




Medienspiegel







16.09.2024

Avenue ID: 1904
Artikel: 9
Folgeseiten: 23

Print

	14.09.2024	24 heures	_a molasse du Vully sublime les traminer et freiburger	01
	12.09.2024	Falstaff / Schweiz-Ausgabe	NEUCHATEL LIEBER SPÄT ALS NIE!	03
	12.09.2024	Gastro Journal	«Ich bin bekannt für ein gutes Preis- Genuss-Verhältnis»	09

News Websites

	14.09.2024	24heures.ch / 24 heures Online	La molasse du Vully sublime les traminer et freiburger	11
	14.09.2024	ilbernina.ch / IL BERNINA	Al via la Settimana svizzera del gusto	15
	13.09.2024	falstaff.com / Falstaff Magazin Online	Neuenburg: Pinot-Paradies mit einzigartigem Terroir	18
	13.09.2024	ilgrigione.ch / Il Grigione Italiano Online	Il cibo è un bene comune	22
	11.09.2024	lenouvelliste.ch / Le Nouvelliste Online	Semaine suisse du goût: cette fondation qui veut lutter contre le péril alimenta ...	24
	09.09.2024	eticinforma.ch / ETIC Informa	Il cibo è un bene comune, dal 9 settembre inizia la settimana del gusto fino al ...	28



La molasse du Vully sublime les **traminer** et **freiburger**

Depuis dix ans, les vigneronns du Vully ont une charte de qualité pour leurs spécialités blanches, le freiburger et le traminer.

Sébastien Galliker Textes

Jean-Paul Guinnard Photos

«**P**resque toutes les caves du Vully travaillaient du gewurztraminer, appelé seulement traminer dans notre région. Pour la vente, notamment en Suisse alémanique, il fallait se différencier des vins alsaciens, souvent plus sucrés. C'est pourquoi notre charte interdit la présence de sucre résiduel.» Sur ses quelque 10 hectares de vignes à Constantine, dans le Vully vaudois, Pierre Gentizon cultive 1700 m² de traminer. Il en tire un vin sec et a rejoint la Charte du Vully, établie il y a dix ans, au sujet de ce cépage et du freiburger.

Le traminer 2023 du Domaine des Marnes des Gentizon a décroché une médaille d'or dans la catégorie «autres cépages blancs» à la Sélection des vins vaudois. Quant au millésime 2022, il vient de se parer d'or à l'AWC Vienna, plus grand concours de vin officiellement reconnu au niveau mondial. Au total, sur 1412 producteurs de 41 pays, les onze vigneronns du Vully en lice ont décroché cinq fois l'or et onze fois l'argent. Un signe que la qualité est au rendez-vous.

C'est Christian Vessaz, œnologue du Cru de l'Hôpital, à Môtier, qui a proposé l'élaboration de la Charte du Vully, il y a dix ans, dans la foulée de l'entrée de son traminer à la Mémoire des vins suisses.

Le document prévoit notamment, pour le traminer et le freiburger, un rendement limité à 6 décilitres au mètre carré, un taux de sucre de 87 degrés Oechsle ou encore l'interdiction du coupage avec un autre cépage. «Chaque année, on déguste nos vins à l'aveugle et on met de côté les deux meilleurs dans le Trésor du Vully, une œnothèque spéciale», explique le vigneron.

Cépages aromatiques

«Avec les sols de molasse et le climat lacustre du Vully, ces deux cépages expriment toute leur typicité. Ils sont très aromatiques et présentent un bon potentiel de garde», glissait la Master of Wine, Johanna Dayer, lors d'une master class la semaine passée. Pour alimenter le cours, les vigneronns de la charte ont sorti du Trésor les bouteilles conservées au fil du temps. À la clé, des vins présentant différents types d'amertume.

La Valaisanne, qui travaille au Clos de Tsampéhro, à Flanthey (VS), relevait un autre point: «Ce qui est génial, c'est que la charte entraîne les vigneronns à s'entraider, à se donner des conseils de vinification.»

Les deux cépages sont cultivés depuis le début des années 50 dans la région viticole valdo-fribourgeoise. «À l'époque, il y avait déjà des soucis d'écoulement du chasselas. Mon père, Louis Chervet, avait ramené plusieurs nouveaux cépages d'Allemagne et d'Alsace», explique Jean-Da-

niel Chervet, patron d'un domaine familial cultivé depuis cinq générations à Praz et président de l'Association interprofessionnelle des vins du Vully.

Le gewurztraminer s'est vu abrégé en traminer pour en simplifier la prononciation. Ses grains sont roses. Quant au freiburger, il s'agit d'un croisement entre le silvaner et le pinot gris obtenu à Fribourg-en-Brisgau. «Il s'en cultive à peine 15 hectares dans le monde, dont la moitié en Suisse», indique Jean-Daniel Chervet. Ce cépage rare est désormais nommé freisamer, sauf au Vully, où l'appellation d'origine a perduré.

Maturation tardive

Et Jean-Daniel Chervet d'ajouter que les deux cépages ont trouvé dans le Vully une adéquation idéale entre sol et climat. Un accord qui a tendance à se magnifier avec le changement climatique, pour ces raisins à la maturation plus tardive.

La récolte 2024 s'annonce déjà intéressante, même si les aléas climatiques n'ont pas épargné le Vully. «Pour notre part, on est passé entre les gouttes entre grêle, attaques de mildiou et gel printanier», sourient Célia et Julien Cressier. Après une formation d'économiste d'entreprise, la fille de «Pierrot» Gentizon entreprend un apprentissage de caviste, dans le but de reprendre la cave des Marnes aux côtés de son mari, agriculteur. La continuité de la filière des deux cépages stars du Vully est garantie!



Sur ses quelque 10 hectares de vignes, Pierre Gentizon cultive 1700m² de traminer, à Constantine, avec sa fille Célia et son beau-fils, Julien Cressier.



Médaille d'or, le traminer 2023 du Domaine des Marnes.

Fête des vendanges au Vully

● Outre les freiburger et traminer, tous les crus du Vully seront à la fête, les 14 et 15 septembre au centre du village de Praz, pour la traditionnelle Fête des vendanges. En compagnie de deux Guggenmusik et de fanfares, deux cortèges réunissant les enfants

du Vully défilent samedi à 16 h 30 et dimanche à 14 h. Village de fête avec les sociétés locales et petit train dans le Vully sont aussi au programme. Entrée libre, achat du verre de fête pour 6 francs. Renseignements via fribourg.ch.



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
https://www.falstaff.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 27'016
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Seite: 80
Fläche: 313'687 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93183722
Ausschnitt Seite: 1/6

Print



DER KANTON NEUENBURG IST DIE ERSTE WEIN- REGION DER SCHWEIZ, DIE ÜBER MEHR ALS 50 PROZENT BIO- REBFLÄCHEN VERFÜGT.

Jean-Denis Perrochet von der Domaine de la Maison Carrée gehört zu den renommiertesten Winzern unseres Landes. Er leitet das Weingut La Maison Carrée im wildromantischen Winzerdorf Auvernier in sechster Generation. Dieses befindet sich direkt am Neuenburgersee, respektive am Jurasüdfuss. Eingefleischten Weinkennern ist dieser Landstrich als eines der interes-

santesten Terroirs des Landes bekannt – insbesondere für die Sorte Pinot Noir, die bei Perrochets besonders delikater und ausdrucksstark gelingt.

Man könnte meinen, dass das Weingut La Maison Carrée und die gesamte Gegend seit jeher Spitzenweine keltert – ganz ähnlich wie im Burgund, zu dem der Landstrich auch einst gehörte. Doch das Wissen, dass in der Region und auf der eigenen Domaine die Bedingungen für die Produktion von Spitzenweinen gegeben sind, ist noch verhältnismässig jung. «Uns wurde lange gesagt, dass wir hier kein spezielles Terroir haben», so Jean-Denis Perrochet. Heute ist La Maison Carrée bekannt für zwei durch und durch terroirgetriebene Pinot Noirs – den Auvernier und den Hauterive, benannt nach den jeweiligen Ortschaften, wo die



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 27'016
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Seite: 80
Fläche: 313'687 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93183722
Ausschnitt Seite: 2/6

Print

Trauben wachsen. «Die Reben in Hauterive haben wir 1997 gekauft und 1999 den ersten Wein gekeltert, eigentlich nur, um mehr Rotwein abfüllen zu können», so Perrochet. Die Entscheidung, zwei Weine zu machen, fiel erst, als der Saft von der Presse lief. «Das waren zwei völlig unterschiedliche Weinprofile», damit war Perrochets Neugierde geweckt. 2003 wurden in der Region erstmals systematisch Bodenprofile erstellt – 64 an der Zahl, runter bis auf drei Meter. In Zusammenarbeit mit anderen Winzern und dem Kanton. Und plötzlich ging im Kanton Neuenburg ein Licht auf: Sie hatten tatsächlich spezielle Lagen in der Region, humusarm und enorm kalkreich. «Wir wussten jetzt Schwarz auf Weiss, wo die besten Lagen sind», so Perrochet. »Die Winzer, die keine Toplagen hatten, waren darüber natürlich nicht erfreut, aber damals ging es los mit den Crus aus Neuenburg.» Die Geschichte als Gegend für Spitzenweine begann. Bei den Perrochets ging sie einher mit der Umstellung auf biodynamischen Anbau im Jahr 2004 – aus Qualitätsgründen, wie Jean-Denis Perrochet festhält. Ein Schritt, mit dem Auch sein Sohn Alexandre, dem er den Betrieb kürzlich überschrieben hat, absolut «d'accord» ist. Waren sie damals noch Exoten in der Region, gelten sie heute als Vorreiter einer wahren Bio-Welle.

BIO-PARADIES

Der Kanton Neuenburg ist die erste Weinregion der Schweiz, die den Bio-Anteil von 50 Prozent überschritten hat. Seit Januar 2024 sind gar 60 Prozent der Rebflächen biologisch zertifiziert. Das ist nicht nur gut für den Planeten, sondern auch für die Weinqualität. Gerade der biodynamische Ansatz bringt viele Vorteile im Hinblick auf die Klimaerwärmung mit sich, die auch den verhältnismässig milden Landstrich je nach Jahr unter Druck bringt.

Die Domaine Montmollin liegt wenige Gehminuten von der Maison Carrée entfernt. Benoit de Montmollin führt den Betrieb in vierter Generation gemeinsam mit seiner Schwester Rachel Billeter-de Montmollin. Ihr 50-Hektar-Betrieb ist seit 2017 biozertifiziert, wobei auch hier biodynamische Präparate und Methoden zum Einsatz kommen. Benoit de Montmollin, der für die Produktion verantwortlich ist, ist experimentierfreudig. Er keltert auch Naturweine, teilweise aus pilzwiderstandsfähigen Sorten. Doch auch auf seinem Weingut sind es die Klassiker, die nachgefragt werden – Pinot Noir beim Rotwein und Chasselas bei den Weissen. Insbesondere der Chasselas Non-Filtré, der trübe, frische und absolut regionstypische Chasselas-Stil findet reissenden Absatz. «Wir verkaufen heute mehr Non-Filtré als klassischen Chasselas ab Hof», so Benoit de Montmollin.

Der Erfolg des Non-Filtré hält auch Henri Aloys Grosjean vom legendären Château d'Auvernier auf Trab. Er füllt gleich mehrere Versionen der Spezialität ab. Früher war sie nur während weniger Monate erhältlich, heute können die Neuenburger Winzer ihn ganzjährig verkaufen. Henri Grosjeans Familie ist seit 1603 im Château Auvernier daheim, er selbst ist Weinmacher in 15. Generation. «Ich wusste schon als kleiner Junge, dass ich das einst machen möchte», sagt er mit starker Stimme. Als 2016 die Stelle als Geschäftsführers auf Château d'Auvernier vakant wurde, schlug Grosjeans Vater vor, dass Henri doch gleich einsteigen sollte, statt das geplante Praktikum in Südafrika anzutreten. Dieser nahm an und erfüllte sich seinen Traum. Sein Vater Thierry Grosjean, der selbst noch im Château wohnt, > hinterliess ihm grosse Fussstapfen: Er war in der Kantonregierung und äusserst engagiert auf vielen Ebenen, beispielsweise auch als Präsident der Vereinigung Mémoi-



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 27'016
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Seite: 80
Fläche: 313'687 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93183722
Ausschnitt Seite: 3/6

Print

re der Vins Suisses. Henri Aloys Grosjean nimmt das Erbe sehr souverän an. «Bei der ersten Ernte war es noch schwierig», sagt er lachend. «Mein Vater ging dann nach Korsika in die Ferien. Heute hilft er mir, wenn ich ihn brauche, aber mischt sich nicht mehr ein.»

Die Geschichte der Caves de Chambleau, die ebenfalls schweizweit einen Ruf für Spitzengewächse genießt, ist eine ganz andere, fast untypische für die Region. Louis-Philippe Burgat gründete den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Valerie erst im Jahr 2001 – immerhin ist mit Tochter Charlotte heute auch die zweite Generation aktiv mit dabei. Chambleau befindet sich oberhalb von Colombier mit einem Blick weit über den See. Das ist auch der Grund, warum man von Anfang an auf Rotwein setzte. «Hier oben gibt es viel Sand und Kies», sagt Burgat. «Der Chasselas wächst eher am See.» Auch Burgat ist Mitglied in der Mémoire des Vins Suisses, seit dem Jahrgang 2005 lässt er jedes Jahr Flaschen von seinem Spitzen-Pinot Pur Sang in der Schatzkammer der Vereinigung einlagern. «Dass ich nach so kurzer Zeit schon beitreten konnte ist ein grosses Glück», gibt Burgat zu Protokoll. Ganz unrecht hat er damit nicht. Die Verantwortlichen der Vereinigung wollten nämlich eigentlich den legendären Neuenburger Produzenten Jacques Tatasciore besuchen, dieser hat die

Anfrage allerdings nie beantwortet. Vom Pur Sang waren sie so hin und weg, dass kurzum die junge Caves de Chambleau den Platz einnahm. Auch wenn der Betrieb von Familie Burgat verhältnismässig jung ist, wird Tradition hier ebenfalls grossgeschrieben. Das beweist etwa der Chasselas Blanche Loye, der für die Lagerung bestimmt ist und erst nach einem Jahr auf der Hefe abgefüllt wird. Sensorisch erinnert der Weisswein eher an die besten Crus des Genfersees als an die frischen Gewächse Neuenburgs. Für Überraschungen ist Neuenburg auch gut.

Eine solche findet sich etwa im Val de Travers, eine gut halbe Stunde Autofahrt weg von den eigentlichen Weinbauzonen: die Maison Mauler, einer der renommiertesten Schweizer Betriebe für Produktion von Schaumweinen aus traditioneller Flaschengärung. Hier werden Prickler aus Trauben und Weinen verschiedenster Gebiete produziert, aus der Schweiz, auch aus dem nahen Frankreich. Besonders stolz ist man aber auf die eigenen Gewächse wie den Jahrgangsschaumwein Cuvée Louis-Edouard Mauler, der ganze sieben Jahre in den Kellern des ehemaligen Klosters Prieuré Saint-Pierre reift, bevor er degorgiert wird und in den Verkauf gelangt. Ein grosser Schaumwein, vielleicht einer der besten der Schweiz – von einem der interessantesten Terroirs, das man in unserem Land kennt. >



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 27'016
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Seite: 80
Fläche: 313'687 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93183722
Ausschnitt Seite: 4/6

Print



Winzer Jean-Denis Perrochet bei der Arbeit (o.). Die Pinot-Noir-Gewächse seiner Domaine de la Maison Carrée sind weit über die Grenzen des Landes hinaus bekannt.



Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 27'016
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Seite: 80
Fläche: 313'687 mm²

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93183722
Ausschnitt Seite: 5/6

Print

Lage der Domaine de Montmollin,
die heute in vierter Generation
geführt wird.



Beim Schaumweinproduzenten
Maison Mauler prickelt es bereits
in fünfter Generation. Caleb
Grob (r.) ist Geschäftsführer des
geschichtsrächtigen Betriebs im
Val-de-Travers.





Schweiz-Ausgabe

falstaff / Schweiz Ausgabe
8400 Winterthur
043 210 70 29
<https://www.falstaff.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 27'016
Erscheinungsweise: 9x jährlich

Seite: 80
Fläche: 313'687 mm²

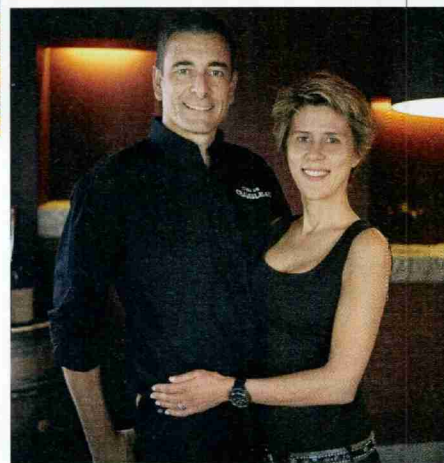
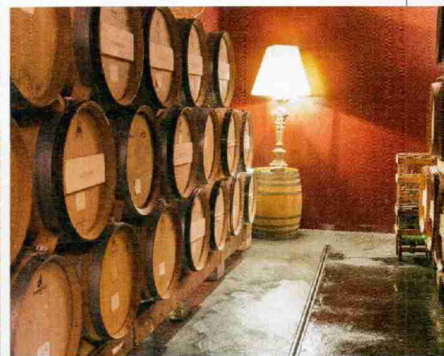
Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93183722
Ausschnitt Seite: 6/6

Print



Die Caves de Chambleau genießt schweizweit einen Ruf für Spitzengewächse.



BIS NACH DER
JAHRTAUSEND-
WENDE WUSSTEN DIE
NEUENBURGER WINZER
NICHTS VON IHREN
HERAUSRAGENDEN
TERROIRS.



Roman Hermann in seinem Weinkeller:
«Ich bin ein Säure- und Tanninfan.»

Weintipp

«Ich bin bekannt für ein gutes Preis-Genuss-Verhältnis»

TEXT UND FOTO RETO E. WILD

Roman Hermann (36), der laut GaultMillau zu den 150 besten Schweizer Winzern gehört und 2017 den Titel «Rookie des Jahres» einheimste, übernahm 2017 den elterlichen Betrieb in Fläsch GR. Bereits sein Urgrossvater Leonhard kelterte Pinot Noir. Heute kümmert sich Hermann um 6,5 Hektaren Reben in Fläsch, Maienfeld und Jenins, die er seit 2020 nach biologischen Richtlinien bearbeitet. Sein Completer ist Teil des renommierten Mémoire des Vins Suisses.

«Regional und autochthon zieht voll. Wir haben beim Completer eine Fläche von 0,5 Hektaren», sagt er. Jährlich produziert das Weingut mit sämtlichen Sorten zwischen 20 000 und 40 000 Flaschen. Je 40 Prozent davon gehen an Restaurants und den Handel, 20 Prozent verkauft das Weingut ab Hof oder im Web. «Insgesamt produziere ich mehr Weiss als Rotweine und bin damit in der Herrschaft ein Exot.» Das Verhältnis: 60 zu 40. Er hege und pflege, was seine Eltern und Grosseltern aufgebaut haben. Aber an den warmen Lagen musste Hermann wegen des Klimawandels die Pinotrestöcke ausreissen und 100 Meter weiter oben anpflanzen.

Knackige Boutiqueweine

Welche Weine möchte Hermann produzieren? «Solche, die ich persönlich gerne habe. Ich bin ein Säure- und Tanninfan. Geschliffene Weine findet man bei mir nicht. Weinfans, die knackige Pinot Noirs und Sauvignon Blancs mögen, sind



bei uns richtig. Ich bin für ein gutes Preis-Genuss-Verhältnis bekannt.» Er müsse aber darauf achten, sich nicht vom Geschmack seiner Kundschaft zu entfernen.

Der Sommerwein **Sauvignon Blanc 2023** (17 Punkte) zeigt sich mit einer sortentypischen Holundernase, frisch, knackig und säurebeont. Hermann: «Ich produziere ihn gegenteilig, nicht so wie ich es in der Schule gelernt habe, und vergäre die Trauben mit ihren Stielen.»

Der **Chardonnay Grand Maître 2022** zeigt sich burgundisch und stammt von Rebstöcken aus dem Jahr 1991. Er wird sein volles Potenzial ab 2027/2028 ausspielen, ist aber jetzt schon ein schöner Wein ohne Säureabbau: 18 Punkte! Der **Completer 2022**, mit 50 Prozent neuem Holz ausgebaut und mit Trauben von rund 40-jährigen Rebstöcken, präsentiert sich komplex, dicht, mit Quitten- und Birnenaromatik. Oder in den Augen des Winzers: «Wie ein kräftiger, rustikaler Chardonnay.» 17,5 Punkte.

Bei den Rotweinen drängt sich die süffige, im Barrique ausgebaute Cuvée **Terra Noir 2022** aus Merlot, Zweigelt und Pinot Noir für den Offenausschank und als Begleiter zu Wild auf: würzig, ledrig, südländisch, weich, für ein jüngeres Publikum, 17 Punkte. Der elegante **Pinot Noir Grand Maître 2022** mit schöner, rotbeeriger Frucht zeigt, dass Hermann auch grosse Rotweine produziert, die acht Jahre ab Erntezeitpunkt ihre wahre Grösse zeigen; 18 Punkte!



Terra Noir 2022
17/20 Punkte, Preis ●●●

Preisskala:

●	bis 10 Franken
●●	11 bis 20 Franken
●●●	21 bis 30 Franken
●●●●	31 bis 40 Franken
●●●●●	41 bis 60 Franken
●●●●●●	61 Franken und mehr



La molasse du Vully sublime les traminer et freiburger

Depuis dix ans, les vignerons du Vully ont une charte de qualité pour leurs spécialités blanches, le freiburger et le traminer.

Publié aujourd'hui à 11h05, Sébastien Galliker

«Presque toutes les caves du Vully travaillaient du gewurztraminer, appelé seulement traminer dans notre région. Pour la vente, notamment en Suisse alémanique, il fallait se différencier des vins alsaciens, souvent plus sucrés. C'est pourquoi notre charte interdit la présence de sucre résiduel.» Sur ses quelque 10 hectares de vignes à Constantine, dans le Vully vaudois, Pierre Gentizon cultive 1700 m² de traminer. Il en tire un vin sec et a rejoint la Charte du Vully, établie il y a dix ans, au sujet de ce cépage et du freiburger.

Le traminer 2023 du Domaine des Marnes des Gentizon a décroché une médaille d'or dans la catégorie «autres cépages blancs» à la Sélection des vins vaudois. Quant au millésime 2022, il vient de se parer d'or à l'AWC Vienna, plus grand concours de vin officiellement reconnu au niveau mondial. Au total, sur 1412 producteurs de 41 pays, les onze vignerons du Vully en lice ont décroché cinq fois l'or et onze fois l'argent. Un signe que la qualité est au rendez-vous.

C'est Christian Vessaz, œnologue du Cru de l'Hôpital, à Môtier, qui a proposé l'élaboration de la Charte du Vully, il y a dix ans, dans la foulée de l'entrée de son traminer à la Mémoire des vins suisses. Le document prévoit notamment, pour le traminer et le freiburger, un rendement limité à 6 décilitres au mètre carré, un taux de sucre de 87 degrés Oechsle ou encore l'interdiction du coupage avec un autre cépage. «Chaque année, on déguste nos vins à l'aveugle et on met de côté les deux meilleurs dans le Trésor du Vully, une œnothèque spéciale», explique le vigneron.

Cépages aromatiques

«Avec les sols de molasse et le climat lacustre du Vully, ces deux cépages expriment toute leur typicité. Ils sont très aromatiques et présentent un bon potentiel de garde», glissait la Master of Wine, Johanna Dayer, lors d'une master class la semaine passée. Pour alimenter le cours, les vignerons de la charte ont sorti du Trésor les bouteilles conservées au fil du temps. À la clé, des vins présentant différents types d'amertume.

La Valaisanne, qui travaille au Clos de Tsampéhro, à Flanthey (VS), relevait un autre point: «Ce qui est génial, c'est que la charte entraîne les vignerons à s'entraider, à se donner des conseils de vinification.»

Les deux cépages sont cultivés depuis le début des années 50 dans la région viticole valdo-fribourgeoise. «À l'époque, il y avait déjà des soucis d'écoulement du chasselas. Mon père, Louis Chervet, avait ramené plusieurs nouveaux cépages d'Allemagne et d'Alsace», explique Jean-Daniel Chervet, patron d'un domaine familial cultivé depuis cinq générations à Praz et président de l'Association interprofessionnelle des vins du Vully.

Le gewurztraminer s'est vu abrégé en traminer pour en simplifier la prononciation. Ses grains sont roses. Quant au freiburger, il s'agit d'un croisement entre le silvaner et le pinot gris obtenu à Fribourg-en-Brigau. «Il s'en cultive à peine 15 hectares dans le monde, dont la moitié en Suisse», indique Jean-Daniel Chervet. Ce cépage rare est désormais nommé freisamer, sauf au Vully, où l'appellation d'origine a perduré.

Maturation tardive

Et Jean-Daniel Chervet d'ajouter que les deux cépages ont trouvé dans le Vully une adéquation idéale entre sol et climat. Un accord qui a tendance à se magnifier avec le changement climatique, pour ces raisins à la maturation plus tardive.

La récolte 2024 s'annonce déjà intéressante, même si les aléas climatiques n'ont pas épargné le Vully. «Pour notre part, on est passé entre les gouttes entre grêle, attaques de mildiou et gel printanier», sourient Célia et Julien

Cressier. Après une formation d'économiste d'entreprise, la fille de «Pierrot» Gentizon entreprend un apprentissage de caviste, dans le but de reprendre la cave des Marnes aux côtés de son mari, agriculteur. La continuité de la filière des deux cépages stars du Vully est garantie!

Outre les freiburger et traminer, tous les crus du Vully seront à la fête, les 14 et 15 septembre au centre du village de Praz, pour la traditionnelle Fête des vendanges. En compagnie de deux Guggenmusik et de fanfares, deux cortèges réunissant les enfants du Vully défilent samedi à 16 h 30 et dimanche à 14 h. Village de fête avec les sociétés locales et petit train dans le Vully sont aussi au programme. Entrée libre, achat du verre de fête pour 6 francs. Renseignements via www.fribourg.ch.



Sur ses quelque 10 hectares de vignes, Pierre Gentizon cultive 1700 m² de traminer, à Constantine, avec sa fille Célia et son beau-fils, Julien Cressier.24HEURES



Se mariant volontiers avec le gâteau du Vully local, le traminer 2023 de la cave des Marnes a décroché une médaille d'or dans la catégorie «autres cépages blancs» à la Sélection des vins vaudois. JEAN-PAUL GUINNARD



Les grains de traminer sont de couleur rose. JEAN-PAUL GUINNARD



Accompagnés ici de leur fille Camille, Célia et Julien Cressier s'appêtent à reprendre la cave des Marnes, raison pour laquelle Célia a entrepris un apprentissage de caviste. JEAN-PAUL GUINNARD

Economia e politica Top

Al via la Settimana svizzera del gusto

Di Valposchiavo Turismo

14 Settembre 2024 0 0



Si parla di alimentazione e ognuno mette bocca ! Ci sono i dogmatici di ogni tendenza, chi vuol dare lezioni, chi calcola le calorie, i fanatici della dietetica. Insomma, tanti punti di vista, che spesso dividono, invece di unire tutti attorno al piacere del gusto.

Riunendo da 24 anni migliaia di eventi in tutto il paese, la Settimana del Gusto vuol far diventare il mese di settembre, senza nessuna esclusiva, il mese popolare dell'alimentazione. Con due obiettivi : ridare alla cucina il suo posto d'onore e fare del cibo un diritto umano. La cucina è una cosa troppo preziosa per consegnarla all'industria agro-alimentare. La cucina del quotidiano permette di compiere piccoli gesti artigianali in un mondo di stress e di rumore. Gesti per i propri amici, per la famiglia : c'è una componente di sogno nel gesto di far da mangiare per gli altri. Prima di insegnare ai bambini ad usare una tastiera di computer, insegniamo loro a cucinare autonomamente !

Con quasi 800 000 persone povere nel nostro paese e 500 000 appena sopra la soglia di povertà, la questione dell'uguaglianza alimentare si impone. Il cibo è diventato per molti una voce di spesa aggiustabile a fine mese. Va bene raccomandare il consumo di 5 porzioni di frutta o verdura al giorno, ma sarebbe più efficace esonerarla dall'IVA !



Portal fürs Puschlav

Il Bernina
7742 Poschiavo
081 844 10 10
<https://www.ilbernina.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93195105
Ausschnitt Seite: 2/3

News Websites

In tutta Europa si avviano riflessioni per dare ai consumatori dei diritti e una maggiore uguaglianza. Queste idee convergono verso l'obiettivo di rendere il cibo un bene comune da tutelare, in solidarietà con i produttori locali.

L'evento più buono dell'anno vi aspetta in tutto il paese. Prendetevi il tempo di gustarlo, vedrete che fa bene allo spirito. www.gout.ch

Un Magazine GOUT.CH 2024 per accompagnare migliaia di eventi

Con una tiratura di 100'000 e tradotto in 3 lingue, il magazine 2024 della Settimana del Gusto si articola intorno al tema dei cereali. L'occasione per Fourchette verte, partner storico della Settimana del Gusto, di farne il suo tema nelle mense scolastiche.

Ai « Fiori del Gusto » dei comitati si aggiungono le distinzioni per la sostenibilità

I Comitati Qualità della Settimana del Gusto, allegramente composti da artigiani, giornalisti, ristoratori e cuochi, insegnanti e altri amanti della gastronomia, sono presenti in ogni regione della Svizzera. Ogni anno, si riuniscono per approvare il programma degli eventi riuniti dalla manifestazione secondo i criteri della Carta della manifestazione (<https://www.gout.ch/it/carta/>). Selezionano anche degli eventi « Fiori del Gusto ». Da quest'anno, si aggiungono le distinzioni per la sostenibilità, che mettono in valore gli eventi particolarmente impegnati nell'ambito delle tematiche della sostenibilità : l'ambiente, l'inclusione, il commercio equo etc.

Scopriteli tutti : <https://www.gout.ch/it/suggestion/i-preferiti-dei-nostri-comitati/>

Gian-Battista e Johann-Baptista von Tschärner, Padri del Gusto 2024

I viticoltori e castellani di Reichenau, Gian-Battista von Tschärner e suo figlio Johann-Baptista, sono i Padri della Settimana svizzera del Gusto 2024. Il castello di Reichenau troneggia sopra il luogo dove il Reno anteriore e il Reno posteriore si ricongiungono. Una situazione privilegiata in quanto si trova sulla direttrice dell'antica strada commerciale che collegava Coira e Tirano, ovvero la porta verso l'Italia. La strada commerciale è diventata una strada del gusto, che porta in Engadina e poi nella Valposchiavo attraversando il passo della Bernina.

Proprio in questo castello, vivono i von Tschärner, annoverati tra i migliori viticoltori della Svizzera. Tra l'altro, l'associazione « Mémoire des Vins Suisses » creata nel 2004 per dimostrare il potenziale di invecchiamento dei vini svizzeri, ha incluso sin dall'inizio del progetto la loro cantina, il cui vitigno di riferimento è il Pinot nero. Ma i von Tschärner amano anche il Completer, vitigno più di nicchia che loro definiscono « Regina dei vini bianchi svizzeri ». Oltre alla produzione vinicola, i nostri viticoltori e castellani producono anche circa 2 tonnellate di asparagi l'anno, nei terreni sabbiosi del Reno.

La Settimana svizzera del Gusto 2024 ha la fortuna di avere degli Ambasciatori generosi, veraci e appassionati, proprio come i loro vini, che fanno brillare la produzione viti-vinicola svizzera.

Valposchiavo, Regione Svizzera del Gusto 2024

La Valposchiavo – in quanto partner della rete dei “Grandi Luoghi del Gusto” – da anni punta sulla cucina locale nel suo marketing turistico: mangiare il cibo buono da dove viene è il motto, e non solo per ragioni di marketing. Probabilmente sono poche le regioni che – in uno spazio così ridotto – hanno un portafoglio così ricco di prodotti locali da offrire. Per valorizzare questi prodotti è stato lanciato il progetto „100% Valposchiavo“, una stretta collaborazione tra l'agricoltura, la trasformazione alimentare e la gastronomia con lo scopo di creare o rafforzare le catene di valore chiuse che vanno dalla produzione alla lavorazione fino al consumo. È stato questo modo innovativo di organizzare il sistema alimentare che ha convinto la Fondation pour la promotion du Goût a nominare



Portal fürs Puschlav

Il Bernina
7742 Poschiavo
081 844 10 10
<https://www.ilbernina.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Infoseiten



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93195105
Ausschnitt Seite: 3/3

News Websites

la Valposchiavo Regione del Gusto 2024. Una rete capillare di partner in tutta la regione – dai contadini ai trasformatori e fino alla gastronomia – sono le fondamenta dei tre pilastri che costituiscono il programma della Regione del Gusto 2024: I produttori e i prodotti locali verranno festeggiati durante tutto l'anno con eventi e attività legate al tema del sistema alimentare locale. Il tutto culminerà nella cerimonia di passaggio del testimone che sarà celebrata con una festa della raccolta a conclusione della Settimana del Gusto, il 21 e 22 Settembre 2024.

La Consigliera federale Elisabeth Baume Schneider inaugura la Settimana svizzera del Gusto 2024

Elisabeth Baume Schneider darà il via alla 24a Settimana svizzera del gusto con un Gala che si terrà mercoledì 11 settembre a Berna presso il Bellevue Palace. La Consigliera federale conosce bene la Settimana svizzera del gusto: è stata per molti anni membro del comitato qualità del Giura e membro del Consiglio della Fondazione del Gusto. Il Gala sarà interamente all'insegna dei prodotti della Valposchiavo, Regione Svizzera del Gusto 2024, e del Cantone dei Grigioni, con vini esclusivamente locali per i 200 ospiti.



Neuenburg: Pinot-Paradies mit einzigartigem Terroir

Neuenburg ist bekannt für sein einzigartiges Terroir, das vor allem aus der Rebsorte Pinot Noir grandiose Weine hervorbringt. Im Kanton selbst erkannte man das Potenzial erst vor gut 20 Jahren. Seitdem hat sich Neuenburg nicht nur zum Pinot-, sondern auch zum Bio-Paradies entwickelt.

13.09.2024, Benjamin Herzog

Jean-Denis Perrochet von der Domaine de la Maison Carrée gehört zu den renommiertesten Winzern unseres Landes. Er leitet das Weingut La Maison Carrée im wildromantischen Winzerdorf Auvernier in sechster Generation. Dieses befindet sich direkt am Neuenburgersee, respektive am Jurasüdfuss. Eingefleischten Weinkennern ist dieser Landstrich als eines der interessantesten Terroirs des Landes bekannt – insbesondere für die Sorte Pinot Noir, die bei Perrochets besonders delikater und ausdrucksstark gelingt. Man könnte meinen, dass das Weingut La Maison Carrée und die gesamte Gegend seit jeher Spitzenweine keltert – ganz ähnlich wie im Burgund, zu dem der Landstrich auch einst gehörte. Doch das Wissen, dass in der Region und auf der eigenen Domaine die Bedingungen für die Produktion von Spitzenweinen gegeben sind, ist noch verhältnismässig jung. «Uns wurde lange gesagt, dass wir hier kein spezielles Terroir haben», so Jean-Denis Perrochet. Heute ist La Maison Carrée bekannt für zwei durch und durch terroirgetriebene Pinot Noirs – den Auvernier und den Hauterive, benannt nach den jeweiligen Ortschaften, wo die Trauben wachsen. «Die Reben in Hauterive haben wir 1997 gekauft und 1999 den ersten Wein gekeltert, eigentlich nur, um mehr Rotwein abfüllen zu können», so Perrochet. Die Entscheidung, zwei Weine zu machen, fiel erst, als der Saft von der Presse lief. «Das waren zwei völlig unterschiedliche Weinprofile», damit war Perrochets Neugierde geweckt. 2003 wurden in der Region erstmals systematisch Bodenprofile erstellt – 64 an der Zahl, runter bis auf drei Meter. In Zusammenarbeit mit anderen Winzern und dem Kanton. Und plötzlich ging im Kanton Neuenburg ein Licht auf: Sie hatten tatsächlich spezielle Lagen in der Region, humusarm und enorm kalkreich. «Wir wussten jetzt Schwarz auf Weiss, wo die besten Lagen sind», so Perrochet. »Die Winzer, die keine Toplagen hatten, waren darüber natürlich nicht erfreut, aber damals ging es los mit den Crus aus Neuenburg.« Die Geschichte als Gegend für Spitzenweine begann. Bei den Perrochets ging sie einher mit der Umstellung auf biodynamischen Anbau im Jahr 2004 – aus Qualitätsgründen, wie Jean-Denis Perrochet festhält. Ein Schritt, mit dem Auch sein Sohn Alexandre, dem er den Betrieb kürzlich überschrieben hat, absolut «d'accord» ist. Waren sie damals noch Exoten in der Region, gelten sie heute als Vorreiter einer wahren Bio-Welle.

Bio-Paradies Der Kanton Neuenburg ist die erste Weinregion der Schweiz, die den Bio-Anteil von 50 Prozent überschritten hat. Seit Januar 2024 sind gar 60 Prozent der Rebflächen biologisch zertifiziert. Das ist nicht nur gut für den Planeten, sondern auch für die Weinqualität. Gerade der biodynamische Ansatz bringt viele Vorteile im Hinblick auf die Klimaerwärmung mit sich, die auch den verhältnismässig milden Landstrich je nach Jahr unter Druck bringt. Die Domaine Montmollin liegt wenige Gehminuten von der Maison Carrée entfernt. Benoit de Montmollin führt den Betrieb in vierter Generation gemeinsam mit seiner Schwester Rachel Billeter-de Montmollin. Ihr 50-Hektar-Betrieb ist seit 2017 biozertifiziert, wobei auch hier biodynamische Präparate und Methoden zum Einsatz kommen. Benoit de Montmollin, der für die Produktion verantwortlich ist, ist experimentierfreudig. Er keltert auch Naturweine, teilweise aus pilzwiderstandsfähigen Sorten. Doch auch auf seinem Weingut sind es die Klassiker, die nachgefragt werden – Pinot Noir beim Rotwein und Chasselas bei den Weissenen. Insbesondere der Chasselas Non-Filtré, der trübe, frische und absolut regionstypische Chasselas-Stil findet reissenden Absatz. «Wir verkaufen heute mehr Non-Filtré als klassischen Chasselas ab Hof», so Benoit de Montmollin. Der Erfolg des Non-Filtré hält auch Henri Aloys Grosjean vom legendären Château d'Auvernier auf Trab. Er füllt gleich mehrere Versionen der Spezialität ab. Früher war sie nur während weniger Monate erhältlich, heute können die Neuenburger Winzer ihn ganzjährig verkaufen. Henri Grosjeans Familie ist seit 1603 im Château Auvernier daheim, er selbst ist Weinmacher in 15. Generation. «Ich wusste schon als kleiner Junge, dass ich das einst machen möchte», sagt er mit starker Stimme. Als 2016 die Stelle als Geschäftsführers auf Château d'Auvernier vakant wurde, schlug Grosjeans Vater vor, dass Henri doch gleich einsteigen sollte, statt das geplante Praktikum in Südafrika anzutreten. Dieser nahm an und erfüllte sich seinen Traum. Sein Vater Thierry Grosjean, der selbst noch im Château wohnt, hinterliess ihm grosse Fussstapfen: Er war in der Kantonregierung und äusserst engagiert auf vielen Ebenen, beispielsweise auch als Präsident der Vereinigung Mémoire der Vins Suisses. Henri Aloys Grosjean nimmt das Erbe



sehr souverän an. «Bei der ersten Ernte war es noch schwierig», sagt er lachend. «Mein Vater ging dann nach Korsika in die Ferien. Heute hilft er mir, wenn ich ihn brauche, aber mischt sich nicht mehr ein.» Die Geschichte der Caves de Chambleau, die ebenfalls schweizweit einen Ruf für Spitzengewächse genießt, ist eine ganz andere, fast untypische für die Region. Louis-Philippe Burgat gründete den Betrieb gemeinsam mit seiner Frau Valerie erst im Jahr 2001 – immerhin ist mit Tochter Charlotte heute auch die zweite Generation aktiv mit dabei. Chambleau befindet sich oberhalb von Colombier mit einem Blick weit über den See. Das ist auch der Grund, warum man von Anfang an auf Rotwein setzte. «Hier oben gibt es viel Sand und Kies», sagt Burgat. «Der Chasselas wächst eher am See.» Auch Burgat ist Mitglied in der Mémoire des Vins Suisses, seit dem Jahrgang 2005 lässt er jedes Jahr Flaschen von seinem Spitzen-Pinot Pur Sang in der Schatzkammer der Vereinigung einlagern. «Dass ich nach so kurzer Zeit schon beitreten konnte ist ein grosses Glück», gibt Burgat zu Protokoll. Ganz unrecht hat er damit nicht. Die Verantwortlichen der Vereinigung wollten nämlich eigentlich den legendären Neuenburger Produzenten Jacques Tatascore besuchen, dieser hat die Anfrage allerdings nie beantwortet. Vom Pur Sang waren sie so hin und weg, dass kurzum die junge Caves de Chambleau den Platz einnahm. Auch wenn der Betrieb von Familie Burgat verhältnismässig jung ist, wird Tradition hier ebenfalls grossgeschrieben. Das beweist etwa der Chasselas Blanche Loyer, der für die Lagerung bestimmt ist und erst nach einem Jahr auf der Hefe abgefüllt wird. Sensorisch erinnert der Weisswein eher an die besten Crus des Genfersees als an die frischen Gewächse Neuenburgs. Für Überraschungen ist Neuenburg auch gut. Eine solche findet sich etwa im Val de Travers, eine gut halbe Stunde Autofahrt weg von den eigentlichen Weinbauzonen: die Maison Mauler, einer der renommiertesten Schweizer Betriebe für Produktion von Schaumweinen aus traditioneller Flaschengärung. Hier werden Prickler aus Trauben und Weinen verschiedenster Gebiete produziert, aus der Schweiz, auch aus dem nahen Frankreich. Besonders stolz ist man aber auf die eigenen Gewächse wie den Jahrgangs-Schaumwein Cuvée Louis-Edouard Mauler, der ganze sieben Jahre in den Kellern des ehemaligen Klosters Prieuré Saint-Pierre reift, bevor er degorgiert wird und in den Verkauf gelangt. Ein grosser Schaumwein, vielleicht einer der besten der Schweiz – von einem der interessantesten Terroirs, das man in unserem Land kennt. ZUM GANZEN TASTING Nichts mehr verpassen! Melden Sie sich jetzt für unseren Newsletter an.





Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93195103
Ausschnitt Seite: 3/4

News Websites







Il cibo è un bene comune

13 Settembre 2024

Si parla di alimentazione e ognuno mette bocca! Ci sono i dogmatici di ogni tendenza, chi vuol dare lezioni, chi calcola le calorie, i fanatici della dietetica. Insomma, tanti punti di vista, che spesso dividono, invece di unire tutti attorno al piacere del gusto.

Riunendo da 24 anni migliaia di eventi in tutto il paese, la Settimana del Gusto vuol far diventare il mese di settembre, senza nessuna esclusiva, il mese popolare dell'alimentazione. Con due obiettivi: ridare alla cucina il suo posto d'onore e fare del cibo un diritto umano. La cucina è una cosa troppo preziosa per consegnarla all'industria agro-alimentare. La cucina del quotidiano permette di compiere piccoli gesti artigianali in un mondo di stress e di rumore. Gesti per i propri amici, per la famiglia: c'è una componente di sogno nel gesto di far da mangiare per gli altri. Prima di insegnare ai bambini ad usare una tastiera di computer, insegniamo loro a cucinare autonomamente!

Con quasi 800 000 persone povere nel nostro paese e 500 000 appena sopra la soglia di povertà, la questione dell'uguaglianza alimentare si impone. Il cibo è diventato per molti una voce di spesa aggiustabile a fine mese. Va bene raccomandare il consumo di 5 porzioni di frutta o verdura al giorno, ma sarebbe più efficace esonerarla dall'IVA!

In tutta Europa si avviano riflessioni per dare ai consumatori dei diritti e una maggiore uguaglianza. Queste idee convergono verso l'obiettivo di rendere il cibo un bene comune da tutelare, in solidarietà con i produttori locali.

L'evento più buono dell'anno vi aspetta in tutto il paese. Prendetevi il tempo di gustarlo, vedrete che fa bene allo spirito. www.gout.ch

Un Magazine GOUT.CH 2024 per accompagnare migliaia di eventi

Con una tiratura di 100'000 e tradotto in 3 lingue, il magazine 2024 della Settimana del Gusto si articola intorno al tema dei cereali. L'occasione per Fourchette verte, partner storico della Settimana del Gusto, di farne il suo tema nelle mense scolastiche.

Ai «Fiori del Gusto» dei comitati si aggiungono le distinzioni per la sostenibilità

I Comitati Qualità della Settimana del Gusto, allegramente composti da artigiani, giornalisti, ristoratori e cuochi, insegnanti e altri amanti della gastronomia, sono presenti in ogni regione della Svizzera. Ogni anno, si riuniscono per approvare il programma degli eventi riuniti dalla manifestazione secondo i criteri della Carta della manifestazione (<https://www.gout.ch/it/carta/>). Selezionano anche degli eventi «Fiori del Gusto». Da quest'anno, si aggiungono le distinzioni per la sostenibilità, che mettono in valore gli eventi particolarmente impegnati nell'ambito delle tematiche della sostenibilità: l'ambiente, l'inclusione, il commercio equo etc.

Scopriteli tutti: <https://www.gout.ch/it/suggestion/i-preferiti-dei-nostri-comitati/>

Gian-Battista et Johann-Baptista von Tscharner, Padrini del Gusto 2024

I viticoltori e castellani di Reichenau, Gian-Battista von Tscharner e suo figlio Johann-Baptista, sono i Padrini della Settimana svizzera del Gusto 2024. Il castello di Reichenau troneggia sopra il luogo dove il Reno anteriore e il Reno posteriore si ricongiungono. Una situazione privilegiata in quanto si trova sulla direttrice dell'antica strada commerciale che collegava Coira e Tirano, ovvero la porta verso l'Italia. La strada commerciale è diventata una



strada del gusto, che porta in Engadina e poi nella Valposchiavo attraversando il passo della Bernina.

Proprio in questo castello, vivono i von Tschärner, annoverati tra i migliori viticoltori della Svizzera. Tra l'altro, l'associazione « Mémoire des Vins Suisses » creata nel 2004 per dimostrare il potenziale di invecchiamento dei vini svizzeri, ha incluso sin dall'inizio del progetto la loro cantina, il cui vitigno di riferimento è il Pinot nero. Ma i von Tschärner amano anche il Completer, vitigno più di nicchia che loro definiscono « Regina dei vini bianchi svizzeri ». Oltre alla produzione vinicola, i nostri viticoltori e castellani producono anche circa 2 tonnellate di asparagi l'anno, nei terreni sabbiosi del Reno. La Settimana svizzera del Gusto 2024 ha la fortuna di avere degli Ambasciatori generosi, veraci e appassionati, proprio come i loro vini, che fanno brillare la produzione viti-vinicola svizzera.

<https://www.gout.ch/it/gian-battista-e-johann-baptista-von-tschärner/>

Valposchiavo, Regione Svizzera del Gusto 2024

La Valposchiavo - in quanto partner della rete dei "Grandi Luoghi del Gusto" - da anni punta sulla cucina locale nel suo marketing turistico: mangiare il cibo buono da dove viene è il motto, e non solo per ragioni di marketing. Probabilmente sono poche le regioni che - in uno spazio così ridotto - hanno un portafoglio così ricco di prodotti locali da offrire. Per valorizzare questi prodotti è stato lanciato il progetto „100% Valposchiavo“, una stretta collaborazione tra l'agricoltura, la trasformazione alimentare e la gastronomia con lo scopo di creare o rafforzare le catene di valore chiuse che vanno dalla produzione alla lavorazione fino al consumo. È stato questo modo innovativo di organizzare il sistema alimentare che ha convinto la Fondation pour la promotion du Goût a nominare la Valposchiavo Regione del Gusto 2024. Una rete capillare di partner in tutta la regione - dai contadini ai trasformatori e fino alla gastronomia - sono le fondamenta dei tre pilastri che costituiscono il programma della Regione del Gusto 2024: I produttori e i prodotti locali verranno festeggiati durante tutto l'anno con eventi e attività legate al tema del sistema alimentare locale. Il tutto culminerà nella cerimonia di passaggio del testimone che sarà celebrata con una festa della raccolta a conclusione della Settimana del Gusto, il 21 e 22 Settembre 2024.

gusto.valposchiavo.ch

Antonio Platz



Semaine suisse du goût: cette fondation qui veut lutter contre le péril alimentaire

La Fondation pour la Promotion du Goût veut lutter contre le péril alimentaire qui touche notre société dans son ensemble.

11 sept. 2024, France Massy

Fondée en 2001, l'Association pour la Promotion du Goût s'est muée en Fondation d'utilité publique sans but lucratif en 2015, sous la présidence de Robert Cramer, ancien Conseiller d'État et Conseiller aux États. C'est elle qui chapeaute la Semaine du Goût Suisse et qui est à l'origine de plusieurs autres projets: Le Mérite Culinaire Suisse, Les Grands Sites du Goût et le Swiss Wine Tour et l'Académie suisse du Goût.

Retrouvez cet article dans le supplément Terroirs du Nouvelliste (10 septembre 2024), en cliquant ICI

Pour les humains, les animaux et la planète

Alors que l'industrialisation massive de l'agriculture contraint la plupart des agriculteurs à pratiquer la culture intensive au risque de ne plus arriver à nourrir la population, que les conditions de vie des gens de la terre se détériore, les poussant à abandonner le métier ou aux pires extrémités (le risque de suicide est 37% plus élevé chez les paysans que dans le reste de la population, selon une étude de l'Université de Berne), des milliers de variétés de fruits et de légumes disparaissent de nos étals et nombre de poissons deviennent des espèces en voie de disparition. Il y a péril dans le garde-manger!

«Agriculture, environnement, santé, économie, culture, éducation, tourisme: tous les piliers de notre société contemporaine sont concernés par ce péril alimentaire» affirme Josef Zisyadis, ici en 2018 avec Frédéric Dumoulin, alors président de «Sion Fête du Goût».

«Peut-on accepter que nos enfants et petits-enfants ne disposent ni de la qualité, ni de la diversité alimentaire qui sont encore fragilement les nôtres aujourd'hui? », s'alarme Josef Zisyadis, directeur de la Fondation pour la Promotion du Goût. «L'accès au «bien manger» ne doit pas être un privilège mais un droit inaliénable et indépendant de toute notion de revenu. Aucun citoyen ne doit être mis à l'écart de ce droit pour des raisons économiques, sociales ou culturelles.»

La Fondation pour la Promotion du Goût chapeaute également...

Prix créé pour mettre en valeur l'excellence de la gastronomie suisse et en particulier celle du métier de cuisinier. Chaque année, il est remis à quatre cuisiniers dont l'activité a fait ou fait honneur à la profession, reconnus pour leur excellence, leur savoir-faire et pour l'exercice de leur art dans le respect des produits authentiques du patrimoine culinaire suisse. www.meriteculinaire.ch

Projet lancé en 2018 qui vise à valoriser la Suisse en tant que destination gourmande et à encourager un tourisme lié à la gastronomie, à la promotion de ses terroirs et de leurs fabuleux produits. Dix-sept régions «Grands Sites du Goût» en font d'ores et déjà partie. www.sites-du-gout.ch

Projet œnotouristique national qui souhaite mettre en valeur l'offre viticole et touristique de chaque canton via une plateforme qui regroupe un réseau national de prestataires-partenaires de qualité partageant le même état d'esprit, afin de promouvoir la grande qualité de nos vins en proposant des offres œnotouristiques originales et authentiques. www.swisswinetour.com

L'Académie du Goût fournit un cadre national pour faciliter des activités destinées à valoriser les connaissances

historiques, scientifiques et sociales et promouvoir, à travers des programmes appropriés une alimentation savoureuse, saine et durable basée sur la proximité et le territoire. Son approche repose sur le plaisir pour promouvoir la transition vers une alimentation plus durable en utilisant le goût comme point d'entrée.

Ce projet a comme base trois entités suisses déjà existantes, respectivement, le Réseau national suisse des Villes du Goût, la Slow Mobile et le Forum Origine, Diversité et Territoire.

L'Académie suisse du Goût est présidée par François Pythoud, ancien ambassadeur suisse à la FAO à Rome. Le projet est coordonné par un comité de pilotage formé par des représentants des autres projets de la Fondation. www.academiedugout.ch

Valposchiavo est la région du Goût 2024!

En savoir plus: [ici](#)

Gian-Battista et Johann-Battista von Tcharner, vigneron à Reichenau, sont les parrains du Goût 2024

Membres de la Mémoire des Vins Suisses, le père et le fils proposent des vins exceptionnels, dont leur fameux Compléter. © Jürg Waldmeier En savoir plus: [Ici](#)



Des milliers de variétés de fruits et légumes disparaissent chaque année de nos étals. La diversité alimentaire fout le camp!



Online-Ausgabe

Le Nouvelliste
1950 Sion
027/ 329 75 70
<https://lenouvelliste.ch/>

Medienart: Internet
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
UUpM: 902'583
Page Visits: 3'369'600

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.003

Referenz: 93177553
Ausschnitt Seite: 3/4

News Websites



En savoir plus: [ici](#)



Membres de la Mémoire des Vins Suisses, le père et le fils proposent des vins exceptionnels, dont leur fameux Compléter. © Jürg Waldmeier



Il cibo è un bene comune, dal 9 settembre inizia la settimana del gusto fino al 22 settembre 2024

RBoss
 Set 9, 2024

Si parla di alimentazione e ognuno mette bocca ! Ci sono i dogmatici di ogni tendenza, chi vuol dare lezioni, chi calcola le calorie, i fanatici della dietetica. Insomma, tanti punti di vista, che spesso dividono, invece di unire tutti attorno al piacere del gusto.

Riunendo da 24 anni migliaia di eventi in tutto il paese, la Settimana del Gusto vuol far diventare il mese di settembre, senza nessuna esclusiva, il mese popolare dell'alimentazione. Con due obiettivi : ridare alla cucina il suo posto d'onore e fare del cibo un diritto umano. La cucina è una cosa troppo preziosa per consegnarla all'industria agro-alimentare. La cucina del quotidiano permette di compiere piccoli gesti artigianali in un mondo di stress e di rumore. Gesti per i propri amici, per la famiglia : c'è una componente di sogno nel gesto di far da mangiare per gli altri. Prima di insegnare ai bambini ad usare una tastiera di computer, insegniamo loro a cucinare autonomamente !

Con quasi 800 000 persone povere nel nostro paese e 500 000 appena sopra la soglia di povertà, la



questione dell'uguaglianza alimentare si impone. Il cibo è diventato per molti una voce di spesa aggiustabile a fine mese. Va bene raccomandare il consumo di 5 porzioni di frutta o verdura al giorno, ma sarebbe più efficace esonerarla dall'IVA !

In tutta Europa si avviano riflessioni per dare ai consumatori dei diritti e una maggiore uguaglianza. Queste idee convergono verso l'obiettivo di rendere il cibo un bene comune da tutelare, in solidarietà con i produttori locali.

L'evento più buono dell'anno vi aspetta in tutto il paese. Prendetevi il tempo di gustarlo, vedrete che fa bene allo spirito.www.gout.ch

Un Magazine GOUT.CH 2024 per accompagnare migliaia di eventi

Con una tiratura di 100'000 e tradotto in 3 lingue, il magazine 2024 della Settimana del Gusto si articola intorno al tema dei cereali. L'occasione per Fourchette verte, partner storico della Settimana del Gusto, di farne il suo tema nelle mense scolastiche.

Ai «Fiori del Gusto» dei comitati si aggiungono le distinzioni per la sostenibilità

I Comitati Qualità della Settimana del Gusto, allegramente composti da artigiani, giornalisti, ristoratori e cuochi, insegnanti e altri amanti della gastronomia, sono presenti in ogni regione della Svizzera. Ogni anno, si riuniscono per approvare il programma degli eventi riuniti dalla manifestazione secondo i criteri della Carta della manifestazione (<https://www.gout.ch/it/carta/>). Selezionano anche degli eventi «Fiori del Gusto». Da quest'anno, si aggiungono le distinzioni per la sostenibilità, che mettono in valore gli eventi particolarmente impegnati nell'ambito delle tematiche della sostenibilità : l'ambiente, l'inclusione, il commercio equo etc.

Le distinzioni per il Canton Ticino :

- Menu Gastronomico "Reno 1332" al ristorante Tremola San Gottardo
- Mercato agricolo by Teste di rapa, del Biobistrot "Afiordigusto"

Scopriteli tutti: <https://www.gout.ch/it/suggestion/i-preferiti-dei-nostri-comitati/>

Gian-Battista et Johann-Baptista von Tschärner, Padri del Gusto 2024



I viticoltori e castellani di Reichenau, Gian-Battista von Tscharner e suo figlio Johann-Baptista, sono i Padri della Settimana svizzera del Gusto 2024. Il castello di Reichenau troneggia sopra il luogo dove il Reno anteriore e il Reno posteriore si ricongiungono. Una situazione privilegiata in quanto si trova sulla direttrice dell'antica strada commerciale che collegava Coira e Tirano, ovvero la porta verso l'Italia. La strada commerciale è diventata una strada del gusto, che porta in Engadina e poi nella Valposchiavo attraversando il passo della Bernina.

Proprio in questo castello, vivono i von Tscharner, annoverati tra i migliori viticoltori della Svizzera. Tra l'altro, l'associazione « Mémoire des Vins Suisses » creata nel 2004 per dimostrare il potenziale di invecchiamento dei vini svizzeri, ha incluso sin dall'inizio del progetto la loro cantina, il cui vitigno di riferimento è il Pinot nero. Ma i von Tscharner amano anche il Completer, vitigno più di nicchia che loro definiscono « Regina dei vini bianchi svizzeri ». Oltre alla produzione vinicola, i nostri viticoltori e castellani producono anche circa 2 tonnellate di asparagi l'anno, nei terreni sabbiosi del Reno.

La Settimana svizzera del Gusto 2024 ha la fortuna di avere degli Ambasciatori generosi, veraci e appassionati, proprio come i loro vini, che fanno brillare la produzione viti-vinicola svizzera.

Gian-Battista e Johann-Baptista von Tscharner

Dieser Inhalt kann nicht in einem Frame angezeigt werden

Um die Informationen zu schützen, die Sie auf dieser Website eingeben, hat der Herausgeber dieser Inhalte das Anzeigen der Inhalte in einem Frame untersagt.

Mögliche Vorgehensweise:

Diesen Inhalt in einem neuen Fenster öffnen

Valposchiavo, Regione Svizzera del Gusto 2024

La Valposchiavo – in quanto partner della rete dei “Grandi Luoghi del Gusto” – da anni punta sulla cucina locale nel suo marketing turistico: mangiare il cibo buono da dove viene è il motto, e non solo per ragioni di marketing. Probabilmente sono poche le regioni che – in uno spazio così ridotto –



hanno un portafoglio così ricco di prodotti locali da offrire. Per valorizzare questi prodotti è stato lanciato il progetto „100% Valposchiavo“, una stretta collaborazione tra l'agricoltura, la trasformazione alimentare e la gastronomia con lo scopo di creare o rafforzare le catene di valore chiuse che vanno dalla produzione alla lavorazione fino al consumo. È stato questo modo innovativo di organizzare il sistema alimentare che ha convinto la Fondation pour la promotion du Goût a nominare la Valposchiavo Regione del Gusto 2024. Una rete capillare di partner in tutta la regione – dai contadini ai trasformatori e fino alla gastronomia – sono le fondamenta dei tre pilastri che costituiscono il programma della Regione del Gusto 2024: I produttori e i prodotti locali verranno festeggiati durante tutto l'anno con eventi e attività legate al tema del sistema alimentare locale. Il tutto culminerà nella cerimonia di passaggio del testimone che sarà celebrata con una festa della raccolta a conclusione della Settimana del Gusto, il 21 e 22 Settembre 2024.

gusto.valposchiavo.ch

La Consigliera federale Elisabeth Baume Schneider inaugura la Settimana svizzera del Gusto 2024

Elisabeth Baume Schneider darà il via alla 24a Settimana svizzera del gusto con un Gala che si terrà mercoledì 11 settembre a Berna presso il Bellevue Palace. La Consigliera federale conosce bene la Settimana svizzera del gusto: è stata per molti anni membro del comitato qualità del Giura e membro del Consiglio della Fondazione del Gusto. Il Gala sarà interamente all'insegna dei prodotti della Valposchiavo, Regione Svizzera del Gusto 2024, e del Cantone dei Grigioni, con vini esclusivamente locali per i 200 ospiti.

Lancio della Settimana del Gusto in Ticino alla Scuola dell'infanzia di Minusio

Si apre lunedì 9 settembre l'edizione ticinese della Settimana del Gusto. Presenti il direttore nazionale della manifestazione, Josef Zisyadis e la direttrice del Dipartimento dell'educazione, della cultura e dello sport (DECS), Marina Carobbio Guscelli, oltre ad allieve e allievi e personale scolastico.



Numerose le proposte in Ticino, distribuite sul territorio cantonale nell'ambito della Settimana del Gusto: menu gastronomici, visite a cantine e degustazioni, feste, attività a favore della salute. Da oltre vent'anni anche le scuole dell'infanzia hanno aderito alla manifestazione. La Sezione delle scuole comunali del DECS, con il marchio di garanzia Fourchette verte, in collaborazione con il Centro di Competenze agroalimentari (CCAT), che si occupa di incrementare l'utilizzo dei prodotti ticinesi anche nella refezione scolastica, porta quest'anno nelle scuole dell'infanzia, dal 9 al 13 settembre, cinque menu equilibrati che prestano un'attenzione particolare ai prodotti locali, stagionali e sostenibili.

La refezione scolastica del Canton Ticino, coordinata dall'Ufficio della refezione e dei trasporti scolastici (URTS), che garantisce dal canto suo circa 430'000 pasti annuali in 26 ristoranti scolastici a gestione statale e che si impegna a sensibilizzare ragazzi e ragazze a una sana e corretta alimentazione, propone anch'essa, in occasione della Settimana del gusto, diverse ricette legate al territorio ticinese. Particolare attenzione, pure al Sud delle Alpi, ai cereali, utilizzati in Ticino in una varietà di piatti che riflettono le tradizioni culinarie locali e la disponibilità di ingredienti del territorio.