



©Yountville

Arrivage Napa Valley rocks

Am 3 November 2015 fand im grossen Saal des Zürcher Kaufleuten die erste kultige Arrivage von raren, aufstrebenden, jungen und (noch) unbekanntem Wineries aus dem Napa Valley statt. Initiiert durch das dynamische Startup Team um Gregor Greber mit seiner Firma NapaWine.ch. Sie feierten die Ankunft ihrer neuen Weine gebührend mit einer kompletten Verkostung und einem Dining. Zudem wurden vom bekannten Küchenchef des Kaufleuten, [Pascal Schmutz](http://PascalSchmutz), zu den verschiedenen Weinflights hervorragende Köstlichkeiten unter dem Motto „California“ zusammengestellt.

Der erste Eindruck dieses Anlasses war für mich allerdings etwas zwiespältig. Ich wählte mich auf einer Massenveranstaltung. Über 140 weininteressierte Gäste tummelten sich da auf engstem Raum zum Apero. Bestätigt hat sich mein Eindruck, als uns, bereits an den Tischen platziert, aus den bereits eingeschenkten Gläsern wieder Wein eingezogen wurde. Die lapidare Erklärung: Es hat nicht für alle gereicht und so musste aufgeteilt werden. Der Höhepunkt war dann noch, als im ersten Flight teilweise Weine verwechselt und in falsche Gläser gefüllt wurde. Das aber nur als Randnotiz.

Alle diese kleinen Unaufmerksamkeiten haben sich dann aber in Minne in Luft aufgelöst, als Gregor Greber das Mikrofon in die Hand nahm und sich und seine Philosophie, das Napa Valley und den Ablauf des Abends in witziger Form und in gelöster Stimmung präsentierte. Es erwarteten uns an diesem Abend zehn Flights mit rund dreissig verschiedenen Weinen.



© beide Fotos: NapaWine.ch

Die Weine wurden offen verkostet und durch Gregor professionell und kompetent vorgestellt. Hier merkte man nun ganz deutlich, dass er sowohl [seine Wineries](#), die Leute dahinter, das Land respektive das Tal und auch die teilweise seltenen, raren und exklusiven Weine hervorragend kennt. Mit Leidenschaft und Hingabe wurde jeder Wein vorgestellt und kommentiert. Alle Kaliforniern Fans kamen auf ihre Rechnung. Es wurde aus dem exklusiven Sortiment wirklich nur das Beste vom Besten in die Gläser gefüllt. Natürlich haben diese Weine auch ihren Preis. Von CHF 55 bis CHF 450 war alles vertreten. Als eine ganz hervorragende Idee hat sich herauskristallisiert, dass diese Weine dank besten Beziehungen von Greber zu den Winzern und durch seine Direktimporte zu vergleichbar fairen Bedingungen zum etwa gleichen Preis wie im jeweiligen Keller gekauft werden können.



©NapaWine.ch



Rudd Oakville Estate

©Rudd Estate



Kelly Fleming Wines

©Kelly Fleming



Nine Suns

©Nine Suns



Tusk Estates

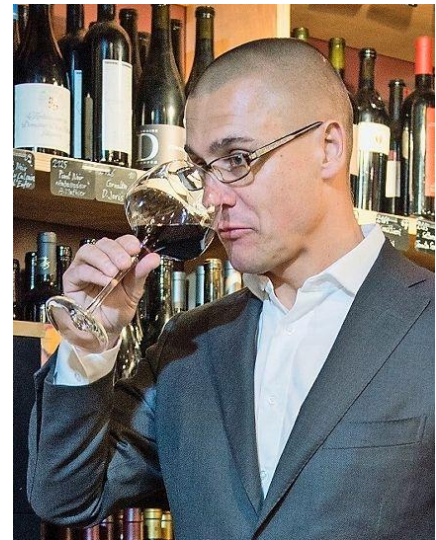
©Tusk Estates

Nicht vergessen und demzufolge erwähnen möchte ich aber noch kurz die fünf dazu servierten Gänge:

1. Gang: Kürbissuppe mit Büürli
2. Gang: Pilzragout mit Trüffelei
3. Gang: Poulet Curry
4. Gang: Pullet Pork mit Sauerkraut im Brioche
5. Gang: Käseteller

Ein ganz grosses Kompliment und eine herzliche Gratulation gehört Gregor. Ein derart grossartiges Zeitmanagement habe bis jetzt in meiner doch schon langjährigen Karriere auch als Teilnehmer solcher Verkostungen noch nie erlebt. Er hat den Abend blendend eingeteilt und alle zehn Flights und die dazugehörenden Speisen ohne irgendeine Unzulänglichkeit sauber und sec durchgezogen. So hatte jeder Weinfan, der mit dem Zug ange-reist war, die Gelegenheit, diesen auch wieder zu erreichen und den anderen Teilnehmern bot sich noch die Möglichkeit, weiter zu fachsimpeln.

Für einmal verzichte ich auf Verkostungsergebnisse. Ich habe ge-hört, dass viele dieser Weine bereits schon ausverkauft sind und darum verweise ich auf die Internetseite www.napawine.ch und dort auf das aktuelle Bestellformular.



Gregor Greber

©Sonntagszeitung

Soviel sei zu den Weissweinen gesagt. Die Sauvignon Blanc waren allesamt ausgezeichnet, frisch, nach exo-tischen Früchten duftend und mit einer knackigen Säure versehen. Die Chardonnays begeisterten durch ihre frische, elegante Art, ihre Harmonie und ihre gut eingebundenen Tannine. Kein Vergleich mehr mit den überholzten und buttrigen Neue- Welt- Weinen aus früherer Zeit.

Bei den Rotweinen waren die Cabernet Sauvignon meist noch etwas jung, teilweise noch etwas verschlossen, mit harmonischen Gerbstoffen versehen, konzentriert und dicht. Auch hier wieder hat ganz klar die reine Frucht, die Eleganz und die Harmonie des Weines die Oberhand gewonnen.

Am meisten überrascht und deshalb aufgefallen sind mir mindestens zwei Weine mit für diese Region eher ungewöhnlichen, untypischen oder normalerweise nur zum Verschnitt verwendeten Traubensorten wie Ca-bernet Franc und Petit Verdot. Diese wurden sortenrein angebaut und in Flaschen gefüllt.

Ein wirklich gelungener Abend, der noch länger nachhallt.

Autor: Andi Spichtig
15. November 2015

Lektorat: Jean François Guyard

Dieser Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und www.vinifera-mundi.ch vorgesehen. Weitere Nut-zungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu verteilen.