

Text *Elsbeth Hobmeier*  
Fotos *Benjamin Decoin*

**Paolo Basso, Sie sind seit März dieses Jahres Sommelier-Weltmeister. Sie haben sich gegen 53 Konkurrenten durchgesetzt. Trainieren Sie bereits für die nächste Meisterschaft?**

Nein, als Sieger darf ich nicht mehr antreten. Jetzt muss ich die Seite wechseln und Richter werden. Dies bereits Ende September, an den europäischen Meisterschaften in San Remo. Das ist eine spannende Herausforderung: Bewerten ist fast so schwierig wie das Lösen der Aufgaben.

**Wie empfanden Sie Ihre Richter? Fähig und gerecht?**

Ich hatte nie den Eindruck, ungerecht oder falsch bewertet zu werden. Angesichts der wenigen Mittel, die mir für die Vorbereitung zur Verfügung standen, lief es stets optimal für mich.

**Sie sind zurzeit sehr beschäftigt. Mit Ihrer Weinhandelsfirma Ceresio Vini.**

Ich bin froh, dass mich bald zwei neue Mitarbeiter entlasten werden. Für

«*Unsere Rebberge sind schlecht vermarktete Juwelen*»

meine Mandate muss ich momentan oft reisen. Aber ich will mir auch Zeit nehmen für meine Familie; sie bedeutet mir viel und hat mich bei meinen zeitraubenden Vorbereitungen auf die Meisterschaft immer unterstützt.

**Kommen wir zum Schweizer Wein: Wie beurteilen Sie dessen Qualität?**

Die Schweiz mit ihren autochthonen Sorten hat ein enormes Potenzial. Unsere Rebberge sind Juwelen an einmaliger Lage zwischen Seen und Bergen. Nur müsste man diese Vorteile besser vermarkten und kommunizieren. Önologisch sind die Schweizer Weine aus meiner Sicht top. Hemmend wirken nur Traditionen und die fehlende Weitsicht einiger Winzer.

**Was müssten sie anders machen?**

Öfter mit Rebsorten experimentieren – das Leben besteht nicht nur aus Chasselas und Merlot. Und die Böden besser studieren, um darauf die besten Sorten zu pflanzen. Das machen

# Der Chef-Sommelier

Er ist der beste Sommelier der Welt. *Paolo Basso* hat sich dieses Jahr in Japan den begehrten ersten Platz erkämpft. Aber trotz des internationalen Rangs bleibt der Tessiner ein glühender Verfechter des Schweizer Weins.

DER TESSINER PAOLO BASSO, 47, ist mit seiner Heimat sehr verbunden. Und schätzt den Blick vom Castello di Morcote auf den Luganersee.

BEIM PICKNICK im Garten seines Tessiner Hauses mit Gattin Helene und Tochter Chiara kann Sommelier-Weltmeister Paolo Basso bestens entspannen.



## «Mein privater Keller ist momentan fast leer»

die Selbstkelterer vor – wenn ein Bauer seine Trauben nur anbaut und verkauft, ist er kaum daran interessiert, etwas zu verändern.

### Wo steht der Schweizer Wein im internationalen Vergleich?

Im oberen Segment, mit Verkaufspreisen über 25 Franken, ist er durchaus konkurrenzfähig. Im günstigeren Bereich kann die Schweiz nicht mithalten – unsere Löhne sind hoch, und der Boden ist teuer, wir können nie so billig sein wie südliche Länder.

### Empfehlen Sie als Sommelier Ihren Gästen Schweizer Weine?

Aber sicher! Und ich rate jungen Sommeliers, sich auch im eigenen Land weiterzubilden. Die Gäste schätzen Schweizer Weine, besonders Ausländer wollen bei uns kennenlernen, was sie zu Hause nicht finden. Der Schweizer ist übrigens ein interessierter Konsument ohne Scheuklappen.

### Wo ist die preisliche Schmerzgrenze für eine Flasche Wein in der Schweizer Gastronomie?

Diese obere Grenze hat sich in den vergangenen Jahren nach unten bewegt, ich orte sie bei etwa 100 Franken. Teurere Flaschen verkaufen sich im Restaurant nicht sonderlich gut – ausser an prestigebewusste «Label-Trinker».

### In welcher Region könnte man noch Trouvaillen entdecken?

In der ganzen Schweiz! Die Szene ändert sich ständig, es kommen junge Winzer mit neuen Ideen, grosse Firmen investieren in Qualität.

Als Konsument muss man am Ball bleiben, Veränderungen mitverfolgen und nicht auf alten Vorurteilen sitzen bleiben. Offenheit und Information sind gefragt – eine Aufgabe für uns Sommeliers und euch Journalisten.

### Frauen setzen im Rebberg und im Keller Meilensteine. Was machen sie anders?

Frauen werden präsenter, das finde ich wunderbar. So viele Winzerinnen machen heute gute Weine – wobei Qualität keine Frage des Geschlechts ist.

### Was lagert in Ihrem privaten Keller?

Mein Keller ist nach dieser «Mondiale» leider fast leer, ich habe alles durchprobiert. Im Ernst: Ich muss etwas tun, mit Tendenz in Richtung Schweiz, Italien, Frankreich, Österreich, aber kaum Übersee. Ich bin ein neugieriger Konsument, suche Weine mit Charakter, liebe elegante, ausgewogene Gewächse und vermeide schwere «Bomber» mit zu viel Holz.

### Wie viel geben Sie für Wein aus?

Während meines Weltmeister-Trainings habe ich viel ausgegeben, rund 1000 Franken pro Monat – und das für Wein, den man nach dem Kosten gleich wieder ausspuckt! Aber das darf einen nicht reuen, wenn man Sommelier-Weltmeister werden will. Ein Studium kostet schliesslich auch viel Geld, je höher das Niveau, desto teurer ...

### Und zum Schluss bitte ein Tipp: Welches Land gilt es weinmässig noch zu entdecken?

Die Schweiz! Hier ist noch so vieles möglich, hier gibt es in Sachen Weinbau noch so viel zu tun! Das ist richtig spannend. ●