

DER CHASSELAS BLEIBT KÖNIG

♦ **Ein richtiger Schweizer** Der Boden verleiht dieser Rebsorte ihre typische Mineralität und lässt der Kreativität der Önologen freien Lauf.

Der Chasselas ist der Schweizer Wein par excellence: Seine Zurückhaltung und seine ruhige Kraft machen ihn zu einem typischen Schweizer, wie es Jérôme Aké Béda, Sommelier des Jahres 2015, ausdrückt. DNA-Analysen nach soll er sogar seine Herkunft im Wallis haben und nicht wie oft vermutet aus dem Nahen Osten stammen.

Das richtige Mass

Fakt ist, der Chasselas – auch Fendant oder Chablais genannt – wird in der Schweiz schon am längsten und auch am meisten (insgesamt 3885 Hektaren) angebaut. Ganz pflegeleicht ist die Sorte jedoch nicht. Um ihr die beste

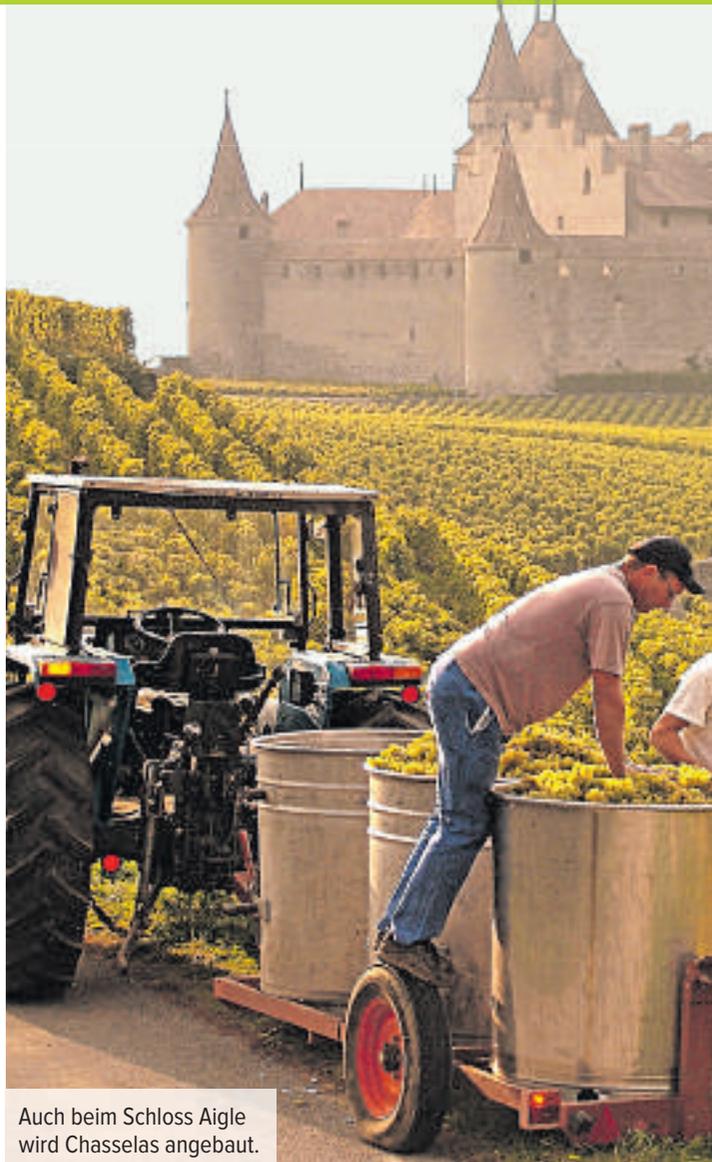
Qualität zu entlocken, sollte sie weder zu viel noch zu wenige Trauben produzieren. Ein Fakt, der gerade in den 80er-Jahren vernachlässigt wurde, als die Devise galt: je mehr, desto besser. Das Resultat waren verwaschene Weine ohne viel Charakter. Eine neue Winzergeneration hat es jedoch geschafft, aus Chasselas wieder richtige Qualitätsweine zu keltern. Zum einen durch Mengenbeschränkung im Rebberg, zum andern durch Änderungen in der Kelterung. Dabei wird gerade eine Methode infrage gestellt, die früher unweigerlich zum Chasselas gehörte. Traditionell wird der Chasselas mit milder Säure gekeltert. Dafür setzen die Winzer

die sogenannte malolaktische Gärung ein: eine spontane oder vom Kellermeister gesteuerte Nachgärung, bei der Bakterien die Äpfelsäure im Wein zu Milchsäure um-

bauen. Der Vorgang kann aber milchige Gerüche hervorbringen, die von Jogurt bis Karamellcreme reichen können.

Die zweite Gärung

Für Daniel Dufaux, Önologe von Badoux Vins in Aigle VD und Vorsitzender des Verbands Schweizer Önologen, gehört dieses Verfahren zum natürlichen Prozess der Weinherstellung. «Wir setzen es fast immer für unsere klassischen Chasselas ein. Es harmoniert gut mit diesem Wein.» Dufaux schätzt an der malolaktischen Gärung, dass sie dem Önologen die Möglichkeit bietet, durch ei-



Auch beim Schloss Aigle wird Chasselas angebaut.

CHASSELAS VAUDOIS ET VALAISAN



Aigle Les Murailles H. Badoux Chablais AOC, 2014

Ein Klassiker, der über die Schweiz hinaus bekannt ist. Passt zu: Fisch, leichten Speisen, hellem Fleisch. Erhältlich für Fr. 21.–/70 cl.

Fendant de Saint-Léonard AOC Domaine des Virets, 2014

Helles Goldgelb, in der Nase Blütenaromen und Hefenuancen. Passt zu: Aperitif, Fisch, Schalentieren, Käse und Terrinen. Für Fr. 9.95/75 cl.