

Communiqué de presse du 27 juillet 2024

## **Festival Vin Nature Suisse 2024**

L'Association Suisse Vin Nature (ASVN) organise son 4ème festival **le 19 août 2024 à Zürich**. Découvrez les meilleurs Vins Nature suisses dans une ambiance festive, accompagnée de musique et de délices culinaires.

### **Qu'est-ce qu'un Vin Nature ?**

En Suisse, le Vin Nature est un vin certifié Bio (Bio fédéral, BioSuisse ou Demeter), vinifié sans sulfites ou aucun autre ajout externe et qui respecte la charte de l'ASVN pour son élaboration. En résumé, c'est un vin fait de raisin pressé auquel rien n'est ajouté, ni enlevé. C'était le mode de vinification utilisé durant des millénaires, avant la découverte des sulfites et de l'œnologie moderne faite de produits de collage, de substitution et de filtration.

Cette méthode est de nouveau tendance depuis quelques années et remet en question l'approche du vin, tant au niveau des techniques de vinification que dans la manière d'en déguster les vins. Les goûts, les odeurs, les couleurs sont plus créatives, très différents des vins vendus par les distributeurs et revendeurs.

A l'occasion du Festival, plus d'une centaine de Vins Nature, provenant de toute la Suisse, pourront être dégustés. Une trentaine de vigneron·nes membres seront présent·e·s sur place pour répondre à toutes vos questions. Un atelier "dégustation-découverte" est organisé afin que novices et amateurs découvrent la richesse des Vins Nature.

### **L'ASVN, association porteuse de l'événement**

Créée en 2021, l'ASVN est l'association référente sur le sujet du Vin Nature en Suisse. Elle a comme mission d'accompagner et de conseiller les producteur·trices et les consommateur·trices en mettant en lumière la grande diversité des vins Nature. L'organisation du Festival Vin Nature participe à cette promotion en mettant à l'honneur ce style de vins, réalisés autant par de petites que de grandes structures viticoles. Elle a aussi vocation à participer à la recherche scientifique, pour sans cesse aider les producteur·trices à l'amélioration de leurs vins. C'est ainsi que l'offre, la qualité et la compréhension de ces vins s'étoffent d'année en année.

Dans un vin nature, le terroir s'exprime dans sa forme la plus pure. Vive le Vin Nature !

Plus d'infos sur l'Association Suisse Vin Nature et ses actions : [vin-nature.ch](https://vin-nature.ch)



**Lundi 19 août 2024 à Zürich**



[Restaurant Kantine](#), Neue Hard 10, 8005 Zürich



**Dès 14h** : pour les professionnels du vin (restaurateurs, sommeliers, journalistes, membre)

Entrée libre, [inscription obligatoire](#)



**A partir de 16h** : ouvert au public

Entrée / Pass dégustation : CHF 30, disponible sur place



**Atelier de dégustation** avec Dr. Markus Rienth, Prof. @ HES Changins, Nyon

15h30 et 18h (durée env. 30 min)



**Téléchargements :**

[Affiches Festival Vin Nature](#)

[Banner RS Festival Vin Nature](#)

[Images Festival](#)

**Contacts :**

FR : Frank Siffert, président, 079 210 75 41

DE : Barbara Schneider, membre du comité, 078 851 79 33

Pressemitteilung vom 27. Juli 2024

## Schweizer Naturwein-Festival 2024

Der Verein «Schweizer Naturwein» organisiert am **19. August 2024 in Zürich sein 4. Festival**. Entdecken Sie die besten Schweizer Naturweine in einem festlichen Ambiente, begleitet von Musik und kulinarischen Leckerbissen.

### Aber was genau ist ein Naturwein?

In der Schweiz ist ein Naturwein ein Wein mit Bio-Zertifikat (Bio-Verordnung, Bio Suisse oder Demeter), der ohne Sulfite oder andere externe Zusätze gekeltert wird und bei dessen Herstellung die Charta des Vereins eingehalten wird. Kurz gesagt: Es ist ein Wein aus gepressten Trauben, dem nichts hinzugefügt oder entzogen wird. Jahrtausende lang wurden Weine so gekeltert, bevor die Sulfite und die moderne Oenologie mit Schönungsmitteln, Substitutionsmitteln und Filtrierung im Weinkeller Einzug hielten.

Diese ursprüngliche und natürliche Kelterungs-Methode ist seit einigen Jahren wieder im Trend und stellt den Umgang mit Wein grundlegend in Frage, dies sowohl bezüglich der Kelterung aber auch in der Art und Weise, Naturweine zu verkosten. Die Geschmäcker, Gerüche und Farben sind kreativer und unterscheiden sich stark von den Weinen, die man im Grosshandel findet.

Am Festival können mehr als hundert Naturweine aus der ganzen Schweiz degustiert werden. Über 30 Winzer:innen, die alle Vereinsmitglieder sind, stehen den Besucher:innen Rede und Antwort. An den zwei Verkostungs-Workshops können Anfänger sowie Liebhaber:innen den Reichtum der Naturweine entdecken.

### Der Verein Naturwein Schweiz, Trägerverein der Veranstaltung

Der 2021 gegründete Verein Naturwein Schweiz ist der Ansprechpartner für das Thema Naturwein in der Schweiz. Er hat zum Ziel, Winzer:innen sowie Konsumentinnen und Konsumenten zu begleiten und zu beraten, indem er die grosse Vielfalt der Naturweine thematisiert. Die Organisation eines jährlichen Festivals trägt zu dieser Förderung bei, indem es diese Art von Weinen, die sowohl von kleinen als auch von grossen Weinbaubetrieben hergestellt werden, ins Rampenlicht rückt. Der Verein leistet auch Beiträge zur wissenschaftlichen Forschung, welche wiederum die Winzer:innen bei der Verbesserung ihrer Weine unterstützt. Dank diesem Engagement werden das Angebot, die Qualität und das Verständnis für den Naturwein von Jahr zu Jahr grösser.

In einem Naturwein zeigt sich das Terroir in seiner reinsten Form.

Mehr Infos zum Verein Schweizer Naturwein: [vin-nature.ch](http://vin-nature.ch)



**Montag, 19. August 2024 in Zürich**



[Restaurant Kantine](#), Neue Hard 10, 8005 Zürich



**Ab 14 Uhr:** für Wein-Profis (Gastronomen, Sommeliers, Journalist:innen, Mitglieder)

Eintritt frei, [Anmeldung erforderlich](#)



**Ab 16 Uhr:** Offen für alle

Eintritt / Degustations-Pass: CHF 30, vor Ort erhältlich



**Wein-Verkostungs-Workshop** mit Dr. Markus Rienth, Prof. @ HES Changins, Nyon  
15.30 und 18 Uhr (Dauer ca. 30 Min.)



**Downloads:**

[Plakat Naturwein Festival](#)  
[Banner Naturwein Festival](#)  
[Bilder Festival](#)

**Kontakte:**

**FR:** Frank Siffert, Präsident, 079 210 75 41  
**DE:** Barbara Schneider, Vorstandsmitglied, 078 851 79 33