



Drei Winzerinnen und ihr neuer Chasselas

Lausanne ist nicht nur eine schöne Stadt am Genfersee, sie ist mit 33 Hektaren Anbaugelände auch die grösste öffentliche Weinbergbesitzerin der Schweiz. Und sie hat sich aufgemacht, ihren traditionell an Lavaux und La Côte angebauten Wein mit dem Bild der modernen, pulsierenden Stadt und den veränderten Ansprüchen der Konsumenten in Einklang zu bringen. Wie sieht das aus, wenn sich ein Team innovativer Weinbauspezialisten mit drei jungen Winzerinnen aufmacht, den Chasselas zu entstauben?

von Gabrielle Boller





Es ist nicht ganz einfach, die drei Weinfrauen aus der Reserve zu locken. Denn Tania Gfeller, verantwortlich für die Gesamtheit der Lausanner Weinberge, Doris Sommer, zuständig für die Rebkulturen des Lavaux, und Sophie Bornand, Kellermeisterin des La-Côte-Gebiets sprechen lieber über ihren Wein als über sich selbst. Und erzählen von ihrem grossartigen Team, von dem sie ja bloss Teil seien, oder von ihrem unverschämten Glück, in dieser herrlichen Landschaft inmitten der Lausanner Weinberge arbeiten und leben zu dürfen. Sie können sich das aber auch erlauben, denn eigentlich genügt es, dass sie ein Glas eines ihrer Weine ausschenken, und man begreift auch ohne viele weitere Worte, dass man über den Chasselas doch noch einmal nachdenken sollte. Zum Beispiel beim Verkosten des La Chapelle, eines Dézaley Grand Cru aus der Domaine Clos des Abbayes: Er stammt von einem der sonnenverwöhntesten Hügel des Lavaux, wo seit jeher die Spitzengewächse herkommen – aber wann hat man ihn schon so komplex und rund, geradezu voluminös erlebt?

Die Königsrebe der Schweiz

«Der Chasselas ist eine wunderbare Traubensorte, da sie von jedem Terroir, auf dem sie wächst, eine jeweils andere, eigene Interpretation liefert. So ist der Wein aus dem La-Côte-Gebiet mineralisch, frisch und rau, aus dem Dézaley reichhaltig und kräftig und aus Saint-Saphorin rund, fruchtig und süffig», erklärt Tania Gfeller, Chefin über ein Team von insgesamt dreizehn Mitarbeitern und verantwortlich für die fünf Domaines der Stadt. Sie wurde als Kind chilenischer Eltern in Frankreich geboren und kam mit dreizehn Jahren in die Schweiz. Über eine Ausbildung in der Hotellerie fand sie zu ihrer Leidenschaft, dem Wein, und liess sich an der Fachhochschule Westschweiz in Changins zur Önologin ausbilden. Der Chasselas, auch Gutedel genannt, ist die Rebe par

excellence des Genferseegebiets, und Tania Gfeller kann ihn gar nicht genug loben – auch das Alterungspotenzial der Grande Crus sei ja bekanntlich ausgezeichnet. Und der Klimawandel? Der mache im Moment noch keine grosse Sorge: «Der Chasselas muss derzeit quasi überall in der Schweiz in fast jedem Jahr noch chaptalisiert, also trockengezuckert werden, um einen Alkoholgehalt von mindestens zwölf Prozent zu erreichen – da bleibt noch etwas Zeit, bis es dieser Traube in unserer Gegend zu warm wird.»

Der Rote im Aufschwung

Ein wenig anders sieht es beim Roten aus, denn das Waadtland ist kein traditionelles Anbaugbiet für Rotwein; auch die am häufigsten angepflanzten Pinot-noir- und Gamay-Trauben sind keine autochthonen Sorten, sondern kommen aus dem Burgund und dem Beaujolais. Um dem Wunsch der Kunden nach mehr Rotwein nachzukommen, wurde nach neuen, zu Boden und Klima passenden roten Rebsorten gesucht. Dabei ist man beispielsweise beim traditionell südlicher heimischen Merlot gelandet, dem das Klima am Genfersee sehr gut zu bekommen scheint. Während acht Monaten im Barrique ausgebaut, entwickelt etwa der Merlot Château Rochefort wunderbare Noten von reifen, dunkeln Beeren und schwarzer Schokolade, dazu kommen dichte und samtige Tannine. «Très gourmand», wie Sophie Bornand ausführt, Kellermeisterin mit einem Diplom der Fakultät für Önologie der Universität Bordeaux und für den Ausbau der Weine der La-Côte-Region zuständig. Sie ist 2011, tatsächlich der Liebe wegen, von Châteauneuf-du-Pape ins Waadtland gezogen und widmet sich mit Elan sehr gerne auch dem Roten. Viele Sorten, wie etwa der Garanoir, wurden in den 1990er-Jahren ursprünglich bloss angebaut, um als Beimischung den Gamay reicher und vollmundiger zu machen. Inzwischen wird der Garanoir für sich



gekeltert, und der Gamay hat sich selbst geschmacklich so weit entwickelt, dass er solche Assemblagen nicht mehr nötig hat. Das liege daran, dass er bis zu drei Wochen später geerntet wird, erklärt Tania Gfeller, und an der stärkeren Ausdünnung der Reben. Es mache schliesslich einen grossen Unterschied, ob man auf einen Quadratmeter ein Kilo oder 600 Gramm Trauben erntet. «99 Prozent der Arbeit geschieht im Weinberg», meint Tania Gfeller und schmunzelt, als sie anfügt, dass das oft unterschätzt werde.

Hat Wein eine weibliche Seele?

Dass man einer Frau die schwere Arbeit im Weinberg nicht zutraut, hat Doris Sommer, die, wie Sophie Bornand, seit 2015 zum Team gehört und neben ihrem Chef Luc Dubouloz die Verantwortung für die Reben trägt, am Anfang auch bemerken müssen. Die Männer im Weinbau seien allerdings schon sehr beruhigt gewesen, als sie hörten, dass sie von einem Bauernhof im Emmental stammt und mit Brüdern aufgewachsen ist. «Inzwischen ist das aber überhaupt kein Thema mehr», sagt Doris Sommer, die als Önologin die Arbeiten in den Weinbergen des Lavaux organisiert und natürlich auch selbst mit anpackt. Auch sie ist über die Hotellerie und durch die Zusammenarbeit mit passionierten Sommeliers zu ihrer Begeisterung für Weinbau gekommen – eine Arbeit, die sie zudem wieder mit ihren bäuerlichen Wurzeln verbindet. Es gebe keine besonderen Unterschiede zwischen Männern und Frauen in diesem Metier, meint Tania Gfeller, doch die Präsenz der Frauen verstärke sich – und die, die diesen Beruf wählen würden, seien wohl schon besonders markante Charaktere. Tatsächlich bekleiden in den Weinbergen der Stadt Lausanne überdurchschnittlich viele Frauen wichtige Positionen. Tania Gfeller sieht dies im Zusammenhang mit dem jüngeren und moderneren Bild, das die Stadt ihren Weinen geben wollte, und zudem, fügt sie ganz pragmatisch an, seien Sophie Bornand und Doris Sommer einfach die Besten unter den Bewerbern gewesen.

Moderne Weine zum Geniessen

Wie die jungen Winzerinnen mit ihrem Team

den Wein der Stadt Lausanne entstauben und modernisieren, kann man schmecken und sehen – der oben genannte Chasselas und der Merlot etwa entstammen der «Sélection L», einer Kollektion von zeitgemäss elaborierten Crus für Weingourmets. Die Weine unterscheiden sich in verschiedener Hinsicht von der «Gamme classique», deren Weine aus der Jahresesternte immer noch wie seit über 200 Jahren im Dezember im Hôtel de Ville in Lausanne öffentlich versteigert werden. «Zuerst fallen natürlich die Etiketten auf, die sich bei der «Sélection L» mit ihrem schnörkellosen, modernen Design schon einmal grundsätzlich vom altbackenen Weinflaschenlook der klassischen Kollektion unterscheiden. Schon alleine der optische Eindruck spricht unterschiedliche Konsumenten an», sagt Tania Gfeller. Und natürlich unterscheidet sich auch der Inhalt: «Die traditionellen Weine sind immer Assemblagen aus allen Reben einer Domaine, während die Weine der «Sélection L» prinzipiell von einer bestimmten Parzelle stammen – wie etwa die Chasselas «La Plantaz» oder «Morraine» aus der Domaine Abbaye de Mont, oder der Chasselas «Avec vue» aus der Domaine du Burignon.» Auch der Ausbau im Keller unterscheidet sich von den traditionellen Rezepten. Beim «Sur Lies» etwa, was auf Deutsch so viel wie «auf der Hefe» heisst, lagern die Weine nach der Gärung bis zur Flaschenabfüllung mehrere Monate auf der Hefe im Fass – eine Methode, die schon den Römern bekannt war, aber für den Chasselas nicht typisch ist. Auch der Ausbau im Barrique, im Eichenholzfass, gehört dazu, oder, wie beim «Tout nu», der Verzicht auf jegliche Intervention von Menschenhand – auch Schwefel wird diesem Wein nicht zugesetzt. «Bei diesen Methoden kommen das Terroir und die einzelnen Rebsorten besonders gut zum Ausdruck, und es entstehen Weine mit ausgeprägtem Charakter, die sich auch von Jahrgang zu Jahrgang stark unterscheiden», so Tania Gfeller.

Alles auf Bio

Zur zeitgemässen Bewirtschaftung eines Weinbergs gehört heute natürlich auch eine möglichst naturnahe Pflege der Reben – die Umstellung auf



biologischen Anbau lässt sich allerdings nicht von heute auf morgen realisieren. Die erste Domaine, die inzwischen komplett biodynamisch – also nach den strengsten Richtlinien in der biologischen Landwirtschaft – betrieben wird, ist Château Rochefort. Sie ist mit ihren 4,3 Hektaren die kleinste der Lausanner Domaines und mit einem Hauptanteil an Pinot-noir-Trauben auch die einzige mit überwiegendem Rotweinanbau. 2009 wurde mit der Umstellung begonnen und seither wird komplett auf Herbizide verzichtet – an die Begrünung des Bodens mussten sich die Rebstöcke, die zuvor auf nackter Erde standen, erst einmal gewöhnen. Dabei spielen im Boden verschiedene Mechanismen eine Rolle, wie Tania Gfeller erklärt: «Zuerst einmal sind die Rebstöcke gewissermassen abgetaucht – die vormals horizontal gewachsenen Wurzeln mussten sich Wasser und Mineralstoffe aus tieferen Schichten holen und sich vertikal neu ausrichten, was den Wein übrigens auch mineralischer schmecken lässt. Dieser Vorgang dauert mehrere Jahre; erst seit 2016 haben die Reben von Rochefort wieder zu ihrem Gleichgewicht gefunden.» Die Winzer müssen die Reben dabei besonders aufmerksam beobachten, da die im Bioweinbau erlaubten Pflanzenschutzmittel weniger Wirksamkeit zeigen als die konventionellen. Gewisse nicht synthetische Spritzmittel wie Kupfer sind erlaubt und müssen wegen der schnelleren Verflüchtigung sogar häufiger als die konventionellen eingesetzt werden. Man verdünne sie so stark wie nur möglich – im konkreten Fall bedeute das zwei Kilogramm Kupfer auf 10 000 Quadratmeter pro Jahr, erläutert Tania Gfeller. Auf die Trauben und den Wein hat das Spritzen keinen Einfluss, während sich die Substanz im Boden leider ansammelt, was die gesamte Öko-Bilanz noch etwas belastet – im Moment gibt es jedoch noch keine bessere Möglichkeit für den biologischen Weinbau.

Seit 2016 wird auch der Anbau in der 13 Hektare umfassenden Abbaye de Mont, der zweiten Domaine der Stadt Lausanne im La-Côte-Gebiet und gleichzeitig grössten ihrer Besitze, unter der Leitung des auf biodynamischen Weinbau spezialisierten Winzers Enrico Antonioli umgestellt.

Was sich dort gut anlässt, gestaltet sich in den drei Domaines des Lavaux – Clos des Abbayes, Clos des Moines und Domaine du Burignon – weitaus schwieriger. Im Moment ist dort gerade eine Machbarkeitsstudie für die Umstellung auf Bio am Laufen, denn auch der Weinanbau im Lavaux soll sukzessive möglichst innerhalb der nächsten vier Jahre biologisch werden. «Aufgrund der steilen Hänge ist hier die Begrünung jedoch sehr viel komplizierter als im La-Côte-Gebiet», erklärt Tania Gfeller, «man kann keine Maschinen einsetzen und muss mehrheitlich mit der Hand arbeiten – im Moment probieren wir es gerade mit Schafen.» Zudem zeige sich der Chasselas in dieser Umgebung als etwas zickig, er vertrage die Grasbepflanzung schlecht und wolle gewissermassen alle Energie für sich alleine. Es wird zwar noch einiges an Aufwand bedeuten, aber die Zukunft sieht man in Lausanne für das gesamte Anbaugebiet eindeutig in Richtung biodynamischer Bewirtschaftung und dem Verbannen der letzten verbliebenen synthetischen Moleküle im Weinberg. Nach und nach würden sich die Resultate all der Bemühungen schliesslich in der Natur, in den Reben und im Wein zeigen, so Tania Gfeller.

Leben in den Reben

Wer im Weinbau arbeitet, darf in dieser herrlichen Gegend auch wohnen – und zwar gleich in den fünf historischen Gütern der Stadt Lausanne. Zwei von ihnen, das Château Rochefort und die Domaine du Burignon, bieten auch Gästezimmer an – der Önotourismus wird hier grossgeschrieben. Tania Gfeller, Doris Sommer und Sophie Bornand leben, teilweise mit Familie, in jeweils

einem der Güter mitten in den Reben – in grosszügigen Appartements mit spektakulärer Aussicht auf den Genfersee, die nicht so rasch zu überbieten ist. Das finden die drei Winzerinnen, man kann es ihnen nicht verdenken, natürlich zuerst einmal uneingeschränkt paradiesisch. Aber weil es selbst im Waadtland kein Paradies ohne Schatten gibt, ist das Ganze natürlich auch mit Verpflichtungen verbunden. In den Gütern finden Veranstaltungen und offizielle Empfänge statt, es kommen oft neugierige Passanten vorbei,



auf deren Fragen man antworten muss. Man lebt in denkmalgeschützter Umgebung, die es zu pflegen, mit Traditionen, die es zu respektieren gilt – und befindet sich immer in direkter Nachbarschaft zu seiner Arbeit im Weinberg. Wenn man den drei Frauen zuhört, dürfte es sich bei ihrem Enthusiasmus für den Wein aber ohnehin eher um eine Berufung als um einen Beruf handeln, womit Letzteres in Ordnung gehen dürfte. Die Arbeit in den Reben beruht schliesslich auch auf genauer Beobachtung und langjähriger Erfahrung. Auf wenigen Metern Distanz herrschen oft die verschiedensten Bedingungen – da schadet es nicht, immer ein Auge darauf haben zu können.

***In der nächsten Ausgabe:
Weinseliges aus Literatur,
Film und Fernsehen.***

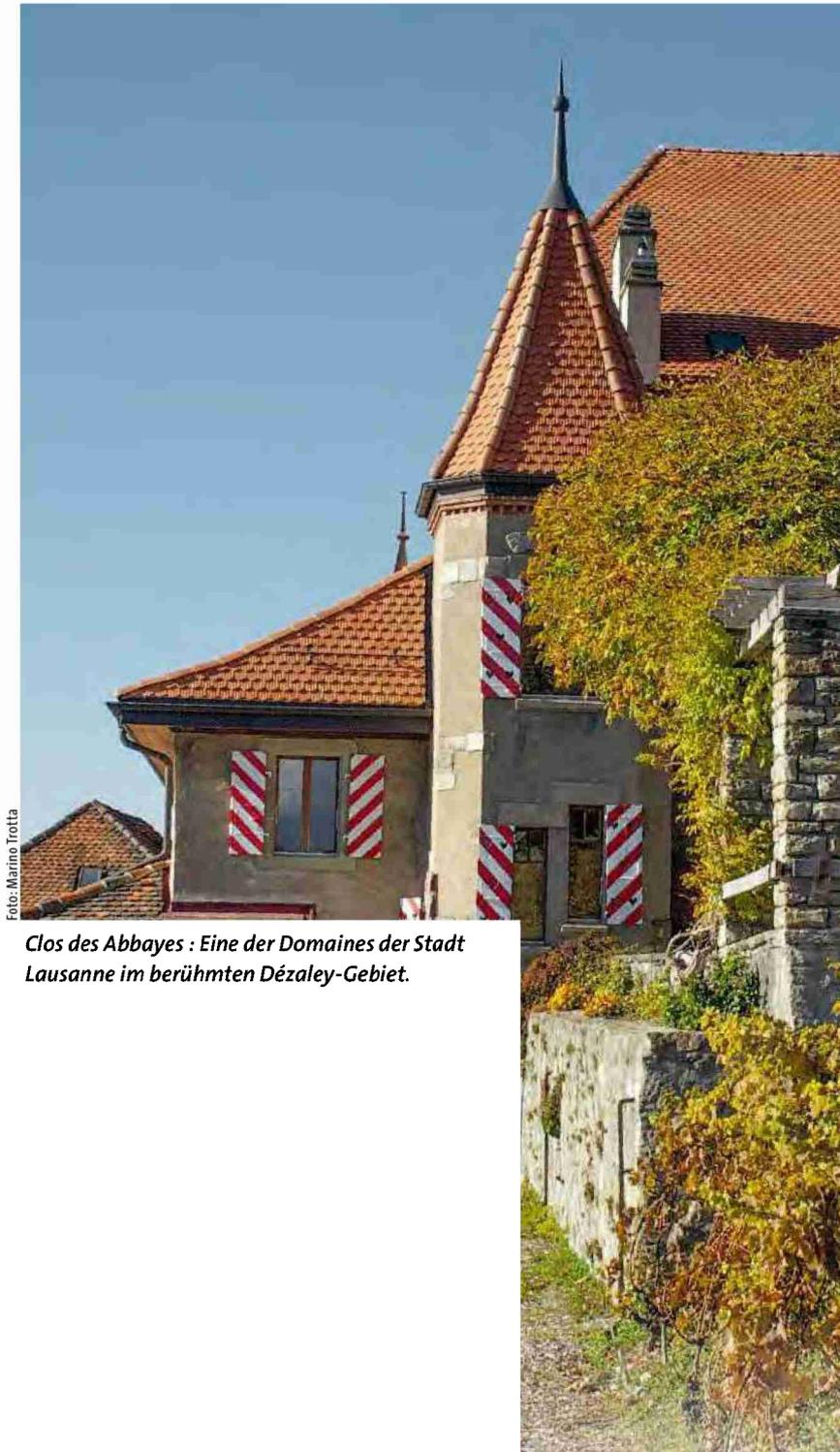
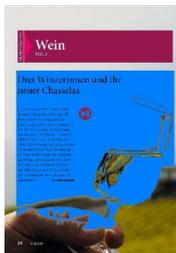
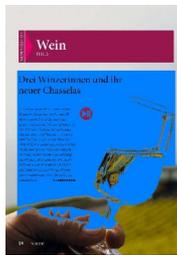


Foto: Marino Trotta

**Clos des Abbayes : Eine der Domaines der Stadt
Lausanne im berühmten Dézaley-Gebiet.**



Doris Sommer organisiert die Arbeiten in den Weinbergen des Lavaux und packt dort natürlich selbst mit an.



Tania Gfeller ist als Önologin seit 2011 verantwortlich für die Gesamtheit der Lausanner Weinberge.



Foto: Francesca Palazzi

Sophie Bornand, Kellermeisterin mit einem Diplom der Universität Bordeaux ist für den Ausbau der Weine der La-Côte-Region zuständig.



Foto: yurakp. fotolia.com

Datum: 19.10.2017

doppelpunkt

Das evangelische
Wochenmagazin

Doppelpunkt
5405 Baden-Dättwil
056/ 203 22 00
www.doppelpunkt.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Spezial- und Hobbyzeitschriften
Auflage: 17'000
Erscheinungsweise: wöchentlich



Seite: 14
Fläche: 286'835 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 67133350
Ausschnitt Seite: 10/10



Verwöhnt von drei Sonnen – der direkten, der vom See und der von den Mauern reflektierten – liegt die Domaine Clos des Moines im Lavaux.