



Geny Hess ist «aldente»-Kolumnist, Experte für Schweizer Weine – und ein begnadeter Koch.

Es grenzt an Kunst, was der Winzer Robert Taramarcas auf der Domaine des Muses in Siere VS aus der Chasselas-Traube herausholt!



ROBERT TARAMARCAZ braucht «die Nähe der Böden und den Geruch der Erde», um das Beste aus seinen Walliser Weinen herauszuholen.

Fendant vom Feinsten

FÜR DIE WALLISER WEINWELT wäre es ein echter Verlust gewesen, wenn Robert Taramarcas seinen Traum verwirklicht hätte und Jurist geworden wäre. Zum Glück war der Drang zurück zu den Wurzeln stärker. Er studierte Önologie, machte Wein-Stages im In- und Ausland und übernahm 2001 die elterliche Domaine des Muses in Siere VS. Und es hat ihn gepackt: «Ich mache Wein aus Passion», sagt Robert Taramarcas. So ist er der Tradition verpflichtet und immer auf der Suche nach neuen Wegen, um den heimischen Gewächsen zu höchster Vollendung zu verhelfen. Auf der neun Hektaren umfassenden Domaine des Muses werden jährlich 80 000 Flaschen produziert. Fendant, Johannisberg, Humagne blanche, Païen, Muscat, Malvoisie, Riesling, Chardonnay, Gamay, Pinot noir, Syrah, Humagne rouge, Cornalin – das gesamte Walliser Rebsortiment ist im Angebot. «Um den Charakter der Gegend im Wein spürbar

zu machen, verlangt jeder Jahrgang einen besonderen Umgang und jede Rebsorte individuelle Pflege», ist Taramarcas überzeugt. Und der Erfolg gibt ihm recht: Die Liste an Ehrentiteln und Auszeichnungen seiner Weine ist beachtlich.

EIN BESONDERES HIGHLIGHT seiner Weinkollektion sind die Pendants. So ist der 2009er Classique ausserst elegant und besticht durch seine säurebetonte Fische. Der ideale Wein zum Apéro und ein wunderbarer Genuss zu einer Lauch-Käse-Quiche. Etwas teurer ist der 2009er Fendant Tradition. Er verbindet erfrischende Säure mit mineralischen Geschmacksnoten

und zählt ohne Zweifel zu den Allerbesten seiner Art, bietet er doch selbstsicher und stolz der Tradition die Stirn. Seinen ganzen Zauber entfaltet er als Begleiter von einem mit Gemüsejulienne gefüllten Saibling an Zitronen-Kräuter-Sauce.

www.domaine-desmuses.ch
Tel. 027 455 73 09,
3960 Siere
Fendant Classique
CHF 15.50,
Fendant Tradition
CHF 20.–



NICOLAS BAGNOUD mit den Söhnen Régis (l.) und Simon, die das Weingut mal übernehmen werden.

GEHEIMTIPP Nicolas Bagnoud

Klein, aber fein – das ist die richtige Bezeichnung für den idyllisch gelegenen, fünf Hektaren grossen Familienbetrieb von Nicolas Bagnoud in Vevey Valengin in den Coteaux de Siere. Als er sich 1999 entschloss, nicht mehr nur Trauben zu produzieren, sondern eigenen Wein zu machen, war es nicht seine Absicht, den Weinbau im Kanton zu revolutionieren. Aber Nicolas Bagnoud ist Autodidakt und überzeugt: «Wein wird nicht im Keller, sondern am Weinberg gemacht.» So verlässt

er sich ganz auf Gunst und Wetterlaunen der Natur. Das widerspiegelt sich eindrücklich in seinen Weinen: Der Fendant (12.–) ist mineralisch spritzig, der Humagne blanche (16.–) nervig-elegant, der Petite Arvine (19.–) kristallklar und strukturiert, und der ein Comeback feiernde Gamay (13.–) gefällt durch Vollmundigkeit und Ausgewogenheit – um nur ein paar kostliche Tropfen zu nennen.

www.bagnoudvins.ch, Tel. 027 458 60 55

Budget unter CHF 15.–

Roman Wyss, Volg Konsumwaren AG, Beschaffung



ANIMUS DOURO 2007 *Vicente Leite de Faria* Der Animus ist einer der Geheimtipps – lassen Sie sich vom aussagezeichnenden Preis-Leistungs-Verhältnis dieses portugiesischen Rotweins aus der Weinregion Douro überraschen. Er ist ideal zu Wildgerichten und anderen typischen Herbstspezialitäten. Schwer und würzig im Geschmack.

www.volg.ch
In Volg-Läden
CHF 8.90



Budget unter CHF 25.–

MALANS STEINBOCKLER 2009 *Volg Weinkollegen* Der Föhn als Verbündeter der Weinbauern bringt die Trauben auf den Malanser Schieferhalden zur Vollreife. Malans gehört zu den besten Lagen der Deutschschweiz, sodass aus der Steinbockler jeden Herbst und während des Jahres grosse Freude bereitet. Ideal zu Wildvorspeisen.

www.volg.ch
In Volg-Läden
CHF 17.90



Budget über CHF 25.–

SFORZATO PLOZZA DOCG 2004 *Flozza Vini* Das ist Tradition pur und das perfekte Mittel, um genussvoll auch den trübsen Herbsttagen zu trotzen. Der Sforzato aus dem Veltlin ist ein wichtiger, kraftvoller Wein, mit dem man nach dem Essen auch gern den Abend am Kaminfeuer ausklingen lässt. Aus der Sorte Nebbiolo vinifiziert.

www.volg.ch
In Volg-Läden
CHF 26.50



Thomas Stöhl, Coop-Weineinkäufer



PRIMITIVO DI MANDURIA DOC 2008 *Giordano* In Valle Taborita d'Alba produziert Familie Giordano seit 1900 klassische Weine. Dieser rubinrote Apulier besticht mit würziger Bouquet von Zimt, Pfäunen und Rosinen. Weich, füllig, mit kraftvollem Körper, ist er perfekt zu Fleischgerichten, Braten und Wild.

www.coopathome.ch
In grösseren Coop-Verkaufsstellen
CHF 14.90



CABERNET SAUVIGNON / MALBEC GRAN RESERVA 2007 *Bodega Septima* Gekeltert aus den Traubensorten Cabernet Sauvignon und Malbec, ist dieser Argentinier ein Genuss zu Grilladen, Pasta und Käse. Aromen von schwarzen Beeren, Zimt, Lakritz und Vanille dominieren. Ein Wein mit viel Frucht und Harmonie.

www.coopathome.ch
In grösseren Coop-Verkaufsstellen
CHF 19.–



Karin Riegger, Geschäftsleitung Riegger Weine



BARBERA D'ASTI DOC «VESPA» 2008 *Cascina Castlet, Piemont* Die Weine der Winzerin Maria Boro passen perfekt zur italienischen Alltagsküche sowie zu Wildvorspeisen. Dieser Barbera hat ein feuriges Temperament und Aromen, die an saftige schwarze Kirschen denken lassen. Expressiv und sehr zugänglich. Perfekt als Hauswein.

www.riegger.ch
Weinkeller Riegger
Birrhard
CHF 14.50



CARMELO RODERO ROBLE DO 2008 *Bodega Rodero, Ribera del Duero* Carmelo Rodero und Tochter Beatriz produzieren im prestigeträchtigen Weingebiet Ribera del Duero grossartige, kräftige Weine mit einem vorzüglichen Preis-Leistungs-Verhältnis. Diese Abfüllung ist voluminös, dicht und elegant. Ideal zum Hirsch-Entrée.

www.globus.ch
Globus ***
delicatessa
CHF 22.90



DECERO PETIT VERDOT 2006 *Remolinos Vineyard, Finca Decero, Mendoza* Die Traubensorte Petit Verdot – in Bordeaux oft als Teil der Assemblage verwendet – wird auf der Finca Decero in Argentinien reinsortig vinifiziert. Der opulente Wein ist dunkel wie die Nacht und genauso verführerisch. Zum Gigot perfekt.

www.riegger.ch
Weinkeller Riegger
Birrhard
CHF 31.–

