

«Der Sommer war sehr gross.» Zwei bis vier Wochen früher als in anderen Jahren brachten die Winzer ihre Trauben in die Keller. Und im prächtigen September hatte die Sonne, um bei Rilkes Gedicht «Herbsttag» zu bleiben, noch «die letzte Süsse in den schweren Wein gejagt». Allorts sieht man die Weinproduzenten jubelnd. Sie schwärmen von einem wunderbaren Jahrgang. Und neben der Qualität stimme auch die Quantität.

Das meteorologische Ausnahmejahr passt zum Hoch, in dem sich der Schweizer Wein seit einiger Zeit befindet. Es ist im Zeichen von Swisness chic geworden, Schweizer Wein zu trinken. Und die Güte der Schweizer Gewächse hat sich in jüngster Vergangenheit nicht nur stabilisiert, sondern – auch als Folge der Klimaerwärmung – dramatisch verbessert.

Am Anfang dieser Qualitätsrevolution standen zwei Ereignisse, die den selbstzufriedenen Weinbau aufrüttelten: Anfang der 80er-Jahre sorgte eine Chasselaschwemme für übervolle Keller, Absatzprobleme und Deklassierungen. Im Rebberg setzte sich darauf die Mengenbegrenzung durch. Und 2001 fiel der Heimatschutz des Schweizer Weins: Die protektionistischen Zölle für Importweine wurden aufgehoben. Und die Winzer standen plötzlich im rauen Konkurrenzwind, dem sie nur mit rigoroser Qualitätsverbesserung widerstehen konnten.

Die Stärke der Schweiz liegt auch beim Wein in der Vielfalt

Parallel zu diesen einschneidenden Veränderungen trat eine neue Generation von Winzerinnen und Winzern auf den Plan – besser ausgebildet als ihre Väter, vernetzt dank horizontweiternden Weinreisen, gewillt, sich mit den besten ausländischen Tropfen zu messen. Sie kann auf eine grosse Vielfalt von Rebsorten zurückgreifen, gewachsen in verschiedenen Klimazonen und auf unterschiedlichen Böden. Heute, wo der Begriff «Terroir» so populär geworden ist – er definiert sich als Summe aller Bestandteile, vom Mesoklima über Exposition, Geologie, Bewirtschaftungsmethode, Kellertechnik bis zur Handschrift des Winzers –, weiss sie mit solchen Pfunden trefflich zu wuchern und erzeugt authentische Nischen-Gewächse, die den Spruch von der Globalisierung der Weinwelt Lügen strafen.

Die Stärke der Schweiz liegt auch beim Wein in ihrer Vielfalt. Unterschiedliche Böden, Klimaverhältnisse, Traditionen und Kulturen ergeben eine Vielzahl von Weinen. In der Deutschschweiz



Wunderbarer Jahrgang: Die Winzer brachten die reifen Trauben zwei bis vier Wochen früher in den Keller

Foto: Getty Images

es sich noch leisten, einseitig auf Franzosen, Italiener und Spanier zu setzen. Und die immer zahlreicheren Sommeliers und Sommeliers schwingen sich zu Botschaftern des Schweizer Weins auf.

Natürlich beschert einem der Schweizer Wein nicht nur Höhenflüge. Auch hier liegen Licht und Schatten nahe beieinander. Die Anbaufläche ist klein: 15 000 Hektaren stehen unter Reben – siebenmal weniger als in der Region Bordeaux. Grosse Rebflächen wechseln mit kleinen und kleinsten Parzellen – der reinsten Flickenteppich.

Gar nicht teuer sind die Schweizer Spitzenweine

Gerne wird dem Schweizer Wein nachgesagt, er sei zu teuer. Vielleicht gilt das für tiefere Qualitäten, die in vergleichbarer Güte in unseren benachbarten Weinländern günstiger angeboten werden. Der Preis reflektiert aber auch die viele Handarbeit, die im Wein steckt. Wer einmal die steilen Rebterrassen des Wallis oder von Lavaux am Genfersee gesehen hat, versteht, dass daraus kein billiger Wein herkommen kann. Schon gar nicht teuer sind die Schweizer Spitzenweine: Kosten diese zwischen dreissig und sechzig Franken, muss man im Ausland für eine ähnliche Qualität häufig tiefer ins Portemonnaie greifen.

Also nur Licht, aber kein Schatten? Es scheint, dass in verschiedenen helvetischen Betrieben eine gewisse Selbstgefälligkeit Einzug gehalten hat. Hohe Parker-Punkte sind das Erstrebenswerteste. Dabei wird häufig immer noch mit dem Holzeinsatz übertrieben. Oder es wird von «Terroir» schwadroniert, und dabei geht vergessen, dass die inflationäre Begriffsverwendung banalisiert, was durch den vermeintlichen Ritterschlag ausgezeichnet werden soll.

Die grundsätzlich erfreuliche Entwicklung hat freilich nichts am geringen Bekanntheitsgrad des Schweizer Weins im Ausland geändert. Dort wird er kaum wahrgenommen. Doch: Ist das ein Nachteil? Brauchen wir den Applaus aus dem Ausland? Trinken wir die schönen Weine nicht lieber selber? Kritisch und im Bewusstsein, dass sich Schweizer Weine nicht vor den grossen Namen der Nachbarländer verstecken müssen.

«Als Gott die Schweizer strafen wollte, gab er ihnen Schweizer Wein», spottete einst Friedrich Dürrenmatt und wandte sich dem Bordeaux zu. Heute wäre dem Schriftsteller zu widersprechen: Wer den Schweizer Wein noch immer belächelt, ist kein Snob. Er ist ein Ignorant.

Ein Ignorant, wer den Schweizer Wein noch immer belächelt

Auch wenn sie im Ausland kaum wahrgenommen werden, die Qualität unserer Weine hat sich dramatisch verbessert. Ein Essay von **Martin Kilchmann**

etwa haben sich die Blauburgunder resolut verbessert. Die Aargauer, Schaffhauser und Zürcher fordern die Bündner heraus. Diese wiederum geben Paroli und widmen sich darüber hinaus vermehrt dem Completer, einem in Vergessenheit geratenen Weisswein.

Im Tessin brilliert Altmeister Merlot mit seiner unverwechselbaren kühlen Eleganz. Daneben entdecken die Tessiner Winzer, dass sie durchaus auch eine Weissweinregion sind. Das Wallis feilt mit superben Resultaten an seinen Spezialitäten. Petite Arvine,

Humagne blanche, Heida (Paien) bei den Weissen; Cornalin, Humagne rouge und Syrah bei den Roten bringen eigenständige Charaktertropfen hervor, wie sie nirgendwo anders zu finden sind.

Die Waadtländer loten neben neuen Rotweinen aus Assemblagen vor allem das Potenzial ihres Chasselas aus, für den es eine Lanze zu brechen gilt. Er ist zunächst mit seiner bekömmlichen, unaufdringlichen, süffigen und erfrischenden Art ein «Vin de soif», ein quellwasserklarer Wein gegen den Durst. Stammt er aus einer gros-



«Neue Generation von Winzern»: Weinexperte und Fachautor Martin Kilchmann

sen Lage und hat er einige Jahre der Flaschenreife hinter sich, entwickelt er sodann einen anfänglich für unvorstellbar gehaltenen, von der Mineralität gleichsam dynamisierten Facettenreichtum.

Die Genfer verfeinern ihre leichtfüssigen, kulinarischen, fran-

zösisch anmutenden Weine und arbeiten mit Erfolg am Gamaret sowie an Schaumweinen. In der Dreiseenregion Neuenburger-, Bieler- und Murtensee stemmen sich junge Winzer gegen die Behäbigkeit des Überlieferten und zeichnen sich mit Chardonnay, Sauvignon blanc und Pinot noir aus, die ihre burgundische Heimat nicht verleugnen.

Nicht nur Weinfreaks ästimmieren die jüngste Entwicklung und trinken vermehrt heimische Tropfen. Die Gastronomen ziehen nach. Kein Spitzenrestaurant kann

Anzeige

