



SCHULER

Weingüter-Beteiligungen AG

WINZER BERICHT

Ausgabe
02 | 2026

SION

**Tavolata in Sion
und Salgesch**

WINZERTREFF

**Einladung zum
Winzertreff**



INHALT

Zum Auftakt	3
Die grosse Inspektion von Meleto	4
Der schwarze Hahn – Symbol des Chianti Classico	5-6
Concours Mondial de Bruxelles in Armenien	7
*Wurzelechte Reben: Erinnerungen an die Reblaus	8
Neu: Porte de Novembre ICE 0.0% Vol.	9
Wein- & Kulturreisen	10-13
Tavolata in Sion und in Salgesch – auch für Winzer	14
Einladung zum Winzertreff 2026 – Jetzt anmelden	15

Auf ein Glas

MIT JAKOB SCHULER



Liebe Mit-Winzerin, lieber Mit-Winzer

Heute erfahren Sie hier im Winzerbericht 2/2026 wieder einiges aus Ihren Weingütern – Notizen und Neuigkeiten aus der Toskana, aus dem Wallis und aus Armenien. Erfreuliches, Lustiges, Einladendes und auch anderes.

Am Rande sei hier auch noch erwähnt, dass wir Winzerinnen und Weinfreunde im Moment wieder einmal um unsere **Genussfreiheit** bangen müssen. Diesmal meine ich nicht die allgegenwärtige Verteufelung des Weingenusses. Diesmal geht es um neue Fesseln, die uns die Regierung anlegen will beim Import von feinen Weinen aus aller Welt. Zurzeit ist eine Vernehmlassung des Bundesrates im Umlauf, die wieder eine Einfuhrbeschränkung – eine Kontingentierung – einführen will. Wir hatten jahrzehntelang unter diesem System leiden müssen. Die **Kontingentsinhaber** – häufig längst inaktive Weinhändler – verschachtelten ihre Einfuhrrechte zu hohen Preisen. So mussten wir im Hause SCHULER häufig an einen Dritten über zwei Franken pro Liter bezahlen, um seine Einfuhrrechte benutzen zu dürfen, ohne dass er einen Finger krümmte. Er lebte

von seinen **Pfründen**. Zum Glück endete dieses «korrupte» und der Schweiz unwürdige System für die Rotweine im Jahre 1995, für die Weissweine dann 2001. Endlich.

Und jetzt kreist dieser Kontingentsgeier wieder über dem Weinhandel. Eigentlich unglaublich. Und noch krasser, dass der Bundesrat dies auf dem Verordnungswege einführen will – also ums Parlament herum regieren will.

Noch ist nicht aller Tage Abend. Ich hoffe jedenfalls, dass das ganze SCHULER Team für Sie auch in Zukunft feine Tropfen – nicht nur in der Schweiz – sondern auch im Ausland, aussuchen darf.

Und nun: schenken Sie sich ein Glas guten Weines ein und geniessen Sie den Winzerbericht.

Mit wein-herzlichen Grüssen von Haus zu Haus

Jakob Schuler, Patron der Winzergemeinschaft

EIN SCHLOSS ZWISCHEN VERGANGENHEIT, VORSCHRIFTEN UND EINEM UNERWARTETEN ENDE

Die grosse Inspektion von Meleto

von Francesco Montalbano, Geschäftsführer Castello Meleto SpA.

Castello di Meleto ist ein Ort, der seit über **800 Jahren** über den Hügeln von Gaiole wacht. Ein Schloss, das Kriege, Adelsgeschlechter, Weinbau und Wandel überstanden hat. Doch an diesem Tag stand Meleto vor einer ganz anderen Herausforderung: **dem Feuerwehrintpektorat von Siena.**

Die Behörde, zuständig auch für die Gemeinde Gaiole in Chianti, hatte sich zur umfassenden Sicherheitsüberprüfung angemeldet. Und umfassend hiess in diesem Fall: **wirklich alles.**

Ein Schloss voller Geschichte – und voller Fragen

Natürlich waren die Verantwortlichen auf Meleto froh über die Kontrolle. Sicherheit ist – gleichauf mit dem leiblichen, genussvollen Wohlbefinden der Gäste – das oberste Gebot. Aber ein leises Unbehagen blieb: **Erfüllt ein 800-jähriges Gemäuer wirklich alle modernen Normen?**

Denn Meleto ist kein Hotel von der Stange. Es ist ein Labyrinth aus grossen Sälen mit Fresken, Suiten und Gästezimmern in verschiedenen Flügeln, einer Vinothek tief im alten Keller, Ferienwohnungen rund ums Schloss, versteckten, kleinen Treppenhäusern, die einst Bedienstete oder heimliche Besucher nutzten, einem riesigen Kamin, der früher Küche und Bäckerei zugleich war, alten Teppichtapeten und historischen Türen. Kurz: ein Traum für Gäste – und eine Herausforderung für Inspektoren.

Stunden der Prüfung

Die Feuerwehrleute arbeiteten sich durch Raum um Raum. Sie massen, prüften, fragten, notierten. Formulare

wurden ausgefüllt, Pläne verglichen, Fluchtwege diskutiert. Die Verantwortlichen auf Meleto begleiteten sie geduldig – und innerlich mit wachsender Spannung.

Das unglaubliche Ergebnis

Nach vielen Stunden kam die Schlussbesprechung. Alle versammelten sich im Rittersaal. Und dann die Überraschung: **Castello di Meleto hatte bestanden.** Nicht nur knapp – sondern mit einer **glatten 6.** Ein perfektes Resultat. Ein Häkchen unter die gesamte Inspektion.

Die Erleichterung war riesig. Man hatte eher mit einer langen Mängelliste gerechnet. Doch nein: das **Castello di Meleto war sicher.**

Doch dann... ein Gebäude im Tal

Beim Wegfahren vom Schloss bemerkte das Inspektionsteam ein weiteres grosses Gebäude im Tal.

«Was ist das?», fragte der Oberinspektor. «Die Kellerei des Weinguts Castello di Meleto.»

«Aha. Dann müssen wir die auch noch anschauen.»

Und so begann Runde zwei.

Die Kellerei – modernisiert, im Umbau, und doch ein Stolperstein

Kellermeister Giovanni Balli und Geschäftsführer Francesco Montalbano führten die Experten durch alle Räume. Auch durch den eben erst erneuerten Gärkeller mit modernen, kleineren Gärständen, durch den neu gestalteten Pressensaal, zeigten die verbesserte Klimaanlage und alle laufenden Renovationen.

Alles wurde geprüft – und alles war in Ordnung. Bis sie zur Barricaia kamen.



Der Barriquekeller – und ein unerwartetes Verdikt

Die Experten stellten fest: Der Raum sei **zu gross.** Zu viel Holz auf einmal. Zu hohe Brandlast. Alle Argumente, dass die Barriques ja **mit Wein gefüllt** und somit kaum brennbar seien, halfen nichts. Das Verdikt war hart und endgültig: Sofortige Unterteilung mit einer feuersicheren Trennwand – oder Entzug der Betriebsbewilligung. Kein Aufschub. Keine Neuprüfung. Keine Fristverlängerung.

Eine teure, aber unvermeidbare Massnahme

Also blieb nichts anderes übrig: Eine grosse, hohe, feuersichere Wand musste mitten in den Barriquekeller gebaut werden. Ein massiver Aufwand – finanziell und logistisch. Nach Fertigstellung kam die Abnahme. Alles korrekt. Alles bestanden.

Und dann – Wochen später – die Pointe

Einige Wochen nach der Abnahme kam eine neue Information aus Siena:

Die Massnahme wäre eigentlich nicht nötig gewesen. Gefüllte Barriques seien schwer brennbar. Der Raum hätte nicht zwingend unterteilt werden müssen.

Ein Satz, der in Meleto für ungläubiges Kopfschütteln sorgte.

Doch am Ende bleibt:

- Das Schloss ist sicher.
- Die Kellerei ist sicher.
- Und die Bürokratie liebt

DAS SYMBOL DES CHIANTI CLASSICO

Das Symbol: Der schwarze Hahn

von Jakob Schuler, Patron der Winzervereinigung

Kaum ein Weinsymbol ist weltweit so bekannt wie der Gallo Nero, der schwarze Hahn. Er prangt auf jeder Flasche Chianti Classico – auch auf unseren Meleto Weinen – und steht für Herkunft, Qualität und eine fast tausendjährige Geschichte. Doch nur wenige kennen die ganze, faszinierende Geschichte hinter diesem Symbol – und warum der Hahn heute zwar sichtbar ist, der Name «Gallo Nero» aber nicht mehr verwendet werden darf.

Mittelalter: Die Lega del Chianti und der Ursprung des Symbols

Schon im **10. Jahrhundert** standen sich die beiden mächtigen Städte **Florenz und Siena** feindlich gegenüber. Beide wollten die Kontrolle über das fruchtbare Chianti Gebiet. Nach der letzten grossen Schlacht bei **Colle Val d'Elsa im Jahr 1269** suchte man nach einer friedlichen Lösung zur Grenzziehung.

Die Legende erzählt: Ein Reiter aus Florenz und einer aus Siena sollten im Morgengrauen **beim ersten Hahenschrei** losreiten. Dort, wo sie sich trafen, sollte die Grenze verlaufen. Die Florentiner wählten einen **schwarzen Hahn**, den sie kaum fütterten – er krächte aus Hunger **lange vor Sonnenaufgang**. Der senesische weisse Hahn dagegen war gut genährt – und verschlief das Morgengrauen.

So gewann Florenz einen enormen Vorsprung und sicherte sich grosse Teile des Chianti Gebiets. Der **schwarze Hahn** wurde zum Symbol für diesen Triumph und später für die gesamte Region Chianti Classico.

1924: Gründung des Schutzkonsortiums der Gallo Nero wird offiziell

Mit dem wachsenden Erfolg der Chianti Weine stieg auch die Zahl der **Trittbrettfahrer**. Viele Gemeinden ausserhalb des historischen Chianti verkauften ihre Weine als «Chianti» – zu Unrecht. Um sich zu schützen, gründeten 33 Winzer 1924 das **Consorzio del Gallo Nero**, das erste Schutzkonsortium Italiens. Es definierte:

- die geografischen Grenzen des Chianti Classico
- Qualitätsstandards
- das gemeinsame Symbol: **den schwarzen Hahn im roten Kreis**

Damit wurde der Gallo Nero zum offiziellen Herkunftszeichen des Chianti Classico.

Der Markenstreit mit der Familie Gallo

In den 1990er und 2000er Jahren kam es zu einem spektakulären internationalen Markenstreit:

- Der **Name «Gallo Nero»** darf **ausserhalb Italiens nicht mehr verwendet werden**.
- Das **Symbol des schwarzen Hahns** darf weiterhin genutzt werden – denn es ist ein historisches Bildzeichen, kein geschützter Name.

Das Konsortium benannte sich daraufhin in **Consorzio del Marchio Storico Chianti Classico** um.

Für uns Winzer und Mitbesitzer von Castello di Meleto in Gaiole in Chianti bedeutet das: **Der Hahn bleibt – der Name musste gehen.**

Bedeutung für Castello di Meleto

Für uns Winzerinnen und Winzer als Mitbesitzer von **Castello di Meleto** ist der Gallo Nero mehr als ein Logo:

- Er steht für **Authentizität** und **Herkunft**
- Er garantiert Chianti Classico **DOCG**
- Er verbindet unsere Weine mit einer **800-jährigen Geschichte**
- Er ist ein sichtbares Zeichen dafür, dass Meleto zu den **historischen Kerngebieten** gehört

Und er erinnert daran, dass Qualität und Herkunft immer verteidigt werden müssen – damals wie heute.

Der Markenstreit um den Gallo Nero ist kein Einzelfall

Der Streit ist Teil einer langen Reihe internationaler Herkunftsschutz Konflikte:

Beispiel Champagne: Das waren noch Zeiten, als der Grossvater meines Berufskollegen Laurent de Coulon, Inhaber der Weinhandelsfirma Buess Sissach zusammen mit seinem Jagdfreund Henkell eine Firma **Champagner Kellerei Sissach AG** ins Handelsregister eintragen konnte. Tempi passati: Die Winzer aus Champagne (**VD**) am Genfersee verkauften ihren Wein jahrzehntelang richtigerweise als Champagne – bis das **CIVC** – das Comité Interprofessionnel du Vin de Champagne dies gerichtlich verbieten liess. Das berühmte Schaumweingebiet Champagne bekämpft weltweit verbittert jede ähnlich klingende Marke. Nicht nur gegen die Gemeinde Champagne.

Als wir bei SCHULER in den 1990er Jahren einen **Champagner-Club** grün-



deten – ein Abonnement für Champagnerfreunde mit vier Paketen pro Jahr – jeweils mit drei Flaschen Champagner eines einzelnen Vignerons – wollten wir diesen Verbund **«Magique Champagne»** nennen. Aber ohälätz: sofort kam eine geharnischte Klageandrohung aus einer der renommiertesten Anwaltskanzleien der Schweiz. Im Auftrage der Champagnerproduzenten. Die Tatsache, dass sich unsere geplante Vereinigung ausschliesslich mit den hochstehenden Schaumweinen der Champagne befassen wollte, nützte nicht. Wir wählten dann den Namen **«Club les Magiques»** – und das Champagner Abonnement existiert heute noch und erfreut sich grosser Beliebtheit bei den Freunden der Edel-Schaumweine aus der Champagne.

Beispiel Cognac: Überall auf der Welt, wo Wein angebaut wird, gibt es auch **Weinbrand**. Junger Wein wird durch Destillation zu Schnaps, oder – was viel besser tönt: zu Eau de Vie – zu Lebenswasser gebrannt – zu Weinbrand. In der Region **Cognac in der Charente** in Frankreich wird praktisch aller Wein gebrannt – zu Weinbrand – zu Cognac eben. Und weil dieser Weinbrand sich weltweit schon früh einen Namen gemacht hatte, nannten viele andere Regionen ihren Weinbrand auch Cognac. Dagegen wehren sich die Franzosen zu Recht. Nicht ganz so konsequent wie die Kollegen aus der Champagne, aber auch sehr hartnäckig. Und zunehmend erfolgreich. Ähnliches wäre zu berichten über Jerez/Sherry in Südspanien oder über den echten **Portwein aus O'Porto am Duro in Portugal**.

Beispiel Käse: Weit weniger erfolgreich waren in dieser Hinsicht die **Käser aus dem Emmental**. Die liebliche Hügellandschaft vom Napf über Trubschachen bis nach Burgdorf ist seit Urzeiten die Heimat der **riesigen Käseläibe mit den grössten Löchern**. Aber die Emmentaler Käser versäumten es, ihren Namen zu schützen. Und so wird heute nicht nur in vielen anderen Regionen der Schweiz «echter Schweizer Emmentaler» hergestellt, sondern auch in vielen Ländern rund um die Welt – dann halt einfach nur Emmentaler – ohne Schweizer Wappen. Aber ein Emmental gibt's nach wie vor nur im Kanton Bern.



CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES IN ARMENIEN

Die Welt zu Gast am Ursprung des Weinbaus

von Stepan Avagyan, Geschäftsführer Noah of Areni LLC

Der **Concours Mondial de Bruxelles (CMB)** gilt als einer der **grössten und bedeutendsten internationalen Weinwettbewerbe der Welt**. 2026 fand er Ende Mai erstmals in Armenien statt – ein Meilenstein für das Land und ein symbolisches «Heimkommen» der globalen Weingemeinschaft in eine der ältesten Weinregionen der Erde.

Mehr als **400 internationale Experten aus 65 Ländern** – Önologen, Journalisten, Einkäufer, Sommeliers und Fachjuroren – reisten dafür nach Armenien. Im Rahmen des Wettbewerbs bestritten sie nicht nur die riesigen Verkostungen in Jerewan – also die eigentliche Jury-Arbeit, sondern sie besuchten auch die wichtigsten Weinregionen des Landes. Dazu gehörte auch ein Besuch in **Areni**, wo unsere eigenen Weinberge liegen.

Ein Besuch in Rind – die Weltelite der Weinfachleute bei NOA

Eine internationale Delegation von über **100 Fachleuten** besuchte im Rahmen des Wettbewerbs unsere Weinberge in **Rind bei Areni**, im Herzen der Region Vayots Dzor. Diese Region gilt als Armeniens bedeutendstes Terroir – hoch gelegen, mineralisch, karg, mit extrem alten, wurzelechten Rebstöcken*.

Für unsere Winzergemeinschaft ist dieser Besuch eine besondere Anerkennung: **NOA – Noah of Areni – steht damit im Fokus der internationalen Weinwelt**.

Areni – wo der Weinbau vor über 6'000 Jahren begann

Nur wenige Kilometer von unseren Weinbergen entfernt liegt die **Areni 1 Höhle**, eine archäologische Sensation. Hier entdeckten Forscher die **älteste**

bekannte Weinkellerei der Welt, datiert auf etwa **4'100 v. Chr.** – also **über 6'000 Jahre alt**.

Gefunden wurden

- eine Weinpresse
- Gärgefässe
- Traubenreste
- Kerne der Rebsorte **Areni**

Diese Funde belegen, dass hier bereits in der Kupferzeit Wein produziert wurde – und zwar in einer Form, die modernen Methoden erstaunlich ähnlich ist.

Die Rebsorte Areni – die älteste autochthone Rebsorte der Welt?

DNA Analysen der in Areni 1 gefundenen Traubenkerne zeigen eine direkte Verbindung zur heutigen Rebsorte Areni. Damit gehört Areni zu den **ältesten noch kultivierten autochthonen Rebsorten der Welt** – und Armenien zu den frühesten Zentren des Weinbaus.

Die Region Vayots Dzor, in der unsere Weinberge liegen, ist somit nicht nur ein Terroir von heute – **sie ist die Wiege des Weinbaus**.

Noah und der Ararat – Mythos und Archäologie treffen sich

Die archäologischen Funde passen bemerkenswert gut zur biblischen Überlieferung: Nach der Sintflut landete Noah auf dem Berg Ararat, stieg aus der Arche – und pflanzte Reben.

Ob Mythos oder historische Erinnerung: Die Region rund um Areni und den Ararat gilt seit Jahrtausenden als **Ursprungsort des Weinbaus**. Dass der Concours Mondial de Bruxelles nun genau hier stattfindet, ist daher mehr als ein Zufall – **es ist eine Rückkehr an den Anfang der Weinwelt**.



Armenien im internationalen Rampenlicht

Armenien verfügt heute über:

- **13'000 ha Weinberge** – fast identisch mit dem Schweizer Weinbau mit 14'000 ha
- über **450 autochthone Rebsorten**
- mehr als **170 Boutique Weingüter**
- alte, wurzelechte* Rebstöcke über **120 Jahre**
- eine dynamische, moderne Weinindustrie

Der CMB 2026 wird Armenien weltweit sichtbar machen – als Land mit uralter Tradition und neuer Energie.



REBLAUS

*Wurzelechte Reben – Erklärung des Begriffs und Erinnerung an die Reblaus

von Jakob Schuler, Patron der Winzervereinigung

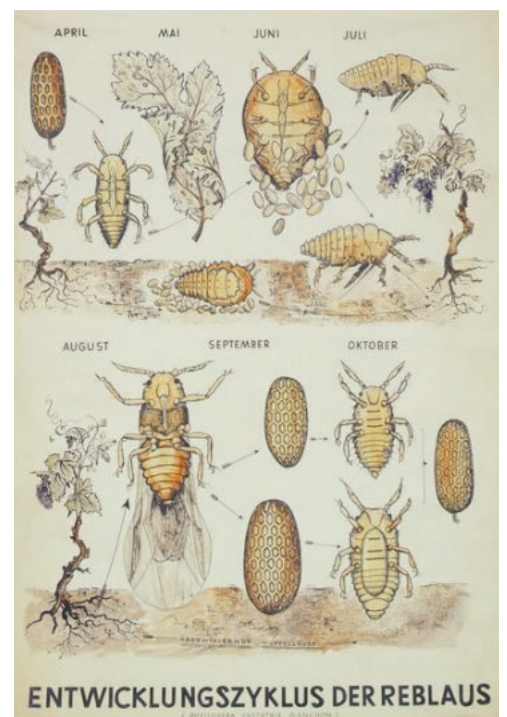
Wurzelechte Reben sind Rebstöcke, die **noch auf ihren eigenen, ursprünglichen Wurzeln wachsen** – ohne auf eine amerikanische Unterlagsrebe aufgepfropft zu sein. Das war in Europa bis ins 19. Jahrhundert völlig normal. Erst die **Reblauskatastrophe** machte diese ursprüngliche Form zur seltenen Ausnahme.

Die **Reblaus**, ein winziges Insekt aus Nordamerika, gelangte um **1860–1870** nach Europa und zerstörte innerhalb weniger Jahrzehnte **zwei Drittel aller Weinberge**. Die europäischen Reben (*Vitis vinifera*) hatten keinerlei Abwehrmechanismen gegen den Schädling, der die Wurzeln befällt und die Pflanzen absterben lässt.

Die Rettung bestand darin, **europäische Rebsorten auf resistente amerikanische Wurzeln zu pfpfen** – ein System, das bis heute weltweit Standard ist. Heute

ist jeder Rebstock zusammengesetzt aus diesen zwei Teilen. Nur in wenigen Regionen mit **sandigen, extrem trockenen oder isolierten Böden** überlebt die Reblaus nicht, weshalb dort noch **wurzelechte Reben** existieren (z. B. Teile von Chile, Visperterminen im Wallis, Teile der Mosel und **vor allem in Armenien**).

Warum sind sie besonders? Wurzelechte Reben gelten als **geschmacklich besonders authentisch**, oft **tiefer verwurzelt** und als **kulturelle Zeitzeugen** einer Epoche vor der Reblaus. Für Winzer sind sie ein seltener Schatz – und für Weinliebhaber ein Stück lebendige Geschichte. Armenien ist das lebendigste Beispiel für wurzelechte Reben – nicht nur Teile, sondern das ganze Weinland Armenien lebt reblausfrei und mit eigenen Wurzeln. Dabei hilft sicher auch die Höhenlage: die Weinberge von NOA liegen auf 1'200 bis 1'500 m.ü.M.



Neu: Porte de Novembre ICE 0.0%

von Grégory Dubuis, Geschäftsführer Maison Gilliard SA

Wir bei Gilliard sind stolz. Denn man schreibt über unser jüngstes Kind: **«Der alkoholfreie «Schäumer» – Porte de Novembre ICE 0.0% – der Maison Gilliard ist einer der elegantesten Beiträge zur neuen, selbstbewussten Welt der alkoholfreien Genusskultur. Er verbindet Walliser Herkunft, Tradition und ein modernes Verständnis von Leichtigkeit zu einem Getränk, das nicht versucht, Wein zu imitieren – sondern seine eigene, klare Identität behauptet.»**

Wir sind seit 1885 im Walliser Weinbau unterwegs – und dabei haben schon unsere Vorgänger bei der Maison Gilliard in Sion immer versucht, eine der prägenden Stimmen des Walliser Weinbaus zu sein. Tradition, aber eben auch Innovation: mit der Linie Porte de Novembre ist vor Jahrzehnten eine Marke – zuerst nur als leicht süsser Johannisberg – geschaffen worden, die Emotion, Gemeinschaft und Lebensfreude ins Zentrum stellt. Es folgten Rouge, Rosé und ICE. Der **neue ICE 0.0% ist der alkoholfreie Ausdruck** dieser Philosophie: ein prickelndes Traubensaftgetränk aus **100% Walliser-Trauben**, bewusst leicht, klar und erfrischend.

Die fruchtigen **Zitrusnoten** und frischen Traubenaromen in der Nase, die sanfte Süsse am Gaumen und die **prickelnde Frische** mit der feinen Perlage haben unser jüngstes Kind rasch sehr beliebt gemacht.

Der ICE 0.0% ist kein entalkoholisierter Wein, sondern ein bewusst komponiertes, gazéifiziertes Traubensaftgetränk – dadurch bleibt die Aromatik unverfälscht und natürlich. Damit eignet er sich ideal

für Apéros, Empfänge, Firmenanlässe oder als elegante Alternative für alle, die bewusst verzichten – ohne auf Atmosphäre zu verzichten.

Walliser Identität in moderner Form

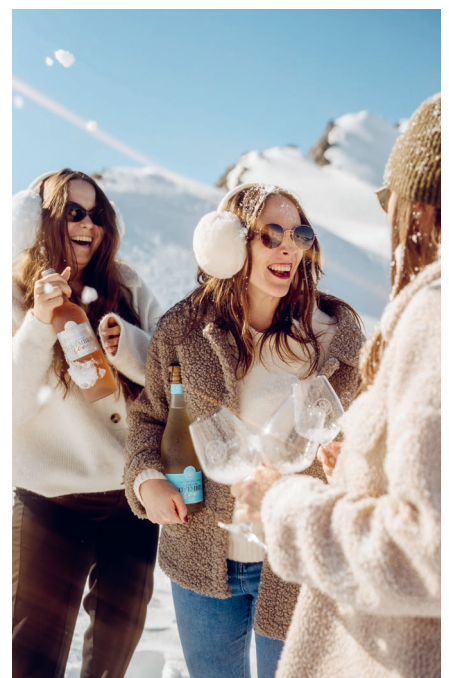
Wir – Chefoenologe Samuel Panchard, Damian Indermitte und ich – wir haben lange gesucht und getüftelt. Wir wollten etwas Neues schaffen, das aber in die **Porte de Novembre-Welt passt**. Porte de Novembre ist eigentlich nicht eine Marke, sondern eine Community: Leidenschaft, Inspiration, gemeinsame Werte – und immer begleitet von einem guten Glas. Der ICE 0.0% erweitert diese Welt um ein Produkt, das dieselben Emotionen transportiert, aber neue Zielgruppen anspricht.

Die Trauben stammen aus dem Wallis, und das Produkt trägt die AOC Valais – ein klares Bekenntnis zur Herkunft. Dass ein alkoholfreier Schäumer diese Herkunftsbezeichnung tragen darf, zeigt, wie ernst Gilliard das Segment nimmt.

Im Vergleich zu klassischen alkoholfreien Schaumweinen oder entalkoholisierten Produkten wirkt der ICE 0.0% **natürlicher, fruchtiger und weniger technisch**. Er steht damit näher bei hochwertigen Edeltraubensäften, aber mit deutlich mehr Stil, Markenwelt und Walliser Identität. Wir sind happy, dass die Migros ihn als alkoholfreien Schaumwein, was seine Positionierung im Premium-Segment unterstreicht.

Serviervorschlag

Der Name «ICE» ist Programm: **Gut gekühlt, gerne auf Eis**, entfaltet er seine Frische und Leichtigkeit am besten.



ITALIEN & ARMENIEN

Wein- & Kulturreisen

von Marco Blaser, Michelle Glückler und Tonja Siegel, Leiterin Wein- & Kulturreisen

In der ersten Jahreshälfte 2026 waren wieder einige SCHULER Weinfreunde unterwegs.

Eine Reise führte nach Italien – zum Franciacorta Produzenten Montana, dann zu den Balsamico Kellern in Bologna und schliesslich in die Toskana – nach Florenz und Siena und zum Castello di Meleto

Ein erster Höhepunkt unserer Reise führte uns in die Franciacorta-Region zum Weingut Montana. Bei der Kellerei-besichtigung erhielten wir Einblicke in den Tank- und Barriquekeller. Michele, Mitbesitzer des Hauses, zeigte uns eindrücklich die historische Degorgier-Methode – ein Moment, der die Handwerkskunst von Montana besonders greifbar machte.

Anschliessend genossen wir einen Apéro und ein Mittagessen, begleitet von drei Franciacorta-Weinen. Dabei wurde die Vielseitigkeit dieses Schaumweins deutlich, besonders in Kombination mit kräftigen Speisen. Die Kombination aus Gastfreundschaft, Kulinarik und Einblicken in die Produktion machte den Besuch zu einem gelungenen Auftakt der Reise.

Weiter ging es am zweiten Tag über Modena, wo neben einer Stadtführung auch die Besichtigung einer traditionellen Acetaia auf dem Programm stand. In der Acetaia wurde uns die Herstellung vom Aceto erklärt und die teilweise sehr alten Fässer der Produktion beeindruckten uns alle. Die anschliessende Degustation von gereiftem Balsamico-Essig bot spannende Einblicke in ein weiteres Stück italienischer Genusskultur.

In der Toskana standen Siena und die Chianti-Region im Fokus. In den charmanten Dörfern Radda und Castellina – trotz regnerischer Kulisse – rückten Sangiovese und der Gallo Nero in den Mittelpunkt. Nach einer etwas abenteuerlichen Fahrt über eine Schotterstrasse trafen wir im Weingut Brancaia ein. Dort folgte, nach einem Glas Schaumwein, eine Führung durch die Kellerräume. Beim Mittagessen und begleiteter Degustation durften wir die Sangiovese Traube gaumennah erleben. Das Zusammenspiel aus fundierter Wissensvermittlung und fachlichem Austausch vor Ort wurde von den Teilnehmenden besonders geschätzt.

Donnerstags, bereit der dritte Tag unserer Reise besuchten wir Siena und wurden fachkundig durch die Altstadt geführt. Der Dom von Siena, die schmalen Gassen sowie die Piazza del Campo welche wir auf der Stadtführungen sahen, beeindruckten uns alle sehr. Nach einer Mittagspause ging es mit dem Car in Richtung Castello di Meleto. Für alle, gemäss den Rückmeldungen aus den Feedbackbögen der Reisenden, der am häufigsten genannter Höhepunkt unserer Reise. Neben der eindrücklichen Gesamtanlage bot uns Gabriella vertiefte Einblicke in das historische Anwesen, vom Weinberg über das alte Theater zum alten Tunnel bis hin zum Schlossgarten. Nach der Besichtigung genossen wir zuerst einen Schaumwein um uns auf die Degustation der drei Chianti Classico Weinen, die die Stilistik des Hauses gut widerspiegeln, einzustimmen. Nach einem obligaten Gruppenbild duften wird das Abendessen im stilvollen Schlosssaal einnehmen. Ein wunderschöner Rahmen für unseren letzten gemeinsamen Abend.

Wir genossen diesen in entspannter Atmosphäre, mit guten Gesprächen, hervorragendem Essen, noch besseren Weinen und einem Glas Vin Santo zum Dessert.

Leider war damit unsere Reise schon zu Ende und wir mussten unsere Koffer packen für die Rückreise in die Schweiz. Auf der Rückfahrt durften wir noch einen Fellini Fünfvor Aperitif geniessen während unser Chauffeur Frank von Twerenbold uns sicher aus der Toskana wieder nach Hause gebracht hat.





ARMENIEN

von Marco Blaser, Simone Wicki und Tonja Siegel, Leiterin Wein- & Kulturreisen

Und dann war wieder eine Gruppe in Armenien unterwegs:

Armenien empfing uns mit herzlicher Gastfreundschaft und spannenden Einblicken in eines der ältesten Weinländer der Welt. Nach der Ankunft in Jerewan bezogen wir unser zentral gelegenes Hotel und starteten nach einem ausgiebigen Frühstück zu einer fachkundig geführten Entdeckungstour durch die Hauptstadt. Zwischen sowjetischer Architektur, lebendigen Plätzen und modernem Stadtfeeling eröffnet sich ein erstes Gefühl für das Land und seine Menschen. Bereits am ersten Tag tauchten wir in die armenische Weinkultur ein. Bei einer Degustation autochthoner Rebsorten wie Areni, Kangun oder Haghtanak wurde deutlich, wie gekonnt traditionelles Erbe und moderne Kellertechnik heute miteinander verbunden werden.

Neben dem Wein prägte die bewegte Geschichte des Landes unsere Reise. Der Besuch des Genozid-Denkmals und Museums hinterliess tiefe Eindrücke und vermittelte ein besseres Verständnis für die Identität des armenischen Volkes. Im religiösen Zentrum Etschmiadsin begegneten wir den spirituellen Wurzeln Armeniens und besichtigten die bedeutende Mutterkathedrale der armenisch-apostolischen Kirche.

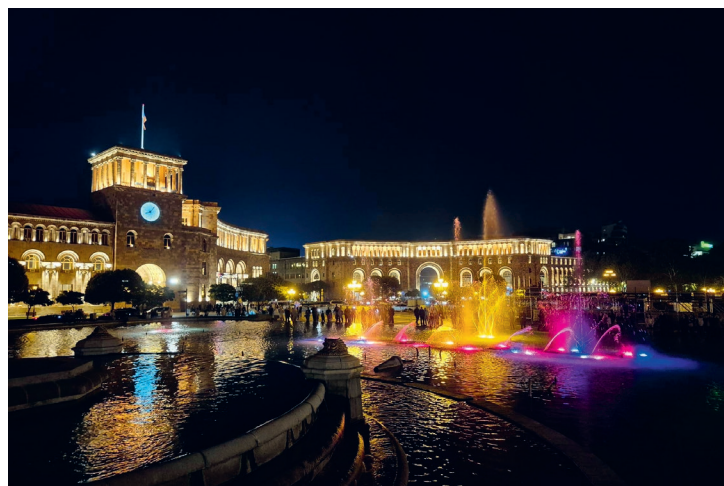
Ein besonderer Höhepunkt war der Besuch der neu errichteten Kellerei von Noa. Der persönliche Empfang durch den Kellermeister sowie Degustationen direkt aus Stahltanks und Barriques ermöglichten einzigartige Einblicke in die moderne armenische Weinproduktion. Kulinarische Spezialitäten und die passenden Noa Weine rundeten das Erlebnis ab. Ebenso unvergesslich war ein privates Konzert eines Duduk-Meisters, dessen Flöten - Musik die Seele des Landes widerspiegelte.

Die Reise führte weiter in die Weinregion Vayots Dzor. Vor der eindrucksvollen Kulisse des Klosters Noravank und der

Höhle von Areni, wo die ältesten Zeugnisse des Weinbaus entdeckt wurden, wurde die jahrtausendealte Verbindung Armeniens zum Wein besonders greifbar. Inmitten der Noa Rebberge in Rind genossen wir ein authentisches BBQ mit Blick auf die Weinlandschaft.

Weitere Stationen waren das Weinmuseum Armeniens, sowie das familiengeführte Weingut VanArdi. Den Abschluss bildeten das Kloster Geghard, wo uns ein exklusives Gesangskonzert in einer Felsenkirche tief berührte. Beim anschliessenden Mittagessen erlebten wir die traditionelle Herstellung des Lavash-Brottes im Dorf Garni. Mit zahlreichen Eindrücken von Wein, Kultur und Landschaft verliessen wir Armenien – ein Land voller Geschichte, Gastfreundschaft und grosser Weintradition.





Künftige Reisedaten 2026

Genussreisen für alle Sinne, von Chianti-Hügeln bis zur Wiege des Weinbaus: **JETZT Platz sichern!**

ARMENIEN

Flugreise

REISETERMINE

21.09. – 27.09.2026

12.10. – 18.10.2026

ab **CHF 2'800.-**
DZ pro Person

Geschichtsträchtige Städte, beeindruckende Klöster und eindrucksvolle Denkmäler. Weinverkostungen in malerischen Weinbergen und traditionelle Musik verbinden Kultur, Geschichte und Genuss zu einer unvergesslichen Reise zurück zu den Ursprüngen.

ITALIEN

Königsklasse-Luxusbus

REISETERMINE

28.09. – 02.10.2026

ab **CHF 2'585.-**
DZ pro Person

Genussreise von Franciacorta (Weingut La Montana) über Modena (Balsamico) in die Toskana. Ausflüge in Chianti-Dörfer, Stadtführung in Siena. Besuch Weingüter Casa Brancaia und Castello di Meleto inkl. Degustationen.

SCHWEIZ

Königsklasse-Luxusbus

REISETERMINE

17.09. – 06.10.2026

**TAGESAUS-
FLUG**

ab **CHF 185.-**
pro Person

Erleben Sie einen unvergesslichen **Tagesausflug** ins Wallis, wo Wein, Kulinarik und Lebensfreude harmonisch verschmelzen. Gemeinsam mit Twerenbold Reisen und SCHULER Weine laden wir Sie ein, die authentische Welt des Walliser Weins kennenzulernen – ein Highlight für Weinliebhaber, Feinschmecker und Kulturfreunde.



Infos & Anmeldung:
QR-Code scannen oder
via weinreisen@schuler.ch /
041 819 33 33

TAVOLATA IN SION UND SALGESCH

Einladung an die Winzerinnen und Winzer

von Damian Indermitte, Geschäftsführer Domaines Chevaliers Salgesch

Die Maison Gilliard in Sion und die Domaines Chevalier in Salgesch laden herzlich zur **Tavolata** ein – einem Abend, der ganz dem Walliser Wein, der Gastfreundschaft und dem gemeinsamen Austausch gewidmet ist. Zwischen den warmen Mauern der terrassierten Weinberge entsteht eine Atmosphäre, die man nicht planen kann: authentisch, nahbar, voller Geschichten und Begegnungen. An der Tavolata sitzen Winzerinnen und Winzer, Rebbauern, Keller-

meister und Freunde des Hauses an einem langen Tisch – ohne Hierarchien, ohne Programm, dafür mit umso mehr Herz. Serviert werden **regionale Spezialitäten**, begleitet von einer sorgfältigen Auswahl der aktuellen Gilliard-Weine.

Wir laden Euch alle ein, diesen besonderen Abend mit uns zu teilen. Ein Abend, der zeigt, wie lebendig, vielfältig und verbunden die Walliser Weinwelt ist.

Tavolata Domaines Chevaliers

Am **22. August 2026** ab 17.30 Uhr in Varen

Kosten: CHF 110.– pro Person

ausgebucht

Tavolata Maison Gilliard

Am **28. und 29. August 2026** ab 16.00 Uhr in Sion

Kosten: CHF 110.– pro Person

Anmeldung auf der Website:

www.gilliard.ch/fr/event/tavolata/

29. August
ausgebucht



WINZERTREFF 2026

Einladung zum Winzertreff 2026

von Michelle Glückler, Weinberaterin und OKP Winzertreff

Der jährliche Winzertreff ist für uns einer der schönsten Momente des Jahres – ein Tag, an dem unsere Winzerfamilie zusammenkommt, Geschichten teilt, über gemeinsame Reise berichtet, Neues entdeckt und die gemeinsame Leidenschaft feiert.

Darum freuen wir uns ausserordentlich, euch zum **Winzertreff 2026** einzuladen:

Samstag, 26. September 2026
in Seewen

Zusammen mit meinem Team bin ich bereits mitten in den Vorbereitungen. Wir stellen wieder ein Programm zusammen, das Euch überraschen, begeistern und verbinden wird. Ihr dürft euch alle auf einen Tag voller Begegnungen, Genuss und Inspiration freuen.

Wir können es kaum erwarten, euch alle wiederzusehen.

Herzlichst
Michelle Glückler
Weinberaterin und OKP Winzertreff

**Jetzt für das
Winzertreff 2026
anmelden!**

**Samstag,
26. September 2026
in Seewen**

**Weitere Informationen zur Anmeldung
entnehmen Sie bitte dem Bestellschein.**



Zum Wohl.

JAKOB SCHULER



IMPRESSUM

SCHULER
Weingüter-Beteiligungen AG

Franzosenstrasse 14
6423 Sewen-Schwyz

🌐 www.schuler.ch/weingutbeteiligung
✉ winzer-service@schuler.ch
☎ Telefon +41 41 819 34 65

Meine Bestellung

Alle Weine mit 50% Winzerpunkten zahlbar		CHF/FL.	MEINE BESTELLUNG
ARMENIEN			
 1059608	Noa – Noah of Areni 2020 Red Dry Wine Armenia, 75 cl Trauben Areni Alkohol 14.5% Vol.	25.-	Flaschen6er-Kartons
 1059708	Noa – Noah of Areni Reserve Red Dry Wine Armenia, 75 cl Trauben Areni Alkohol 15.0% Vol.	49.-	Flaschen6er-Kartons
 045891654	Arkuri – Noah of Areni Red Dry Wine Armenia, 75 cl Trauben Areni Alkohol 14.0% Vol.	17.90	Flaschen6er-Kartons
MAISON GILLIARD / DOMAINE DE CHEVALIERS			
 1041008	Gilliard Porte de November Johannisberg Johannisberg AOC Valais, 75 cl Trauben Humagne Rouge Alkohol 13.5% Vol.	19.90	Flaschen6er-Kartons
 045894330	L'Élu Brut Cuvée Prestige Sélection GILDE Vin mousseux VDP Suisse, 75 cl Trauben Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling – Silvaner Alkohol 12.5% Vol.	25.-	Flaschen6er-Kartons
 045892364	Chevaliers Sherpa Assemblage Rouge Vin de Pays Suisse, 75 cl Trauben Humagne Rouge, Pinot Noir Alkohol 13.0% Vol.	22.-	Flaschen6er-Kartons
CASTELLO DI MELETO			
 045895116	Borgaio di Meleto Colto alle Bolle BIO Vino Spumante Brut, 75 cl Trauben Pinot Nero, Sangiovese Alkohol 12.5% Vol.	16.90	Flaschen6er-Kartons
 045892259	Castello di Meleto Poggiarso Gran Selezione 2018 Chianti Classico DOCG, 75 cl Trauben Sangiovese Alkohol 14.0% Vol.	42.-	Flaschen6er-Kartons
 045892017	Castello di Meleto Vin Santo Chianti Classico DOC, 37.5cl Trauben Trebbiano, Malvasia Alkohol 13.5% Vol.	30.-	Flaschen6er-Kartons
 045893033	Dreissigacker Vintages Rot BIO Rheinhessen Gutswein, 75 cl Trauben Spätburgunder, St. Laurent Alkohol 13.5% Vol.	25.-	Flaschen6er-Kartons

Angebot gültig bis 31.08.2026 oder solange Vorrat. Jahrgangswechsel vorbehalten.

Entdecken Sie noch mehr auf der Rückseite! ↪

Alle Weine mit 50% Winzerpunkten zahlbar		CHF/FL.	MEINE BESTELLUNG
 045892156	Delas Crozes Hermitage Les Launes Blanc 2021 Crozes Hermitage AOC, 75 cl Trauben Roussanne, Marsanne Alkohol 14.5% Vol.	24.90	Flaschen6er-Kartons
 045892426	Domaine de l'Aigle Chardonnay DEMETER Limoux AOP, 75 cl Trauben Chardonnay Alkohol 14.0% Vol.	32.-	Flaschen6er-Kartons
 045892430	Château Hospitalet Grand Vin Blanc BIO La Clape AOP, 75 cl Trauben Bouboulenc, Vermentino, Viognier, Grenache Blanc Alkohol 14.5% Vol.	47.-	Flaschen6er-Kartons
 045891670	Sestal Vino de la Terra Mallorca, 75 cl Trauben Cabernet Sauvignon, Syrah, Manto Negro, Callet, Merlot Alkohol 14.5% Vol.	41.-	Flaschen6er-Kartons

ANMELDUNG ZUM WINZERTREFF AM SAMSTAG, 26. SEPTEMBER 2026 IN SEEWEN SZ

Anrede | Vorname | Nachname

☐ Ja, ich komme alleine

☐ Ja, ich komme mit meinem Partner / meiner Partnerin

Name Begleitperson: _____



LIEFERUNG ZU MIR NACH HAUSE

☐ Ich wünsche eine **Direktlieferung**.
Portofreie Lieferung ab 18 Flaschen,
kleinere Bestellungen CHF 9.80 Porto.

E-Mail-Adresse für die Paketverfolgung:

ABHOLUNG IN DER SCHULER VINOTHEK

☐ Ich hole die Weine nach Benachrichtigung
in folgender **SCHULER Vinothek** ab:

- | | | |
|--------------------------------------|-------------------------------------|--|
| ☐ Binningen | ☐ Horw | ☐ Münsingen |
| ☐ Seewen (SZ) | ☐ St. Gallen | ☐ Unterentfelden |
| ☐ Uster | ☐ Zollikofen | ☐ Zürich-Oerlikon |

Die Kontaktinformationen finden Sie unter www.schuler.ch/Vinotheken

LIEFER- & RECHNUNGSADRESSE

Anrede | Vorname | Nachname

Strasse | Hausnummer | Postfach

PLZ | Ort

Herzlichen Dank für Ihre Bestellung!



041 819 34 65



winzer-service@schuler.ch



www.schuler.ch/weingutbeteiligung