



WEINTIPP

Cuvée Lekker by Michel

«Entspricht fast allen Trends und zeigt viel Charakter»

GABRIEL TINGUELY, WEINEXPERTE

Etikette
Die Etikette fällt auf und macht neugierig. Wer Lekker liest, so der Name des Weins, greift auch zu. Die Elemente der Künstleretikette symbolisieren Michel Baumgartners Erlebnisse rund um Kapstadt (SA). Nach seinem Fachhochschulabschluss als Önologe bereiste er Südamerika und Namibia und machte ein Berufspraktikum in Südafrika.

Rebsorten
Lekker ist eine Cuvée aus Sauvignier Gris, Sauvignac, Sauvitage und Muscaris. Weil die vier PIWIs, sogenannte pilzwiderstandsfähige Neuzüchtungen, kaum von Schädlingen befallen werden, eignen sie sich sehr gut für einen nachhaltigen Anbau. Die Trauben stammen aus der Lage Neuberg in Tegerfelden/AG.

Wein
Das ausgeprägte Bouquet duftet nach Pfirsich, Mirabellen und Mango. Auf den leicht süsslichen Auftakt folgt eine erfrischende Säure. Eine intensive Gaumenaromatik verleiht dem Wein Körper. Damit ist er ein idealer Begleiter zu vegetarischen oder asiatischen Gerichten. Michel Baumgartner empfiehlt seinen Lekker auch zu einem Braai, dem typischen südafrikanischen Barbecue.

Trends
Die Nachfrage nach fruchtbetontem Weisswein mit leichter Süsse und knackiger Säure steigt – in der Schweiz wie international. Auch die Fläche der PIWI-Sorten legt zu. Sicher wäre ein Schraubverschluss «partytauglicher». Mit einem Kork verschlossen, präsentiert sich die Flasche etwas edler.

Weingut
Seit 50 Jahren betreibt die Familie Baumgartner Weinbau. Mit Michel, Noel und Danielle arbeitet die dritte Generation im Betrieb.

Adresse: Baumgartner Weinbau
Dorfstrasse 37, 5360 Tegerfelden
Preis: Fr. 22.00

Ritterschlag für die DOC Rioja und den Botschafter spanischer Weine

Vor 100 Jahren bewilligte der spanische König ein Gütesiegel für die Qualität und Herkunft der Rioja-Weine.

Im Rahmen des siebten Prestige Tastings des Consejo Regulador DOCa Rioja in der Schweiz gab es einiges zu feiern. Mit Witz, einer Portion Ironie und viel detailiertem Fachwissen führte David Schwarzwälder durch die 100-jährige Geschichte der Herkunftsbezeichnung Rioja. Für seine langjährige Rolle als Botschafter der iberischen Weinkultur wurde er letzte Woche im Hotel Einstein in St. Gallen von König Felipe VI. von Spanien geehrt. Botschafterin María Celsa Nuño García übergab ihm für seine Verdienste den Grossmeister-Orden.

Die frühe Geschichte

Am Oberlauf des Flusses Ebro zwischen den Gebirgszügen Sierra de Cantabria im Norden und Sierra de la Demanda im Süden werden seit mehr als 2000 Jahren Reben kultiviert. Im 17. Jahrhundert war Wein die Hauptquelle des Wohlstands in der Region La Rioja. «Wie ein Dokument von 1650 belegt, haben sich die Winzer schon früh Gedanken über den Schutz der Qualität und die Garantie der Herkunft gemacht», sagte David Schwarzwälder. Als die Reblaus ab 1867 in Frankreich, Portugal und Italien die Reben



Wenn einer Rioja erklären kann, ist dies David Schwarzwälder. CHRISTIAN KREBS

zerstörte, beflügelte dies die Nachfrage nach Rioja-Wein. Französische Winzer zogen nach Spanien, brachten ihr Wissen mit und bauten sich eine neue Existenz auf. Doch die Reblaus erreichte auch Spanien. «In der baskischen Rioja Alavesa reduzierte sie den Rebbestand von 14 000 auf 347 Hektar», weiss Schwarzwälder. Winzer, die Reben auf sandigen Böden und Schwemmland dem Ebro entlang besaßen, hatten Glück im Un-

glück. Dorthin drang die Reblaus nicht vor. So gibt es heute noch zahlreiche Parzellen mit über 100-jährigen Rebstöcken.

Anbruch der Moderne

Mit Pfropfreben wurde der Weinbau wieder aufgebaut. Am 6. Juni 1925 genehmigte der König die Schaffung der Herkunftsbezeichnung DO Rioja, der ältesten Spaniens. In den folgenden Jahrzehnten

arbeiteten Winzer und Handelshäuser weiter an der Qualität. 1991 wurde der DO ein C für Calificada angehängt – wie die DO wieder als erster Region in Spanien.

«Heute ist die Weinproduktion vielfältig und der Fokus liegt auf dem Terroir.»

DAVID SCHWARZWÄLDER,
EXPERTE FÜR SPANISCHE WEINE

Lange standen die klassischen Kategorien Genérico, Crianza, Reserva und Gran Reserva im Mittelpunkt. Seit 2017 sorgen Viñedos Singulares, Einzellagen, für Furore. Ein Beispiel ist der Barranco del Prado aus den Rebsorten Garnacha, Velasco Tinta und Calagraño. Dieser Wein reifte in 500-Liter-Fässern und machte keinen biologischen Säureabbau. Oder der Abeica El Bardallo, «eine Kuriosität, die es nicht geben dürfte», so Schwarzwälder. Der tief purpurfarbene Cru besteht zur Hälfte an weissen Trauben.

Trotz aller Erfolge leidet auch die Weinregion Rioja unter dem weltweit sinkenden Weinkonsum: «Unter Druck kommt vor allem die Hauptrebsorte Tempranillo», ist David Schwarzwälder überzeugt. «Denn Weisswein gewinnt an Bedeutung. Und wie die Verkostung gezeigt hat, sind viele Winzer dabei, Garnacha und andere autochthone Sorten wiederzuentdecken.» GABRIEL TINGUELY

Gerät das Kulturgut Wein in Bedrängnis?

Es ist ein Widerspruch: Auf der einen Seite boomt der Weintourismus. Auf der anderen Seite wurde noch nie so wenig Wein genossen wie im Jahr 2024.

Lausanne/VD zählt seit 2018 zu den zwölf Great Wine Capitals weltweit. Für die achte Ausgabe des Wettbewerbs Best of Wine Tourism können Anbieter, auch

Gastronomen, noch bis Ende Mai ihre Projekte einreichen. Wer auf myschweiz.ch nach Wein sucht, erhält über 3500 Treffer. Der Weintourismus boomt. In der Schweiz genauso wie in allen anderen Weinbauländern.

Steile Rebterrassen mit knorrigen Rebstöcken bilden beeindruckende Landschaftsbilder. Mit grossen Fässern bestückte historische Keller oder extravagante Architektur, die Stahltanks in Szene setzt, vermögen zu begeistern. Wein ist ein Kulturgut, das

seit mehr als 8000 Jahren die Geselligkeit fördert.

Doch immer schneller nimmt die Rebfläche ab. Seit 2013 wurden weltweit 350 000 Hektar Reben ausgerissen. Die Schweiz hat in dieser Zeit 400 Hektar Rebfläche verloren. Nach Peaks in den Jahren 2013 und 2018 mit je fast 300 Millionen Hektoliter Ertrag sank die weltweite Produktion im Jahr 2024 auf 225,8 Millionen Hektoliter. Mit 75 Millionen Liter Wein wurde hierzulande die zweitkleinste Ernte der letzten 50 Jahre eingebracht. Beim Wein als Naturprodukt haben die Winzerinnen und Winzer gelernt, mit diesen Schwankungen zu leben.

Konsum bereitet Sorgen

Schwerer zu verdauen ist die Baisse beim Konsum. Seit 2013 sank dieser weltweit von 245 Millionen Hektolitern auf 214,2 Millionen Hektoliter im Jahr 2024. In der Schweiz ging er von 106,9 auf 77,4 Millionen Liter zurück. Ein interessantes Detail: Der Verkauf von Schweizer Wein stieg bei Grossverteilern letztes Jahr um drei Prozent gegenüber dem Vorjahr. Jede dritte Flasche wird über diesen Kanal abgesetzt. Der

gesamte Konsum von Schweizer Wein hingegen sank um noch nie dagewesene 15 Prozent. Das deutet darauf hin, dass die Verkäufe in der Gastronomie, beim Direktverkauf, im Export und im Fachhandel stark zurückgegangen sind. Insgesamt tranken Schweizerinnen und Schweizer im vergangenen Jahr 18,6 Millionen Liter oder drei Flaschen Wein pro Kopf weniger als im Vorjahr. Internationale Experten rechnen damit, dass diese Tendenz anhält. Denn besonders die jüngere Generation trinkt weniger Wein.

Schweizer Winzer setzen auf Qualität und Nachhaltigkeit

Welche Projekte die Branche umsetzt, um diesem Trend entgegenzuwirken, wird sich zeigen. Doch zwei wesentliche Werte zeichnen Schweizer Weine bereits heute aus: ihre hohe Qualität und ihre Nachhaltigkeit. Eine junge Generation macht Wein aktuell zu einem Kulturgut, das, mit Moderation genossen, weit über das reine Getränk hinausgeht. In diesem Sinne gilt, die Weinkultur hochzuhalten, so dass die Winzer und auch der Weintourismus eine gute Zukunft haben. GABRIEL TINGUELY



Das Weinhotel Castel de Daval in Sierre/VS ist ein beliebtes Reiseziel.

ZVG

Mehr Informationen unter:
riojawine.com

Mehr Informationen unter:
baumgartner-weinbau.ch