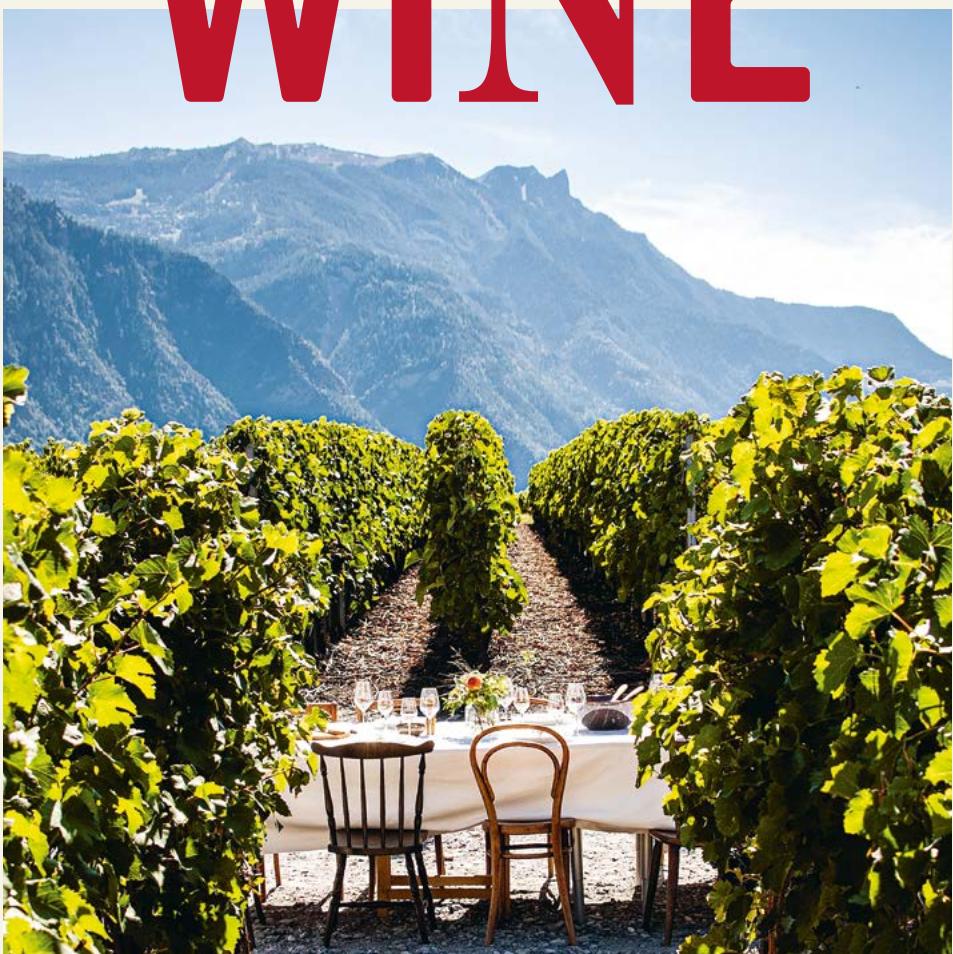


DAS MAGAZIN

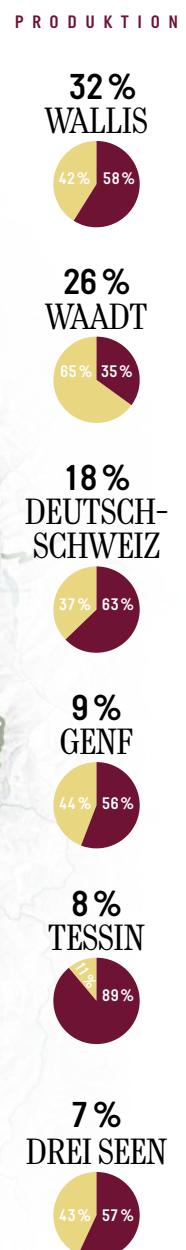
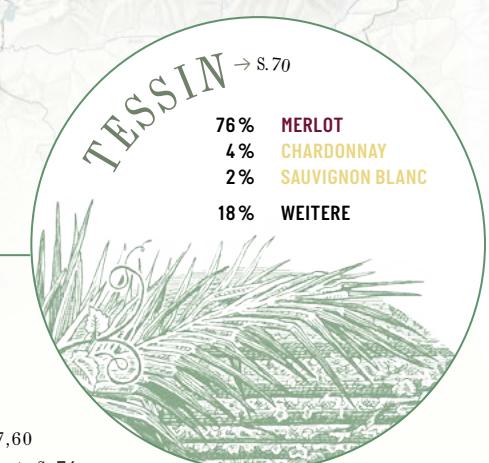
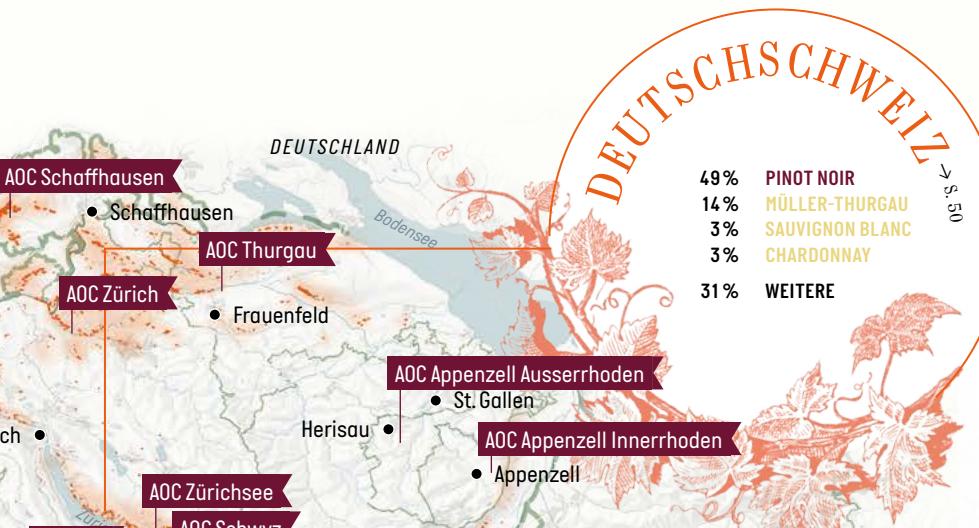
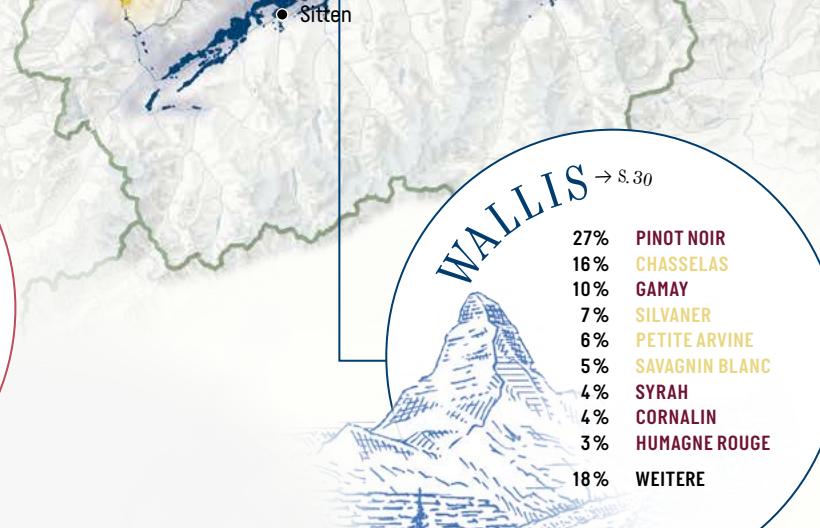
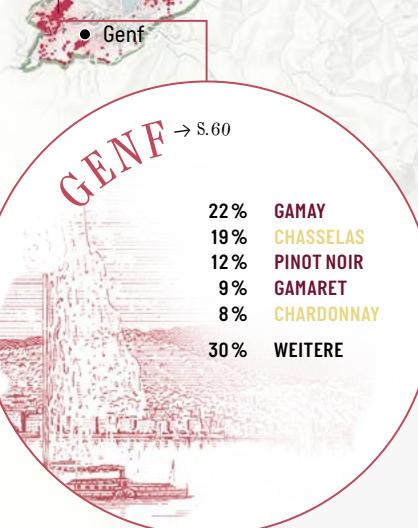
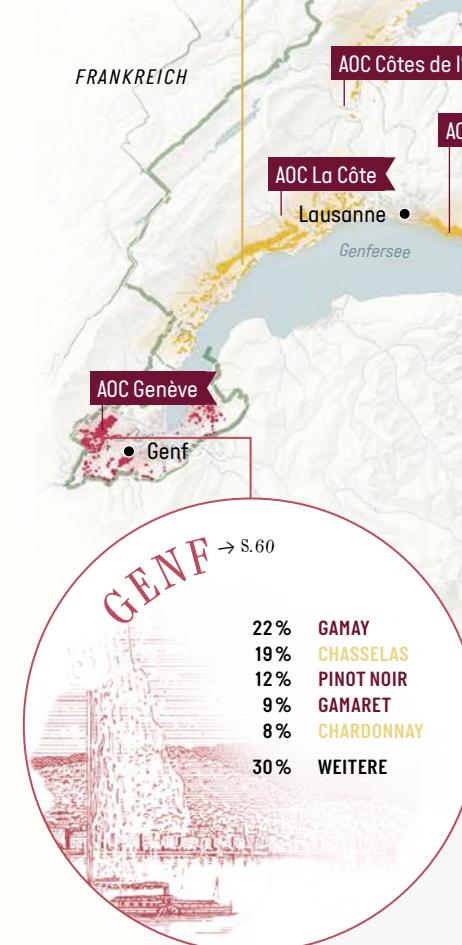
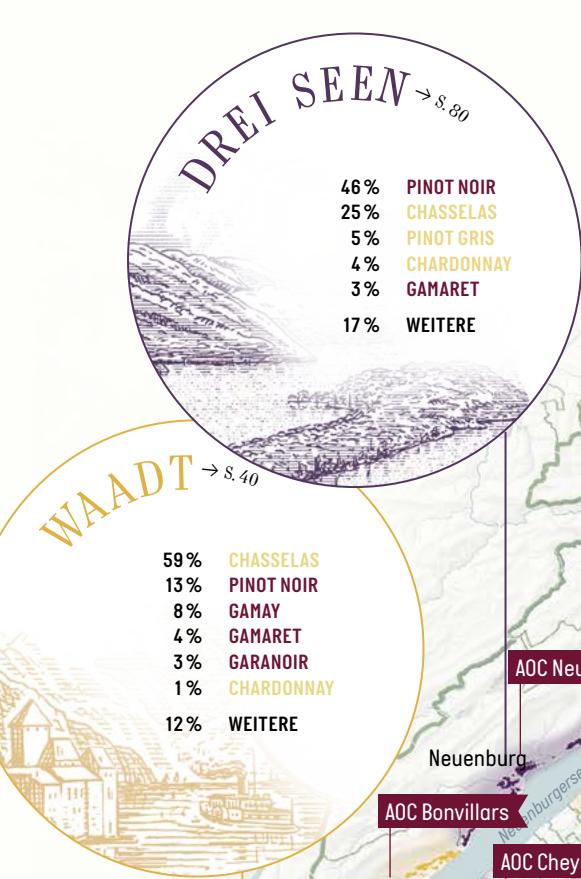
SWISS WINE



Entdecken. Probieren. Geniessen.



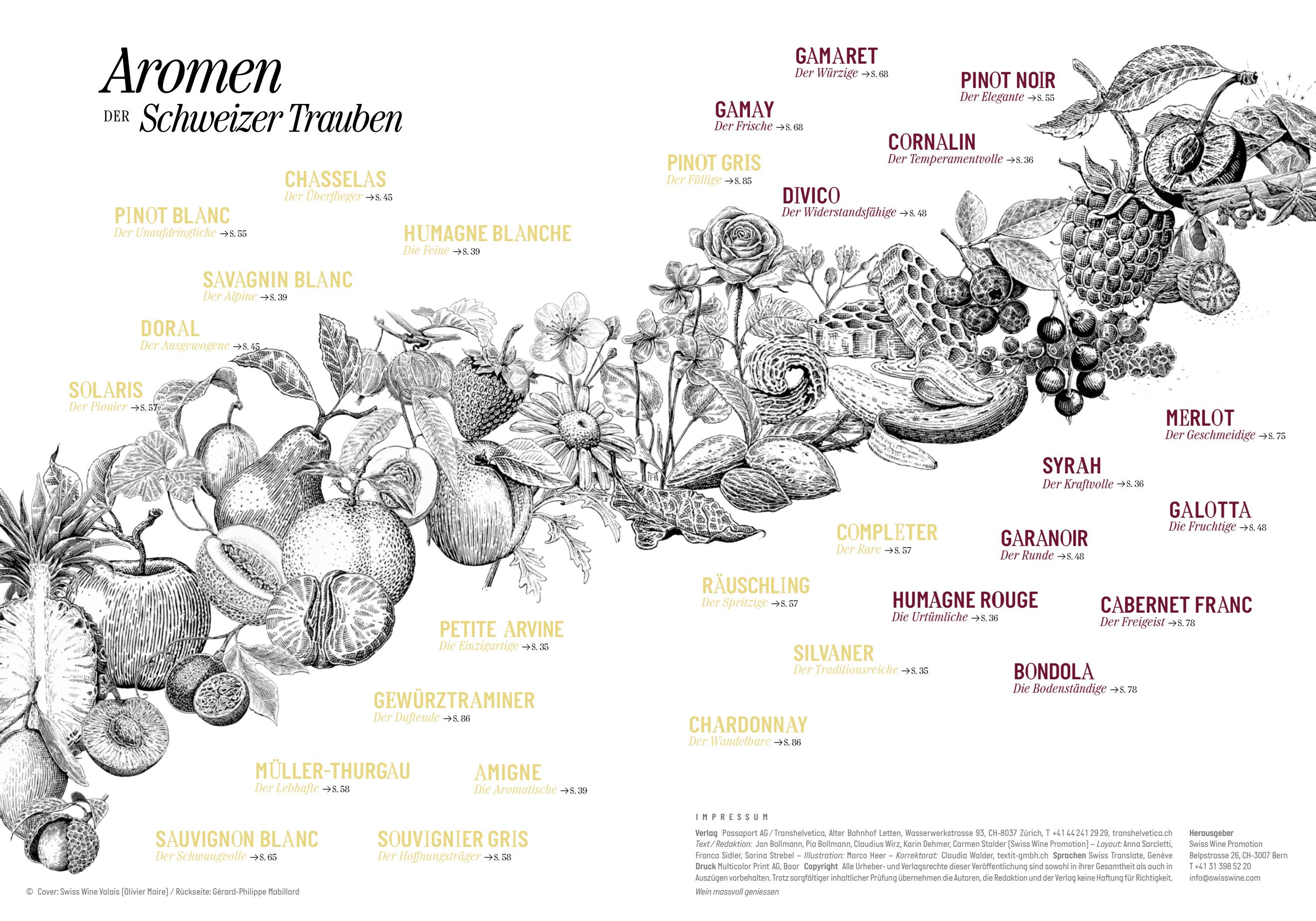
Heimat DER Schweizer Trauben



swis AOC: Appellation d'Origine Contrôlée → S. 7,60

② DOC: Denominazione di Origine Controllata → S. 74

Aromen DER Schweizer Trauben



SAUVIGNON BLANC
Der Schwungvolle →S. 65

MÜLLER-THURGAU
Der Lebhafte →S. 58

SOUVIGNIER GRIS
Der Hoffnungsträger →S. 58

SAVAGNIN BLANC
Der Alpine →S. 39

DORAL
Der Ausgewogene →S. 45

SOLARIS
Der Pionier →S. 57

CHASSELAS
Der Überflieger →S. 45

PINOT BLANC
Der Unaufdringliche →S. 55

HUMAGNE BLANCHE
Die Feine →S. 39

GEWÜRZTRAMINER
Der Duftende →S. 86

AMIGNE
Die Aromatische →S. 39

GAMARET
Der Würzige →S. 68

GAMAY
Der Frische →S. 68

PINOT GRIS
Der Füllige →S. 85

CORNALIN
Der Temperamentvolle →S. 36

DIVICO
Der Widerstandsfähige →S. 48

MERLOT
Der Geschmeidige →S. 75

SYRAH
Der Kraftvolle →S. 36

GALOTTA
Die Fruchtige →S. 48

COMPLETER
Der Rare →S. 57

GARANOIR
Der Runde →S. 48

RÄUSCHLING
Der Spritzige →S. 57

HUMAGNE ROUGE
Die Urtümliche →S. 36

CABERNET FRANC
Der Freigeist →S. 78

SILVANER
Der Traditionstreue →S. 35

BONDOLA
Die Bodenständige →S. 78

CHARDONNAY
Der Wandelbare →S. 86

IMPRESSUM

Verlag Passaport AG / Transhelvetica, Alter Bahnhof Letten, Wasserwerkstrasse 93, CH-8037 Zürich, T +41 44 241 29 29, transhelvetica.ch
Text/Redaktion: Jon Bollmann, Pia Bollmann, Claudius Wirz, Karin Dehmer, Carmen Stalder [Swiss Wine Promotion] – Layout: Anna Saracetti, Franca Sidler, Sarina Strelbel – Illustration: Marco Heer – Korrektur: Claudia Walder, textit-gmbh.ch Sprachen Swiss Translate, Genève
Druck Multicolor Print AG, Baar Copyright Alle Urheber- und Verlagsrechte dieser Veröffentlichung sind sowohl in ihrer Gesamtheit als auch in Auszügen vorbehalten. Trotz sorgfältiger inhaltlicher Prüfung übernehmen die Autoren, die Redaktion und der Verlag keine Haftung für Richtigkeit.
Wein massvoll genießen

Herausgeber
Swiss Wine Promotion
Belpstrasse 26, CH-3007 Bern
T +41 31 398 52 20
info@swisswine.com



INHALT

- Geschichte* → S. 6
Schweizer Wein auf einen Blick → S. 8

EIN JAHR IM REBBERG

- Frühling* → S. 12
Sommer → S. 16
Herbst → S. 20
Winter → S. 24

WEINBAUREGIONEN

- Wallis* → S. 30
Waadt → S. 40
Deutschschweiz → S. 50
Genf → S. 60
Tessin → S. 70
Drei Seen → S. 80

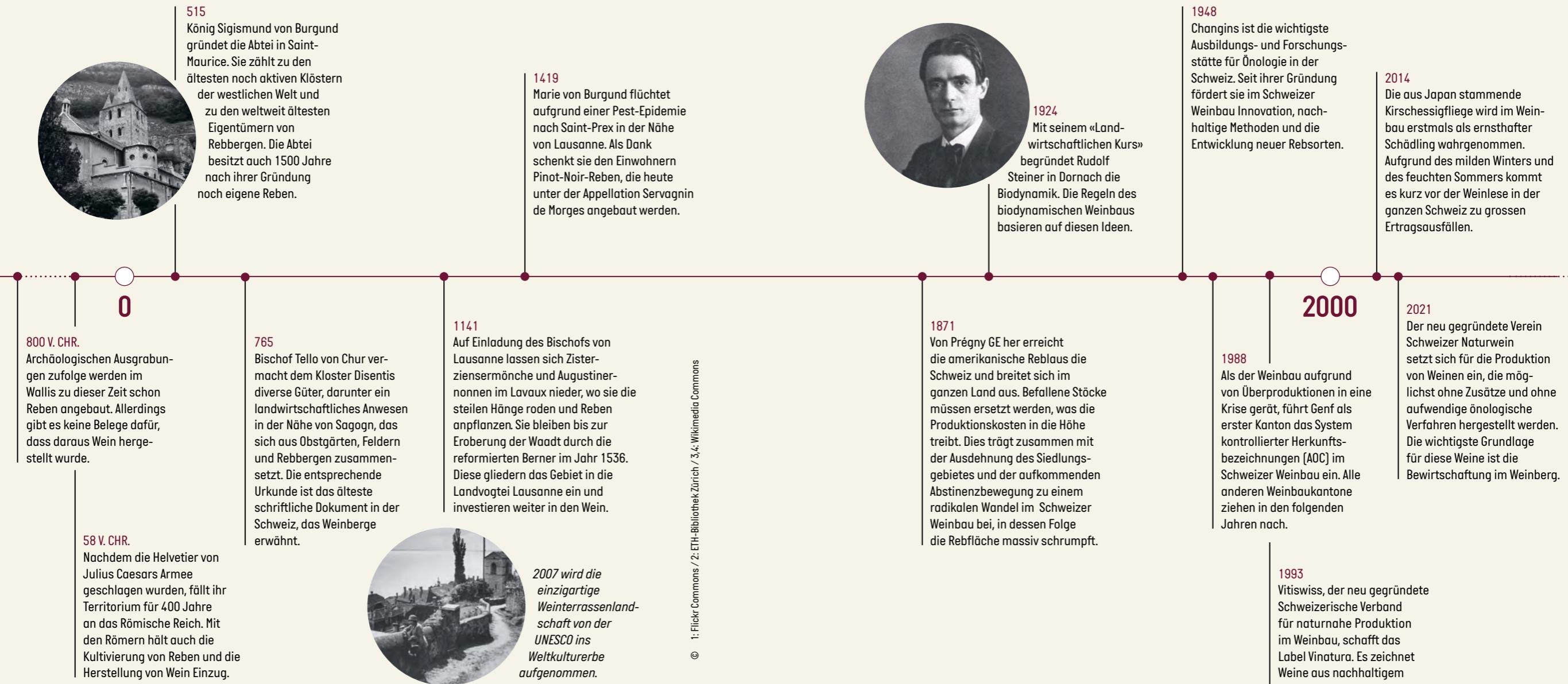
Ein Weinland von grosser Vielfalt

Die Schweiz pflegt und geniesst seit über 1500 Jahren Reben und ihre Früchte. Während dieser Zeit haben sich im Schutz der mächtigen Alpen zahlreiche Spezialitäten entwickelt, die ihren Charakter aus einem vielfältigen Terroir ziehen, unter anderem aus der intensiven Bergsonne und dem kalten Gletscherwasser. Gerne möchten wir Sie mitnehmen auf eine Entdeckungsreise zu diesen einzigartigen Schätzen.

Geschichte

auf einen Blick

Die Geschichte des Weinbaus in der Schweiz reicht bis in die Zeit der Römer zurück. In den vergangenen Jahrhunderten haben die hiesigen Winzerinnen und Winzer manche Rückschläge erlitten, ihre Anbautechniken und Weine aber auch stets weiterentwickelt.



Schweizer Wein auf einen Blick

In vielen Bereichen kann das kleine Weinland Schweiz mit den Grossen mithalten: So bauen die hiesigen Winzerinnen und Winzer eine rekordverdächtige Vielfalt an Rebsorten an. Im Einklang mit der Natur zu arbeiten, gewinnt stets an Bedeutung.

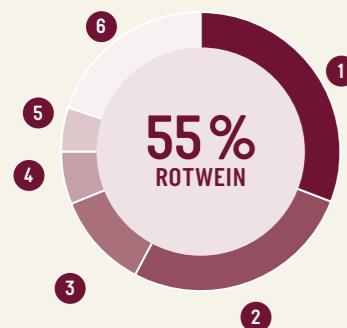
63

AOC

In den 26 Kantonen der Schweiz sind 63 AOC anerkannt.

84 Mio.

Durchschnittlich 84 Mio. Liter Wein werden im Jahr produziert. Der Pro-Kopf-Konsum in der Schweiz beträgt circa 34 Liter.



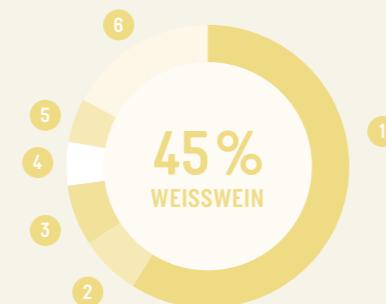
davon		
1	31 %	PINOT NOIR → S. 55
2	27 %	MERLOT → S. 75
3	11 %	GAMAY → S. 68
4	6 %	GAMARET → S. 68
5	5 %	GARANOIR → S. 48
6	20 %	WEITERE

rund **2500**

Winzerinnen und Winzer pflegen mit Leidenschaft, Handwerk und Innovationskraft die Reben der Schweiz.

rund **250**

Rebsorten gibt es in der Schweiz, wovon fast ein Drittel einheimische Sorten sind.



davon		
1	59 %	CHASSELAS → S. 45
2	7 %	MÜLLER-THURGAU → S. 58
3	7 %	CHARDONNAY → S. 86
4	5 %	SILVANER → S. 35
5	5 %	PETITE ARVINE → S. 35
6	17 %	WEITERE

14 484

Hektaren

R E B F L Ä C H E
davon:



32 %

WALLIS

→ S. 30



26 %

WAADT

→ S. 40



18 %

DEUTSCH-
SCHWEIZ

→ S. 50



9 %

GENF

→ S. 60



8 %

TESSIN

→ S. 70



7 %

DREI SEEN

→ S. 80



EIN AUGENMERK AUF SPEZIELLE REBSORTEN

SCHWEIZER ORIGINALE IM WEINBERG

Autochthone Rebsorten sind einheimische, traditionelle Reben, die seit Jahrhunderten in einer bestimmten Region wachsen. In der Schweiz sind Sorten wie Chasselas, Petite Arvine oder Humagne Rouge wichtige Träger der weinbaulichen Identität. Sie sind oft eng mit dem Klima und den Böden ihrer Herkunft verbunden und liefern charaktervolle, eigenständige Weine, die typisch für ihre Region sind.

WENIGER SPRITZEN DANK PIWI-REBEN

Pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwi) sind neu gezüchtete Trauben, die weniger anfällig für Pilzkrankheiten wie Mehltau sind. In der Schweiz sind Johanniter, Solaris & Co. auf dem Vormarsch, weil sie weniger Pflanzenschutzmittel benötigen und damit umweltfreundlicher sind. Besonders im biologischen und naturnahen Weinbau bieten sie eine nachhaltige Alternative – mit zunehmend hoher Weinqualität.

Die autochthonen und Piwi-Rebsorten sind bei den Rebsortenporträts im Regionenteil des Magazins gekennzeichnet.



NACHHALTIGER ANBAU: DIE LABELS



VINATURA

Das Label von Vitiswiss (Schweizerischer Verband für eine nachhaltige Entwicklung im Weinbau) garantiert einen umweltschonenden Anbau. vinatura.ch



IP SUISSE

Die Integrierte Produktion (IP) strebt eine möglichst naturnahe Bewirtschaftung an. Ein gewisser chemischer Pflanzenschutz ist erlaubt. ipsuisse.ch



BIO SUISSE KNOSPE

Das Label garantiert eine Produktion ohne synthetische Pestizide und chemische Düngemittel. Es gilt als strenger als die EU-Bio-Richtlinien. bio-suisse.ch



DEMETER

Der biodynamische Weinbau fokussiert auf ein harmonisches Zusammenspiel von Mensch, Pflanze, Tier und Erde. Die Anforderungen sind noch strenger als bei Bio Suisse. demeterch



EIN JAHR IM REBBERG

EIN GUTER WEIN BENÖTIGT ZU JEDER JAHRESZEIT HINGABE UND FÜRSORGE.

● Lauschiger Weg durch
die Reben: Weingebiet
bei Aarau.

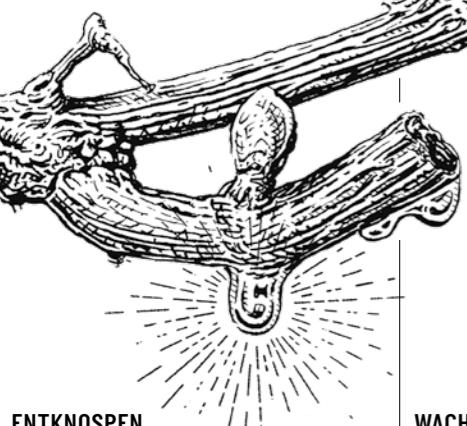
FRÜHLING

Erwachen die Reben aus dem Winterschlaf, blühen die Weinberge auf. Jetzt heisst es: ran an die Arbeit!

MÄRZ – APRIL

FREUDENTRÄNEN

Wenn es im Frühling wärmer wird und die Temperaturen regelmässig auf über 10°C klettern, erwachen die Reben aus ihrem Winterschlaf. Dann steigt der Pflanzensaft aus den Wurzeln nach oben in die Pflanzen und tränkt an den Schnittstellen des Rebstocks als klare Flüssigkeit aus. Dieses «Weinen der Reben» ist das äussere Zeichen, dass das Wachstum begonnen hat.



ENTKNOSSEN

Damit die Pflanze ihre ganze Kraft in die guten Zweige steckt, werden überschüssige und schlecht platzierte Knospen und Triebe in Handarbeit entfernt.

APRIL – MAI

KNOSPUNG

Nun schwollen die Knospen an und brechen langsam auf. Kleine, zarte Blätter entfalten sich und die ersten Triebe spritzen. In dieser Phase sind die Reben jedoch empfindlich: Spätfrost kann die jungen Triebe schädigen und die Ernte gefährden. Deshalb steigen die Winzerinnen und Winzer in kalten Nächten in die Rebberge, um die Reben mit Frostkerzen oder Beregnungsanlagen vor dem Erfrieren zu schützen.



MAI – JUNI

SELBSTBEFRUCHTUNG

Die Reben besitzen Zwitterblüten und können sich innerhalb der Blütenknospe ohne Wind, Bienen oder andere Hilfe selbst bestäuben. So entsteht aus jeder Blüte eine Beere.

WACHSTUM

Die Reben stecken viel Energie ins Längenwachstum. Sie recken sich in die Höhe und werden mit Drähten in eine Richtung gelenkt.



© Ticinowine [Olivero Venturi]

● Pergola-Erziehung:
Die traditionelle Rebbau-Methode im Tessin.

Der Einfluss des Schweizer Terroirs

Geschmack und Charakter des Weins sind geprägt vom Terrain und vom Klima im Rebberg. Und weil diese zwischen Bergen und Seen, Gletschern und Wäldern sehr vielseitig sind, kann die Schweiz mit einer verblüffenden Vielfalt an Weinen punkten.



TERRAIN

Ein Wein aus einem wilden Alpental schmeckt anders als ein Wein der gleichen Rebsorte, der in einer sanften Hügellandschaft gewachsen ist.

Alpen

Die Alpen bedecken rund 60 % der Schweiz, der Jura noch einmal 10 %. Diese Berge schützen die dahinter liegenden Weinregionen wie etwa das Wallis vor kalten Winden und schlechtem Wetter.

Bodentypen

Die lebendige Tektonik der Alpen führt zu einer enormen Vielfalt an Böden. Es gibt Parzellen mit geringer Bodentiefe, wo nur einige Dezimeter Erde über dem Gestein liegen, während andere über meterdicke Schichten humusreicher, kalkhaltiger, lehmiger oder sandiger Erde verfügen. Darunter kommen je nach Lage Fels, Schiefer, Gneis, Kies, Geröll, Schutt von Erdrutschern oder Schwemmkügel aus Sedimentablagerungen von Flüssen.

Gelände

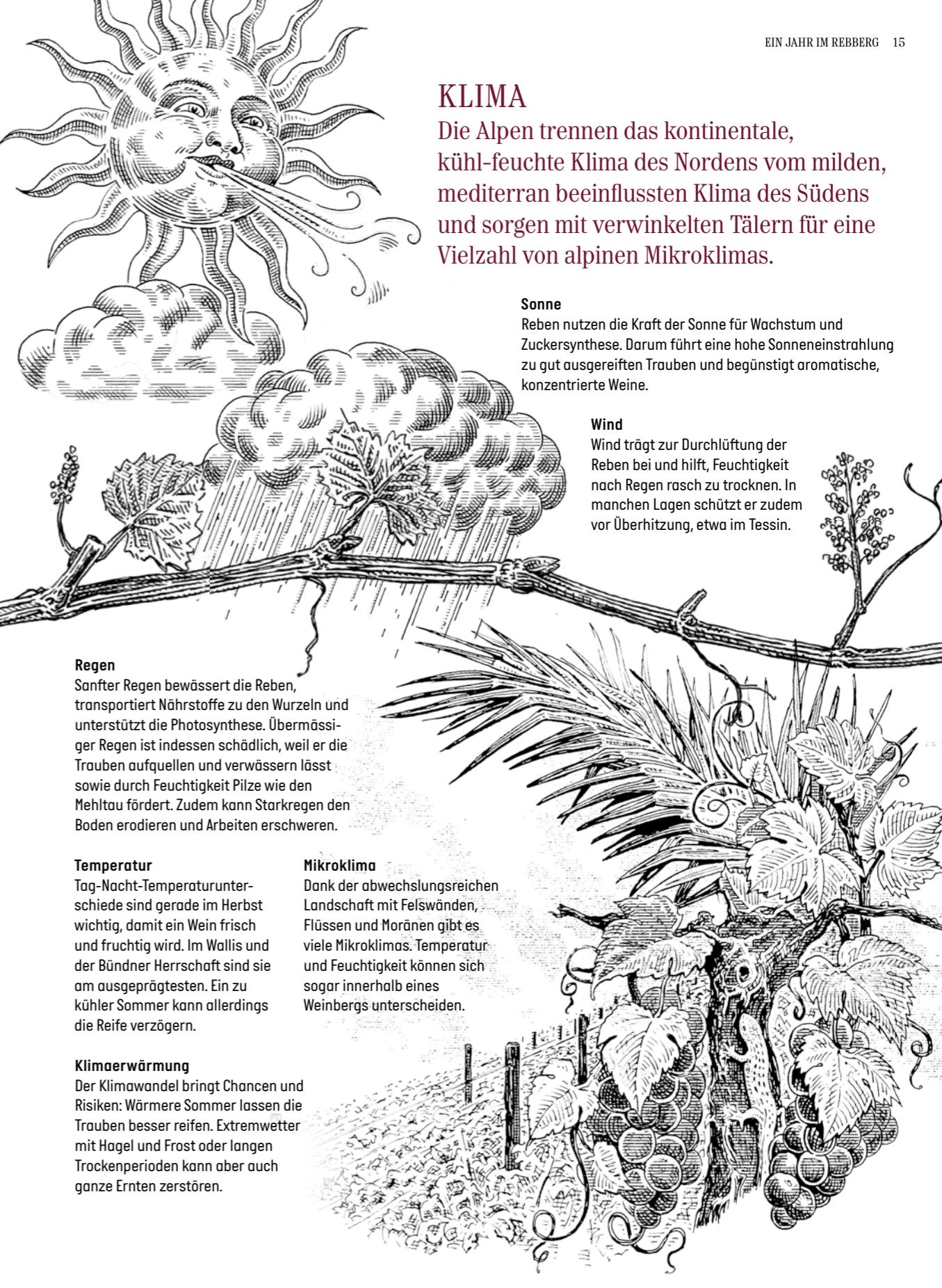
Steile Rebberge – etwa im Lavaux – bekommen viel Sonne ab und lassen Regen gut abfliessen. Flache, einfacher zu bewirtschaftende Lagen sind demgegenüber wegen den feuchteren Böden anfälliger für Krankheiten.

WASSER

An den Ufern aller grossen Schweizer Seen und auch entlang der Flussläufe wachsen Reben. Im Sommer reflektiert das Wasser die Sonne, im Winter schützt es vor Frost.

Gletscher

In der letzten Eiszeit war die Schweiz grösstenteils von einer dicken Eisschicht bedeckt. Nach ihrem Abschmelzen hat sie Hügel aus Schutt und Gesteinsbrocken zurückgelassen, die heute vielerorts den Untergrund prägen.



Ausrichtung

Süd- oder Südwesthänge erhalten am meisten Sonnenlicht. Das hilft den Trauben, gut zu reifen und ihre Aromen zu entwickeln.

Regen

Sanfter Regen bewässert die Reben, transportiert Nährstoffe zu den Wurzeln und unterstützt die Photosynthese. Übermässiger Regen ist indessen schädlich, weil er die Trauben aufquellen und verwässern lässt sowie durch Feuchtigkeit Pilze wie den Mehltau fördert. Zudem kann Starkregen den Boden erodieren und Arbeiten erschweren.

Temperatur

Tag-Nacht-Temperaturunterschiede sind gerade im Herbst wichtig, damit ein Wein frisch und fruchtig wird. Im Wallis und der Bündner Herrschaft sind sie am ausgeprägtesten. Ein zu kühler Sommer kann allerdings die Reife verzögern.

Mikroklima

Dank der abwechslungsreichen Landschaft mit Felswänden, Flüssen und Moränen gibt es viele Mikroklimas. Temperatur und Feuchtigkeit können sich sogar innerhalb eines Weinbergs unterscheiden.

Klimaerwärmung

Der Klimawandel bringt Chancen und Risiken: Wärmere Sommer lassen die Trauben besser reifen. Extremwetter mit Hagel und Frost oder langen Trockenperioden kann aber auch ganze Ernten zerstören.

KLIMA

Die Alpen trennen das kontinentale, kühl-feuchte Klima des Nordens vom milden, mediterran beeinflussten Klima des Südens und sorgen mit verwinkelten Tälern für eine Vielzahl von alpinen Mikroklimas.

Sonne

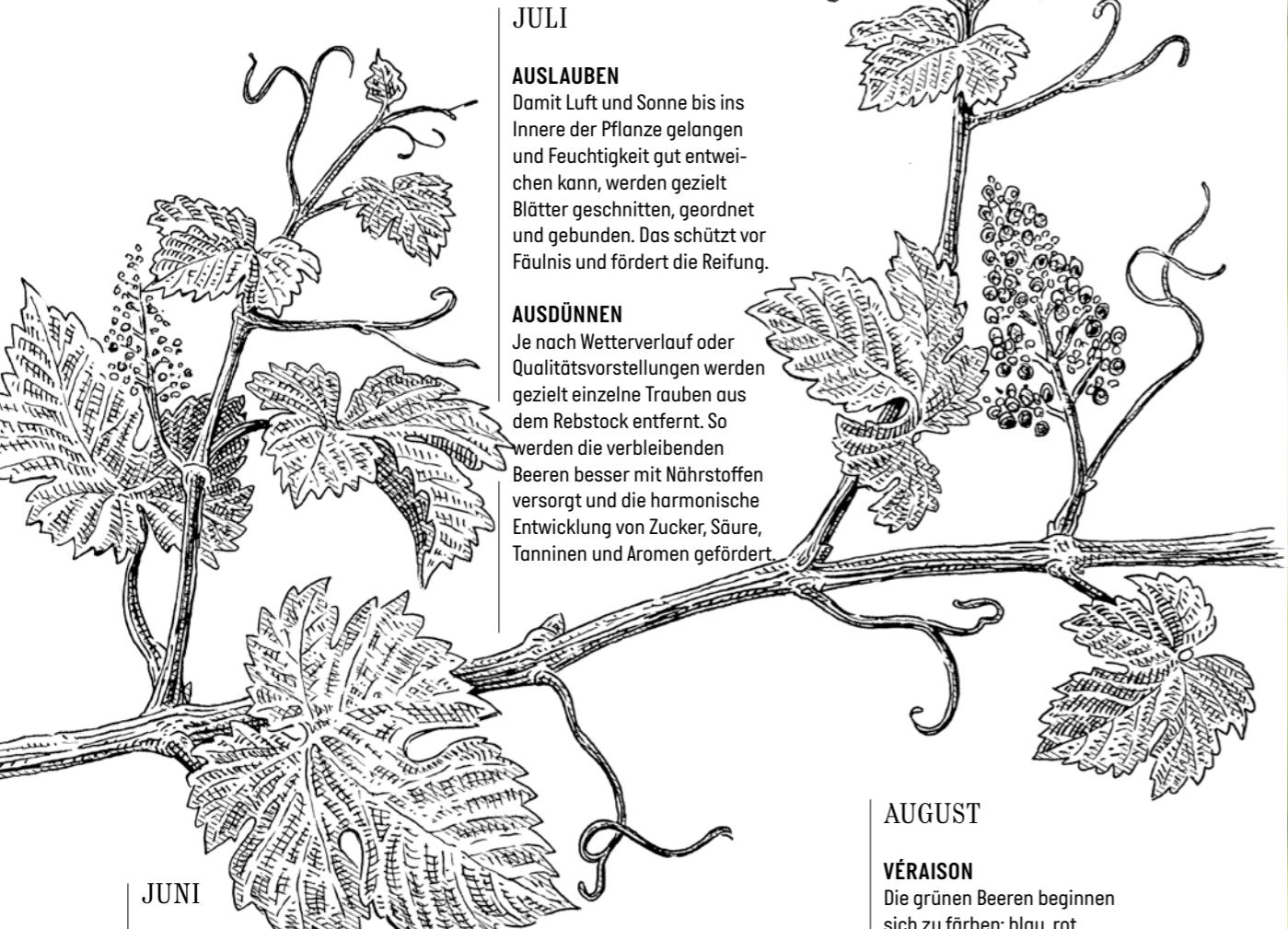
Reben nutzen die Kraft der Sonne für Wachstum und Zuckersynthese. Darum führt eine hohe Sonneneinstrahlung zu gut ausgereiften Trauben und begünstigt aromatische, konzentrierte Weine.

Wind

Wind trägt zur Durchlüftung der Reben bei und hilft, Feuchtigkeit nach Regen rasch zu trocknen. In manchen Lagen schützt er zudem vor Überhitzung, etwa im Tessin.

SOMMER

Im Rebberg herrscht Hochsaison:
Jetzt entscheidet sich, wie die Trauben
reifen und was später ins Fass kommt.



JUNI

HIMMELWÄRTS

Die Triebe wachsen bis zu 20 Zentimeter pro Tag.

FRUCHTANSATZ

Ist die Befruchtung geglückt, werden nun kleine grüne Kugelchen sichtbar: Sie sind noch hart, sauer und weit entfernt von Genuss.

JULI

AUSLAUBEN

Damit Luft und Sonne bis ins Innere der Pflanze gelangen und Feuchtigkeit gut entweichen kann, werden gezielt Blätter geschnitten, geordnet und gebunden. Das schützt vor Fäulnis und fördert die Reifung.

AUSDÜNNEN

Je nach Wetterverlauf oder Qualitätsvorstellungen werden gezielt einzelne Trauben aus dem Rebstock entfernt. So werden die verbleibenden Beeren besser mit Nährstoffen versorgt und die harmonische Entwicklung von Zucker, Säure, Tanninen und Aromen gefördert.



AUGUST

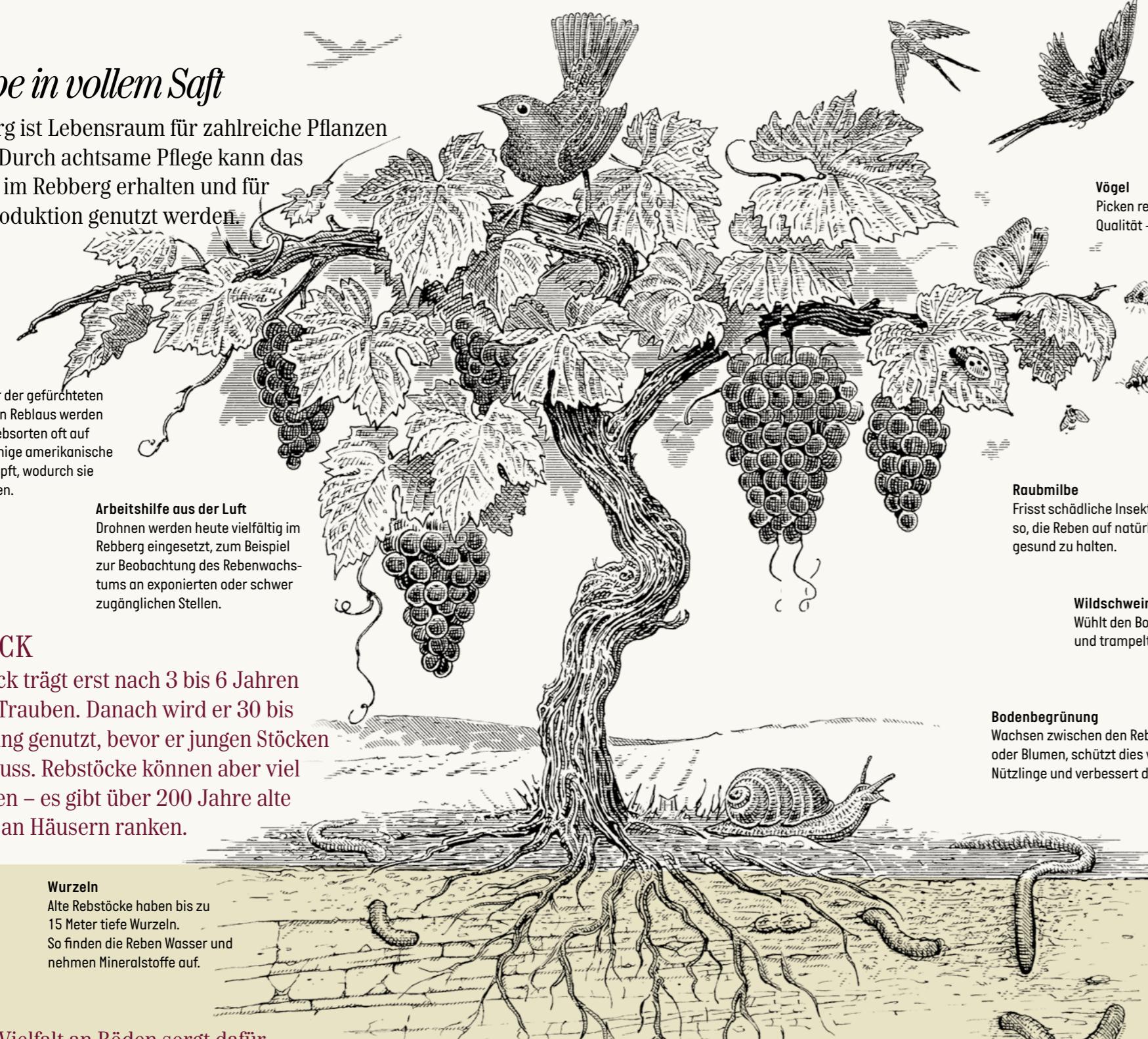
VÉRAISON

Die grünen Beeren beginnen sich zu färben: blau, rot, goldgelb. Sie verlieren an Säure und werden weicher, süßer und saftiger. Der Endspurt Richtung Ernte beginnt.



Die Rebe in vollem Saft

Der Rebberg ist Lebensraum für zahlreiche Pflanzen und Tiere. Durch achtsame Pflege kann das Ökosystem im Rebberg erhalten und für die Weinproduktion genutzt werden.



Veredeln

Zum Schutz vor der gefürchteten amerikanischen Reblaus werden europäische Rebsorten oft auf widerstandsfähige amerikanische Wurzeln gepfropft, wodurch sie resistent werden.

Arbeitshilfe aus der Luft

Drohnen werden heute vielfältig im Rebberg eingesetzt, zum Beispiel zur Beobachtung des Rebenwachstums an exponierten oder schwer zugänglichen Stellen.

REBSTOCK

Ein Rebstock trägt erst nach 3 bis 6 Jahren die ersten Trauben. Danach wird er 30 bis 40 Jahre lang genutzt, bevor er jungen Stöcken weichen muss. Rebstöcke können aber viel älter werden – es gibt über 200 Jahre alte Reben, die an Häusern ranken.

Wurzeln

Alte Rebstöcke haben bis zu 15 Meter tiefe Wurzeln. So finden die Reben Wasser und nehmen Mineralstoffe auf.

BODEN

Die grosse Vielfalt an Böden sorgt dafür, dass dieselbe Wein je nach Standort ganz anders schmeckt: einmal leicht & fruchtig, dann wieder kräftig & mineralisch.

Lebensgrundlage

Die Zusammensetzung des Bodens beeinflusst, wie viel Wasser und Nährstoffe die Rebe bekommt, wie tief sie wurzeln kann und wie warm es um die Wurzeln ist.

TIERE

Im Rebberg lebt eine Vielzahl an Tieren, welche den Weinbau fördern oder auch behindern können.

Vögel

Picken reife Trauben und mindern dadurch Ertrag und Qualität – im schlimmsten Fall kurz vor der Ernte.

Kirschessigfliege

Legt Eier in reife Beeren, die dadurch faulen. Ein gefürchteter Schädling bei feuchtem, warmem Wetter.

Reh

Knabbert im Frühjahr junge Triebe und Blätter an, was das Wachstum der Reben stört.

Marienkäfer

Vertilgt grosse Mengen an Blattläusen – bis zu 50 Stück pro Tag!

Wildschwein

Wühlt den Boden auf, frisst Trauben und trampelt ganze Rebzeilen nieder.

Bodenbegrünung

Wachsen zwischen den Reben Gräser, Kräuter oder Blumen, schützt dies vor Erosion, fördert Nützlinge und verbessert die Bodenstruktur.

Regenwurm

Verbessert die Bodenqualität und sorgt für Luft und Nährstoffe rund um die Wurzeln.

Sand

Weine von sandigen Böden, z.B. punktuell im Tessin und Wallis, reifen früh, was sie leicht, fruchtig und duftig macht – oft mit zarter Struktur.

Lehm

Lehmige Böden, z.B. in der Deutschschweiz, speichern Wasser gut und geben es langsam an die Reben ab. Das sorgt für weiche, runde Weine.

Schiefer

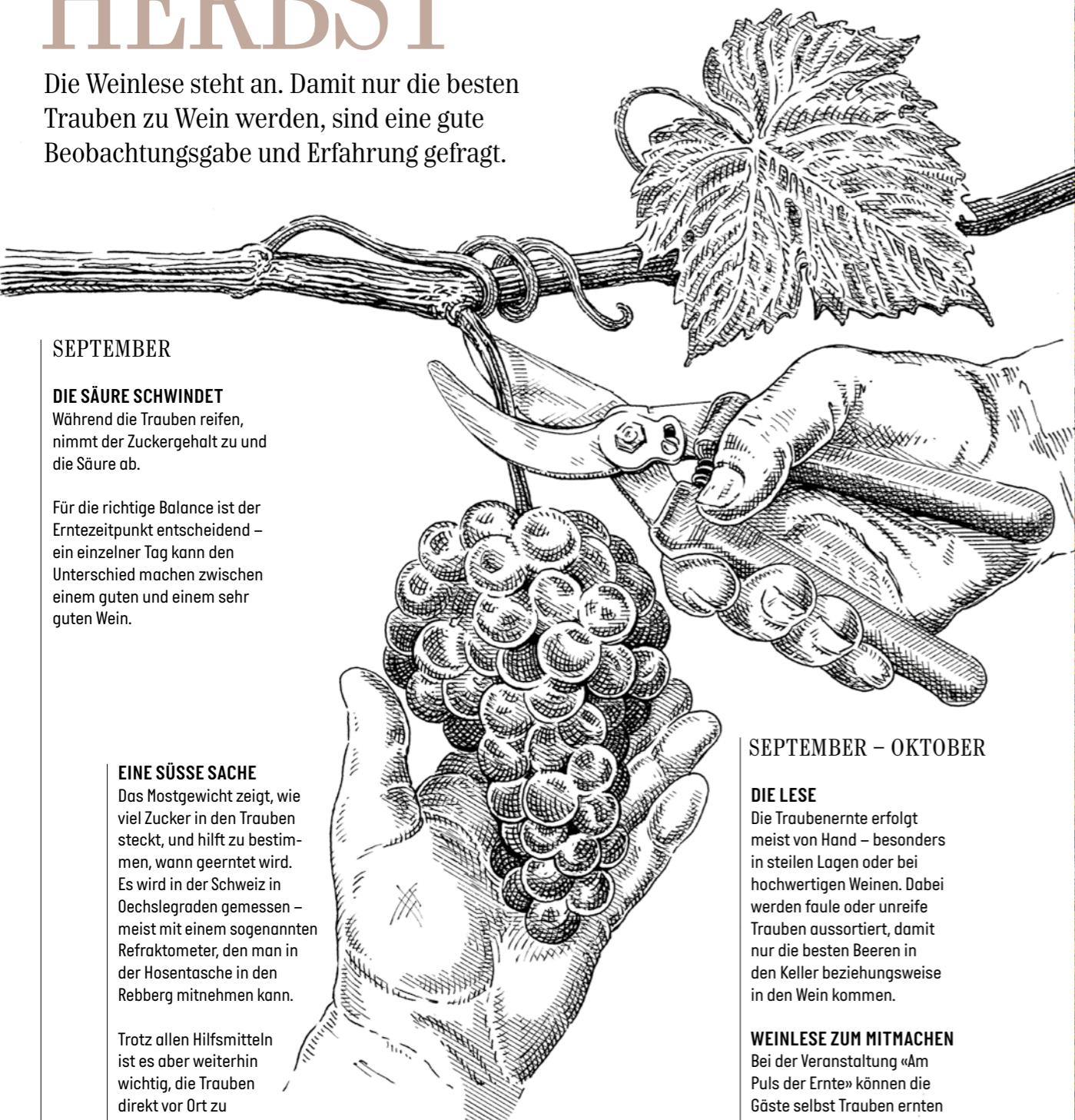
Der Schiefer, z.B. im Wallis und Graubünden, gibt die gespeicherte Wärme langsam an die Reben ab, was zu würzigen und kräftigen Weinen führt.

Kalk

Trockene Kalkböden, z.B. im Jura oder Genferseegebiet, begünstigen eine langsame Reifung. Das fördert frische, elegante, fein strukturierte Weine mit einer guten Säure.

HERBST

Die Weinlese steht an. Damit nur die besten Trauben zu Wein werden, sind eine gute Beobachtungsgabe und Erfahrung gefragt.



SEPTEMBER

DIE SÄURE SCHWINDET

Während die Trauben reifen, nimmt der Zuckergehalt zu und die Säure ab.

Für die richtige Balance ist der Erntezeitpunkt entscheidend – ein einzelner Tag kann den Unterschied machen zwischen einem guten und einem sehr guten Wein.

EINE SÜSSE SACHE

Das Mostgewicht zeigt, wie viel Zucker in den Trauben steckt, und hilft zu bestimmen, wann geerntet wird. Es wird in der Schweiz in Oechslegraden gemessen – meist mit einem sogenannten Refraktometer, den man in der Hosentasche in den Rebberg mitnehmen kann.

Trotz allen Hilfsmitteln ist es aber weiterhin wichtig, die Trauben direkt vor Ort zu probieren, um mit allen Sinnen den Reifegrad zu bestimmen.

SEPTEMBER – OKTOBER

DIE LESE

Die Traubenernte erfolgt meist von Hand – besonders in steilen Lagen oder bei hochwertigen Weinen. Dabei werden faule oder unreife Trauben aussortiert, damit nur die besten Beeren in den Keller beziehungsweise in den Wein kommen.

WEINLESE ZUM MITMACHEN

Bei der Veranstaltung «Am Puls der Ernte» können die Gäste selbst Trauben ernten und ihren Weg vom Rebberg bis ins Glas miterleben.

ampulsderernte.ch

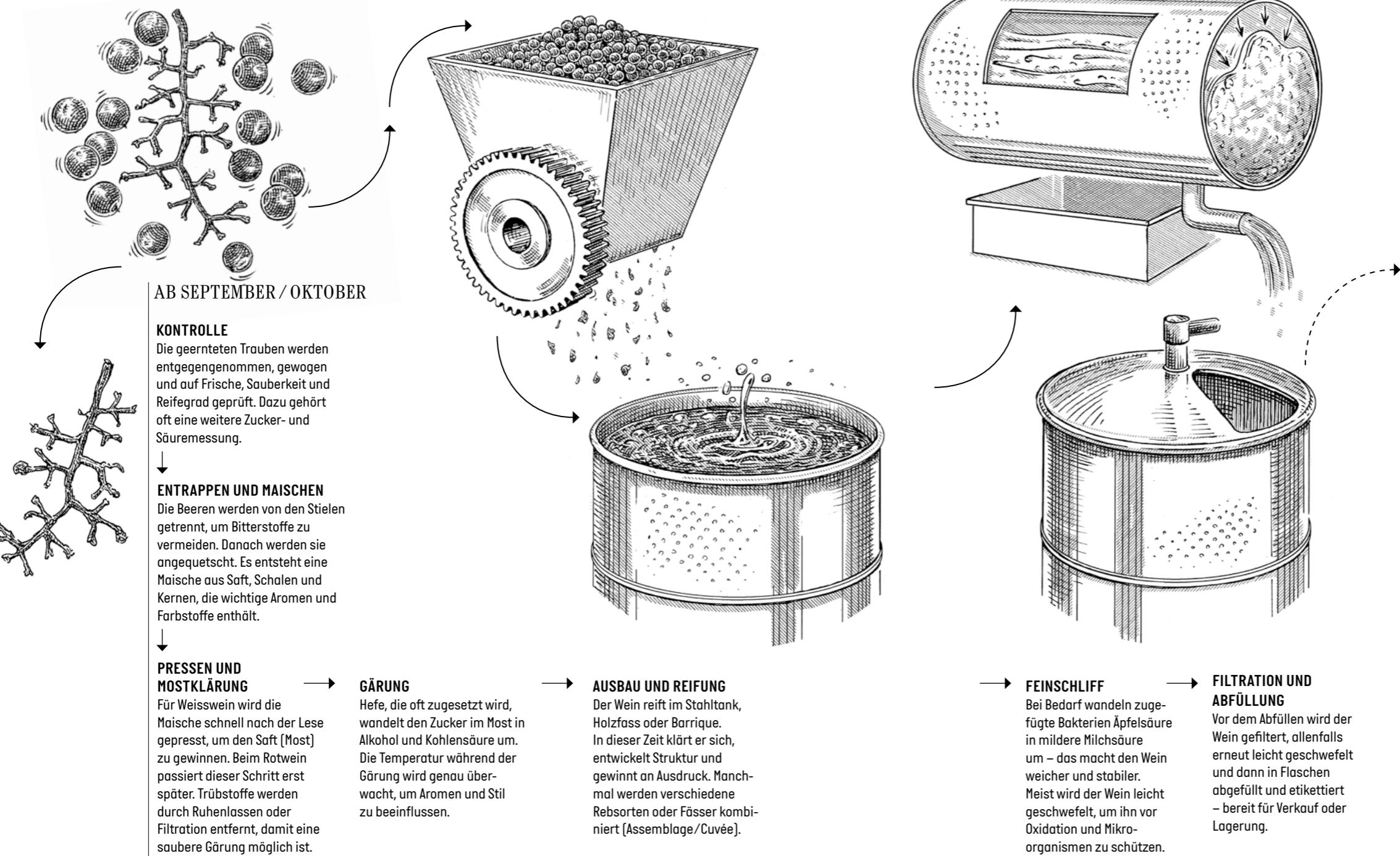


© Jean Margelisch

• Farbenspektakel: An den terrassierten Hängen präsentiert sich der Herbst besonders schön.

Es gärt im Keller

Die Vinifizierung ist der Prozess, bei dem die Kellermeisterinnen und -meister aus den Trauben Saft pressen, diesen vergären, in Tanks oder Fässern reifen lassen und schliesslich abfüllen. Dabei erhält der Wein durch Trauben, Handgriffe und Leidenschaft seinen ureigenen Charakter.



WEIN-TYPEN

ROTWEIN

Der Saft von roten Trauben wird gemeinsam mit Schalen und Kernen vergärt [Maischegärung]. Dabei lösen sich Farbe, Tannine und Aromen, die dem Wein seinen kräftigen Charakter geben.

ROSÉ

Entsteht aus roten Trauben, die nur kurz auf der Maische verbleiben – meist wenige Stunden. Dadurch bekommt der Wein eine zartrosa bis leuchtend hellrote Farbe.

WEISSWEIN

Kann aus roten oder weissen Trauben gewonnen werden. Nach dem Pressen wird Weisswein meist sofort vergoren, ohne dass Schalen oder Kerne lange mit dem Saft in Kontakt bleiben. Entsteht er aus roten Trauben, trägt er die Bezeichnung Blanc de Noir.

SCHAUMWEIN

Durchläuft eine zweite Gärung, bei der im Wein Kohlensäure entsteht. Diese Gärung findet in der Flasche [Méthode traditionelle] oder im Drucktank statt.

SÜSSWEIN

Damit bei der Herstellung viel natürlicher Zucker in den Trauben bleibt, werden die Beeren besonders konzentriert (z.B. durch Edelfäule, Trocknung, Frost) oder die Gärung wird früh gestoppt.

ORANGE WINE

Entsteht aus weissen Trauben, die wie Rotwein auf der Maische gären. Der orangefarbene Wein ist oft ungefiltert, nicht geschwefelt und zeichnet sich durch unkonventionelle Aromen aus.

NATURWEIN

Wird ohne Zusatzstoffe, mit Naturhefen und minimaler Technik hergestellt. Meist wird kein Schwefel zugesetzt, was zu ungewöhnlichen, wilden Weinstilen führt.

● Winterstimmung:
Ruhezeit in einem
Rebberg in Saillon.



© Gérard Raymond

WINTER

Im Rebberg herrscht Ruhe und die Rebstöcke fallen in den Winterschlaf. Doch für die Winzerinnen und Winzer bleibt keine Zeit zum Ausruhen.

JANUAR – FEBRUAR

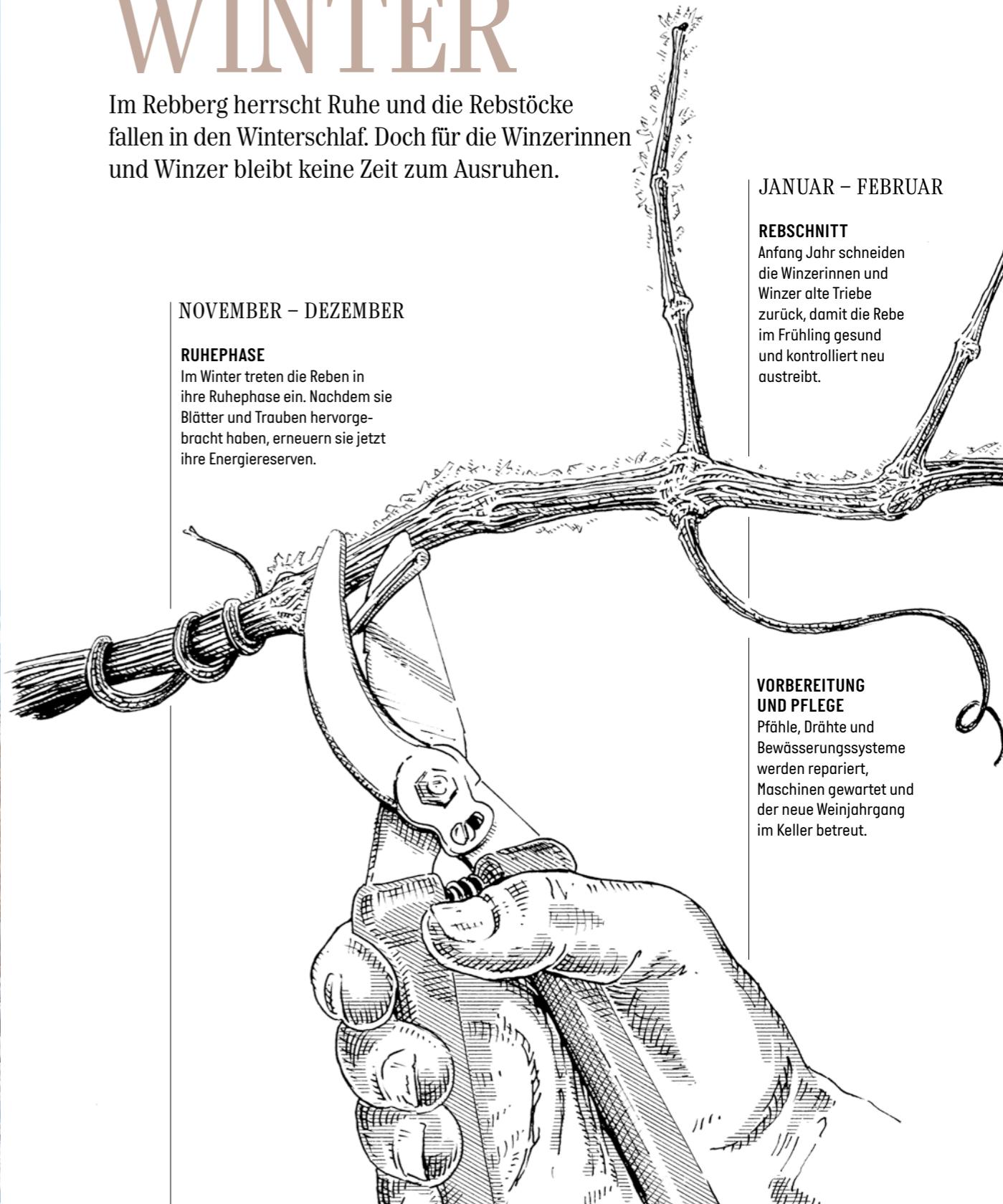
REBSCHNITT

Anfang Jahr schneiden die Winzerinnen und Winzer alte Triebe zurück, damit die Rebe im Frühling gesund und kontrolliert neu austreibt.

NOVEMBER – DEZEMBER

RUHEPHASE

Im Winter treten die Reben in ihre Ruhephase ein. Nachdem sie Blätter und Trauben hervorgebracht haben, erneuern sie jetzt ihre Energiereserven.

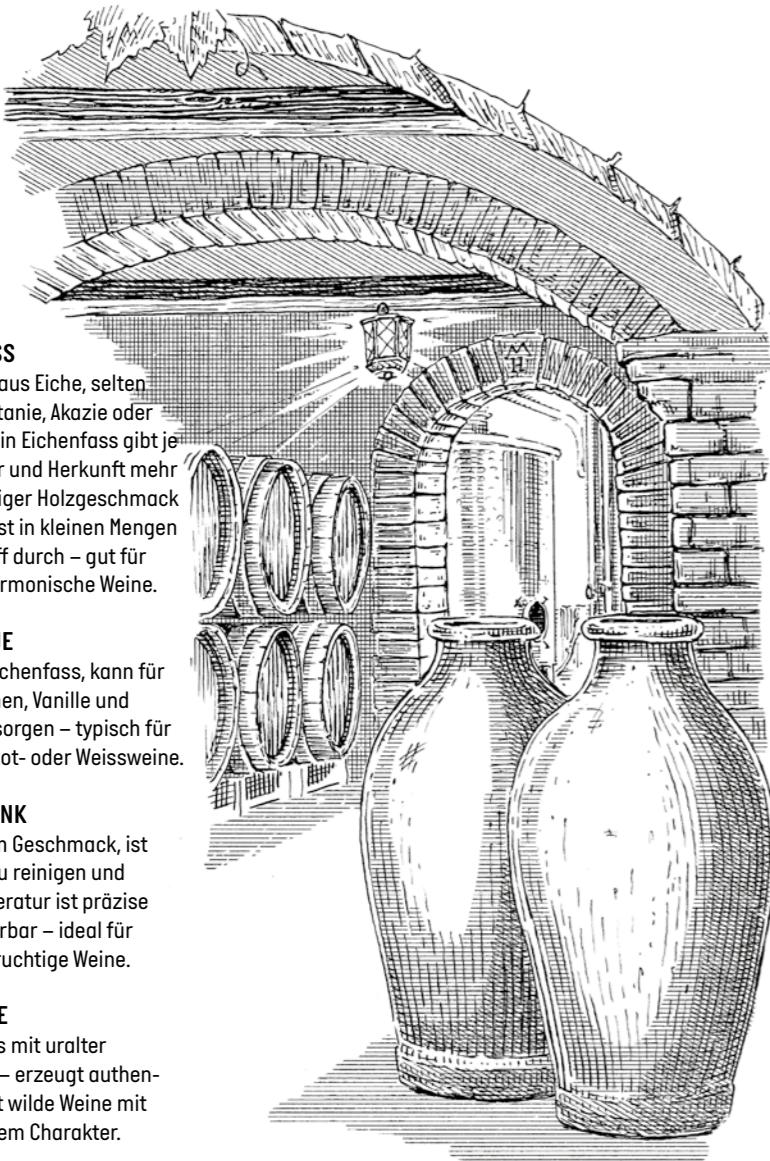


VORBEREITUNG UND PFLEGE

Pfähle, Drähte und Bewässerungssysteme werden repariert, Maschinen gewartet und der neue Weinjahrgang im Keller betreut.

Der Wein reift

Wein kann in verschiedenen Gefässen reifen, die Wahl beeinflusst Geschmack, Stil und Reifeverlauf.



HOLZFASS

Meistens aus Eiche, selten auch Kastanie, Akazie oder Kirsche. Ein Eichenfass gibt je nach Alter und Herkunft mehr oder weniger Holzgeschmack ab. Es lässt in kleinen Mengen Sauerstoff durch – gut für runde, harmonische Weine.

BARRIQUE

Kleines Eichenfass, kann für Röstaromen, Vanille und Struktur sorgen – typisch für kräftige Rot- oder Weissweine.

STAHLTANK

Neutral im Geschmack, ist einfach zu reinigen und die Temperatur ist präzise kontrollierbar – ideal für frische, fruchtige Weine.

AMPHORE

Tongefäß mit uralter Tradition – erzeugt authentische, oft wilde Weine mit natürlichem Charakter.

WAS LANGE WÄHRT ...

Die Reifedauer eines Weins ist sehr unterschiedlich. Einige leichte Weissweine sind schon nach wenigen Monaten trinkreif [z.B. der Non Filtré → S.84], während kräftige Rotweine oder edle Barriqueweine oft mehrere Jahre im Fass und in der Flasche reifen.

GUT VERSCHLOSSEN

Weinflaschen haben unterschiedliche Verschlüsse – jeder hat seine Vor- und Nachteile.

- Klassische Naturkorken sind atmungsaktiv, können aber Korkgeschmack [«Zapfen»] verursachen.
- Drehverschlüsse sind praktisch, dicht und sicher – besonders bei jungen, frischen Weinen.
- Plastikzapfen sind günstig und vermeiden Korkfehler, lassen aber oft weniger Sauerstoff durch.
- Glaskorken sind elegant, wiederverwendbar und neutral im Geschmack – aber teuer in der Herstellung. Auch sie lassen weniger Sauerstoff durch.

WEINFLASCHEN

Weinflaschen gibt es in vielen Formen und Grössen, oft mit Bezug zur Region oder zum Weinstil. Die Bordeauxflasche hat gerade Schultern, die Burgunderflasche ist bauchiger, und die schlanken Schlegelflasche hat einen langen Hals.



Halbe Flasche: 0,375l
Normalflasche: 0,75l
Magnum: 1,5l
Doppelmagnum: 3l
Methusalem: 6l

© Swiss Wine [Brailard Guillaume]



WEINWISSEN

Der kostenlose Online-Kurs «Swiss Wine Campus» führt durch alle sechs Weinregionen der Schweiz und vermittelt spielerisch Wissen über Rebsorten, Terroirs und Genuss – für alle, vom Anfänger bis zur Expertin. swisswine-campus.ch

WEINBAU- REGIONEN

EINE EINMALIGE VIELFALT AN LANDSCHAFTEN UND REBSORTEN, DIE EINE REISE WERT SIND.

- Kunstvoll: Die Trockenmauern stützen die steilen Weinbergterrassen von Sion.

WALLIS

DAS *Terroir*



 Die spektakulären, oft terrassierten Rebberge des wichtigsten Schweizer Weinbaugebiets erstrecken sich entlang der oberen Rhone. Mit seiner Weinbautradition und der beeindruckenden Rebenvielfalt, darunter zahlreiche einheimische und historische Sorten, ist das Wallis ein wahres önologisches Paradies.

HOHE BERGE UND EIN BREITES FLUSSLAT, VIEL HANDARBEIT UND HISTORISCHE REBSORTEN

KLIMA

Das Tal wurde durch Gletscher geformt, die sich vor 20 000 Jahren zurückgezogen haben. Es geniesst ein besonders trockenes und sonniges Klima. Verstärkt durch einen kräftigen und heissen Wind, begünstigt dieses Mikroklima den Anbau von Reben in höheren Lagen als in anderen Regionen des Landes.

TERRASSEN

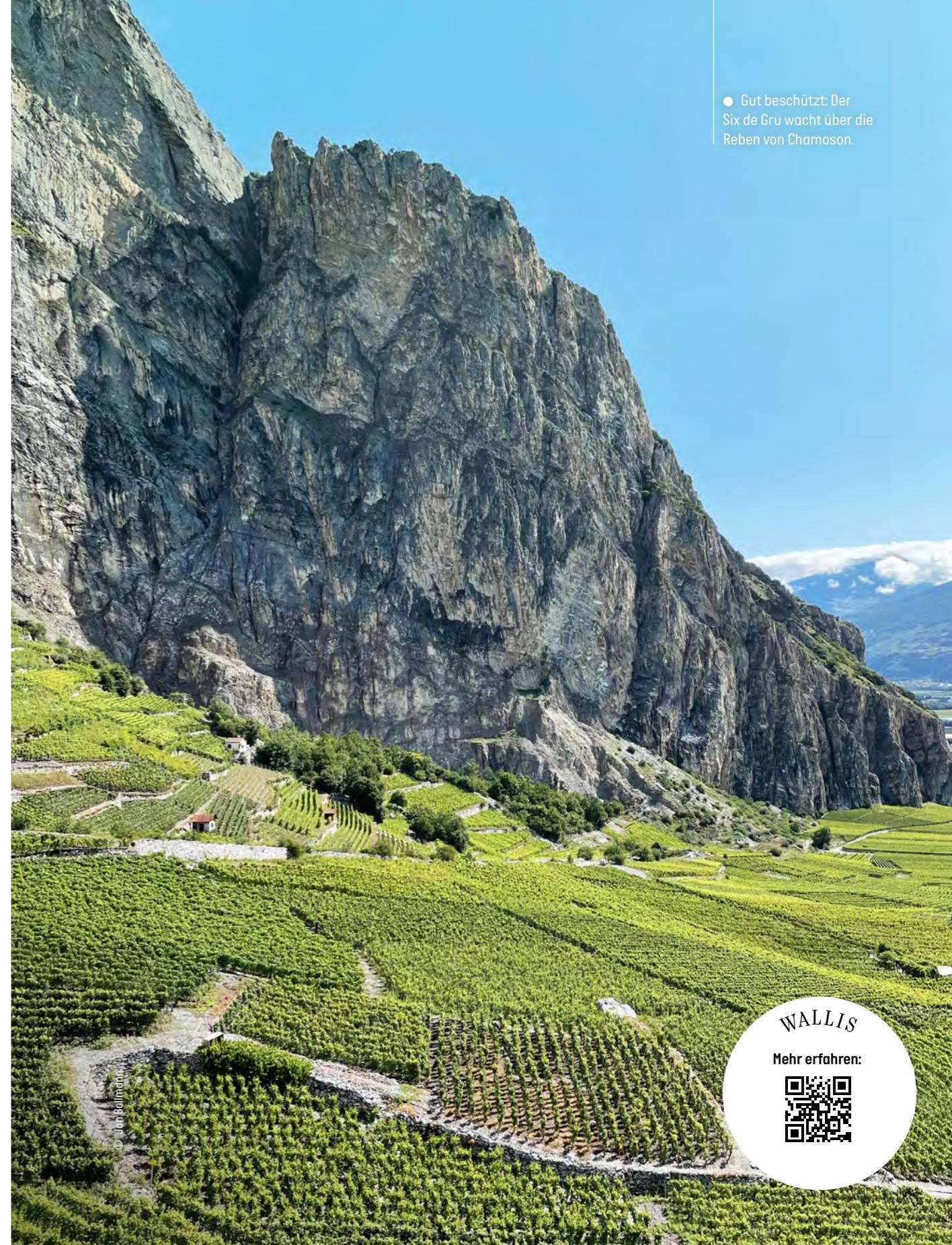
Die charakteristischen, ohne Mörtel gebauten Trockensteinmauern halten die Erde auf den oft in steilem Gelände gelegenen Weinterrassen zusammen. Sie dienen auch als Zufluchtsort für Tierarten wie die Grüne Eidechse oder den Wiedehopf. Alle Trockenmauern des Wallis aneinandergereiht würden eine Länge von über 3000 Kilometer ergeben.

GLETSCHERWASSER

Um die oft geringen Niederschläge in der Region zu kompensieren, wird seit Jahrhunderten Schmelzwasser von den Alpengipfeln zur Bewässerung genutzt, welches durch Kanäle, genannt Suonen [franz. Bisse], entlang der Felsen zu den Rebbergen geleitet wird.

KAKTEEN

Sechs ursprünglich aus Mexiko stammende Kaktusarten, auch Kaktusfeigen genannt, finden an den Hängen des Wallis besonders sonnige und trockene Parzellen, wo sie sich in den Böden, den Mauern und der Umgebung der Weinberge ansiedelten.



● Gut beschützt: Der Six de Gru wacht über die Reben von Chamoson.

WALLIS

Mehr erfahren:



Unterwegs auf Terrassen und in Tälern.

1 GLETSCHERWEIN GRIMENTZ

Das Val d'Anniviers ist bekannt für seinen Gletscherwein, der nicht käuflich zu erwerben ist. Im Rahmen einer Führung durch die Burgergemeinde kann man allerdings davon kosten.

valdanniviers.ch

2 GUÉRITES

Inmitten der Weinberge finden sich immer wieder Hütten, Guérites genannt. Auch wenn sie meist nur Unterstände zur Aufbewahrung von Gerätschaften sind, handelt es sich oft um kleine architektonische Juwelen, die zum Teil vor Jahrhunderten gebaut worden sind.

3 MAISON DE LA PETITE ARVINE

Ein modernes Holzhaus, das ganz dem Walliser Star «Petite Arvine» gewidmet ist. Die Önothek, der Terroir-Laden und das Atelier in Fully laden zum Degustieren, Austauschen und Staunen ein.

maisonpetitesarvines.ch

4 CHÂTEAU DE VILLA SIERRE

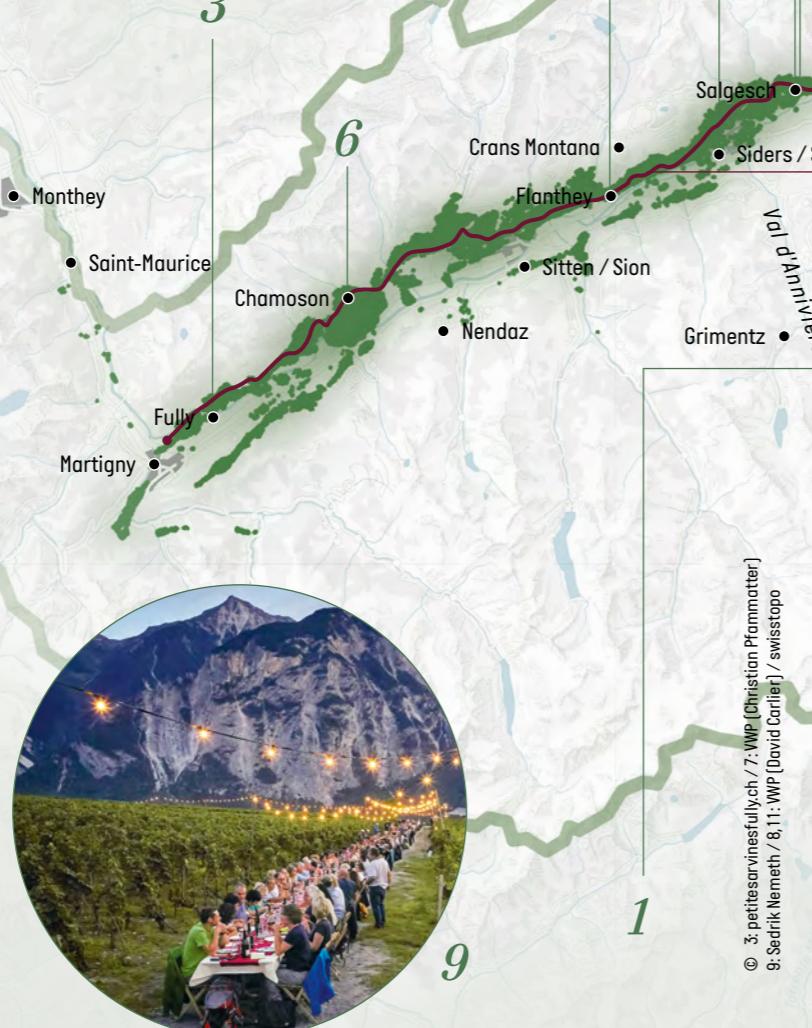
Dieses Herrenhaus aus dem 16. Jahrhundert beherbergt eine Önothek, die mit über 600 Walliser Weinen – der grössten Auswahl weit und breit – aufwarten kann. Ein Restaurant bietet zudem das ganze Jahr über die prestigeträchtigsten Produkte der Walliser Region an, darunter das berühmte Raclette AOP Valais.

chateaudevillasierre.ch

5 MUSÉE DU VIN

Das Weinmuseum liegt im Herzen des Wallis und umfasst zwei Ausstellungsorte, die durch einen sechs Kilometer langen Weinweg miteinander verbunden sind. Die verschiedenen Ausstellungen – temporäre in Sierre und permanente in Salgesch – richten sich sowohl an Weinliebhaber als auch an Besucherinnen, die mehr über die Region erfahren möchten.

musee du vin valais.ch



4

10

1

9

MAR LA FÊTE DE LA TAILLE

Das Rebschnittfest in Chamoson ist zu einem unverzichtbaren Termin geworden, der den Beginn des Frühlings markiert – mit einem Spaziergang durch die Weinberge, einem Kurs zum Rebschnitt und einem rustikalen Essen mit Musik.

chamoson.com



8



6

APR BARRIQUE-RENNEN SALGESCH

Während des Barrique-Rennens rollen Zweierteams möglichst schnell ein Barrique-Fass durch einen Parcours. Natürlich folgt der sportlichen Betätigung Speis und Trank aus der nächsten Umgebung.

salgesch.ch

7

MAI OFFENE WEINKELLER

Jedes Jahr im Frühling öffnen fast 250 Weinkeller am Auffahrtswochenende für drei Tage ihre Türen.

offene-weinkeller-wallis.ch

8

AUG TAVOLATAS

Im August laden mehrere Kellereien zu langen weissgedeckten Tafeln mitten in ihren Weinbergen ein. Ein einzigartiges Erlebnis!

tavolata-wallis.ch

9

SEP LE TEMPS DU CORNALIN

In Flanthey wird an einem Samstag Anfang September jeweils der älteste und symbolträchtigste Rotwein des Wallis zelebriert.

letempsducornalin.ch

10

WANDERUNG

CHEMIN DU VIGNOBLE

Zwischen Martigny und Leuk erstrecken sich rund 65 km Wanderwege durch die herrlichen Walliser Rebberge und entlang der Weindörfer.

cheminduvignoble.ch

11



Länge
65 km
▲ 832 m ü. M.
Dauer
18,5 h
leicht

MARTIGNY → LEUK
0 km 65 km

WEIN-EVENTS

WALLISER

Weinbau

ca. 4610 ha **Ø 33,6** Mio. 390 55
 REBFLÄCHE Liter pro Jahr Winzerinnen & Winzer REBSORTEN
 PRODUKTION PRODUZENTEN



DER BEKANNTESTE FENDANT

Der Fendant ist der bekannteste Walliser Weisswein und wird aus der Rebsorte Chasselas gekeltert. Er ist eines der Aushängeschilder der Region und wird gerne als Apéritif oder zum Raclette getrunken.

1150 m ü. M.

In Visperterminen befindet sich der höchstgelegene Weinberg Europas, wo hauptsächlich der wunderbare Heida wächst.

10**GRANDS CRUS**

Für die Produktion ihrer zehn «Grands Crus» unterwerfen sich die Walliser Winzerinnen und Winzer den strengen Auflagen der «Grand Cru»-Verordnung, die systematische Kontrollen in allen Produktionsphasen sowie eine obligatorische Verkostung vorschreibt.

SÜSSE WALLISER WEINE

Nur wenige Weinbaugebiete erlauben die Herstellung grossartiger Süssweine. Das Wallis gehört definitiv dazu: Seine Spätlese kann sich mit den besten Dessertweinen der Welt messen. Um die herausragende Qualität zu garantieren, haben die Walliser Produzentinnen und Produzenten 1996 die strenge Charta «Grain Noble ConfidenCiel» initiiert.

1,6 m²

Im kleinsten im Grundbuch eingetragenen Weinberg der Welt wachsen drei Rebstöcke. Sie gehören seit 1999 dem Dalai Lama und stehen in Saillon.

DER TRADITIONELLE DÔLE

Der Rotwein Dôle entstand aus der Verbindung zweier im Wallis vorherrschender Rebsorten: Pinot Noir und Gamay. Dieser traditionelle Wein, dessen Bezeichnung seit 1854 zum Walliser Weinerbe gehört, hat sich stets weiterentwickelt. Ein Dôle du Valais kann somit je nach Terroir und Produzent eine Vielzahl von Ausdrucksformen annehmen.

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN

davon

46 %	PINOT NOIR	→ S. 45
17 %	GAMAY	→ S. 68
6 %	SYRAH	→ S. 36
6 %	CORNALIN	→ S. 36
5 %	MERLOT	→ S. 75
5 %	HUMAGNE ROUGE	→ S. 36
4 %	GAMARET	→ S. 68
4 %	DIOLINOIR	
7 %	WEITERE	

58 % ROTWEINE

→ S. 45

davon

39 %	CHASSELAS	→ S. 45
17 %	SILVANER	→ S. 35
14 %	PETITE ARVINE	→ S. 35
11 %	SAVAGNIN BLANC	→ S. 39
2 %	AMIGNE	→ S. 39
2 %	MARSANNE	
2 %	MUSCAT	
1 %	HUMAGNE BLANCHE	→ S. 39
12 %	WEITERE	

42 % WEISSWEINE

→ S. 45

WALLISER AOC

55 Rebsorten gehören zum AOC Valais/Wallis. Darunter sind seltene Sorten wie Marsanne Blanche und Rèze oder Kuriositäten wie Lafnetscha und Himbertscha.

AUSGEWÄHLTE 8 REBSORTEN von 55

IM WALLIS JOHANNISBERG, RHIN

SILVANER



HEKTAR
323 Wallis 4 Restliche Schweiz

ANBAU
Wallis

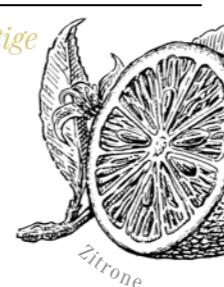
Der Traditionsreiche



HEKTAR
269 Wallis 1 Restliche Schweiz

ANBAU
Wallis

PETITE ARVINE



Zitrone Grapefruit



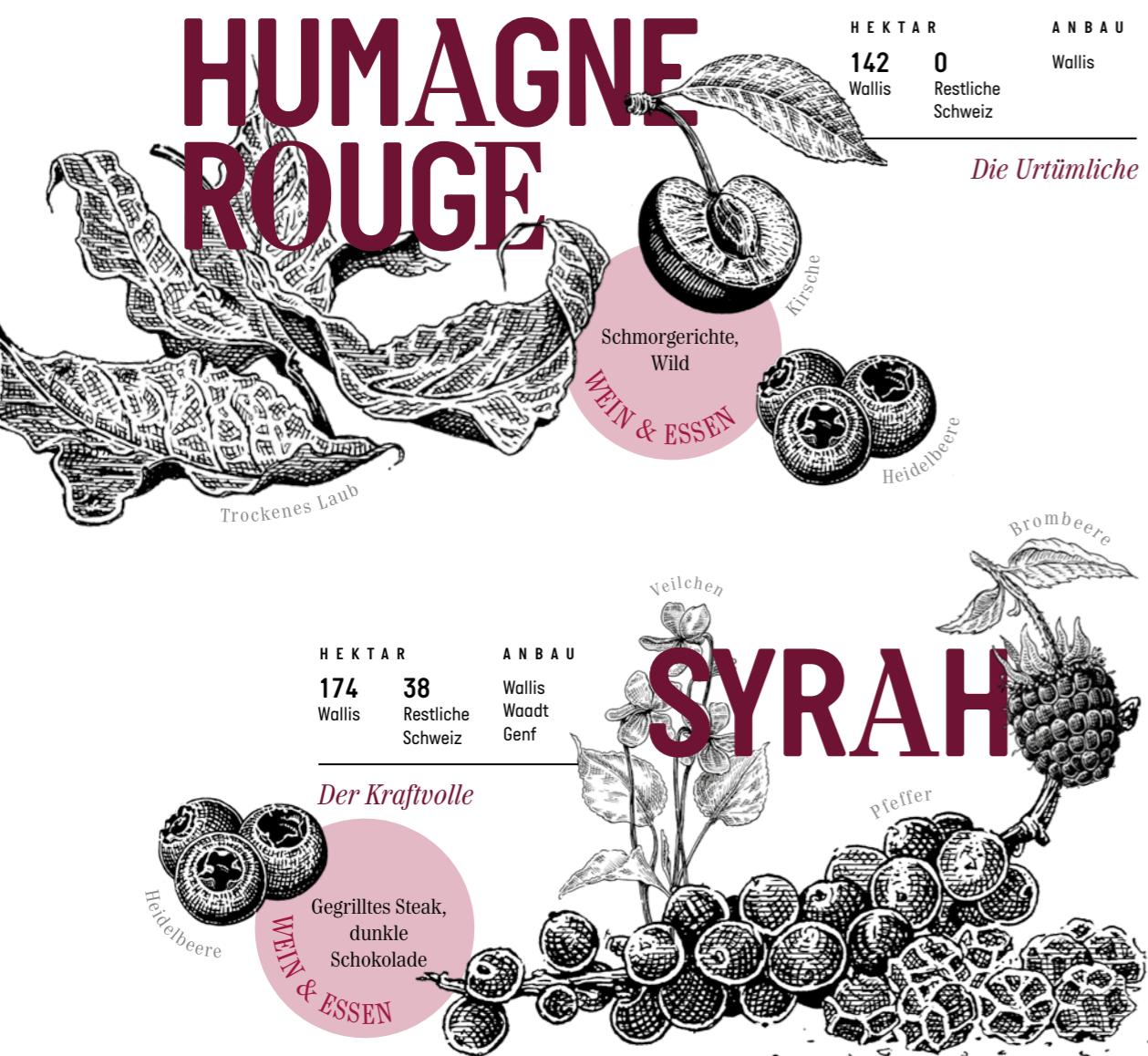
Ananas
Mandarine
Fischgerichte, Zitronenrisotto

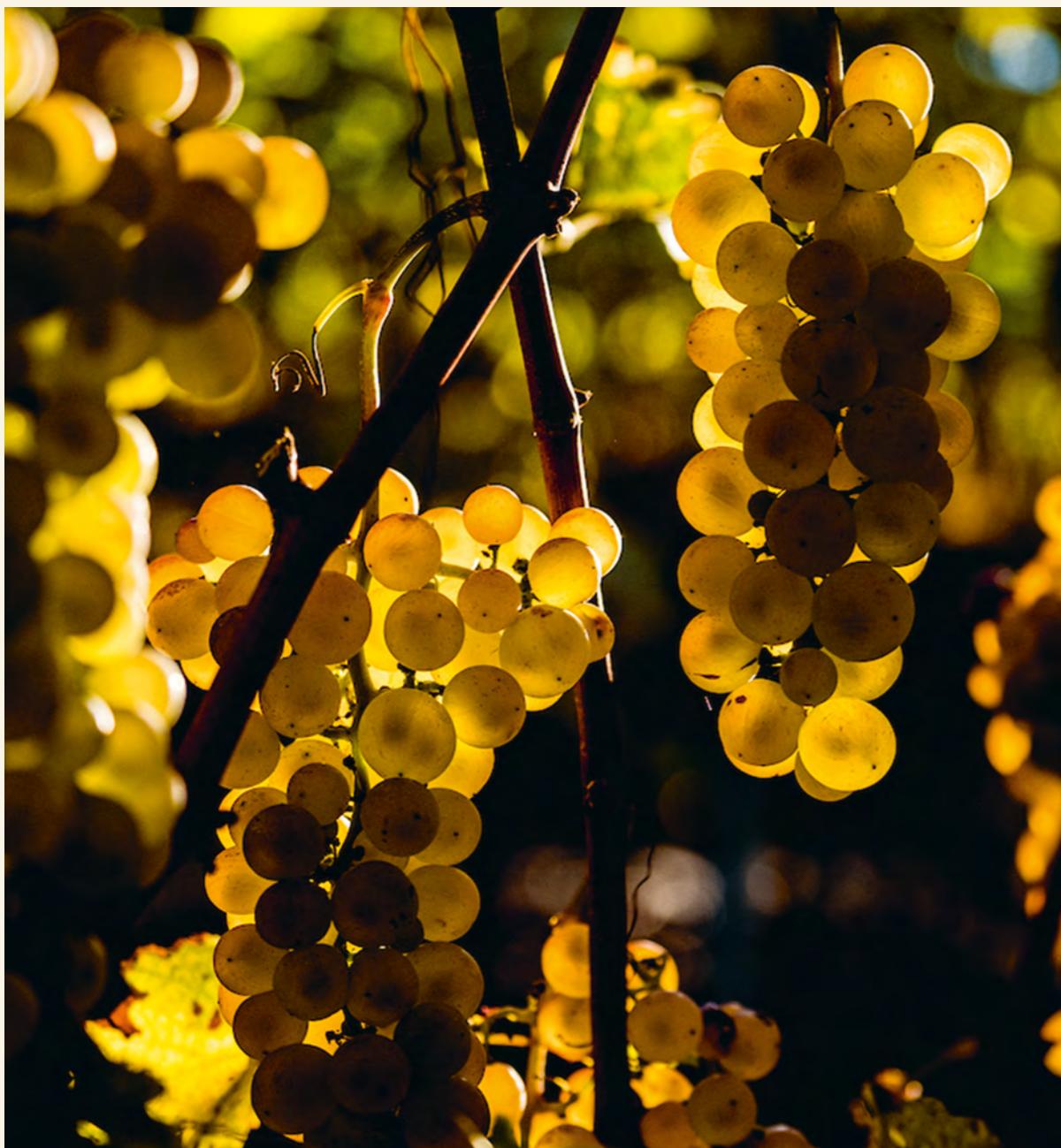
SILVANER

Ein stiller Klassiker mit langer Tradition: das ist der Silvaner, im Wallis auch als Johannisberg bekannt. Die weisse Traube ermöglicht die Herstellung fülliger Weine mit beeindruckendem Alterungspotenzial, eignet sich aber auch für Süss- und Likörweine.

PETITE ARVINE

Die Petite Arvine gilt als Aushängeschild des Walliser Weinbaus: stolz, traditionsreich und einzigartig im Geschmack. Neben kräftigen Fruchtaromen verfügt sie über einen charakteristisch salzigen Abgang. Seit dem 17. Jahrhundert im Rhonetal kultiviert, gedeiht sie besonders gut auf steinigen Terrassenlagen.





© Gianluca Colla

AMIGNE

Die Amigne ist eine kleine Diva aus dem Wallis: selten, aber faszinierend. Aus ihren Trauben wird ein trockener Weisswein oder ein duftiger und lagerfähiger Süsswein hergestellt. Besonders in Vétroz entfaltet die Amigne ihre ganze Ausdrucks- kraft – ein Wein für Entdeckerinnen und Entdecker.

Schweizer Originale
→ S. 9

SAVAGNIN BLANC

Die «Perle der Alpenweine» ist im Wallis als Heida oder Païen bekannt. Er zählt zu den ältesten Weinen der Schweiz und wird vor allem in steilen Lagen auf bis zu 1100 Metern angebaut – etwa in Visperterminen. Die Rebsorte ergibt strukturierte Weissweine mit exotischen Akzenten und guter Lagerfähigkeit.

HUMAGNE BLANCHE

Humagne Blanche ist eine der ältesten Rebsorten des Wallis – sie wurde auf einem Pergament aus dem Jahr 1313 erwähnt – und damit ein echtes Kulturerbe. Der elegante Weisswein verlangt einige Jahre Geduld, um sein volles Potenzial zu entfalten. Die Rebsorte wächst meist in höheren Lagen und ist anspruchsvoll im Anbau.

HEKTAR	ANBAU
39	1 Wallis
	Restliche Schweiz

Die Aromatische

Meeresfrüchte,
Walliser
Trockenfleisch
WEIN & ESSEN

**AMIGNE**

HEKTAR	ANBAU
216	15 Wallis
	Restliche Schweiz

Der Alpine

AUCH HEIDA, PAÏEN, TRAMINER

SAVAGNIN BLANC

Ananas

Raclette,
Fischgerichte
mit Sauce
WEIN & ESSEN



Litschi

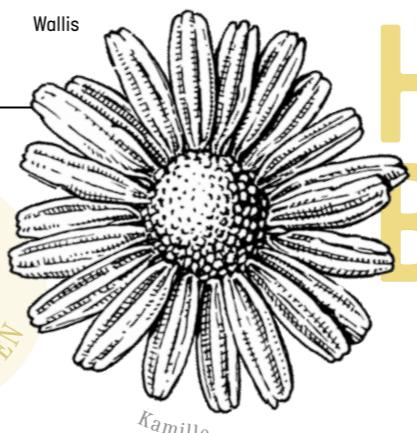
Grapefruit

HEKTAR

26	0
Wallis	Restliche Schweiz

Die Feine

Fischgerichte,
Raclette
WEIN & ESSEN



Kamille

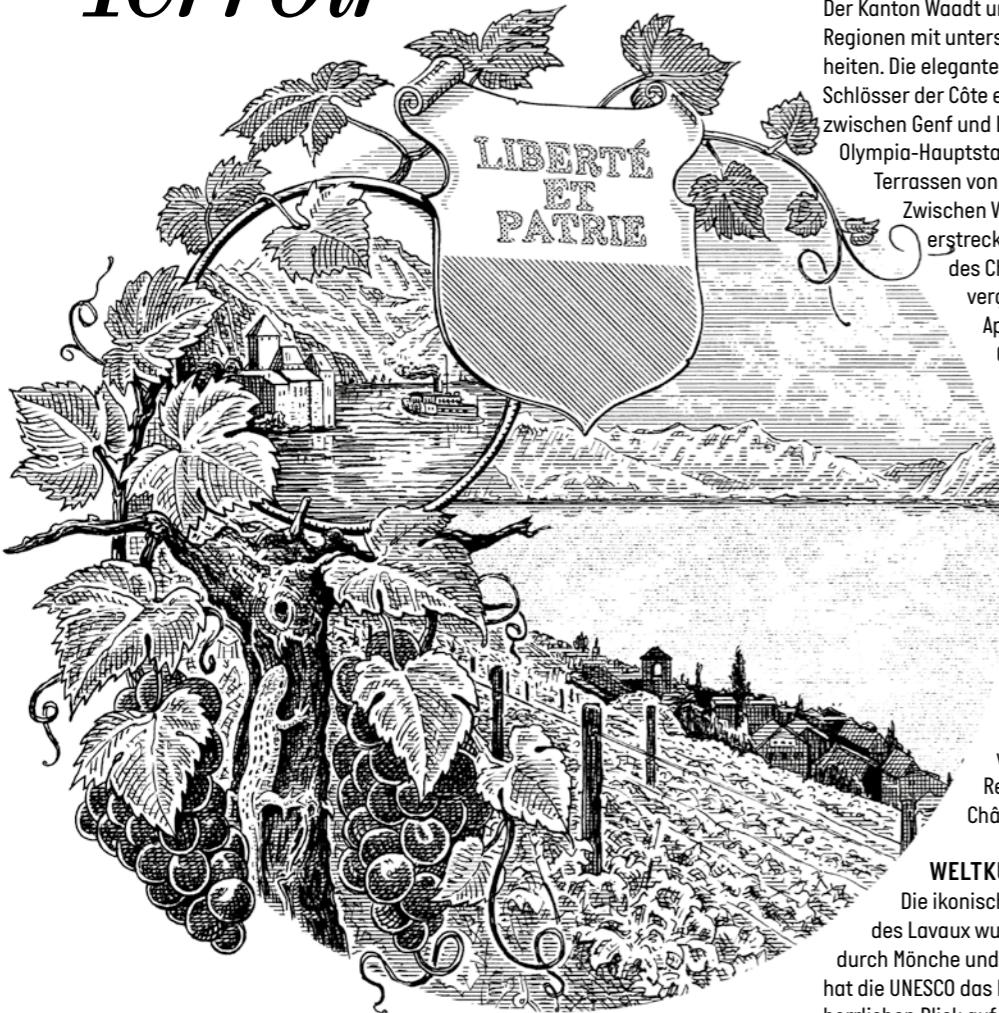
HUMAGNE BLANCHE

Birne

Feuerstein

WAADT

DAS *Terroir*



 Auf über 3800 Hektaren Rebland bietet die Waadt, die stark vom Einfluss ihrer Seen profitiert, jede Menge önologische, historische und kulturelle Perlen. Es ist die einzige grosse Schweizer Weinbauregion, in der mehr weisse als rote Rebsorten angebaut werden, vor allem die hochverehrte Chasselas-Traube.

ELEGANZ UND HISTORIE, EIN WELTKULTURERBE UND EIN MEER VON CHASSELAS-TRAUBEN

EIN KANTON, SECHS REGIONEN

Der Kanton Waadt unterteilt sich in sechs Regionen mit unterschiedlichen Besonderheiten. Die eleganten Weinberge und Schlösser der Côte erstrecken sich zwischen Genf und Lausanne. Im Osten der Olympia-Hauptstadt überragen die Terrassen von Lavaux den Genfersee. Zwischen Villeneuve und Montreux erstreckt sich das Rebenmeer des Chablais. Und nicht zu vergessen die kleinen Appellationen Bonvillars, Côtes de l'Orbe und Vully im Norden des Kantons.

DIE EIDECHSE

Einer der berühmtesten Schweizer Weine mit einer Auflage von jährlich knapp einer Million Flaschen trägt eine Eidechse auf seinem Etikett. Der Chasselas des Hauses Badoux wird aus Trauben der Reben rund um das Château d'Aigle erzeugt.

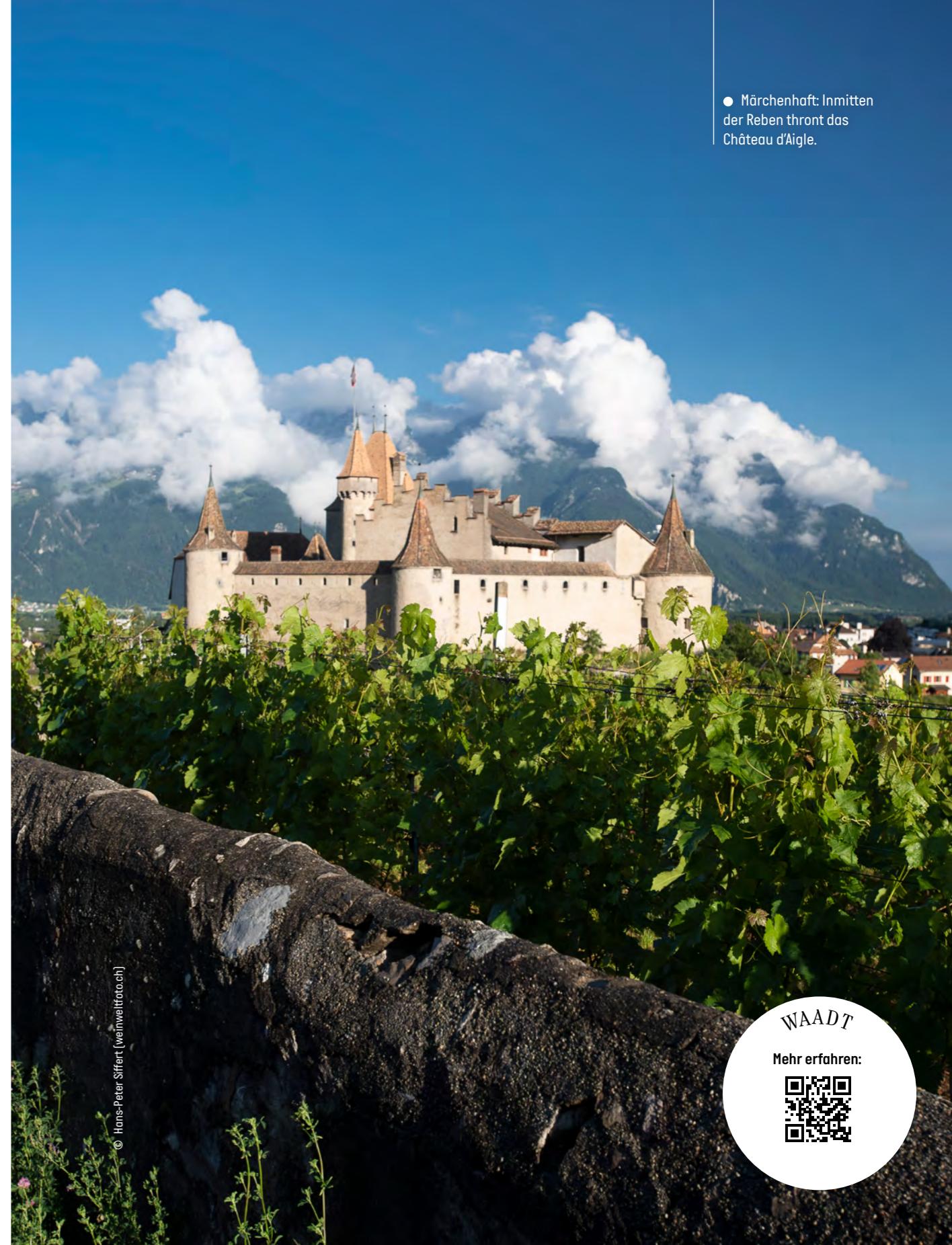
WELTKULTURERBE

Die ikonische Terrassenlandschaft des Lavaux wurde im 12. Jahrhundert durch Mönche und Nonnen angelegt. 2007 hat die UNESCO das Lavaux mit seinem herrlichen Blick auf den See und die Alpen ins Weltkulturerbe aufgenommen.

WEIN VOLLER SONNE

Die Waadtländer Weingebiete am Genfersee profitieren gerade dreimal von der Sonne: dank Südlage von direkter Einstrahlung, dank Hanglage von der Reflektion des Sonnenlichts durch den See und schliesslich von den durch die Sonne aufgeheizten Mauern in den Rebbergen, die abends die Wärme wieder abgeben.

● Märchenhaft: Inmitten der Reben thront das Château d'Aigle.



WAADT

Mehr erfahren:



Sonnige Aussichten über dem Genfersee.

1 MAISON DES VINS DE LA CÔTE

In der Weinregion La Côte gibt es rund 30 prächtige Schlösser und Patrizierhäuser, die als Museen, Gartenanlagen oder als Teil von Weingütern der Bevölkerung offenstehen. Ist man schon mal in der Gegend, empfiehlt es sich, regionale Weine und Terroirprodukte aus dem *Maison des Vins* in Mont-sur-Rolle nach Hause zu bringen.

maisondesvins.ch

2 LAVAUX VINORAMA RIVAZ

Das Besucherzentrum präsentiert über 300 Weine aus dem Lavaux. Mittels einer multimedialen Ausstellung wird die Geschichte und Tradition der lokalen Winzerinnen und Winzer erlebbar gemacht.

lavaux-vinorama.ch

3 WEINBAUMUSEUM AIGLE

Eine imposante Festung inmitten der Rebberge beherbergt das Museum über Geschichte und Kultur des Weinbaus im Kanton Waadt. chateauaigle.ch

4 LA VOIE DES SENS MORGES

Ein preisgekröntes Weintourismus-Erlebnis ist die Fahrt mit dem nostalgischen *Winzerzug*. Unterwegs geniesst man ein mehrgängiges Menü, verkostet Weine und tauscht sich mit lokalen Winzern aus.

lavoiedessens.ch

WANDERUNG

5 LAVAUX ZU FUSS

Die Wanderung «Terrasses de Lavaux» führt durch die pittoresken Dörfer des UNESCO-Welterbes Lavaux von St-Saphorin nach Lutry [inkl. Route des Grands Crus]. Die sonnenreiche Tour bietet sich besonders im April an, wenn beim Zwischenstopp am Cully Jazz Festival feinster Musik gelauscht werden kann.

Länge
11 km
Dauer
3 h 15 min
534 m ü. M.
leicht

SAINTE-SAPHORIN → LUTRY
0 km 11 km



10

6

1

Murten

2

3

9

8

11

5

7

4

6

2

1

10

8

7

6

5

4

3

2

1

0

1

2

3

4

5

6

7

8

9

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

WAADTLÄNDER

Weinbau

ca. 3800 ha	Ø 26,4 Mio.	449	79
REBFLÄCHE	Liter pro Jahr PRODUKTION	Winzerinnen & Winzer PRODUZENTEN	REBSORTEN

1900 Std.
Sonnenschein
pro Jahr

1000 mm
Niederschlag
pro Jahr

FÊTE DES VIGNERONS

1797 fand die erste Ausgabe des legendären Winzerfestes von Vevey statt, das seither alle 20 Jahre wiederholt wird.

90%

der Reben in den
Weinbergen wurden im
Februar 1956 durch
einen fürchterlichen Frost
zerstört.

REBLAUS-KRISE

Die aus Amerika eingeschleppte
Reblaus sorgte im 19. Jahrhundert
für schwere Schäden in den
Weinbaugebieten. Von den davor
7000 ha Rebbergen der Waadt
verkleinerte sich die Fläche bis
heute um fast die Hälfte.

TERRAVIN
Die schwarzgoldene Plakette des
Qualitätslabels «Terravin»
zeichnet die besten Weine des
Kantons aus.

WEINSTADT LAUSANNE

Die Stadt zählt zum Netzwerk
«Great Wine Capitals» und
ist die grösste öffentliche
Eigentümerin von Weinbergen
in der Schweiz.
greatwinecapitals.com

CHASSELAS

oder YVORNE, FÉCHY, DÉZALEY

Der am Genferseebogen beheimatete Chasselas gedeiht auf knapp zwei Dritteln der Waadtländer Rebflächen. Die für diese Region sehr typische Rebsorte erlebt seit etwa zwanzig Jahren ein veritable Comeback und die besten Cuvées erreichen ein hohes Reipotenzial. Im Waadtland spricht man niemals «nur» vom Chasselas, sondern nennt die Rebsorte Yvorne, Féchy, Dézaley oder nach einem der anderen ihrer 150 Produktionsorte.

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN



davon	
90% CHASSELAS	→S. 45
2% CHARDONNAY	→S. 86
2% PINOT GRIS	→S. 85
1% DORAL	→S. 45
1% SAUVIGNON BLANC	→S. 65
4% WEITERE	



davon	
36% PINOT NOIR	→S. 55
23% GAMAY	→S. 68
11% GAMARET	→S. 68
10% GARANOIR	→S. 48
6% MERLOT	→S. 75
3% GALOTTA	→S. 48
2% DIVICO	→S. 48
9% WEITERE	

PLANT ROBERT

Der seltene Plant Robert (ursprünglich vom Gamay abstammend) wird nur im Lavaux auf rund neun Hektar kultiviert. Engagierte Winzer haben die Sorte in den 1960er-Jahren wiederentdeckt und vor dem Verschwinden gerettet.

PREMIERS GRANDS CRUS

Die Waadt zählt 20 Spitzenweine, die jährlich von einer Experten-Jury und unter Einbezug strenger Voraussetzungen ausgezeichnet werden.

AUSGEWÄHLTE 5 REBSORTEN von 79

AUCH GUTEDEL
IM WALLIS FENDANT

CHASSELAS



Fondue,
Fischknusperli



Butter



Waadtländer
Tommie,
Spargeln

Apfel

HEKTAR
31 Waadt
6 Restliche Schweiz

ANBAU
Waadtländer
Tommie,
Spargeln

Der Ausgewogene

HEKTAR
2197 Waadt
1247 Restliche Schweiz

ANBAU
Waadtländer
Wallis
Genf
Drei-Seen-Region

Der Überflieger

CHASSELAS

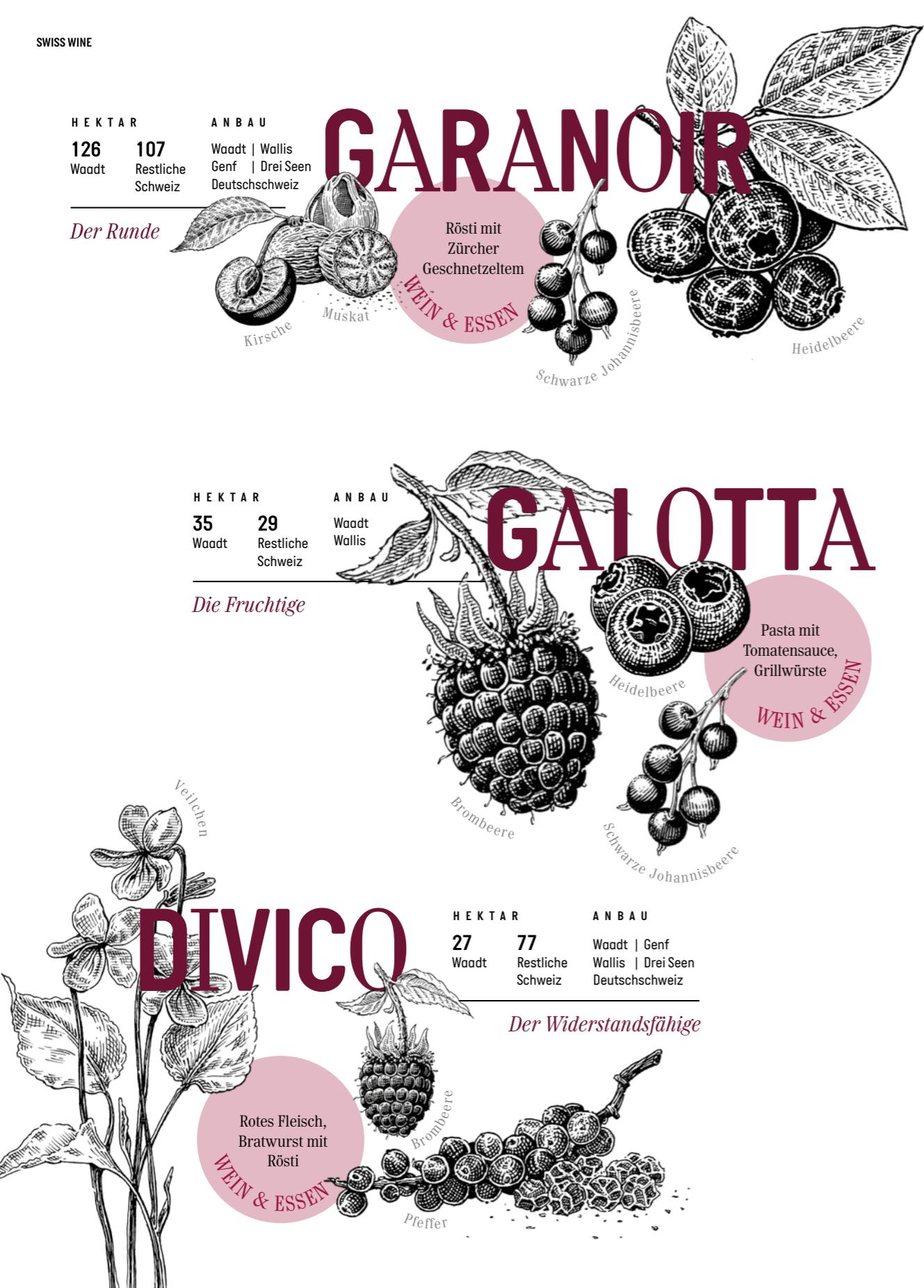
Der Chasselas ist die elegante und traditionsreiche Seele des Waadtländer - und die am meisten angebaute weisse Rebsorte der Schweiz. Aus seinen Trauben entstehen frische Weissweine mit subtilen Aromen und einer mineralischen Note. Beim Chasselas spiegelt sich das Anbaugebiet stark im Geschmack wider.

DORAL

Süßer und aromatischer als Chasselas: das war das Ziel, als Schweizer Forschende 1965 die Rebsorte Doral kreierten. Die Kreuzung aus Chasselas und Chardonnay bringt entsprechend Beeren mit hohem Zuckergehalt hervor. Doral-Weine sind körperreicher als Chasselas und punkten mit der Säure des Chardonnays.



● Herbstzauber: Vom goldigen Lavaux weitet sich der Blick über den Genfersee auf die Walliser Alpen.

**GARANOIR**

Garanoir ist der sanfte Bruder des Gamaret – rund, fruchtig und charmant. Die meisten Winzerinnen und Winzer bauen die in der Schweiz gezüchtete Rebsorte an, um sie mit aromatischen Sorten zu kombinieren. Dies, da der pilzresistente Garanoir Assemblagen Farbe und Tannine verleiht.

GALOTTA

Eine kraftvolle Kreuzung aus Gamay und Ancellotta: Galotta ist dunkel, fruchtbetont und vollmundig. Die 1981 in der Schweiz gezüchtete pilzresistente Rebsorte ist oftmals Bestandteil von Assemblagen, einige Weingüter bauen sie aber auch sortenrein aus. In der Waadt gehört Galotta zu den beliebtesten Rotweinsorten.

DIVICO

Divico ist der junge Rebellen unter den Schweizer Rebsorten – robust, charakterstark und nachhaltig gezüchtet. Die Popularität des 2013 entstandenen pilzresistenten Divico nimmt stetig zu. Das liegt womöglich auch an seiner betörenden tiefdunklen Farbe und der langen Lagerfähigkeit.



Piwi-Reben
→ S.9

DEUTSCH-SCHWEIZ

DAS *Terroir*

des Rheins



VIELSEITIGE REGION MIT PINOT NOIR UND MÜLLER-THURGAU ALS VERBINDENDE REBSORTEN.

AM WASSER

Die Deutschschweizer Rebbau-Kantone bilden ein komplexes Mosaik, das sich hauptsächlich entlang der Ufer der Flüsse und Seen des Schweizer Mittellandes erstreckt. Die Limmat, die Aare und vor allem der Rhein haben perfekte Hänge für den Anbau von Pinot Noir und Chardonnay geformt. Dazu kommen Weinberge an Seen wie dem Boden-, Zürich-, Thuner- und Vierwaldstättersee.

KLOSTERWEIN

Das historische Dokument über eine Schenkung von Weinbergen an die Abtei Disentis im Jahr 765 zeugt davon, dass Klöster in der Verbreitung des Weinbaus in der Deutschschweiz eine entscheidende Rolle gespielt haben. Auch heute noch besitzen z.B. die Klöster Einsiedeln, Fahr und Engelberg eigene Rebberge.

SCHWEIZER GROSSERFOLG

1882 gelang dem Botaniker Hermann Müller eine vielversprechende Kreuzung. Bei der Benennung der Sorte fügte man seinem Familiennamen, aufgrund der weiten Verbreitung, den Namen seines Heimatkantons Thurgau bei. Sein Sprössling Müller-Thurgau, auch Rivaner oder Riesling-Silvaner genannt, entwickelte sich zur wichtigsten Weisswein-Rebsorte der Deutschschweiz und ist auch in fast allen Weingebieten Deutschlands und Österreichs vertreten.



Das Weinbaugebiet der Deutschschweiz ist geprägt durch viele lokale Klimazonen, die stark von Seen und Flüssen, aber auch von warmen Föhnwinden und günstigen Hanglagen beeinflusst werden. Es erstreckt sich zwischen Rhein, Bodensee, Zürichsee und den Aargauer Juraausläufern sowie in der Zentralschweiz.



© Schaffhausenland Tourismus [Bruno Stierlioggi]

● Malerisch: Rebhäuschen über dem Untersee in Stein am Rhein.

DEUTSCHSCHWEIZ
Mehr erfahren:



Es gibt viel zu entdecken in dieser vielfältigen Region.

1 WEINBAUMUSEUM AU

Das Museum am Fusse eines Weinbergs am Zürichseeufer kombiniert historische Ausstellungsstücke mit moderner Museografie. weinbaumuseum.ch

2 HAUS DES WEINS BERNECK

Das St. Galler Haus des Weins dient allen Produzenten des Kantons als Vitrine. In futuristischem Ambiente kann man die besten Tropfen der Ostschweiz kosten.

2 ALTER TORKEL JENINS

3 REITER TORKEL ZENKU
Nicht nur ein stimmungsvolles
Restaurant mitten im Rebberg, sondern
auch das Schaufenster des Bündner Weins
alter-torkel.ch

INSEL UFNAU

4 Die Insel im Zürichsee gehört seit dem Jahr 965 dem Kloster Einsiedeln. In den 1980er-Jahren wurden dort neue Rebberge angelegt. Der Inselwein lässt sich im gemütlichen Restaurant vor Ort probieren. inselvianay.ch

AARGAUSCHES WEINBAUMUSEUM

5 **WINKELHOFER WEINSTADION**
In der ehemaligen Wiss-Trotte von 1788 in Tegerfelden erhalten Besuchende einen Überblick über Entstehung und Vielfalt der Aargauer Weine.

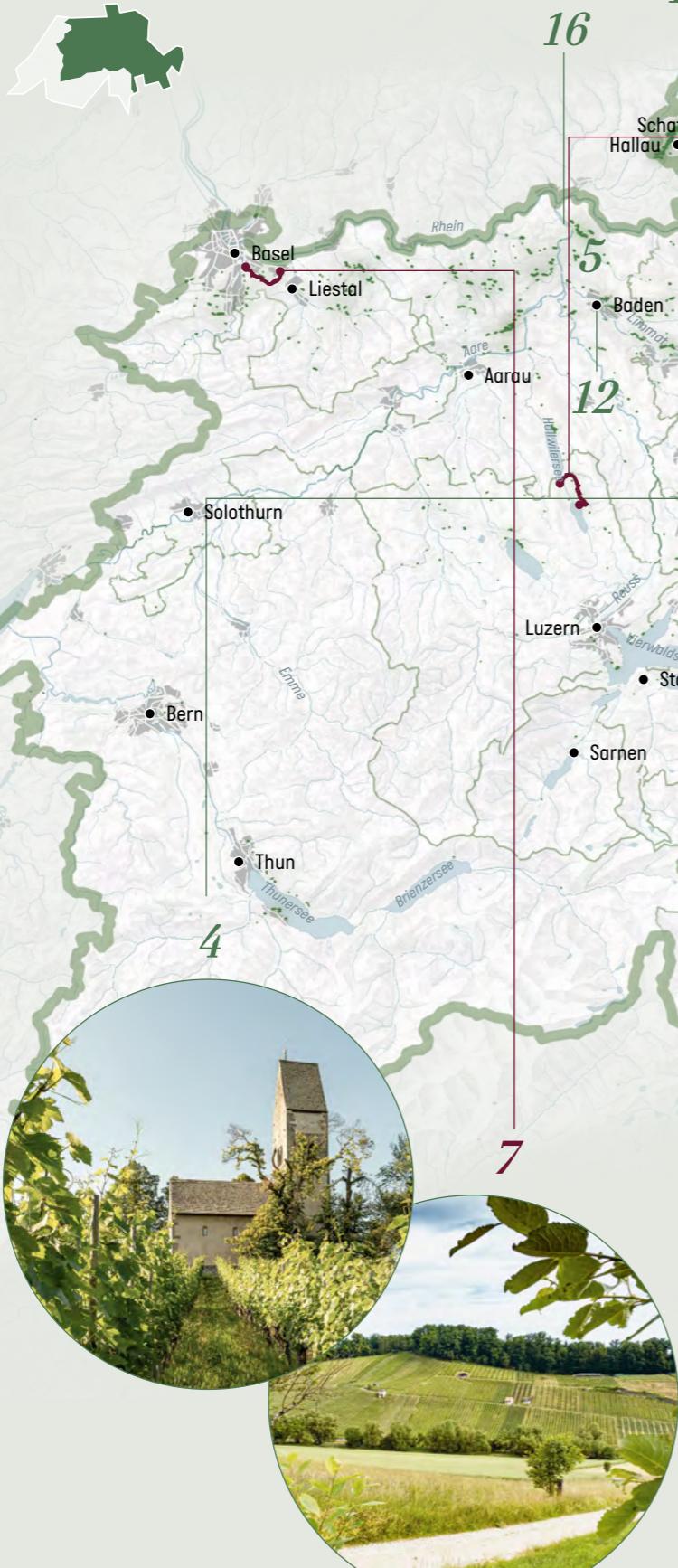
WEINKRONE HALLAU

6 **WERNIGER KRONE**
Urchige Gaststube, informatives
Museum und eine Vinothek im Schaffhauser
Blauburgunderland. weinkrone.ch

WANDERUNG

7 BASELLAND

Aussichtsreicher Rebweg-Lehrpfad
der von Muttenz nach Pratteln führt, vorbei
an Ruinen und einem stattlichen Schloss.



④ 4: Manuela Gil / 7: Guido Schärrli
⑤ 1: Vereinigung SchlossHeidegg / 9: Nicolas Mancuso
⑥ 0: Tabitha Forrer / swisstopo

WANDERUNG

8 LUZERN

Die leichte dreistündige Weinwanderrung durchs Luzerner Seetal führt vom Hallwilersee bis zum erhabenen Schloss Heidegg mit seinen Rebbergen in Gelfingen.



WANDERUNG

9 THURGAU

THURGAS Auf dem Weinweg Weinfelden geht es durch die Rebberge mit einem Rucksack, in dem Brot, Wasser, ein Regenmantel, ein Glas und ein Code stecken. Letzterer öffnet einen Safe, der mit Thurgauer Weinen gefüllt ist.



WANDERUNG

10 GRAUBÜNDEN

10 STUNDEN
Der fast siebenstündige Weinwanderweg Bündner Rheintal verbindet Chur mit den Weinbaugemeinden im Bündner Rheintal und der Bündner Herrschaft.



DEUTSCHSCHWEIZER

Weinbau



ca. 2660 ha **14,3** Mio. 3000 50
REBFLÄCHE Liter pro Jahr Winzerinnen & Winzer REBSORTEN
PRODUKTION PRODUZENTEN

2 REBSORTEN, DIE VERBINDELN

Zu den Gemeinsamkeiten der Deutschschweizer Weinbukantone zählen der Sortenbestand, basierend auf Pinot Noir und Müller-Thurgau, ein neu erwachtes Interesse für in Vergessenheit geratene, traditionelle Rebsorten sowie ein hohes Innovationsvermögen. Dazu hat auch das 1973 gegründete Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) im aargauischen Frick beigetragen, das über einen eigenen Weinberg verfügt, der eine wichtige Rolle für die Erprobung umweltfreundlicher Anbautechniken spielt. Gerade die Deutschschweizer Bio-Winzerinnen und -Winzer sind im Anbau von neuen, pilzwiderstandsfähigen Sorten (Piwi) wie Solaris, Johanniter oder Cabernet Jura führend.

2-617

HEKTAREN

FÜRSTENWEIN
Seit 2022 ist auch das Fürstentum Liechtenstein Mitglied beim Branchenverband Deutschschweizer Wein.

SCHWEIZER HOLZ

Eine Prestige-Cuvée ohne Barrique-Ausbau ist schwer vorstellbar. Meist stammen die Barriques dafür aus französischen Wäldern. Es gibt aber in der Deutschschweiz noch ein paar wenige Küfereien, die Fässer aus Schweizer Eiche bauen.

50

PROZENT

Der Pinot Noir gedeiht auf knapp der Hälfte der Rebfläche in der Deutschschweiz.

15

HEKTAREN

Weinberge besitzt die Stadt Zürich auf ihrem Gebiet.

18

KANTONE

In allen Kantonen der Deutschschweiz wird heute Wein angebaut.

DIE VORLIEBEN DES BUNDESrates

Die bei ausländischen Staatsbesuchen servierten Weine stammen aus dem Weinkeller des Bundesrates in der Berner Altstadt. Dort liegen rund 1500 Flaschen, circa 15 verschiedene Weiss- und 20 Rotweine.

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN

davon

78% PINOT NOIR**63%**
ROTWEINE

2% MERLOT

2% CABERNET JURA

2% GAMARET

16% WEITERE

37%
WEISSWEINE

39% MÜLLER-THURGAU

10% SAUVIGNON BLANC

9% CHARDONNAY

6% PINOT GRIS

4% SOUVIGNIER GRIS

3% SOLARIS

3% PINOT BLANC

3% RÄUSCHLING

3% JOHANNITER

1% COMPLETER

19% WEITERE

→S. 55

→S. 75

→S. 68

→S. 58

→S. 65

→S. 86

→S. 85

→S. 58

→S. 57

→S. 55

→S. 57

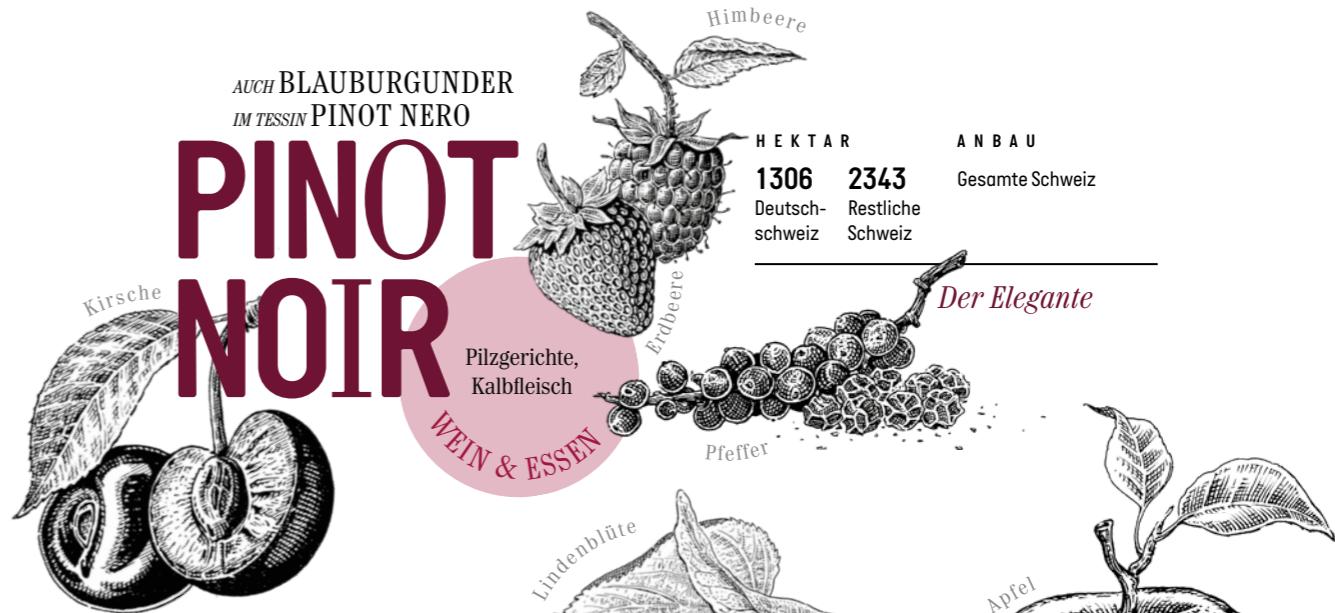
AOC ZÜRICH & BASEL-LANDSCHAFT

In der AOC Zürich sind 85 Rebsorten zugelassen, in der AOC Basel-Landschaft hingegen 62.

AUSGEWÄHLTE 7 REBSORTEN von 50

AUCH BLAUBURGUNDER
IM TESSIN PINOT NERO

PINOT NOIR



AUCH WEISSBURGUNDER

32 H E K T A R
Deutsch- schweiz
78 A N B A U
Restliche Schweiz*Der Unaufdringliche*

PINOT BLANC

**PINOT NOIR**

Pinot Noir ist nicht nur die Nummer eins, sondern auch die grosse Diva der Schweizer Weinberge – sensibel, anspruchsvoll und doch unvergleichlich elegant. Seit dem Mittelalter prägt er vor allem die Weinregionen der Deutschschweiz und des Wallis. Er spiegelt Boden und Klima besser wider als jede andere Sorte. Einige Pinot Noir nennen sich in der Deutschschweiz auch Clevner oder Klevner.

PINOT BLANC

Pinot Blanc ist der stille Verwandte des Pinot Noir – unauffällig auf den ersten Blick, aber voller feiner Nuancen. In guten Jahren ist die Rebsorte bestens für Spätlesen geeignet, da diese Weine im Alter immer besser werden. Außerdem wird der frische und blumige Pinot Blanc auch zu Schaumweinen ausgebaut.

HEKTAR 1306
Deutsch- schweiz
2343 Restliche Schweiz
ANBAU Gesamte Schweiz*Der Elegante**Der Unaufdringliche**Der Frische*

- Herrschaftlich:
Schloss Salenegg in
Maienfeld vor
Falknispitz und
Grauspitz.



Heidiland Tourismus, Thomas Kessler/Visuel

SOLARIS 

Solaris ist eine relativ neue Rebsorte, gezüchtet für kühles Klima und robust gegenüber Pilzerkrankungen – ideal für nachhaltigen Anbau. Die sehr süßen Trauben bringen Weine mit tropisch-fruchtigem Aroma und eher hohem Alkoholgehalt hervor. Eine vielversprechende Zukunftssorte mit sonnigem Gemüt.

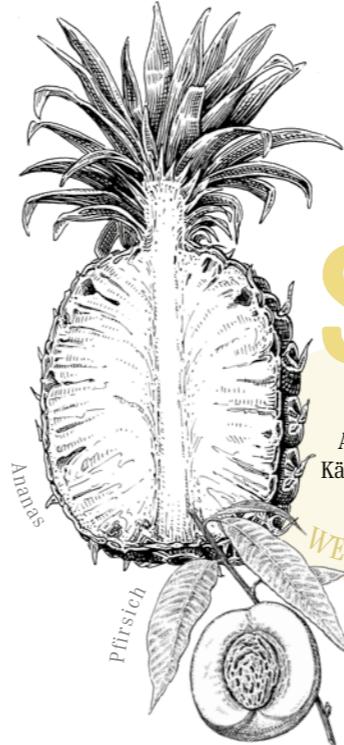
COMPLETER 

Früher fast vergessen, heute wiederentdeckt: Der Completer ist ein rares Juwel aus dem Graubünden, der kräftige und komplexe Weissweine mit hervorragendem Alterungspotenzial hervorbringt. Der Name leitet sich vom abendlichen Gebet der Benediktinermönche (Completorium) ab, nach welchem sie ein Glas Wein trinken durften.

 Schweizer Originale → S. 9  Piwi-Reben → S. 9

RÄUSCHLING 

Der Räuschling ist ein alter Zürcher Charmeur auf grossem Comeback: Aktuell gewinnt er stetig an Beliebtheit und damit auch an Rebfläche. Der leichte und spritzige Weisswein verfügt über eine ausgeprägte Säure. Bei längerer Lagerung entwickelt er sich beeindruckend ähnlich wie ein Riesling.

**SOLARIS**

HEKTAR
34
Deutsch-
schweiz

ANBAU
7
Deutsch-
schweiz
Restliche
Schweiz

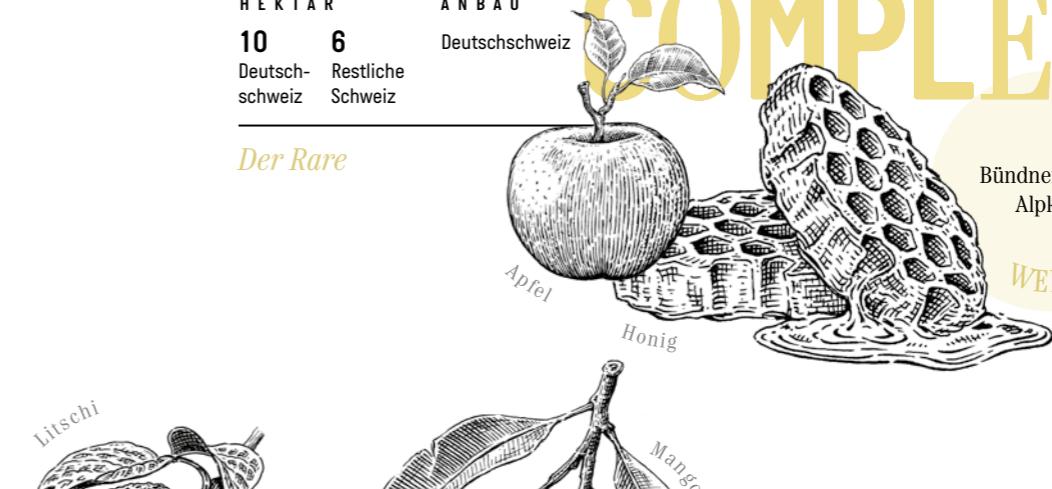
Der Pionier



HEKTAR
10
Deutsch-
schweiz

ANBAU
6
Restliche
Schweiz

Der Rare

**RÄUSCHLING**

HEKTAR
28
Deutsch-
schweiz

ANBAU
0
Restliche
Schweiz

Der Spritzige

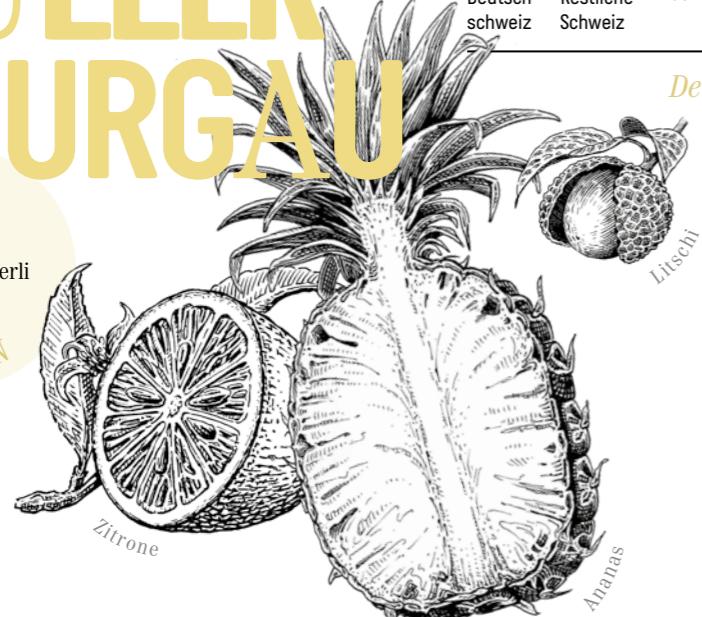


AUCH RIESLING-SILVANER, RIVANER

MÜLLER-THURGAU

Apéro,
Fischknusperli

WEIN & ESSEN



HEKTAR
382 Deutschschweiz
36 Restliche Schweiz

Der Lebhafte

HEKTAR
42 Deutschschweiz
14 Restliche Schweiz

ANBAU
Deutschschweiz

Der Hoffnungsträger



SOUVIGNIER GRIS

SOUVIGNIER GRIS



Souvignier Gris ist ein Hoffnungsträger für den Weinbau, robust und mit natürlichem Widerstand. Die junge Sorte stammt aus der Forschung für nachhaltige Reben und gedeiht auch ohne chemischen Pflanzenschutz. Der kräftige, leicht fruchtige Weisswein erinnert an Pinot Blanc und Gris und manchmal sogar an Chardonnay.

Piwi-Reben
→ S. 9

MÜLLER-THURGAU

Müller-Thurgau wurde 1882 vom Thurgauer Rebforscher Hermann Müller kreiert und gilt als erfolgreichste Neuzüchtung der Welt. Die lebhafte und fruchtige Sorte ist pflegeleicht, weshalb sie in vielen Regionen der Deutschschweiz verbreitet ist – ein Stück Schweizer Weinbaugeschichte.



Swiss Wine (Christian Reichenbach)

©

WEIN-EVENTS

APR TERROIR ZÜRISSE
Ein kulinarisches Quartierfest, das regionalen Produkten eine Plattform gibt. Es sind spannende Produzenten rund um den Zürichsee, ihre besten Weine und feine Genussprodukte zu entdecken. muehle-tiefenbrunnen.ch

11

BADENER WEINTAGE
Eine Woche voller Genuss, Begegnungen und feiner Weine aus der Region Baden mit Stationen überall in der Stadt. deinbaden.ch

12

WII-KEND MAIENFELD
Jedes Wochenende von April bis Oktober öffnet eine Maienfelder Winzerin oder ein Winzer seine Tore und bietet Platz für Gemütlichkeit. wii-kend.ch

13

MAI OFFENE WEINKELLER
Über 200 Winzer aus der Deutschschweiz nehmen an den Tagen der offenen Weinkeller teil, die in der Regel Anfang Mai stattfinden. deutschschweizerwein.ch

14

AUG SCHAFUSER WIIPROB
Über dreissig Weinbaubetriebe aus dem Schaffhauser Blauburgunderland präsentieren im historischen Ambiente des «Kreuzgangs zu Allerheiligen» ihre Weine und viele köstliche Produkte. blauburgunderland.ch

15

OKT WINZERFEST DÖTTINGEN
Das grösste Weinfest der Deutschschweiz lockt jedes Jahr über 50 000 Besucherinnen und Besucher an drei Tagen in den Kanton Aargau. winzerfest.ch

16

TROTTFEST OSTERFINGEN
Seit 1959 findet das Fest jährlich statt. Unter wechselndem Motto steht der Genuss und das gemütliche Beisammensein während eines Wochenendes im Zentrum. trottfest.ch

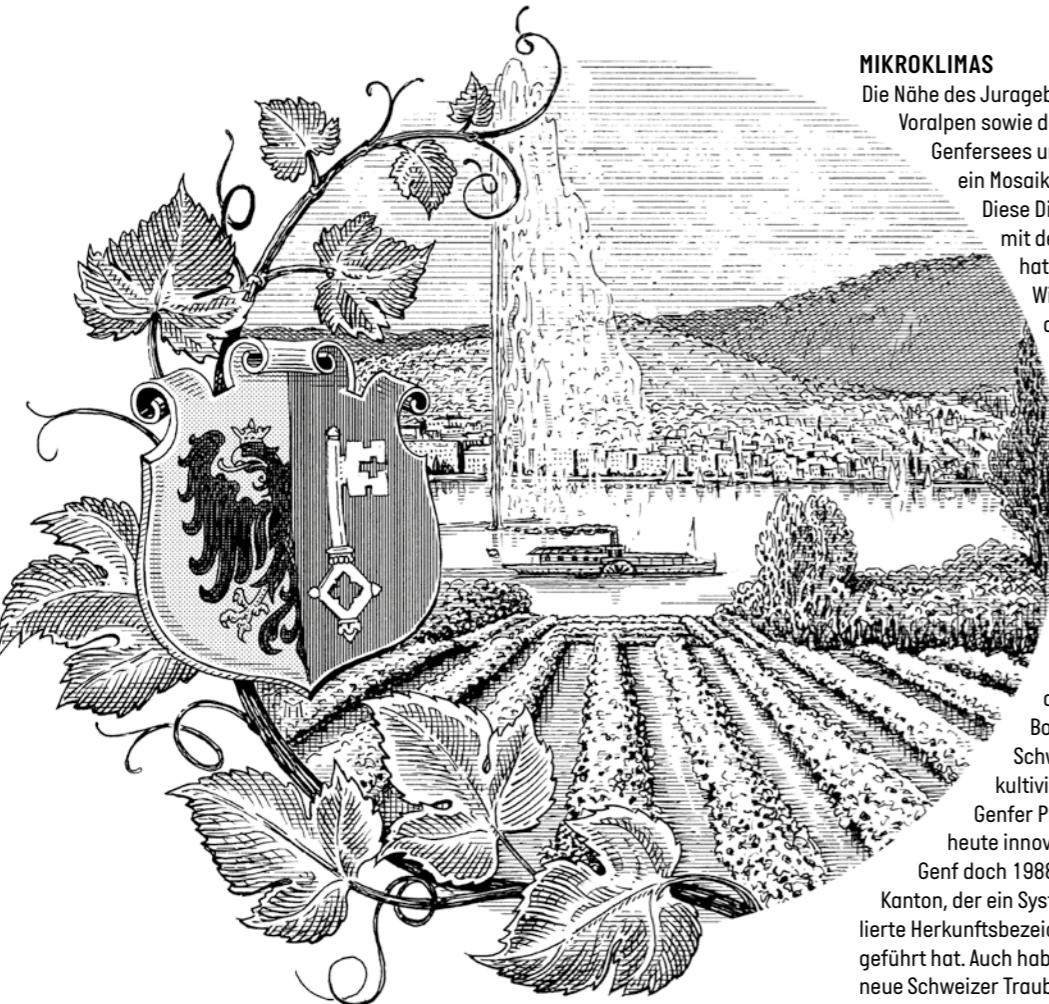
17

Siehe Karte → S. 52–53

GENF

IN DER DIPLOMATENSTADT VERMISCHEN SICH
STADT UND LAND AUF ERSTAUNLICHE WEISE
UND ES ENTSTEHEN CHARAKTERSTARKE WEINE.

DAS *Terroir*



 Das Genfer Weinbaugebiet ist von drei natürlichen Grenzen umgeben: dem Genfersee sowie den Flüssen Rhone und Arve. Die Rebflächen liegen meist an sanften, leicht mechanisch zu bearbeitenden Hängen mit guter Sonneneinstrahlung und relativ geringem Niederschlag.

MIKROKLIMAS

Die Nähe des Juragebirges und der Voralpen sowie der Einfluss des Genfersees und der Rhone bilden ein Mosaik von Mikroklimas. Diese Diversität, zusammen mit der Vielfalt der Böden, hat die Winzerinnen und Winzer dazu veranlasst, den traditionellen Sortenbestand ständig zu erweitern.

ERSTER WEINANBAU

Es wird angenommen, dass der in der heutigen Region Genf ansässige keltische Stamm der Allobrogen als erster auf dem Boden der jetzigen Schweiz Weinanbau kultiviert hat. Und die Genfer Produzenten sind bis heute innovativ geblieben: War Genf doch 1988 der erste Schweizer Kanton, der ein System für die kontrollierte Herkunftsbezeichnung (AOC) eingeführt hat. Auch haben die Genfer stark in neue Schweizer Traubenzüchtungen wie Gamaret, Garanoir und Divico investiert.

FEINSCHMECKER

Wildschweine lieben reife Trauben, gehören damit aber zu den natürlichen Feinden der Winzerinnen und Winzer. Darum wird bei der Preisverleihung der *Sélection des Vins de Genève* jeweils ein Wildschwein als Hauptgang serviert und der Sieger mit einer Trophäe in Form eines Wildschweins geehrt.

- Perfekte Konditionen: Prächtiges Wetter für die Weinlese in Satigny.



GENF

Mehr erfahren:



Die Weinstadt Genf und ihr Umland an diesen Orten entdecken:

1 WEINBARS & BISTRO-KULTUR

Genferinnen und Genfer leben ihre Weinkultur. Stimmungsvolle Bars und Bistros finden sich überall in der Stadt. Das Label *Ambassadeur du Terroir genevois* zeichnet Cafés, Restaurants und Hotels aus, die bevorzugt lokale Weine anbieten.

2 MARKT IN CAROUGE

Jeden Mittwoch- und Samstagmorgen lockt der farbenprächtige Wochenmarkt mit seinen lokalen Produzentinnen und Produzenten in die Gemeinde Carouge.

3 EIN BISSCHEN FRANKREICH

Ein Teil der Genfer Rebberge (117 ha) befindet sich auf französischem Staatsgebiet. Die Reben gehören seit vielen Generationen Genfer Winzern und der Wein darf die Bezeichnung AOC Genève führen.

4 WEINDORF DARDAGNY

Das gemütliche Winzerdorf wurde unlängst zu einem der schönsten Dörfer der Schweiz gewählt. In der Nähe befindet sich auch das Naturschutzgebiet Allondon.

5 SATIGNY PER VELO

Satigny ist mit 460 ha Weingärten (mehr als ein Drittel des gesamten Genfer Weinbaugebietes) die grösste Weinbaugemeinde der Schweiz. Am besten lassen sich das hübsche Dorf und die umliegenden Rebberge mit dem Velo erkunden.

WANDERUNG

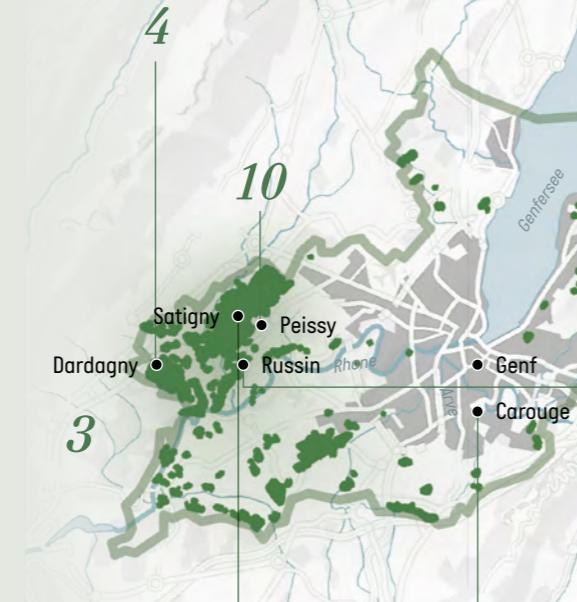
6 BALADE VITICOLE

Drei Routen gehören zum längsten Rebweg der Schweiz. Eine der Routen führt zwischen Arve und See den Weinbergen entlang und durch schöne Winzerdörfer von Hermance bis nach Choulex. Auf Tafeln finden sich Infos zu den Rebsorten.

 Länge
18 km  Dauer
4,5 h
▲ 474 m ü. M.  leicht

HERMANC
0 km

→ CHOULEX
18 km



© 2, 4, 5, 9: Geneva tourism
8: Genève Terroir / swisstopo



8

9



8

WEIN-EVENTS

MAI OFFENE WEINKELLER

In Genf haben 1987 die ersten offenen Weinkeller der Schweiz stattgefunden, was später in der ganzen Schweiz übernommen wurde. Die Tage der offenen Weinkeller locken Ende Mai immer noch jedes Jahr Zehntausende Besucherinnen und Besucher auf die rund 100 teilnehmenden Weingüter. geneveterroir.ch

AUG FEINSCHMECKER-RALLYE

Jeweils Mitte August findet der rund 10 Kilometer lange kulinarische Spaziergang durch Genf und sein Umland statt. Er bietet den Teilnehmenden die Möglichkeit, anhand eines mehrsprachigen Wettbewerbs ihre Weinkenntnisse zu testen und gleichzeitig schmackhafte Pausen bei Produzentinnen und Produzenten der jeweiligen Gemeinde (wechselt jedes Jahr) einzulegen. geneveterroir.ch

SEP WEINLESEFEST IN RUSSIN

Die älteste und traditionellste weintouristische Veranstaltung in Genf findet Mitte September statt. Zehntausende Besucherinnen und Besucher kommen nach Russin, um den Umzug mit blumengeschmückten Wagen zu bewundern, den Terroir-Markt zu besuchen oder sich einfach mit einem Glas Genfer Wein in der Hand zu amüsieren. [fetedesvendagesrussin.ch](http://fetedesvendangesrussin.ch)

NOV MARTINSFEST IN PEISSY

Jedes Jahr im November feiern die sieben Weingüter des Dorfes Peissy das Martinsfest. Der Legende nach soll der Esel des heiligen Martin die Blätter der Weinstöcke eines Klosters gefressen haben. So war der Rebschnitt geboren. An diesem Tag finden Verkostungen und verschiedene Aktivitäten statt. Ein Feuerwerk am Abend macht den krönenden Abschluss. geneveterroir.ch

7

8

9

10

GENFER

Weinbau



ca.
1330 ha
REBFLÄCHE

ø **7,7** Mio.
Liter pro Jahr
PRODUKTION

130
Winzerinnen & Winzer
PRODUZENTEN

47
REBSORTEN

WEIN VON WEISS ZU ROT

Seit 2003 werden in der Region Genf überwiegend rote Rebsorten angebaut. Trotz einer kontinuierlichen Reduzierung ihrer Rebflächen wurden die klassischen Traubensorten – der Chasselas und der Gamay – zwar noch nicht vom Thron gestossen, haben jedoch Platz gemacht für internationale Varietäten wie Pinot Noir, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Merlot sowie für neue Schweizer Züchtungen wie Gamaret, Garanoir und Divico. Ausserdem haben einige historische Spezialitäten wie die Altesse, die Mondeuse und der Aligoté eine gewisse Renaissance erlebt.

28 cl
PICOLETTE

Bis Mitte des 20. Jahrhunderts wurde in Genfer Cafés die Picolette serviert, eine Mini-Weinflasche mit 28 cl. Seit 2005 wird sie von einigen wenigen Weingütern wieder neu aufgelegt.

GENFER CUVÉE

Der *Esprit de Genève* ist eine hochwertige rote Assemblage, die von mehreren Weinkellereien angeboten wird und erst nach einer sehr strengen Kontrolldegustation auf den Markt kommt. Er muss zu mindestens 50% aus Gamay bestehen, der regionaltypischen Rebsorte des Kantons.

BUBBLES

Genf als drittgrösster Weinkanton der Schweiz, in dem über fünf Prozent der gesamten Kantonsfläche mit Reben bestockt sind, gilt als Schweizer Schaumwein-Produzent Nummer 1.

AOC GENF

In der AOC Genf sind 24 weisse und 21 rote Rebsorten zugelassen.

2016 WEINSTADT GENF

2016 ist die Stadt Genf durch die von Philippe Chappuis (Comiczeichner ZEP) gepflanzten Rebberge wieder zur Weinbaugemeinde geworden.

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN

56 %
ROTWEINE

davon		davon		
37 %	GAMAY	→ S. 68	43 % CHASSELAS	→ S. 45
21 %	PINOT NOIR	→ S. 55	20 % CHARDONNAY	→ S. 86
16 %	GAMARET	→ S. 68	7 % SAUVIGNON BLANC	→ S. 65
7 %	MERLOT	→ S. 75	6 % PINOT BLANC	→ S. 55
6 %	GARANOIR	→ S. 48	4 % PINOT GRIS	→ S. 85
13 %	WEITERE		3 % ALIGOTÉ	
			17 % WEITERE	

AUSGEWÄHLTE
3 REBSORTEN von 47

SAUVIGNON BLANC



HEKTAR
40
Genf
182
Restliche Schweiz
ANBAU
Gesamte Schweiz

Der Schwungvolle

Felchenfilet,
Ziegenkäse

WEIN & ESEN

SAUVIGNON BLANC

Sauvignon Blanc bringt Schwung ins Glas, mit knackiger Frische und intensiven Aromen von tropischen Früchten. Häufig sind auch grüne Noten wie frisch gemähtes Gras oder Paprika. Nach Chardonnay ist Sauvignon Blanc der zweitwichtigste Weisswein der Welt. Aus einer Mutation dieser Rebsorte ist Sauvignon Gris entstanden.

● Vor den Toren der Stadt:
Der Rebbau in Genf mit Blick
auf den Jet d'Eau.

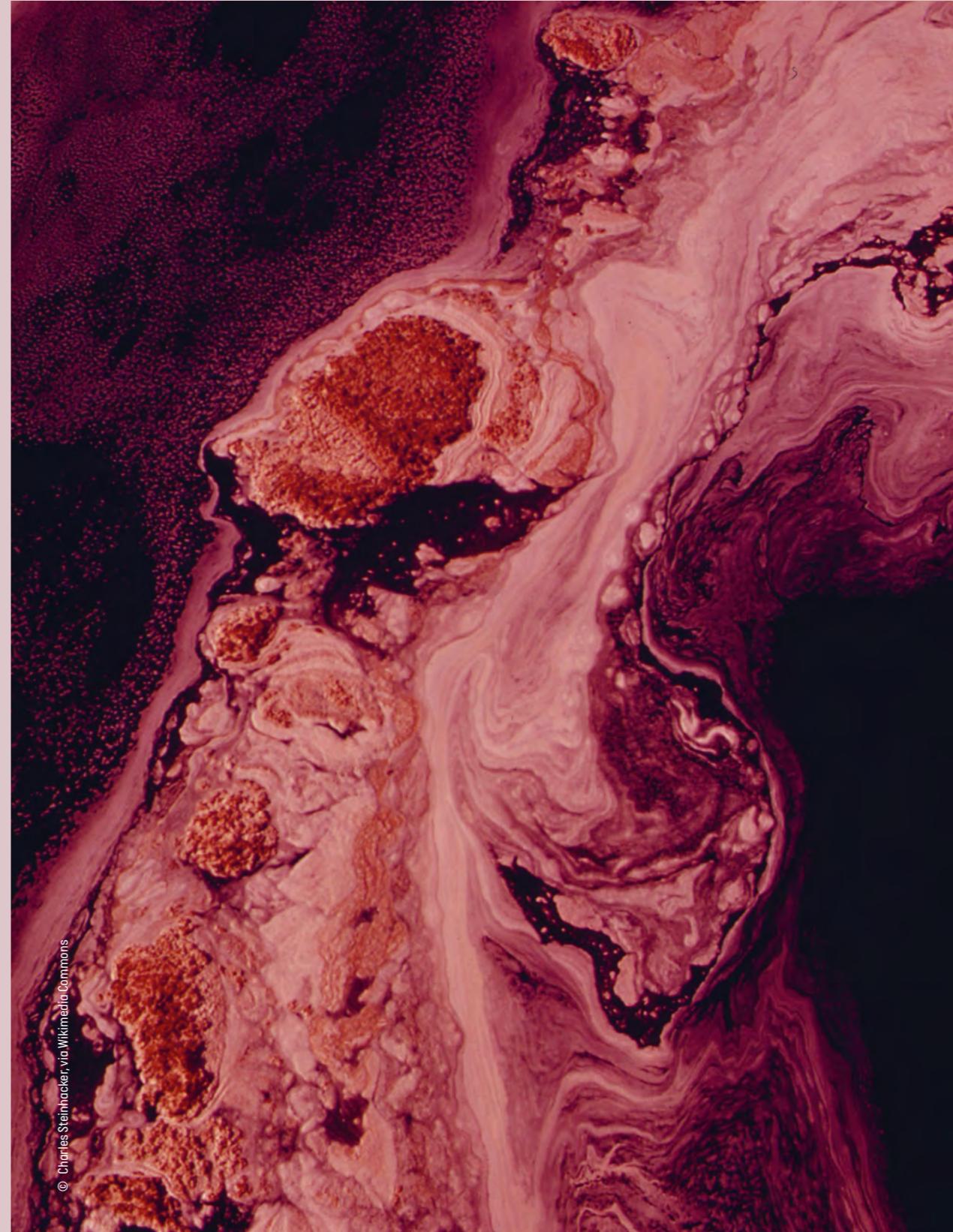


**GAMAY**

Fruchtig, leicht und frisch: dafür ist der Gamay, die dritthäufigste rote Rebsorte in der Schweiz, bekannt. Ursprünglich aus dem Burgund, fand der Gamay im 19. Jahrhundert den Weg in die Schweiz. Der Wein mit moderatem Alkoholgehalt drängt sich nicht auf, sorgt aber stets für genussvolles Trinkvergnügen.

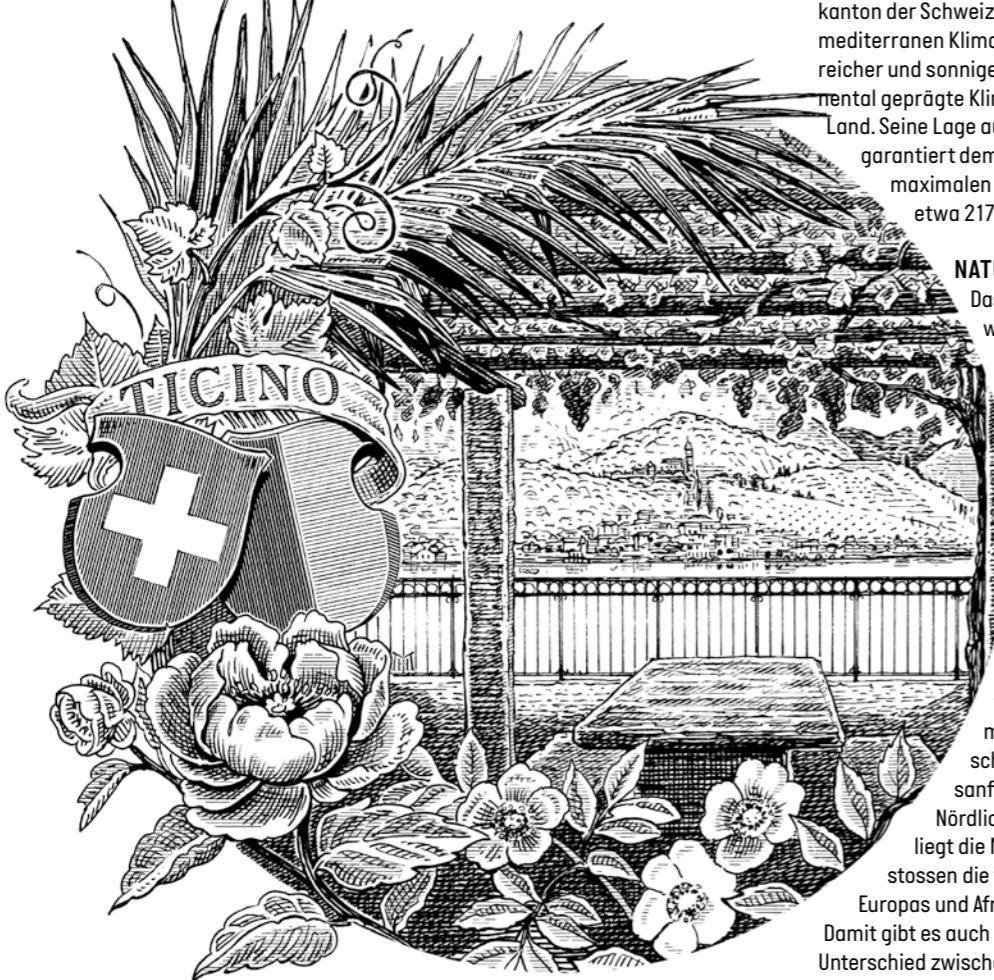
GAMARET

In einem Vierteljahrhundert hat der 1970 gezüchtete Gamaret den vierten Platz bei den roten Rebsorten erklimmen und zählt heute zu den ikonischen Schweizer Spezialitäten. Die würzigen Noten und festen Tannine machen ihn zu einem idealen Begleiter kräftiger Gerichte – ob als Assemblage oder im Barrique ausgebaut.



TESSIN

DAS *Terroir*



 Das Tessin, einziges Schweizer Weinbaugebiet auf der Alpensüdseite, zeichnet sich durch ergiebige Niederschläge und viel Sonnenschein aus. Dank maritim beeinflusstem Klima eignet es sich besonders gut für den Merlot-Anbau. Die Rebsorte aus Bordeaux hat sich seit einem Jahrhundert im ganzen Kanton durchgesetzt.

DOLCE VITA, URCHIGE STEINHÄUSER,
VIEL SONNE UND MERLOT ALS DER
STAR IN ROT, WEISS UND ROSÉ.

MEDITERRANES KLIMA

Das Tessin, der viertgrösste Weinbukanton der Schweiz, profitiert von einem mediterranen Klima, das niederschlagsreicher und sonniger ist als das kontinental geprägte Klima im restlichen Land. Seine Lage auf der Alpensüdseite garantiert dem Weinbaugebiet maximalen Sonnenschein von etwa 2170 Stunden pro Jahr.

NATÜRLICHE GRENZE

Das Tessiner Weingebiet wird durch den Pass Monte Ceneri zweigeteilt. Im Norden, im Sopraceneri, dominieren kleinparzellierte Weinbergterrassen in oft steilem Gelände, die sehr viel Handarbeit verlangen. Das Sottoceneri im Süden besteht aus weitläufigen, weniger mühsam zu bewirtschaftenden Parzellen an sanft abfallenden Hängen. Nördlich des Monte Ceneri liegt die Magadino-Ebene. Dort stoßen die tektonischen Platten Europas und Afrikas aufeinander. Damit gibt es auch einen geologischen Unterschied zwischen den vornehmlich aus Gneis und Granit bestehenden Unterböden im Sopraceneri und den kalkhaltigeren, lehmigeren im Sottoceneri.

TESSINER PERGOLA

Die ursprüngliche, aber rückläufige Anbaumethode der Pergola-Erziehung lässt die Reben an Holzbalken oder Steinsäulen ranken. Die seit der Antike existierenden Lauben ermöglichen es, andere Nahrungsmittel wie Getreide und Gemüse im Pergola-Schatten zu kultivieren.



- Hoch über der Tessiner Metropole Lugano: Weinlese am Hang des Monte San Salvatore.

TESSIN

Mehr erfahren:



Auf rebenreichen Pfaden in der Sonnenstube.

1 ARCHITEKTUR IM REBBERG

Mehrere namhafte Architekten stehen hinter spannenden Kellereigebäuden: Die Fattoria Moncuccheto stammt von Mario Botta, die Cantina Kopp von der Crone Visini von Piero Conconi und jene von Agriloro vom Südkoreaner Dong Joon Lee.

2 MAGGIA-DELTA

Der tiefstgelegene Rebberg der Schweiz liegt im Maggia-Delta. Neben Wein baut hier der Gutshof Terreni alla Maggia auch Reis und Getreide an. Jeweils im Juni findet ein Mercato del Gusto statt.

cantinaallamaggia.ch

3 BIKE & WINE

Eine geführte, rund fünfstündige Velotour führt durch das Mendrisiotto, mit Halt in drei Weinkellereien.

mendrisiottoerroir.ch

4 AGRIESPERIENZE

Saisonale Erlebnisse zum Mitmachen auf Bauernhöfen, Weingütern und in Molkereien findet man auf:

ticinoate.ch/agriesperienze

5 CONCA BELLA BOUTIQUE HOTEL

Das erste Weinhotel des Tessins befindet sich mitten im Dorfkern von Vacallo oberhalb von Chiasso.

concabella.ch

WANDERUNG

6 GANZ IM SÜDEN

Im Mendrisiotto gibt es gleich drei Themenwege durch die Rebberge. Die traditionellen Weinbautechniken werden auf einer Rundwanderung ab Sesejlio zum südlichsten Punkt der Schweiz erklärt.

Länge
10,2 km Dauer
3,5 h
554 m ü. M. leicht

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

SESEGLIO → SESEGLIO 10,2 km

0 km 10,2 km

</

TESSINER

Weinbau

2170 Std.
Sonnenschein
pro Jahr

2000 mm
Niederschlag
pro Jahr

ca.
1140 ha
REBFLÄCHE

ø 4,7 Mio.
Liter pro Jahr
PRODUKTION

97
Winzerinnen & Winzer
PRODUZENTEN

26
REBSORTEN

80% MERLOT

Der Merlot macht im Tessin fast 80 Prozent des Sortenbestands aus. Es ist eine vielseitige Traubensorte, aus der Alltagsweine genauso entstehen wie Prestige-Cuvées, Rosé-, Schaum- und Weissweine (Bianco di Merlot) sowie Grappas.

+ 20%

Die Rebflächen des Tessins sind in den letzten 20 Jahren um etwa 20 Prozent angewachsen.

4 × DOC

Tessiner Winzerinnen und Winzer haben die Wahl zwischen vier DOC-Bezeichnungen für ihre Weine: Ticino DOC, Rosso del Ticino DOC, Bianco del Ticino DOC oder Rosato del Ticino DOC (DOC ist ital. für AOC).

4.

GRÖSSTER

Der Tessin ist der viertgrösste Weinbukanton der Schweiz.

«CHATZESEICHERLI» KLEIN, ABER FEIN

Eine Tessiner Besonderheit sind die Americana-Reben (auf Schweizerdeutsch «Chatzeicherli»), die oft als Tafeltrauben genossen oder zu Grappa und selten auch zu Wein verarbeitet werden.

SEIT 1999

GRAPPA

Seit 1999 ist das Tessin das einzige Gebiet ausserhalb Italiens, das seinen Tresterbrand Grappa nennen darf.

30%
BIANCO DI MERLOT

Etwa 30 Prozent der Merlot-Trauben aus dem Tessin werden zu Bianco di Merlot verarbeitet. Der Weisswein wurde in den 1980er-Jahren entwickelt, um die Merlot-Produktion anzukurbeln.

ROTE BONDOLA

Eine alte Spezialität, die in letzter Zeit wiederentdeckt wird, ist die rote Bondola, welche seit 2023 zum Slow Food Presidio gehört und kirschfruchtige Weine ergibt.

1906

IMPORTIERT

1906 importierte das Tessin Merlot-Reben aus dem Bordeaux, um seine von der Reblaus zerstörten Weinberge wieder aufzubauen. Aufgrund ihrer guten Eignung für die Klimabedingungen des Tessins entwickelten sie sich zur vorherrschenden Varietät der Region.

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN

89 %
ROTWEINE

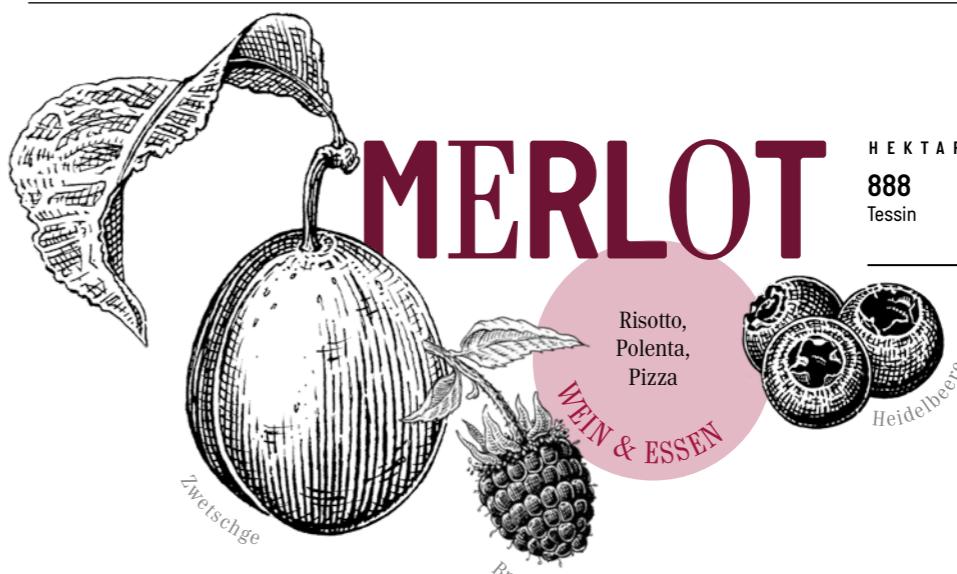
davon

85 %	MERLOT	→ S. 75
2 %	CABERNET FRANC	→ S. 78
2 %	CABERNET SAUVIGNON	
1 %	PINOT NOIR	→ S. 55
1 %	GAMARET	→ S. 68
1 %	BONDOLA	→ S. 78
8 %	WEITERE	

davon

37 %	CHARDONNAY	→ S. 86
17 %	SAUVIGNON BLANC	→ S. 65
46 %	WEITERE	

AUSGEWÄHLTE 3 REBSORTEN von 26



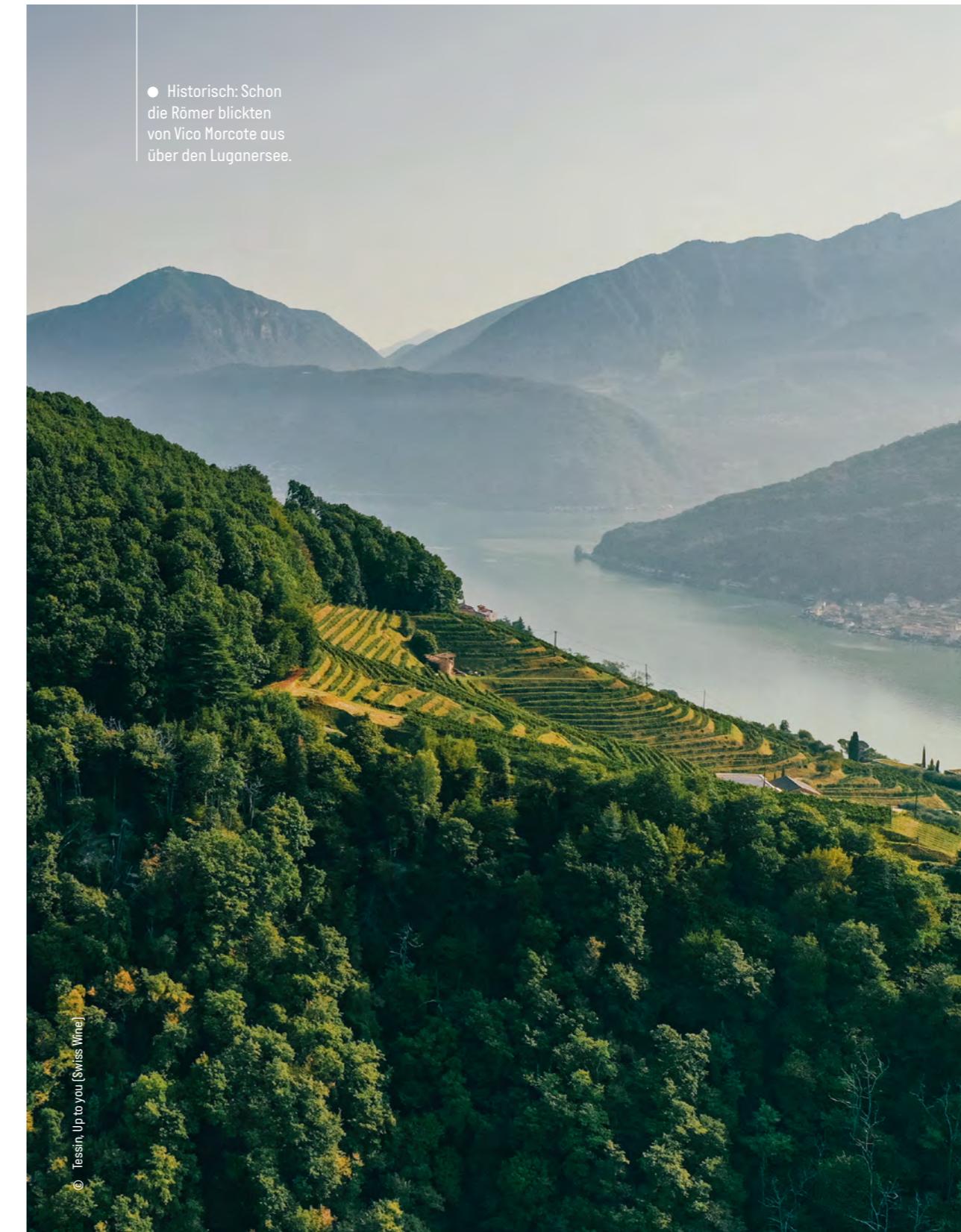
HEKTAR
888
Tessin | Waadt
328
Restliche
Wallis | Genf
Schweiz
Deutschschweiz

Der Geschmeidige

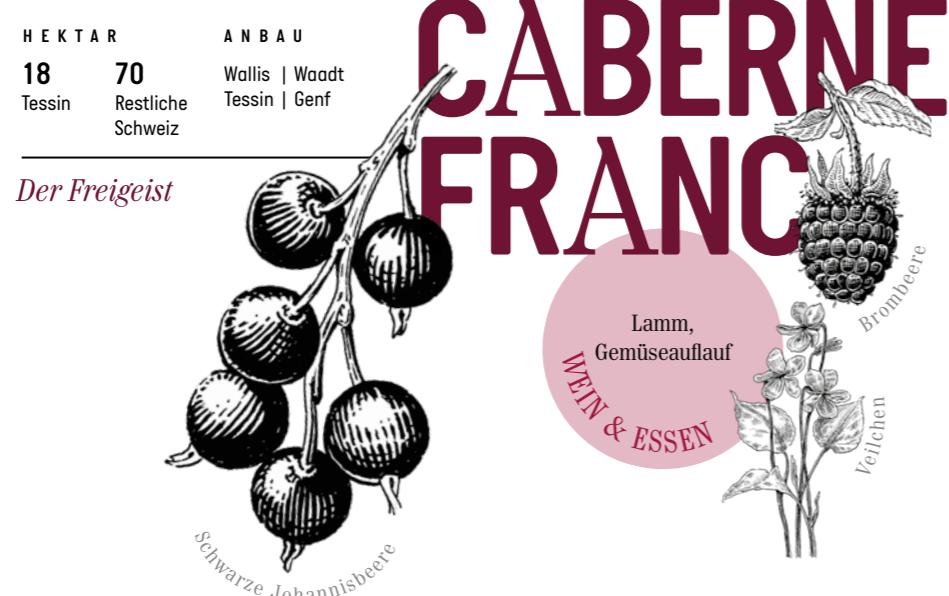
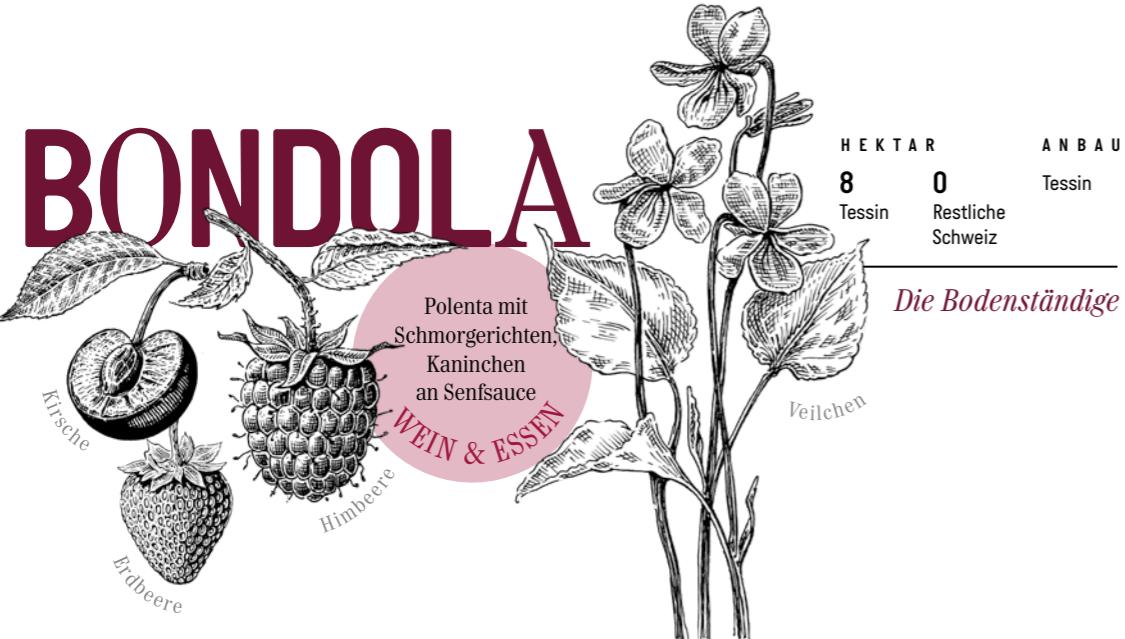
MERLOT

Merlot ist der Tessiner Hauptdarsteller. Üppig, geschmeidig und tief mit der Region verbunden, prägt er seit über 100 Jahren den Weinbau südlich der Alpen. Dank guter Anpassungsfähigkeit gedeiht er in unterschiedlichsten Lagen. Merlot variiert von fruchtbetont bis komplex, wenn er im Barrique ausgebaut wird.





● Historisch: Schon die Römer blickten von Vico Morcote aus über den Lusanersee.



BONDOLA

Bondola ist ein Tessiner Original, bodenständig und fast vergessen. Sie wächst hauptsächlich im Sopraceneri, und dort oft in steilen Rebbergen. Die Rebsorte bringt fruchtige, leicht rustikale Weine mit erfrischender Säure hervor. Lange im Schatten moderner Sorten, erlebt sie heute ein Revival.

CABERNET FRANC

Der weit gereiste Cabernet Franc stammt aus der Region Bordeaux und hat fast alle Weingebiete der Welt erobert. Er ist der Freigeist unter den Roten: würzig, herb, voller Zwischentöne – und von rubinroter Farbe. Er wird sowohl für Assemblagen verwendet als auch sortenrein ausgebaut.



DREI SEEN

DAS *Terroir*



 Die Weingebiete der Drei-Seen-Region haben eine Jahrtausende alte Tradition. Sie gehen zurück auf die Römer, die dort und in anderen Teilen der Schweiz den Rebbau eingeführt haben. Die Kalkböden der Region bieten ideale Bedingungen für Rebsorten wie Chasselas und die Pinot-Familie (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc).

EINZIGARTIGE SEENLANDSCHAFT,
IDYLLISCHE WINZERDÖRFER
UND SANFTES JURAGEBIRGE.

VIER GEBIETE, EINE REGION

Die Weinreben der Drei-Seen-Region gedeihen an Hängen, die sich über vier getrennte Bereiche erstrecken. Die grösste Fläche (606 ha) liegt am Westufer des Neuenburgersees und gehört zum Kanton Neuenburg. Die zweitgrösste (222 ha) befindet sich am Bielersee und gehört zum Kanton Bern. Die drittgrösste (160 ha) überblickt den Murtensee, mit der AOC Vully eine der wenigen AOC, die sich über zwei Kantone (Waadt und Freiburg) erstreckt. Ein Neuzugänger ist die kleinste Fläche (18 ha), welche sich im Kanton Jura befindet.

SPEICHER

Die drei Seen funktionieren für die Weingebiete an ihren sonnenexponierten Uferhängen als grosse Wärmespeicher und sorgen für ideale Anbaubedingungen.

HISTORISCHE BEDEUTUNG

An den sanft abfallenden Hängen mit ihren kalkreichen Böden zwischen Jurahöhen und den drei Seen pflanzten bereits die Römer ihre Reben an. Während des Mittelalters wuchs dann die Gegend zu einem regelrechten Weinzentrum heran. Klöster wie in Erlach und Hauterive oder die Abtei Fontaine-André in Neuenburg verwalteten und bewirtschafteten riesige Rebflächen. Der Weinbau war so profitabel, dass die Besitzrechte der Rebberge, gerade am Bielersee, zwischen Adeligen, Klöstern und den Städten heftig umkämpft waren.



● Erhabene Stimmung:
Ein Herbsttag im Rebgebiet
des Vully mit Blick auf den
Murtensee.

DREI SEEN

Vully

Jura



Neuenburg

Bielersee



Zahlreiche Orte laden dazu ein, die reiche Rebkultur der Region zu entdecken:

1 VINOTHEK PFROPHAU

In Twann befindet sich das stimmungsvolle *Pfropfhüsli*, in dem eine Vinothek zur Verkostung von Bielersee-Weinen lockt. viniterra-bielersee.ch

2 ST. PETERSINSEL

Zu Fuss oder per Schiff geht es zum Swiss Historic Hotel St. Petersinsel, einem ehemaligen Kloster, wo man auf einen Wein aus der Region einkehren oder gleich geschichtsträchtig übernachten kann. st-petersinsel.ch

3 AUVERNIER

Das wildromantische Weinbaudorf am Nordufer des Neuenburgersees lädt ein zum Flanieren in den von eleganten Winzerhäusern gesäumten und mit alten Brunnen versetzten Gassen. j3l.ch

4 SCHLOSS BOUDRY

Viel Wissenswertes über Weinanbau und Reifung erfährt man im Weinbau-Museum auf dem majestätischen Schloss Boudry. Dort ist ebenso die Kantons-Önothek untergebracht, in der Neuenburger Weine zur Degustation angeboten werden. chateaudeboudry.ch

5 MONT VULLY

Der Mont Vully gilt als Kraftort. Seine verwunschenen Waldwege könnten direkt einem Märchen entsprungen sein und oben gibt es einen herrlichen Rundblick.

WANDERUNG

6 VULLY

Drei lehrreiche Themenpfade führen durch die Rebberge des Vully. Einer davon ist der 5 km lange *Chemin la Riviera* von Sugiez durch die Weinberge oberhalb von Nant und Praz nach Môtier zur Schifflände.

Länge
5 km
504 m ü. M.
leicht

SUGIEZ → MÔTIER
0 km 5 km



7 JURA

WANDERUNG

7 JURA

Auf der Rundwanderung von Porrentruy aus lassen sich die wilden Damassine-Pflaumen genauso wie das stattliche Schloss Porrentruy entdecken. Danach kehrt man im La Table des Vergers ein, wo ausschliesslich Schweizer Weine auf den Tisch kommen.



Länge
14,5 km
580 m ü. M.
leicht



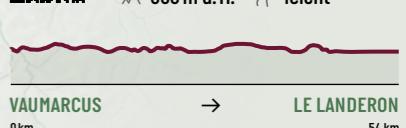
WANDERUNG

8 NEUENBURG

Die Neuenburger Weinstrasse von Vaumarcus nach Le Landeron führt über 54 Kilometer durch die Rebberge hoch über dem Neuenburgersee und lässt sich am besten in zwei Tagesetappen absolvieren.



Länge
54 km
550 m ü. M.
leicht



WANDERUNG

9 BIELERSEE

Der Rebweg von Biel nach La Neuveville führt durch idyllische Weinberge am Bielersee und bietet faszinierende Einblicke in die Arbeit der Winzer. Im Mai/Juni laden sonntags jeweils zwei Weingüter mit der Räbawäg Wybar unterwegs zum Apéro.



Länge
15 km
533 m ü. M.
leicht



© 1: Hans-Peter Sifert
4: Switzerland Tourism / 6: Rowkingphoto
7: Reto Dürig, juratourism.ch
10: Non-Filtre/David Marchon / swisstopo



DREI SEEN

Weinbau

ca. 1000 REBFLÄCHE	ha 5,2 Mio. Liter pro Jahr	151 Winzerinnen & Winzer PRODUKTION	115 REBSORTEN PRODUZENTEN
---------------------------------	--	--	--

1800 Std.
Sonnenschein
pro Jahr

1100 mm
Niederschlag
pro Jahr

Der Pinot Noir bedeckt mehr als die Hälfte der Weinberge von *Neuenburg* und ein gutes Drittel der Rebflächen am *Bielersee* und im *Vully*. Er hat sich perfekt an die Kalksteinböden der Region angepasst und wird traditionell in Tanks zu Cuvées und dem eleganten *Œil de Perdrix* ausgebaut. Spezialitäten aus dem *Vully* sind weisse Rebsorten wie der Traminer (Gewürztraminer) und der Freiburger. Der *Jura* wiederum ist stark im Anbau von innovativen Piwi-Sorten.

ERSTER WEIN DES JAHRES

NON FILTRÉ

Als erster Wein des Jahres wird der *Non Filtré*, ein trüber, unfiltrierter Neuenburger Weisswein aus Chasselas-Trauben, mit seiner Hefe in Flaschen abgefüllt. Die Etiketten sind verkehrt herum aufgeklebt – um aufzuzeigen, dass die Flasche vor dem Öffnen umgedreht werden muss. So werden die Hefepartikel zum Schweben gebracht.

68% BIO

Neuenburg ist der erste grosse Weinbaukanton, der mehr als die Hälfte seiner Fläche in Bio anbaut, nämlich 68 Prozent.

60

FAMILIENBETRIEBE
pflegen am Bielersee
220 Hektaren Rebberge.

2013 VULLY-CHARTA

Mehrere Winzerinnen und Winzer aus dem *Vully* unterzeichneten 2013 eine Charta. Sie setzen sich ein für die Qualität der zwei weissen Spezialitäten Freiburger (eine Variante des Silvaners) und Traminer (Gewürztraminer).

MITTE JANUAR – MITTE MÄRZ TREBERWURSTESSEN

Jeweils von Mitte Januar bis Mitte März laden die Bielersee-Winzerinnen und -Winzer zum traditionellen Treberwurstessen in ihre gemütlichen Carnotzets. Treber oder Trester heißen die Rückstände der ausgepressten Trauben. Diese werden nach der Gärung zu Marc gebrannt. Im Brennhafen werden die Schweinswürste im Dampf gegart und nehmen dann den typischen Marc-Geschmack an.

VALENTIN BLATTNER

Der jurassische Winzer ist eine Rebzüchter-Koriphäe. Seit den frühen 1990er-Jahren setzt er sich für pilzwiderstandsfähige Rebsorten (Piwi) ein.

ŒIL DE PERDRIX

Die Spezialität aus Neuenburg, wörtlich Rebhuhnauge, ist ein Rosé aus Pinot Noir, zu dem bis zu ein Zehntel Pinot Gris hinzugefügt werden kann.

PRICKELND

Neuenburger waren Schaumwein-Pioniere in der Schweiz: Schon 1810 begann die Familie Bouvier mit der Herstellung von Schaumweinen nach traditioneller Methode. Geliefert wurde im Wesentlichen ins Königreich Preussen, zu dem Neuenburg damals gehörte. Auch das Traditionshaus Mauier in Môtiers keltet seit 1829 mit Leidenschaft prickelnde Weinperlen.

DIE WICHTIGSTEN REBSORTEN

57 %
ROTWEINE

davon
81% PINOT NOIR → S. 55
4% GAMARET → S. 68
15% WEITERE

davon
58% CHASSELAS → S. 45
12% PINOT GRIS → S. 85
10% CHARDONNAY → S. 86
5% SAUVIGNON BLANC → S. 65
2% GEWÜRZTRAMINER → S. 86
1% FREIBURGER
12% WEITERE

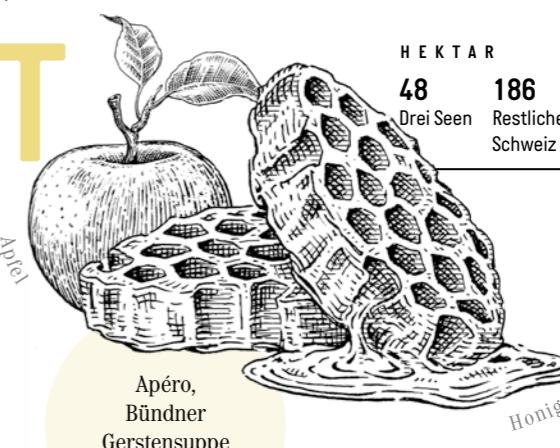
43 %
WEISSWEINE

AOC BIELERSEE
Die Weinregion am Bielersee zählt 77 Rebsorten zu seiner AOC.

AUSGEWÄHLTE
3 REBSORTEN von 115

AUCH GRAUBURGUNDER, PINOT GRIGIO
IM WALLIS MALVOISIE

PINOT GRIS



HEKTAR
48
Drei Seen | Restliche Schweiz

ANBAU
186
Deutschschweiz | Wallis | Waadt | Drei Seen | Genf

Der Füllige

PINOT GRIS

Eine Mutation des Pinot Noir mit eigenständigem Charakter: Der Pinot Gris gehört zu den aromatischsten weissen Rebsorten der Schweiz. Der Wein besticht durch Fülle, Schmelz und eine dezente Fruchtigkeit, die nie aufdringlich wirkt. Die Trauben schimmern rosa-grau und sind bis zum Erntezeitpunkt ziemlich süß.

CHARDONNAY

HEKTAR 42 Drei Seen 370 Restliche Schweiz ANBAU Gesamte Schweiz



Der Wandelbare

IM VULLY TRAMINER GEWÜRZ- TRAMINER

HEKTAR 8 Drei Seen 37 Restliche Schweiz ANBAU Deutschschweiz Waadt Drei Seen



Der Duftende

CHARDONNAY

Der Chardonnay ist ein Verwandlungskünstler, dessen Geschmack stark vom Anbaugebiet und der Ausbauart abhängt. Die weltweit beliebte Rebsorte stammt aus dem Burgund und kam im 20. Jahrhundert in die Schweiz. Er schmeckt mal knackig und frisch, mal cremig und vollmundig, wenn er im Barrique ausgebaut wurde.

GEWÜRZTRAMINER

Üppig, duftig und voller Exotik: der Gewürztraminer ist die sinnliche Verführerin unter den Rebsorten. Der Wein leuchtet goldgelb und verströmt ein Bouquet an opulenten Aromen. Die früh reifende Rebsorte ist etwas anspruchsvoll – Boden, Lage und Klima müssen stimmen, damit der Anbau gelingt.





JAN UNFILTRIERTER STAR 10
Immer am dritten Mittwoch im Januar präsentieren die Neuenburger Winzerinnen und Winzer stolz ihren *Non Filtré*. neuchatel-vins-terroir.ch

MAI OFFENE WEINKELLER 11
Im Mai finden am Neuenburger- und Bielersee sowie im Vully die offenen Weinkeller statt. Die neusten Jahrgänge können verkostet werden.
swisswine.com/wein-events

SEP PARADE FÜR DEN WEIN 12
Guggenmusik, Blumenkorso und Kinderumzug: Jedes Jahr wird am Weinlesefest *Fête des Vendanges* Ende September in Neuenburg die «Gerle d'Or» an den besten Chasselas der Region vergeben und dem Siegerweingut ein Ehrenplatz an der beliebten Parade durch Neuenburgs Altstadt reserviert. Seit 2022 gibt es im Zentrum des Festes ein Weindorf mit mehr als 20 Chalets. fete-des-vendanges.ch

OKT FEIERN AM BIELERSEE 13
Fast jedes Winzerdorf in der Region hat sein eigenes Winzerfest. Ein bekanntes ist die Trülete in Twann mit Verkostungen, Konzerten und Spezialitätenmarkt. Aber auch in Tüscherz, Schafis, La Neuveville, Ligerz und Erlach finden in den Herbstwochen sowie im Frühling Weinfeste statt.
truelete.ch, bielerseewein.ch/kalender

NOV VORWEIHNACHTLICH 14
Die Winzerinnen und Winzer aus dem Vully öffnen ihre Keller kurz vor Weihnachten und laden zum stimmungsvollen Degustieren des passenden Festtagsweins. vully.ch

Weingenuß

WELCHER WEIN ZU WELCHEM ESSEN?

Fondue,
Fischknusperli
CHASSELAS → S.45

Bündnerfleisch,
Alpkäse
COMPLETER → S.57

Waadtländer
Tomme, Spargeln
DORAL → S.45

Meeresfrüchte,
Walliser Trockenfleisch
AMIGNE → S.39

Gruyère AOP,
cremige Pasta
CHARDONNAY → S.86

Apéro,
Fischknusperli
MÜLLER-THURGAU → S.58

Fischgerichte,
Zitronenrisotto
PETITE ARVINE → S.35

Gemüsequiche,
Felchenfilet
PINOT BLANC → S.55

Apéro,
Bündner Gerstensuppe
PINOT GRIS → S.85

Egli-Knusperli,
Käsewähre
RÄUSCHLING → S.57

Felchenfilet,
Ziegenkäse
SAUVIGNON BLANC → S.65

Raclette,
Fischgerichte
mit Sauce
SAVAGNIN BLANC → S.39

Spargel,
Aprikosenwähre
SILVANER → S.35

Grillgemüse,
Vitello tonnato
SOUVIGNIER GRIS → S.58

Apéro,
Käseplatte
SOLARIS → S.57

Polenta mit
Schmorgerichten,
Kaninchen an
Senfsauce
BONDOLA → S.78

Lamm,
Gemüseauflauf
CABERNET FRANC → S.78

Wildgerichte,
Walliser Trockenfleisch
CORNALIN → S.36

Rotes Fleisch,
Bratwurst mit Rösti
DIVICO → S.48

Pasta mit
Tomatensauce,
Grillwürste
GALOTTA → S.48

Rindsfilet,
Berner Alpkäse
GAMARET → S.68

Vegetarische
Küche,
Papet vaudois
GAMAY → S.68

Rösti mit Zürcher
Geschnetzeltem
GARANOIR → S.48

Schmorgerichte,
Wild
HUMAGNE ROUGE → S.36

Risotto, Polenta,
Pizza
MERLOT → S.75

Pilzgerichte,
Kalbfleisch
PINOT NOIR → S.53

Gegrilltes Steak,
dunkle Schokolade
SYRAH → S.36

LEICHT ODER SCHWER
Leichte Gerichte mögen leichte
Weine wie Rosé oder Weisswein,
schwere Gerichte mögen
kraftvolle Rotweine.

SÄURE BETONT FRISCHE
Weine mit hoher Säure passen
zu Gerichten mit säuerlichen
Komponenten, wie etwa mit
einer Vinaigrette.

WIE SCHMECKT MIR DER WEIN?

VOM WEISSWEIN

leicht

Besser keinen Kaffee,
kein Curry und
keine Zigaretten vor
der Degustation.



FARBE
von blassgelb
zu gold, von hellrot
zu tiefrot

Beim Schwenken des
Glases zeigen sich
am Glasrand Tränen,
die auf Alkohol-
oder Zuckergehalt
hinweisen: Je höher
dieser ist, desto
ausgeprägter und
langsamer laufen
sie ab.



ZUM ROTWEIN

schwer

Richtig oder falsch gibt es
nicht. Wichtig ist herauszu-
finden, welcher Wein einem
gefällt. Am besten notiert
man sich seine Favoriten für
ein nächstes Mal.



AROMEN
von fruchtig bis
blumig, von holzig
bis würzig

In der Nase kann
sich ein Wein sehr
vielfältig und intensiv
oder aber verhalten
präsentieren.

Welchen Charakter
würden Sie Ihrem
Lieblingswein geben?
Ist er kraftvoll oder
eher rustikal? Hat
er Ecken und Kanten
oder eine schöne
Balance?



Mehr Infos:
[swisswine.com/
weindegustation](http://swisswine.com/weindegustation)

SÜSSE GLEICHT SCHÄRFE AUS

Scharfe Speisen, etwa asiatische
Gerichte, harmonieren ideal mit
süsseren Weinen, wie z.B. Amigne.

GLEICHE REGION

Wer regionale Speisen
mit Weinen aus derselben Region
kombiniert, liegt nie falsch.

WO DEGUSTIEREN?

Weinmesse «WeinGenussPlus»

Aargau aargauer-weine.ch

Wyschiff

Deutschschweiz wyschiff.ch

Schweizer Bio-Wein-Messe «BioVino»

Lausanne biovino.ch

Schweizer Naturwein Festival

Lausanne & Zürich vin-nature.ch

Swiss Wine Tasting

Zürich swiss-wine-tasting.ch

Swiss Wine Festival

Winterthur swisswinefestivals.events

Salon Vinea

Sierre salonvinea.ch

Weinmesse Divinum

Morges & Aigle salon-divinum.ch

WO GENIESSEN?

Das Label **Swiss Wine Gourmet** zeichnet
Restaurants aus, in denen Schweizer Wein
im Mittelpunkt steht. Wer das Label trägt,
schenkt das ganze Jahr hindurch
mindestens zwei Schweizer Weine offen
aus und führt mindestens fünf Positionen
aus heimischen Kellern auf der Karte.
swisswinegourmet.ch

1 Glas: Auswahl an Schweizer Wein;
25 % oder mind. 10 Schweizer Weine

2 Gläser: Gute Auswahl an Schweizer
Wein; 50 % oder mindestens
15 Schweizer Weine

3 Gläser: Exzellente Auswahl an
Schweizer Wein; mehr als
75 % oder mind. 30 Schweizer Weine



DER WEIN IST DIE POESIE DER ERDE.

Mario Soldati, 1907–1999, Schriftsteller und Regisseur

Schweiz. Natürlich.

