



Yves Batardon (Domaine de la Mermière), Florian Barthassat (La Cave de Genève) und Philippe Villard (Domaine Villard et fils)

## Das Genfer Triumvirat

Drei Winzer verhelfen der noch jungen Traubensorte Gamaret zu Ruhm und Wertschätzung

VON MARTIN KILCHMANN (TEXT),  
JEAN REVILLARD/REZO (FOTO)

Zwanzig Jahre sind lang in der Welt der Künste, der Mode, des Genusses. Da wird einem schwindlig vom Beobachten der Veränderungen. Zwanzig Jahre sind kurz in der Welt des Weines. Da hat eine neue Rebsorte gerade mal Zeit, in ihr bestes Alter hineinzuwachsen.

Der Kanton Genf ist das meistunterschätzte Anbaugebiet des Landes. In der deutschen Schweiz haben seine eleganten, kulinarischen Gewächse den Status eines Gerüchts. In der Calvin-Stadt hat sich mit dem Gamaret in den vergangenen zwanzig Jahre still und leise eine neue rote Rebsorte Wertschätzung, Profil und eine starke Identität verschafft.

Gamaret ist wie sein leichtgewichtiger Bruder Garanoir eine Kreuzung von Gamay und der weissen Sorte Reichensteiner. Die Neuzüchtung gelang dem Rebzüchter André Jacquinet Anfang der Siebzigerjahre. Jacquinet suchte eine Rotweinalternative zu den traditionellen Sorten Pinot noir und Gamay. Die Fäulnisanfälligkeit des delikaten Pinot noir und die eher schwache Farbe und Tanninarmut des Gamay hatten sich als Handicap erwiesen.

Unseren weltoffenen, experimentierfreudigen Genfern kam der Gamaret wie gerufen. Die Sorte verwöhnt den Winzer geradezu. Dank ihrer Lockerbeerigkeit und der robusten Haut besitzt sie grosse Fäulnisresistenz und lässt eine späte Ernte zu –

dann, wenn nicht nur genügend Zucker eingelagert, sondern auch die nötige Tanninreife erreicht ist. «Man kann mit ihr an die Grenze der Reife gehen und dann tüchtig extrahieren», sagt Jean Hutin, der 1989 den ersten Genfer Gamaret kelterte. «Sie hat sich perfekt an den Genfer Weinbau angepasst und punktet im Gegensatz zum Cabernet Sauvignon mit Lokalgeschichte», fügt er hinzu.

### «Reinsortig angebaut, besitzt der Gamaret Terroircharakter»

Eine kleine Winzerreise durch die drei Genfer Anbaugebiete überzeugt auch den Skeptiker. Die Sorte ist vielseitig verwendbar. Sie schenkt dem Wein in einer Assemblage Struktur und Kraft. Die vor drei Jahren lancierte Linie «Esprit de Genève», die mittler-

weile von 15 Weingütern alimentiert wird, demonstriert diese Teamfähigkeit wunderbar.

«Reinsortig angebaut, besitzt der Gamaret Terroircharakter», sagt Yves Batardon. Der drahtige Winzer bewirtschaftet in Soral, im Gebiet Entre Arve et Rhône, zwölf Hektar Reben. Gradlinigkeit und Sortentypizität bilden das Hauptmerkmal seiner vielen weissen und roten Gewächse, unter denen eine vife Altess, ein fruchtdichter Gamay Vieilles Vignes oder eben der in gebrauchten Barriques ausgebaute würzig-mineralische Gamaret herausragen. Batardon prognostiziert dem Gamaret ein Reifepotenzial von vier bis fünf Jahren und bietet immer auch einen gereifteren Wein an.

Auch Philippe Villard in Anières schwört bei seinem ein-

dringlichen Gamaret auf die Reifung in älteren Barriques: «Gamaret neigt zur Reduktion. Der Holzausbau schenkt ihm willkommenen Sauerstoff.» Villard, ein Bilderbuchwinzer, ehrlich, bescheiden, selbstkritisch, lebt und arbeitet im Anbaugebiet Entre Arve et Lac. Die fünf Hektar Rebfläche fallen sanft zum Genfersee hinab und profitieren von der klimaausgleichenden Wirkung des Wasserspiegels. Wie fast überall in den Genfer Weinbergen ist die französische Grenze nah. Villard liebt den pflegeleichten Charakter des Gamaret und betrachtet den Wein als eigenständigen Genfer Beitrag zur helvetischen Sortenpalette. Neben einem griffigen, zitrusfrischen Chardonnay ist der Gamaret der wichtigste Wein der modellhaften Domaine.

Eine andere Welt betritt, wer sich in Satigny mit Florian Barthassat verabredet hat. Der Jüngste unter den drei Winzern ist seit 2008 verantwortlicher Önologe der Cave de Genève. Die Cave de Genève in Genfs grösster Weinregion Mandement-Rive droite verarbeitet fast ein Drittel der Weinernte und ist damit der Gigant der Szene.

### Für Starkoch Chevrier wird ein spezieller Gamaret vinifiziert

Barthassats Freude am Beruf überträgt sich auf den Besucher. Der quicklebendige Gamaret Rosé, den er ihm im neuen Keller aus dem Tank zieht, zeigt die dritte Dimension des Gamaret. Im mit 400 Holzfässchen vollgepferten Barriquekeller lässt Barthassat zunächst La Clémence, den kraftvollen roten Gamaret der Cave de Genève aus der Pipette tröpfeln, bevor er den Gamaret von Philippe Chevrier zelebriert. Der Genfer 19-Punkte-Koch lässt sich da eine eigene Weinlinie vinifizieren, die er exklusiv in seinen Restaurants ausschenkt. Der Wein, den Barthassat nun hervorzaubert, stammt aus tieferem Ertrag und elaborierterer Kelterung und besitzt mit seinem Veilchen- und Griottes-Duft eine fast burgundische Finesse. Mit dem fabelhaften Elixier liesse sich trefflich auf zwanzig Jahre Gamaret anstossen.

Eine grosse Auswahl Gamarets gibt es morgen Montagnamittag im Restaurant Neumarkt in Zürich zu probieren, wo ab 16 Uhr die Winzervereinigung Esprit de Genève zu Gast weit

### Reinsortige Weine mit Potenzial: Kräftige Tannine, schwarze Früchte

Die Rebsorte Gamaret hat in Genf Profil gewonnen. Sie eignet sich als kräftiger Partner in Assemblagen. Ihr ganzes Potenzial zeigt sie als reinsortiger Wein. Die Gamarets von Philippe Villard, Yves Batardon und der Cave de Genève zählen zu den besten des Kantons.

**Gamaret Barrique 2007, Philippe Villard:** schwarze Kirschen, Brombeeren, kräftig, dicht, würzig und frisch; charaktervoller Wein mit Reifepotenzial (13.50 Fr.).  
Domaine Villard, Anières, Tel 022 751 25 56,  
vinsvillard@bluewin.ch

**Gamaret Barrique 2007, Yves Batardon:** viel reife Frucht, Zwetschgen, Kirsch, fleischig, kräftiges Tannin, saftige Säure; ein robuster, gradliniger Wein (17 Fr.).  
Domaine de la Mermière, Soral, Tel 022 756 19 33,  
www.mermiere.ch

**Rosé de Gamaret 2008, Cave de Genève:** frischer, delikater Duft von roten Früchten, schöne Struktur, rassige Säure; ein toller Rosé im Provence-Stil (14.50 Fr.).

**Gamaret La Clémence 2007, Cave de Genève:** würzige, leicht animalische Noten, schwarze Früchte und Schokolade, kräftige Struktur, reifes Tannin, lebendige Säure; ein Gamaret mit rustikalem Charakter (15.50 Fr.).  
Cave de Genève, Satigny, Tel 022 753 11 33,  
www.cavedegeneve.ch

Weitere hervorragende Gamarets erzeugen unter anderem: Les Hutins, Jean-Pierre Pellegrin, Domaine des Curiades

## «Ich will keinen Schischi»

Gastronom Pécclard über das neue Café Schober



Michel Pécclard, 40, und sein Geschäftsführer Martin Egger eröffnen nach einem viermonatigen Umbau das legendäre Café Schober im Zürcher Oberdorf.

**Auf der Eröffnungseinladung steht Pécclard, am Gebäude an der Napfgasse 4 prangt das Schild «Café Schober – Erfrischungsraum». Wie heisst es nun?**

Das Café heisst Schober. Die Confiterieprodukte von Patrick Mésiano, die wir verkaufen, sind aber mit Pécclard beschriftet, weil wir uns namensrechtlich nicht mit der Teuscher-Familie einigen konnten. Der Künstler Max Zuber hat uns eine Kollektion an Schachteln gestaltet. Von ihm ist auch die Speisekarte.

**Wie im Kaufleuten also, wo Max Zuber ebenfalls Hausgestalter ist. Ein Indiz dafür, dass das Schober das Kaufleuten unter den Kaffeehäusern wird – szenig und chic.**

Es geht in die Richtung. Obwohl es mir wichtig ist, dass sich hier auch ältere Gäste wohl fühlen. Das Schober verpflichtet sich der Zürcher Gastrotradition wie die Kronenhalle oder das Odéon. Ich will keinen Schischi.

### Sondern?

Ein ehrliches Kaffeehaus mit lauschigem Innenhof. Es gibt einen Salon rouge. Sehr chic, sehr französisch. Eine Wandtapete mitten im Café verschlägt einem fast den Atem, so schön ist sie. Im oberen Stock liegt der blaue Raum. Ein stiller Ort zum Zeitungslesen, Nachdenken. Hier weht ein Philosophen-Esprit wie zum Beispiel im Café Marly in Paris.

**Sie arbeiten mit Bühnenbildnern zusammen und verzichten auf einen Innenarchitekten.** Das Team besteht aus tollen Leuten. Alle sind gleichzeitig Künstler und Handwerker. Eine grossartige Crew.

**Am Dienstagabend eröffnen Sie mit einem Cocktail für Geladene. Der ganze Züri-Teig wird kommen. Die ganze Stadt spricht schon davon.**

Die Feuertaupe habe ich bestanden. Der Denkmalpfleger war heute da. Ui, da hab ich ein wenig geschwitzt. Vergeblich. Er fand es grossartig. MARTINA BORTOLANI



Michel Pécclard: «Ui, da hab ich ein wenig geschwitzt»

ANZEIGE

**PASITO**

18x in Ihrer Nähe | www.pasito.ch