

© Blick.ch; 29.04.2016

Essen & Trinken

Für Sie degustiert: Clos de Tsampéhro: Heli-Landeplatz auf dem Weinkeller inklusive!

Alain Kunz

Lange bevor Provins mit seinem Electus auf den Markt kommt, sieht ein anderes Walliser Prestige-Objekt das Licht der Welt: Der Clos de Tsampéhro. Und: Was ist die deutsche Ausgabe des Maroni-Führers wert?

Am Anfang steht die Idee. Die Idee, im grossartigen Walliser Terroir auch eine grossartige Assemblage aus autochthonen Schweizer und Weltreben zu machen. Sowas im Bordeaux-Stil. Geeignet, die Grossen dieser Welt aufzuschrecken. Und als kleine Schweiz im Konzert der Grossen mitzumischen.

Es sind Winzer Joël Briguet, der mit seiner Cave La Romaine national immer wieder beachtenswerte Erfolge feiert, sein Önologe Vincent Tenud, der Stratege Emmanuel Charpin und der in Schweden geborene Genfer Bankier/Financier/Weinfreak Christian Gellerstad, die das Ding ausbrüten. Briguet ist für die Reben zuständig, Tenud für den Keller, von dem er Briguet fernhält...(!) und der ausgebildete Önologe Charpin, der ehemalige Chef des Raclette-Tempels Château de Villa in Sierre, der den Namen Tsampéhro in die Welt trägt.

Fünf Jahre dauert die Vorbereitungszeit. Wie das so üblich ist bei Projekten solcher Dimension. Von der Auswahl der Parzellen bis zum Bau des Kellers (wo früher eine Garage stand!) – Kompromisse wurden keine eingegangen.

Vor allem nicht in Sachen Repräsentation. Der Barriquekeller ist ein kleines Kunstwerk. Eine Arena des Weins, in welchem ein faszinierendes Lichtspiel die wertvollen Fässchen erst richtig zur Geltung bringt. Aber auch Empfänge und Degustationen können in einem fantastischen Ambiente abgehalten werden. 100 Personen finden im Espace Tsampéhro Platz. Ein weisser Degutisch aus Corian-Acrylstein von sechs Metern Länge mit eingebauten Spucknapfen ist der Blickfang des Raums, der auch in Raumschiff Enterprise gut zur Geltung kommen würde. Die Party kann auf der grossen Terrasse mit Blick auf das halbe Rhone-Tal weitergehen. Und ja, kleines Detail. Auf dem Dach des Guts in Flanthey dürfen Helikopter landen...

Zurück zum Wein. Kellermeister Tenud erzählt uns, wie man sich die geeigneten Parzellen aneignete. Denn der Clos de Tsampéhro ist ein im Kataster eingetragener Rebberg mit exzellenten Böden: «Wir haben laufend Parzellen zusammengekauft. Teils von Leuten, die froh waren sie loszuwerden. Teils nach zähen Verhandlungen. Teils mussten sie erst sterben... Total waren 35 Akte nötig.» Manchmal ist der Ursprung eines grossen Weins reichlich unsentimental...

Aktuell werden 2700 Flaschen roten Tsampéhros produziert. Ziel seien rund 10 000 Flaschen, so Tenud. Insgesamt macht die Cave La Romaine 110 000 Flaschen – und die sind alle früh ausverkauft.

Genug Theorie. Ab an die Fässer. Barriqueprobe der Elemente des Jahrgangs 2015 für den roten und weissen Tsampéhro. Wir stellen fest: Die Proben von Cornalin und Merlot sind schlicht herausragend! Der Cabernet Sauvignon hingegen nicht, der hat eine unfassbar dunkle Farbe, wirkt etwas verbrannt und äusserst teerig. Den braucht's im Tsampéhro 2015 nicht.

Weiter zu den Weissen. Da steht doch tatsächlich der Name «Completer» auf einem Fass. Was in Drei-Kuckucks-Namen macht die Malanserrebe im Wallis? "Tenud: «Ich finde das spannend! Die Idee ist es, etwas mehr Säure in den weissen Tsampéhro zu bringen. Nun ist das aber so gut... Vielleicht machen wir einen reinsortigen Completer.» Wie auch immer. Was in den Fässchen schlummert und weiss ist, kommt herausragend daher. Sowohl Heida wie auch die alte Gletscherwein-Rebsorte Rèze, aus denen der weisse Tsampéhro bislang komponiert wurde.

Vergleichen wir also Tsampéhro umgehend mit Electus, dem noch viel teureren Luxuswein von Provins - der kostet 190 Franken für Jahrgang 2010 und 150 Franken für den 2011-er -, derweil Tsampéhro für 79 Franken zu haben ist. Und die Punkte? Für den Electus 2010 gabs 17,5 Punkte. Für den ersten Tsampéhro des Jahrgangs 2011 dieselbe Punktzahl. Bei einer Degu im August letzten Jahres kam der Tsampéhro III. (Jahrgang 2013) auch auf 17,5 Punkte. Ein halbes Jahr später hatte er einen halben Punkt zugelegt. Wunderbar. Die Weine:

Tsampéhro III. 2013 (Foto, eine Assemblage aus 34% Cornalin, 29% Merlot, 19% Cabernet Franc, 18% Cabernet Sauvignon): Tolle Nase, eine Explosion von Fruchtaromen nach Brombeeren, Chriesi, im Gaumen Schmelz, aber auch feingliedrige Eleganz, dank des Cornalins eine gewisse Rustikalität, die mächtig wird, ohne aber zu überborden, würzig-kräuteriges recht langes Finale. Herausragend! Score: 18/20 (Ausverkauft. Der Jahrgang 2014 kann zu einem rabattierten Preis vorbestellt werden unter: www.tsampehro.com. Weil die Ausbauzeit indes um ein Jahr verlängert wurde, wird er erst Ende 2017 erhältlich sein!)

Den weissen Tsampéhro habe ich erst einmal degustiert, und zwar den ersten Jahrgang 2011. Die Assemblage aus 70% Heida und 30% Rèze besticht durch eine schöne Fruchtstruktur, die auf der exotischen Seite ist, im Gaumen ist er füllig, weist Noten auf von Asche, Zedernholz, Röstaromen und Erde, die Säure ist eher leicht, gegen Ende wird er etwas vegetal, unter dem Strich aber recht harmonisch und eine schöne Länge aufweisend. Score: 17/20 (Ausverkauft. Der Wein kostet 44 Franken. Der Jahrgang 2014 kann zu einem rabattierten Preis vorbestellt werden unter: www.tsampehro.com und ist ab November verfügbar.)

WEITERE WEINE DER CAVE LA ROMAINE:

Syrah Réserve 2013, Coup de Coeur 2015 (Foto, jedes Jahr wird von Önologe Vincent Tenud ein Wein ausgewählt, der 24 Monate im Barrique ausgebaut wird. Foto): Dezent würzige Nase, reife Früchte, im Gaumen Eleganz, rechte Tannine, etwas spitze Säure, dadurch aber nervig, Holznoten, Power, sehr frisches und langes Finish. Unter dem Strich: wunderschön! Score:

17,5/20 (CHF 42.--)

- Syrah Réserve 2014: Score 16/20 (CHF 25.--)
- Caligula 2014 (Assemblage aus Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon): Score 16,5/20 (CHF 25.--)
- Heida Réserve Castel Uvrier 2014: Score 17/20 (CHF 23.--)
- Marsanne 2014: Score 16,5/20 (die 75-cl-Flaschen sind ausverkauft, die 5-dl-Flasche kostet CHF 12.50)
- Petite Arvine Castel Uvrier 2014: Score 16,5/20 (CHF 20.--. Die Weine gibts unter www.cavelaromaine.com)

GLENZ: TOLLER PAPA-WEIN AUS FRAUENHAND

Und Wallis zum zweiten! Bei einem Wine and Dine im Walliser Keller im Best-Western-Hotel Zürcherhof im Zürcher Niederdorf mit dem umtriebig-sympathischen Gastgeber John Rusterholz bin ich auf die Weine von Glenz gestossen. Ein Familienbetrieb aus Salgesch, der seit zehn Jahren in reiner Frauenhand ist! Ungewöhnlich für das konservative schwerkatholische Oberwallis... Doch das kümmert Judith, Tamara und Natacha nicht. Zu Recht!

Hellhörig hat mich da gleich der erste Wein gemacht, der Petite Arvine, den es zum Apéro gab. Dieser und und das 2015 erfolgte absolut geglückte Redesign haben mich zu genauerem Hinschauen bewogen. Wie üblich im Wallis ist die Palette an Weinen sehr gross. Elf haben wir degustiert. Vieles ist Mittelmass. Aber drei Weine stechen klar heraus. Nur schon wegen dieser lohnt sich ein Besuch der Kellerei. Diese machen das von Rusterholz für den Abend kreierte Motto wahr: Glenz & Gloria. Hier sind sie:

Petite Arvine Salgesch 2014: Rauchige, Nase, Feuerstein, Salz, erst hinter dem mineralischen Vorhang Grapefruitnoten, im Gaumen Schmelz, schöner Fluss, dezente Säure, Agrumen und exotische Früchte, mittleres Finish. Enormer Trinkspass! Score: 17/20 (CHF 22.--. www.glenz-weine.ch)

Johannisberg 2014: Schöne mineralische Nase, Kalk, aber auch Lychees und Mango, im Gaumen Schmelz, Power, etwas viel Zuckersüsse, weshalb er ein wenig breit ist und sehr kräftig gebaut, mittleres Finale. Macht nichtsdestotrotz Spass! Score: 16,5/20 (CHF 17.--. www.glenz-weine.ch)

Cuvée Josi 2013 (Foto): Die auf 700 Flaschen limitierte Assemblage aus den besten Fässern von Pinot Noir, Syrah, Merlot und Diolinoir wurde im Jahre 2013 lanciert, zu Ehren des 70. Geburtstags von Papa Josi (Josef). Sie besticht durch eine kräuterige Nase mit Teer- und Chriesi-Aromen, im Gaumen hats Schmelz und Eleganz, aber auch Kraft und Fülle, die Säure ist genau richtig, der Wein präsentiert sich samten mit Nuss- und Toastnoten gegen Ende, das Finale ist recht lang. Ein wunderbar trinkiger Wein! PS. Im Moment kommt die Flasche noch im alten Design daher. Score: 17,5/20 (CHF 35.--. www.glenz-weine.ch)

Die weiteren degustierten Weine:

- Pluie d'Or (weisse Assemblage aus Chasselas, Petite Arvine und Pinot gris): Score 16/20 (CHF 22.--)
- Pinot gris 2014: Score 15/20 (CHF 22.--)
- Dôle 2014: Score 15/20 (CHF 16.--)
- Pinot Noir Salgesch Cuvée Spéciale 2014: Score 14,5/20 (CHF 21.--)
- Pinot Noir Salgesch Eichenfass 2011: Score 14/20 (CHF 29.--)
- Merlot Salgesch 2014: Score 15/20 (CHF 23.--)
- Syrah Salgesch 2014: Score 15,5/20 (CHF 23.--)

BUCHTIPP: ERSTMALS MARONI AUF DEUTSCH

Seit 1993 gibt Luca Maroni seinen «Annuario dei migliori Vini Italiani» heraus, als das Jahrbuch der besten Weine Italiens. Der Römer bewertet dabei die Weine nach einer von ihm entworfenen wissenschaftlichen Methode, wonach sich die Qualität im Trinkgenuss seines Geschmacks äussert. Am Ende stehen aber ebenso 100-Maximalpunkte wie im Parkerschen Bewertungssystem. (Die der Italiener im Gegensatz zum Amerikaner noch nie verliehen hat...). Eigentlich ist das mit der Wissenschaft ein grosses Brimborium um sehr wenig.

Was hingegen neu ist: Die Taschenbuch-Ausgabe des Führers gibt es erstmals auf Deutsch. 7892 Weine von 1307 Weingütern werden darin bewertet. Das sind dann 31 568 Bewertungen mit 726 Kommentaren von Signore Maroni. Stellt sich heraus: Das ist deutlich zu wenig! Es sind zum Beispiel halb so viele Kellereien wie im "Vini d'Italia" von Gambero Rosso und sogar dreimal weniger Weine als im Führer mit den drei Gläsern. Viel zu viele Betriebe, die anerkanntermassen zu den besten einer Region gehören, fehlen. Das hat eine detaillierte Stichprobe des Kapitels über das Piemont ergeben. Irgendwie komisch mutet auch an, dass die mit 98 Punkten höchstbewerteten piemontesischen Weine ein Barbera d'Asti (Merum 2013 von Bellicoso) und ein Ruché (sic!), der Lacceto 2014 von Montalbera, sind. Noch vor den ersten Baroli. Der Ruché 2013 ist übrigens derzeit bei Aldi zu kaufen... Steht irgendwie achtlos im Sonderpreis-Gestell für CHF 14.99. Maroni hat dem sogar 99 Punkte gegeben!

Wie auch immer: Unter dem Strich ist der Führer spannend durchzublättern, gerade wegen der teils verschrobenen Bewertungen. Was die ungenügenden Rechtschreib-Kenntnisse des Übersetzerteams anbelangt – da schauen wir darüber hinweg. Nicht aber über das Vorwort von Herrn Maroni, in welchem er ausschliesslich die Deutschen begrüsst. Ein No-Go! Und diese dann noch als «reinste und grösste Liebhaber italienischer Weine». Das ist a) Quatsch und b) stossend gegenüber Österreichern und Schweizern. Aber vielleicht weiss Herr Mar(r)oni ja nicht, dass nirgends auf der Welt so viel Geld pro Nase für Weine aus dem Stiefel ausgegeben wird wie in der Schweiz.

PS. Kleines Versprechen: Bei meinem nächsten weintechnischen Italienbesuch (es wird das Piemont sein) schaue ich mal in einem von Maroni hochdekorierten Betrieb rein – das Ergebnis können Sie dann hier lesen!

(Luca Maroni. Jahrbuch der besten italienischen Weine 2016. Pocket. 378 Seiten. ISBN 978-88-9948302-2. Verlag Sens SRL Unipersonale. CHF 38.90. www.buch.ch)

WEIN DER WOCHE: REMELLURI RESERVA 2009

Am 14. Mai 1986 wird in Obfelden die Weinhandlung am Küferweg im Handelsregister eingetragen. Man rechne: Die Bio-Weinhandlung feiert demnächst ihr 30-Jahr-Jubiläum. Weshalb sie ihr erstes Probierpaket (das sind immer zwei bis drei Weine im Abonnement) Klassikern widmete. Drei Weine, die im Bio-Betrieb Geschichte geschrieben haben. Das Zugpferdchen der drei schreibt auch wegen der atemberaubenden Qualität Geschichte: Der Remelluri Reserve 2009 aus der Rioja. Der Wein von Telmo Rodriguez der Bodega La Granja Nuestra Señora de Remelluri, wie sie offiziell heisst, in Labastida ist wohl in der Nase eher zurückhaltend, riecht nach Kirschen und leicht nach Teer. Im Gaumen aber weist er eine enorme eukalyptische Frische auf, ist gleichzeitig majestätisch filigran wie auch mundfüllend, die Tannine und Säure sind knackig, so wird er nie breit, das Finale ist leicht vegetal und superlang! Score: 18/20 (CHF 29.60, www.kueferweg.ch).

Die beiden anderen Weine des Probierpakets sind der Barbera d'Asti Gustin 2012 der Fratelli Rovero aus San Marzanotto (Score: 16,5/20, CHF 19.--) und der Le Domaine 2014 der Domaine de Soulié Saint-Chinian AOC aus Assignan im Grossraum Languedoc-Roussillon, eine Assemblage aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Cinsault (Score: 16/20, CHF 11.90).