

WINZER BERICHT

Ausgabe
2. Quartal
02 | 2024

INFO

330 Jahre Jubiläumsfeier

CASTELLO DI MELETO

Stabswechsel



SCHULER
Weingüter-Beteiligungen AG

INHALT

Editorial	3
Armenienreise	4
Vom Weingenuss	6
Stabswechsel in Meleto	8
Simbionte	10
In der Badewanne im Weinberg	12
330 Jahre Jubiläumsfeier	13



Auf ein Glas

MIT JAKOB SCHULER



Liebe Mit-Winzerin, Lieber Mit-Winzer

In den Rebbergen ist die grösste Gefahr gebannt – die Eiseheiligen sind vorüber und der Frost hat uns zum Glück weitgehend verschont. Im Wallis sind wir nicht ganz ungeschoren davongekommen – aber immerhin mit einem blauen Auge. Im benachbarten Waadtländer Chablais sah dies ganz anders aus.

Nun ist der Blühet im Gange oder bereits abgeschlossen. Die Rebe ist eine bescheidene Pflanze. Ihre Blüte ist nicht von weitem sichtbar, entfaltet keine Pracht wie z.B. bei einem Apfel- oder Kirschbaum. Ganz zu schweigen von der Grazie einer langstieligen, roten Rose. Aber diese Blütenschönheit braucht die Rebe nicht. Sie muss nicht um die Gunst der Bienen kämpfen. Sie ist eine Selbstbestäuberin. Blütenstände mit den Pollen und Stempel sind nahe beisammen und der normale Luftzug reicht aus, um die Bestäubung, die Befruchtung zu vollziehen.

Regen während der Blütezeit kann zur «Verrieselung» führen, was eine Ernteschmälerung bewirkt. Allerdings: Verrieseln in gewissem Ausmass ist durchaus gut. Der Rebstock könnte längst nicht alle Trauben zur vollen Reife bringen, wenn restlos alle befruchtet würden. Wenn der Blühet trotzdem trocken und ideal abläuft, wird der Winzer später einen Teil der heranwachsenden Trauben ausbrechen müssen, um den restlichen die nötige, volle Ausreifung zu sichern.

Wenn der Blühet vorüber ist, rechnet man bis zur Ernte mit 100 Tagen. Diese gut drei Monate entscheiden weitgehend über die Qualität eines

Jahrganges. Bist jetzt ist beim 2024er noch alles in bester Ordnung. Hoffen wir also, dass uns Hagel und Unwetter verschonen, dass schönes, warmes, aber nicht allzu heisses Wetter mit genügend, richtig dosiertem Regen unsere Rebberge durch den Sommer begleiten werden.

Bilanz gezogen wird erst, wenn die letzte Traubenbeere an der Kelter und unter Dach ist. Freuen wir uns auf einen guten 2024er Wein.

Bereits zum vierten Mal ist nun eine Winzergruppe in Armenien unterwegs. Der Reisebegleiter Alfred Neff, selber Winzer der ersten Stunde, berichtet hier in dieser Ausgabe über seine Erlebnisse und über die stets frohen, illustren Winzer-Gruppe. Bekanntlich ist für den Oktober 2024 wiederum eine Winzerreise für 12 Winzerinnen und Winzer vorgesehen. Rechtzeitig werden Sie darüber informiert. **Rasches anmelden lohnt sich – bisher waren die Reisen immer innert kurzer Zeit ausgebucht.**

Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen bei der Lektüre dieses Winzerberichtes 2/2024 – am besten wie immer bei einem Glas feinen Weines aus einem Ihrer Weingüter.

Mit Gruss von Haus zu Haus

Jakob Schuler, Patron Winzervereinigung



ARMENIENREISE

Eine weitere Winzerggruppe in Armenien

von Reisebegleiter Alfred Neff – Winzer der ersten Stunde

Mitte April durfte ich zum zweiten Mal eine Winzer Reisegruppe nach Armenien begleiten. Mit einer Gruppe, welche sich schnell zusammengefunden hatte, kommen wir mitten in der Nacht in Yerevan im Hotel an und gönnen uns noch etwas Schlaf. Wir befinden uns auf einer «Wein- und Kulturreise», und Kultur ist wirklich allgegenwärtig. Sie begleitet uns tagtäglich in einem wechsellvollen Zusammenwirken mit dem Wein als zweitem Hauptthema.

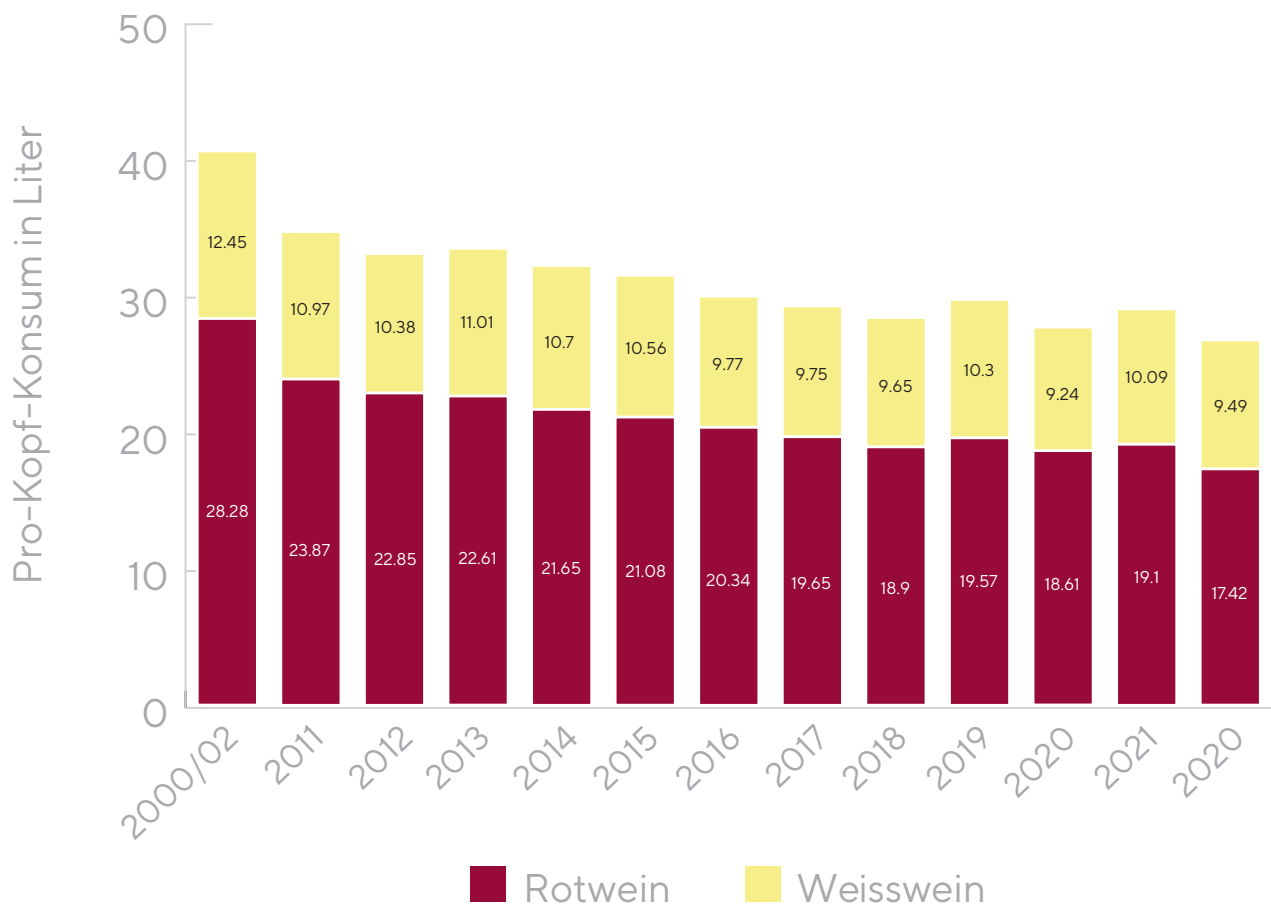
Es sind die Klöster von Khor Virap, Noravank, Saghmosavank und Geghard, welche in grossartiger Landschaft stehen und alle eine Rolle spielen in der Geschichte der Christianisierung des Landes ab dem vierten Jahrhundert. Srubhy, unsere Reiseführerin, hat viel Interessantes dazu zu berichten. Wir besuchen das Schriftenmuseum Matenadaran. Uns Schweizern, die wir uns einer langen Geschichte rühmen, für die wir ein Gründungsdokument von 1291 vorzuweisen haben, bleibt nur das Staunen. Ob Dokumente und kunstvolle Schriftensammlungen ab dem vierten Jahrhundert oder der Etschmiadsin als geistliches Zentrum des armenisch Orthodoxen Christentums mit seiner eindrücklichen Architektur. Vergleichbar mit dem Vatikan, nur dass es hier vorkommen kann, wie im letzten Herbst geschehen, dass der Katholikos – der höchste Geistliche – zwischen Touristen spazieren geht! Beim Besuch des Genozid Denkmals auf der Schwalbenfestung verspüren wir inmitten der gewaltigen Stelen am ewigen Feuer nur noch Ehrfurcht und Respekt vor dem armenischen Volk, welches dieses unsägliche Leid anfangs des letzten Jahrhunderts

zu erdulden hatte. Der Vortrag von Professor Matinyan, welcher über die politische und wirtschaftliche Situation Armeniens referiert, lässt uns – wenigstens ansatzweise – die politische Lage verstehen und einordnen. Duduk Virtuose Hakobyan lädt uns zu einem «Z'abig» in seinen Garten ein, zeigt uns die Instrumente, welche er selber herstellt, und spielt selbstverständlich auch darauf vor. Und zum Abschluss erleben wir den eindrücklichen Vortrag des Luys Vocal Quintetts in der Felsenkirche von Geghard.

Und da ist der Wein! Wein gehört natürlich auch zur Kultur – Kultur hat diese seit Jahrhunderten, oder wie in Armenien sichtbar, seit Jahrtausenden beeinflusst. Seit die Armenier von den Fesseln der Sowjetherrschaft befreit sind, schwingt sich das Land wieder zu dem auf, was es früher offensichtlich immer war: Zu einem Land, wo der Wein Identität bedeutet, wo er gewissermassen in den Furchen der Scholle vorhanden ist und auch in den Genen der Menschen. Hier wird Wein gelebt! Das erfahren wir schon am ersten Abend an der Probe bei Vine and Wine,

wo uns Armenien als Weinland vorgestellt wird. Noch näher dran sind wir dann in den NOA Kellereien von Hayanist, in den Weinbergen von Aghavnadzor und ebenso bei Van Ardi, einem Familienbetrieb in der Aragatsothn Region. Der Besuch der Höhlen von Areni, wo auf sechstausend Jahre Weinkultur geblickt werden kann, untermauert diesen Eindruck.

Die Reisetilnehmer, die sich ein paar Tage zuvor am Flughafen zum ersten Mal gesehen hatten, waren zu einer gut harmonisierenden Gruppe zusammengewachsen. Dazu beigetragen haben natürlich die gemeinsamen Fahrten und selbstverständlich die gemeinsamen Essen und Weinproben. Als wir uns in der Schweiz wieder trennen, haben wir eine unvergessliche Reisewoche hinter uns. Wir werden von uns hören. Es gibt allerlei auszutauschen!



GENIESSEN

Vom Weingenuss

von Jakob Schuler

Wir geniessen zu wenig Wein, viel zu wenig. Also ich selber nicht. Im Gegenteil: ich habe meinen Weingenuss im Alter zusehends noch erhöht (a.i.d.Fz.)*. Und Sie als Mit-Winzerin und Mit-Winzer werden auch nicht verdächtigt, dem Weingenuss abgeneigt zu sein.

Aber die Schweizer Bevölkerung geniesst viel zu wenig Wein. Waren es vor der Jahrtausendwende noch volle 50 Liter pro Schweizerin und Schweizer im Jahr – Kinder eingerechnet, so hat sich die Situation dramatisch verschlimmert. Damals – wir waren noch 6 Millionen Einwohner in der Schweiz – genossen wir zusammen ziemlich genau 300 Millionen Liter Wein – oder gut eine Flasche 75 cl pro Person und Woche, wenn man die Wochen mit Festtagen doppelt zählt. Und dabei waren wir nicht etwa Rekordhalter. Unsere Nachbarn in Italien und Frankreich, aber auch die Spanier und Portugiesen und vor allem auch die Argentinier – sie alle genossen gut und gerne mehr als das Doppelte.

Nun sind wir in der Schweiz bald mit 9 Millionen Menschen unterwegs. Und sie alle zusammen geniessen gerade noch 236 Millionen Liter Wein – also weniger als 30 Liter pro Person. Jetzt könnte man da verschiedenste Schlüsse ziehen: Die Einwanderung hat nichts gebracht, der Bevölkerungszuwachs verdrängt den Weingenuss oder – und das ist wohl der Wirklichkeit am nächsten: die heutige Bevölkerung geniesst mehr von anderen Getränken? Oder generell weniger, aber gewählter? Weniger aber besser? Sie lebt bewusster, vielleicht auch gesünder? Wer weiss?

Aber diese Veränderung ist trotzdem sehr markant – alarmierend. Der Ruf nach dem

Staat bringt wohl wenig – zudem bin ich als Liberaler den Interventionen ohnehin abgeneigt. Also: eine nachträgliche Erweiterung des Lehrplans 21 mit einer zusätzlichen «Kompetenz Weingenuss» ist wohl nicht die Lösung.

Aber vielleicht gehen wir Erfahrenen einfach mit dem guten Beispiel voran. Wenn ich jeweils sage: **«Eine Mahlzeit ohne Wein heisst Frühstück!»,** dann meine ich das auch so. Zu einer richtigen Mahlzeit gehört Wein dazu (a.i.d.Fz.)*. Aber mit Mahlzeit meine ich eben nicht das schnelle Verzehren einer vorgefertigten Speise, nicht der Gang zum Imbiss, nicht den Genuss eines Kebabs im Stehen. Nein, eine richtige Mahlzeit heisst: sich zusammen hinsetzen und ein Essen gemeinsam geniessen, dazu plaudern, sich austauschen, ergänzen, ergötzen. Das ist eine Mahlzeit und dazu gehört Wein – zwingend (a.i.d.Fz.)*. Zeigen wir unseren Jungen, wie viele schöne Seiten der Weingenuss mit sich bringt. Wie er ein liebevoll zubereitetes Mahl zur Vollendung bringt, geradezu krönt. Wie er einen Plauderabend auf dem Balkon, im Garten oder dann im Winter wieder am Kamin so richtig belebt und bereichert. Vorbild wirkt am besten. Und schenken wir den Jungen Wein statt andere Sachen. Damit sie sich selber zum Weingenuss hinführen. Weingenuss ist ganz sicher ein wichtiger Beitrag für ein gutes, erfülltes Leben.

Und überhaupt: **«Man muss auch mal Wein sagen können!»**

*(a.i.d.Fz.)

= ausser in der Fastenzeit: 6 ½ Wochen resp. 46 Tage zwischen der befreienden Fasnacht und dem erlösenden Osterfest lebe ich komplett ohne sinnstiftende Getränke. Die ist die jährliche Auszeit für meine Leber. Und tut ihr und mir sehr gut. Nachweislich und ohne jeden Zweifel.



CASTELLO DI MELETO

Stabswechsel

von Dott. Stefano Illari, Verwaltungsratspräsident von Meleto

Vor fast neun Jahren kam Michele Contartese ins Team von Meleto – er übernahm die Verantwortung für Verkauf und Export – eine sehr wichtige Aufgabe. Er machte dies sehr gut, was mit ein Grund dafür war, dass er vor sechs Jahren die Gesamtleitung des Weingutes übernahm – als Direttore Generale und gleichzeitig weiterhin stark engagiert in Verkauf und Export.

Im Dezember letzten Jahres liess er uns wissen, dass er ein sehr interessantes Angebot einer grösseren Weingruppe bekommen habe, das ihn zu einem nächsten Karriereschritt ermuntere. Eine schöne Bestätigung für Michele – aber auch für Meleto. Man hat sein Wirken auch ausserhalb der Schlossmauern wahrgenommen. Es wurde sichtbar, dass er das Weingut Meleto kräftig vorwärts gebracht hatte in diesen Jahren. Er hat den gesamten Umbau auf Bio angeregt und durchgezogen – er hat mit sehr guten, zusätzlichen Fachleuten die Qualität der Weine stark vorwärtsgebracht. Meleto ist ihm zu grossem Dank verpflichtet.

Grazie mille, caro Michele!

Als Michele noch «nur» Verkaufs- und Exportleiter war, schaute neben ihm Kollege Francesco Montalbano zu den Zahlen – er war damals Finanz- und Buchhaltungschef. Aber Francesco erhielt damals den Ruf zu höheren Weihen und verliess Meleto, um als Finanzchef in einem grossen Weingut in Montalcino aktiv zu werden. Später leitete er eine bedeutende Distillerie in der Toskana als Geschäftsführer. Er baute die Firma komplett um, führte sie sehr erfolgreich, digitalisierte sie und – vor allem – trimmte sie sehr eindrücklich auf Nachhaltigkeit.

Nun ist er zurück in Meleto – als Nachfolger von Michele Contartese – als Direttore Generale. Ein Glücksfall für Meleto. Nach den grossen Anstrengungen von Michele gilt es jetzt, den ganzen Firmenumbau zu konsolidieren, den Kellerumbau abzuschliessen, den Agriturismo zu stärken und die Früchte der Aussaat von Michele zu ernten.

Dieser Wechsel ist eine Win-Win-Win-Situation – für Michele, für Francesco, für das ganze Meleto-Team und für das stolze Schlossgut an sich.

Links:
Michele verlässt
Meleto...
Weinende und
lachende Augen –
eine Win-Win-
Win-Situation

Rechts:
Francesco
kommt zurück...





DIE GESCHICHTE DES KLEINEN, WILDEN KIRSCHBAUMES

Simbionte

von Jakob Schuler

Von der Strasse führt ein schmaler Fahrweg hoch zum Schloss, zum Castello di Meleto. Wie es sich für die Toskana gehört, ist diese Einfahrt mit Zypressen geschmückt. Seit über zwanzig Jahren bin ich alle paar Monate in Meleto zu Besuch und fahre natürlich auch jedes Mal dieses Strässchen hinauf.

Immer wieder habe ich mich darüber geärgert, dass Efeu und andere Schlingpflanzen die stolzen, geradlinigen Zypressen umranken und als Schmarotzer in Besitz nehmen wollen. Immer wieder habe ich angehalten und mal hier, mal da wieder eine Zypresse von ihrem Mitbewohner befreit – entweder mit der Rebschere oder gar einer kleinen Säge habe ich den Strang an zwei Stellen durchgetrennt und das Stück dazwischen entfernt, damit er nicht gleich wieder zusammenwachsen kann.

Und so durfte ich nach und nach zufrieden feststellen, dass die Umgarnung der Zypressen von Meleto zurückging, fast ganz verschwunden war. In all den Jahren aber habe ich den kleinen, wilden Kirschbaum auf der anderen Strassenseite nicht beachtet.

Während zwei Jahrgängen haben die tollen, jungen Winzer und Önologen

von Meleto an einem neuen Weisswein gearbeitet – verschiedenste Cuvées aus Trebbiano und Malvasia verglichen, in verschiedenen Hölzern ausgebaut und wieder verworfen. Bis sie schliesslich mit dem 2022er zufrieden waren, den sie in Barriques aus Akazienholz reifen liessen. Entstanden ist ein sehr spezieller Weisswein – ein Schmuckstück. Nun aber brauchte der Wein noch einen Namen.

Michele Contartese brachte ein Bild des kleinen, wilden Kirschbaums mit, der über die Jahre gänzlich von Efeu überwachsen ist – ohne dass ich dies beachtet hätte. Michele schlug vor, das Bäumchen auf der Etikette abzubilden und den Wein Simbionte zu nennen. Und so wurde es gemacht. Ein neuer Wein von Meleto war geboren. Noch gibt es ihn nur in homöopathischer Menge. Aber in den kommenden Jahrgängen – hoffe ich – ihn auch hier den Winzern zugänglich machen zu können.



**Wie es wohl dem kleinen, wilden
Kirschbaum geht?**

**Man sieht nichts mehr von ihm.
Ist das noch eine Symbiose –
oder eher das Resultat eines
«Unfriendly Takeover»?**

Wir wissen es nicht.

**Aber die kleine Geschichte hat einem
grossen Wein den Namen geschenkt.**





MAISON GILLIARD

In der Badewanne im Weinberg

von Vincent Claivaz, Verwaltungsratspräsident von Gilliard

Die tolle Crew von Gilliard in Sion hat wieder zugeschlagen. Es ist eine Freude für mich zu sehen, mit wie viel Elan und Ideenreichtum Grégory Dubuis und sein Team die Firma laufend «neu erfinden», vorwärtsbringen und für die Kunden Mehrwert schaffen – immer wieder mal was Neues. Nicht nur im Sortiment, das dieses Jahr neu einen «Dôle des Monts Rosés» vorstellt, sondern auch mit den anderen Aktivitäten. So ist eben wieder die beliebte «Ballade des Grands Murs» erfolgreich durchgeführt worden – ein Erlebnis an sechs Stationen in den Gilliard Weinbergen hoch über der Rhône, hoch über Sion.

Eben an einem dieser magischen Orte ist ein Pop-Up-Spa im Weinberg entstanden – mit Vinotherapie – ein ganz besonderes Erlebnis. Das kleine Winzerhaus und die zwei Badewannen davor im Weinberg laden ein zu unvergesslichen Stunden.

Was Grégory und sein Team als nächstes vorschlagen? Ich weiss es nicht! Aber ich freue mich darauf. Da kommt bestimmt wieder etwas Einmaliges, etwas Tolles.

Hoch über der Rhône, hoch über Sion, allein im kleinen Winzerhaus und draussen im Weinberg in der Badewanne – einmalig.

Direkt buchbar bei
<https://gilliard.ch/de/produit/pop-up-spa-vinotherapie/>





330 Jahre Jubiläumsfeier 2024

Jetzt anmelden!



Bitte melden Sie sich unter diesem Link an (**obligatorisch**):
schulerweine.typeform.com/to/XS8Xf-Q6h?typeform-source=www.schuler.ch
 oder scannen Sie den QR-Code.

Anlässlich des 330 Jahre Jubiläum der SCHULER St. Jakobs Kellerei, wird das diesjährige Winzertreffen mit der Jubiläumsfeier zusammengelegt.

Feiern Sie mit uns 330 Jahre SCHULER St. Jakobs Kellerei. Es wird ein Fest für unsere treuen Fans, für Partner, Mitarbeitende und die lokale Bevölkerung sein. Dabei bieten wir viele Attraktionen, Degustationen, Masterclasses, Rundgänge durch Küferei, Kellerei, etc. an.

Gerne laden wir Sie zu unserer Jubiläumsfeier am Samstag, 21. September und/oder Sonntag, 22. September 2024 ein.

Weitere Informationen und Anmeldung finden Sie in der linken Infobox.

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