



# Das sind die Weintrends 2021

Wir schauen tief ins Glas und verraten Ihnen, was das neue Jahr in Sachen Wein verspricht. Von A wie Alkoholfrei bis Z wie Zoom-Degustation: Hier kommen die heissesten Trends.

**TEXT** BRITTA WIEGELMANN  
**FOTOS** HEINER H. SCHMITT

Ein Glück, dass es Wein gibt! Er lässt uns reisen, entdecken, teilen und manchmal auch vergessen. Welches andere Getränk kann das schon? Darum: Starten Sie trotz – nein: gerade wegen! – aller Widrigkeiten mit Genuss ins neue Jahr. Wir freuen uns, Ihnen Inspiration zu liefern.

## *Drink at home*

Im surrealen Jahr 2020 hat sich so ziemlich alles nach Hause verlagert: Arbeiten und Shoppen (danke, Internet!), feines Essen (hallo, Küchenexzesse!) und auch das Weintrinken. Die Händler wussten sich anzupassen: Blitzlieferung, geschenkte Portokosten, spannende Entdeckungspäckli – wir konnten zwar nicht reisen, aber unser Weinhorizont ist dadurch nicht kleiner geworden. Im Gegenteil: Sogar der Winzer kommt neu auf Instagram oder Facebook per Livestream direkt zu uns ins Haus. Das sind Trends, die auch nach der ersehnten Rückkehr zur Normalität gerne bleiben dürfen.

## *Alkoholfrei, bitte*

Hand aufs Herz, hat sich bei Ihnen die Apéro-Stunde während der Stay-at-Home-Zeit auch ein bisschen nach vorne

verlagert? Kein Drama, doch wenn man

am nächsten Morgen frisch sein will fürs Homeoffice, gilt es, Alternativen zu Bier und Wein zu finden. Und so boomen zurzeit alkoholfreie Drinks: Wein mit null Prozent wie etwa der Natureo des spanischen Weinpioniers Miguel Torres, hausgemachte Shrubs, also Drinks auf Basis von essigmazerierten Früchten, alkoholfreie Aperitifs wie der Kräuterbitter Crodino, Kombucha, herber Eistee ... Nüchtern, aber nicht ernüchternd.

## *Lass es prickeln*

Der Schaumweinmarkt wächst ungebremst. Im Aufwind sind vor allem Nicht-Champagner wie Prosecco, Franciacorta und Cava sowie heimische Winzersekte, von denen auch die Schweiz einige vorzuweisen hat. Diese Schäumer haben in den letzten Jahren rasant an Qualität zugelegt. Und mit oft sanfteren Preisen als der französische Platzhirsch machen sie auch den Wochentag zum Fest. Überzeugen Sie sich selber.

## *Wein spricht Schweizerdeutsch*

Schweizer Wein ist cool! Sogar die hippsen Weinfreaks haben einheimische Tropfen für sich entdeckt. Besonders begehrt sind aktuell Weine aus der Deutschschweiz: duftiger «Cool Climate»-Pinot-Noir etwa, mineralischer Räusch-

ling vom Zürisee oder der uralte Completer aus der Bündner Herrschaft, von dem es weltweit nicht einmal mehr zehn Hektar gibt. Warum in die Ferne schweifen? Ein Trend, der perfekt zum Zeitgeist passt.

## **Hoch hinaus**

Es wird wärmer in den Weinregionen der Welt. Ein Hitzesommer jagt den nächsten, und vielen Reben wird es an ihrem angestammten Ort langsam, aber sicher zu warm. Die Lösung: Immer mehr Winzer streben in die Höhe. An Berghängen und auf Hochplateaus finden die Weinstöcke die ersehnte





Geniessen, was  
einem schmeckt:  
Auch Schaumwein,  
Apfelwein und  
alkoholfreie  
Aperitifs liegen  
im Trend.



Der durchschnittliche\*  
Flaschenpreis liegt  
um die neun Franken,  
zirka dreimal  
so viel wie im  
Nachbarland  
Deutschland.



Schweizer und  
Schweizerinnen  
beginnen  
durchschnittlich  
schon mit 24 Jahren,  
Wein zu trinken.

Leichte Rotweine  
aus den  
Traubensorten  
Pinot Noir oder  
Gamay gewinnen  
an Beliebtheit.



→ Abkühlung. «High Altitude» heisst das Stichwort in den Mittelmeerländern und in Übersee. Die Weine danken es mit einem neuen Qualitätshoch.

## Fruchtweine

Wein muss nicht zwingend aus Trauben sein. Sicher kennen Sie Cidre oder andere Varianten von Öpfelmoscht. Aber haben Sie schon mal einen Schäummer aus Quitten oder Birnen probiert? Oder Beerenwein aus Skandinavien? Falls Sie jetzt denken «Ist mir zu süss», können wir Sie beruhigen. Genau wie beim Wein aus Trauben kann auch der Zucker anderer Früchte komplett vergoren werden. Das Resultat ist ein Geschmackserlebnis der besonderen Art.

## Naturwein verlässt die Nische

Kurze Erklärminute für Einsteiger: Als Naturwein bezeichnet man Weine aus biologisch oder biodynamisch erzeugten Trauben, die ohne Zusatzstoffe oder keller-technische Eingriffe erzeugt wurden. Sie sind unter anderem spontanvergoren, kaum filtriert und höchstens mit minimaler Schwefelzugabe gefüllt. Eine Nische, aber eine, in der sich immer mehr Weinfreunde umschauen. Und das lohnt sich: Diese funky und nachhaltigen Tropfen sind es wert, entdeckt zu werden.

## Ein Hoch auf die Underdogs

Je mehr Menschen sich für Wein begeistern, desto mehr erweitert sich der kollektive Horizont. Heisst im Klartext: Der

Wissensdurst wird grösser, unterschätzte Regionen und vergessene Trauben rücken ins Rampenlicht. Ob Weinländer wie Georgien, Kanada oder Slowenien, ultralokale

Trauben wie Bondola aus dem Tessin, Poulsard und Trousseau aus dem Jura oder Assyrtiko aus Griechenland – sie erleben gerade ein massives Revival.

## Rote Leichtgewichte

Amarone, Primitivo und Co. sind ewige Bestseller. Doch es gibt einen Gegentrend: leichte Rote. Wir lieben sie aus mehreren Gründen. Erstens steigen sie deutlich weniger zu Kopf als ihre opulenten Brüder. Zweitens passen sie fantastisch zum Essen, sogar zu klassischen Weissweingerichten wie Fisch, Geflügel oder Käsefondue. Und drittens zählen duftige, beschwingte Trauben wie Pinot Noir und Gamay zu den absoluten Trümpfen des Weinlands Schweiz. Bringen Sie Leichtigkeit in Ihr Leben!

## Schluss mit der Glasmengerie

Dürfen wir Ordnung in Ihre Schränke bringen? Die Zeit der 1001 Spezialgläser ist vorbei. Lange gehörte es zum guten Ton, für jeden nur denkbaren Wein ein eigenes Glas zu besitzen: für jungen Bordeaux, für reifen Bordeaux, für Champagner und andere Schaumweine, für siebeneinhalb Jahre alten Chianti... Wir übertreiben, aber nur ein wenig. Heute hat sich der Wind um 180 Grad gedreht. Es gibt universal verwendbare Gläser, die zeigen, wie multifunktional ein einziger Kelch sein kann. Entrümpeln ist angesagt. ●

