



Alle Fotos: ©[Vinigma](#)

Vinigma, hervorragende Weine und ein ganz spezielles Konzept

Der Winzer [Valentin Schiess](#) ist ein ganz spezieller Mensch, der noch speziellere Weine macht und dafür ausschliesslich seine eigenen Vorstellungen dafür umsetzt. Er nennt sich -und das trifft perfekt auf ihn zu- Schreibtischöologe und Experimentalpraktiker.

In der einzigen Basler Stadtkellerei im Gundeliquartier hat sich Valentin Schiess eingerichtet. In dieser Mikrokellerei wird gekeltet, gepumpt, gelagert, abgefüllt, etikettiert, verpackt und ausgeliefert. Er bringt als Einziger seine Trauben in die Stadt. Diese kommen hauptsächlich von einem eigenen Weinberg in **Jenins**. Angepflanzt hat er dort Pinot Noir und Gamaret. Selbstverständlich ist bei ihm alles Handarbeit. Er keltet auch noch andere Weine.



Klicken Sie das [Bild](#) an, um den Film über Vinegma anzuschauen

Diese Trauben kommen von einem Vertragswinzer aus dem Wallis. Die dort von ihm persönlich ausgesuchten Trauben werden in der Weinregion direkt, genau nach seinen Vorstellungen und seinen Ideen verarbeitet und assembliert. So keltet Schiess einerseits AOC Weine aus der **Bündner Herrschaft** und andererseits Weine, die er als Tafelwein oder Landwein deklariert. Bei den Landweinen legt er Wert auf Kontinuität und Wiedererkennbarkeit, bei den Lagenweinen kommen jedes Jahr neu die Lage und das Jahr zum Ausdruck nach dem Motto: Meine Weine sind die Summe der vielen kleinen Entscheidungen, die übers Jahr gefällt werden müssen. Er vergleicht sie auch mit Designklassikern: hochwertig, verlässlich und zeitlos gut. Schiess wäre allerdings nicht Schiess, wenn er nicht bereits, mindestens auf dem Papier, neue kreative Ideen in Kalifornien und Argentinien hätte mit dem Ziel, 50 % dieser Weine im Ausland zu verkaufen.

Noch einige Worte zu Valentin Schiess persönlich:

Aufgewachsen in der Nähe von Basel, studierte Ethnologie, reiste nach Spanien, um dort zu arbeiten, anschliessend Stationen auf Winerys in Australien, Neuseeland, Kalifornien und schliesslich Rückkehr nach Frankreich, wo er in Dijon Önologie studierte. Anschliessend arbeitete er mehrere Jahre unter anderem als Qualitätsverantwortlicher für internationale Konzerne im Bereich Wein auf der ganzen Welt und als Weineinkäufer. 2007 erwarb er seinen eigenen Rebberg in Jenins und arbeitet wie bereits erwähnt für weitere seiner Weine zusätzlich mit einem Vertragswinzer aus Salgesch zusammen.



Die verkosteten Weine

AOC Weine

Jeninser AOC 2013

Assemblage aus Gamaret und Pinot Noir, Strohwein, Gamaret angetrocknet wie Amarone. 14 Monate im Barrique. Im Glas ein leuchtendes Rubinrot. Wunderbar fruchtige Düfte nach dunklen Waldbeeren wie Himbeeren und Brombeeren. Am Gaumen überaus kräftig, trinkig, unglaublich komplex und frischfruchtig. Im frischen, langen Abgang eine ganz zarte Bitternote, die aber nicht stört. **17.5/20** (91/100). [Ab Hof](#) CHF 36.-



Aspermont AOC 2015

Traubensorte Pinot Noir mit vergorenem Gamarettrester, also ein Ripasso. Aromatisiert mit Holzschnitzeln. Ein dunkles, klares Rubinrot leuchtet in meinem Glas. In der Nase würzig, duftend nach Himbeeren und dunklen Früchten. Ein fast schon kitschiges Parfüm strömt aus. Am Gaumen knackig, elegant, vielschichtig und mit einer guten Struktur. Filigraner, aber kräftiger Abgang. **17/20** (89/100). [Ab Hof](#) CHF 24.-

Landweine

Quintus 2014

Traubensorten 50% Gamaret, am Stock angetrocknet und 50% Pinot Noir Trauben aus verschiedenen Schweizer Regionen. Kräftiges Rubinrot. In der Nase ein zartes Toasting, obwohl der Wein kein Holz gesehen hat. Am Gaumen frisch, fruchtig, mit einem jugendlichen Parfüm, mineralisch, mit präsenten Gerbstoffen. Komplexer, vielschichtiger Abgang. **17/20** (89/100). [Ab Hof](#) CHF 18.-

Apriori 2015

Traubensorten: Assemblage aus je 50% separat vinifiziertem Humagne blanche und Petit Arvine, ausschliesslich im Edelstahl ausgebaut. Im Glas ein leuchtendes Gelb. Wunderbar fruchtig dann in der Nase. Duft nach Holunder. Cremig, samtig, kombiniert mit einer schönen Würze, leichten Salzigkeit und Mineralität am Gaumen. Langer, kräftiger und saftiger Abgang. **16.5/20** (87/100). [Ab Hof](#) CHF 18.-

Nanumi 2015

Traubensorte 100% Sauvignon Blanc. Im Glas ein helles Gelb mit grünen Reflexen. Exotische Früchte in der Nase, am Gaumen leicht grasig und mit grünen Noten. Eine lebhaft Säure. Ordentlicher Abgang. **17/20** (89/100). Ausgetrunken, warten bis 2017.

Autor: Andi Spichtig
15. Dezember 2016

Fotos: [Vinigma](#)

Lektorat: Jean François Guyard

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.