



## WEINBRUDERSCHAFT

Als Präfekt der Confrérie du Guillon setzt sich Willy Toggwiler für die immer noch verkannten Westschweizer Weine ein.

Seite 43

# DOSSIER

## WEIN





# Alternativen zu teuren Bordeaux

In Ihrem neuen Buch «Weingeschichten»\* kommt kein einziger Schweizer Wein vor. Warum?

**René Gabriel:** Es ist kein Weinführer, sondern ein Buch mit Geschichten über Weine. Ich hatte keine Anekdote zu einem Schweizer Wein. Deswegen kommen sie nicht vor. Das war aber nicht Absicht.

Welche Schweizer Gewächse sind denn für den Bordeaux-Papst ein Thema?

**Gabriel:** Ich degustiere jedes Jahr mit viel Vergnügen die Pinots noirs aus Graubünden und der Ostschweiz, von denen einige zu den Weltbesten gehören. Und eben bin ich von einer Merlot-degustation aus dem Tessin zurückgekehrt. Der 2006er ist wieder ausgezeichnet worden. Ausserdem schätze ich die Syrahs aus dem Wallis sehr.

Trotzdem: Im Vergleich zu den Österreichern spricht man kaum von den einheimischen Tropfen.

**Gabriel:** Das grosse Handicap der Schweizer Weine ist, dass sie kaum exportfähig sind, weil es von den Spitzenweinen viel zu kleine Mengen gibt.

Und was halten Sie von den Zentral-schweizer Weinen?

**Gabriel:** Die haben dank Beschränkung der Erträge und besserer Technik grosse Fortschritte gemacht. Dies zeigt sich nicht zuletzt darin, dass gute Restaurants wieder vermehrt Zentral-schweizer Weine auf die Karte nehmen.

Verlassen wir die Schweiz: Welche Weine sind allgemein im Trend?

**Gabriel:** Qualitätsweine, die bezahlbar sind. Dem gewöhnlichen Weintrinker ist es meist egal, woher der Wein kommt, wenn Qualität und Preis stimmen. Nun sind zahlreiche Spitzenweine wie zum

*Schweizer Weine haben punkto Qualität in den letzten Jahren stark zugelegt. Und im Gegensatz zu den Spitzenbordeaux sind sie bezahlbar geblieben. Zu den überteuerten Top-Crus im Bordeaux gibt es Alternativen, sagt Bordeaux-Kenner René Gabriel.*

Beispiel aus den USA viel teurer geworden. Ausserdem sind die opulenten Weine aus der neuen Welt etwas aus der Mode gekommen: Man hat schnell einmal genug davon.

Also ist Europa wieder in?

**Gabriel:** Es ist tatsächlich so, dass die europäischen Weine, die in der Regel etwas weniger fruchtig, dafür klassisch-elegant und lagerfähig sind, wieder vermehrt geschätzt werden. Im süd-französischen Languedoc-Roussillon hat sich zum Beispiel in den letzten Jahren eine eigentliche Qualitätsrevolution ereignet.

Bleiben wir in Frankreich: Die Spitzenbordeaux und Topburgunder sind noch einmal viel teurer geworden. Warum?

**Gabriel:** Bei den Burgundern ist es so wie immer: Wenn es, wie 2005, eine sehr gute Ernte gibt, dann wollen ihn alle haben und die Preise steigen exorbitant. Im Burgund muss man aber aufpassen: Nicht auf klingende Lagen, sondern nur auf bekannte Produzenten setzen.

Und im Bordeaux?

**Gabriel:** Im Bordeaux werden die Weine für die Top-Crus künstlich hochgeschaukelt. Die Preise stehen nicht mehr in Relation zur Qualität. Die neuen Märkte in Russland und Asien haben praktisch keine Reserven an grossen

Bordeaux: Diese Aufkäufer sind bereit, jeden Preis für die Spitzenchâteaux zu bezahlen. Das ist eine ungesunde Entwicklung.

Es braucht aber auch Verkäufer, das heisst die Châteaux und Händler im Bordeaux, die offensichtlich dieses Spiel mitmachen?

**Gabriel:** Sie haben entdeckt, dass, wenn sie neue Märkte erschliessen können, die raren Flaschen noch teurer verkaufen können. Die Rechnung ist einfach: Château Mouton Rothschild zum Beispiel hat in den 70er Jahren rund 400 000 Flaschen produziert, in den letzten Jahren waren es wegen der rigorosen Mengenbeschränkung nur noch durchschnittlich 200 000 Flaschen pro Jahr. Gleichzeitig ist der Weinmarkt weltweit um das Vierfache gestiegen. Dazu kommt, dass die Preise auch den Wert eines Châteaux widerspiegeln. Nicht wenige, die sich in Familienbesitz befinden, werden aus Altersgründen in den nächsten Jahren auf den Markt kom-

men: Wegen der hohen Erbschaftssteuer sind die Erben meist gezwungen zu verkaufen. Auch deshalb versuchen die Schlossbesitzer, die Preise für ihre Weine möglichst hoch zu halten.

Wenn ich trotzdem gerne Bordeaux trinke: Gibt es da Möglichkeiten, ohne sich zu ruinieren?

**Gabriel:** Die eigentliche Alternative zu den teuren Bordeaux sind Bordeaux: Die exorbitanten Preissteigerungen betreffen nur die bekannten wenigen Grands Crus. Es gibt im Bordelais aber an die 10 000 Châteaux, von denen mindestens 200 bis 250 ausgezeichnete Weine produzieren. Gerade in den letzten Jahrgängen 2005 und 2006 ist die Qualität auch bei vielen weniger bekannten Gütern sehr gut.

Und bei den grossen Namen?

**Gabriel:** Wenn ein Weinliebhaber bei den grossen Namen noch Nachholbedarf hat: Ich würde eher den saftigen 2004er und 2001er kaufen oder den

etwas leichteren, eleganten 2002er. Diese Grand-Crus-Weine kosten höchstens die Hälfte der neuen Jahrgänge, die nun auf den Markt kommen.

Es gibt ja nicht nur Bordeaux. Ein Trend geht in letzter Zeit Richtung Bioweine.

**Gabriel:** Wein ist ein Naturprodukt, das so naturnah angepflanzt werden soll wie möglich. Doch man muss eines sehen: Aus klimatischen Gründen ist es im Süden möglich, Bioweine zu produzieren, während es in nördlichen, regenreichen Anbaugebieten oft an Masochismus grenzt. Viele Bordeaux-Weinbauern versuchen zum Beispiel, so biologisch wie möglich zu wirtschaften, doch in manchen Jahren stellt sich die Frage: Will ich 50 000 Flaschen sauren Biowein machen oder mit Hilfe von erlaubten Mitteln guten Bordeaux produzieren? Davon abgesehen: Es gibt inzwischen tatsächlich viele gute Bioweine.

Was sollte man in seinem Weinkeller haben?

**Gabriel:** Ein Weinliebhaber muss herausfinden, was für ein (Wein-)Typ er ist. Trinkt er lieber Rot- oder Weisswein, eher elegante oder opulente, fruchtige oder tanninreiche? Er sollte vor allem vermeiden, zu viele Flaschen einzukaufen: Der Geschmack verändert sich mit der Zeit und der gewonnenen Erfahrung. Das heisst: Im Keller sollten am Anfang nicht mehr als etwa der Bedarf für die nächsten 12 Monate liegen.

INTERVIEW HUGO BERCHTOLD

HINWEIS

► Der Beckenrieder René Gabriel, 51, hat viele Visitenkarten: Er ist Weinberater bei Mövenpick, schreibt Bücher und Kolumnen, organisiert Weinreisen und Degustationen. Sein neuestes Buch: Weingeschichten. orell-füssli. Fr. 39.80. [www.weingabriel.ch](http://www.weingabriel.ch) ◀



Die Bordeaux-Preise stehen nicht mehr in Relation zur Qualität.

RENE GABRIEL



# Viel Genuss, Kultur und Marketing

*Als Zentralschweizer Präfekt der Weinbruderschaft Confrérie du Guillon macht Willy Toggwyler unsere Region mit den Tropfen des Waadtlandes vertraut.*

VON PIRMIN BOSSART

Le guillon» bezeichnet den Spund bei einem Weinfass, der sich mit einem Zapfhahn öffnen lässt. Mit diesem Akt («tirer au guillon») machen die designierten Compagnons jeweils ihren Einstand in der Confrérie. Es ist ein Aufnahme-ritual, bei dem es auch spritzig zu und her gehen kann: «Es gilt, den Spund so zu öffnen, dass sich der Wein möglichst in einem schönen Strahl ins Glas ergiesst. Das ist gar nicht so einfach», sagt Willy Toggwyler. Der Udligenswiler, der als Strategieberater für Unternehmen tätig ist, wurde 1988 als «Compagnon» in die Confrérie aufgenommen.

Seit 2003 ist Toggwyler Préfet du Cotterd de Lucerne der Confrérie du Guillon, zu Deutsch: Vorsitzender der Weinbruderschaft Guillon der Region Luzern und Zentralschweiz. Die Confrérie du Guillon ist mit 4000 Mitgliedern die grösste Weinbruderschaft der Schweiz. Als ehemaliger Generaldirektor im Lebensmittelsektor von Coop Schweiz, dem grössten Weinhändler der Schweiz, hat Toggwyler früh die Liebe zum Wein entdeckt. Dass es zusammen-



nalen Sektionen erinnert daher durchaus an die traditionellen Netzwerke Zunft, Studentenverbindung oder Militär: In der Confrérie gibt es nach militärischem Vorbild sogar verschiedene Grade mit ihren speziellen Kennzeichen. Zu den Insignien gehört das «sautoir», ein breites Band mit einem Anhänger, der den «guillon» symbolisiert: Je nach Grad in einer anderen Farbe. So trägt etwa der Luzerner «De La Paix»-Hotelier Ferdinand Zehnder als «Compagnon juré» eine grüne «sautoir» mit einer Goldumfassung. Die «Compagnons d'Honneur» haben gelbe Insignien. Zu ihnen gehören unter anderem Bundesrat Pascal Couchepin, Ex-Armeechef Christophe Keckeis oder die Luzerner Ständerätin Helen Leumann. Auch Bundesrätin Michèle Calmy-Rey wird diesen Herbst als «Dame d'Honneur» inthronisiert.

## Eine Prise Mittelalter

Ähnlich wie in traditionellen Verbindungen und Interessengemeinschaften sind auch in der Confrérie die Beziehungen das A und O: Sie halten die Gemeinschaft zusammen und bringen sie voran. Um in der Bruderschaft aufgenommen zu werden, braucht es zwei «Götti», die einen empfehlen. Einer davon muss ein «Conseiller» sein: Die 52 Conseillers, zu denen auch Willy Toggwyler gehört, bilden den «grossen Verwaltungsrat» der Confrérie. Roben aus dem Mittelalter und eine entsprechende Kopfbedeckung sind das Privileg dieses Rates. Wer bei ihrem Anblick an (Wein-)Kardinäle denkt, liegt nicht ganz falsch. Etwas Klerikal-Erlauchtes ist diesen Weinbrüdern nicht ganz abzusprechen. Seit 2004 werden im Übrigen – nach hitziger Diskussion – auch Frauen als Dames-Compagnon in die Confrérie aufgenommen.

## Menü zum Wein

Wein zu trinken, in Kombination mit einem erlesenen Gericht, ist für Willy



Waadtänder Weine sind, die ihm ans Herz wuchsen, hat auch familiäre Gründe: Er ist seit gut 40 Jahren mit einer Waadtländerin verheiratet: «Wir trinken jeden Tag Waadtländer Wein.»

## Gezieltes Marketing

Was soll eine Weinbruderschaft? Versammelt sich hier ein Bund nobler Alkoholiker, die sich unter Ausschluss der Öffentlichkeit unter den Tisch trinken? Toggwyler winkt ab. Das wäre nicht sein Stil. Nein, letztlich geht es auch bei der Bruderschaft um handfeste Interessen: «Wir versuchen, auf intelligente und fröhliche Art Fans für das Weingebiet der Waadt zu gewinnen.» Die Weinbruderschaften sind also weniger önologisch-esoterische Geheimbünde, als gesellige Marketinginstrumente für eine bestimmte Weinregion.

Die Organisation der Weinbruderschaft Le Guillon samt ihren neun regio-



Willy Toggwyler, Präfekt der Weinbruderschaft Confrérie du Guillon, im vollen Ornat.

BILD CHRIS ISELI

jährlich sechs bis sieben Veranstaltungen der Confrérie sind immer mit Wein und Essen verbunden. Im Mittelpunkt steht jeweils ein Weinproduzent aus der Waadt, der seine Weine zusammen mit passenden Speisen vorstellt.

«Im Unterschied zu den herkömmlichen Dine-&-Wine-Anlässen denken wir auch bei den Gerichten immer vom Wein her. Man wählt also nicht einen passenden Wein zu einem Menü, sondern stellt das Menü so zusammen, dass es zu den ausgewählten Weinen passt.» Dass sich die beteiligten Gastronomen bei diesen Veranstaltungen herzhafte engagieren, ist nicht erstaunlich: Die Mitglieder der Bruderschaft sind für jeden Restaurateur die perfekten potenziellen Gäste. Weintrinken und Schlemmen bedeutet für diese Gesellschaft mehr als nur eine Nahrungszufuhr in einer gemütlichen Ambiance, auch mehr als ein Hobby. Willy Toggwyler: «Das ist, was ich Kultur nenne.»

# Château Carton

*Nichts für Etiketten-trinker, aber praktisch sind Weine im Beutel.*

**S**chlichter gehts kaum mehr: ein bräunlicher Karton. Darauf kann man eine Etikette kleben, auf der Weinname, Herkunft und Menge stehen. Im Innern des Kartons verbirgt sich ein aluminiumfarbiger Beutel, gefüllt mit 3 Litern Wein. An sich schlechte Geschäftsaussichten fürs Weingeschäft, wo Etikette und Zeremoniell oft wichtiger als der Wein sind.

Dabei sind die ökologischen Vorteile der Bag-in-Box-Verpackung, kurz BiB genannt, offensichtlich. Die Boxen sind handlich und leicht: So können Transportkosten und gewichtsabhängige Zollkosten gesenkt werden. Der Karton kann recycelt, die lösungsmittelfreien Beutel schadstofffrei entsorgt werden. Die öno-

logischen Vorteile sind auch nicht ohne: Da beim Ausschütten kein Sauerstoff in den Beutel gelangt, bleibt der Wein mindestens vier bis fünf Wochen stabil, ohne zu oxidieren. Und: Ein Wein aus dem BiB hat bestimmt keinen «Zapfen».

Die Nachteile: «Der luftdicht verschlossene Wein entwickelt sich nicht mehr: Es ist wichtig, dass ein trinkbereiter Wein abgefüllt wird», erklärt Roger Burgdorfer, dessen Assemblage «Paradis du Diable» im BiB-Angebot vom Händler «Vino della casa» ist, der das schlechte Image der BiB mit ehrlichen Weinen aufpolieren will.

«Es war nicht leicht, bekannte Winzer zu gewinnen», erklärt Mitinitiant Heinz Widmer. «Es ist derselbe Streit wie um den Drehverschluss», sagt Roger Burgdorfer. «Die BiB-Weine sind ideal für Feste, das Wochenende im Chalet oder Picknicks, wo man nicht auf guten Wein verzichten, aber auch keine schweren Flaschen mitschleppen will. Ausserdem sind ist der Wein im BiB rund zehn Prozent billiger als in der Flasche.» **HEB**

HINWEIS

► [vinodellacasa.com](http://vinodellacasa.com); [chateau-carton.ch](http://chateau-carton.ch) ◀

## IN VINO VERITAS

### Was trinken Sie?



**Joachim Eder, Gesundheitsdirektor Kanton Zug:**

«Wein ist etwas Spezielles, etwas zum Geniessen. Ich trinke ihn gern ab und zu, vor allem zu einem feinen Essen

und bei gesellschaftlichen Anlässen. Dabei ziehe ich Rotwein vor, weil er in der Regel besser zur Ambiance passt. Ich bin aber kein spezieller Weinkenner, überlasse die Auswahl regelmässig anderen oder berücksichtige die Empfehlungen des Gastwirts.

Ich bevorzuge klar die Schweizer Weine, weil ich die Tradition der einheimischen Weinkultur sehr schätze und es in unserem Land einige Juwelen gibt. Wahrscheinlich hat meine Vorliebe für Schweizer Weine damit zu tun, dass ich als Jugendlicher im Schlossgut Bachtobel am Ottenberg bei Weinfelden TG mithalf und so spürte, welche Liebe solche Familienbetriebe in ihr Naturprodukt stecken.»



**Beatrice Reinhardt, Hotel Kreuz in Sachseln:**

«Zu einem guten Essen gehört ein guter Wein! Wenn es etwas zu feiern gibt, sei es im Kreise der Familie oder im Hotel Kreuz mit meinen Gästen, suche ich jeweils den zum Essen passenden Wein aus. Meine persönlichen Favoriten sind gehaltvolle Italiener und Spanier. Hier bevorzuge ich die Provenienzen Toscana und Priorat. Einer meiner Lieblingsweine ist der Finca Dofi DOC von Alvaro Palacios des Jahrgangs 2005.»

**Pater Guido Muff, Prior Benediktinerkloster Engelberg:**

«Ich bin kein Weinkenner. Ich kann Weissen von Rotem unterscheiden und im Bedarfsfall einen Guten von einem Schlechten. Wein verbinde ich mit einer schönen Feier und einem wohlverdienten Feierabend. Er ist Zeichen von Gemeinschaft, Gastfreundschaft und Freude. Das



erlebe ich im klösterlichen Gemeinschaftsleben, aber auch in der Feier der heiligen Messe. Im biblischen Gebrauch weist die Frucht des Weinstocks über

das alltäglich Notwendige hinaus auf das, was das Herz des Menschen erfreut und stärkt. Im streng asketischen Mönchtum wird der Genuss von Wein strikt abgelehnt. Unsere Klosterregel des heiligen Benedikt von Nursia – er war ein Italiener! – ist da grosszügiger: Wein soll mit Mass getrunken werden. Das Mass ist die Hemina, von der man bis heute nicht weiss, wie viel das eigentlich ist. Vor den Gefahren übermässigen Weinkonsums aber wird eindringlich gewarnt: in der Bibel und in den Klosterregeln. Am liebsten trinke ich den Wein, der mich mit Menschen verbindet und mich an Gottes gute Gaben erinnert.»

im