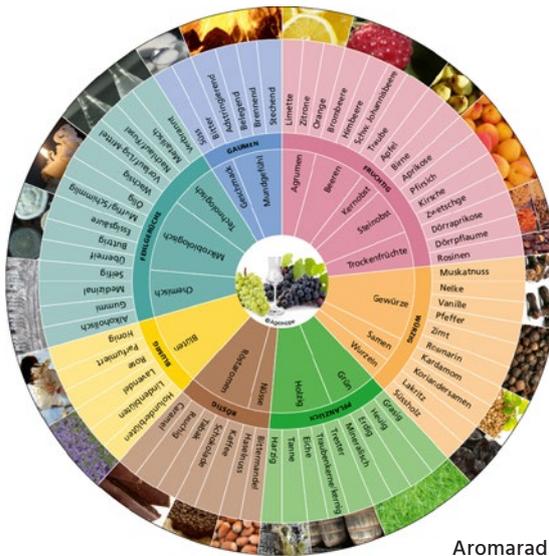


NEUES AROMARAD FÜR GRAPPA UND MARC

Aromaräder sind wichtig, um die sensorischen Kenntnisse und Fähigkeiten zu verbessern. Agroscope lanciert nun eines für Marc bzw. Grappa.

Zur Unterstützung der sensorischen Charakterisierung von Destillaten werden von Agroscope Aromaräder entwickelt. Diese sollen das Beschreiben der degustierten Destillate erleichtern und die Genauigkeit der Beschreibungen erhöhen. Nach den Aromarädern für Gin, Kirsch, Zwetschgen-/Mirabellenbränden, Whisky und Absinth wurde nun jenes für Grappa und Marc (Abb.) veröffentlicht.

Das Aromarad Grappa und Marc besteht aus drei konzentrischen Kreisen. Diese sind durch den mittleren Kreis farblich gruppiert, in sieben Wahrnehmungskategorien (fruchtig, würzig, pflanzlich, röstig, blumig, Fehlgerüche und Gaumen) gegliedert. Die Kategorien werden im inneren Kreis in Unterkategorien aufgeteilt. Der äussere Kreis enthält 68 Attribute, die die Beschreibung von Grappa und Marc vereinfachen. Sämtliche Aromaräder können kostenlos über den nebenstehenden



Aromarad für Grappa und Marc. (© Agroscope)

Link unter der Rubrik «Aromaräder» oder via nachstehendem QR-Code heruntergeladen werden.



Thomas Blum, Agroscope

EIN KERNER IST BESTER GENFER WEIN

Anlässlich der diesjährigen Ausgabe der **Sélection des Vins de Genève** wurde der **Kerner 2022 der Domaine du Centaure zum besten Genfer Wein gekürt. Insgesamt 54 von 592 eingereichten Weinen erhielten eine Goldmedaille.**

Der beste Genfer Wein stammt aus den Fässern von Winzer Julien Ramu. Anlässlich der 24. Ausgabe der **Sélection des Vins de Genève** wurde am Dienstag, 20. Juni, sein «Kerner 2022» mit der höchsten Genfer Auszeich-

nung beehrt: dem bronzenen Wildschwein. Die Preisverleihung fand vor zahlreichen Winzerinnen und Winzern sowie Persönlichkeiten aus Politik, Gastronomie, Tourismus und Sport statt.

WEITERE «TIERISCH GUTE» WEINE AUS GENÈVE

Neben dem berühmten bronzenen Wildschwein wurden an der diesjährigen **Sélection des Vins de Genève** weitere Preise verliehen:

- + Der «Sauvignon blanc 2022» der Domaine Les Perrières erhielt das bronzene Wildschweinferkel, den Jugendpreis der Ecole Hôtelière de Genève (EHG).
- + Der Bronzefuchs, der Preis der Cafetiers-Restaurateurs des Kantons, wurde an den frischgekürten Sieger des Hauptpreises Julien Ramu von der Domaine du Centaure für seinen «Merlot 2021» überreicht.
- + Der Pressepreis, die Gravur eines Marders, wurde an Florian Barhassat von der Cave de Genève für seinen «Chasse-las Belles Filles 2022» vergeben.
- + Die Trophée Tradition, ein Adlernest darstellend, ging an Emilienne und

Guillaume Hutin-Zumbach von der Domaine Les Hutins für ihren Chasselas und ihren Gamay.

- + Nathalie Baumann und Fabien Tonetto von der Domaine de Champvigny wurden für ihren Champvigny Brut mit der Milan-Skulptur geehrt, die den besten Schaumwein auszeichnet.

DAS TERROIR GENÈVOIS

Im Genfer Hinterland, ein Katzensprung vom städtischen Tun entfernt, erstrecken sich die Rebberge des drittgrössten Schweizer Weinbaukantons. Seit über tausend Jahren werden hier Trauben kultiviert. Auf insgesamt 1400 Hektar, unterteilt in drei Terroirs, kreierte eine junge und innovative Winzergeneration nachhaltige Tropfen, die überzeugen. Die drei Sub-Regionen «Entre Arve et Rhône», «Rive Droite» und «Entre Arve et Lac» unterscheiden sich nicht nur in ihrer Lage, sondern auch in der Zusammensetzung des Bodens.

Weitere Informationen sind zu finden unter www.geneveterroir.ch/de



Nur unweit der Grossstadt zu finden: Genfs Weinberge. (© O+W)

OPAC