

Cave La Chapelle
Amédée Cina
Bahnhofstrasse 64
3970 Salgesch
Kontakt : 079 414 97 52

Salgesch, 09.06.2019

Entstehung des Kontakt zu Japan:

Vor 4 Jahren schenkte meine Tochter, Fabienne, anlässlich eines Japan–Aufenthalts in Tokyo einem grossen japanischen Stahlhändler eine Flasche „Grand Cru“. Da er durch sein Hobby „das Bergsteigen“ das Wallis (Zermatt) bestens kannte, war er sofort von sich aus interessiert Walliser Weine der Familie Cina (CAVE LA CHAPELLE) in Japan zu importieren und zu verkaufen. Seither werden unsere Weine von einem Wiederverkäufer in ganz Japan angeboten. Inzwischen ist der Weinverkauf stetig gestiegen und unser Importateur und Wiederverkäufer fanden es jetzt für notwendig, dass ich einmal persönlich in Japan „Salgesch, das Wallis und die Weine der CAVE LA CHAPELLE präsentiere.

1. Degustation im Restaurant „L'Art et Mikuni“ im Kunstmuseum von Tokyo:

- 35 Teilnehmer der „Crème de la Crème“ von Tokyo (Leute aus der Wirtschaft und Politik)*
- Leute, die sich regelmässig hier zu einem kulturellen Abend mit „wine and. dine“ treffen.*
- jeder Teilnehmer stellt sich während dem Nachtessen persönlich vor.*
- das Thema war dieses Mal „Schweiz, Wallis, Salgesch mit Degustation der Weine der CAVE LA CHAPELLE (Fendant, Grande Cuvée Blanche, Pinot Salgesch, Grande Cuvée Rouge und Grand Cru)*

2. Degustation bei unserem Wiedervekäufer in Hakodate Hokaido (900 km im Norden von Tokyo)

– 20 Teilnehmer – Stiftungsmitglieder einer Stiftung wie bei uns der Johanniterbund in Salgesch (Restaurierung lokaler, historischer Gebäude).

– wiederum Leute der erhobenen Klasse (Wirtschaft und Politik)

– Anfrage für eine eventuelle Bruderschaft mit Salgesch oder dem Wallis?

– Wine and dine mit Fondue und Fendant, Grande Cuvée Blanche, Oeil-de-Perdrix, Pinot Salgesch und Grand Cru

– zu meiner Überraschung war ein Gang des Nachtessens „Fondue“, zubereitet von einem Japaner-Koch, der einmal in Meggen LU gearbeitet hat.

3. Degustation im „The bell Classic Palast“ ebenfalls in Hakodate Hokaido

– 60 Teilnehmer (Mitglieder eines Käseliehabervereins)

– Leute aus der noblen Feinschmecker-Gesellschaft von Hokaido

– ein Gang des Nachtessens war ein Raclette mit Gruyère-Käse auf Brot serviert.

– wine and dine and Raclette mit Degustation von 6 Weinen der CAVE LA CHAPELLE.

4. Degustation mit „wine and dine and raclette“ im Restaurant „Voila“ in Hochinohe
(500 km im Norden von Tokyo)

- Gourmet–Restaurant wo sich beim Vorstellen des Wirte–Ehepaares herausstellte, dass diese vor Jahren im Restaurant „Edo und 14 cors“ in Bluche (Montana) bei meinem Freund, Philipp Zahn, gearbeitet haben. Er hatte bereits unsere Weine auf der Weinkarte (*le monde est petit*)
- 15 Teilnehmer – Stammkunden vom Restaurant
- da der Wirt das Wallis bestens kennt, bietet er Walliser Spezialitäten an (*Raclette, Fondue und unsere Weine*)
- ein Gang des „wine and dine“ war ein Raclette mit Walliser Käse und Kartoffel mit Cornichon und Zwiebel, wie bei uns.
- Degustation von 5 Weine der CAVE LA CHAPELLE

Die Japan–Weindegustationsa–Reise war für mich ein unvergessliches Erlebnis mit Kennenlernen von vielen, netten und sympathischen Leute. Es wird sicher nicht die Letzte sein.

« Le Japon restera gravé dans mon coeur comme le Valais (Salgesch/Salquenen)

Salgesch, 09.06.2019