



Schweizerische Kommission für die Erhaltung von Kulturpflanzen
Commission suisse pour la conservation des plantes cultivées
Commissione svizzera per la conservazione delle piante coltivate

Vortrag: Überblick und Erfahrungen der langjährigen Gemüsedegustationen

Mathias Bamert

Dipl. Ing. Agronom FH, Projektleiter Gastronomie und Produktkundschafter bei ProSpecieRara

mathias.bamert@prospecierara.ch

Die in der Schweiz erhaltenen genetischen Ressourcen machen mehrere tausend Sorten aus. Von diesen ist hinsichtlich kulinarischen Wissens grossmehrheitlich wenig bekannt. Bei Obst und Kartoffeln z.B. werden immerhin einzelne sortenspezifische kulinarische Wissensfetzen seit jeher überliefert oder fortlaufend erforscht. Beim Gemüse hingegen liegt dieses Wissen fast gänzlich brach.

ProSpecieRara hat deshalb im Jahr 2013 damit begonnen, insbesondere beim Gemüse zusätzlich zu den bis dahin erhobenen agronomischen Werten auch die kulinarischen Aspekte systematisch zu erforschen und erfassen. In den letzten Jahren konnte die Herangehensweise für die Sammlung dieses Wissens konstant verbessert und die verschiedenen Degustationsformen verfeinert werden. Dabei steht nicht unbedingt die wissenschaftliche Herangehensweise im Vordergrund, sondern ein pragmatischer Ansatz, dieses Wissen in geeigneter Form festzuhalten und an die Praxis weiterzugeben.

Die kulinarischen Eigenschaften sind mitunter ein wichtiger Aspekt für die Empfehlung der Sorten in geeignete Vermarktungsnischen und die damit einhergehende Absicherung der Vielfalt über den Markt. Der Vortrag gibt einen Überblick über die verschiedenen Degustationsmethoden und die während den langjährigen Gemüsedegustationen gemachten Erfahrungen.

Mathias Bamert, Dipl. Ing. Agronom FH, arbeitet seit 2016 bei ProSpecieRara. Als Projektleiter Gastronomie und Produktkundschafter ist er u.a. zuständig für den kulinarischen Wissensaufbau der Sorten- und Rassenvielfalt, sowie deren Vermittlung an die Wertschöpfungskette insbesondere mit Fokus auf die Gastronomie.

Das kulinarische Erbe der Schweiz neu interpretiert

Tania Brasseur

Autorin von "Simplement Suisse", Mitglied von Slow Food und des Komitees des Kulinarischen Erbes der Schweiz

tania.brasseur@slowfood.ch

In einem Interview mit Tania Brasseur öffnen wir ein Fenster zum kulinarischen Erbe der Schweiz. Die Schweiz gilt nicht unbedingt als Inbegriff der Kochkunst, aber damit tun wir ihr unrecht! Unser kulinarisches Erbe ist wenig bekannt, verfügt aber dennoch über eine Reihe von Produkten mit hoher Tradition. Das Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz führt über 400 Produkte auf, die in unserem kleinen Land hergestellt werden, und da sind viele, die eine Erwähnung verdient hätten, noch nicht mitgezählt. Diese Produkte, z. B. Walnussöl und Buchweizen aus Graubünden, erzählen eine Geschichte, die mit unserer Kultur, unseren Landschaften, unseren Gebieten und den Menschen verbunden ist, die jeden Tag daran arbeiten, sie am Leben zu erhalten und zu bewahren.

Das kulinarische Erbe stellt ein lebendiges und dynamisches Erbe dar. Und dies verdanken wir in erster Linie kleinen Produktionsstätten und Handwerksbetrieben, die mit Leidenschaft bei der Sache sind. Überall in der Schweiz stecken Männer und Frauen ihr Herzblut in ihr Metier und verhelfen Produkten, die oftmals in Vergessenheit geraten waren, zu neuem Ansehen.

Tania Brasseur ist Doktor der Philologie und verbindet eine gemeinsame Liebe zur Literatur und zur Kochkunst. Aus dieser Verbindung sind bereits zwei Bücher entstanden, "La Gourmandise de Colette" und "Simplement Suisse". Für sie ist Essen eine Quelle des Genusses und des Teilens, aber auch eine Herausforderung in Bezug auf Kultur, Umwelt, Bildung und Gesundheit. Tania Brasseur arbeitet für den Verein Slow Food, durch den sie genau diesen Ansatz vertritt. Sie ist ausserdem Mitglied des Vorstands des Vereins Kulinarisches Erbe der Schweiz. Darüber hinaus ist sie freiberufliche Übersetzerin und Redakteurin. Sie lebt mit ihrer Familie in Lausanne.

Vortrag: Erhaltung und Aufwertung der klonalen Biodiversität des Chasselas

Olivier Viret

Generaldirektion für Landwirtschaft, Weinbau und Veterinärwesen, Finanz- und Landwirtschaftsdepartement, Kanton Waadt, Av. de Marcelin 29, 1110 Morges

olivier.viret@vd.ch

Dieses Projekt wird von der Stiftung des Weltkonservatoriums des Chasselas geleitet, die sich aus folgenden Experten zusammensetzt: Olivier Viret, Jean-Laurent Spring¹, Louis-Philippe Bovard, Laura Paccot, François Murisier, Pierre Monachon und David Rojard.

Bis in die 1930er Jahre wurde die häufigste weisse Rebsorte der Waadtländer Weinberge unter sehr unterschiedlichen Namen wie Fendant Roux de Lavaux, Fendant Vert de Vinzel, Vert de la Côte, Rose dit Malvoisie, Grec, Blanchette, Plant Droit, "Lacryma Christi", Chasselas Violet, Giclet, Rougeasse angeboten, die mit morphologischen Merkmalen oder Produktionsorten in Verbindung standen. Ihr Ursprung scheint im Genferseebecken zu liegen, mit einer der ersten Erwähnungen der Rebsorte unter dem Namen "Lausannois" im Jahr 1612.

Die verschiedenen Chasselas-Typen lassen sich in zwei Hauptkategorien einteilen: die spaltenden, bei denen die Beeren bei der Reife aufplatzen, und die spritzenden, bei denen der Saft unter Fingerdruck aus den Beeren spritzt. Anhand weiterer morphologischer Merkmale lassen sich die Biotypen voneinander unterscheiden, z. B. die Farbe der Beeren (weiss, rosa, violett, rot), die Wuchsform der Zweige (gerade, gespreizt), die Farbe des Holzes (rot, grün), die Form der Trauben, die Dichte der Beeren oder die Form der Blätter. In Bezug auf Ertrag und Qualität setzten sich die spaltenden Typen aufgrund ihrer regelmässigen Produktion und der Qualität ihrer Weine, die weicher sind als die der spritzenden Typen, nach und nach durch.

Die Weine aus den Biotypen, die in der weltweit grössten Chasselas-Sammlung im Forschungszentrum von Agroscope in Pully (>350 Biotypen) und im Conservatoire mondial du Chasselas in Rivaz und Mont-sur-Rolle vorhanden sind, zeigen bedeutende Unterschiede in der Ausgewogenheit und der aromatischen Komplexität, die eine bessere Anpassung an den Klimawandel ermöglichen dürften. Für den Chasselas der Zukunft verdient die ausserordentliche intra-varietale Biodiversität der Rebsorte eine bessere Valorisierung entsprechend den Eigenschaften der Terroirs und der angestrebten Weintypen. Neue Perspektiven ergeben sich durch die Versuche bei Agroscope und im Conservatoire mondial du Chasselas, wo komplementäre Biotypenfamilien evaluiert werden, um die Weinpalette zu erweitern und dieser emblematischen Rebsorte des Genferseebeckens neuen Schwung zu verleihen.

Olivier Virets Werdegang ist eng mit seiner Leidenschaft für den Weinbau verbunden. Er begann seine Karriere mit einer Winzerlehre in Neuenburg und studierte anschliessend an der ETH Zürich Agronomie, wo er alle Praktika und Arbeiten dem Weinbau widmete. Anschliessend promovierte er am Poly in Mykologie. Ab 1993 wechselte er zu Agroscope Changins und widmete dort einen Grossteil seines Lebens als Leiter des Pflanzenschutzes, des Weinbaus und der Önologie. Seit 2017 ist er Leiter des Kompetenzzentrums für Weinbau und Spezialkulturen des Kantons Waadt.

¹ Forschungszentrum Agroscope - Pully, Av. de Rochettaz 21, 1009 Pully

Verkostung von Chasselas-Weinen als Illustration des Projekts zur Aufwertung der Vielfalt des Chasselas

Louis Philippe Bovard und Olivier Viret von der Fondation du Conservatoire mondial du Chasselas laden Sie ein, vier Weine in Zweiergruppen zu verkosten, die auf der Domaine Louis Bovard in Cully gekeltert wurden:

1. Giclet und Bois rouge,
2. Assemblage Giclet + Bois rouge und Fendant roux

Viel Spass bei der Verkostung!



Sauvegarde de la biodiversité du Chasselas

Au cours du XX^{ème} siècle, le renouvellement du vignoble, accéléré par l'arrivée de phylloxera s'est fait presque exclusivement avec des plants de Chasselas Fendant roux, à la production plus régulière, au détriment des autres biotypes présents jusqu'alors dans le vignoble. La Station de recherche Agroscope Puty, soucieuse de sauvegarder la biodiversité de ce cépage, a prospecté de très vieilles vignes de Chasselas et a aussi bénéficié d'échanges de matériel avec des instituts étrangers. Elle héberge aujourd'hui la plus grande collection de cette variété, de plus de 300 clones, qui sert de référence mondiale. Certaines variations ne touchent qu'une infime partie du génome et sont moins visibles que d'autres. Elles concernent le plus souvent le niveau de rendement, la teneur en sucres et en acides des moûts, la sensibilité à certaines maladies. Des modifications s'avèrent en revanche très intéressantes pour le producteur qui dispose d'une diversité de clones aux aptitudes bien définies.

Diffusion du Chasselas pour la viticulture suisse et rôles du Conservatoire

La situation géographique particulière du vignoble vaudois, entre Jura et Alpes, le rôle joué par les glaciers, la proximité des lacs et montagnes font que nous sommes en présence d'une très grande mosaïque de terroirs. La diversité de ces derniers doit être mise en parallèle avec celle des biotypes de Chasselas. Le défi est de rechercher les clones qui sont les mieux adaptés aux divers terroirs dans un objectif qualitatif visant à produire un vin blanc de très haute gamme, à répondre à l'évolution du goût des consommateurs et à s'adapter aux modifications du climat.

La Station Agroscope met régulièrement à disposition du vignoble suisse une palette de clones de Chasselas présentant différentes caractéristiques diverses au niveau productivité et composition des moûts. Le Conservatoire qui s'est constitué en Fondation, a pour but de sauvegarder le patrimoine génétique du cépage en le rendant accessible aux professionnels et au public. Il vise à offrir une plateforme de recherche en particulier sur le plan de l'adaptation des biotypes aux différents terroirs tant au niveau viticole qu'œnologique. Il contribue par ailleurs à la valorisation des travaux scientifiques et de vulgarisation en vue notamment de sensibiliser les consommateurs à la qualité et à la richesse de ce cépage.

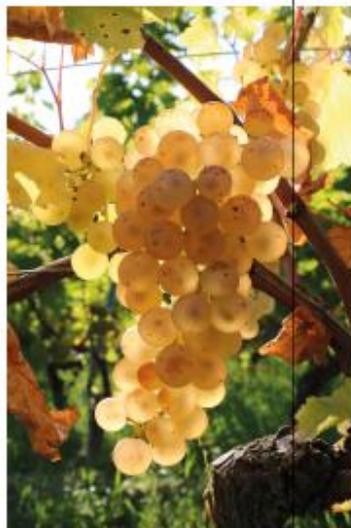


Le Chasselas

Le Chasselas est présent depuis plus de 1'000 ans dans le bassin lémanique. L'ancienneté de sa culture et la diversité de formes rencontrées permettent d'affirmer que son centre d'origine et de diffusion se situe vraisemblablement dans cette région.

Il est actuellement cultivé dans de nombreux pays et occupe une surface proche de 40'000 ha. Son intérêt est double. Il peut donner un excellent raisin de table mais également des vins de grand niveau qualitatif dans ses terroirs de prédilection.

Ce cépage porte au cours du temps différents noms qui proviennent soit des caractéristiques des raisins, soit des lieux de culture ou de provenance. Le nom de Chasselas apparaît pour la première fois au XVII^{ème} siècle et ne se généralise qu'au XIX^{ème} siècle. Ce nom dérive certainement de sa présence dans la petite commune bourgogne du même nom.



Une seule identité mais une variabilité étonnante

Le Chasselas présente des formes très différentes au niveau des rameaux, des feuilles et des raisins. Les analyses génétiques classiques ne permettent pas de distinguer ces divers types. Cela signifie que tous ont une origine commune, une seule plante issue d'un pépin et multipliée ensuite par bouturage. Les variations observées proviennent de mutations naturelles apparues au cours du temps.

Les principaux biotypes de Chasselas sont implantés dans le Conservatoire de Rivaz depuis 2009 et de Mont-sur-Rolle dès 2017. La grande majorité se distingue par les caractéristiques de la baie, en particulier de sa couleur. Parmi ceux-ci, le Chasselas Fendant roux, le Chasselas Fendant vert, le Chasselas violet, le rose royal, le jaune cire, le Chasselas musqué, l'apryène (sans pépins) et le Chasselas giclet (sans pépins) dont les baies pendent sous la pression du doigt au lieu de se fendre comme celles des Fendants. Au niveau des rameaux, on trouve des Chasselas à bois rouges en opposition à ceux à bois verts, des plants droits qui présentent une végétation très érigée. Le Chasselas Clobat se distingue des autres par une découpe très importante des feuilles.

Collection de types de Chasselas

Fendant roux / Fendant vert / Giclet / À bois rouges / Blanchette / Coulaud / 1921 / Plant droit / Rose royal / Rose parfumé / Rouge / Tokay angevin / Violet / Jaune cire / À grains pâles / Clobat / Musqué / Apryène / Tempéride