

ami du vin

2/16



DOSSIER

ANAV-Kongress 2016 - Congrès ANAV 2016 - Congresso ANAV 2016



Eindrücke vom ANAV-Kongress in Lenzburg Eine grosse Vielfalt aus dem Herzen der Schweiz

Ein Mahl im grossen Rittersaal, Aussicht vom Schloss Lenzburg, ein Stadtrundgang und ein umfassender Einblick in die Weine des Kantons Aargau – dies bot der ANAV-Kongress in Lenzburg. Rund 250 Weinfreundinnen und Weinfreunde wollen sich den perfekt organisierten Anlass nicht entgehen lassen. Einzig das Wetter war etwas durchgezogen. Doch die Weinfreunde liessen sich davon die Laune nicht verderben.

Wer sichergehen wollte, an diesem Tag genügend Sonne abzukriegen, wandte sich am Besten derjenigen im Glase zu. Dort war sie ausreichend vorhanden – nicht nur was die Qualität der Tropfen aus dem Aargau anbelangte, sondern auch in Menge und Auswahl. Rund 170 verschiedene Weine aus den sieben Weinregionen im Kanton Aargau konnten die Weinfreunde verkosten. Manch einer benutzte aufgrund der Gaumenfreuden den Spucknapf nicht konsequent.

30 Winzer aus dem Kanton stellten in Lenzburg ihre Produkte persönlich vor. Einer der nächstgelegenen war die Justizvollzugsanstalt, die mit ihrem Sortiment vom Lenzburger Gofersberg – dem steilsten Rebberg im Aargau – eine reizvolle Seite des Unternehmens zeigte. Insgesamt waren Riesling-Sylvaner und Pinot noir die häufigsten Vertreter unter den Traubensorten. Spass machten aber auch Sauvignon blanc, Chardonnay, Malbec oder Garanoir. Interessant war auch die Verkostung der pilzwiderstandsfähigen Sorten wie Cabernet Jura, die mehr als ein Winzer im Sortiment hat. Biologisch angebaute

Weine fanden sich in der Degustation keine. Der Grund mag beim Klima liegen, das im Aargau doch häufig feucht ist, Pilzkrankheiten Vorschub leistet und damit für biologischen Weinbau nicht optimal ist. Eine Kostprobe des feuchten Klimas gab es auch während der Degustation, die aber vor den heftig niederprasselnden Wassermassen perfekt geschützt war.

Gemeinsam organisieren macht Spass

Das Organisationskomitee, das sich aus sechs Aargauer Sektionen zusammensetzte und mit den traditionellen Aargauer Strohhüten gekennzeichnet war, sorgte mit Plastikpelerinen auch während des Stadtrundgangs für perfekten Schutz. Neuere und ältere Architektur, Geschichtliches und Kurioses erfuhren die Weinfreunde während des Rundgangs, den die Delegierten wegen der Versammlung ausliessen. Wussten Sie, dass eine der ersten Konzerthallen der Schweiz in Lenzburg steht? Dass die Stadt trotz des grossen Schlosses lange klein und bäuerlich blieb? Dass die Spinnerei und Weberei

Der Wolkendecke zum Trotz geniessen die Weinfreunde beim Aperitif auf dem Schloss Lenzburg den Ausblick auf die Region.





Prix ANAV 2016 an Gianni Moresi

Aus drei valablen Kandidaten hat die Jury Gianni Moresi als achten Preisträger des Prix ANAV erkoren. Vergangenen Herbst hat er das Amt als Präsident von Changins nach zwölf Jahren – der längsten bisherigen Mandatsdauer – niedergelegt. Unter der Ägide des 65jährigen Moresi hat die Ausbildungsstätte grosse Veränderungen erfahren. So ging die HTL Ende 2003 in eine Fachhochschule über und steht heute in der akademischen Bildungslandschaft für Qualität und Innovation in den Bereichen Önologie, Weinbau und Baumpflege.

Er hat auch an der Konsolidierung der Ecole du vin mitgearbeitet und verschiedene Weiterbildungsangebote aufgenommen. So hat er unter anderen den Vorbereitungskurs zum eidgenössischen Fachausweis des Sommeliers eingeführt. Mit der „Summerschool“ hat Changins eine internationale Ausrichtung erhalten, Kooperationen mit andern Schulen in aller Welt schritten voran. So hat Gianni Moresi die Voraussetzung, sich um die Entwicklung des Schweizer Weines verdient zu machen, mehr als erfüllt.



Hünerwadel den wirtschaftlichen Aufstieg der Stadt begründete, nicht die Konservenfabrik Hero? In der Mittelland-Stadt für einmal Halt zu machen statt auf der nahen Autobahn oder im Zug durchzubrausen lohnt sich.

Für 250 Personen Platz für ein Gala-Dinner zu finden, ist nicht einfach. Der grosse Rittersaal auf dem Schloss Lenz-

burg bot sich an. Für die Weinfreunde war das Tafeln in dem mittelalterlichen Gemäuer ein Genuss. Auch in kulinarischer Hinsicht zeigte sich der Aargau konkurrenzfähig mit andern Regionen – vom Käsekuchen über die Küttiger Rüeblli beim Aargauer Braten bis hin zum Apfelkuchen. Die gelöste Stimmung weckt bereits Vorfriede auf das Treffen in zwei Jahren, das in St.Gallen stattfinden wird. *chp*



Impressions du congrès de l'ANAV à Lenzbourg Une grande diversité au cœur de la Suisse

Un repas dans la grande salle d'armes, la vue depuis le château de Lenzbourg, un tour de la ville et un aperçu complet des vins produits dans le canton d'Argovie – voilà ce que proposait le congrès ANAV de Lenzbourg. Près de 250 Amies et Amis du vin ont répondu présent à cette manifestation parfaitement organisée par six sections argoviennes. Il n'y a que le beau temps qui ait été aux abonnés absents, ce qui n'a pourtant pas refroidi les ardeurs des participants.

Pour être certain de pouvoir profiter d'un rayon de soleil ce jour-là, il valait mieux se fier à celui que l'on vous avait versé dans les verres de dégustation. Du soleil il y en eut à profusion, que ce soit au niveau de la qualité des vins d'Argovie, mais aussi de la variété et du choix des crus. Les Amis du vin ont ainsi pu découvrir 170 références différentes en provenance de sept terroirs du canton. Plus d'un congressiste a d'ailleurs fait semblant d'ignorer l'existence d'un crachoir, préférant prolonger le plaisir en bouche.

30 producteurs du canton étaient présents pour présenter personnellement leur production à Lenzbourg. L'un des producteurs les plus proches du lieu de la dégustation était la maison d'arrêt, qui avec son assortiment du Goffersberg de Lenzbourg – le vignoble le plus pentu du canton – a montré un volet séduisant de son activité. Globalement le Riesling-Sylvaner et le

Pinot noir sont les cépages les plus représentés, mais le Sauvignon blanc, le Chardonnay, le Malbec ou le Garanoir ont également procuré d'agréables surprises.

La dégustation de cépages résistants aux maladies cryptogamiques comme le Cabernet Jura, que l'on retrouvait dans l'assortiment de plusieurs producteurs, a elle aussi été riche en enseignements. Il n'y avait pas de vins bios. Cela peut s'expliquer par le climat relativement humide dans ce canton, il faut bien le dire, ce qui favorise les maladies et ne convient donc pas trop à une culture biologique.

Les Amis du vin en ont d'ailleurs dégusté en matière d'humidité, quand une pluie diluvienne s'est abattue sur les lieux de la dégustation, heureusement bien protégés.

Pour le repas de midi – jambon à l'os et salade de pommes de terre – les Amis du Vin se sont retrouvés dans la salle de l'ancien Hôtel de Ville de Lenzbourg.





On n'est jamais mieux servi que par soi-même pour réaliser une belle photo souvenir de l'apéritif servi dans la cour du Château de Lenzbourg.

Du plaisir d'organiser ensemble

Le comité d'organisation, composé de six sections d'Argovie reconnaissables aux traditionnels chapeaux de paille du canton, avait tout prévu, même les ponchos de plastique pour la visite de la ville. Durant cette visite guidée, sans les délégués réunis en assemblée, les Amis du vin ont pu découvrir des bijoux de l'architecture moderne et ancienne, partager les secrets de la grande et de la petite Histoire. Saviez-vous par exemple que Lenzbourg abrite l'une des premières salles de concert de Suisse? Que la ville, malgré son grand château est longtemps restée modeste et rurale? Ou saviez-vous que Lenzbourg doit son boom économique à la filature et draperie Hünerwadel et non à la conserverie Hero? Un arrêt dans cette ville du Mittelland s'avère bien plus instructif que de passer à toute allure sur l'autoroute qui défile à proximité, ou de l'apercevoir trop brièvement depuis le train.

Trouver un espace en mesure d'accueillir un dîner de gala pour 250 personnes n'est pas une entreprise facile. La grande salle d'armes du château de Lenzbourg tombait sous le sens. Et pour les Amis du vin, ce fut un régal pour les sens que de ripailler ainsi dans ces murs du Moyen Âge. La cuisine argovienne n'a absolument rien eu à envier à celle d'autres régions, que ce soit pour son gâteau au fromage blanc, ses carottes blanches de Küttingen accompagnant le rôti argovien, ou encore sa tarte aux pommes. L'ambiance décontractée était de bon augure pour la prochaine rencontre. dans deux ans à Saint-Gall. *chp*

Le Prix ANAV 2016 décerné à Gianni Moresi

Parmi trois candidats difficiles à départager, le jury a choisi de désigner Gianni Moresi, 8^{ème} lauréat du Prix ANAV. À l'automne ce dernier avait cédé son poste de président de Changins, après douze ans de bons et loyaux services, soit le plus long mandat à ce jour. Sous l'égide de Gianni Moresi, aujourd'hui âgé de 65 ans, l'École d'Ingénieurs de Changins a connu de grandes transformations. Fin 2003 l'EIC a ainsi évolué vers une École Spécialisée en viticulture, œnologie et arboriculture désormais reconnue pour sa qualité et sa capacité d'innovation dans ces trois domaines.

C'est aussi lui qui a contribué à consolider l'École du Vin en l'enrichissant de diverses formations continues. On doit notamment à Gianni Moresi la création des cours préparatoires au brevet fédéral de sommelier. Grâce à sa "Summerschool", Changins a pris une dimension internationale, et des partenariats ont pu être conclus avec d'autres écoles du même type un peu partout dans le monde. Le prix étant décerné à une personne agissant pour le développement du vin Suisse, le grand mérite de Gianni Moresi se devait d'être récompensé.

Il congresso ANAV di Lenzburg Una molteplicità di impressioni dal cuore della Svizzera

Un banchetto nella gran sala dei cavalieri, la veduta del castello di Lenzburg, un giro turistico della città e un'ampia presa di conoscenza dei vini argoviesi – ciò è quanto ci ha offerto il congresso ANAV di Lenzburg. Circa 250 amiche e amici del vino non hanno voluto lasciarsi sfuggire questa manifestazione perfettamente organizzata. Solo il tempo è stato piuttosto capriccioso. Tuttavia, gli amici del vino non si sono lasciati guastare il buon umore.

In quella giornata, chi voleva andare sul sicuro per godersi un po' di sole ha fatto bene a concentrarsi sul sole nel bicchiere. Qui ce n'era abbastanza, non solo per quanto riguarda la qualità del vino argoviese, ma anche la quantità e la scelta dello stesso. Gli amici del vino hanno avuto l'opportunità di assaggiare circa 170 vini di diverse varietà di uve, provenienti dalle sette regioni vinicole del Canton Argovia. Per soddisfare il proprio palato, alcuni non utilizzavano coerentemente la sputacchiera per la degustazione.

30 viticoltori del Cantone hanno presentato personalmente i loro prodotti a Lenzburg. Uno di questi, con sede nelle immediate vicinanze della cittadina, è l'Istituto penitenziario che con il suo assortimento del Goffersberg – il vigneto più

ripido del canton Argovia – ha mostrato un lato interessante e attrattivo della propria azienda vinicola. In complesso, il Riesling-Sylvaner e il Pinot noir erano i rappresentanti più frequenti fra le varietà di uve. Tuttavia, anche il Sauvignon blanc, il Chardonnay, il Malbec e il Garanoir hanno entusiasmato i provetti assaggiatori. Ha pure destato interesse la degustazione delle varietà resistenti alle malattie fungine, come il Cabernet Jura che figura nell'assortimento di alcuni viticoltori. Alla degustazione mancavano i vini biologici. Il motivo è imputabile al clima, che nel Canton Argovia è sovente umido e favorisce la crescita fungina; non è quindi ottimale per la viticoltura biologica. Un breve assaggio di clima umido lo si è avuto anche durante la degustazione che era però perfettamente protetta dalla pioggia che cadeva a catinelle.

In occasione del pranzo di gala al castello di Lenzburg, i partecipanti ticinesi hanno acclamato Gianni Moresi, vincitore del premio ANAV 2016.





E' un piacere organizzare in comune

Il comitato organizzativo, composto di rappresentanti delle sei sezioni argoviesi con i loro tradizionali cappelli di paglia, ha provveduto a distribuire mantelle di plastica per ripararsi dalla pioggia.

Prix ANAV 2016 a Gianni Moresi

Fra tre validi candidati la giuria ha eletto vincitore del Prix ANAV il signor Gianni Moresi. Lo scorso autunno egli si è dimesso dalla carica di presidente di Changins dopo un periodo di dodici anni – il mandato più lungo sinora registrato. Sotto l'egida del 65enne Moresi il Centro di formazione ha vissuto notevoli cambiamenti. Alla fine del 2003 la HTL è divenuta una Scuola specializzata superiore (SSS) che nel paesaggio accademico della formazione si è rivelata garante di qualità e innovazione nei campi della viticoltura, enologia e silvicoltura. Moresi ha pure collaborato al consolidamento della Scuola del vino e creato diverse offerte in materia di perfezionamento. Ha tra altro introdotto il corso di preparazione al diploma federale di sommelier. Con la „Summerschool“ Changins ha raggiunto un orientamento internazionale e incrementato le cooperazioni con altre scuole di tutto il mondo. Gianni Moresi ha quindi più che adempito le premesse per essersi reso benemerito dell'evoluzione del vino svizzero.

già durante il giro della città. Mentre i delegati erano riuniti in seduta, gli amici del vino poterono ammirare strutture architettoniche recenti e antiche, sculture, monumenti e altre curiosità. Lo sapevate che una delle prime grandi sale di concerto della Svizzera si trova a Lenzburg? Che nonostante il fastoso castello Lenzburg è rimasta a lungo una cittadina rurale? Che non è stata la fabbrica di confetture Hero a dar vita allo sviluppo economico della città, bensì la filanda e la tessitura Hünerwadel?

Vale veramente la pena far visita a questo gioiello del “Mittelland” argoviese, anziché sfrecciar via a tutta velocità sulla vicina autostrada o in treno lungo la strada ferrata.

E' tutt'altro che facile trovare un posto per un banchetto di 250 persone. Eppure la grande sala dei cavalieri del castello di Lenzburg ci ha offerto questa possibilità! Per gli amici del vino il banchettare tra le mura medievali è stato un godimento. Anche dal punto di vista culinario l'Argovia si è rivelato competitivo con altre regioni – dalla torta di formaggio al “Küttiger Rüepli”, dall'arrosto argoviese alla torta di mele. Questo ambiente rilassante desta già ora in noi il piacere di partecipare fra due anni alla prossima manifestazione a San Gallo.

chp

Malgrado il brutto tempo, il vino argoviese ha creato un buon umore.

