

## Chasselas – Gegen und für den Durst

von Chandra Kurt



die dazu führt, dass die einzelnen Weine wunderbar die unterschiedlichen Böden oder klimatischen Bedingungen in ihrer aromatischen Expression aufzeigen.

Chasselas ist wie gesagt keine aromatische Traubensorte, wie etwa Riesling x Sylvaner oder Sauvignon Blanc. Chasselas ist auch keine internationale Rebsorte wie beispielsweise Chardonnay. Denn Chasselas wird praktisch überall als Tafeltraube verkauft und nicht so wie bei uns zu Wein verarbeitet. Chasselas ist ein vorzüglicher Apérowein – ein Wein also, der den Gaumen hungrig macht. Absolut zu Recht wird über den Chasselas gesagt, dass es ein Vin de Soif ist – also ein Wein gegen und für den Durst. Im Wallis wird Fendant meist zu Fondue oder Raclette serviert. Im Waadtland genießt man den Wein zu Eglifilets, Forellen, Hecht oder zu lokalen Käsespezialitäten. Chasselas eignet sich aber auch hervorragend zu exotischen Gerichten und zu Sushi. Er wird eher kühl bei 8 bis 10 Grad serviert.

Über die Herkunft des Chasselas wurde lange gerätselt. Neusten Erkenntnissen zufolge ist die Herkunft der Traube im Waadtland. Zu diesem Schluss kam Ende 2009 Dr. José Vouillamoz von der Universität Neuenburg. So meint er: «Der Chasselas ist eine der meistangebauten weissen Rebsorten der Welt. Es gibt verschiedene Geschichten über seine Herkunft. Einige sagen, dass die Traube aus Ägypten oder aus der Türkei stammt. Wir haben eine genetische und historische Untersuchung gemacht, die den Kanton Waadt als Ursprungszentrum sieht.»

Die BAR-NEWS Weintipps von Chandra Kurt haben wir in diesem Jahr etwas verändert. Wie bisher werden vier Weine, die speziell gut für den Ausschank in einer Bar geeignet sind, vorgestellt. Neu ist, dass die Autorin Serviceempfehlungen mitliefert wie auch die unterschiedlichen Geschmacksempfindungen für Sie und Ihn. Wir wünschen viel Vergnügen!

«Chasselas ist nichts – aber nichts ist gut!». Mit diesen Worten eröffnete der Japanische Weinautor Tanaka kürzlich ein Wine & Dine in Tokyo. Für eine Sekunde stockte mir der Atem, denn erstens waren etwa 10 Waadtländer Winzer anwesend und zweitens drehte sich das Nachtessen um Chasselas. Zum Glück waren das nur seine Anfangsworte, denn was folgte war brillant und endete damit, dass Chasselas eine der faszinierendsten Traubensorten der Welt ist. «Auch wenn Chasselas meist moderat und bescheiden auftritt, wie die Schweizer generell, so sitzt in ihm doch ein unglaublicher Charakter und eine enorme Stärke. In dieser Power-Wein-Welt gibt es nicht mehr so viele Weinflaschen, die sich so genüsslich und so schnell leer trinken, wie die der Chasselas-Weine», meinte Tanaka weiter.

Kern des Schweizer Weinbaus ist die Chasselas Traube. Von den in der Schweiz rund 15000 Hektaren Rebsorten sind gut 4000 mit Chasselas bepflanzt. Sie ist unsere Hauptsorte, die jedoch eher selten als Chasselas bezeichnet wird. Im Waadtland tragen die aus Chasselas vinifizierten Weine den Namen ihrer geografischen Herkunft. Zum Beispiel St. Saphorin, Yvorne, Aigle oder Féchy. Im Wallis verbirgt sich hinter dem Begriff «Fendant» nichts anderes, als ein reiner Chasselas. Was mir am Chasselas gefällt, ist seine eher neutrale, filigrane Aromatik,



### Fendant Balavaud Grand Cru 2012 Jean-René Germanier

> **Geschmack für Ihn:** Das ist schlicht SEIN Chasselas. Denn hinter diesem Wein steckt niemand anders als Gilles Besse – leidenschaftlicher Winzer, Präsident von Swiss Wine Promotion, Harley-Davidson-Fahrer, Saxophon-Spieler und «Patrouille des Glaciers»-Teilnehmer. Kurz – ein echter Kerl, der weiss wie ein Wein schmecken muss.

> **Geschmack für Sie:** Sie wird diesen süffigen, leicht kernig trockenen Chasselas ebenfalls lieben. Denn er ist charmant, wie sein Produzent und verführt selbstsicher, wie ein guter Tänzer. Ihr wird es auch gefallen, dass der Wein nicht zu schwer ist und auch der Alkoholgehalt eher tief liegt.

> **Servicetipps:** Dieser Chasselas schmeckt auch noch am nächsten Tag perfekt. Wichtig ist immer, dass er schön kühl serviert wird. Kulinarisch passen hier kleine Käsehäppchen, aber auch asiatische Häppchen à la Frühlingssrolche oder Satay Spiesschen dazu.

> **Servicetemperatur:** Bei 8–10°C servieren  
> **Preis:** CHF 17.00

Bezugsquelle:  
Jean-René Germanier Vins, Vétröz  
www.jrgermanier.ch



### Mont-sur-Rolle 2011, Petit Clos, Raymond Paccot, Domaine La Colombe

> **Geschmack für Ihn:** Steht auf einem Weinetikett der Begriff «Clos», dann ist das ein Indiz dafür, dass es sich um einen speziellen, von einer Steinmauer eingezäunten Rebberg handelt. Wenn er einen Chasselas-Skeptiker zu Besuch hat, wäre dies der passende Wein für die Überzeugungsarbeit. Kann gut auch dekantiert werden – was er eh gerne macht.

> **Geschmack für Sie:** Die Nase ist sehr charmant. Man erkennt Noten von Honig, Lindenblüten und etwas Quitten-Parfait sowie eine trockene Mineralität. Im Gaumen wunderbar elegant, tiefgründig und schmelzig. Dieser Chasselas hat Biss und eine Eleganz, die einmalig ist. Das Finale ist lang und von einer saftigen Fruchtigkeit. Sie wird sich diesem Wein gar nicht verwehren können.

> **Servicetipps:** Passt perfekt zu Apéro, Fischgerichten, Käse, vegetarischen Gerichten, Sushi.

> **Servicetemperatur:** Bei 8–10°C servieren  
> **Preis:** CHF 14.50

Bezugsquelle:  
Domaine la Colombe, Féchy  
www.lacolombe.ch



### Saint-Saphorin 2011 Les Frères Bovy

> **Geschmack für Ihn:** Weine wie diesen kann man gut kühlen, aufschrauben und ohne grosses Tam Tam geniessen. Als ob man Jazz-Radio.com aufschaltet und den ganzen Tag laufen lässt. Diesen Wein trinkt er zum Kochen oder noch besser zum Genuss einer Zigarre. Eric Bovy war übrigens auch auf der Japan-Reise, als Tanaka den Chasselas-Vortrag gehalten hat.

> **Geschmack für Sie:** Könnte ihr eine Spur zu geschliffen daherkommen. Verführt nicht so wie der Mont-sur-Rolle. Ist für den Gaumen wie der Sprung in den eiskalten Bergsee. Erfrischung pur ohne grosses Vorspiel. Ideal ist dieser Chasselas aber als Bierersatz für ihn.

> **Servicetipps:** Kühlen und aufschrauben lautet die Devise. Eher ein 100%-Apérowein – oder dann zur mittelschweren Zigarre.

> **Servicetemperatur:** Bei 8–10°C servieren  
> **Preis:** CHF 16.00

Bezugsquelle:  
Domaine Bovy, Chexbres  
www.domainebovy.ch



### Chasselas Tradition 2012 Domaine du Daley

> **Geschmack für Ihn:** Cyril Severin ist wie Gilles Besse (1. Wein) ein charismatischer Vollblutwinzer. Er bewirtschaftet die Weinberge naturnah und seine Weinpalette ist Genuss pur. Er wird die Weine von Cyrill im Nu mögen, nicht zuletzt, weil alle zwischen 11 und 22 Monaten im Fass ausgebaut worden sind.

> **Geschmack für Sie:** Sobald sie weiss, dass die Domaine du Daley im Herzen des Weinbaugebiets Lavaux liegt, das mit seinen Weinterrassen von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde, wird sie diesen kulturellen Chasselas lieben. Der Wein ist fein und vollmundig und zelebriert eine absolut schöne Mineralität.

> **Servicetipps:** Wenn es sein muss und man einen «gespritzten Weissen» bevorzugt, dann bitte nur mit hochwertiger Basisqualität – wie zum Beispiel diesem Chasselas. Ansonsten ein Prototyp des «Vin de Soif».

> **Servicetemperatur:** Bei 8–10°C servieren  
> **Preis:** CHF 14.00

Bezugsquelle:  
Domaine du Daley, Lutry  
www.daley.ch



### Mont-sur-Rolle 2011, Petit Clos, Raymond Paccot, Domaine La Colombe

- > **Geschmack für Ihn:** Steht auf einem Weinetikett der Begriff «Clos», dann ist das ein Indiz dafür, dass es sich um einen speziellen, von einer Steinmauer eingezäunten Rebberg handelt. Wenn er einen Chasselas-Skeptiker zu Besuch hat, wäre dies der passende Wein für die Überzeugungsarbeit. Kann gut auch dekantiert werden – was er eh gerne macht.
- > **Geschmack für Sie:** Die Nase ist sehr charmant. Man erkennt Noten von Honig, Lindenblüten und etwas Quitten-Parfait sowie eine trockene Mineralität. Im Gaumen wunderbar elegant, tiefgründig und schmelzig. Dieser Chasselas hat Biss und eine Eleganz, die einmalig ist. Das Finale ist lang und von einer saftigen Fruchtigkeit. Sie wird sich diesem Wein gar nicht verwehren können.
- > **Service Tipps:** Passt perfekt zu Apéro, Fischgerichten, Käse, vegetarischen Gerichten, Sushi.
- > **Service temperatur:** Bei 8–10°C servieren
- > **Preis:** CHF 14.50

Bezugsquelle:  
 Domaine la Colombe, Féchy  
[www.lacolombe.ch](http://www.lacolombe.ch)



### Saint-Saphorin 2011 Les Frères Bovy

- > **Geschmack für Ihn:** Weine wie diesen kann man gut kühlen, aufschrauben und ohne grosses Tam Tam geniessen. Als ob man Jazz-Radio.com aufschaltet und den ganzen Tag laufen lässt. Diesen Wein trinkt er zum Kochen oder noch besser zum Genuss einer Zigarre. Eric Bovy war übrigens auch auf der Japan-Reise, als Tanaka den Chasselas-Vortrag gehalten hat.
- > **Geschmack für Sie:** Könnte ihr eine Spur zu geschliffen daherkommen. Verführt nicht so wie der Mont-sur-Rolle. Ist für den Gaumen wie der Sprung in den eiskalten Bergsee. Erfrischung pur ohne grosses Vorspiel. Ideal ist dieser Chasselas aber als Bierersatz für ihn.
- > **Service Tipps:** Kühlen und aufschrauben lautet die Devise. Eher ein 100%-Apérowein – oder dann zur mittelschweren Zigarre.
- > **Service temperatur:** Bei 8–10°C servieren
- > **Preis:** CHF 16.00

Bezugsquelle:  
 Domaine Bovy, Chexbres  
[www.domainebovy.ch](http://www.domainebovy.ch)



### Chasselas Tradition 2012 Domaine du Daley

- > **Geschmack für Ihn:** Cyril Severin ist wie Gilles Besse (1. Wein) ein charismatischer Vollblutwinzer. Er bewirtschaftet die Weinberge naturnah und seine Weinpalette ist Genuss pur. Er wird die Weine von Cyrill im Nu mögen, nicht zuletzt, weil alle zwischen 11 und 22 Monaten im Fass ausgebaut worden sind.
- > **Geschmack für Sie:** Sobald sie weiss, dass die Domaine du Daley im Herzen des Weinbaugebiets Lavaux liegt, das mit seinen Weinterrassen von der UNESCO zum Weltkulturerbe erklärt wurde, wird sie diesen kulturellen Chasselas lieben. Der Wein ist fein und vollmundig und zelebriert eine absolut schöne Mineralität.
- > **Service Tipps:** Wenn es sein muss und man einen «gespritzten Weissen» bevorzugt, dann bitte nur mit hochwertiger Basisqualität – wie zum Beispiel diesem Chasselas. Ansonsten ein Prototyp des «Vin de Soif».
- > **Service temperatur:** Bei 8–10°C servieren
- > **Preis:** CHF 14.00

Bezugsquelle:  
 Domaine du Daley, Lutry  
[www.daley.ch](http://www.daley.ch)