

Fachbeitrag zum Thema «Vin Naturel»

Die Kraft des lebendigen Weins



Im Französischen Jura sind Naturweine Standard (im Bild: «Bistrot des Claquets», Arbois).



Zfotografieren/Annette Boutellier/Yoshiko Kusano

Winzer von «Vin Naturel» erfreuen sich an wachsendem Interesse. Nur: Gibt es auch ein Potenzial in der hiesigen Gastronomie?

Wein ist ein äusserst präziser Spiegel der Gesellschaft. Um den heutigen Stellenwert des lebendigen Weins verstehen zu können, werfen wir einen Blick zurück in die 1960er-Jahre: Die renommierten Önologeschulen propagierten die neuen Kellertechniken als das Mass aller Dinge. Reinzuchtheft, chemische Hilfsmittel zur Schön- und eine moderne Filtration revolutionierten die Weinkeller. Aussendienstmitarbeiter der Chemiekonzerne demonstrierten dem staunenden Weinbauer die Effizienz der Herbizide, indem sie Weinberge - im Gegensatz zur mühseligen Handarbeit - in einem Bruchteil der Zeit vom Unkraut befreiten. In dieser Zeit galt ein Weinbauer als rückständig und seine Weine als rustikal, wenn er sich dieser Entwicklung verschloss oder - noch schlimmer - er wurde als Lügner gebrand-



Severin Aegerter

Inhaber Weinhandlung Cultivino in Bern-Liebelfeld. Er widmet sich seit 20 Jahren seiner Tätigkeit als Weinhändler und ist ein Verfechter des lebendigen Weins.

cultivino.ch

markt, wenn er auf die Gefahren des Chemieeinsatzes in der Landwirtschaft hinwies. Pierre Overnoy hat die Errungenschaften der modernen Kellertechniken auf dem heimischen Betrieb im Französischen Jura ausprobiert, um rasch enttäuscht festzustellen, dass die Düfte aus den Gärbottichen nur noch stumpf und simpel waren und alles Verheissungsvolle fehlte. Er formierte sich mit anderen klugen Köpfen aus dem Beaujolais, wie Jean Foillard, Marcel Lapierre und Jules Chauvet. Sie teilten ihre Studien und Erkenntnisse mit jungen Winzern und standen am Ursprung einer Bewegung, die fortan den chemikalienfreien Weinbau propagierte und zelebrierte.

Das Thema wird auch unter Winzern kontrovers diskutiert

Was genau ist ein «Naturwein»? Nadi Foucault, Winzer der Kultweine der Domaine Clos Rou-

geard und Pionier der Biodynamik tut sich schwer mit diesem Etikett. Nadi versteht seine Weine als Resultat seiner kulturprägenden Tätigkeit, und der Begriff Naturwein sei im Kontext des Kultivierens irreführend. Das Thema wird auch unter Winzern kontrovers diskutiert, und Definitionen eines «Naturweins» sind vielfältig.

Der Französische Jura, die heimliche Hochburg des «Vin Naturel», kennt da keine Kompromisse. Ein kompletter Verzicht auf Herbizide und Pestizide im Rebberg ist hier Standard. Der Winzer versucht, mit seinen Interventionen einen kargen Rebbaubau mit tiefwurzelnden Stöcken zu erlangen. Er interessiert sich für eine hohe pflanzliche Diversität im Rebberg, die Stabilität erzeugt und die Vielfalt der Hefen und somit die Komplexität des Traubenguts begünstigen. Die Kellerei schliesst den Einsatz sämtlicher Zusatzstoffe aus. Zudem wird auf jegliche Form der Filtration und Schönung verzichtet. Pierre Overnoy erklärt den Einfluss von Schwefel

und allen anderen chemischen Zusätzen mit der drastischen Reduktion der einfachen Hefen und Bakterien, die letztendlich die Grundlage der Komplexität, Einzigartigkeit und des Gebietscharakters ausmachen. Anderswo sieht man es mit dem Einsatz von Schwefel etwas weniger eng und zieht die Grenzen bei 10 mg/l oder gar bei 25 mg/l zugesetzten Schwefel, und der Mantel des Naturweins wirkt auch dann noch bestens als Marketingvehikel.

Gastronomen setzen Naturwein gezielt ein - mit Erfolg

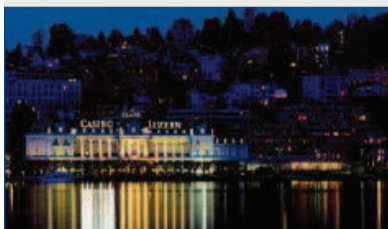
Gastronomiebetriebe, die sich bereits heute im Segment des lebendigen Weins positionieren, tun dies nicht selten äusserst erfolgreich. Die Gebrüder Buchs beispielsweise integrieren in ihren Saanenländer Betrieben ganz bewusst lebendige Weine, weil sie deren Bekömmlichkeit schätzen. Weine aus biodynamischem Anbau überzeugen die

«Wir beobachten die Natur; wir hören auf sie und versuchen, sie zu verstehen, nie sie zu dominieren.»

beiden mit ihren tieferen Alkoholkonzentrationen. Weine ohne chemische Additive wirken vitalisierend auf Körper und Geist ihrer Gäste. Diese bestellen ein zweites Glas, eine zusätzliche Flasche, und sie gehen glücklich und beschwingt nach Hause - und werden wiederkommen. Der Berner Gastronom Ivo Adam hat die inspirierende Kraft des lebendigen Weins in seinen Weinbegleitungen bereits früh sehr gezielt eingesetzt. Seine Gäste schätzen die offensichtlichen Bemühungen und Leidenschaft in der Selektion der Weine und lassen sich gerne über bisher unbekannte Pfade führen. Im urbanen Raum gibt es Restaurants wie das «Moment» in Bern oder das «Artisan» in Zürich - beide setzen mit grossem Erfolg ausschliesslich auf die Kraft des lebendigen Weins.

In der Rubrik «Fachbeitrag» schreiben verschiedene Expertinnen und Experten in loser Folge über Themen, die das Gastgewerbe betreffen. Sie greifen darin einen bestimmten Bereich oder einen aktuellen Diskussionspunkt ihres jeweiligen Spezialgebietes auf.

In Kürze Nationale und internationale News aus der Branche



zvg

tourismus
Kursaal-Casino Luzern soll unabhängig bleiben

Der Verwaltungsrat der **Kursaal-Casino AG Luzern** lehnt das Gesuch der First Swiss Hotel Collection AG um Eintragung eines Aktienpakets von 5 Prozent ab. Als bedeutende touristische Leistungsträgerin in der Zentralschweiz will die Kursaal-Casino AG Luzern ihre Unabhängigkeit bewahren und an der bewährten Zusammenarbeit mit allen Hotel- und Tourismuspartnern festhalten. Auf operativer Ebene bleiben die Türen für eine partnerschaftliche Zusammenarbeit unverändert offen, so der Verwaltungsrat.



Tourico Holidays

reisemarkt
Trendreport ortet für 2017 Boom bei Hotelbuchungen

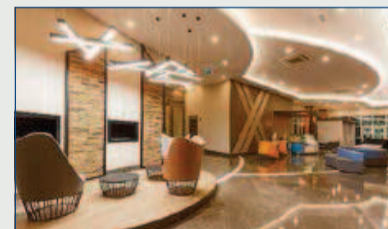
Der Reisegrosshändler Tourico Holidays sagt in seinem Global Hotel Trends Report für 2017 einen Boom bei Hotelbuchungen voraus: Fast alle bedeutsamen Tourismusregionen der Welt hätten die Hotelbuchungen des Vorjahrs übertroffen. Weltweit sei die Gesamtzahl der gebuchten Übernachtungen um 28,7 Prozent gestiegen. Für den Report hat Tourico Holidays die Buchungseingänge für 2017 von 80 000 Hotels in 4500 Reisezielen weltweit untersucht und mit den Zahlen des Vorjahreszeitraums verglichen.



zvg

umbau
Widder Hotel verbindet Bar und Restaurant

Das Zürcher **5-Sterne-Haus Widder Hotel** befindet sich im Umbau: Unter der Federführung der renommierten Architektin Tilla Theus werden das Widder Restaurant und die Widder Bar saniert und in ein neues gastronomisches Gesamtkonzept auf zwei Etagen überführt. Herzstück des neuen Restaurants wird ein zentraler Raum mit Showküche, Ess-Theke und Social-Center-Table sein. Beide Lokale bleiben bis September 2017 geschlossen. Offen bleiben die Wirtschaft zur Shtund und das Restaurant August.



zvg

hotellerie
Best Western eröffnet erstes Vib Hotel in der Türkei

Best Western Hotels & Resorts hat in der Türkei, im Norden der Touristenstadt Antalya, sein weltweit erste Vib Hotel eröffnet. «Vib» (kurz für englisch «vibrant», also dynamisch, pulsierend) ist Best Westerns neue Lifestyle-Marke. Sie ist auf moderne, technologieaffine Reisende fokussiert, die einem urbanen und nachhaltigen Lebensstil folgen. Nach dem **30-Zimmer-Boutique-Hotel in Antalya** sollen weitere Vib-Hotels in Springfield, Miami, L.A., New York, Seoul und Ventiane (Laos) folgen.



San Pellegrino

wettbewerb
«S. Pellegrino Young Chef» sucht Küchenchefs 2018

Ab dem 1. Februar 2017 können die Bewerbungen eingereicht werden: Dann startet der Countdown für die dritte Ausgabe des **«S. Pellegrino Young Chef»**. Der weltweite Wettbewerb steht allen Küchenchefs unter 30 Jahren offen. Neu läuft der Wettbewerb über 18 Monate zwischen 2017 und 2018. Das Schweizer Finale wird im September 2017 abgehalten, das weltweite Finale am 22. und 23. Juni 2018 in Mailand. In den Jahren 2015 und 2016 haben mehr als 3000 Köche aus 190 Ländern teilgenommen. fee