

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 79 (2001)
Heft: 10

Artikel: Als Gott die Schweizer strafen wollte...
Autor: Kilchmann, Martin
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725351>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 22.01.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Als Gott die Schweizer strafen wollte ...

In neuerer Zeit produzieren einheimische Winzer anerkannte Spitzenweine. Zum Beispiel im Klettgau, in der Bündner Herrschaft, im Tessiner Merlot-Gebiet und an den sonnigen Hängen des Wallis. Sie widerlegen damit ein geflügeltes Wort des Schriftstellers und Weinfreundes Friedrich Dürrenmatt.

VON MARTIN KILCHMANN

Als Gott die Schweizer strafen wollte, gab er ihnen Schweizer Wein», spottete einst Friedrich Dürrenmatt. Ähnliches denken sich wohl unsere Gäste, als ihnen an einem heiteren Sonntagnachmittag eröffnet wird, dass zum abendlichen Essen ausschliesslich einheimische Gewächse serviert würden. Zum Apéro lässt man sich Schweizer Wein ja noch gefallen, doch zum Hecht aus dem nahen See, zum Estragonpoulet, zum Käse und gar zur Aprikosentarte immer nur helvetische Tropfen – wenn das nur gut geht!

Etlche Stunden und einige mittlerweile leere Flaschen später sind Skepsis und Reserviertheit dahingeschmolzen wie der übrig gebliebene Löffel Rahmglacé neben der weggeputzten Tarte. Vier Weine aus vier verschiedenen Regionen haben der Tafelrunde zu einem kollektiven Glücksgefühl verholfen.

Natürlich beschert einem der Schweizer Wein nicht nur Höhenflüge. Wie in jedem anderen Weingebiet liegen auch hierzulande Licht und Schatten nahe beieinander. Die Anbaufläche ist klein: 15000 Hektar stehen unter Reben – siebenmal weniger als in der Region Bordeaux. Grosse Rebflächen – etwa an den Gestaden vieler Seen und an den südwärts fallenden Berghängen des Wallis – wechseln mit kleinen und kleinsten Parzellen. Es ist der reinste Flickenteppich. Dazu wird in beinahe allen Kantonen Weinbau betrieben.

Der Kantönliche Geist gebiert unterschiedliche Weingesetze. Zwar besitzen die meisten wichtigen Weinbaukantone inzwischen eine «Appellation d'Origine

Contrôlée» (AOC), eine staatliche Verordnung, die den Ursprung und die Identität des Weins definiert. Doch diese nehmen zu stark Rücksicht auf die Usancen der einzelnen Kantone und erlauben einen zu hohen Hektarertrag.

Spitzenweine aus Oberhallau

Unsern Fisch also begleitet ein 1999er Oberhallauer Chardonnay Classique von der Familie Baumann. Ruedi und Béatrice Baumann bewirtschaften im schaffhausschen Klettgau sieben Hektar Reben. Wie fast überall in der Ostschweiz ist auch bei den Baumanns der Blauburgunder die Hauptsorte. Er gerät da dank gezügeltem Ertrag sehr dicht und stoffig. Ruedi Baumanns Blauburgunder Classique und der

ZWAA, ein Pinot noir, den der Winzer zusammen mit Michael Meyer von Bad Osterfingen erzeugt, werden in französischen Barriques ausgebaut. Vor allem letzterer hat das Zeug zu einem grossen Gewächs – vorausgesetzt, es gelingt die delikate Verschmelzung von Frucht, Struktur und Holz. Mindestens zwei andere Weine belegen aber noch Baumanns Spitzenposition: die Blauburgunder Trockenbeere, ein aufwändig bereiteter Dessertwein, und der Chardonnay Classique.

Baumanns Chardonnay stammt aus einem tiefen Ertrag von einem halben Liter Wein pro Quadratmeter. 1999 wurden 1500 Flaschen abgefüllt. Das sehr elegante, finessenreiche, an einen Chablis erinnernde Gewächs gefällt mit dezenten Aromen von Zitrusfrüchten und einer rauchigen Note. Sein Körper ist von mittlerem Gewicht, die Säure rassig, der gut eingepasste Holzton steht ihm ausgezeichnet. Der frische, gehaltvolle Wein vermählt sich prächtig mit der auf der Holzkohle grillierten Hechttranche.

Tropfen aus der Bündner Herrschaft

Zum Poulet à l'Estragon passend erscheint dem Gastgeber ein Pinot noir aus der Bündner Herrschaft, dem Ostschweizer Refugium der Selbstkelterer. Er wählt einen Wein von Ruth und Georg Fromm. Die Fromms gehören zu den wenigen Winzern, die auf beiden Seiten der Erdkugel Wein erzeugen: 1992 wanderte die Familie nach Neuseeland aus. Den Malanser Betrieb übergab sie einem Verweser. In nur fünf Jahren brachte sie die Weine der Fromm Winery an die neuseeländische Spitze.



Ruedi und Béatrice Baumann, Oberhallau

BILDER HANS-PETER SIFFERT

Fortsetzung Seite 30



Weinberg in Malans



Ruth und Georg Fromm, Malans

Heute betreiben Ruth und Georg die zwei Weingüter wieder von Malans aus. Das Neuseeländer Abenteuer hat Spuren hinterlassen. Georg Fromm bepflanzte nach seiner Rückkehr einen Teil seiner 3,5 Hektar Rebfläche neu mit früher reifenden Blauburgunder-Klonen, die eine ausgedehntere Vegetationsperiode, grössere Reife und frischere Aromen ermöglichen. Im Keller setzt der sensible Winzer auf eine offene Spontanvergärung mit natürlichen Hefen, verzichtet auf die Aufzuckerung des Mosts und wenn immer möglich auf Filtration und arbeitet behutsam mit Eichen-Barriques von exklusiven Küferreien. Allmählich versucht er das Niveau seines Blauburgunders auf die Ebene eines burgundischen Premier Cru zu heben.

Unsere Tafelrunde entkorkt mit grossem Genuss den Barrique-Malanser des Jahrgangs 1999. Das Gewächs mit seiner schönen Beerennase, dem vollen, rassigen Körper und der akkurat auf den süffigen Punkt gebrachten Holznote im Abgang trinkt sich wie von selbst.

Seit Jahresbeginn ist der Weinimport zum Verdruss von produktionsstarken Teilen der Schweizer Weinwirtschaft liberalisiert. Vor dem Januar dieses Jahres durften von den für den zollbegünstigten Import zugelassenen 170 Millionen Litern nur 20 Millionen auf Weisswein entfallen. Jetzt wird zwischen Rot- und Weisswein nicht mehr unterschieden. Die Schweizer Weissweine aus tieferen Preislagen, die Chasselas aus der Romandie und die



Familie Anna Barbara von der Crone und

Riesling × Sylvaner der Ostschweiz geraten dadurch unter Konkurrenzdruck. Eine stattliche Zahl von Produzenten hat die Zeichen der Zeit rechtzeitig erkannt und blickt trotz verschärften Wettbewerbs gelassen in die Zukunft.

Gefragte Tessiner Merlots

Dazu gehören neben anderen Anna Barbara von der Crone und Ueli Kopp. Mit dem Ehepaar hat die starke Fraktion der Deutschschweizer Weinproduzenten im Tessin Unterstützung erhalten. Diese tragen Namen wie Huber, Kaufmann, Zündel, Stucky und haben ab Mitte der Achtzigerjahre massgeblich zum Aufschwung des Tessiner Weins beigetragen.

Anna Barbara und Ueli wagten mit einer reichen Kinderschar den Sprung ins Mendrisiotto. Im Gepäck hatten sie eine solide Ausbildung – beide studierten an der ETH erfolgreich Agronomie – und den unbedingten Willen, Qualitätsweine zu erzeugen. Zupass kam ihnen, dass sie gleich

EINKAUFSTIPP

Die meisten Schweizer Winzerbetriebe sind für den Direktverkauf ab Keller eingerichtet. Allerdings ist eine Voranmeldung vorteilhaft. Zudem muss damit gerechnet werden, dass besonders rare Weine rasch ausverkauft sind oder nur wenige Wochen im Jahr, kurz nach der Abfüllung, erhältlich sind. Am besten lässt man sich dann auf die Mailing-Liste des Weinguts setzen und wartet das nächste Jahr ab. Oder man erkundigt sich bei den betreffenden Winzern nach Wiederverkäufern. Zu einem höheren Preis, der sich aus der zusätzlichen Marge des Weinhändlers ergibt, findet sich so mit Glück die eine oder andere Trouville.

Adressen der in diesem Artikel erwähnten Winzerbetriebe:

Familie Baumann, 8216 Oberhallau, Tel. 052 681 33 46, Fax 052 681 33 56,

Mail mail@BaumannWeingut.ch / www.BaumannWeingut.ch

Familie Fromm, Oberdorf 81, 7208 Malans, Tel. 081 322 53 51, Fax 081 322 81 31,

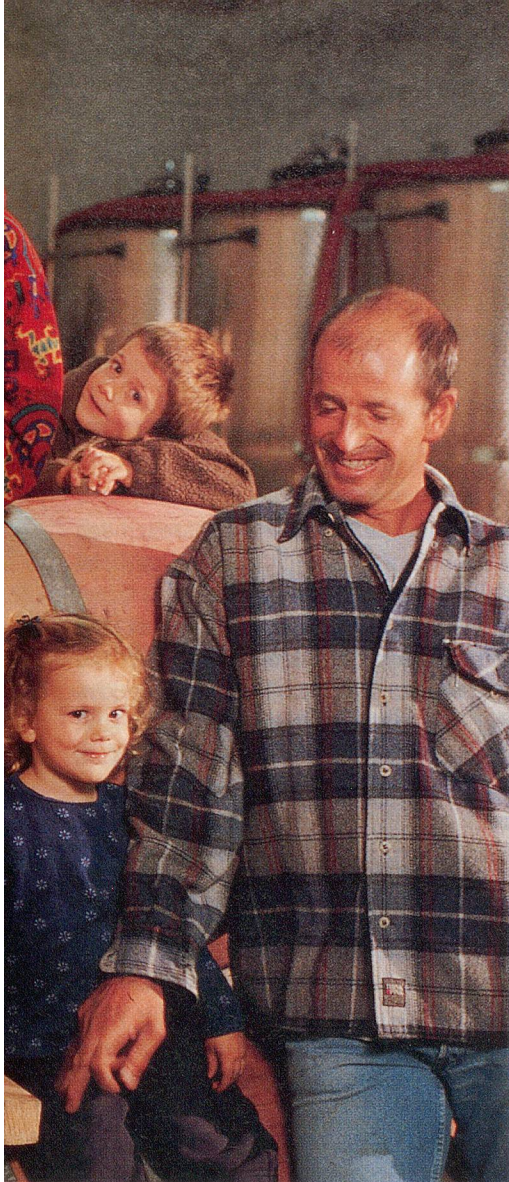
Mail Malanser@frommwineries.com / www.frommwineries.com

Familie Kopp von der Crone, Via Gorla, 6874 Castel San Pietro,

Tel. und Fax 091 682 96 16, Mail kvdc@active.ch

Germanier Bon Père, Jean-René Germanier, 1963 Vétroz, Tel. 027 346 12 16,

Fax 027 346 51 32, Mail jrgermanier@bonpere.com / www.bonpere.com



Ueli Kopp, Castel San Pietro

mit drei Hektar eigenen Reben einsteigen konnten. Ein Hektar bestand aus einem mit alten Merlotpflanzen bestockten Steilhang in Sementina, zwei Hektar liegen in Gorla, einem Weiler von Castel San Pietro, direkt vor ihrer Haustür. Der Keller befindet sich in Melide, gleichsam in der Mitte.

Nach zwei gelungenen Ernten fiel der Rebberg in Sementina im April 1997 einem Waldbrand zum Opfer. Die Koppssahen sich danach gezwungen, allein mit den Trauben aus dem Sottoceneri zu wirtschaften und den Hang im Sopraceneri neu zu bepflanzen. 1999 konnten sie in Barbengo, hoch über dem Luganer See, einen vergangeten, 2,5 Hektar grossen Rebberg pachten. Der Hügel wurde neu terrassiert und bepflanzt.

Bange muss es einem also um die Familie nicht werden. Ueli Kopp – ein passionierter Bergsteiger – ist ehrgeizig, zäh und weiss mit Schwierigkeiten umzugehen. Und Anna Barbara von der Crone besitzt neben ihren Fähigkeiten als Winzerin



Jean-René Germanier, Vétroz

die Geduld und das Organisationstalent einer vierfach auf die Probe gestellten Mutter. Darüber hinaus werden ihre Weine von Jahr zu Jahr besser: Ihr dezentholzgeprägter, sehr eleganter 1999er Merlot Balino jedenfalls macht die auf die Poularde folgende Käseplatte zum Ereignis.

Die besten Tessiner Merlots gehören mittlerweile zur Rotweinspitze der Schweiz. Absatzsorgen wie die Westschweiz mit ihrem Chasselas oder den teilweise ebenfalls schwer verkäuflichen Weinen aus Gamay und Pinot noir kennt man südlich des Gotthards zur Zeit kaum. Die Sorte hat hier trotz allen klimatischen Kapriolen einen guten Standort gefunden. Nur dürfen ihre Weine – auch im breiten Feld – noch typischer für das Terroir werden: Keine Bordeaux-, Italien- oder Überseekopien sind gefragt, sondern Weine, die in Geruch und Geschmack vom Tessin erzählen, von der üppigen Vegetation, aber auch vom besonderen Klima zwischen Milde und Härte.

Nur mit charaktervollen Kreszenzen wird der Schweizer Wein im zunehmend globalisierten Wettbewerb bestehen können. Die Erfüllung von drei Forderungen könnte dabei entscheidend helfen: Die Konzentration auf möglichst eigenständige, autochthone Sorten, angepflanzt auf den ihnen zuträglichen Böden; Bereinigung des Rebflächen-Katasters, bei der ungeeignete Lagen ausgeschieden und neue, noch unbenutzte, aber wertvolle Terroirs eingezont werden; landesweite Ertragsbegrenzung mit einem maximalen obersten Richtwert von einem Kilo Trauben pro Quadratmeter. (In den AOC-Richtlinien sind bei den weissen Sorten, sprich dem Chasselas, hohe 1,4 Kilogramm erlaubt.)

«Gran Cru» aus dem Wallis

Das letzte Postulat war Kern eines vor mehr als drei Jahren veröffentlichten Manifests von Schweizer Topwinzern. Das zornige Pamphlet wirbelte damals Staub auf, zeitigte aber bisher keine konkreten Resultate. Einer, der damals die Stossrichtung der Streitschrift gutheissen konnte, ist der Walliser Jean-René Germanier, langjähriger Präsident der kantonalen Propagandaorganisation. Auch ihm sind die Abnahme des Konsums inländischer Weine und die Absatzsorgen der Grossproduzenten bekannt. Germanier weiss, dass gerade im Wallis die Zukunft in den Spezialitäten liegt, jenen unvergleichlichen Sorten wie Petite Arvine, Amigne, Hermitage, Cornalin, Humagne.

Auf dem eigenen Betrieb gehen Germanier und sein Neffe Gilles Besse mit dem guten Beispiel voran. 250 000 Flaschen aus sechzig Hektar, elf davon in Eigenbewirtschaftung, verlassen jährlich die Kellerei. Ein Teil davon trägt das Adelsprädikat «Grand Cru». Germanier war die treibende Kraft, als man den Weinen aus Vétroz ein eigenes Grand-Cru-Reglement verordnete, das die AOC in vielen Punkten verschärfte.

Seine besten Weine ziert freilich keine derartige Auszeichnung: Es sind der elegante, pfeffrige, dichte Syrah Cayas und der edelsüsse Mitis aus der weissen Rebsorte Amigne – ein tiefgründiger, komplexer Dessertwein, der den Vergleich mit schönsten Sauternes nicht zu scheuen braucht. Der Mitis bildet auch den Abschluss unseres Mahls. Er begleitet die Aprikosentarte und uns in den späten Abend hinein. Ein Meditationswein, der vielleicht selbst Friedrich Dürrenmatt erfreut hätte. ■