



SOMMELIERVERBAND
-
DEUTSCHSCHWEIZ



Verband Veranstaltungen News Ausbildung Jobs Über uns Mitgliederbereich Groups Members

All Posts SVS Aktuell Presse Reiseberichte Sponsoren und Partner, Aktionen Interviews Mehr ▾

27. Mai 2019 · 3 Min. Lesezeit

Sommelier Studien-Weinfachreise in den Bordeaux-Himmel

Aktualisiert: 10. Dez. 2024

Eva Salamin, Sommelière mit Eidg. FA und Diplomsommèliere SFS/ASSP

Das «Conseil du vins du Medoc» und das «Conseil des vins de Saint-Emilion» hatten gerufen und dreissig Sommeliers des Sommelierverbandes Deutscheschweiz sind nach Bordeaux geflogen. Unser Programm sah vor, dass wir unterschiedliche Châteaux besuchen, darunter weltberühmte, kleinere und Grosse wie die folgende Liste zeigt:

Château Fourcas Hosten

Listrac-MédocChâteau Kirwan, Grand Cru Classé Margaux

Château Mouton Rothschild, 1er Grand Cru Classé, Pauillac

Château Sociando Mallet, Haut-Médoc

Château Faugères - Saint-Emilion Grand Cru Classé, vignobles de Silvio Denz

Château La Rose Perrière-Lussac Saint-Emilion, www.chateau-laroseperriere.com

Château Cheval blanc - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé

Château La Dominique - Saint-Emilion Grand Cru Classé

Château Canon la Gaffelière - Saint-Emilion Premier Grand Cru Classé unter Präsenz von Graf von Neipperg



Eva Saladin

Die Ecole du Vin in Bordeaux gab es für uns zuerst eine «Masterclass» über die beiden Weingebiete. Erlauben Sie mir bitte eines der neun Schlösser herauszuheben, weil der lange Besuch alle Mitreisenden besonders beeindruckte und berauschte. Das Château Mouton Rothschild gehört zu den berühmtesten Weingütern der Welt, wenn nicht das Berühmteste. Die Anreise durch eine eigentlich unspektakuläre

Landschaft liess nicht vermuten, dass sich hier im Médoc eines der berühmtesten Châteaux befindet. Ebenso wenig ist man sich bewusst, dass die schwierige topographische Lage und die Nähe des Atlantiks, für den Weinbau damals eine grosse Herausforderung darstellte.

Bis ins 17. Jahrhundert war die Region ein unwirtliches Terrain mit Wäldern, Sümpfen und Sanddünen. Später wurden Kiefern angepflanzt, um das sumpfige Land zu entwässern und den Flugsand zu bändigen. Die ausgewachsenen Kiefern entziehen dem Boden etwa 80 Liter Wasser pro Tag und schützen gegen die starken Winde und Gewitter vom Atlantik her. Die Weinberge lagen alle oberhalb der Sümpfe und auf einem Kiesbett, welches das Meer vor 12'000 Jahren hinterlassen hatte. Die Namensgebung von Mouton-Rotschild soll nach der «Motte» (Scholle/Hügel) auf der das Gut steht, benannt sein. Und nicht wie aus einer alten Legende; den Schafen (Mouton), welche in Pauillac überwinterten. Man hat dieses bildliche Symbol und «Wahrzeichen» aber beibehalten, denn Baron Phillip de Rothschild ist am 13. April (1902 – 1988) im Sternzeichen des Widders geboren. Der heutige Stellenwert ist vor allem ihm zu verdanken. Der Visionär engagierte sich in grossem Masse für das renommierte Weingut, welches ihm im Jahr 1922, im Alter von 20 Jahren von Nathaniel Rothschild übergeben wurde.

Sein Qualitätsdenken führte dazu, dass bereits zwei Jahre nach der Übernahme des Weingutes, die Weine ausschliesslich im Weingut in Flaschen abgefüllt wurden. Die „*Mise en bouteille au Château*“ war geboren und damals revolutionär, denn die vorgängige Praxis war es; kurz nach der Abfüllung den Wein in Barriques an die Händler zu verkaufen. Der Höhepunkt von seinem beständigen Engagement und Bestreben war im Jahre 1973, als das Château vom Deuxième ins Premier Cru aufgestuft wurde. Es blieb bis heute das einzige Weingut/Château, welches seit der offiziellen Klassifizierung im Jahre 1855 diese Aufwertung erhielt. Philipp de Rothschild hinterliess nach seinem Tod im Jahr 1988 seiner einzigen Tochter, Philippine de Rothschild (1933 – 2014) und ihren drei Kindern (Phillipe Camille, Julien) ein reiches Erbe und eine grosse Verantwortung. Um sich dieser grossen Verantwortung und Aufgabe zu widmen, gab Philippine de Rothschild ihre geliebte Schauspielaktivität auf. Die Baronin zeichnete sich als eine innovative, zukunftsweisende Weingutsbesitzerin aus und ihr Einfluss ist noch heute in der Kellerei präsent.

Wie im Theater

Philippine hatte viele Ideen aus ihrer beruflichen Tätigkeit als Schauspielerin einfließen lassen. Dieses Château ist keine Kathedrale, sondern wie ein Ort des Theaters. Die Front des Eingangs erinnert an ein grosses Bühnenportal. Im Obergeschoss der Kellerei, nach der Schwerkraft-Methode (Gravitation) konstruiert, betraten wir einen Vorraum der mit unterschiedlichen Objekten von «Widder-Köpfen» geschmückt ist. Die Holz-Balustraden wurden wie ein grosser Theaterraum mit Logen und Balkonen konstruiert. Das Innenleben erinnert in seiner eindrücklichen Architektur an eine Bühne, ja man erwartet jeden Augenblick den grossen Auftritt einer berühmten Schauspielerin auf den langen, geschliffenen Edel-Holzbrettern, die die Welt bedeuten können.

Der Star ist jedoch ein Wein, der diesen grossen Auftritt verdient. Modernste Kelterungs-Technik wird mit Traditionellem verbunden, wie der Vorgang der Klärung und Stabilisation, welche mit natürlichem Eiweiss erfolgt. Das Entnehmen des Trubstoffes erfolgt manuell. Dieser aufwendige Prozess beansprucht bei 1000 Barrique 1,5 Monate und wird vier Mal jährlich durchgeführt. Wir hatten die Gelegenheit, den Keller-Mitarbeitern dabei zuzusehen. Am Schluss der Führung degustierten wir mit Bedacht eine Fassprobe vom legendären Jahrgang 2018, der schon jetzt seine überzeugenden und hervorragenden Qualitäten offenbarte und uns alle begeisterte.



Kontakt Geschäftsstelle / Sekretariat

Dünistrasse 44, CH-8962 Bergdietikon

Telefon: +41 (0)44 241 80 60

sekretariat@svs-sommeliers.ch



©2024 Sommelierverband Deutscheschweiz SVS/ASSP