

<b>Zeitschrift:</b>	Der Fourier : officielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen
<b>Herausgeber:</b>	Schweizerischer Fourierverband
<b>Band:</b>	69 (1996)
<b>Heft:</b>	9
<b>Rubrik:</b>	Schweizer Wein-Atlas

### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 10.01.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Ein Hoch dem edlen Tessiner Tropfen

**Seit der Römerzeit werden Bücher über den Wein und den Weinbau geschrieben. «Der Fourier» hat sich zum Ziel gesetzt, einmal einen Rundgang durch Weinberge aus allen Kantonen in der Schweiz zu machen: «Ein Hoch dem Schweizer edlen Tropfen». Die Beiträge sind nicht für die eingefleischten und angefressenen Weinliebhaber gedacht, sondern für alle jene, die über Schweizer Weine einmal etwas erfahren möchten.**

-r. Beginnen wir doch unsere «Tour de Suisse» in der Sonnenstube Tessin. Das südliche Temperament der Einheimischen hat sich auch der nicht minder bekannte Merlot angeeignet. Schluck für

Schluck erinnert die rote Bordeaux-Rebe an die warme Tessiner Erde, an Sonne und geographischer Herkunft. Der Wein ist ein Fruchtprotz und Muster für die neue Merlot-Generation. Überdies hat sich der Merlot qualitativ radikal gewandelt. Aus dem derben Bauernbub wurde eine fesche Principessa. Augenfällige Ursachen für den Aufstieg sind unter anderem bessere Pflege der Weingärten und die Modernisierung der Keller-technik. Die besseren Ticino-Merlots werden auch als «Viti» mit einem bestimmten Qualitätsstand gehandelt. Und in der ganzen Schweiz wird es wohl kein Weinliebhaber geben, der den kräftigen, fruchtigen und typischen Rotwein aus der Sonnenstube bei

***Der Wein erfreut  
des Menschen  
Herz.  
Drum gab uns Gott  
den Wein.***

(Psalm 104)

einem besonderen Anlass zu Gemüte geführt hat.

Vor allem im sonnigen Süden bekannt ist der «einfachere» Tessiner Wein «Nostrano», der aus verschiedenen französischen und italienischen Trauben gewonnen wird.

### Definition Wein

Wein ist ein Getränk, das ausschliesslich aus der vollständigen oder teilweisen Vergärung frischer Trauben oder des Saftes frisch gepresster Trauben gewonnen wird.

### Prinzip der Weinbereitung

Alle Weinbereitungsverfahren basieren auf dem Phänomen der alkoholischen Gärung. Durch den Gärprozess verwandelt sich der im Traubenmost enthaltene Zucker einerseits in Alkohol (Äthylalkohol), andererseits in Kohlensäure ( $\text{CO}_2$ ).

### Die fünf generellen Weinarten heißen:

#### *Rotwein*

Für Rotwein werden immer blaue Trauben (auch rote genannt) verwendet. Die festen Bestandteile der Trauben werden während der ganzen Zeit des Gärprozesses oder zeitlich beschränkt im Saft belassen, damit der rote Farbstoff aus den Beerenhäuten ausgelaugt wird. Das gibt dem Wein die Farbe.

#### *Süssdruck oder Roséwein*

Für Roséwein werden ausschliesslich blaue Trauben verwendet und nie blaue und weisse Trauben gemischt, wie oft angenommen wird. Die festen Bestandteile werden nur für kurze Zeit (von 12 bis 36 Stunden) im Saft belassen.

#### *Schillerweine / Rötling*

Für Schillerweine werden immer blaue und weisse Trauben verwendet. Die blauen Trauben müssen dabei überwiegen und aus dem gleichen Rebgebiet stammen.

#### *Weisswein*

Weisswein wird meistens aus weissen Trauben hergestellt. In seltenen Fällen wird auch Weisswein auch aus blauen Trauben (Federweiss/Weissherbst) hergestellt.

#### *Schaumwein*

Schaumweine, der bekannteste davon ist der Champagner, werden aus weissen, blauen oder gemischten Trauben hergestellt. Es handelt sich immer um die Weiterverarbeitung eines Weines, d.h. zuerst wird der Wein bereitet, der dann in einem weiteren Verfahren mit Kohlensäure gesättigt wird.

Aus «Service-Lehrbuch» des Schweizer Wirteverbandes