



# Weinhändler liess Weinfälscher auffliegen

Adrian Weibel deckte den Skandal um gefälschte Weine von Gaja auf. Die Geschichte von Weibel Weine ist mit dem Namen Gaja eigentlich erzählt. Als Jungspund karrte Vater Kaspar Weibel seinen Autobianchi voll mit Gaja-Weinen in die elterliche Waschküche nach Thun (1976). Seither hat Weinkone Gaja keinen weiteren Importeur in der Schweiz. Die Nachfolge bei Weibel Weine ist seit 2017 geregelt, Sohn Adrian hat die Firma 2017 übernommen.

Bruno-Thomas Eltschinger

Die Liebe zum Wein verspürte der junge Adrian Weibel schon früh: «Schon als kleiner Junge schenkte ich an Weinmessen und Degustationen Wein aus, ohne überhaupt richtig über den Rand der Theke hinaussehen zu können», erinnert er sich. Da er in einer Weinhändlerfamilie aufwuchs, kam er schon früh in Berührung mit dem Thema Wein. In den Ferien, welche die Familie Weibel mehrheitlich in Italien verbrachte, besuchten sie stets Winzer. 1988 geboren und aufgewachsen in Thun bei seinen Eltern Kaspar und Eva, sowie seinem älteren Bruder Lukas. Sein Vater war erst 23 Jahre alt, als er 1976 die elterliche Waschküche zu seinem ersten Weinkeller umfunktionierte und Italien mit seinem Autobianchi nach verborgenen Weinschätzen durchkämmte. Das war die Geburtsstunde der Firma Weibel Weine. Gemäss Alain Kunz, bekannter Weinexperte beim Sonntagsblick, zählt Weibel Weine heute zu den zwanzig spannendsten Weinhandlungen der Deutschschweiz.

## Fokus auf 30 Winzer

Weibel Weine gilt als grösster Weinimporteur im Berner Oberland. 300 000 Flaschen hat die Firma im letzten Jahr importiert. Rund 100 000 Flaschen lagern derzeit auf 800 Quadratmetern Fläche in Gwatt bei Thun. Der Fokus liegt immer ausschliesslich auf Italien, wobei seine Liebe zu Wein natürlich weit über Italien hinaus geht und insbesondere auch Frankreich dazu gehört. Rund 30 Winzer, die über ganz Italien verteilt sind, von der Lombardei bis nach Sizilien, vertrauen ihm ihre Weine an. «Man kann nicht überall Profi sein», sagt Adrian Weibel. Weil er seine Winzer sehr gut kenne, sind diese Kontakte das A und O. «Die Winzer vertrauen uns, und wir ihnen. Dadurch sind viele wertvolle Freundschaften entstanden», meint er mit einem lausbübischen Lächeln.

## Breite Ausbildung

Nach dem Eintritt in den elterlichen Betrieb 2010 folgte berufsbegleitend die Ausbildung zum diplomierten Betriebswirtschaftler HF. Zu den Gajas und deren Wein hat Adrian Weibel eine besonders enge Beziehung: Nach seiner KV-Ausbil-

dung und der Höheren Fachschule für Wirtschaft mit Berufsmatura, absolvierte er 2013 ein Stage zum Winzerhandwerk bei Angelo Gaja, der heute in vier Weingütern in Italien produziert. Anschliessend ging die Wein-Weiterbildung beim WSET weiter. Seit August 2015 ist er Geschäftsführer und seit 2017 auch Inhaber der Firma. Heute beschäftigt das Unternehmen 13 Mitarbeitende. 2020 konnte Weibel die Firma Utiger Weine in Baar übernehmen und einige neue, interessante Referenzen dazugewinnen, so beispielsweise Elio Grasso und Querciabella.

«Der Wein hat für mich und meine Familie vor allem einen symbolischen Wert», sagte er. Adrian Weibel ist nicht verheiratet, lebt aber in einer glücklichen Beziehung mit Nathalie, die ihn ebenfalls im Betrieb unterstützt. Als Ausgleich treibt er in der Freizeit viel Sport (CrossFit, Joggen, Rennradfahren, Wandern, Golfen u.v.m.). Eine weitere seiner Leidenschaften ist es, neue Länder und deren Kulturen kennenzulernen.



## Wie ein Schlag ins Gesicht

Wer irgendwo in der Schweiz eine Flasche von Angelo Gaja, einem der berühmtesten Winzer Italiens, trinkt, kann davon ausgehen, dass der Wein von Adrian Weibel importiert wurde. Der Winzer druckt den Namen des Thuner Importeurs auch gleich direkt auf die Etiketten. Adrian Weibel betont aber gleichzeitig, wie wichtig es sei, auch günstigen Wein anbieten zu können. So bekomme man eine gute Flasche Wein bei ihm bereits für elf Franken. Obwohl sich der Markt stark verändert hat, will der diplomierte Betriebswirtschaftler an der Philosophie seines Vaters festhalten: «Lieber bei wenigen Produzenten viel abnehmen, statt bei vielen Produzenten wenig», erklärt der 34-Jährige.

Adrian Weibel deckte den Skandal um den gefälschten Wein Sito Moresco von Gaja auf. «Es war wie ein Schlag ins Gesicht.» So fühlte sich Adrian Weibel, als er 2018 die Fälschungen des Sito Moresco, einem Rotwein der Qualitätsmarke Gaja, bei einem Grossverteiler entdeckte und dagegen voring. «Die rufschädigende Wirkung der Fälscher war gravierender als der finanzielle Schaden», sagt der Weinhändler.



# «Ich mag keine Sommeliers, die sich selbst abfeiern»

Interview Bruno-Thomas Eltschinger

## Adrian Weibel, sind Sie ein Gefühls- oder ein Kopfmensch?

Eindeutig ein Gefühlsmensch. Weil ich Menschen mag und ich mit all meinen Stärken und Schwächen für meine Mitmenschen greifbar bin. Stets hundert Prozent mit dem Herzen dabei.

## Welche Gerüche machen Sie glücklich?

Petrichor! Es ist der aufkommende Duft, wenn nach längerer Trockenheit dunkle Gewitterwolken aufziehen und die ersten Regentropfen auf den heissen Asphalt plätschern. Durch den abkühlenden Wind riecht man diesen einzigartigen, lebendigen und frischen Duft oft schon vor dem eigentlichen Gewitter. Es ist ein Geruch, der mich glücklich macht und mich an Sommererlebnisse in meiner Jugend erinnert.

## Was ist das Beste an Ihrem Beruf?

Die Berufung unserer Produzenten und deren Geschichte tagtäglich an unsere Kunden weiterzutragen. Und dann lernt man stets spannende Persönlichkeiten kennen. Wichtig ist für mich auch mit langjährigen Mitarbeitenden zusammenzuarbeiten, welche die Firma mit dem gleichen Herzblut vorantreiben wollen wie ich.

## Welches ist Ihr Lieblingsessen?

Alles, was aus dem Meer kommt.

## Welchen Wein haben Sie immer vorrätig?

Einen unkomplizierten, traditionell vinifizierten Nebbiolo Langhe, welcher mit seinem rotfruchtigen Schmelz und seiner Feinheit pure Trinkfreude ausstrahlt.

## Welche junge Winzerin beeindruckt Sie?

Die Winzerin Giulia Negri aus La Morra im Piemont. Eine extrem neugierige, wissenshungrige und aufgeweckte Winzerin, die in keine Schuhblade passt. Bereits mit 23 Jahren übernahm sie den Betrieb von ihren Eltern. Heute produziert das Barologirl, wie sie in der Szene auch genannt wird, unter anderem einen einzigartigen Barolo aus der höchstgelegenen Lage der ganzen Barolo-Appellation.

**Welche Weinpersönlichkeit hat Sie am meisten beeindruckt?**

Angelo Gaja und er tut es immer wieder. Trotz seiner fast 83 Jahre sprüht er vor Energie, Innovationsgeist und Tatendrang. Neuster Geniestreich ist das Projekt IDDA am Fusse des Ätna.

**Was erwarten Sie von einem guten Sommelier?**

Ich mag keine Sommeliers, die sich selbst abfeiern. Sondern: Demut, Zurückhaltung und natürlich Weinkompetenz.

**Welches war der beste Wein Ihres Lebens?**

Es war eine Flasche Barolo Monprivato 2004 von Mauro Mascarello. Die durfte ich damals mit meiner Grossmutter an einem lauen Sommerabend bei ihr auf der Terrasse kredenzen. Die Flasche war schlichtweg perfekt. Leuchtend, lebendiges Granatrot. Sehr offenherzige und zugängliche Nase nach reifen, süssen Himbeeren, das Ganze unendlich duftig und samtig. Am Gaumen extrem straight und frisch mit floralen Anklängen von Veilchen und Rosenblätter. Finesse pur! Dieses Barolo-Parfum zauberte auch meiner Grossmutter ein breites Grinsen aufs Gesicht.

**Wie wichtig sind Klassiker für Ihr Weinsortiment?**

Extrem wichtig, denn sie widerspiegeln die einzelnen Weinregionen und Rebsorten-Typizität. Klassiker sind die Grundlage unseres Sortiments.

**Welche/r Köchin/Koch hat Sie am meisten beeindruckt?**

Ich bin grundsätzlich von allen Menschen beeindruckt, welche in der heutigen Zeit noch mit Leidenschaft und Passion im Gastgewerbe arbeiten.

**Was fällt Ihnen an anderen Menschen als erstes auf?**

Der Ausdruck der Augen. Dieser kann extrem viel über den Charakter eines Menschen aussagen. Nicht ohne Grund sagt man: Ein Blick sagt mehr als tausend Worte.

**Welches ist Ihr wichtigstes Sinnesorgan?**

Definitiv meine Nase! Ich denke meine Nase ist eng mit meinem Gedächtnis verbunden. Ich mag mich zum Teil an Erlebtes nur erinnern, weil ich noch weiss, wie es zu diesem Zeitpunkt gerochen hat.

**Was macht Sie süchtig?**

Guter Espresso. Ich trinke bis zu acht Stück am Tag.

**Was können Sie nicht so gut?**

Stillsitzen. Ich bin ein sehr unruhiger Typ. Bei mir muss im etwas laufen.

**Was ist ein bedeutender Rat, den Sie erhalten haben?**

Das Leben ist ein Marathon, kein 100 Meter Sprint.

**Was darf in Ihrem Kühlschrank niemals fehlen?**

Salami aus der Antica Macelleria Falorni in Greve in Chianti, Parmigiano Reggiano und eine Flasche weisser Burgunder.

**Welche Haushaltsarbeit machen Sie am liebsten?**

Den Weinkühlschrank auffüllen.

**Für welche Eigenschaft bekommen Sie die meisten Komplimente?**

Für meine offene und aufgestellte Art, auf Menschen zuzugehen.

**Auf welcher Webseite verbringen Sie am meisten Zeit?**

Wahrscheinlich auf unserem eigenen Onlineshop. Als Vertriebskanal hat er in den letzten Jahren extrem an Bedeutung gewonnen.

**Wie verbringen Sie Ihre Freizeit am liebsten?**

Am liebsten in der freien Natur! Im Sommer beim Wandern in den Bergen und im Winter auf den Ski.

**Gibt es etwas, das Sie unbedingt noch erleben wollen?**

Ich bin bereits sehr jung, mit 22 Jahren, in die Firma meines Vaters eingetreten und hatte dann leider nicht mehr die Gelegenheit, eine mehrmonatige Reise zu machen. Da ich schon immer Sehnsucht nach der weiten Welt hatte, werde ich das eines Tages bestimmt nachholen.



## Generalversammlung 2023 im Vier-Stern-Superior-Hotel «Einstein» St. Gallen

Tagung in der Schweizer Modestadt mit den «Spitzen». Die Metro-  
pole der Ostschweiz zwischen Bodensee und Appenzellerland hat  
eine reizvolle Altstadt und buntbemalte Erker. Der Stiftsbezirk  
mit Kathedrale und Stiftsbibliothek ist UNESCO-Weltkulturerbe  
und ergibt einen würdigen Rahmen für die 22. Generalver-  
sammlung des Deutschschweizer Sommelierverbandes SVS.

Die GV des Sommelierverbandes SVS findet am Montag, 26. Juni 2023 im zentral gelegenen und stilvollen Vier-Sterne-Superior-Hotel Einstein St. Gallen, in der Nähe vom Klosterviertel der Altstadt von St. Gallen. Nach der Generalversammlung am Vormittag wird ein Champagner-Apéro von Laurent-Perrier serviert und anschliessend ein exklusives Mittagessen mit Weinbegleitung. Am Nachmittag besteht die Möglichkeit, das Hotel anlässlich einer Führung zu besichtigen. Willkommen sind SVS-Mitglieder, sowie Gäste und Leser:innen der HOTELIÈRE. Wie in den vergangenen Jahren ist mit 70 bis 90 Teilnehmenden an der Generalversammlung zu rechnen. Dies ist eine ausgezeichnete Gelegenheit, sich mit Ihren Kolleginnen und Kollegen und den Ambassadoren-Ehrenmitgliedern zu treffen und auszutauschen. Es besteht die Möglichkeit,

zum Spezialpreis in der Nacht vorher, welches dem weltbekannten Textilfabrikanten und Schweizer Modezar Max Kriemler gehört, zu übernachten. Das Einstein St. Gallen ist das erste Haus am Platz. Es verfügt über 113 renovierte und klimatisierte Zimmer und Suiten. An das Hotel angeschlossen befindet sich ein 3000m² Fitnesspark mit Wellnessbereich. Kulinarische Abwechslung findet der Gast im 18 Punkte GaultMillau und 2 Sterne Michelin ausgezeichnetem «Einstein Gourmet», dem international inspirierten «Bistro St. Gallen» sowie in der «Einstein Bar» mit englischer Clubatmosphäre. Die Weinstein Vinothek ist spezialisiert auf trinkreife Bordeaux und Schweizer Weine und bietet mehr als tausend Positionen an. Das «Einstein» ist in der Ostschweiz eines der führenden Kongresshäuser. Wir freuen uns, in der Stickerei-Modestadt bei der Familie Kriemler zu tagen.



### Sommelier-Daten

**Get-together für Mitglieder und Gäste: Mo, 8. Mai 2023**

**«Sommelier Bier-Seminar» bei Feldschlösschen in Rheinfelden**

Anlässlich eines exklusiven Seminars für Sommeliers lernen Sie Tipps und Tricks von von erfahrenen Brauerinnen und Brauern der Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden kennen. Ein bisschen Theorie darf natürlich auch nicht fehlen, um zum Biersommelier zu werden. Auf einem kurzen Rundgang durch die Brauerei erfahren Sie ausser den Geheimnissen des Bierbrauens auch noch etwas zur Geschichte der Brauerei Feldschlösschen und der gesamten Biergeschichte.

**«Meilleur Sommelier Suisse» 2024: Sa/So, 7./8. Oktober 2023 in der Weinfachschule Changins bei Genf**

Die «Ecole d'Ingénieurs de Changins», Nyon ist eine in der Schweiz einzigartige Ausbildungsstätte und das nationale Kompetenzzentrum für die Ausbildung in den Berufen des Weinbaus und des Weins. Auch die Westschweizer Weinschule für Weiterbildungen für Amateure oder Profis sowie den Erwerb des eidgenössischen Fachausweises Sommelier/Sommelière ist in Changins beheimatet.

**Anmeldung & Auskunft:**

SVS-Sekretariat, Dünistrasse 44, 8962 Bergdietikon, 044 241 80 60, sekretariat@svs-sommeliers.ch

Bitte beachten Sie auch die Website des SVS: svs-sommeliers.ch