



Vinum

04

Vinum

MAGAZIN FÜR WEINKULTUR

MERLOT AUS
DEM CHAD-LAND
**DIE BESTEN
40 CRUS**



Ex this statt Brexit

South of Abbey Road: Südenglische Schaumweine sind Weltspitze

Heisser Vulkan-Tanz: Die boomende Weinszene am Ätna

Douro: Winzerlegende Dirk Niepoort

«Für mich ist ein stets offener, kreativer und improvisationsfähiger Geist unabdingbar.»



Text: Nicole Harreisser

Charly Iten, Unterägeri

Bereits auf seiner ersten Japanreise vor mehr als 20 Jahren kam er in Berührung mit Sake. Diese Begeisterung wurde zur Leidenschaft, 2017 legte er mit Auszeichnung die Prüfung zum Certified Sake-Sommelier ab. Nur ein Jahr später bestand er bereits die nächste Prüfung: Er ist seit Ende 2018 der erste Master Sake-Sommelier der Schweiz.

www.ci-artaffairs.ch

Sollte zuerst die Wahl des Weines erfolgen oder des Menüs?

Beide Konzepte führen zu spannenden Resultaten, wenngleich meist das Menü zuerst in seinen Grundzügen feststeht.

Wo liegen die besonderen Anforderungen beim Sake-Food-Pairing?

Abgesehen von der Frage, ob ein trockener oder eher süsser, ob ein leichter oder eher vollmundiger Sake die passende Wahl zu einem bestimmten Essen ist – gilt es im Besonderen, die Ausprägung von «umami», der fünften Geschmacksrichtung, genau zu kennen. So können Kombinationen erzielt werden, bei denen sich die wahren Qualitäten sowohl des Sakes als auch des Essens zu einem harmonischen Ganzen steigern. Ohne dass eine einseitige Dominanz des einen oder anderen Elementes entsteht.

Welcher Champagner zu grossen Momenten?

Ich halte es mit einem Konkurrenzprodukt: ein Camel Valley Pinot Noir Rosé Brut Sparkling Wine aus Cornwall.

Ihr schönster Servicemoment?

Wenn die Gäste am Ende begeistert sind und mich dies auch persönlich wissen lassen.

Was trinken Sie nach einem langen Abend?

Je nach Lust und Laune ein Glas schön gekühlten Premium Sake oder einen Sake-Likör (Blutorange/Yuzu) on the rocks.

Ihre kurioseste Weinempfehlung?

Aus meiner Sicht nicht wirklich kurios, aber sicherlich ungewohnt war ein milchig-weisser Rihaku Dreamy Clouds Nigorizake zu Bratwurst und Rösti.

Welcher Wein war eine Offenbarung für Sie?

Ein 64er Pommard Thomas Frères aus dem Nachlass meines Vaters.

Welche Traubensorte oder Weinstilistik geht gar nicht?

Die sogenannten Orange Wines haben mich bisher nicht so sehr begeistert. Aber ich lasse mich gerne noch vom Gegenteil überzeugen.

Ihr persönliches Schlüsselmoment in Sachen Wein?

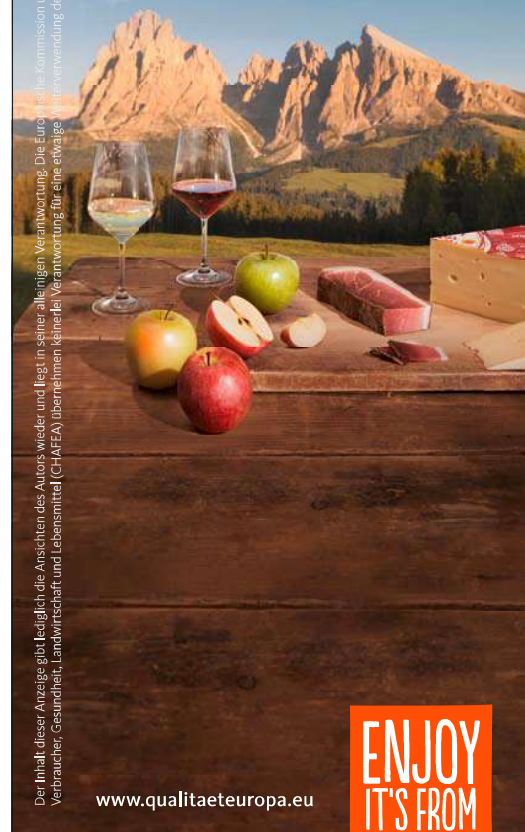
Als ich vor mehr als 22 Jahren das erste Mal in Japan einen echten Premium-Sake verkosten konnte. Eine veritable kulinarische Erweckung, die mich alles, was ich zuvor unter dem Etikett Sake getrunken hatte, unverzüglich vergessen liess.

Europa, wo Qualität zu Hause ist

Authentischer Geschmack
mit garantierter Herkunft:
Südtirol DOC Wein, Südtiroler Apfel g.g.A.,
Südtiroler Speck g.g.A., Stilsfer g.U. Käse.



Der Inhalt dieser Anzeige gibt lediglich die Ansichten des Autors wieder und liegt in seiner alleinigen Verantwortung. Die Europäische Kommission und die Beküvagentur für Verbraucher, Gesundheit, Landwirtschaft und Lebensmittel (CHAFEA) übernehmen keine Verantwortung für eine etwaige Verletzung der darin enthaltenen Informationen.



www.qualitaeteuropa.eu

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT
KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DES
ABSATZES LANDWIRTSCHAFTLICHER
QUALITÄTSERZEUGNISSE.



MIT MITTELN DER
EUROPÄISCHEN UNION
FINANZIERTE KAMPAGNE.

