

Inhaltsverzeichnis 08.09.2009

Lieferschein-Nr.: 4934598
Abo-Nr.: 721003
Themen-Nr.: 721.3
Ausschnitte: 1
Folgeseiten: 2
Total Seitenzahl 3

Andreas Keller Weininformation
Herr Andreas Keller
Konkordiastrasse 12
8032 Zürich

		Auflage	Seite
07.09.2009	Migros-Magazin / Gesamtausgabe <i>Die Königin des Schweizer Weins</i>	1'579'796	1

Die Königin des Schweizer Weins

Madeleine Gay blickt auf ein aufregendes Jahr zurück. Als «Winzerin des Jahres» reiste die sonst eher scheue 56-jährige Walliserin rund um den Globus – und nutzte die Gelegenheit, um Werbung für alteingesessene Schweizer Rebsorten zu machen.



«Wir müssen einheimische Traubensorten popularisieren.»

Madeleine Gay vor dem Schloss Tourbillon: «Der Jahrgang 2009 profitiert vom guten Wetter der letzten Wochen.»



Argus Ref 36345270

Prall hängen die Trauben in den Rebbergen über dem Rhonetal. Der warme Spätsommer hat für einen Schub in der Vegetationsentwicklung gesorgt. Bereits um den 15. September werden die Winzer mit der Ernte beginnen.

«Der Jahrgang 2009 profitiert vom guten Wetter der letzten Wochen», sagt Madeleine Gay, die in den Hängen auf der linken Tal- seite auf einem kleinen Hof hoch über Sion aufgewachsen ist. Obwohl die Chefönologin der Walliser Winzergenossenschaft Provins in ihrer knapp 30-jährigen Karriere über 200 Auszeichnungen mit ihren Weinen eingeheimst hat, gibt sie sich bescheiden und unkompliziert, ja fast scheu. Am wohlsten fühlt sie sich in ihrer französischen Muttersprache.

In New York für den Schweizer Wein werben

Das Rampenlicht sucht sie nicht. Doch diesem ist sie vermehrt ausgesetzt, seit die Unterwalliserin am Grand Prix du Vin Suisse zur «Schweizer Winzerin des Jahres 2008» gekrönt wurde. «Seither fragen mich verschiedene Medien nicht nur über Wein aus, sondern auch über mein Privatleben und Kochrezepte.» Lächelnd fügt die verheiratete, kinderlose Winzerin an: «Der Titel hat meinen Horizont erweitert.» Dazu gehört eine Reise, die sie im Juni mit Schweiz Tourismus nach Manhattan führte. Im Eleven Madison Park Restaurant stellte sie New Yorker Journalisten Schweizer Weine vor – begleitet von schweizerisch-amerikanischen Menükreationen des ausgewanderten Zeremonienmeisters Daniel Humm. «Die geladenen Gäste wussten wenig über unsere Weine und waren vor allem von den Dessertweinen beein-

druckt», erinnert sich Gay.

Im August war sie im Rahmen der Wohltätigkeitsveranstaltung «Big Europa» an Bord des Luxus-schiffs «MS Europa» im Hafen von Rostock, wo sie die Schweiz repräsentierte. Dass sie zur anschliessenden Versteigerung ausgerechnet einen Petite Arvine auswählte, kommt nicht von ungefähr: Seit Jahren macht sich die Winzerin für autochthone, das heisst alteingesessene Rebsorten stark – und für hohe Qualität statt hohe Erträge. Ihr hellgelber Petite Arvine der Linie Maître de Chais, der Aromen von Zitrusfrüchten verströmt, gehört denn auch seit Neuestem zu Mémoire des Vins Suisses. So nennt sich die Schatzkammer der Schweizer Weine.

Der Passion für einheimische Rebsorten verdankt sie letztlich ihre Karriere: Als Landwirtschaftsstudentin schrieb sie kurz vor ihrem Abschluss dem damaligen Provins-Direktor einen Brief, dass es falsch sei, wenn das Wallis keine traditionellen Reben mehr pflanze und so die alten Weine vergessen gingen. Der Direktor war von den Lösungsansätzen der jungen Frau derart beeindruckt, dass er für sie eine Stelle schuf.

Als Jugendliche trank sie keinen Tropfen Alkohol

Dabei trank die Unterwalliserin bis zu ihrem 22. Lebensjahr keinen Alkohol. «Ich war Idealistin und konnte nicht zusehen, wie die Jungen Wein tranken, nur um sich zu berauschen.» Als sie selbst angefangen habe, Weine zu degustieren, sei sie einzig an Geschmack und Duft interessiert gewesen.

Deshalb zieht Madeleine Gay auch heute noch einen grossen Pinot aus dem Burgund den Alkoholbomben aus Übersee vor. Beim Rotwein schätzt sie Struktur und

Länge, beim Weissen die Finesse. Generell setzt sie auf regionale Weine zu regionaler Küche und mag lieber Gemüse aus dem eigenen Garten als Fleisch. Önologen, die mit viel Geld und Marketingideen Weine lancieren, sind ihr ein Graus. «So entsteht ein Einheitsbrei à la Coca-Cola», begründet sie. Da ist sie wieder, die Idealistin, die in jungen Jahren durch Nordafrika und Asien reiste.

Sie ist in einer Männerdomäne gross geworden. «Als ich meine Karriere startete, habe ich nicht darauf geachtet. Sicher, es gab viele Machos. Aber ich konzentrierte mich auf meine Aufgaben», meint sie. Heute habe sich das mit den Machos geändert – sogar im Wallis, fügt sie mit einem süffisanten Lächeln an. Inzwischen sei es als Önologin ein Vorteil, eine Frau zu sein. Das weibliche Geschlecht werde für Degustationen geschätzt, weil es die Düfte intensiv erlebe. Und dank den Weinjournalistinnen sei so etwas wie eine Frauensolidarität entstanden, was sie als Winzerin bevorteile.

Der Verkauf: Ein Moment voller Versprechen

Für die 56-Jährige ist der Moment, wenn ein Jahrgang in den Verkauf kommt, noch immer der schönste Augenblick im Zyklus des Weins. «Das ist für mich wie ein Versprechen, das erste Lachen, eine neue Begegnung. Ich bin jeweils gespannt, wie die Weine bei den Konsumenten ankommen.»

Obwohl sie ihr halbes Leben bei Provins verbracht hat und die Verantwortung über die jährlich 30 Weine sowie die zahlreichen Degustationen viel Energie kosten, steht sie nach wie vor mit riesiger Motivation in ihrem Büro in der Nähe des Bahnhofs von Sion oder in den Rebbergen. «Ich

habe noch lange nicht genug, denn ich möchte noch so viel in die Hand nehmen.» Mit ihren Weissweinen sei sie inzwischen zufrieden, aber bei den Roten sei das Potenzial längst noch nicht ausgeschöpft. «Wir müssen Wege finden, Traubensorten wie den Cornalin weiterzuentwickeln, um ihn mehrheitsfähiger zu machen», sagt sie.

Ein solches Vorhaben liesse sich mit Syrah leichter umsetzen, weil die Traubensorte charmanter sei. «Aber die ganze Welt baut Syrah an. Es wäre schade, wenn wir nur auf diese Traube setzen würden.» Madeleine Gay rückt auch nach 30 Jahren nicht von ihren Idealen ab.

Text Reto E. Wild

Bilder Christophe Chammartin

Geheimtipps

Welcher Wein zu welchem Essen? Madeleine Gay empfiehlt:

→ **Petite Arvine** eignet sich für Austern oder Krustentiere, aber auch für weisses Fleisch.

→ **Pinot Noir oder Blauburgunder** passt zu rotem Fleisch, nicht aber zu Fisch.

→ **Cornalin** mundet hervorragend zu einem Rindsteak oder dank seiner frischen Basis auch zu einem Fisch mit Sauce.

→ **Walliser Syrah** verlangt nach Lamm- oder Wildfleisch.

«Dass auch Rotwein zu Fisch passen kann, ist bekannt. Aber versuchen Sie doch einmal Weisswein mit Kalbsfleisch zu kombinieren», rät Gay und gibt zu bedenken: «Zum Abschluss des Essens wird oft ein teurer Rotwein zum Käse getrunken. Dessen salziger Gout massakriert den Wein!» Zu einem Gruyère empfiehlt die Winzerin des Jahres beispielsweise einen Chasselas oder Petite Arvine.

Die Degustationen für die 30 Spitzenweine kosten viel Energie. Madeleine Gay hat aber noch lange nicht genug.

