

<b>Zeitschrift:</b>	Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
<b>Herausgeber:</b>	Auslandschweizer-Organisation
<b>Band:</b>	28 (2001)
<b>Heft:</b>	4
 <b>Artikel:</b>	Schweizer Weine : kompromisslose Schweizer Qualität anstreben
<b>Autor:</b>	Baumann, Alice / Schwander, Philipp
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-911029">https://doi.org/10.5169/seals-911029</a>

### 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:** 15.02.2026

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

**Das Beispiel des Tessiner Merlots**

Während die autochthonen Rebsorten wie die vielversprechenden Gamaret und Garanoir die Positionierung des Schweizer Weinanbaus als ursprünglich und einzigartig ermöglicht, zeigt das Beispiel des Tessins, dass grosse Weine auch auf der Basis einer international verbreiteten Rebsorte erzeugt werden können. Es ist der «Vista» eines Agroingenieurs des frühen 20. Jahrhunderts zu verdanken, dass die Merlot-Traube angebaut wurde. Noch heute beträgt ihr Anteil an der schweizerischen Weinanbaufläche keine 6%; sie belegt 800 Hektaren im Tessin und einige Hektaren in Genf.

Die während eines Jahrhunderts gesammelte Erfahrung sowie eine vor zwanzig Jahren eingeleitete Erneuerung mit dem Ziel, einem seelenlosen Rotwein Charakter zu verleihen, haben es dem «Merlot del Ticino» ermöglicht, eine Reihe von ausserordentlichen Tropfen hervorzubringen.

Die Kehrseite der Medaille besteht darin, dass diese Weine, die über ein Jahr lang in Eichenbarriques ausgebaut werden, rar und teuer sind. Die «Supertessiner» kommen auf über dreissig Franken pro Flasche zu stehen – ein Preis, der noch vor zwanzig Jahren unvorstellbar gewesen wäre. Doch angesichts der Konkurrenz der Weinproduzenten aus der Neuen Welt bleibt der Schweiz keine andere Wahl, als Weine von Spitzenqualität herzustellen – und dies die ganze Welt wissen zu lassen.

In der Tessiner Sonne reifen die Merlot-Trauben.

**INTERVIEW: ALICE BAUMANN**

*Immer mehr Schweizer Winzer stellen ausgezeichnete Weine her. Dies schätzt auch Philipp Schwander, Weinhandler und einziger Master of Wine der Schweiz.*

**Herr Schwander, wie nähert sich ein Master of Wine den Schweizer Weinen?**

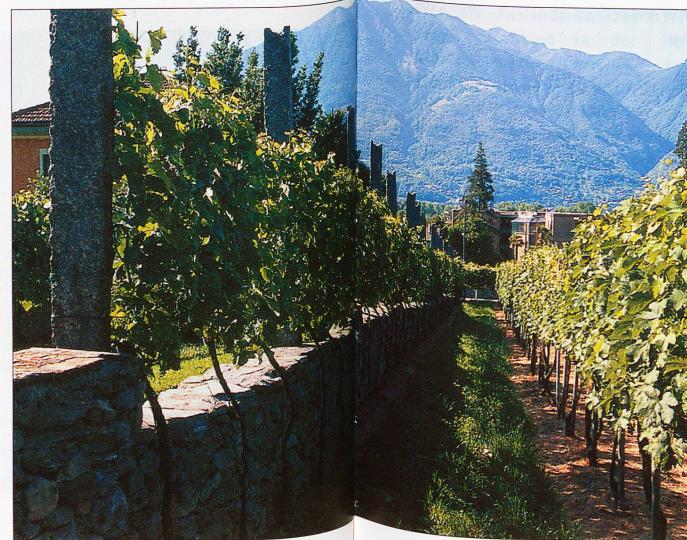
Zurzeit haben sie leider ein schlechtes Image. Das liegt am heftigen politischen Widerstand gegen die Liberalisierung der Weissweinfuhr. Denn in den vergangenen Jahren ist die Qualität deutlich gestiegen: Insbesondere im Wallis und Tessin gibt es immer mehr Winzer, die ausgezeichnete Weine herstellen.

**Was charakterisiert das Weinland Schweiz?**

Die Schweiz ist geprägt von vielen kleinen Produzenten, von vielen Hang- und Steillagen und einer grossen Palette verschiedener Rebsorten (mit Ausnahme des Merlots wenig «internationale» Rebsorten). Die grösste Anbaufläche besetzt der Chasselas.

**Welche Terroirs – Boden, klimatische Verhältnisse – unterscheiden Sie? Welche Traubensorten werden in der Schweiz vinifiziert?**

Obwohl die Schweiz nur über 15 000 Hektaren Anbaufläche verfügt – im Ausland besitzen viele einzelne Weinregionen diese Grösse – können wir bis sieben verschiedene Klimatypen unterscheiden. Das Wallis zum Beispiel ist sehr warm, die Ostschweiz viel kühler. Den grössten Anteil haben die weissen Traubensorten Chasselas und Riesling-Sylvaner, im Ausland Müller Thurgau genannt, sowie die roten Traubensorten Pinot-Noir, Gamay und Merlot.



**Wie viele Weingüter und welche Qualitätskategorien kennt die Schweiz?**

Wir unterscheiden zwischen drei Kategorien: AOC für Ursprungsbzeichnung, Tafelwein und die übrigen. Und wir wissen von 33 000 Rebbesitzern, die allerdings nicht alle Wein produzieren. Man schätzt, dass 5000 bis 6000 Rebbesitzer voll- oder teilzeitbeschäftigt Wein machen.

**Wie viele Flaschen produziert die Schweiz?**

Zirka 125 Millionen Liter pro Jahr, davon je zur Hälfte Rot- und Weisswein.

**Welches ist das Erfolgsrezept der Schweizer Winzer?**

Es existiert keines. Gut finde ich, dass wenig Trendsorben wie zum Beispiel Chardonnay, die es weltweit bereits im Übermass gibt, angepflanzt werden, sondern eher auf Spezialitäten gesetzt wird.

**Was schätzen Sie persönlich am Schweizer Wein?**

Seine auf langfristige Qualität ausgerichtete Eigenständigkeit.

**Schenken Sie uns klaren Wein ein: Ist der**

«Tatsache ist, dass es immer mehr sehr gute Schweizer Weine gibt», sagt Philipp Schwander, Master of Wine.

worden. Wein, früher Teil der Feldarbeit, verbindet für den modernen Büromenschen Themen wie Natur, Kultur, Sinnlichkeit, Sehnsucht und Reisen perfekt.

**Sie sind nicht nur Master of Wine, sondern auch Weinhandler. Unsere Leserschaft lebt im Ausland: Können Sie mit gutem Gewissen empfehlen, Schweizer Weine auszuführen?**

Als Sehnsuchtschweizer würde ich hochklassige Weine wie Tessiner Merlot, Syrah aus dem Wallis, Pinot Noir aus der Bündner Herrschaft, aber auch einige der besten Chasselas exportieren.

**Zur Person**

Philipp Schwander, 36, Betriebsökonom, ist nach wie vor der einzige Master of Wine. Seit Anfang 2000 ist er Geschäftsführer des Weinhäuses Albert Reichmuth AG in Zürich. Er schreibt seit vielen Jahren regelmässig über Wein, zum Beispiel für die Neue Zürcher Zeitung. AB

**Wenn Sie allmächtig wären: Was würden Sie am Schweizer Rebbau ändern?**

Ich würde nicht die Voraussetzungen ändern, sondern die Mentalität mancher Produzenten: Manchen würde ich einen kompromisslosen Qualitätsfanatismus einimpfen.

**Von der Bank zum Rebberg**

Die Augen des Kenners, Weinbauer Giancarlo Muschi.

«Die Tessiner Merlots gehören zu den Besten der Welt.» Als Giancarlo Muschi dies sagt, klingt Stolz mit. Seit fast zwanzig Jahren arbeitet Muschi als selbstständiger Weinbauer. Davor war er zwanzig Jahre lang als Banker in Zürich tätig. Seine Liebe zur Botanik hat er auch in seine Weine eingebracht. Zwei auf seinem Familiengut produzierte Merlots – ein roter und ein weißer – tragen den Namen einer Blume: «Le orchidee». Muschi, der sich gerne als «Tüftler» bezeichnet, setzt auf Qualität – der einzige Weg, um in einem immer härter umkämpften Markt überleben zu können. Typisch für das Tessin sind die Merlot-Trauben. Diese Rebe «passt sich hervorragend unseren Böden an, braucht jedoch eine aufwändige Pflege». Für die Qualität eines Weines ist zu 60% der Weinberg und zu 40% die Vinifikation verantwortlich. In diesem Zusammenhang merkt Muschi an, dass «der Ausbau in Eichenfässern dem Wein einen besonderen Geschmack verleiht – runder, angereichert mit

einzigartigen Aromen. Diese Weine bilden die ideale Ergänzung zu jeglicher Art von Fleisch, besonders zu Wildgerichten.» Giancarlo Muschis «La Cappellaccia» ist ein feiner roter Merlot, der in kleinen Fässern reift. Während Muschi das Glas zum Mund führt, resümiert er: «Dies ist ein Merlot von typischer rubinroter Farbe, im Gaumen klingen Gewürze und der typische Geschmack von Pflaumen nach.» PC