



Heftarchiv

## S E R V I C E

- Guide Vinum
- Veranstaltungen
- Fragen & Antworten
- Trinkreifetabelle
- Meine Weine
- Shop

## M A G A Z I N

- Editorial
- Interview
- News
- Weinwissen
- Wettbewerb

## O N L I N E A B O

- Onlineabo erneuern
- Degustationen
- Reportagen

España

Deutschland

Edition française

## interview

Nummer: 6-2007, Ausgabe S. Seite39  
Von: Thomas Vaterlaus



### Simone de Montmollin, garantiert prämiertes Wein Genuss?

Simone de Montmollin möchte, dass die Schweizer Önologen künftig klarer Stellung beziehen, etwa wenn es um umstrittene Techniken wie den Einsatz von Eichenchips oder um die Transparenz von Weinprämiierungssigneten geht. «Wer soll die Ethik des Weins verteidigen, wenn nicht wir?», fragt die Direktorin des Verbandes der Schweizer Önologen (USOE).

Viele Brancheninsider glauben, dass im Schweizer Weinbau der «Röschtrigen» stark zu spüren ist und es wenig Gemeinsamkeiten über die Sprachgrenzen hinweg gibt. Ziehen Romands, Deutschschweizer und Tessiner wirklich am gleichen Strang? Wir Önologen können uns dem Schweizer Paradox nicht entziehen. Wir sind nun mal ein winziges Weinbaugebiet mit grosser Vielfalt an Rebsorten, Klimas und Landschaften. Nicht nur jede Region, sondern jeder Kanton hat seine Besonderheiten. Was uns zusammenbringen könnte, ist das Image des Schweizer Weins im Ausland. Noch sind die Ausfuhren mit zwei Prozent der Produktion aber viel zu gering, als dass dieser Effekt wirksam werden könnte. Immerhin gibt es einen Punkt, an dem alle Schweizer Önologen die gleichen Interessen vertreten, nämlich im Bereich Bildung sowie bei der Anerkennung und Verteidigung des Önologentitels.

Die unterschiedliche Kultur ist zuweilen auch beim Weinausbau zu erkennen. Haben Deutschschweizer und Romands einen anderen Weingeschmack?

Es gibt unserer Meinung nach keine grundlegenden Unterschiede in der Vinifikation innerhalb der Schweiz. Möglich, dass in der Deutschschweiz die Thermovinifikation, also die Maischenerhitzung, stärker verbreitet war und ist als in der Romandie. Doch der Gebrauch solcher Verfahren hängt in erster Linie von den angebauten Rebsorten, nicht von der Region ab. Für die malolaktische Gärung zum Beispiel gibt es keine Systematik. Sie wird heute überall je nach Rebsorte und Jahrgang durchgeführt. Vielleicht suchen die Deutschschweizer Konsumenten mehr nach konzentrierteren Weinen als die Romands, aber ob dem wirklich so ist, müsste erst nachgewiesen werden.

Vom Verband der Schweizer Önologen haben die Weinliebhaber(innen) bis heute kaum etwas gehört. Wieso eigentlich?

Bis zum Jahr 2005 wurden unsere Stellungnahmen über den Schweizer Branchenverband des Weins (ISV) vermittelt. Wir haben also eher im Hintergrund, beispielsweise in Ausschüssen und Kommissionen, mitgewirkt. Da der ISV seine Aktivitäten verringert hat, diskutieren wir gegenwärtig, wie wir unsere Anliegen künftig wirksamer kommunizieren können.

Gibt es eine einheitliche Meinung der Schweizer Önologen zur AOC-Frage?

Für die Ausgestaltung der einzelnen AOCs sind die Kantone verantwortlich. Sie finanzieren das Ganze, geben die Regelwerke heraus und gewährleisten deren Anwendung. Aber genauso wie in anderen Bereichen, ich denke etwa an die Bildung, wäre es auch hier wünschenswert, wenn eine gewisse Harmonisierung erreicht werden könnte. Denn in der Tat ist es schwierig, die kantonalen Unterschiede bezüglich der AOC bei all jenen Verbrauchern zu rechtfertigen, die diese Unterschiede nicht kennen und den Wein lediglich auf Grund seines Etiketts kaufen.

Die Weinbereitung sorgt in den Medien momentan mit umstrittenen Methoden wie dem Fraktionieren mittels Spinning-Cone-Column oder dem künstlichen Aromatisieren mittels

Eichenchips für Schlagzeilen. Welchen Standpunkt nimmt der USOE in dieser Diskussion ein?

Die sicher notwendige grundlegende Debatte über solche Fragen hat bis zum heutigen Tag in der Schweiz nicht stattgefunden. Auch wenn die Fragmentierung durch die Spinning-Cone-Column nach unserem Wissen in der Schweiz nirgends praktiziert wird, so erinnert mich die Diskussion um den Einsatz der Eichenchips an den Baum, der einen ganzen Wald verdeckt. Die zentrale Frage ist: Sollen wir die Tür zur grossen Welt der Zusatztechniken öffnen oder nicht? Das ist schwierig zu beantworten, denn hier treffen subjektive Meinungen, ethische Überlegungen, technische Fragen und wirtschaftliche Standpunkte aufeinander. Vielleicht wird der Druck des Wettbewerbes dazu führen, dass sich der Schweizer Weinbau hochwertiger profilieren muss und für einen Weg entscheidet, der höheren ethischen Grundsätzen Rechnung trägt. Die Diskussion um die neuen Techniken führt zwangsläufig zur zentralen Frage: Welche Marktsegmente will der Schweizer Weinbau künftig besetzen?



2 Jun, 2007

Inhaltsuche  
1992 - 2007

CH

**Registrierte Benutzer**

**Abonnements**

**Vinum.info empfehlen**

**Empfohlene Links**

**Club Les Domaines**

**Anzeigentarif**

**Impressum**

**Kontakt**

Angenommen, Sie würden innerhalb Ihres Verbandes heute eine Abstimmung für oder wider die neuen Techniken durchführen, was für ein Resultat wäre zu erwarten? Ich weiss es nicht, aber es könnte ein sehr knappes Resultat geben. Hilfreich wäre, wenn wir die Meinung der Konsumenten zu diesem Thema besser kennen würden. Leider existieren keine verlässlichen Studien. Ich denke aber, dass der Konsument noch immer davon ausgeht, dass Wein ein natürliches Produkt ist. Dieses Bild wird auch benutzt, um den Wein zu bewerben. Das sollten wir nicht vergessen. Interessant ist auch, dass in mehreren Schweizer Weinbaugebieten heute aufwändige Bodenstudien sowie Untersuchungen über das Verhalten der Rebe unter bestimmten Bedingungen durchgeführt werden. Dies sind Tendenzen, die darauf hinweisen, dass den Produzenten das Naturprodukt Wein wirklich am Herzen liegt.

Wenn die Weinbereitung zum zentralen Thema wird, müsste dann nicht der USOE verstärkt in diese Diskussion eingreifen?

Auf jeden Fall. Unsere Kommunikationsarbeit hat sich in den letzten Jahren eher auf interne Fragen wie Bildung und internationalen Austausch konzentriert. Wir müssen uns künftig vermehrt zu all jenen Fragen äussern, die die Konsumenten beschäftigen. Der Önologe muss die Grundsätze der sozialen, ökologischen und technischen Ethik verteidigen. Er muss als Garant für die Echtheit seines Weines auftreten.

Ein anderes Problem ist die Zunahme der Weinwettbewerbe und Weinprämierungen auf regionalem, nationalem und internationalem Niveau. Ist diese Entwicklung nach Ansicht des USOE sinnvoll?

Infolge der harten Konkurrenz im Weinmarkt ist auch die Anzahl der Weinprämierungen gestiegen. Für die Konsumenten ist es oft schwierig, den effektiven Wert einer solchen Auszeichnung zu beurteilen. Darum setzen wir uns dafür ein, dass sowohl auf regionaler als auch auf nationaler Ebene eine sinnvolle Anzahl solcher Veranstaltungen nicht überschritten wird. Wir sind der Meinung, dass eine oder zwei national oder international ausgeschriebene Verkostungen für ein Weinland wie die Schweiz ausreichend sind. Das Multiplizieren solcher Events führt nur zu einem Verschleiss von finanziellen und personellen Ressourcen. Wir unterstützen all jene Verkostungen, die nach den Standards und Richtlinien der Organisation Internationale de la Vigne et du Vin (OIV) durchgeführt werden. Generell sind wir überzeugt, dass Verkostungen ihre Berechtigung haben. Dank ihnen können Schweizer Winzer die herausragende Qualität einiger ihrer Weine im internationalen Vergleich beweisen. Den Winzern erlauben solche Veranstaltungen wertvolle Standortbestimmungen. Zudem machen sie den Wein zum Thema für die Medien. Soll man jeden Wein, auf dem die Auszeichnung einer Weinprämierung prangt, kaufen?

Die durch Medaillen beziehungsweise Aufkleber ausgezeichneten Weine garantieren dem Verbraucher eine gewisse Qualität, wie man sie von einem guten oder sehr guten Wein erwarten darf. Individuelle Vorlieben können diese Beurteilung natürlich immer relativieren. Angesichts der grossen Anzahl verschiedener Auszeichnungen wäre mehr Klarheit wünschenswert. Vorstellbar wäre eine gewisse visuelle Vereinheitlichung der Auszeichnungen, die bei Prämierungen abgegeben werden, die nach den Qualitätsstandards der OIV abliefern.

Önologen beschäftigen sich in der Regel ausschliesslich mit der Weinbereitung. Von der Betriebsstruktur her sind in der Schweiz die meisten Önologen auch Winzer. Meist stammen sie aus alteingesessenen Winzerfamilien. Macht es für einen Jugendlichen in der Schweiz heute Sinn, den Beruf eines Önologen zu erlernen, wenn er nicht aus einer Weinbaufamilie stammt?

Ja, denn es existieren durchaus vielfältige Arbeitsmöglichkeiten für Önologen. Man muss nicht unbedingt aus einer Winzerfamilie stammen, um sich in diesem Beruf interessante Perspektiven zu erarbeiten. Unsere Umfragen bei diplomierten Önologen zeigen, dass rund ein Drittel der Absolventen in den elterlichen Betrieb zurückgeht. Ein anderes Drittel findet eine Anstellung im Bereich Unterricht und Forschung. Der Rest übernimmt Funktionen im Handel, oft in Kaderstellen. Die internationale Anerkennung des Önologentitels wird auch die Arbeitsmöglichkeiten im Ausland verbessern. Noch nie zeigte sich die Weinwelt so international wie heute. Ein wachsender Anteil der in der Schweiz diplomierten Önologen arbeitet zumindest zeitweise im Ausland. Andererseits kommen auch zunehmend ausländische Studenten in die Schweiz, um sich in Changins ausbilden zu lassen. Changins ist zu einem renommierten Kompetenzzentrum für die Önologenausbildung geworden und spielt eine entscheidende Rolle bei der internationalen Vernetzung.

Simone de Montmollin

Die in Troinex GE wohnhafte Simone de Montmollin studierte zwischen 1998 und 2002 an der Ingenieurschule Changins Önologie. Seit 2002 ist sie Direktorin des Verbandes Schweizer Önologen (USOE) und arbeitet als Redaktorin der Fachzeitschrift «Objectif». Seit 2003 ist sie zudem an der Ingenieurschule Changins als Projektassistentin tätig.

Der Verband

Bei der Gründung des Verbandes Schweizer Önologen (USOE) im Jahr 1987 wurden in den Ingenieursschulen von Wädenswil und Changins rund 100 Önologen ausgebildet. Das Ziel der Verbandsgründer war damals, die Interessen der Önologen auf nationaler Ebene wahrzunehmen und an technischen Debatten teilzunehmen, die die Basis

dieses Berufs bild

en. Ein zentrales Anliegen der ersten Jahre war der Schutz des Önologentitels, der für die internationale Anerkennung der Ausbildung notwendig war. Dieses Ziel wurde 1993 erreicht. Die Anerkennung des Titels ermöglichte die Zugehörigkeit der Schweiz zum internationalen Verband der Önologen. So konnte der USOE an Entscheidungen im Rahmen des OIV und der Europäischen Union mitwirken.

Durch die Annahme der Bologna-Deklaration durch die Schweiz im Jahr 1998 ist diese Titelanerkennung allerdings wieder in Frage gestellt. Dies, weil das Grade-Bachelor-Master-Doktorat den Titel der Ingenieure ersetzen soll. Damit ergeben sich grosse Probleme bezüglich der internationalen Anerkennung der Önologenausbildung in der Schweiz. Die Ausbildung selbst bleibt jedoch unverändert und entspricht den Empfehlungen des OIV.

Das Hauptanliegen des USOE ist darum mehr denn je die Anerkennung des Önologenberufes auf nationaler und internationaler Ebene. Gleichzeitig will sich der Verband künftig vermehrt an den öffentlichen Diskussionen beteiligen, bei denen es um die professionelle Ethik im Bereich der Weinbereitung geht. Heute gehören dem USOE mehr als 350 diplomierte Önologen aus der ganzen Schweiz an.

**Dieses Heft bestellen.**

Rechtliche Hinweise. © 2003 by Intervinum AG. Entwicklung und Unterhalt: emred.com