



Sommelier

INFORMATIONEN AUS DEM VERBAND

Swiss Wine List Award 2021

Das sind die besten Weinkarten der Schweiz

Bereits zum fünften Mal hat eine Jury der Weinfachzeitschrift

VINUM und des Schweizer Sommelierverbandes SVS die

besten Weinkarten der Schweiz prämiert. In fünf spannenden

Jurysitzungen wurden die Finalisten und am Ende die

Gewinner des Wettbewerbs in den einzelnen Kategorien ermittelt

und die Sonderpreise vergeben.

Alle Finalkarten wurden einzeln nach einem feststehenden Bewertungsschema von mindestens acht Juroren im Detail bewertet, um den Gewinner zu ermitteln. Manchmal entschieden Zehntelpunkte über die Platzierung auf den Top-Rängen. Besonders auffallend ist die nochmals gesteigerte Bedeutung von Schweizer Weinen auf nahezu allen Karten. Regionalität spielt über alle Kategorien eine grosse Rolle.

viele Jahre hinweg die Qualität der Weinkarte so hochhalten kann und sich von Jahr zu Jahr steigert, zeugt das von ganz besonderem Niveau. Neben Moritz Dresing sind vier Sommeliers um das Wohl der Gäste besorgt. Mit klarer, ansprechender Struktur, einem mehr als umfassenden Angebot internationaler und regionaler Crus und der einzigartigen, jährlich wachsenden Auswahl hochkarätiger Sake fiel das Urteil der Juroren des Swiss Wine List Awards erneut sehr deutlich für das Chedi aus.

Gourmet & Sterne

1. Platz | The Chedi, Andermatt

Erneut hat die Weinkarte von «The Chedi», Andermatt für beide Restaurants den Titel «Sommeliers Best» mit der absolut höchsten Punktzahl des Swiss Wine List Awards 2021 errungen. Wenn ein Restaurant über

2. Platz | Gasthaus zum Gupf, Rehetobel

Herr der rund 30 000 Flaschen ist Sommelier Stephan Schachner. Der legendäre Weinkeller beherbergt ausgesuchte Flaschen, der Grossflaschenkeller präsentiert die grösste Flasche der Welt: stolze 480 Liter sind einzigartig. In der Weinschatzkam-



mer schlummern, bewacht von einer acht Meter grossen Alpschnitzerei, nicht nur grossartige Raritäten der Domaine de la Romanée-Conti. Nicht nur die Weine lassen Geniesserherzen strahlen, Walter Kloeses herausragende Küche ebenso.

3. Platz | Focus, Parkhotel Vitznau

Ein Ort des Genusses und auch der Superlative ist der Weinkeller des Park Hotels Vitznau am Ufer des Vierwaldstättersees. Head-Sommelier Sven Uzat ist der Herr über mehr als 32000 Flaschen, die nicht wenig Arbeit erfordern. Neben grossen internationalen Etiketten haben auch noch unbekanntere Weingüter, teils aus biologischem Anbau, teils lokaler Provenienz, einen festen Platz in der Weinkarte neben absoluten Raritäten wie dem Château d'Yquem 1811.

4. Platz | Pavillon Baur au Lac, Zürich

Die exzellente Küche von Chef Laurent Eperon ist ein Meilenstein nicht nur in der Zürcher Gourmetwelt. Seine Interpretation der klassischen Haute Cuisine erfährt vermehrt Einfluss regionaler Produkte. Die Weinbegleitung liegt in weltmeisterlichen Händen: Sommelier-Weltmeister Marc Almert steht den Gästen zur Seite. Die rund 600 Positionen umfassende Weinkarte hält neben internationalen Gewächsen auch zahlreiche Schweizer Crus bereit.

Gehobene Küche

1. Platz | Jack's Brasserie, Schweizerhof, Bern

Im Schweizerhof Bern finden die Anhän-

ger der Brasserie Küche Jack's Brasserie. Das Offenweingangebot hat Head Sommelier Soren Jerslev nach Weintypen wie «Leicht und Fruchtig», «Mineralisch und Pur» und «Kräftig und Strukturiert» gegliedert. Bei vielen der insgesamt 600 Flaschenweine werden die Hauptnoten des Weines mit einigen Stichworten als erste Orientierung beschrieben. Auch wird Wert gelegt auf nachhaltige, biologische und/oder biodynamische Produktion. Möchte man mit einem besonderen Glas anstossen, so bietet die Karte auch Raritäten, die mit Coravin offeriert werden. Eine nicht alltägliche, aber sehr stimmige Weinbegleitung bieten die Orange-Weine, die in kleiner, aber ausgesuchter Vielfalt angeboten werden. Komplettiert wird das Angebot durch internationale Weine.

2. Platz | Arvenstube, Hotel Waldhaus, Sils-Maria

Schon bei Betreten der Arvenstube scheint der Alltag von einem abzufallen, so angenehm ist das Raumklima. Auch auf dem Teller ist die Region mit ihren einzigartigen Produkten allgegenwärtig. Sommelier Oscar Comalli wartet dazu mit einer 800 Positionen fassenden Weinkarte aus dem Waldhaus-Weinkeller auf, der eine Vielfalt von mehr als 20000 Flaschen be-

herbergt. Rund ein Viertel der offerierten Weine stammt aus der Schweiz.

3. Platz | El Paradiso, St. Moritz

Nahezu im Himmel wähnt man sich auf der Terrasse des El Paradiso inmitten der allgegenwärtigen Bergwelt. Die grafisch aufwändig gestaltete und dazu übersichtliche Weinkarte beinhaltet rund 750 Positionen hervorragender internationaler und Schweizer Weine. Hüttenwirtin Anja Zingg



konnte bereits mehrfach die Jury des Swiss Wine List Awards mit ihrer stimmigen und ansprechend präsentierten Auswahl überzeugen.

Gutbürgerliche Küche

1. Platz | Wunderbrunnen, Opfikon

Weingenuß vor den Toren Zürichs, da sitzt es sich am Brunnen vor dem Restaurant wunderbar. Patron Roger Hirzel hat mit Leidenschaft und viel Herzblut ein wahres Kleinod geschaffen. Frische, regionale Produkte, liebevoll und gekonnt zubereitet, erfreuen nicht nur den Gaumen der Gäste, sondern sind auch optisch ein Genuss. Eine kulinarische Auszeit am Mittag, hervorragend begleitet mit einem Glas Wein der unglaublichen, mehr als 120 Positionen fassenden Offenweinkarte, oder bei einem der vielen Spezialanlässe. Raritäten, eine grosse, fast einzigartige Jahrgangsvielfalt und der herzliche, immer strahlende ▶

Service von Nadja Anliker und Sommelier Juan Luis Biedma lassen den Abend im Wunderbrunnen zu einem erinnerungswürdigen Anlass werden.

2. Platz | Landhotel Hirschen, Erlinsbach

Im Landhotel Hirschen von Albi und Silvana von Felten kann sich der Gast dem kulinarischen Genuss hingeben. Sei es in einem der drei Restaurants, die regionale Gerichte mit modernen Anklängen bieten, oder, wenn man sich eine kleine Auszeit vom Alltag gönnt, in einem der Winzerzimmer oder einer der Wein-Suiten. Mehr als 620 Positionen umfasst die Weinkarte, davon rund die Hälfte aus den Schweizer

Weinregionen stammend.

3. Platz | Hotel Laaxerhof, Laax

Sommer wie Winter verwöhnen Familie van Pelt-Geisseler und ihr grossartiges Team ihre Gäste. Im Weinkeller «La Trocla» (Rätoromanisch für «Die Traube») lässt sich bei einem feinen Aperitif die grosse Weinviefalt des Hauses studieren. Mehr als 600 Weine hat Flurina van Pelt für ihre Gäste auf der Weinkarte. Nicht zum ersten Mal ist die Weinkarte des Laaxerhofs beim Swiss Wine List Award mit dabei und konnte in diesem Jahr den verdienten 3. Platz erzielen.

Design- & Szenelokale

1. Platz | Spices im Bürgenstock, Obbürgen

Einzigtiger Ausblick, authentische Küche und leidenschaftliche Gastlichkeit. Allein der Ausblick hoch über dem Vierwaldstättersee ist verheissungsvoll und atemberaubend. Im Spices steht die Welt der grossartigen asiatischen Küche mit authentischen Aromen aus Japan, China, Indien und Thailand im Vordergrund. Küchenchefin Chatsorn Pratoomma zelebriert zusammen mit ihrem grossartigen Team den kulinarischen Genuss in der offenen Show-Küche mit viel Leidenschaft und grossartiger Handwerkskunst. Sommelier Matteo Rimoldi serviert zu den Genüssen feine Tropfen aus aller Welt, aber auch aus der Schweiz. Natürlich darf eine Auswahl hochkarätiger Sake nicht fehlen, um die asiatischen Genüsse abzurunden, fünf davon gibt es auch glasweise.

2. Platz | WY Weinbar, Schaan



(Liechtenstein)

In schwarzes Leder gebunden, finden sich 1776 Weine in der Karte der WY Bar. Florian Reiner überrascht seine Gäste mit einer grossen, ansprechenden Auswahl an Burgunderweinen. Das Ambiente ist modern und elegant, drei Stufen führen vorbei an einem in dem Stein eingelassenen, verglasten Weinregal, das einige hervorragende Tropfen offeriert. Für den kleinen Hunger gibt es Salsiz, Tatar und weitere kleine, fein abgestimmte Köstlichkeiten aus der Region.

3. Platz | Restaurant Mühle, Fläsch

Dass auch ein Haus mit Tradition «Szene» sein kann, wurde beim Swiss Wine List Award bereits gezeigt. Bernadette und Martin Herrmann haben der Mühle ein modernes Gesicht gegeben. Regionalität steht sowohl in der Küche wie auch Weinkarte, die einen Fokus auf die Weine der Bündner Herrschaft legt, im Fokus. Und wenn der Heimweg mit dem Auto angetreten werden muss, wird die offene Weinflasche verpackt für den weiteren Genuss zu Hause.

Sonderpreise

Hochprozentiges: Bar am Wasser, Zürich

Dirk Hany ist nicht nur in der Zürcher Barszene kein Unbekannter mehr. Der bereits mehrfach ausgezeichnete Barkeeper bringt das Flair der grossen Bar-Metropolen wie New York und London an die Limmat. Neben den Barklassikern, denen Dirk Hany und sein Team einen kleinen, aber den Geschmack hervorhebenden

Twist gibt, entwickelt er mit seinem ebenfalls ausgezeichneten Team vielfältige Kreationen, die an hochstehende Gerichte aus der Sternegastronomie erinnern. Und auch Regionalität ist gegeben, denn mindestens eine Zutat im Cocktail kommt aus Zürich. Blättert man im Barbuch, so überrascht einen dann die schier grenzenlose Auswahl an hochkarätigen Spirituosen.

Newcomer: Igniv, Zürich

Im trendigen Niederdörfli in Zürich befindet sich seit Februar 2020 ein Ableger der IGNIV-Familie. Sommeliere Ines Triebbacher verwöhnt zusammen mit Küchenchef Daniel Zeindlhofer die Gäste mit der wunderbaren «Fine Dining Sharing Experience». Die Weinkarte mit ihren mehr als 500 Positionen bietet für jeden Weinliebhaber eine spannende Pairing-Erfahrung. Ganz besonders liegen Ines Triebbacher allerdings die Schaumweine am Herzen, hier allem voran die Champagner mit 100 Positionen von 34 Champagnerhäusern. Auch die regionale Komponente kommt nicht zu kurz: Knapp 50 Weine vom Zürichsee stehen auf der Karte. Zum Ausklang des Abends lädt die stimmungsvolle Igniv Bar ein.

Swissness: Zwysyghaus, Bauen

Kaum ein Restaurant ist so mit der Schweizer Geschichte verbunden wie das historische Zwysyghaus. Für Gastgeberin Angela Hug stehen die gelungenen Schweizer Produkte im Fokus, nicht nur mit den ausgezeichneten Gerichten von Chef Michael Engel, sondern auch ganz besonders in Sachen Wein. «Die Vielfalt und die sensationelle Qualität der Schweizer Weine aus ihren verschiedenen Regionen unseren Gästen näherzubringen, ist mir eine grosse Freude. Es gibt sehr viel Spannendes zu



Hotelier
3645 Thun
033 336 55 55
<https://hotelier.biverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 80
Fläche: 239'644 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 571.244

Referenz: 82100970
Ausschnitt Seite: 5/9

entdecken! Wir dürfen stolz sein auf unsere Winzer.» Ihre feine Auswahl, die übersichtlich in der Weinkarte gestaltet ist, überzeugte auch die kritische Jury des Swiss Wine List Awards.

Alpine Gourmet Prato Boni, Zermatt

Ein Abend im Alpine Gourmet Prato Borni ist ein ganz besonderer Anlass: Sommelier Peter Zimmermann nimmt seine Gäste mit auf eine Weinreise zur herausragenden Küche von Chef Heinz Rufibach. Peter Zimmermann hat jeden einzelnen Wein auf der Karte verkostet und auch die meisten Weingüter persönlich besucht. Beim Menü «Heimat» werden ausschliesslich Schweizer Weine und Cidre serviert, auf Wunsch in halben Gläsern oder auch nur zwei ausgewählte Weine. Rund die Hälfte aller offerierten Weine, rund 250 bis 300 Positionen, stammt aus dem Wallis, denn die Region ist auf kleinem Gebiet so vielfältig wie ein zehnmal grösseres. Zu jedem Gericht findet er den passenden Walliser.

Best Sparkling Selection: The Chedi, Andermatt

Eine Auszeit startet man gerne mit einem besonderen Glas. Der erste Gedanke gilt dem König der Schäumer, dem Champagner. Gegliedert nach den einzelnen Anbau-

regionen finden sich rund 100 Positionen namhafter Produzenten als non-vintage wie auch hervorragende Millésime-Champagner. Dazu kommen noch Crémants aus dem Burgund und dem Elsass wie auch fruchtige Prickler aus der Normandie. Steht der Sinn nach «Dolce Vita», reicht die Auswahl von Franciacorta über Prosecco bis zu Moscato d'Asti.

Die Jury

Bruno-Thomas Eltschinger, Juryvorsitzender, Ehren-Präsident Sommelierverband Deutschschweiz ASSP | **Aurélien Blanc**, Präsident Sommelierverband Deutschschweiz SVS | **Roland Eble**, Dipl.-Sommelier SFS/ASSP | **Elio Frapolli**, Dipl.-Sommelier SFS/ASSP | **René Graf**, Dipl.-Sommelier ASSP | **Nicolas Joss**, Direktor Swiss Wine | **Sandor Meszaros**, Sommelier | **Anita Römer**, Dipl.-Sommelière ASSP | **Nicole Rutz**, Vizepräsidentin Sommelierverband Deutschschweiz SVS | **Eva Salamin**, Sommelière mit Eidg. FA | **Jasmin Schmid**, Swiss Wine | **Anna Valli**, Präsidentin Sommelierverband Tessin SVS. ■

Quelle: VINUM Text: Nicole Harreisser, Fotos: David Biedert & zvg | Bearbeitung: Bruno-Thomas Eltschinger



Facts

zum Swiss Wine List Award

- 125 Weinkarten
- 15 Weinkarten mit Auszeichnung bewertet
- 58 Weinkarten mit sehr gut bewertet
- 33 Weinkarten mit gut bewertet

Die vollständigen Ranglisten der Award-Gewinner finden Sie im Internet:

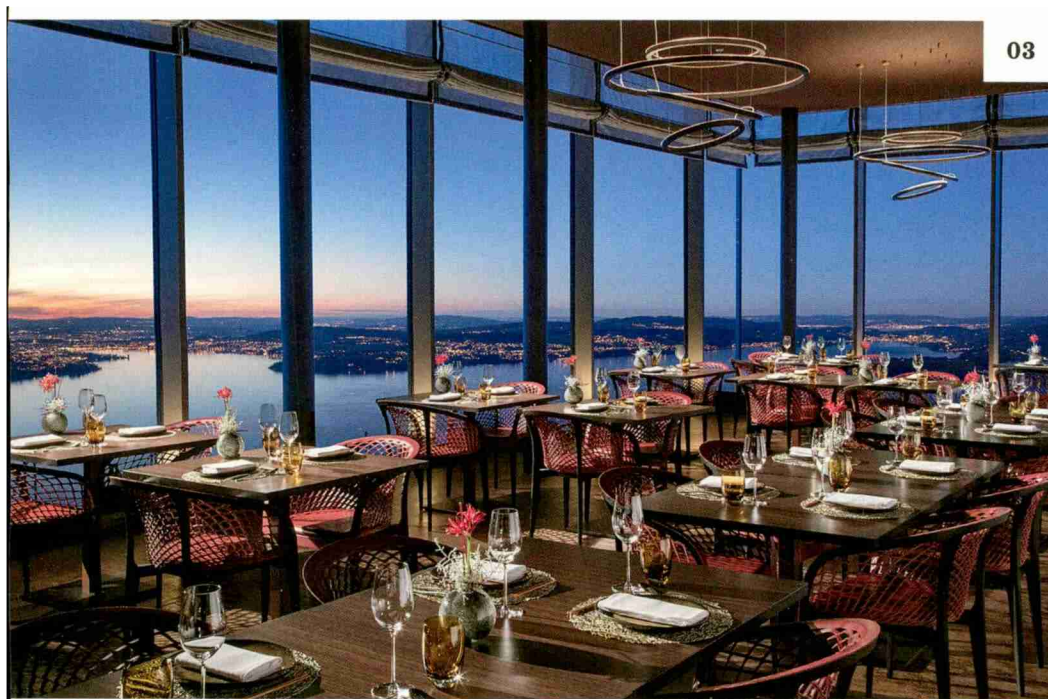
[hotelier.ch](https://www.hotelier.ch)



[01] The Chedi Andermatt:
1. Platz in der Kategorie
Gourmet & Sterne.

[02] Jack's Brasserie im Hotel
Schweizerhof Bern: 1. Platz in
der Kategorie Gehobene Küche.

[03] Spices auf dem Bürgen-
stock: 1. Platz in der Kategorie
Design- und Szenelokale.





Hotelier
3645 Thun
033 336 55 55
<https://hotelier.biverlag.ch/>

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 7'623
Erscheinungsweise: 10x jährlich



Seite: 80
Fläche: 239'644 mm²

Auftrag: 1015977
Themen-Nr.: 571.244

Referenz: 82100970
Ausschnitt Seite: 8/9



[04] Marc Amert,
Sommelier des Jahres
SVS 2021.

[05] Marie-Thérèse
Chappaz, Winzerin des
Jahres SVS 2021.





Sommelier und Winzer des Jahres SVS 2021

Jetzt steht fest, wer im «TOP-50 RATING Switzerland SVS 2021» die beliebtesten Schweizer Winzer und Sommeliers 2021 sind. Sie wurden in einem zweistufigen Wahlverfahren gekürt. Sommelier-Weltmeister Marc Almert vom Restaurant Pavillon, Hotel Baur au Lac Zürich gewinnt den Titel «Sommelier des Jahres SVS 2021», Marie-Thérèse Chappaz, Fully, Wallis, wird zur «Winzerin des Jahres SVS 2021» gekürt.

Bei dieser Wahl zählten die Stimmen von Publikum und Jury je 50 Prozent für die ersten 20 Kandidaten, die weiteren 30 Nominierten der 50er-Liste wurden durch die Jury gewählt. Die Nummer 1 beider Kategorien des Ratings gewinnt den Titel «Sommelier des Jahres SVS 2021» und «Winzer des Jahres SVS 2021». Ziel und Zweck des Ratings sind, den Beruf des Sommeliers und Winzers durch Motivation zu fördern und anzuerkennen.

Die Fachjury hatte aus 100 Sommeliers und 150 Winzern eine Vorwahl getroffen. Das anonyme Wahlgremium mit 50 renommierten Weinjournalisten, Gastrokritikern, Fachpersonen, Gästen und Mitgliedern des Sommelierverbandes wählten aus einer Nominierenliste mittels Punktevergabe. Daraus ergab sich das Rating, welches die fähigsten Sommeliers und Winzer der Schweiz vereint und für junge Nachwuchstalente eine Vorbildfunktion und Motivation darstellt.