

Gaumen

Wie die Eidgenossen ihren Durst stillen

«Prost» heisst es vom 5. Dezember 2009 bis 7. März 2010 im Schwyzer Forum Schweizer Geschichte. Unter dem Titel «Durstlöcher. Zur Geschichte der Getränke in der Schweiz» zeigt das Museum, wie und vor allem womit die Schweizerinnen und Schweizer ihre Kehle öl(t)en. Ob Ovo oder Himbo – die Ausstellung umfasst die eidgenössische Kulturgeschichte des Trinkens, vom Ancien Régime bis heute. Das Forum ist von Dienstag bis Sonntag von 10 bis 17 Uhr geöffnet. saz

www.forum-schwyz.ch



«marmite» wird ein halbes Jahrhundert alt

Sie nennt sich «Rolls-Royce» unter den Schweizer Gourmetmagazinen. Am 8. Dezember feiert «marmite» – Zeitschrift für Ess- und Trinkkultur – ihr 50-jähriges Bestehen. Die Geschichte des Mediums, das einst Zeitung des Schweizer Clubs kochender Männer war, verläuft nicht nur geradlinig. Seit diesem Jahrgibt der Basler Dominique Hiltbrunner die Zeitschrift heraus. Im 2010 ist ein Relaunch geplant. saz

Die Limmatstadt besucht die Nordseeinsel

Auf der nordfriesischen Insel Sylt geht vom 21. bis 24. Januar das Gourmet-Festival über die Bühne. Dabei spielt die Schweiz eine besondere Rolle, heisst doch das Motto «Zürich zu Gast». Hierfür sind Spitzengastronomen aus der helvetischen Metropole an die Nordsee geladen, die während der vier Tage in ausgewählten Restaurants für das leibliche Wohl der Festival-Besucher sorgen werden. saz

Bally: vom Schuh zum Wein



Geny's

Geny Hess, Ex-Hotelier und Weinspezialist, befasst sich hauptsächlich mit Schweizer und Europäischen Weinen. Er pflegt im Auftrag auch Weinkarten und -keller. Geny's Weinkolumne erscheint 14-täglich in der htr hotelrevue.

Eine Besonderheit des Rebbaus ist, dass man ein Jahr abschliessen, das nächste frisch anfangen und, wenn das Wetter auch noch mitspielt, sich dabei permanent verbessern kann. Ein guter Wein im Glas, leicht geschwenkt, damit er mit Sauerstoff in Kontakt kommt, verströmt einen Strauss von Wohlgerüchen. Auf das Happening in der Nase folgt der Genuss im Gaumen. Der Körper eines guten Weins wird von Balance, Harmonie, Schmelz, Komplexität, Säure und Tannin getragen. Diese Eigenschaften prägen den individuellen Charakter und offenbaren alle möglichen Extrakt-, Duft- und Geschmacksstoffe.

2006 hat Miguel Salgado just vor der Weinlese die Verantwortung für das Weingut der Tenuta Bally & von Teufelstein in Vezia bei Lugano übernommen. Dem Jahrgang 2006 konnte er deshalb nur noch bei der Vinifikation seine Handschrift aufdrücken. Der erste Jahrgang, bei dem Miguel den Wein vom Weinberg bis in den Keller begleiten durfte, war der grossartige 2007er. Die Weine der Tenuta genossen zwar schon während der 20 Jahre, in denen Christian Krebs als Reb- und Kellermeister waltete und Hans Imhof für die gesamte Tenuta verantwortlich war, ein hohes Ansehen. Nun aber ist ein ehrgeiziger, junger Kämpfer am Werk, dessen Ambitionen in Richtung höchstangestrebter Tropfen zielen.

Diese Ambitionen wurzeln in einer grandiosen Landschaft mit einem aussergewöhnlichen Klima, exzellenten Lagen mit lichtoffenen Rebzeilen und gesunden Rebstöcken, die auf passenden, perfekten Böden gedeihen. Das harmonische Zusammenspiel der elementaren Kräfte in und um die Weinberge «La Crespera», «La Piana» sowie «Il Ronco» und die Nutzung des Potenzials in jeder Phase der Vinifikation stellen

für den Quereinsteiger eine grosse Herausforderung dar. So entstehen ausdrucksvolle Weine, die nebst Miguels Handschrift auch ein Spiegelbild der regionalen Gegebenheiten sind. Ungeachtet der Anerkennung, die sich der Winzer in so kurzer Zeit mit seinen Weinen erworben hat, ist dieser begnadete Önologe bescheiden geblieben. Er entstammt keiner Weinmacherfamilie, die das Handwerk seit Generationen ausübt. Doch sein Schwiegervater weckte bei ihm mit ausgedehnten Weinverkostungen das Interesse am Wein. Nach verschiedenen Reisen durch Weingebiete und einem Praktikum bei einer Weinhandelsfirma besuchte Miguel an der Fach-



Guter Tropfen vom Weingut Tenuta Bally & von Teufelstein.

hochschule in Wädenswil den Lehrgang in Önologie. War es Zufall oder nur das regnerische Wetter, welches 2006 auf der Alpenordseite herrschte? Miguel bewarb sich jedenfalls für den Posten eines Betriebsleiters der renommierten Tenuta Bally & von Teufelstein im sonnigen Tessin. Ernst O. Bally, der Enkel des Firmengründers der Bally Schuhfabrik in Schönenwerd, hatte 1917 ein Grundstück für die heutige Tenuta Bally & von Teufelstein erworben. «Mit dem, was ich

hier machen darf, ist ein Traum in Erfüllung gegangen», sagt bekräftigt Miguel Salgado seinen Entschluss.

Die Weinberge waren bis zu Beginn des letzten Jahrhunderts mit Nostrano- und Erdbeertrauben bestockt und in den für das Tessin typischen Pergolareihen angelegt. Statt der herkömmlichen Traubensorten wurden die weissen Chardonnay, Sauvignon blanc und Sémillon sowie die roten Merlot, Cabernet Sauvignon und etwas später auch Cabernet Franc gepflanzt. Die ausschliesslich auf dem 6,8 Hektaren grossen Gut wachsenden Trauben ergeben eine Jahresproduktion von rund 40000 Flaschen.

«Das Ziel ist hoch gesteckt, aber klar», erklärt Miguel: »Ich will in den nächsten Jahren die Tenuta Bally dorthin bringen wo sie auch hingehört, sie soll zu den gefragten Spitzenweingütern der Schweiz gehören.« Das Ziel des Winzers wird durch den ausdrucksvoll tänzerischen und burgundischen 2007 Merlot Tre Api (tre api = drei Bienen, aus dem Wappen der Familie Bally) auf beste Weise repräsentiert. Eine sagenhafte aromatische Geschmackskomplexität von schwarzen Kirschen entfaltet sich beim Verkosten auf anmutvolle Weise. Am Gaumen ist er saftig-fleischig, voll von wunderbarer Frucht und Lebendigkeit – im Abgang offenbart er viel Charme und Schmelz mit würzigem Biss und stoffiger Komplexität.

Den 2007 Merlot Tre Api (Gastropreis Fr. 24.–) geniessst man am besten zu einem köstlichen Mahl zusammen mit guten Freunden. Doch er verlangt nach Sauerstoff und muss erst dekantiert werden, bevor er zu einer sanft in Merlot-Essig geschmorten Rindsschulter und mediterranem Gemüse serviert wird.

Neue Bücher



Guide bleu 2010 neu auch auf dem iPhone erhältlich

Mit Erscheinen der neuen Print-Ausgabe 2010 des Guide bleu ste-

hen erstmals alle 3000 Restaurant-Tipps auf dem iPhone zur Verfügung: Gezeigt werden die Adressen, die Telefon-Nummern und die Webseiten der getesteten Restaurants. Bei den von Guide bleu auditierten Restaurants findet der iPhone-User weitere Zusatzkriterien, wie Öffnungszeiten, Art der Küche, Preise, Lage sowie Zahlungsmöglichkeiten in den Betrieben. Der Link zu der neuen iPhone-Applikation ist auf der Website zu finden. sls

www.guide-bleu.ch

Anton H. Honegger: **Guide bleu.** Gastroführer, Brunner Verlag, 592 Seiten, Fr 48.–

Unter der Lupe: Wintergebräuche in der Schweiz



Fritz von Gunten hat das Schweizer Brauchtum während drei Jahren genau untersucht. Sein neuestes

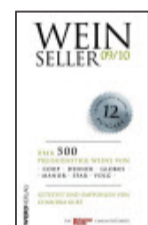
Buch umfasst die helvetischen Traditionen in der kalten Jahreszeit. So gibt es etwa im walliserischen Lloye die «Crèche vivante», eine Krippe aus lebenden Personen, oder den Meitlisontag in Fahrwangen. saz

Fritz von Gunten: **O du fröhliche – Prosit Neujahr.** Brauchtumsvielfalt in der Winterkul-turlandschaft Schweiz. 256 Seiten, Fr 38.–

Wo sind die Wein-Trouvaillen im Supermarkt?

Die einen lieben sie, die anderen machen einen grossen Bogen um

sie – die Rede ist von den Weinen aus dem Supermarkt oder dem Discounter. Die Weinexpertin



Chandra Kurt analysiert den Schweizer Detailhandelsmarkt seit über zehn Jahren. sls

Chandra Kurt: **Wein-Seller.** Einkaufsführer, Werd Verlag, 210 Seiten, Fr 32.–

ANZEIGE

Lachs frisch verliebt in Cantadou Meerrettich! Und Sie?

Cantadou Lachslollies

Menügang: Apéritif, Vor- und zubereiten ca. 10 bis 20 min.
Rezept für 40 Personen:

Zutaten:
60 Tranchen Lachs
1.250 kg Cantadou Meerrettich

Zubereitung:
60 Tranchen geräucherter Lachs mit Cantadou Meerrettich bestreichen, aufrollen, kühl stellen und in dicke Scheiben schneiden und z.B. auf Holzspiesse stecken und als «Lollies» servieren.

www.cantadou.ch www.belfoodservice.ch

Bel Suisse SA · Hinterbergstrasse 15 · CH-6330 Charm · Tel: +41 (0)41 748 73 10 · Fax: +41 (0)41 748 73 11

Du souris à partager!