

Weinkompetenz auf dem Berg

SCHÜWO Trink-Kultur: Seit Mai 2008 ist der führende Wein- und Getränkeshändler auf dem Mutschellen präsent

Die SCHÜWO Trink-Kultur und das Sortiment haben etwas Gemeinsames: Beide sind in Bewegung. Seit Anfang Mai dieses Jahres ist das Unternehmen mit einer Filiale auf dem Mutschellen vertreten. Wie es zum Hause gehört, kompetent, freundlich und mit einem breiten Angebot.

Im Frühling hat die SCHÜWO Trink-Kultur eine weitere Filiale eröffnet. Neben dem Hauptgeschäft in Wohlen und den Filialen im Zentrum Arena in Wohlen sowie in Hünenberg See ist das in dritter Generation geführte Familienunternehmen nun auch in Berikon präsent. Dort konnten sie einen bestehenden Getränkemarkt übernehmen. Die bisherigen Inhaber, die Gebrüder Fröhli, wollten sich beruflich verändern und gingen deshalb auf die SCHÜWO AG zu.

Ergänzt Sortiment

Bereits vor der Übernahme bestand das Angebot mehrheitlich aus SCHÜWO-Produkten. Gemäss Adrian Schürmann bezogen die vorherigen Inhaber rund 90 Prozent vom Wohler Unternehmen, jedoch war das Sortiment wesentlich kleiner.



Das Team in Berikon ist bereit: Gertrud Seiler (Mitte) und Maggie de Grenus (rechts) mit GL-Mitglied Adrian Schürmann.

Die Geschäftsleitung der SCHÜWO Trink-Kultur hatte klare Vorstellungen, wie das Geschäft in Berikon auszusehen hatte. Zum einen gehörte die Innen- und Aussenrenovation des Verkaufsgebäudes zu den ersten Massnahmen. Zum anderen wurde das Sortiment massiv ausgebaut. «Die Reaktionen der Kundschaft waren überwältigend», erläutert ein zufriedener Schürmann. Die gesteckten Ziele wurden schon nach wenigen Wochen erreicht, das Geschäft entwickelt sich sehr positiv. «Die helle und freundliche Atmosphäre und die

übersichtliche Produktepräsentation haben zum positiven Echo beigetragen», ist die Filialleiterin Gertrud Seiler überzeugt.

Hohe Fachkompetenz

Für das Unternehmen SCHÜWO Trink-Kultur ist die Fachkompetenz sehr wichtig. Regelmässig werden die Angestellten intern geschult. Mit dem Weinakademiker Urs Schürmann hat die Firma den Fachmann in den eigenen Reihen. Weltweit gibt es rund 300 Weinakademiker, in der Schweiz



Das Sortiment in Berikon: Da bleiben kaum Wünsche offen. Bilder: Christoph Mutzner

sind es 15 und im Aargau ist er der Einzige. «Unsere Weinkompetenz ist ein wichtiger Teil des Erfolgskonzepts», bestätigt Adrian Schürmann.

Weindegustation diesen Samstag

Sowohl im Hauptgeschäft in Wohlen als auch in den Filialen ist das Sortiment ständig in Bewegung. Rund zehn Prozent des Angebots ändert im Laufe eines Jahres. Bei knapp 2000 Weinen heisst das, es gibt pro Jahr 200 Neuheiten zu entdecken. Eine gute Gelegenheit bietet sich am kom-

menden Samstag. Für die Weindegustation hat Urs Schürmann über 50 Rosinen herausgepickt. Neben den europäischen Weinregionen ist auch die Neue Welt vertreten. Zu probieren gibt es unter vielen anderen auch die Weine von «Yello»-Dieter Meier (Ojo de Agua). Das Degustationsprogramm kann auf der Webseite (www.schuewo.ch) heruntergeladen werden.

Persönliche Beratung

Die Weindegustationen entsprechen einem grossen Bedürfnis. Das zeigen die bisherigen gut besuchten Degustationen im Hauptgeschäft in Wohlen. Urs Schürmann wird von 10 Uhr bis 16 Uhr persönlich die Kunden beraten und über die ausgesuchten Weine informieren. --mu

SCHÜWO Trink-Kultur
Oberwilerstr. 39
Staldenkreuzung
8965 Berikon AG
Tel.: 056 631 11 17
www.schuewo.ch



Öffnungszeiten:
Montag-Freitag 08.30–12.00 Uhr
und 13.30–18.30 Uhr
Samstag durchgehend 08.00–16.00 Uhr

Grosse Weindegustation in Berikon,
am Samstag, 25. Oktober von 10–16 Uhr.

«Weinleute sind immer gut gelaunt»

Urs Schürmanns Faszination an der Welt des Weines lässt nicht nach

Sein Name verpflichtet. Seine Ausbildung zum Weinakademiker und seine Erfahrung bilden die Basis für eine kompetente Beratung. Urs Schürmann liebt und lebt den Wein.

Was ist der IN-Wein in diesem Herbst?

Als IN-Wein würde ich zum Beispiel den Südtaliener Edizione Cinque Autocotini bezeichnen. Er besteht aus fünf einheimischen Traubensorten und stammt aus zwei Gebieten, nämlich Apulien und Abruzzen, was etwas Neues ist. Er passt hervorragend zu Wild. Er ist ein kräftiger und stoffiger Wein mit einem schönen Charakter, der die Regionen sehr gut widerspiegelt.

Geht der Trend wieder in Richtung Italien?

Ja. Wenn wir Trendländer erwähnen, nennen wir Italien an erster Stelle. Dort kann man es noch etwas präzisieren: Das Veneto, also wo Amarone und Ripasso herkommen, sowie der ganze Süden. Das sind die Trendregionen. Zu den Trendländern gehört auch Spanien mit den Gebieten Ribera del Duero, Rioja, Toro. Und auch der Süden um Valencia kommt stärker ins Geschäft.

Wie entstehen Trends?

Der Trend bezüglich Italien und Spanien ist nicht von heute auf morgen entstanden. Man hat vor zwei, drei Jahren eine Konzentration zurück zu Europa erlebt. Zuvor wurde die Neue Welt bevorzugt mit Ländern wie Australien, Argentinien, Chile und Südafrika.

Die Südtaliener haben zwischenzeitlich stark aufgeholt. Vorher sprach man vor allem vom Piemont und der Toscana. Heute haben wir die neuen Regionen im Süden Italiens, die sehr gute Weine produzieren und das zu einem hervorragenden Preis-Leistungs-Verhältnis.

Trends entstehen auch an internationalen Weinmessen, wo Neues vorgestellt wird. Entdeckt man als Weinfachmann einen ausserordentlichen Wein, dann kann man auch selber



Erfahrung und solide Ausbildung: Urs Schürmann weiss, was ein guter Tropfen ist.

einmal einen Trend setzen. Und so setzen auch wir Trends. Als aktuelles Beispiel steht der Edizione. Diesen Wein haben wir vor zwei Jahren lanciert. Seither gehört er zu den meistverkauften Weinen in unserem Sortiment. Er ist so bekömmlich, dass ihn praktisch alle gerne haben. Die meisten finden ihn sogar ausgezeichnet.

Was macht einen bekömmlichen Wein aus?

Ein bekömmlicher guter Rotwein ist ein Wein, der trinkfertig ist. Das heisst, man muss ihn nicht mehr drei bis fünf Jahre lagern. Der Wein muss fruchtig sein, er soll eine gewisse Komplexität haben, eine angenehme Säure und reife Tannine.

Was versteht man unter Komplexität?

Ein komplexer Wein entsteht beispielsweise, wenn mit verschiedenen Traubensorten eine Assemblage gemacht wird und der Wein zusätzlich im Eichenfass ausgebaut ist.

Was unterscheidet einen guten Schweizer Tropfen von einem ausländischen Wein?

Bei den Weissweinen haben wir zwei Haupt-Traubensorten. Riesling-Sylvaner, der hauptsächlich im Aargau, in

der Ostschweiz und in der Bündner Herrschaft angebaut wird und Chasselas, der am Bieler- und Neuenburgersee, im ganzen Waadtland und im Wallis ansässig ist. Die beiden Traubensorten sind einzigartig im Charakter, weil sie sehr frische, spritzige Weine sind. Sie eignen sich sehr gut als Apéritif.

Die ausländischen Weine wie Chardonnay, Sauvignon blanc, grüner Veltliner aus Österreich oder Riesling aus Deutschland sind in der Regel fruchtiger. Die Traubensorten geben mehr her. International sind diese sehr begehrt.

Ist der Schweizer Rotwein auch ein Thema?

Der Schweizer Rotwein ist sogar ein grosses Thema. Man müsste hier auch wieder die Regionen anschauen. Die Bündner Herrschaft beispielsweise bringt herrliche Weine hervor, die weltweit mithalten können; auch gegen gute Burgunder. Das Wallis hat eine Vielfalt von einheimischen alten Rebsorten, die wieder kultiviert werden und die in der Schweiz sehr guten Erfolg haben.

Ist ein teurer Wein auch besser?

Ein teurer Wein ist in aller Regel aufwändiger gemacht worden. Je nach Weinbauland sind die Produktions-

kosten unterschiedlich. Bei den Top-Weingütern wird der Wein im Rebberg gemacht. Die Winzer gehen fast täglich in den Rebberg und sehen, wie es um die Qualität steht. Im Keller, und das sagen viele renommierte Winzer, kann man den Wein nur noch schlechter machen, aber nicht mehr verbessern.

Steht die Qualität oder die Quantität im Vordergrund?

Man achtet heute nur noch auf die Qualität. In den letzten zehn Jahren sind viele neue Weinbauregionen hinzugekommen mit tausenden neuen Weingütern. Diese kommen alle auf den Markt. Sie können nur noch erfolgreich verkaufen, wenn sie bedingungslos auf die Qualität achten. Wir haben eher zu viel Wein auf der Welt. Nur die besten Qualitäten können bestehen.

Macht die grosse Auswahl Ihre Arbeit einfacher?

Den Überblick zu behalten, ist eine anspruchsvolle und zeitintensive Aufgabe. Wir reden von einem enormen Tempo in der Weltweinwirtschaft. Für den Konsumenten ist es schön, eine grössere Auswahl zu haben. Wir probieren jeden Wein, bevor er ins Sortiment aufgenommen wird. Stimmt die Qualität, das Preis-Genuss-Verhältnis und passt er zum bestehenden Sortiment, dann wird er von uns angeboten.

Wie intensiv ist der Kontakt zu den Weingütern?



Am kommenden Samstag steht Urs Schürmann an der Weindegustation in Berikon mit Rat zur Verfügung.

Wir unterhalten intensive Beziehungen zu vielen Weinproduzenten auf der ganzen Welt. Pro Jahr besuchen wir 20 bis 30 Weingüter. Das können sowohl neue als auch bestehende sein. Auch bei den bestehenden Weingütern probieren wir die Weine immer wieder. Wein ist ein Naturprodukt, und jeder Jahrgang ist unterschiedlich.

Was macht für Sie die Faszination des Weines aus?

Da spielen viele Faktoren eine Rolle. Angefangen bei den Produzenten. Weinproduzenten sind Leute, die immer gut gelaunt sind. Mit ihnen kann man angenehme Gespräche führen und sie sind sehr motiviert. In den Weingegenden ist es zudem immer schön. Es ist ein Vergnügen, in einer Weinregion zu sein. Es sind malerische Gegenden die viel Sonne erhalten. Die Luft ist gut, man kann sich inspirieren lassen. Man hat genügend Zeit, Weine zu probieren. Interessant sind auch die Vielfalt und die Spezialitäten pro Land kennenlernen zu können. In meinem Beruf steht man nie still. Die Vielfalt und die neuen Entdeckungen machen die Faszination aus.

Welchen Wein haben Sie sich zuletzt selber eingekauft?

Der letzte Wein, den ich geniessen durfte, war der Pintia aus dem aufstrebenden Gebiet Toro im Nordwesten Spaniens. Er stammt aus der legendären Vega Sicilia Gruppe. Es ist ein sehr kräftiger, konzentrierter Wein, der auch sehr gut altert. --mu