

## Im Stadtkanton Genf liegen 10 Prozent der Schweizer Rebfläche

### Fast ein Heimspiel für den Referenten



Zum siebten Mal ist Martin Wiederkehr bei den Freiamter Weinfreunden. Die Weine, die er den 75 Teilnehmenden mitgebracht hat, sind toll. Ebenso seine Berichte über die aufstrebenden Genfer Winzer.

Zwei Spezialitäten aus Genf präsentiert der Chef der Cave de Genève zum Apéro. Zum einen den trockenen Chaumwein Baccarat und zum andern den prämierten Genfer-Chasselas Les Dainades 2015. Beide passen zu den Häppchen mit geräucherten Balchen hervorragend. Der Baccarat von der Cave de Genève aus Satigny zähle zu den ersten in der Schweiz erzeugten Schaumweine und sei ein Bannerträger, der mit früh gelesenen Chardonnay-Trauben gekeltert wird. Der frische fruchtige Chasselas wächst in der Domaine Centaure und wird von Claude Ramu aus Dardagny erzeugt.

Der neue Präsident Markus Küng gibt mit der Begrüssung gleich eine Veränderung bekannt. Neu erfolge die Einführung und Vorstellung des Referenten durch den Organisator, der diesmal Vize Bruno Schmid ist. Während Martin Wiederkehr das Mikrophon übernimmt, werden die ersten Weine eingeschenkt.

Die ersten Winzer gelangten mit den Römern in die Umgebung der Rhönestadt am unteren Ende des Lac Léman. Zu Beginn des 18. Jahrhunderts sind 2'000 Hektar mit Reben bestockt. Heute wird die Genfer Rebfläche mit 1'435 Hektar beziffert, was ungefähr zehn Prozent der in der Schweiz bepflanzten Fläche entspricht. Damit liegt Genf nach dem Wallis und der Waadt auf dem dritten Platz. Der Rebbau ist der wichtigste Zweig der Landwirtschaft in Genf und teilt sich auf die drei Gebiete Rive Droîte, Entre Arve et Rhône und Rive Gauche auf. Satigny, die grösste Weinbaugemeinde der Schweiz, liegt im Rive Droîte.

### Begeisternde Weine

Zu den pochierten Balchenfilets an Weissweinsauce mit Kräutern degustieren wir drei Weisse der Spitzenklasse. Zum einen den Aligoté 2015 der Domaine des Curiades von Jacques et Christophe Dupraz aus Lully (Rive Droîte), zum andern einen Sauvignon Gris 2015 der Domaine des Bossons von Eric Leyvraz aus Peissy (Entre Arve et Rhône). Die Serie beenden wir mit einem fruchtigen Chardonnay 2015 der Domaine Villard et Fils von Philippe Villard aus Anières (Rive Gauche). Alle Weine sind traditionell (im Stahltank) ausgebaut. Der Sauvignon Gris und der Chardonnay gefallen besonders.

„Genfer Winzer servieren bei hohen Besuchen gerne Langeole und Cardon-Gemüse, also darf ich den Freiamtern diesen Klassiker nicht vorenthalten“, erklärt Wiederkehr die zweite Vorspeise. Die drei traditionell gekelterten Roten passen ausgezeichnet zum Gericht. Wir verkosten einen Gamay 2015, Cave les Crêtets von Philippe et Sophie Plan aus Satigny, einen Pinot Noir 2015, Cave des Oulaines von Sarah et Daniel Tremblet aus Lully und den Gamaret Coeur de Clémence 2015 vom Cave de Genève aus Satigny. Als die Meisten den Gamay favorisieren und ihn als besonders passend zum Wurst-Gemüse Gericht bezeichnen, schmunzelt Referent Wiederkehr und nickt zustimmend.

223 Weinbaubetriebe bestellen heute die Genfer Rebflächen. 1982 betrug die produzierte Menge pro Quadratmeter 1,85 Liter; 2015 betrug sie noch einen halben Liter. Martin Wiederkehr begründet dies mit sieben Faktoren: 1988 wurde ein AOC-System eingeführt. Ab 1992 begann die Öffnung der Grenzen und damit auch die Weinimporte. Der Klimawandel. Die Entwicklung in Forschung und Schulung (Weinbauschule Changins). Die

anpassungsfähige Genfer Weingesetzgebung lässt Neuerungen zu. Die Dynamik und Kreativität (der erste Schweizer-Biowinzer kommt aus Genf). Der starke Verband und die relative Betriebsgrösse (im Schnitt 6,4 Hektar/Betrieb).



Absatzfördernd mag sich Genf's Qualitätspyramide auswirken. Am Fundament liegen die Tischweine, gefolgt von Landweinen. Darüber liegen die die AOC-Weine und zur Spitze der Pyramide zählen 23 Parzellen mit der Bezeichnung AOC Premier-Cru. 2014 entfielen 70 Prozent auf Weine im mittleren Preissegment und 26 Prozent auf Spitzenweine. Die Genfer Winzer seien gefordert, ihre guten Weine in der Deutschschweiz zu vermarkten, so Wiederkehr. Neun Betriebe haben dies mit dieser Degustation eindrücklich getan.

### **Genfer und Zürcher ähneln sich**

Zwei Assemblagen und ein sortenreiner Syrah begleiten das rosa gebratene Roastbeef mit Röstikroketten und Saisongemüse. Der Referent zeigt überzeugend die Ähnlichkeiten von Zürich und Genf auf. Beide Städte liegen am Seeende, beide sind weltbekannt. Zwingli und Calvin haben beide Regionen reformiert. Zürich ist führender Handels- und Bankenplatz, Genf punktet mit Henri Dunant und 22 internationalen Sitzen, wie UNO, CERN, IKRK und WHO.

Die Klimaveränderung wirkt sich auch auf die Weinregion Genf aus. Seit 1980 ist die durchschnittliche Temperatur um ein halbes Grad angestiegen. Genfs Klima heute entspricht jenem vor dreissig Jahren in der Toskana. Die Blütezeit und Ernte ist früher und die Zeitspanne für die Einbringung optimal reifer Trauben wird immer kürzer. So bleiben beispielsweise für die Ernte von Sauvignon Blanc noch drei Tage. Die wechselnden klimatischen Voraussetzungen fordern die Winzer auf der Suche nach Harmonie zwischen Säure und Alkoholgehalt.

Den Esprit de Genève 2015 der Domaine de la Vigne Blanche von Sarah Meylan aus Cognac, (50 Prozent Gamay, der Rest Gamaret und Merlot), den reinen Syrah 2014 der Domaine Le Grand Clos von Jean-Michel Novelle aus Satigny und die Assemblage rouge 2014 der Domaine Grand`cour von Jean-Pierre Pellegrin aus Satigny schmecken nun noch besser.

Zur Apfeltorte geniessen wir den Gamaret 2012 (muté) les Vins de Philippe Chevrier, vinifiziert vom Cave de Genève. Anregend ist die kleine Geschichte, die Martin Wiederkehr zur Entstehung dieses Dessertweines zu erzählen weiss. Spannung und Genuss pur zieht sich wie ein roter Faden durch den ganzen Abend.

*Otto E. Sprenger*

Bilder:



Sie sind bereit für den Abend:  
Präsident Markus Küng,  
Vorstandsmitglied und  
Organisatorin Christa Spitznagel,  
Referent Martin Wiederkehr und  
Vizepräsident Bruno Schmid (von  
links)



Organisator Bruno Schmid ist voll des Lobes für Martin Wiederkehr (rechts) und den Chef de Service (links)



Voller Vorfreude erwarten die Weinfreunde die Genfer Weine



Noch sind die Weinfreunde gespannt auf die ersten drei Weissweine



Bei angeregten Gesprächen finden der Genfer Wein und die Informationen dazu guten Zuspruch