



# Wohin mit all dem Wein?

**Önologie** Das Image des Waadtländer Chasselas ist arg verstaubt, die Verkäufe schwinden. Schade, denn die Rebsorte hätte das Zeug zum Getränk der Stunde. Dies zeigen nicht zuletzt unsere Trinktipps.

**Daniel Böniger**

Das Getränk leuchtet goldgelb. Wer am Glas riecht, entdeckt fruchtige und blumige Noten; Apfel, Aprikose, Holunder, Mandeln vielleicht sogar. Am Gaumen zeigt sich Frische, Finesse und Mineralität. Ein trinkfreudiger, jugendlicher Wein ist dieser typische Waadtländer Chasselas, dessen Name wenig zur Sache tut. Er ist keine Alkoholbombe, zudem für rund 15 Franken absolut bezahlbar. Wieso wird dieses Zeug den Winzern eigentlich nicht aus den Händen gerissen?

Es liegt, so sei hier mal behauptet, am Image. Nur schon das Etikett, das auf der Flasche klebt, symbolisiert pure Biederkeit. Auf weissem Grund sieht der Konsument meist eine Tuschzeichnung eines Rebbergs, eines Dorfs oder eines Schlosses. Dazu schwarz-goldene Schriften, die jeden modernen Grafiker das Fürchten lehren. Kolportiert wird ein Weinprofil, das inzwischen nicht einmal mehr Seniorinnen und Rentner – die auch E-Bike fahren, Gins sammeln oder Sternelokale besuchen – hinter der sprichwörtlichen Ofenbank hervorlocken würde. Stellen Sie sich eine solche Flasche vor in einer urbanen Trendbar oder einer Diskothek in der Deutschschweiz... Geht nicht? Eben.

Solche Etiketten stehen exemplarisch fürs Weinmarketing des Kantons Waadt. Mit der dortigen Hauptsorte, dem weissen Chasselas, hätte man eigentlich ein Getränk zu bieten, das dem Zeitgeist entspricht wie wenige: Es ist ein «easy drinking wine»,

preiswert und nicht zuletzt von Grund auf schweizerisch im doppelten Sinne. Es gilt hier zu bedenken, dass die Rückbesinnung auf Regionalität einen der grössten kulinarischen Trends überhaupt darstellt.

## Männer mit Silberbechern

Doch was kommt uns in der Deutschschweiz in den Sinn, wenn wir an Waadtländer Chasselas denken? Fondue. Dazu die letztes Jahr in Vevey begangene Fête des Vignerons, wo verkleidete Waadtländer wie die alte Fasnacht grosse Fahnen durch die Manege trugen und ein millionenschweres Defizit hinterliessen. Womöglich die Confrérie du Guillon – eine Bruderschaft, in der sich Männer mit Silberbechern zuprosten. Vielleicht sind Sie ja ein Freund schöner Landschaften, und die Weinterrassen des Lavaux tauchen vor Ihrem geistigen Auge auf. Diese gehören zum Unesco-Welterbe wie die Pyramiden von Gizeh oder die Chinesische Mauer. Ziemlich alte Bauwerke, oder? So, liebe Freunde aus dem Waadtland, verkauft man heute keinen Wein mehr!

Dabei gäbe es viel Rebsaft an Frau und Mann zu bringen: Zurzeit kommt noch mehr als jede fünfte Flasche Weisswein, die in der Schweiz entkorkt oder aufgeschraubt wird, aus dem Kanton Waadt; beinahe 180'000 Hektoliter jährlich sind es. Allerdings stockt der Absatz; der Trend geht schon länger hin zu ausländischem Weissen. Dies ist auch der

Grund dafür, dass Winzer in der Waadt letztes Jahr die verbliebene Menge des 2018ers in den Kellern an die grossen Detailhändler verschenkten, um Platz für den 2019er zu machen. Einzige Bedingung: dass diese auch den neuen Jahrgang kaufen würden. Klingt das nicht seltsam für einen Tropfen, der das Getränk der Stunde sein müsste?

## Tipp-Ex fürs Etikett

Einer der grössten Verfechter von Waadtländer Chasselas ist Jérôme Aké Béda, Autor des Buchs «99 chasselas à boire avant de mourir». Auch er sieht im angestaubten Image ein Problem. Die Waadtländer seien, im Vergleich zu den Genfern und Wallisern, sehr konservativ. «Wenn es ginge», sagt er schnippisch, «würden sie mit Tipp-Ex jedes Jahr den Jahrgang übermalen, damit sie die Etiketten nochmals brauchen könnten.»

Er erwähnt die typische 70-Zentiliter-Flasche. Das Format wird praktisch nur noch in der Waadt verwendet und ist noch so ein Anachronismus, an dem festgehalten wird. Aber eben, wer Neuerungen von den Winzern erwarte, so Jérôme Aké Béda, stosse auf Granit, wie zuletzt Daniele Finzi Pasca, künstlerischer Leiter der Fête des Vignerons 2019: Er wollte alte Zöpfe abschneiden, etwa auf manche militärische Elemente verzichten, kam damit aber nicht durch.

Ihm sei klar, so Aké Béda weiter, dass man die althergebrach-



te Kundschaft nicht mit harschen Veränderungen des Auftretts verärgern sollte: «Aber wie wäre es, die Flaschen mit zwei verschiedenen Designs anzubieten – einmal modern, einmal konservativ?» Nicht die einzige pragmatische Idee, die er ins Gespräch einwirft. Er fragt auch: Wieso nicht einen Waadtländer Schaumwein kreieren? Analog zum italienischen Prosecco – einer Erfolgsgeschichte, die im internationalen Weingeschäft fast beispiellos dasteht. Einen einprägsamen Namen dafür bräuchte es; dazu eine Stilistik, die von allen Winzern mitgetragen würde. «Mir wäre es lieber», so der informelle Botschafter des Waadtländer Weissweins, «mein 18-jähriger Sohn trinkt im Ausgang einen solchen Waadtländer Schaumwein anstatt Gin Tonic.»

Was würde Rodrigo Banto von einem einheitlichen Waadtländer Schaumwein-Stil halten? Frisch, fruchtbetont und leicht müsste dieser sein, spinnt er den Faden weiter. Banto ist Önologe bei der Cave de la Côte, dem vom «Grand Prix du Vin Suisse» erkorenen Weingut des Jahres 2019, und findet ebenfalls: «Eigentlich hätte Chasselas aus dem Waadtland das Zeug dazu, angesagt zu sein.» Der Wein sei bei vielen Winzern fruchtbetonter als auch schon, ein heimisches Produkt und ein gu-

ter Begleiter für viele Gelegenheiten. Er hat bereits Schaumweine mit der Sorte vinifiziert, was gut angekommen sei. Es hätte, findet er, auf dem Markt durchaus Platz für ein solches Produkt.

Ja, unterstreicht auch Banto, der Waadtländer Wein habe ein Imageproblem. Er thematisiert nicht zuletzt die Weinstilistik: «Waadtländer Winzer wollen in der Regel trockenen und traditionell vinifizierten Wein auf die Flasche bringen.» Doch neuere Blinddegustationen hätten gezeigt, dass ungefähr drei Viertel der Konsumenten Wein mit Restzucker von ungefähr 10 Gramm bevorzugten – nicht unbedingt das, was Waadtländer Kellereien unter einem sogenannten Terroir-Wein verstehen.

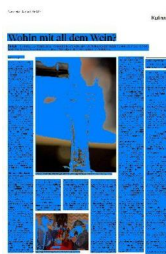
### Kann die Sorte ins Holzfass?

Und Barriques? Für Chasselas aus dem Holz ist Banto weniger zu haben, dafür habe die Sorte zu wenig Struktur: «Es überwiegt schnell mal die Fass-Aromatik.» Es gelte jedoch, den noch immer breit praktizierten biologischen Säureabbau (BSA) zu überdenken. Der sorgt für cremige Weine, sei allerdings auch dafür verantwortlich, wenn «Pfiff» verloren gehe. Wer ausnahmslos am BSA festhalte, ziele am Konsumenten vorbei.

Chasselas könne durchaus

im Holzfass reifen, vertritt Christoph Kokemoor, der im Basler 3-Stern-Restaurant Cheval Blanc tätig ist. Der Sommelier verweist auf den im badischen Deutschland tätigen Winzer Hanspeter Zierysen, der einen Wein dieser Sorte mit internationalem Ruf kreiert hat: Statt mit Reinzuchtheefe und im Stahltank baut er seinen Gutedel – so heisst die Sorte in nördlichen Gefilden – mit niedrigem Ertrag, Spontanvergärung sowie in alten und neuen Fässern aus. Was nach zwei Jahren Reifung unfiltriert auf die Flasche kommt, der «Jaspis 10 hoch 4», wurde von Weinguru Robert Parker schon als der «womöglich grösste Gutedel auf dem Weinplaneten» bezeichnet.

Es müsse ja nicht gleich jeder Winzer auf diesen Zug aufspringen. Schon mit den hochwertigen Grand-Cru-Gewächsen aus Saint-Saphorin oder Dézaley, die sich am französischen Vorbild orientierten, sei man grundsätzlich auf dem richtigen Weg, so Kokemoor. Man könnte ihm erwidern, dass diese Gewächse dann auch schnell über 20 Franken kosten. Und man auch damit die vielen 10'000 Flaschen mit einfachem, aber köstlichem Chasselas noch nicht verkauft hat.



Frische Luft tut dem Chasselas gut – hier ein Dekantiergerät zur Weinbelüftung. Foto: Jo Siffert (Weinweltfoto)



Am Zeitgeist vorbei: Anlass der Confrérie du Guillon. Foto: PD

## Acht spezielle Chasselas, die zu trinken sich lohnt

Steigen wir ein mit einem schäumenden Chasselas aus der Waadt: Der **Tourlouron 2019** von der **Domaine Wannaz** in La Côte ist ein frischer Spasswein («pétillant»), der Noten von Quitte und Birne zeigt, er wirkt trotz seiner Restsüsse alles andere als klebrig. Perfekt für den Sommer-apéro, auch dank zurückhaltender 6,5 Prozent Alkohol (18 Fr.). [www.wannaz.ch](http://www.wannaz.ch)

In Saint-Blaise NE produziert **Dimitri Engel** den **L'Invisible 2018**, einen Chasselas, der im Barrique gereift hat. Das Resultat? Caramel und Apfeltarte in der Nase, am Gaumen viel Frucht (Kiwi, Pfirsich). Erinnert aromatisch an fassgereiften Chardonnay, ist aber weniger überladen und leichter. (15 Fr.) Auch empfehlenswert ist Engels trockener (!) Schaumwein **L'Espiègle** nach traditioneller Methode (23 Fr.).

[www.engel-vins.ch](http://www.engel-vins.ch)

Passionsfrucht und Ananas im Bouquet? Der **Agénor 2018** von **La Capitaine** (La Côte VD) reift sechs Monate in Tonamphoren. Jeder, der schon «schwierige» Naturweine getrunken hat, wird mit diesem druckvollen, mineralischen Tropfen – ein Premier Grand Cru! – wieder ins Boot geholt (24 Fr.).

[www.lacapitaine.ch](http://www.lacapitaine.ch)

Chasselas geht auch munter und unkompliziert, dafür stehen die unfiltrierten Weine («non filtré») aus Neuenburg, die bereits im Januar nach der Ernte auf den Markt kommen. Wir mögen die Demeter-zertifizierten Weine von **Jean-Pierre Kuntzer**, so auch den **Non Filtré 2019** (13 Fr.): zitronig in der Nase, dank der Hefe sehr mundfüllend; kräftige Aromen von Grapefruit, gelbem Apfel und Banane im langen Nachhall. Wieso gibt es diesen Weinstil nicht im Kanton Waadt? Vom gleichen Gut kommt der **Vieilles Vignes 2017**. Er beweist, dass guter Chasselas

durchaus nicht im ersten Jahr nach der Ernte getrunken werden muss. Riecht wie ein Blumenstrauß, zeigt mineralische Noten im Finale (18 Fr.).

[www.kuntzer.ch](http://www.kuntzer.ch)

Fendant wird der Chasselas im Wallis genannt. Und den gibts besonders gehaltvoll bei **Marie-Thérèse Chappaz** in Fully VS. Der **Coteaux de Plamont 2018** von der biodynamischen Winzerin vereint Blumigkeit und Frucht (Grapefruit, Holunder) in der Nase, im Mund dann Kraft und Trinkfluss (24 Fr.). Grossartig! [www.chappaz.ch](http://www.chappaz.ch)

Ein Preis-Leistungs-Hammer ist der Genfer **Chasselas de Dardagny 2019** von **Les Hutins**. Mandarine und Lindenblüte in der Nase, modern und rund am Gaumen – so spricht man junge Weintrinker an (9,50 Fr.). [www.domaineshutins.ch](http://www.domaineshutins.ch)

Verkostet von Daniel Böniger