Das schlägt sich allerdings nicht unbedingt auf die Verkaufszahlen nieder, denn manche Besucher kommen nicht unbedingt in der Absicht, etwas zu bestellen, sondern nur, um ein Glas Wein zu trinken», so Claude-Alain Chollet, der bereits seit zehn Jahren nach Zürich reist. «Mein Weingut befindet sich in Anières, am Ende des linken Seeufers. Wir können also gar nicht anders, als auf unsere Kunden im wahrsten Sinne des Wortes zuzugehen, sei es in der Romandie oder sogar in der Deutschschweiz», betont der Winzer, der im Jahr 2000 den fünf Hektar grossen Familienbetrieb übernommen hat. «Es ist schwierig, die Besucher von Weinmessen als Kunden zu binden. Wenn man bereits ein einziges Mal nicht an der Messe dabei ist, wenden sich diese Käufer schnell an andere Aussteller. In der Deutschschweiz kommt noch hinzu, dass die meisten Aussteller im Gegensatz zu Arvinis und Barkavins keine Winzer sind, sondern Händler und Importeure ausländischer Weine. Zugegeben, das erweist sich für die Winzer und Selbstkellerer aus der Schweiz manchmal auch als Vorteil, denn sie fallen regelrecht auf unter den zahllosen Weinen aus der ganzen Welt», führt der Winzer aus, bevor er uns mit seinem Motto «global denken, lokal trinken» verabschiedet.

www.champs-lingot.ch

Berner Weinmesse La Cave de Genève

La Cave de Genève ist die Visitenkarte des Genfer Weingebiets. Mehr als ein Drittel aller Weine des Kantons werden hier erzeugt. Es gibt kaum ein wichtiges Event, wo ihre Vorzeigemarken Baccarat, Trésor und Clémence fehlen. «In den vergangenen Jahren waren wir in Basel, Bulle, Sankt Gallen und Bern präsent. 2019 werden wir uns verstärkt auf die Berner Region fokussieren», erklärt Elisabeth Ottiger, die für die Messen in der Deutschschweiz verantwortlich ist. So nimmt La Cave de Genève dieses Jahr zum Beispiel an der Berner Weinmesse teil. «Wir verfügen in der Hauptstadt bereits über eine etablierte Kundschaft. Bern gehört zu den Deutschschweizer Regionen, in denen Genfer Weine besonders geschätzt werden. Das «Opag» betreibt hier ein sehr aktives Marketing.» (Vgl. Genfer Weinpassion auf Seite 36.) Auf die Frage nach dem Kundenprofil in der Deutschschweiz beschreibt Elisabeth Ottiger einen relativ ausgewogenen Mix aus «ziemlich bewanderten Weinclubmitgliedern und weniger versierten Interessenten, die fasziniert die Rebsortenvielfalt im Genfer Weingebiet und das ungeheure Innovationspotenzial der Genfer Winzer entdecken».

www.cavedegeneve.ch

Mémoire des Vins Suisses Domaine Grand'Cour

Dem Mémoire des Vins Suisse sind 56 Winzer angeschlossen, die von Journalisten ausgewählt wurden. Ziel der «Schatzkammer des Schweizer Weins» ist es, das Alterungspotenzial der Schweizer Weine hervorzuheben. Zu dem exklusiven Club gehören auch drei Genfer Erzeuger: Marc Ramu vom Clos des Pins, Emilienne Hutin vom Domaine Les Hutins und Jean-Pierre Pellegrin, der bereits von Anfang an mit dabei war. «Das Mémoire wurde 2002 ins Leben gerufen, doch für mich begann alles bereits 1994. Der spätere Mitgründer des MDVS Stefan Keller suchte Westschweizer Weine, die die damaligen Standards übertrafen. Seine Wahl fiel auf den Petite Arvine von Marie-Thérèse Chappaz, Le Brez von Raymond Paccot und meinen Grand'Cour, damals eine Assemblage aus Cabernet Franc und Gamaret.» Die Schweizer Neuzüchtung wurde bald durch Cabernet Sauvignon und eine Spur Merlot ersetzt, doch der Genfer Winzer knüpfte enge Kontakte zu Zürcher Fachleuten. «Unsere ersten Expeditionen in die Deutschschweiz waren kein Spaziergang. Wenn die Deutschschweizer «Gamay» hörten, winkten sie gleich ab. Lange Zeit warben wir hauptsächlich mit Peissy oder Dardagny, zwei hübschen Dörfern am Genfersee, die mit einem y enden wie Féchy und Perroy. Heute ist das alles ganz anders. Genf hält viele Trümpfe in der Hand, vor allem wenn sich die Region auch an Projekten ausserhalb des Kantons beteiligt, die das Image aller Schweizer Weine verbessern.»

www.mdvs.ch

Wyschiff Cave des Bossons

«Mein Vater, Eric Leyvraz, war immer auf dem Wyschiff in Basel – einer schwimmenden Weinmesse in mehreren Städten der Deutschschweiz, die ausschliesslich Schweizer Erzeugern vorbehalten ist. Als ich das Gut übernahm, beschloss ich, an den Wyschiffen der «internationalen» Städte teilzunehmen, also Zürich, Basel und Bern. Da ich nicht sonderlich gut Deutsch spreche, beschränke ich mich auf Städte, wo man entweder Französisch oder Englisch spricht», gesteht Laure Leyvraz lächelnd. «In Basel zum Beispiel gehören zu unseren besten Kunden viele amerikanische Expats, die bei Novartis arbeiten.» Insbesondere die schöne Atmosphäre auf diesen Schiffen gefällt der Winzerin aus Satigny. «Die Besucher sind extra gekommen und haben Eintritt gezahlt – sie haben ein wirkliches Interesse an Wein.» Sie schätzt auch den persönlichen Kontakt, denn auf dem Wyschiff kann sie sich Zeit nehmen und auf die Besonderheiten der Weine von Cave des Bossons eingehen. «2018 war ich zum ersten Mal auf dem Wyschiff in Zürich, wo ich vorher keinen einzigen Kunden hatte. Nach zwei Tagen verzeichnete ich schon zwölf Bestellungen, bemerkenswert auf unbekanntem Terrain.»

www.domaine-des-bossons.com





*Der Grossraum
Zürich stellt mit über
1 700 000 Einwohnern
den grössten Markt in
der Schweiz dar.*

Wein und Speisen
**EXOTISCH
TRIFFT
REGIONAL**

Was wäre eine Weltstadt und internationale Metropole wie Genf ohne exotische Restaurants? Und seien Sie unbesorgt: Man begeht absolut keinen Stilbruch, wenn man zu Pad Thai, Ceviche und Sashimi einen Genfer Wein bestellt. Ganz im Gegenteil: Drei trendige Genfer Gastro-Adressen beweisen es Ihnen - mit aufregenden Kombinationen im Spannungsfeld zwischen regional und international.



Cuvée Noémie 2017
Mermoud Vignerons

Gamay, Gamaret, Pinot Noir und Ancelotta verbrachten für diese gut strukturierte Assemblage fast ein Jahr in der Barrique. Grandioser Begleiter zu kräftigen, dabei eleganten Gerichten: geräucherter Tintenfisch und Chili-Hühnchen. Schöne blauviolette Farbe, reizvolles Bouquet mit Gewürznoten, klarer Auftakt. Viel Körper am Gaumen, angenehm würziges Finale.

Pachacamac Die Vielfalt Perus

Für entdeckungsfreudige Schlemmer ist die peruanische Küche das neue Eldorado der Gastronomie. Kein Wunder, denn das lateinamerikanische Land verfügt über eine unglaubliche Vielfalt von Ökosystemen, die sich in seiner Küche widerspiegelt. Bei 2400 Kilometern Küste stehen natürlich Fisch und Meeresfrüchte in allen Variationen auf dem Speiseplan, so etwa in Zitrone eingelegt als «Ceviche». Kartoffel und Quinoa aus den Anden eroberten die ganze Welt. Der Amazonasregenwald (Selva) liefert Früchte und Fisch im Überfluss. Und natürlich sind auch Spanien, Afrika, Japan und China kulinarisch vertreten. Die Vielfalt scheint schier grenzenlos. Cecilia Zapata gehört zu den aufsteigenden Sternen der Westschweizer Gastroszene. Ihr gelingt es mit Bravour, das kreative Potenzial der peruanischen Küche auszuschöpfen. Freundlicher, kompetenter Service, eine beschränkte Auswahl Genfer Qualitätsweine, das elegante Ambiente und die Lage mitten im Stadtzentrum machen das Genusserlebnis perfekt. Das «Pachacamac» gehört zu den besten Genfer Adressen und steht einem Sternerestaurant in nichts nach.

**Pachacamac Rive Droite, Rue Voltaire 11,
 1201 Genève, www.pachacamacrerestaurant.com**

Auxerrois 2016
Domaine Grand'Cour

Diese feingliedrige Kuriosität voller Finesse kommt schön hell und glänzend ins Glas. Nach und nach entfaltet sich eine zarte Duftaromatik mit eleganten weissfruchtigen Noten und einem Touch Zitrusfrucht. Die feinziselierte, fein strukturierte Gaumenstistik bildet das perfekte Pendant zu Cecilia Zapatas faszinierend vielschichtiger Küche.

**Chardonnay
Belles Filles 2017
La Cave de Genève**

Fruchtig, geschmeidig, animierend – dieser im Stahl ausgebaute Chardonnay ist idealer Begleiter zu den bunten Vorspeisen und den etwas schärfer gewürzten Hauptgerichten. Das weissfruchtige Bouquet wird von etwas Honig und Zitrusfrucht umgarnt. Am Gaumen geschmeidig sowie entsprechend reichhaltig und füllig.

Café du Soleil 26 Jahre Genf – Bangkok

Bereits seit 1993 werden in dieser Dorfwirtschaft im Hof eines Bauernhofs Genfer Weine zu Spezialitäten aus dem Königreich Siam serviert. Neben asiatischen Statuen und mehr oder weniger wachenden Buddhas thront eine alte Kelter im kleinen Gastraum. Hier werden alle Klassiker der thailändischen Küche serviert: Pad Thai (Bratnudeln), die süss-saure Suppe Tom Yam sowie verschiedene Currygerichte mit Fisch, Meeresfrüchten, Ente, Schweine- oder Rindfleisch. Die Gäste können selber wählen, wie scharf ihr Essen gewürzt werden soll (vier Schärfegrade). Netter Service und reichliche Portionen sind weitere Pluspunkte dieses ungewöhnlichen Bistros, das seit Langem zu den «Botschaftern des Genfer Terroirs» gehört. Und zwar völlig zu Recht! Die Weinkarte spricht für sich: Im «Café du Soleil» werden ausschliesslich Genfer Weine ausgeschenkt, und das zu mehr als moderaten Preisen. Darunter viele Klassiker, aber auch weniger bekannte Kuriositäten, wie aus unserer Selektion hervorgeht.

Café du Soleil, Route du Mandement 173, 1242 Satigny, Tel. +41 (0)22 753 11 71

**Cabernet Franc 2016
Domaine des Rothis**

In der Farbe dicht, viel Sonne im opulenten Bouquet nach Brombeere, Zwetschge, milden Gewürzen, strukturierte Gaumenstilistik mit geschmeidigem Tannin: eine gelungene Kombination aus Charakter und Charme. Mit ausreichend aromatischen Rückhalt, um neben einer asiatischen Nudelpfanne oder deftigen Currygerichten zu bestehen.



Kamome Japan gekonnt in Szene gesetzt

Unweit des Flughafens erwartet das «Kamome» im «Mövenpick Hotel & Casino» seine Gäste mit «bezauberndem Ambiente, exquisiten Speisen und einzigartigem Show-Cooking». Im «Kamome» können Sie entweder an normalen Tischen Platz nehmen oder am Teppan Yaki – einer grossen Kochplatte für Fleisch und Fisch – der japanischen Küchencrew bei ihrer verblüffenden Kochakrobatik zusehen. Als «Botschafter des Genfer Terroirs» bietet das Restaurant regionales Fleisch (Schwein und Rind) mit dem Qualitätssiegel «Genève Région Terre d'Avenir» an. Auf der Weinkarte stehen zehn sorgfältig ausgewählte Genfer Cuvées, und die Speisekarte lockt mit Sushis, traditionellen Miso-Suppen sowie Fisch, Meeresfrüchten und Qualitätsfleisch. Show-Cooking und japanische Kochkultur vom Feinsten inklusive.

Kamome, Route de Pré-Bois 20, 1215 Meyrin, www.kamome.ch

Sauvignon Blanc 2017 **Domaine Les Hutins**

Ein sehr aromatischer Sauvignon Blanc aus Dardagny zum Sushi-Teller – Empfehlung des Sommeliers. Zitrusfrüchte, Schwarze-Johannisbeerknospe und exotische Früchte bilden ein attraktives Aromengeflecht. Auf der Zunge halten sich Schmelz und Lebhaftigkeit die Waage und sorgen so für viel Länge. Roher Fisch und Wein in köstlicher Harmonie.

Gamaret-Garanoir 2016 **Le Clos de Céligny**

Die angenehm geschmeidige Assemblage aus Schweizer Rebsorten besticht mit viel Frucht: Kirsche, Erdbeere, Pflaume, Johannisbeere und schwarzer Pfeffer bestimmen sowohl das reizvolle Bouquet als auch die harmonische Gaumenstilistik, ohne jedoch den erlesenen Geschmack der japanischen Gerichte zu überlagern.

TERROIR UND NATUR À LA CARTE!



www.geneveterroir.ch/map

ALLE SCHÖNHEITEN DER NATUR UND DES GENFER TERROIRS AUF EINEN KLICK!

Aussergewöhnliche Wanderungen, Schlemmer-Pausen, lokale Produkte in Hülle und Fülle, Orte zum Baden und Entspannen, Naturreserve...

Stellen Sie Ihren Lieblingsausflug in die Natur und die Genfer Landschaft zusammen.



Welche Beziehung haben Sie zum Genfer Weingebiet?

Mein Vater war Winzer, bevor er beim Fernsehen arbeitete. Ich bin die Cousine von Nicolas Bonnet von der Domaine de la Comtesse Eldegarde und auch mit Stéphane Gros verwandt. Mit dem Rebbau bin ich von Kindesbeinen an vertraut. All das gehört zu meinen prägenden Kindheitserinnerungen. Vor allem der Herbst. Ich rieche noch heute den Duft von frisch gepressten Trauben und Trester.

Und in beruflicher Hinsicht?

Ich habe bereits Plakate für Feste in Dardagny und ein paar Weinetiketten gestaltet. So ein wichtiger Auftrag wie die Plakate für die Offenen Weinkeller 2019 war allerdings noch nicht dabei.

Welche Anhaltspunkte hatten Sie für die Gestaltung der Plakate der Offenen Weinkeller?

Der Auftraggeber erwartet immer, dass man ein Konzept in Bilder umsetzt. Bei den Offenen

Biografie

Kinderbücher, Erwachsenenromane, Pressezeichnungen, Zeichentrickfilme, Künstlerwerke: Albertine Zullo gehört zu jenen Illustratorinnen, die alle Möglichkeiten ihrer Kunst-Genres ausschöpfen. Bis heute lebt sie im Winzerdorf Dardagny, wo sie einst als Albertine Gros zur Welt kam. Oft arbeitet sie dort gemeinsam mit ihrem Mann, dem Schriftsteller Germano Zullo. Bereits mehrmals trat das Amt zur Förderung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse des Kantons Genf (OPAGE) mit Aufträgen an sie heran. 2019 gestaltete sie die Plakate für die Offenen Weinkeller, die man im ganzen Kanton bewundern konnte. www.albertine.ch

Weinkellern ging es darum, für das Genfer Land zu werben und bei den Menschen im Kanton ein Zusammengehörigkeitsgefühl zu erzeugen. Ausserdem sollte ich vermitteln, dass die Offenen Weinkeller die Gelegenheit bieten, Spezialitäten einmal ganz anders zu entdecken. Deshalb wählte ich als Blickfang einen freundlichen, gutmütig blickenden Bacchuskopf, der wie eine Sonne anmutet. Eine sympathische Figur, die unterschiedlichste Leute - hauptsächlich Städter natürlich - jeden Alters zu einem Ausflug in die Rebberge anregen soll.

Was für eine Weintrinkerin sind Sie?

Gelegentlich trinke ich gern ein Glas Wein, bin aber keine Spezialistin. Ich mag einfache Weine wie im Bistro, die für feierliche Stimmung sorgen. Mir gefällt die Vorstellung, dass Wein uns verwandelt und ein bisschen glücklicher macht... Was die Herkunft angeht, so trinken wir neben Genfer Weinen viel Wein aus Italien, wo übrigens auch mein Mann Germano herkommt.

Agenda 2019

GENF

Die Genfer Winzer laden Sie herzlich ein, ihre erlesenen Gewächse vor Ort und überall in der Schweiz zu verkosten.

13. Mai

Genfer Weinpassion

Genfer Weinpassion und Genfer Wein-Challenge in Bern: Degustation und Wettbewerb zwischen Hotelfachschulen.
www.vinum.ch

25. Mai

32. Offene Weinkeller

Mit dem Degustationspass (CHF 10) erhalten Sie ein Glas, eine Überraschung und Zutritt zu den Weinkellern des Kantons.
www.geneveterroir.ch

15. Juni

Vinathon

Zehn Kilometer lange Wanderung durch das Mandement mit Kellerbesichtigung, Degustation und einer kleinen Stärkung.
www.vinathon.ch

5., 6. und 7. Juli

Tomatenfest

Grosse Veranstaltung rund um regionale Erzeugnisse in der dynamischen Stadt Carouge.
www.fetedelatomate.ch

15. bis 19. Juli

OIV Weltkongress für Rebe und Wein

In Genf treffen sich Weinbauspezialisten und Önologen aus aller Welt zum 42. Weltkongress für Rebe und Wein.
www.oiv2019.ch

10. und 11. August

Feinschmecker-Rallye

Schlemmerwanderung in fünf Etappen zu den Gemeinden Anières, Hermance und Corsier.
www.geneveterroir.ch

14. und 15. September

Weinlesefest

Die Winzer des Kantons feiern in Russin (zum 57. Mal) die Weinlese.
www.fetedesvendangesrussin.ch

28. und 29. September

Schweizer Markt und Wettbewerb für regionale Erzeugnisse, Courtemelon (JU)

Genf als Ehrengast: Degustation und Begleitung mit Handwerkern und Erzeugern.
www.concours-terroir.ch

11. bis 20. Oktober

Berner Weinmesse

Bern begrüsst die Genfer Weinkeller.
www.bernerweinmesse.ch

30. Oktober bis 3. November

Salon Goûts et Terroir in Bulle

Am Stand von Genève Terroir und im Restaurant erwarten Sie 15 Erzeuger.
www.gouts-et-terroirs.ch

9. November

Martinstag

Die Winzer von Peissy feiern den neuen Wein.
www.geneveterroir.ch

8. bis 17. November

Les Automnales

Die Genfer Winzer und die Schüler der Genfer Hotelfachschule werben auf der Messe im Palexpo gemeinsam für das Genfer Terroir.
www.automnales.ch

14. bis 17. November

Arvinis

Genf ist Ehrengast der ersten Arvinis im Rahmen der Messe im Palexpo.
www.arvinis.ch

23. November

Tag der Selbsteinkellerer

Die Selbsteinkellerer öffnen ihre Keller im ganzen Kanton.
www.agvei.ch

2. Dezember

Mémoire & Friends in Zürich

Die Genfer Weine erobern die grösste Stadt der Schweiz.
www.memoire-and-friends.ch

Informationen

Office de Promotion des Produits Agricoles de Genève (OPAGE)

Maison du Terroir | Route de Soral 93 | CH-1233 Bernex
Tel. +41 (0)22 388 71 55 | Fax +41 (0)22 388 71 58
www.geneveterroir.ch | info@geneveterroir.ge.ch

Genève Tourisme & Congrès

Rue du Mont-Blanc 18 | CH-1201 Genève
Tel. +41 (0)22 909 70 00 | Fax +41 (0)22 909 70 11
www.geneve.com



Application
«Genève Terroir»



geneveterroir



GeneveTerroir



Genève Terroir



Geneva-Tourism

DIE ARVINIS IN GENÈVE IST ...

IM PALEXPO VOM 14. BIS 17. NOVEMBER 2019
DIE 24. AUSGABE DES SALONS DES SCHWEIZER WEINS



- ... Hunderte von Rotweinen
- ... und fast genauso viele Weissweine,
die man geniessen kann.
- ... der Grossteil Schweizer Weine
- ... Die Weine und das Terroir aus Genf
als Ehrengäste
- ... exklusive und originelle Workshops
- ... Führungen durch Sommeliers begleitet
- ... einen unveränderten Eintrittspreis
- ... spezielle Vorteile für Profis
- ... gute Erreichbarkeit mit öffentlichen
Verkehrsmitteln

ARVINIS.CH

ARVINIS
SALON SUISSE DU VIN

Chasselas, Sauvignon, Chardonnay...

Grosse Sorten und
höchste Weinqualität für
unvergessliche Momente.
www.geneveterroir.ch



SWISS WINE | OHNE WENN
UND ABER

Schweiz. Natürlich.