

Kriterium	INOX	Kastanie	Kirsche	Esche	Franz. Eiche	Amerik. Eiche
Anblick Klarheit, Tiefe Oberfläche						
Geruch, Aromen Reintönigkeit Intensität, Qualität Frucht, Holz...						
Geschmack Säure, Süsse Gerbstoffe, Körper, Alkohol, Rückgeruch						
Gesamteindruck Harmonie Charakter						
Bemerkungen Wie gefällt Ihnen der Wein?						

Weitere Notizen:



Club de la Barrique – Junkerngasse 38 - CH-3011 Bern - www.labarrique.ch



Herzlich willkommen beim Entdecken Ihrer Tasting-Box

Vor Ihnen steht die "Tasting-Box" – ein Gemeinschaftsprojekt der Winzer Eva&Hans-Jürg Schläppi, dem Wyhus Belp und dem Club de la Barrique.

Die Geschichte

Die Idee für die Tasting-Box entstand im November 2016. Damals präsentierte Olivier Blattmann in einer Sensorik-Degustation im Club de la Barrique eine Serie von Weinen ausgebaut in verschiedenen Hölzern. Der Grundwein war eine Cuvée produziert von der Schweizer École d'agré-viticulture in Marcellin. Dieser wurde in unterschiedlichen Barriques ausgebaut: Eiche, Esche, Kastanie, Akazie, Kirsche, Pflaume und Lärche. Das Ergebnis war beeindruckend – niemand aus dem Publikum hatte erwartet, dass die Holzart den Wein derart beeinflussen kann. Kein einziger Wein war ungeniessbar. Im Gegenteil war jeder Wein für sich spannend und einmalig. Das Feedback unserer Gäste war überwältigend.

Im Nachgang fragten wir uns, ob wir solche Weine nicht für unsere Clubfreunde produzieren könnten. Trivial ist so ein Projekt nicht. Dies beginnt bei der Frage, woher wir den Grundwein bekommen. Oder wie wir eine allfällige Einfuhr in die Schweiz und vor allem den Absatz organisieren. Es ist nicht möglich einfach 50 Flaschen je Sorte zu produzieren und unter der Hand zu verkaufen. Ein Barrique hat 225 Liter Inhalt, was 280 bis 300 Flaschen ergibt – pro Holzart. Ein mittlerer fünfstelliger Betrag stand für das Projekt im Raum, den wir aus unserer Clubkasse nicht vorfinanzieren konnten. Wir entschlossen uns, das Projekt zur Subskription anzubieten – mit grossem Erfolg: mehr als zwei Drittel der Kartons wurden im Vorfeld platziert.

Nun konnten wir das Projekt realisieren. Mit dem befreundeten Berner Winzer Hans-Jürg Schläppi hatten wir einen begeisterten Mitstreiter. Auf seinem Weingut Serillon an der Côtes-du-Rhône wollte er für uns eine Cuvée mit je 50% Grenache und Carignan produzieren und diese dann auf sechs verschiedene Arten ausbauen: im Stahltank und in fünf verschiedenen Barriques. Im nicht einfachen Weinjahr 2018 hatte er wegen Unwettern und Hitze alle Hände voll zu tun.

In der Zwischenzeit machten wir uns auf die Suche nach einem Küfer, der die entsprechenden Fässer produzieren konnte. In Küssnacht/ Rigi wurden wir fündig. Roland Suppiger sagte beim ersten Telefonat zu und beriet uns in der Auswahl geeigneter Hölzer. Anschliessend brachte er die fertigen Fässer nach St. Montan/Frankreich zum Weingut Serillon.

Nach der Gärung auf der Maische reiften die Weine von Oktober 2018 für rund neun Monate im Fass/ Stahltank. Einzig die Kirsche wurde etwas früher abgezogen. Die regelmässigen Fassproben zeigten, dass der Wein zu konzentriert und der Geschmack zu intensiv wurde.



Die 5 Fässer, welche von der Schweizer Küferei Suppiger/Küssnacht am Rigi gefertigt wurden



Fassprobe vor Ort in St. Montan – hier aus dem Stahltank (rechts der Winzer Hans-Jürg Schläppi, links Ismael Laibi, Präsident des Club de la Barrique)

Die rund 300 6-er Kartons mit je einer Flasche pro Holzart und dem Stahltank wurden anschliessend in die Schweiz gebracht. Dank Daniel Ingold konnten wir die damit verbundenen Herausforderungen lösen. Der Geschäftsführer des Wyhus Belp sagte sofort zu, diese logistischen und administrativen (Zoll-) Aufgaben zu übernehmen.



Abfüllen vor Ort in St. Montan – hier Kastanie (links der Winzer Hans-Jürg Schläppi, rechts Olivier Blattmann, Vorstand des Club de la Barrique)



Die erste Flasche wird in die Kartons gelegt. Bei 300 geöffneten Kartons ist der Keller während Tagen völlig überstellt

Wir möchten uns an dieser Stelle bei allen an diesem Projekt beteiligten Personen bedanken; bei allen oben genannten und besonders bei den Subskribenten des Club de la Barrique. Es war eine Riesenfriede dieses Projekt gemeinsam mit Ihnen zu realisieren.

Nun wünschen wir Ihnen viele spannende Degustationserlebnisse und "Aha"-Momente mit Ihrer Tasting-Box und freuen uns, wenn Sie uns Rückmeldung geben.

Ismael Laibi

Olivier Blattmann

Michael Kalenberg

Die 6 Weine Ihrer Tasting-Box des Club de la Barrique

Cuvée Club de la Barrique
Bern
2018
Grenache Carignan
Barrique
– Inox –
Vin de France
Mis en bouteille par
H.J. SCHLÄPPI
07220 STAMONTAN
14,5 % alc. vol. 750 ml
18-AP

Cuvée Club de la Barrique
Bern
2018
Grenache Carignan
Barrique
– Kastanie –
Vin de France
Mis en bouteille par
H.J. SCHLÄPPI
07220 STAMONTAN
14,5 % alc. vol. 750 ml
18-AP

Cuvée Club de la Barrique
Bern
2018
Grenache Carignan
Barrique
– Kirsche –
Vin de France
Mis en bouteille par
H.J. SCHLÄPPI
07220 STAMONTAN
14,5 % alc. vol. 750 ml
18-AP

Cuvée Club de la Barrique
Bern
2018
Grenache Carignan
Barrique
– Amerik. Eiche –
Vin de France
Mis en bouteille par
H.J. SCHLÄPPI
07220 STAMONTAN
14,5 % alc. vol. 750 ml
18-AP

Cuvée Club de la Barrique
Bern
2018
Grenache Carignan
Barrique
– Esche –
Vin de France
Mis en bouteille par
H.J. SCHLÄPPI
07220 STAMONTAN
14,5 % alc. vol. 750 ml
18-AP

Cuvée Club de la Barrique
Bern
2018
Grenache Carignan
Barrique
– Franz. Eiche –
Vin de France
Mis en bouteille par
H.J. SCHLÄPPI
07220 STAMONTAN
14,5 % alc. vol. 750 ml
18-AP

Ideen zum Degustieren

- Alle sechs Weine auf einmal aufmachen – degustieren, erleben und diskutieren! Unser Vorschlag für die Degustationsreihenfolge: Inox, französische Eiche, amerikanische Eiche, Esche, Kastanie und Kirsche. Vielleicht haben Sie ja sogar Lust zum Abschluss der Degustation eine für Sie "perfekte" Assemblage aus mehreren Flaschen zu kreieren?
- Inox, Kirsche und Kastanie zusammen degustieren – Intensives Erlebnis der Aromen – zB zusammen mit einem Wildragout, Herbstgemüse und Teigwaren!
- Die beiden Eichen und Esche zusammen degustieren – ein besonderes Erlebnis wie "edel" die Esche ist! Aber auch eindrücklich der Unterschied der europäischen zur amerikanischen Eiche. zB zusammen mit einem gegrillten Steak und Beilagen!
- Jede Flasche einzeln öffnen und die Eindrücke für den späteren Vergleich auf dem Degustationsblatt notieren

Sie möchten Ihre Eindrücke mit uns teilen? Haben Sie die perfekte Degustationsidee oder Assemblage gefunden? Haben Sie ein Rezept oder gar ein ganzes Menü, welches perfekt zu einem oder allen Weinen passt? Dann schreiben Sie uns an: Michael.Kalenberg@labarrique.ch. Unsere eigenen Erlebnisse und eingegangene Rückmeldungen zu diesem spannenden Experiment werden wir zusammenfassen bei Gelegenheit im Laufe von 2020 im Club-Bulletin dokumentieren.