

Cuvée aus Tradition und Innovation

Schweizer Weine Unser Land bleibt seinen Traditionen treu – und entwickelt sich trotzdem stetig weiter. Eine junge Winzerin und ein erfahrener Kellermeister zeigen, wie auf diese Weise exklusive Jahrgänge entstehen.



Hat ihre Leidenschaft zum Beruf gemacht: Weinbäuerin Nora Breitschmid führt das Bioweingut Sitenrain in Meggen. Foto: Jonas Weibel



Kellermeister Michael Fuchs kümmert sich seit dreissig Jahren um die Vollmundigkeit der Schaffhauser Weine. Foto: GVS

Daniel Izquierdo-Hänni

Von der Romandie übers Tessin bis zur Ostschweiz erstrecken sich insgesamt 14 600 Hektar Rebland, die sich durch eine enorme topografische und klimatische Diversität auszeichnen. Genau 252 registrierte Rebsorten werden in der Schweiz angebaut. Weine, die tief in der helvetischen Kultur und Geschichte verwurzelt sind, waren es doch die alten Römer, welche die ersten Rebstöcke über die Alpen brachten. Weine aber auch, die in Zeiten des überhandnehmenden Massenkonsums zu den wenigen Lebensmitteln gehören, deren Herkunft genau nachverfolgt werden kann und für deren Qualität die Hersteller persönlich einstehen. So wie die Winzerin Nora Breitschmid (36) und der Kellermeister Michael Fuchs (59).

Konsequent biologisch

Ueli Breitschmid war nicht nur ein erfolgreicher Geschäftsmann, er war auch ein Hansdampf in allen Gassen. Im Jahr 2000 erwarb er im luzernischen Meggen einen kleinen, verlassenen Bauernhof mit einer wunderbaren Aussicht über den Vierwaldstättersee. Breitschmids Vision: Aus der Weide, auf welcher Schafe und Kühe grasen, soll ein Weinberg entstehen – konsequent biologisch. Aus diesem Grund wurden mit Solaris, Sauvignier Gris, Maréchal Foch und Cabernet Cortis vier Varietäten gepflanzt, die als besonders robust und widerstandsfähig gelten. Damals, vor zwanzig Jahren, waren diese Rebsorten eine Pi-

onierleistung. Mittlerweile sind 45 Prozent der Rebfläche im Kanton Luzern mit diesen Gattungen bestockt.

Heute führt Uelis Tochter Nora das Bioweingut Sitenrain in Meggen LU mit einer Fläche von fünfeinhalb Hektar und einer Produktion von 30 000 Flaschen Weisswein jährlich. Nora Breitschmid hat Marketing und Kommunikation studiert, sich nach dem Hochschulabschluss aber entschieden, ihre wirkliche Leidenschaft zu ihrem Beruf zu machen. So absolvierte sie die Lehre zur Winzerin und arbeitete danach im Tessin, bevor sie nach Meggen zurückkehrte. Produziert wird in Sitenrain auch eine limitierte Anzahl an Schaumweinen. Diese gehören zu Nora Breitschmids Lieblingstropfen.

Das Erbe der Mönche

Wer an Schaffhausen denkt, dem kommt gleich als erstes der Rheinfall oder der Munot-Wehrturm in den Sinn, aber nicht zwingend Blauburgunder oder Riesling-Silvaner. Dabei haben schon im 12. Jahrhundert die Glaubensbrüder des Klosters Allerheiligen Trauben gekeltert. Um die Qualität ihrer Rebensäfte langfristig zu sichern, schlossen sich 1934 deren Nachfolger zusammen und gründeten innerhalb des bestehenden Genossenschaftsverbandes die heutige GVS-Weinkellerei.

Heutiger Herr über den ganzen Herstellungsprozess ist Kellermeister Michael Fuchs, der auf einem Weingut im deutschen Breisgau aufgewachsen ist und seit dreissig Jahren edle Trop-

fen keltert. «Bei unserer Arbeit legen wir Wert auf reintonige, sortentypische Weine, die während der Gärung und des Ausbaues durch unsere geschulten Weinmacher überwacht und vinifiziert werden. Unsere Premium- und Prestigeweine reifen über mehrere Monate in kleinen und grossen Eichenfässern», erklärt Michael Fuchs und ergänzt: «Derzeit haben wir auch einige neue Rebsorten wie Sauvignier Gris oder Satin Noir im Keller. Mit diesen zukunftsorientierten Rebsorten möchten wir neue Weinstile kreieren.»

Die GVS-Kellerei arbeitet hierfür mit über hundert Winzerinnen und Winzern aus der Region zusammen, wobei Kellermeister Fuchs' Anspruch darin besteht, den Charakter der Schaffhauser Böden und Trauben mit jedem Schluck erlebbar zu machen.

Wein ist mehr als Kultur

Wein ist Erlebnis, Begegnung, Herzblut, Liebe und Schönheit – Werte und Emotionen, die mit dem Genuss eines edlen Tropfens einhergehen. Und zwar seit Jahrtausenden. Nachdem Organisationen wie die WHO ihren Standpunkt verschärft haben und den Konsum von alkoholhaltigen Getränken anprangern, hat sich die Vereinigung Schweizer Weinhandel VSW entschieden, mit einer Kommunikationskampagne dagegen zu halten. Ziel dieser Massnahme ist, den Wein im kollektiven Bewusstsein zu vertiefen und den Weingeiern den Rücken zu stärken. www.wein-ist.ch

Dass Wein auch ein Erlebnis sein kann, beweisen Nora Breitschmid und Michael Fuchs, beide auf ihre eigene Art und Weise. Auf dem kleinen Hof über dem Vierwaldstättersee finden regelmässig Apéros und Degustationen statt, für Interessierte ist ein Sorten-Spaziergang durch den Rebberg eingerichtet, und wer selbst und im wahrsten Sinn des Wortes Hand anlegen möchte, kann sich als Erntehelfer registrieren.

Den Wein erleben

«Für mich ist die Begegnung mit den Menschen und Konsumenten Grund und Motivation für mein Schaffen als Weinbäuerin», sagt Nora Breitschmid. «Ich liebe es, Menschen zusammenzubringen. Gerade heute, in Zeiten von Unsicherheiten und Einsamkeit braucht es Momente der Begegnungen.» Aber auch für Michael Fuchs ist Weintrinken etwas sehr Emotionales: «Genuss bedeutet für uns, den Wein zu erleben.»

Seine Vision wird in der vollständig renovierten Vinothek erlebbar, die im vergangenen Jahr eröffnet wurde. Wo einst einfach nur Getränke verkauft wurden, werden heute die Besucher zu einem Fest der Sinne eingeladen. Helles, grobmaseriges Holz sorgt für ein warmes, naturnahes Ambiente, eine Sitzecke mit Teppich und Sofa lädt zum Verweilen ein, der lange Hochtisch zum Zusammenkommen und Degustieren. Fuchs: «So entstehen Momente, die bleiben. Für uns beginnt Genuss genau dort, wenn aus einem Glas Wein eine Erinnerung wird.»

Shirley Amberg

Die angesagten Weintrends

«Moden kommen und gehen. Stil ist unvergänglich.» Dieses Zitat von Yves Saint Laurent (1936–2008) betont, dass Stil zeitlos bleibt, während Trends und Moden im Laufe der Zeit schwanken können. Dies gilt auch für den Wein. Gewisse Weine verschwinden aus der Mode und kehren wieder, andere werden seit Jahrhunderten gern getrunken, unabhängig von den Trends. Es gibt auch Weine, welche Opfer von Stereotypen geworden sind. Viele der spannendsten Weine der Welt kämpfen gegen ihr eigenes Image. – Das sind die zurzeit angesagten Trends in der Weinwelt.

Alkoholarme und alkoholfreie Weine.

Dies ist nicht länger nur ein Trend; es ist ein kollektiver Lebensstil, besonders bei jüngeren Weintrinkern. Es ist schwer zu sagen, ob diese Generation mit zunehmendem Alter «richtigen» Wein trinken wird. Man kann aber prognostizieren, dass Winzer, insbesondere die grossen Weingüter, dieses Streben nach Gesundheit für kommerzielle Zwecke nutzen werden. Ich erinnere mich, wie ich, weil ich schwanger war, vor 16 Jahren das allererste Mal alkoholfreien Wein gekostet habe. Es blieb bei einem Schluck. Das zweite Mal versuchte ich es vor acht Jahren. Und es war schon sehr viel besser. Seither habe ich immer mal wieder alkoholfreien Wein probiert – und er wird tatsächlich immer besser. Ich bevorzuge aber definitiv einen «richtigen» Wein.

«Glou-Glou»-Weine

Dieser französische Ausdruck bezeichnet extrem trinkige, leichte Weine. Viele Konsumenten wollen weniger schwere, alkoholreiche Weine. Hier geht der Trend zu leichten, süffigen, frischen und fruchtigen Weinen. Weniger Alkohol, weniger Holzausbau, mehr Trinkfluss. Dazu gehören auch die «chillable reds» – Rotweine, die leicht gekühlt getrunken werden.

Nachhaltigkeit & Bio

Auch Nachhaltigkeit ist bei der jüngeren Generation kein nettes Extra, sondern eine Erwartung. So kaufen sie gezielt Flaschen aus biodynamischem Weinbau. Dies meist mit der Absicht, eine regenerative, nachhaltige Landwirtschaft im Rebberg zu unterstützen.

Fairtrade Weine

Liebhaber des edlen Rebensaftes interessieren sich glücklicherweise zunehmend dafür, unter welchen Bedingungen ihr Wein produziert wurde – und sind bereit, mehr Geld für ethisch fair produzierte Weine zu bezahlen. Rund zwei Drittel der Fairtrade-Weine stammen aus Südafrika. Das Fairtrade-System garantiert unter anderem eine faire Entlohnung und würdige Arbeitsbedingungen.

Naturweine

Naturweine bleiben, besonders in Städten, ein starker Trend. Die Liebhaber dieser Weine mögen die unfiltrierte, experimentelle Aura dieses Rebensaftes, der durch eine spontane Gärung und ohne Schwefel entsteht.

Premiumisierung

Dieses Phänomen umschreibt, dass viele Konsumenten insgesamt weniger Alkohol trinken, dafür aber in qualitativ bessere, teurere Flaschen investieren. Grund dafür ist, dass mehr Interesse an Terroir und Handwerk besteht, weswegen diese Weine auch «Storytelling-Weine» genannt werden.

Neue Verpackungen

Davon kann man halten, was man will, aber erstaunlicherweise werden seit kurzen mehr Weine in Dosen oder kleinen Flaschen verkauft. Ein Grund dafür könnte Bequemlichkeit sein – oder eben, dass weniger Alkohol getrunken wird. Zusammenfassend kann man sagen, dass sich der Wein von einem elitären Kulturgut immer mehr zu dem entwickelt, was er ist: ein Genussprodukt.



Shirley Amberg, Sommelière und Fachautorin.