

BACCHUS VOR ANKER AM BÜRKLIPLATZ

Zu den Vorfreuden auf die Winterzeit gehört die Expovina. Sie wird dieses Jahr zum 58. Mal durchgeführt und präsentiert 4500 verschiedene Weine – die Qual der Wahl ist für Konsumenten gross. Für die Anbieter ist der Konkurrenzdruck gewachsen. Ein Grund zur Sorge?

ALEX HOSTER



Tessin, Rioja, Bordeaux

Die Expovina dauert vom 3. bis zum 17. November. Während 15 Tagen stehen auf zwölf Weinschiffen am Bürkliplatz an 170 Ständen rund 4500 verschiedene Weine aus allen wichtigen Anbauregionen der Welt zur Degustation bereit. Schweizer Ehrengast ist dieses Jahr das Tessin. Die Winzer aus der Sonnenstube werden am Samstag, 12. November 2011, im WeinForum zeigen, dass südlich des Gotthards nicht nur Merlot wächst.

Wiederum auf einem eigenen Schiff, der «Wadin», tritt die Region Rioja auf. Und nach dem letztjährigen Grosserfolg präsentiert sich im WeinForum-Zelt mit Bordeaux das berühmteste unter den französischen Anbaugebieten. Dort finden auch viele weitere interessante Veranstaltungen statt, zu Themen wie das «Mysterium Terroir – 10 Cabernet Sauvignons aus verschiedenen Regionen», «Wein und Käse aus Schweizer Regionen». Und selbstverständlich gibt es auf der schwimmenden Weinflotte auch ein vielfältiges gastronomisches Angebot, wo man vor dem Degustieren ein solides «Bödeli» legen kann. (amh)

Man muss nicht fragen, welche Messe hier abgehalten wird: Schon beim Betreten des ersten Weinschiffes begrüsst einen ein lieblicher Weingeruch. Am Eröffnungstag der zweiwöchigen Veranstaltung haben sich erst wenige Besucher eingefunden; noch bewegt man sich frei und ungehindert von Stand zu Stand. «C'est cool», sagt gerade ein welscher Besucher zu seinem Kollegen. Überall zeigt sich das gleiche Bild: Hinter den Theken lächeln charmante Damen und Herren, davor stehen die mehr oder weniger sachkundigen Kunden. Mit komplexen Handbewegungen werden die Gläser geschwenkt, ein Schluck Wein wird geschlürft, fachmännisch konzentriert durchgekaut – und mit spitzem Mündchen diskret in einen Pappbecher ausgespuckt. Ob das Zeremoniell die Entscheidung in der schier endlosen Vielfalt erleichtert?

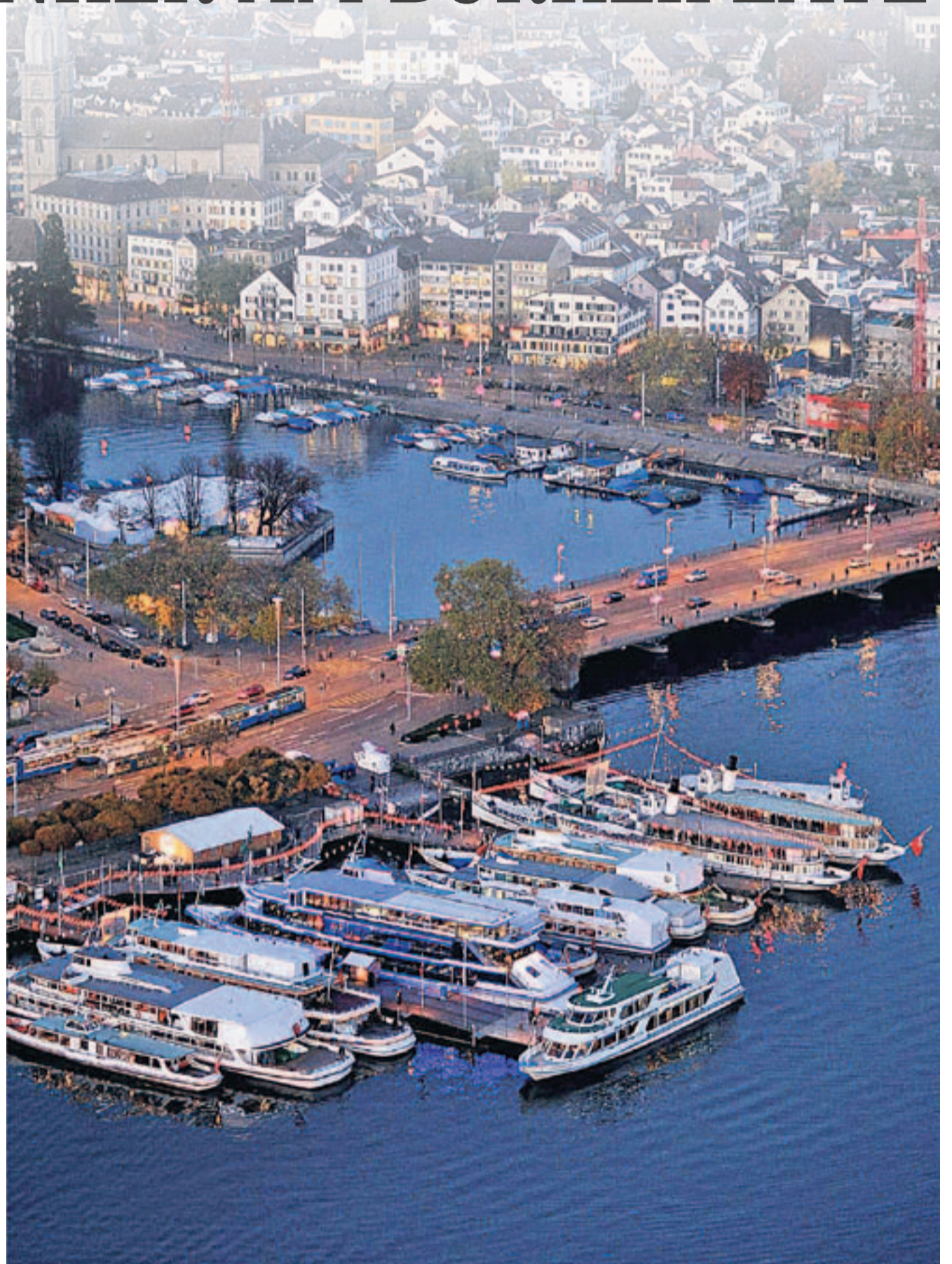
Arbeit an neuem Image

Auf dem Oberdeck der «Säntis» hat der Weinbau-Traditionsbetrieb Triacca aus dem Puschlav seinen Stand. Giovanni Triacca ist persönlich vor Ort; gemeinsam mit seinem Bruder Luca führt er den Familienbetrieb in vierter Generation. «Der Schweizer Markt ist globaler geworden und hart umkämpft, immer mehr Regionen drängen hinein», beurteilt er die Situation. Früher hätten sich die Kunden hier «richtig eingedeckt»: «Bestellungen von 200 bis 400 Flaschen waren keine Seltenheit», sagt er, heute kauften die meisten Kunden noch ein bis zwei Dutzend Flaschen. Dennoch sei die Präsenz an der Expovina, an der Triacca seit 40 Jahren vertreten ist, wichtig: «Ich will mich nicht beklagen, denn bis jetzt war die Ausstellung immer kostendeckend.»

Triacca bietet nur Weine aus eigener Produktion an. Das Unternehmen hat seinen Sitz in Campascio im Puschlav, doch seine Weingüter liegen jenseits der Grenze – im Chianti, in Montepulciano und traditionell im Veltlin. «Der Veltliner Triacca» wurde zu unserem Markenzeichen; heute kämpfen wir gegen dieses Image eher an», sagt er. Als zeitgemässe Interpretation eines «Veltliners» empfiehlt er daher seinen «Prestigio», der aus den am Stock leicht eingetrockneten Beeren der Nebbiolo-Traube gekeltert und während 12 Monaten im Barrique ausgebaut wird. «Das ist Triacca heute: die Verbindung von Tradition und Moderne», sagt er.

Ein Publikum mit Sachverstand

Das Weinhaus Schächle aus Nendeln FL besteht seit 1966 und Jürgen Schäch-



Auf den Schiffen, die am Bürkliplatz in Zürich vor Anker liegen, kann man zahlreiche Weine verkosten. Bild: pd

le führt es in zweiter Generation, zum fünften Mal ist es an der Expovina dabei. Es konzentriert sich ganz auf österreichische Weine. «Der Weinskandal Mitte der Achtzigerjahre war für meinen Vater eine Katastrophe», erzählt Schächle junior, «nur dank dem Ausweichen auf andere Länder konnte er sich damals über Wasser halten.» Für den österreichischen Wein erwies sich die Krise als Glücksfall: «Die Winzer erwachten, sie starteten einen kompletten Neubeginn.» Eine neue Generation habe danach Wein nach modernsten Methoden produziert – der Beginn einer grossen Erfolgsgeschichte, denn heute gelten die Österreicher als Top-Weinproduzenten. Und Schächles Geschäft läuft wieder.

Trotzdem plagen auch ihn Sorgen: «Unsere grenznahe Lage ist in der aktuellen Währungssituation natürlich problematisch, obwohl wir den Währungsgewinn voll weitergeben», sagt er, «In Zürich ist das zum Glück ein weniger wichtiges Thema.» Er wertet die Expovina auch aus anderen Gründen positiv: «Hier hat es ein gutes, interessantes und sachverständiges Publikum.» Wer hierher komme, der probiere, der kenne, der kaufe: «Es passt», sagt er – und empfiehlt als Favoriten bei den Weissenen den grünen Veltliner «Fass 4» von Ott und bei den Roten den «Zweigelt Reserve» von Salzl.

Auch für Kleine attraktiv

Auf den Weinschiffen kann man auch bekannte Gesichter aus der Region ent-

decken: Madeleine Saxer vom Weingut Saxer in Nussbaumen ist seit fünf Jahren mit einem eigenen Stand dabei. Lohnt sich das für einen kleineren Weingut überhaupt? «Es ist eine sehr gute Gelegenheit, uns vorzustellen», meint sie. «Wir leisten hier wichtige Aufbau- und Aufklärungsarbeit.» Entsprechend oft sei die Degustation ihrer Weine mit einem «Aha-Erlebnis» verbunden und es hätten schon namhafte Gastronomiebetriebe hier Wein geordert oder es seien grössere Weihnachtsbestellungen eingegangen.

Die aktuelle (Wein-)Wirtschaftslage sieht sie gelassen: «Ich war mit unserem Stand an der Olma und dort lief es recht gut. Ich denke, das wird auch in Zürich so sein.» Mit einem allfälligen wirtschaftlichen Abschwung rechnet sie erst im nächsten Frühjahr – bis dahin kann man die Gläser also noch unbeschwert klingen lassen. Ihr «absoluter Hammertipp» ist der «Erdwein Nussbaumen Barrique», dessen Fässer während der Lagerzeit im Erdreich vergraben werden.

Ein «lässiger» Arbeitsplatz

Ein eigenes Themenschiff widmet die Expovina dieses Jahr erneut der Region Rioja. Die «Wadin» ist etwas abseits vom Trubel vertäut und es ist angenehm ruhig hier (wenn nur die etwas nervenden Flamencogesänge nicht wären). Um das leibliche Wohl der Besucher kümmert sich Anna Lamperti aus Weinfeld TG. Sie studiert Jurisprudenz und ist froh um diesen Nebenjob.

«Ich bin schon zum zweiten Mal dabei und findet es «uuh lässig»: Ein grosser Vorteil ist, dass wir hier nicht verkaufen, sondern nur bewirten», sagt sie. Es gehe um die spanische Atmosphäre, die Erlebniswelt Rioja. «Interessierte verweisen wir an die Anbieter der Weine auf den Hauptschiffen.»

Ein Securitas-Mann beim Eingang reguliert den Besucherstrom auf dem kleinen Schiff so, dass es nie ein Gedränge gibt. Zugleich garantiert er auch für die Sicherheit der jungen, hübschen Damen: «Vor allem am späteren Abend kann es schon mal dumme Sprüche geben. Aber da muss man sich halt distanzieren», sagt sie gelassen. Das Coaching, dass das Helferinnen-Team vor der Messe erhält, beinhaltet denn auch keine solchen «Anmach-Szenarien», sondern ist eine reine Einführung in das Weinthema durch einen Fachmann – als Weinexpertin versteht sie sich jedoch nicht. Dennoch lautet ihr Weintipp: «Natürlich ein Rioja!»

Bis 17. November

Öffnungszeiten:
Montag bis Samstag: 13.00 bis 22.00 Uhr (Kassaschluss 21.00 Uhr)
Sonntag: 13.00 bis 19.00 Uhr (Kassaschluss 18.00 Uhr)
Donnerstag, 17. November: 13.00 bis 21.00 Uhr (Kassaschluss 20.00 Uhr)
Restaurants: Montag bis Samstag 11.30 bis 24 Uhr, Sonntag 11.30 bis 21 Uhr
Eintritt: Fr. 20.–, inkl. Katalog

Weitere Informationen:

www.expovina.ch



Weinliebhaber werden auf der Expovina von Produzenten beraten. Bild: pd