



Von Xining nach Lhasa: Spektakuläre Eisenbahnfahrt auf über 5000 Metern. **44**

Waadtländer Chasselas – je älter, je besser

Das Traditionsgebiet Waadt begründet den guten Ruf des Schweizer Weins. Eine wichtige Rolle spielt dabei der Chasselas

Spötter halten den Chasselas – mit deutschem Namen «Gutedel» – weder für gut noch für edel. Doch sie werden von grossen Weinen Lügen gestraft.

VON ANDREAS KELLER

Als Tafeltraube wird der Chasselas immer wieder bezeichnet, die sich gar nicht zum Weinmachen eigne. Und man verweist gerne auf Frankreich, wo die Sorte mit ganz wenigen Ausnahmen fast nur als Tafeltraube kultiviert wird. Dabei geht vergessen, dass der Chasselas erst lange, nachdem er bereits am Lac Léman heimisch war, auch in den Nachbarländern angebaut wurde. So sollen die berühmten Weinspaliers von Ludwig XV. in Fontainebleau um 1750 von Soldaten der Schlossgarde direkt aus der Schweiz importiert worden sein. Regionale Bezeichnungen wie «Luzannois» oder «Viviser» weisen auf eine Herkunft der Sorte aus Lausanne oder Vevey hin.

AUCH DER BEKANNTE Schweizer Molekularbiologe José Vouillamoz teilt die Ansicht des französischen Ampelografen Adrien Berget, der 1932 schrieb: «Bis zum wenig wahrscheinlichen, stichhaltigen Beweis glauben wir, dass man sich für die Herkunft des Chasselas wie für die meisten anderen Rebsorten an die Annahme halten sollte, dass sie aus dem Land kommen, in dem ihre Kultivierung am meisten verbreitet und am längsten nachgewiesen ist.» Zwar gelang es Vouillamoz nicht, die Eltern und den genauen Ursprungsort des Chasselas aufzuspüren. Immerhin konnte er dank der DNA-Analyse die lange vermutete exotische Herkunft aus Ägypten widerlegen.

Nachdem der Chasselas lemanischen Ursprungs ist, müssten die grössten Weine auch vom Lac Léman kommen. Dies zu beweisen, hatten sich die 13 Waadtländer Winzer der Vereinigung Arte Vitis vorgenommen, die im Rahmen der diesjährigen Schweizer Weinpräsentation «Mémoire & Friends» in Zürich zu einer Degustation besonderer Art luden. Da acht Arte-Vitis-Mitglieder mit ihren Weinen auch in der Schatzkammer des Mémoire des Vins Suisses vertreten sind, nahmen sie zum Teil sehr alte Chasselas mit. Der älteste war ein Wein der Landwirtschaftsschule von Marcellin aus dem Jahr 1959: Er schmeckte noch immer hervorragend.



Eine Spitzenlage für herausragenden Wein: Dézaley im Herzen des Lavaux.

HANS-PETER SIFFERT/WEINWELTFOTO.CH

■ DIE BESTEN FÉCHY, MORGET, DÉZALEY UND YVORNE AUS 14 JAHREN

L'Yvorne 1997, Yvorne AOC, Domaine de la Pierre Latine, Yvorne

Mittleres Gelb; Aromen von Zitrus, grünen Nüssen, Honig mit feinen Hefenoten; mittelgewichtig, schön, saftige Säure, lang; komplexer, noch sehr frisch wirkender Wein.

17,5 Punkte

Fr. 22.–, pierrelatine.gex@bluewin.ch



Le Morget Réserve 2004, Morges AOC, Domaine Henri Cruchon, Echichens

Mittleres Gelb; Aromen von exotischen Früchten, Mango, Honig, Petrolnoten; mittelgewichtig, präsen Säure, lang; rassiger, vitaler Wein.

17,5 Punkte

Fr. 14.–, www.henri-cruchon.com



Dézaley Haut de Pierre 2008, Dézaley AOC, Domaine Blaise Duboux, Epesses

Mittleres Gelb; Aromen von Grapefruit, Zitrus; mittelgewichtig, frische Säure, feine Bitterkeit im langen Abgang; saftiger, charaktervoller Wein.

17,5 Punkte

Fr. 26.–, www.blaise-duboux.ch



Vigne En Bayel 2009, Féchy AOC, Domaine La Colombe, Féchy

Helles Gelb; Aromen von Grapefruit, Zitrus, Klee mit Noten von weissen Blüten; mittelgewichtig, saftige Säure, lang; harmonischer, frischer Wein.

17 Punkte

Fr. 14.–, www.la-columbe.ch



Dézaley 2010, Lavaux AOC, Jean-François Neyroud-Fonjallaz, Chardonne

Helles Gelb; Aromen von weissen Steinfrüchten, Zitrus mit mineralischen Noten; mittelgewichtig, schöne Säure, feine Kohlensäure, leicht bitter im Abgang; lebhafter, fruchtiger Wein.

17 Punkte

Fr. 18.50, www.neyroud.ch



■ AUFGETISCHT

Vom Wasser und von der Erde

RESTAURANT BAM BOU, LUZERN

Luzern nutiert, so jedenfalls das lokale Wunschenken, während des Lucerne Festival zur Weltstadt. Immerhin: Wer in The Hotel ins dunkle Untergeschoss hinabsteigt, vergisst Zeit und Ort. Stararchitekt und KKL-Bauer Jean Nouvel hat in diesem Haus prächtig gezaubert, die Köche im Restaurant Bam Bou tun es im gleich. Bis hin zum kleinsten Streifen grüne Papaya, das wir neben dem Satay-Spiess aus zartestem US-Rind und Erdnussosse finden, ist nichts auszusetzen. Gegenüber erfreut ein «Crab Cake», Klösschen aus kanadischer Krabbe und Black-Tiger-Crevetten. Rässig geht alles voran, genauso, wie man es nach dem Konzert und vor der Heimfahrt will. Aber auch dem Wunsch, nach der Vorspeise eine kleine Pause einzulegen, wird entsprochen. Umso gespannter sind wir auf «Sea and Earth», US-Rindsfilet mit Black Tiger, und gegenüber auf rosa Ahi-Thun in Korianderkruste mit ... Händpöfelstock! Hier wie da: Topprodukte, würzig und gut gesalzen zubereitet. Weine gibt es durchaus tolle, wenn auch nicht billige. Aber ehrlich gesagt: Das nächste Mal trinken wir hier Bier, um all den Geschmäckern und Stimmungen etwas Neutrales und Kühles entgegenzuhalten. CHRISTIAN BERZINS



Urs Langenegger vom Restaurant Bam Bou, Sempacherstr. 14, 6003 Luzern, 041 226 86 86, www.the-hotel.ch. Geöffnet: Mo–Mi 11.45–14 Uhr, 19–00.30 Uhr, Do–Fr 11.45–14 Uhr, 18–00.30 Uhr, Sa 18–00.30 Uhr, So 18–23 Uhr.

KÜCHE Asiatisch, Fisch, auch Sushi und Rind im Zentrum
SERVICE Sehr aufmerksam: flink, jung, gestylt
AMBIENTE Im wahrsten Sinn des Wortes: cool
PREISE Gesalzen

■ SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmt's»

Darf man als Brautmutter beim Empfang nach der Trauung Handschuhe anbehalten, um die Gratulationen der Gäste entgegenzunehmen?

HANDELT ES SICH um einen eleganten Handschuh, welcher passend zum Kleid gewählt wurde, so zum Beispiel bei der festlichen Abendrobe oder eben bei einer Hochzeit, dann kann die Frau diesen anbehalten zur Begrüssung. In früheren Zeiten wollte man damit die vom Alter gezeichneten Hände verbergen. In edlen Kreisen taten dies übrigens auch die Herren. Das waren auch die Zeiten, wo man der Frau einen Handkuss auf den Handrücken hauchte und die Hand nicht schüttelte zur Begrüssung. Alle anderen Handschuhe, speziell Winterhandschuhe, werden zur Begrüssung ausgezogen. Dies bedeutet, dass man eine Sache offen angeht und nichts zu verbergen hat.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch