

Deutscher CSR-Preis 2013: ein Tropfen auf den heißen Stein.

DELINAT

31

Weinlese

Das Delinat-Journal für Geniesserinnen und Geniesser | Nr. 31, September 2013 | 8. Jahrgang

Delinat-Kundenservice | Davidstrasse 44, CH-9000 St. Gallen | Delinat GmbH, Heggenheimer Strasse 15, DE-79576 Weil am Rhein | Postfach 400, AT-6961 Wolfurt-Bahnhof | www.delinat.com

María Barrena:
«Önologinnen vertrauen
auf ihre Sinne.»

Spanien

Die Önologinnen kommen

Text: Hans Wüst / Bilder: Yvonne Berardi

Im Frühsommer gleichen die Weinberge von Azul y Garanza einem Reich der Sinne. Daraus schöpft María Barrena die Inspiration für ihre Weine.

Frauen wird eine feine Nase attestiert. Kein Wunder, setzen sie zum Sturm auf die Weinkeller an. In Spanien haben bereits auf rund der Hälfte aller Delinat-Partnerweingüter im Keller Önologinnen das Sagen. Wir haben vier von ihnen besucht und sie mit der Frage konfrontiert: Machen Frauen andere Weine als Männer?

Ein feuchter, garstiger Frühling regiert über Nordspanien. Über die weite Landschaft der Bardenas Reales mit ihren bizarren Steintürmen fegen selbst Ende Mai noch eisige Winde. Als ob sie hier in der steppenartigen Wildnis der Navarra den Aufwind symbolisieren wollten, den Frauen seit ein paar Jahren in den Weinkellern Spaniens spüren. «Frauen sind heute bei den meisten Önologielehrgängen an den Fachhochschulen und Universitäten Spaniens in der Mehrheit», weiss María Barrena Belzunegui (35) vom Weingut Azul y Garanza. Als sie 1997 mit 19 Jahren im katalanischen Sant Sadurní d'Anoia Weinbau und Önologie studierte, war das noch ganz anders. «Wir waren 20 Studenten in der Klasse, 15 davon Männer. Es war an dieser Fachhochschule erst der zweite Studienlehrgang mit Frauenbeteiligung.»

Weshalb der Frauen-Boom im Weinkeller? Für María ist es in erster Linie eine natürliche, gesellschaftliche Entwicklung. «Frauen drängen in allen Bereichen vermehrt ins Berufsleben.» Das starke Interesse für die Weinbereitung kommt für sie aber nicht von ungefähr: «Viele Frauen verfügen über ausgeprägte sensorische und gustatorische (Geschmackssinn) Fähigkeiten und fühlen sich in der Welt der Sinne zu Hause.»

AZUL Y GARANZA, NAVARRA

María Barrena: «Önologinnen vertrauen auf ihre Sinne.»

Für María gilt das ganz besonders. Sie steht draussen im rauen Wind mitten in den Weinbergen. Zwischen den Rebzeilen grünt und blüht es. «Hier fühlst und riechst du die ganze Kraft der Natur. Das ist ein unbeschreibliches Gefühl», schwärmt sie. Diese «Magie des Weinbergs», wie María es nennt, kommt auch in ihren Weinen zum Ausdruck. «Am liebsten mache ich langlebige Weine, denen man viel Zeit lässt. Komplexe, mineralische Weine geben das Terroir am besten wieder», ist sie überzeugt. Natürlich weiss María, dass der Trend beim Weinkonsum eher in eine andere Richtung läuft: Gefragt sind jung zu trinkende, frische, fruchtige Weine. «Auch solche Weine müssen nicht langweilig sein. Ich versuche meine Philosophie ebenso auf diese Tropfen zu übertragen.» Voraussetzung dafür sind starke, tiefwurzelnde Reben, die in reicher Biodiversität wachsen. «Bei solchen Reben brauchst du kaum zu intervenieren. Sie bleiben gesund und ergeben kleinbeerige, aber hochkonzentrierte Trauben.»

Die ganze Zurückhaltung, die María im Weinberg an den Tag legt, gilt auch für den Keller. «Nur so bringt man das, was man im Rebberg erreicht hat, in die Flasche.» Wie selbstverständlich gehört für sie Spontangärung mit wilden Hefen dazu.



Das Gefühl entscheidet mit

Die Önologin vinifiziert ihre Weine in der ehemaligen Genossenschaftskellerei von Carcastillo zusammen mit Önologe Dani Sánchez. Gemeinsam haben die beiden im Jahr 2000 das Weingut Azul y Garanza aufgebaut. Machen Frauen andere Weine als Männer? María lacht: «Das glaube ich nicht. Dani und ich sind uns beim Weinstil jedenfalls einig. Klar, wenn ich den Wein ganz alleine machen würde, wäre er wohl um Nuancen anders.» Weshalb denn? «Männer gewichten technische, analytische Daten stärker; Frauen verlassen sich mehr auf ihr Gefühl», sagt María. Dann steckt sie ihre feine Nase in ein Glas mit Rotwein und sagt nur: «Diese Magie der Weinberge, unglaublich!»

Marías Lieblingswein im Delinat-Sortiment: Tres de Azul y Garanza
www.delinat.com/1811.12





BODEGAS Y VIÑEDOS QUADERNA VÍA, NAVARRA

Yolanda Martínez' Gespür für feine Weine

Wenn es einen lebendigen Beweis dafür braucht, dass Frauen auch harte, körperliche Arbeit nicht scheuen und diese mit derselben Selbstverständlichkeit erledigen wie Männer – hier ist er: Yolanda Martínez Landa (34) schleppt Schläuche, wälzt schwere Fässer, fährt Traktor und Gabelstapler!

Die Bauerntochter aus der Navarra wohnt mit ihrer Familie in Estella, einem Pilgerort am spanischen Jakobsweg. Seit sieben Jahren ist die junge Önologin die rechte Hand von Raúl Ripa Zudaire vom Weingut Quaderna Vía. «Yolanda hat ein wahnsinnig gutes Gespür, aus den Trauben, die in den Keller kommen, Weine zu erzeugen, wie sie unsere Kunden mögen. Ausserdem schätze ich ihre zupackende Art», lobt Raúl seine Kellermeisterin.

Die studierte Agronomin hat ihr önologisches Rüstzeug an der Universidad de la Rioja in Logroño geholt. Das war zwischen 2002 und 2004. «In meiner Klasse waren damals bereits 60 Prozent Frauen», erinnert sie sich. Dass Frauen andere Weine machen als Männer, glaubt Yolanda nicht: «Frauen haben zwar oft einen besser entwickelten Geruchs- und Geschmackssinn als Männer. Bei der Weinbereitung ergibt sich daraus aber kein Vorteil, weil auch männliche Önologen über diese Fähigkeiten verfügen müssen.» Deutliche Unterschiede sieht sie beim Weinkonsum: «Frauen mögen runde, sanfte, süffige und fruchtige Weine, während Männer oft lange ausgebaute, im Barrique gereifte Weine vorziehen.» Sie persönlich steht eher auf Weine, die nicht lange im Holz gereift sind. «Einen Reserva oder Gran Reserva bestelle ich selten, wenn ich auswärts Wein trinke. Ich finde diese jüngeren, fruchtigeren Weine einfach besser. Vielleicht hängt das auch mit meiner einfachen, bäuerlichen Herkunft zusammen.»

Hier ein Wein, den Yolanda besonders gut mag: El Paseo, www.delinat.com/2914.11



Weinanalysen im Labor gehören zum Aufgabenbereich eines Önologen.



Was machen Önologen eigentlich?

hrw. Önologie ist die Lehre vom Wein (griechisch oinos = Wein). Ein Önologe befasst sich mit dem ganzen Spektrum der Weinherstellung. Hauptaufgabe ist die Vinifikation. Dazu gehören das Keltern und der Ausbau des Weines im Keller sowie Weinanalysen im Labor.

Önologie wird an einer Fachhochschule oder einer Universität gelehrt. Während es früher fast nur männliche Önologen gab, sind die Frauen in diesem Beruf heute in allen wichtigen Weinländern im Vormarsch.

Viele Weingutsleiter sind selber Önologe oder arbeiten mit einem solchen zusammen, speziell in der Zeit von der Traubenernte bis zur Flaschenfüllung des Weines. Die Aufgabe des Önologen ist es, die Weinbereitung so zu steuern, dass genau die gesteckten Ziele erfüllt und Weine nach bestimmten Vorstellungen erzeugt werden. «Eine gute Önologin deckt alle Bereiche der Weinbereitung ab. Sie braucht nicht nur umfassende Kenntnisse und ein feines Gespür bei der Vinifikation, sondern muss sich auch beim Weinbau auskennen», sagt María Barrena Belzunegui aus der Navarra. Das war auch der Hauptgrund, dass sie ihr Studium nicht nur auf die Kellerwirtschaft fokussierte. María: «Die Arbeit der Önologin ist nicht nur auf den Keller fixiert. Auch das Mitbestimmen der Reife und des Erntezeitpunktes im Weinberg gehört dazu.»

OSOTI VIÑEDOS ECOLÓGICOS, RIOJA

Beatriz Izquierdo vereint Wein- und Kochkunst

Ihr langes, schwarzes Haar und ihr anmutiger Blick erinnern eher an Penélope Cruz als an eine Kellermeisterin in Spaniens Weinhochburg Rioja. Doch als Leinwandidol hat Beatriz Izquierdo Rodríguez (32) keine Ambitionen. Sie gehört zu jenen jungen Frauen, die Spanien zu einem Weinland machen, in dem immer mehr Frauen die Vorherrschaft im Weinkeller übernehmen.

Als sie als Ökologin und Agronomin zwischen 2006 und 2011 an der Universidad de la Rioja in Logroño berufsbegleitend auch noch ein Studium in Önologie anhängte, waren deutlich mehr Frauen in ihrer Klasse als Männer. «Das darf aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass die verantwortungsvollen Posten in den Weinkellern heute nach wie vor mehrheitlich in Männerhand liegen», sagt sie. Viele Frauen würden zwar Önologie studieren, sich dann aber entweder in einem Labor mit Weinanalysen herumschlagen oder gar etwas völlig anderes machen, weil es schwierig sei, irgendwo als Kellermeisterin unterzukommen.

Sie selber hat es geschafft: Seit Ende 2011 sorgt sie auf dem Weingut Osoti von Francisco Ruiz für frischen Wind im Keller.



Frauen machen aus ihrer Sicht in der Tendenz eher fruchtigere, sanftere und elegantere Weine als Männer – eben genauso, wie sie die junge Generation in Spanien mag. «Ich selber bin eine überzeugte Verfechterin solch modern vinifizierter Riojas mit hohem Garnacha-Anteil.» Die Garnacha (Grenache) ist ihre Lieblingstraube: «Sie fühlt sich in der Rioja Baja besonders wohl und gibt unseren Weinen das gewisse Etwas.»

Beatriz beherrscht nicht nur ihr Metier als Kellermeisterin, sie ist auch eine begnadete Köchin. «An einem Kochkurs habe ich Bekanntschaft mit einer alternativen Küche gemacht, die sich nicht nur durch ökologische und regionale Produkte, sondern auch durch spezielle Kombinationen aus-

zeichnet.» Sie erzählt es am Herd stehend, wo sie mit Akribie ein paar Kostproben zubereitet, die sie uns später zusammen mit ihren feinen Osoti-Weinen serviert. Die Symbiose von Wein- und Kochkunst beschert uns einen unvergesslichen Abend im imposanten Barriquekeller von Osoti.

Hier ein Wein mit der typischen Handschrift von Beatriz Izquierdo: Rioja Osoti www.delinat.com/1035.11



ALBET I NOYA, PENEDÈS

Marga Torres – Önologin der ersten Stunde



Marga Torres (45) gehört zu den Önologinnen der ersten Stunde und damit zu den erfahrensten in ganz Spanien. Als sie 1989 ihr Studium an der Fachhochschule für Önologie und Weinbau in Sant Sadurní d'Anoia unweit von Barcelona begann, kämpften sich in ihrer Klasse 5 Frauen und 15 Männer durch den Lehrgang. Heute sind, wie andernorts auch, die Frauen in der Mehrheit. «Für viele ist es aber nach wie vor nicht einfach, nach dem Studium eine verantwortungsvolle Stelle als Chef-Önologin zu bekommen. Nur wenige Weingutsbesitzer trauen ihnen den Job als Kellermeisterin zu», bestätigt Marga die Feststellung von Berufskolleginnen.

Ihr ging es anfänglich genauso. «Meine erste richtige Stelle als Önologin war ein reiner Laborjob. Und als ich 1992 bei Albet i Noya anfing, wurde ich ebenfalls fürs Labor angestellt, konnte aber nebenbei im Keller mithelfen.» Albet i Noya war damals noch allein auf weiter Flur mit biologischem Weinbau. Marga: «Bio war suspekt und verpönt. Die beiden Albet-Brüder galten als komische Kauze und Querdenker.»

Dass sie bei Albet i Noya eingestiegen ist, hat sie bis heute nie bereut. Nach und nach schaffte sie es zur Kellermeisterin und trug

mit ihrem Können zum rasanten Aufstieg dieses katalanischen Pionierguts bei. Etwa mit dem Vinya Laia, einem Rotwein, der nicht nur ihre Handschrift, sondern auch den Namen ihrer älteren Tochter Laia trägt. Beim mittlerweile erfolgreichsten Biowinzer Spaniens die Verantwortung im Keller zu tragen, erachtet sie als grosses Privileg.

Machen Frauen andere Weine als Männer? «Das glaube ich nicht. Weinerzeugung ist keine Frage des Geschlechts. Wichtig sind neben einer soliden Grundausbildung sensorische Fähigkeiten und Erfahrung. Darüber können Männer genauso verfügen wie Frauen.» Marga hat eine spezielle Vorliebe für füllige, cremige, komplexe Weissweine mit leichtem Barriquegeschmack: «Was ich früher nur bei den Roten gesucht habe, gefällt mir immer mehr auch bei den Weissen.»

Margas Werk: Vinya Laia, Delinat's bekanntester Wein.
www.delinat.com/1694.10



Hier wirken die vier Önologinnen: María Barrena (Azul y Garanza); Yolanda Martínez (Quaderna Vía); Beatriz Izquierdo (Osoti); Marga Torres (Albet i Noya).

Kurzinfo

Machen Frauen andere Weine als Männer?

Hans Wüst stellte diese Frage vier spanischen Önologinnen. Dabei kam auch zutage, wie sich die spanische Weinlandschaft verändert hat, worauf die junge Generation der Weinmacherinnen und Weinmacher Wert legt – und was der Weinfreund davon als Genuss im Glas hat.



«Die Richtlinien stellen uns im Keller kaum vor Probleme.»
YOLANDA MARTÍNEZ

«Delinat ist für uns eine Bestätigung, dass wir auf dem richtigen Weg sind.»
MARÍA BARRENA

«Die verlangten tiefen SO₂-Werte sind die grösste Herausforderung.»
BEATRIZ IZQUIERDO

«Dass für drei Schnecken nur wilde Hefen toleriert werden, stört mich.»
MARGA TORRES

Höchste Ansprüche auch im Keller

hrw. Die Delinat-Richtlinien setzen nicht nur im Weinberg ökologische Massstäbe, auch bei der Vinifikation sind die Ansprüche hoch. Schränken sie die Arbeit und die Kreativität bei der Weinbereitung ein? Welches sind die grössten Herausforderungen? Die vier Önologinnen, die wir auf unserer Spanienreise besucht haben, sind sich einig: Die Richtlinien zielen in die richtige Richtung und verlangen nichts Unmögliches.

«Eine willkommene Bestätigung»

Schon fast uneingeschränkt ist die Zustimmung von María Barrena von Azul y Garanza: «Auch ohne Delinat-Richtlinien würde ich genau gleich handeln. Die Richtlinien sind für uns deshalb eine willkommene Bestätigung, dass wir auf dem richtigen Weg sind und dass es für sanft und praktisch ohne Schönungsmittel erzeugte Weine einen steigenden Markt gibt.» Oftmals wird behauptet, im Keller seien die Unterschiede zwischen konventionell und biologisch

wirtschaftenden Weingütern im Gegensatz zum Rebberg nicht sehr gross. Dem widerspricht Beatriz Izquierdo von Oso: «Das sind komplett verschiedene Arten, Wein zu machen. In konventionellen Kellereien wird meist mit Reinzuchthefen gearbeitet und es werden zahlreiche Hilfsstoffe zur Schönung und Haltbarmachung der Weine eingesetzt. Wir verzichten weitgehend auf beides und achten auf eine sanfte Filtration. Deshalb schränken uns die Delinat-Richtlinien kaum ein. Höchstens die tiefen SO₂-Werte (Schwefel) können je nach Jahrgang zu einer Herausforderung werden.» Geschwefelt werden Weine, um sie haltbar und lagerfähig zu machen.

Yolanda Martínez von Quaderna Vía teilt die Meinung von Beatriz: «Die Richtlinien stellen uns im Keller kaum vor Probleme – am ehesten noch beim SO₂. Zentral sind absolute Hygiene und gesundes Traubengut. Da muss man auf der Hut sein.»

Margas Vorbehalte

Etwas mehr Vorbehalte hat Marga Torres von Albet i Noya. Auch sie wertet die stark eingeschränkte Verwendung von Schwefel für die Haltbarmachung der Weine als grösste Herausforderung. «Wir bewegen uns mit der nötigen Vorsicht in die vorgegebene Richtung.» Es brauche je nach Jahr aber einen gewissen Spielraum. «Am meisten aber stört mich, dass Delinat für drei Schnecken bloss Spontangärung mit wilden Hefen toleriert. Wir arbeiten mit selektionierten Hefen aus den eigenen Weinbergen und machen damit punkto Weinqualität einfach die besseren Erfahrungen als mit Naturhefen», sagt sie.

Alle ändern Richtlinienpunkte, die die Vinifikation betreffen, bereiten ihr keine Bauchschmerzen: «Grundsätzlich verfolgen wir ja dieselbe Philosophie wie Delinat.»