

NEWSLETTER THEMEN-NR. 721.72 SWISS WINE TASTING

01.11.2021

Avenue ID: 1904
Artikel: 4
Folgeseiten: 7

Print



29.10.2021 Bieler Tagblatt
«Die Qualität ist top»

01

News Websites



31.10.2021 thomasvino.ch / Thomas vino
Le novembre de tous les salons de vins!

03



31.10.2021 thomasvino.ch / Thomas vino
«111 vins suisses à ne pas manquer», le «making off»

05



29.10.2021 bielertagblatt.ch / Bieler Tagblatt Online
«Die Qualität ist top»

09



«Die Qualität ist top»

Wein Die Bielersee-Region kann heute mit grossen Konkurrenten mithalten, sagt der Direktor von Swiss Wine.

Interview: Carmen Stalder

Das Interview mit Nicolas Joss, Direktor von Swiss Wine, findet in der Bieler Weinbar Ici c'est le vin statt. Fasziniert steht der 39-Jährige vor dem raumhohen Weinregal und lässt seinen Blick über die Etiketts der hiesigen Tropfen schweifen. Geschäftsführer Adam Kirchknopf schenkt dem Gast ein Glas Saint Laurent 2018 von Martin Hubacher ein – vom Winzer aus Twann also, der letzte Woche zusammen mit seiner Frau den Titel des Schweizer Weinguts des Jahres abgestaubt hat. Joss und Kirchknopf kommen ins Gespräch, der Gastgeber fachsimpelt über die Aromatik des Weins, der Interviewte bedauert, dass viele Schweizer Weine schnell ausverkauft sind.

Nicolas Joss, Sie haben gerade den Wein von Martin Hubacher degustiert. Merken Sie, dass es ein Schweizer oder gar Bielerseewein ist?

Nicolas Joss: Da stellt sich die Frage: Was ist überhaupt ein Schweizer Wein? Die Bandbreite ist heute sehr gross. Vor 25 bis 30 Jahren gab es vor allem Chasselas und Pinot noir, dazu vielleicht ein paar spezielle Rebsorten aus dem Wallis oder der Ostschweiz. Die Winzer haben so gearbeitet, wie es zuvor schon der Vater und der Grossvater getan haben. Die neue Generation dagegen hat ihr Handwerk oftmals im Ausland erworben und dort neue Methoden kennengelernt. Es ist daher heute schwierig zu sagen, ob es ein Schweizer Wein ist oder nicht.



Nicolas Joss
degustiert
einen Rotwein
vom Twanner
Johanniter-
keller

YANN STAFFELBACH

Sie können nicht feststellen, aus welcher Region ein Wein kommt?

Ich kann sagen, ob ein Pinot noir aus der Deutschschweiz oder aus der Westschweiz kommt, wo der Stil eher klassisch ist. Im ganzen Jurabogen, also von Neuenburg über den Bielersee bis ins Aargau haben die Winzer früher Pinots noir gemacht wie im Wallis. Heute setzen sie auf das eigene Terroir.

Sie haben also ihren Stil gefunden.

Ja. Und auch die Kunden sind of-

fen dafür. Sie suchen nach lokalen Weinen und dem typischen Aroma einer Rebsorte. Die Region ist zweitrangig. Man kann das beim bekanntesten Namen der Schweiz sehen: Aigle les Murailles, der «Eidechsl-Wy». Alle kennen den. Die erste Verbindung ist nicht, dass er aus Chablais im Waadt ist. Sondern: Das ist der Eidechsl-Wy, ein Chasselas.

Was braucht es, um eine solche Bekanntheit zu erlangen?

Vor allem viel Zeit. Und Kommunikation in der ganzen Schweiz,



nicht nur in der eigenen Region.

Braucht das Weingut nicht auch eine bestimmte Grösse?

Nehmen wir das Graubünden: Viele Leute kennen Daniel Gantenbein oder Martin Donatsch. Beide Weingüter sind sehr klein. Am Neuenburgersee ist das Château d'Auvernier ein bekannter Name und ebenfalls sehr klein. Je grösser heisst nicht, desto besser. Heute ist vielleicht sogar eher das Gegenteil der Fall. Kleine Regionen und Produzenten stehen für Qualität, grosse für Industrie.

Welches Potenzial sehen Sie am Bielersee?

Eine grosse Chance ist, dass es hier viele kleine Winzer hat. Es gibt ein sehr breites Sortiment für Sommeliers oder Privatkunden, das ist toll. Anne-Claire Schott aus Twann beispielsweise ist eine Spitzenwinzerin. Im Sommer gab es eine Weinverkostung in Singapur mit dem weltberühmten Weinkritiker Robert Parker. Dort wurde der Orange Wine von ihr ausgetrennt. Das ist genial! Auch der Grand Prix du Vin Suisse für Martin Hubacher ist super. Es ist ein Zeichen an die grossen Regionen: Achtung, wir machen hier auch sehr gute Weine. Es ist das Jahr für den Bielerseewein. Die Winzer müssen das jetzt nutzen.

Wie denn?

Ich möchte an den Wettbewerben mehr Weine vom Bielersee sehen. Auch im Ausland, zum Beispiel am Concours Mondial in Brüssel. Sogar in Bern gibt es Leute, die nicht wissen, dass am Bielersee Wein produziert wird. Oder sie glauben, dass er nicht gut ist. Das kann sich durch die Auszeichnung ändern.

Manche sind immer noch skeptisch, wenn man ihnen einen Bielerseewein vorsetzt.

Man sollte nicht damit beginnen, «der ist ein Bielerseewein». Lieber sagen, das ist ein lokaler Wein von einem kleinen Winzer. Der Name der Region sollte man erst am Schluss sagen.

Was hat die Region in den letzten Jahren für eine Entwicklung durchgemacht?

Die heutigen Winzer sprechen mehr mit den Kunden und sind auf Social Media unterwegs. Die Generation ist offener. Am Bielersee gibt es viele Winzerinnen und Winzer, die zwischen 30 und 45 Jahre alt sind. Sie sprechen viel zusammen – und das ist neu.

Also mehr Zusammenarbeit als Konkurrenz?

Sie sind eher Freunde und Partner statt Konkurrenten. Wenn es ein Problem im Weingut gibt, sind viele Winzer bereit, einander davon zu erzählen. Davon kann man viel lernen. Sie vermieten vielleicht auch Material untereinander, etwa für das Bewässern der Reben. Früher war es eher: Das ist meine Firma, mein Weingut. Ihre richtige Konkurrenz sind heute die ausländischen Weine, die man zu billigen Preisen kaufen kann. Da können sie nicht mithalten.

Inwiefern hat sich die Qualität des Weins verbessert?

Die Qualität hat gegenüber der Menge enorm an Bedeutung gewonnen. Das ist eine neue Philosophie in der Landwirtschaft: Früher galt nur die Menge, weil diese das Geld brachte. Man machte den Wein fürs Business. Heute sind die Weine teurer, dafür ist die Qualität top.

Kann die Schweiz mittlerweile gar mit Weinregionen wie dem Burgund oder der Toskana mithalten?

Meine Meinung ist: Die Pinots

noir aus der Schweiz haben eine bessere Qualität als diejenigen aus dem Burgund. Es gibt sicher auch dort sehr viele gute Weine. Aber gerade was das Preis-Leistungs-Verhältnis anbelangt, ist man in der Schweiz besser dran. Für einen sehr guten Burgunder muss man mindestens 50 oder 60 Euro hinblättern. In der Schweiz bekommt man für 80 Franken bereits den teuersten Pinot noir von Gantenbein.

Wie finde ich als Kundin oder Kunde in der Schweiz diese richtig guten Weine?

Man muss vor allem degustieren. Am besten an einer Messe: Am Swiss Wine Tasting beispielsweise, das im November in Zürich stattfindet, stellen 150 oder 160 Winzer aus jeder Region in der Schweiz ihre Weine vor. Und in Biel kommt nächstes Jahr im Oktober unser neues Projekt, das Swiss Wine Festival, im Kongresshaus vorbei.

Was für Aktionen macht Swiss Wine sonst, um den hiesigen Wein bekannter zu machen?

Immer im Frühling machen wir die offenen Weinkeller. Ein weiteres neues Projekt ist «Am Puls der Ernte». Dabei können die Kunden einen halben oder ganzen Tag mit dem Winzer mitgehen und seine Arbeit kennenlernen. Wenn sie einen halben Tag im Weinberg gearbeitet haben, merken die Leute, wie anstrengend das ist. Sie verstehen dann auch, warum der Wein einen gewissen Preis hat.



Le novembre de tous les salons de vins!



Imprimer cet article

Comme s'il s'agissait de rattrapage après le confinement et les restrictions (le pass COVID est toutefois obligatoire dans tous ces lieux !), le mois de novembre sera celui de tous les salons du vins, thématiques, régionaux ou nationaux, en Suisse, de Genève à Zurich, en passant par la Côte vaudoise, qui les aligne, les uns derrière les autres... Revue de détail et renvoi sur les sites dédiés de chaque manifestation.

Samedi 6 novembre 2021

De 10h à 19h au Château de Rolle, DiVines

Pour la première fois, 30 vigneronnes de toute la Suisse dont une dizaine de Vaudoises.

-> divines.ch

Les 12 et 13 novembre 2021

Salle Jean Villard-Gilles à Daillens, Salon des Côtes-de-l'Orbe

Les Côtes de l'Orbe sont la région la plus prometteuse pour les rouges vaudois, comme en témoigne le beau résultat des Lauriers de Platine rouge 2021. C'est l'occasion de les découvrir à deux pas de Lausanne, dans un village hors vignoble, très morcelé.

-> lesalondescotesdelorbe.ch

Du 12 au 15 novembre

Arvinis à Genève. Dans le cadre des Automnales, à Genève, le Salon Arvinis, jadis à Morges, se tiendra à Palexpo (Genève-Cointrin).

<https://automnales.ch/arvinis/>

Du 18 au 29 novembre 2021

Parc des sports à Morges, Divinum

Près de 70 vigneron vaudois, et plusieurs autres de toute la Suisse, seront sous la tente du Parc des sports à Morges.

-> salon-divinum.ch

Du 19 au 21 novembre 2021

Festivins ouvrira ses portes le 19 nov 2021 à la salle paroissiale de Belfaux (FR). Organisé par la Confrérie des Tire-Bouchons, cette 21^{ème} édition accueillera le Tessin comme hôte d'honneur et les cépages sauvignon et merlot sont mis en avant. Une dizaine de vigneron, soit un quart des exposants, sont présents dans le guide «111 vins



Thomas vino
1200 Genève

www.thomasvino.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 82295603
Ausschnitt Seite: 2/2

News Websites

suisses à ne pas manquer» .

<https://www.festivins.ch>

Du 25 au 27 novembre 2021

Salle de la Colombière à Nyon , Festival du vin

Après une première édition réussie, le Festival du Vin, réunissant sous un même toit le vin et la musique, revient à Nyon pour une deuxième édition

-> festival-du-vin.ch

Lundi 29 novembre 2021

Swiss Wine Tasting dans la grande du salle du Kongresshaus de Zurich , entièrement rénovée.

De 11h00–19h30, 137 stands individuels, 3 stands collectifs pour le «Mondial du Chasselas», les «Junge Schweiz – Neue Winzer» et «Grain Noble ConfidenCiel», le label des vins liquoreux du Valais. Exposition spéciale du Swiss Wine Vintage Award 2021.

<https://www.swiss-wine-tasting.ch>

©thomasvino.ch



«111 vins suisses à ne pas manquer», le «making off»



Imprimer cet article

Texte paru sur le site les 5 du vins ...le 30 octobre 2021.

Mon livre devait sortir le 21 octobre : Amazon, la Fnac et d'autres sites l'annonçaient à cette date depuis plusieurs mois. On est le 27 et je ne l'ai toujours pas vu : un gros paquet attend devant ma porte de bureau, alors que je suis dans le train qui me ramène de Zurich et d'une série de dégustation du millésime 2011 des vins suisses, les Swiss Wine Vintage Awards.

J'ai hâte de le «toucher» et j'avoue avoir une sorte de «babyblues»... Arrivé, je suis rassuré : il fait très bonne impression (!), avec ses 500 grammes répartis en 250 pages.



Publier un livre n'est pas donné à tout le monde. Je le signale à dessein : à moins de s'auto-éditer, chose certes aisée aujourd'hui, il faut trouver un éditeur. Ou répondre à une sollicitation... Ce que j'ai fait un jour de l'automne 2020. Par téléphone, une jeune femme me proposait d'écrire un livre : «111 vins suisses à ne pas manquer», pour une collection des éditions emons, à Cologne (Allemagne). Même si je suis un amateur assidu de guides en tous genres (touristiques, de restaurants, de vins... et que j'en ai rédigé certains), je ne connaissais pas cette collection, forte de 400 titres. Comme exemple à suivre, j'ai reçu un livre, en allemand, sur les «111 Weine aus Oesterreich die man getrunken haben muss», une injonction plus directe qu'en français, puisque c'est une incitation à boire les vins conseillés (et ce sera aussi le titre de la version allemande des vins suisses, annoncée pour fin novembre). L'une des deux autrices, Luzia Schrampf, est une journaliste viennoise que je croise souvent dans mes voyages en Italie. Elle m'a donné de précieux conseils, que j'ai essayé d'appliquer.

Question préalable : pourquoi ce chiffre, 111 ? La réponse n'est pas mathématique, mais historique : l'éditeur l'a choisi en fonction de la date du Carnaval de Cologne, qui s'ouvre le 1^{er} novembre de chaque année.

Un choix cornélien



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

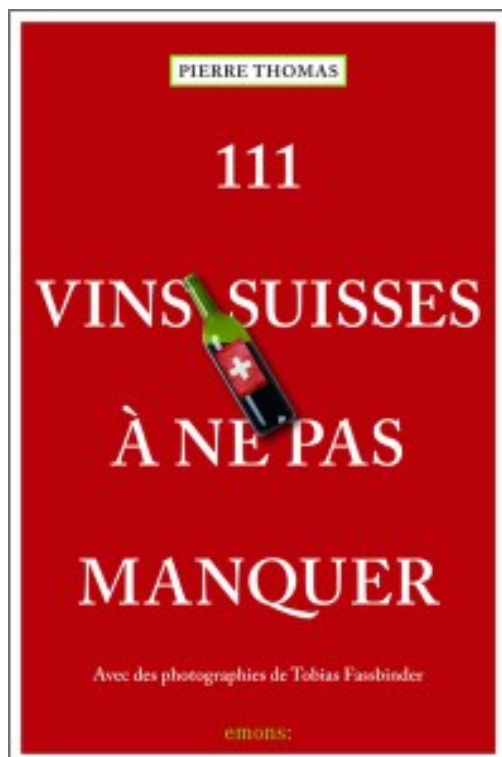
Referenz: 82295607
Ausschnitt Seite: 2/4

News Websites

Avec un peu moins de 15'000 ha, soit trois fois moins que l'Autriche, et autant que la seule Alsace, le vignoble suisse, me semblait-il, pouvait être largement couvert par 111 illustrations de sa diversité. J'ai donc pris une feuille de papier vierge et aligné les cépages (plus de 250 sont répertoriés par l'Office fédéral de l'agriculture...), les régions (on fait du vin dans pratiquement tous les 26 cantons et demi-cantons), les noms de tel ou tel vigneron. Rapidement, j'ai sorti 150 références qui me paraissaient toutes incontournables. Il a donc fallu réduire la sélection, sachant qu'il existe au bas mot 1'500 caves ou domaines, deux ou trois hectares suffisant pour vivre de la vigne, en Suisse. Je me suis tenu à une vision cartésienne du vignoble. En fonction du nombre d'hectares, j'ai affiné ma sélection, plus large dans le principal canton viticole, le Valais (33 vins), puis le deuxième, Vaud (22 vins – par un curieux hasard, deux multiples de 11 !), puis 13 dans la région des Trois-Lacs, 10 à Genève, 10 au Tessin et 23 en Suisse alémanique.

Pour 111 vins, je cite plus de 50 cépages, le pinot noir, le chasselas et le merlot (qui vient de détrôner le gamay), les trois cépages les plus répandus, ayant droit à plusieurs entrées. Et à chaque fois que je me disais «mais je devrai plutôt prendre celle-ci ou celui-ci»... je me demandais qui éliminer. Finalement, je m'en suis tenu à ma première liste.

Le COVID, ai-je cru, n'allait pas m'aider. En trente ans de journalisme viticole, après un guide de 170 vigneron de Suisse romande (80% des vins suisses produits en région francophone), en 1998, puis un album admirablement illustré par Régis Colombo, «Vignobles suisses», en 2003, j'ai arpenté toutes les régions, millésime après millésime... En hiver 2020-21, les vigneron ne pouvaient pas recevoir, ou du moins pas faire goûter toute leur gamme.



Quand la photo est bonne...

Voilà qui tombait bien : je ne devais sélectionner qu'un seul vin pour illustrer à la fois le domaine et mon propos. Et la bouteille choisie devait être photographiée par Tobias Fassbinder, un œil et un objectif pro qui a son studio en Allemagne, puis publié pleine page (le texte à gauche, la photo à droite). Le plus simple eût été de centraliser les



Thomas vino
1200 Genève

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen

www.thomasvino.ch/



Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 82295607
Ausschnitt Seite: 3/4

News Websites

bouteilles en Suisse et de faire venir le photographe à Bâle, par exemple, pour le «shooting». Mais l'éditeur préférerait que les bouteilles soit envoyées chez lui... Et c'est là que j'ai pu mesurer les réticences des vignerons suisses à sortir de leur coquille. On sait que moins de 1% des vins suisses sont exportés — selon les derniers chiffres, 300'000 litres par an à tout casser. Pour les découvrir et les apprécier, il faut donc venir sur place — d'où l'intérêt d'un guide, précisément ! Expérience faite, il est plus facile d'envoyer une palette que deux flacons en Allemagne. Des papiers douaniers mal remplis et des bouteilles «égérées», d'autres qui ont été cassées par le transporteur, d'autres qui ne sont jamais arrivées et même certaines qui n'auraient pas été récupérées et ont été renvoyées à l'expéditeur... à ses frais : une galerie de déboires en tout genre qui m'ont même obligé à amener 24 bouteilles en voiture à Luxembourg, où avait lieu le concours Mondial de Bruxelles (initialement prévu en Chine), pour les remettre en main propre à mon editrice. Un seul producteur s'est fâché et j'ai dû le remplacer, puisqu'il rechignait à fournir la bouteille à photographier et ne proposait qu'un cliché de mauvaise qualité. Bref, l'illustration a posé son lot de problèmes.

Une nouvelle génération plus verte

Pour les textes, je vous laisse juge... J'ai essayé de mettre en avant la jeune génération — j'avais bien connu, il y a trente ans, leurs parents, qui ont mon âge —, de nombreuses femmes — elles se comptaient sur les doigts d'une main en 1990 —, de petits vignerons — plutôt que des négociants ou des coopératives —, des enthousiastes qui pratiquent le bio — la Suisse a sa propre législation, différente de celle de l'Union européenne, à laquelle elle n'appartient pas, faut-il le rappeler —, des cépages parfois traditionnels ou alors exotiques — comme ce riesling du Haut-Valais! Une grande variété pour un panorama très contrasté, vivant, de toute la viticulture helvétique, aux pratiques très libérales.

Et je me suis rendu en Suisse alémanique, au moment où les hôtels rouvraient, dans les Grisons, sous une neige tardive, et, enfin, au Tessin, pour rencontrer les vigneron(ne)s portraiture(e)s à travers un de leurs vins. Au final, j'évoque plus de 365 vins : je ne les ai pas comptés. Un vin suisse par jour? Quelle riche idée ! C'est un livre que j'avais vu, réalisé par un sommelier espagnol, et qui m'aurait à vrai dire davantage convenu que ces «111 vins» pour lesquels je me suis créé plus du double de mécontents, tous ceux que je connais et qui ne me pardonneront pas de n'avoir pas parlé d'eux...

Ainsi va la vie, faite de choix ! Je vous recommande sincèrement toutes celles et ceux que j'ai cité(e)s. La rencontre la plus improbable ? J'avais envoyé un mail, en allemand, à la cave du couvent d'Einsiedeln, dans les Préalpes schwytzoises, en Suisse centrale. Pas de réponse... et c'était le dernier texte à remettre, le temps pressait. Arrive un courriel dans un français impeccable : l'œnologue, que j'avais rencontré un an plus tôt sur place, lors d'une tournée de la Mémoire des vins suisses, venait en vacances quelques jours, avec sa famille, à... Lausanne. Il allait m'amener une bouteille du vin choisi, un rarissime Elbling blanc. Nous nous sommes retrouvés dans ma cuisine, à déguster un Blaufränkisch saint-gallois, en respectant la «distanciation sociale», seyant au fichu virus.

A vous, désormais, de découvrir «mon choix» de vins suisses. Bonne lecture !

«111 vins suisses à ne pas manquer», emons :, 250 pages, 16,95 euros, ISBN 978-3-7408-1291-1



Thomas vino
1200 Genève

www.thomasvino.ch/

Medienart: Internet
Medientyp: Weblogs, Userforen



Web Ansicht

Auftrag: 721003
Themen-Nr.: 721.072

Referenz: 82295607
Ausschnitt Seite: 4/4

News Websites





Wein

«Die Qualität ist top»

Die Bielersee-Region kann heute mit grossen Konkurrenten mithalten, sagt der Direktor von Swiss Wine.
2021-10-29

Interview: Carmen Stalder

Das Interview mit Nicolas Joss, Direktor von Swiss Wine, findet in der Bieler Weinbar Ici c'est le vin statt. Fasziniert steht der 39-Jährige vor dem raumhohen Weinregal und lässt seinen Blick über die Etiketts der hiesigen Tropfen schweifen. Geschäftsführer Adam Kirchknopf schenkt dem Gast ein Glas Saint Laurent 2018 von Martin Hubacher ein – vom Winzer aus Twann also, der letzte Woche zusammen mit seiner Frau den Titel des Schweizer Weinguts des Jahres abgestaubt hat. Joss und Kirchknopf kommen ins Gespräch, der Gastgeber fachsimpelt über die Aromatik des Weins, der Interviewte bedauert, dass viele Schweizer Weine schnell ausverkauft sind.

Nicolas Joss, Sie haben gerade den Wein von Martin Hubacher degustiert. Merken Sie, dass es ein Schweizer oder gar Bielerseewein ist?

Nicolas Joss: Da stellt sich die Frage: Was ist überhaupt ein Schweizer Wein? Die Bandbreite ist heute sehr gross. Vor 25 bis 30 Jahren gab es vor allem Chasselas und Pinot noir, dazu vielleicht ein paar spezielle Rebsorten aus dem Wallis oder der Ostschweiz. Die Winzer haben so gearbeitet, wie es zuvor schon der Vater und der Grossvater getan haben. Die neue Generation dagegen hat ihr Handwerk oftmals im Ausland erworben und dort neue Methoden kennengelernt. Es ist daher heute schwierig zu sagen, ob es ein Schweizer Wein ist oder nicht.

Sie können nicht feststellen, aus welcher Region ein Wein kommt?

Ich kann sagen, ob ein Pinot noir aus der Deutschschweiz oder aus der Westschweiz kommt, wo der Stil eher klassisch ist. Im ganzen Jurabogen, also von Neuenburg über den Bielersee bis ins Aargau haben die Winzer früher Pinots noir gemacht wie im Wallis. Heute setzen sie auf das eigene Terroir.

Sie haben also ihren Stil gefunden.

Ja. Und auch die Kunden sind offen dafür. Sie suchen nach lokalen Weinen und dem typischen Aroma einer Rebsorte. Die Region ist zweitrangig. Man kann das beim bekanntesten Namen der Schweiz sehen: Aigle les Murailles, der «Eidechsl-Wy». Alle kennen den. Die erste Verbindung ist nicht, dass er aus Chablais im Waadt ist. Sondern: Das ist der Eidechsl-Wy, ein Chasselas.

Was braucht es, um eine solche Bekanntheit zu erlangen?

Vor allem viel Zeit. Und Kommunikation in der ganzen Schweiz, nicht nur in der eigenen Region.

Braucht das Weingut nicht auch eine bestimmte Grösse?

Nehmen wir das Graubünden: Viele Leute kennen Daniel Gantenbein oder Martin Donatsch. Beide Weingüter sind sehr klein. Am Neuenburgersee ist das Château d'Auvernier ein bekannter Name und ebenfalls sehr klein. Je grösser heisst nicht, desto besser. Heute ist vielleicht sogar eher das Gegenteil der Fall. Kleine Regionen und Produzenten stehen für Qualität, grosse für Industrie.

Welches Potenzial sehen Sie am Bielersee?

Eine grosse Chance ist, dass es hier viele kleine Winzer hat. Es gibt ein sehr breites Sortiment für Sommeliers oder Privatkunden, das ist toll. Anne-Claire Schott aus Twann beispielsweise ist eine Spitzenwinzerin. Im Sommer gab es eine Weinverkostung in Singapur mit dem weltberühmten Weinkritiker Robert Parker. Dort wurde der Orange Wine von ihr ausgeschenkt. Das ist genial! Auch der Grand Prix du Vin Suisse für Martin Hubacher ist super. Es ist ein Zeichen an die grossen Regionen: Achtung, wir machen hier auch sehr gute Weine. Es ist das Jahr für den



Bielerseewein. Die Winzer müssen das jetzt nutzen.

Wie denn?

Ich möchte an den Wettbewerben mehr Weine vom Bielersee sehen. Auch im Ausland, zum Beispiel am Concours Mondial in Brüssel. Sogar in Bern gibt es Leute, die nicht wissen, dass am Bielersee Wein produziert wird. Oder sie glauben, dass er nicht gut ist. Das kann sich durch die Auszeichnung ändern.

Manche sind immer noch skeptisch, wenn man ihnen einen Bielerseewein vorsetzt.

Man sollte nicht damit beginnen, «der ist ein Bielerseewein». Lieber sagen, das ist ein lokaler Wein von einem kleinen Winzer. Der Name der Region sollte man erst am Schluss sagen.

Was hat die Region in den letzten Jahren für eine Entwicklung durchgemacht?

Die heutigen Winzer sprechen mehr mit den Kunden und sind auf Social Media unterwegs. Die Generation ist offener. Am Bielersee gibt es viele Winzerinnen und Winzer, die zwischen 30 und 45 Jahre alt sind. Sie sprechen viel zusammen – und das ist neu.

Also mehr Zusammenarbeit als Konkurrenz?

Sie sind eher Freunde und Partner statt Konkurrenten. Wenn es ein Problem im Weingut gibt, sind viele Winzer bereit, einander davon zu erzählen. Davon kann man viel lernen. Sie vermieten vielleicht auch Material untereinander, etwa für das Bewässern der Reben. Früher war es eher: Das ist meine Firma, mein Weingut. Ihre richtige Konkurrenz sind heute die ausländischen Weine, die man zu billigen Preisen kaufen kann. Da können sie nicht mithalten.

Inwiefern hat sich die Qualität des Weins verbessert?

Die Qualität hat gegenüber der Menge enorm an Bedeutung gewonnen. Das ist eine neue Philosophie in der Landwirtschaft: Früher galt nur die Menge, weil diese das Geld brachte. Man machte den Wein fürs Business. Heute sind die Weine teurer, dafür ist die Qualität top.

Kann die Schweiz mittlerweile gar mit Weinregionen wie dem Burgund oder der Toskana mithalten?

Meine Meinung ist: Die Pinots noir aus der Schweiz haben eine bessere Qualität als diejenigen aus dem Burgund. Es gibt sicher auch dort sehr viele gute Weine. Aber gerade was das Preis-Leistungs-Verhältnis anbelangt, ist man in der Schweiz besser dran. Für einen sehr guten Burgunder muss man mindestens 50 oder 60 Euro hinblättern. In der Schweiz bekommt man für 80 Franken bereits den teuersten Pinot noir von Gantenbein.

Wie finde ich als Kundin oder Kunde in der Schweiz diese richtig guten Weine?

Man muss vor allem degustieren. Am besten an einer Messe: Am Swiss Wine Tasting beispielsweise, das im November in Zürich stattfindet, stellen 150 oder 160 Winzer aus jeder Region in der Schweiz ihre Weine vor. Und in Biel kommt nächstes Jahr im Oktober unser neues Projekt, das Swiss Wine Festival, im Kongresshaus vorbei.

Was für Aktionen macht Swiss Wine sonst, um den hiesigen Wein bekannter zu machen?

Immer im Frühling machen wir die offenen Weinkeller. Ein weiteres neues Projekt ist «Am Puls der Ernte». Dabei können die Kunden einen halben oder ganzen Tag mit dem Winzer mitgehen und seine Arbeit kennenlernen. Wenn sie einen halben Tag im Weinberg gearbeitet haben, merken die Leute, wie anstrengend das ist. Sie verstehen dann auch, warum der Wein einen gewissen Preis hat.



Nicolas Joss degustiert einen Rotwein vom Twanner Johanniterkeller. Bild: Yann Staffelbach