

Der Chasselas ist viel besser als sein Ruf



C HASSELAS GEHÖRT ZUR ROMANDIE wie der Genfersee. Die Rebsorte, die andernorts auf den Namen Gutedel hört, ist in den Waadtländer Rebbergen seit mehr als 1000 Jahren präsent. Sie hat, gerade in Kreisen fortgeschrittener Geniesser, ein eher zweifelhaftes Image: langweiliger Apéro-Wein, wenig Aromen, noch weniger Säure, jung zu trinken. Bei diesen (Vor-)Urteilen geht gern vergessen, dass Chasselas versteckte, gute und edle Vorzüge aufweist. Das Westschweizer Kulturgut passt perfekt zu den dortigen klimatischen Bedingungen, reflektiert ausgezeichnet das Terroir und seine Herkunft, protzt nie mit zu viel Alkohol, erlaubt es, natürliche Weine mit wenig Schwefel zu produzieren, und altert hervorragend.

Wie fast jede der sehr alten kultivierten Sorten weist auch der Chasselas eine grosse, durch Mutationen entstandene Klonenvielfalt auf. Diese Biotypen unterscheiden sich etwa durch



Der exzellente Dézaley Médinette der Domaine Louis Bovard ist einer der alterungsfähigsten Chasselas (29 Fr. für den 2019er, domaine-bovard.com).

die Hautfarbe der Beeren. Um diese Diversität zu retten und künftig die an den Klimawandel angepassten «richtigen» Chasselas-Typen zu pflanzen, wurde seinerzeit auf Anregung des Spitzenwinzers Louis-Philippe Bovard das Weltkonservatorium des Chasselas gegründet. Ein Weingarten mit verschiedenen Sorten befindet sich auf seiner Domaine im Lavaux. Neuerdings gibt es einen zweiten Versuchsrebbberg in der La Côte: auf der Domaine La Colombe der Familie Paccot. Weine der beiden Pioniere finden Sie auf nzz.as/wein.

FRAGE DER WOCHE

Es heisst, dass man bei einer Blind-Degustation einen Rotwein nicht von einem Weissen unterscheiden könne. Warum?

– ANNE-CATHERINE K., per E-Mail

In vielen Fällen sollte es mit ein wenig Übung machbar sein, die beiden Farben zu erkennen. Weissweine besitzen in der Regel mehr Säure, während rote Gewächse meistens Tannin-betonter sind. Auch im Duft gibt es beträchtliche Differenzen: Zitrus-, Apfel-, Pfirsicharomen bei weissen Beispielen, rote, schwarze, blaue Beeren bei den roten Crus. Etwas schwieriger wird die Situation, wenn ein Weisswein im kleinen Holzfass ausgebaut wird, etwa ein Burgunder oder ein Chardonnay aus der Neuen Welt. Dies stellte ich bei meinen Blind-Verkostungen fest, die ich im Dunkel-Restaurant «Blinde Kuh» in Zürich durchgeführt habe.

PETER KELLER ist stets beeindruckt, wenn er die steilen Terrassenrebberge im Lavaux sieht. Fragen an: peter.keller@nzz.ch

«Josef» für zu Hause – fast so gut wie im Restaurant



DIE PLAYLIST darf in der Take-away-Box vom «Josef» nicht fehlen. Das Restaurant ist schliesslich bekannt für seine *Electronic-Food-Sessions*. Küchenchef David Heimer hat seit dem Sommer zudem noch mehr Finesse auf die Tellerchen gebracht. Davon soll man sich nun auch etwas nach Hause holen können. Das Menu für 76 Franken ist allerdings nicht fixfertig – man muss auch selbst ein wenig arbeiten. Der Zander, mariniert in Sanddorn-Öl, mit Randensalat und Beurre blanc gelingt so weit, das grillierte Rentier mit Gemüse-Millefeuille muss ein wenig länger im Ofen verbleiben als angegeben, aber sehr gut! Die Tarte Tatin mit Rosmarin-creme ebenso. Die Zubereitung der Speisen macht Spass, erst recht, wenn man feststellt, dass das Ergebnis nahe an das Original auf den Anleitungsfotos kommt. Okay, nicht ganz so perfekt, aber es muss ja noch gute Gründe geben, wieder persönlich ins Restaurant zu kommen. *Kerstin Netsch*

Publikum: Gourmets aus dem Kreis 5
Design: Stichwort Pop-Kultur
Gastronomie: konzeptionelle Küche



Zwischenbemerkung: Neuer Lockdown – neuer Trend: Die, die im Frühling noch Sauerteigbrote buken, schwimmen jetzt alle im eiskalten Seewasser.

RESTAURANT JOSEF, Gasometerstrasse 24, Zürich
josefathome.ch