



Philipp der Kühne verbot 1395 den Anbau von Gamay in Burgund

Gamay, die Wiederentdeckung

Samstag, 27. Februar 2010

Gamay, die traditionelle Rotweinsorte des Beaujolais (90 % der Rebfläche), ist bei uns in der Ostschweiz kaum mehr präsent, seit die günstigen Literweine aus den Restaurants verschwunden sind. In der Westschweiz dagegen wurde diese Traube in den Kantonen Genf und Waadt immer mit Erfolg angebaut. Im Kanton Wallis ist sie die zweithäufigste Rotweinsorte. Wir wollen dieser, in der Ostschweiz wenig bekannten, Traubensorte und denen daraus gekelterten Weinen einen speziellen Abend widmen. Unser Vorstandsmitglied Reto Schweizer hat eine sehr interessante Palette von reinen Gamay-Weinen zusammengestellt und diese gleich selber in unserem Stammlokal, dem Gasthaus zum Trauben in Weinfeldern, präsentiert. Das Wirte-Ehepaar Olivia und Jürg Langer hat uns anschliessend an die Degustation mit einem passenden, leckeren Menü verwöhnt.

Präsident Erich Müller begrüßte die knapp 40 anwesenden Weinfreunde und Gäste, bedankte sich für das zahlreiche Erscheinen und übergab anschliessend Reto Schweizer das Wort für die Degustation der Gamay-Weine. Es wurden uns zwei Rosé-Weine sowie fünf Rotweine aus den Kantonen Waadt, Wallis und Genf vorgestellt. Den Abschluss der Degustation bildete ein Fleurie aus dem Beaujolais.

Vorstellung Gamay Traube:

Aus DNA-Analysen geht hervor, dass die Traubensorte Gamay, zusammen mit anderen Traubensorten, aus einer natürlichen Kreuzung der Sorten Pinot und Gouais Blanc entstanden ist. Während die Sorten der Pinot-Familie vermutlich aus dem Burgund stammen, wurde der Gouais Blanc von den Römern nach Frankreich gebracht. Während mehrerer Jahrhunderten standen beide Sorten in den Rebgärten des Burgunds im Gemischten Satz. Im 13. Jahrhundert förderten verschiedene Klöster im Burgund den Weinbau und pflanzten den Gamay vermehrt an. Die Rebe wurde nach dem gleichnamigen Dorf an der Côte-d'Or benannt. Die zuverlässige Reife und hohen Erträge machte die Gamay-Traube bald zu einem ernstem Konkurrenten der heikleren Pinot Noir Traube. So kam es, dass Herzog Philipp der Kühne von Burgund (1363-1404), 1395 in einem berühmten Dekret den Anbau von Gamay mit dem Argument der Schädlichkeit für die menschliche Gesundheit verbot und die Traube als „unehrenhaft“ bezeichnete. Die Verdrängung aus den burgundischen Weinbergen kam der Gamay Traube sogar zugute, da sie im südlich gelegenen Beaujolais auf den dortigen Granitböden noch besser gedeiht als auf den Kalkböden der Côte-d'Or.

Heute werden aus der Gamay Traube, meist leichtere, herzhaft-fruchtige, mit Himbeer und Kirscharomen sowie tanninarme Weine gewonnen, die jung getrunken werden. Der mittlere Alkoholgehalt liegt bei 12.0 – 13.5 %. In den Beaujolais-Cru-Lagen wie Brouilly, Morgon, Fleurie oder Moulin-à-Vent zeigt die Traube jedoch, dass sie auch bei entsprechender

Ertragsbeschränkung, substanzreiche Weine hervorbringen kann, die einige Jahre reifen können.

Der Präsentator stellte uns eine abwechslungsreiche Palette von unterschiedlichen Weinen der gleichen Rebsorte vor. Seine Ausführungen wurden mit grossem Interesse verfolgt!

Zum Nachtessen (vergl. Kasten) durften wir weitere vier verschiedene Gamay-Weine geniessen. Zwei aus dem Kanton Waadt, ein Walliser und ein Moulin-à-Vent. Einmal mehr zeigte es sich, dass die Schweizerweine qualitätsmässig sehr gut mit denjenigen aus dem Beaujolais mithalten können. Aus den uns vorgestellten Gamay-Weinen schnitten diejenigen aus dem Kanton Wallis am besten ab.

Das Menü

Hausgemachte Steinpilzravioli mit brauner Butter
Schweinsfilet am Stück gebraten mit Apfelbalsamschaum von hausgemachtem Apfelessig Weisswein-Risotto Saisongemüse
Warmer Schoggikuchen mit Sauerrahmglace

Die Weine

Bezeichnung	Jahr	Produzent	Region
Rosé de Gamay «vieux-murs»	2008	P.Fonjallaz, Epresses	VD
Rosé du Valais „Roseline“	2008	Les Fils Maye, Riddes	VS
Gamay „Les Mages“ AOC	2008	Les Fils Maye, Riddes	VS
Gamay „Réserve du Caveau“ AOC	2008	F. Cina SA, Salgesch	VS
Gamay “l’arcane“	2008	J + A. Jolly, Grandvaux	VD
Domaine de Sarraux-Dessous, Luins	2007	Bolle & Cie SA, Morges	VD
Côte de Russin AOC Premier Cru	2008	Cave de Genève, Satigny	GE
Fleurie AOC «Les Marandes»	2007	Obrist SA, Vevey	Beaujolais
Moulin-à-vent «Domaine de la Fontaine»	2007	Nauer Weine, Bremgarten	Beaujolais
Le Gamay Barrique	2007	Bolle & Cie SA, Morges	VD
„Gamay Treize 95“ AOC	2008	Robert Gilliard SA, Sion	VS
Ultimo Gamay Dernière Vendanges	2007	Henri Cruchon, Echichens	VD

Erich Müller bedankte sich beim Organisator des heutigen Abends, Vorstandsmitglied Reto Schweizer für die ausgezeichnete Präsentation der vorgestellten Gamay-Weine.

Die Weinfreunde verdankten die Organisation dieses interessanten Anlasses, das ausgezeichnete Abendessen der Küchenmannschaft sowie den hervorragenden Service mit einem kräftigen Applaus.