

Sechsmal das Prädikat «hervorragend», zwölfmal «sehr gut», fünfmal «gut», bloss einmal «zufriedenstellend»: Die Thuner Weinhandlung Weibel hat an unserem Markttest mit Glanz und Gloria abgeschnitten. Zwischenrufe seien gleich beantwortet: Wir waren keineswegs besonders gut gelaunt an jenem Januarmorgen und litten auch nicht an einer «schleichenden Inflationitis». Die Weine, die uns vorgestellt wurden, haben uns schlicht und einfach überzeugt.

Warum so teuer?

Wenn man sich nebenstehende Tabelle genauer anschaut, so fallen einem ausser den guten Noten zwei Dinge ins Auge: Das Sortiment wird von italienischen Weinen beherrscht (16 von 24), und die Preise liegen für viele Provenienzen – gerade für diese Italiener – relativ hoch. Woran liegt das?

Sicher nicht an einer übersteigerten Marge. Kaspar Weibel rechnet hier mit branchenüblichen 28 (für Schweizer Weine) bis 35 Prozent (für Exklusivitäten). Schon eher daran, dass der Thuner, der nächstes Jahr sein zehnjähriges Geschäftsjubiläum feiert, zu den Kleinen der Zunft gehört (neben seiner Frau Eva hilft ihm niemand regelmässig) und somit nur begrenzt in den Genuss der begehrten Kontingente kommt. 15 Prozent seiner Rotweine in Flaschen bezieht er bloss über Kontingente, was ihn für die restlichen 85 Prozent einen Franken mehr Zollzuschlag pro Kilogramm brutto entrichten lässt. Die Transportkosten liegen zudem meist auch höher, da selten Gelegenheit zu Sammeltransporten besteht. Eine Originalabfüllung kostet ihn dann unter dem Strich alleine für Transport und Zoll Fr. 2.60 bis 3.– statt Fr. 1.30.

Hauptverantwortlich für die zumeist recht stolzen Preise ist freilich sein kompromissloses Qualitätsstreben. Kaspar Weibel sucht nur das Beste. Er tut das engagiert, mit einer unbestechlichen

Hervorragend, aber teuer!

Nase und immer persönlich im betreffenden Gebiet. Das Beste ist häufig – besonders in Italien – auch das Teuerste. Und wenn die Produkte im Estand schon teuer sind, darf man auch nicht erwarten, dass sie auf der Preisliste dann plötzlich günstiger erscheinen.

Hohe Preise lassen sich rechtfertigen, solange die Güte stimmt. Unser Markttest hat dafür den Beweis erbracht.

Italiener präsentiert wurden, verwöhnte man uns nun geradezu. Aus den grossen, klassischen Weinbaugebieten Toskana, Veneto und Piemont kamen Gewächse von grossartigem Format.

Fontodi und Riecine gehören zu den schönsten Chianti. Der Sammarco von der Familie di Napoli-Rampolla, ein reinsortiger, in der Barrique ausgebaute Cabernet Sauvignon, zählt zu den profi-



Gutes Geschäft mit Gaja-Weinen: Kaspar und Eva Weibel.

Zwar merkte man ein bisschen, dass «Weibel Weine» gleichsam als Synonym für italienische Spitzengewächse gelten. Die Nachfrage nach Schweizern und Franzosen ist deutlich schwächer. Entsprechend schwächer dotiert (selbstverständlich auch mengenmässig) ist das Sortiment. Mit der Arvine von Président Troillet, die übrigens von Provins gekeltert wird, hat Weibel allerdings ein Juwel in seinem Angebot stehen. Und der Santenay Grand Clos Rousseau könnte als Santenay kaum besser sein.

Vielleicht der Schweiz schönstes Italienangebot

Nachdem uns im Verlaufe der bisherigen Markttests kaum je einmal überdurchschnittliche

liertesten und gelungensten neuen Tafelweinen, die in Italien zurzeit Weinmode schreiben. Auffallend ist bloss, dass kein Brunello eingereicht wurde. Der Grund ist einfach: Kaspar Weibel führt gegenwärtig keinen in der Angebotsliste. Getreu seiner Devise, erst dann einen Wein anzubieten, wenn er dem restlichen Sortiment qualitativ ebenbürtig ist und ihm eine weitere wertvolle Perle beifügt, fand er keinen Brunello, der seinen Preis auch wirklich wert ist.

Aus dem Valpolicella des Veneto kommen die Gebrüder Tedeschi (vgl. auch VINUM 3/88). Sie sind bekannt für reintonige, feinduftige, elegante Weine, die den Alkohol gut zu verpacken wissen. Damit liegen sie ganz auf der Linie von Weibel, dessen

Hauptmerk immer der Sauberkeit, Finesse und Tiefe gilt.

Das Piemont schliesslich ist mit Namen wie Donnerschläge vertreten: Scarpa, Mauro Mascarello, Gaja. Scarpa ist der grosse Spezialist für Spezialitäten. Sein Rouchet und Brachetto sind zwei seltsame, eigenbrötlerische Persönlichkeiten. Der Brachetto gilt als Dessertwein, wird gerne zu Kuchen und Mandelgebäck getrunken. Scarpa baut ihn als einziger trocken aus und schenkt ihm damit durch das spannende Spiel zwischen fruchtig-blumiger, süsser Nase und trockenem, sprödem Geschmack eine zusätzliche Dimension. Mauro Mascarello «Monprivato» hat seine Klasse schon öfters unter Beweis gestellt. Der 1982er besitzt Frucht und Tiefe wie selten zuvor: Dem Barolo wurde hier gleichsam ein Denkmal gesetzt.

Über Angelo Gaja müssen wohl nicht mehr viele Worte verloren werden. Weibel führt die finessereichen, perfekt vinifizierten Weine dieses innovativen Winzers seit Anbeginn exklusiv. Trotz ihres sehr hohen Preises verkaufte er davon 1987 über 13000 Flaschen. Sie bilden damit den Hauptschwerpunkt seines Umsatzes, der bisher jedes Jahr stets gestiegen ist – trotz Methanolskandal und Vorurteilen gegenüber italienischen Weinen. ❖

In dieser Rubrik testen wir regelmässig die aktuellen Sortimente der wichtigsten Schweizer Weinhandlungen. Die Auswahl wird von den Verantwortlichen der entsprechenden Häuser vorgenommen. Sie soll einen repräsentativen Querschnitt durch das Angebot darstellen. Bei der Notengebung ist zu berücksichtigen, dass die verschiedenen Provenienzen nicht miteinander verglichen werden können, sondern dass sich die Bewertung nach dem allgemeinen Niveau der jeweiligen Herkunft richtet. Für Preise und Verfügbarkeit kann die Redaktion keine Gewähr übernehmen.