

Chandra Kurt besucht Patrice Walpen, Direktor der Kellerei Les Fils de Charles Favre in Sion, der mit seinen Weinen Manor und Coop beliefert.

Heimische Weine in allen Regalen

Grossverteiler setzen auf Schweizer Wein. Dies spiegelt sich auch in der neuen Ausgabe von **Chandra Kurts «Weinseller»**. Die Autorin besuchte für uns eine Walliser Kellerei und stellt sechs ihrer Lieblingsweine aus der Schweiz vor.

Text **Chandra Kurt** Fotos **Alex Buschor**

Es herrscht Hochbetrieb im Wallis. Denn das Wochenende der «Vinea», dem wichtigsten Weinanlass der Region, zieht viele Besucher an. Die Strassen von Sierre sind gesperrt, zumal die Winzer des grössten Weinbaukantones darauf an unzähligen Ständen ihre Weine ausschenken und sich mit Besuchern unterhalten. Heimische Weine stehen bei den Schweizern hoch im Kurs. Und neuerdings sind die begehrten Tropfen vermehrt im Detailhandel erhältlich. Grund genug, meinen Besuch der «Vinea» mit einem Abstecher in die Kellerei Les Fils de Charles Favre in Sion zu beginnen. Einer der Betriebe, die ihre Weine an Grossverteiler wie Manor und Coop liefern. Patrice Walpen, der junge Direktor



500 getestete Weine stellt Chandra Kurt im neuen Buch «Weinseller» vor.



der Kellerei, führt mich durch Rebberge und Keller, und gemeinsam verkosten wir die Weine des Hauses. So wurden im letzten Jahr gleich vier Weine kreiert, die primär bei Manor verkauft werden: Ein Weissler und ein Roter aus verschiedenen Trauben, Hurlevent Assemblage Blanc 2007, Reserve (siehe Tipps) und Hurlevent 2007 Assemblage Rouge sowie einen Fendant und einen Dôle der Sélection Alexander von Essen. «Für uns ist es eine Ehre, spezielle Flaschen für Manor zu kreieren, in enger Zusammenarbeit mit den Weinspezialisten. Wir sind alle leidenschaftlich bei der Sache –ein neuer Wein ist für uns wie ein Baby», erklärt Walpen. Abgesehen davon, dass mir diese Weine gefallen, sind sie auch ein Indiz dafür, dass ►►



Sechs Entdeckungen aus der Schweiz:

GLOBUS

Rotwein aus dem Wallis

Dôle 2006, Grands Vins Globus, Serge Roh

Ein solider Schweizer Klassiker für alle Tage. Traditionell wie die Erzählungen von Gottfried Keller.

Charakter: Granatrof. Rustikaler Auftakt, der an Backpflaumen und Leder erinnert. Im Gaumen absolut charmant und gefällig. Viel reife Frucht, gepaart mit einer dezent leicht würzigen Pfeffernote. Nicht zu schwer und bereits trinkreif. Serge Roh aus Vétroz ist für die Qualität dieses Walliser Weins verantwortlich.

Trinkreife: Bis 2009 schön.

Passt zu: Apéro, Fondue, kalter Platte, Leber, Rösti, Schlachtplatte.

Beste Serviertemperatur: 15–17 Grad

Alkoholwert: 13 Prozent

Preis: 14.80 Franken

Bewertung: 17 Punkte



COOP

Weisswein aus dem Wallis

Marsanne 2006, Bibacchus

In diesem Wein versinkt man wie in einem Schaumbad. Verführung pur.

Charakter: Helles Goldgelb. Eigenständige Nase mit einer auffallenden Opulenz. Im Gaumen intensiv und opulent. Ein Wein, der Aufmerksamkeit beansprucht und sich dafür mit samtigem Schmelz und Opulenz bedankt. Die Sorte ist auch unter dem Namen Ermitage bekannt.

Trinkreife: Bis 2011 schön, kann dekantiert werden.

Passt zu: Dank der wandlungsfähigen Marsanne-Traube passt der Wein sowohl zur deftigen Käseplatte als auch zu dezenteren Aromen von Jakobsmuscheln, Geflügel, Kalbsfleisch, Terrine mit Fisch oder Gemüse, weissem Meeresfisch.

Beste Serviertemperatur: 10–12 Grad

Alkoholwert: 13 Prozent

Preis: 14.90 Franken

Bewertung: 18 Punkte





familia Champion®
macht den
Unterschied.



familia Champion® ist die Vollwertnahrung für alle, die im Sport und Alltag mehr erreichen wollen. familia Champion® wurde nach wissenschaftlichen Erkenntnissen entwickelt und über viele Jahre erfolgreich von anerkannten Sportgrößen erprobt. Durch die spezielle Zusammensetzung der verschiedenen Kohlenhydrate liefert familia Champion® auf leckere Weise schnell und lang anhaltend Energie. Entdecke den Champion in dir!

www.bio-familia.com



In dir steckt mehr.

SPAR

Weisswein aus dem Waadtland St. Saphorin 2007, La Roche aux Vignes

Traditioneller Schweizer, der Lust auf ein zweites Glas macht.
Charakter: Blasses Gelb. Charmanter Auftakt mit Noten von Honig, reifen Birnen und Quitte. Wirkt in der Nase gehaltvoller als der Féchy 2007 der Domaine du Martheray. Im Gaumen süffig und nach Apfel schmeckend, mit einer schönen Frische im Abgang.

Trinkreife: Jetzt trinken.
Passt zu: Quiche, Apéro, Süsswasserfisch, Gemüsesteller, Waadtländer Spezialitäten.
Beste Serviertemperatur: 8–10 Grad.
Alkoholwert: 12 Prozent
Preis: 16.90 Franken
Bewertung: 17 Punkte



MANOR

Weisswein aus dem Wallis Hurlevent Assemblage Blanc 2007, Reserve, Favre Vins Sion

Das intensive Honigaroma macht Lust auf den nächsten Schluck.
Charakter: Dunkles, leuchtendes Goldgelb. Der Weisse aus den Traubensorten Chardonnay, Petit Arvine und Pinot gris duftet intensiv. Man denkt an Honig, weisse Schokolade und Pfirsiche. Seine Frucht kommt weich und süss hinüber. Unbekümmerter, sehr verführerischer Weingenuss aus dem Wallis.

Trinkreife: Bis 2010 schön.
Passt zu: Weisses Fleisch, Terrine, Gemüseplatte, Geflügel, Süsswasserfisch.
Beste Serviertemperatur: 10–12 Grad.
Alkoholwert: 12,8 Prozent
Preis: 19.95 Franken
Bewertung: 17,5 Punkte



Patrice Walpen und Chandra Kurt verkosten einen Rotwein.



dem Schweizer Wein im Detailhandel mehr Beachtung geschenkt wird.

«Schweizer Weine sind für uns sehr wichtig, da Manor stark lokal verankert ist», bestätigt Weineinkäuferin Ursula Beutler. Noch deutlicher unterstreicht Christoph Bürki, Weinverantwortlicher bei Coop, den Trend: «Schweizer Weine sind mit einem Anteil von etwas über 30 Prozent eines der wichtigsten Standbeine unseres Sortiments. Die Region, die national praktisch in allen Landesteilen höchste Kundenakzeptanz genießt, ist das Wallis.» In den Weinregalen von Coop findet sich deshalb einer der wichtigsten Weine der

Favre Kellerei, der Fendant «Dame de Sion». Dieser rassige Chasselas, mit einer Trachtendame auf dem Etikett, ist eng mit der Geschichte des Hauses verbunden. «Das Bild zeigt Hanny Favre, die Mutter des jetzigen Besitzers Jean-Pierre Favre», erzählt Patrice Walpen. Hanny Favre musste nach dem plötzlichen Tod ihres Mannes 1960 den Betrieb übernehmen. Das tat sie derart engagiert und auf eigene Weise, dass sie bald in der ganzen Branche bekannt war. Wenn sie durchs Land reiste, um ihren Wein zu präsentieren, trug sie stets ihre schönste Tracht. Man nannte sie deshalb überall «La Dame de Sion». ■

VOLG**Schaumwein aus der Ostschweiz
Volgaz! Perlwein,
VOLG Weinkellereien**

Anregender Eisbrecher für jeden Stehapéro. Wer Musik von Henry Mancini mag und gerne Prosecco trinkt, sollte diesen Schaumwein unbedingt probieren, er kommt ähnlich blumig, aber eine Spur rassiger und mit weniger Alkohol daher.

Charakter: Blasses Gelb mit dezenter Schaumkrone. Einladender Auftakt mit Aromen von Rosenknospen und Birnenkompott. Im Gaumen frisch und knackig.

Trinkreife: Jetzt trinken.

Passt zu: Apéro, leichter Zigarre, exotischen Vorspeisen, Frühstück.

Beste Serviertemperatur: 6–8 Grad

Alkoholwert: 8,5 Prozent

Preis: 12.90 Franken

Bewertung: 17,75 Punkte

**DENNER****Rotwein aus dem Waadtland
Domaine de Valmont 2007, Grand
Cru, Jean Michel Besuchet, Morges**

Ein Wein mit Charakter, der nicht einfach nur gefallen will. Seine Ecken und Kanten machen ihn spannend.

Charakter: Leuchtendes Rubinrot. Filigraner und eleganter Auftakt mit Noten von Veilchen und Walderdbeeren. Im Gaumen rassig, mit interessanter Pfeffrigkeit. Solider Waadtländer, der gefällt, auch wenn er im Abgang mit seinen Gerbstoffen markiert. Sollte leicht gekühlt genossen werden.

Trinkreife: Bis 2009 schön.

Passt zu: Apérogebäck, kalter Platte, Süsswasserfisch, Geflügel, Gemüsepastete.

Beste Serviertemperatur: 15–16 Grad.

Alkoholwert: 12,8 Prozent

Preis: 8.95 Franken

Bewertung: 16 Punkte

**Schweizer
Familie plus****► Weinseller 2008/2009**

Suchen Sie einen tollen Alltags-Bordeaux für weniger als 15 Franken? Oder möchten Sie wissen, wie gut die günstigsten Weine aus dem Detailhandel wirklich sind? Seit über zehn Jahren verkostet die Weinexpertin Chandra Kurt das Kernsortiment des Schweizer Handels jedes Jahr neu. Rund 500 ihrer bevorzugtesten Weine werden anschliessend zusammengetragen und im Buch «Weinseller» vorgestellt. Ihre Herkunft ist zweitrangig, wichtig sind die Qualität und das attraktive Preis-Leistungs-Verhältnis.

**Beachten Sie die Beilage
in diesem Heft.**

Zur Bewertung: Es gilt das international bekannte 20-Punkte-System. Darin bewertet man einen fehlerhaften Wein mit weniger als 14 Punkten und einen einzigartigen Wein mit 18 bis 20 Punkten. Im «Weinseller» sind nur empfehlenswerte Weine mit mehr als 14 Punkten vertreten.

ANZEIGE

1300 Schweizer Bauern für das Happy Meal**SCHWEIZER QUALITÄT BEI McDONALD'S**

Regionale Zutaten von höchster Qualität sind das Rezept von McDonald's. Das gilt insbesondere für das Happy Meal. Das Kindermenu wird aus natürlichen Grundnahrungsmitteln wie Rindfleisch, Kartoffeln, Brot und Rüeblen zubereitet, die zu über 70 Prozent aus der Schweiz stammen. Auch die Rüeblen für den Veggie Bag werden von einheimischen Bauern im Seeland angepflanzt.



Kurt Jenny beliefert McDonald's mit frischen Rüeblen.

Seit über 30 Jahren setzt McDonald's auf Schweizer Qualität. «Das Rindfleisch für unsere Burger stammt von rund 800 Schweizer Bauern», erklärt Martin Knoll, Managing Director McDonald's Schweiz. «Und Bell hat bereits die Hackfleischplätzchen für unser

erstes Restaurant in Genf geliefert.» Auch die meisten anderen Zutaten für das Happy Meal bezieht McDonald's aus der Schweizer Landwirtschaft.

18 000 Portionen Rüeblen pro Tag

In Zusammenarbeit mit Ernährungsexperten optimiert McDonald's seit Jahren sein Menuangebot für Kinder. Seit März ist frisches Gemüse feste Beilage in jedem Happy Meal.

Über 15 Bauern aus dem Seeland und der Ostschweiz pflanzen die Rüeblen für den Veggie Bag an und liefern jährlich 66 Tonnen an McDonald's. «Dank meinen Rüeblen

essen Kinder bei McDonald's eine Extraportion Gemüse», erzählt Kurt Jenny, Bauer aus Ins im Kanton Bern, zufrieden. Pro Tag verkaufen die über 140 Schweizer McDonald's Restaurants rund 18 000 Veggie Bags.

Milch aus Bio-Suisse-Produktion

Auch bei den Getränken haben die Eltern und Kinder beim Happy Meal eine grosse Auswahl: von Wasser über Orangen- und Apfelsaft bis hin zu Softdrinks und Milch. Seit diesem Frühjahr bezieht McDonald's die Milch ausschliesslich von Bio-Suisse-Bauern.

BROT AUS IP-SUISSE-WEIZEN

Seit 1999 arbeitet McDonald's mit der Schweizerischen Vereinigung integriert produzierender Bauern und Bäuerinnen zusammen und verwendet für seine Brötchen ausschliesslich Mehl mit dem Gütesiegel von IP-SUISSE.

