

## «Ich wollte gar nicht Winzerin werden»

Von Paul Imhof. Aktualisiert um 20:03 Uhr

**Madeleine Gay ist eine der ersten Önologinnen, die sich in der Schweiz einen Namen geschaffen haben. Jetzt ist sie «Winzerin des Jahres» geworden.**

### Links

[www.provins.ch](http://www.provins.ch)

### Sieger nach Punkten und Person

Provins Valais ist der grösste einzelne Weinproduzent der Schweiz. Die Genossenschaft verarbeitet Reben von 1100 Hektaren, ein Viertel der Walliser Reben, was einem Zehntel der gesamtschweizerischen Traubenmenge entspricht. 4250 Gesellschafter sind bei Provins eingetragen, die Reben besitzen (3300, davon 2000 im Wallis) oder Trauben liefern (3300). Die Angebotspalette von Provins enthält das ganze Spektrum – von einem Halbeli Fendant für 6.50 bis zu einer Flasche Domaine Tourbillon für 69 Franken.

Der Titel «Winzer des Jahres» sowie Auszeichnungen für Weine werden von der Zeitschrift «Vinum» und der Vereinigung für

Das Wallis ist nicht unbedingt als Vorbild für Frauenförderung bekannt. Trotzdem haben sich im Bergkanton immer wieder Frauen in klassischen Männerdomänen durchgesetzt. Auch in Reberg und Keller. Marie-Thérèse Chappaz hat sich einen Namen als hervorragende Winzerin geschaffen. Und auch Madeleine Gay. Sie noch unter härteren Bedingungen, denn sie arbeitet nicht mit eigenen Trauben, sondern mit den Reben aus dem Besitz der Gesellschafter von Provins Valais, dem grössten Weinproduzenten im Land. Dort keltert Madeleine Gay die Spitzenweine.

Aufgewachsen ist sie auf der «Schattenseite» von Sion, auf einem Bauernhof am Waldrand oberhalb der linken Rhoneseite. Die Familie war Selbstversorger, baute Äpfel und Aprikosen an, besass zwei Kühe. Madeleine absolvierte die Bauernschule, danach die Weinbauschule Changins. «Aber Winzerin wollte ich nie werden», erzählt sie, «ich wollte reisen, in Afrika den Menschen helfen. Ich wollte die Welt verändern.»

Das hat sie – wenn auch nicht in Afrika. Aber wer nach bald 30 Jahren kontinuierlicher Aufbauarbeit heute von den konservativsten Walliser Rebbesitzern, den hartnäckigsten Macho-Winzern als «notre oenologue» bezeichnet wird, hat tatsächlich eine Welt verändert. Sie mag nicht so gross sein wie im Traum von einst, aber Madeleine Gays Weine sind ein kleines Weltreich an Geschmack und Finesse.

### Madeleine Gay, mögen Sie Fendant nicht?

Madeleine Gay: Gewiss doch, ich trinke gerne Fendant, nur gab es vor 30 Jahren davon schon

ausreichende Mengen! Dabei war Chasselas bis 1850 im Wallis nicht präsent, bis zur Ankunft der Eisenbahn. Vorher pflanzten die Leute ihre lokalen Rebsorten, die mit verschiedenen Migrationswellen gekommen waren. Es gab gar Sorten aus vorrömischer Zeit. Chasselas baute man vor 1850 vor allem rund um den Genfersee an, Austausch kannte man kaum. Im Wallis gab es La Rèse, Petite Arvine und Humagne blanc, weiter die alten Landroten. Nach 1850 begannen die Leute öfters das Wallis zu verlassen und sahen Trauben, die viel grösser als ihre eigenen waren. Die Ertragsaussichten waren besser und regelmässiger als etwa bei Petite Arvine, einer zwar alten, aber ertragsarmen Sorte mit sehr kleinen Beeren, die ausserdem spätreifend und somit sehr heikel ist.

### **Mit dem Chasselas entdeckte man, wie grössere Trauben und somit auch höhere Erträge zu gewinnen sind. Die Bahn dürfte aber auch den Markt geöffnet haben?**

Mit dem Zug konnte man den Wein nach Zürich verkaufen. Vorher nicht.

### **Man trank allen Walliser Wein im Wallis?**

Beinahe. Es gab einen Austausch über die Berge. Nach Italien zum Beispiel, auf dem Rücken von Maultieren.

### **Wenn ein kleiner Winzer Mitglied von Provins werden will, was muss er tun, was geschieht mit ihm?**

Wenn er Mitglied von Provins werden oder wenn er seine Rebkulturen verändern, etwa die Rebsorte wechseln will, kommt jemand von uns, schaut die Reben an, klassiert und klärt ab. Man nimmt die Situation auf. Es spielt eine Rolle, ob Sie Ihre Reben auf der rechten, südexponierten und guten Seite des Rhonetals haben oder auf der linken, nordexponierten, die von der Sonne weniger verwöhnt wird und weniger Wärme erhält.

### **Schlechte Seite, gute Seite – führt das nicht zu Eifersüchteleien unter Winzern und Rebbesitzern?**

Das gibt es, man kann das auch nicht ändern; aber man kann das Problem entschärfen, indem man die richtigen Rebsorten anbaut. Auf der linken, der sogenannten schlechten Rhoneseite gedeiht Pinot noir sehr gut, eben weil die nordexponierte Talseite nicht so heiss wird wie die südexponierte. Pinot noir ist sehr heikel und delikates. Man wird also eine Evaluation vorschlagen, um eine Wahl von Rebsorten zu treffen, die sich für Boden und Lage eignen und für die wir einen contrat culture anbieten, einen Sortenvertrag.

### **Warum braucht es einen Sortenvertrag?**

Wir führten dieses System in den 80er-Jahren ein, um mehr Spezialitäten anzubauen. Vorher waren die Winzer per Kilo bezahlt worden. Der Anbau neuer Sorten – also eigentlich unserer alten Walliser Sorten wie Humagne, Arvine und anderen – anstelle von Chasselas oder Pinot noir kam den Winzern wie ein Rückschritt vor, denn auf Chasselas hatten sie umgestellt, weil diese Rebsorte viel mehr Ertrag bringt als die alten. Es gab auch

keine Ertragslimiten, man konnte jede Menge Fendant produzieren.

**Mit dieser Umstellung haben Sie Ihre Karriere bei Provins angefangen. Sie haben die Erinnerung an die alten Rebsorten im Grunde auch geweckt?**

Ich hatte dem damaligen Direktor geschrieben, dass es schade sei, die alten Rebsorten zu vergessen. Damals gab es bei Provins schon etwas alte Rebsorten, aber längst nicht alle Spezialitäten, es gab weder Cornalin noch Syrah. 99,9 Prozent der Rebfläche war damals mit Chasselas, Pinot noir, Gamay sowie etwas Johannisberg und Malvoisie bestückt. Der Direktor fand meine Kritik interessant und schuf die Stelle für mich.

**Was machten Sie vorher?**

Ich studierte an der Weinbauschule in Changins.

**Und Ihre Stelle als Spezialitäten-Önologin, die Sie heute noch haben, ist Ihr erster Job?**

Ja. Ich kreierte die Stelle und arbeite seit 1981 bei Provins.

**Warum haben Sie sich für die alten Rebsorten stark gemacht?**

Sie interessieren mich. Bei meinem Grossvater probierte ich alten Wein, und solchen alten Wein gab es kaum mehr, weil die Rebsorten praktisch komplett verschwunden waren.

**Wie haben Sie erreicht, dass die Spezialitäten dann auch tatsächlich wieder angebaut werden?**

Der Direktor sagte mir, er könne keine Frau ins Feld schicken, um den Winzern Ratschläge zu erteilen. Die Winzer seien gewohnt, unabhängig zu arbeiten. Er sagte: «Wie wollen Sie sie dazu gewinnen, Spezialitäten anzupflanzen?» Wie gesagt, damals wurde der Winzer per Kilo und Zuckergehalt bezahlt. Niemand wollte Petite Arvine anpflanzen und freiwillig weniger verdienen. Ich schlug vor, bei Spezialitäten nicht mehr per Kilo zu bezahlen, sondern pro Quadratmeter. Wer unseren Vorschlag und unsere Bedingungen akzeptierte, erhielt einen Sortenvertrag. Die Kontrolle über Ertragsmenge, Gehalt und Erntedatum liegt bei uns. So konnten wir Cuvées machen. Dies war der Beginn von Maître de chais.

**Wann?**

Die ersten Verträge wurden 1982 unterschrieben. Maître de chais existierte bereits, es gab einen «Pinot noir Maître de chais», der im Eichenfass angebaut wurde. Ursprünglich bedeutete bei uns Maître de chais einfach Wein aus dem Eichenfass. Damit hatte man bei Provins 1973 begonnen.

**Welche Rebsorten wurden nach Abschluss der ersten Verträge angepflanzt?**

Cornalin, der war fast komplett aufgegeben worden; dann Humagne rouge, Petite Arvine – die alten Walliser Sorten. Zuvor musste der Bodentyp bestimmt werden. Wir bezahlten den Winzern Bodenanalysen, die von den stations fédéraux, also Changins oder Wädenswil, durchgeführt wurden.

### **Welches war Ihr erster Jahrgang?**

1986, Chardonnay.

### **Ausgerechnet! Doch kaum eine alte Walliser Sorte.**

Eine Spezialität. Walliser Chardonnay aus dem Barrique. Damals gab es bei uns 80 000 Liter Spezialitätenwein von 15 Millionen Litern insgesamt. Wir brauchten Geduld, die Reben mussten zuerst einmal wachsen, älter werden. Ab 1992 wurde die Menge der Spezialitätenweine gesteigert, die Reihe Maître de chais ausgebaut.

### **Heute ist Maître de chais das Aushängeschild von Provins Valais.**

Da hat sich einiges geändert. In den 80er-Jahren hielten viele Konsumenten die Spezialitätenweine für Dessertweine, Petite Arvine zum Beispiel, oder Amigne. Diese Weine trank man nur bei speziellen Gelegenheiten. In den Bistros bestellte man einfach drei Dezi Weissen. Und der Weisse war immer Fendant. Niemand bestellte ein Glas Petite Arvine. Damals konnte sich niemand vorstellen, dass sich die Weinkultur derart verändern würde, wie es seither geschehen ist.

### **Damals glaubte der Direktor, dass Sie sich als Frau bei den Winzern nicht durchsetzen können, und heute sind Sie eine der bekanntesten Önologinnen der Schweiz.**

Nun gut, mit den Jahren. Am Anfang war es schwierig. Meine ersten Etiketten unterschrieb ich 1997. 16 Jahre nach meinem Eintritt als Önologin bei Provins.

### **Nach Maître de chais haben Sie die zweite Prestigelinie von Provins aufgebaut, Crus des Domaines, die Lagenweine.**

Die Crus des Domaines sind die Spitze der Pyramide. Der Unterschied: Maître de chais wird aus Trauben von verschiedenen Gütern vinifiziert, die Weine sind Cuvées; von Petite Arvine Maître de chais zum Beispiel gab es am Anfang 5000 Flaschen, heute produzieren wir 40'000 im Jahr. Die Anzahl Flaschen des Lagenweins Domaine Evêché hingegen ist mehr oder weniger immer gleich gross, weil nur das Traubengut von einer einzigen Lage verwendet wird, eben der Domaine Evêché, und die Fläche dieser Domaine bleibt stets gleich gross. Wichtig ist hier der Flurname, er bezeichnet den Rebhang.

### **Warum haben Sie mit Crus des Domaines angefangen? Sie hätten den Most ja in den Maîtres de chais verwenden können?**

Lagenweine geniessen eine gewisse Exklusivität. Wir haben im Clos Corbassière angefangen, rote Rebsorten zu pflanzen – Pinot Valais, Syrah, Cabernet-Sauvignon, Cornalin und Humagne Rouge –, die wir nicht getrennt, sondern zusammen macerieren (Maischegärung). Clos Corbassière ist eine Cuvée mit den Trauben, die auf diesem genau bezeichneten Rebberg wachsen.

### **Anders gesagt, Sie machen die Assemblage nicht im Fass, sondern bereits im Weinberg?**

Voilà. Wir wollten auch sehen, wie stark der Einfluss des Terroirs auf den Wein ist und wie man diese Sortenmischung am besten zusammenwirken lassen kann.

### **Eine andere Art, das Terroir zu erkunden?**

Ja. Das Ensemble steht im Mittelpunkt. Die Qualität des Bodens, die Auswirkung der Lage, Sonneneinstrahlung. Bei einem Clos kann man Entwicklungen gut mitverfolgen, weil es ja immer derselbe Ort ist, und man eben Jahrgänge verkosten kann – anders als bei Maître de chais.

*Das Interview ist zuerst in «Riegger – Wein- und Genussmagazin» erschienen.*

## **LESER FRAGEN**

Wie viel Sauerstoff braucht der Wein?

Mein Mann und ich sind uns einig, dass ein guter Wein Stunden (wie viele?) vor dem Genuss geöffnet sein will. Uneins sind wir bezüglich Korkzapfen. Mein Mann ist der Meinung, der Wein solle geöffnet werden und ohne Kork- oder anderen Zapfen in die Kühle gestellt werden; ich dagegen bin der Meinung, es genüge, dass im Moment des Öffnens der Wein Sauerstoff erhält und ich danach ruhig den Zapfen wieder aufsetzen kann. Was wissen Sie zu diesem Thema? E.W.

Liebe Frau W.

Die Antwort zu Ihrer Frage liegt nicht allein am Wissen – das braucht gar nicht so umfassend zu sein –, sondern an der Erfahrung. Und die ist vor allem persönlich. Ein paar kleine Basisregeln kann man trotzdem beherzigen: Wenn man den Wein schon vorzeitig öffnet, soll man ihn nicht mehr verschliessen. Höchstens mit einer Gaze oder einem Küchentuch bedecken, damit sich keine Fliegen im Alkohol ertränken. Alle Weine braucht man nicht zu «lüften» – leichte Weiss-, Rosé- und Landweine brauchen das nicht. Körperreiche und strukturierte Lagerweine – rote wie weisse – verdienen hingegen dieses Quäntchen Respekt. Allerdings kann man da nicht mit mathematischen Gleichungen operieren. Junge Bordeaux zum

Beispiel können sich an der frischen Luft erst recht verschliessen. Fast immer positiv auf die Belüftung reagieren schwere Piemonteser, Barbaresco und allen voran der schwierige und unberechenbare Barolo. Diese Weine reagieren gut, wenn man sie drei bis vier Stunden vor dem ersten Glas öffnet und sie unter Umständen dekantiert – das ist dann der nächste Schritt, um dem Wein noch mehr Luft zu verschaffen. Wie viele Stunden? Das richtet sich nach der Rebsorte und der Art der Weine, etwa der Zusammensetzung einer Assemblage. Einen noch etwas jungen Ribera del Duero mit Ecken und Kanten und Tanninen, die Zähneklappern auslösen, würde ich vier, fünf Stunden vor Ausschanken öffnen; dann auch gleich dekantieren: einen Chardonnay aus dem Burgund nur kurz vor dem ersten Glas. Aufpassen sollte man bei alten, lange gelagerten Weinen. Sie können zusammenbrechen. Aber auch da ist keine Regel in Stein gemeisselt: Ein Freund hatte kürzlich einen Haut Brion 1953 aus dem Keller geholt, wo der Wein unter dem Staub fast verschwunden war. Er drehte also mit Bedacht den Korken heraus, goss etwas Wein ins Glas und liess einen Schluck im Gaumen kreisen. Der Haut Brion schmeckte erheblich gefährdet, als ob er nach dem Öffnen etwas oxidiert wäre. Der Freund liess sich nicht aus der Ruhe bringen. Eine halbe Stunde später probierte er ein zweites Mal: Nun war er da, präsent und mit der verschlankten Fülle der Jahrzehnte, die der Haut Brion wie Aladins Geist in der Flasche verbracht hatte. Persönlicher Geschmack und Erfahrung sind massgebend, welchen Wein Sie «verlüften» lassen, wie lange Sie ihn vor dem Genuss öffnen, ob Sie ihn dekantieren oder nicht. Es ist auch kein Drama, wenn man einen Wein zu früh geöffnet hat – Zapfen drauf und warten. (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 14.11.2008, 19:38 Uhr

### Weinwelt-Angebot der Woche



2006

Vora Negroamaro Salento IGT

Masseria Pietrosa

Cantine San Marzano

CHF 18.50, statt 23.00, 75 cl

### Weiterbildung



Die Weiterbildungsagenda auf [tagesanzeiger.ch](http://tagesanzeiger.ch)

### Kooperationen

**Ifolor Fotoservice**

**Swissguide.ch**

## **Gewinnspiele**

**Help.ch**

**Wenn Worte plötzlich grün werden**



Da steckt wohl mehr dahinter!

**Weiterbildung**



Die Weiterbildungsagenda auf [tagesanzeiger.ch](http://tagesanzeiger.ch)

---

© Tamedia AG