



75. Jubiläums der SEVS

11. April 2018

Die Zukunft des Schweizer Weins
aus der Sicht der Gastronomie

Inhalt

- Zukünftige Weinkundschaft
- Gastronomie
- Welcher Schweizer Wein setzt sich durch?
- AOP / IGP
- Entwicklungspotential

Wie sieht die zukünftige Weinkundschaft aus? Welche Erwartungen hat Sie?



Gäste



Emotionen



Gewohnheiten



Middle Ager



Touristen



Silver / Best
Ager

Erwartungen Gastronomie



- Persönliche Handschrift / Wiedererkennungswert
- Innovationen
- Nachhaltigkeit
- Verbandsmitglied / Zertifikate



Händler

- Kennen Ihre Winzer
- Guter Informationsfluss
- Individuelle Beratung



Gastronomen

- Zusammenstellen eines attraktiven Angebotes
- Über die Produkte informiert sein und wiederum den Gast zu informieren

Welcher Schweizer Wein setzt sich durch?

Inland

Regionen Typische
Rebsorten:

Blauburgunder
Chasselas
Cornalin
Merlot

Raritäten mit
besonderem Charakter:

Completer
Himbertscha
Bondola

Ausland

Spezielle Winzer mit
herausragender
Qualität und weltweiter
Bekanntheit.

Spezialitäten:

Autochthone
Rebsorten aus der
Schweiz

Welcher Nutzen hat AOP / IGP



Tradition und Kultur bewahren

- Durch das Gütesiegel AOP werden automatisch traditionelle Rebsorten, die für eine Region typisch sind, festgelegt .
- Durch IGP könnte man neue Rebsorten (z.B. Malbec am Bielersee) die durch Nachfrage und klimatische Bedingungen in die Schweizer gekommen sind kennzeichnen (Bsp. Toskana)



Tourismus fördern

- Zuordnung von Geschmacksbildern / Rebsorten auf eine Region somit können Touristen bereits vorher informieren welche Region für sie interessant sein könnte
- Auch für Ausländer ein eindeutiges Bild der Weinbauregionen generieren



Transparenz des Marktes

- Festgelegte Bedingungen nach den Qualitätsstufen der romanischen Klassifizierung
- einfacherer Vergleich innerhalb der alten Weinwelt

Entwicklungspotential

Schweiz

Gastronomie

- Individualität und persönliche Beziehungen rücken immer mehr in den Vordergrund
- Ermöglicht eine neue Vielfalt durch alte Rebsorten, die wieder gepflegt werden

Endverbraucher

- Wird weiter wachsen, da das allgemeine Lebensgefühl zurück zu regionalen Produkten geht (Slow Food)
- Neue Produkte (Malbec) und Tradition (Pinot Noir) werden sich die Waage halten

Ausland

Gastronomie

- Wenige Spitzenwinzer werden sich international durchsetzen

Endverbraucher

- Vor allem Spezialitäten und Raritäten werden von Liebhabern und Weinfanatiker gesucht werden