

Die Önologen.

MADELEINE GAY – DIE ALCHIMISTIN VON PROVINS



Perfektion im Dienst grosser Weine

Madeleine Gay, unter deren Ägide zahlreiche Weine entstanden, die an den bedeutendsten internationalen Wettbewerben der Welt prämiert wurden, ist die führende Önologin von Provins. Im Verlauf einer beispielhaften Karriere gelang es der Walliserin, ihre Vision des Weinbaus mit den Qualitätsansprüchen des grössten Weinproduzenten der Schweiz zu vereinbaren. Ihre Hauptverantwortung ist die Betreuung der Cuvées oder Produktlinien *Crus des Domaines*, *Maître de Chais* und *Grand Métral* von der Rebe bis in die Flasche. Ausserdem ist sie verantwortlich für die Vinifikation der sogenannten Spezialitäten, etwa Petite Arvine, Cornalin, Syrah und Heida.

Madeleine Gay begann ihre berufliche Ausbildung an der Landwirtschaftsschule von Châteauneuf bei ihrem Heimatort Sitten. Anschliessend spezialisierte sie sich in der Landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Changins, wo sie 1981 als ETS-Ingenieurin in Weinbau und Önologie diplomiert wurde. Noch im selben Jahr nahm sie ihre Arbeit bei Provins auf, zunächst im önologischen Labor. Passioniert vom Weinbau und dem Reichtum des Walliser Terroirs, setzte sie sich von Beginn an für die Förderung der alten einheimischen Rebsorten ein. In diesem Bereich berät sie heute unter anderem die Winzer bei der Neubepflanzung ihrer Rebparzellen. Fasziniert vom Potenzial spezieller Rebsorten und im ständigen Bestreben, die Qualität zu steigern, führte sie vor einigen Jahren als Anreiz Anbauverträge ein und begann diese Spezialitäten zu vinifizieren, eine Kunst, in der sie bis heute brilliert.

Die Önologin ist überzeugt, im richtigen Augenblick zu Provins gestossen zu sein. Der Gedanke, ungeachtet der enormen Quantitäten, die damals produziert wurden, auf Qualität zu setzen, machte in der Genossenschaft ihren Weg. Dank ihres Talents und ihrer Leidenschaft für den Weinbau gelang es Madeleine Gay, ihre Ziele zu verwirklichen, und zwar stets mit dem erforderlichen Respekt vor der Natur, den sie als grundlegend betrachtet.

So entwickelte die ebenso dynamische wie beharrliche Önologin grosse Weine, die von der Fachwelt mehrfach mit Gold ausgezeichnet wurden. Vom Rebberg übers Labor bis zum Weinkeller erbringt die temperamentvolle Frau dank ihrem Wissen und ihrer Erfahrung wahre Kunstwerke und arbeitete im Lauf der Jahre das Potenzial dieser Sorten für Spitzencrus heraus. Dabei pflegt und betreut sie die einzigartigen Tropfen während ihres ganzen Entstehungsprozesses. So lässt sie eine neue Alchemie entstehen. Und deren Zauber wirkt, hat doch Madeleine Gay für Provins einige der grossen Weine dieser Welt kreiert.

Die Önologen.

LUC SERMIER – EIN SICHERER WERT



Luc Sermier (45) ist von der Weinbereitung und -degustation begeistert und arbeitet seit 30 Jahren bei Provins. Er verfügt über ein Diplom der Landwirtschaftlichen Forschungsanstalt Changins sowie den eidgenössischen Kellermeister-Ausweis.

Mit seinem Team sorgt er für die Vinifikation von 85% der Jahresproduktion der grössten Weinbaugenossenschaft der Schweiz. Sein neues Sortiment «Les Titans», geschaffen als Hommage an die Erbauer der Walliser Staumauern des 20. Jahrhunderts, wurde seit Anfang 2008 weltweit mit 22 Medaillen ausgezeichnet. Der «Défi Blanc» aus dieser Produktlinie ist beim Grand Prix du Vin Suisse in Zürich soeben zur besten einheimischen «Weisse Assemblagen» gekürt worden.

Der diskrete, zurückhaltende Önologe Luc Sermier drückt sich vor allem über seine Weine aus. Als leidenschaftlicher Ski-Alpinist und Leistungssportler findet er seine Inspiration während des wöchentlichen Trainings. Der Berg hat ihm auch die Eingebung zum «Défi Blanc» gegeben. Und der Berg sorgt auch für das Besondere an diesem Nektar. Er reift nämlich in Barriques im Bauch der Erde, zuhinterst in einem 300 m tiefen Stollen im Val d'Annivers. Noch nie wurde irgendwo auf der Welt ein Grand Cru auf diese Weise ausgebaut.