



WEINDUELL EURO 08

Schweizer Winzer im Härtetest

Bereits diesen Sonntag ist Anpfiff für ein nicht ganz offizielles Euro-08-Spiel: Die Schweiz empfängt Österreich. Ausgetragen wird der Spitzenkampf in Zürich, das Spiel dauert zwei Tage, und die Konkurrenten sind renommierte Weinproduzenten.

«Degustieren» dürfte die baldige neue Disziplin internationaler Sportspiele sein. Die Österreicher leben unter ihrem «Trainer» Willi Klinger, Geschäftsführer des Österreichischen Weinmarketingsservice (ÖWM), nämlich den ursprünglichen Sportgedanken beispielhaft vor. Dieser will bekanntlich auf spielerische Art die Völkerverständigung und den Zusammenhalt der Gesellschaft fördern, Freundschaften

begründen und unvergessliche Momente schaffen. Nach einer internen Vorentscheidung, die vier zu zwei zu Gunsten von Österreich ausfiel, lässt sich ohne Zweifel feststellen, dass die Offensive der Österreicher die zwei Länder näher zusammenrücken lässt. Österreichische Gewächse stehen bei uns schon lange hoch im Kurs. Schweizer Produkte jedoch werden mangels Spitzentrainer im interna-

tionalen und nationalen Weinmarketing zu Unrecht noch immer unterschätzt.

Österreicher in Überzahl

Was bereits 2006 von Willi Klingers Vorgänger Michael Thurner als Idee entwickelt wurde – nämlich die Euro 08 gemeinsam mit den Schweizer Weinproduzenten zum Höhepunkt werden zu lassen –, wird dank der Initiative Klingers in Zusammenarbeit mit dem Zürcher Weinspezialisten Andreas Keller am Wochenende umgesetzt. 168 österreichische stehen 72 Schweizer Spitzenproduzenten und -produzentinnen gegenüber. Dieses Verhältnis entspricht in etwa der Grösse der beiden Weinländer (siehe Grafik). Die Österreicher bebauen mit rund 51 000 Hektaren rund dreimal so viel Fläche wie die Winzer in der Schweiz, die 15 000 Hektaren bewirtschaften. Bei der direkten Begegnung im Kongresshaus Zürich werden insgesamt 1200 der besten Weine aus Österreich und der Schweiz präsentiert.

Stern am Marketinghimmel

Den Schweizer Partner der ÖWM stellt das illustre «Mémoire des Vins Suisses» (MDVS) unter der Leitung von Christian Zündel, Tessiner Weinproduzent mit Deutschschweizer Wurzeln. Das MDVS ist die einzige nationale Vereinigung von Schweizer Weinproduzenten. Nach dem Debakel der im vergangenen Jahr zu Grabe getragenen Marketingidee «Swiss Wine Communications» darf das geschlossene Auftreten der 26 MDVS-Mitglieder als Lichtblick am Schweizer

Weinmarketinghimmel gewertet werden. Unterstützung erhält das Team von der Waadtländer Vereinigung «Arte Vitis», der Bündner Winzervereinigungen «Vinotiv» und «Pinot R(h)ein», den Walliser Winzern der «Charte Grain Noble ConfidenCiel» und den Waadtländer Weinbauern der «Clos-, Domaines & Châteaux».

Gegnerisches Erfolgsrezept

Die als Selbsthilfe aus dem österreichischen Glykolskandal von 1985 entstandene ÖWM leistet seit ihrer Gründung äusserst fruchtbare und erfolgreiche Marketingarbeit. Willi Klinger weist mit Stolz darauf hin, dass die Österreicher die Chance aus dem Tiefschlag der fehlbaren Weinhändler als eigentlichen Antrieb zur Herstellung von Qualitätswein gepackt haben. Den Anschluss an die führenden Weinländer haben sie damit geschafft. «Wir produzieren keinen Eurowein», hält Willi Klinger – früher übriges Exportleiter des bekannten Piemonteser Weinproduzenten Angelo Gaia – mit Nachdruck fest. Vielmehr sei es die Summe kleiner Geschichten, die Energie und die Ortskompetenz der österreichischen Weinproduzentinnen und Weinproduzenten, um einen Markt für Nischenprodukte entstehen zu lassen.

Österreich ist laut Klinger wie auch die Schweiz ein «Geniesserland», ein Weinland, dessen individuelle, qualitativ hoch stehende Produkte aus Familienbetrieben als Kunsthandwerk verstanden werden. Somit sei sein Land die richtige Antwort auf

die Produkte der grossen Weinländer Europas und Übersees.

Im Export leistungsstark

Ähnlich wie die Schweiz produzieren die 20 000 österreichischen Betriebe eine grosse Vielfalt an Erzeugnissen. Rund die Hälfte der Rebgrüter verfügen

über eine Rebfläche mit mehr als fünf Hektaren. Sie zeigen sich gegenüber den Kleinbetrieben, die ihre Produkte vor allem direkt ab Hof verkaufen, auch im Export sehr leistungsstark.

Einheimisches bevorzugt

Die Österreicherinnen und Österreicher haben ihren Schweizer Freunden einiges voraus: Sie trinken mit Genuss vor allem ihren eigenen Wein, denn drei Viertel des gesamten jährlichen Weinkonsums fällt auf die eigenen Weinprodukte. Die Schweizerinnen und Schweizer scheinen ihren eigenen Wein indessen noch nicht entdeckt zu haben: Nur gut ein Drittel des hier konsumierten Weins fällt auf die einheimischen Gewächse.

Dass die Schweizer längst auch in der obersten Weinliga mitspielen können, beweist das «Weinländerspiel» Schweiz gegen Österreich am nächsten Wochenende. Vielleicht kehren die Schweizer Geniesserinnen und Geniesser bei der Revanche ja als Sieger und überzeugte Anhängerinnen und Anhänger von Schweizer Weinen aus Zürich zurück.

ANGELA KREIS-MUZZULINI

Die grossen Weine aus Österreich und der Schweiz: Sonntag, 30. März, 15–20 Uhr, und Montag, 31. März, 13–19 Uhr. Ort: Kongresshaus Zürich, Gotthardstrasse 5, 8002 Zürich. Eintritt: Fr. 20.–.

Vergleich Österreich – Schweiz in Zahlen

	Österreich	Schweiz
Anzahl Einwohner	8,2 Millionen	7,3 Millionen
Gesamtfläche	83 858 km ²	41 293 km ²
Anzahl Rebbaubetriebe	20 000 (davon ca. 6 500 Einkellerer)	33 000 (davon ca. 2 200 Einkellerer)
Anbau	51 000 Hektaren	15 000 Hektaren
Bestockung	Weiss 70%, Rot 30%	Weiss 43%, Rot 57%
Erntemenge	2,5 Millionen hl (2004) Weiss 70%, Rot 25%	2,9 Millionen hl (2004) Weiss 49%, Rot 51%
Meistangebaute Sorte	Weiss: Grüner Veltliner (ca. 17 400 ha, 36%) Rot: Blauer Zweigelt (ca. 4 300 ha, 9%)	Weiss: Chasselas (ca. 5 200 ha, 35%) Rot: Pinot Noir (ca. 4 600 ha, 30%)
Weinkonsum 2006	2,4 Millionen hl (Österreichischer Wein 70%)	2,7 Millionen hl (Schweizer Wein 37%, 49,8% davon Weiss, 50,7% Rot)
Pro-Kopf-Verbrauch	ca. 30 l	ca. 42 l
Export	51 000 hl (2006)	26 000 hl (2006)

Weinländerspiel Euro 08: Wer sich ein besonderes Weinerlebnis gönnen möchte, konzentriert sich mit Vorteil auf auserlesene Partien im Direktvergleich. Folgende Begegnungen versprechen besonders spannend zu werden:

	WEISSWEINE	
	Grüner Veltliner – Chasselas	
	Grüner Veltliner – Riesling/Sylvaner	
	Cuvée Pinot blanc/Welschriesling	
	ROTWEINE	
	St. Laurent – Pinot Noir	
	Merlot (Bordeaux Mischsatz) – Tessiner Merlot	
	Blaufränkisch – Diolinoir	
	Zweigelt – Cornalin	
	SÜSSWEINE	
	Grüner Veltliner (Eiswein) – Marsanne blanche/Malvoisie (Botrytis-Wein)	

HOTEL ZUM TRÄUMEN

Von Dezember bis Mai entwickelt die ligurische Küste ihren ureigenen Charme. Wer ins Hotel Eden in Alassio eintritt, spürt diesen Charme mit allen Sinnen: Die blumengeschmückte Halle erfreut das Auge, der warme Empfang an der Rezeption das Gemüt. Das ewige Rauschen des nahen Meeres untermalt Bilder und Worte mit unwiderstehlicher Romantik. Und wer eines der freundlichen, etwas altmodischen Jugendstilzimmer betritt und sich auf dem Balkon den Meereswind um die Nase wehen lässt, kann nicht anders, als sich einfach glücklich zu fühlen. Im Winter gehört der einsame Strand ausschliesslich Spazier-

gängern, Joggen und Hunden. Zeigt sich die milde ligurische Wintersonne, sind die Bänke an der Promenade im Handumdrehen von reizenden alten Damen in Pelzmänteln besetzt, die sich noch so gerne auf einen kleinen Schwatz einlassen. «Eden» ist genau der richtige Name für das kleine Paradies mit den 29 Zimmern. Geführt wird es von Gabriella Brambilla, ihrer Schwester Daniela und ihren erwachsenen Töchtern Barbara und Simona Ferraris. Mutter Gabriella ist die Seele des Hauses und spricht perfekt Deutsch. Die 64-Jährige hat sich schon mit ihren Eltern im Hotel Eden niedergelassen. Signora Brambilla

freut sich, dass die beiden Töchter die Familientradition und damit das Dreisternehotel weiterführen wollen. Das 1925 erbaute Haus ist liebevoll renoviert und nur durch ein schmales Strässchen vom Strand getrennt. Die gedeckte Terrasse lädt dazu ein, stundenlang dem Spiel der Wellen und dem eleganten Flug der Möwen zuzusehen. Der Promenade entlang kann man sich auf ausgedehnten Spaziergängen oder Shoppingtouren in Alassios reizvoller Altstadt Appetit holen: Daniela Brambilla hat mit ihrer ligurischen Küche zwar keine Gault-Millau-Punkte geholt, aber ohne Zweifel schon unzäh-

Hotel Eden, Alassio (I)



Nach dem Cappuccino auf der Terrasse lockt ein Strandspaziergang. FPF

lige Gäste beglückt. Der frische Meerfisch, die knackigen Pastagerichte und die verführerischen, hausgemachten Desserts sind ebenso unwiderstehlich wie der Charme des alten Hauses und seiner Bewohnerinnen.

LAURA FEHLMANN

Hotel Eden, Passaggiata Cadorna 19, 17021 Alassio (SV), Italien; Telefon 0039 018 264 02 81; E-Mail: eden@ivg.it
Anreise: Mit dem Zug ist Alassio von Bern via Brig in gut acht Stunden erreichbar. Das Hotel Eden befindet sich etwa zehn Gehminuten vom Bahnhof entfernt. Mit dem Auto: Durch den Grossen St. Bernhard in sechs Stunden. Während der Wintermonate schlafen Kinder bis fünf Jahre im Elternzimmer gratis. Hunde willkommen, ohne Aufpreis. Gratis Veloverleih.

• www.edendalassio.it