

Bellevue

NZZ

GRÜNE WELLE

In der Waadt formiert sich eine neue Gruppe von Biowein-Winzern

Weinkeller - Peter Keller - 25.5.2020



Ein Blick über die Weinberge von Lavaux und den Genfersee. (Bild: Keystone)

Unter der Bezeichnung **«Vaud Vins Bio»** schliessen sich Produzenten zusammen, die biologisch oder biodynamisch arbeiten. Zugesagt haben bereits 19 Betriebe. Von ihnen stellen wir fünf gelungene Weine vor.

Das Thema der Nachhaltigkeit gewinnt auch im Weinbau zunehmend an Bedeutung. Winzer und Winzerinnen produzieren ihre Weine vermehrt nach biologischen oder gar biodynamischen Methoden. Auch im Kanton Waadt, dem zweitgrössten Anbaugebiet der Schweiz, ist man aktiv. Eine neue Gruppierung von Produzenten will künftig unter der Bezeichnung «Vaud Vins Bio» gemeinsam auftreten. «Wir hoffen dadurch, eine grössere Sichtbarkeit bei den Konsumenten und Sommeliers zu erreichen und unsere Philosophie besser erklären zu können», erklärt eine der Initiantinnen, Catherine Cruchon von der Domaine Henri Cruchon in Echichens.

Die Gruppe steht quasi in den Startlöchern. Noch gibt es derzeit weder ein Label noch offizielle Statuten. Cruchon betont, dass die Gruppe jedoch bereits 19 Mitglieder umfasse. Es sei niemand verpflichtet, bei «Vaud Vins Bio» mitzumachen. Die Winzerin will indessen möglichst viele der biologisch produzierenden Betriebe für ihr Anliegen gewinnen. Um die Durchschlagskraft zu erhöhen, wird man zudem mit dem «L'office des vins vaudois» zusammenarbeiten.

5 bemerkenswerte Beispiele

Wie schmecken die Weine der Gruppe «Vaud Vins Bio»? Aus einer Degustation von 24 Mustern seien fünf Beispiele ausgewählt, die besonders gelungen sind. Hauptsächlich waren Chasselas dabei, die weisse Hauptsorte im Waadtland. Aber ebenso aufgefallen sind zwei Spezialitäten aus diesem Anbaugebiet.

HAMMEL SA

LES CRUZ CH-1180 ROLLE (VD) TÉL 021 822 07 07 OFFICE@HAMMEL.CH
LAGERSTRASSE 25 CH-3360 HERZOGENBUCHSEE (BE) TEL 062 956 00 60 INFO@HAMMEL.CH
WWW.HAMMEL.CH

Château PICTET LULLIN



Dully Grand Cru 2019, Château Pictet-Lullin:

klassischer Chasselas aus der La Côte für einen unkomplizierten Apéro, helles Gelb, fruchtig-florale Noten in der Nase, trocken, leichter Körper, frisch, mittlere Länge, gutes Preis-/Genussverhältnis.

12 Franken, hammel.ch.

Le Chapitre 2019, Domaine Henri Cruchon: ein klarer, erfrischender biodynamischer Chasselas aus der La Côte, florales, mineralisches Bouquet, im Gaumen trocken, dicht, aber leichtfüssig, gut strukturiert, harmonisch, gute Länge, spontan vergoren, guter Begleiter zu Fischgerichten. 16 Fr.

Le Précieux Chasselas 2018, Anne Müller: ein eigenständiger Chasselas aus dem Lavaux, ausgebaut auf der Feinhefe in Betoneiern, vielleicht etwas ungewohnte Nase, Kräuternoten, leichte Sherry-Noten, im Gaumen trocken, relativ kräftig, reichhaltig saftig, tiefgründig, mineralisch geprägter Abgang, spannender Weisswein mit gutem Reifepotenzial, noch etwas auf die Seite legen. 30 Fr.

Curzilles 2018, Domaine La Colombe: eine Art gemischter Satz. Die Sorten spielen keine grosse Rolle. Sie wachsen im gleichen Rebberg und werden gemeinsam verarbeitet. Dabei sind Chasselas, Doral, Pinot Gris und Riesling. Vielschichtiges Bouquet, im Gaumen trocken, dicht, komplex, gute Säure, elegant, relativ lang, schöne Harmonie, Essensbegleiter. 21 Fr.

Marsanne & Chardonnay 2018, Blaise Duboux: zwei Sorten, perfekt miteinander vermählt, komplexe Nase, exotische Früchte, dezente Röstnoten, im Gaumen trocken, Fülle, feine Tannine, gut integrierte Säure, sehr gute Länge, im Barrique ausgebaut, exzellente Lagerfähigkeiten. 32 Fr.

HAMMEL SA

LES CRUZ CH-1180 ROLLE (VD) TÉL 021 822 07 07 OFFICE@HAMMEL.CH
LAGERSTRASSE 25 CH-3360 HERZOGENBUCHSEE (BE) TEL 062 956 00 60 INFO@HAMMEL.CH
WWW.HAMMEL.CH