

Neue Winzerinnen hat das Land

Produzieren Frauen besseren Wein als Männer? Das kann gut sein

Von Martin Jenni

Die Schweizer Weinwelt ist schon lange keine reine Männerdomäne mehr. Diverse Weinkenner behaupten frech, Winzerinnen stellten ihre männlichen Kollegen in den Schatten. Wie auch immer, wer die Provenienzen von Marie-Thérèse Chappaz in Fully (VS), Anna Barbara Kopp von der Crone in Barbengo (TI), Annatina Pelizzatti und Irene Grünenfelder in Jenins (GR) oder von Fabienne

Cottagnoud in Vétroz (VS) kennt, kann dem nicht widersprechen. Sie gehören zu den berühmtesten und erfolgreichsten Winzerinnen der Schweiz. Ihre Weine werden seit Jahren durch die Fachwelt gerühmt und mit viel Lob, Punkten und Gold ausgezeichnet. Nur sind ihre aktuellen Jahrgänge immer sehr schnell ausverkauft. Was tun?

Nun, der Nachwuchs ist auf dem Vormarsch. Neue Weinbaubetriebe entstehen, diverse junge Winzerinnen haben den Mut zum Risiko und pro-

duzieren mit viel Engagement ausgezeichnete und spannende Weine. Sie arbeiten sich auf das Niveau der berühmten Namen hin. Nicht anders verhält es sich mit den Jungwinzern, die das elterliche Gut übernehmen und denen der schwierige Spagat zwischen Tradition und Innovation mit viel Engagement gelingt. Sie alle zelebrieren ihre Passion, und schauen vorwärts in eine weinselige Zukunft.

25 von ihnen haben sich in der Vereinigung «Junge Schweiz – neue Weine» zusammengeschlossen, einige sympathisieren mit ihnen, sind aber keine Mitglieder. Das Ganze resultiert aus den seit einigen Jahren stattfindenden Jungweidegustationen, bei denen sich die einzelnen Mitglieder abwechselungsweise auf einem Betrieb treffen, um gemeinsam Weine zu degustieren, Wissen auszutauschen oder in lockerer Runde über die Welt des Weins zu philosophieren. Die Basler Zeitung stellt vier aufstrebende Jungwinzerinnen vor.

www.jsnw.ch

Anne Müller Mit Ross und Pflug im Rebberg

Die erste Begegnung mit Anne Müller fand vor dem Eingang des Hotels Waldhaus in Sils Maria unter Rauchzeichen von einigen ihrer Zigaretten statt. Auch sonst ist Anne Müller nicht das Ebenbild einer traditionellen Winzerin. Denn, welcher Winzer in der Schweiz bearbeitet seinen Rebberg noch mit Ross und Pflug? Eben. Und ihre Weine, die sie alle in der traditionellen Waadt-länder Flasche abfüllt und mit einer stilvoll farbigen Etikette verziert, die perfekt den Inhalt widerspiegelt, treffen nicht unbedingt den Geschmack aller Weinfreunde. «Müssen sie auch nicht», sagt die selbstbewusste Winzerin.

Ihr Chasselas ist naturrein und frisch, während ihr «Vin de caprice», eine Assemblage aus Pinot gris, Sauvignon und Chardonnay, komplex und elegant ist. «Dieser Wein benötigt ein Jahr Ruhe, damit er seine Aromen voll entfalten kann», sagt Anne Müller.

Auch ihr Pinot noir und ihre rote Assemblage aus Pinot noir, Gamaret, Garanoir, Merlot und Malbec reizen Gaumen und Sinne. Genauso wie einen Anne Müller zum Lachen reizt, wenn sie rauchend vor dem Hotel, wild gestikulierend, eine ihrer Episoden aus dem Rebberg mit Ross und Pflug erzählt. Wie hiess es schon gleich wieder, ihr Pferd? Canelle.

Unser Tipp: «Vin de gaité» 2012 (Chasselas), Anne Müller, 1853 Yvorne, 18 Franken, www.annemuller.ch



Isabella Kellenberger Kleine Erträge, elegant und frisch

Den hervorragenden Chasselas «a sigh in the sky» von Isabella und Stéphane Kellenberger habe ich das erste Mal vor einem Jahr in der patinierten «Alten Post» bei Sabina und Franz Lehner im zürcherischen Aeugstertal getrunken. Ein Glas und eine Viertelstunde war der Plan, eine Stunde und eine Flasche wurden es. «Guter Wein entsteht im Rebberg», sagt Stéphane. Das wissen zwar alle, bei zahlreichen Winzern bleibt es aber ein laues Lippenbekenntnis. Die an der Ecole d'ingénieurs de Changins ausgebildeten Winzer Isabella und Stéphane Kellenberger sind keine Theoretiker, sondern setzen sich mit viel Herzblut in den Reben für ihr Terroir ein. «Durch die Steillagen der Rebberge sind unsere Arbeitsvorgänge reine Handarbeit», sagt Isabella. Ihre Erträge halten sie bewusst klein; dies ermöglicht ihnen ein qualitativ hochwertiges Traubengut. Ihre Rotweine sind elegant mit Finesse, ihre Weissweine zeugen von Frische, Mineralität und angenehmer Säure. Allen voran Johannisberg von Isabella Kellenberger, unsere Weinempfehlung. Übrigens: Eine der berühmtesten Schweizer Profiweinnasen, René Gabriel, empfiehlt seinem Weinzirkel, sich den Namen Kellenberger zu notieren. Wenn das keine Ansage ist!



Unser Tipp: Johannisberg «anywhere anytime» 2012, Vin d'œuvre, 3953 Leuk-Stadt, 16 Franken, www.vindoeuvre.ch

Martine Saucy Mévaux Sorgenvoller Blick nach Frankreich

Gut, die Grande Nation liegt im Kanton Genf irgendwie immer gleich um die Ecke. Im Grenzort Jussy sowieso. Seit aber die Eidgenössische Zollverwaltung erlauben will, statt den bisherigen 2 Litern neu 20 Liter Wein zollfrei zu importieren, ist Frankreich Genf noch viel näher gerückt. Der CVP-Nationalrat und Genfer Weinbauer Luc Barthassat sieht schon den Niedergang des Weins in der Schweiz kommen, wie er unlängst der Basler Zeitung sagte: «Eine Franchise von 20 Litern Wein wäre der Tod.» Von Todesangst ist am Stand von Martine Saucy Mévaux und Alexandre Mévaux nichts zu spüren. Gleich zehn Traubensorten kultivieren sie auf sieben Hektaren. «Unsere Weine liefern wir auch in die Nähe von Basel, in die Ajoie, zu den bekannten Restaurants «Château de Pleujous» im gleichnamigen Dorf und «Terminus» in Porrentruy», sagt Martine. Exzellent sind ihre biodynamischen trockenen Vins mousseux, der Chardonnay Blanc de Blancs «Lune Blanche» und der Rosé de Pinot noir «Lune Rousse». Ebenso ihr nach frischen Zitronen duftender Sauvignon gris oder ihr Garamet, der mit dezenter Frucht überzeugt. Sollen sie doch kommen, die 20 Liter.



Unser Tipp: Sauvignon gris «Lullier» 2012, Domaine Château L' Evêque, 1254 Jussy, 15 Franken, Tel. 022 759 01 90

Carina Lipp-Kunz Heidi oder Schiller?

In Maienfeld (GR) denken die einen an Heidi, die anderen an die zahlreich prämierten Destillate von Margrit und Martin Kunz-Keller, die ihren Betrieb nach 40 Jahren Tochter Carina und Schwiegersohn Reto Lipp-Kunz übergeben haben. Seit ihre Tochter Carina vor acht Jahren erstmals die Verantwortung für die Weine übernahm, hat sich der hauseigene Rebensaft jährlich etwas mehr profiliert. Heute sind ihre Weine genauso bekannt wie die berühmten Schnäpse des Familienbetriebs.

Den weiten Bogen des Weinmachens, vom Rebstock bis zur Flasche, spannt die ausgebildete Winzerin noch weiter. Weil für sie im Wein auch immer Philosophie steckt, bringt sie mit ihrer Handschrift ihre Gedanken auf die Weinetiketten. «Ich gehe nicht künstlich, historisch oder mit aufwendiger Kalligrafie vor, sondern spontan und überraschend», sagt sie. «Das spricht das Auge an, es bleibt haften.» Nicht nur das Auge bleibt haften, auch der Gaumen an der Tranksame. Ihr kräftiger Chardonnay und filigraner Pinot noir, aber auch der fruchtige Blanc de noir oder der gehaltvolle Schiller, ein Gemisch aus Pinot noir und Chardonnay, zeugen vom Qualitätsdenken der Winzerin. Heidi? Wer ist das schon wieder?



Unser Tipp: Schiller 2012, Kunz – Weingut & Destillerie, 7304 Maienfeld, 19 Franken, www.kunz-keller.ch

Der Wein fürs Weekend

Ein Malbec für Entdecker

Von Chandra Kurt

Anfang Woche war ich noch in Tel Aviv in Israel. Eines meiner liebsten Restaurants dort ist das Montefiore im gleichnamigen Hotel (www.hotelmontefiore.co.il). Kaum betritt man das schön renovierte Stadthaus mit Baujahr 1920, hat man das Gefühl, in einem Kolonialclub vergangener Tage zu sein. Cocktails werden serviert, Ella Fitzgerald singt aus dem Lautsprecher und Jung und Alt diskutieren zusammen, als hätte man sich während Jahren nicht gesehen. Man sitzt in gemütlichen Clubsesseln, geniesst mediterrane Spezialitäten und Weine aus aller Welt.

In Tel Aviv traf ich unter anderem den Önologen und Wine Consultant Claude Boudamani. Kennengelernt habe ich ihn, als er noch die Weine von Carole Bouquet in Sizilien vinifizierte. Inzwischen ist er Direktor des Château Lagrézette (www.chateau-lagrezette.com) in Cahor in der Region Midi-Pyrénées. Das Château gehört Cartier-Direktor Alain Dominique Perrin und ist wahrscheinlich immer noch ein absoluter Geheimtipp für Malbec-Liebhaber. In Cahor wird diese impulsive und temperamento-volle Traubensorte seit über 600 Jahren kultiviert. Leider ist bei uns im Moment eher Malbec aus Argentinien bekannt. Hat man aber einmal die Güte der Malbecs aus dem Cahor entdeckt, könnte

dies problemlos der neue Hauswein werden. Ein typischer Malbec leuchtet im Glas in dunklem Rubinrot. Manchmal tauchen sogar schwarze Reflexe auf. Dichte, fette Fruchtaromen sowie reife Tannine erfüllen den Gaumen. Eine hohe Alkoholnote sowie eine markante Säure sind ebenfalls typische Merkmale für diesen robusten Wein, den man am besten zu einem Stück saftigen Fleisch geniesst. In der Schweiz sind im Moment noch nicht so viele Weine des Châteaus im Angebot, aber so wie ich Claude Boudamani kenne, dauert es nicht mehr lange. Der Château Lagrézette 2004 ist jetzt wunderbar reif und ein schmeichelnder Begleiter in diesen herbstlichen Tagen.



Château Lagrézette 2004, Fr. 27.30, www.flaschenpost.ch

Chandra Kurt ist Autorin des Guides «Weinseller» www.chandrakurt.com