

Mit der Nase des Trois Rois am «Wy-Erläbnis»

Von Joel Gernet. Aktualisiert am 27.08.2012 1 Kommentar

Das «Wy-Erläbnis» lockte am Samstag massenhaft Weinfreunde in die Rebberge bei Buus, Maisprach und Wintersingen. Baz.ch war mit dem Sommelier des Basler Fünfsternhotels Trois Rois auf Weinwanderung.



Die Nase des Grand Hotel Trois Rois: Christoph Kokemoor wurde kürzlich von Schweizer Gastro-Profis im «Bilanz»-Rating zum «Sommelier des Jahres» gekürt. Mit baz.ch ist der 42-jährige Deutsche am 9. «Wy-Erläbnis» mitgewandert.
Bild: Joël Gernet

Dossiers

Kult um den Wein

- Eine «Kalte Muschi» aus Sissach
- Die Diebe waren Weinkenner
- Fünf Männer am Puls der Gäste

Artikel zum Thema

Wenn der betroffene Winzer diese Szene gesehen hätte, hätte es ihm wohl kurz den Atem verschlagen: Trois-Rois-Sommelier Christoph Kokemoor gibt sich am «**Wy-Erläbnis**» die Ehre und probiert als allererstes dessen **Wein**. Und spuckt ihn gleich wieder aus. «Ein wunderschöner Rosé – tolle Kohlensäure, schöne Fruchtigkeit», sagt Kokemoor. Dass der Tropfen nach dem Degustations-Ritual im

Das Luxus-Dilemma der Medaillen-Gewinner
«Unter den Winzern sollte ein Umdenken stattfinden»
Der Höhepunkt im Weinjahr
Was die Walliser den Baslern voraus haben
So entsteht ein Baselbieter Spitzenwein
Mit Karli Odermatt an der Weinmesse

Sommerlier des Jahres

Christoph Kokemoor (42) arbeitet seit vier Jahren als Sommelier im Basler Fünfsternhotel Trois Rois, wo er für das Sortiment von rund 1000 verschiedenen Weinen im Preisrahmen zwischen 32 und 3400 Franken verantwortlich ist. Kürzlich wurde Kokemoor vom Wirtschafts magazin Bilanz nach einer Umfrage unter Schweizer Gastroprofis als «Sommelier des Jahres» ausgezeichnet. Neben den Weinen betreut der zweifache Familienvater aus Süddeutschland im Trois Rois auch das Koffee-Sortiment.

Stichworte

Wein

Teilen und kommentieren

Stichworte

Wein

begutachtet Blätter, Boden und Traubenstand. Kopfschütteln. «Warum werden die nicht rausgeschnitten?», sagt er und deutet auf die kleinen Trauben über seinem Kopf. Die Trauben für die Weinbereitung hängen auf Hüfthöhe und sind grösser. Auch bei ihnen könnte man strikter selektionieren. Kokemoor stellt Verrieselung und Hagelschäden fest, die Beeren sind noch grün. Hier gibt es zu tun. «Man muss die Rebberge kennen, wenn man den Wein verstehen will», erklärt der Sommelier, der auch ausgewählte Baselbieter Tropfen auf die Trois-Rois-Weinkarte gesetzt hat. «Es wäre ganz schade, wenn wir keinen regionalen Wein im Angebot hätten.»

Wir wandern durch Wälder und Weinberge. Kokemoor referiert über leider immer schwerer werdende Bordeaux-Weine, die Vorteile des biodynamischen Weinbaus sowie über Sinn und Unsinn von Weinverkostungen. Vor dem nächsten Halt hat sich eine längere Schlange gebildet. Kein Wunder bei den Dimensionen, die das «Wy-Erläbnis» bei seiner neunten Ausgabe

Gras landet, hat nichts mit dessen Qualität zu tun. «Sobald man mehr als fünf Weine degustiert, muss man aufpassen, dass man nicht zu viel Alkohol aufnimmt», erklärt der 42-Jährige. «Manchmal bin ich schon etwas betrübt, dass ich beim Verkosten auch sehr gute Weine wieder ausspucken muss – aber da bleibe ich konsequent.»

Während der kommenden rund vier Stunden wird die Nase des Trois Rois sechzehn weitere Weine mit Nase und Gaumen begutachten – und wieder ausspucken. Der Deutsche will all seine Sinne bis zum Ende des Parcours zusammen haben. Zudem arbeitet er abends im Trois Rois. Es ist Samstagmorgen. Wir stehen bei einem kleinen Zelt am Hang über Wintersingen, das Weinglas baumelt an einer weissen Schnur um den Hals. Es ist die erste von acht Stationen des «Wy-Erläbnis», an dem die Winzer aus Buus, Maisprach und Wintersingen ihren Weinen huldigen. Und mit ihnen 2000 Weinfreunde, welche im Verlauf dieses prächtigen Spätsommertages die rund acht Kilometer lange Weinwanderung mit ihren kulinarischen Zwischenstationen in Angriff nehmen.

Regio-Wein im Trois Rois

Beim zweiten Halt gibts Hobelkäse auf den Teller und Blanc de Noir sowie Gutedel ins Glas. Kokemoor verzieht sich kauend in den Rebberg am Wegrand,

angenommen hat. Beim Vorverkauf im Januar war der Kultevent nach fünfzehn Minuten ausverkauft. Kokemoor ist angetan vom Aufwand, der hier betrieben wird. Andere sind angetan von ihm. «Das ehrt aber die Winzer, dass sie hier sind», stellt ein Kollege fest. «Ich verkaufe auch nur Wein», antwortet der Sommelier bescheiden. Das bereit stehende Trockenfleisch verlangt er ohne Pfeffer – wegen des Geschmackssinns. Der Pinot Noir mundet und der Blick schweift über grüne Wiesen hinunter ins Tal. Immer wieder tauchen Gruppen von Weinwanderfreunden zwischen den Hügeln und Hainen auf. Die Stimmung ist ausgelassen bei diesem Volksfest im Rebberg.

Weine und Winzer mit Charakter

Vor allem beim «Löli»-Zwischenhalt im Tal. Hier nehmen sich viele Wandervögel offensichtlich besonders viel Zeit. Das Gedränge ist gross. Vielleicht liegt es an der Zwiebelwähe? Oder am zigfach ausgezeichneten **Syydebändel**-Wein, der vor der grossen Scheune ausgeschenkt wird? Uns zieht's bald weiter zum «Schützehuus». Marschmusik kündigt den Halt im Wald von Weitem an. Hier gibt es den Blauburgunder von Urs Imhof. Das hatte der zum Scherzen aufgelegte Winzer und Wy-Erläbnis-Präsident zuvor beiläufig erwähnt. Ausgerechnet jetzt, wo Kokemoor seinen Wein probiert, haben wir den wandernden Winzer aus Maisprach allerdings abgehängt.

«Der Tropfen passt zu ihm: Er ist ein offener Typ – so wie sein Wein auch», sagt Kokemoor. In seinen Augen macht sich der Charakter eines Winzers oft auch in dessen Weinen bemerkbar. Wenn ein Winzer und ein Restaurant-Gast charakterlich zusammenpassen, harmoniere oft auch der Wein mit dem Gast. Und umgekehrt. «Wein machen hat auch etwas mit Philosophie zu tun», findet Kokemoor.

«Mit diesen Weinen habe ich Spass»

Wir verlassen den angenehm kühlen Wald und stehen in einem gepflegten Weinberg. Passenderweise heisst die Zwischenstation am Hang «Duräschnufe». Eine schwer atmende Dame freut sich auf den «Gipfelwein» – hier gibt's allerdings nur Mineralwasser. Es folgt eine der schönsten Wanderetappen durch Rebenreihen, die akkurater geschnitten sind als Kokemoors Haar. Die Trauben haben hier einen wesentlich höheren Reifegrad als jene zu Beginn der Route. Dass hier viel Zeit in die Rebpflege investiert wird, ist offensichtlich. Und nötig: An dieser Lage wachsen Trauben für die Spitzenweine der Genossenschaft Syydebändel, deren Blauburgunder Kokemoor auch im Trois Rois ausschenkt.

Zwei Stationen und drei Weine weiter sind wir nach rund vier Stunden am Ende des Parcours angelangt. Bei Apfestrudel mit Vanillesauce und nach siebzehn verkosteten Weinen, von denen er keinen einzigen getrunken hat, zieht Kokemoor Bilanz. «Die Weine sind parat zum trinken, mit denen habe ich Spass», meint er, der privat «ganz normalen Wein» bevorzugt. Einige der probierten Tropfen würden mit grosser Professionalität zubereitet. Zum Teil merke man aber

auch, dass einigen Winzern die Zeit fehlt, um noch mehr Aufwand in den Weinbau zu investieren.

Überraschungen habe er keine erlebt – zum Glück. «Wenn ich überrascht worden wäre, hätte ich meine Hausaufgaben nicht gemacht», erklärt Kokemoor mit einem Lächeln auf den Lippen. Zwei Stunden später wird er sein Weinwissen wieder mit den Gästen im Trois-Rois-Restaurant Cheval Blanc teilen. Vielleicht lässt sich ja jemand von einem Baselbieter Blauburgunder überzeugen. (baz.ch/Newsnet)

Erstellt: 27.08.2012, 14:34 Uhr

[Alle Kommentare anzeigen](#)