



WEINKELLER
Peter Keller

QUALITÄT STATT QUANTITÄT

Schweizer Wein braucht keine staatliche Unterstützung

Weinkeller | Peter Keller | 25.06.2022



In der Schweiz gibt es zwar verhältnismässig wenige Weine, diese überzeugen jedoch durch starken Charakter. (Bild: Getty Images)

Der einheimische Wein ist so exzellent wie nie. Trotzdem soll die Branche mit Subventionen unterstützt werden. Besser wäre es, ausschliesslich auf Qualität zu setzen. Dies zeigen drei ausgewählte Beispiele.

Die Schweiz ist mit einer Fläche von 15 000 Hektaren ein kleines Weinland. Aber trotzdem geht es den einheimischen Winzern offenbar schlecht. Die Branche soll künftig mit Subventionen von 9 Millionen Franken unterstützt werden. Dies entspricht einer Verdreifachung. Man will in Sachen Marketing über gleich lange Spiesse verfügen wie das Ausland, das den einheimischen Markt namentlich mit Billigware eben so stark umgarnt.



E-Trading-Gebühren
lieber investieren,
statt zahlen.
Ist doch ganz normal.

PostFinance 

Werbung

Schweizer Weine haben eine Unterstützung indessen nicht nötig. Noch nie war das Niveau so hoch wie heute, noch nie waren einheimische Tropfen so trendig wie jetzt. Der Verdacht liegt nahe, dass mit den Subventionen vor allem jene gefördert werden, die lieber Quantität statt Qualität erzeugen. Wie bei anderen Produkten hat die Schweiz wegen den vergleichsweise hohen Kosten nur eine Wahl: charaktervolle, herkunftstypische, eigenständige Weine zu keltern. Dies beweisen unzählige Winzer und Winzerinnen, deren Produkte hochbegehrt, ständig ausverkauft sind und die keine politisch motivierte Hilfe nötig haben. Drei zufällig ausgewählte Beispiele, die ich kürzlich getrunken habe, mögen dies unterstreichen.

1. Rotweine vom Feinsten

Versuchen Sie beispielsweise den im grossen Holzfass ausgebauten Pinot noir Nr. 2 oder den im Barrique gereiften Pinot noir Nr. 3 des Thurgauer Weinguts Schloss Bachtobel – filigrane Rotweine vom Feinsten. Namentlich die Nummer 2 präsentiert sich mit einer schönen Frucht, Eleganz und Finesse, ist mittelschwer, gut strukturiert, ausgewogen und sortentypisch. Der Pinot noir von Schloss Bachtobel, die Hauptsorte in der Deutschschweiz, reift ein Jahr lang in 800 Liter-Holzfässern.



Pinot Noir Nr. 2, 2020,
Weingut Schloss Bachtobel,
erhältlich etwa über
[Bachtobel](#) für 31 Franken.
(Bild: PD)

2. Der, dem nichts fehlt

Kürzlich besuchte ich das relativ neu eröffnete Restaurant Enja in Zürich. Die Weinkarte enthält einige der interessantesten Tropfen der Schweiz, etwa den Chardonnay Coò 2020 des Weinguts Zündel aus dem Tessin. Wer den schlanken, puristischen, mineralisch geprägten Stil von Weissweinen mag, ist von diesem im Barrique ausgebauten Cru begeistert. Der Alkoholgehalt ist stets moderat. Trotzdem fehlt es ihm weder an Dichte noch an Tiefgründigkeit.



Chardonnay Coò, 2020,
Weingut Zündel, erhältlich
etwa über [Brancaia](#) für
31 Franken. (Bild: PD)

3. Überzeugt am NZZ-Weinabend

Weiterhin als Geheimtipp unter den sechs Schweizer Anbauregionen gilt die Drei-Seen-Region mit Neuenburger-, Bieler- und Murtensee. In Twann am Bielersee ist der Johanniterkeller von Martin Hubacher und Michaela Gabriel zu Hause. Mit dem «Weingut des Jahres 2022» werde ich Anfang August einen NZZ-Weinabend organisieren.

Bei der Degustation diverser Weine des kleinen Betriebs macht regelmässig der Sauvignon blanc eine sehr gute Figur. Der Weisswein ist zwar aromatisch, protzt aber nicht mit «lauten» Tönen. Er ist trocken, frisch, saftig, gut strukturiert und ausgewogen, wie der 2021er beweist. Der neue Jahrgang ist wegen der geringen Erträge nur limitiert verfügbar.

Sauvignon Blanc Martin
Hubacher, 2021, Weingut
Johanniterkeller, erhältlich
etwa über [Johanniterkeller](#)
für 23 Franken. (Bild: PD)

NEUE PROJEKTE

**Der Online-Handel für
Schweizer Wein gewinnt
zunehmend an Bedeutung**

EINZIGARTIGER COMPLETER

**In der Bündner Herrschaft
gibt es Weissweine mit
riesigem Alterungspotenzial**

SCHWEIZER WEIN-ADEL

**Edle Tropfen von noblen
Winzern: 5 Schlösser, die
Weine produzieren**

Kulinarik-Newsletter

Wir schicken Ihnen die besten Rezepte, Gastro-Trends und Weintipps aus «NZZ Bellevue» einmal pro Woche per E-Mail: [Jetzt kostenlos abonnieren.](#)

Copyright © Neue Zürcher Zeitung AG. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von Neue Zürcher Zeitung ist nicht gestattet.