

Zeitschrift: Der Fourier : offizielles Organ des Schweizerischen Fourier-Verbandes und des Verbandes Schweizerischer Fouriergehilfen

Herausgeber: Schweizerischer Fourierverband

Band: 71 (1998)

Heft: 3

Artikel: Von der Rebe zum Wein

Autor: Bill, Roland

DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-520099>

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: 18.04.2026

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

Von der Rebe zum Wein

Es gibt wohl kaum ein anderes Getränk, das durch alle Zeitepochen unserer Geschichte hindurch jede Kultur und Religion so intensiv beschäftigte wie der Wein. Er hat Götter betört, Geister beschworen, Maler, Dichter und Komponisten inspiriert. Ganz zu schweigen von den früheren medizinischen Applikationen in den Hospitälern, wo die Kraft des Weines so manchen Greis beflügelt hat. Hinter einer solchen Aura verbirgt sich also mehr als eine Anhäufung roher Analysendaten, denn so sehr die Wissenschaft auch über den Wein forschen mag, ein minimaler Rest an Numinosem bleibt. Wein ist eben nicht, Wein wird.

Die Rebe weint

Sie haben es nicht leicht, die vielen Rebsorten in der Schweiz - sechs Hauptsorten und unzählige Spezialitäten -, sich in unserem rauen Klima heimisch und gesund zu fühlen. Mag sein, dass die Rebstöcke, wenn sie nicht am Stichel oder Draht befestigt wären, eines Tages zu unserem Entsetzen Richtung Süden auswandern würden. Wein ohne Trauben? Unvorstellbar! Beim ersten Erwärmen des Bodens und dem Ansteigen der Lufttemperatur vergiessen die Reben aus Schnittstellen und toten Augen so

manche Träne. Wissenschaftlich nüchtern betrachtet spricht der Pflanzenphysiologe dabei vom Blutungs-saft. Ist das aber der Weisheit letzter Schluss? Sind es nicht vielleicht Freudentränen in Erwartung ihrer herbstlichen, süssen Früchte oder sogar bittere Tränen, weil die Rebe den entstehenden Wein nie selbst verkosten darf?

Reben brauchen Pflege und jeder rechte Rebbauer weiss, was seine Stöcke brauchen. Er lässt sie nicht zu schwere Lasten tragen, achtet strikt auf ihre Gesundheit und stellt sein

ganzes Wirken in den Dienst der Natur. Aus dieser Zweisamkeit von Mensch und Pflanze erwächst im jährlichen Zyklus Qualität und vor allem eine unabdingbare Verantwortung gegenüber dem Konsumenten. Gehegt und gepflegt, wird jeder Rebberg zur Zierde seiner Region und seine Weine strahlen in hellem Glanz weit über unsere Grenzen hinaus.

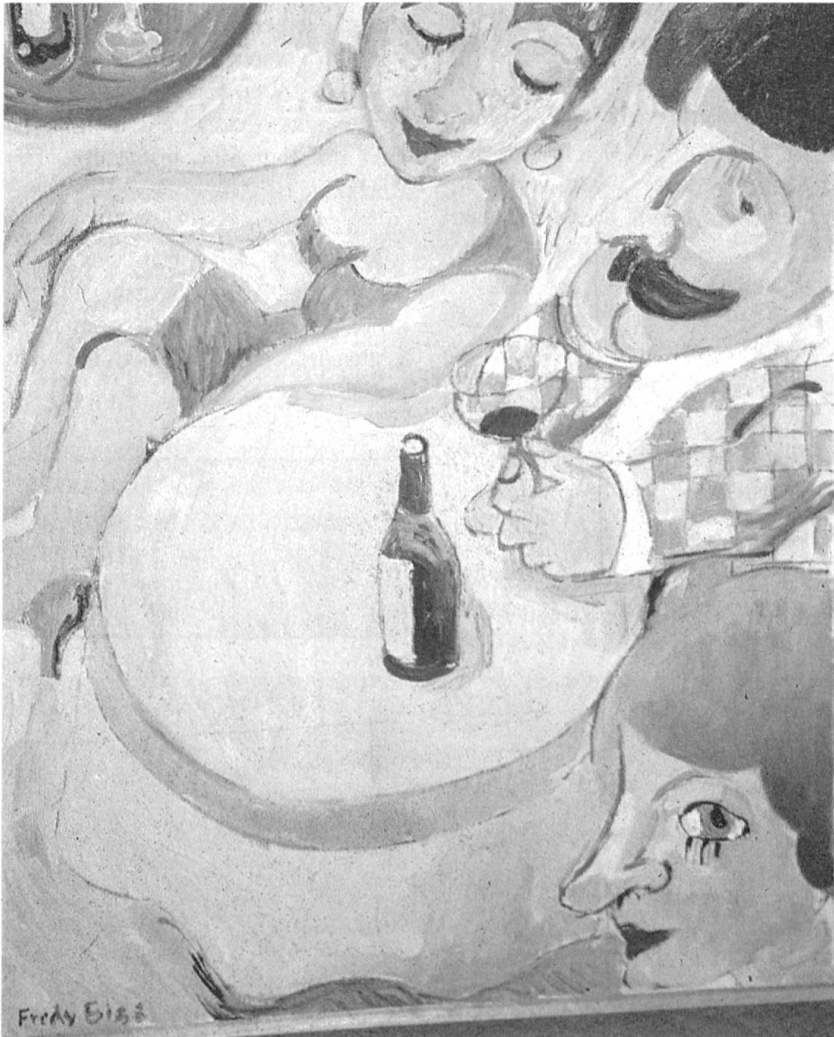
Unsere Stärke, die Spezialitäten

In der weltweiten Landschaft des Weinbaus steht die Schweiz mit ihren 15 000 Hektaren Anbaufläche, eidgenössisch bescheiden, am unteren Ende der Liste weinproduzierender Länder. Die Qualität unserer Produkte mischt aber international seit langem problemlos an der Spitze der grossen Gewächse mit. Wenn wir den Zugang zum grossen Geschäft des Exports unserer Weine bis heute verschlafen haben, so liegt das wohl daran, dass wir die Jungbrunnen der Nation und Begleiter bodenständiger Kost, den Fendant, Dôle oder Merlot, lieber selbst geniessen, als sie in frem-

	Westschweiz		Ostschweiz		Südschweiz		Total	
	ha	%	ha	%	ha	%	ha	%
Chasselas (Gutedel)	5595	48	Spuren	Spuren	10	1	5605	37
RieslingxSilvaner (Müller-Thurgau)	80	1	650	25	-	-	730	5
Silvaner	230	2	-	-	-	-	230	2
Pinot Noir (Blauburgunder, Klevner)	2730	24	1750	69	15	2	4495	30
Gamay	2100	18	-	-	-	-	2100	14
Merlot	10	-	-	-	780	85	790	5
Andere Rebsorten	760	7	150	6	115	12	1025	7
Total	11500 Hektaren		2250 Hektaren		920 Hektaren		14970 Hektaren	

(Quelle: Führer der Rebberge und Weine der Schweiz, Edition 95/96)

Verteilung der Rebsorten in den Schweizer Anbaugebieten Ende 1994



Wein und Geselligkeit, Bestandteile ungetrubter Lebensfreude.

Aquarell von Fredy Sigg

de Hände zu geben. Die Zukunft des schweizerischen Rebbaus liegt deshalb wohl weniger im Export, sondern mehr denn je bei den Spezialitäten. Solche Juwelen an Reben, wie etwa die enorme Vielfalt aus dem sonnenverwöhnten Wallis, schlagen jahrtausendalte Wurzeln. Darunter befinden sich auch der Resi und der Heida. Heute stärkt der Resi als Sonntagswein die alten Walliser mit neuer Kraft, und der Heida, Lieblingswein von Tina Turner, widerspiegelt sein feuriges Temperament in der ungestümen Lebensfreude der stimmgewaltigen Rocklady. Actio gleich Reactio. So breit die Palette unserer Spezialitäten auch dasteht, nur wenige Flaschen gelangen auf den Markt. Ob Wein-

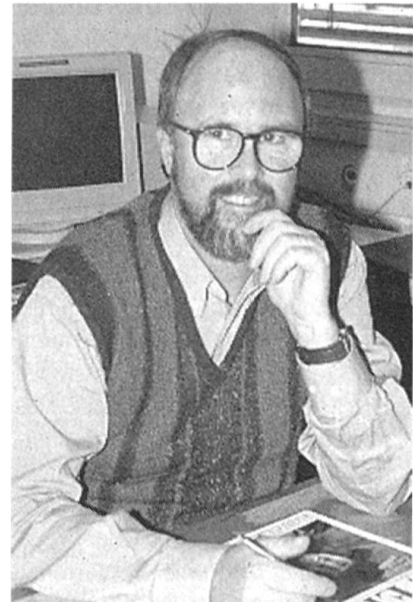
freak oder nicht, es lohnt sich ohne Zweifel, vor dem Kauf eines Weines in die Tiefe zu tauchen und die Perlen im Schweizer Weinsortiment zu suchen.

Die Chemie des Rebensaftes

In vino veritas! Was den Alchimisten einst verborgen blieb, bringt heute die moderne Analytik mühelos an den Tag. Hochempfindliche Geräte zerlegen minutenschnell den Wein in einzelne Bestandteile, erfassen Spuren von Substanzen und drucken all die unzähligen Daten auf meterlange Streifen von Papier. Die komplexe Materie verliert ihr Geheimnis, wird transparent, und bald einmal wird man

im Labor die Flasche entkorken und erstaunt die Seele des Weines entdecken.

Die Weinanalytik hat Entscheidendes zur Förderung der Qualität beim Schweizer Wein und zur Kenntnis der Inhaltsstoffe allgemein beigetragen. Man schätzt ihn wieder, den Wein. Dort, wo aber die Kunst der Chemie an ihre Grenzen stösst, wacht das Auge des Gesetzes über das Treiben auf dem Weinmarkt. Bereits vor gut 4000 Jahren erlag der Mensch nämlich der Versuchung, Wein zu verfälschen oder Kunstwein herzustellen. Das belegen die ersten Weingesetze aus vor-



Roland Bill

Jahrgang 1943. Nach Abschluss der Flegel- und Schuljahre folgten Laborantenlehre und Rekrutenschule bei den Übermittlungstruppen in Kloten. Durch das Studium der Chemie am Technikum Burgdorf blieb ich allerdings in den Soldatenschuhen stecken. Da ich dabei aber meiner Leidenschaft als «Motorwägler» frönen konnte, schien mir diese Position optimal. Nach längeren Auslandsaufenthalten in Südafrika und Zentralamerika auf dem Pharmagebiet zog es mich aus «ehetechnischen» Gründen nach Basel zurück. Im zarten Alter von 43 Jahren entdeckte ich dann die Vorzüge des Weins und den heutigen Arbeitgeber, die Eidgenössische Forschungsanstalt in Wädenswil. Seither leite ich hier die Weinanalytik und befasse mich mit Begeisterung in Theorie und Praxis mit der Milch des Alters, dem Wein.

christlicher Zeit. Der Wein ist und bleibt aber auch in Zukunft ein Naturprodukt und ist als solches gut, das Schlechte kommt vom Menschen. Überlassen wir deshalb die schwarzen Schafe den drakonischen Strafen des Gesetzes und freuen uns auf die vielen qualitativ hochstehenden Tropfen auf dem Schweizer Markt. Heute wissen wir, dank neuen medizinischen Studien, dass uns moderater Weinkonsum ein langes Leben beschern kann. Rotwein ist für alte Knaben eben doch eine von den besten Gaben!

Die Sprachlosigkeit der Weinbeschreibung

Im Zeitalter der ausgeklügelten Technik ist es ein Glück, dass der Geist des Weines immer noch mit so einfachen Mitteln wie Nase und Zunge erfasst werden kann. Wenn auch der Geruchssinn in der Lage ist, bis zu 4000 Aromastoffe zuzuordnen und die Zunge süß, sauer, salzig oder bitter blitzschnell erfasst, so ist es doch unglaublich schwierig, die Sinneseindrücke in richtige Worte zu fassen. Die Ursache liegt dabei nicht in unserer Schwierigkeit im Umgang mit alkoholischen Getränken, sondern rein in der biologischen Entwicklung unseres Gehirns. Der frühen Fähigkeit des Urmenschen, Gerüche zu erfassen, folgte die spätere Entwicklung der Sprache. Das hindert uns heute noch, Empfindungen so in Worte zu fassen, dass diese für Aussenstehende nachvollziehbar werden. Daher herrscht bei der Weinbeschreibung oft eine verwirrende Sprachlosigkeit.

Weg also mit dem ganzen Brimborium des gepflegten Weinlateins der Fachwelt und zurück zum ureigenen Instinkt. Reduzieren Sie das Vokabular auf präzise Ausdrücke wie etwa Veilchen, Paprika, Kaffee, Vanille oder auch Rossstall. Sprechen sie aber nie von einem eleganten Auftakt mit vielschichtig konzentrierter Säure und balanciertem Nachhall, wenn edler Wein Ihren Gaumen berührt. Verkosten sie ihn stets mit Genuss auf dem Boden der Realität, denn nur Red Bull verleiht Flügel!

Roland E. Bill

Wein im Truppenhaushalt

In Artikel 160 des Truppenhaushaltes (TH), Reglement 60.1 d (Ausgabe 1. Januar 1988) ist unter «Alkoholische Getränke» auch der «Weinkonsum» für die Militärküche klar geregelt worden:

¹ Roter und weisser Kochwein dient zur geschmacklichen Verbesserung der Speisen

- a. für die Zubereitung von Fleischgerichten, wie Sauerbraten und Pfeffer;
- b. zur Verfeinerung verschiedener Saucen;
- c. zur Zubereitung von Fondue.

² Eine ähnliche Wirkung wie Kochwein hat auch der vergorene Apfel-

most (Apfelwein). Er ist preisgünstig und sein Alkoholgehalt ist gering.

³ Der Einkauf von Kochwein ist beschränkt: 4 Liter Kochwein pro Woche und einen Verpflegungsbestand von 100 Personen. Dazu ist der Einkauf von Wein für die Zubereitung von Fondue gestattet. Die Mengen sind im Regl 60.6 festgesetzt. Die Rechnung ist zu begründen.

⁴ Spirituosen: Der Ankauf von Spirituosen aller Art als Beigabe für verschiedene Getränke und Speisen ist zu Lasten des Verpflegungskredites nicht gestattet.

Weinflasche / Bücher sind wie Weinflaschen: der Staub darauf spricht für Qualität.

Ernst Heimeran



Wein ist ein Naturprodukt und als solches gut.