

Text \_\_\_\_\_ Zachary Sussman  
Fotos \_\_\_\_\_ ZVG



# GAMAY – EINHEIMISCH VERSUS INTERNATIONAL

Zachary Sussman ist ein Weinjournalist und Buchautor, der ein grosser Freund von Schweizer Wein ist. Über diesen berichtet er von New York aus.

**I**n den progressiven Weinkreisen von heute ist ein gewisses Vorurteil tief verwurzelt. Um zu verstehen, was ich meine, besuchen Sie einfach die nächste Naturweinbar in Ihrer Stadt und bitten Sie den Kellner, Ihnen einen guten Cabernet oder Merlot zu empfehlen. Das Grinsen, das Sie als Antwort erhalten, sagt Ihnen alles, was Sie über die allgegenwärtige Voreingenommenheit der Branche gegenüber einheimischen Rebsorten wissen müssen.

Dieser gängigen Logik zufolge sollten Sie, wenn Sie Wert auf Authentizität, Originalität und den Ausdruck des Ortes legen (kurz gesagt auf alle Eigenschaften, die Wein als Kulturprodukt ausmachen), modische «internationale» Rebsorten wie die oben genannten meiden. Denn wie jeder weiss, kommt die wahre Seele einer Weinregion nur durch ihre einzigartige Liste einheimischer Rebsorten zum Ausdruck, die jahrzehntelang im Verborgenen schlummerten. Ganz nach dem Motto: je seltsamer, desto besser! Angesichts der Allgegenwärtigkeit dieses Arguments ist es leicht zu verstehen, warum sich ein bekennender Weinfreak wie ich in die Schweiz verlieben kann. Das fleissige Alpenland ist die Heimat

Autochthone Traubensorten haben ihren Reiz. Aber manchmal ist es interessant, eine internationale Traubensorte zu verkosten, da man bereits Beispiele aus anderen Ländern kennt. In diesem Kapitel widmen wir uns dem Schweizer Gamay.

 **SWISS WINE**

von fast 240 Sorten – eine wirklich schockierende Zahl angesichts seiner geringen Grösse – und verfügt über eine der umfangreichsten und vielfältigsten Sammlungen einheimischer Rebsorten auf dem Planeten. Von Amigne und Petite Arvine bis Cornalin und Completer (und die Liste geht noch weiter) könnten die Möglichkeiten einen neugierigen Ampelographen ewig beschäftigen. Wie bei vielen Weingenießern meiner Generation sind dies die Rebsorten, die meine Aufmerksamkeit zuerst erregten, als ich begann, mich für Schweizer Wein zu interessieren, und zu denen ich mich immer instinktiv hingezogen fühlte. In letzter Zeit habe ich jedoch

begonnen, diese Voreingenommenheit in Frage zu stellen. Zum einen wird bei nur minimaler kritischer Betrachtung schnell klar, dass die ganze Binärität «einheimisch versus international» nie wirklich auf die Schweiz zutraf, ein Land mit notorisch durchlässigen Grenzen, in dem seit Jahrhunderten eine heterogene Mischung aus französischen, italienischen und germanischen Einflüssen aufeinanderprallt und sich vermischt. Obwohl sie technisch gesehen nicht in der Schweiz geboren sind, wurden beispielsweise die beiden am weitesten verbreiteten Rotweine des Landes, Pinot Noir und Gamay, erstmals im 19. Jahrhundert eingeführt. In der Region Lavaux hat Gamay sogar



Der 2019er «La Mourzière» aus der ehrwürdigen Cave Caloz, ein langjähriger persönlicher Favorit, lieferte ein Musterbeispiel alpiner Eleganz mit kristallinen Erdbeernoten und einer luftigen, schwerelosen Qualität, die vor Reinheit schimmerte.



Jean-Pierre Pellegrins Domaine Grand'Cour ist ein wunderschönes mehr als 600 Jahre altes Gehöft in Satigny. Links: Sandrine Caloz ist eine der talentiertesten Winzerinnen der Schweiz. Foto: Maxime Fayet

seinen eigenen einzigartigen Biotyp entwickelt, eine seltene Mutation namens Plant Robert. Derzeit gibt es nicht mehr als acht Hektaren. Auch wenn diese Beispiele technisch gesehen nicht einheimisch sind, sind sie unbestreitbar traditionell und haben in ihrer Wahlheimat eine reiche und wichtige Geschichte. Je mehr ich über die Frage nachdenke, desto mehr bin ich davon überzeugt, dass ausländische Trauben eine wichtige Rolle spielen, da sie eine andere, aber ebenso gültige Interpretation des Ortes bieten. In den letzten Wochen habe ich einen erstaunlichen Riesling aus der Langhe und einen unglaublichen Mosel-Chardonnay probiert; beide Weine enthüllten neue Aspekte ihrer jeweiligen Regionen. Um das Gespräch wieder auf die Schweiz

zurückzubringen: Niemand würde leugnen, dass Cornalin beispielsweise ein einzigartiges Fenster zur Identität des Wallis, seiner angestammten Heimat, bietet. Da ich jedoch noch nie einen Cornalin aus einem anderen Teil der Welt probiert habe, ist der verfügbare Datensatz begrenzt. Wissenschaftlich gesehen gibt es keine Kontrolle, an der man die Variablen messen könnte. Aber wenn man dieselbe Region durch die Linse einer bekannten Rebsorte – sagen wir Pinot Noir, für den es mehrere Bezugspunkte gibt – sich ausdrücken lässt, treten bestimmte charakteristische Merkmale in den Fokus. Vor Kurzem habe ich diese Theorie auf die Probe gestellt, indem ich einen Querschnitt von Gamay-Weinen aus den drei Schweizer Anbaugebieten dieser

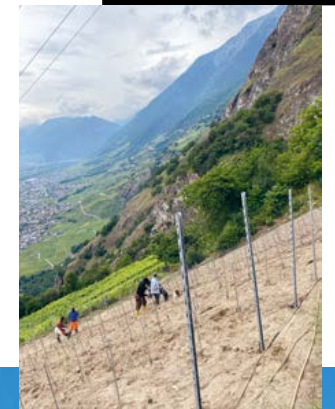
Rebsorte aufgespürt habe: Wallis, Waadt und Genf. Warum Gamay, könnte man fragen, und nicht eine prestigeträchtigere Rebsorte wie Pinot Noir? Nun, genau aus diesem Grund. Anders als Pinot, der weltweit erfolgreich angebaut wird, haben sich relativ wenige Anbaugebiete auf Gamay spezialisiert. Obwohl sie im Vergleich zu den 22 000 Hektaren der Rebsorte im Beaujolais verblassen, stellen die 1 400 Hektaren der Schweiz eine wichtige Hochburg für die Sorte dar. Für Geniesser hier in den USA, wo eine Geschmacksverschiebung hin zu leichteren, «kühlbaren» Rotweinen Gamay ins Rampenlicht gerückt hat, ist jede neue Grenze zum Erkunden für diese Sorte ein Grund zum Feiern. Als jemand, dessen Eindruck von Gamay weitgehend von den kanonischen Beispielen aus dem Beaujolais geprägt wurde, fiel mir an den Schweizer Sorten als erstes das auffällige Fehlen der *macération carbonique* auf, der Technik der Gärung der gesamten Trauben (ohne Entrappen), die für den typischen knackigen,

fruchtbetonten Stil des Beaujolais verantwortlich ist. Laut Dennis Lapuyade, dem aus San Francisco stammenden und derzeit in Genf lebenden Autor des hervorragenden Schweizer Weinblogs «Artisan Swiss», ist die Entscheidung, auf diese Technik zu verzichten, in der Schweiz nur natürlich, da die Produzenten dort keinen Bedarf verspüren, ihre französischen Nachbarn zu imitieren. «Die Traube ist hier in der Schweiz definitiv historisch und traditionell und hat ihre eigene stilistische Entwicklung durchgemacht», erklärte er mir kürzlich. Für die Zwecke meines Experiments war dies ein Segen. Während die Technik perfekt zu Gamay passt, der auf den Granitböden des Beaujolais angebaut wird, haben einige behauptet, dass die Kohlen-säuremischung das Risiko birgt, das Terroir zu maskieren, indem sie einen formelhaften Stil über den Ausdruck des Terroirs stellt. Hier besteht diese Gefahr nicht. Jeder der Weine, die ich probierte, sprach deutlich von seinem Herkunftsort. Wie zu erwarten war, waren die beiden Beispiele aus dem Wallis die schlanksten und hellsten der Reihe. Der 2019er «La Mourzière» aus der ehrwürdigen Cave Caloz, ein langjähriger persönlicher Favorit,

lieferte ein Musterbeispiel alpiner Eleganz mit kristallinen Erdbeernoten und einer luftigen, schwerelosen Qualität, die vor Reinheit schimmerte. Der wahre Leckerbissen war jedoch ein 2009er Gamay von Domaine de Beudon, eine Bibliotheksausgabe, die von einer kürzlichen Reise nach Genf mitgebracht wurde. Selbst nach fünfzehn Jahren Flaschenalter liess sich der Wein herrlich trinken, mit delikaten Tanninen, einem Kern aus reifen Kirschen und einer granitischen Mineralität, die Lapuyade als Markenzeichen der Fully-Unterzone des Weins identifiziert. «Gamay gedeiht im Wallis wirklich gut und hat all diese hellen, gehobenen Eigenschaften, besonders wenn er auf Granit angebaut wird», sagt er und ergänzt: «Die Domaine de Beudon liegt an einem der höchsten Punkte in Fully, wo der Boden viel Granit, Gneis und Kalkstein enthält, und die Weine haben immer diese gehobene,

transparente Qualität.» Als nächstes kam der 2022er Gamay von Domaine La Colombe, eine fleischige Ode an die Seehänge der Region Waadt mit ihren von Kreide und Ton durchzogenen Böden. Saftig und lebendig wirkte er auch einen Hauch reifer und gesättigter, voller dunkler Kirschen, Pflaumen und einem Hauch von schwarzem Pfeffer im Abgang.

Abgeschieden und steil: Heute wird die Domaine de Beudon von Séverine und ihrer Mutter Marion mit viel Handarbeit und grossem Einsatz erfolgreich geführt.



«Gamay gedeiht im Wallis wirklich gut und hat all diese hellen, gehobenen Eigenschaften, besonders wenn er auf Granit angebaut wird.»







Zwei der besten Gamays der Schweiz sind der 2020er Gamay Sauvage von Jean-Pierre Pellegrin (unten) und der 2022er Gamay der Domaine La Colombe der Familie Paccot (oben).

«Im Waadtland gibt es etwas mehr Ton in den Böden, daher kann ich mir vorstellen, dass dieses Beispiel etwas weicher und reicher sein könnte», erklärte Lapuyade. Mit fast 15% Alkohol (aber nicht im Geringsten scharf oder süsslich) stammt das dichteste und konzentrierteste Exemplar aus Genf: **der 2020er Gamay Sauvage von Domaine Grand'Cour** im Dorf Peissy. Der Wein reifte elf Monate in französischen Eichenfässern und wird aus einer alten massalen Selektion von Gamay hergestellt, die ursprünglich aus dem Burgund stammt und die der US-Importeur des Weinguts, Eric Solomon, als «einzigartig an das Klima von Genf angepasst» beschreibt. Das Ergebnis ist ein üppiger Wein von bemerkenswerter Kraft und Komplexität mit ernsthaftem Potenzial für eine langfristige Lagerung, der mit Noten von getrockneten Rosenblättern, Cassis und schwarzem Lakritz aufwartet.

Dieses panschweizerische Experiment als augenöffnend zu bezeichnen, wäre eine Untertreibung. Ich hätte mir keine bessere Einführung in den Charme des Schweizer Gamay wünschen können, einer Traube, die in jeder der grossen Produktionszonen des Landes eindeutig ihre eigene einzigartige Persönlichkeit entwickelt hat. Ob einheimisch oder nicht, das ist die einzige Frage, die wirklich zählt.



Der US-Importeur des Weinguts, Eric Solomon, beschreibt die Selektion von Gamay als «einzigartig an das Klima von Genf angepasst».



Zachary Sussman

Zachary ist ein in New York ansässiger Weinjournalist, dessen Beiträge unter anderem in Saveur, Food & Wine, The World of Fine Wine und The Wall Street Journal Magazine erschienen sind. Er schreibt regelmässig Beiträge für Punch und wurde einst zum «Champagne Louis Roederer Emerging Wine Writer of the Year» ernannt. Zachary ist Autor zweier Bücher – «The Essential Wine Book: A Modern Guide to the Changing World of Wine» (2020) und «Sparkling Wine for Modern Times: A Drinker's Guide to the Freewheeling World of Bubbles» (2021). Er schätzt sich sehr glücklich, eine gebürtige Genferin geheiratet zu haben, die es ihm ermöglicht, häufig in die Schweiz zu reisen und seine Leidenschaft für Schweizer Wein zu vertiefen.

ZACHARYSUSSMANWINE.COM



# Zu Besuch auf Ihrem Weingut

ERLEBEN SIE DAS GANZE JAHR ÜBER UNVERGESSLICHE MOMENTE DER GESELLIGKEIT UND DES AUSTAUSCHS IN ZAHLREICHEN DOMÄNEN DER REGION.



Liste und Öffnungszeiten der Kellereien auf [geneveterroir.ch](http://geneveterroir.ch)



Schweiz. Natürlich.