

Weinfreunde St. Martin Zofingen

## **Wein-Industrie gegen Weingut-Tradition**

### **St. Martin Weinfreunde gehen Online**

Weine zu Hause, da und dort sogar zusammen mit Freunden verkosten zu können, ist eine willkommene Alternative. Die Weine wurden im Vorfeld nach Hause geliefert und sie korrekt zu kredenzen, liegt für einmal an den Teilnehmenden selbst.

Dario Kreienbühl führt durch den Abend. Als Ausbildungsverantwortlicher der Zofinger Weinfreunde und Vorstandsmitglied im Zentralschweizer Weinbauernverband, sowie beruflich als Leiter Oenologie für das Weinhaus Bataillard tätig, gelingt ihm dies hervorragend.

Bataillard wurde vor 200 Jahren gegründet und wird heute von der fünften Generation geführt. Das Familienunternehmen beschäftigt über 100 Mitarbeitende. Mit einer Abfüllkapazität von 100 Millionen Flaschen pro Jahr zählt das Unternehmen zu den wichtigen Player im Schweizer Weinmarkt. Bataillard beliefert den Handel und die Gastronomie.

### **Vom Produzenten oder vom Händler abgefüllt?**

Mit dem Apéro Wein aus dem Friaul mit Gütesiegel DOC und drei Weinen aus dem Valpolicella mit Qualitätsbezeichnung DOCG, wagt der Moderator einen Vergleich zwischen Weintradition und Weinindustrie. Zwei dieser Weine stammen aus der Bataillard eigenen Cami-Linie, (Weine einer Kooperative im Herzen der Region Verona). Sie werden offen im Tank importiert und von Bataillard in Rothenburg abgefüllt. Die anderen zwei werden direkt beim Produzenten abgefüllt und kommen in der Flasche zu Bataillard.

DOCG Weine sind mit der nummerierten Banderole dekoriert und tragen so das Qualitätssiegel: „Denominazione di Origine Controllata e Garantita, Prodotto d'Italia“ Dieser Sachverhalt regt zu Fragen an und bietet Stoff für Diskussionen. Für Dario kein Problem, in den anderthalb Stunden Online Moderation schenkt er darüber klaren Wein ein.

### **DOCG und in der Schweiz abgefüllt?**

Ja, dies ist möglich. Weil das Consorzio Vini Valpolicella dem Weinhaus dazu eine Lizenz erteilt hat. Ein solcher Wein gelangt im versiegelten Zisternenwagen in die Schweiz, wird durch die Schweizer Zollbehörde geprüft und bestätigt, und muss anschliessend innerhalb von sechs Monaten auf die Flaschen abgefüllt werden. Bei einer späteren Abfüllung würde die Lizenz erlöschen. Für das Abfüllen von DOC Weinen wird keine Lizenz benötigt. Der Abfüller muss aber in beiden Fällen auf dem Etikett deklariert sein. Bataillard arbeitet mit einigen Produzenten auf diese Weise zusammen und findet sich dabei in bester Gesellschaft namhafter Weinhandelshäusern und Discountern der Schweiz.

Die Einfuhr ausländischer Weine in die Schweiz ist kontingentiert. Sie beträgt zur Zeit maximal 1,70 Millionen hl pro Jahr. (Im Vergleich dazu beträgt der Gesamtkonsum in der Schweiz 2,8 Millionen hl pro Jahr)

### **Weine nach dem Gaumen des Konsumenten gemacht**

Der Cami Pinot Grigio wird in der 5 dl Flasche ausgeliefert. Er schmeckt blumig, hat eine leichte Säure und gefällt als süffiger Apérowein. Und genau hier setzt Bataillard mit der Eigenabfüllung an. Italienische Weine in Halbliterflaschen sind kaum in Originalabfüllung erhältlich, aber im Schweizer Markt beliebt. Und Dario lässt noch tiefer blicken. Er bezweifelt nämlich, dass uns das Original ab Weingut genauso gefallen würde. Vermutlich würde uns

die ausgeprägte Säure stören. So wurde der Wein vor dem Abfüllen durch den Produzenten entsäuert. Dies ist bis zu einem bestimmten Mass erlaubt und durchaus üblich. Der Wein ist auf diese Weise für den Gaumen des Schweizerkonsumenten abgestimmt und macht verständlich, warum ein Produkt der Cami-Linie Jahr für Jahr in der gleichen Qualität daherkommt. Nicht nur für den Konsumenten, sondern auch für den Handel eine sichere Sache.

Als nächster Wein kommentiert der Moderator einen Cami Amarone ebenfalls im 5 dl Format. Seine Herkunft ist identisch mit dem Amarone Pagus Bisane in der 7,5 dl Flasche, 2017, der als dritter Wein angesprochen wird. Beide stammen aus der Cantina Valpantena, einer Genossenschaft von 300 Winzern. Valpantena ist die grösste Amarone Produzentin im Valpolicella.

Es wird spannend, was schmeckt nun besser. Die Abfüllung des Produzenten oder jene von Bataillard? Eines zeigt sich rasch, es stehen sich zwei gänzlich unterschiedliche Weine gegenüber. Die Bataillard-Abfüllung ist leichter, weniger alkoholbetont und nicht so dicht wie die Originalabfüllung der Cantina. Wem ein Amarone allgemein zu schwer erscheint, findet Gefallen am Halbliterformat. Der Preis spricht eine deutliche Sprache. Die Winzerabfüllung in der 7,5 dl Flasche kostet 34 Franken und die Halbliter Cami-Abfüllung ist für 16 Franken zu haben. Das PreisLeistungsverhältnis stimmt in beiden Fällen. Entscheidend ist eher, zu welchem Anlass was getrunken werden soll. Der Pagus Bisane ist ein toller Essensbegleiter, während der Cami gut ohne Begleitung getrunken werden kann.

Dario Kreienbühl setzt mit einem Speri, Amarone della Valpolicella, 2016, Sant'Urbano den Schlusspunkt. Der in Bio Qualität hergestellte und vom Hause Speri direkt abgefüllte Wein ist für 44 Franken zu haben. Verglichen wird er mit dem Pagus Bisane. Beide werden gelobt und als ebenbürtig bezeichnet. Beide kommen als Begleiter zu Osso Buco, Brasato, Ente oder Wild mit Apfel und Preiselbeere in Frage. Beide Weine könnten noch gut ein paar Jahre in der Flasche reifen.

### **Weinphilosophie gegen Nachfrage**

Dazu kommen Fragen auf. Der Begriff: „Coca-Cola Wein“ fällt. Ist ein Wein so zu beeinflussen, dass er jedes Jahr gleich schmeckt? Kann oder darf ein Weinfreund oder Weinkenner an immer gleich daherkommenden Weinen Freude haben? Die Gemüter der Weinphilosophen mögen sich scheiden. Es bleibt immer eine Frage der persönlichen Präferenz. Der Absatz in der Schweiz erklärt sehr deutlich: Was am meisten verkauft wird, kann nicht schlecht sein. Der Konsument entscheidet und der Produzent liefert was nachgefragt wird.

*Theres Zimmermann*