

# Schweizer Weine : Qualität auf der Suche nach Renommee

Autor(en): **Thomas, Pierre**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **28 (2001)**

Heft 4

PDF erstellt am: **26.09.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-911028>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# Qualität auf der Suche nach Renommee

PIERRE THOMAS

Fendant und Dôle – auf diese Namen reduziert sich das Schweizer Weinbild der meisten Schweizer. Heute, im Zuge der Globalisierung, ist Vielfalt jedoch oberstes Gebot. Das grösste Qualitätsmerkmal der Schweizer Weine ist ihre Seltenheit: Fünfzig Rebsorten werden auf lediglich 15 000 Hektaren angebaut.



FOTO: DIMITRI BERTHIAUX

Zum geniessen und verweilen laden selbst die Reben ein.

Pierre Thomas ist Journalist bei der in Lausanne erscheinenden Sonntagszeitung «dimanche.ch», wo er für die Rubrik «Önologie» verantwortlich zeichnet.

**DER SCHWEIZER WEINMARKT** dreht sich im Kreis. Von 300 Millionen konsumierten Litern Wein stammen 175 Millionen Liter aus dem Ausland (vor allem Rotweine) und

125 Millionen Liter aus einheimischer Produktion (vor allem Weissweine). Weniger als 1% der in der Schweiz hergestellten Weine wird exportiert. Wären die Schweizer Weine

## Irma la douce im Klettgau

«S'ISCH ALLS IN RÄBE» – das geflügelte Wort im Schaffhauser Klettgau bedeutet: «Niemand zu Hause, alle sind an der Arbeit im Rebberg». Irma Gysel, Rebbaüererin in Hallau, ist tagen, tagaus mit Reben und Wein beschäftigt. «Zum Schopf» heisst der Hof am Fuss des grössten Rebbergs der Ostschweiz, den sie und ihr Mann bewirtschaften, 7 Hektaren sind, bestockt mit den Traubensorten Blauburgunder, Riesling-Sylvaner, Chardonnay und Doral. Daraus keltert die Gysels fruchtige Landweine, im Barrique ausgebaute Spätlesen und Spezialitäten wie den aus luftgetrockneten Trauben gepressten Strohwein. Einen sommerlich-süffigen, leicht süssigen Weissen nennt Erich Gysel «Irma la douce», den «verführerischen Schmeichler». Sohn Stefan studiert an der Fachhochschule Wädenswil Önologie und sorgt dafür, «dass wir nicht stehen bleiben».



Rebbaüererin Irma Gysel: Ihre Welt ist der Wein

Zurzeit gibt es alle Hände voll zu tun. Im Keller werden die ersten Flaschen des Jahrgangs 2000 abgefüllt. «Ein schönes Rebjahr», schwärmt Irma Gysel, «früher Austrieb, optimale Blüte, heiss, aber nie zu trocken». Das ergab kerngesunde Trauben mit hohem Zuckergehalt. «Am 1. November ernteten wir noch Blauburgunder mit 101 Oechslegraden», erzählt sie.

Am Nachmittag entfernt Irma Gysel überzählige Triebe zur Reduktion der Traubenmenge. Ziel sind 700 Gramm pro Quadratmeter Rebfläche beim Blauburgunder. Unter ihr dehnt sich die Klettgauebene aus. Die Gletscher der Eiszeit haben eine Rinne ausgehobelt und sie später mit Kies und Schotter gefüllt. Der Ur-Rhein führte fruchtbare Erde ins Tal. Irma Gysel erliest die üppig spriessenden Schosse. MB

bekannter, würden sie sich im Ausland zweifellos besser verkaufen. Seit kurzer Zeit präsentieren die Produzenten ihre besten Tropfen an internationalen Weinwettbewerben, sowohl um sich im Ausland bekannt zu machen, als auch um zu Hause ein gewisses Renommee zu erlangen. Und siehe da: Sie erhalten schmeichelhafte Auszeichnungen, und zwar in proportional höherem Masse, als dies ihrer Anbaufläche – sechsmal kleiner als das Bordelais – entsprechen würde.

### Weniger Weisswein

Bei diesen Weinprämierungen kommt der Chasselas nur selten zu Ehren. Dabei repräsentiert der Weisswein, der aus dieser vor allem in der Westschweiz verbreiteten Traube (sie belegt 36% der helvetischen Weinanbaufläche) gewonnen wird, eine der Schweiz eigene «Art de vivre»: die Tradition des (mitäglichen und abendlichen) Aperitifs. Wohl verliert sie in den Städten und bei den jüngeren Generationen an Bedeutung, doch sie überlebt – auch dank diesem Weisswein, der ein echter Durstlöcher ist.

Weil sie sich dem Klima angepasst hat und hohe Erträge abwirft, garantiert die Chasselas-Traube den Weinbauern ein schönes Einkommen. Die Traubensorte wird zwar noch hier und da im Elsass und in

Deutschland angebaut, sie bildet aber nach wie vor eine echte Schweizer Spezialität. Und auch wenn ihre Geschmacksnoten nicht auf Anhieb verzaubern, lohnt sich eine Annäherung: Die Chasselas widerspiegelt das Terroir. Ein Kenner vermag mühelos einen Walliser Fendant von einem Waadtländer Dézaley oder einem Neuenburger zu unterscheiden.

Der Weisswein verliert zurzeit in der Schweiz – auch in der Nordschweiz, die auf Müller-Thurgau spezialisiert ist (5% der Anbaufläche) – an Boden. Im Wallis erleben Rebsorten wie die Petite Arvine, die Amigne und die Humagne blanc eine Renaissance. Das regionale Klima erlaubt auch die Spätlese von Pinot gris, Marsannes und Sylvaner, die Likörweine von beachtenswerter Konzentration ergeben.

### Rotweine im Trend

Die Chasselas-Traube wird auch von den Rotweinsorten bedrängt. Die Schweizer

Weinbauern haben, nach einem halben Jahrhundert ertragsorientierter Produktion, gelernt, die Ertragsmengen zu begrenzen, die alten Rebsorten zu kultivieren, die Assemblagen zu verfeinern oder in Barriques auszubauen.

Die ursprünglich aus dem Burgund stammende Pinot noir ist fast überall präsent (30% der Anbaufläche). Im unteren Rheintal, im Kanton Graubünden, bringt die Pinot noir dank einem vom Föhn geprägten Mikroklima eine ihrer aromatischsten Spielarten hervor, die anlässlich der Pinot-noir-Weltmeisterschaften im September in Sierre ausgezeichnet wurde. Im Wallis, dem mit 5000 Hektaren Anbaufläche grössten helvetischen Weinbaukanton, wo die Pinot noir gemeinsam mit der Gamay in den Dôle einfließt, kann man getrost den dem Zeitgeist angepassten lokalen Rebsorten wie der Cornalin und der Humagne, zu denen sich die Syrah, die grossartige Rhone-Traube, gesellt, den Vorzug geben. →

## Der guten Tradition verpflichtet

Seit 1953 kultiviert Jules Duc mit seiner Frau Monique den Rebberg seiner Vorfahren in seinem am Sonnenhang gelegenen Dorf Olon (VS). Durch das Dorf führt eine enge Strasse von der Rhoneebene hinauf nach Crans-Montana, gesäumt von den Steinmauern der Rebberge. Mit einer Stimme, die zugleich sanft und rau und von einem leicht rollenden «R» geprägt ist, erzählt er, wie er sein Gut auf fünf Hektaren

aus eigenhändig angelegten Steinterrassen ausgebaut hat.

Die Ducs produzieren Fendant, Johannisberg, Ermitage, Dôle, Chardonnay und Muscat. Und dann sind da diese üppigen, nach dem ersten Frost geernteten Flétris-Weine, wie Arvine und Malvoisie. Und die Roten, wie Pinot, Cornalin, Syrah, Humagne... Jules Duc war einer der Ersten, der diese altbewährten, von den Römern geerbten Rebsorten wieder anbaute. Nachdem sie einst wegen ihres geringen Ertrags aussortiert worden waren, gelangten sie aufgrund ihrer hohen Qualität zu neuen Ehren. Nach Jahren der Überproduktion hat der Kanton Wallis seine Weintradition neu aufleben lassen und eine AOC eingeführt.

Heute hat Jules Duc das Zepter seinem Sohn Jean-Alexis übergeben. Dieser teilt seine Leidenschaft: «Mein Liebling ist die Arvine. Man hat bis zu 13 000 Aromen in dieser weltweit einzigartigen Rebsorte entdeckt!» Seine Mutter Monique bevorzugt die Humagne, «denn sie ist fruchtig und leicht. Weil sie viel Eisen enthält, verabreicht man sie früher den Wöchnerinnen.» JE



Seine Reben pflegt Jean-Alexis Duc mit Leidenschaft.

**Das Beispiel des Tessiner Merlots**

Während die autochtonen Rebsorten wie die vielversprechenden Gamaret und Garanoir die Positionierung des Schweizer Weinbaus als ursprünglich und einzigartig ermöglicht, zeigt das Beispiel des Tessins, dass grosse Weine auch auf der Basis einer international verbreiteten Rebsorte erzeugt werden können. Es ist der «Vista» eines Agrogenieurs des frühen 20. Jahrhunderts zu verdanken, dass die Merlot-Traube angebaut wurde. Noch heute beträgt ihr Anteil an der schweizerischen Weinbaufläche keine 6%; sie belegt 800 Hektaren im Tessin und einige Hektaren in Genf.

Die während eines Jahrhunderts gesammelte Erfahrung sowie eine vor zwanzig Jahren eingeleitete Erneuerung mit dem Ziel, einem seelenlosen Rotwein Charakter zu verleihen, haben es dem «Merlot del Ticino» ermöglicht, eine Reihe von ausserordentlichen Tropfen hervorzubringen.

Die Kehrseite der Medaille besteht darin, dass diese Weine, die über ein Jahr lang in Eichenbarriques ausgebaut werden, rar und teuer sind. Die «Supertessiner» kommen auf über dreissig Franken pro Flasche zu stehen – ein Preis, der noch vor zwanzig Jahren unvorstellbar gewesen wäre. Doch angesichts der Konkurrenz der Weinproduzenten aus der Neuen Welt bleibt der Schweiz keine andere Wahl, als Weine von Spitzenqualität herzustellen – und dies die ganze Welt wissen zu lassen.

# Kompromisslose Schweizer Qualität anstreben

**INTERVIEW: ALICE BAUMANN**

*Immer mehr Schweizer Winzer stellen ausgezeichnete Weine her. Dies schätzt auch Philipp Schwander, Weinhändler und einziger Master of Wine der Schweiz.*

**Herr Schwander, wie nähert sich ein Master of Wine den Schweizer Weinen?**  
Zurzeit haben sie leider ein schlechtes Image. Das liegt am heftigen politischen Widerstand gegen die Liberalisierung der Weissweinzufuhr. Denn in den vergangenen Jahren ist die Qualität deutlich gestiegen: Insbesondere im Wallis und Tessin gibt es immer mehr Winzer, die ausgezeichnete Weine herstellen.

**Was charakterisiert das Weinland Schweiz?**  
Die Schweiz ist geprägt von vielen kleinen Produzenten, von vielen Hang- und Steillagen und einer grossen Palette verschiedener Rebsorten (mit Ausnahme des Merlots wenig «internationale» Rebsorten). Die grösste Anbaufläche besetzt der Chasselas.

**Welche Terroirs – Boden, klimatische Verhältnisse – unterscheiden Sie? Welche Traubensorten werden in der Schweiz vinifiziert?**

Obwohl die Schweiz nur über 15 000 Hektaren Anbaufläche verfügt – im Ausland besitzen viele einzelne Weinregionen diese Grösse – können wir bis sieben verschiedene Klimatypen unterscheiden. Das Wallis zum Beispiel ist sehr warm, die Ostschweiz viel kühler. Den grössten Anteil haben die weissen Traubensorten Chasselas und Riesling-Sylvaner, im Ausland Müller Thurgau genannt, sowie die roten Traubensorten Pinot-Noir, Gamay und Merlot.

In der Tessiner Sonne reifen die Merlot-Trauben.



**Wie viele Weingüter und welche Qualitätskategorien kennt die Schweiz?**  
Wir unterscheiden zwischen drei Kategorien: AOC für Ursprungsbezeichnung, Tafelwein und die übrigen. Und wir wissen von 33 000 Rebbesitzern, die allerdings nicht alle Wein produzieren. Man schätzt, dass 5000 bis 6000 Rebbesitzer voll- oder teilzeitbeschäftigt Wein machen.

**Wie viele Flaschen produziert die Schweiz?**  
Zirka 125 Millionen Liter pro Jahr, davon je zur Hälfte Rot- und Weisswein.

**Welches ist das Erfolgsrezept der Schweizer Winzer?**  
Es existiert keines. Gut finde ich, dass wenig Trendsorten wie zum Beispiel Chardonnay, die es weltweit bereits im Übermass gibt, angepflanzt werden, sondern eher auf Spezialitäten gesetzt wird.

**Was schätzen Sie persönlich am Schweizer Wein?**  
Seine auf langfristige Qualität ausgerichtete Eigenständigkeit.

**Schenken Sie uns klaren Wein ein: Ist der**

«Tatsache ist, dass es immer mehr sehr gute Schweizer Weine gibt», sagt Philipp Schwander, Master of Wine.

worden. Wein, früher Teil der Feldarbeit, verbindet für den modernen Büromenschen Themen wie Natur, Kultur, Sinnlichkeit, Sehnsucht und Reisen perfekt.

**Sie sind nicht nur Master of Wine, sondern auch Weinhändler. Unsere Leserschaft lebt im Ausland: Können Sie mit gutem Gewissen empfehlen, Schweizer Weine auszuführen?**

Als Sehnsuchtschweizer würde ich hochklassige Weine wie Tessiner Merlot, Syrah aus dem Wallis, Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft, aber auch einige der besten Chasselas exportieren.

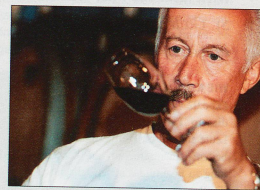
**Zur Person**

**Philipp Schwander, 36, Betriebsökonom, ist nach wie vor der einzige Master of Wine. Seit Anfang 2000 ist er Geschäftsführer des Weinhauses Albert Reichmuth AG in Zürich. Er schreibt seit vielen Jahren regelmässig über Wein, zum Beispiel für die Neue Zürcher Zeitung. AB**

**Wenn Sie allmächtig wären: Was würden Sie am Schweizer Rebbau ändern?**  
Ich würde nicht die Voraussetzungen ändern, sondern die Mentalität mancher Produzenten: Manchen würde ich einen kompromisslosen Qualitätsfanatismus einpflanzen.

## Von der Bank zum Rebberg

«Die Tessiner Merlots gehören zu den Besten der Welt.» Als Giancarlo Muschi dies sagt, klingt Stolz mit. Seit fast zwanzig Jahren arbeitet Muschi als selbstständiger Weinbauer. Davor war er zwanzig Jahre lang als Banker in Zürich tätig. Seine Liebe zur Botanik hat er auch in seine Weine eingebracht. Zwei auf seinem Familiengut produzierte Merlots – ein roter und ein weisser – tragen den Namen einer Blume: «Le orchidee». Muschi, der sich gerne als «Tüftler» bezeichnet, setzt auf Qualität – der einzige Weg, um in einem immer härter umkämpften Markt überleben zu können. Typisch für das Tessin sind die Merlot-Trauben. Diese Rebe «passt sich hervorragend unseren Böden an, braucht jedoch eine aufwändige Pflege». Für die Qualität eines Weines ist zu 60% der Weinberg und zu 40% die Vinifikation verantwortlich. In diesem Zusammenhang merkt Muschi an, dass «der Ausbau in Eichenfässern dem Wein einen besonderen Geschmack verleiht – runder, angereichert mit



Die Augen des Kenners, Weinbauer Giancarlo Muschi.

einzigartigen Aromen. Diese Weine bilden die ideale Ergänzung zu jeglicher Art von Fleisch, besonders zu Wildgerichten.» Giancarlo Muschi «La Cappellaccia» ist ein feiner roter Merlot, der in kleinen Fässern reift. Während Muschi das Glas zum Mund führt, resümiert er: «Dies ist ein Merlot von typischer rubinroter Farbe, im Gaumen klingen Gewürze und der typische Geschmack von Pflaumen nach.» PC

