

Schweizer Weine – das Gute liegt so nah



ALLE 26 KANTONE dürfen sich rühmen: Wein wächst überall, wenngleich in gewissen Regionen nur in Kleinstmengen. Grossräumig wird die Schweiz mit ihren 15 000 Hektaren Rebfläche in sechs Anbaugebiete unterteilt: Wallis, Waadt, Genf, Drei-Seen-Region, Tessin sowie Deutschschweiz. Und auch aus einheimischen Kellern stammen Weine, die mehr als einen Schluck wert sind. Die herausragende Qualität wird noch immer zu wenig wahrgenommen. Das will die Vermarktungsorganisation Swiss Wine Promotion ändern und lanciert den «Swiss Wine Summer». Restaurants, die bei dieser Aktion mitmachen, legen besonderen Wert auf Schweizer Weine. Mit dem Label «Swiss Wine Gourmet» (swisswinegourmet.ch) werden die Lokale ausgezeichnet: Wer das Maximum von «Drei Gläsern» erhält, bietet ein besonders umfangreiches Angebot aus allen sechs Regionen an.

In diese Kategorie gehört etwa das Restaurant Reussbad



Der Pinot noir Rosenau «B» 2017 des Guts Ottiger wird in Barriques ausgebaut. 92 Franken. weinbauottiger.ch

in Luzern (reussbad-luzern.ch). Der Gast hat die Möglichkeit, eine Reihe von Schweizer Weinen glas- oder flaschenweise zu verkosten. Alle sechs Anbauregionen sind vertreten. Meine Empfehlung: der Pinot noir Rosenau «B» 2017 des Luzerner Spitzenproduzenten Weinbau Ottiger aus Kastanienbaum (92 Fr.). Und als Einstieg zum Apéro der St. Saphorin Grand Cru «Les Blassinges» 2018 des Waadtländers Pierre-Luc Leyvraz (62 Fr.). Weitere Tipps finden Sie auf bellevue.nzz.ch.

FRAGE DER WOCHE

Was ist das Geheimnis eines guten Weins? – CLAUDIO P., per E-Mail

Glücklicherweise hat Wein viel mit subjektivem Empfinden zu tun. Über Geschmack lässt sich bekanntlich nicht streiten. Trotzdem gibt es einige Kriterien bezüglich Qualität. Ein Weingut hat es auf den Punkt gebracht: «Es gibt viele Weinberge, doch nur wenige bringen wirklich grosse Weine hervor.» So muss für mich ein exzellenter Tropfen von seiner Heimat, von seiner besonderen Lage erzählen können. Er soll handwerklich erzeugt, charaktersvoll und balanciert sein, einen schönen Trinkfluss haben, damit Lust auf einen zweiten Schluck machen sowie beim Geniesser und bei der Geniesserin in guter Erinnerung bleiben. Ein guter Wein besitzt zudem die Fähigkeit, über Jahre zu reifen und sich zu entwickeln.

«Heemelig» und heutig



WER IN GONTEN am Bahnhof aussteigt – Halt auf Verlangen –, steht nach zehn Schritten an der Dorfstrasse und direkt vor dem stattlichen «Bären»: rot gestrichene Holzfassade, Spitzdach und Geranienkästen vor den Fenstern, umgeben vom malerischen Appenzeller Hügel-land. Seit Mitte des 15. Jahrhunderts wird hier gewirtet – derzeit als Drei-Sterne-Boutique-Hotel mit 25 Zimmern, Seminar-räumen und neuem Spa-Bereich unter dem Dachgiebel. Das verwinkelte Innere ist mit typisch niedriger Deckenhöhe schön «heemelig», aber auch mit zeitgemäßem Komfort ausgestattet. «Modern-traditionell» ist nicht nur das Credo in den Zimmern – mit Boxspringbetten und echten Heuladen hinter Holzverzierungen –, sondern auch auf der Speisekarte in der «Bärenstobe» und der «Taverne». Genuss-Highlight ist dabei der «Wiichöller» von Kellermeister Hans Rhyner mit 450 Positionen, 7000 Flaschen mit hervorragenden Jahrgängen. *Kim Dang*

Publikum: *Aktive und Geniesser.*
Design: *zeitgenössisch-traditionell*
Gastronomie: *Herzhaftes, modern interpretiert*



HOTEL BÄREN, Dorfstrasse 40, 9108 Gonten (AI),
 Tel. 071 795 40 10; baeren-gonten.ch

Zwischenbemerkung: Die neuen Zweifel-Chips «Poulet im Chörbli» sind mit das Beste, was die Snack-Industrie jüngst auf den Markt geworfen hat. Und was Snacks angeht, kennen wir uns aus.

PETER KELLER verbringt die Sommerferien in der Schweiz – und trinkt dabei, klar, Schweizer Wein. Fragen an: peter.keller@nzz.ch