

„SCHWEIZER WEIN HAT EINEN GANZ EIGENEN STIL“

SIE BESCHÄFTIGT SICH MIT DEN WEINEN DER WELT UND HAT EINE BESONDERE VORLIEBE FÜR SELTENE SCHWEIZER SORTEN. CHANDRA KURT IST NICHT NUR DIE BEKANNTESTE SCHWEIZER WEINAUTORIN, SONDERN HAT SEIT EINEM JAHR AUCH EINE EIGENE WEINLINIE.

Sie sind Weinjournalistin, Beraterin und bringen seit einigen Jahren auch einen eigenen Wein auf den Markt. Welcher Ihrer drei „Weinjobs“ gefällt Ihnen am besten? Warum?

CHANDRA KURT: Die Weinwelt ist eine faszinierende Welt. Sie ist vielfältig und verführt alle unsere Sinne. Schreiben ist meine Ur-Passion. Ich habe schon geschrieben, bevor ich Wein überhaupt kannte.

Sie schreiben seit 20 Jahren über Wein – was hat Ihre Liebe zum Wein so lange erhalten?

CHANDRA KURT: Ich bin selbst immer wieder erstaunt, dass ich jeden Tag irgend etwas Neues dazulerne. Vor 20 Jahren waren beispielsweise die Weine der Neuen Welt noch kein großes Thema. Österreich war international noch nicht gefeiert und niemand sprach von Global Warming. Die Weinwelt ist alles andere als statisch, sie entwickelt sich und fordert einen auf, sich mit ihr zu entwickeln. Das fasziniert mich nach wie vor ungemein.

Passiert es fast zwangsläufig, dass man beim Thema Wein irgendwann von der Theorie zur Praxis wechseln will und einen eigenen Wein macht?

CHANDRA KURT: Ich mache den Wein nicht selbst, sondern arbeite zusammen mit der Top-Oenologin Madeleine Gay. Sie gibt mir die Gelegenheit, meinen Geschmack in einem Wein zum Ausdruck zu bringen. Ich habe die Weinlinie entwickelt. Ich kann mir aber vorstellen, noch praxisbezogener am Weinprozess teilzunehmen, zumal dies die Basis meiner Arbeit ist.

Wie hat sich durch Ihr Projekt mit Madeleine Gay Ihre Wahrnehmung und Ihre Herangehensweise an das Thema Wein verändert?

CHANDRA KURT: Ich respektiere die Arbeit der Winzer und Winzerinnen noch mehr als zuvor. Das Künstlerische ihrer Arbeit, der Stress mit den klimatischen Bedingungen, der jährliche, nicht ganz voraussehbare Prozess und das Ziel, ein einzigartiges Produkt zu vinifizieren. Die Komplexität der Weinkreation ist mir vertrauter geworden.

Was hat die Sorten Savagnin, Humagne rouge und Humagne blanc für Sie so interessant gemacht?

CHANDRA KURT: Ihre Einzigartigkeit. In der Schweiz werden rund 15 000 Hektar Rebberge kultiviert. Jede dritte Flasche Schweizer Wein kommt heute aus dem Wallis. Mit 5 200 Hektar Rebfläche ist der Südkanton der größte Weinbaukanton der Schweiz. Er ist auch der vielfältigste, zumal hier rund 50 verschiedene autochthone Rebsorten gedeihen. Hinter jeder dieser Sorten verbergen sich spannende Geschichten, die eng mit der Geschichte der Region und des Terroirs verbunden sind. Über den Humagne blanc wird beispielsweise gesagt, dass er den Ruf als Wöchnerinnen-Wein hat, zumal viel Energie in ihm stecken soll. Meine Weinkollektion wird daher laufend mit neuen Interpretationen dieser Traubensorten ergänzt.

Kann man heute nur noch mit solchen außergewöhnlichen Projekten in der Weinwelt auf sich aufmerksam machen?

CHANDRA KURT: In einer globalen Welt werden lokale Werte geschätzt. Wir haben alle schon dieselben großen Weine getrunken, über sie gesprochen und die wichtigen Weingüter besucht. Was wir noch entdecken können, sind die kleinen, ursprünglichen Geheimnisse, die jedes Weinland bietet. Wichtig ist, dass sie auf eine Art und Weise vinifiziert werden, die heute aktuell ist. Dass heißt, dass man einerseits im Weinberg und

im Weinkeller nicht auf die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse verzichtet, dass man die großen Weine der Welt kennt, dass man bestrebt ist, ein unvergleichbares Top-Produkt zu kreieren und nicht etwas anderes kopieren will.

Was macht für Sie einen guten Wein aus?

CHANDRA KURT: Ein guter Wein ist ein Wein, bei dem ich traurig bin, wenn die Flasche leer ist. In Restaurants mache ich mir dann jeweils Notizen, dass ich eine Kiste bestellen muss. Ich liebe es, wenn ich dank eines Weins Erinnerungen an seinen Genuss habe. Persönlich habe ich Weine mit einem einzigartigen Charakter gerne.

Welchen Stellenwert hat Wein in der Schweizer Gastronomie? Welche Weine werden bevorzugt geordert?

CHANDRA KURT: In der Schweizer Gastronomie wird viel Wein getrunken. Wir sind ein Weinland. Allerdings trinkt jede Sprachregion anderen Wein. In der deutschen Schweiz sind Italiens Weine ein Hit. In der französischen Schweiz wird primär Schweizer Wein (Walliser-, Genfer- und Waadtländer-Weine) getrunken und in der Italienischen Schweiz genießt der Tessiner Wein einen hohen Stellenwert. Im vergangenen Jahr haben wir in der Schweiz insgesamt 2 757 Millionen Hektoliter Wein getrunken. Etwas weniger als die Hälfte davon ist Schweizer Wein. Bei den ausländischen Weinen sind Italien, Frankreich und Spanien die Top drei.

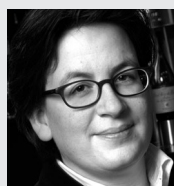
Welchen Stellenwert räumen Sie der Gastronomie grundsätzlich ein, wenn es darum geht, gute Weine und verantwortungsvollen Genuss zu kommunizieren?

CHANDRA KURT: Solange wir Wein in Zusammenhang mit gutem Essen, Wahrnehmung seines Geschmacks und seiner aromatischen Fülle erleben, genießen wir verantwortungsvoll. Die Gastronomie hat eine große Chance, Botschafter für gute Weine und die Faszination des Weingenusses zu sein. Natürlich geht dies nur, wenn der Gastronom selber die Güte des Weins entdeckt hat oder einen guten Sommelier beschäftigt.

Wie hat sich das Berufsbild des Sommeliers in der Schweiz entwickelt? Gibt es eine gute Ausbildung, gute Berufschancen?

CHANDRA KURT: Generell haben sich die Aus-

ZUR PERSON



Chandra Kurt ist Autorin verschiedener Weinbücher und außerdem Co-Autorin von Hugh Johnsons „Der kleine Johnson“ und für Jancis Robinsons „Oxford Weinlexikon“. Außerdem arbeitet sie als Beraterin unter anderem für die Feldschlösschen AG. Die Tochter einer Italienerin und eines Professors für Elefantenforschung kam durch Zufall zum Thema Wein: Ihr erster Artikel handelte von den Weinen der Emilia Romagna – beim Thema Wein ist sie dann geblieben. > www.chandrakurt.com

bildungsmöglichkeiten für Weinberufe in den vergangenen Jahren stark entwickelt. So auch für Sommeliers. Mehr Informationen liefern folgende Links: www.academie.org/wset.htm, www.sommelier-fachschule.ch/, www.shl.ch/.

Thema Schweizer Wein – wie überzeugen Sie einen Skeptiker von der Qualität des Schweizer Weins? Was sind die Stärken der Weine aus der Schweiz?

CHANDRA KURT: Ich höre oft bei Degustationen von Schweizer Weinen „Ich habe gar nicht gewusst, dass Schweizer Wein so gut ist.“ Bis jetzt ist Schweizer Wein international eher mit Fendant oder Chasselas zum Fondue oder Dôle zu Bündnerfleisch bekannt. Das hat nicht zuletzt damit zu tun, dass wir unsere Topweine kaum exportieren und primär selber trinken. Hinzu kommt, dass die Schweiz, obschon sie eine lange Weintradition hat, eher als Käse- und Schokoladeland wahrgenommen wird. Schweizer Weine waren noch nie so gut wie heute. Wir haben ähnlich wie Deutschland oder Österreich einen eigenen Stil und kopieren nicht andere Weine. Einen Skeptiker würde ich überzeugen, indem ich einen Schweizer Wein in einer Blinddegustation „verstecken“ würde.

Wo sehen Sie persönlich den Schweizer Wein in zehn Jahren?

CHANDRA KURT: Da in der Schweiz alles etwas länger dauert und wir Mühe mit großen Veränderungen haben, wird sich in zehn Jahren nicht so viel verändern, wie in anderen Regionen. Wir werden nach wie vor einzigartig sein und wir werden nach wie vor der beste Kunde für unseren Wein sein. Ich bin mir aber sicher, dass der Export von speziellen, autochthonen Traubensorten steigen wird und man solche Weine neu auf den Menü-Karten der internationalen Restaurants finden wird, so dass Schweizer Wein nicht mehr so ganz unsichtbar ist. Qualitativ wird das Niveau hoch bleiben.

Wie steht man in der Schweiz zu Weinen aus Deutschland?

CHANDRA KURT: In der Deutschschweiz sind deutsche Weine sehr populär, sowohl bei jungen Weingenießern, wie bei etablierten. Sie werden zum Apéro getrunken oder dann als Süssweine. Deutsche Weine sind auf den Weinkarten keine Seltenheit. Dies gilt allerdings weniger für die Französische Schweiz. Es gibt bei uns auch zahlreiche Händler, die sich erfolgreich auf deutsche Weine spezialisiert haben. <

INTERVIEW: KRISTINE BÄDER

