

WEINLAND SCHWEIZ

Wein massvoll genießen



Schweiz. Natürlich.



SWISS WINE

DAS WEINLAND SCHWEIZ IN ZAHLEN...

57%
ROTWEIN

15'000
REBENBESITZER

62 AOC

2'500
WINZER

14'696
HEKTAREN

252
REGISTRIERTE
REBSORTEN

100 MIO
LITER WEIN
JAHRESPRODUKTION

2 HAUPT-REBSORTEN
BLAUBURGUNDER [3'950 HEKTAREN]
CHASSELAS [3'650 HEKTAREN]

EINE GROSSE VIELFALT

Die Schweizer Rebberge unterscheiden sich nach Klimazonen, Böden, Traditionen, Rebsorten und Erfahrungen und bilden so ein sehr buntes Mosaik. Um dieser Vielfalt einen Rahmen zu geben, wurden die 14'696 Hektaren Schweizer Rebland sechs verschiedenen Regionen zugeteilt.

GENF

1'390 Hektaren

1 AOC

22 AOC Premier Cru

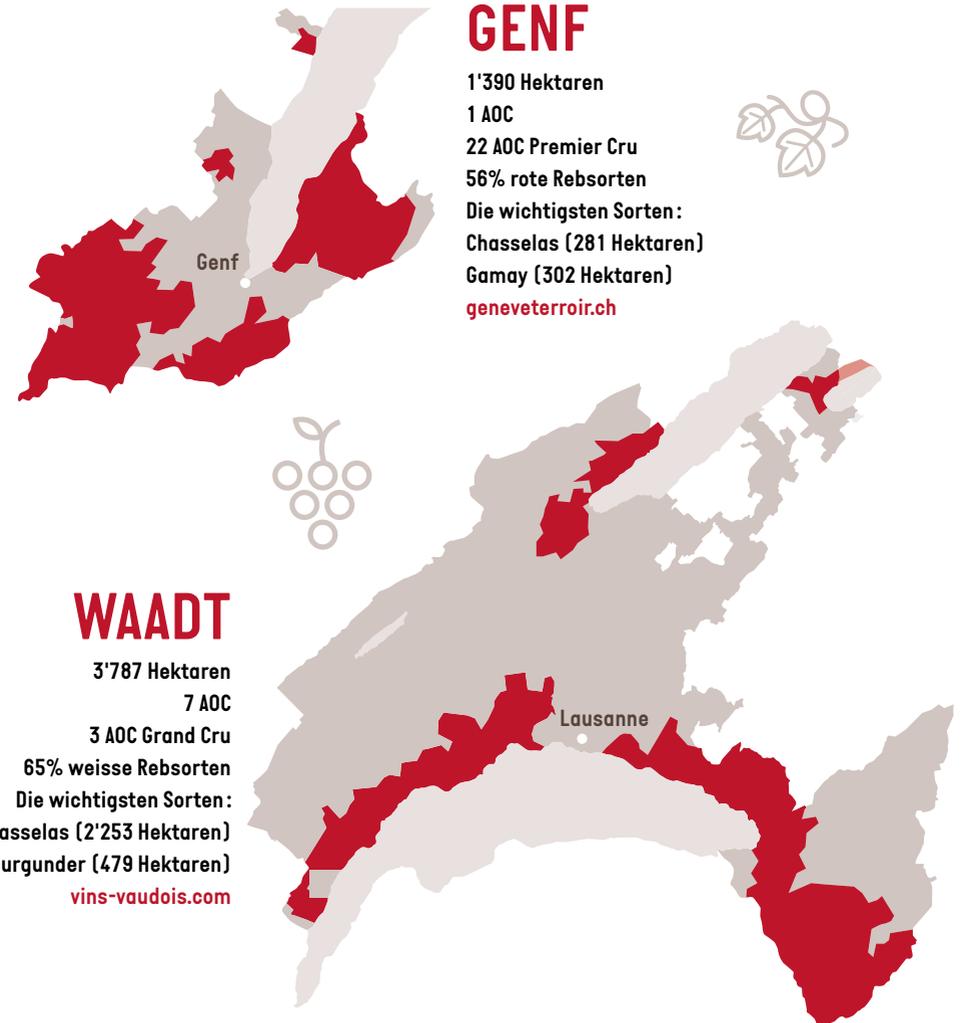
56% rote Rebsorten

Die wichtigsten Sorten:

Chasselas (281 Hektaren)

Gamay (302 Hektaren)

geneveterroir.ch



WAADT

3'787 Hektaren

7 AOC

3 AOC Grand Cru

65% weisse Rebsorten

Die wichtigsten Sorten:

Chasselas (2'253 Hektaren)

Blauburgunder (479 Hektaren)

vins-vaudois.com

Vier dieser Weinbauregionen – Wallis, Waadt, Genf und Tessin – decken sich mit den Kantonen, deren Namen sie tragen. Die Drei-Seen-Region umfasst die Weinberge rund um den Neuenburger-, den Murten- und den Bielersee. In der Deutschschweiz gehören die sechzehn Kantone mit Rebbergen dazu, die man in den westlichen, den mittleren und den östlichen Bereich aufteilt.

DREI-SEEN

Neuenburg: 606 Hektaren

Bielersee: 223 Hektaren

Vully (FR + VD): 158 Hektaren

Cheyres: 13,5 Hektaren

4 AOC / 57% rote Rebsorten

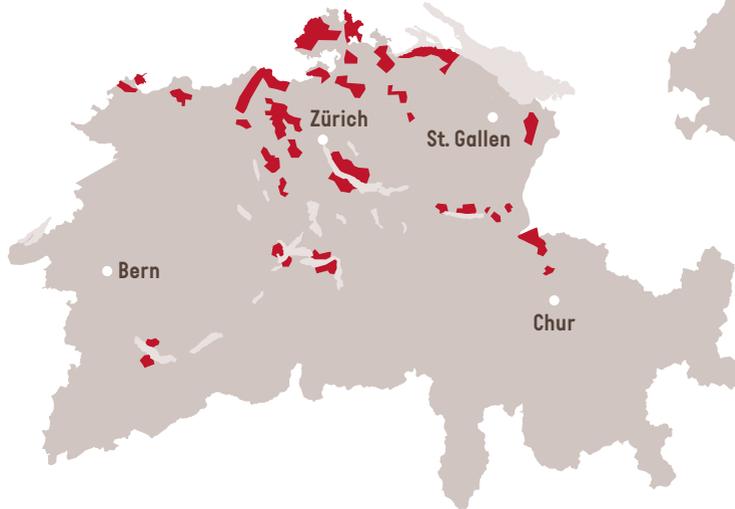
Die wichtigsten Sorten: Chasselas (272 Hektaren)

Blauburgunder (448 Hektaren)

neuchatel-vins-terroir.ch

vinsdulacdebiene.ch

vully.ch



Basel: 117 Hektaren

Aargau: 386 Hektaren

Zürich: 613 Hektaren

Schaffhausen: 478 Hektaren

Thurgau: 249 Hektaren

Graubünden: 423 Hektaren

St. Gallen: 209 Hektaren

2'629 Hektaren

20 AOC

67% rote Rebsorten

Die wichtigsten Sorten:

Riesling-Silvaner (410 Hektaren)

Blauburgunder (1'487 Hektaren)

weinbranche.ch

DEUTSCH-SCHWEIZ



TESSIN

1'127 Hektaren

4 AOC

90% rote Rebsorten

Die wichtigsten Sorten:

Chardonnay (46 Hektaren)

Merlot (889 Hektaren)

ticinowine.ch



WALLIS

4'766 Hektaren

1 AOC

10 AOC Grand Cru

61% rote Rebsorten

Die wichtigsten Sorten:

Chasselas (796 Hektaren)

Blauburgunder (1'367 Hektaren)

lesvinsduvalais.ch

Quelle: Das Weinjahr 2020. Bundesamt für Landwirtschaft

RICHTIG oder FALSCH: Die Vielfalt ist die einzige Gemeinsamkeit der Schweizer Weinberge!

FALSCH. Zwar verfügt jede dieser Regionen über sehr spezifische Eigenschaften, aber alle teilen sich eine Besonderheit: Vor 25'000 Jahren war das Gebiet der heutigen Schweiz von einer Eisschicht überzogen, die teilweise mehr als einen Kilometer dick war. Dieser Gletscher hinterliess Moränen, eine besondere Felsart, die heute in praktisch allen Schweizer Weinbergen nachgewiesen werden kann.

HELDENHAFTER WEINBAU

Diese Bezeichnung steht für die steil abfallenden, mit Reben bepflanzten Hänge, die eindruckliche Landschaftsbilder abgeben und in denen ausgezeichnete Weine produziert werden. Auch wenn sie nur 7% des europäischen Weinbaugebiets ausmachen, sind diese stark geneigten, oft in Terrassen angelegten Parzellen in der Schweiz besonders zahlreich. Den Ausschlag geben die Alpen (60% der Fläche) und der Jura (10% der Fläche). Die Abhänge – sie begünstigen die Besonnung der Trauben und eine reduzierte Wasserzufuhr – haben die Landschaft und den Schweizer Weinbau gestaltet. Den dadurch entstandenen Herausforderungen begegnen die Winzer mit viel Ideenreichtum.

Wein in allen Höhenlagen

Im Oberwalliser Visperterminen wachsen die Reben – hauptsächlich Savagnin Blanc, der hier Heida oder Païen genannt wird – bis auf 1100 Meter über Meer. Auf der andern Seite der Alpen, im Kanton Tessin, liegen Parzellen im Maggia-Delta auf gerade einmal 200 Meter Höhe. Zwischen diesen zwei Extremen gedeihen Reben in allen Lagen, vorzugsweise aber an Hängen, die zu einem Fließgewässer oder See abfallen. Der bekannteste Weinberg, Lavaux im Kanton Waadt, scheint in den See zu tauchen und wurde 2007 sogar in das Welterbe der Unesco aufgenommen.



Visperterminen (Wallis)
© Up to You

Viele tausend Terrassen

Im Wallis schätzt man, dass die Steinmauern für die Rebbergterrassen aneinandergereiht eine Strecke von 3000 Kilometer abdecken würden. Fügen Sie die Bauwerke der Winzer im Lavaux, im Chablais, im Tessin und in Graubünden hinzu – um nur die wichtigsten zu nennen – und die Zahl dürfte sich verdoppeln. Die spektakulärsten unter ihnen, etwa jene oberhalb der Walliser Hauptstadt, sind Trockensteinmauern. Weder Mörtel noch Zement wurden verarbeitet. Allein dank uraltem Know-how halten die Mauern Wind, Wetter und Druck stand. Als typische Elemente der Weinberge sind sie auch Rückzugsort für zahlreiche Vertreter der heimischen Fauna.



Sitten (Wallis)
© Up to You

Ohne Wasser geht nichts

Ausser in den voralpinen Regionen dominieren die meisten Schweizer Weinberge einen See oder einen Fluss. Im Kanton Zürich wachsen Reben beispielsweise auch auf der Insel Ufenau, die seit mehr als tausend Jahren im Besitz des Klosters Einsiedeln ist. In bergigem Gebiet muss man hingegen das kostbare Nass zuführen, um wenig tiefe und entsprechend trockene Böden zu bewässern. So hat das sehr trockene Klima im Wallis seine Bewohner veranlasst, ein äusserst dichtes Netz von Bewässerungskanälen zu bauen, die Bisses, um das Wasser der Sturzbäche in ihr Kulturland umzuleiten. Ungeachtet dessen, ob diese Bisses noch für die Landwirtschaft genutzt werden oder nicht, folgen ihnen sehr beliebte Wanderwege.



Auvernier (Neuenburg)
© Up to You



Coligny (Genf)
© Up to You

Spitzenweine dank Felsstürzen

Ein Bergsturz verschüttete 1584 das Dorf Yvorne im Waadtländer Chablais und die angrenzenden Weinberge. Der Chasselas, der heute auf den damals verursachten Geröllhalden wächst, zeichnet sich durch seine mineralischen Aromen aus. Andere Felsstürze, die noch weiter zurückliegen, sorgten für günstige Bedingungen, um ausgezeichnete Weine zu produzieren. Erwähnenswert sind beispielsweise der Bürgli-Weinberg im Kanton Glarus, jener von Domat Ems im Bündnerland, der im Val Blenio im Tessin oder auch die Rebhänge am Jurafuss, im Berner Teil der Drei-Seen-Region.



Yvorne (Waadt)
© Visualps Matthias Lehmann

TERRASSEN

DIE LEGENDE VOM WINZER UND VOM BERG

Im Dézaley, im Tessin, in Graubünden und im Wallis haben die Schweizer Winzer tausende Terrassen gebaut. Wir verzichten in dieser Broschüre auf grosse didaktische Erklärungen und geben der Geschichte des Weins lieber ein poetisches und menschliches Gesicht. Wir berufen uns auf das, was schon unsere Vorfahren über die Entstehung der eindrucklichen Weinberge erzählten.

„Ich habe die Hänge geschaffen“, flüstert der Berg. „Sie sind rutschig, steil, feindlich. Der Wind bläst heftig. Das Wasser fliesst zu schnell ab, als dass die Pflanzen davon trinken könnten. Nie werden sich deine gepflegten Reben darauf festhalten können, um goldige Trauben wachsen zu lassen.“

„Kein Problem“, sagt der Winzer, „dann werde ich eben Terrassen bauen!“

„Du machst Witze“, antwortet der Berg. „Du müsstest roden, graben und den Stein schneiden, um Mauern zu bauen. Dabei müssen Abflüsse für das Regenwasser eingeplant werden, damit es die Mauern nicht sprengt. Und wenn die Terrassen fertig sind, musst du mit deinem Werkzeug heraufklettern und in der gleissenden Sonne arbeiten, die sich im Stein reflektiert. Und sobald die Trauben, die die Gämsen und Vögel nicht gegessen haben, einmal reif sind, musst du sie über steile Pfade und glitschige Treppen hinuntertragen.“

„Da hast du sicher recht“, antwortet der Winter und greift nach dem Pickel. „Besser fange ich gleich mit der Arbeit an.“

„Was bist du doch für ein Starrkopf“, fährt der Berg fort. „Deine Ernte wird weniger ergiebig sein als jene im Flachland, und nicht so geschmeidig, wie jene aus dem leicht hügeligen Gelände. Aus ihr wird ein spritziger Wein entstehen, wie der Wind, der über meine Flanken bläst, auch ein blumiger, wie das Edelweiss, das über den Steilhängen thront, ein kristallklarer wie die Edelsteine, die ich in meinen Höhlen verstecke.“

„Perfekt“, sagt der Waadtländer Winzer, „ich werde diesen Wein Dézaley nennen.“

„Ausgezeichnet“, sagt der Walliser Winzer, „ich werde den Wein Päien nennen.“

„Fantastisch“, sagt der Tessiner Winzer, „ich nenne den Wein Bondola.“

„Genial“, sagt der Zürcher Winzer, „ich nenne diesen Wein Räschling.“



WEIN MIT VIEL «HANDARBEIT»

Die Rebe verlangt im Verlauf des Jahres regelmässige und sorgfältige Pflege. Die Industrialisierung in den letzten zwei Jahrhunderten hat den Bau von Maschinen ermöglicht, die dem Winzer das Leben erleichtern. Die elektrische Baumschere ist nur ein Beispiel. Aber die besonderen Strukturen im Weinland Schweiz mit steil abfallenden, schmalen oder in Terrassen angelegten Rebbergen erlauben es oft nicht, die Maschinen einzusetzen, die in den grossen Betrieben in Europa und in Amerika zum Einsatz kommen.



Dieser Weinbau mit menschlicher Dimension, wo die Hand des Winzers das wichtigste Werkzeug bleibt, um die Trauben zur Reife zu bringen, begünstigt die Entstehung von originellen Weinen. In ihnen erkennt man sowohl die Scholle, auf der sie gezogen wurden, als auch die Menschen, die die Reben hegen. Dabei dürfen die Kosten dieser Arbeit nicht vergessen werden. Spezialisten gehen davon aus, dass für die traditionelle Bewirtschaftung von einer Hektare Reben auf Terrassen 1900 Arbeitsstunden pro Jahr anfallen. Das ist etwa doppelt so viel wie für eine Parzelle, auf der mit

Maschinen gearbeitet werden kann. Den Preis für die Schweizer Weine verteuern auch die Löhne für die Angestellten sowie die Material- und Werbekosten und die Versicherungen, die höher sind als in den meisten ausländischen Weinbaugebieten. Wenn dem Schweizer Wein der Ruf eines teuren Produkts anhaftet, dann darf nicht vergessen gehen, dass die Vorgaben zum Schutz der Umwelt und der Arbeitnehmenden Ausgaben verursachen, die „im kleinsten der grossen Weinberge“ zusätzlich zu den durch die topografischen Bedingungen verursachten anfallen.

HELFENDE HAND ERWÜNSCHT?

Dieser Kalender fasst stark vereinfacht die Arbeiten im Rebberg zusammen. Ihre Dauer kann je nach klimatischen Besonderheiten und Jahr variieren.

Winter	JANUAR Rebschnitt	FEBRUAR Rebschnitt	MÄRZ Rebschnitt
	APRIL Entknospen Behandlungen	MAI Entknospen Behandlungen	JUNI Entblätterung Laubschnitt Behandlungen
	JULI Entblätterung Laubschnitt Behandlungen Ausdünnung	AUGUST Laubschnitt Behandlungen Ausdünnung	SEPTEMBER Traubenlese
Herbst	OKTOBER Traubenlese	NOVEMBER	DEZEMBER

Rebschnitt: Zurückschneiden der schlafenden Triebe der Reben zur Steuerung der Weinerzeugung

Entknospen: Entfernen von schlecht platzierten Trieben

Ausdünnung: Entfernen von überzähligen Trauben

sind Arbeiten im Rebberg, die man nur in Handarbeit erledigen kann

Entblätterung: Entfernen eines Teils der Blätter

Laubschnitt: Durchlüftung der Reben und bessere Besonnung der Trauben

Phytoparasitäre Behandlungen: Schutz der Reben vor Krankheiten und Schädlingen

Traubenlese: Ernten der reifen Trauben

können mit Maschinen ausgeführt werden, wenn das Gelände gut zugänglich ist

DIE REBE UND IHRE FEINDE

Die Rebe, ursprünglich eine Wildpflanze, ist auch nach der Domestizierung recht resistent. Sie wächst in sehr unterschiedlichen Böden. Man findet sie am Meeresufer ebenso wie im Alpenraum. Zahlreiche Tiere - von der Wespe bis zum Wildschwein - mögen ihre Früchte. Zwar sind diese Räuber lästig, aber für die Rebe keine existentielle Bedrohung.



© envato elements

Der in den 1950er Jahren wegen den fehlenden Insekten aus den Weinbergen vertriebene Wiedehopf ist wieder in die Westschweiz zurückgekehrt.

Der Insektenfresser profitiert vom Graswuchs zwischen den Reben und vom Verzicht auf Insektizide.

Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts galt die grösste Sorge der Winzer immer dem Wetter und seinen Launen (Eis, Hagel, Trockenheit). Heute werden diese traditionellen Feinde der Rebe mit Methoden auf Distanz gehalten, die nur geringfügige Auswirkungen auf die Umwelt haben.

DIE EINHEIMISCHEN SCHÄDLINGE



Milben

Die zwei Milbenarten, die den Reben schaden, haben einen gemeinsamen Feind: die Raubmilbe [Typhlodromus pyri]. Um dieses Hilfsmittel im Kampf gegen Milben zu unterstützen, haben die Agroscope-Wissenschaftler in Changins Behandlungsmethoden entwickelt, die Raubmilben schützen. Resultat: Die häufige Milbenbekämpfung in den 1970er Jahren ist heute überflüssig.



Wirbeltiere

Im Unterschied zu den Rehen und Gämsen, die es auf die Triebe der Rebstöcke abgesehen haben, fressen die Dachse und Wildschweine die Trauben. Die Hasen ihrerseits nagen aus Gewohnheit an den jungen Pflanzen. Um die neuen Triebe zu schützen, bedecken die Winzer diese mit Kunststoffhülsen.



Schmetterlinge

Einige Schmetterlinge legen ihre Eier in die noch grünen Traubenbeeren. Die Raupe frisst nicht nur die Frucht, sie begünstigt auch andere Krankheiten. Seit 1986 nutzen die Winzer eine Technik sexueller Verwirrung, die von Agroscope Changins entwickelt wurde und es erlaubt, die Ausbreitung dieser Schädlinge ohne Insektizide einzudämmen.



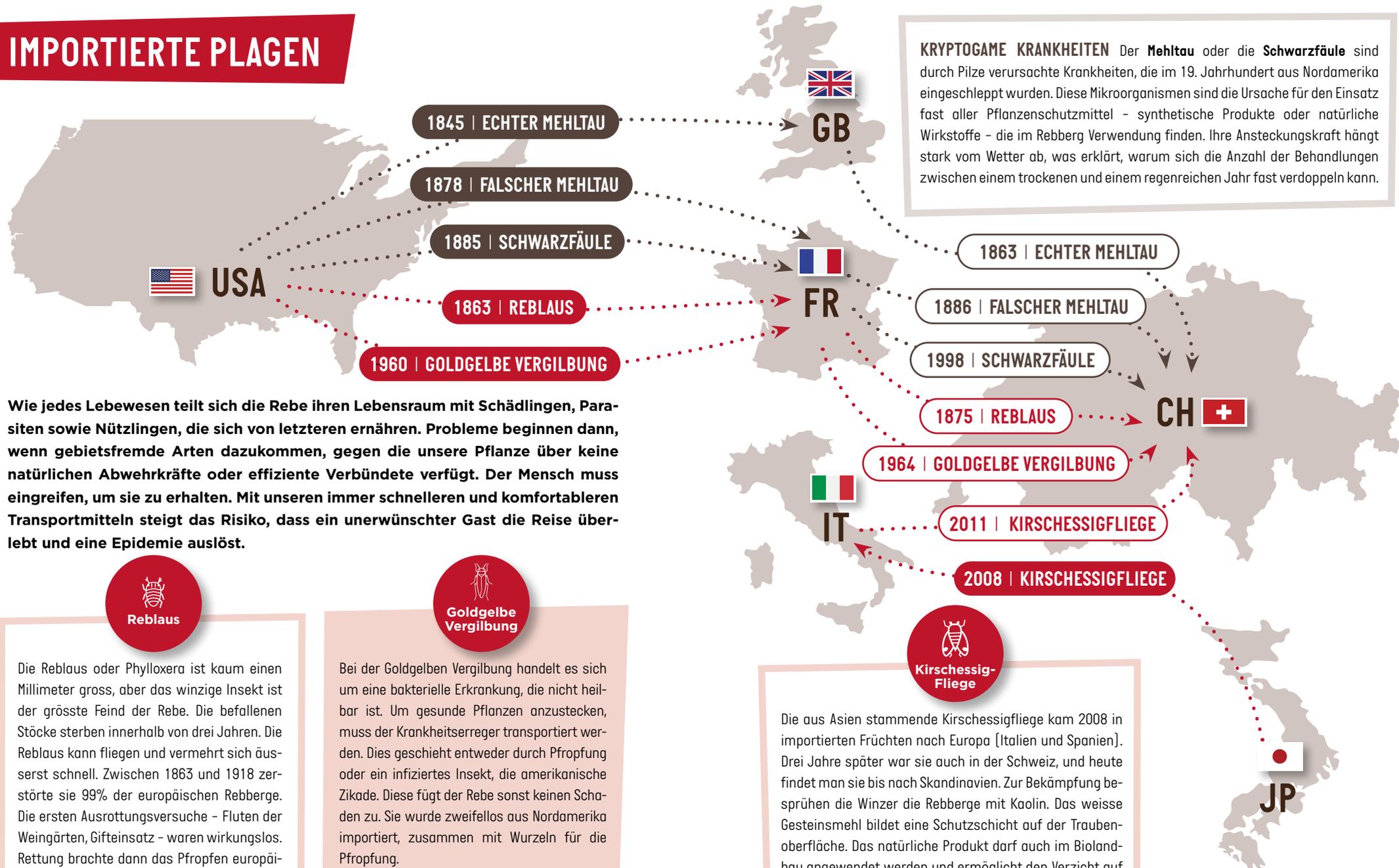
Stare

Das Symbol des Winzerfests 2019, die Stare, die sich in eindrücklichen Scharen bewegen, können einen Rebberg ohne Schutz seiner Früchte berauben. Was für die meisten anderen zwei- oder vierbeinigen Feinschmecker zutrifft, gilt auch da: Mit dem Spannen von Netzen lassen sich die Schäden begrenzen.

RICHTIG oder FALSCH: Mit Pflanzenschutzmitteln kann man mehr produzieren!

FALSCH. Wenn es gewisse Methoden für die Zucht oder die intensive Landwirtschaft erlauben, mit massivem Einsatz von Antibiotika oder Pestiziden mehr zu produzieren, so trifft das für die Reben nicht zu. Die Produktionsbegrenzungen für die einzelnen Herkunftsbezeichnungen führen dazu, dass noch grüne Trauben geschnitten werden müssen. Das erklärt auch, dass die von den Winzern eingesetzten Produkte keine Produktivitätsverbesserung bezwecken. Vielmehr soll verhindert werden, dass Insekten oder Pilze die Ernte beeinträchtigen.

IMPORTIERTE PLAGEN



KRYPTOGAME KRANKHEITEN Der **Mehltau** oder die **Schwarzfäule** sind durch Pilze verursachte Krankheiten, die im 19. Jahrhundert aus Nordamerika eingeschleppt wurden. Diese Mikroorganismen sind die Ursache für den Einsatz fast aller Pflanzenschutzmittel – synthetische Produkte oder natürliche Wirkstoffe – die im Rebberg Verwendung finden. Ihre Ansteckungskraft hängt stark vom Wetter ab, was erklärt, warum sich die Anzahl der Behandlungen zwischen einem trockenen und einem regenreichen Jahr fast verdoppeln kann.

Wie jedes Lebewesen teilt sich die Rebe ihren Lebensraum mit Schädlingen, Parasiten sowie Nützlingen, die sich von letzteren ernähren. Probleme beginnen dann, wenn gebietsfremde Arten dazukommen, gegen die unsere Pflanze über keine natürlichen Abwehrkräfte oder effiziente Verbündete verfügt. Der Mensch muss eingreifen, um sie zu erhalten. Mit unseren immer schnelleren und komfortableren Transportmitteln steigt das Risiko, dass ein unerwünschter Gast die Reise überlebt und eine Epidemie auslöst.



Reblaus

Die Reblaus oder Phylloxera ist kaum einen Millimeter gross, aber das winzige Insekt ist der grösste Feind der Rebe. Die befallenen Stöcke sterben innerhalb von drei Jahren. Die Reblaus kann fliegen und vermehrt sich äusserst schnell. Zwischen 1863 und 1918 zerstörte sie 99% der europäischen Rebberge. Die ersten Ausrottungsversuche – Fluten der Weingärten, Gifteinsatz – waren wirkungslos. Rettung brachte dann das Pfropfen europäischer Reben auf natürlich resistente amerikanische Wurzeln.



Goldgelbe Vergilbung

Bei der Goldgelben Vergilbung handelt es sich um eine bakterielle Erkrankung, die nicht heilbar ist. Um gesunde Pflanzen anzustecken, muss der Krankheitserreger transportiert werden. Dies geschieht entweder durch Pfropfung oder ein infiziertes Insekt, die amerikanische Zikade. Diese fügt der Rebe sonst keinen Schaden zu. Sie wurde zweifellos aus Nordamerika importiert, zusammen mit Wurzeln für die Pfropfung.



Kirschessigfliege

Die aus Asien stammende Kirschessigfliege kam 2008 in importierten Früchten nach Europa (Italien und Spanien). Drei Jahre später war sie auch in der Schweiz, und heute findet man sie bis nach Skandinavien. Zur Bekämpfung besprühen die Winzer die Rebberge mit Kaolin. Das weisse Gesteinsmehl bildet eine Schutzschicht auf der Traubenoberfläche. Das natürliche Produkt darf auch im Biolandbau angewendet werden und ermöglicht den Verzicht auf Insektizide.

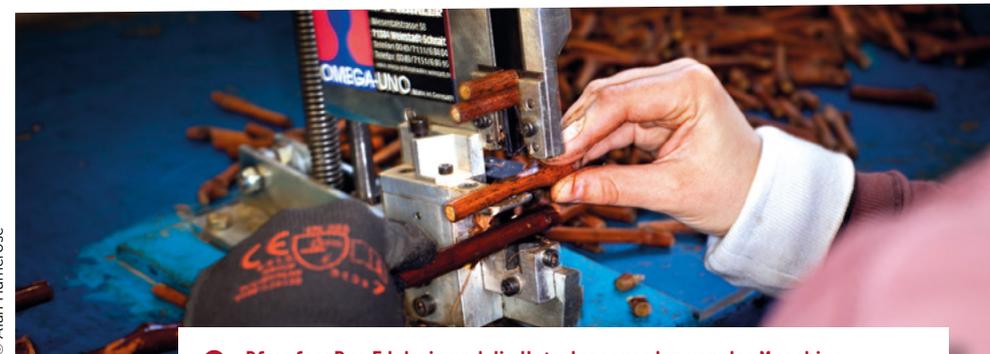
VEREDELUNG MITTELS PFROPFEN

Als um 1860 die Reblaus in Europa Einzug hielt, versuchten sich die Winzer vor dem Insekt zu schützen, das mehr als 99% der Reben auf dem Kontinent zerstören sollte - ausgenommen waren einzig Stöcke auf sandigen Böden, weil sich die Reblaus keine Gänge von einer Pflanze zur andern graben konnte.



1 Vorbereitung der Triebstücke: Das Holz der Rebe, die man vermehren möchte, wird so geschnitten, dass jeder Trieb eine neue Rebe bildet.

Zur Bekämpfung der Reblaus kamen früher verschiedene Techniken zum Einsatz: Einige überschwemmten die Reben, um die Insekten ertrinken zu lassen. Andere bürsteten die Rebstöcke mit einer Mischung aus Wasser, Kalk, Naphthalin und Mineralöl. Wieder andere versuchten, die Schädlinge mit Chemikalien wie Schwefelkohlenstoff oder Kalium-Sulfokarbonat zu töten. Diese Mittel waren wenig wirksam, teuer und gefährlich für jene, die mit ihnen arbeiteten. Rasch fand man deshalb andere Mittel und pflanzte entweder sogenannte „direkt produzierende Hybride“ (Kreuzungen) oder begann zu pflöpfen. Diese Technik, die heute systematisch genutzt wird, besteht darin, eine europäische Sorte (Blauburgunder, Chardonnay, Chasselas, Merlot oder jede andere gute Sorte) auf die Wurzel einer amerikanischen Sorte zu pflöpfen, der die Reblaus nichts anhaben kann. Während es früher ausreichte, das Ende eines Rebstockkasts in den Boden zu pflanzen, um einen neuen Rebstock zu ziehen, muss man heute die Jungpflanzen, das Edelreis, in der Baumschule bestellen. Es gibt dabei eine Reihe von Pflöpfungen, die nicht gut anwachsen, was dazu führt, dass ein mehr oder weniger großer Prozentsatz der Jungpflanzen abstirbt.



2 Pflöpfen: Das Edelreis und die Unterlage werden von der Maschine geschnitten und von Hand zusammengeführt.



3 Erzwingen: Das Transplantat wird auf 30 Grad erhitzt, um die Knospung und die Kallusbildung anzuregen.



4 Pflanzen: Die jungen Pflöpfreiser, zur besseren Einheilung mit Wachs bedeckt, werden gepflanzt und tropfbewässert.

RESISTENTE REBSORTEN

Die Reblaus hat den Anstoss zum Pfropfen gegeben und die Winzer veranlasst, mehrere hundert Rebsorten aus der Kreuzung einer edlen europäischen und einer pilzresistenten amerikanischen Rebe zu züchten. Nachdem die resistenten Sorten Ende der 1950er Jahre fast verschwunden waren, sieht man seit ein paar Jahrzehnten in ihnen eine Alternative zum Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Neue, vielversprechende Rebsorten, etwa Divico oder Divona, erobern sich langsam aber sicher Platz in den Schweizer Weinbergen.

VON DEN KREUZUNGEN ZU DEN HYBRIDEN

Im Gegensatz zu den gekreuzten (Fortpflanzung zwischen zwei Mitgliedern der gleichen Art) sind die interspezifischen Rebsorten durch Eltern unterschiedlicher Art entstanden. Diese Technik entwickelte sich, als die Spezialisten feststellten, dass im Unterschied zur *Vitis vitifera*, der kultivierten Rebe, andere Arten von *Vitis* vom Mehltau nicht betroffen waren. Nach der Ankunft der amerikanischen Schädlinge Ende des 19. Jahrhunderts wurden mehr als tausend Rebsorten, sogenannte „direkt produzierende Hybride“, geschaffen. Aber die schlechte Weinqualität, die daraus resultierte, veranlasste Frankreich 1935, sechs von ihnen zu verbieten und sie 1953 roden zu lassen. Diese Politik ging Hand in Hand mit der Entwicklung kostengünstiger und leicht anwendbarer Pflanzenschutzmittel.



Divico-Traube von der multiresistenten, von Agroscope gezüchteten Rebe.

© Agroscope

ZUNAHME DER INTERSPECIFISCHEN REBEN IN DER SCHWEIZ

316 Hektaren oder 2,5% des Schweizer Reblands sind dem Bundesamt für Landwirtschaft zufolge im 2020 mit natürlich pilzwiderstandsfähigen Sorten bepflanzt gewesen. Diese „PIWI“ oder interspezifischen Varianten reduzieren den Einsatz von Pestiziden weitgehend, und das nicht nur im biologischen Weinbau. Die Tabelle unten zeigt, dass das Interesse an PIWI stark zunimmt.

ROTWEIN

	DIVICO	CABERNET JURA	REGENT
2020	66 ha	37 ha	30 ha
2015	10 ha	27 ha	38 ha
2010	2,5 ha	0,5 ha	40 ha

WEISSWEIN

	JOHANNITER	SOLARIS	SOUVIGNIER GRIS
2020	34 ha	32 ha	19 ha
2015	18 ha	19 ha	3 ha
2010	12 ha	13 ha	1,6 ha

DER DIVICO, EINE NEUE HOFFUNG

Der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln kommt ab den 1980er Jahren immer mehr unter Beschuss. Während sich die einen dem biologischen Anbau verschreiben, wünschen sich andere eine Neulancierung der Hybride. Das Agroscope Forschungsinstitut in Changins widmet sich wieder prioritär der Forschung an natürlich resistenten Rebsorten. Die erste Variante, die mit geschmacklicher Qualität und ererbter Widerstandskraft überzeugt, ist der Divico, der 2013 in den Handel kam. Diese Rebe ist von den gängigen Pilzkrankungen (Mehltau oder Graufäule) kaum betroffen. Sie verlangt nicht oder nur sehr geringfügig nach einem Schutz durch Pestizide. In weniger als zehn Jahren hat sie die Winzer überzeugt und belegt bereits eine Fläche von mehr als 50 Hektaren. Ab 2018 stand auch eine weisse, ebenfalls multiresistente Sorte zur Verfügung, der Divona. Die Produktion von Edelweinen mit pilzresistenten Rebsorten ist noch nicht mehrheitsfähig, aber sie dürfte in den nächsten Jahren deutlich zunehmen.

DIE CHEMIE

Chemische Substanzen, ob „natürlich“ oder als menschliches Fabrikat, begleiten die Landwirtschaft und den Rebbau seit ihrem Ursprung. Ein Überblick über ein komplexes Thema, das wichtige Gesundheits- und Umweltfragen aufwirft, aber auch Gegenstand vieler Fantasien ist.

Ackerbau und Viehzucht entstanden aus der Feststellung, dass es der Mensch „besser machen kann als die Natur“. Durch die Auswahl von Pflanzen, die Befruchtung der Böden mit Tierdung oder das Graben von Bewässerungskanälen können für die Bevölkerung deutlich mehr Nahrungsmittel produziert werden, als dies Jägern und Sammlern in einem von menschlichen Eingriffen unberührten Biotop gelingt. Diesbezüglich sind sich der Weinbau - zur Erinnerung: die Wilde Weinrebe ist eine Liane, die keine oder nur kleine Trauben produziert - und die Önologie einig.

DIE LANGE GESCHICHTE DER WEIN-ZUSATZSTOFFE

Der Wein ist kein sehr stabiles Produkt und reagiert empfindlich auf Sauerstoff und Bakterien, die in der Luft vorhanden sind. Archäologen haben fast fünfzig Zutaten (Honig, Gewürze, Meerwasser, aromatische Kräuter) in römischen Weinen gefunden, um deren Geschmack und Haltbarkeit zu verbessern. Während viele dieser Zusatzstoffe für den Verbraucher harmlos sind, sind andere, wie z. B. Blei, das seit dem Mittelalter bis zum Ende des 19. Jahrhunderts verwendet wurde, um den Säuregehalt zu verschleiern, eindeutig giftig. Die wissenschaftlichen Entdeckungen der Aufklärung ermöglichten es den Chemikern, Wein durch Mischen von Wasser, Alkohol und Sulfoniden herzustellen. Diese Missbräuche hörten auf, als 1889 in Frankreich Gesetze erlassen wurden, die vorschrieben, dass Wein „ausschließlich aus der Gärung frischer Trauben oder von Traubensaft“ stammen darf.



Die Samen des Bockshornklees nutzten schon die Römer, um den Wein zu „verbessern“

© envato elements

PILZE UND BEHANDLUNGSMETHODEN

Die grösste Herausforderung für die Winzer ist heute der Kampf gegen den Echten und den Falschen Mehltau sowie die Graufäule, die drei Pilze, die ihre Ernte bedrohen. Momentan gibt es nur zwei Möglichkeiten, um ihnen Herr zu werden: Entweder pflanzen sie resistente Rebsorten oder aber sie setzen mit Fungiziden chemische Produkte ein. Bei letzteren gibt es wiederum zwei Kategorien, die Vorbeugenden, die die Entwicklung von Krankheiten verhindern, oder die Heilenden, die bereits befallene Reben pflegen.

Während fast einem Jahrhundert - zwischen 1870 und 1950 - war die Bordeaux-Brühe, eine Mischung aus Kalk und Kupfer, das wichtigste Gegenmittel in den Rebbergen. Die ersten Handpumpen (sie ermöglichten eine Behandlung von 100 Quadratmetern in einer Stunde) wurden in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts durch Sprühgeräte (Behandlung von 10'000 Quadratmetern in einer Stunde) und dann Helikopter ersetzt, die in zehn Minuten 60'000 Quadratmeter besprühen.

ENTWICKLUNGSFÄHIGE PRAKTIKEN

Seit rund fünfzig Jahren bietet die chemische Industrie zahlreiche Produkte für die Bekämpfung von Schädlingen an. Diese bleiben oft nicht an der Oberfläche, sondern dringen in die Pflanze ein und hinterlassen Spuren in den Trauben und damit im Wein. Diesbezüglich beunruhigende Erkenntnisse und das wachsende Misstrauen gegenüber gewissen Wirkstoffen in Pflanzenschutzmitteln haben die Forschung in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts veranlasst, Alternativen zum „alles Chemie“ zu finden. Dank sexueller Konfusion und biologischen Mitteln sind seit Anfang dieses Jahrhunderts die Insektizide praktisch aus den Weinbergen verschwunden. Neue Techniken der Grasbewirtschaftung und ein besseres Verständnis des Gleichgewichts zwischen der Rebe und der sie umgebenden Flora haben es erlaubt, den Einsatz von Herbiziden drastisch zu reduzieren. Fortschritte in der wissenschaftlichen Forschung haben zudem geholfen, einige problematische Behandlungsmethoden durch wirksame Alternativen zu ersetzen, die weder dem Mensch noch der Umwelt schaden, so etwa Magermilch.

RICHTIG oder FALSCH: Bio braucht keine Chemie!

FALSCH. Der Biobauer verwendet wie der konventionelle Landwirt auch Fungizide. Aber es handelt sich um andere Produkte. Bei den in der biologischen Landwirtschaft verwendeten handelt es sich im Allgemeinen um „Kontaktprodukte“, die nur auf dem Teil der Pflanze wirksam sind, der behandelt wird. Die in der modernen chemischen Industrie entwickelten systemischen Produkte dringen jedoch nicht in die Pflanze ein und werden deshalb leichter vom Regen weggewaschen. Darum muss öfter behandelt werden, aber wie gesagt mit anderen Produkten als in der konventionellen Landwirtschaft.

BEGRÜNUNG IST KEINE ALLERWELTLÖSUNG



© Swiss Wine Promotion

Der Kontrast für den Spaziergänger im Weinberg ist offensichtlich: Zwischen einigen Rebzeilen wächst es in frischem Grün, während zwischen anderen kaum ein Grasbüschel auszumachen ist. Aufmerksame Beobachter stellen zudem fest, dass es zwischen den Extremen viele Nuancen gibt. Einige mähen jedes zweite Grasband, andere lassen es in den Fahrgassen oder auch im ganzen Rebberg wachsen. Wie immer im Rebbau sind die verschiedenen Verfahren Antwortversuche auf ein komplexes Problem. Die Flora neben den Reben benötigt Wasser und Nährstoffe, unter anderem Stickstoff, um zu gedeihen. Sie konkurrenziert damit die Reben. Sind die Böden gut mit Wasser und Nährstoffen versorgt, kann dieses Nebeneinander gut gehen. Sind die Böden aber mager und humusarm, kann die Konkurrenz zu dem führen, was die Spezialisten einen Wasser-Stickstoff-Stress nennen. Die Rebe, die an diesem Stress leidet, produziert einerseits weniger Trauben, andererseits kann deren Wein unerwünschte Aromen entwickeln. Um diesen Problemen zu begegnen, wurde Saatgut zusammengestellt, das wenig Wasser und Stickstoff benötigt, und es wurden Maschinen entwickelt, mit denen man ohne grosse Anstrengung mähen kann. Die gegenwärtige Entwicklung lässt vermuten, dass die Begrünung der Rebberge unter Berücksichtigung der besonderen Bedingungen und regionalen Unterschiede langsam aber sicher zur Norm wird.

SCHWEFEL IM WEIN

Vor fast 2000 Jahren begannen die Holzfässer der Gallier die römischen Amphoren für den Weintransport zu verdrängen. Um die Behälter aus Eichenholz zu reinigen, verbrannten die Produzenten in der Antike schwefelhaltige Dochte darin. Schwefelverbindungen (Sulfite) sind für lange Zeit ein untrennbarer Gefährte des Weins geworden, weil sie eine antioxidative und eine antimikrobielle Wirkung haben, die das Nachgären des Weins verhindert. Zu Beginn dieses 21. Jahrhunderts entstand die Bewegung der „Naturweine“ oder „natürlichen Weine“, die auf eine Zugabe von Schwefel verzichtet. Dabei ist bewusst von „Zugabe“ die Rede, denn bei der Gärung der Trauben entsteht ganz natürlich eine gewisse Menge von Sulfiten (abhängig von der Rebsorte). Der Önologe ergänzt diese natürlichen Schwefelverbindungen mit exogenen Sulfiten, die den Wein vor einer raschen Alterung und einer unerwünschten Gärung schützen. Sobald die Dosis 10 Milligramm pro Liter übersteigt, muss auf der Flasche der Hinweis „enthält Sulfite“ stehen. Entgegen der landläufigen Meinung sind es nicht die Schwefelverbindungen, die nach dem Weingenuss Kopfschmerzen verursachen. Diese wie auch die spätere Katerstimmung sind eine Folge der durch Alkoholkonsum verursachten Dehydrierung sowie der Degradierung gewisser Weinbestandteile wie des Histamins.

Vergleich der maximal zulässigen Sulfite



RICHTIG oder FALSCH: Der Wein lebt!

FALSCH. Zwar entwickeln sich die Weine nach dem Abfüllen, aber sie haben keine eigene biologische Aktivität. Die Veränderungen - sie betreffen die Farbe, die Aromen und den Geschmack - sind zur Hauptsache auf die Sauerstoffeinwirkung zurückzuführen (Sauerstoff im Wein und im Leerraum zwischen der Flüssigkeit und dem Zapfen). Diese bewirkt eine ähnliche Oxidierung wie jene, die Eisen zum Rosten bringt. Kurz: Der Wein lebt nicht, er ist instabil, wie ein rostendes Gitter, ein schmelzender Eiswürfel oder ein erodierender Berg.

IM LAND DER LABELS

Alle Bereiche des Weinbaus und der Önologie werden durch internationale, nationale und regionale Vorschriften geregelt.

Labels - Qualitätsgarantien für die Konsumenten - werden an Betriebe oder Weine vergeben, die die Anforderungen eines strengen Pflichtenhefts erfüllen.

Kontrolliert wird die Qualität von einer unabhängigen Instanz.

VIELFALT VERLANGT KLASSIERUNGEN

Diese rigiden Vorschriften verhindern nicht, dass sich das Weinland mit einer unglaublichen Vielfalt präsentiert. Allein in der Schweiz zählt man 252 Rebsorten, die allein oder als Verschnitte vinifiziert werden können, um als Schaumwein, trockener, fruchtiger oder süsser Wein klassiert zu werden. Um dem Konsumenten die Anbauart oder die Qualität des Weins ersichtlich zu machen, werben zahlreiche Flaschen mit Auszeichnungen und Medaillen.

DIE MEDAILLEN: EINE INTERNATIONALE ANERKENNUNG

Label-Auszeichnungen dürfen nicht mit Medaillen verwechselt werden, die an Wettbewerben vergeben werden. Diese Wettbewerbe - es gibt sie auf lokaler, nationaler und internationaler Ebene - erlauben es den Produzenten, ihre Weine von einer Fachjury beurteilen zu lassen. Die Jury degustiert „blind“, das heisst, ohne den Produzenten oder die Herkunftsregion des Weins zu kennen. In der Schweiz halten sich alle diese Ausscheidungen an die Vorgaben der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV), die empfiehlt, die Zahl der Medaillen auf 30% der Teilnehmenden zu beschränken.

VON SWISS WINE PROMOTION UNTERSTÜTZTE PRÄMIERUNGEN



DIE NOTEN: EINE BEURTEILUNG VON FACHLEUTEN

Noten sind Beurteilungen, die - selten „blind“ - von Weinkritikern oder -journalisten vergeben werden. Die meisten gehen von einer Bestnote von 100 Punkten aus (ein guter Wein erhält mehr als 85, ein sehr guter mehr als 90 Punkte). Andere ziehen eine 20-Punkte-Skala vor, bei der ein guter Wein wenigstens 15 und ein sehr guter 17 Punkte erreichen muss.



1993 haben sich sechs Verbände aus allen Weinregionen zusammengetan und Vitiswiss gegründet, den Schweizerischen Verband für die nachhaltige Entwicklung im Weinbau. 2014 schafft Vitiswiss das Label Vinatura, für das es Elemente der Nachhaltigkeit sowohl im Rebberg wie im Keller integriert. Diese werden von der OIV definiert als: „Allgemeiner Ansatz hinsichtlich der Produktions- und Verarbeitungssysteme von Trauben, bei dem sowohl der wirtschaftliche Fortbestand der Einrichtungen und Rebberge, das Erzielen von Qualitätsprodukten, die Ansprüche an einen Präzisionsweinbau, bezüglich von Umweltrisiken, Produktsicherheit und Gesundheit der Verbraucher als auch die Aufwertung der landschaftlichen, historischen, kulturellen, ökologischen und ästhetischen Aspekte berücksichtigt werden.“

Ein nachhaltiges Label

Ziel des Vinatura-Labels ist es, den Konsumenten zu garantieren, dass das

Produkt nach den Grundprinzipien der nachhaltigen Entwicklung hergestellt wurde. Ausgestellt wird es von Vitiswiss. Es bezeugt, dass der Betrieb die Anforderungen sowohl in der Traubenproduktion wie in der Weinbereitung befolgt.

Die wichtigsten Anforderungen des Labels

Die Winzer und Einkellerer von Vitiswiss stellen sich folgenden Aufgaben:

- Erhaltung und Förderung der natürlichen Ressourcen.
- Erhaltung der Landschaften und der Biodiversität.
- Bewusster Umgang mit Hilfsmitteln und Abfällen.
- Nachhaltiger Umgang mit Energie.
- Sozio-ökonomisches Engagement des Betriebs.
- Gewährleistung der Sicherheit und der Gesundheit der Mitarbeiter.
- Kompetenzen, Transparenz und Verantwortung des Bewirtschafters.
- Qualität und Aufwertung der Produkte.



EINE AUSWAHL VON IP-SUISSE-WEINEN

Der Marienkäfer von IP-Suisse zeichnet als Logo die Produkte aus, die den Anforderungskatalog der Schweizerischen Vereinigung integriert produzierender Bauern und Bäuerinnen erfüllen (er ist jenem von VINATURA recht ähnlich). Ab 2022 werden Schweizer Weine mit dem Käfer-Emblem von einem nationalen Grossverteiler angeboten. Das auf Anregung des WWF entstandene Projekt verfolgt zwei Ziele: Einen reduzierten Einsatz von Pflanzenschutzmitteln sowie die Förderung der Biodiversität mittels Begrünung und Schaffung von Flächen zur Förderung der biologischen Vielfalt in den Weinbergen.



Die Befürworter der biologischen Landwirtschaft möchten die natürlichen Ressourcen für die künftigen Generationen erhalten und einen gesunden und nachhaltigen Konsum sicherstellen. Um diese zwei grundlegenden Ziele zu erreichen, streben sie ein Gleichgewicht zwischen der Natur sowie Mensch und Tier an. Biologisch wirtschaftende Landwirte verwenden daher Spritzmittel auf der Basis von Wirkstoffen, die in der Natur vorkommen.

Die **Knospe** ist zweifellos das bekannteste Bio-Label. Eingeführt wurde sie 1981. Sie zeichnet Weine aus, die sich an eines der ersten biologischen Pflichtenhefte der Welt halten, jenes von Bio Suisse. Dem Verband gehören rund dreissig landwirtschaftliche Organisationen an, die auch mit dem FiBL in engem Kontakt stehen, einem Forschungsinstitut im Kanton Aargau, das unter anderem das Ziel verfolgt, die Beobachtungen der biologischen Landwirtschaft wissenschaftlich zu untermauern. Mitte der 1990er Jahre erhielt die Knospe dank der Zusammenarbeit mit den Grossverteilern grosse Bekanntheit. Sie begünstigte die Nachfrage nach zertifizierten Bio-

Produkten, die ihren Höhepunkt noch nicht erreicht hat. 2021 teilte Bio Suisse mit, dass 13,3% der Schweizer Weinberge biologisch genutzt werden. 2014 gab es erst 5% biologisch angebaute Rebparzellen.

Die wichtigsten Anforderungen des Labels

- Der ganze Betrieb muss biologisch bewirtschaftet werden.
- Erhaltung eines fruchtbaren und lebendigen Bodens durch den Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel und Pestizide.
- Förderung von Flora und Fauna.
- Bewirtschaftung gesunder und robuster Pflanzen (beispielsweise natürlich krankheitsresistente Sorten).
- Herstellung von Weinen ohne unnötige Zusatzstoffe.
- Sparsamer Umgang mit Wasser und Energie.
- Engagement dafür, dass die Produzenten fair entschädigt werden.
- Gewährleistung der Rückverfolgbarkeit vom Feld bis zum Teller.
- Soziale Verantwortung gegenüber den Mitarbeitenden.

www.bio-suisse.ch



BIO INSPECTA UND BIO TEST AGRO

Einige Betriebe befolgen die Vorgaben der Verordnung über die biologische Landwirtschaft von 1997, die weitgehend die Regeln der europäischen Bio-Gesetzgebung aus dem Jahr 1991 übernimmt. Diese Vorgaben sind weniger streng als das Pflichtenheft von Bio Suisse und verhindern deshalb die Verwendung der Knospe von Bio Suisse. Aber die Produzenten des "CH-Bio Labels" können auf ihren Flaschen die Bezeichnung "biologisch" verwenden oder eine Zertifizierung ausweisen, entweder Bio Inspecta oder Bio Test Agro.

BIO TEST AGRO AG

Biokompetenz mit Praxisbezug



Der Gründer der Anthroposophie, Rudolf Steiner, hielt 1924 in Deutschland acht Vorträge zur Landwirtschaft. Mit diesem „Landwirtschaftlichen Kursus“ legte er die Grundlage für die biodynamische Landwirtschaft. Er mischte die agronomischen Prinzipien, die später von der biologischen Landwirtschaft übernommen wurden, mit den ihm eigenen spirituellen und kosmischen Betrachtungen. Die Philosophie hinter dem Label: „Boden, Pflanzen, Tiere und Menschen werden als Teil eines größeren Lebenszyklus verstanden, in dem alle voneinander abhängen und sich gegenseitig unterstützen.“ Die Demeter-Produzenten vertreten die Auffassung, dass die biodynamischen Produkte über „eine grosse vitale Kraft verfügen, die es zu erhalten gilt“. Deshalb ist die Verarbeitung streng geregelt. Die Demeter-Produkte sollen so wenig wie möglich denaturiert werden.

Bio und mehr

Die Zahl der Demeter-Winzer ist seit einigen Jahren stark gestiegen. Im Sommer 2021 wurden rund siebenzig gezählt, die etwa 460 Hektaren Rebland bewirtschaften. Um die Zertifizierung zu erhalten, müssen die Demeter-Parzellen den Anforderungen der biologischen Landwirtschaft seit mehr als einem Jahr gerecht werden. Zwar folgen viele Demeter-Winzer den Angaben im „Mondkalender“, in

dem die günstigen und weniger günstigen Zeitabschnitte für die verschiedenen Arbeiten im Weinberg aufgelistet werden, aber zwingend ist nur der jährliche Einsatz der biodynamischen Präparate. Im Keller hingegen sind die Restriktionen deutlich einschneidender. Die Liste der zugelassenen Korrekturverfahren, Zusatzstoffe und Betriebsmittel ist enger gefasst als im ökologischen, integrierten oder konventionellen Weinbau.

Die wichtigsten Anforderungen des Labels

- Ein Weinberg mit Zertifizierung für ökologischen Landbau.
- Die Verwendung biodynamischer Präparate mindestens einmal im Jahr.
- Verwendung von Kompost, der nach Demeter-Richtlinien auf dem Betrieb präpariert wurde.
- Möglichst reduzierter Einsatz von Schwefel.
- Bevorzugung von physikalischen gegenüber chemischen Methoden.
- Begrenzung von Prozessen, die einen erheblichen Einsatz von Rohstoffen oder Energie erfordern.
- Strengste Begrenzung von Einsatz- und Zusatzstoffen.
- Minimierung der negativen Umweltauswirkungen bei der Beseitigung von Nebenprodukten der Weinbereitung.

www.demeter.ch

Naturwein

„Der Verein Schweizer Naturwein ist im Januar 2021 entstanden. Er will Schweizer Naturweine fördern und zeigen, dass es möglich ist, hoch qualitative, lebendige Weine herzustellen, die keine Zusatzstoffe beinhalten. Er will eine Anlaufstelle sein, um Produzenten und Produzentinnen bei der Herstellung von Naturweinen zu beraten, sowie die Vielfalt von Naturweinen hinsichtlich ihres Geschmacks, ihrer Aromen, ihrer Erscheinung und ihres kreativen Ausdrucks zu beleuchten“, schreibt der Verein, der ein klares und von Fachleuten und Weinbau-Behörden anerkanntes Reglement ausgearbeitet hat. Eines der Ziele der Vereins-Gründer war es, die Unklarheiten bezüglich der nicht geschützten Bezeichnungen „Naturwein“, „natürlicher Wein“, „lebendiger Wein“ zu beseitigen. Der Verein möchte nicht nur einen für den Verbraucher verständlichen Rahmen schaffen, sondern auch die Ausbildung und den Erfahrungsaustausch unter den Produzenten fördern, die an einer anspruchsvollen und relativ neuen Weinbauphilosophie interessiert sind.

Eine biologische Rebe und keine Zusätze in Keller

Jeder Schweizer Winzer, der auf seiner Etikette „Naturwein“ schreiben möchte, muss beweisen können, dass seine Trauben, sein Weinkeller und seine Weine Bio zertifiziert sind (Bio Verordnung, Bio Knospe oder Demeter). Der Naturwein muss „ohne jegliche Zusätze, ohne Filtration und ohne Schwefelzugabe hergestellt und abgefüllt werden“.

Das Reglement verlangt auch, dass in Handarbeit geerntet wird, und verbietet die Verwendung von Reinzuchtheferen. Es erlaubt hingegen, den Wein in Holzfässern reifen zu lassen. Die Produzentinnen und Produzenten von Naturweinen verpflichten sich zudem, energetisch möglichst effizient zu arbeiten, das Gewicht der Glasflaschen auf ein Minimum zu reduzieren, möglichst ökologische Behälter und Verzapfung zu wählen, den Einsatz von Kunststoff zu begrenzen und lokale Ressourcen zu bevorzugen.

Keine Schwefelzufuhr, aber mit Sulfiten

Bei der Hefegärung entstehen natürliche Sulfite. Wenn deren Konzentration 10 Milligramm pro Liter übersteigt, ist der Winzer gesetzlich verpflichtet, „enthält Sulfite“ auf die Etikette zu drucken. Im Fall der Naturweine, wo die Sulfite bei der Gärung entstehen und nicht hinzugefügt werden, können auf der Flasche zwei Angaben stehen, die auf den ersten Blick widersprüchlich scheinen, nämlich „enthält Sulfite“ und „ohne Schwefelzusatz“. Ein kleiner Hinweis noch: Im Gegensatz zum französischen Label „vin méthode nature“, das den Zusatz von bis zu 10 mg/l Sulfite zulässt und den Gesamtgehalt an Schwefelstoffen auf 30 ml/l begrenzt, setzt der Verein Naturwein keine Obergrenze für die tolerierten natürlichen Sulfite in den Naturweinen. Das erklärt sich, weil einige resistente Rebsorten, insbesondere der Divico, erhebliche Mengen natürliche Sulfite produzieren, nämlich bis zu 40 mg/l.

www.vin-nature.ch

WEITERE LABELS



Die Charta Grain Noble ConfidenCiel bemüht sich seit 1996, die Anerkennung der Qualität der grossen, am Stock überreif gewordenen Walliser Weine zu fördern. Diese Süssweine, die oft mitten im Winter gelesen werden, halten sich an strenge Vorschriften, die die Zahl der zulässigen weissen Rebsorten begrenzen, ein Minimalalter der Reben vorschreiben, den Zuckerzusatz verbieten und eine Reifezeit von mindestens einem Jahr in einem Holzfass vorschreiben. Die Kandidaten für das Label müssen schliesslich eine Degustationskommission überzeugen.

www.vignerons-encaveurs-valais.ch



Die Vereinigung Terravin wurde 1963 von den Winzern in Yvorne gegründet, um die Waadtländer Weine klar von regionalen Verschnitten zu unterscheiden. Mit der Zeit entwickelte sich dieses Label zu einer Garantie, „einen lokalen Wein zu degustieren, der ohne Mangel ist, der seinen Geschmack und seine Aromen beeinträchtigen könnte“. Um diese qualitative Auszeichnung tragen zu dürfen, werden die Weine von einer erfahrenen Kommission geprüft, die rund zwanzig Kriterien berücksichtigt.

www.terravin.ch



Die 1966 gegründete Charta zur Förderung der Produkte der Walliser Winzer und Einkellerer verpflichtet ihre Mitglieder zu einem umweltfreundlichen Weinbau, indem sie ihre Reben nach den Grundsätzen der integrierten Produktion bewirtschaften. Diese Charta ist unabhängigen Winzern vorbehalten, die ihre eigene Ernte vinifizieren, und verlangt, dass die Weine von einer Kontrollkommission degustiert werden. Bedingung ist zudem ein freundlicher und professioneller Empfang der Kunden.

www.grainnoble.ch



Das von vier Deutschschweizer Journalisten gegründete „Mémoire des vins suisses“ will Schweizer Qualitätsweine auf nationaler und internationaler Ebene fördern und ihr Alterungspotential bekannt machen. Weniger als sechzig Weine von Schweizer Produzenten aus allen Weinbaugebieten in der Schweiz wurden von den Mémoire-Fachleuten ausgewählt. Bei Degustationen, die öffentlich zugänglich sind, präsentieren sie nebeneinander aktuelle und frühere Jahrgänge eines gleichen Weins und beleuchten so seine Fähigkeit zu altern.

www.memoire.wine

IMPRESSUM

Herausgeberin

Swiss Wine Promotion
Belpstrasse 26
CH-3007 Berne
www.swisswine.com

Redaktion

Editions Jobé-Truffer Sàrl, Montreux
Alexandre Truffer
www.jobé-truffer.ch

Übersetzung

Evelyn Kobelt, deutsche Übersetzung
Anne Meglioli, italienische Übersetzung
Ellen Wallace, englische Übersetzung

Konzept und Gestaltung

Haymoz design, Montreux
www.haymoz.design

Druck

Imprimerie Schoechli SA, Sierre
www.schoechli.com

Alle Urheberrechte und Veröffentlichungsrechte dieser Broschüre und von Auszügen daraus sind vorbehalten. Jede Verwendung oder Verwertung wie Nachdruck, Vervielfältigung, Mikroverfilmung, Speicherung und Nutzung auf optischen oder elektronischen Datenträgern erfordert die schriftliche Zustimmung der Herausgeberin. Alle Inhalte wurden sorgfältig geprüft. Die Autoren, die Redaktion und die Herausgeberin übernehmen jedoch keine Verantwortung für ihre Genauigkeit.