

GV mit Gourmeterlebnis sowie ausführlichen Kommentaren und Geschichten zu den köstlichen Tropfen

GSTAAD Die Generalversammlung der Weinfreunde mit anschliessendem Essen und den dazu passenden Weinen findet alljährlich im März – meist auch in Anwesenheit eines Winzers, einer Winzerin – in den Räumen des Hotels Le Grand Chalet statt. In diesem Jahr trafen sie sich am Samstag, 18. März.

Der diesjährige Anlass wurde wie jedes Jahr dank der ausgezeichneten Küche des Restaurants La Bagatelle mit Delikatessen wie «Carpaccio et tartare de thon», «Nage de langoustines (Kaisergranat)», «Ribeye Charolais», «Tomme Fleurette à la truffe noire» und «Entremets noisette et chocolat-mignardies» wieder zu einem wahren Gourmeterlebnis. Dazu durften die Freunde des Weines die passenden köstlichen Tropfen mit den Kommentaren von Laura und Raymond Paccot geniessen: Curzilles 20, La Colombe grise 18, La Colombe noire 17, Féchy Le Brez 21, La Grive 18 und Marc blanc de Féchy.

Ein dickes Lob und danke an Küche und Service unter der Leitung von Stève und Pedro, sowie ein grosses Merci an Laura, Raymond und Gattin Violaine für die ausführlichen Kommentare und Geschichten zu den Weinen.

Anlässlich der GV haben die anwesenden Weinfreunde unter anderem auch über eine zukünftige Veränderung und damit verbundene Modernisierung unseres Clubs diskutiert. Als Hauptziel streben wir die Verjüngung des Mitgliederbestandes und neue Ideen bei den verschiedenen Anlässen an. Dabei soll auch jüngeren Weinliebhabern eine Mitgliedschaft und Teilnahme an den Anlässen schmackhaft gemacht werden.

Eine Einzel- oder auch Partnermitgliedschaft kostet pro Jahr Fr. 80.–. Es werden alljährlich vier bis sechs Anlässe mit Abendessen und Weindegustation durchgeführt. Die Mitglieder bekommen dabei Gelegenheit, verschiedene Winzer und deren Produkte zusammen mit Weinliebhabern kennenzulernen. Ungezwungene Höcks oder Treffen unter Freunden sollen allmonatlich im Rialto und anderen Orten bei Weingenuß und dazugehörigen «Schmankerln» stattfinden. Zusätzlich reisen wir auch in Weinbauregionen in der Schweiz, wie im letzten Jahr mit dem Besuch des Château Boudry am Neuenburgersee, oder ins nahe Ausland.

«Superwoman!»

Eine neue Generation arbeitet in den einheimischen Rebbergen und Kellern



Vater Raymond Paccot mit Tochter Laura.

und tut dort das Richtige – sie respektiert die Erfahrungen ihrer Vorgänger. Der Schweizer Wein wird aber immer besser, weil die jungen Winzer das mit einbringen, was sie selbst auszeichnet: eine hervorragende Ausbildung. Neue Erkenntnisse, erworben auf umfangreichen Reisen, tiefgreifende Erfahrungen während der Aufenthalte auf erfolgreichen Gütern auf verschiedenen Kontinenten. Nicht überraschend sind es vielfach auch Frauen, welche ganz oben in den Toplisten der Erzeuger mitmischen. Um die Qualität der Schweizer Weine muss man sich zumindest an der Spitze keine Sorgen machen. Alt und Jung arbeiten bestens zusammen und Erfahrung wie Innovation ergänzen sich bestens.

Die Domaine La Colombe in Féchy besteht seit 60 Jahren. Violaine und Raymond Paccot haben sie zu schweizweitem Ruhm emporgebracht. Gegründet wurde das Gut vom Grossvater. Raymond Paccot ist ein Pionier in biodynamischem Weinbau und seine jüngste Tochter Laura, die nach ihren Lehr- und Wanderjahren als Önologin in seine Fusstapfen trat, macht in diesem Sinne weiter. Der Einsatz von Chemie kommt für Laura nicht in Frage, obschon es in manchen Jahren mit viel Regen ziemlich schwierig sein kann. Laura und Vater Raymond, der sie in den Reben und im Keller unterstützt, begegnen der Mehltaugefahr mit frühem Auslauben, um den Trauben mög-

lichst viel Sonnenbestrahlung zu ermöglichen.

«Ursprünglich plante ich eher Richtung Hotellerie», sagt Laura, und sie besuchte auch die Hotelfachschule in Lausanne. Als einzige der drei Schwestern realisierte sie die Bedeutung des

familiären Erbes und stieg in die Winzerausbildung ein. Laura Paccot engagiert sich heute sehr für den Chasselas als wichtigste Traubensorte am Genfersee und für die Stiftung Conservatoire du Chasselas, deren Infozentrum im Herbst eröffnet wurde. Die

Rebsorte Chasselas (Gutedel) wird seit über 1000 Jahren am Genfersee kultiviert und ist schweizweit die am häufigsten verbreitete Traube. Im Weingut La Colombe werden dazu noch Weine aus folgenden Rebsorten gekeltert: Pinot gris, Savagnin (Heida), Chardonnay, Sauvignon blanc, Divico, Merlot, Gamaret, Gamay, Pinot noir. Daraus ergeben sich auch verschiedene Assemblagen wie der Curzilles oder Polisson.

Laura nimmt auch am Projekt Agroforestiere teil, das mehr Lebensraum für Tiere, Insekten und Pflanzen schaffen will. Mit diesem Ziel pflanzt sie in ihren Weinbergen Fruchtbäume, Hecken und Büsche und verändert damit die bisherige Monokultur.

Als Besonderheit darf man hinzufügen, dass Laura auch Weine in Amphoren reifen lässt, und sie will zukünftig auch Weissweine an der Maische (wie Rotwein) – sogenannte Orange Weine – ausbauen. Laura Paccot gehen die Pläne nicht aus und wir alle freuen uns bereits auf ihre neuen, innovativen, der Natur verbundenen Projekte.

WEINFREUNDE SAANENLAND/FRANZ ROSSKOGLER

Anmeldungen für eine Mitgliedschaft bei den Weinfreunden Saanenland nehmen gerne entgegen: Martin Riedi, Vorstand, E-Mail framartino@bluewin.ch; oder Mathias Matti, Präsident, E-Mail tease184@gmx.ch.



Gespannt der Familie Paccot zuhörende Weinfreunde im Restaurant La Bagatelle.

FOTOS: FRANZ ROSSKOGLER