



Sommerplausch:
Anstatt ein Salätli mit
einem Pouletbrüstli:
Käsefondue!

FLAMES OF DESIRE: GIGA-GAMARET AUS DEM WALLIS

Wie soll ich erklären, dass es sich beim folgenden Gamaret um einen ziemlich grossen Wein handeln könnte? Die Rebsortenkreuzung hat ja eher eine sehr bescheidene Grundlage. Gamay (Basis für alle roten Beaujolais) und Reichensteiner. Letzterer ist wiederum eine wenig versprechende Kreuzung von zwei weissen (!) Tafeltrauben.

Ab und zu habe ich schon Mal einen Gamaret getrunken. Nicht zuletzt auch deshalb, weil in meinem Rebberg am Vully ein paar Stöcke von dieser Kreuzung gepflanzt sind. Aber dass mir einer begegnet, der in seiner Kategorie so sensationell gut sein könnte, hätte ich mir nicht träumen lassen. Und für dessen Vermittlung spielte einmal mehr der Kollege Zufall eine Rolle.

Schon lange hatte ich mit meinem langjährigen Patrick einen Sommerfondueplausch in der Agenda eingetragen. Ein bisschen Schwimmen und dann in der Badehose ein paar schöne Weine trinken und dazu ein heisses, legendäres Franz-Fondue essen. Das wäre doch eine wahrhaft sommerliche, antizyklische Amtshandlung gewesen. Es war aber brutal regnerisch an diesem Tag und genau genügend kalt für das Vorhaben, weshalb der Zeitpunkt eigentlich gerade ideal schien.

Da war noch ein vierter, junger Mann im Bunde und wir tranken die mitgebrachten Weine. Nach ein paar Flaschen kam unweigerlich der Gamaret dran, den ich bisher eher als Joker vorgesehen hatte.

Dann war ich völlig verblüfft, was ich da im Glas vorfand. Gamaret? Das kann doch kein Gamaret sein! So einen grossen Gamaret hatte ich noch nie in meinem Leben im Glas. Das war fast schon Weltklasse. Respektive genau das, was ich unter einem sehr anspruchsvollen Sommerwein verstehe. Ich mag nämlich auch Teroldego's. Ich will keine beissenden, zähen Tannine im Sommer, aber ich will viel Geschmack, mit Lust auf ein zweites Glas.

Ich fragte wo man diesen Wein kaufen könne. «Bei mir», antwortete der vierte Mann, den ich noch vage von einer früheren Mövenpickzeit als Stagier vom Weinkeller Bern her kannte. Er macht diesen Wein nämlich selbst aus einem Rebberg in Fully, also im Wallis, mit etwa 15 bis 20 jährigen Reben, bei extrem niedrigem Ertrag. Er hat sich in den Visperterminen vor kurzem einen alten Rebberg gepachtet, mit verlassenem Terrassenlagen, und hat auch dort Grosses vor.

2009 Flames of desire Gamaret, Fully, Isabelle & Stephan Kellerberger: Sehr dunkel mit violett-blauen Reflexen. Wuchtiges Bouquet mit viel warmen und floralen Tönen, Brombeeren, Lakritze, spontan zugänglich und ausladend. Im Gaumen füllig mit enormem Charme, samtener Fluss, dezent tintige Aromen im Extrakt, langes, weiches Finale mit einem delikaten Black-Currant-Touch.

Der Ausbau; in einem grossen, neuen Vicard Holzfass (!!!) während 20 Monaten (!!!). Doch diese Prozedur verträgt dieser geniale Gamaret locker, bleibt dabei frisch mit verschwenderischer Aromatik. 18/20 trinken – 2014

Die Sache hat zwei Haken! Erstens; gibt es davon lediglich ein paar hundert Flaschen. Zweitens; die Hälfte davon sind schon verkauft.

Dieser suchenswerte Schweizer Rotwein kostet 28 Franken pro Flasche.

Wo man den kriegt weiss nur ich! Und jetzt auch Sie: galinitaverna@yahoo.com also direkt bei Stephan Kellerberger: 079 306 28 25.



Mir scheint, dass man sich den Namen **Stephan Kellerberger** merken sollte, da passiert noch Einiges in den nächsten Jahren...

Auszug aus dem Archiv 2011/2 von www.weingabriel.ch