

**Inhalt**

|   | Seiten |
|---|--------|
| Weinjuwelier vom Rebstock bis zur Weinflasche ..... | 2      |
| Das Jahr auf dem Rebberg .....                      | 4      |
| Fruchtiger Wein reift an sonnigen Hängen .....      | 6      |
| Die wichtigsten Schweizer Rebsorten .....           | 7      |
| Wie Trauben zu Wein werden .....                    | 8      |
| So gelangt Wein in die Läden .....                  | 10     |
| Vom Wein und vom Trinken .....                      | 11     |
| Wein aus der Antike .....                           | 13     |
| Erlebnis Wein .....                                 | 13     |
| Das Weinland Schweiz in Zahlen .....                | 13     |

**Impressum**


Konzept, Text und Herausgeber:

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern

Ausgabe: 11.11.10' / 04.13.10' / 07.13.10'

Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Niederwangen

Fotos: LID, AGIR, © HP. Siffert, Fotos der Weinwelt

Klimaneutral gedruckt  Vögel AG Druckzentrum  
SC2010080905

Diese Broschüre ist kostenlos erhältlich bei:

LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst

Weststrasse 10, 3000 Bern 6

Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79

E-Mail: info@lid.ch, Internet: LID.CH

**Links**

Weitere Informationen zum Thema Wein sowie

zur gesamten Landwirtschaft finden Sie unter

[www.swisswine.ch](http://www.swisswine.ch)

[www.vitisswiss.ch](http://www.vitisswiss.ch)

[www.wineandspirit.ch](http://www.wineandspirit.ch) oder

[www.landwirtschaft.ch](http://www.landwirtschaft.ch) und

[www.lid.ch](http://www.lid.ch)

# Trauben und Reben

Wein- und Rebbau in der Schweiz







## Weinkellerei Burgat, Colombier NE Weinjuwelier vom Rebstock bis zur Weinflasche



«Am liebsten mag ich Weine, die den Charakter der Traubensorte und die Eigenheit des Anbaugebietes wiedergeben», sagt David Burgat, Besitzer und Leiter des Weingutes Burgat im Neuenburgischen Colombier. Seine Lieblingsorten sind Chasselas und Pinot Noir. Höchste Qualität sind ihm dabei sowohl bei der Arbeit im Rebberg wie auch im Weinkeller sehr wichtig.

Nach einer Weinbaulehre und einem Abschluss als Bäcker besuchte David Burgat die Technikerschule in Changins und schloss diese mit einem Diplom als Weinbau- und Önologieingenieur ab. 2007 übernahm er das Weingut, das sein Vater Jacques 1978 gegründet hatte und auf dem er schon lange mitgearbeitet hat. Seither erfüllt der Vater die Rolle des Mitarbeiters, empfängt Gäste und kümmert sich um Lieferungen und um einen Teil der Bestellungen. «Den Rest erledige ich: Rebberg, Weinkeller, Abfüllen, Personal und alles was so anfällt», kommentiert David Burgat.

Das Weingut, oder Domaine wie man auf Französisch sagt, erstreckt sich über 5 Hektaren. Dazu kommen 7 Hektaren Rebberg, die er für Andere Besitzer bebaut. Auf dem Domaine Burgat werden verschiedene Rebsorten angebaut: Chasselas (weiss) und Pinot Noir (rot) sind dabei mit je 45 Prozent klar die Wichtigsten. Daneben finden sich auf dem Gut die Spezialsorten Sauvignon, Gamaret, Garanoir, Galotta und Pinot Gris.

David Bourgat gibt Schädlingen und Krankheiten im Rebberg keine Chance und setzt wenn nötig Pflanzenschutzmittel ein.



### Die Arbeit im Weinberg als Erfolgsgarant

«Zwei Drittel unseres Erfolgs verdanken wir der Arbeit im Weinberg.» Denn nur aus Spitzentrauben lässt sich ein Spitzenwein machen. Das bedeutet viel Kenntnis, Arbeit, und Fingerspitzengefühl. Mit 750 bis 900 Gramm pro Quadratmeter lässt Burgat nur wenige Trauben reifen um die volle Kraft der Rebstöcke in den Trauben zu haben. Regelmässig kontrolliert David Burgat die Reben auf Krankheiten und Schädlingen und greift im Notfall sofort ein. Weiter werden die Ranken fachgerecht aufgebunden und die überschüssigen Pflanzentriebe (Geiztriebe) herausgebrochen, um den reifenden Trauben ein Maximum an Sonnenstrahlen zu ermöglichen. Bei der Ernte, der sogenannten Lese, werden die Trauben in Kistchen gelegt, damit sie nicht zerdrückt werden.

### Sanftes, geduldiges Keltern

Nach der Lese beginnt die Arbeit im Weinkeller, das sogenannte Keltern. Burgats Trauben werden pneumatisch ganz sanft gepresst. Anschliessend wird er Traubensaft in grossen Stahl tanks je nach Sorte unterschiedlich lange zu Wein vergoren und später in Flaschen abgefüllt. Der Reifung des Weins räumt David Burgat mit viel Geduld reichlich Zeit ein. Bis zu zwei Jahren wird der Wein in

französischen Eichenfässern gelagert bevor er in Flaschen abgefüllt und zum Verkauf angeboten wird. Jeder Wein wird entsprechend seinen Eigenschaften anders gekeltert. Auch hier ist das ganze Fachwissen des Kellermeisters gefragt.

### Medaillen in Fülle

Die Arbeit von David Burgat zahlt sich aus. Die Qualität und den Erfolg von Burgats Weinen zeigt sich an den verschiedenen Medaillen und Diplomen die sie an verschiedenen Wettbewerben gewonnen haben. Der Neuenburger Winzer wurde sogar vom renommierten französischen Hachette-Weinführer 2007 empfohlen. Werbung für seine edlen Weine braucht er eigentlich keine zu machen. Seine treuesten Kunden kommen immer wieder: einige Restaurants, Metzgereien aber auch Private, die ganz gern ins Weingut kommen, um Wein zu degustieren und zu kaufen. «Ein Glas trinken!» Kaum etwas bereitet dem Geniesser und Naturfreund, wie sich David selber bezeichnet, mehr Freude. Ein wahrer Juwelier der Weine.

Boden und Klima sind ideal für den Anbau von Chasselas-Trauben.



Sélection d'Or 2010 – Chasselas AOC Neuchâtel. Eine Perle aus Bourgats Keller.







## Das Jahr auf dem Rebberg

### Triebe entfernen im Frühling

In den ersten Frühlingstagen erwärmt die Sonne langsam den Boden und die Reben. Der Winzer bindet nun die Triebe vom letzten Jahr an die vorbereiteten Drähte im Rebberg. Sobald der Rebstock austreibt, beginnen die Laubarbeiten. Überzählige Triebe werden entfernt. Zurück bleiben die gut geformten, aufrecht wachsenden Triebe mit einem vielversprechenden Traubenansatz. In Neuanlagen werden in dieser Zeit die Reben gepflanzt.

### Der erste Schnitt im Winter

Während des Winters verharrt die Rebe in Winterruhe. Sie erwacht im Februar, wenn die Tage wärmer werden. Nun ist der Winzer häufig im Rebberg anzutreffen. Er schneidet die alten Zweige ab und schafft Platz für neue Triebe.

Im Frühjahr sind bereits etliche Weine abfüllbereit, vor allem Weissweine und Rosés sowie die ersten jungen Rotweine.



### Mähen und Schützen im Sommer

Der Sommer ist für den Winzer die arbeitsintensivste Zeit. Er muss neue Triebe zurückschneiden und in die richtige Form bringen, überzählige Traubenstände entfernen, die Gänge zwischen den Reben mähen und die Pflanzen gegen Krankheiten und Schädlinge schützen.

### Im Herbst reifen die Trauben

Im Laufe des Sommers wachsen die Beeren zu ihrer vollen Grösse heran und werden gegen Ende August weich und süss. Damit die Blätter keinen Schatten auf die reifenden Trauben werfen, bricht sie der Winzer rund um die Trauben herum aus. Überzählige Trauben schneidet er heraus, damit die verbleibenden besser reifen und dadurch einen höheren Zuckergehalt erreichen. Ende September beginnt die Weinlese. Die Rebe hat ihre Pflicht erfüllt. Die Triebe verholzen und lagern Zucker ein als Reserve für den nächsten Austrieb.



Im Winter arbeiten jene Winzer, die ihren Wein selber herstellen, im Weinkeller und kontrollieren ihre jungen Weine.



## Fruchtiger Wein reift an sonnigen Hängen

Reben lieben es sonnig und heiss. Besonders gut gedeiht Wein in der Nähe von Seen, wo das Klima eher mild ist. Die meisten Schweizer Rebberge findet man in den Westschweizer Kantonen Wallis, Waadt und Genf. Für ihre Weine sehr bekannt sind aber auch die Hänge an Neuenburger-, Bieler- und Murtensee, das Tessin und die Deutschschweiz.

Weil sich die Weinregionen der Schweiz sehr stark voneinander unterscheiden, werden auch ganz unterschiedliche Traubensorten angebaut, insgesamt fast 60 Sorten. In der Deutschschweiz haben die roten Rebsorten eine grössere Bedeutung als die weissen. Besonders häufig trifft man hier auf die rote Traubensorte Pinot Noir/ Blauburgunder.

### Verteilung der Rebsorten

|                   | VS | VD | GE | NE | TI | Ostschweiz |
|-------------------|----|----|----|----|----|------------|
| <b>Weissweine</b> |    |    |    |    |    |            |
| Chasselas         | ■  | ■  | ■  | ■  |    |            |
| Silvaner          | □  |    |    |    |    |            |
| Müller-Thurgau    | □  | □  | □  | □  |    | ■          |
| <b>Rotweine</b>   |    |    |    |    |    |            |
| Pinot Noir        | ■  |    | □  | ■  | □  | ■          |
| Gamay             | □  | ■  | ■  |    |    |            |
| Merlot            | □  | □  | □  |    | ■  |            |

Vorherrschende Rebsorte ■

Weitverbreitete Rebsorte □

Spezialität ■

\* Riesling x Sylvaner

## Die wichtigsten Schweizer Rebsorten



### Der Pinot Noir (Blauburgunder)

Der Pinot Noir ist die in der Schweiz am meisten angebaute rote Rebsorte. Sie liefert ganz besonders feine Weine. Es heisst, sie sei die herausragendste Rebsorte nördlich der Alpen. Je nach Anbaugebiet und Art der Weinherstellung entstehen daraus leichte, fruchtige oder kräftige Weine.

**Der Gamay**  
Der Gamay reift später als der Pinot Noir und wird vor allem in der Westschweiz, besonders im Genferseegebiet und im Wallis, angebaut. Gamay-Weine soll man nicht lange lagern, sondern trinken, wenn sie noch jung sind. Sie schmecken nach frisch gepflückten roten Beeren.



### Der Merlot

Der Merlot ist die Hauptrebsorte des Tessins. Weil sie sehr spät im Jahr reif wird, ist sie in den anderen Regionen der Schweiz kaum anzutreffen. Merlot-Weine haben einen kräftigen Geschmack und eine tiefe, dunkelrote Farbe und schmecken im Alter leicht nach Trüffel.



### Chasselas (Fendant)

Der Chasselas ist die häufigste Schweizer Rebsorte. Die weisse Traube findet man vor allem am Neuenburger-, Bieler- und Murtensee, im Waadtland, im Kanton Genf und im Wallis. Aus Chasselas-Trauben lassen sich viele fruchtig-frische Weine keltern. Man trinkt sie gerne zum Aperitif, zu würzigem Käse oder zu frischen Seefischen. Sie schmecken frisch und elegant.

**Müller-Thurgau  
(Riesling x Silvaner)**  
Der Müller-Thurgau ist in der Ostschweiz die wichtigste weisse Rebsorte. Weine aus Riesling x Silvaner-Trauben passen zu jedem Aperitif und ganz speziell zu Spargeln, Fisch, Gemüsegratins und Käsegerichten. Sie schmecken fruchtig und leicht nach Muscat.



### Der Silvaner (Johannisberg)

Der Silvaner ist die dritt-wichtigste weisse Rebsorte der Schweiz. Sie ist vor allem im Wallis verbreitet. Silvaner-Weine schmecken fruchtig und passen hervorragend zu gebratenen Fischen, Gänseleber und Huhn.



## Wie Trauben zu Wein werden

Der Höhepunkt im Jahr des Winzers ist die Ernte der Trauben, die so genannte Weinlese. Frühe Traubensorten wie beispielsweise die Müller-Thurgau können schon Mitte September gelesen werden, die anderen Sorten wie zum Beispiel der Sauvignon blanc im Oktober. Während diesen Monaten sind im Rebberg viele emsige Hände an der Arbeit. Sorgfältig werden die Trauben von den Reben geschnitten und in Kübel oder andere Behälter gelegt. Unreife Trauben, aber auch kranke, faule und von Wespen angefressene Beeren, werden aussortiert.



Wenn die Trauben süß genug sind, beginnen die Winzer mit der Weinlese. Der Zuckergehalt der Trauben wird in so genannten Öchslegraden gemessen. Hohe Öchslegrade sind die Voraussetzung für eine gute Weinqualität.

Der Kellermeister hat eine feine Nase und ein gutes Gespür für seine Weine. Er degustiert und kontrolliert sie in regelmäßigen Abständen. Weisen sie das richtige Aroma und den richtigen Alkoholgehalt auf, werden sie filtriert, in Flaschen abgefüllt und etikettiert.

### Samt Kernen in die Presse

Die geernteten Trauben werden gesammelt und zum Weinkeller transportiert. Hier werden die Beeren von den Stielen getrennt und gequetscht. Dadurch entsteht die Maische, eine Masse aus Saft, Fruchtfleisch, Traubenhaut und Kernen. Die Maische aus weissen Trauben gelangt direkt in die Presse.

Aus der Presse fließt der frische Traubenmost in einen Weintank, wo er während 24 Stunden ruhen muss, damit sich feste Teile wie zum Beispiel die Traubenhaut und die Kerne auf dem Boden ablagern können und der Most klar wird. Nun wird der Traubensaft in Chromstahltanks oder in Fässer aus Eichenholz umgefüllt, wo die so genannte Gärung stattfindet.

Dazu gibt der Kellermeister Hefepilze in die Tanks oder Fässer, die den Zucker im Traubensaft in Alkohol und Kohlensäure umwandeln. Die Gärung des Weins dauert vier bis zehn Tage. Dann sinken die Hefepilze auf den Boden ab und der junge Wein wird klarer.

### Rot- oder Weisswein aus roten Trauben

Aus Rotweintrrauben kann der Kellermeister ganz verschiedene Weine herstellen. Wird die Maische aus roten Trauben sofort gepresst, entsteht daraus Weisswein, denn die Farbstoffe aus der Traubenhaut können nicht in den Traubensaft gelangen. Wird die Maische zuerst leicht gegärt und erst dann gepresst, entstehen hellrote, so genannte Rosé-Weine. Erst wenn die Maische mehrere Tage gären kann und häufig durchmischt wird, geht die rote Farbe aus der Traubenhaut ganz in den Traubenmost über und es entsteht Rotwein.



Der Beruf des Kellermeisters gleicht jenem des Spitzenkochs. Er kann jedem Wein seine persönliche Note verleihen. Beispielsweise durch die Art und Länge der Lagerung in Eichenfässern oder Stahltanks. Wird der Wein in Eichenfässern gelagert, geht ein feines Vanille oder Zimtaroma in den Wein über.







## So gelangt Wein in die Läden

Die meisten Schweizer Weingeniesser kaufen ihren Wein bei Detaillisten oder Grossverteilern. Damit letztere ihren Bedarf einfacher decken können, haben sich viele Schweizer Weinbauern zu mehreren hundert Genossenschaften zusammengeschlossen und produzieren ihren Wein innerhalb der Genossenschaft gemeinsam.

### Kleinere Weinhändler sind Spezialisten

Jede dritte Flasche Wein gelangt über einen Weinhändler zu den Kundinnen und Kunden. Die Händler stellen ihren eigenen Wein her oder beziehen diesen von anderen Weinproduzenten. Weinhändler beliefern vor allem kleinere Läden, Restaurants und Privatpersonen. Für ihren Beruf benötigen sie eine besonders gute Nase. Sie degustieren die Weine, die sie kaufen wollen und vergleichen sie mit anderen. Nur so können sie sicher sein, Wein von bester Qualität gekauft zu haben.



Schweizer Weine werden gemäss Gesetz in drei Klassen unterteilt. Die höchste Kategorie ist das AOC (Appellation d'origine contrôlée) gefolgt von VP (Vins du pays) und VT (Vins de table). Es gibt rund 700 AOC Weine in der Schweiz.



## Vom Wein und vom Trinken

Die edlen Tropfen sind zum Geniessen da. In vielen Restaurants wird zum Menu denn auch die passende Weinspezialität serviert. Für scharfe Gerichte, Muscheln, Fisch, Geflügel, Fondue oder Raclett eignen sich Weissweine. Zu Rindfleisch oder Wild hingegen passt Rotwein besser. Süsse Weine sind zum Dessert ein Genuss.

Der meiste Wein wird am Abend oder am Wochenende getrunken. Mit einem guten Glas Wein verbinden die Menschen in der Schweiz Gemütlichkeit und Romantik.

### Auf die Temperatur kommt es an

Weinkenner wissen: Wein ist ein kostbares Getränk. Es gibt viele Regeln, wie man ihn behandeln sollte, bevor man ihn trinkt. Am besten schmeckt Wein, wenn er die richtige Trinktemperatur aufweist. Für Weisswein liegt sie bei sechs bis zehn, beim Rotwein bei 13 bis 19 °C. Weinflaschen sollten vorsichtig transportiert und niemals geschüttelt werden.

### Knapp einen Liter pro Woche

Durchschnittlich trinkt jeder einzelne Weinkonsument etwa 0,8 Liter pro Woche. Dies ist weniger als noch vor zehn Jahren. Am meisten Wein trinken die Romands, auf Platz zwei folgen die Tessinerinnen und Tessiner und auf dem dritten Platz liegen die Weinliebhaber aus der Deutschschweiz.





### Lieber Rotwein als Weisswein

Am liebsten mögen die Konsumentinnen und Konsumenten roten Wein, sie trinken mehr als doppelt so viel Rotwein als Weisswein. Weil die Schweizer Winzer bei weitem nicht genügend Rotwein produzieren, muss dieser in grossen Mengen aus dem Ausland importiert werden. Beim Weisswein sind die importierten Mengen viel geringer. Insgesamt stammt über 60 Prozent des in der Schweiz getrunkenen Weins aus dem Ausland. Der meiste ausländische Wein wird aus Italien, Frankreich und Spanien importiert. Die Qualität der Schweizer Weine hat sich in den letzten Jahren immer weiter entwickelt, und die Produzenten sind darauf bedacht, ihre Kundinnen und Kunden von ihren hochwertigen Weinen zu überzeugen. Eine Schweizer Spezialität, die immer beliebter wird, ist zum Beispiel der Neuenburger «Non Filtré». Dieser Weisswein wird unfiltriert getrunken und schmeckt daher wie frisch vom Fass.



Auch alte, einheimische Traubensorten wie zum Beispiel Petite Arvine, Cornalin oder Humagne erleben einen Aufschwung und erfreuen sich grosser Beliebtheit bei Weinliebhabern. Dazu findet man auf Schweizer Rebbergen auch immer neue, gegen Krankheiten resistendere Traubensorten, wie zum Beispiel den Garanoir oder den Gamaret.



## Wein aus der Antike

Der Weinanbau und die Weinherstellung stammen ursprünglich aus Asien. In der syrischen Stadt Damaskus fanden Archäologen eine 8000 Jahre alte Frucht- und Traubenpresse. Auch dem ägyptischen König Tut-ench-amun, der über tausend Jahre vor Christus lebte, erhielt als Grabbeigabe 56 Amphoren mit Wein. Ob der damals hergestellte Wein allerdings ähnlich aussah und ähnlich schmeckte wie heutiger Wein, ist nicht bekannt.



### Göttliches Getränk bei den Griechen

Als berauschendes Getränk war Wein vor allem auch im antiken Griechenland bekannt. Dionysos, der griechische Gott des Weines, soll die Weinkultur ins Land gebracht und die Menschen den Weingenuss gelehrt haben. Aus griechischer Zeit stammen zahlreiche Darstellungen von Weinbau und Weinbereitung. Die Griechen waren es auch, die etwa 500 Jahre vor Christus den Wein und damit das Wissen vom Wein ins heutige Westeuropa weitertrugen.



### Kelterkunst der Römer

Erst durch die römische Kultur wurde die Weinherstellung eine wirkliche Kunst. Die Ursprünge fast aller modernen Keltertechniken sind römisch. Die Weintrauben wurden mit den Füssen zerdrückt und der so erhaltene Most zur Gärung in grosse Amphoren aus gebrannter Erde gefüllt. Zu Ehren von Bacchus, dem römische Gott des Weins feierten die Römer grosse Weinfeste, die später verboten wurden.

Bei den römischen Banketten folgte der Ausschank der Getränke einem genauen Ritual. Wein wurde unter Zugabe von Wasser, manchmal sogar Meerwasser, mit Honig und Gewürzen vermischt und so serviert.





## Erlebnis Wein

Wer die Schweizer Weinbaugelände hautnah erleben möchte, kann dies auf vielfältige Weise tun. Beispielsweise auf einer der vielen Weinstrassen. Eine solche befindet sich zwischen den Walliser Ortschaften Siders und Salgesch. Eine weitere Weinstrasse führt vom Waadtländer Winzerdorf Yvorne nach Bex im Kanton Wallis, und auch von Le Landeron am Bielersee kann man durch 18 Weindörfer gemütlich bis nach Vaumarcus am Neuenburgersee wandern.

Auf allen Weinstrassen, auch in der Deutschschweiz, gibt es unzählige Möglichkeiten, bei Winzern und Kellermeistern einzukommen und die verschiedensten Weinspezialitäten zu probieren.

### Museen, Pfade und Feste

Einen guten Einblick in den schweizerischen Weinbau geben auch die zahlreichen Reb- und Weinlehrpfade und die vielen Weinbaumuseen. Reblehrpfade gibt es beispielsweise in Conthey VS, in Stäfa ZH, in Trasadingen SH oder in Schinznach Dorf AG. Das bekannteste Weinbaumuseum befindet sich im Schloss Aigle VD. Es stammt aus dem 15. Jahrhundert und gehört zu den bedeutendsten Burgen der Schweiz.

Wer es lieber festlich mag, ist auf einem der zahlreichen Winzerfeste richtig. Eines der schönsten Winzerfeste ist die «Fête des vendanges» in Neuenburg. Jeweils am letzten Wochenende im September zieht dieses Winzerfest über 150'000 Besucher aus der ganzen Schweiz an.



Blumenwagen am Winzerfest in Neuenburg. Das letzte Wochenende im September ist dem Wein gewidmet.

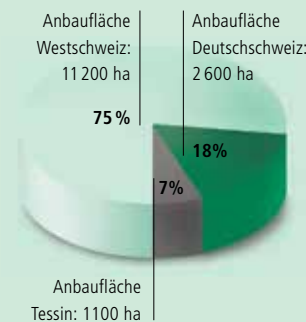
## Das Weinland Schweiz in Zahlen

(Quelle: SZG)

### Der Anbau

3'000 Winzer bebauen in der Schweiz eine Rebfläche von 14'900 ha, 11'100 ha davon in der französischen Schweiz. Der Anteil der Schweizer Rebfläche an der Weltrebfläche beträgt damit etwa zwei Promille. Der durchschnittliche Schweizer Ernteertrag liegt bei ungefähr 120 Millionen Litern Wein pro Jahr, wovon 42 Prozent auf weisse Rebsorten fallen. Noch gering ist der Anteil der Bio-Produktion im Rebbau. Bislang bewirtschaften lediglich 120 Winzer ihre Rebberge biologisch.

### Viel Wein in der Westschweiz



### Rebfläche der zehn wichtigsten Weinbaukantone

| Weinbaukanton | Rebfläche in ha | Weisswein | Rotwein |
|---------------|-----------------|-----------|---------|
| Wallis        | 5001            | 38 %      | 62 %    |
| Waadt         | 3811            | 66 %      | 34 %    |
| Genève        | 1437            | 44 %      | 56 %    |
| Tessin        | 1061            | 8 %       | 92 %    |
| Zürich        | 613             | 35 %      | 65 %    |
| Neuenburg     | 595             | 43 %      | 57 %    |
| Schaffhausen  | 483             | 22 %      | 78 %    |
| Graubünden    | 451             | 19 %      | 81 %    |
| Aargau        | 394             | 31 %      | 69 %    |
| Bern          | 245             | 54 %      | 46 %    |

### Der Konsum

Jedes Jahr werden in der Schweiz zirka 270 Millionen Liter Wein getrunken. Beim Weisswein deckt die Produktion etwa 55 Prozent des Bedarfs. Beim Rotwein stammen fast 75 Prozent des Konsums aus dem Ausland, insbesondere aus Italien, Frankreich und Spanien.

### Weinkonsum Schweiz 2012

| Kategorie                     | Menge (hl)          |
|-------------------------------|---------------------|
| <b>Gesamtkonsum Rotwein</b>   | <b>1 828 003 hl</b> |
| Inländischer Rotwein          | 485 069 hl          |
| Vin rouge étranger*           | 1 342 934 hl        |
| davon aus Frankreich ca.      | 350 000 hl          |
| davon aus Italien ca.         | 500 000 hl          |
| davon aus Spanien ca.         | 250 000 hl          |
| <b>Gesamtkonsum Weisswein</b> | <b>825 048 hl</b>   |
| Inländischer Weisswein        | 442 264 hl          |
| Ausländischer Weisswein       | 382 784 hl          |

### Weinkonsum einiger Länder pro Kopf im Jahr

|                 |               |
|-----------------|---------------|
| Frankreich      | 53.8 l        |
| Italien         | 46.5 l        |
| <b>Schweiz</b>  | <b>37.6 l</b> |
| Spanien         | 30.8 l        |
| Argentinien     | 28.4 l        |
| Deutschland     | 24.5 l        |
| Australien      | 22.3 l        |
| Grossbritannien | 20.9 l        |
| USA             | 8.6 l         |
| Südafrika       | 7.1 l         |
| Japan           | 2.0 l         |
| China           | 1.0 l         |