

## BASLER JUNGWEINDEGUSTATION 2024

Ueli Bänninger und Urs Jauslin luden am 16. Januar zur traditionellen Jungweinverkostung ins Weingut Jauslin im baslerischen Muttenz ein. 44 Jungweine des Jahrgangs 2023 des Verbandsgebiets der Kantone Basel-Stadt und Basel-Stadt, Solothurn und ein Gast aus dem Jura standen auf dem Prüfstand.

Um den langen Tisch sassen zwanzig Produzenten und Produzentinnen. Mehr als zehn Kellereien, darunter auch Vertreter von Coop Basel, nutzten den Anlass, um ihre Weine verkosten und beurteilen zu lassen. Natürlich stand auch der Erfahrungsaustausch untereinander im Zentrum.

### ENTWICKLUNG

Es ist sehr beeindruckend, wie sich der Weinbau und die Weinqualität in den letzten Jahren in diesen Kantonen entwickelt hat. Der Verfasser dieses Artikels durfte bereits vor bald zwanzig Jahren, früher noch in Begleitung von Jürg Gafner oder Daniel Pulver (damals noch Forschungsanstalt), diesem Event beiwohnen und die Fortschritte mitverfolgen. Heute gibt

es praktisch keine «Problemkinder» mehr. Die Weissweine zeigen sich sehr frisch und aromatisch. Einige sind bereits abfüllfertig. Die Rotweine überzeugen durchs Band mit ihrer dichten Farbe und straffen Struktur. Zum Einstieg wurde ein «Pet Nat» aus Müller-Thurgau, Johanniter und Sauvignon blanc kredenzt. Ein gelungener Auftakt. Frische, zarte Hefenote mit feiner Frucht in der Nase. Am Gaumen fein-prickelnd mit passendem Volumen.

### WEISSE PALETTE

Im Anschluss wurden Weine aus Müller-Thurgau, Pinot blanc und weiteren, teils neuen resistenten Sorten ausgetastet. Eine ganze Palette von sehr facettenreichen Sauvignon blancs gaben einen internationalen Rahmen. Lößlich zu erwähnen: der Mut zu neuen Sorten. Diese waren allesamt sehr an- und vielversprechend. Als Beispiel sei ein Sauvignac mit gerade mal 10 Vol.-% und moderatem Restzucker erwähnt. Dieser Wein begeisterte durch ausgeprägte Exotik und floralen Noten. Im Gaumen quickelebendig und saftig. Erinnert an einen ausgezeichneten Sauvignon blanc.



Abb.: Nordschweizer Gipfeltreffen in Muttenz. (© T. Wins)

### ROTE PALETTE

Die Blauburgunder strahlen in dunklem Rot, ebenso vermochten die Weine aus Carminoir (Blauburgunder x Cabernet Sauvignon) oder Regent zu überzeugen. Als Schlusswort dieser spannenden Degustation passten die Worte von Urs Jauslin: «Wir sind auf dem richtigen Weg. Nun müssen wir weiterhin gleich viel verkaufen, aber zu besseren Preisen.» 

Thierry Wins

## CHANGINS: TAG DER OFFENEN TÜR

Am 23. März 2024 lädt das nationale Zentrum für höhere Ausbildungen im Bereich Weinbau und Wein in Changins (VD) zum Tag der offenen Tür.

Der Bachelor of Science HES-SO in Weinbau und Önologie ist ein in der Schweiz einzigartiger Studiengang. Er dauert drei Jahre und ist zugänglich für alle Studierenden.

Am Tag der offenen Tür werden alle Studiengänge mit ihren speziellen Aspekten vorgestellt. Dies ist eine einmalige Gelegenheit, sich



Hochschule (HES-SO) in Changins. (© zVg)

mit Studiengangsleitenden, Professorinnen und Professoren, Studierenden und Ehemaligen auszutauschen.

Weitere Informationen via nachfolgendem Link oder QR-Code. 

Hochschule Changins



QR-Code scannen

[www.changins.ch/de-studium/](http://www.changins.ch/de-studium/)

## SWISS WINE FESTIVAL 2024

Als erste Weinmesse 2024 bietet das Swiss Wine Festival für die Region Winterthur eine Gelegenheit, die Vielfalt und Qualität der Schweizer Weine zu entdecken.

Vom 29. Februar bis 3. März 2024 öffnen sich die Tore der Eulachhallen in Winterthur, um Schweizer Weine zu präsentieren. Jeder Wein der insgesamt 60 Aussteller erzählt eine Geschichte, jedes Glas offenbart ein Gaumen-erlebnis der Schweizer Weinberge. Jeweils

die letzte Stunde an jedem Festivaltag steht unter dem Motto «Besti Schwiizer Wy und feinsti Schwiizer Musig». Zudem gibt es mehrere Masterclasses. Der Eintritt ist kostenlos, das Degustationsglas kostet Franken 10.-.

Weitere Informationen via nachfolgendem Link oder QR-Code. 



QR-Code scannen

[swisswinefestivals.events](http://swisswinefestivals.events)