



Eine Stunde mit **Philipp Schwander**, Master of Wine

„Wein ist eine völlig triviale Sache“

Nie hat sich die Weinbranche so rasant verändert wie in den vergangenen 30 Jahren. Philipp Schwander hat die Strömungen und Gegenströmungen verfolgt und findet: kein Grund zur Aufregung. Der einzige Master of Wine der Schweiz über Frankreichs Größenwahn, den Vorteil hoher Erträge, die Terroir-Illusion und darüber, was er wirklich von Weinjournalisten hält.

Interview: Britta Wiegelmann

Herr Schwander, Sie sind seit fast 30 Jahren in der Weinszene unterwegs. Ganz schön jung angefangen!

Die Initialzündung hatte ich mit 16. Da bin ich zum ersten Mal alleine mit einem Freund in die Ferien gefahren, mit dem Interrail-Ticket nach Frankreich. Auf der Karte haben wir «Bordeaux» gelesen, und ich wusste von meinem Vater, dass es da Wein gibt. Wir fuhren also mit dem Zug bis nach Pauillac, und von dort sind wir zu Fuss - wir durften ja noch nicht Auto fahren - hinaus zu Mouton Rothschild gelaufen.

Angemeldet?

Nö. Auf vielen Gütern konnte man damals noch einfach so aufkreuzen. Bei unserer zweiten Reise waren wir unter anderem auf Domaine de Chevalier, und der Besitzer, der alte Claude Ricard, hat uns persönlich das ganze Anwesen gezeigt. Zum Schluss hat er uns eine halbe Flasche Chevalier Blanc geschenkt, damals absolut Kult. So sehr hat er sich über diese zwei Bürschchen und ihre Begeisterung gefreut.

Sie haben ja damals schon angefangen, über Wein zu schreiben...

Oh Gott, ja. Ein Freund und ich gaben eine Schülerzeitung heraus: Ich habe eine Doppelseite über Léoville Las Cases geschrieben, als würde ich den jeden Tag trinken, und er hat sich von seiner Mutter ins Gourmetrestaurant fahren lassen und darüber einen Gastrobericht verfasst...

Wie ist das angekommen?

Nach einer Ausgabe wurden wir abgesetzt. Sagen wir mal, wir haben das Zielpublikum marginal verfehlt.

**Vita
Philipp Schwander**

Geboren 1965 in St. Gallen, erarbeitete sich Philipp Schwander 1996 als einer der ersten Ausländer und bisher einziger Schweizer den Titel «Master of Wine». Mit seinem Weinhandel Selection Schwander ist er in nur sieben Jahren unter die grössten Händler des Landes aufgestiegen. Sein Erfolg fusst auf Weinen um 15 Franken, die häufig speziell für ihn gefüllt werden und die er per Direktmailing an den Privatkunden bringt. Nebenbei schreibt er in diversen Medien, unter anderem der «Neuen Zürcher Zeitung», früher unterrichtete er auch an der Weinakademie Österreich und war Berater verschiedener Weinhandlungen. Er hat eine Leidenschaft für Uhren (er besitzt 30 Stück) und Zwölfzylinder (auch wenn er damit in der Schweiz nur 120 fahren darf), sammelt Erstausgaben deutscher Belletristik des 20. Jahrhunderts (zuletzt ergattert: Kafkas «Landarzt»), fotografiert gerne und liebt bodenständige Küche (sein Stammlokal: das «Weisse Rössli» in Zürich). Zwei Monate im Jahr legt er eine Abstinenzpause ein und trinkt dann statt Wein gespritzten Apfelsaft.

Aber Ihre Leidenschaft war entbrannt.

Das ja. Ich erinnere mich an 1982, da fing die Primeur-Geschichte in Bordeaux so richtig an. Meine Mutter hatte dazumal eine kleine Erbschaft gemacht, und ich versuchte sie zu überreden, ihr komplettes Geld in den 82er zu stecken. Sie dachte natürlich, jetzt sei ihr kleiner Sohn übergeschnappt. Aber sie hätte tatsächlich viel Geld verdienen können. Ich selber habe als 17-Jähriger eine Kiste 81er La Misson subskribiert, 33 Franken die Flasche.

Haben Sie den Wein gleich zum Beruf gemacht?

Überhaupt nicht. Ich habe Textilkaufler gelernt. Dann hat mich aber Ludwig Martel gefragt, ob ich bei ihm arbeiten möchte. Das war der Weinhändler in St. Gallen, bei dem ich von meinen 350 Franken Lehrlingsgehalt immer einkaufte. Später, nach einem Betriebswirtschaftsstudium, habe ich dort den Gesamteinkauf übernommen. Danach leitete ich die Albert Reichmuth AG in Zürich, und seit 2003 bin ich gottlob mit der Selection Schwander mein eigener Herr und Meister.

Nebenbei haben Sie noch den Master of Wine gemacht, in Rekordzeit und als einer der ersten Ausländer.

Das war 1996. Ich ging zwar nie gerne in die Schule, aber wenn ich etwas brauche, lerne ich schnell - in dem Fall Englisch. Und mir kam natürlich zugute, dass ich alle wichtigen Weingebiete der Welt bereits kannte und über Wein schrieb.

„Das Primeur-Geschäft ist passé, spätestens seit dem 2000er Jahrgang sind die Preise viel zu hoch.“

In fast 30 Jahren Weinhandel haben Sie sicher alle Trends mitgemacht.

Von A bis Z. Als ich anfang, stammten 80 Prozent der Weine aus Frankreich. Heute ist Frankreich immer weniger im Trend, dabei gibt es hervorragende Weine zu entdecken. Die Verkaufsrückgänge sind aber deutlich.

Warum?

Die Crus Classés aus dem Bordelais vermitteln ein falsches Bild von Frankreich. Vor allem das Primeur-Geschäft ist passé, spätestens seit dem 2000er Jahrgang sind die Preise viel zu hoch. Nette Anekdote: Ich hatte Bordelaiser Négociants zu Besuch, die mir Bordeaux mitbrachten für eine Blindverkostung. Ich habe dann noch einen Österreicher reingeschmuggelt, und peinlicherweise hat der gewonnen. Die wussten nicht einmal, dass in Österreich Wein gemacht wird!

Wer hat Frankreich den Rang abgelaufen?

Anfang der 90er kamen die Weine aus der Neuen Welt auf. Die Tickets für Interkontinentalflüge wurden damals erschwinglich, und Weine aus Übersee - erst Kalifornien, dann Australien, dann Chile - eroberten den Markt. Je weiter weg, desto besser. Eine Flasche Wein von Australien mit dem Schiff nach Europa zu transportieren, kostet zudem höchstens 20 Rappen mehr als der Import eines europäischen Weines. Auch ich war total begeistert. Diese Weine hatten eine Süsse und eine Kraft, die man vorher gar nicht gekannt hatte.

Heute rümpft man über diesen Stil fast wieder die Nase. Wie sehen Sie das?

Ich finde, man muss das differenziert sehen. Mit einem höheren Alkoholgehalt habe ich kein Problem. Vor allem, weil die physiologische Reife in vielen Regionen eben erst bei 14 oder 15 Volumenprozent erreicht wird. Und ob es nun zwölf oder 14 Teile auf hundert sind, macht für die Gesundheit wirklich keinen Unterschied, für den Geschmack aber schon. Die Leute, die behaupten, sie vertragen das nicht, sind genau die, die nachher noch einen Schnaps bestellen. Probleme.



Schwander zu Besuch bei Jean-René Germanier, Winzer im Wallis und Nationalrat.

Foto: z.Vg.

matischer finde ich, dass manche Übersee-Weine relativ gleichförmig schmecken, tendenziell eine Spur zu dick sind und deshalb schnell langweilen.

Und die Süsse?

Da bin ich etwas dogmatisch. Restzucker, der heute bewusst auch bei Rotweinen eingesetzt wird - und nicht nur in Übersee -, verpappt den Geschmack und deckt die Nuancen zu. Wir müssen ja nicht aus Wein Limonade machen.

Was kam nach der Überseewelle?

Spanien kam Mitte der 90er, auch Prosecco. Überhaupt wurde Italien gross, zuerst das Piemont und die Toskana und dann, als die zu teuer wurden, Apulien und Sizilien. Es ist immer schade, wenn ein Weingebiet in der Euphorie zu sehr über sein Preisniveau hinauschießt. Ich war im Herbst 1985 zum ersten Mal im Piemont, da hat sich Bruno Giacosa bei mir entschuldigt, dass sein Wein umgerechnet 13 Franken kostete!

Sie sind von Beginn an direkt in die Weingebiete gefahren, wenn nötig in den Ferien auf eigene Kosten. Haben Sie auch Entdeckungen gemacht, für die die Zeit noch nicht reif war?

Ja, Deutschland. Anfang der 80er habe ich eine Weinreise nach Deutschland gemacht und war total begeistert von den restsüßen Rieslingen. Also hab ich ein Mailing an 15 000 Kunden verschickt - der Erfolg war niederschmetternd! Ich habe sogar auf der Post angerufen, um zu fragen, ob die Briefe wirklich ausge-

tragen wurden. Auch eine Tokajer-Promotion war ein Schlag ins Wasser.

Und wie ist Ihr Verhältnis als Schweizer zum Schweizer Wein?

Oh, pikantes Thema. Ich habe überhaupt nichts gegen Schweizer Wein, führe ja selbst einige im Sortiment. Aber als es noch die strikte Kontingentierung gab - das heisst, der Import ausländischer Weine war limitiert -, habe ich in der «Neuen Zürcher Zeitung» vehemente Artikel gegen diese Protektion geschrieben. Ein Winzer nannte mich mal den «Totengräber des Schweizer Weinbaus». Kaum wurde die Kontingentierung 2001 de facto aufgehoben, waren die Produzenten gezwungen, schneller auf die Marktbedürfnisse zu reagieren. Resultat: Die Qualität ist deutlich gestiegen.

Mit Vorschriften kann man Ihnen offensichtlich nicht kommen. Was halten Sie von Techniken wie Vakuumverdampfung, Mikrooxygenation, Eichenchips...?

Vakuumverdampfung und Umkehrosmose sind heute schon kein Thema mehr. Viele Winzer dachten, das sei die Lösung für verregnete Ernten oder minderwertige Rebberge. Aber wenn man Mist erntet und ihn aufkonzentriert, gibt es einfach aufkonzentrierten Mist. Mikrooxygenation ist dagegen super, wenn man's richtig handhabt. Wenn man so raue Burschen wie kleine Bordeaux-Weine durch Sauerstoffzufuhr schneller trinkreif machen kann, nur zu. Eichenchips okay, aber es müsste deklarationspflichtig sein, wie die künstlichen Aromen beim Joghurt. Letztendlich ist es doch so: Am Markt setzt sich durch, was mit geringen Kosten ein möglichst gutes Ergebnis für den Konsumenten bringt. Da kann der Weinjournalismus Sturm laufen, das interessiert niemanden.

„Eichenchips okay, aber es müsste deklarationspflichtig sein, wie die künstlichen Aromen beim Joghurt.“

Apropos Weinjournalismus: Lesen Sie die Weinpresse?

Als ich anfing, mich mit Wein zu beschäftigen, gab es ja praktisch nichts. Den grossen und kleinen Johnson, Michael Broadbent mit seinen Degustationsnotizen - im deutschsprachigen Raum war VINUM wirklich Vorreiter. Die sind direkt zu den Produzenten gegangen, das war damals fantastisch. Mittlerweile macht das ja jede Tageszeitung, Wein ist zum Lifestyle-Produkt geworden, und die Trends folgen rasant aufeinander. Leider gibt es viel schlechten Weinjournalismus, Leute mit Halbwissen, die bescheuerte Statements von sich geben, die sie sich irgendwo angelesen haben. Etwa: je niedriger die Erträge, desto besser der Wein.

Was ist falsch an niedrigen Erträgen?

Was ist falsch an höheren Erträgen? Der 89er Haut-Brion war einer der ersten Bordeaux, bei denen man die grüne Ernte praktizierte. Früher haben die 60 Hektoliter pro Hektar geerntet, und die Weine - etwa der 82er - waren preiswerter als heute, und sie waren trinkbarer, nicht so überkonzentriert. Entscheidend ist letztlich, dass die Rebe im Gleichgewicht ist. Beim Chasselas und bei anderen Sorten hat man beispielsweise herausgefunden, dass die Qualität ab einem bestimmten Punkt nicht mehr steigt - der Winzer hat aber extrem viel höhere Kosten.

„Restzucker verpappt den Geschmack und deckt die Nuancen zu. Wir müssen ja nicht aus Wein Limonade machen.“

„Wer lobt, wird öfter zitiert. Aus diesem Grund bewerten viele Zeitschriften Weine viel zu grosszügig.“

Und wie stehen Sie zum Terroir?

Gerade in Österreich ist Terroir oft eine Entschuldigung für garstige Säfte, die nicht für den Konsumenten gemacht sind, sondern für den Kritiker. Dieser intellektuelle Murks bei einem Produkt, das eigentlich die Sinne ansprechen sollte, geht mir auf die Nerven. Die Winzer schreien: «Ich bin ein Künstler!», aber der Wein ist unverkäuflich. Diese Terroiristen denken ja auch, dass Wein nur gut ist, wenn er aus einer ganz bestimmten, möglichst kleinen Lage stammt. Dabei wurde Wein immer schon verschnitten, um ihn zu verbessern.

Sollte das erlaubt sein?

Bei IGT dürfen 15 Prozent beigemischt werden. Offiziell nur aus der gleichen Region, inoffiziell verwandelt sich aber oft apulischer Wein in Toskaner. Ich hätte nichts dagegen, wenn es auch bei DOC- respektive AC-Weinen erlaubt

wäre, sofern es deklariert wird. Auch die ganze Sangiovese-Story beim Brunello ist doch verlogen. Wieso erlauben die nicht, was viele bereits praktizieren?

Das Karussell dreht sich immer schneller. Gibt es in Zukunft überhaupt noch Entdeckungen?

Davon bin ich überzeugt. Der ehemalige Ostblock hat viele potenziell sehr interessante Weinregionen. Dann natürlich Brasilien, Indien und der ganze asiatische Raum. Wein ist ein Agrarprodukt – es steht nirgendwo in Stein gemeisselt, dass nur in Frankreich grosse Weine erzeugt werden dürfen. In 20, 30 Jahren wird der Wein weniger europäisch sein.

Und punkto Sorten?

Ich glaube, die nachhaltigsten Traubensorten sind die, die sich nicht aufdrängen. Muskateller begeistert, wenn man ihn zum ersten Mal trinkt, er langweilt aber auch wahnsinnig schnell. Pinot Noir, den ich liebe, ist da viel subtiler. Generell kommt man glücklicherweise etwas ab vom Cabernet-Merlot-Chardonnay-Einheitsbrei und versucht wieder, die lokalen Traubensorten zu pflegen..

In der Selection Schwander bieten Sie fast nur preiswerte Weine an, obwohl Sie sich früher mit den grossen Weinen der Welt beschäftigt haben.

Eine schwerwiegende Entwicklung der 90er Jahre waren die unglaublichen Preissteigerungen bei den grossen Weinen. Neue Märkte sind dazugekommen, aber die Produktion dieser Weine lässt sich nicht einfach hochfahren. Über 1000 Franken für eine Flasche Wein, die aus etwa 1,2 Kilogramm Trauben erzeugt wurde, finde ich absolut grotesk.


Was halten Sie eigentlich von Weinbewertungen mit Punkten?

Wer lobt, wird öfter zitiert. Aus diesem Grunde bewerten viele Zeitschriften Weine viel zu grosszügig. Auch finde ich sogenannte «professionelle» Verkostungen oft problematisch, weil sie nicht abbilden, was der Konsument tut. Ein Freund von mir arbeitete für eine Suppenfabrik, die hatten eine Fertiggabouillon, die niemand kaufen wollte. In Blindtests gewann sie jedoch immer. Eines Tages liess er sich von seiner Frau einen Teller zubereiten, und als er ihn ausgelöffelt hatte, wusste er, wo das Problem lag: Die Bouillon war viel zu salzig. Ein Löffel war perfekt, ein Teller viel zu viel. Auch viele Weine sind heute «versalzen», weil die Erzeuger Wettbewerbe damit gewinnen wollen. Das erreicht man mit möglichst wuchtigen Tropfen, die dann beim Trinken aber beschwerlich sind.

Wie wappnen Sie sich als Verkoster gegen dieses Phänomen?

Es brauchte eine gewisse Zeit, bis ich ein entspanntes Verhältnis zum Wein hatte und nicht mehr diesen pseudointellektuellen Zugang. 99 Prozent der Konsumenten haben das übrigens prima im Griff. Die probieren und sagen «Schmeckt mir» oder «Schmeckt mir nicht».

Ganz trivial.

Genau. Wein ist völlig trivial. Es geht um sinnlichen Genuss. Diesen wahnsinnig ernsthaften Weinfreaks, die zur Verkostung am liebsten noch die Neunte von Beethoven spielen würden, sage ich immer: «Ganz ruhig, Leute, bloss keine Panik: Wir trinken nur Wein.» 

Auf Rebführung: im Weinberg von Château de Montfaucon in den Côtes du Rhône.

