

Am «Chasselas» scheiden sich die Weingeister

Kein Zweifel: Herr und Frau Schweizer mögen den «Chasselas» nach wie vor sehr. Er gilt ja schliesslich auch als Synonym für die Schweizer Weissweine schlechthin und wird wohl auch weiterhin auf dem einheimischen Weinmarkt eine Spitzenposition einnehmen.

Namen wie «Féchy», «St. Saphorin», «Epesses», «Yvorne», «Dézaley», «Aigle» etc. sind in den Hirnzellen vieler Schweizer richtiggehend eingebrannt, was zur Folge hat, dass sie sich nur schwer von anderen guten Schweizer Rebsäften – und deren gibt es wahrlich genügend – überzeugen lassen. Bei ihnen muss es einfach «Chasselas» sein.

Der «Gutedel», wie er zu gut deutsch genannt wird, im Wallis auf den Namen «Fendant» und im Kanton Genf auf «Perlan» getauft, kann als schweizerische Eigenart bezeichnet werden. Kaum in einem andern Weingebiet der Welt wird aus der überaus ertragsreichen und geschmacklich eigentlich recht neutralen Traubensorte Wein bereitet. Neben den Hauptanbaugebieten im Wallis, der Waadt und Genf wird «Chasselas» noch vorwiegend an den beiden Seen von Biel und Neuenburg und im Kanton Freiburg angebaut.

Der «Chasselas» hat Befürworter und Gegner

Die Gewächse sind alles andere als unbestritten. Ich bin kein Liebhaber solcher Tropfen, ziehe Walliser Spezialitäten wie «Amigne», «Petite Arvine», «Humagne Blanc» oder «Heida» vor, muss aber anerkennen, dass sich beim «Chasselas» in den letzten 10 Jahren Beachtliches getan hat in Sachen Qualitätsstei-

gerung. Allerdings bleibt Chasselas nach wie vor generell ein kurzlebiger Wein, der innert 3-4 Jahren getrunken werden sollte.

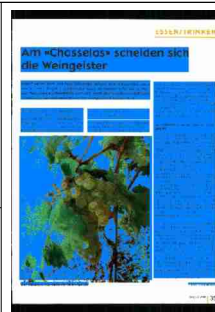
Ich sehe die frischen, fruchtigen «Chasselas» ganz klar in der Funktion des Apéro-Weins, aber als Begleiter zu komplexen Speisen bieten sie sich weniger an. Auch wenn ich kürzlich anlässlich einer Vertikal-Degustation ein Mehrgangsmenü mit vorwiegend Chasselas-Tropfen durchziehen musste, dabei positiv überrascht war, so konnte ich nicht zum Liebhaber solcher Weine bekehrt werden. Hand aufs Herz: Wir haben doch in der Schweiz Traubensorten, die sich für die höhere Gastronomie bedeutend besser eignen.

Fazit: Die sehr protektionistische Landwirtschaftspolitik hatte einst den Schweizer Chasselas-Gewächsen einen unangefochtenen Spitzenplatz gesichert, doch diese Zeiten gehören der Vergangenheit an. Herr und Frau Schweizer sollten sich gegenüber dem Schweizer Wein generell mehr öffnen, experimentierfreudiger werden. Denn eines ist sicher: Die Zukunft des Schweizer Weinbaus liegt nun einmal nicht beim «Chasselas». Internationale Degustationen zeigen es immer wieder: Unser Land braucht sich in Sachen Qualität keineswegs hinter andern Weinnationen zu verstecken; im Gespräch sind dann aber eben andere Rebsorten als «Chasselas».

Hans-Peter Maurer

Date: 01.08.2010

active Live



Zehnder Print AG
9501 Wil SG
071/ 913 47 11
www.active-live.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Magazines spéc. et de loisir
Tirage: 34'000
Parution: mensuelle

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 35
Surface: 44'211 mm²



Der Chasselas hat weiterhin viele Freunde.