

# Schweizer Weine : kompromisslose Schweizer Qualität anstreben

Autor(en): **Baumann, Alice / Schwander, Philipp**

Objektyp: **Article**

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

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

Heft 4

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-911029>

## **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.

**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**

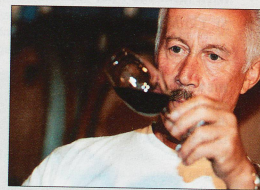
**Philipp Schwander, 36, Betriebsökonom, ist nach wie vor der einzige Master of Wine. Seit Anfang 2000 ist er Geschäftsführer des Weinhauses Albert Reichmuth AG in Zürich. Er schreibt seit vielen Jahren regelmässig über Wein, zum Beispiel für die Neue Zürcher Zeitung. AB**

**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

