



Gastbeitrag von Weinexpertin Chandra Kurt

Chasselas: Die Basis der Schweizer Weinkultur

Ich bin ein grosser Fan von Schweizer Weinen – und je mehr Weine ich in den letzten Jahrzehnten verkostet habe, desto bewusster wurde mir, dass wir eine ganz spezielle Weinkultur pflegen. Dazu gehört auch der Chasselas.

Im Vergleich zur weltweiten Weinproduktion ist die Schweiz mit rund 15000 Hektaren Reben ein sehr kleines Weinland. Spanien, Frankreich und Italien nutzen je rund eine Million Hektar für den Rebbau und produzieren knapp die Hälfte der globalen Weinmenge. So ist es verständlich, dass man die Weine dieser Länder überall auf der Welt kennt – im Gegensatz zu unseren.

Die am meisten angebaute Rebsorte

Herzstück des Schweizer Weinbaus ist die Chasselas-Traube. Sie ist unsere Hauptsorte, die jedoch eher selten als Chasselas

bezeichnet wird. Im Waadtland tragen die aus Chasselas vinifizierte Weine den Namen ihrer geografischen Herkunft. Zum Beispiel St. Saphorin, Yvorne, Aigle oder Féchy. Im Wallis verbirgt sich hinter dem Begriff «Fendant» nichts anderes als ein reiner Chasselas. Am Chasselas gefällt seine eher neutrale, filigrane Aromatik, welche die unterschiedlichen Böden oder klimatischen Bedingungen der einzelnen Weine spiegelt.

Über die Herkunft des Chasselas wurde lange gerätselt. Laut neuesten Erkenntnissen liegt die Herkunft der Traube im Waadtland. Zu diesem Schluss kam Ende 2009 Dr. José Vuillamoz von der Universität Neuenburg. Er meint: «Der Chasselas ist eine der meistangebauten weissen Rebsorten der Welt. Es gibt verschiedene Geschichten über seine Herkunft. Einige sagen, dass die Traube aus Ägypten oder aus der Türkei stamme. Wir haben eine genetische und historische Untersuchung vorgenommen, die den Kanton Waadt als Ursprungszentrum sieht.»

Chasselas kulinarisch

Chasselas ist keine aromatische Traubensorte wie Riesling x Sylvaner oder Sauvignon blanc. Chasselas ist auch keine inter-

nationale Rebsorte wie beispielsweise Chardonnay. Darum wird Chasselas praktisch überall auf der Welt als Tafeltraube verkauft und nicht so wie bei uns zu Wein verarbeitet.

Chasselas eignet sich vorzüglich als Apérowein – als einen Wein also, der den Gaumen hungrig macht. Im Wallis serviert man ihn als Fendant meist zu Fondue oder Raclette. Im Waadtland geniesst man ihn zu Eglifilets, Forellen, Hecht oder zu lokalen Käsespezialitäten. Chasselas passt aber auch hervorragend zu exotischen Gerichten und zu Sushi. Er wird eher kühl bei 8 bis 10 Grad getrunken.

Reich an Spezialitäten

Chasselas, das ist die eine Seite der Schweizer Weinkultur. Auf der anderen Seite kultivieren wir eine Vielzahl spezieller Sorten, die man nur bei uns findet. Kernregion ist dabei das Wallis mit seinen rund 50 speziellen Traubensorten. Was also gefällt mir insgesamt am Schweizer Wein: dass die Schweizer Weinbauern auf einer starken neutralen Basis eine einzigartige Weinvielfalt aufgebaut haben. Die Schweizer Weine werden nicht kopiert, und ihre Qualität ist grossartig.

Quelle und Copyright: Swiss Wine Promotion



BILD: OVV

Ein Symbol für die Exzellenz des Waadtländer Weinbaus

Beliebt und anspruchsvoll: Der Waadtländer Chasselas

Die Benennung Premier Grand Cru ist eine Auszeichnung zu Ehren der feinsten Waadtländer Weine. Sie wird jedes Jahr an prestigereiche Terroirs verliehen, die strikte Qualitätskriterien erfüllen: Bodenbeschaffenheit, Lage, Alter der Reben, Ertragseinschränkung, Weinlese von Hand, Geschichte des Weinguts, grosses Lagerpotenzial. Die jährlich von einer Expertenkommission bestätigten Premiers Grands Crus sind ein Symbol für die Exzellenz des Waadtländer Weinbaus.

Im Folgenden stellt das Office des Vins Vaudois, eine Auswahl der besten Premier Grand Cru vor:



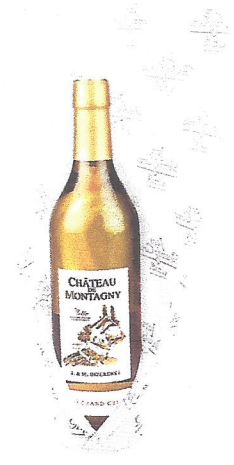
Château de Châtagneréaz Mont-sur-Rolle

Das Château de Châtagneréaz und das prächtige umliegende Weingut befinden sich oberhalb von Mont-sur-Rolle. Die überwiegende Rebsorte ist Chasselas. Eine strikte Überwachung der Produktion und die Weinbereitung vor Ort in Holzfässern erlauben es den Weinen des Château de Châtagneréaz, den besonders körperreichen und vollen Charakter ihres Terroirs auszudrücken.



Au Brez Féchy

Der im Bundesinventar der Landschaften von nationaler Bedeutung klassierte Weinberg Au Brez wird strikt nach den Prinzipien der nachhaltigen Entwicklung bebaut. Der Boden von Au Brez ist kalkhaltig, von mittlerer Textur und lehmig. Dank seiner Tiefe wird er von den Wurzeln der Reben leicht durchdrungen und ruht auf einem durch den Gletscher stark verdichteten Mergel.



Château de Montagny Villette

Der rund um das Château gelegene Rebberg von 3,4 ha in der Appellation Villette ist eines der Schmuckstücke des Lavaux. Das auf einer Terrasse zwischen dem Blau des Himmels und des Sees thronende Weingut genießt eine hervorragende Lage. Der Chasselas dieses Premier Grand Cru wird in den alten Eichenfässern des Châteaus gekeltert, die ihm sein Aroma verleihen.



Domaine du Burignon Saint-Saphorin

Die östlich der Domaine du Burignon gelegene Parzelle wird von einem grossen flachen Felsen überragt. Die von den Mauern des Lavaux eingefassten Rebberge haben eine Neigung von über 35 %. Der Boden aus sandigem Gletschergeröll erlaubt eine tiefe Verwurzelung. Die Trauben werden von Hand gelesen. Nach der teilweisen malolaktischen Gärung wird der Wein während sieben Monaten in Holzfässern ausgebaut.



Clos de la George Yvorne

Dieses ganz von Mauern umgebene prestigereiche Monopol umfasst einen Weinberg von 8 Hektaren auf Terrassen. Die perfekte Lage gegenüber den Dents du Midi genießt die Sonne von morgens bis abends. Sein Terroir vereint alle Qualitätsmerkmale, die einen Premier Grand Cru auszeichnen. Der nach umweltgerechten Grundsätzen angebaute Merlot ergibt einen edlen Wein von grosser Finesse und Lagerfähigkeit.

Chasselas-Karaffe

In der Romandie ist Yann Oulevay einer der wenigen, die noch die uralte Technik der Glasbläserei beherrschen. Von ihm stammt die für Chasselas-Weine unentbehrliche Chasselas-Karaffe. Werfen wir einen Blick auf die Geschichte dieser Karaffe.

Seit 2010 bietet die Chasselas-Karaffe Liebhabern aller Jahrgänge die Möglichkeit, ihre exklusiven Cuvées unter optimalen Bedingungen zu servieren. 1998 beschlossen der Weinmakler Walter Linherr und der Winzer Henri Chollet, eine Karaffe für Chasselas-Weine älterer Jahrgänge herauszubringen. Das Besondere dieser Kreation ist der waadtländische Dekantierer, ein Belüftungstrichter, der in die Karaffe eingesetzt wird. 2004 wurde die Herstellung in Ermangelung kompetenter Glasbläser eingestellt. Erst 2010 konnten Henri Chollet, André Linherr (Walters Sohn), der Önologe Claude Jaccard und der Glasmachermeister Yann Oulevay das Projekt wieder aufnehmen. Die Chasselas-Karaffen werden bis heute von Oulevay geformt, gradiert und bedruckt.

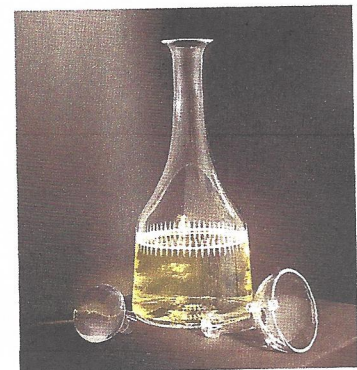


BILD: OUV

HINTERGRUND

Weinexperte Bruno-Thomas Eltschinger

Ein Plädoyer für den Chasselas

Wenn man über Malbec redet, denken wir sofort an Argentinien. Geht es um Riesling, assoziieren wir Deutschland, beim Zweigelt erinnern wir uns an Österreich, und der Tempranillo gehört zu Spanien wie der Furmint zu Ungarn. Es sind Rebsorten wie nationale Denkmäler und Teile von patriotischem Stolz. Genauso wie es typische Nationalgerichte gibt, genießen wir dazu vorzügliche einheimische Weine aus typischen Rebsorten. Woran denkt man beim nationalen Schweizer Gericht? Natürlich an Fondue! Der Chasselas oder Fendant hat es da viel schwerer, obwohl er ein richtiger Allrounder ist. Früher war ein Dézaley oder Aigle fester Teil des Sonntagsmenüs oder Geburtstagsessens. Vom Stammtisch war der Fendant nicht wegzudenken, und die Fische aus dem Genfersee fühlen sich am wohlsten mit Wein aus Chasselas-Trauben. Er gehört zur Schweiz, so wie Käse, Schokolade oder das Armeemesser. Weinkenner haben schon lange erkannt, dass unsere Chasselas richtige Geheimtipps sind, worauf wir zu Recht stolz sein können. Die Vorzüge des Chasselas sind nicht neu. Es ist kein Zufall, dass die Rebsorte in Deutschland «Gutedel» heisst.

Allerdings gab es auch eine Zeit, in welcher der Chasselas nicht bei allen Weinkennern so beliebt war. Es herrschte früher die landläufige Meinung, dass aus Chasselas flache, langweilige Weissweine ohne Charakter und Leidenschaft entstünden – saure Fendants, öde Epresses, fade Féchys. Zum Glück haben sich die Zeiten geändert! Die Chasselas-Traube ist heute der Star bei den Waadtländer Weinbauern, und eines ist sicher: Der Chasselas ist das Aushängeschild der

«Der Chasselas ist und bleibt das Aushängeschild der Westschweizer Winzer.»

Westschweizer Winzer. Hier entstehen echte Terroirweine. Die Vielseitigkeit der Böden und des Mikroklimas, die sich dank der Subtilität und der Struktur der Rebsorte Chasselas perfekt ausdrücken können, führt dazu, dass jedes Dorf seinen eigenen Typ hervorbringt.

Die Weine des Lavaux besitzen eine ausgesprochene Typizität und bezaubern durch ihre mineralischen, floralen und fruchtigen Noten mit viel Schmelz und eleganter Länge. Chasselas ist genauso kapriziös wie Pinot noir bei den blauen Sorten. Schweizer Winzer und Önologen, welche die Chasselas-Rebe bändigen und aus ihren Früchten fein zisierte Weine produzieren, deren Frucht und Mineralität in harmonischem Einklang stehen, gelten als Uhrmacher der Weinbranche. «Man muss verrückt sein, um eine solche Sorte zu vinifizieren», sagte der «Wine-maker» des berühmten kalifornischen Weingutes Opus One.

In vielen Ländern nämlich wird Chasselas nur als Tafeltraube kultiviert. Chasselas, Gutedel oder Fendant, in der Waadt nach Herkunft Vinzel, Féchy, Saint-Saphorin, Dézaley oder Yvorne genannt, trinkt sich leicht als Aperitif zu Häppchen, Vorspeisen, zu Fisch, geschmortem Fleisch und reifem Käse. Fast als glücklichen Zufall kann man das Resultat der jüngsten wissenschaftlichen Untersuchung der Universität Neuenburg betrachten. Genetisch

konnte nachgewiesen werden, dass die Chasselas-Traube ihren Ursprung in der Region um den Genfersee hat und nicht, wie auch schon behauptet, im Nahen Osten. Der Chasselas ist ein echter Schweizer Heimatwein!



Bruno-Thomas Eltschinger ist Präsident des Deutschschweizer Sommelier-Verbandes (SVS/ASSP). Seit vielen Jahren beschäftigt er sich professionell mit der internationalen und der schweizerischen Weinszene.

DER AUTOR