

# Qvevri- & Amphoren- weine

## Eine Verkostung



©Anja Bono, [Strickhof](#)

Aufbauend auf unseren Bericht "[Qvevri- oder Amphorenwein aus Winterthur](#)" vom 08. Juni 2014 von Andi Spichtig, haben wir am 10. Oktober 2014 eine internationale Auswahl von Qvevri- und Amphorenweinen verkostigt. Die gewonnenen Eindrücke der drei Verkoster sind in den nachfolgenden Verkostungsbericht eingeflossen. Die Weine sind in der Reihenfolge der Verkostung aufgeführt.

Die Weine wurden durch Jean François Guyard, Urs Senn und [Ralf Oberer](#) verkostet.

### Die Weissweine

#### Albert Mathier & Fils SA

Die Walliser Familie [Mathier](#) bewirtschaftet auf 30 Hektaren 300'000 Rebstöcke in der Gemeinde Salgesch. In [Qvevris](#) verschiedener Grössen wird seit dem Jahr 2009 Wein vinifiziert. Daraus entstehen zwei Weine, der weisse Amphore blanc aus den Traubensorten Rèze und Ermitage sowie der rote Amphore noir, der hauptsächlich aus Syrah gekeltert wird. Die beiden Qvevriweine werden auf althergebrachte Weise hergestellt: Die Trauben werden gequetscht und die Maische anschliessend in die [Qvevris](#) gefüllt. Die alkoholische Gärung, welche ohne Zugabe von Reinzuchthefer abläuft, dauert in der Regel lange 6 bis 12 Monate. Das Weingut produziert eine Vielzahl an Weinen, viele aus so wunderbaren, autochthonen Sorten wie Heida, Petite Arvine oder Cornalin und setzt so ein klares Zeichen gegen die zunehmende Standardisierung und Fokussierung auf Allerweltssorten im Weinsektor.

#### [Amphore – Assemblage blanc 2010](#)

14% Vol. Alkohol. Eine Assemblage aus Rèze und Ermitage. Bernsteinfarbe, zartes Orange. Eigentlich die klassische, tolle Farbe, welche von einem im Qvevri ausgebauten Wein. Intensive Nase, geraspelter Knollensellerie, Honig, Rosmarin, Lavendel, überreife Mirabellen, geschnittene Champignons, Kreide, Mörchen (Karotten), Sherry, Lorbeer, feuchter Schiefer, nasse, braune Erde, schwarzer und grauer Pfeffer im Hintergrund. Erstaunlich delikates und ausgewogenes Bouquet. Rauch und salzige Noten im trockenen Gaumen, Kreidenoten im Vordergrund, dann Schiefer. leichte Brandigkeit, etwas Gerbstoffe, könnte etwas mehr Säure vertragen. Die Komplexität ist dafür grösser als in der Nase. Die Kreidenoten gewinnen an Präsenz mit der Zeit. Es wachsen ebenfalls Lorbeernoten und eine subtile Würzigkeit.

Ein toller Wein, welcher uns gefallen hat, obwohl es uns bewusst ist, dass er nicht konsensfähig ist. Bis zum grossartigen Widerspruch zwischen dem etwas fehlenden Abgang und dem, was im Gaumen bleibt. **17/20**.

Ab [Hof](#) kostet dieser Wein CHF 64.-



## Amphore – Assemblage blanc 2011

14% Vol. Alkohol. Eine Assemblage aus Rêze und Ermitage.

Hellere Farbe als beim 2010er, helles Bernstein, mittelgelb mit leichtem Braunschimmer. Thymian, Rosmarin, Lindenblütenhonig, Fichtenharz, leicht nach Knollensellerie riechend, sehr würzig. Verhaltene Nase, man weiss aber nicht ganz, ob der Wein jetzt zu geniessen ist oder, ob er noch ein paar

Jahre lagern soll. Mit dem allfälligen Risiko, dass er dann oxydiert. Elegant und ausgefeilt, vielversprechend, wie seine Entwicklung im Verlauf des Abends es auch zeigt. Dann kommen Noten frischen Heus sowie salzige Akzente hinzu. Schliesslich eine finessenreiche Nase. Schöner und länger im Gaumen als der 2010er, aber auch anspruchsvoll. Etwas Gerbstoffe, minime Bitterkeit, trocken, leichte Salzigkeit, vielschichtig und wiederum finessenreich. **17.5-18/20.**

Ab [Hof](#) kostet dieser Wein CHF 64.-



©Albert Mathier

## Domaine Belluard

Die Domaine Belluard liegt in Ayse, zwischen Chamonix und Genf, in der französischen Region Rhône-Alpes im Département Haute-Savoie, worauf auch der Slogan des Hauses „Terroir du Mont-Blanc“ schliessen lässt. Die 20ha grosse Domaine existiert seit 1947 und wird heute von Dominique Belluard geführt, der sich im Jahre 2001 der Biodynamie verschrieben hat. Der grösste Teil der vermarkteten Weine werden aus der spät reifende Sorte Gringet hergestellt, wobei 12ha mit dieser Rebsorte bepflanzt wird. Weltweit gibt es insgesamt nur noch 22ha Gringet. Weitere Sorten der Domaine sind Altesse (Roussette de Savoie) und Mondeuse. Dominique Belluard gilt als der Experte des Gringet, einer der ältesten Rebsorte der Welt, schlechthin. José Vouillamoz, der Schweizer Rebsortengenetiker mit internationaler Aura, sagt, dass über Gringet: „Diese Rebsorte ist mit keiner anderen aus meiner Datenbank (2000 Rebsorten aus der ganzen Welt) vergleichbar, es handelt sich um eine Exklusivität“, auf Französisch: „Il n’est d’ailleurs identique à aucun autre cépage de ma banque de données (2000 cépages du monde entier), c’est donc un cépage unique“.



Dominique Belluard ©Domaine Belluard

## Le Feu 2012

Der Le Feu wächst in extrem steilen nach Süd-Ost ausgelegten Parzellen mit einer Steigung von mehr als 40% auf einer Höhe von 450 Meter über Meer. Die Trauben können unausweichlich einzig von Hand gelesen werden. Ebenso traditionell ist die folgende Vinifikation. Die alkoholische Gärung wird ohne Zugabe von Reinzuchthefer durchgeföhrt. Der Ausbau des Weines geschieht anschliessend zu 60% in eiförmigen Betontanks. Eine schonende Grobfiltration mit Kieselgur und der Einsatz von weniger als 30 mg/l schweflige Säure stehen für Natürlichkeit und Bodenständigkeit. Der Winzer empfiehlt wärmstens, seinen Wein zu dekantieren, damit die natürliche Kohlensäure verschwindet.



Betoneier

©Domaine Belluard

(jfg) Sofort fällt auf, dass der Le Feu 2012, ein reinsortiger Wein aus Gringet, nicht in Qvevri ausgebaut wurde. Es fehlen die typischen erdigen Noten, welche z.B. in den Erzeugnissen von Amédée Mathier zu erkennen sind.

Dafür strahlt dieser Wein durch seine extreme Finesse, der unerfahrene Konsument wird rasch überfordert. Der Wein braucht Luft und wieder Luft, um sein wahres Gesicht zu zeigen. Man versteht schrittweise, warum David Schildknecht, der frühere Mitarbeiter von Robert Parker, den Jahrgang 2010 mit 93/100 bewertet hat. Diese Nase ist subtil, delikater, ausgesprochen harmonisch und ausgewogen, ohne die niedrigste Komponente zu viel. Ausgefeilt und straff. Das Aromaspektrum deckt alle Düfte von den Blumen bis zu den Früchten, Hauptsache weiss und hellgelb. Die Mineralität ist selbstverständlich vorhanden. Genauso wie die Frische. Es gibt auch etwas von diesen englischen Zitronenmarmeladen, die an den besten Adressen gekauft werden können. Der Gaumen steht dem Bouquet in nichts nach. Es gibt Tiefe und Breite, doch zugleich wiederum diese quasi zisterziensische Strenge und Rechtschaffenheit. Der Saft ist konzentriert und wiederum finessenreich. Bis zum lang anhaltenden Abgang. **17/20**.



In der Schweiz sind die Weine der Domaine Belluard u.a. bei [CAVESA](#) und bei [DIVO](#) erhältlich. Der ebenfalls durchaus empfehlenswerte Le Feu 2011 kostet 25.-

## Bernhard Ott

Ott, ein Hüne von einem Mann. Ott ist Grüner Veltliner. Diesen kultiviert er in der niederösterreichischen Wagram. Ganze 95% der gesamten Rebfläche nimmt dieser in Beschlag und das ist auch gut so, deutlicher und klarer kann ein Statement nicht ausfallen. Ott ist aber auch anstrengend, zumindest seine Weine. Eigenständig und Einzigartig, nach Internationalität und Konformität kann man lange suchen. Aber wer will das schon?

Sein Grüner Veltliner mit dem Namen Qvevre wird in 500 bis 2500 kg fassenden Tonbehältern gekeltert. Diese werden mit den Trauben gefüllt und anschliessend verschlossen für fünf Monate in der Erde versenkt. Nicht mehr und nicht weniger.



©Manfred Horvath

In der Schweiz sind die Weine von Bernhard Ott bei [Brancaia](#) erhältlich. Verfügbar sind aktuell die Jahrgänge [2010](#) und [2011](#) des Grüner Veltliner Qvevre. Die Flasche kostet 69.-

## **Qvevre 2009**

13% Vol. Alkohol. Reinsortiger Grüner Veltliner. Einzige 3.75 dl Flasche der Verkostung.

Mittleres Gelb. Ananas, intensiv nach schwarzem Pfeffer, schöne, frische Nase, keinerlei Fehltonen. Leichte, feine Kohlensäure im Gaumen, leicht brandig und etwas aggressiv im Abgang. **16.5/20**.



## **Qvevre 2010**

13% Vol. Alkohol. Reinsortiger Grüner Veltliner.

Leicht trübe Farbe, helles Gelb, Kohlensäureschaum beim Eingiessen. Die Nase riecht nach Gemüse wie u.a. Karotten und Fenchel, vorhandene Gäraromen. Viel Kohlensäure im Auftakt, kurz im Gaumen, die Aromen verpuffen rasch, viel grüner Apfel, leicht brandig. **15/20**.



## Roxanich

Das Weingut ist nach dessen Besitzer Mladen Rožanić benannt und liegt in Istria, Kroatien. Mladen Rožanić setzt sich schon lange für „[Orange-Wine](#)“ ein. Das sind, je nach Definition, Weine aus weissen Trauben, deren Trauben/Maische während der alkoholischen Gärung lange mit dem Most in Kontakt bleiben. So gelangen Farbstoffe aus den Traubenhäuten in den Most und somit in den Wein. Mladen Rožanić lässt weisse Trauben in alten Holz-Bottichen mit 55 bis 70 Hektolitern Fassvermögen bis zu 80 Tage im Maischezustand ruhen, bevor diese anschliessend gepresst wird. Auch die alkoholische Gärung findet anschliessend in diesen Bottichen statt, auf die Zugabe von Reinzuchthefer und Enzymen wird verzichtet. Nach dem Pressvorgang werden die Jungweine in Bottiche und Fässer verschiedener Grösse (36 hl bis Barriques mit 225 Liter) gefüllt, wo sie mindestens 3 Jahre reifen. Etwas unerklärlich ist der durchaus löbliche „back to the roots“ Gedanke, der aber so gar nicht zum Sortenspiegel passen will, wo auch „moderne“ Vertreter wie Cabernet Sauvignon oder Chardonnay Einzug gefunden haben.

Roxanich umfasst 26 Hektaren Rebfläche. Diese liegt 125 Meter über Meer. Die durchschnittliche Jahresproduktion liegt bei 85'000 Flaschen. Daraus lässt sich schliessen, was kein Geheimnis ist, dass ein nicht geringer Teil der Ernte als Trauben an umliegende Weingüter verkauft wird.

In der Schweiz sind die Weine von Roxanich bei [Vallis Aurea](#) erhältlich.

### Milva 2007

13.5% Vol. Alkohol. Reinsortiger Chardonnay.

Dunkle goldgelbe Farbe. Bienenwachs, Holz, Rosmarin in der frischen Nase. Schöner, breiter Gaumen, leichte Süsse, etwas alkoholisch, leichte Bitterkeit, noch frisch für sein Alter. **16.5/20.**



## Die Rotweine

### Roxanich

#### Teran Ré 2006

13.4% Vol. Alkohol. Eine Assemblage aus Teran und Refosco.

Dunkles Rot, keine Brauntöne. Leicht flüchtige Säure in der Nase, dunkle Kirschen, Waldboden. Krasse und nicht sehr reife Tannine im Gaumen, Essig, fast ungeniessbar. **14/20.**



### Domaine des Balisiers

Die Domaine des Balisiers, ein weiteres Schweizer Weingut, das sich einreihen muss in ein trauriges und nicht minder tragisches Schicksal, dem tödlichen Autounfall von Mitgründer Gérard Pillon. Heute wird der im Jahr 1983 gegründete Betrieb von dessen Sohn Christophe Pillon geführt. Das Weingut befindet sich in Satigny, gut 10 Kilometer von Genf entfernt. Satigny ist eine 3000-Seelen-Gemeinde und liegt 431 Meter über Meer und wird an einer Gemeindegrenze von der Rhône flankiert. Auf 25 Hektaren werden hauptsächlich Chardonnay, Sauvignon Blanc



©Domaine des Balisiers

Pinot Blanc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Gamaret und Gamay angebaut, woraus jährlich um die 150'000 Flaschen Wein entstehen. Diese entstammen einer biodynamischen Bewirtschaftung, im Keller werden die Jungweine in Beton-Eiern ausgebaut. Domaine des Balisiers ist [Mitglied](#) der Vereinigung Mémoire des Vins Suisses.

Die Erzeugnisse der Domaine des Balisiers sind bei [Le Verre en cave](#), [Mövenpick](#) oder [ab Hof](#) erhältlich.

### Lune Rousse 2010

12.5% Vol. Alkohol. Reinsortiger Gamaret.

Dunkelrote Farbe. Dunkle Kirschen, Zwetschgen, Waldboden, Brombeeren in der konzentrierten Nase, welche spannenderweise an einen gelungenen Bordeaux Cru Bourgeois erinnert. Erweckt buchstäblich die Sinne. Vollmundiger, sauberer Gaumen, die Trauben haben einen idealen Reifestand erreicht. Schöne, reife Gerbstoffe, knackige Säure, hat noch Lagerpotential. Man kann sich kaum vorstellen, dass dieser Wein so günstig ist. Kaufen! **17.5/20**.

Ein Karton à 12 Flaschen Lune Rousse 2010 kostet [ab Hof](#) CHF 99.-



### Albert Mathier & Fils SA

Die Verkostung wurde wieder mit einem vielversprechenden, ja sogar hinreissenden Wein von Albert Mathier & Fils bzw. von Amédée Mathier abgeschlossen.

### Amphore 2011 – Assemblage noir

13.5% Vol. Alkohol. Hauptsächlich Syrah.

Dunkelrote Farbe. Umwerfend komplexe Nase, welche im Verlauf des Abends stets an Komplexität und an Ausdruckskraft zugelegt hat. Wir sind begeistert. Mit diesem Erzeugnis beweist das Haus Albert Mathier, dass ganz grosse Rotwein in Qvevri ausgebaut werden können. Wir sind qualitativ betrachtet sehr weit von den georgischen Produkten, welche wir vor ein paar Jahren bewertet hatten. Man merkt aber auch, dass der Winzer bestimmt viele Fehler in den vorherigen Jahren gemacht hat, damit dieser Jahrgang 2011 so viel Spass bietet. Das Aromaspektrum umfasst rote und schwarze Johannisbeeren, reife Kirschen, florale Noten nach „schweren“ Blumen, Eukalyptus, nicht zuletzt erdige Noten. Der Gaumen setzt sich in der Kontinuität dieser Nase. Weich, breit, samtig, perfekt reife Gerbstoffe, der absolut schönste Wein der Verkostung. **18.5/20**.

Ab [Hof](#) kostet dieser Wein CHF 64.-



©[Albert Mathier](#)

### Fazit

Weine, welche in Qvevri ausgebaut werden, lassen nicht gleichgültig. Wenn sie nicht immer eine prägnante, erdige Note aufweisen, grenzen sie sich nicht nur vom Mainstream, sondern auch von den anspruchsvollsten Erzeugnissen, welche auf dem Markt erhältlich sind. Sie weisen stets Charakter, gelegentlich im Übermass, auf. Charakter und Komplexität passen gut zusammen. Die Verkostung hat aber auch gezeigt, dass zu viel Komplexität manchmal die Weine einfach kompliziert und nicht nachvollziehbar macht. Der klassische Weinliebhaber weiss dann nicht, ob der Winzer beweisen wollte, dass auch er so einen Wein erzeugen kann oder, ob es zu seinem kulturellen Erbgut gehört.

Schliesslich haben die Schweizer Weingüter, welche uns Flaschen zur Verfügung gestellt haben, einfach brilliert. Zunächst waren wir uns nicht so sicher, da ein nicht zu unterschätzender Teil der Schweizer Presse in der Ausbautechnik in Qvevri wohl eher etwas Exotisches wahrnehmen möchte. Doch haben die drei Weine von Albert Mathier & Fils und derjenige der Domaine des Balisiers gezeigt, dass sie einen Platz im Keller verdienen. Die einzige Frage, welche offen bleibt, betrifft die Lagerfähigkeit solcher Erzeugnisse. Wir werden uns mit dem Thema gerne wieder befassen.

Autor: [Ralf Oberer](#) für Vinifera-Mundi  
8. November 2014

Lektorat: Andi Spichtig Jean François Guyard

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Die Weingüter, deren Erzeugnisse im vorliegenden Bericht bewertet wurden, dürfen ihn verteilen bzw. auf Internet veröffentlichen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**