

Hauptausgabe

St. Galler Tagblatt AG  
9001 St. Gallen  
071 227 69 00  
www.tagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 26'366  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.028  
Abo-Nr.: 1056513  
Seite: 29  
Fläche: 78'732 mm²

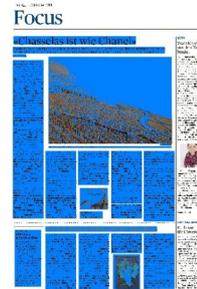
# «Chasselas ist wie Chanel»

Chasselas ist der wichtigste Schweizer Weisswein, doch viele Konsumenten ziehen ihm internationale Sorten vor. Für die Weinautorin und Chasselas-Produzentin **Chandra Kurt** ist er ein Unikat mit grossem Zukunftspotenzial.



Bild: Tonia Bergamin

Die Heimat des Chasselas: Winterstimmung im Lavaux bei Epesses.



## Hauptausgabe

St. Galler Tagblatt AG  
9001 St. Gallen  
071 227 69 00  
www.tagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 26'366  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 721.028  
Abo-Nr.: 1056513  
Seite: 29  
Fläche: 78'732 mm<sup>2</sup>

## BEDA HANIMANN

*Frau Kurt, der Chasselas gilt bei manchen Konsumenten als langweilig im Vergleich zu internationalen Weissweintrennern. Sie sehen das anders. Sie produzieren selber Chasselas und stellen in zwei Wochen ein Buch über Chasselas vor.*

**Chandra Kurt:** Ich muss zugeben, dass ich in meinen jungen «Weinjahre» Chasselas nicht verstanden habe. Es mussten rund zwanzig Jahre vergehen, bis ich «reif» genug war, um ihn zu schätzen. Heute ist er einer meiner liebsten Weissweine. Es gibt global keine andere Traubensorte, die ihren aromatisch delikaten Charakter und ihre unglaublich zugängliche Art mit solcher Bescheidenheit zelebriert. Chasselas ist wie Chanel. Zeitlos, elegant, feminin, klassisch, voller Understatement. Und in einer Weinwelt, in der die Weine immer lauter und potenter werden, ist ein Wein wie der Chasselas ein Unikat.

*Welches sind seine Eigenheiten?*

**Kurt:** Ein guter Chasselas ist trocken, zart und sehr erfrischend mit viel Mineralität und einem leichten floralen Ausdruck. Es ist der perfekte Wein, den man trinken will, wenn man Durst hat oder wenn man dem Gaumen eine erfrischende Pause gönnen will. Chasselas hat in der Regel einen eher tiefen Alkoholgehalt von 11,5 bis 12,5 Prozent, was auch dazu geführt hat, dass man ihn im Waadtland «Vin de soif» nennt und den Tag gerne mit einem Glas Chasselas beginnt – und auch beendet. Persönlich kenne ich keinen anderen Wein, den ich auch noch nach dem Genuss von grossen Bordeaux- oder Burgunder-Weinen geniessen kann und der immer noch Spass macht.

*Welche Bedingungen punkto Klima und Böden liebt der Chasselas?*

**Kurt:** Er ist dafür bekannt, sein auffallend delikates Aromaprofil den unterschiedlichen Böden oder klimatischen Bedingungen anzupassen. Er gehört zur Gattung der nichtaromatischen Traubensorten, die in ihrer Expression eher neutral sind – also das pure Gegenteil eines aromatischen Riesling oder Sauvignon blanc. Chasselas ist eine Traube der leisen Töne, die für weniger erfahrene Trinker manchmal schwer zu erkennen sind – oder bei der man besonders gut zuhören muss. Die Region um den Genfersee, die Ursprungsregion des Chasselas, ist prädestiniert für Spitzenchasselas, genauso wie das Walliser Rhonetal.

*Zu welchen Gerichten passt er am besten?*

**Kurt:** Chasselas ist ein herrlicher Wein für den Gaumen und für die kulinarische Kombination. Denn Chasselas passt sich gerne an – ohne langweilig zu werden. Man kann ihn sowohl zum Apéro geniessen als auch zu Fischgerichten und den traditionellen Schweizer Käsegerichten vom Raclette bis zum Fondue. Chasselas ist auch der perfekte Partner für die mediterrane Küche, in der Olivenöl, Salz und Pfeffer für Geflügel, Fisch und Gemüse verwendet werden. Chasselas lässt sich weiter perfekt mit der japanischen Küche kombinieren, die ähnlich wie die Traube die Reduktion aufs Wesentliche zelebriert.

*Wie erklärt sich die Dominanz des Chasselas in der Schweiz, während er sonst in der Welt kaum eine Rolle spielt?*

**Kurt:** Einerseits ist Chasselas eine der weltweit am häufigsten angebauten weissen Traubensor-

ten. Global findet man rund 38 000 Hektar, vor allem in Rumänien, Ungarn, der Schweiz, Frankreich, Deutschland und Russland. Die meisten Regionen aber nutzen die Trauben als Tafeltraube oder zur Herstellung von Traubensaft. Nicht wir. Wir produzieren daraus seit Jahrhunderten einen knackig frischen Weisswein und kultivieren damit einen global einzigartigen Wein. Chasselas ist unsere Hauptweissweinsorte und Teil der Schweizer Weinkultur. Da wir praktisch unsere ganze Weinproduktion im Land selber geniessen, findet man unsere Weine leider viel zu selten im Ausland.

*Wie haben sich die Chasselas-Weine seit der Liberalisierung des Weinmarktes entwickelt?*

**Kurt:** Persönlich bin ich fasziniert von der Bandbreite der Chasselas-Weine, zumal der Winzer mit einer wie gesagt neutralen Traubensorte arbeiten muss. Neben den traditionellen, eher etwas cremigen Weinen findet sich eine Fülle an schlanken, knackigen Abfüllungen. Interessant finde ich weiter, dass in letzter Zeit immer mehr neue Lagen-Chasselas zu finden sind.

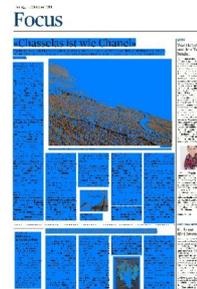
*Gibt es unterschiedliche Entwicklungen in den verschiedenen Chasselas-Kantonen?*

**Kurt:** Die beiden wichtigsten Chasselas-Regionen sind das Waadtland und das Wallis. Im Waadtland wird stark auf die Qualitätsstufen Grand Cru oder 1er Grand Cru gesetzt. Im Wallis habe ich dafür vermehrt mit Winzern darüber diskutiert, ob eine zweite Gärung notwendig ist oder nicht. Auch wird immer wieder darüber philosophiert, ob der Chasselas in das Barrique

## Hauptausgabe

St. Galler Tagblatt AG  
9001 St. Gallen  
071 227 69 00  
www.tagblatt.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Tages- und Wochenpresse  
Auflage: 26'366  
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 721.028  
Abo-Nr.: 1056513  
Seite: 29  
Fläche: 78'732 mm²

sollte. Persönlich bin ich davon überzeugt, dass die globale Einzigartigkeit unserer Chasselas und seine aromatische Güte noch eine grosse Zukunft vor sich haben.



**Chandra Kurt**  
Schweizer Weinautorin  
und Chasselas-Produzentin

## Expovina 4000 Weine auf zwölf Schiffen

Gestern abend hat die 61. Zürcher Weinausstellung «Expovina» ihre Tore geöffnet. Die weltweit grösste Publikumsmesse für Wein präsentiert bis zum 13. November auf zwölf am Bürkliplatz vertäuten Schiffen über 4000 Weine. Dazu gibt es ein Rahmenprogramm über die Welt des Barolo, Weinfehler oder Weinmanufakturen in Südfrankreich. Am Dienstag und Mittwoch kommander Woche (je 17-21 Uhr) können die Gewinner der «Mondial du Chasselas» degustiert werden. (Hn.)  
[www.expovina.ch](http://www.expovina.ch)