

Weinreise in den Kanton Genf

In der Morgenfrühe des 27. Mai 2005 startete im Thurgau eine frohgelaunte Schar unternehmenslustiger Weinfreundinnen und –freunde zu einer lehrreichen und genussvollen Reise in die südwestliche Romandie. Dies unter der schon mehrfach bewährten Führung unseres Vorstandsmitgliedes Jürg Götsch, unterstützt von unserem ausgewiesenen Chauffeur und Mitglied Uli Looser. Ihnen standen - wie gewohnt - ihre Gattinnen Silviane und Yvonne ganz aktiv zur Seite.

In Gland-Duillier – ca. 5km NNE von Nyon - erwartete uns im prächtigen Garten des „Bauernhofs“ von Philippe und Françoise Vautier ein sowohl festlicher als rustikaler Mittagsschmaus, begleitet von feinen Weinen aus der umgebenden La Côte. Der gastronomische Einstieg begann mit drei verschiedenen kalten Platten. Sie wurden von einem Vincel (Chasselas) von Jean-Daniel Monachon und einem Viognier der Caves CIDIS SA, Morges begleitet. Hervorragend passte zu den anschliessend servierten Felchen mit Sepiarsis und Kefen der Doral (Chasselas x Chardonnay) von Jacques Munier, Duillier. Die nachfolgende Platte mit feinen und würzigen Romandie-Käsen begleitete der „Distingno“ 2003 (La Côte AOC) der Caves CIDIS SA. Dies ist ein Cuvéewein von separat gekelterten Weinen der Sorten Gamaret, Garanoir, Gamay, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc.



Fig. 1: Philippe Vautier, stellt in Changins Spezialitäten der Weinkultur der Romandie vor

Am Nachmittag stellte uns Prof. Phillippe Vautier die im Agroscope RAC Changins zusammengefasste Forschungs-/ Versuchsanstalt und die Ingenieur-Fachhochschule (EIC) vor. Ein besonderes Schwergewicht legte er dabei auf die Darstellung der alten, typischen Rebsorten der Romandie. Im Weiteren erläuterte er die in Changins vorgenommenen Rebselektionen und Neuzüchtungen, inklusive der angewandten Kreuzungstechniken. Bekanntlich erlebten die letzteren unter dem ersten

Preisträger des „Prix-ANAV“, Prof. André Jaquinet einen Höhepunkt. Den Abschluss des theoretischen Teils bildete eine Degustation von 9 Weinen von Neuzüchtungen und Vergleichsweinen, den so genannten „Temoins“. Dabei machten wir unter anderem auch die Bekanntschaft mit den neuen Sorten wie, Doral (Chasselas x Chardonnay), Charmont (Chasselas x Chardonnay), Gamaret (Gamay x Reichensteiner), Diolinoir (Rouge de Dioly x Pinot Noir), Garanoir (Gamay x Reichensteiner), Carmi-noir (Pinot Noir x Cabernet Sauvignon) und Galotta (Ancelotta x Gamay).

Kenngrossen zum Rebbau im Kanton Genf (Stand 2003):

Rebfläche: 1'350 ha (Damit ist Genf der drittgrösste Weinbaukanton)

Gliederung: 32 Appellationen innerhalb der drei Regionen

Anbauhöhen: Zwischen 360 und 505 m ü. M.

Rebsorten:	Weisse Gewächse	50	Rote Gewächse	50
(in % der gesamten Rebfläche)	Chasselas	33	Gamay	34
	Chardonnay	5	Pinot noir	9
	Müller-Thurgau	3	Gamaret	3½
	Pinot blanc	3	Merlot	1
	Sauvignon blanc	1½	Garanoir	1
	Aligoté	1½	Cabernet x Sauvignon	½
	Pinot gris	1	Cabernet franc	½
	Andere weisse Gewächse	1	Andere rote Gewächse	½
	Gewürztraminer	½		
	Viognier	½		

Nachdem wir uns in der Auberge de Confignon bestens stärken, erfrischen, ausruhen und dabei unsere geistigen Kräfte sammeln konnten, galt der zweite Tag dem Besuch der drei Regionen des Genfer Weinbaues: dem „Rive droite“ („Mandement“) und den Gebieten „Entre Arve et Rhône“ und „Entre Arve et Lac“.



Fig. 2: Im schmucken Garten der „Domaine les Hutins“ mit dem Winzer Pierre Hutin in Dardagny

Dabei besuchten wir vorerst den in Dardagny gelegenen Weinbaubetrieb „Domaine les Hutins“ der Gebrüder Pierre et Jean Hutin. Sie bewirtschaften heute als 4. Generation 1'948 a, also knapp 20 ha Rebland. Davon entfallen auf die Sorten Gamay 372 a, Pinot Noir 339 a Chasselas 328 a, Chardonnay 200 a, Gamaret 199 a, Sauvignon

Blanc 128 a und Pinot Gris 110 a. Als Spezialitäten werden auf der verbleibenden Fläche unter anderen die Rebsorten Merlot, Pinot blanc, Garanoir, Gewürztraminer, Viognier, Cabernet Sauvignon sowie Müller-Thurgau kultiviert. Die beeindruckende Sortenvielfalt wird durch den Umstand unterstrichen, indem noch 1976 hier der Anbau durch 80% Chasselas, 18% Gamay und 2% Pinot Noir erfolgte.

Im herrlichen Garten des Weingutes „Les Hutins“ konnten wir nach einem allgemeinen Überblick bei einer beeindruckenden Degustation Bekanntschaft mit 14 auserlesenen Weinen traditioneller und neuer Rebsorten machen.

Anschliessend führte unsere Reise in die nächste Weinbauregion, ins Gebiet „Entre Arve et Rhône“. Dabei besuchten wir in Lully das Produzentenehepaar Luc et Liliane Mermoud. Auf diesem Betrieb bewirtschaften sie 4,6 ha, davon sind ca. 3 ha in ihrem Besitz; 1.6 ha sind Pachtland. Insgesamt werden hier 10 verschiedene Rebsorten kultiviert. Sie sind auf unterschiedlich stark ausgeprägten tonig-kalkhaltigen Böden angepflanzt. Neben der Vinifikation und des Ausbaus der eigenen Ernte, werden hier noch zusätzliche Kelterungen für Dritte (Lohnkelterungen) ausgeführt.



Fig. 3: Im Rebberg mit Luc Mermoud in Lully

Herr Luc Mermoud erläuterte uns neben den Gegebenheiten zum Rebbau auch Betriebswirtschaftliches zum Genfer Weinbau. So erfuhren wir unter anderem, dass hier die Produktionskosten für den Rebbau bei etwa Fr. 32'000.--/ha liegen. Unter Berücksichtigung eines „Redements“ von 70 – 85 hl/ha Chasselaswein, resp. von 900 – 1'100 g/m² und einem Traubenpreis von Fr. 1.80 pro kg resultiert ein mittlerer Ertrag von 16'000.-- bis 20'000.-- Fr/ha. Die Folge ist, dass $\frac{2}{3}$ aller Genfer Winzer vom Rebbau allein keine Existenz haben können. Weiter wurde erläutert, dass ca. $\frac{2}{3}$ der Genfer Weinproduktion von den grossen Weinhäusern teils als Jungwein oder Traubensaft abgenommen wird.

Der stärkende Imbiss, eine fein assortierte kalte Platte begleitete die Degustation mit vier charakteristischen, erlesenen Weinen (Aligoté, Pinot Noir und zwei Cuvées) aus der Produktion der Winzerfamilie Luc und Lilian Mermoud.

In der dritten Genfer Weinregion - „Entre Arve et Lac“ - waren wir zu Gast auf dem etwa 13 ha umfassenden Weingut „Château-le-Crest“ von Gabriel Béné und Josef Meyer in Jussy. Empfangen und geführt wurden wir durch den hier verantwortlichen Önologen Herrn Luc Dubouloz



Fig. 4: Unser Reiseleiter Jürg Götsch im Rebberg vor dem Château-la-Crest mit Luc Dubouloz

Im 1823 erbauten und 1994 neu ausgestatteten Kellergewölbe findet sich Raum zur Kelterung und Ausbau von ca. 1'700 hl Wein, resp. zur Produktion von etwa 150'000 Flaschen Wein. Hierzu stehen über ein Duzend Inox-Tanks, 5 Holzfässer à je 45 hl und 50 Barriques zur Verfügung. Herr Luc Dubouloz erwähnte dass bei ihnen hier früher ein Pflanzabstand von 1,25m x 0.90m bestand, die Neupflanzungen nun neu unter 1.40m x 0.8m erfolgen. Weiter führte er aus, dass die Flächenerträge entsprechend den Traubensorten stark unterschiedlich sind. So werden sie auf Château-le-Crest beim Merlot und Cabernet Sauvignon auf ca. 500 gr/m² und beim Chasselas auf 1'100 gr/m² einreguliert. Beim Merlot bedeute dies ein Belassen von rund 5 Trauben pro Stock. In Jahren wie 2004 bewirke die heutzutage vorgenommene Ertragsregulation für die dazu erforderliche „Vendage Verte“ einen höheren Arbeitszeitaufwand als die eigentliche Weinlese.

In der anschliessenden Degustation stellte uns Herr Luc Dubouloz elf verschiedene Weine dieses sehr gepflegten Weingutes vor. Dabei durfte natürlich ein Wein der hiesigen, alt eingesessenen Rebsorte „Landot“ – eine Direktträgerrebe - nicht fehlen. Eine ganz besondere Beachtung galt den fünf uns vorgestellten Assemblagen. So jene von Chardonnay + Aligoté + Pinot Blanc, Sauvignon + Chardonnay + Pinot Blanc (ausgebaut in Barriques), Pinot Noir + Gamaret + Merlot (gekeltert als Roséwein), Pinot Noir + Gamaret und Merlot + Gamaret (ausgebaut in Barriques).



Fig. 5: Weinfachleute unter sich im Rebberg vor dem Château-la-Crest

Den Abschluss des zweiten Tages fanden wir bei einem fürstlichen Gourmetessen in der Auberge d'Hermance in am Léman gelegenen Hermance. Dabei gelang eine herrliche Verschmelzung der Gaumenfreuden mit feinsten Weinen unseres Exkursionsgebietes.

Der dritte Tag diente einerseits dem Verarbeiten des lehr- und genussreichen Vortages sowie aber hauptsächlich der stufenweisen Rückfahrt in den Thurgau. Diese führte uns vorerst zum bei Nyon gelegenen Château de Prangins, einer Aussenstation des Schweizerischen Landesmuseums. Hier beeindruckten vor allem die gezeigten Gegenstände, Bilder und Erläuterungen des 18. und 19. Jahrhunderts.



Fig. 6: Nyon nach der Abfahrt nach Yvoire

Es wäre wohl eine touristische Sünde gewesen, wenn wir uns nicht noch einen Abstecher ins malerische, am savoyischen Ufer gelegene Städtchen Yvoire gegönnt

hätten. Zum früheren, aber auch heutigen Leben in diesem gut befestigten Kleinod erhielten wir dank einer ortskundigen Führung durch diese „800-Seelenstadt“ sehr viel Wissenswertes.



Fig. 7: Während dem touristischen Ausflug in Yvoire

Ein herrlicher Schlusspunkt zur Weinreise 2005 setzte unser Organisator mit einem Nachtimbiss im Kellergewölbe des Gasthofs „Bären“ in Twann. Dieser wurde hervorragend durch die Degustation von fünf Klasseweinen aus Schafis und Ligerz begleitet. Vorgestellt wurden sie durch deren Produzenten und Selbsteinkelterer Herr Eric Andrey aus Ligerz.

Insgesamt blicken wir auf eine vielfältige, besonders lehrreiche und eindruckliche Reise in den uns Ostschweizern meist wenig bekannten Weinbaukanton Genf zurück. Jürg Götsch verstand es ausgezeichnet das Hauptthema Weinkunde / Weinkultur mit den Sparten Gastronomie und Tourismus angemessen zu berücksichtigen. Für die grossartige Reise und die dazu notwendigen Leistungen spreche ich ihm, Silviane und unserem Chauffeur Uli Looser sowie seiner Gattin Yvonne unseren herzlichen Dank aus.

Erich R. Müller