

Unterschätzt und belächelt

Wein-Keller Von Peter Keller



Fast 500 Hektaren sind in der Schweiz mit der weissen Rebsorte Riesling-Silvaner oder Müller-Thurgau bestockt. Den letzteren Namen erhielt sie von ihrem Züchter, dem Schweizer Hermann Müller-Thurgau aus dem Kanton Thurgau. Irreführend ist die Bezeichnung Riesling-Silvaner. Eine Genanalyse in den neunziger Jahren hat offenlegt, dass es sich bei dieser Rebe um eine Kreuzung zwischen Riesling und Madeleine Royale handelt.

Die erfolgreiche Züchtung wird oft vernachlässigt und belächelt, obwohl sie in der Deutschschweiz mit Abstand die am meisten angebaute Weissweinsorte ist. Das Image hängt damit zusammen, dass auf dem Markt sehr viele flache, nichtssagende Weine zu finden sind. Nur wer die Mengen beschränkt, keltert frisch-fruchtige, aussagekräftige Weisse mit Charakter. Typisch ist der auffällige Muskat-Ton.

Jetzt soll der Riesling-Silvaner zu neuen Ehren kommen. Die Swiss Wine Connection nämlich lancierte in Zusammenarbeit mit dem Fachmagazin «Falstaff» die Riesling-Silvaner-«Trophy». Für diesen neuen Wettbewerb wurden 88 Weine aus der Deutschschweiz eingereicht. Die Resultate werden am 28. August im Rahmen des famosen Swiss Wine Tasting bekanntgegeben, das erstmals im Zürcher Schiffbau stattfinden wird (Infos und Anmeldung unter memoire-and-friends.ch).

“ Die Weissweinsorte Riesling-Silvaner wird oft wenig geschätzt, da viele nichtssagende Weine zu finden sind. ”

Positiv aufgefallen sei die Vielfalt der Sorte, hebt Degustationsleiter Andreas Keller von der Swiss Wine Connection hervor. Allerdings seien auch Weine mit einer hohen Restsüsse von 10 Gramm pro Liter und mehr eingereicht worden – diese Gewächse entsprechen offenbar einem breiten Konsumentengeschmack.

Besser gefallen mir trocken ausgebaut Weine mit einer gewissen Säure. Generell jedoch ist Riesling-Silvaner eher säurearm. Gute Beispiele werden in allen Anbaugebieten der Deutschschweiz produziert, etwa am Zürichsee vom Weingut Schwarzenbach mit seinem Riesling-Silvaner Gold, im Aargau von Shooting-Star Tom Litwan oder in Schaffhausen vom ambitionierten Markus Ruch.

B Mehr zum Thema Wein finden Sie online auf: bellevue.nzz.ch

Frage der Woche

Was versteht man unter einem Bordeaux Clairet? Gibt es den Wein hierzulande? W. M., per E-Mail

Es handelt sich in diesem Fall um einen dunklen Rosé. Die Spezialität der Region Bordeaux wird meistens aus Merlot erzeugt. Die Trauben werden mit den Schalen 24 Stunden lang vergoren. Nachher geht der Prozess ohne Schalen weiter. Der frische, leichte, süffige Wein, der innert ein bis zwei Jahren genossen werden sollte, kommt unter der von Ihnen genannten Appellation «Bordeaux Clairet» auf den Markt. Die produzierten Mengen sind relativ klein, so dass man diesen Rosé nicht allzu oft antrifft. Die Qualitäten fallen unterschiedlich aus. Aber einen guten Clairet produziert das zuverlässige Château Thieuley. Der Rosé wird auch in der Schweiz angeboten und ist für rund 15 Franken zu kaufen. **Fragen an: wein-keller@nzz.ch**

Supplément Zeit für einen Mocktail

Die alkoholfreie britische Spirituose Seedlip hat es geschafft, das Interesse der internationalen Barszene und von Fans «echter» Cocktails zu wecken. Dies mit einer zeitgemäss gestalteten Etikette, Zutaten von Eichenrinde über Kardamom bis zu Heu und ansprechenden Rezepten auf der Website für «Mocktails» – *to mock* bedeutet auf Englisch nachmachen, täuschen. Für Seedlip werden frische Pflanzen und Kräuter destilliert. Das Resultat verfügt über eine komplexe Aromatik, ist kalorien- sowie zuckerfrei und wie gemacht für Autofahrer, Schwangere und (Hobby-)Bartender, die offen sind für Neues. *Oliver Schmuki*
● «Garden 108» und «Spice 94» (Bild unten), je 35 Fr., von Seedlip, bei Ullrich; ullrich.ch



Seedlip ist die ideale Basis für alkoholfreie Drinks.

Supplément Spitzenkoch Jacky Donatz kann die Finger doch nicht ganz von den Töpfen und Pfannen lassen

Lange hat sein Rentnerleben nicht gedauert. Vor wenigen Monaten verkündete der Spitzenkoch Jacky Donatz seinen Abschied vom Restaurant Sonnenberg, in dem er 17 Jahre lang Gäste aus aller Welt bewirtet hatte – der Nachbarschaft zur Fifa sei Dank. Jetzt kehrt er bereits wieder an den Herd zurück.

Ab sofort kocht Donatz jedoch nicht mehr hoch über Zürich, sondern wagt den Schritt hinunter ins Herz der Bankenstadt, an den Paradeplatz – wenn vorerst auch nur jeweils am Sonntag, an dem das geschäftige Treiben selbst in diesem Quartier merklich abflaut.

Die Infrastruktur, die er für die Kreation seiner bekannten Kalbskoteletts, des Siedfleischs oder der populären Mezzelune braucht, stellt ihm der umtriebige Zürcher Gastronom Michel Péclard im Restaurant Coco zur Verfügung. Im Laufe des Jahres sollen weitere kulinarische Gastspiele in anderen Péclard-Betrieben dazukommen. Dies dürfte nicht nur Fussballfunktionäre freuen. *David Streiff Corti*
● Restaurant Coco, Bleicherweg 1A, Zürich, Tel. 044 211 98 98; restaurant-coco.ch



Vom Sonnenberg an den Paradeplatz – Jacky Donatz gibt sein Comeback.