

Rot-rotes Länderspiel endet überraschend

Die Schweizer Rotweine müssen sich vor den österreichischen nicht verstecken. Das zeigt ein grosser Wein-Test

Noch fehlt die Euphorie für die bevorstehende Euro 2008, die in der Schweiz und in Österreich ausgetragen wird. Die Länder sind nicht nur Gastgeber, sondern auch kleine, aber feine Weinproduzenten. Da liegt es auf der Hand, ein önologisches Länderspiel auszutragen. Eine Fussballmannschaft besteht aus elf Spielern. Dementsprechend haben den Wein-Match je elf rote Spitzengewächse der beiden Teams in Angriff genommen. Bei der zugegebenermassen subjektiven Auswahl wurde darauf geachtet, dass verschiedene Rebsorten aus verschiedenen Anbaugebieten zum Zuge kamen. So hat sich ein möglichst repräsentatives Bild ergeben.

Je drei österreichische und Schweizer Juroren amtierten im Weipub «James Joyce» in Zürich als Schiedsrichter: Aus Österreich kamen Dorli Muhr von der Agentur Wine & Partners, Sepp Wimmer, der das Zürcher «ZunftHaus zur Waag» leitet, und Weinakademiker Hans Babits. Die Schweiz vertraten Ueli Eggenberger, Weinchef der deutschen Cash-&-Carry-Kette der Metro, Christian Schmid, Grand Maître Territorial der Commanderies de Bordeaux der Schweiz und von Italien, und Peter Keller, Weinredaktor der «NZZ am Sonntag». Jeweils die höchste und tiefste Note jeder Provenienz wurden als Streichresultat nicht gewertet.

Nach 90 Minuten intensivem Verkosten der 22 verdeckten Flaschen endete die hochstehende Partie ungewöhnlich - unentschieden. Die Durchschnittswertung aller elf Schweizer Weine entsprach nämlich genau jener der elf österreichischen Vertreter. Dieses Resultat ist vor allem für die einheimischen Winzer als grosser Erfolg zu betrachten, zumal ihre Weine preiswerter als die österreichischen Provenienzen sind. Der Test beweist, dass die Schweiz entgegen der weitverbreiteten Skepsis im eigenen Lande Weine der Sonderklasse produziert und sich im internationalen Vergleich nicht zu verstecken braucht. Auch nicht vor Österreich, das nach dem Weinskandal von 1985 eines der strengsten Weingesetze geschaffen hat, kompromisslos auf Qualität setzt und auch über eine gut geölte Marketing-Maschinerie verfügt.

An der Spitze der Degustation haben sich vier Weine placiert, je zwei aus beiden Ländern (siehe Kasten). Erfreulicherweise ist auch ein Pinot noir ganz oben zu finden, eine Sorte, die mehr der Finesse und weniger der Kraft verpflichtet ist. Der Bündner Georg Fromm kelterte mit dem Schöpfwiwingert 2005 einen Wein, der aus einer der ältesten Lagen in Malans

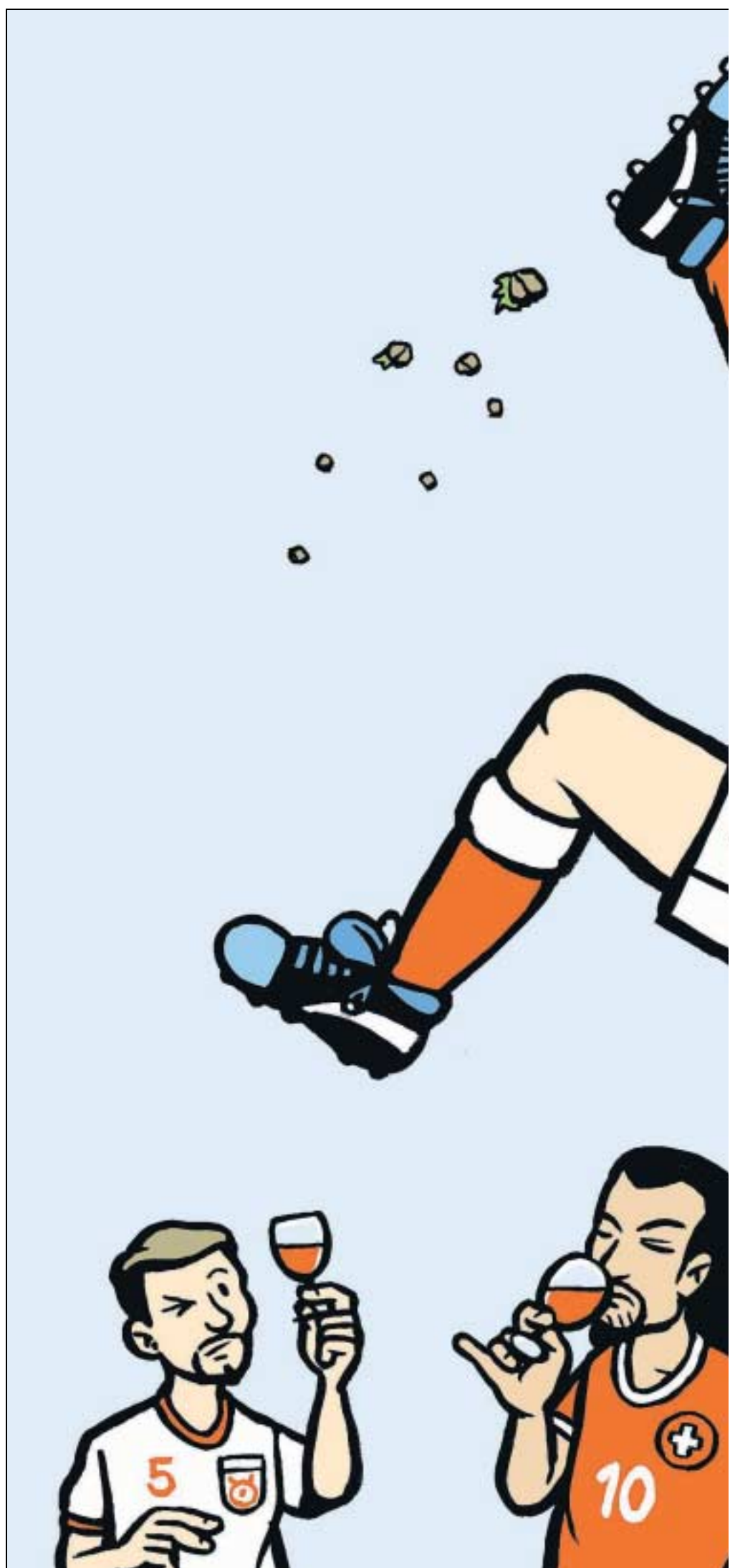
stammt. Der Ertrag ist mit 3,8 Dezilitern pro Quadratmeter äusserst bescheiden, umso grösser präsentiert sich der Wein. Beim zweiten Gewächs aus der Schweiz, das für Furore sorgt, handelt es sich um einen Merlot aus dem Tessin. Der rare Gran Risavio von Fabienne und Eric Klausener zeigt stets ein grosses Lagerungspotenzial und hat schon so etwas wie Kultstatus erreicht. Sehr vielversprechend präsentiert sich der verkostete Jahrgang 2005.

Mit den gleichen Attributen lässt sich der «Salzberg» des Österreichers Gernot Heinrich umschreiben. Die rote Assemblage aus 50% Merlot, 30% Zweigelt und 20% Blaufränkisch (für den 2004er) stammt aus einer der besten Einzellagen im Burgenland und wird zu 80% in neuen Barriques ausgebaut. Ebenfalls aus drei Sorten (Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon) setzt sich der Rosenberg 2005 von Gerhard Markowitz zusammen. Der junge Winzer ist in Carnuntum zu Hause, einem winzigen, wenig bekannten Anbaugebiet in der Nähe von Wien.

Obwohl die Produzenten aus dem östlichen Nachbarland gerne auf internationale Sorten wie Merlot und Cabernet Sauvignon zurückgreifen, besteht die Stärke von Österreich in den einheimischen Varietäten. Bei den Roten gebührt die Krone wohl dem würzigen Blaufränkisch. St. Laurent wiederum liefert eigenständige Weine mit Ecken und Kanten, während aus Zweigelt fruchtige, unkomplizierte Weine entstehen. Bei den Weissenen verdankt Österreich seinen Ruf vor allem dem Grünen Veltliner. Aber auch Riesling und Sauvignon blanc haben ihre Heimat gefunden. Insgesamt zählt Österreich, das die Schweiz als einen der attraktivsten Märkte betrachtet, eine Rebfläche von rund 50 000 Hektaren, die alle im Osten und Süden des Landes liegen.

Auf 15 000 Hektaren kommt die Schweiz, die sich im Gegensatz zu Österreich mit Exporten schwertut. Entweder fehlen die Mengen für den Verkauf ins Ausland, oder die Vermarktung wird anfängerhaft angepackt. Kommt dazu, dass jede Region ein Sonderzüglein fährt und ein gemeinsames Auftreten die Ausnahme statt die Regel ist. Diesbezüglich könnte die Schweiz einiges von ihrem Nachbarn lernen. Sonst besteht zu Zurückhaltung kein Anlass, denn in den Anbaugebieten von Genf bis zur Bündner Herrschaft arbeiten charismatische Winzer, die Jahr für Jahr zahlreiche Trouvaillen produzieren.

Fast 60 Prozent der Rebfläche sind mit roten Sorten bestockt, wobei Pinot noir mit Abstand dominiert. Bedeutung haben Gamay und Merlot. Das Wallis ist zudem ein Eldorado für Raritäten wie Cornalin und Humagne rouge. Bei den Weissenen teilen sich Chasselas in der West- und Riesling×Sylvaner in der Ostschweiz den Hauptanteil unter sich auf. Das Bild wird durch etliche Spezialitäten abgerundet. Die Schweizer Winzer haben es den Fussballern vorgemacht: Mit einer guten Leistung sind viel Lorbeeren zu holen. Hoffentlich ist dies auch an der Euro 2008 der Fall. *Peter Keller*



Die Favoriten der Jury

Zwei österreichische Degustatoren haben einen Wein aus dem eigenen Land am höchsten bewertet, ebenso zwei Schweizer. Je ein Jury-Mitglied bevorzugte jedoch ein Gewächs aus dem anderen Land. Das sind die Lieblingsweine der sechs Verkoster:

Hans-Georg Babits: Syrah 2003, Jean-Michel Novelle, Genf.

Dorli Muhr: Rosenberg 2005, Gerhard Markowitz, Carnuntum.

Sepp Wimmer: Cupido 2004, Weingut J. Heinrich, Burgenland.

Ueli Eggenberger: Gran Risavio 2005, Eric Klausener, Tessin.

Christian Schmid: Salzberg 2004, Gernot Heinrich, Burgenland.

Peter Keller: Conte di Luna 2005, Werner Stucky, Tessin.



Genuss

Wein-Keller Chance

Das waren noch Zeiten, als eine Flasche eines Bordeaux Premier Cru classé zwischen 60 und 80 Franken kostete. Heute sind für Châteaux Mouton-Rothschild, Margaux, Haut-Brion und Co. vierstellige Summen auf den Tisch zu blättern – der Spekulation sei Dank. Ob die Weine so viel wert sind, steht indessen auf einem anderen Blatt geschrieben. Mövenpick hat sich zum Jubiläum des 60-jährigen Bestehens der Vergangenheit erinnert. Der Händler bietet 60 Flaschen des Château Lafite-Rothschild 2005 für 60 Franken an. Der Normalpreis liegt bei stolzen 1380 Franken. Da die Nachfrage das Angebot wohl bei weitem übertreffen wird, lost Mövenpick die glücklichen Gewinner aus. Die Chancen sind zwar klein, aber immerhin besteht die Aussicht, einen grossen Wein zu einem vernünftigen Preis zu ergattern. (kep.)



Weitere Infos unter www.moevenpick-wein.ch.

Auslese Praktisch



Früher, im Mehr-Generationen-Haushalt, wurden nützliche Haushalts- und Kochtricks von der Grossmutter über die Mutter an die Tochter weitergegeben. Heute holt man sich solche Tipps in der Internet-Community. Zum Beispiel auf der beliebten Homepage www.waskochen.ch. Deren Redaktion hat nun die besten Tipps der User in Buchform herausgebracht. «Küchentricks 77» heisst das handliche Büchlein, das Nützliches für den Alltag liefert. Etwa: Wie man im Handumdrehen selber Mayonnaise herstellt, Fleisch richtig auftaut oder schlapp gewordenem Salat wieder Frische verleiht. (chu.)

Küchentricks 77. 77 geniale Tipps und Tricks, die den Küchenalltag erleichtern. 128 Seiten, Fr. 14.-. Bezugsquelle: www.waskochen.ch.

ILLUSTRATION: CHRISTOPHE BADOUX

Spitzen-Rotweine aus der Schweiz und Österreich

Angesichts der Ausgeglichenheit dieses friedlichen Ländertreffens erstaunt es nicht, dass an der Spitze je zwei Vertreter aus der Schweiz und Österreich stehen. Das sind die vier Besten:

+ Pinot Noir Schöpfwingert 2005, Georg Fromm, Malans. Mittleres Rubinrot, reife, rote Beeren, würzig, mittlerer Körper, elegant, schönes Frucht-Säure-Spiel, sehr gelungener Wein, 17,9 von 20 Punkten, 58 Fr., ausverkauft, Anfrage beim Produzenten. malanser@frommwineries.ch

+ Salzburg 2004, Gernot Heinrich, Burgenland. Intensives Rot, reife Frucht, Rumtopf, Schokolade, würzig, mittlere Länge, 17,9/20, 87 Fr., bei Martel, St. Gallen. www.martel.ch

+ Rosenberg 2005, Gerhard Markowitsch, Carnuntum. Tiefe Farbe, schwarze Beeren, Röst-Aromen, prägnante Tannine, Fülle, langer Abgang, perfekt vinifiziert, eher moderner Stil, 17,9/20, 43 Fr., bei Secli, Buchs (SG). www.secli-weinwelt.ch

+ Gran Risavie 2005, Eric Klausener, Tessin. Tiefes Rubinrot, reife Frucht (Kirschen), Veilchen, Kräuter, reife Tannine, Holz gut integriert, kraftvoll, viel Potenzial, 17,8/20, 45 Fr., Anfragen beim Winzer. klausener@bluewin.ch

Weitere sehr gute Weine:
CH: Cayas 2005, Jean-René Germanier. 17,5/20, 33 Fr., info@jrgermanier.ch
CH: Syrah 2003, Jean-Michel Novelle. 17,5/20, 45 Fr., jmnovelle@bluewin.ch
CH: Conte di Luna 2005, Werner Stucky. 17,5/20, 45 Fr., Tel. 091 946 12 82.
A: Cupido 2004, Weingut J. Heinrich. 17,5/20, 85 Fr., bei Hugi, Selzach. www.hugiweine.ch
A: Blaufränkisch Ried Mariental 2005, Ernst Triebaumer. 17,3/20, 82 Fr., bei Ritter Weine, Schaan, weine@ritter-weine.li
A: St. Laurent Grande Reserve 2002, Reinisch. 17,1/20, 56.30 Fr., bei Nauer, Bremgarten. www.nauer-weine.ch
 Alle degustierten Weine sind im Internet auf der Seite www.nzz.ch/wein-keller aufgeführt. (kep.)



Supplément Bio-Pause



Die 4800-Seelen-Gemeinde Schattdorf zwischen Altdorf und Erstfeld im Kanton Uri dürfte den meisten nur vom Durchfahren her bekannt sein. In diesem Ort mit wenig Tourismus führen Franz Huber und Yvonne Herzog das italienische Biorestaurant Adlergarten. Hier kommen nur Produkte auf den Tisch, die mit dem Knospe-Label zertifiziert sind und wenn möglich aus der Umgebung stammen. Mit Ausnahme der Pommes frites wird von Sauce über Brot bis zu Glace alles selbst gemacht. Warum also nicht unterwegs nach Italien im «Adlergarten» einkehren und zur Einstimmung eine Biopizza aus dem Holzofen bestellen? (chu.)

Restaurant Adlergarten, 6467 Schattdorf (UR)