

MEDIENSPIEGEL

09.12.2019

Avenue ID: 1904
Artikel: 5
Folgeseiten: 11

Print

- | | | | |
|---|------------|---|-----------|
|  | 05.12.2019 | Gastro Journal
ANDREAS KELLER (69) | 01 |
|  | 04.12.2019 | Tages-Anzeiger / Fernausgabe
Sie müssen ihren Wein verschenken | 02 |
|  | 02.12.2019 | Falstaff / Schweiz-Ausgabe
DIE GRÖSSTE BÜHNE FÜR SCHWEIZER WINZER | 05 |
|  | 22.11.2019 | Obst- und Weinbau
«INTERNATIONAL GELTEN UNSERE WEINE ALS GÜNSTIG» | 07 |

News Websites

- | | | | |
|---|------------|---|-----------|
|  | 05.12.2019 | gaultmillau.ch / Gault & Millau Channel DE
Swiss Wine Tasting: Der Direktvergleich! | 14 |
|---|------------|---|-----------|



ANDREAS KELLER (69)
ist Vater des Swiss Wine Tastings, das diesen Montag im Schiffbau in Zürich stattgefunden hat.

1—Was war beim Swiss Wine Tasting 2019 speziell?

Das Umfeld: Wir haben die seltsame Situation, dass der Schweizer Weinjahrgang 2018 super ist. Nur gibt es zu viele Weine davon, gerade in der Westschweiz. Das führt zu grossen Absatzproblemen. Deshalb hatten wir mit rund 150 so viele Stände wie noch nie. Das Tasting ist allerdings

keine Verkaufs-, sondern eine Imagemesse.

2—Wieso braucht's den Anlass?

Zuvor gab es nie eine Bühne für den Schweizer Wein. Hier treten nicht nur Regionen, sondern das ganze Weinland unter einem Dach auf. Die Geburtshelfer waren die Österreicher anlässlich der Fussball-EM 2008. Sie motivierten uns für die erste Leistungsschau von Schweizer Weinen.

3—Was dürfen wir für nächstes Jahr erwarten?

Zuerst müssen wir die Meinungen der Winzer auswerten, denn das Tasting hat erstmals im Dezember stattgefunden. Wir wollen wissen, ob das Datum stimmt oder ob der Wunsch vorliegt, den Anlass wieder auf den August zu verschieben. Wir dürfen jedoch nicht vergessen, dass wir uns im Schiffsbau nach dem Schauspielhaus richten müssen. Das Kongresshaus öffnet erst wieder im April 2021. *riv*



Sie müssen ihren Wein verschenken

Weinbau Westschweizer Winzer leiden unter der ausländischen Konkurrenz und fordern vom Bund, dass er einheimische Weine besser schützt. Doch nicht alle Weinbauern machen mit.



Ihr Geschäft lohnt sich kaum noch: Die Westschweizer Winzer Lionel Dugerdil, Alexandre Fischer und Grégory Bubloz (von links). Foto: Sébastien Agnetti (13Photo)

Philippe Reichen, Lausanne

Das Spiel von Sonnenlicht und Wolken, über dem Genfersee ist in diesen Tagen grandios. Doch im Weinkeller der Familie Fischer im Dörfchen Grandvaux, hoch oben am Lavaux, haben sie gerade wenig dafür übrig. Die Winzer durchleben schwere Zeiten. Mitschuldig: die Politik. So denkt zumindest Alexandre Fischer, künftiger Patron des Familienguts. Er hat deshalb mit anderen jungen Winzern das Protestkomitee «Les raisins de la colère» (Die Trauben

des Zorns) gegründet. Am 2. Dezember reiste Fischer mit über hundert vorwiegend Westschweizer Weinbauern nach Bern. Auf dem Bundesplatz machten sie auf ihre Situation aufmerksam und demonstrierten gegen die Trägheit des Staats.

Um die Probleme im Weinhandel aufzuzeigen, hat Fischer zwei Berufskollegen auf sein Weingut eingeladen: Grégory Bubloz, einen Winzer aus der Region Nyon, und Lionel Dugerdil, einen Weingutbesitzer aus Genf.

Die drei Männer berichten von einer Branche, in der es vielen schlecht geht, die aber derart verschwiegen ist, dass kaum einer über seine Sorgen spricht.

Die Ernten der letzten Jahre waren gut, die Qualität stimmte, und doch haben die Winzer ein Problem. Ihr Wein wird weniger getrunken, und viele Weinkeller sind bis unter die Decke gefüllt. Seit 2017 haben die Winzer allein von den Weissweinen aus dem Lavaux, der vielleicht bekanntesten Weinregion im Land, 15 Pro-



zent weniger abgesetzt. Schon seit 2016 wird im Lavaux mehr Wein produziert, als die Region verkaufen kann.

Der Markt im Inland ist gesättigt. Der Absatz stockt. Die Preise sind am Boden. Die Spirale dreht nach unten. Um für den diesjährigen Jahrgang im Lager Platz zu schaffen, verschenkten Winzer in den Kantonen Waadt und Genf die verbliebenen Mengen des Jahrgangs 2018 an die grossen Detailhändler. Als einzige Bedingung stellten sie, dass die Abnehmer, zu denen Coop, Denner, Fenaco und Aldi zählen, im nächsten Jahr ihren Wein wieder aufkaufen.

Verzerrter Wettbewerb

Andere Winzer hatten mehr Glück und konnten ihre Weine doch noch verkaufen, aber zu Preisen, mit denen sie ihre Produktionskosten längst nicht decken können. Fischer, Bubloz und Dugerdil sind sich einig: «So, wie wir heute leben und arbeiten, kann es nicht weitergehen. Wir haben keine Perspektive. Es muss etwas passieren. Die Schweiz muss die Winzer und die heimische Weinwirtschaft besser schützen.»

Ihr Problem sehen sie in der Konkurrenz im Ausland. Konkret: Die Schweiz lasse pro Jahr über Hundert Millionen Liter ausländischen Wein importieren, ohne die Ware mit ausreichenden Einfuhrzöllen zu belegen. «Die ausländischen Weine sind so ein Stück billiger, weil wir viel höhere Produktionskosten haben. Ein Kostentreiber sind mitunter die strengen Umweltschutzvorgaben des Staats», sagt Winzer Alexandre Fischer. «Ich habe in Südafrika gearbeitet», wirft sein Kollege Grégory Bubloz ein. «Was

dort als Biowein durchgeht, ist gemessen an den Schweizer Standards ein Witz», sagt er.

Trotzdem dürfen diese Weine auch in der Schweiz als Bioweine verkauft werden. Preislich könne er mit der südafrikanischen Konkurrenz nicht mithalten. «Dabei ist unsere Qualität heute so gut wie nie, jedenfalls können wir mit der ausländischen Konkurrenz problemlos mithalten», sagt Lionel Dugerdil.

Für Fischer ist darum die Grenze zum «unlauteren Wettbewerb» überschritten. Er und seine Winzerkollegen fordern Schutzzölle, Mengenbeschränkungen und strengere Bestimmungen für die Einfuhr von Bioweinen.

Die Weinwirtschaft ist ein undurchsichtiges Gewerbe. Gerade bei den Handelspreisen. Kaufen Grossisten wie Coop Wein ein, machen sie eine Akonto-Zahlung pro gekauften Liter an die Winzer. Wenn sich der Wein während des Jahres gut verkauft, bekommen die Weinbauern später eine zusätzliche Zahlung. Diese ist ihnen aber nicht sicher. Schon gar nicht, wenn der Markt übersättigt ist. «Verkaufe ich aktuell einen Liter Weisswein, bekomme ich 70 Rappen. Um die Produktionskosten zu decken, müssten es aber 2 Franken sein», sagt Lionel Dugerdil. Er arbeitet im Genfer Flachland, wo er Maschinen einsetzen kann. In den Terrassen des Lavaux muss viel von Hand gemacht werden. Die Produktionskosten sind darum höher als in Genf. «Pro Kilo Chasselas müsste ein Winzer 7 bis 8 Franken verdienen, um über die Runden zu kommen. Aktuell verdient man vielleicht die Hälfte», sagt Alexandre Fischer.

Erntemenge reduzieren

Auch bei der Fixierung der Ern-

temengen gibt es Besonderheiten.

In der Waadt treffen sich Weinproduzenten und der für den Weinbau zuständige Staatsrat Philippe Leuba (FDP) jeweils im Mai zu einer Sitzung. An dieser wird die genaue Menge fixiert, die pro Quadratmeter produziert werden darf. Damit soll eine Überproduktion vermieden, aber auch die Qualität gesichert werden. Die Winzer können mitreden, aber am Ende entscheidet der Staat.

Blaise Duboux, einer der besten und erfolgreichsten Winzer des Lavaux, kritisiert dieses Ritual. «Das ist, als würde der Staat einem Restaurant auftragen, einen oder mehrere Tische zu entfernen – also sehr eigenartig», sagt er. Muss der Staat seine Winzer also besser schützen? Muss er Zölle gegen die ausländische Konkurrenz einführen? Auf eine Diskussionen über staatliche Interventionen will sich Duboux nicht einlassen. Er fordert, dass Schweizer Weine im Inland endlich besser vermarktet werden. Darum reist er kommenden Montag nicht zur Kundgebung nach Bern, sondern nach Zürich, wo er an der Weinmesse «Swiss Wine Tasting» für seine Produkte wirbt.

Chasselas für Asien

Während Blaise Duboux Marktanteile im Inland sucht, setzt ein anderer Weinbauer im Lavaux konsequent auf den ausländischen Markt. Cyril Severin exportiert 35 Prozent seiner Weine nach Asien (Japan, China, Hongkong und Singapur). «Wir haben wegen der Schweizer Löhne hohe Produktionskosten», bestätigt auch er. «Sie sind zweimal höher als in unseren europäischen Nachbarlän-



dern.» Für sein exportorientiertes Geschäftsmodell heisst das: «Wir können keine günstigen Exportweine herstellen, selbst Weine für sieben Franken sind zu teuer für den Massenmarkt.» Darum müsse man sich auf Qualitätsprodukte und den Exportmarkt konzentrieren, so der Waadtländer.

«Die Trauben des Zorns»

Severins Modell scheint zu funktionieren. Zwei Monate pro Jahr reist er durch Asien. Die Reiserei ist aufwendig, auch finanziell. Aber die Rechnung geht auf. Er könne seine Weine der besten

und mittleren Qualität zu guten Preisen absetzen, schreibt Cyril Severin aus Japan. Was hält er von der Protestaktion auf dem Bundesplatz? «Die Einführung von Schutzzöllen ist keine Lösung in einer Welt, in der der Freihandel zunimmt. Wenn es eine Krise gibt, muss man innovativ sein, neue Weine kreieren und nach neuen Absatzmärkten suchen. Proteste dürften kaum etwas bringen», sagt Severin.

Davon lässt sich das Komitee «Die Trauben des Zorns» um Alexandre Fischer nicht beirren. Es hofft in Bern auf die

Unterstützung von Wirtschaftsminister Guy Parmelin, einst selbst Weinbauer. Mit Fahnen und Winzermützen sind die Winzer am 2. Dezember vor dem Bundeshaus aufgetaucht. Und diesmal erwischten sie ein besseres Timing als beim letzten Mal, als sie gross auf dem Bundesplatz auffuhren. Man schrieb damals den 11.9.2001, und niemand wollte sich angesichts der Ereignisse aus New York für die Winzer auf ihren Traktoren interessieren. ¶

ANKÜNDIGUNG

DIE GRÖSSTE BÜHNE FÜR SCHWEIZER WINZER



Die Top-Winzer des Mémoire des Vins Suisses laden auch 2019 wieder zum Swiss Wine Tasting. Mit rund 150 Winzern und Weingütern aus der Schweiz stellt die 11. Ausgabe einen neuen Rekord auf und bietet den heimischen Winzern damit die grösste und auch vielfältigste Bühne zur Präsentation ihrer Weine. Mit dem Wallis, der Waadt, Genf, der Drei-Seen-Region, der Deutschschweiz und dem Tessin nehmen

alle sechs Weinbauregionen der Schweiz teil.

An den Ständen des Office des Vins Vaudois und des Mondial du Chasselas können zudem mit den Waadtländer Premiers Grands Crus und den diesjährigen Mondial-Siegern einige der besten Chasselas des Landes verkostet werden.

Einen Blick in die Zukunft des Weinbaus bietet schliesslich der Stand der Vereinigung «Junge Schweiz – Neue Win-

zer», wo junge, kreative Winzer ihr Können unter Beweis stellen.

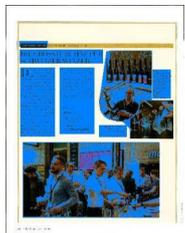
INFO

TERMIN: Montag,
2. Dezember 2019

ORT: Schiffbau Zürich,
Schiffbaustrasse 4
8005 Zürich

UHRZEIT: 11 bis 19.30 Uhr

INFOS UND ANMELDUNG:
swiss-wine-tasting.ch



Neben der Sonderpräsentation «Swiss Wine Vintage Award 2019» wird in diesem Jahr auch die Aufsteiger-Weinbauregion Zürichsee als besonderes Highlight der Degustation vertreten sein.

Mit rund 150 Betrieben aus allen Weinbauregionen der Schweiz ist das Swiss Wine Tasting die grösste Ausstellung Schweizer Weine.



«INTERNATIONAL GELTEN UNSERE WEINE ALS GÜNSTIG»

Die Bündner Herrschaft erfreut sich seit vielen Jahren an seiner Dichte von Spitzenwinzerinnen und -winzern. Mit ganz oben steht das Weingut Donatsch in Malans. Wir haben mit Martin Donatsch über die derzeitige Situation und die Zukunftsaussichten gesprochen.

SZOW: Was war an der Ernte 2019 aussergewöhnlich?

Martin Donatsch: Bis kurz vor der Ernte hat es hervorragend ausgesehen. Wir hatten traumhaft schöne Trauben, das änderte sich plötzlich. Über Nacht hat sich Botrytis gebildet und die Kirschessigfliege schlug zu. Es gab viel Niederschläge und nur wenig Föhn, was sehr atypisch ist. Der Ernteaufwand war enorm hoch, doch was wir letztlich in den Keller brachten, ist hervorragend.

Generell sieht die Situation für die Bündner Winzer positiv aus. Teilen Sie diese Ansicht?

Wir haben eine sensationelle Situation hier. Ich bin so frech und sage, wenn man fünfzig Schweizer Spitzenwinzer aufzählt, fallen sicher acht Namen aus der Herrschaft. Das ist enorm viel für eine so kleine Region. Wir haben viele junge, gut ausgebildete Leute und ein hervorragendes Klima für Pinot. Ich denke, dass die Bündner Herrschaft zu den fünf besten Pinot-Terroirs der Welt zählt.

Gleichwohl erreichte kein Bündner Pinot die Top 6 beim Grand Prix du Vin Suisse.

Das liegt wohl daran, dass viele gar nicht mehr mitmachen. Wir beteiligen uns grundsätzlich nicht mehr an Degustationen, bei denen wir eine Eintrittsgebühr zahlen müssen. Alle diese Concours und Wettbewerbe haben für uns keine grosse Bedeutung mehr. Ich darf es fast nicht sagen, aber die vielen Medaillen landen bei mir eher im Papierkorb als an der Wand.

Das mag man verstehen, wenn der Erfolg recht gibt. Besteht aber nicht auch die Gefahr der Selbstüberschätzung und Arroganz?

Ich glaube nicht, dass das Arroganz ist. Wettbewerbe sind sicher etwas Sinnvolles und für viele Winzer ein wichtiges Marketinginstrument. Sobald man aber einen Namen und einen Status aufgebaut hat, sind derartige Medaillen von kleinerer Bedeutung, es gibt sie ja wie Sand am Meer. Ich habe zum Beispiel noch nie einen Château Petrus gesehen, der eine Goldmedaille auf die Etikette geklebt hätte.



Das Bündner Weinniveau ist unbestritten sehr hoch. Gibt es auch Abgründe, vor denen Sie aufpassen müssen?

An die Spitze zu kommen, ist das eine, aber dort zu bleiben, ist eine viel grössere Leistung. Ganz egal, ob man Koch, Winzer oder Musiker ist: Vor einem Absturz ist man in der heutigen Zeit nie gefeit. Man soll mit Passion bei der Sache sein.

Damit sind wir bei einem weiteren Punkt. Die Bündner Weine sind mit die teuersten der Schweiz. Die Topweine liegen praktisch alle jenseits der 30-Franken-Marke. Gibt es da auch eine Schmerzgrenze bei den Kunden?

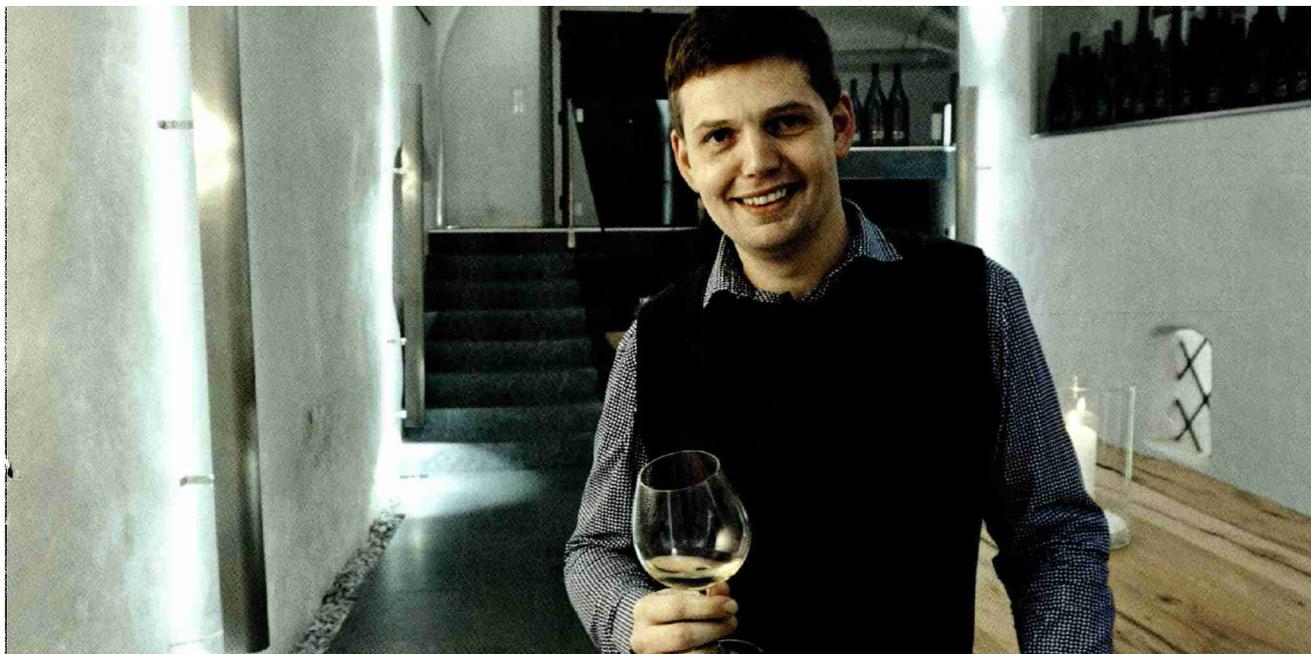
Ich kann die Frage zum Glück verneinen. Wir betrachten die Preisfrage aus einem internationalen Blick. Während wir national sicher im höheren Preissegment liegen, sieht das international ganz anders aus. Da liegen wir in einem fairen Preissegment. Heutzutage gibt es Weltklasseweine, die sehr teuer und einfache Weine, die sehr günstig sind. In der Schweiz haben wir letztlich dasselbe Qualitätsgefälle, die Preise liegen aber enger beieinander. Während die Spitzenweine in einem fairen Preissegment liegen, sind die einfachen Weinen viel zu teuer. Wir haben das grosse Glück, dass wir unsere Weine mehr verteilen als verkaufen. Unser Spitzenwein «Unique» kostet 62 Franken und ist innerhalb von zwei Stunden ausverkauft, mit Wartelisten und Zuteilungen. Trotzdem liegen wir international betrachtet auf einem tiefen Preisniveau, vor allem, wenn sie verglichen werden mit Burgunderweinen, die 120 oder 200 Euro kosten. In der Schweiz gelten unsere Weine als teuer, international aber sind sie günstig. Das sehen wir auch beim Export. In Hongkong wird der Unique für 380 US-Dollar gehandelt, was die grosse Spanne zeigt, die vorhanden ist.

Wie präsentiert sich auf Ihrem Weingut der Kundenspiegel?

Der Aufbau unseres Kundenstamms begann schon mit meinem Vater in den Siebzigerjahren, als er mit dem burgundisch orientierten Barriqueausbau begann und so in die Spitzengastronomie hineinrutschte. Damals kam die Nouvelle Cuisine auf, und es schien unmöglich, einen Schweizer Wein auf deren Weinkarten zu bringen. Da gab es ausschliesslich französische, allenfalls noch italienische oder spanische Weine. Dennoch schafften wir es. Nach wie vor gehen 75% unserer Weine in die Topgastronomie, der Rest ist für unsere Privatkunden und unsere Weinbeiz, den Ochsen. Seit fünf Jahren exportie-

ren wir 5%. Zuerst haben wir uns gesträubt, sagten Häusern wie Norma in Dänemark und Burj al Arab in Dubai: «Sorry, we don't export.» Natürlich hat das ein wenig gewurmt, sodass wir einen kleinen Teil nun exportieren, wobei wir lange nicht alle Anfragen aus der ganzen Welt berücksichtigen können.

Wahrscheinlich kann man schon sagen, dass einige Bündner Winzer in einer eigenen Liga spielen. Gibt es dennoch Kontakt mit Kollegen in benachbarten Kantonen, die eine ganz andere Realität vorfinden? Wir sind keine eigene Liga und es gibt viele Winzer in anderen Kantonen, die ebenso Spitzenqualität herstellen. Schauen wir in den



Führt das renommierte Malanser Weingut erfolgreich in die Zukunft: Martin Donatsch.

Thurgau an den Ottenberg, wo es Topwinzer gibt. Oder in den Kanton Neuenburg, wo Top-Pinots entstehen. Wir sind nicht allein auf weiter Flur. Ganz im Gegenteil: Andere Regionen haben stark aufgeholt. Es gibt jeweils mehrere gute Winzer in einer Region, und das ist auch bei uns so. Es gibt es eine breite Spitze mit mehreren Top-Betrieben. Wir stehen auch in regem Austausch mit Kollegen. Innerhalb der Herrschaft haben wir die Gruppe «Vinotiv», in der wir sehr aktiv und auch kritisch sind. Daneben findet aber auch ein Austausch mit Schweizer oder internationalen Kollegen statt. Wichtig ist zum Beispiel das «Mémoire des Vins Suisse», wo wir auch dabei sind und uns mit Kollegen, zum Beispiel aus dem Wallis, austauschen. Wir sind keine Einzelkämpfer, sondern möchten,



dass die ganze Schweizer Weinszene in einem guten Rampenlicht dasteht. Ich hoffe, dass weitere Topwinzer exportieren, denn da liegt ein riesiges Potenzial für den Schweizer Wein.

Ihr Betrieb schwimmt seit Jahren auf einer Erfolgswelle. Gab es dennoch Situationen, in denen Sie Lehrgeld zahlten?

Fehler und Fehlentscheide gehören dazu. Deshalb würde ich nichts anders machen. Ich kann hinter allem stehen und glaube, dass es auch Fehler braucht, um weiterzukommen. Jeder muss Lehrgeld zahlen. Mein Vater ist diesbezüglich ein besonderes Beispiel. Er hat neue Sorten und neue Ausbaumethoden ausprobiert. Da ging auch ab und zu was schief und man musste unten den Hahn öffnen. Doch das hat es gebraucht, sonst wären wir nie so weit gekommen.

Werden wir etwas technischer: Zurzeit ist die Spontangärung in aller Munde. Was halten Sie davon?

Heute arbeiten viele Topbetriebe mit Spontangärung, aber ein reines «Laisser-faire» ist risikobehaftet. Auch bei Spontangärung muss man zuerst einen Ansteller machen, um zu sehen, ob die Hefe sauber arbeitet oder schäumt, ob es zügig oder langsam vorwärtgeht. Auch ein Blick unters Mikroskop ist vorteilhaft. Wenn die Hefe gut ist, kann man dann die anderen Säfte damit beimpfen. Reines «Laisser-faire» mag bei gewissen Betrieben gehen, wo vielleicht auch die Kundschaft einen Fehlton verzeiht. Bei uns geht das aber nicht. Ausserdem: Was heisst Spontangärung? Wir haben in jedem Keller sehr viele Hefen an den Wänden und in den Fässern, da wird es dann zum Zufallsspiel, welche Hefe übernimmt.

Sie bauen den Chardonnay in verschiedenen Barriques mit unterschiedlichen Hefen aus. Was ist die Überlegung dahinter?

Wir vergären alle Weissweine im Barrique, selbst die einfacheren Sorten, bei denen wir keinen Holzeinfluss anstreben. Dies, weil wir sehr natürlich arbeiten wollen, ohne Temperatursteuerung. In einem kleinen Gebinde hat man viel weniger Probleme mit der Temperatur, die Gärung verläuft kühler. Dann arbeiten wir mit verschiedenen Hefen und haben die Möglichkeit, mehr Komplexität zu erhalten. Wir verwenden in der Regel vier Hefen, je nach dem lassen wir auch einen Teil spontan vergären. Weil keine Hefe jedes Jahr genau gleich arbeitet und stets die gleichen Aromen produziert, macht eine gewisse Breite Sinn. Nur auf ein Pferd zu setzen, scheint mir nachteilig. Ich arbeite gerne von Barrique zu Barrique und kann bei der Assemblierung die Vorzüge herausstreichen. Dasselbe trifft auch beim Säureabbau zu. Beim Chardonnay machen wir nicht jedes Jahr einen BSA oder häufig auch nur teilweise.



Die Sorte «Completer» erhielt ihren Namen aufgrund der klösterlichen Vergangenheit.



Erstaunlicherweise machen Sie es beim Pinot noir anders. Der vergärt in grossen Tanks. Ebenso erfolgt der BSA im Tank. Warum das?

Den Säureabbau im Barrique zu machen, ist in Mode. Wir hingegen machen ihn im Tank. Der Grund: Ich bin letztlich ein Kontrollfreak, und im Barrique hat man weniger Kontrolle bzw. einen viel grösseren Aufwand. Meine Philosophie ist Folgende: Ein Weisswein, der einen Prozess durchläuft, gehört bei der Gärung und dem BSA ins Barrique, danach sollte man ihn herausnehmen. Beim Rotwein ist das Gegenteil der Fall, da wünscht man ja den Holzeinfluss. Solange ein Prozess am Laufen ist, herrscht ein Druck im Fass, deshalb blubbert es. Erst danach kann sich ein Vakuum bilden, sodass der Wein das Holz aufnehmen kann. Deshalb gehört der Rotwein erst dann ins Barrique.

Ein weiterer Trend betrifft die Restsüsse. Wie handhaben Sie diese Frage?

Es gibt Weine, denen ein bisschen Restsüsse gut tut, aber ich mag die Weine eher trocken. Der Completer ist neben den klassischen Süssweinen die einzige Ausnahme. Der kann eine gewisse Restsüsse haben. Allerdings stoppen nicht wir, sondern er stoppt sich selbst. Der Completer braucht eine lange Zeit am Stock, bis er reif ist und wir möchten nur reife Trauben ernten. Dann hat er durchaus über 110 °Oe, was zur Folge hat, dass vielleicht nicht jedes Fass voll durchgärt, sodass eine Restsüsse von zwei bis sechs Gramm bleibt. Doch die hohe Säure puffert diese Süsse ab.

Blicken wir in die Zukunft. Wo wollen Sie in fünf Jahren stehen?

Wir haben häufig Besucher, die einen hohen Posten in der Wirtschaft bekleiden. Und die können nicht verstehen, dass man nicht mehr produziert, wenn man mehr verkaufen könnte. Die regen an, dass wir das Weingut vergrössern sollten. Doch die sehen eines nicht: Mir scheint wichtig, dass man im Leben glücklich ist und Freude an dem hat, was man macht. Unsere Betriebsgrösse beträgt 4,5 ha und wir kaufen Trauben von 1,5 ha zu. Diese Menge können wir gut managen. Ich liebe die Facetten unseres Berufs, arbeite im Rebberg, wo ich schwarze Fingernägel bekomme, und stehe am Galaevent im Smoking. Ich kenne jeden Rebstock, habe jede Flasche Wein mindestens einmal in der Hand und kenne praktisch jeden Kunden persönlich.



Interessant. Dabei gäbe es auch in der Bündner Herrschaft durchaus Beispiele, wie eine Expansion aussehen könnte. Zu nennen ist etwa Ihr Vinotiv-Kollege Andrea Davaz, der die schaffhauserische Rahm-Kellerei übernommen hat.

Ja, aber auch Andrea Davaz sagt, sein Ziel zur Pensionierung sei, für den Eigengebrauch ein Fass Weiss- und ein Fass Rotwein herzustellen. Auch Alfred Tesseron vom Château Pontet Canet, der gerne in die Herrschaft kommt, hat mir mal gesagt, er hätte fast lieber ein kleines Weingut wie das unsrige und würde gerne tauschen. Wie ernst er das gemeint hat, weiss ich nicht (lacht), aber selbst wenn es so wäre, würde ich es nicht tun. Unsere derzeitige Situation macht mich glücklich. Wir essen gut, trinken guten Wein, gönnen uns Ferien, warum sollte ich also immer noch nach mehr streben? Wären wir doppelt so gross, bräuchten wir viele Angestellte, und es wäre nicht mal sicher, dass am Schluss mehr Gewinn heraussehen würde.

Im kommenden Jahr werden zwei Agrarinitiativen kommen, die das Gefüge in der Schweizer Landwirtschaft grundlegend erschüttern könnten. Selbst wenn sie abgelehnt werden, wird es Konsequenzen geben. Was bedeutet das für Sie?

Wir arbeiten schon heute so sauber wie möglich, auch wenn wir nicht auf Bio setzen. Dies aus dem Grund, dass ich kein Fan des biologischen Pflanzenschutzes bin. Was die Bodenbearbeitung betrifft, arbeiten wir schon lange biologisch, mein Grossvater war der Erste, der die Böden begrünt hat, was ihm den Titel «Fauler Sauhund» eintrug. Heute ist das Standard und wir streben eine möglichst grosse Artenvielfalt an, arbeiten schon viele Jahre ohne Herbizid und Insektizid, dafür mit biologischen Düngungen. Beim Pflanzenschutz sind unsere klimatischen Bedingungen schlicht ungünstig, um biologisch zu arbeiten. Man braucht viel Kupfer, was nicht umweltfreundlich ist, ausserdem muss man in nassen Jahren häufiger spritzen. Wären wir in Südfrankreich wäre es keine Frage, aber bei uns sieht die Sache anders aus.

Ebenfalls im Sog dieser Frage spüren die Piwi-Sorten Aufwind. Wie sieht hier Ihre Meinung aus?

Da bin ich vielleicht etwas brutal. Es mag Nischen geben, wo sie funktionieren, aber international, da, wo wir uns bewegen, erreichen wir mit den Piwi-Sorten die nötige Qualitätsstufe nicht.

Sie sind der weltweit grösste Hersteller von Completer mit 60 Aren. Was gefällt Ihnen an dieser Sorte?

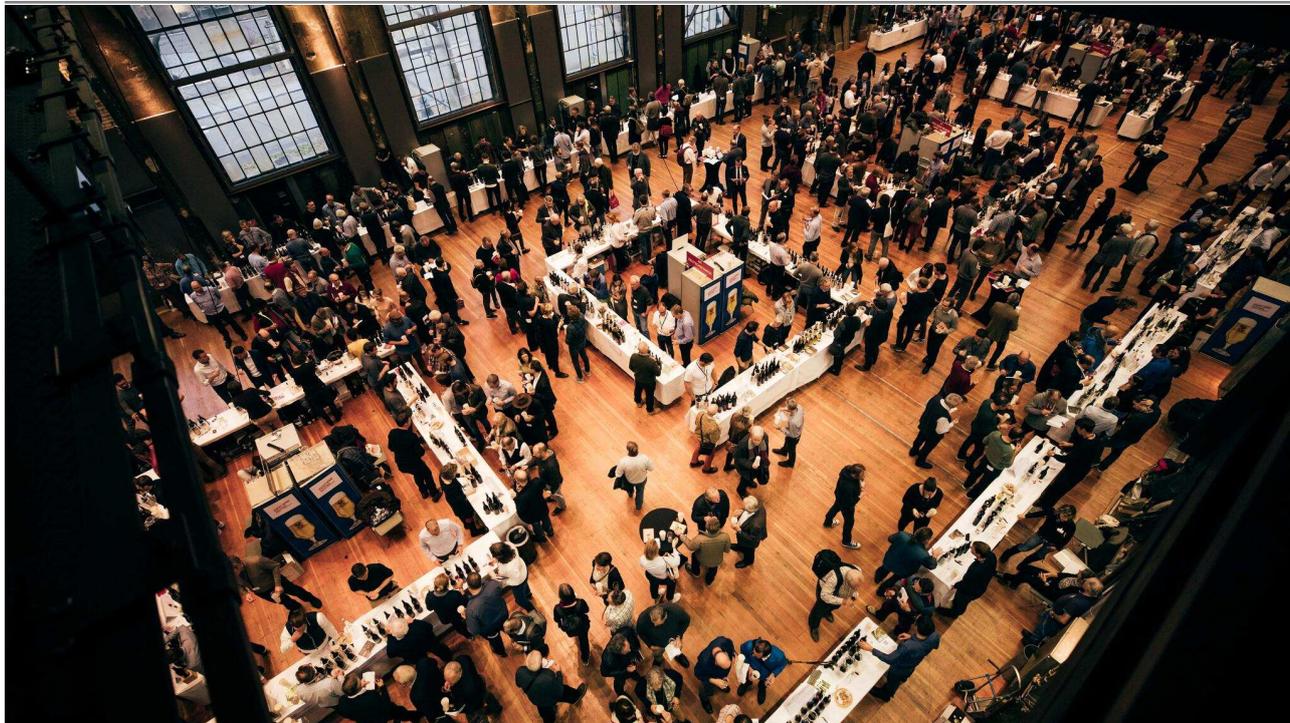
Vom Completer geht eine grosse Faszination aus, er ist urchig und eigen. Man kann ihn mit keiner anderen Sorte vergleichen. Einen



Completer kann man jedem Master of Wine ins Glas geben und er würde rätseln. Der Completer verfügt über alle Facetten, die ein Weisswein haben kann: viel Säure, eine Mineralität und Frische, die ihm Eleganz verleiht, aber auch einen hohen Alkoholwert mit viel Power. Er vereint Gegensätzliches wie kaum eine andere Sorte.

Trinkt ihr den Completer auch wie früher im Kloster am Ende des Tages?

Wir machen es so, dass wir ihn am Sonntagmorgen trinken und uns dafür den Gang in die Kirche sparen. MM ■



WINE & DRINKS

Swiss Wine Tasting: Der Direktvergleich!

In Zürich auf dem Prüfstand: Berühmte Schweizer Winzer, Talente - und hervorragende Chasselas aus der Waadt. 04. Dezember 2019

Text: Elsbeth Hobmeier Fotos: HO / Swiss Wine Tasting

Swiss Wine Tasting! Es ist und bleibt die grösste Schau zum Thema Schweizer Wein. Mit 150 Ausstellern aus allen sechs Weinbauregionen des Landes wurde dieses Jahr ein neuer Rekord erreicht. Besonders gut vertreten waren die Bündner Herrschaft, Waadt und Wallis. Einen eigentlichen Hotspot bildete die aufstrebende, kantonsübergreifende Weinbauregion Zürichsee. Einträchtig schenkten zwölf Zürcher, Schwyzer und St. Galler-Spitzenwinzer nebeneinander ihre Weine aus. Zu verkosten gab es eine riesige Palette: vom berühmten Schwarzenbach-Räuschling über den Sauvignon blanc von Erich Meier aus Uetikon, den Cabernet Cubin von Lüthi Männedorf, Merlot vom Höcklistein Rapperswil bis Zweigelt von Schmidheiny im Rheintal.

Die Premiers Crus aus dem Waadtland. Zu welchen Höhenflügen der Chasselas als wichtigste Weissweinsorte der Schweiz fähig ist, bewies das Office des Vins Vaudois mit einer Selektion von Grands Crus aus dem Lavaux, der Côte und dem Chablais. Als besonders würzig und mineralisch fiel der Château de la Bâtie 2017 von der Cave de la Côte auf, gehaltvoll und ausgewogen auch der Dézaley La Guenietaz 2017 von Chappuis aus Rivaz. Fein diskutieren liess sich auch über die besten Chasselas, die heuer an der «Mondial» obenaus schwangen. Hat der doch etwas einfach gestrickte «Chasslie» aus dem deutschen Badischen wirklich den ersten Platz verdient, vor so frischen, schön spritzigen und mineralischen Weinen wie dem Château d'Echichens Grand Cru, dem Cure d'Attalens und dem Non filtré Cave des Lauriers aus Neuchâtel? Probieren geht über Studieren, und probieren kann man am Swiss Tasting ohne Ende.





1 | 4

Waadtländer Winzer erobern Zürich: Auch Ikone Louis Bovard gehörte zum OVV-Team.

Vintage! Der Blick zehn Jahre zurück. Wie hält sich ein zehnjähriger Schweizer Wein? Die Antwort nach einer Marathon-Degustation am Stand des Swiss Wine Vintage Award 2019 mit 57 prämierten Weinen des Jahrgangs 2009: Unterschiedlich, von super-gut bis naja-ziemlich flach. Bei den Chasselas eroberten der Dézaley-Marsens De la Tour der Brüder Dubois sowie der Dézaley Médinette von Bovard, beide aus Cully, mühelos das Prädikat «super-gut». Jetzt erst auf dem Höhepunkt der Reifung angelangt scheinen die Räuschlinge von Lüthi und von Schwarzenbach wie auch der Traminer vom Vully der Cave Cru de l'Hôpital. Und ein begeistertes «Wow, da lohnen sich zehn Jahre des Wartens» entlockte der weisse Completer Malanserrebe 2009 von Donatsch - ein Gedicht von einem Wein!

Die Highlights bei den Rotweinen. Bei den Roten gab es einiges Enttäuschend-Flaches, aber auch Highlights, die sich eine überraschende Frische und Lebendigkeit bewahrt haben. Zum Beispiel der Blauburgunder Gian-Battista (von Tschärner), der No 3 der Andere (Bachtobel), der Fläscher Pinot Noir Barrique (Adank), der Merlot Balin (Kopp von der Crone Visini), der Gamaret von Château de Praz und der Grand'Cour Cabernet Franc & Sauvignon von Pellegrin aus Satigny. «Swiss Wine Tasting» ist ein Erfolg. Wo sonst lässt sich eine solche Weinvielfalt im Direktvergleich verkosten?

Stichworte Swiss Wine Chasselas Zürich Office des Vins Vaudois