

W × T
E |
I P
N P



Ausgezeichnete Aussenseiter

Der Reim «jamais Gamay» (schame Game) ist passé. Zahlreiche Winzer haben die Gamay-Rebe neu entdeckt, und ein Wettbewerb rückt aus ihr gekelterte Weine ins rechte Licht.

Bis anhin sorgten Gamay-Weine nur am dritten Donnerstag im November für Furore. Dann nämlich kommt der Beaujolais Nouveau als erster Wein des Jahrgangs auf den Markt und wird mit Ekstase gefeiert. Genau dieser Anlass und die damit verbundene Vinifikation sind das grosse Problem der Rebsorte. Über die Hälfte der Beaujolais-Weine werden als Nouveau oder Primeur zu Discountpreisen verkauft. Darunter leiden nicht nur die Selbstkelterer im Beaujolais, sondern alle Produzenten von Weinen, bei denen Gamay auf der Etikette steht. Genau das will die Branchenorganisation Inter Beaujolais mit dem «Concours International du Gamay» ändern. Denn Gamay fristet zu Unrecht ein Aussenseiterdasein. Schliesslich ist die blaue Gamay-Rebe aus einer natürlichen Kreuzung von Pinot Noir und Gouais Blanc (Heunisch) entstanden und ist eine Schwester der rund um den Globus anerkannten weissen Chardonnay. Gamay wird heute in 32 Ländern angebaut und ist gemäss den Organisatoren des Concours nach einer langen «Durststrecken» wieder auf Erfolgskurs.

Kräftig, süffig, aber niemals aufdringlich

Der grösste Teil der eingereichten Weinstammstämme aus Frankreich. Doch auch ausländische Gewächse erzielen Achtungserfolge. Allen voran die Schweiz. Man höre: Von den zwei Dutzend ausgezeichneten Gamay-Weinen mit Ursprung ausserhalb Frankreichs stammen deren 22 aus den Kantonen Genf, Waadt und Wallis. Dreimal Grosses Gold, zehn Goldmedaillen und neun Mal Silber bestätigen die Qualitätsanstrengungen unserer Winzer. Allen voran Gérald Besse aus Martigny-Croix, der mit seinem Gamay Bovernier 2010 Grosses Gold holte. Seine Reben wurzeln in Granit und ergeben mineralische Weine mit viel Frucht und Finesse. Auch Philippe Bovet aus Givrins/VD ist ein Winzer, der die starkwüchsige Gamay-Rebe bündigt, den Ertrag beschränkt und wartet, bis die Trauben



ZVG

richtig reif sind. Für seinen im Barrique ausgebauten «Atlantique» hat er für die Jahrgänge 2009 und 2010 je eine Goldmedaille erhalten (siehe Weintipp links). Solides Handwerk bietet auch die grösste Kellerei im Kanton Genf. Die Cave de Genève holt Silber mit ihrem konzentriert fruchtigen «Vieilles Vignes 2010». Für den diesjährigen zweiten «Concours International du Gamay» hat eine 140-köpfige Jury 600 Muster verkostet und bewertet. Einen Drittel davon zeichnete die Jury mit Medaillen aus. Die Resultate der beiden Wettbewerbe sowie die Adressen der Produzenten können auf der Homepage des Concours abgerufen werden.

Gabriel Tinguely

www.concoursgamay.com

+ AGENDA +

Día del Vino in Zürich

Am Montag, 20. Februar, präsentieren im Kongresshaus Zürich 51 namhafte Schweizer Importeure als Vertreter von rund 400 Bodegas mehr als 1.000 spanische Weine. Eintrittskarten für die freie Verkostung zwischen 11 und 16.30 Uhr sowie die Seminare Rioja im Spiegel der Zeit und Terroirkünstler können telefonisch (031 381 21 71) bei Mónica Lourido von der spanischen Botschaft bestellt werden.

www.weinausspanien.ch

California Wine Festival

Am Freitag, 2. März, stellen über 150 kalifornische Spitzenwinzer ihre Weine vor. Um 14 Uhr beginnt im Hotel Park Hyatt in Zürich die freie Verkostung für den Fachhandel und die Gastronomie. Mit Voranmeldung ist der Eintritt frei. Das gilt auch für die beiden Seminare Zinfandel-Crus aus zehn verschiedenen Terroirs und Chardonnay und Pinot Noir mit «Cool-Climate»-Charakter.

www.vinum.ch/kalifornien

Schlaraffia in Weinfeldern

Vom 8. bis 11. März findet die 12. Wein & Gourmet Messe Schlaraffia im Zentrum von Weinfeldern statt. Neben den täglich stattfindenden Veranstaltungen in der Showküche präsentieren Winzer aus der ganzen Schweiz und regionale Weinhändler ihre Weine.

www.schlaraffia.ch

Atlantique

Vor zehn Jahren hat sich Philippe Bovet selbständig gemacht. Der visionäre Winzer, Kellermeister und Önologe hat als einer der Ersten in der Waadt die Sorten Viognier, Chenin Blanc und Doloir angepflanzt. Doch auch mit den traditionellen Chasselas, Pinot Noir und Gamay holt sich Philippe Bovet regelmässig Auszeichnungen. Tiefgründig wie ein Ozean ist sein «Atlantique». Der in Barriques gereifte Gamay ist eine gesuchte Spezialität. Anders als es der Name vermuten lässt, werden davon nur rund 1.500 Flaschen abgefüllt. Der dichte rote Wein mit violetten Tönen duftet intensiv nach Himbeeren, Johannisbeeren, etwas Holunder und Kirschen. Dazu kommen Gewürze und leichte Röstnoten. Der fruchtige Antrunk im Gaumen wird gestützt von seidiger Säure, eleganten reifen Tanninen und geht über in einen leicht pfeffrigen Nachgeschmack. Der «Atlantique» ist bereits in jungen Jahren zugänglich, verträgt aber durchaus einige Jahre Flaschenreife. (gab)

www.philippebovet.ch

Die Qual der Wahl

Weinliebhaber haben es gut. Ein Korkenzieher, die richtige Temperatur des Weines und ein korrektes Glas genügen zum perfekten Weingenuss. Kaffeeliebhaber haben es hingegen etwas schwerer.

Die Bruttowertschöpfung der Kaffee- und Kaffeemaschinenindustrie vom Rohkaffeehandel bis zum Absatz der Produkte beträgt in der Schweiz rund 4,9 Milliarden Franken. Das entspricht 0,1 Prozent des gesamten Bruttoinlandsproduktes der Schweiz. Dies klingt nach wenig, ist für ein Einzelprodukt aber enorm. Betrachtet man in diesem riesigen Markt die entsprechenden Konsumtrends, so stellt man fest, dass knapp ein Drittel der Privathaushalte in der Schweiz auf Kapselmaschinen setzen. An zweiter Stelle stehen die Vollautomaten mit einem Anteil von rund einem Viertel, dann die italienische Herdkanne, die einen Anteil von zehn Prozent erreicht. Sechs Prozent der Schweizerinnen und Schweizer trinken Filterkaffee und sieben Prozent benutzen eine Siebträgermaschine. Überraschend an diesen Daten, die durch das Marktforschungsinstitut Link erhoben worden sind, ist: 13 Prozent der befragten Schweizer trinken am liebsten Instant-Kaffee. Diese Umfrage zeigt deutlich, dass es viele verschiedene Zubereitungsarten gibt. Wer Kaffee geniessen will, muss sich als erstes Gedanken über die Zubereitungsmethode machen. Selbst wer sich für ein System entschieden hat, steht weiterhin vor der Qual der Wahl.

Denn natürlich hat jede Kaffee-Zubereitungsmethode einen direkten Einfluss auf den Geschmack und das Aroma des Kaffees. Eine Rangliste, welche die Kaffeezubereitung nach deren Aromaqualität auflisten würde, wäre nicht fundiert und schon gar nicht wissenschaftlich erhärtet. Zu viele Faktoren, vom Härtegrad des Wasser bis zum Handwerk des Baristas, können die Kaffeequalität positiv oder negativ beeinflussen. Dass Siebträgermaschinen von den Baristas eingesetzt werden und auch an Schweizer und Welt-

meisterschaften immer im Mittelpunkt stehen, darf sicher als Hinweis verstanden werden, dass damit eine der besten und höchsten Kaffeequalitäten erreicht werden kann. Doch auch moderne Kaffee-Vollautomaten haben punkto Aroma und Qualität aufgeholt. Der Unterschied zwischen einem Siebträger und einem der noch seltenen Top-Vollautomaten ist immer öfter kaum mehr spürbar. Ob die Kapselsysteme eine genau so hohe Qualität erreichen, ist, allen Marketingbetuerungen zum Trotz, fraglich. Kapselsysteme haben andere Vorteile, womit sie punkten können. Zum Beispiel die einfache Handhabung, der saubere Arbeitsplatz und eine konstante Kaffeequalität, die viele mittelmässige oder gar schlechte Kaffees, die in der Schweizer Gastronomie noch immer ausgeschenkt werden, locker schlägt. Nicht vergessen sollte man, obwohl die Schweizer keine typischen Filterkaffeetrinker sind, dass auch dieser absolut hoch stehend sein kann. Eine Pressstempel- und eine SoftBrew-Kanne oder ein Aeropress können fantastischen und aromaintensiven Filterkaffee herstellen. Einer, der seine Gäste mit hoch stehendem Filterkaffee verwöhnt, ist der Barista-Weltmeister von 2007 James Hofmann. Er stellt den Filterkaffee in seinem Restaurant in London mit dem Aeropress her.

Wer sich also zum Beispiel für Kapselkaffee entscheidet, der hat in der Schweiz über 25 verschiedene Systeme zur Auswahl. Zwar ist Nespresso mit rund 43 Prozent weltweitem Marktanteil unter den Kapselsystemen der grösste Hersteller, doch



KEYSTONE

21 Prozent der Konsumenten trinken ausser Haus am liebsten einen Espresso. Noch beliebter ist nur der Café crème.

Keurig, Lavazza, Dolce Gusto oder Tassimo stehen dem Konsumenten genauso zur Verfügung.

Im nächsten Teil der Kaffeiserie werfen wir einen Blick auf die Kosten der unterschiedlichen Kaffeeprodukte.

Ernst Knuchel



Redakteur Ernst Knuchel schreibt in einer alle zwei Wochen erscheinenden Serie über die Welt des Kaffees. Er absolvierte das Nachdiplomstudium «The Science and Art of Coffee» an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Zudem ist er Geschäftsführer des Startup-Unternehmens Freshcoffee.

+ AGENDA +

Schweizer Meisterschaften

Während der St. Galler Ferienmesse vom Freitag, 10. bis Sonntag, 12. Februar 2012, messen sich in der Halle 2.0 die besten Baristas der Schweiz in den Kategorien «Barista», «Latte-Art» und «Cup-Tasting». Jeweils der oder die Erstplatzierte wird im Juni die Schweiz an den Weltmeisterschaften in Wien vertreten.

www.swisscafe.ch

Weltmeisterschaften

Vom 12. bis 15. Juni findet in Wien, Österreich, der grösste und wichtigste Kaffeeanlass des Jahres statt. Die Barista-Weltmeisterschaft. Es werden Baristas aus über 50 verschiedenen Nationen am Start erwartet. In der ersten Runde müssen sie drei Kaffeezubereitungsmethoden zeigen. Die sechs Besten, schaffen es dann ins Finale.

www.scafe-events.com

Rund um den Kaffeehandel

Eine Messe, die ebenfalls einen Besuch wert ist, findet vom 25. bis 27. Oktober in Triest, Italien, statt. An der «Triestespresso» wird alles, von der grünen Kaffeebohne über Kaffeemaschinen bis zu Herstellern von IT-Serviceleistungen präsentiert.

www.triestespresso.it