SCHENK Live
Leidenschaft für Wein seit 1893

125 ANS 1893-2018 SCHENK

N°45 November - Dezember 2018

Place de la Gare 7, 1180 Rolle
schenk@schenk-wine.ch - tél 021 822 02 02

Focus

ANCORA FEIERT SEINEN ERSTEN GEBURTSTAG

Vor einem Jahr betrat Ancora die Bühne des Schweizer Markts. Diese herrliche Assemblage aus Galotta und Merlot überzeugte innert kurzer Zeit zahlreiche Weinfreunde. Sie besticht einerseits durch ihre dunkle und geheimnisvolle Seite, die perfekt im aktuellen Trend liegt, und andererseits durch die raffinierte und elegante Gestaltung von Flasche und Etikette.

Seit der Einführung erhielt der Ancora mehrere Auszeichnungen auf nationaler und internationaler Ebene, zum Beispiel eine tolle Goldmedaille am Wettbewerb Berliner Wein Trophy.

ANCORA

GROSSE ANCORA-PROMOTION

Zur Feier des ersten Jahrestags seiner Lancierung veranstalten wir Ende 2018 einen Wettbewerb für unsere Wiederverkäufer.

Ausgezeichnet werden die beiden besten Umsätze mit dem Ancora während der Aktion SchenkLive von November/Dezember 2018.

Ebenfalls belohnt wird die beste Wiederverkaufsstelle (POS) für den Ancora, und zwar anhand von Fotos Ihres Geschäfts. Wir bitten Sie, diese Aufnahme bis spätestens 31. Dezember 2018 an schenk@schenk-wine.ch zu übermitteln.

1. Preis für den besten Umsatz eine Schifffahrt auf dem Genfersee mit Gourmet-Dinner und einer von unserem Önologen Thierry Ciampi kommentierten Weindegustation sowie Übernachtung und Tageskarten für 2 Personen. .

2. Preis für den zweitbesten Umsatz eine Schifffahrt auf einem Schweizer See nach Wahl, Mittagessen für 2 Personen.

Spezialpreis für den besten Verkaufspunkt Besuch des Weinguts Château de Châtagneréaz mit Degustation sowie Mittagessen für 2 Personen und Tageskarten.

Die Preise werden Anfang 2019 zu den bei uns üblichen Bedingungen vergeben.
Die Gewinner/innen werden direkt kontaktiert.

ANCORA, EIN MODERNER WEIN

Ancora ist ein moderner Schweizer Wein aus der Verbindung von Galotta, einer authentischen Schweizer Rebsorte von bemerkenswerter Intensität, und der weltweit renommierten Sorte Merlot, die ihm Fruchtigkeit und Finesse verleiht. Dieser Cru mit seiner tief dunkelroten Robe überzeugt schon in der Nase mit Noten von schwarzen Früchten und Gewürznelke sowie subtilem Holz. Am Gaumen schmeichelt er mit angenehmer Lieblichkeit und einem ausgesprochen sanften Finale. Dieser Nektar passt ebenso gut zu raffiniert komponierten Gerichten wie zu herzhaften, einfachen Speisen wie kaltem Roastbeef, einem am Knochen gereiften Entrecôte oder einem schmelzenden Schokoladekuchen.

Ancora Galotta-Merlot 2017 **Vin de Pays Suisse**

Sie erhalten bei jeder Bestellung automatisch ein originelles Display für die permanente Präsentation dieses Weins gratis dazu.

LUNADORO: VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO AUS BIO-ANBAU

Die Azienda Agricola Lunadoro mit einer Gesamtfläche von 60 Hektaren befindet sich in der Toskana, dieser emblematischen italienischen Weinregion, und zwar in Valpiano, zehn Minuten vom berühmten Montepulciano entfernt. Hier hatte Lunadoro, ursprünglich ein Getreideproduzent, dann in der prestigeträchtigen Appellation Vino Nobile de Montepulciano einen spektakulären Rebberg von 12 Hektaren erworben, der hauptsächlich mit Sangiovese bestockt ist. Er besteht aus zwei Teilen, Pagliareto in der Via di Terra Rossa sowie Quercione entlang der Strasse von Cortona, deren Namen mit den beiden Hauptweinen des Guts identisch sind.
Der Weinberg von Lunadoro ist perfekt gelegen, da die hier häufigen Winde zur allmählichen und vollständigen Beerenreifung und damit zu einer hervorragenden Qualität der Trauben beitragen. Dazu kommen die Handarbeit im Rebberg, das Know-how der Önologen und die erstklassigen technologischen Einrichtungen, welche die Erzeugung von Spitzenweinen sicherstellen. Lunadoro ist zudem als Hersteller von Bio-Weinen zertifiziert.
Das Weingut geniesst internationales Ansehen vor allem dank den ausgezeichneten Bewertungen bei Robert Parker sowie in den Führern Gambero Rosso und Veronelli. Die Kunden haben die Möglichkeit, im Agriturismo Lunadoro zu logieren.

Lunadoro Pagliareto 2014
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Dieser Sangiovese mit seiner dunklen, purpurfarbenen Robe präsentiert Aromen von schwarzen Kirschen, Lakritze, Veilchen und dezente Gewürznoten. Fruchtiger Auftakt am Gaumen mit Beerengeschmack und weichen Holznoten. Die Tannine sind rund und geschmeidig, das Finale intensiv. Er passt bestens zu Vorspeisen an Sauce und Teigwarengerichten wie Pappardelle mit Wildschwein, zu Calzone, Risotto, rotem Fleisch oder reifem Käse.

Lunadoro Quercione Riserva 2012
Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Die Selektion «Quercione» Riserva Vino Nobile ist eine begrenzte Produktion. Nach einer traditionellen Vinifizierung findet der Ausbau während 24 Monaten entweder in grossen Fässern oder in Barriques aus französischer Eiche statt. Anschliessend reift der Wein noch mindestens 36 Monate in Flaschen.
Seine purpurfarbene, dunkle Robe hält, was sie verspricht : ein Bouquet mit Aromen nach schwarzen Kirschen, Lakritze, Veilchen und feinen Gewürznoten. Fruchtiger Auftakt mit Beerenaromen und angenehm leichtem Holzton. Die Tannine sind rund und geschmeidig, das Finale intensiv und anhaltend. Er passt sehr gut zu Vorspeisen an Sauce und Teigwarengerichten wie Pappardelle mit Widlschwein, zu Calzone, Risotto, rotem Fleisch oder rezentem Käse wie Pecorino.

Profitieren Sie von der Promotion-Aktion und dekantieren Sie die Lunadoro-Weine! Beim Kauf von mindestens 12 Flaschen der beiden Lunadoro-Weine erhalten Sie eine Lunadoro-Karaffe geschenkt (solange Vorrat). Dieses Angebot ist nur einmal während der Aktion SchenkLive von November-Dezember 2018 gültig.

BE «O» BETRITT DIE BÜHNE!

Bioweine finden immer mehr Zuspruch. Einerseits ist die umweltfreundliche Produktion eine primäre Motivation für die Konsumenten, andererseits spielen auch der umweltschonende Anbau sowie der wirtschaftliche und soziale Kontext eine grundlegende Rolle bei ihren Entscheidungen. Hinzu kommen höhere Anforderungen an die Qualität der Lebensmittel und der Wunsch, gesünder zu leben.

BE «O» ist mit dem Bio-Label DIE KNOSPE zertifiziert und verpflichtet sich, das Pflichtenheft der Vereinigung BIO SUISSE einzuhalten und damit die Erwartungen der Konsumenten zu erfüllen.

Verantwortungsbewusst konsumieren

Biologisch zu konsumieren liegt im Trend und findet bei den Schweizer Verbrauchern grossen Anklang. Mit den 320 Franken pro Kopf, die im Jahr 2017 für Bioprodukte ausgegeben wurden, ist die Schweiz Weltmeisterin in diesem Bereich!

Die Umwelt und die biologische Vielfalt erhalten und eine nachhaltige Entwicklung fördern

Im biologischen Weinbau werden keine synthetischen Produkte eingesetzt. Diese Anbaumethode fördert die Bodenfruchtbarkeit und die Artenvielfalt. Nachhaltige Entwicklung ist ein grundlegendes Element der Produktionspolitik von BE «O».
So besteht beispielsweise das für die Flaschenetikette verwendete Papier aus 95% Zuckerrohrfasern sowie 5% Hanf und Flachs.

Bioweine sind Qualitätsweine!

BE «O» kommt mit einem herrlich frischen, fruchtigen und geschmeidigen Chasselas auf den Markt, der perfekt zu Fisch und Käse passt. Ergänzt wird das Sortiment BE «O» durch eine Assemblage roter Rebsorten. Dieser runde, fruchtige Wein mit Gewürznoten und weichen Tanninen ist ein idealer Begleiter zu gegrilltem Fleisch und nicht allzu rässen Käsesorten. Damit dürfte diese neue Linie sehr schnell die Gunst und Treue anspruchsvoller Weinliebhaber finden. Die beiden Weine von BE «O» offenbaren die ganze Typizität ihrer Rebsorten und den Charakter ihres Terroirs.

Be «O» Chasselas 2017
Bio Suisse La Côte AOC

Farbe: Hellgelb mit grauer Nuance
Bouquet: Mineralisch, mit Noten von weissfleischigen Früchten
Gaumen: Frisch, süffig, mit salziger Spitze
Gastronomie: Apero, Felchenfilets Besondere Merkmale: mit Zertifikat der BIO SUISSE gemäss den Knospe-Richtlinien als Garantie für hochwertige Bioprodukte
Serviertemperatur: 12–14°C¬
Beste Genussreife: 1 bis 5 Jahre

Be «O» Assemblage rouge 2017
Bio Suisse La Côte AOC

Farbe: Kräftiges Rubinrot
Bouquet: Noten von roten Beeren, Cassis und Gewürzen
Gaumen: Angenehmer Trinkfluss und feine, gut verschmolzene Tannine
Gastronomie: Bratwurst, Coq au vin
Besondere Merkmale: mit Zertifikat der BIO SUISSE gemäss den Knospe-Richtlinien als Garantie für hochwertige Bioprodukte
Serviertemperatur: 14–16°C
Beste Genussreife: 3 bis 6 Jahre

[Argentinien]

VIÑALBA

VINALBA RESERVADO
MALBEC CABERNET FRANC 80/20

Die argentinische Provinz Mendoza ist eine der weltweit dynamischsten Weinbauregionen geworden, mit einer Vielfalt an Sorten, die weit über den Malbec hinausreicht und von denen mehrere auch in hohen Lagen gepflanzt werden. So befinden sich die Weinberge des Valle de Uco mit ihren lehmigen Böden auf über 950 m Höhe. Die Malbec-Rebstöcke sind durchschnittlich 45 Jahre und jene des Cabernet Franc ungefähr10 Jahre alt. Hier tragen die langen Sommer zum überaus reinen Geschmack der Weine bei. Dafür ist diese Assemblage von 80% Viñalba Malbec und 20% Cabernet Franc Réserve, die zu einem Teil (60%) während 12 Monaten im Eichenfass ausgebaut wird, ein aussergewöhnliches Beispiel. Der vielschichtige Wein bietet in der Nase Aromen nach Gewürzen, Johannis- und Brombeeren.

Viñalba 80/20 Reservado
Malbec-Cabernet Franc 2016

Confrérie du Guillon
Fondée en 1954 Les vins vaudois

GUILLON D'OR – CLOS, DOMAINES & CHÂTEAUX

Vor sieben Jahren gründete die Confrérie du Guillon den Prix Guillon d'Or - Clos, Domaines & Châteaux, um jedes Jahr eine führende Persönlichkeit zu ehren, die durch ihr aussergewöhnliches Talent und ihre herausragenden Fähigkeiten zum kulturellen, wirtschaftlichen oder wissenschaftlichen Ansehen unseres Landes beigetragen hat, und ihr damit die Dankbarkeit der beiden Vereinigungen auszudrücken.

Die in der Waadt tief verwurzelten Vereinigungen Confrérie du Guillon und Clos, Domaines & Châteaux vergessen nicht, dass die Waadtländer Weinwirtschaft für einen prosperierenden Fortbestand über die Kantonsgrenzen und in die deutschsprachige Schweiz ausstrahlen muss.

2011 **Patrick Aebischer, Präsident der ETH Lausanne (EPFL)**

2012 **Marthe Keller, Schauspielerin**

2013 **Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier (gemeinsam)**

2014 **Jean-Claude Biver, Präsident von Hublot**

2015 **Lord Norman Foster, Architekt**

2017 **Silvio Denz, Präsident von Lalique**

Die siebte Ausgabe des Preises ehrt deshalb den ehemaligen Bundesrat und Bundespräsidenten Adolf Ogi als charismatische Persönlichkeit, die den Ruf unseres Landes in der ganzen Welt bekannt gemacht hat. Verliehen wurde ihm der Preis am 2. Oktober 2018 durch Jean-Claude Vaucher, Gouverneur der Confrérie du Guillon, und André Fuchs, Präsident der Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux.

2018 **Adolf Ogi, alt Bundespräsident der Schweiz, zwischen Jean-Claude Vaucher und André Fuchs.**

Ernte2018inBilder

WEINLESE 2018: HUT, SONNENBRILLE UND SONNENCREME OBLIGATORISCH

Wenige Waadtländer Winzer dürften sich erinnern, jemals in ihrem Leben die gesamte Ernte bei derart schönem Wetter eingekellert zu haben. Die letzten von den Ältesten erwähnten Jahrgänge, die in dieser Beziehung mit 2018 vergleichbar waren, sind 1976 und 1959. Vom Start der Weinlese in Rolle am Mittwoch, 12. September, bis zum Abschluss am Samstag, 29. September, verzeichneten wir keinen einzigen Ausfalltag wegen Regen.
Was von diesem unglaublichen Jahrgang ebenfalls in Erinnerung bleiben wird, sind die geradezu «stratosphärischen» Zuckergehalt-Messungen! Bei verschiedenen Rebsorten wurden ungewöhnlich hohe Werte erreicht, zum Beispiel über 90° Öchsle bei den Chasselas Premiers Grands Crus unserer Weingüter sowie über 100° Öchsle bei den Pinots Noirs.
Im Keller konzentrierte man sich in der ersten Woche vor allem auf die Temperatur des Traubensafts. Die Kühlung des Mosts für die Weissen und Rosés (die am Nachmittag mit 26°C in den Keller kamen!) war notwendig, um die Klärung (Débourbage) durchzuführen und damit die Gärung nicht zu schnell einsetzen zu lassen.
Die ersten Weine treffen jetzt nach Verlauf ihrer ersten Gärung ein und lassen die allgemeinen Charakteristiken dieses Jahrgangs erkennen. Sie sind von einer schönen aromatischen Reinheit, die von der ausgezeichneten Reife der Trauben zeugt. Die Ausgewogenheit der Weine scheint gut zu sein, da der Säuregehalt (vor allem der Weinsäure) korrekt ist und ein gutes Gleichgewicht mit dem eher hohen Alkoholgehalt ermöglicht. Das entspricht glücklicherweise nicht dem Verhältnis beim Jahrgang 2003, als die Säure extrem gering war, was die Weine manchmal ein wenig unausgewogen machte.

Während den nächsten beiden Monate, die für die Vinifizierung strategisch entscheidend sind, wird uns die Cuvée 2018 all ihre Geheimnisse verraten. Auf jeden Fall kann man bereits jetzt ohne grosses Risiko sagen, dass wir im Frühling 2019, wenn die Weine des Jahrgangs 2018 entkorkt und unseren Sinnen präsentiert werden, viel Spass haben werden!

Thierry Ciampi, Önologe

[Geburtstag]

DIE EXPOVINA OFFNET ZUM 65. MAL IHRE PFORTEN

Bereits zum 65. Mal liegt die «Wyschiff»-Flotte beim Zürcher Bürkliplatz vor Anker. Vom 1. bis 15. November 2018 gibt es an Bord mehr als 4000 Weine zu degustieren, die von 120 Winzern und Weinhändlern präsentiert werden.
Was macht den Besuch der EXPOVINA seit Jahrzehnten für alle Weinfreunde zu einem unverzichtbaren Anlass? Sicher der See, aber auch die Vielfalt des Angebots sowie die Möglichkeit, Neues zu entdecken. In geselliger Atmosphäre kann man an 170 Ständen, die auf acht Schiffe verteilt sind, Weine probieren, vergleichen und geniessen. Die Restaurants der anderen Schiffe bieten Gelegenheit, die Weinen mit verschiedensten Gerichte zu kombinieren.
Zum 65. Geburtstag der Expovina wird dieses Jahr erstmals ein Gastland eingeladen. Auf der Bürkliplatz-Terrasse präsentiert sich Georgien, das als Wiege des Rebbaus gilt, mit über 20 Produzenten, bei denen die hierzulande nur unter Insidern bekannten Weine degustiert werden können.
Wie jedes Jahr ist die **Cave St-Pierre** von Chamoson auf dem Schiff **«Pfannenstiel»** (Hauptdeck, Stand 903) präsent, hauptsächlich mit ihrem berühmten Sortiment «**Réserve des Administrateurs**». Man kann dort sämtliche Walliser Spezialitäten wie Johannisberg, Petite Arvine, Muscat, Heida, Pinot Noir, Cornalin, Humagne Rouge und Syrah kennenlernen, die zumeist traditionell vinifiziert, zum Teil aber auch im Eichenfass ausgebaut wurden.

Der Stand **Bujard** mit den klassischen Weinen des Lavaux und des Chablais wird von den prestigeträchtigen Gütern der Vereinigung **Clos, Domaines & Châteaux** begleitet, insbesondere vom 1er Grand Cru des Château de Châtagneréaz, dem Château Maison Blanche in Yvorne, der Domaine du Martheray und dem Château d'Allaman. Sie befinden sich auf dem Oberdeck des **Schiffs Linth**, Stand 159.
Auf dem Schiff «Stadt Rapperswil» (Oberdeck, Stand 662) schliesslich erwarten Sie die Weine des Hauses **Bolle** mit dem Château de Vufflens, der Domaine de Sarraux-Dessous, der Domaine du Plessis und der berühmten Linie «La Licorne».

AktuSchenk

GLÄNZENDE RESULTATE AM GRAND PRIX DU VIN SUISSE!

Mehrere unserer Weine, insbesondere diejenige der **Cave St-Pierre** in Chamoson haben sie sich am Grand Prix du Vin Suisse 2018, dessen Finale am 18. Oktober in Bern stattfand, ausgezeichnet.
Der **Humagne Rouge 2017 Réserve des Administrateurs** steht auf dem Podium: **2. Rang** der Kategorie Pure Rebsorten als Bester Humagne Rouge der Schweiz!
Mit 6 Gold- und 4 Silbermedaillen hätte die Cave St-Pierre beinahe als Beste Schweizer Weinkellerei gekrönt werden können, dank hauptsächlich ihrem Sortiment Réserve des Administrateurs. Ein glänzendes Resultat, das die bereits allgemein anerkannte Qualität dieser Walliser Weine bestätigt.

RÉSERVE DES ADMINISTRATEURS
Cave St-Pierre SA, Chamoson

Andererseits holte sich der **Le Gamay barrique La Licorne 2016 des Hauses Bolle** eine schöne Goldmedaille und wurde auch fürs Finale nominiert.

Hier eine Übersicht über die Medaillen der Cave St-Pierre:

GOLDMEDAILLE UND NOMINIERT

- **Réserve des Administrateurs Humagne rouge** du Valais AOC 2017, Cave St-Pierre du Valais AOC 2017, Cave St-Pierre (Kategorie «andere rote Rebsortenweine»)

GOLDMEDAILLEN

- Réserve des Administrateurs Muscat du Valais AOC 2017
- Réserve des Administrateurs Gamay du Valais AOC 2017
- Réserve des Administrateurs Cornalin du Valais AOC 2017
- Réserve des Administrateurs Syrah du Valais AOC élevée en fûts de chêne 2016

SILBERMEDAILLEN

- Réserve des Administrateurs Petite Arvine du Valais AOC 2017
- Réserve des Administrateurs Syrah du Valais AOC 2017
- Réserve des Administrateurs Merlot du Valais AOC 2017
- Cuvée du 3e millénaire Weiss 2015, Cave St-Pierre

CHÂTEAU DE CHÂTAGNERÉAZ - DIE KOLLEKTION MIT 6 JAHRGÄNGEN WURDE DER PRESSE VORGESTELLT

Am 15. Oktober wurde die Kollektion von Château de Châtagneréaz der Presse bei der Soirée Chasselas&Dine im Restaurant Opera in Zürich präsentiert. Küchenchef David Krüger kreierte ein Gourmetmenü mit sechs Gängen, die jeweils von einem Jahrgangswein 1er Grand Cru des Château de Châtagneréaz begleitet wurden. Die Gäste schätzten die verschiedenen Kombinationen und waren vom aussergewöhnlichen Alterungspotenzial dieser Spitzen-Chasselas überrascht. Die Weine ergänzten die Spezialitäten des grossen Kochs auf höchst harmonische Weise. So wurde der Millésime 2013 zu einer Forelle an Wacholder und der 2011er zum Hauptgang, einer grillierten Appenzeller Ente, serviert. Das Lagerpotenzial des Château de Châtagneréaz 1er Grand Cru wurde einhellig begrüsst, ebenso wie die Kombination der ältesten Jahrgänge mit den exzellenten Gerichten – ein Erlebnis, das auch Sie sich gönnen sollten!

WannWasWo

[November]

■ VOM 1. BIS 15. NOVEMBER 2018

EXPOVINA Bujard und CD&C auf dem Schiff Linth, Stand 159 und Réserve des Administrateurs auf dem Schiff Pfannenstiel, Stand 903

[Dezember]

■ SCHLIESSUNG DER SCHENK SA WÄHREND DER FESTTAGE

▶ DATEN: **26. Dezember 2018 und 2. Januar 2019**

Für alle Lieferungen, die am Donnerstag, 27. Dezember 2017, oder 3. Januar 2019, ausgeführt werden, müssen Ihre Bestellungen unbedingt spätestens am Freitag, 21. Dezember 2018 oder 28. Dezember 2018, vor 10 Uhr morgens bei uns eintreffen.