

Symphonien in Blauburgunder

Was den Deutschweizer
Weinbau einzigartig macht

In jedem Schweizer Kanton, also auch in jedem der Deutschschweiz, werden so viele Weinreben angepflanzt, dass er in der Rebbaustatistik des Bundes als «Rebbaukanton» erscheint. Gegenüber den beiden «Riesen» Wallis und Waadtland ist die Anbaufläche allerdings bescheiden: Knapp 20 Prozent aller Schweizer Reben stehen in der Deutschschweiz, und in nur sieben Kantonen werden überhaupt mehr als 100 Hektar Rebland bewirtschaftet.

TEXT DR. LISANNE CHRISTEN
FOTOS: LCH

Und auch dies zeigt ein erster flüchtiger Blick in die Rebstatistik des Bundes: der Anteil an roten Sorten überwiegt, roter Blauburgunder und weisser Müller-Thurgau (RieslingxSilvaner) belegen den weitaus grössten Teil der Rebflächen; alles andere ist Rarität. Dies ist also die Ausgangslage, aufgrund derer eine beachtliche Anzahl an Winzern und Winzerinnen handwerklich hervorragend und kreativ zu Werke geht. Ihre Weine erheischen teilweise bis weit über die Landesgrenzen hinaus Aufmerksamkeit. Wir konzentrieren uns auf zwei Quellen bei unserer Suche nach den aktuellen Deutschweizer Weintrends. «Junge Schweiz – Neue Winzer» ist eine Vereinigung von jungen Talenten in der Deutschschweiz. Im Internet sind sie unter www.jsnw.ch zu besuchen. In Gesprächen

Ernte im Schipfgut
Herrliberg

Foto: Siffer/WeinFoto.ch

mit Vertretern und Vertreterinnen dieser innovativen Gruppe erfährt man beispielsweise, dass sie sich ausgiebig mit Müller-Thurgau beschäftigen. Ganz traditionell wird diese Sorte mehrheitlich RieslingxSilvaner (bzw. RieslingxSylvaner) genannt, auch wenn erwiesenermassen kein Silvaner im Erbgut ist und man heutzutage den Kantonsnamen im Sortennamen verwenden darf. Mit Stolz hegt und pflegt man im JSNW-Kreis diese Sorte und behandelt sie wie eine Kostbarkeit. Das ist auch nötig, wurden doch in den letzten Jahren Müller-Thurgau-Stöcke zunehmend durch andere Sorten ersetzt, wie es auch unsere Gesprächspartner an der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, unsere zweite wichtige Quelle für Antworten über neue Trends, bestätigen.



Foto: Siffert/WeinFoto.ch

Rebaustrieb anfangs Mai

den Anbau von «Fremdlingen» wie Cabernet Sauvignon, Malbec, Merlot und Zweigelt in allen grösseren Deutschweizer Weinbaukantonen.

Pilzwiderstandsfähige (PIWI-) Sorten, also Kreuzungen aus europäischen Weinreben *Vitis Vinifera* mit anderen Rebenarten (daher «interspezifisch» genannt), haben es schwierig. Das liegt an der Qualität der PIWI-Weine und daran, dass die Vermarktung von Neuem immer schwierig ist. Mit roten PIWI-Sorten befassen sich deshalb hauptsächlich Bio- und Hobby-Winzer.

Weissweine

Aus Forscher- und Statikersicht befindet sich Müller-Thurgau, die immer noch wichtigste weisse Deutschweizer Rebsorte, im Sinkflug. Wie eingangs erwähnt, werden die noch bestehenden Müller-Thurgau-Reben von gleichermaßen traditionsbewussten wie innovativen Winzern und Winzerinnen jedoch liebevoll gepflegt.

Räuschling wird vor allem und in wieder steigendem Mass im Kanton Zürich kultiviert. Raritäten sind Weissweine vornehmlich aus der Burgunderfamilie – Grau- und Weissburgunder sowie insbesondere Chardonnay; es lohnt sich, auch nach Deutschweizer Dessertweinen aus diesen Sorten Ausschau zu halten. Die weisse PIWI-Sorte Solaris ergibt sehr ansprechenden Wein, wenn man sie in höheren, spätreifen Lagen kultiviert; erfolgreich damit sind etwa Toni Ottiger im Kanton Luzern und die Landwirtschaftsschule Strickhof Wülflingen im Kanton Zürich. Mit Weissweinen von relativ niedrigem Alkoholgehalt und deutlicher Restsüsse spricht man ein junges Publikum an.

Assemblagen

Weine aus mehreren Rebsorten sind in der Deutschschweiz eine neuere Entwicklung, und sie beschränken sich auch fast nur auf rote Varietäten. Diolinoir, Gamaret und Garanoir eignen sich ausgezeichnet für den Verschnitt. Assemblagen sind überdies eine fabelhafte Lösung bei kleinen Erntemengen, eine typische Situation in innovativen Betrieben mit grossem Sortenspiegel. Dunkle fruchtige Weine aus der Barrique, wie das Publikum es liebt? Verschnitten mit der deutschen unkomplizierten Neuzüchtung Dornfelder erscheint selbst Deutschweizer Wein wie einer aus der Neuen Welt!

Neuzüchtungen

Im Gespräch sind zurzeit vor allem Kreuzungen mit Cabernet Sauvignon – Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura. Bis zur «Marktreife» werden Jahrzehnte vergehen.

Aktuelle Rebbau-Facts



Foto: bildbox.de

Rotweine

Blauburgunder (Pinot Noir) ist und bleibt die rote Deutschweizer Spezialität. Mit dieser Sorte sind die Winzer wahre Spezialisten, und sie machen alles daraus, was möglich ist. In Topbetrieben entstehen Weine, die in internationalen Vergleichen äusserst erfolgreich sind. Blauburgunder wird fast nur sortenrein gekeltert, gehaltvolles Traubengut nach Burgundermanier in der Barrique ausgebaut. Vermehrt findet man restsüsse, recht alkoholstarke Spezialitäten als Strohweine aus angetrockneten Trauben oder in der Art von Portwein hergestellt (die Gärung wird hierbei mit reinem Weinalkohol gestoppt), darüber hinaus flaschenvergorene Blancs de Noir, teilweise sehr gehaltvolle Rosés aus Saignée-Saft oder auch frisch zu trinkende Federweisse.

Eine Alternative zum Blauburgunder, so sehen es die Fachleute von ACW in Wädenswil, hat man in der Deutschschweiz kaum. Diolinoir wird, notabene an besten Blauburgunder-Lagen, bisher in kleinsten Mengen kultiviert – beispielsweise durch Erich Meier am Zürichsee, die Gebrüder Kümin im Kanton Schwyz oder Kaspar Wetli im St. Gallischen Berneck. Gamaret, die in Changins für die Westschweiz (!) gezüchtete Kreuzung aus Gamay und Reichensteiner könnte wegen der Klimaerwärmung in der Deutschschweiz immer interessanter werden. Das veränderte Klima begünstigt auch



Foto: LCH

Rebparzelle der Familie Kunz-Keller zu Füssen des Schlosses Maienfeld

Tour d'Horizon

Wir schauen uns in den Kantonen Zürich, Schaffhausen, Graubünden, Aargau, Thurgau und St. Gallen um. Es sind die grössten Deutschschweizer Rebbauskantone mit insgesamt gut 90% der Fläche des Deutschweizer Ertragsrebbaus. Glücklicherweise öffnen alle Jahre Ende April zahlreiche Weinbetriebe ihre Tore (www.offeneweinkeller.ch). Dann lassen sich Lücken schliessen, die hier unvermeidlich sind.

Kanton Zürich

Mit über 600 Hektaren ist dies der grösste Deutschschweizer Weinkanton mit fünf Anbaugebieten. Am Zürichsee (wozu auch die Stadt Zürich zählt) wirtschaftet Alain Schwarzenbach erfolgreich im renommierten Betrieb seiner Eltern Hermann «Stikel» und Cecile. 2008 fanden sie in einer Flasche 1895er Räschling lebende Hefe, die wegen ihrer hervorragenden Eigenschaften inzwischen professionell kultiviert und vertrieben wird. Ralf Oberer, ein umtriebiger Quereinsteiger mit abgeschlossener Winzerausbildung, ist Kellerei-Untermieter bei Schwarzenbachs und stellt ansprechende Weine aus zugekauftem Traubengut her. Im Zürcher Unterland zuhause ist Pasquale Chiapparini mit seinem vielleicht etwas forcierten Kelterungsansatz. Andreas Schwarz und Toni Kilchsperger (siehe Kurzportraits) sind ebenfalls Zürcher Unterländer. Letzterer ist kein JSNW-Vertreter, passt mit seinen Weinen aber gut dazu. Im Zürcher Weinland betreibt Julia-Nora Lorenzen vom Weinhof Juno mutig biologischen Anbau von Blauburgunderreben. Das junge Winzer-Ehe-



Stefan Gysel und Nadine Saxer



Die Jungwinzer Jürg Marugg aus Fläsch und Andreas Schwarz aus Freienstein

paar Nadine und Cédric Besson-Strasser führt erfolgreich den Winzereckler Strasser mit einem ungeheuer breiten Angebot u.a. von Winzersekten, Barrique-Räschling, Amarone-artigem One Twenty aus Blauburgunder, Rotwein-Assemblagen sowie Wein- und Tresterbränden. In Winterthurer Weinland treffen wir auf das Winzerehepaar Stefan Gysel und Nadine Saxer mit dem Weingut Jürg Saxer (siehe Kurzportrait). Das Limmattal ist das kleinste Anbaugebiet und einen Ausflug in die Reben wert.

Kanton Schaffhausen

Knapp 500 Hektaren gross ist das zweitgrösste Deutschschweizer Weinbaugbiet, das sich als «Blauburgunderland» empfiehlt. Der Quereinsteiger Markus Ruch erarbeitet teilweise biodynamisch auf kleiner Fläche ein erstaunlich «artenreiches» Sortiment vom Weissherbst bis zum Weinbrand. Nadine und Stefan Saxer Gysel, denen wir schon zuvor begegneten (siehe Kurzportrait), bewirtschaften hier das Weingut «aagne» (zu deutsch das «eigene»). Die völlig unterschiedlichen Böden im unteren bzw. oberen Klettgau und dem Rhein entlang ermöglichen eine Typenvielfalt von Blauburgunderweinen, aber auch den Ausbau von feinen Weissweinen mit ausgesprochener Sortentypizität.

Kanton Graubünden

Durch seine hervorragenden Gewächse und mit seinen international wirkenden Botschaftern – insbesondere Martha und Daniel Gantenbein – erregt der drittgrösste Deutschschweizer Rebbauskanton Aufsehen. Etwas über 400 Hektaren Reben stehen im deutschsprachigen Kantonsteil – in der Bündner Herrschaft und im Churer Rheintal – in sechs Gemeinden im Ertrag. Graubün-

den ist noch mehr Rotwein- bzw. Blauburgunderland als der Kanton Schaffhausen. Unter dem Einfluss des «Traubenkochers», des Föhns, reifen aber auch andere rote Sorten wie Diolinoir, Merlot oder Zweigelt wie auch weisse Burgundersorten wunderbar aus. Die beiden Bündner JSNW-Mitglieder Carina Kunz und Jürg Marugg stellen wir in Kurzportraits vor.

Kanton Aargau

Fast 400 Hektaren Reben wachsen im Kanton Aargau, beinahe so viel wie im Bündnerland. Die Verteilung von roten und weissen Sorten wie auch der Sortenspiegel sind ähnlich wie im Kanton Zürich. Tom Litwan, auf der Domaine des Balisiers ausgebildeter Quereinsteiger, und Maja Ueltschi, ebenfalls Winzerin, bewirtschaften biologisch Müller-Thurgau («Riesling x Sylvaner»), Chardonnay sowie Blauburgunder und schwingen preislich eher oben aus. Pirmin Umbricht hingegen ist zweite Winzergeneration, hat die Umstellung zum eigenen Weinkeller mit Selbstkelterung vollzogen und bietet ein beachtliches Sortenspektrum einschliesslich Weinlikör und Tresterbrand zu sehr moderaten Preisen an. Mathias Bechtel, Kellermeister ohne eigenen Rebbesitz und leidenschaftlicher Winzer seit Kindertagen, keltert beim grossartigen Urs Pircher in Eglisau seine eigene Kollektion, z.B. hervorragenden Merlot von Trauben aus der Genferseeregion. Susi Wehrli's Eltern führten bis 1980 einen landwirtschaftlichen Mischbetrieb einschliesslich Lohnkelterei, seither ist es reine Reb- und Weinwirtschaft. «Stiereblut» und Dessertwein aus Blauburgunder, Sekte aus Müller-Thurgau, Portweinartiges aus Malbec und Merlot keltert die junge Winzerin heutzutage beispielsweise im elterlichen Betrieb.



Toni Kilchsperger auf dem Worrenberg in Flaach



Foto: Siffer/weltweinfoto.ch

Föhnstag in der Bündner Herrschaft

Kanton Thurgau

Es ist schon ein verhältnismässig kleiner Weinbaukanton, der Thurgau, mit unter 300 Hektaren Reben. Blauburgunder nimmt fast 70% und Müller-Thurgau ein weiteres Viertel dieser Rebfläche ein. In Weinfeldern herrscht seit einigen Jahren der junge Martin Wolfer im Keller des recht grossen familien-eigenen Weinguts. Hier wird Gutes erschaffen, diverse Weine aus aromatischen Sorten (Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer z.B.), Blauburgunder, Assemblagen und allerlei Destillate. Der junge Winzer Urs Hausmann führt in Uesslingen die Arbeit seiner Eltern fort mit Blauburgunder, Müller-Thurgau – in diesem Kanton ist man auf den Namen stolz! – sowie weissen und roten Spezialitäten, darunter auch die Jung-Sorte Cabernet Dorsa mit Farbe und Frucht vom Dornfelder in den Genen.

Kanton St. Gallen

Gute 200 Hektaren Reben stehen im St. Galler Rheintal, dem föhnverwöhnten Sarganserland, am oberen Zürichsee und im Fürstentland. Pfäfers rühmt sich der höchsten Deutschschweizer Reblage auf 735 Metern über dem Meer. Blauburgunder dominiert; rote Spezialitäten sind vor allem aus Diolinoir, Merlot und Zweigelt gekeltert. Weiss regiert der Müller-Thurgau, gefolgt von Chardonnay. Vertreter der JSNW gibt es hier nicht. Ein für Deutschschweizer Verhältnisse grosser Betrieb, in dem man zahlreiche rote und weisse Spezialitäten pflegt, ist Schmid Wetli unter der Leitung von Kaspar Wetli in Berneck.

Unser Fazit

Die Liberalisierung des Rebbaus Anfang der 1990er-Jahre wurde in der Deutschschweiz hervorragend umgesetzt. Was den Deutschschweizer Weinbau einzigartig macht, ist aber nicht einmal der gelungene Umgang mit den zahlreichen «importierten» weissen und roten Rebsorten. Stupende Kreativität zeigt

sich darin, wie man das Potenzial des Blauburgunders ausschöpft. Ein Vorbild dafür gibt es nicht, das Spiel mit dem Blauburgunder ist eine Deutschschweizer Spezialität. Besondere Anerkennung verdienen schliesslich jene, die den Schritt wagten von der subventionierten Landwirtschaft in die freie Weinwirtschaft mit happiger Konkurrenz.

Kurzportraits



Foto: bilderbox.de

Synergieeffekte

In beiden Familien des jungen Oenologen-Ehepaars Nadine Saxer und Stefan Gysel gab es Reben, jene der Familie Saxer in den Kantonen Thurgau und Zürich mit Sitz der Kellerei im zürcherischen Neftenbach, die der Gysels im schaffhausischen Hallau. Jürg Saxer, Nadines Vater, produzierte bereits eigenen Wein. In der Familie Gysel kristallisierte sich der Wunsch, aus eigenen Trauben auch eigenen Wein zu machen – «agne wy» – später heraus. Überlieferung und Erneuerung verbinden sich. Das Weingut Jürg Saxer ist das traditionellere mit höherem Weissweinanteil. «Riesling-Silvaner ist immer noch eine Supersorte, die man pflegen muss. Mit neuem Anbau und Kelterungsstil kann man auch damit einen Wein machen, der nachgefragt wird, und heute schreiben wir wieder mit Stolz die Sorte aufs Etikett», sagt Stefan Gysel. Bei «agne» ist

wie der Marktauftritt auch der Sortenspiegel etwas unkonventioneller. Rote Sorten dominieren. Die Pinot Noirs der letzten Jahrgänge bestechen durch feines Tannin, intensive Frucht und gekonnt eingebundene Aromen vom kleinen Eichenfass. Erfolgreich ist gleichsam eine Massarbeit: der auf Wunsch von Mutter Irma Gysel fruchtig-spritzig-alkoholarm mit süsssem Anklang gekelterte weisse «Irma la Douce».

Top of Worrenberg

Toni Kilchsperger wohnt mitten in seinen Reben im Worrenberg (Gemeinde Flaach, Zürcher Unterland), vermarktet die ganze Weinproduktion ausschliesslich selbst in der näheren Umgebung und lässt sich den Preis nicht diktieren. Weinmarketing, so sagt er, werde oft von Leuten betrieben, die nicht in den Reben arbeiten und ungleich stärker an der Wertschöpfung teilhaben als die Weinproduzenten selbst. Man findet das Weingut gegenwärtig in keinem Weinführer, weil Eintragungen mit Weinprämierungen verbunden sind. Zu kurz ist ihm das Zeitfenster solcher Weinbeurteilungen, die Zustimmung oder Ablehnung aus dem Augenblick heraus. «Die Handschrift muss durchkommen», sagt er, dafür müsse man dem Wein Zeit geben. Dieses Jahr tritt er vielleicht wieder zu einer Weinprämierung an. Sein Vater hat mit dem Selbstkeltern und Selbstvermarkten angefangen, war ein Pionier damit im Flaacher Tal Ende der 1950er-Jahre, als man mit Tabak wesentlich mehr Geld verdiente als in der darniederliegenden Weinwirtschaft. In wenigen Jahren übernimmt die dritte Generation das Zepter. Wir haben drei ausgezeichnete Weissweine – Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und Kernling (eine Kerner-Mutation) – und einen sehr traditionellen Pinot Noir mit schöner Farbe und Frucht probiert. Der Kernling wie auch der Schaumwein Brut werden mit der überaus gärfreudigen 1895er-Hefe von Schwarzenbach angesetzt.



Foto: Siffer/weltweinfoto.ch

Blick auf Unterstammheim

Wein und Zeit

Carina Kunz kommt schnell aufs Schreiben und auf die Zeit zu sprechen. Faszinierend, wie sich eine ganze Welt mit 26 Buchstaben auftut, findet sie, und notiert sich Gedanken zum Wein, die ihr in den Reben und im Keller kommen, etwa «In der Erinnerung ist der Wein nie ausgetrunken» oder «Leere Gläser sind voller Geschichten». Es gibt keine Uhr im Weinkeller, der wohl noch älter ist als das um 1630 von der Familie Gugelberg als Dependence zum nahen Schloss Salenegg errichtete Haus. «Wir brauchen keine Uhr, der Wein sagt uns immer, wie spät es ist». Gelernt hat die ausgebildete Tourismus-Fachfrau das Weinbereiten, als 2005 zwei Wochen vor der Ernte Vater Martin schwer verunglückte und ihr benachbarte Winzer mit einem crash course zur Seite standen. Das sei vielleicht gut so gewesen, sie hätte es sich sonst vermutlich nie zugetraut. Den Durchbruch hat sie 2010 dank einem NZZamSonntag-Artikel über ihren Intuiva 2008 erlebt. Nur 2 Hektaren gross ist der Rebbestand in verstreuten Parzellen. Eine Melioration wurde in Maienfeld nie diskutiert, Betriebsvergrösserungen sind wegen der Bodenknappheit gegenwärtig undenkbar. Zweites Standbein der Familie Kunz-

Keller ist die Destillation von Spezialitäten aus Früchten, Obst und Gemüse. Dies ist das Reich von Margrit Kunz-Keller; Carina's Partner Reto Lipp lernt zur Zeit von Vater Martin das Spezialitätenbrennen. Es wäre ein Thema für sich, wir bleiben noch kurz beim Wein: Angebaut werden Blauburgunder und Chardonnay, ersterer wie überall in der Bündner Herrschaft als Pinot Noir vermarktet. Wer etwas in Carina Kunz' schöner Handschrift lesen möchte, bestellt bei ihr am besten für den Postversand, denn da liegt immer ein persönliches Brieflein dabei.

Die Farben der Weine

Jürg Marugg ist ein aufmerksamer Gastgeber, der sich Zeit nimmt fürs Gespräch mitendrin in der Abfüll-Betriebsamkeit bei unserem Treffen. Im über 300 Jahre alten Gemäuer degustieren wir einen beachtlichen Anteil des umfangreichen Sortiments. Jeder Wein hat seine Farbe auf dem schlicht-eleganten Etikett; ein ganzer Regenbogen baut sich vor uns auf mit der Zeit. Zu Beginn seiner landwirtschaftlichen Ausbildung führten die Eltern Christian und Ursula Marugg in Fläsch noch einen Mischbetrieb mit Viehwirtschaft. Seit 1999 wird hier «Im Polnisch» ausschliesslich Wein kultiviert,

dank Melioration, Um- und Neueinzonung von Reblagen in Fläsch. Zwei schottische Hochlandrinder gehören als Haustiere zur Familie – des Vaters Hobby, wie Jürg sagt. Von 6 Hektaren Reben werden gehaltvoller «Riesling-Sylvaner», sowie kleine Mengen von Pinot Gris als Dessertwein, teilweise barrique-fermentiertem Chardonnay und säurebetont-fruchtig-typischem Sauvignon Blanc gekeltert. Letztere beiden Sorten werden der Nachfrage wegen im Bestand erweitert. 80% der Produktion sind Pinot Noir. Ganz wenig Merlot und Syrah kommen 2011 erstmals in Ertrag. Gelungene Spezialität ist «Vintage Port» aus alten Blauburgunderreben; die Gärung wird mit Weindestillat aus eigener Produktion abgestoppt. Ein Teil der neuen Port-Produktion ist für längere Reifezeiten «auf die Seite gelegt». Tresterbrände sind das Hobby des jungen Winzers, in guten Jahren gibt's auch Tafelbirnendestillat.

Kämpferisches Kraftpaket

Andreas Schwarz ist 34 Jahre jung, imposante Erscheinung, schnell, von seiner Arbeit begeistert, ehrgeizig, kompetitiv. Ist oder war er Wettkampfsportler? Volltreffer. Kunstturner war er «als klein». Andreas

Foto: LCH



Erich Meiers grösster Reberg in Uetikon an sonniger Aussichtslage über Dorf und See



Schloss Arenenberg, Salenstein

Schwarz wuchs im Zürcherischen Freienstern in einem landwirtschaftlichen Mischbetrieb mit Viehhaltung auf. Mit Reben hatte bereits der Grossvater begonnen und auswärts keltern lassen, wie später auch der Vater. «2002 haben wir so eine Art Garagenwein gemacht, auswärts gepresst – 8 Fässli, 1 Tänkli, 2 Schlüüchli und alles ohne Pumpe umgezogen, die Fässer an Ketten aufgehängt, einen ganzen Tag lang». 2003 war der erste Weinjahrgang ganz aus der eigenen Kellerei, 2004 die Betriebsübernahme mit Umwandlung in einen reinen Weinbaubetrieb. Den führt der dreifache Familienvater mit seiner Frau Priska, die fürs Administrative zuständig ist und für den Empfang. In der Weinbereitung macht er «so ungefähr das Gegenteil von dem, was man an der Schule hört». Zwischen den Reben wachse auch kein englischer Rasen, «sondern Blüemli, schön farbig, wir müssen doch schauen, dass unsere Kinder auch noch einen schönen Rebberg haben». Die Freude an Neuem zeigt sich im Sortenspiegel: junge Shiraz-Reben, ausserdem Dornfelder und Malbec, Sauvignon Blanc und Chardonnay. Natürlich gibt es auch «Riesling x Sylvaner» für Weiss- und Schaumwein sowie Pinot Noir, der als Rosé und Rotwein

gekeltert wird. «Schwarzbrand» nennen sich Hochprozentiges aus rotem oder weissem Trester. Gekonnt ist nicht nur der Wein, sondern auch der Print- und Internetauftritt. «Mein Hobby, alles selbst gestaltet, nur die Texte und die Etiketten nicht, da lassen wir einen Profi ran».

Verdankungen

Ganz herzlicher Dank gebührt meinen Weinfreunden und profunden Kennern der Schweizer Weinszene Othmar Stäheli, Wine and Spirits Journal, sowie Eduard Vuilleumier, Weinberater, für anregende Diskussion und Beratung im Vorfeld zur Entstehung dieser Artikelserie; darüber hinaus Daniel Pulver und Werner Siegfried von der Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil für den umfassenden Einblick, den sie mir in die aktuelle Reb- und Weinfor schung boten, von dem nur ein Bruchteil hier überhaupt zur Sprache kam.

Orientierungshilfen durchs aktuelle Schweizer Weingeschehen

Wolfgang Fassbender: Die besten 400 Weingüter der Schweiz. Orell Füssli Verlag AG, Zürich 2009. [Kommentar: Was «beste» Weingüter sind und ob die Aufzählung kor-

rekt bzw. vollständig ist, darüber kann man sich streiten; eine gute Orientierungshilfe ist das Buch mit seinen anschaulichen Degustationsnotizen aber doch.]

Martin Kilchmann, Jörg Wilczek: Die Winzer Graubündens und ihre Weine. AT-Verlag, Aarau und München 2010 [Kommentar: In jeder Hinsicht äusserst erfreuliche Publikation; ausführliche Portraits der Winzer und Winzerinnen, Glossar, Weinbewertungen bis 2009, beim Lesen ist man fast dort.] Schweizer Weinführer 2011/2012. Vereinigung VINEA Sierre (Hg.). Ringier AG, Zofingen 2010 [Kommentar: Sozusagen die «Schweizer Weinbibel», gut und mit viel Zuneigung für die Weinschaffenden recherchiert.]

Mémoire des Vins Suisses, www.mdvs.ch [Kommentar: Ursprünglich von engagierten Weinjournalisten gegründeter Club, heute ein Verein, der Spitzenweine von Könnern und Meistern ihres Fachs ausliest. Alljährliche Vertikaldegustationen bezwecken, das immer noch verkannte Alterungspotenzial grosser Schweizer Weine im In- und Ausland bekannt zu machen. Die langsam wachsende Mitgliederliste ist die Essenz der Besten.]



Foto: Siffert/weinfoto.ch

Weinbau in der Deutschschweiz

Kanton	Rebfläche in Hektaren (Anteil an Deutschschweizer Rebfläche)	Anteil rote Sorten	Wichtigste rote Sorten und deren Rebflächenanteil im Kanton	Anteil weisse Sorten	Wichtigste weisse Sorten und deren Rebflächenanteil im Kanton
Zürich	614 (23%)	66%	55% Blauburgunder (Pinot Noir) 2% Regent [2] 1% Gamaret 1% Garanoir	34%	21% Müller-Thurgau [1] 3% Räuschling 2% Chardonnay 2% Pinot Gris (Grauburgunder)
Schaffhausen	478 (18%)	79%	70% Blauburgunder (Pinot Noir) 2% Regent 1% Cabernet Dorsa 1% Diolinoir 1% Dornfelder	21%	14% Müller-Thurgau 1% Pinot Gris (Grauburgunder) 1% Chardonnay
Graubünden (ohne Misox)	421 (16%)	81%	77% Blauburgunder (Pinot Noir)	19%	7% Müller-Thurgau 3% Chardonnay 2% Weissburgunder (Pinot Blanc) 2% Pinot Gris (Grauburgunder)
Aargau	399 (15%)	69%	56% Blauburgunder (Pinot Noir) 2% Garanoir 1% Dornfelder 1% Maréchal Foch [2]	31%	21% Müller-Thurgau 2% Sauvignon Blanc 2% Pinot Gris (Grauburgunder) 2% Chardonnay
Thurgau	263 (10%)	69%	59% Blauburgunder (Pinot Noir) 2% Garanoir 2% Regent	31%	24% Müller-Thurgau 2% Grauburgunder (Pinot Gris) 1% Sauvignon Blanc
St. Gallen	215 (8%)	76%	65% Blauburgunder (Pinot Noir) 1% Diolinoir	24%	12% Müller-Thurgau 3% Chardonnay 2% Sauvignon Blanc 2% Pinot Gris (Grauburgunder)
Basel-Landschaft	114 (4%)	71%	59% Blauburgunder (Pinot Noir) 2% Regent [2] 2% Maréchal Foch [2] 2% Cabernet Jura [2] 1% Garanoir	29%	13% Müller-Thurgau 4% Chasselas (Gutedel) 3% Kerner 2% Chardonnay 2% Pinot Gris (Grauburgunder) 2% Sauvignon Blanc
Luzern	41 (2%)	53%	29% Blauburgunder (Pinot Noir) 5% Garanoir 2% Regent [2]	47%	22% Müller-Thurgau 5% Pinot Gris (Grauburgunder) 5% Sauvignon Blanc 5% Solaris [2]
Schwyz	38 (1%)	65%	42% Blauburgunder (Pinot Noir) 5% Cabernet Jura [2] 3% Dornfelder	35%	16% Müller-Thurgau 5% Chardonnay 3% Räuschling
Bern: Thunersee	21 (1%)	56%	Blauburgunder (Pinot Noir) [3]	44%	Müller-Thurgau [3] Chardonnay
andere (UR, OW, NW, Gl, ZG, SO, BS, AR, AI)	24 (1%)		Blauburgunder (Pinot Noir)		Müller-Thurgau
Total	2628 (100%)				

[1] vormalis in der Schweiz ausschliesslich Riesling x Silvaner genannt [2] Hybridrebe/interspezifische Sorte [3] Anteil aus Statistik nicht erierbar, da Deutschschweizer Thunersee- und Westschweizer Bielerseeeregionen nicht separat ausgegeben werden.

Quelle: Das Weinjahr 2009. Eidgenössisches Volkswirtschaftsdepartement EVD, Bundesamt für Landwirtschaft BLW Sektion Pflanzliche Produkte