

12. INTERNATIONALE WEINPRÄMIERUNG ZÜRICH 2005

HANS BÄTTIG, ING. AGR. ETH, TECHNISCHER LEITER DER JURY:

«National und international immer besser abgestützt»

von Othmar Stäheli

Die Internationale Weinprämierung Zürich (IWPZ) hat einen weiteren Schritt auf dem Weg zur Internationalisierung gemacht und ist trotzdem ein auf den Schweizer Weinmarkt fokussierter Anlass geblieben. Beide Trends sind von Bedeutung für die Weinbranche und können ihr mit gegenseitigen Inputs zusätzliche Dynamik verleihen. Unabhängig davon, ob ein Wein eine Auszeichnung in Gold, Silber und Bronze, Punkte, Gläser oder Sterne gewinnen kann, sind Weinprämierungen aber immer Momentaufnahmen: «Wir messen den Puls und machen keine Aussagen auf lange Sicht, sondern vielmehr Momentaufnahmen», erklärt Hans Bättig. «Wir bewerten einen Wein nicht im Hinblick darauf, in welchem Zustand er sich in zehn Jahren befinden könnte.» Entsprechend professionell und frei von Spekulation müssten die Kandidaten beurteilt werden. Die Aufgabe, in einem kurzen Moment einem Wein gerecht zu werden, stelle an die Kompetenz der Degustatoren enorme Anforderungen. – Wir haben den Technischen Leiter der Jury nach Erfahrungen aus der 12. Auflage der Internationalen Weinprämierung Zürich befragt und uns mit ihm auch über den Sinn von Weinprämierungen unterhalten.

SWZ: Die IWPZ 2005 war geprägt von einigen Neuerungen, von einem neuen «Austragungsort» sowie davon, dass die Degustatoren erstmals ihre Beurteilungen nicht mehr aufs Papier brachten. Welches sind für den Technischen Leiter die wichtigsten Veränderungen?

Hans Bättig: Aus meiner Sicht ist die markante Internationalisierung, von welcher der Wettbewerb dieses Jahr geprägt war, ein weiterer wichtiger Schritt nach vorne. Wir haben das Degustationsschema des O.I.V. und der Internationalen Oenologen-Union in seiner aktuellen Form integriert und das Patronat des Verbandes der Schweizer Oenologen (Union Suisse des Oenologues) gewinnen können. Letzte-

res bringt uns den notwendigen Rückhalt von önologischer Seite und stärkt gleichzeitig die in den letzten Jahren gezielt aufgebaute Degustationskompetenz sowie die Nähe zum aktuellen Weinmarkt. Die in der Prämierung engagierten Oenologen und Weinfachleute sind in ihren Betrieben bei der täglichen Beurteilung von Weinen nicht nur mit neuen Weintypen und deren Bewertung konfrontiert, sondern können aufgrund ihrer Tätigkeit auch Reaktionen des Markts auf neue Trends aufnehmen und in den Wettbewerb einbringen.

SWZ: An der IWPZ 2005 ist aber die Zahl der Schweizer Weine gestiegen, während weniger ausländische Weine eingereicht

worden sind. Widerspricht dies nicht der wachsenden Internationalisierung?

Hans Bättig: Nicht unbedingt. Die von mir angesprochene verstärkte Internationalisierung betrifft vorerst die professionelle Abstützung. Auf diese wird, davon bin ich überzeugt, auch eine wachsende Einreichung ausländischer Weine folgen. In diesem Zusammenhang wird man sich wohl die Frage stellen können, ob der Wettbewerb künftig auch für ausländische Produzenten geöffnet werden soll.

SWZ: Stellt eine derartige Öffnung nicht das bisherige Konzept der IWPZ in Frage?

Hans Bättig: Tatsächlich hat sich die IWPZ mit Erfolg als Veranstaltung positioniert, die eine Plattform schafft, auf welcher der Schweizer Handel und Produzenten ihre Weine bewerten und auszeichnen lassen



Hans Bättig

12. INTERNATIONALE WEINPRÄMIERUNG ZÜRICH 2005

können. Die Resultate wirken sich auf die Positionierung der Produkte sowohl im Markt als auch in den Betrieben aus. Wird ein Wein zum Wettbewerb eingereicht, so ist dies das Resultat der vorgängigen innerbetrieblichen Ausmarchung. Ob sich die Auswahl bestätigt, zeigt sich nach dem Wettbewerb. Ausgerichtet ist aber das Ganze auf den Markt, und genau dieser verlangt heute mehr denn je nicht nur eine professionelle, sondern auch eine verstärkte internationale Abstützung der Beurteilung.

SWZ: Auf Kosten des nationalen Umfelds und damit der Schweizer Weine?

Hans Bättig: In keiner Weisel. Die Erfahrungen zeigen, dass das Gegenteil zutrifft, sofern eine Prämierung sowohl national als auch international gut verankert ist. Alle Länder, welche über internationale Wettbewerbe verfügen, konnten bisher im Gegenzug ihre nationalen Weine besser positionieren. Zudem brauchen sie das internationale Parkett, um ein positives Image aufzubauen und bekannt zu machen. Nationaler und internationaler Wettbewerb animieren und befruchten den Markt zweifelsohne gegenseitig.

SWZ: Bereits heute stellt nicht nur die eidgenössische Sorten-Vielfalt, sondern auch die bunte ausländische Weinpalette an der IWPZ die Juroren und die Technische Kommission vor grosse Probleme. Möchten sie diese vermehren?

Hans Bättig: Tatsächlich stellt eine noch zunehmende Internationalisierung auch grössere Anforderungen an die Degustatoren. Wir brauchen jedoch unbedingt mehr Kompetenz. Wir benötigen Vertreter und Vertreterinnen aus allen Bereichen der Weinwirtschaft, die über ein breitgefächertes Degustationswissen verfügen und dieses auch im Arbeitsalltag anwenden und weiterentwickeln können. Weinwettbewerbe können zum besseren Produktverständnis, gesteigerter Urteilsfähigkeit der Fachleute und zur be-

wussteren Wahrnehmung von positiven wie negativen Trends beitragen.

SWZ: Und gleichzeitig hört man da und dort die Forderung nach vermehrtem Einbezug der «Konsumentenmeinung».

Hans Bättig: Die Frage, ob nicht auch Verbraucher in der Jury mit dabei sein sollen, stellt sich immer wieder. Allerdings dürfte es für Konsumenten schwierig sein, die von ihnen erwartete sensorische Leistungsfähigkeit zu erfüllen. Die Anforderungen sind bekanntlich auch für den Profi sehr hoch: Die Professionalität misst sich nämlich nicht zuletzt daran, ob jemand fähig ist, von den persönlichen Vorlieben zu abstrahieren und einen Wein nicht nur am Profil der eigenen Wunschprodukte zu messen. Weinwettbewerbe der vorliegenden Art sind keine Beliebtheitstests und sollten ein möglichst objektives Mass für die sensorischen Qualitäten eines zur Prüfung vorgelegten Weines darstellen. Für die Arbeit in der Jury genügt die Beantwortung der für viele alltäglichen – für den Erfolg am Markt durchaus wichtigen – Frage nicht, ob man einen Wein verkaufen könnte oder nicht.

SWZ: Und der Blick in die Zukunft eines Weins?

Hans Bättig: Die spekulative Dimension der Potenzialbeurteilung, mag sie noch so «interessant» erscheinen, gehört nicht zu der von uns geforderten professionellen Beurteilung. Wir messen die aktuellen Eigenschaften eines Weins und machen keine Aussagen auf lange Sicht. Wir bewerten einen Wein nicht nach dem Zustand, den er in zehn Jahren haben könnte, liefern also keine Parkerschen Prognosen. Vielmehr entspricht unsere Beurteilung einer Momentaufnahme: Der Wein befindet sich während fünf Minuten auf dem «Laufsteg», und in diesem Moment wird er bewertet. Umso wichtiger sind bei der Degustation die äusseren Bedingungen sowie die Kompetenz der Juroren. Das vorhandene, aber noch nicht

manifestierte Potenzial eines Weines fliesst nur insofern in die Beurteilung ein, als dass seine positive Ausrichtung bei der Bewertung sicher nicht von Nachteil ist.

SWZ: Aber am Schluss sollte doch die Prämierung ein nicht nur für den Konsumenten, sondern auch für den Einreicher «brauchbares» Resultat produzieren?

Hans Bättig: Sofern «brauchbar» nachvollziehbar oder nützlich bedeutet, kann ich zustimmen. Gleichzeitig möchte ich aber betonen, dass die Prämierung von Weinen nur um der Resultate oder der Auszeichnungen willen lediglich eine bedingte Berechtigung hat. Echte Professionalität liefert mehr als nur Punkte. Sie beurteilt einen Wein in Respekt vor dem Produkt und mit dem Willen, diesem gerecht zu werden.

SWZ: Dies tönt beinahe philosophisch.

Hans Bättig: Sicher ist damit die Ethik des Prämierens angesprochen. Nur wer die Integrität der Beurteilung garantieren kann, wird das nötige Vertrauen zwischen der Prämierungsveranstaltung und dem Einreicher der Proben schaffen. Nur mit diesem Vertrauen werden Produzenten und Händler schliesslich auch ein enttäuschendes Resultat akzeptieren können. Und ein positives Urteil wird umso gewichtiger.

SWZ: Inwiefern beeinflussten die äusseren Neuerungen, welche die IWPZ 2005 erlebte, die Professionalität?

Hans Bättig: Erstmals wurde die Degustation - elektronisch unterstützt - mit Hilfe von Laptops in einem Grossraum durchgeführt. Dies vereinfachte die Abläufe in den Bereichen der Resultatermittlung, beim Weinservice und der Gläserbewirtschaftung enorm, und der Personaleinsatz konnte optimiert werden. Die daraus gewonnenen Vorteile führten zu mehr Konstanz in der Prämierungsabwicklung und zu einem wesentlich ruhigeren Umfeld, was schliesslich der Arbeit der Degustatoren zugute kam.

12ÈME CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS ZURICH 2005

HANS BÄTTIG, ING. AGR. ETH, DIRECTEUR TECHNIQUE DU JURY
DU 12 ÈME CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS ZURICH 2005:

«C'est l'internationalisation prononcée qui a marqué le pas en avant le plus important»

par Othmar Stäheli

Le Concours international des vins Zurich (CIVZ) se distingue des autres concours. Ceci, indépendamment de la distinction que peut remporter un vin, qu'il s'agisse d'or, d'argent, de bronze, de points, de verres ou d'étoiles: «Nous en prenons le pouls et ne faisons pas de pronostic à long terme, il s'agit plutôt d'instantanés», fait observer Hans Bättig. «Nous n'évaluons pas un vin en fonction de l'état dans lequel il pourrait se trouver dans dix ans.» Il faut que les «candidats» soient jugés avec le professionnalisme voulu et sans spéculation. Les compétences requises de la part des dégustateurs lorsqu'ils ont pour mission de juger équitablement un vin, en l'espace d'un court moment, sont énormes. En ce qui concerne l'évolution du concours, qui au eu lieu pour la 12ème fois, selon Bättig, c'est l'internationalisation prononcée qui a marqué le pas en avant le plus important. – Nous avons interrogé le Directeur technique du Jury en ce qui concerne les expériences réalisées lors de la 12 ème édition du Concours international des vins de Zurich et nous nous sommes aussi entretenus avec lui au sujet du sens que peuvent avoir les concours de vins.

JVS: Le CIVZ 2005 a été marqué par quelques innovations, par un nouveau lieu de compétition ainsi que par le fait que, pour la première fois, les dégustateurs n'inscrivaient plus leurs jugements sur le papier. Quelles sont les principaux changements aux yeux du Directeur technique?

Hans Bättig: Pour moi, c'est l'internationalisation prononcée qui a marqué cette année le Concours des vins qui représente le pas en avant le plus important. Nous nous avons intégré le schéma de dégu-

station de l'Union internationale des oenologues et de l'O.I.V et nous avons ainsi simultanément obtenu le patronage de l'Union Suisse des Oenologues. Celui-ci couvre nos arrières par rapport à la profession et renforce en même temps notre compétence en matière de dégustation. Les oenologues professionnels sont confrontés, dans les entreprises, lors des évaluations quotidiennes des vins, non seulement à de nouveaux types de vins à juger mais aussi, en même temps, aux réactions du marché par rapport aux nouvelles tendances.

JVS: Cependant, lors du CIVZ 2005, le nombre des vins suisses a augmenté alors que celui des vins étrangers a baissé. N'y a-t-il pas là une contradiction avec l'internationalisation croissante?

Hans Bättig: Pas vraiment. L'internationalisation renforcée à laquelle je fais allusion concerne en premier lieu le soutien de la profession. Celui-ci, j'en suis convaincu, sera également suivi par une augmentation de la participation de vins étrangers. Dans ce contexte, on peut se demander



Hans Bättig

12ÈME CONCOURS INTERNATIONAL DES VINS ZURICH 2005

si, à l'avenir, il conviendra d'ouvrir aussi le Concours à des producteurs étrangers.

JVS: Une telle ouverture ne remet-elle pas aussi en question le concept du CIVZ qui a prévalu jusqu'à maintenant?

Hans Bättig: En effet, le CIVZ s'est positionné avec succès en tant qu'organisation créant une plate-forme qui permet au négoce et aux producteurs suisses de voir leurs vins jugés et distingués.

Les résultats ont un effet sur le positionnement des produits tant sur le marché que dans les entreprises. Le fait qu'un vin soit présenté au Concours est le résultat d'un choix fait par l'entreprise. C'est après le concours qu'on saura si ce choix s'est confirmé. Cependant, tout cela s'adresse au marché et ce dernier requiert aujourd'hui plus que jamais non seulement un support professionnel mais aussi un renforcement du soutien international en matière d'évaluations.

JVS: Aux dépens du contexte national et, de ce fait, des vins suisses?

Hans Bättig: Nullement! Les expériences montrent que c'est le contraire qui se passe lorsqu'un concours est bien implanté tant sur le plan national qu'international. Tous les pays qui disposent de concours internationaux ont pu, jusqu'à présent, au contraire mieux positionner leurs vins nationaux. En outre, il leur faut une audience internationale pour construire et diffuser une image positive. Nationaux et internationaux, les concours sans aucun doute animent et font fructifier réciproquement le marché.

JVS: Aujourd'hui déjà, outre la diversité des variétés helvétiques, la palette multicolore des vins étrangers présents au CIVZ, met les Jurés et la Commission technique face à de grands problèmes. Ces derniers pourraient ils encore se multiplier?

Hans Bättig: Effectivement, une internationalisation encore plus grande suppose

des exigences plus importantes demandées aux dégustateurs. Il nous faut encore davantage de compétences, des compétences principales et des compétences subsidiaires. Nous avons besoin de représentants de tous les secteurs de l'économie vitivinicole qui, pour leur part, sont instruits sur les capacités de jugement de leurs professionnels.

JVS: Et, en même temps, on entend ici ou là des revendications concernant une plus grande implication de «l'avis des consommateurs»...

Hans Bättig: La question selon laquelle il faudrait que des consommateurs soient aussi présents dans le Jury se pose de façon récurrente. Toutefois, il serait difficile à des consommateurs de faire preuve de toute l'efficacité sensorielle que l'on attend d'eux. Les exigences sont, comme on sait, également très élevées même pour des professionnels: le professionnalisme se mesure notamment aussi au fait qu'une personne est capable de faire abstraction de ses préférences personnelles et par exemple également de savoir garder ses distances par rapport à ses propres produits. De plus, il ne suffit pas, pour travailler dans un Jury, de répondre à la question de savoir, qui se pose quotidiennement à beaucoup de gens, si on va pouvoir vendre un vin ou pas.

JVS: ...et la perspective quant à l'avenir d'un vin?

Hans Bättig: De telles spéculations, aussi «intéressantes» qu'elles puissent paraître, ne font pas partie des exigences relatives aux évaluations professionnelles. Nous prenons le pouls actuel d'un vin et nous ne faisons pas de pronostic à long terme. Nous n'évaluons pas un vin en fonction de l'état dans lequel il pourrait se trouver dans dix ans, nous ne délivrons par conséquent pas de pronostics à la manière de Parker. Notre évaluation correspond plutôt à un instantané: le vin est sur le «podium» pendant

cinq minutes et c'est à ce moment qu'il est jugé. Les conditions extérieures ainsi que la compétence des jurés sont d'autant plus importantes lors de la dégustation.

JVS: Mais, à la fin, le concours ne devrait-il pas produire un résultat «profitable», non seulement pour le consommateur mais aussi pour celui qui concourt?

Hans Bättig: Pour autant que «profitable» signifie compréhensible ou utile, je peux y souscrire. En même temps, je tiens à souligner que le concours de vins auquel on ne participe qu'en vue d'un résultat ou d'une distinction ne se justifie que partiellement. Le vrai professionnalisme donne plus que de simples points. Il juge un vin dans le respect du produit et avec la volonté de rendre justice à ce dernier.

JVS: Cela semble presque un discours philosophique.

Hans Bättig: Cela concerne assurément l'éthique de ce concours. Seul celui qui peut garantir l'intégrité du jugement, pourra créer la confiance nécessaire entre l'organisation du concours et le compétiteur ayant présenté des échantillons. C'est seulement grâce à cette confiance que producteurs et négociants seront finalement en mesure d'accepter même un résultat décevant. Et un jugement positif n'en aura que plus d'importance.

JVS: Jusqu'à quel point les innovations extérieures qu'a connu le CIVZ 2005 ont-elles influencé le professionnalisme?

Hans Bättig: Pour la première fois la dégustation - assistée électroniquement - a eu lieu dans un grand espace. Cela a simplifié les opérations dans le domaine du service et de l'intendance des verres et permis d'optimiser la gestion du personnel. Il en est résulté une ambiance nettement plus sereine par rapport aux années précédentes et cela a été finalement bénéfique au travail des dégustateurs.