



Thierry Ciampi: Winzer, Önologe und Berater von sechzehn Gutsbetrieben.

nen Keller. Er verkostet die Weine, verfolgt deren Entwicklung und berät die Kellermeister, wenn Probleme auftauchen. Bei den weissen Chasselasweinen hat Thierry Ciampi nicht viel Spielraum. Denn 21 Gutsbetriebe haben sich zur Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux zusammengeschlossen und sich mit der Unterzeichnung der Charta verpflichtet, die strikten Richtlinien einzuhalten. Diese bestimmen weitgehend die Arbeit in den Reben und im Keller. «Das Muster ist für alle Betriebe ähnlich», sagt Thierry Ciampi. «Das Spannende sind die Jahrgangsschwankungen und die unterschiedlichen Terroirs.» Die Zusammensetzung des Bodens hat vor allem beim Chasselas einen wichtigen Einfluss auf das Bouquet.

Mehr Spielraum hat der Önologe bei den Spezialitäten. Der unten beschriebene Rosé Brut ist ein Beispiel. Ein anderes Beispiel ist der Süsswein aus angetrockneten Chardonnay- und Gewürztraminertrauben. Diese beiden Weine vom Château d'Allaman sind anlässlich der Sélection cantonale zu Ambassadors des Waadtländer Weinbaus ernannt worden. Der im Barrique ausgebaute Chardonnay der Domaine du Martheray wird an internationalen Wettbewerben regelmässig ausgezeichnet. Die sortenrein gekelterten Rotweine aus den klassischen Sorten Gamay, Pinot Noir und Gamaret vom Château de Mont sind ein Geheimtipp. Für Furore sorgt jeweils der Merlot vom Château de Vinzel, von dem es nur eine sehr beschränkte Anzahl Flaschen gibt.

Das Erkennungszeichen der Weine von Clos, Domaines & Châteaux ist die rote Banderole mit silberfarbener Schrift. Und die ist zugleich ein Qualitätslabel.

Gabriel Tinguely
.....
www.c-d-c.ch



Château d'Allaman Rosé Brut Millésimé

Der 2008er-Schaumwein aus Pinot-Noir-Trauben duftet nach Hagebutten, Himbeeren und Erdbeeren. Die traditionelle Flaschengärung verleiht dem Rosé eine finesse reiche Perlage. Der Wein ist ein frischer Apérowein und zugleich ein strukturierter und vollmundiger Essensbegleiter.

Fehlerfreien Kaffee gibt es nicht

Die zwei bekanntesten Kaffeearten sind Arabica und Robusta. Der Arabica gilt als Topqualität. Wir sagen, weshalb dies nicht immer stimmen muss.



Die Arabica-Bohne hat bis heute rund 600 verschiedene Varietäten entwickelt.

Wenn grosse Kaffeefirmen auf einfache Art und Weise die hoch stehende Qualität ihres Kaffees untermauern wollen, so ist der Slogan «100 Prozent Arabica» eine gern eingesetzte Werbebotschaft. Doch wer ein bisschen genauer hinschaut, der realisiert, dass die Werbebotschaft «100 Prozent Arabica» keine Gewähr für Topkaffee ist. Dies wäre in etwa gleich, wie wenn Weinhersteller «100 Prozent Cabernet Sauvignon» oder «100 Prozent Pinot Noir» sagen würden. Zwar gibt es fantastische Weine aus diesen beiden Traubensorten, doch es gibt auch Erzeugnisse minderer Qualität. Genauso ist dies auch beim Kaffee.

Viele weitere Faktoren haben ebenfalls einen direkten Einfluss auf die Qualität des Kaffees. So wird Kaffee zum Beispiel in verschiedenen Höhen angebaut. Von Berghängen bis zur Küste wächst Arabica-Kaffee. Er gedeiht an der prallen Sonne oder auch im Schatten. In Indien dient zum Beispiel Pfeffer oder Vanille als Schattenspender. Wie beim Wein spielt es eine Rolle, ob es sich um einen Nord-, Süd-, West- oder Osthang handelt. All das hat einen Einfluss auf den Kaffee und auf das Resultat in der Tasse. Ebenfalls wichtige Faktoren sind die Temperatur, der Niederschlag und natürlich die Bodenbeschaffenheit.

Die Arabica-Bohne hat rund ein Prozent weniger Koffein als die Robusta

Um die Qualität der Bohnen zu bewerten, stehen zwei Qualitätssysteme zur Verfügung. Der Standard der «Green Coffee Association New York» oder des «Classificao Official Brasileira». Die Unterschiede der beiden Systeme sind nicht wirklich gross. Wichtig ist eigentlich nur zu wissen, dass es beim Kaffee unterschiedliche Qualitätsstufen gibt und dass sie mittels so genannter Defekte ermittelt werden. Offiziell gibt es die Stufen Grade 2 bis Grade 8. Wenn grüner Kaffee auf 300 Gramm zwischen sechs und acht Defekte hat, so wird er in die Qualitätsstufe 2 eingeteilt. Sieben bis neun Defekte ergibt die Stufe 2/3 und zehn bis dreizehn Defekte die Stufe 3. Um das extreme Beispiel auch noch zu nennen, so erhält ein Kaffee, der auf 300 Gramm 450 Defekte hat, die Qualitätsstufe 8. Typische Fehler sind zum Beispiel schwarze Bohnen. Hier hatte die Kaffeebohne nach dem Schälen Kontakt mit dem Erdboden. Bei dunkelgrün verfärbten Bohnen hatte die Bohne nach dem Schälen Kontakt mit Wasser. So genannte «Sour Beans» sind leichtgewichtig und haben eine rötlichbraune Oberfläche. Hier fermentierten reife Bohnen in der Kirsche, verursacht durch eine zu späte Lese. Allein diese Punkte machen klar, dass der Slogan «100 Prozent Arabica» kein Hinweis auf Topqualität sein kann. «100 Prozent Arabica» bedeutet also nichts anderes, als dass diese keine Robusta-

Liberica- oder Excelsa-Sorten enthält. Letztere beiden sind sowieso extrem seltene Sorten. Doch welches sind die Unterschiede zwischen Arabica- und Robustakaffee? Einerseits die unterschiedlichen Ursprungsländer. Arabica stammt aus Ostafrika, Robusta aus West- und Zentralafrika. Die Klimazonen sind anders: Arabica wächst auf 800 bis 2.200 Metern, der Robusta bis zirka 800 Meter über Meer. Auch bei den Temperaturen gibt es Unterschiede. Arabica braucht Temperaturen zwischen 15 und 24 Grad, Robusta von 22 bis 30 Grad. Und auch die Gene sind verschieden. Arabica besitzt 44 Chromosomen, Robusta 22. Die beiden Sorten sind übrigens mit dem Auge gut zu unterscheiden. Die Arabica-Bohne ist oval, flach und länglich, die Robusta-Bohne dagegen ist rundlich.

Ich mache mir nun einen «100 Prozent Arabica Kaffee». Und damit Sie das richtig einordnen können, hier die wirklich interessanten Fakten: Er stammt aus der Urheimat des Kaffees Äthiopien und hat die Qualitätsstufe Grade 2, er wuchs auf einer Höhe von 1.400 bis 2.200 Metern, und ich darf mich auf Frucht- und Schokoladennoten freuen. Ernst Knuchel

DIE SERIE 3 KAFFEE
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.

Schlossgüter und spannende Spezialitäten

Die Waadtländer Weinregion La Côte ist im Aufwind. Das Image des Chasselas wird aufpoliert, und Spezialitäten sorgen für Furore.

Entlang der Autobahn zwischen Lausanne und Nyon stehen Villen und Glaspaläste internationaler Firmen. Weiter oben auf den sanften Hängen sind es die pittoresken Winzerdörfer Mont-sur-Rolle, Féchy, Luins und viele weitere mehr. Deren Namen tragen auch die Weine. Die Weinregion La Côte ist die Hochburg des Chasselas. 85 Prozent der 2.019 Hektaren grossen Anbaufläche (über 52 Prozent der Rebfläche des Kantons Waadt) ist mit dieser Rebsorte bestockt. Daraus keltern junge und gut ausgebildete Winzer spannende Weine: frische, fruchtig lebendige Chasselas und traditionelle Weine, die das Terroir widerspiegeln. Weine, deren Mineralität kalkhaltiger Lehm-, Kiesel- oder Schotterböden die Geschichte ihrer Herkunft erzählen. Weine, die jung getrunken werden können, aber noch nach Jahren der Reife zu begeistern vermögen. Keiner kennt die «Grands Crus» besser als Thierry Ciampi. Der 32-jährige Winzer und Ingenieur in Önologie aus Lavigny/VD berät die Besitzer zahlreicher mondäner Châteaux und Domänen. Mindestens einmal pro Woche besucht er die einzel-

ANZEIGE

In Aktion bei Ihrem Getränkeshändler vom 5. bis 23. September 2011
En action chez votre grossiste en boissons du 5 au 23 septembre 2011

Coca-Cola

- Burn Energy Drink 0.25l Dose/boîte: **CHF 0.10** Discount pro Dose/par boîte
- Schorle by Minute Maid 0.33l Glas/verre, 0.5l PET: **CHF 0.10** Discount pro Flasche/par bouteille
- Schorle by Minute Maid 1.5l PET: **CHF 0.30** Discount pro Flasche/par bouteille
- Powerade Mountain Blast Orange, Mango Green 0.5l PET: **CHF 0.25** Discount pro Flasche/par bouteille
- Valsler Classic, Silence, Naturelle 0.33l, 0.5l, 0.75l Glas/verre: **CHF 0.10** Discount pro Flasche/par bouteille
- Valsler Classic, Silence, Naturelle 0.33l PET, 0.5l PET: **CHF 0.10** Discount pro Flasche/par bouteille
- Valsler Classic, Naturelle 1.5l PET: **CHF 0.20** Discount pro Flasche/par bouteille
- Valsler Limelite 1.5l PET: **CHF 0.20** Discount pro Flasche/par bouteille

Bestellungen direkt bei Ihrem Getränkeshändler oder bei Coca-Cola HBC Schweiz AG / Commandez directement chez votre grossiste en boissons ou chez Coca-Cola HBC Suisse SA
www.cokeonline.ch Customerline: 0848 26 22 26