

WINZER BERICHT

Ausgabe
4/2025 &
1/2026

02 | 2026

WINZERTREFF 2025

Ein Tag, der bleibt.

GESCHÄFTSBERICHT

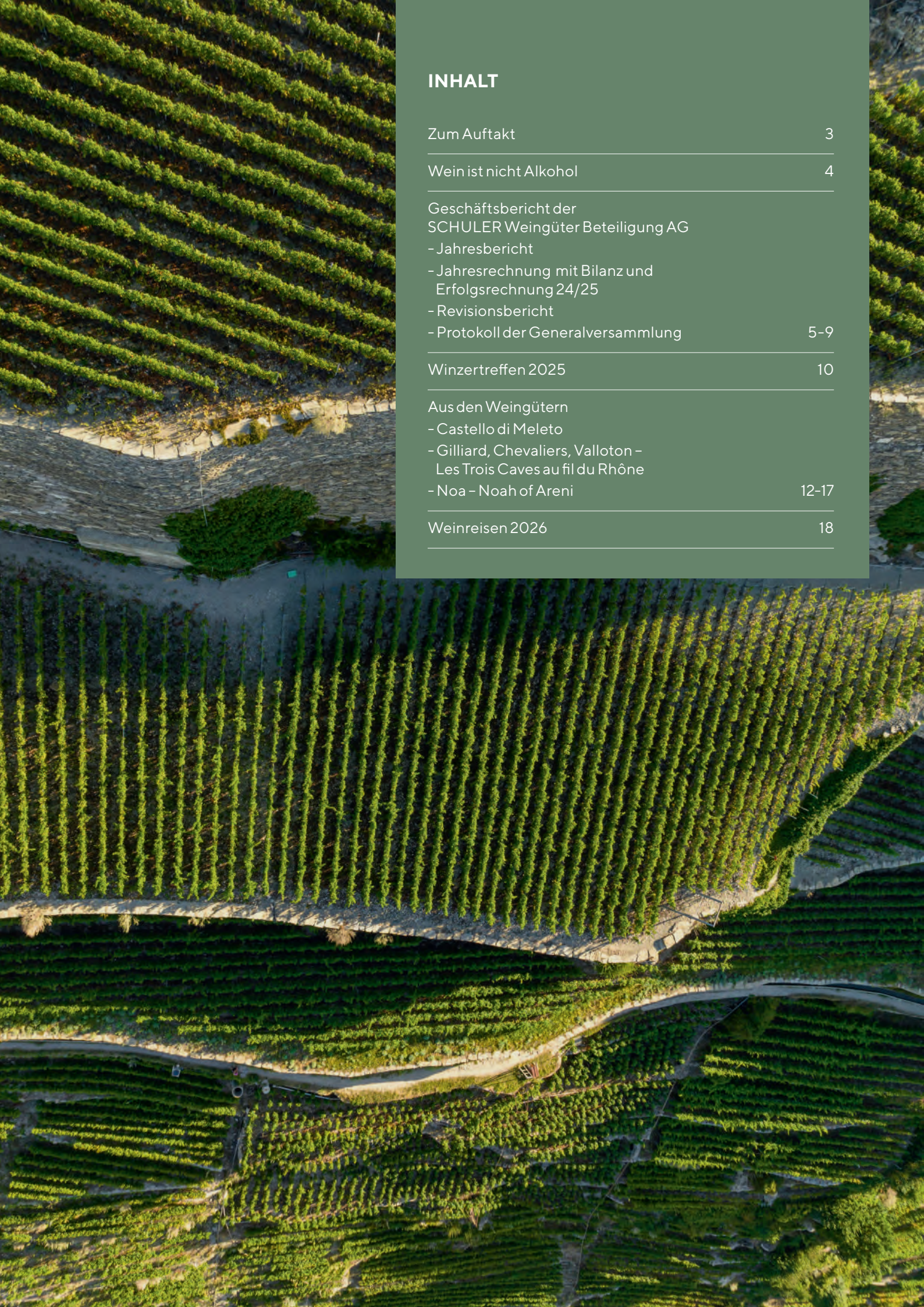
Geschäftsjahr 2024/2025



SCHULER
Weingüter-Beteiligungen AG

INHALT

Zum Auftakt	3
Wein ist nicht Alkohol	4
Geschäftsbericht der SCHULER Weingüter Beteiligung AG - Jahresbericht - Jahresrechnung mit Bilanz und Erfolgsrechnung 24/25 - Revisionsbericht - Protokoll der Generalversammlung	5-9
Winzertreffen 2025	10
Aus den Weingütern - Castello di Meleto - Gilliard, Chevaliers, Valloton – Les Trois Caves au fil du Rhône - Noa – Noah of Areni	12-17
Weinreisen 2026	18



Auf ein Glas

MIT JAKOB SCHULER



Liebe Mit-Winzerin, Lieber Mit-Winzer

Wir starten ins Winzerjahr 2026 in einer Zeit, in der die Weinwelt so stark unter Druck steht wie selten zuvor. Die Diskussionen über Alkohol, die immer strengeren Regulierungen, die Unsicherheiten auf den internationalen Märkten, die klimatischen Extreme – all das prägt unseren Alltag. Und es wäre gelogen, würden wir behaupten, dass uns diese Entwicklungen kaltlassen.

Aber gerade in solchen Momenten zeigt sich, was unsere Winzervereinigung ausmacht: Wir stehen nicht für schnellen Konsum, sondern für Kultur, Herkunft, Handwerk und Verantwortung. Wein ist für uns kein anonymes Industrieprodukt, sondern ein Lebens- und Genussmittel erster Güte – mit Geschichte, mit Seele – und mit Menschen dahinter.

2025 hat uns erneut vor Augen geführt, wie anspruchsvoll die Arbeit im Weinberg geworden ist. Und gleichzeitig, wie viel möglich bleibt, wenn Leidenschaft, Wissen und Gemeinschaft zusammenkommen. Unsere drei Regionen – die Toskana, das Wallis und Armenien – haben trotz aller Herausforderungen bemerkenswerte Qualitäten

hervorgebracht. Und sie haben gezeigt, dass wir mit Geduld, Präzision und Mut auch in schwierigen Jahren bestehen können.

2026 wird ein Jahr der Konsolidierung. Ein Jahr, in dem wir unsere Stärken bewusst pflegen: die Qualität unserer Weine, die Nähe zu unseren Winzern, die Verlässlichkeit unserer Arbeit, die kulturelle Bedeutung unserer Weingüter. Und ein Jahr, in dem wir uns noch stärker darauf besinnen, was uns verbindet: die Freude am Wein und die Verantwortung, ihn mit Mass, Respekt und Bewusstsein zu genießen.

Ich danke Ihnen für Ihre Treue, Ihr Engagement und Ihre Leidenschaft. Und wie immer gilt: Am besten liest sich dieser Bericht mit einem Glas guten Weines aus einem Ihrer Weingüter in der Hand.

Mit herzlichen Grüßen von Haus zu Haus

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Schuler'.

Jakob Schuler, Patron der Winzervereinigung

WINSTON CHURCHILL

Wein ist nicht Alkohol

von Jakob Schuler

Seit die Uno-Unterorganisation WHO eine Studie in Umlauf gebracht hat – eine von hunderten von Studien – schreiben sich die Journalisten aller Couleurs gegenseitig ab, wie schädlich jeglicher Konsum von alkoholischen Getränken sei, selbst in kleinsten Dosen – und diskriminieren damit auch den Wein. Wein hingegen ist nicht Alkohol. Wein ist ein Kulturgut, Wein ist ein Nahrungs- und Genussmittel erster Güte. Und bis zum Beginn der Pharmazeutischen Industrie zu Beginn des letzten Jahrhunderts gehörte Wein zu den durch die Ärzte meistverschriebenen Heilmittel. Sogar Krankenkassen bezahlten dafür. Nebst Heilwirkung für verschiedenste Leiden wurde schon damals dem Wein vor allem präventive Wirkung zugeschrieben – Schutz vor kommenden Unpässlichkeiten und Krankheiten.

Die WHO will zwar nun mit einer Meta-studie, die hunderte von Studien auswertet und zusammenfasst, objektiver berichten – aber das dauert wohl noch mehrere Jahre. Und so ist der Schaden schon angerichtet. Mag eine krasse Warnung vor Alcopops für Jugendliche sicher angebracht sein, so wenig sinnvoll ist es, erwachsenen Menschen den Weingenuss zu vergällen.

Denn der Wein ist ein Gottesgeschenk. Aber auch da gilt der Grundsatz von Paracelsus: Die Menge macht das Gift. Oder volkstümlicher ausgedrückt im alten Sprichwort: «Trinkst mässig du den Rebensaft, so spendet er dir seine Kraft. Doch gibst du dich dem Unmass hin, verlierst du dein Kraft an ihn!»

Und selbst das Mass, das Paracelsus anspricht, ist sehr individuell und relativ. Ich halte mich deshalb gerne an ihn:
Eine Mahlzeit ohne Wein heisst Frühstück!

Dies sagte – immer wieder – Sir Winston Churchill – zweifacher britischer Premierminister, Literatur-Nobelpreisträger und vor allem – ganz grosser Geniesser. Churchill (1874–1965) vermied nicht einmal jeglichen Alkoholkonsum am Morgen – im Gegenteil: mehrere Whisky-Mouth-Washes waren angesagt. Zum Mittagessen dann Champagner und aussagekräftige Rotweine. Zum Abendessen wiederum Champagner, Weiss- und Rotwein und danach Cognac oder Brandy. Und all' dies nicht etwa in homöopathischen Dosen. Als Churchill 1874 geboren wurde, hatte ein Knabe in England eine Lebenserwartung von 56 Jahren. Als junger Erwachsener – also die Kindersterblichkeit überstanden – waren's dann schon 63 volle Jahre. Churchill aber wurde über 90-jährig – trotz oder eben vielleicht wegen seines geniesserischen Lebenswandels.

Natürlich kann ich mich in keiner Hinsicht mit dem grossen, hochintelligenten und beredten Staatsmann vergleichen – aber er bleibt als Geniesser mein grosses Vorbild.

Winston Churchill – Der Geniesser als Staatsmann

Winston Churchill war ein Mann, der Genuss nicht als Nebensache verstand, sondern als Ausdruck von Haltung, Kultur und Selbstbestimmung. Für uns Winzerinnen und Winzer ist er eine faszinierende Figur, weil sein Verhältnis zu Wein und Genuss weit über Anekdoten hinausreicht. Es erzählt von einem Menschen, der im Glas Wein nicht nur ein Getränk sah, sondern ein Stück Zivilisation.

Wein als geistiger Verbündeter

Churchill war überzeugt, dass grosse Gedanken und grosse Entscheidungen selten in nüchternen Räumen entstehen. Wein – besonders Champagner und Rotwein – war für ihn ein Begleiter, der Klarheit, Mut



und Gesprächskultur förderte. Seine lebenslange Treue zum Wein ist legendär: Er trank ihn nicht nur, er machte ihn zu einem Teil seiner Identität. Für ihn war Wein ein «civilizing force» – ein Medium, das Menschen verbindet und Horizonte öffnet.

Der Geniesser mit Ritualen

Churchills Genusskultur war geprägt von Ritualen, die an die Welt der Winzer erinnern: Respekt vor Tradition, Wertschätzung für Handwerk, und ein tiefes Verständnis dafür, dass Qualität Zeit braucht. Er trank nicht hastig, sondern bewusst. Er sprach über Wein wie über Politik: mit Humor, Präzision und einer gewissen Lust an der Übertreibung. Seine berühmte Bemerkung, er habe «mehr aus Alkohol herausgeholt als Alkohol aus ihm», zeigt diese Mischung aus Ironie und Selbstbewusstsein.

Kulinarische Weltbürgerlichkeit

Churchill bevorzugte eine Küche, die wie ein guter Wein Tiefe, Struktur und Tradition besitzt. Austern, rotes Fleisch, Wild, reichhaltige Saucen – und dazu Weine, die nicht nur schmeckten, sondern erzählten. Er war ein Botschafter jener europäischen Genusskultur, die Weinliebhaber seit Jahrhunderten prägt: das Zusammenspiel von Erde, Handwerk und Lebensfreude.

Genuss als politisches Statement

Churchill wusste, dass ein Staatsmann, der Wein liebt, eine Botschaft sendet: Freiheit bedeutet auch, das Leben zu geniessen. In Zeiten der Entbehrung trank er bewusst öffentlich – nicht aus Trotz, sondern um zu zeigen, dass Kultur und Lebensfreude selbst im Sturm Bestand haben können. Für uns als Winzerinnen und Winzer ist das ein wertvoller Gedanke: **Wein ist nicht Luxus, sondern Ausdruck von Resilienz, Gemeinschaft und Identität.**

GESCHÄFTSBERICHT DER SCHULER WEINGÜTER-BETEILIGUNG AG

Ein Jahr der Klarheit und der Konsequenz

Es gibt Geschäftsjahre, die uns fordern. Und es gibt Geschäftsjahre, die uns formen. Das Geschäftsjahr 2024/2025 war beides. Ein Jahr, das uns mit schwierigen Märkten, Währungsschwankungen und strukturellen Herausforderungen konfrontierte – und uns gleichzeitig dazu zwang, genau hinzuschauen, ehrlich zu bilanzieren und mutige Entscheidungen zu treffen.

Die SCHULER Weingüter-Beteiligungen AG ist eine Holdinggesellschaft. Sie produziert keinen Wein, sie verkauft keinen Wein, sie betreibt keine Kellerei. Ihre Aufgabe ist eine andere: Sie hält Beteiligungen an Weingütern, begleitet sie strategisch, sorgt für Stabilität, für langfristige Perspektiven und für die Verbindung zwischen Winzerinnen, Winzern und den Gütern.

Die Märkte waren 2024/2025 anspruchsvoll. In Italien kämpften viele Weingüter mit Überbeständen, Preisdruck und einem Euro, der weiter an Wert verlor. In Armenien war die politische und wirtschaftliche Lage volatil. Und auch in der Schweiz war der Absatz nicht mehr so selbstverständlich wie früher. Die Konsumenten sind zurückhaltender geworden, der Wettbewerb intensiver, und die Anforderungen an Qualität und Kommunikation steigen stetig weiter.

Die grösste Zahl in diesem Geschäftsjahr ist die Wertberichtigung von 2.9 Millionen Franken. Sie betrifft vor allem Castello di Meleto und Noah of Areni. Diese Korrekturen sind keine Niederlage, sondern ein Zeichen von Klarheit. Wir bewerten unsere Beteiligungen nicht nach Hoffnung, sondern nach Realität. Wir schreiben nicht schön, wir schreiben richtig. Und wir tun das aus Verantwortung gegenüber Ihnen – unseren Winzerinnen und Winzern.

Das Jahresergebnis beträgt –2'811'364.20 Franken. Der grosse Verlust kommt einerseits aus einem unerfreulichen Ergebnis bei Castello di Meleto und den nach wie vor wichtigen Aufbauarbeiten bei Noa – Noah of Areni. Daneben aber spielt auch der starke Schweizer Franken eine grosse Rolle: Weil die Investitionen in Italien in € und jene in Armenien in DRAM geführt werden, sind hier in unserer Bilanz jeweils Kurskorrekturen nötig – obwohl sich am eigentlichen Wert dieser Sachanlagen nichts geändert hat – oder vielleicht sogar eher in die andere Richtung.

Verlust von 2.8 Millionen – eine Zahl, die Respekt verlangt, aber keine Angst. Denn die Gesellschaft ist kerngesund. Die Eigenkapitalquote liegt bei über 70 Prozent. Und das Fremdkapital: Die Darlehen stammen nicht von Banken, sondern von der Schuler-Familiengesellschaft.

Castello di Meleto befindet sich in einer Phase intensiver Investitionen: neuer Keller, neue weintouristische Angebote, steigende internationale Sichtbarkeit. Kurzfristig belastet das die Bilanz. Langfristig stärkt es das Gut.

Unsere Walliser Beteiligungen – Gilliard, Chevaliers und Valloton – sind ein Fels in der Brandung. Sie wachsen, sie investieren, sie gewinnen Preise, sie stärken ihre Marken. Sie sind ein Beweis dafür, dass Qualität und Kontinuität sich auszahlen.

Noah of Areni ist ein junges Gut mit grossem Potenzial. Armenien ist kein einfacher Markt, aber Noa hat 2025 einen grossen Schritt gemacht: neue Führung, neue Strukturen, neue Energie. Die Reben tragen, die Weine überzeugen, die Märkte öffnen sich.

Am 28. August 2025 fand die Generalversammlung unserer Gesellschaft statt. Alle 21'000 Aktien waren vertreten. Alle Traktanden wurden einstimmig genehmigt. Der Verwaltungsrat wurde bestätigt. Die Revisionsstelle wiedergewählt. Es war ein Zeichen der Geschlossenheit – und des Vertrauens.

2026 wird ein Jahr der Konsolidierung. Ein Jahr, in dem wir die Strukturen weiter festigen, die Märkte gezielt bearbeiten, die Qualität unserer Weine weiter steigern, die Zusammenarbeit zwischen den Gütern vertiefen und die Winzervereinigung stärken. Wir gehen nicht mit blindem Optimismus in dieses Jahr. Wir gehen mit klarem Blick, mit Erfahrung – und mit Zuversicht.

Denn wir wissen: Wein ist ein langfristiges Geschäft. Und langfristig sind wir stark.

Seewen-Schwyz, 28. August 2025
Für den Verwaltungsrat:

Jakob Schuler

GESCHÄFTSBERICHT DER SCHULER WEINGÜTER-BETEILIGUNG AG

Erfolgsrechnung und Bilanz

Erfolgsrechnung 2024-2025

	2024/2025	2023/2024
01.07.2024 – 30.06.2025	CHF	CHF
Beteiligungsertrag	100'000.00	135'000.00
Verwaltungsaufwand	- 8'750.75	- 9'036.05
Veränderung Wertberichtigung betr. Anlagevermögen	- 2'900'000.00	- 1'750'000.00
Betriebsergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT)	- 2'808'750.75	- 1'624'036.05
Ausserordentlicher/periodenfremder Ertrag	00.00	1'750'000.00
Jahresergebnis von Steuern (EBT)	- 2'808'750.75	125'963.95
Steuern	- 2'613.45	- 2'821.60
Jahresergebnis	- 2'811'364.20	123'142.35

Bilanz 30. Juni 2025

	30.06.2025		30.06.2024	
Aktiven	CHF	%	CHF	%
Beteiligungen	29'490'500.00		32'390'500.00	
Betriebliches Anlagevermögen	29'490'500.00	100.0	32'390'500.00	100.0
TOTAL AKTIVEN	29'490'500.00	100.0	32'390'500.00	100.0
Passiven	CHF	%	CHF	%
Passive Rechnungsabgrenzungen	7'000.00		6'000.00	
Kurzfristiges Fremdkapital	7'000.00	0.0	6'000.00	0.0
Verzinsliche Verbindlichkeit direkt/indirekt Beteiligte	7'913'347.94	0.0	8'002'983.74	0.0
Langfristiges Fremdkapital	7'913'347.94	26.8	8'002'983.74	24.7
Fremdkapital	7'920'347.94	26.9	8'008'983.74	24.7
Aktienkapital	21'000'000.00		21'000'000.00	
Partizipationskapital	3'000'000.00		3'000'000.00	
Gesetzlich Gewinnreserven	22'000.00		15'000.00	
Vortrag	359'516.26		243'373.91	
Jahresergebnis	-2'811'364.20		123'142.35	
Eigenkapital	21'570'152.06	73.1	24'381'516.26	75.3
TOTAL PASSIVEN	29'490'500.00	100.0	32'390'500.00	100.0

GESCHÄFTSBERICHT DER SCHULER WEINGÜTER-BETEILIGUNG AG

Bericht der Revisionsstelle

**Bericht der Revisionsstelle zur eingeschränkten Revision an die
Generalversammlung der SCHULER Weingüter-Beteiligung AG, Seewen**

Als Revisionsstelle haben wir die Jahresrechnung (Bilanz, Erfolgsrechnung und Anhang) der SCHULER Weingüter-Beteiligungen AG für das am 30. Juni 2025 abgeschlossene Geschäftsjahr geprüft.

Für die Jahresrechnung ist der Verwaltungsrat verantwortlich, während unsere Aufgabe darin besteht, die Jahresrechnung zu prüfen. Wir bestätigen, dass wir die gesetzlichen Anforderungen hinsichtlich Zulassung und Unabhängigkeit erfüllen.

Unsere Revision erfolgte nach den Schweizer Standard zur Eingeschränkten Revision. Danach ist diese Revision so zu planen und durchzuführen, dass wesentliche Fehlansagen in der Jahresrechnung erkannt werden. Eine eingeschränkte Revision

umfasst hauptsächlich Befragungen und analytische Prüfungshandlungen sowie den Umständen angemessene Detailprüfungen der beim geprüften Unternehmen vorhandenen Unterlagen. Dagegen sind Prüfungen der betrieblichen Abläufe und des internen Kontrollsystems sowie Befragungen und weitere Prüfungshandlungen zur Aufdeckung deliktischer Handlungen oder anderer Gesetzesverstösse nicht Bestandteil dieser Revision.

Bei unserer Revision sind wir nicht auf Sachverhalte gestossen, aus denen wir schliessen müssten, dass die Jahresrechnung sowie der Antrag über den Vortrag des Bilanzverlusts auf neue Rechnung nicht dem schweizerischen Gesetz und den Statuten entsprechen.

Schwyz, 27. August 2025
CONVISA Revisions AG



Reto Büeler
Zugelassener Revisionsexperte
Leitender Revisor



Ralph Gwerder
Zugelassener Revisionsexperte

GESCHÄFTSBERICHT DER SCHULER WEINGÜTER-BETEILIGUNG AG

Protokoll der Generalversammlung

Protokoll der ordentlichen Generalversammlung der SCHULER Weingüter-Beteiligungen AG, mit Sitz in Schwyz (CHE-101.321.967) abgehalten am 28. August 2025 am Domizil der SCHULER 1694 AG, Seewen-Schwyz

TRAKTANDUM 1:

Eröffnung, Konstituierung und Präsenz

Herr Jakob Schuler-Bolfing übernimmt als Verwaltungsrats-Präsident den Vorsitz. Er bestimmt Frau Lilly Schuler-Bolfing zur Protokollführerin. Die Versammlung wählt sie zudem zur Stimmenzählerin.

Der Vorsitzende stellt fest, dass an der heutigen Versammlung sämtliche 21'000 Aktien vertreten sind, so dass die Versammlung als Universalversammlung durchgeführt werden kann. Das absolute Mehr beträgt 10'501 Stimmen.

TRAKTANDUM 2:

Genehmigung der Jahresrechnung 2024/2025

Der Bericht der Revisionsstelle über die Prüfung der Jahresrechnung 2024/2025 liegt vor und wird von der Versammlung zur Kenntnis genommen. Die Jahresrechnung 2024/2025 wird in der vorliegenden Form einstimmig genehmigt.

TRAKTANDUM 3:

Beschlussfassung über die Verwendung des Bilanzgewinnes

Gemäss Antrag des Verwaltungsrats und unter Zustimmung der Revisionsstelle beschliesst die Generalversammlung folgende Gewinnverwendung:

Gewinnvortrag: CHF 359'516.26
Jahresergebnis: CHF -2'811'364.20

Bilanzgewinn: CHF -2'451'847.94

Zuweisung an die gesetzliche Reserve: CHF 0.00
Vortrag auf neue Rechnung: CHF -2'451'847.94

Bilanzgewinn: CHF -2'451'847.94

Auf eine Verrechnung mit den gestzlichen Gewinnreserven wird verzichtet.

TRAKTANDUM 4:

Décharge-Erteilung an den Verwaltungsrat

Die Versammlung erteilt dem Präsidenten sowie allen weiteren Mitgliedern des Verwaltungsrats Décharge.

TRAKTANDUM 5:

Wahlen

Für eine Amtsdauer von einem Jahr werden folgende Mitglieder des Verwaltungsrats wieder bzw. neu gewählt:

- Jakob Schuler-Bolfing, von Schwyz, in Schwyz (bisher);
- Lilly Schuler-Bolfing, von Schwyz, in Schwyz (bisher);
- Cynthia Schuler, von Schwyz, in Schwyz (bisher);
- Philippe Schuler, von Schwyz, in Bern (bisher);

5.2. Wahl der Revisionsstelle

Auf entsprechenden Antrag des Verwaltungsrats wird die CONVISA Revisions AG, in Schwyz, für eine weitere Amtsdauer von einem Jahr als Revisionsstelle wieder gewählt.

TRAKTANDUM 6:

Verschiedenes

Nachdem dieses Traktandum nicht benützt wird, schliesst der Vorsitzende die Versammlung mit der unwidersprochenen Feststellung, dass während ihrer ganzen Dauer sämtliche Aktien vertreten waren und keinerlei Widerspruch gegen diese Durchführung der Versammlung erhoben wurde.

Seewen-Schwyz, 28. August 2025



Jakob Schuler,
Der Vorsitzende



Lilly Schuler-Bolfing,
Die Protokollführerin

Ein Tag, der bleibt.

von Jakob Schuler

Schon beim Eintreffen der ersten Gäste lag eine besondere Stimmung in der Luft: eine Mischung aus Vorfreude, Neugier und jener Vertrautheit, die nur entsteht, wenn Menschen zusammenkommen, die ein gemeinsames Herzstück teilen – den Wein.

Der Winzertreff ist seit Jahren ein Fixpunkt im Kalender unserer Winzervereinigung. Und doch war es auch diesmal wieder anders und einmalig. Vielleicht, weil die Welt unruhiger geworden ist. Vielleicht aber auch, weil wir alle gespürt haben, wie wertvoll es ist, zusammenzukommen.

Die Gespräche begannen leise, fast zögerlich – und wurden dann schnell lebendig. Winzerinnen und Winzer standen beisammen an den Degustationstischen der Toskana, des Wallis und Armeniens. Unterschiedliche Sprachen, unterschiedliche Kulturen, unterschiedliche Böden – und doch ein gemeinsamer Nenner: die Leidenschaft für den Wein.

Die Weine im Mittelpunkt – aber nicht allein

Natürlich standen die Weine im Zentrum. Die neuen Jahrgänge wurden präsentiert, verkostet, diskutiert. Der Poggiarso 2021 aus Meleto sorgte für leuchtende Augen, der Petite Arvine aus Sion für anerkennendes Nicken, der Areni aus Rind für überraschte Begeisterung.

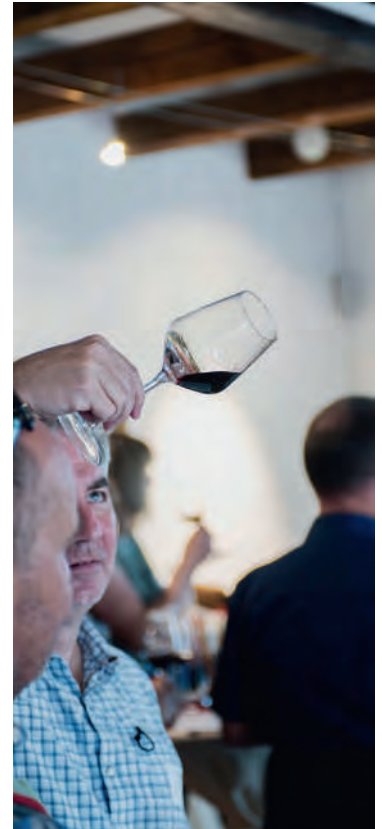
Doch der Winzertreff war mehr als eine Degustation. Er war ein Austausch. Ein Dialog. Ein gemeinsames Nachdenken über das, was uns verbindet – und über das, was vor uns liegt.

Die Önologen erzählten von ihren Herausforderungen: vom Frost im Wallis, von der Hitze in der Toskana, von den steinig-

Böden Armeniens. Und doch klang in allen Berichten etwas Gemeinsames mit: Zuversicht. Stolz. Und der Wille, weiterzugehen. Es war ein Fest der Aromen – und ein Fest der Gemeinsamkeit.

Der Winzertreff 2025 war kein spektakuläres Ereignis. Keine Show, keine Bühne, keine Effekte. Er war etwas viel Wertvolleres: ein Tag, der bleibt.

Ein Tag, an dem Menschen zusammenkamen, die einander verstehen. Ein Tag, an dem Weine Geschichten erzählten – und Menschen zuhörten. Ein Tag, der zeigte, dass unsere Winzervereinigung mehr ist als eine Beteiligung: Sie ist eine Familie. Und wer dabei war, weiss: 2026 kann kommen.





ITALIEN

Castello di Meleto – Ein Jahr des Aufbruchs und der Rückbesinnung

von Francesco Montalbano, Geschäftsführer

Wenn man im frühen Morgengrauen die kurvige Strasse von Gaiole hinauf zum Castello di Meleto fährt, liegt über dem Hügel eine Stille, die nur Orte mit Geschichte kennen. Die Reben ruhen, die Mauern atmen, und doch spürt man: Hier ist Bewegung. Das Jahr 2025 war für Meleto ein Jahr der Veränderung – nicht laut, nicht spektakulär, sondern tiefgreifend, nachhaltig und getragen von jener toskanischen Gelassenheit, die aus Überzeugung entsteht.

Der Umbau des Gär-Kellers war dabei das Herzstück. Es war kein kosmetischer Eingriff, sondern eine grundlegende Neuausrichtung. Die neuen Mikrovinifikationsräume erlauben es, die Trauben jeder Parzelle individuell zu vinifizieren – präzise, respektvoll und mit dem Ziel, das wahre Potenzial der Lagen sichtbar zu machen. Die ersten Weine aus dem neuen Keller – insbesondere Poggiarso, Trebbio und Casi – zeigen eine Klarheit und Tiefe, die selbst erfahrene Degustatoren überrascht hat. Die Sangiovese-Traube wirkt hier fast aristokratisch: feingliedrig, strukturiert, mit einer Eleganz, die man früher nur erahnen konnte.

Ein besonderes Kapitel dieses Jahres ist «Teatrino», der neue Metodo Classico aus 100% Sangiovese. 36 Monate auf der Hefe, handgerüttelt, mit einer feinen, eleganten Perlage. «Grana fina e fonte persistente» – wie es sein soll: feinste, kleinste Bläschen steigen in nie enden wollenden Fäden vom Boden des Glases auf: die Belohnung für gekonnte Flaschengärung. Der Name ist eine Hommage an das «Teatrino», das dem

Innenhof des Castello angegliedert ist. So etwas wie TV der Barockzeit: Die Schlossherren luden Künstler- und Musikergruppen ein, die dann für die Familie und für Gäste aus der Umgebung im Teatrino auftraten. Teatrino ist kein Champagnerimitat, sondern ein toskanisches Original: subtil, fein, charaktervoll.

Während Teatrino die Herzen der Besucher erobert, hat ein anderer Wein die Welt erobert: der Parabuio. Was vor Jahren als Experiment begann ist heute auf Weinkarten ausgesuchter, renommierter Restaurants in New York, London und Singapur zu finden. Aus der kleinen Einzellage Parabuio stammen die besten Merlot-Trauben – mitten in der Sangiovese-Welt. «Es ist ein merkwürdiges Gefühl», sagt mir Exportchef Leonardo Mocetti, «wenn man in Manhattan sitzt und auf einer Karte «Parabuio – Castello di Meleto» liest. Da wird einem bewusst, wie weit unsere Arbeit trägt.» Der Parabuio ist ein Wein, der nicht schreit. Er flüstert. Und gerade deshalb bleibt er im Gedächtnis.

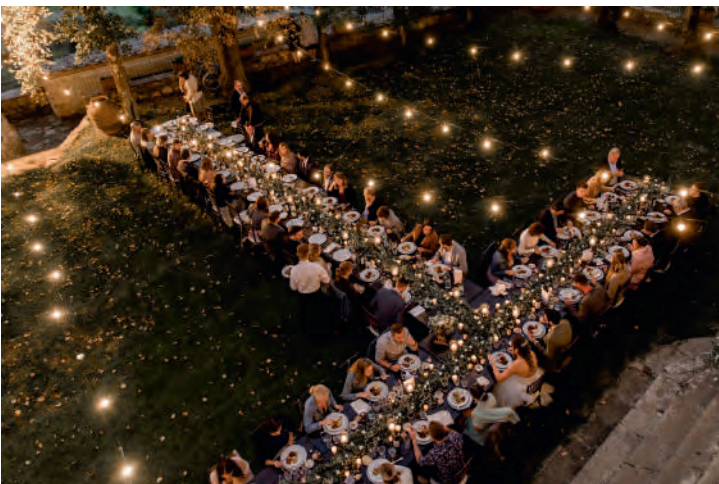
Doch Meleto ist mehr als Wein. Es ist ein Ort, an dem Menschen zusammenkommen. 2025 war das Jahr, in dem Hochzeiten, Konzerte und private Feiern zurückkehrten. Die Nachfrage ist so gross, dass nun Victor Duque, der Leiter unserer ganzen Hotellerie und des Agriturismo 2026 erstmals eine eigene Eventstruktur aufbauen wird – mit einem kleinen Team, das sich ausschliesslich um Veranstaltungen kümmert. Die Kirche Pieve di Spaltenna, die im Sommer 2025 wiedereröffnet wurde, wird dabei eine besondere Rolle spielen. Sie ist nicht

nur ein sakraler Raum, sondern ein kulturelles Juwel – Hochzeitspaare halten ihre Trauung in diesem würdigen Rahmen ab. Die Pieve in neuem Glanz ist ein Symbol dafür, dass Meleto seine Wurzeln pflegt, während es wächst.

Ein besonderes Ereignis für Castello di Meleto war im 2025 das Treffen aller Geschäftsführer der SCHULER Weingüter hier bei uns. Dieser Austausch – diesmal auch mit den Zuständigen für Agriturismo und Events – ist immer sehr wertvoll. Philippe Schuler organisiert diese Treffen zweimal jährlich – jedes Mal mit einem speziellen Fokus. Nebst Armenien durften auch wir im 2025 die interessante Gruppe beherbergen.

Ich weiss, dass ein Weingut nur so stark ist wie die Menschen, die es tragen. 2025 war deshalb auch ein Jahr der Teamarbeit: neue Verantwortlichkeiten, klare Strukturen, ein gemeinsamer Blick nach vorn. «Wir haben hier Menschen, die Meleto nicht als Arbeitsplatz sehen, sondern als Teil ihres Lebens. Das ist unser grösster Schatz.»

2026 wird ein Jahr der Konsolidierung. Die neuen Anlagen müssen sich bewähren, die Märkte bleiben anspruchsvoll, und die Konkurrenz schläft nicht. Aber Meleto hat etwas, das man nicht kaufen kann: eine Seele, die über Jahrhunderte gewachsen ist – und ein Team, das diese Seele versteht. Und wer an einem Abend im Herbst auf der Terrasse sitzt, wenn die Sonne hinter den Hügeln von Gaiole versinkt und der Poggiarso im Glas funkelt, der weiss: Dieser Weg lohnt sich.



SCHWEIZ

Die drei Kellereien entlang der Rhône – Ein Walliser Jahr voller Bewegung

von Grégory Dubuis, Geschäftsführer der drei Kellereien entlang der Rhône

Es gibt Orte, an denen die Zeit nicht stillsteht, sondern sich verdichtet. Das Wallis gehört dazu. Wer an einem Herbstmorgen zwischen den Trockenmauern der Bisse de Clavau steht, spürt die Kraft dieser Landschaft: die steilen Terrassen, die warmen Steine, die Reben, die sich an den Hang klammern wie an eine jahrhundertealte Geschichte. Und mittendrin unsere drei Kellereien – Gilliard, Chevaliers und Valloton – jede mit eigener Identität, aber verbunden durch eine gemeinsame Vision: Walliser Wein auf höchstem Niveau.

Das Jahr 2025 war ein Jahr, in dem Tradition und Innovation nicht Gegensätze waren, sondern sich gegenseitig beflügelt haben.

Gilliard –

Wo die Mauern Geschichten erzählen

Wenn man Samuel Panchar d zuhört, spürt man sofort, wie sehr er für seine Region brennt. «Wir arbeiten nicht nur mit Reben», sagt er, «wir arbeiten mit Kulturgut.» Und tatsächlich: Die Terrassen von Gilliard sind mehr als Weinberge. Sie sind ein Monument menschlicher Beharrlichkeit.

Auch 2025 wurden die «Ballades des Grands Murs» wieder durchgeführt und fanden grossen Anklang bei den Kunden: Geführte Spaziergänge entlang der historischen Trockenmauern, kombiniert mit Degustationen direkt im Weinberg.

Keine Inszenierung, keine Show – nur die Landschaft, die Weine und die Menschen, die sie pflegen. Viele Besucher standen staunend vor Mauern, die teilweise über 150 Jahre alt und über 20 Meter hoch sind, und verstanden plötzlich, warum ein Glas Heida oder Petite Arvine mehr ist als ein Getränk: Es ist ein Stück Wallis.

Ein weiteres Highlight war die neue «Tavolata im Weinberg». Lange Tafeln zwischen den Reben, einfache, ehrliche Küche, begleitet von Les Murettes, Petite Arvine und Cornalin. Die Abende waren innert Tagen ausgebucht – und wer einmal dabei war, versteht warum. Die Sonne, die langsam hinter den Bergen verschwindet, das Licht, das die Mauern golden färbt, das Lachen der Gäste, das zwischen den Terrassen widerhallt – es ist ein Erlebnis, das man nicht planen kann.

Domaines Chevaliers –

Die Renaissance eines Walliser Klassiker

Wenn man in Salgesch die rosarote Villa von Chevaliers betritt, spürt man sofort die Geschichte dieses Hauses. Oswald Mathier, der Gründer, war ein Visionär. Einer, der früh erkannte, dass Qualität nicht verhandelbar ist. Einer, der seine Weine so pflegte, dass die Qualität auch für die damalige Swissair – First Class – passte. Diese Zusammenarbeit war wie ein Ritterschlag. Die Lux-Vina-Weine – benannt nach Pat-

ricks Mutter – haben 2025 erneut beeindruckt. Der Cornalin Lux Vina 2022 wurde mehrfach ausgezeichnet und gilt heute als einer der elegantesten Cornalins des Kantons. Ein Wein, der zeigt, wie viel Tiefe und Finesse in dieser autochthonen Sorte steckt.

Valloton – Bio aus Überzeugung

Fully ist ein Ort, der anders tickt. Vielleicht liegt es an der Nähe zum Chablais und zum Lac Léman, vielleicht an der besonderen Topografie, vielleicht an der Mentalität der Menschen. Sicher ist: Die Domaine Henri Valloton hat 2025 erneut bewiesen, dass biologischer Weinbau nicht Verzicht bedeutet, sondern Gewinn.

Die Weine aus Fully – insbesondere der Païen d'Enfer und die Petite Arvine – haben eine Klarheit und Präzision, die man nur mit grosser Sorgfalt erreicht. Und die Nachfrage steigt stetig. Valloton zeigt, dass Bio nicht Trend ist, sondern Haltung.

Ein gemeinsamer Weg

Was die drei Kellereien verbindet, ist nicht ein Logo oder eine Struktur. Es ist eine Haltung. Eine Haltung, die sagt: Wir arbeiten mit Respekt vor der Natur. Wir pflegen unsere Traditionen, ohne stehenzubleiben. Wir investieren in Menschen – in junge Winzerinnen und Winzer, in Kellermeister, in Sommeliers. Wir glauben an die Zukunft



des Walliser Weins. Nach Jahren des Nachwuchsmangels zeigt sich ein neuer Trend: Junge Menschen interessieren sich wieder für den Weinbau. Vielleicht wegen der modernen Technik, vielleicht wegen der Romantik der Terrassen. Sicher ist: Gilliard hat 2025 so viele Bewerbungen für Lehrstellen erhalten wie seit Jahren nicht mehr.



2025 war kein einfaches Jahr. Der Frühjahrsfrost, der Pilzdruck, die schwierige Witterung – all das hat die Ernte reduziert. Aber die Qualität? Hervorragend. Die lange Vegetationsperiode, die kühlen Nächte, die späte Lese – sie haben Weine hervorgebracht, die Charakter haben. Weine, die erzählen, woher sie kommen.

Und vielleicht ist das die schönste Erkenntnis dieses Jahres: Dass das Wallis, trotz aller Herausforderungen, stärker ist denn je.



ARMENIEN

Noah of Areni – Ein Jahr der neuen Energie und der stillen Wunder

von Stepan Avagyan, Geschäftsführer der Noah of Areni LLC

Armenien ist kein gewöhnliches Weinland. Es ist ein Ursprungsland. Ein Land, in dem die Rebe seit über 6'000 Jahren zuhause ist. Wer durch die Schlucht von Noravank fährt, vorbei an den rotglühenden Felswänden, spürt sofort: Hier ist Wein nicht einfach Landwirtschaft. Hier ist Wein Identität.

Noah of Areni ist ein junges Weingut in einem uralten Kontext. Und 2025 war ein Jahr, das dieses Gut geprägt hat wie kaum ein anderes: ein Jahr der Neuorientierung, der Stabilisierung und der Stillen, aber tiefgreifenden Fortschritte.

Ein neuer Kapitän übernimmt das Steuer

«Als ich am 1. Januar 2025 die Führung von Noa übernahm, war die Situation anspruchsvoll. Die Märkte waren schwierig, die Strukturen gewachsen, aber nicht überall gefestigt, und der Heimmarkt verlangte nach neuer Energie. Ich habe als erstes versucht, Klarheit und Struktur einzubringen und die Leidenschaft zu fördern.

Die ersten Wochen waren intensiv. Inventare mussten überprüft, Abläufe neu definiert, Verantwortlichkeiten geklärt werden. Gleichzeitig stand ein Umzug an: Die bisherigen Büroräume wurden vom Vermieter gekündigt. Zum Glück fanden wir innerhalb weniger Tage eine neue Lösung – eine helle, freundliche Wohnung im Zentrum von Yerevan, in der «Weinstrasse», da wo all' die vielen beliebten Weinbars sind. Ein kleines Wunder in einer Stadt, in der Wohnraum knapp ist.»

Ein Team, das zusammenwächst

«Besonders wichtig war mir von Anfang an: das Team. Wir können nur erfolgreich sein, wenn wir miteinander sprechen. So haben wir heute tägliche kurze Austauschrunden – nicht als Kontrolle, sondern als Verbindung. Jeder weiss, was der andere tut. Jeder versteht, warum Entscheidungen getroffen werden. Jeder fühlt sich gehört. Sona, Vera und Emma – die drei Frauen im Marketing und Verkauf – blühten unter dieser neuen Führung regelrecht auf. «Wir sind jetzt Teil von etwas Grossem», sagt Sona. «Noa ist nicht einfach ein Job. Es ist eine Mission.»

Auch im Weinberg und im Keller herrscht neuer Schwung. Marlen, der Rebmeister und der Oenologe Pavel arbeiten heute enger zusammen als je zuvor. Die Kommunikation ist klarer, die Abläufe präziser, die Stimmung besser.»

Die Rebschule – Ein kleines Wunder

Wer die Rebschule in Rind besucht, versteht sofort, warum Noa mehr ist als ein Weingut. Die Böden dort sind steinig, karg und hart. Und doch wachsen hier Reben, die eine Kraft und Vitalität ausstrahlen, die man kaum glauben würde. 2025 war das Jahr, in dem die 2022 gepflanzten Reben erstmals nennenswerte Mengen trugen. Die jungen Areni-Stöcke zeigten eine erstaunliche Qualität: kleine, konzentrierte Beeren, gesund, aromatisch, mit jener typischen Würze, die Areni so einzigartig macht.

«Es ist ein Wunder», sagt Marlen. «Wir haben den Boden tief umgegraben, wir haben ihn vorbereitet, wir haben Geduld gehabt. Und jetzt zeigt er uns, was in ihm steckt.»

Noa Gold – Der Wein, der Geduld verlangt

Ein besonderes Projekt ist der Noa Gold – ein Süsswein, der aus spät gelesenen, luftgetrockneten Areni-Trauben entsteht. Die zweite Edition ist in Arbeit, und sie verspricht Grosses. Die Trauben werden nach der Lese an Gittern in einem gut durchlüfteten Raum aufgehängt, wo sie langsam Wasser verlieren und ihre Aromen konzentrieren. Es ist eine alte Technik, die viel Handarbeit und noch mehr Geduld verlangt.

«Noa Gold ist kein Wein, den man plant», sagt Pavel. «Es ist ein Wein, der entsteht.»

Ein Besuch, der alles veränderte

Ein Moment, der Noa 2025 besonders prägte, war der Besuch des armenischen Premierministers Nikol Paschinyan. Er kam spät, es dämmerte bereits, und sein Protokollchef riet ihm, den Besuch zu verschieben. Doch Paschinyan bestand darauf. Als die Sonne unterging, stellte das Team kurzerhand eine mobile Flutlichtanlage auf. Und so stand der Premierminister inmitten der jungen Reben, betrachtete die Pflanzen, stellte Fragen, lobte die Arbeit.

Es war ein Moment, der uns Mut gemacht hat. Ein Zeichen, dass unsere Arbeit gesehen wird.



Ein Jahr der stillen Wunder

2025 war kein lautes Jahr. Kein Jahr der grossen Schlagzeilen. Aber es war ein Jahr der stillen Wunder: Ein Team, das zusammenwächst. Reben, die stärker sind als erwartet. Märkte, die sich öffnen. Menschen, die sich berühren lassen. Ein Weingut, das seinen Weg findet.

Und vielleicht ist das die schönste Erkenntnis: Das Noa, trotz aller Herausforderungen, heute stärker dasteht als je zuvor.



ARMENIEN | ITALIEN

Weinreisen 2026 – Aufbruch zu den Wurzeln des Weins

Es gibt Reisen, die man macht, um etwas zu sehen. Und es gibt Reisen, die man macht, um etwas zu verstehen. Unsere Weinreisen gehören zur zweiten Kategorie. Sie führen nicht einfach an schöne Orte – sie führen zu den Ursprüngen. Zu den Menschen, die den Wein prägen. Zu den Landschaften, die ihn formen. Zu den Geschichten, die ihn tragen. Im Jahr 2026 stehen wieder zwei grosse Reiseformate auf dem Programm: Armenien und Italien. Unterschiedlicher könnten sie kaum sein – und doch verbindet sie etwas Wesentliches: die Liebe zum Wein und die Freude am gemeinsamen entdecken.

Armenien – Eine Reise zu den Anfängen der Weinkultur

Wer einmal in Armenien war, weiss: Dieses Land lässt niemanden unberührt. Es ist ein Land der Gegensätze – rau und zart, archaisch und modern, still und voller Leben. Und es ist ein Land, in dem die Weinrebe seit über 6'000 Jahren zuhause ist.

Unsere Reise beginnt in Yerevan, einer Stadt, die mit ihrer Mischung aus sowjetischer Architektur, französischen Cafés und orientalischer Lebendigkeit überrascht. Von dort geht es hinaus in die Berge, in die Schluchten, in die Dörfer – dorthin, wo der Wein Armeniens wirklich lebt.

Die Höhepunkte der Reise sind vielfältig: Der Besuch der Noa-Weinberge in Rind, wo die jungen Areni-Reben sich an den steinigen Boden klammern.

Die Degustation im Noa-Keller in Hayanist, wo Areni, Rosé und Noa Gold Geschichten erzählen.

Die Klöster Kor Virap und Noravank, die wirken, als hätte die Zeit sie vergessen. Und die Begegnungen mit Winzern, Köchinnen und Familien, die dieses Land prägen.

Armenien ist keine touristische Kulisse. Es ist echt. Und wer diese Reise macht, versteht am Ende, warum Areni nicht einfach eine Traube ist – sondern ein Stück Identität.

Italien – Genussreise in der Königsklasse

Die Italienreise ist das Gegenstück zur Armenienreise – nicht wilder, sondern weicher; nicht archaisch, sondern elegant, nicht rau, sondern warm. Eine Reise, die Genuss und Kultur verbindet, Landschaft und Lebensfreude, Wein und Geschichte.

Die Reise beginnt im Norden, in Franciacorta – der Heimat der italienischen Schaumweine. La Montina empfängt uns mit offenen Armen und offenen Flaschen. Von dort geht es weiter nach Modena, wo der Aceto Balsamico Tradizionale reift wie ein guter Wein: langsam, geduldig, würdevoll.

Und dann die Toskana. Chianti, Gaiole und Castello di Meleto. Ein Ort, der nicht nur Wein ist, sondern Welt.

Die Höhepunkte der Reise sind klar definiert:

- Der Besuch von La Montina in Franciacorta
- Die Balsamico-Produzenten in Modena
- Castello di Meleto mit seinen historischen Mauern
- Casa Brancaia als modernes Gegenstück
- Und Siena, eine Stadt, die wirkt wie ein Gemälde

Diese Reise zeigt, wie vielfältig Italien ist. Wie Genuss und Kultur zusammengehören. Und wie Wein Menschen verbindet

Reisen, die verbindet

Beide Reisen – Armenien und Italien – haben eines gemeinsam: Sie schaffen Verbindungen – zwischen Menschen, zwischen Kulturen, zwischen Vergangenheit und Gegenwart und zwischen Wein und Welt.

Und wer einmal dabei war, weiss: Man kommt anders zurück, als man weggefahren ist.



WEIN- UND KULTURREISE

WEINE ERLEBEN IN ITALIEN UND ARMENIEN

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

NEUE
REISEDATEN
FÜR 2026

ARMENIEN

Flugreise

REISETERMINE

13.04. - 19.04.2026

18.05. - 24.05.2026

21.09. - 27.09.2026

12.10. - 18.10.2026

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.

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



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

ITALIEN

Königsklasse-Luxusbus

REISETERMINE

04.05. - 08.05.2026

08.06. - 12.06.2026

28.09. - 02.10.2026

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.

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



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