

# Junge Winzerinnen drängen nach vorne

Aufbruch im Weinland  
Schweiz. Wir stellen  
vier junge, innovative  
Winzerinnen vor, die  
bald zur Spitze gehören

Das aufwendig gestaltete deutsche Weinmagazin «Fine» hat kürzlich 101 junge, deutsche Winzer vorgestellt, die «jeder kennen sollte». Nicht nur in unserem Nachbarland meldet sich die nächste Generation zu Wort. Auch in der Schweiz treten Junge in die Fussstapfen der Eltern oder steigen mit Begeisterung in die Weinproduktion ein. Sie müssen sich wie ihre deutschen Kollegen und Kolleginnen in der Nische bewähren: zur Qualität verpflichtet, von der Quantität bedroht. Für einmal haben wir den Frauen den Vortritt gegenüber den Männern gegeben und vier hoffnungsvolle Winzerinnen aus der West- und Ostschweiz, stellvertretend für zahlreiche andere, nach ihren Zielen befragt.

Im aargauischen Küttigen ist Susi Wehrli im Familienbetrieb für die Weinkellerarbeiten verantwortlich. Die 26-Jährige scheut sich nicht, unkonventionelle Wege zu beschreiten, und hat bereits die Rotwein-Vinifikation umgekrempelt. «Ich will etwas wagen und terroirbezogene, sortentypische Gewächse produzieren», erzählt sie. Dementsprechend werden Reben-Parzellen umgepflanzt, auch wenn es zu gelegentlichen Diskussionen mit dem Vater kommt. Die Innovationsfreudigkeit zeigt sich beim Lieblingswein, dem weissen Riesling«Sylvaner, ausgebaut im kleinen Holzfass (siehe Kasten).

Wehrli absolvierte die dreijährige Winzerlehre und sammelte nachher praktische Erfahrungen in ausländischen Weingütern, etwa im australischen Margareth River, in südfranzösischen Banuyls sowie im Burgund. Aufenthalte, die jetzt der jungen, ambitionierten Winzerin auf dem rund 12 Hektaren grossen und 1980 gegründeten eigenen Betrieb zugutekommen.

Gar auf eine jahrhundertalte Tradition kann das Weingut Kunz-Keller in Maienfeld (GR) zählen. Seit fünf Jahren ist mit Carina Kunz erstmals eine Frau für die Weine verantwortlich. Die 35-Jährige ist über Umwege vom önologischen Virus angesteckt worden, absolvierte sie doch zuerst eine kaufmännische Ausbildung und die höhere Fachschule für Tourismus. Lehr- und Wanderjahre seien wichtig, um den Horizont zu erweitern, ist sich die Neo-Winzerin bewusst. Sie eignete sich ihr Wein-Wissen an der Hochschule Wädenswil (HSW) an.

Carina Kunz bewirtschaftet nur 2,2 Hektaren und hegt auch keine Ambitionen, die Rebberge zu vergrössern. Ihr erklärtes Ziel ist, eigenständige, jahrgangstypische Weine zu keltern, die zur Gegend passen. Trends will sie sich nicht beugen: «Mainstream ist nicht mein Ding.» Erst 25 und 23 Jahre alt sind die noch wenig bekannten Schwestern Solange und Lucie Perey. Sie sind seit Anfang 2009 für die Domaine des Abbesses in Echandens (VD) verantwortlich, ein ehemaliges Kloster der Zisterzienser. Heute gehört das Weingut einer Waadtländer Familie. Solange vinifiziert die Weine; Lucies Arbeit liegt in den Rebbergen. Auf 4,5 Hektaren entstehen ehrliche, klare, sortentypische Weine. Mit 70 Prozent steht der Chasselas an der Spitze, von dem vier verschiedene Typen gekeltert werden.

«Wir respektieren die Böden und die natürliche Umgebung», erklärt Solange Perey die Philosophie der Schwestern, die in Changins das Handwerk lernten. Sie stehen erst am Anfang einer erfolgversprechenden Karriere und werden dank ihrer gemeinsamen Passion für den Weinbau wohl auch bald in der Deutschschweiz bekannt(er) werden.

Schon an die Spitze geschafft hat es die nicht mehr ganz so junge Winzerin Emilienne Hutins aus dem Genfer Hinterland. Ihr Reich ist der Keller, wo sie klar strukturierte Weine aus nicht weniger als 15 verschiedenen Rebsorten keltert. Das sei fast etwas zu viel, gibt die 40-Jährige zu. Trotzdem will Hutins Provenienzen in die Flaschen füllen, die den Charakter des Jahrgangs und der Sorten widerspiegeln. Ihr Liebling ist

der Gamay, der vielerorts einen wenig vorteilhaften Ruf genießt. Zu Unrecht, wie die Gewinnerin aus Dardagny beweist.

Sie leitet mit ihrem Vater Jean den Familienbetrieb in vierter Generation. Auf Hutins aufmerksam wurde die Weinwelt erstmals vor drei Jahren, als sie am Grand Prix du Vin Suisse mit dem Bertholier rouge den am höchsten bewerteten Wein des gesamten Wettbewerbs stellte. Die ausgezeichnete Spezialität aus den Sorten Gamaret, Merlot und Cabernet Sauvignon reift über ein Jahr in Barriques. Angesichts solcher und vieler anderer Beispiele muss wohl niemandem bange um die Zukunft des Schweizer Weines sein. *Peter Keller*