



Bild: swiss-images.ch/Swissair.com, Tourism

Wenn es nach den jungen Winzern geht, sollte mehr Schweizer Wein auf den Tisch.

DIE JUNGEN WILDEN IM SCHWEIZER WEINANBAU

«Junge Schweiz – Neue Winzer» nennt sich eine Vereinigung, der 27 aufstrebende Schweizer Weinmacher angehören. Dieses Jahr feiern sie den 10. Geburtstag des Vereins.

TEXT RETO E. WILD

An der Weinmesse «Expovina Primavera» in Zürich trat 2010 erstmals eine Gruppe von jungen Schweizer Winzern gemeinsam auf. Die Reaktionen beim Publikum und in den Medien waren derart positiv, dass im Mai des gleichen Jahres der Verein «Junge Schweiz – Neue Winzer» (JSNW) gegründet wurde.

Von den jungen Winzern von damals sind inzwischen nicht mehr viele mit dabei: beim JSNW herrscht bei 39 Jahren die Altersguillotine. Weiter gilt: Wer Mitglied werden will, muss eine abgeschlossene Ausbildung als Winzer haben, bereit sein, Erfahrungen auszutauschen und Schweizer Wein mit Leidenschaft und Sorgfalt kelteren. Heute gehören dem Verein 27 Winzerinnen und Winzern aus elf Kantonen an. Er profitiert davon, dass bei traditionsreichen Winzerfamilien wie Weinbau von Tschärner aus Reichenau (GR), Hansruedi Adank aus Fläsch (GR), Schwarzenbach Weinbau aus Meilen (ZH), Wehrli Weinbau aus Kütigen (AG), der Cave Caloz aus dem Wallis oder Hubervini aus dem Tessin eine neue Generation von Winzern das Zepter übernommen hat. JSNW-Präsident und Winzer Mathias Bechtel aus Eglisau (ZH) sagt: «Der Verein hat eine gute Grösse. Wir können dynamisch agieren, ohne träge zu werden. Wir sind repräsentativ, weil wir mit Graubünden und dem Tessin, der Deutschschweiz und der Westschweiz die ganze Schweiz in drei Sektoren abdecken.»

Imagepflege für den Schweizer Wein

JSNW, so Bechtel, sei aus einem «wildem Haufen von Jungen, die noch wenig Erfahrung hatten», entstanden. Heute gehe es den jungen Schweizer Winzern darum, die Qualität des Schweizer Weins zu verbessern. Die Mitglieder seien alle gut ausgebildet, hätten aber im Rebberg noch nicht so viel Erfahrung. «Durch den Verein ist ein grosses Netzwerk mit Know-how entstanden. Das bringt die Qualität des Schweizer Weins und dessen Image weiter.» Die Mitglieder treffen sich einmal pro Monat und degustieren den Re-

bensaft vor den Abfüllungen. Und sie treten gemeinsam an Messen auf.

Mathias Bechtel, der eine Winzerlehre absolvierte, sich in Changins (VD) zum Kellermeister weiterbildete und 2008 erstmals eigene Weine kelterte, geht mit gutem Beispiel voran. «Ich suche das Extreme», antwortet er auf die Frage, welche Art von Wein er produzieren möchte. «Bei fruchtigen Sorten wie Sauvignon Blanc versuche ich, die Aromatik so intensiv wie möglich zur Geltung zu bringen.» Der gebürtige Bündner bewirtschaftet in Eglisau 3,6 Hektar und investierte 2018 in einen neuen Keller, damit er die Trauben vor Ort verarbeiten kann.

Austausch ohne zu vereinheitlichen

Bechtel macht sich heute schon Gedanken, ob in Folge der Klimaerwärmung beispielsweise der Pinot Noir auch in zwanzig Jahren noch die richtige Traubensorte für das Zürcher Unterland sein wird. Er fragt sich, ob es besser wäre auf Sorten wie Merlot, die Sonne und Wärme mögen, zu setzen. «Die Beere benötigt genügend Vegetationszeit. Wenn die Trauben immer früher reifen und die Reifezeit abnimmt, verliert die Frucht an Komplexität», erklärt der Winzer.

Er und seine Berufskollegen von JSNW testen neue Wege, etwa mit dem Ausbau in Tonkrügen oder Orange Wine, also Weisswein, der wie ein Roter hergestellt wird. Anne-Claire Schott aus Twann am Bielersee setzt auf einen Pinot Gris, der auf der Maische vergoren, sulfitefrei und unfiltriert ist, was allerdings nicht alle mögen. Der JSNW-Präsident sagt dazu: «Wer bei uns Mitglied werden will, muss offen sein. Obwohl wir uns regelmässig austauschen, sind wir weit davon entfernt, unsere Weine zu vereinheitlichen. Jeder soll sich beim Herstellen von Wein nach seinem Gusto ausleben.»

Bechtel selbst versucht immer wieder, Klischees und Regeln zu brechen – auch was die Kombinationen mit dem Essen betrifft. Der rote Garanoir mit seiner schönen Frucht, Frische und leichter Würze passe beispielsweise verblüffend

WER MITGLIED
SEIN WILL,
MUSS AUCH NEUE
WEGE TESTEN.

gut zu Fondue. Die nächste Gelegenheit, einzelne Weine der jungen Winzer kennenzulernen, besteht in der Deutschschweiz am Tag der offenen Weinkeller über das 1. August-Wochenende.

Die Konsumenten profitieren davon, dass der Verein «Junge Schweiz - neue Winzer» vermehrt Kontakt mit Restaurants und Hotels sucht. So werden im Romantikhôtel Bären in Dürrenroth im Emmental alle drei Monate andere Weine eines JSNW-Jungwinzers im Offenausschank zum Kennenlernpreis angeboten. Mathias Bechtel erklärt: «Unsere Weine sollen vermehrt auf die Karten der Gastronomen kommen. Qualitativ hat der Schweizer Wein in den vergangenen Jahren stark zugelegt und er ist gegenüber hochstehenden Weinen aus dem Ausland auch preislich absolut konkurrenzfähig.»

Mehr Informationen: jsnw.ch



Sie sorgen für viel Schwung in der Schweizer Weinbranche: Die Mitglieder von JSNW. Ihr Präsident Mathias Bechtel sitzt in der ersten Reihe (Dritter v. l.).



DIE KLEINSTE WELTSTADT: BADEN-BADEN

Die internationale Kunst- und Kulturstadt Baden-Baden liegt idyllisch am Fusse des Schwarzwaldes und begeistert mit mediterranem Flair, Entschleunigung und stilvoller Unterhaltung.

DIE WEINE DER JUNGWINZER IM TEST (EINE AUSWAHL)

SAUVIGNON BLANC 2018
Dieser sortentypische, frische Sauvignon Blanc von Mathias Bechtel aus Eglisau ZH gefällt mit seinen Noten von Melonen und Holunderblüten. Er passt - kühl serviert - zum Apéro, zu Spargeln aber auch zu leicht pikanten Speisen.
22 Franken (ab Hof)/17 Punkte

CHARDONNAY 2018
Ein dichter, cremiger Chardonnay mit einem schönen Körper und angenehmen Röstaromen, ebenfalls von Mathias Bechtel. Er ist ein Essensbegleiter und passt etwa zu geräuchertem Fisch. Mutige probieren ihn zu einem Züri Geschnetzeltlem.
24.50 Franken (ab Hof)/17 Punkte

PETITE ARVINE GRAND CRU 2017
Eine Petite Arvine von Winzer Nicolas Chesaux von der Cave Corbassière aus Saillon VS. Der Weisse zeigt sich etwas streng und in der Nase mit Noten von Mandarinen und Grapefruit. Im Gaumen kommt es zum für diese Traubensorte typischen leicht salzi-

gen Finale. Der Wein ist jung zu geniessen und ist kein Lagerwein.
26 Franken (ab Hof)/16 Punkte

CHURER BLAUBURGUNDER «JOHANN-BAPTISTA» 2015
Dieser Pinot vom Weingut von Tscharrer aus Reichenau GR, 25 Monate im Barrique ausgebaut, verführt mit seiner fruchtigen Nase nach roten Beeren, Cassis und Waldbeeren. Grosses Potenzial, viel Kraft und Eleganz.
32 Franken (ab Hof)/17,5 Punkte

PINOT NOIR SÉLECTION 2015
Ein schöner Blauburgunder vom Weingut Schwarzenbach aus Meilen ZH: 18 Monate im Barrique ausgebaut, komplex und elegant, Himbeernote, lässt sich locker zehn Jahre lagern.
34 Franken (ab Hof)/17 Punkte

ST. GERMAN BIELTIN PINOT NOIR 2018
Vom Weingut Cipolla aus Raron VS: Dieser Pinot wurde 12 Monate im Holzfass ausge-

baut. Jungwinzer Romain Cipolla wollte für einen frischen und fruchtigen Roten sorgen. Das ist ihm mit dezenten Röstaromen und dem Duft von Himbeeren gelungen. Ein Essensbegleiter!
27 Franken (ab Hof)/16.5 Punkte

HUMAGNE ROUGE LES BERNUNES 2018
Dieser Bio-Wein von Sandrine Caloz von der Cave Caloz aus Miège VS besteht zu 100 Prozent aus der autochthonen Traubensorte Humagne Rouge. Auffallend ist das dunkle Rot des Weins. Er präsentiert sich fruchtig, mit Noten von Waldbeeren, Zwetschgen und Kräutern. Noch ein, zwei Jahre lagern!
24.50 Franken (via Vinothek Brancaia Zürich)/16 Punkte

Skala:
20-19 Punkte perfekt
18-17 Punkte Spitzenwein
16-15 Punkte überdurchschnittlich
14-13 Punkte mit Abstrichen
12-0 Punkte unterdurchschnittlich, Fehler

Bereits die Römer entdeckten die Heilkraft der 12 Thermalquellen in Baden-Baden und erbauten dort die ersten Thermalbäder. Heute bringt die moderne Caracalla Therme ihre Gäste in den wohlthuenden Genuss des heissen Thermalwassers. Im historischen Friedrichsbad tauchen Besucher seit mehr als 140 Jahren in die römische und irische Badetradition ein.

Bekannt als «Das Tor zum Schwarzwald» besticht Baden-Baden mit wunderschöner Natur, abwechslungsreichen Wanderwegen und atemberaubenden Ausblicken über die Berge und das Rheintal. Aber das Schönste ist: Die Natur blüht auch mitten in Baden-Baden. Wie ein grünes Band durchzieht die Lichtentaler Allee die Stadt und verbindet Grandhotels und Museen, lädt zum Flanieren und zu

Mussestunden ein. Neben den umfangreichen Wellness- und Freizeitangeboten bietet Baden-Baden eine Vielzahl kultureller Highlights. Vor allem die Musik hat hier eine lange Tradition. Johannes Brahms, Ed Sheeran und die Berliner Philharmoniker: Baden-Badens Musikszene kennt viele Töne. Kunstliebhaber können sich über unzählige Ausstellungen zu verschiedensten Themen freuen. Ob international bekannte Künstler, das Schaffen einer jungen Künstlergeneration, Kunst & Technik oder Schmuck – für jedes Interesse gibt es ein passendes Museum. Das Casino im Kurhaus ist der schönste Ort, um das Abenteuer des kultivierten Spiels zu wagen. Schon Lew Tolstoi und Fjodor Dostojewski verbrachten hier prickelnde Abende.

Mal modern und stylisch, mal traditionell, laden prämierte Sternerestaurants,

edle internationale Speiselokale und badi-sche Weinstuben zu kulinarischen Entdeckungen ein. Die Bandbreite zeigt sich auch im Baden-Badener Rebland, einem der bekanntesten Riesling-Anbaugebiete Deutschlands - ein Geheimtipp für Gourmets und Freunde des guten Weins.

Was macht Baden-Baden zur Hauptstadt der europäischen Lebenskultur? Die Bäder- und Kulturstadt hat sich neu erfunden: Kunst, Wellness und Natur versprechen anregende Tage, Clubs und Bars tolle Nächte. Die Stadt ist ein Gesamtkunstwerk, das Glamour, Genuss, Gesundheit und Gastfreundschaft verbindet.

Weitere Informationen:
Baden-Baden Kur & Tourismus GmbH
+49 7221 275 200; info@baden-baden.com
baden-baden.com