

# TRAUBEN - PRESSE

Die Weinzeitschrift von Irene Huwyler Weine



## Vater und Tochter am Werk

Laura Paccot sprudelt vor Energie, berichtet gestikulierend von ihren neuesten Ideen – Vater Raymond Paccot steht ruhig daneben, lächelt verschmitzt und ist sichtlich stolz auf seine Tochter.

Man spürt es, dieses Duo harmoniert! Die Zusammenarbeit verlaufe gut: «Wir profitieren beide voneinander, es

ist für beide lehrreich», sagt Raymond. Die Wege führten sowohl Raymond als jetzt auch Laura nicht direkt zur Winzerei. Raymond ist ausgebildeter Lehrer, bereiste die Welt und kam erst auf das elterliche Weingut zurück, als sein Vater die Reben verkaufen wollte! Laura machte die Hotelfachschule in Lausanne und entschied sich danach

für eine Winzerlehre, die sie in der Bündner Herrschaft und im Wallis absolvierte. Gerade hat sie in Changins die Ausbildung zur Önologin abgeschlossen. Nun ist sie zurück im Waadtländer Weinbauerdorf Féchy, wo der Betrieb mittlerweile auf 20 Hektaren angewachsen ist. Die Weinberge sind verteilt auf Lagen in

den Gemeinden Perroy, Aubonne, St-Livres, Bougy-Villars, Allaman, Gilly sowie Féchy. Es stehen 70 Prozent weisse Sorten wie Chasselas, Pinot gris oder Savagnin in Ertrag, 30 Prozent sind mit roten Sorten wie Pinot noir, Merlot, Gamaret bestockt.

#### «Die Leute glaubten, ich sei verrückt»

Angefangen hat Raymond Paccot mit konventionellen Methoden, hat chemische Produkte verwendet und war durchaus erfolgreich, so hat er auch Wein-Preise gewonnen. 1996 kam der Wendepunkt: «Mir ist klar geworden, dass ich nicht mehr in diesem konventionellen Schema weitergehen konnte. Es stimmte nicht mehr mit meiner Philosophie und Überzeugungen überein. Dieses Umfeld gefiel mir nicht mehr», erzählt der wissbegierige, selbstkritische Winzer. Er begann im Weinberg und Keller biodynamische Methoden anzuwenden. «Die Leute glaubten, ich sei verrückt!», blickt Raymond Paccot zurück. Deshalb tat er die Umstellung still und diskret – aber aus Überzeugung. Seit 2013 sind die Weinberge Demeter-zertifiziert, die Kellerei aus

logistischen Gründen noch nicht vollständig. Der Erfolg bleibt nicht aus: Die Familie Paccot ist Mitglied beim renommierten „Mémoire des Vins Suisse“ und gehört laut Gault Millau zu den 100 besten Schweizer Winzern. Dazu engagieren sich die Paccots in der Bewegung slow food und sind im Gründungskomitee von slow wine.

Haben sich die Weine durch die Umstellung auf Biodynamie verändert? «Ja», ist Laura Paccot überzeugt: «Unsere Weine sind weniger schnell trinkreif, vielleicht weniger einfach am Anfang, aber tiefer, eleganter, frischer und subtiler». Die junge Önologin steht voll und ganz hinter ihrem Vater. «Die Biodynamie stellt die Natur in den Mittelpunkt. So leisten wir einen Beitrag für die Umwelt und produzieren dazu noch gesünder», ist die Mutter einer halbjährigen Tochter überzeugt. Beim gemütlichen Glas Wein sagt Raymond Paccot: «Mit den Weinen ist es wie mit den Menschen: Man kann sie nicht ändern, man kann ihnen nur helfen sich zu entfalten.»



#### Biodynamischer Weinbau

Die Lehre des biodynamischen Weinbaus beruht auf den Theorien des Anthroposophen Rudolf Steiner. Der Weinberg wird als lebendiger Organismus betrachtet, in dem kosmische Kreisläufe eine Rolle spielen. Auf chemische Pflanzenschutzmittel und Kunstdünger wird verzichtet. Verwendet werden biodynamische Pflanzenstärkungsmittel sowie Kompost-Präparate. Wichtig ist die ökologische Vielfalt im Rebberg. Lebensmittel, die das «Demeter»-Zertifikat haben, sind aus biodynamischer Produktion.

#### Die Ausgeh-Tipps von Familie Paccot:

«Wir bevorzugen Restaurants, die eine authentische und lokale Kochart pflegen und regionale Produkte verwenden», begründen sie ihre Empfehlungen:

**Café de Commerce, Aubonne**  
lecommerceaubonne.ch

**Vieux Navire, Buchillon**  
audevieuxnavire.ch

**Le Rive, Nyon**  
hotel-le-rive.ch

**Casino de Morges, Morges**  
casinomorges.ch

## Die Weine von La Colombe

### Féchy La Colombe 2017



Ein absoluter Klassiker, der mit seinem blumigen Charme beeindruckt. Mit voller Dynamik fliesst der schlanke, filigrane Weisswein den Hals hinunter und hinterlässt Aromen von Zitrus und Apfel. Dieser Chasselas harmoniert bestens zum gedanklichen Austausch beim Aperitif, zu Fondue oder Raclette.

70 cl: Fr. 13.– / 50 cl: Fr. 10.–

### Petit Clos 2017



Dieser Chasselas wächst in einem von einer Steinmauer (clos) umgebenen Rebberg. Der lehmhaltige Boden wirkt sich auf die Aromatik aus, die in der Nase an reife Birnen, Rhabarber und Lindenblüten erinnert. Der Petit Clos ist mineralisch, elegant, voluminös und fruchtig. Der perfekte Weisswein zum Aperitif, zu Süsswasserfisch oder zu Pilzgerichten.

75 cl: Fr. 17.–

### Pinot noir 2017



Dieser süffige, eher leichte Rotwein duftet in der Nase nach Kirschen und Zwetschgen. Der in grossen Holzfässern gereifte Pinot noir ist fruchtig und mineralisch. Der lebendige Körper wird umrahmt von mittlerem Tannin und saftiger Säure. Langer Abgang. Ideal zu Gemüselasagne oder Rindshohrücken.

75 cl: Fr. 18.–

### La Colombe Rouge 2016



Die Assemblage aus Gamaret, Garanoir, Pinot noir und Syrah ist im Barrique ausgebaut und duftet nach gekochten Früchten, Holzaromen, Vanille und Kaffee. Ein äusserst eleganter, edler Wein: intensiv, finessenreich und konzentriert. Dazu lässt sich wunderbar eine Lammkeule mit Ofengemüse oder eine Côte de boeuf geniessen.

75 cl: Fr. 28.–

## Die Entdeckung aus dem Ribera del Duero

Rubén Iglesias heisst der Mann, dessen Weine uns begeistern! Sein Weingut heisst Vega de Yuso und liegt in der wohlklingenden Ortschaft Quintanilla de Onésimo – mitten im spanischen Weingebiet Ribera del Duero.



Rubén Iglesias bei unserem Besuch im Juni 2018 in einem seiner Rebfelder.

Der studierte Önologe und Agronom bewirtschaftet auf 20 Hektaren Tempranillo, hier Tinta del Pais genannt. Die Trauben wachsen auf kargen Böden in sechs verschiedenen Weinbergen auf rund 800 Meter über Meer. Die grossen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind Garant für eine optimale Reifung. «Hier wird fast ausschliesslich Tempranillo angepflanzt, mein Markenzeichen ist daher der Ausbau der Weine in Barriques», sagt Rubén Iglesias. Seine Holzfässer bezieht er von nicht weniger als acht Küfereien und lässt seine Weine darin möglichst lange ruhen.

2017 war ein erfolgreiches Jahr für Rubén: Er hat die begehrte Goldmedaille gewonnen für «El Meyor Crianza y Reserva del Ribera del Duero» - das können wir gut verstehen, seine Weine, seine sorgfältige Arbeit und seine sympathische Art überzeugten uns von Beginn weg.



### Vegantigua Barrica 2016

Dunkle, intensive Farbe. Köstliche Aromen von Brombeer, Zimt, wenig Vanille in der Nase. Im Gaumen begeistert der Wein mit seinem runden, ausgewogenen Körper und den gut eingebundenen Tanninen. Wunder schön zu kräftigen Tapas, gefüllten Peperoni oder Entrecôte. **Fr. 16.50**



### Tres Matas 2015

Für diesen Wein verwendet Rubén neue und einjährige Barriques. In der Nase und im Gaumen Aromen von Feigen, dunklen Beeren, Mandeln, schwarzer Schokolade, Karamell und Kaffee. Sehr kräftig und konzentriert. Ein idealer Diskussions- und Speisebegleiter! **Fr. 23.–**



## Mein Weinerlebnis

### Aufgeschrieben von Riccarda Betschart

«Wer geniessen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse.» Mit diesen Worten von Salvador Dali möchte ich mein persönliches Weinerlebnis einleiten: Kennengelernt habe ich den Rosé beim spanischen Wein-Abend im Restaurant Engel in Schwyz. Esther Pinuaga präsentierte ihre sonnenverwöhnten Weine. Als Welt-Première entkorkte sie meinen jetzigen Rosé-Lieblingswein. Es war «Liebe auf den ersten Schluck». Der Wein ist das perfekte Trinkvergnügen zu einem Aperitif oder einer kalten Platte. Für mich war sofort klar, dass dieser Wein auch bei mir im bald eröffneten «Bistro Bären» in Schwyz ein «must have» ist. Dieser Wein ist ein wahres Geheimnis, welches jeder-mann entdecken muss. Ich freue mich, dass ich bald im Bistro Bären das Geheimnis lüften darf.

## Das Schweizer Weintreffen

Die besten Schweizer Winzerinnen und Winzer treffen sich jährlich in Zürich am «Swiss Wine Tasting» und präsentieren ihre aktuellen Jahrgänge. Unsere diesjährigen Begegnungen und Entdeckungen:



**Lukas & Noel Baumgartner:** Sie wurden am Grand Prix des Vins Suisse zum «erfolgreichsten Weingut der Deutschschweiz 2018» gekürt. Gratulation!



**Sandra & Olivier Mounir:** Verführerisch ist ihr Heida 2017 – ab sofort im Sortiment!

**Anna Barbara von der Crone Kopp:** Eine Wucht ist der Scala 2016: Stoffig, würzig, pfeffrig.... Einfach wow!



**Violaine und Raymond Paccot:** Pure Eleganz strahlt der Colombe Rouge 2016 aus – eine köstliche Freude!



**Markus Stäger:** Sein Pinot noir Barrique 2016 ist absolut gelungen. Ein wärmer Wein für gemütliche Sofa-Abende: Der Winter kann kommen!

# AGENDA

Irene Huwyler Weine  
Weine mit Handschrift  
www.irenehuwyler.ch

## Herzliche Einladung zu den Herbst-Degustationen

**Samstag, 10. November 2018**

**15 - 19 Uhr**

**Hauptstrasse 39, Muotathal**

**Samstag, 17. November 2018**

**15 - 19 Uhr**

**Brasserie Engel, Schwyz**

An beiden Anlässen steht eine grosse Auswahl des Sortiment gratis zur Degustation bereit.  
Überzeugen Sie sich von der Qualität unserer Weine! Keine Anmeldung erforderlich.

### Von Frau zu Frau

**Freitag, 19. Oktober 2018**

Sie haben viele Wein-Fragen, die Sie einmal beantwortet haben möchten? Da sind Sie an diesem exklusiven Frauen-Wein-Abend richtig. Dazu degustieren Sie Weine, die selbstverständlich von Frauen vinifiziert worden sind. Zur Weindegustation geniessen Sie feine Häppchen.

In Zusammenarbeit mit FFS Schwyz. Infos siehe unten.

### Weinkarte lesen

**Freitag, 9. November 2018**

Sie sitzen in einem Restaurant, haben die Weinkarte vorsich und wissen nicht, welchen Wein Sie auswählen sollen. Kommt Ihnen diese Situation bekannt vor? An diesem Abend betrachten Sie verschiedene Weinkarten, degustieren dazu exemplarische Weiss- und Rotweine und erfahren etwas über deren Charakteristik sowie über eine mögliche Essbegleitung.

In Zusammenarbeit mit FFS Schwyz.

Ort: Nümattli 9, 6432 Rickenbach

Zeit: 19.30 – 22 Uhr

Kosten: Fr. 70.– pro Abend

Anmeldung und Information:

FFS Erwachsenenbildung, 041 811 67 81 oder eb@ffs-schwyz.ch

### Wyschiff Zug

**Freitag, 16. November 2018**

Vom 15. - 18. November ankert das Wyschiff in Zug. An Bord sind viele Schweizer Produzenten, die ihre Weine präsentieren. Am **Freitag, 16. November von 16 – 21 Uhr** degustieren Sie mit Sandra Baumgartner und Irene Huwyler die Weine von **Baumgartner Weinbau**.

Gratis-Tickets können bezogen werden unter [wein@irenehuwyler.ch](mailto:wein@irenehuwyler.ch) oder 079 664 73 48.

Weitere Infos: [wyschiff.ch](http://wyschiff.ch)

### Private Degustationen

Gerne führe ich private Degustationen durch – nehmen Sie mit mir Kontakt auf, um Ihren persönlichen Wein-Anlass zu besprechen!

### Wein im Schöpfl

Jeden **Donnerstag von 17 – 20 Uhr** (ausser während der Schulferien & an Feiertagen) gibt es im Schöpfl beim Schwyzer Postplatz auserlesene Weine und delikate Häppchen von Metzger Georg Reichmuth.

Preis pro Glas (1 dl) & Häppli: Fr. 10.–  
Infos auf [www.irenehuwyler.ch](http://www.irenehuwyler.ch).

### Weihnachtsmarkt

**Samstag, 24. November 2018**

Mitten im Dorf **Muotathal** findet dieser beschauliche Weihnachtsmarkt statt. Wir haben einige Degustationsweine dabei, Geschenke und Glühwein! Der Markt dauert von 16 – 21 Uhr. Wir freuen uns über Ihren Besuch an unserem Stand.

### Lichtermeer

**Freitag, 7. Dezember, ab 18.30 Uhr**

An diesem stimmungsvollen Abend sind wir zu Gast bei der **Wohnform Tschümperlin AG, Käskuchengasse 3** in Schwyz. Auserwählte Weine stehen zur Degustation bereit.

### Hereinspaziert...

... in unserem Lokal im Nümattli 9 in Rickenbach: Auf gut Glück, nach telefonischer Vereinbarung oder an folgenden Tagen von **10 – 16 Uhr**:

**Samstag, 3. November 2018**

**Samstag, 1. Dezember 2018**

**Samstag, 15. Dezember 2018**

**Samstag, 22. Dezember 2018**

**Montag, 24. Dezember 2018**

Es steht jeweils eine Weinauswahl zur Degustation bereit!