

Imposantes Märchen- und Weinschloss

Waadt Château de Vufflens ist nicht nur eines der meistfotografierten Schlösser der Schweiz, sondern auch Geburtsort interessanter und finessenreicher Weine.

Der Anblick des gewaltigen Château de Vufflens verschlägt einem jedes Mal von neuem den Atem. Das 1415 aus Backsteinen erbaute wehrhafte Château oberhalb von Morges ist der Inbegriff eines Schlosses. Genau so stellen sich Kinder ein Märchenschloss vor: Imposant, von vier Türmen flankiert und mit trutzigem Donjon thront es ehrfurchtgebietend auf einer von Reben bewachsenen Anhöhe. Kein Zweifel: Wir stehen vor dem spektakulärsten aller Waadtländer Weinschlösser.



Das spektakulärste Weinschloss der Waadt: Château de Vufflens.

Edle Weine reifen im ehrwürdigen Schlosskeller

Das Schloss befindet sich in Privatbesitz; der Wohn-

trakt ist deshalb nicht zu besichtigen. Im schönen alten Gewölbekeller stehen mächtige Holzfuder nebeneinander, an der ge-

genüberliegenden Wand stapeln sich zahlreiche Barriques. Hier reift der rote Château de Vufflens, ein reiner Gamay, der mit seinen überwältigenden Beeraromen, seiner strahlenden Frucht und seinem unverwechselbaren Charme zeigt, wozu diese Sorte fähig ist, aber auch der kirschfruchtige, saftige Château de Vufflens Pinot noir und die Assemblage aus den Zwillingssorten Gamaret und Garanoir. Die Weissweine des Schlosses, ein mineralischer Chasselas voller Finesse und ein ausdrucksvoller, extraktreicher Chardonnay, der kein Anrecht

auf die Schlossappellation hat, da ein Teil der für ihn verwendeten Trauben aus einer benachbarten Lage stammen, werden auf der direkt neben dem Schloss liegenden Domaine du Plessis vinifiziert, und zwar wie die Rotweine vom ambitionierten Önologen des Hauses Bolle, Jean-François Crausaz.

Mitglied der prestigereichen Vereinigung C, D & C

Das traditionsreiche Handelshaus Bolle ist denn auch seit vielen Jahren Pächterin des zum Schloss gehörenden Rebbergs. Von den acht Hektaren sind drei mit weissen Sorten (Chasselas und wenig Chardonnay) bestockt, auf den restlichen fünf Hektaren wachsen rote Sorten, nämlich Gamay, Pinot noir, Merlot, Gamaret und Garanoir. Seit letztem Jahr ist das Château de Vufflens zusammen mit 18 anderen prestigereichen historischen Waadtländer Weingütern und -schlössern Mitglied der Vereinigung Clos, Domaines & Châteaux. Seither tragen seine Weine als Markenzeichen die bordeauxrot-silberne Banderole der Vereinigung um den Flaschenhals. Noblesse oblige! **Eva Zwahlen**

CHÂTEAU DE VUFFLENS ROUGE 2007

Ein sattes Rubinrot kündigt eine strahlende, verführerische Nase an, die dominiert wird von reifen roten Beerennoten und sehr dezenten Holznuancen. Im Gaumen präsentiert sich dieser Wein wunderbar rund, geschmeidig und samtig weich, strukturiert von sehr feinen, gut eingebundenen Tanninen und getragen von einer saftigen Säure. Ein eleganter, unprätentiöser und gefälliger Wein mit unleugbarem Charme.

**Erhältlich beim Cash-Wineclub.
Preis: 12.50 Franken pro Flasche.**



Handlese versus maschinelle Ernte

Weinmaleins Nun strömen sie wieder aus, die Erntehelfer aus dem In- und Ausland, um die reifen Weintrauben zu lesen. An gewissen Orten erledigen Maschinen diese Arbeit.

Traditionell werden die reifen Trauben von Hand abgeschnitten und in stabile Plastikboxen gelegt, damit sie nicht zerdrückt werden. In steilen, schwer zugänglichen Lagen ist die Weinlese gar nicht anders machbar.

Ausserdem hat die Handlese massive Vorteile, können geübte Lesehelfer doch beschädigte, faule Beeren wegschneiden oder bei den kostbaren Trockenbeerenauslesen nur die von der Edelfäule befallenen Trauben aus-

wählen. Das hat aber seinen Preis.

In der Neuen Welt, aber auch in Europa, dort, wo es Topografie und Erziehungssysteme der Reben zulassen, kommen zunehmend Erntemaschinen zum Einsatz. Diese er-

bringen, bedient von einer einzigen Person, in einem Tag die gleiche Leistung wie Hunderte von Lesehelfern. Traditionsreiche Qualitätsbetriebe halten aber trotz viel höherer Kosten an der Handlese fest. **EZ**

NACHGESCHENKT



Beat Koelliker
Weinexperte

Der fröhliche Weinberg

Weinlese. Jeder Weinliebhaber sollte das einmal erlebt haben. Die Fantasie verklärt diese Zeit mit wunderbaren Bildern: Man denkt an einen goldenen Oktober. Leserinnen mit Körben voller Trauben auf dem Kopf. Lieder werden gesungen, und der Abend verklingt in einer heiteren Nacht des Scherzens und Lachens. Nicht alles ist wohl falsch an diesem Bild, aber man muss einmal dabei gewesen sein.

Am Anfang steht das Pokern mit dem Wetter und der Reife. Noch zwei, drei Tage Sonne und wir haben das letzte Jahr übertriffen. Einige Winzer (die vor-sichtigen) lesen trotzdem schon heute, sicher ist sicher. Viele warten noch, schauen, was wohl der Nachbar macht; es ist (obwohl der Vergleich hinkt) wie an der Börse, man spekuliert und es gibt Gewinner und Verlierer. Dann der Entscheid: Morgen wird gelesen. Dafür braucht es ein Heer von Helfern, im Weinberg, im Keller, in der Küche, Material, Maschinen, und Futter für hungrige Mägen.

Der Winzer läuft im Weinberg hin und her und auf und ab; nur die reifen gesunden Trauben dürfen ins Körbchen, und das alles schnell, damit der Saft ja nicht schon draussen und beim Transport zu gären beginnt. Der Kellermeister nimmt mit seinem Bienenvolk von Arbeitern die Ernte in Empfang. Am Sortiertisch wird nochmals geprüft und sortiert. Lieder hört man keine, die Stimmung ist heiter, aber konzentriert. Hier entscheidet sich die Qualität des Jahrgangs, denn kein Wein ist besser als die Trauben, die jetzt durchgelassen werden.

CASH | WINE CLUB
POWERED BY ChateauDirect

Weitere Infos unter 0800 83 50 77
und www.cash.ch/wineclub

