



## SCHWEIZER BIOWEINPREIS 2017

03 Im Einklang mit der Natur

**04** Perlen vom Walensee: Der Schweizer Biowinzer des Jahres

**06** Die besten Bioweine der Schweiz



# Unsere Weinexperten empfehlen:



Coop Naturaplan Bio-La Côte AOC Cuvée Noble Blanche Domaine La Capitaine, 75 cl

21.95



Coop Naturaplan Bio-Genève AOC Rosé Comte de Genève 75 cl

10.50



Coop Naturaplan Bio-Pays d'Oc IGP Cigalus Rouge G. Bertrand 75 cl

34.95



Coop Naturaplan Bio-Cava Chardonnay brut 75 cl

15.95

## Nachhaltiger Genuss.

Für jeden Geschmack, für viele Gelegenheiten und passend zu herrlichen Gerichten: Bio-Weine aus der Schweiz und Europa sind wahre Entdeckungen. Weitere Weinempfehlungen finden Sie auf **mondovino.ch.** Coop verkauft keinen Alkohol an Jugendliche unter 18 Jahren. Erhältlich in grossen Coop Supermärkten sowie unter **coopathome.ch** und **mondovino.ch** 









### **Bio boomt**

213 Weine sind zum Schweizer Bioweinpreis 2017 eingereicht worden. Das ist neuer Rekord und eine bemerkenswerte Steigerung von 40 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Initiiert haben wir diesen Preis übrigens im Jahr 2014, bei dieser ersten Austragung waren 60 Weine mit dabei. Der Erfolg dieses Wettbewerbs spiegelt den Aufschwung des Bioweinbaus in der Schweiz. Wurde vor zehn Jahren noch auf 240 Hektar kontrolliert biologisch Wein angebaut, so sind es heute bereits geschätzte 560 Hektar. Damit werden inzwischen annähernd vier Prozent der gesamten Schweizer Rebfläche kontrolliert biologisch bewirtschaftet. Das ist zwar im europäischen Vergleich immer noch bescheiden, ist doch in Frankreich, Spanien und auch Deutschland dieser Wert in den letzten Jahren auf über acht Prozent gestiegen. Aber die Anzeichen sind klar: Im Schweizer Bioweinbau herrscht eine Dynamik wie nie zuvor. Eine Analyse der Resultate des Bioweinpreises 2017 zeigt: Mit den Weinen von Marco Casanova und Bosshart + Grimm avanciert der Walensee endgültig zum Bio-Hotspot. Piwi-Sorten wie Souvignier Gris, Solaris, Cabernet Jura oder Cabernet Cortis zeigen zunehmend ein vergleichbares Qualitätsniveau wie konventionelle Sorten wie Chardonnay oder Pinot Noir. Und es gibt je länger je mehr Ausnahmeerscheinungen in der Schweizer Bioweinszene, nämlich Winzer, die mit grosser Kontinuität über Jahre hinweg qualitativ hervorragendes leisten. Dazu gehören ganz besonders Karin und Roland Lenz in Iselisberg, die 2015 als «Schweizer Biowinzer des Jahres» gekürt wurden und dieses Jahr das Kunststück geschafft haben, sich gleich mit acht ihrer Weine für die Finalrunde zu qualifizieren. Alle Winzer und Weine, die wir Ihnen auf den folgenden 16 Seiten vorstellen, können wir Ihnen bedingungslos empfehlen. Auch weil sie kontrolliert biologisch hergestellt worden sind, vor allem aber weil es nach VINUM-Kriterien hervorragende Gewächse mit individuellem Charakter sind.

Thomas Vaterlaus Chefredaktor VINUM Vaples

## **Naturtropfen**

Mit der Natur zu arbeiten bedeutet auch, von ihr abhängig zu sein. Dieses Jahr waren die Kulturen dank milder Frühlingstemperaturen in ihrer Vegetation bereits im April weit fortgeschritten. Dann kam der zu dieser Jahreszeit verheerendste Kälteeinbruch seit langem. In ganz Europa kämpften Weinbäuerinnen und -bauern für den Erhalt der Früchte ihrer Arbeit, bedauerlicherweise häufig vergebens. Bereits im vergangenen Jahr überraschte ein Spätfrost Ende April die Winzerinnen und Winzer. Dass unsere Biowinzerinnen und -winzer trotz schwierigem Erntejahr 2016 ausgezeichnete Naturtropfen produzieren konnten, macht uns besonders stolz. Einen Rebberg zu bewirtschaften ist vergleichbar mit dem Hausbau: Das Fundament muss standhalten. Bio-Winzerinnen und -Winzer bemühen sich daher um einen nährstoffreichen Boden, auf dem später kraftvolle Reben wachsen und sich entfalten können. Auf chemisch-synthetische Pestizide und Kunstdünger verzichten sie. Umso wichtiger ist ein waches Auge und Ideenreichtum beim Pflanzenschutz. Dank vielfältiger Arbeitsweisen von Bio-Winzerinnen und -Winzern entstehen facettenreiche Weine, denn jeder hat sein eigenes Rezept zum Erfolg. Vermehrt zieren namhafte Etiketten die edlen Tropfen. Wir freuen uns, bereits zum vierten Mal den Schweizer Biowein-

preis zu begleiten, und schätzen die fachkundige Zusammenarbeit mit unserem Partner VINUM. Besonders stolz sind wir auf unsere Winzerinnen und Winzer, die den Herausforderungen der Natur fair entgegentreten und mit ihr im Einklang arbeiten.

Jürg Schenkel Leiter Marketing, Bio Suisse



#### Schweizer Biowinzer des Jahres 2017 Marco Casanova

## Der Zauberer vom Walensee

Zwischen den mächtigen Felswänden der Churfirsten und dem idyllischen Walensee bewirtschaftet der 49-jährige Marco Casanova rund fünf Hektar Reben in spektakulären Steillagen. Mit biodynamischem Anbau, Vergärung mit Naturhefen und minimaler Schwefelung entstehen Crus mit grossem individuellem Ausdruck.

**Text: Thomas Vaterlaus** 

n pirituell veranlagte Menschen würden von einem Kraftort sprechen. «Kaliforni» (zu Deutsch «Kalkofen») haben einst jene italienischen Arbeiter diesen Winkel am nordöstlichsten Zipfel des Walensees genannt, die vor 100 Jahren hier Kalk abgebaut und gebrannt haben. Viel Kalk im Boden ist gut für die Burgundersorten, und die Lagen-Pinots sowie der Chardonnay sind denn auch die Parade-Weine von Marco Casanova, mit denen er an der diesjährigen Ausgabe des Schweizer Bioweinpreises von VINUM und Bio Suisse in den Kategorien der Traditionellen Rebsorten weiss und rot die höchsten Bewertungen erreicht hat. «Wenn ich zu den Felsen der Churfirsten hinaufschaue, denke ich oft an den Machu Picchu in Peru», sagt Eleni Meyer, die Lebensgefährtin von Marco Casanova, die neben dem Terrassen-Rebberg in «Kaliforni» (die offizielle Lagenbezeichnung heisst allerdings Seemühle) eine Outdoor-Lounge mit luftig-mediterranem Feeling eingerichtet hat. Tatsächlich spriesst saftig grünes Buschwerk aus den Felsspalten und ergibt im Kontrast mit dem Indigoblau des Walensees ein fast schon exotisches Farbenspektrum. Zwischen den Rebreihen in Walenstadt wachsen Feigen- und Kiwibäume. Und wilder Thymian, Rosmarin und Minze verbreiten einen fast schon provenzalisch anmutenden Garrigue-Duft. «Die nach Süden ausgerichteten Steillagen von Walenstadt gehören sicher zu den wärmsten Lagen nördlich der Alpen. Allerdings sorgen die kühlen Fallwinde von den Churfirsten allabendlich für willkommene Abkühlung», sagt Marco Casanova. Mit seinem Zuzug im Jahr 2014 hat sich Walenstadt übrigens endgültig zu dem neuen Bio-Hotspot entwickelt. Mit Bosshart + Grimm ist hier ein zweiter Vorreiter-Betrieb der Schweizer Bioweinszene zu Hause. Und auch die dritte Kellerei im Ort, die selber abfüllt, das Weingut Calvinza von Jürg Steinmann, arbeitet kontrolliert biologisch.

#### Von den leeren zu den vollen Flaschen

Marco Casanova kam auf Umwegen zum Wein. Als Maschinenmechaniker und Informatiker betreute er Anfang der 90er Jahre noch Rückgabeautomaten für Pfandflaschen. Sein Vorgesetzter, ein Weinfreak, schenkte ihm ab und zu eine Flasche Wein. Darunter waren Gewächse wie der Chardonnay Löwengang von Alois Lageder, die ihn schliesslich dazu bewogen, beruflich von den leeren zu den vollen Flaschen zu wechseln. Er absolvierte eine Winzerlehre im Weingut zum Sternen in Würenlingen und arbeitete danach unter anderem fünf Jahre lang beim Weingut Mas du Soleilla von





#### Schweizer Biowinzer des Jahres 2017



Peter Wildbolz. Zusammen mit Thomas Mattmann führte er danach das Weingut Cicero in Zizers zum Erfolg und leitete dann nach dessen tragischem Freitod das Weingut für zwei Jahre. Auch nach Walenstadt kam er aufgrund eines tragischen Ereignisses. Daniel Eberle, der vorherige Besitzer des Weingutes, verunglückte 2012 mit seinem Raupenfahrzeug im Rebberg.

Seit 2014 bearbeitet nun Marco Casanova die Weinberge des Gutes, und nach-

dem er 2015 endgültig die Leitung des Betriebes übernommen hatte, begann er sofort mit der Umstellung auf biodynamischen Anbau nach Demeter-Richtlinien. Und feierte mit Super-Jahrgang 2015 einen perfekten Einstand. Sein teilweise in gebrauchten Barriques ausgebauter Sauvignon Blanc Seemühle zeigt trotz Vergärung mit rebbergseigenen Hefen glasklare Aromen von Stachelbeeren und Holunderblüten und erfrischt mit seiner geradlinigen, knackigen Art. Der Char-

donnay Seemühle orientiert sich ganz an der burgundischen Schule. Nebst feinen Zitrusfruchtnoten finden wir in diesem Wein auch eine ausgesprochen salzigharzige Komponente. Es ist ein komplexer, dicht gebauter Wein, getragen von einer saftigen Säure mit viel Schmelz. «Ich suche immer nach dem Filigranen und dem Feinfruchtigen», sagt Marco Casonova und tatsächlich vertreten alle seine Crus exakt dieses Credo. Das gilt auch für seine vier Pinots, die er ebenfalls nach burgundischer Manier nach dem Einzellagen-Konzept ausbaut. Der Pinot Noir Fürscht 2015 etwa, der zu 20 Prozent mit den Rappen vergoren worden ist, überrascht zuerst mit seiner hellen ziegelroten Farbe und einer subtilen, eigenständigen Aromatik, bei der neben roten Beeren auch Noten von Nelken, Rosenblättern, Liebstöckel und Würzkräutern mitschwingen. Vor allem aber begeistert diese Cru mit ihrem animierenden Trinkfluss.

#### Die Lounge am See

Dass sein Projekt trotz dieses Traumstarts ein Jahr später in Schwierigkeiten geriet, hat mit äusseren Umständen zu tun. Frost, Verrieselung, Schäden durch die Kirschessigfliege und Mehltau-Attacken führten 2016 zu einem 30-prozentigen Ernteausfall. Weil gleichzeitig auch besondere Investitionen in Gerätschaften und Maschinen getätigt werden mussten, entstanden Liquiditätsprobleme. Doch mit einem zinslosen Darlehen und seinem Crowdfunding-Projekt «100-Days», das letztlich mehr als die angestrebten 60000 Franken einbrachte, stellte er sein Jungunternehmen wieder auf solide Füsse. Noch wichtiger ist: «Durch die Aktion entstanden so viele Begegnungen und Ideen, dass ich nun sehr zuversichtlich in die Zukunft blicke», sagt Marco Casanova. Und er wagt diese Aussage, obwohl er dieses Jahr erneut Frostschäden hinnehmen muss. Mit seiner Lebenspartnerin Eleni Meyer möchte er die schon bestehende Lounge beim Seemühle-Rebberg erweitern und für das Publikum öffnen. Mit Tapas-Kreationen zu den Casanova-Weinen. Keine Frage: Wer einmal hier gesessen hat, unter den monumentalen Felswänden der Churfirsten und mit Blick auf den blauen See, wird nicht nur diesen besonderen Ort, sondern auch diesen besonderen Winzer und seine besonderen Weine nicht mehr so schnell vergessen.









«Sehr positiv präsentierten sich die Rotweine mit einem guten Mix aus Frucht und Struktur – hohes Niveau mit Frische-Kick.»

Sigi Hiss VINUM-Verkosterteam



#### Weinkellerei Bosshart + Grimm, Berschis

#### **AOC St. Gallen Pinot Noir Barrique 2015**

16.9 Punkte | 2018 bis 2028

Aus den besten Trauben des Jahrgangs 2015 gekeltert, reift der Wein in kleinen Eichenfässern zur Vollendung. Rauchige Aromen, rote Früchte wie Himbeeren, auch getrocknete Feige. Herbale Noten am Gaumen, Pflaume, Würze, Leder. Mineralische Anklänge. Gute, animierende Säurestruktur, voller Körper. Mittleres Finish. Grosses Reifepotenzial!

Preis: 28 Franken | www.bosshartweine.ch



#### **Bruno Martin, Ligerz am Bielersee**

#### **AOC Bielersee Lacerta 2016**

16.9 Punkte | 2018 bis 2028

Mittleres Rubinrot im Glas. Frische, zart rauchige Nase mit feiner Würze. Am Gaumen dunkle Früchte wie reife, dunkle Zwetschge, feine Kirsche. Florale Noten von Veilchen, dazu Röstaromen, würzige Komponenten, Vanille und dunkle Schokolade. Zarte Bitternoten, feine Tanninstruktur. Guter Körper mit langem Abgang. Tolles Potenzial durch feinen Säurenerv und reife Tannine.

Preis: 32 Franken | www.biovin-martin.ch



#### Casanova WeinPur AG, Walenstadt

#### **AOC St. Gallen Fürscht Pinot 2015**

17.5 Punkte | 2017 bis 2022

Zusammen mit seinem Chardonnay Seemühle konnte Marco Casanova den diesjährigen Wettbewerb um den Schweizer Biowinzer 2017 mit diesem Lagen-Pinot für sich entscheiden. Sein Fürscht Pinot ging auch bei der Vielzahl der eingereichten Pinot Noir als Sieger hervor und erreichte die höchste Bewertung im Wettbewerb. Die Lage Fürscht befindet sich unter den steilen Felswänden der Churfirsten. In exponierter Süd-West-Lage gedeihen hier die Pinot-Noir-Reben auf tiefgründigem, mineralischem und sehr kalkigem Gestein. Das Temperaturspiel zwischen der Wärme sonniger Tage und den kühlenden Fallwinde von den Churfirsten am Abend geben dem Wein seine typische aromatische Prägung. Sehr präzise Spätburgunderaromatik, rote Früchte in der Nase, Weichseln und Herzkirschen, feines Leder, gute Tanninstruktur. Leichter Körper, präzise am Gaumen. Langer Abgang.

Preis: 30 Franken | www.casanova-weinpur.ch

#### **Traditionelle Rebsorten weiss**



#### La Maison Carrée, Auvernier

#### **AOC Neuchâtel Savagnin Blanc 2015**

16.4 Punkte | 2018 bis 2022

Jean-Denis Perrochet, Schweizer Biowinzer des Jahres 2016, überzeugt in diesem Jahr mit seinem Savagnin Blanc 2015, eine alte Rebsorte mit grossem Reifepotenzial. Helles Strohgelb im Glas, in der Nase noch etwas verschlossen. Am Gaumen reife gelbfleischige Früchte mit zarten Rauchnoten. Straff mit feiner Kräuterwürze, aber auch florale Noten und feine ausgewogene Süsse mit Noten von Steinfrüchten. Ein langes Finale.

Preis: 18 Franken | www.lamaisoncarree.ch



«Dichte und schön strukturierte Weine mit vorsichtigem und sehr gut eingesetztem Holz. Klassik neu belebt!»

Carsten Fuss Weinakademiker





#### Casanova WeinPur AG, Walenstadt

#### AOC St. Gallen Seemühle Sauvignon Blanc 2016 16.3 Punkte | 2017 bis 2019

Der zweite Weisswein von Marco Casanova präsentiert sich zunächst noch etwas verhalten, dann mit Noten von Agrumen, weissen Blüten, weisser Pfirsich, aber auch feiner Kräuterwürze. Am Gaumen sehr geradlinig, fein strukturiert und frisch, mineralisch. Saftig am Gaumen, frisch, ein moderner Sauvignon Blanc. Dynamisch, mit rassiger Säure. Mittlerer Abgang.

Preis: 24 Franken | www.casanova-weinpur.ch



#### Casanova WeinPur AG, Walenstadt

#### **AOC St. Gallen Seemühle Chardonnay 2015**

17.1 Punkte | 2017 bis 2022

Die Trauben für diesen Chardonnay reifen in der Lage Seemühle am Ufer des Walensees. Tagsüber profitieren die Reben von der intensiven Sonneneinstrahlung und der Spieglung durch die Seeoberfläche. Nachts kühlt es ab durch die Fallwinde, die die steilen Felswände der Churfirsten hinabwehen. Die feine Aromenausprägung wird mit diesem Wechselspiel zwischen warm und kalt gefördert. Mit strahlendem Gold im Glas von mittlerer Intensität überzeugt der Chardonnay von Marco Casanova bereits in der Nase mit cremiger-schmelziger Textur und feinen Röstnoten. Am Gaumen entwickelt er eine fruchtige Struktur mit Noten von Vanille, etwas Brioche und gelben Früchten. Ein sehr animierender Wein mit wunderbar eingebundener Säure und kräftigem Körper. Im Abgang sehr saftig und lang anhaltend.

Preis: 30 Franken | www.casanova-weinpur.ch



#### Stiftung Balm, Jona SG

#### **AOC St. Gallen Cabernet Jura Fluehölzli 2015**

16.7 Punkte | 2017 bis 2024

Die Stiftung Balm engagiert sich in grossem Masse für Menschen mit Behinderungen. Als Teil der stiftungseigenen Gärtnerei sind die eigenen Rebberge fester Bestandteil in der Bewirtschaftung und die Weine werden unter anderem in dem zum Betrieb gehörenden Café Balm angeboten. Die Vinifizierung der Weine erfolgt durch Markus Weber vom Turmgut in Erlenbach/Meilen. Der Fluehölzli präsentiert sich im Glas mit tiefdunklem Purpur. In der Nase ist er frisch mit Anklängen von Gras und Unterholz. Entwickelt am Gaumen eine feine Würze, ist sehr aromatisch, saftig und etwas rauchig mit tollen Fruchtnoten nach Brombeeren und Schwarzer Johannisbeere, aber auch Apfelschalen. Röstaromen. Temperamentvoll, sehr ausgewogen, gute Säurestruktur mit mittleren Tanninen, cremig und schmelzig. Sehr lang anhaltendes Finish. Crowd-pleaser mit vielversprechendem Potenzial.

Preis: 20 Franken | www.stiftungbalm.ch

#### Weingut Sitenrain, Meggen

#### **AOC Luzern Cabernet Cortis 2015**

16.6 Punkte | 2017 bis 2025

Tiefdunkles Rubinrot, sehr intensive, gehaltvolle Nase, animalisch, dunkle Pflaume, am Gaumen etwas zurückhaltend, grüne Frucht, leicht pfeffrig, zarte Veilchennoten. Feine Tanninstruktur. Gute, prägnante Säure. Mittlere Abgang. Mit Potenzial.

Preis: 35 Franken | www.sitenrain.ch





«Die Rotweine liegen in der Qualität eindeutig über den Weissweinen. Hier gibt es viele Vertreter, die Trinkspass bereiten und Lagerpotenzial aufweisen.»

Hans Babits Académie du Vin



#### **Bio-Weinbau Geiger, Thal AOC St. Gallen Maréchal Foch 2015**

16.3 Punkte | 2017 bis 2022

Edy Geiger konnte auch mit seinem Maréchal Foch überzeugen. Er überrascht mit würzigen, pfeffrigen und rauchigen Noten. Am Gaumen dicht, dunkle Beeren wie Schwarze Johannisbeere und Kirsche, etwas Vanille, aber auch dunkle Schokolade und Nougat, mittleres Tannin, mittelkräftiger Körper. Ein samtiger Schmeichler mit Charme.

Preis: 20 Franken | www.bioweinbaugeiger.ch

#### **Piwi-Sorten weiss**



«Die Piwis zeigen ihr Potenzial: mal cremig mit überraschend hellen Fruchtnoten, mal mit unreifer Maracujanase und einer angenehm eingebundenen Süsse. Noch mehr: Der typisch kräuterwürzige Duft wird von komplexen Fruchtaromen auf der Zunge verstärkt. Da will man mehr!»

Guido Seyerle Journalist & bioweinbuch.de



#### Weingut Sitenrain, Meggen

#### **AOC Luzern Souvignier Gris 2016**

16.5 Punkte | 2017 bis 2020
Das Weingut Sitenrain ist bereits ein Dauergast im Finale des Schweizer Bioweinpreises.
2016 wurden auf dem Gut erstmals die Trauben aus dem Souvignier-Gris-Rebberg gelesen.
Auf Anhieb schaffte es der Piwi-Wein auf den zweiten Platz: Komplexes, feingliedriges Bouquet mit knackiger Zitrusfrucht und Grasnoten.
Geschmeidiger Ansatz, Noten von Agrumen, florale Noten. Etwas kandierte Ananas, sehr elegant.
Schöne Spannung und Länge am Gaumen.

Preis: 24 Franken | www.sitenrain.ch



#### Weingut Sitenrain, Meggen

#### **AOC Luzern Solaris 2016**

16.3 Punkte | 2017 bis 2019

Zwar konnte der Solaris 2016 nicht ganz an den Erfolg des 2014er anschliessen. Dennoch überzeugte er die Jury mit grasig-kräuterwürzigem Duft, einem Hauch von Stachelbeere und exotischen Früchten. Am Gaumen zitrische Noten von Grapefruit, aber auch Passionsfrucht und grüne Mirabellen. Ein sehr geschmeidiger Wein mit feinem Süsse-Säure-Spiel. Der Körper ist dicht und finessenreich. Gute Länge.

Preis: 24 Franken | www.sitenrain.ch



#### **Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen**

#### Lenz Handwerk weiss 2016

16.6 Punkte | 2017 bis 2020

Kein Winzer war beim diesjährigen Bioweinpreis mit so vielen Weinen im Finale vertreten. 2015, als Lenz zum Schweizer Biowinzer des Jahres gekürt wurde, reüssierte er vor allem mit seinen Rotweinen. Im darauffolgenden Jahr unterstützte er die Jury und reichte darum keine Weine ein. Dieses Jahr setzt Lenz auch mit seinen weissen Gewächsen starke Akzente. Sein Souvignier Gris Handwerk weiss 2016 landete auf dem ersten Platz der Piwi-Sorten. Der Wein wurde erstmals 2015 produziert. In der Nase verhalten, feine rauchige Noten sowie Feuerstein und Würze. Im Mund saftig mit Vanille und floralen und saftigen Noten. Hat eine feine Textur und gute Balance. Von mittlerer Säure, sehr mundfüllend und erfrischend. Ein Wein mit Charakter und Rückgrat. Lenz hat sich ganz und gar dem nachhaltigen Wirtschaften verschrieben: Seit dem Neubau im Jahr 2016 führen er und seine Frau Karin das erste energieautonome Weingut der Schweiz.

Preis: 24 Franken | www.weingut-lenz.ch



#### **Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen** Anno rot 2016

16.4 Punkte | 2017 bis 2022

Ein sehr individueller, nicht alltäglicher Wein aus den Rebsorten Cabertin, Merlot, Malbec und Cabernet Franc. Granatrote Farbe im Glas. Duftet nach Kräutern, Laub, Efeu, schwarzem Pfeffer und Kirsche. Entwickelt sich am Gaumen mit knackiger Säure, hat Mineralität und Grip, zarte Süsse. Feine Struktur mit langem Abgang.

Preis: 12.50 Franken (50 cl) www.weingut-lenz.ch



«Bei den Rotweinen gibt es viele gute Weine. Das Niveau ist klar besser als im vergangenen Jahr. Teils befinden sich die Weine immer noch in den Kinderschuhen und können noch weiter zulegen.»

**Beat Caduff** Caduff's Wineloft



#### **Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen**

#### Panorama 2015

16.6 Punkte | 2017 bis 2022

Die idealen Wetterbedingungen des Spätsommers 2015 von Ende Juli bis hinein in den Herbst lieferten eine aussergewöhnliche Basis für diese Cuvée. Aber nicht nur das Wetter, auch das Arbeiten im Weinberg und im Weinkeller nach biologischen Grundsätzen beeinflusst die Qualität des Weines im Zusammenspiel mit dem Jahrgang. Der Panorama 2015 ist ein hervorragendes Beispiel dafür. Eine sehr gelungene Vermählung eines Pinot-Gewächs mit einer Piwi-Rebsorte: Pinot Noir und Cabernet Jura. Rubinrote Farbe im Glas, zarte, feine Aromatik orientalischer Würze, Kurkuma, Minze und Wachs. Im Mund mit vibrierender Säure, dunklen Beerenfrüchten wie Brombeeren, aber auch Waldbeeren. Würzige Kräuternoten. Wunderbar ausbalanciert und präzise am Gaumen. Kernig und mit Grip. Sehr animierend. Saftiger, langer Abgang. Ein Charmebolzen mit Charakter.

Preis: 24 Franken | www.weingut-lenz.ch

#### Wettbewerbsbedingungen

#### **Cuvée weiss**

#### **Weingut FiBL, Frick**

#### **AOC Aargau Les Blancs 2016**

16.8 Punkte | 2017 bis 2021

Wie wir schon in unserem Profipanel Aargau (Ausgabe 3/2017) feststellen konnten, gedeihen im Aargau herrliche Weine. Auch die Cuvée Blanche 2015 konnte dort bereits überzeugen. Mit neuem Etikett, aber gewohnt hochkarätigem Inhalt beteiligte sich das Weingut FiBL nun auch am Schweizer Bioweinpreis. Nach zahlreichen guten Platzierungen in den vergangenen Jahren konnte die Cuvée Les Blancs im Finale dieses Jahr einen Sieg für sich verbuchen. Die Cuvée aus den Piwi-Sorten Bronner, Johanniter, Solaris und Seyval Blanc zeichnet sich durch feine und komplexe Fruchtnoten wie Mirabelle, Pfirsich und Quitte sowie florale Noten nach Akazien aus. Etwas Kräuterwürze, leicht orientalische Noten. Gute Struktur, sehr ausbalanciert und animierend. Zarte, aber spürbare Süsse, kraftvoll. Saftiger Abgang. Ein stimmiger Wein, der gut zum Apéro passt, aber auch zu Käsegerichten und hellem Fleisch.

Preis: 13 Franken | www.weingut.fibl.org

#### Vini Rovio Ronco-Gianfranco Chiesa, Rovio IGT Svizzera Italiana Bianco Bio 2015

16.4 Punkte | 2017 bis 2021

Gianfranco Chiesa komponiert diese Cuvée aus den beiden Piwi-Rebsorten Johanniter und Bronner. In der Nase zeigt sie sich noch etwas verhalten mit floralen Noten. Sehr kraftvoll am Gaumen. Reife gelbe Früchte, Noten von Erdbeeren und Gras, aber auch Akazie, Honig und Brioche. Cremig auf der Zunge. Gute Säurestruktur, mittellanges Finale. Ein animierender Wein und feiner Essensbegleiter.

Preis: 18.45 Franken | www. vinirovio.ch



«Auch bei den Cuvées können die Piwi-Sorten überzeugen: feinfruchtig und zarte florale Noten in der Nase. Am Gaumen kraftvoll, würzig, überraschend intensiv und animierend.»

Nicole Harreisser Redaktion VINUM



#### **NiRo Weingut, Wil AG**

#### AOC Aargau L'Aventurière 2014

16.4 Punkte | 2017 bis 2019

Nicole Robatel, Winzerin aus Leidenschaft, kultiviert auf 2,7 Hektar natürliche und authentische Weine. Ihre Cuvée aus Räuschling, Elbling und Müller-Thurgau besticht durch einen mittleren Gelbton im Glas. In der Nase Holznoten, Weihrauch, Kräuterwürze. Im Mund komplex und kernig, straff und strukturiert. Ein Wein für Individualisten, die das Besondere suchen.

Preis: 24 Franken | www.ni-ro.ch







#### Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen

#### **Sélection weiss 2016**

16.5 Punkte | 2017 bis 2024
Eine weitere Vermählung traditioneller mit
Piwi-Rebsorte: Gewürztraminer und Johanniter
mit feiner Restsüsse. Hellgelb, ausdrucksvoll,
cremig. Feiner Rosenduft, Muskatnoten, exotische Früchte wie Mango und Maracuja.
Lebendig und ausgewogen, animierend und
fein. Im Abgang wirkt er trocken und macht
nicht satt.

Preis: 20 Franken | www.weingut-lenz.ch





«Besonders überraschend waren die Süssweine, ganz besonders der AOC Neuchâtel Flétri 2015 vom Vorjahressieger Jean-Denis Perrochet – Weltklasse!»

Alain Kunz Journalist



#### Domaine de la Maison Carrée, Auvernier

#### **AOC Neuchâtel Flétri 2014**

16.2 Punkte | 2017 bis 2026

Nur knapp muss sich der Jahrgang 2014 dem jüngeren Bruder geschlagen geben. Hellamberfarben. Feine florale Noten, exotische frische Früchte, Tapanade, Harz. Grosse Frische, etwas dezenter als 2015. Gute Balance zwischen Süsse und Säure. Feine Begleiter zu Schimmelkäse, aber auch zu Schokoladendesserts.

Preis: 30 Franken (50 cl) | www.lamaisoncarree.ch



#### **Domaine de la Maison Carrée, Auvernier**

#### **AOC Neuchâtel Flétri 2015**

17.5 Punkte | 2018 bis 2030

Aus der langen Familientradition heraus keltern die Perrochets noch heute ihre Weine. Die Trauben werden auf einer vertikalen Holzpresse gepresst und die Reifung erfolgt ausschliesslich in grossen Eichenfässern. Der Süsswein Flétri aus Chardonnay- und Pinot-Gris-Trauben wird wie ein Strohwein gekeltert. Die Trauben werden über einen Zeitraum von drei bis vier Monaten in einem offenen und luftigen Estrich getrocknet, um den Saft zu konzentrieren. Die Trauben verlieren langsam ihr Volumen und schrumpfen ein. Dadurch wird der Saft in den Trauben konzentriert. Durch den hohen Zuckergehalt stoppt die Gärung und der Wein behält seine Süsse. Amberfarben zeigt er sich im Glas, mit Noten kandierter Früchte, sehr konzentriert, Honignoten, Karamell, endet in einem sehr langen Finale. Ein wunderbarer Begleiter zu Schimmelkäsen, aber auch zu süssen Desserts und Schokoladenkuchen.

Preis: 30 Franken (50 cl) | www. lamaisoncarree.ch

#### **Weitere Finalweine**



#### TRADITIONELLE REBSORTEN ROT

#### Platz 4

#### Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen

#### **Pinot Noir Privé 2015**

16.6 Punkte | 2017 bis 2023

Ein weiterer Wein aus dem Hause Lenz. Die Trauben für den Pinot Noir Privé wurden angetrocknet. Helles Rubinrot im Glas. Duft feiner Waldbeeren, Würze, getrocknete Kräuter. Am Gaumen trocken mit mittlerer Säure, fruchtig, Lakritze, Vanille und Mandelnoten. Hat Kraft und Klasse. Ausbalanciert. Eher kurzer Abgang.

Preis: 38 Franken | www.weingut-lenz.ch

#### TRADITIONELLE REBSORTEN WEISS

#### Platz 4

#### Winzerkeller Strasser, Uhwiesen

#### AOC Zürich Räuschling vom Rheinfall 2015

16.3 Punkte | 2017 bis 2021

Eine Rebsorte mit langer Geschichte, die im Winzerkeller Strasser nicht nur reinsortig ausgebaut wird. Der Räuschling vom Rheinfall in zartem Hellgelb zeigt sich dezent, aber frisch in der Nase mit Noten von grünem Apfel, Kräutern, aber auch floralen Noten. Am Gaumen Stachelbeere, wiederum Kräuterwürze, aromatischer Apfel und herbe Blüten wie Mimose und Ginster. Feine Bitternoten und schmelziger Abgang. Ein ehrlicher und purer Wein.

Preis: 18 Franken | www.wein.ch

#### PIWI-SORTEN ROT

#### Platz 4

#### Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen

#### Léon Millot 2016

16.2 Punkte | 2017 bis 2021

Auch im Bereich der Piwi-Rebsorten punkten Karin und Roland Lenz mit dem Léon Millot 2016. In der Nase rotbeerige Frucht, weisse Blüten Minze. Am Gaumen mit Schmelz, feine Bitternoten neben roten Beeren, elegant, frisch und ausgewogen. Aromatisch mit gutem Körper. Ein Wein, der nach einem zweiten Glas verlangt.

Preis: 19 Franken | www.weingut-lenz.ch

#### Platz 5

#### Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen

#### Cabernet Jura 2016

16.1 Punkte | 2017 bis 2024

Wie gut Karin und Roland Lenz den Umgang mit den Piwi-Sorten beherrschen, beweisen sie auch mit ihrem Cabernet Jura, der in der Platzierung nur knapp hinter dem Léon Millot landete. Würznoten und getrocknete Kräuter in der Nase, dazu dunkle, komplexe Frucht wie Amarenakirsche und Holznoten. Im Mund weich, mit guter Textur, frisch und saftig mit feiner Säurestruktur. Aromen von Anis, Lakritz. Mittleres, ansprechendes Finale.

Preis: 17.50 Franken | www.weingut-lenz.ch

#### PIWI-SORTEN WEISS

#### Platz 4

#### **Bruno Martin, Ligerz am Bielersee**

#### **AOC Bielersee Bianca 2015**

16.1 Punkte | 2017 bis 2019

Bruno Martin landete in diesem Jahr auch mit seinen Weissweinen aus Piwi-Rebsorten im Finale. Sein Bianca präsentiert sich als feiner Apérowein in mittlerem Gelb. In der Nase dezent, mit floralen Anklängen weisser Blüten und würzigen Noten. Die gut eingebundene Süsse am Gaumen wird getragen von gelben Früchten, darunter reife Birne, Kiwi und Steinfrüchte. Ein Wein, der Lust auf ein zweites Glas macht.

Preis: 21 Franken | www.biovin-martin.ch

#### Platz 5

#### **Bio-Weinbau Geiger, Thal**

#### AOC St. Gallen Bianca 2016

16 Punkte | 2017 bis 2021

Das Weingut von Edy Geiger, der den Betrieb nach 30-jährigem Engagement in jüngere Hände gelegt hat, konnte in diesem Jahr mit seinem Bianca punkten: Der komplexe Wein überrascht mit Muskatwürze und weissem Pfeffer sowie exotischen Früchten. Ein dezenter Wein mit Bittermandel, floralen Noten und auch am Gaumen exotischen Früchten wie Litschi. Am Ansatz zeigt er zarten Schmelz mit einem feinen Säurespiel. Ein Wein, der Spass macht.

Preis: 20 Franken www.bioweinbaugeiger.ch

#### **CUVÉES** WEISS

#### Platz 4

#### Bioweingut Karin und Roland Lenz, Uesslingen

#### Anno 2016

16.3 Punkte | 2017 bis 2021

Die Cuvee aus den Piwi-Rebsorten Bronner, Johanniter und Seyval Blanc zeigt florale Noten, feine Kräuterwürze und Rauchnoten. Unheimlich straff am Gaumen, aromatisch und würzig, nach Banane, Aprikose, reife, grüne Birne, Vanillenoten und feine Bitternoten. Saftig und frisch, animierende Säure und mittlerer Fülle. Ein Wein mit guter Spannung. Endet mittellang.

Preis: 12.50 Franken (50 cl) www.weingut-lenz.ch

#### Platz 5

#### **Bruno Martin, Ligerz am Bielersee**

#### **AOC Bielersee Duett 2015**

16 Punkte | 2017 bis 2021

Einen frisch-fruchtigen Wein ergibt die Kombination der Sorten Bianca und Seyval Blanc: Noten gelber Früchte und floralen Aromen. Weisser Pfeffer, Quitte, sauber, cremig, rund und dicht. Prägnante Fruchtsüsse mit zurückhaltender Säure. Ein Gaumenschmeichler und hervorragender Apérowein.

Preis: 23 Franken | www.biovin-martin.ch

#### WEINE MIT RESTSÜSSE

#### Platz 4

#### Weingut FiBL, Frick

#### AOC Aargau Mara Vin Doux Naturel 2015

15.9 Punkte | 2017 bis 2028

Aus der Sorte Mara und hauseigenem Marc gekeltert, erinnert der Mara an einen Portwein. Florale Noten neben intensiven reifen, dunklen Pflaumen, weich, sehr aromatisch, ätherisch und kräuterwürzig. Feine Süsse, Rosenduft, Rauchnoten, frisches Nadelholz. Sehr ausgewogen, sauber und süffig. Langer anhaftender Abgang.

Preis: 24 Franken (50 cl) www.weingut.fibl.org

Die 35 Finalweine des «Schweizer Bioweinpreises 2017» wurden einer eingehenden Kontrolle unterzogen. Damit ist sichergestellt, dass die Teilnahmebedingungen von VINUM sowie die Richtlinien von Bio Suisse und Demeter eingehalten werden. Sechs Weine haben die Vorgaben nicht erfüllt und wurden vom Wettbewerb ausgeschlossen. Es betrifft dies drei Weine in der Kategorie «Cuvée rot trocken» sowie je einen in den Kategorien «Traditionelle Rebsorten reinsortig weiss», «Traditionelle Rebsorten reinsortig rot» und «Weine mit Restsüsse». Somit stehen 29 Weine in der finalen Wertung. Diese erfüllen alle Vorgaben und stehen für höchste Qualität.





#### **Der Wettbewerb**

Zum vierten Schweizer Bioweinpreis wurden 213 Weine von 53 Winzern eingereicht. Alle Weine der insgesamt sieben Wettbewerbskategorien wurden in einem zweistufigen Auswahlsystem von der VINUM-Redaktion blindverkostet und bewertet. Nach der Benotung durch die VINUM-Redaktion wurden die jeweils fünf besten Gewächse jeder Kategorie Mitte Mai an der Finalverkostung in «Caduff's Wineloft» in Zürich von Grund auf neu bewertet. Wie im vergangenen Jahr wurden die Sieger von einer Fachjury erkoren. Dieses Profipanel bestand aus Weinexperten der Deutsch- und Westschweiz. Neben den besten Rot- und Weissweinen wurde der «Schweizer Biowinzer des Jahres» gekürt - jener Winzer, der mit seinem bestklassierten Weisswein und seinem bestklassierten Rotwein im Final die höchste Durchschnittsnote erhielt. Die Preise wurden im Rahmen einer öffentlichen Siegerverkostung verliehen. Der Wettbewerb wird von VINUM unter dem Patronat von Bio Suisse durchgeführt. Durch die Erweiterung der Wettbewerbskategorien wurde das Interesse der Winzer an der Teilnahme gesteigert. Einige der Winzer sind bereits alte Bekannte und waren schon mehrfach im Finale vertreten. Die Konstanz der Qualität ist ein wahrer Grund zur Freude.

#### Die Jury (von links nach rechts)

- Sigi Hiss, Weinjournalist, Einsiedeln Favorit: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- Ursula Geiger, Redaktion VINUM, Zürich Favorit: Weingut Karin und Roland Lenz, Anno 2016
- Guido Seyerle, Journalist & bioweinbuch.de, D-Rosengarten Favorit: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- Michaela Aergerter, VINUM, Zürich Favorit: Stiftung Balm, AOC St. Gallen Cabernet Jura Fluehölzli 2015
- Catherine Cruchon, Önologin Domaine Henri Cruchon, Echichnes VD Favorit: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Seemühle Chardonnay 2015
- Nicole Harreisser, Redaktion VINUM, Zürich Favorit: La Maison Carrée, AOC Neuchâtel Flétri 2015
- Alain Kunz. Journalist | Favorit: La Maison Carrée. AOC Neuchâtel Flétri 2015
- Beat Caduff, Gastgeber «Caduff's Wineloft» Favorit: La Maison Carrée, AOC Neuchâtel Flétri 2015
- Carsten Fuss, Weinakademiker
- Favorit: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- Hans Babits, Académie du Vin, Zürich
- Favorit: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Seemühle Chardonnay 2015
- Thomas Vaterlaus, Chefredaktor VINUM, Zürich Favorit: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- Emil Hauser, Einkäufer Delinat
- Favorit: Casanova WeinPur, AOC St. Gallen Fürscht Pinot Noir 2015
- David Rodriguez, Einkäufer Delinat | Favorit: La Maison Carrée, AOC Neuchâtel Flétri 2015



Die VINUM-Spezialpublikation eizer Bioweinpreis» ist eine Sonderbeilage von VINUM, Europas Weinmagazin, ISSN 1663-2567, Erscheinen Juli 2017.



#### HERAUSGEBER/VERLAG

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, CH-8050 Zürich Tel. +41 (0)44 268 52 40, Fax +41 (0)44 268 52 65 info@vinum.ch, www.vinum.ch Nicola Montemarano, Verlagsleitung Dana Muñoz, Leitung Verlagsmarketing Stefania Tedesco, Leitung Eventmarketing Maria Grazia Fiori, Onlinemarketing Maria Viessmann, Sekretariat

#### DEDAKTION

VINUM-Redaktion, Postfach 59 61, CH-8050 Zürich Tel. +41 (0)44 268 52 60, Fax +41 (0)44 268 52 65 redaktion@vinum.ch

Thomas Vaterlaus, Chefredaktor Nicole Harreisser, Projektmanagerin, Texte Ursula Geiger, Redaktion

#### VINUM-LESERSERVICE

AVD Goldach AG, Sulzstrasse 10-12, 9403 Golda Tel. +41 (0)71 844 91 53, Fax +41 (0)71 844 93 45 Izstrasse 10-12, 9403 Goldach

#### ANZEIGEN/WERBUNG

Intervinum AG, Thurgauerstrasse 66, 8050 Zürich

#### GESTALTUNG UND PRODUKTION

Grafik und Layout: Marco Bräm Fitelbild: iStock/vasiliki, Marco Brām Lektorat: Anne Fries | Lektorat & Übersetzungen, D-Düsseldorf

Produktions-/Vertriebsleitung Agentur Graf, CH-9001 St. Gallen produktion@vinum.info

Alle Urheber- und Verlagsrechte an dieser Publikation oder Teilen davon sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung, wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen wie elektronischer und Nutzung auf opinschen wie elektroffischen Datenträgern, bedarf der schriftlichen Zustimmung des Verlags. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Dennoch übernehmen Autoren, Redaktion und Verlag keine Haftung für ihre Richtigkeit. VINUM - die meistgelesene weinaffine Zeitschrift der Schweiz.

WWW.VINUM.CH



Ein Ort zum Entspannen zwischen Säntis und Bodensee. Genuss Pur. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit saisonaler, hochwertiger SlowFood-Frischküche und vielen Produkten aus dem eigenen bio-dynamischen Garten. Dazu eine grosse Auswahl erlesener Bio-Weine aus der Region. Die verschiedenen Räumlichkeiten und der grosse Englische Park bieten auch einen einmaligen Rahmen für Familienfeste und -ferien. Kommen Sie zum Genuss-Besuch auf Schloss Wartegg.







schlosswartegg

Das Bio-Schlosshotel am Bodensee

9404 Rorschacherberg | Tel. +4 | 7 | 858 62 62 | wartegg.ch



#### Ihr Naturweinhändler in der Schweiz

Spezialisiert auf die feinsten Naturweine ohne jegliche Zusätze aus ganz Europa

#### **Unsere Winzer**

Cornelissen | Riffault | Robinot | Schnabel | Goyo | Escoda-Sanahuja | Podere Pradarolo Carini | Binner | Frick | Azzoni | Vergé | Cossard | Castex | Lavaysse | Babass und mehr

www.vinatur.ch | info@vinatur.ch | Tel. +41 78 912 14 45

# CARATELLO

#### Bio – eine Selbstverständlichkeit

Unter unseren Produzenten gibt es viele Bio-Winzer. Nur ist diese Bezeichnung für sie gar nicht wichtig. Sie machen ihren Wein so gut, wie sie können, und der Respekt vor der Natur ist ganz selbstverständlich eine wichtige Grundlage ihrer Arbeit. Nachhaltigkeit, natürliche und umweltverträgliche Kultur- und Pflanzenschutzmethoden gehören zum modernen Rebbau. Was selbstverständlich ist, sagt man nicht noch extra, und eine besondere Kennzeichnung ist schon gar nicht nötig.

Die nachfolgend aufgeführten Weine sind trotzdem biozertifiziert. Nutzen Sie das Degustationsangebot, um sich davon zu überzeugen, wie vorzüglich Bio sein kann!

Veneto Gini

Toscana Mormoraia

Fontodi Ghizzano

Abruzzo Torre dei Beati

Sicilia Abbazia Santa Anastasia

Weinbeschreibungen siehe unter www.caratello.ch/bio Sämtliche Weine aus biologischem oder biodynamischem Anbau finden Sie auf unserer Website.

Angebot «Bio – eine Selbstverständlichkeit» Veneto				
Weiss 2010 Toscana	Soave Classico	Gini	15.90	statt 18
Weiss 2016 Rot 2016 Rot 2016 Abruzzo	4 Chianti Classico	Mormoraia Fontodi Ghizzano	13.10 20.80 15.90	statt 14.80 statt 22.80 statt 18.—
Rot 201:	2 Montepulciano d'Abruzzo Cocciapazza	Torre dei Beati	25.50	statt 29
Rot 201:	3 Passomaggio Rosso Sicilia Abbazia	Santa Anastasia	17.50	statt 19.80

Probierkarton je 1 Flasche zum Preis von CHF 98. – statt 122.40

Mengenrabatte: 3% ab 36 Flaschen, 5% ab 72 Flaschen, 8% ab 120 Flaschen.

Preise je 75-cl-Flasche, inkl. 8% MwSt., zuzüglich Porto: 1 bis 12 Flaschen max. CHF 15.-, 13 bis 23 Flaschen CHF 20.-, frei ab 24 Flaschen oder über CHF 500.-.

Offerte gültig bis 30. September 2017

Alle diese Weine können Sie auch am 25. Concerto del vino italiano, am 3. und 4. September in Zürich degustieren sowie deren Erzeuger persönlich kennenlernen.

www.caratello.ch/concerto

Bestellungen bitte per E-Mail an info@caratello.c

Caratello Weine AG
Zürcher Strasse 204E
CH-9014 St.Gallen
T +41 71 244 88 55
F +41 71 244 63 80
info@caratello.ch
www.caratello.ch

