

EIN PROST AUF DIE UMWELT

Weinexpertin Chandra Kurt gibt den 23. «Weinseller» heraus. Für die «Schweizer Familie» verkostete sie diesmal Weissen, Roten, Rosé und zwei prickelnde Schaumweine aus biologischer Produktion. Ihr Fazit: Bioweine stehen den konventionellen in nichts nach.

— Text Kathrin Fritz

Dieses Jahr hat Weinexpertin Chandra Kurt für die «Schweizer Familie» Bioweine ausgesucht. Sie hat sie neben vielen anderen für ihren aktuellen «Weinseller» (siehe Angebot S. 42) verkostet. Biologisch vinifizierte Weine und Weine aus Umstellungsbetrieben sind auch bei den günstigen Detailhändlern wie Denner, Volg, Aldi, Coop und Landi stark im Kommen. «Das freut mich besonders», sagt die 52-jährige Autorin, die auch das

renommierte «Weinseller Journal» herausgibt, «es dürfen ruhig noch mehr sein.» Geschmacklich könne sie zwar keinen Unterschied erkennen zwischen konventionell und biologisch produzierten Weinen, «aber für die Umwelt und das eigene Gewissen ist es ein Gewinn».

Da staunt die Expertin

Auch die Konsumentinnen und Konsumenten freut das breite Angebot, denn

preislich liegen die Bioweine ungefähr gleich wie die konventionellen. Dass die Bioweine nicht teurer sind, erstaunt auch die Expertin, die ihren «Weinseller» bereits zum 23. Mal herausgibt. «Das kommt dem Trend natürlich zugute.»

Was bedeutet denn «biologisch vinifiziert»? Chandra Kurt lacht und sagt: «Da kann ich keine allgemeine Aussage machen. Die Bedingungen für Bioweine sind in jedem Land anders.» Im Vordergrund →



MANOR

Chasselas 2019, Bio, Domaine des Coccielles, Neuenburg

Herrlich trocken, frisch und aromatisch und, wie für einen Chasselas typisch: eher zurückhaltend. Aromatisch dezente Noten von Lindenblüten,

Honig und frischem Apfel. Der Betrieb gehört der Familie Lambert, ist seit 1992 Bio-Suisse-zertifiziert und somit der älteste Biobetrieb der Appellation Neuenburg.

Passt zu: Apéro, Eglifilet, Kabeljau, Geflügel, Risotto al limone, Spargeln

Servicetipps Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert 11,8%

Preis 12.90 Fr.

Bewertung 16,5 Punkte



ALDI

Chasselas 2019, Bio, AOC, Cave de la Côte, Waadt

Ein knackiger, fröhlich-fruchtiger Bio-Weisswein. Sehr gut. Zugänglich, süffig und im Preis natürlich megagünstig. Noten von Honig, Golden-Delicious-

Apfel und etwas Muskat sind zu erkennen. Toller Hauswein, der nicht nur gut für das Gewissen ist, sondern auch für den Spontan-Apéro.

Passt zu: Apéro, Fischstäbchen, Käseschnitten, vegetarischen Gerichten, Häppchen, Sushi

Servicetipps Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert 12%

Preis 7.99 Fr.

Bewertung 16,5 Punkte*



GLOBUS

Puro Torrontés 2019, Bio, Dieter Meier, Argentinien

Eine der spannendsten und aromatischsten Weissweinsorten Argentiniens. Der Biowein duftet und schmeckt nach Litschis, Jasmin und Minze. Kaum ist er im Gaumen, hat man

das Gefühl, auf Limetten und Minzeblätter gebissen zu haben. Leicht, unkompliziert. Das exotische Glas Weisswein für Easy-Drinking-Momente vom Schweizer Multitalent Dieter Meier.

Passt zu: Grillfisch, Geflügel, Tapas, Paella, Krustentieren, Antipasti

Servicetipps Bei 8–10 °C servieren

Alkoholwert 13,5%

Preis 19.90 Fr.

Bewertung 16 Punkte



Chandra Kurt verkostete für den «Weinseller 2021» 599 Weine.

BEWERTUNGSKRITERIEN «WEINSELLER 2021»

Für den «Weinseller 2021» verkostete die Weinexpertin Chandra Kurt 599 Weine. Davon waren 310 Rotweine, 176 Weissweine, 56 Schaumweine, 45 Roséweine und 12 Süssweine.

Der Preis der Weine bewegte sich von 2.79 bis 69 Fr. 314 Weine kosteten unter 15 Fr. Die meisten der getesteten Weine stammen

aus Italien (178), der Schweiz (165) und aus Frankreich (105). Weitere kamen aus Spanien (59), Portugal (21), den USA (19), Argentinien (13) und Österreich (12).

Die verkosteten Weine wurden von den verschiedenen Detailhändlern ausgewählt. Vorgabe war, dass die Flaschen möglichst in allen Filialen erhältlich

sind und primär zwischen 5 und 20 Fr. kosten.

BEWERTUNG Die Expertin degustiert die Weine teilweise zusammen mit den Einkäufern der Händler; über die Bewertung entscheidet sie alleine. Aufnahme in den «Weinseller» finden nur Weine, die sie empfehlen kann.

Es gilt das international bewährte 20-Punkte-

System. Darin wird ein fehlerhafter Wein mit weniger als 14, ein einzigartiger Wein mit 18 bis 20 Punkten benotet. Im «Weinseller» sind nur Weine mit mehr als 14 Punkten vertreten.

WEINE MIT * sind empfehlenswerte Schnäppchen. Das SF Angebot für den «Weinseller» finden Sie auf Seite 42.

SF ANGEBOT

«CHANDRA KURT'S WEINSELLER 2021»

Als Leserin oder Leser der «Schweizer Familie» erhalten Sie das Buch zum Preis von **25 statt 39 Franken.**

JETZT BESTELLEN

Chandra Kurt, 680 Seiten, gebunden, Softcover, Werd & Weber Verlag



Guter Wein muss nicht teuer sein – und dank dem «Weinseller» findet man ihn ganz einfach. Chandra Kurt präsentiert im «Weinseller 2021» die Highlights des Schweizer Detailhandels.

BITTE SENDEN SIE DEN TALON AN: WERD & WEBER VERLAG AG, «Schweizer Familie»-Aktion, Gwattstrasse 144, CH-3645 Thun/Gwatt. Internetbestellung via www.schweizerfamilie.ch/angebote

BESTELLTALON

Anzahl Ex. «Weinseller 2021» à 25 statt 39 Franken exkl. Porto/Verpackung (Gutscheincode 0424)

Vorname, Name

Strasse, Nummer

PLZ Wohnort

Telefon/Handy

Datum, Unterschrift



Für eine erfolgreiche Traubenernte werden im Biolandbau Nützlinge und Pflanzenstärkungsmittel eingesetzt.

«Nicht ein hoher Ertrag steht im Zentrum. Es geht um die Gesundheit des Bodens ebenso wie um die Qualität von Reben und Wein.»

Chandra Kurt, «Weinseller»-Autorin

steht die Förderung der Artenvielfalt durch ein gesundes Ökosystem. In der Schweiz gehört der Verzicht auf chemisch-synthetische Pflanzenschutz- und Düngemittel zum Biolandbau. Es werden Pflanzenstärkungsmittel und Nützlinge eingesetzt und die Rebzeilen begrünt statt mit chemischen Mitteln unkrautfrei gehalten.

Gemischte Kulturen statt Monokulturen sind ein Thema in Ländern, in denen riesige Flächen bebaut werden, etwa in den USA.

Wer biodynamisch anbaut, arbeitet nach einem ganzheitlichen Konzept. «Nicht ein hoher Ertrag steht im Zentrum. Vielmehr geht es um die Gesundheit des

Bodens und der Bodenlebewesen ebenso wie um die Qualität der Reben und des Weins», sagt «Weinseller»-Autorin Chandra Kurt. Statt Pestiziden, Fungiziden und künstlichem Dünger werden die Kulturen mit natürlichen Präparaten wie Kompost, Humus und Tees zur Stärkung der Pflanzen gepflegt.

Ist bio auch vegan?

Vegan ist ein Wein, wenn für die Entfernung der Trübstoffe (Schönung, Klärung) keine tierischen Hilfsmittel wie Eiweiss, Kasein, Gelatine oder Fischblasen eingesetzt, sondern Tonminerale oder Erbsenproteine verwendet wurden. Ob ein →



MANOR

Château Gairoird 2019, Olivier de Pierrefeu, Bio, AOC, Côtes de Provence, Frankreich

Ein Rosé von lieblicher Farbe und ebensolchem Geschmack. Trocken und süffig. Noten von Wald-erdbeeren, Cassis und Rosen. Aus den Sorten Carignan, Grenache, Syrah und Cinsault vinifiziert. Sehr gut auch on the rocks. Das Château Gairoird wurde 1734 erbaut und liegt in einer grünen Oase, die durch eine reichhaltige Quelle ermöglicht wird.

Passt zu: Apéro, Fisch, Pasta, exotischen Gerichten, Paella

Servicetipps Bei 8–10°C servieren

Alkoholwert 13,5%

Preis 14.95 Fr.

Bewertung 16,75 Punkte



SPAR

Œil de Perdrix 2019, Château d'Auvernier, AOC, Neuenburg, Schweiz

Der Œil de Perdrix (Pinot noir) ist ein Klassiker. Er erfrischt den Gaumen im Nu und lässt an Kirschen, Mandarinschalen und Melone denken. Frisch und delikat fruchtig im Gaumen. Ein schöner Rosé gegen den Durst, der Dynamik und gute Laune in sich trägt. Easy Drinking aus dem Kanton Neuenburg.

Passt zu: Apéro, kalter Platte, Metzgete, Fondue, Fisch aus dem See, Risotto

Servicetipps Bei 12–13°C servieren

Alkoholwert 13%

Preis 16.90 Fr.

Bewertung 17,5 Punkte



COOP

Gris 2019, Domaine le Pive, Bio, Camargue, Frankreich

Ein süffiger, bunter Rosé mit fruchtig-süssen Aromen, die an Feuersteinbonbons, Minze und Limetten denken lassen. Aus den Sorten Grenache noir, Cabernet Sauvignon und Merlot vinifiziert. Perfekt für das Gartenfest oder den Hochzeitsapéro. Der Wein ist jetzt trinkreif.

Passt zu: Apéro, Fischgerichten, Geflügel, Antipasti

Servicetipps Bei 12–13°C servieren

Alkoholwert 12%

Preis 9.95 Fr.

Bewertung 16,5 Punkte*



COOP

Amarone della Valpolicella 2014, Naturaplan, Monte Tabor, Italien

Ein Amarone ist immer ein mächtiger, voluminöser und schwerer Wein, den man nicht einfach so trinkt, sondern den man mit Musse und Zeit genießt. Der Monte Tabor hat stolze 16,5 Volumenprozent und duftet nach Zedernholz, Rosinen, Schokolade und Mokka. Ähnlich aromatisch geht es im Gaumen zu und her. Wunderbar ausgewogen und gut fürs Gemüt.

Passt zu: Braten, Filet, Steak, Gerichten mit schwarzen Oliven, Grilladen

Servicetipps Bei 17–18°C servieren

Alkoholwert 16,5%

Preis 32.95 Fr.

Bewertung 18 Punkte



DENNER

Coccinella 2019, Sangiovese Merlot, Bio, IGP, Marche, Italien

Rustikaler Tischwein für das gute Gewissen. Noten von Backpflaumen, schwarzen Kirschen und Stachelbeeren sind zu erkennen. Auch eine Aromatik, die an wilde Natur und Leder erinnert. Kein Lagerwein und preislich natürlich der Superhit. Einfach, aber okay. Jetzt trinkreif.

Passt zu: Pasta, Pizza, Grilladen, Polenta, Risotto, Fischsuppe, Paella

Servicetipps Bei 15–16°C servieren

Alkoholwert 13%

Preis 3.95 Fr.

Bewertung 15 Punkte*



LANDI

Viento Aliseo 2018, Dominio de Punctum, biodynamisch, La Mancha, Spanien

Der neue Jahrgang hat einen qualitativen Sprung gemacht. Biodynamisch vinifiziert und erst noch vegan. Die Assemblage aus Graciano und Cabernet Sauvignon hat einen schönen Biss und eine stoffige Struktur. Schmeckt wie ein Fruchtsaft, der frisch aus Cassis und dunklen Trauben produziert worden ist. Mittelschwer mit viel Temperament und Frische.

Passt zu: Geflügel, Quiches, Grillfisch, Schweinebraten, Reisgerichten

Servicetipps Bei 16–17°C servieren

Alkoholwert 13,5%

Preis 9.95 Fr.

Bewertung 16,25 Punkte



VOLG

Brunetti di Amerosa 2019, Bio, IGT, Apulien, Italien

Ein neuer Volg-Wein, der nur eines will – zum neuen Italien-Liebling werden. Diese Cuvée aus Sangiovese, Montepulciano und Nero di Troia wird ohne

Jahrgang abgefüllt. Im Gaumen viel reife Frucht. Wärme und Aromen von Dörrfrüchten im Gaumen. Geniessen Sie ihn, während Sie Donna Leons Commissario Brunetti bei der Lösung seiner Fälle helfen.

Passt zu: Grilladen, Eintopf, Ente, Risotto, Wild, Pasta

Servicetipps Bei 16–17°C servieren

Alkoholwert 14%

Preis 8.90 Fr.

Bewertung 17 Punkte *



LIDL

Prosecco Extra Dry 2019, Allini, Bio, DOC, Italien

Viel Frische und eine dynamische Mousse zeichnen diesen Bio-Prosecco aus. Noten von Limetten, Litschis und Grapefruit sind

zu erkennen. Gut gegen den Durst und für das gute Gewissen. Gekühlt mit Antipasti servieren und mit Freunden geniessen – auch on the rocks.

Passt zu: Apéro, Antipasti, Fisch, Geflügelterrine

Servicetipps Bei 6–8°C servieren

Alkoholwert 11%

Preis 9.49 Fr.

Bewertung 15 Punkte



VOLG

Prosecco Extra Dry, Raphael Dal Bo, Bio, DOC, Italien

Mit einer neuen Aromatik, die bunt wie ein Regenbogen und viel komplexer ist: ein blumiger Auftakt und Noten von weissen Rosen und Honig. Die Mousse ist

etwas voluminös, aber die fruchtige Aromatik übernimmt schnell das Zep-ter, Noten von Melone und Honig breiten sich aus. Biologisch vinifiziert und vegan. Zudem auch in der 3,75-dl-Flasche erhältlich.

Passt zu: Apéro, Antipasti, Häppchen

Servicetipps Bei 6–8°C servieren

Alkoholwert 11%

Preis 14.90 Fr.

Bewertung 17 Punkte

Wein so produziert wurde, steht meist auf der Etikette.

Schwefel enthalten auch Bioweine. Bei der alkoholischen Gärung entsteht Sulfit als natürliches Nebenprodukt. Da Schwefel den Wein vor Oxidation bei der Pro-

duktion und beim Abfüllen schützt, ungewollte Mikroben beseitigt und ihn lagerbar macht, wird er den meisten Weinen noch zusätzlich beigelegt. Ab 10 Milligramm pro Liter muss dies auf dem Etikett vermerkt werden.

Auch Naturweine werden biologisch oder biodynamisch angebaut. Während der Weinherstellung werden aber möglichst keine Hilfsstoffe, auch keine Zucht-hefe, zugegeben. Der Wein wird auch nicht gefiltert und wirkt deshalb eher trüb. ■

Fotos: Paolo Dutto

ANZEIGE