

Walliser Jungwinzerin auf Erfolgskurs

Der berufliche Werdegang von Isabella Kellenberger ist eher aussergewöhnlich. Sie ist zwar als Kind nicht in ein Weinfass geplumpst, doch das Weingut Vin d'Œuvre, das sie gemeinsam mit ihrem Mann Stéphane führt, gehört heute zu den vielversprechendsten im ganzen Wallis. Und dies obwohl das Paar gerade erst den zweiten Jahrgang verarbeitet.



Text: Bernard Gex-Fabry Fotos: Roman Riegger und Res Lerch

Isabella Kellenberger strahlt übers ganze Gesicht. Bei schönstem Sonnenschein posiert sie in den Rebzeilen über dem Dorfkern von Leuk. Die 34-jährige Winzerin hat Grund zur Freude: Die Weine, die sie mit ihrem Mann Stéphane (36) im Oberwallis produziert, stiessen auf dem Markt und bei Kritikern von Anfang an auf ein sehr gutes Echo. Dabei liess nichts erahnen, dass die gebürtige Bernerin später einmal diesen Beruf ausüben würde, der im Wallis gerne von Generation zu Generation weitergegeben wird.

Isabella absolvierte die Handelsmittelschule und versuchte sich an einem Wirtschaftsstudium, bevor sie feststellte, dass sie für Zahlen einfach nicht gemacht ist. Bei einem Gespräch mit ihrem Vater bei einem Glas Wein beschloss sie im Jahr 2002, sich an der Hochschule für Technik in Changins zum Studium der Önologie einzuschreiben – nur wenige Tage vor Anmeldeschluss. Hier lernte sie unter ihren Mitstudenten auch Stéphane kennen. Kaum hatte sie das Diplom in der Tasche, brach sie nach Kalifornien, Neuseeland und Chile auf, um Praktika zu absolvieren. Diese Erfahrungen brachten ihr neue Technologien näher, die ihr heute noch von Nutzen sind. Anschliessend erwarb sie mit ihrem Mann, der damals noch für ein anderes Weingut in der Region Siders arbeitete, Reben in Raron, Visperterminen, Leuk und sogar in Fully, im berühmten Weingebiet von Les Follatères.

Ein viel gelobter Gamaret

Nach einigen Vinifikationsversuchen ab 2009, insbesondere mit der Rebsorte Gamay, produzierte das Paar im Jahr 2012 seinen ersten Jahrgang aus Reben, die für die Walliser Produktion typisch sind: Chasselas, Johannisberg, Humagne blanc, Pinot gris und Pinot blanc für die Weissweine sowie für die Rotweine Gamay, Pinot noir, Humagne rouge, Gamaret (eine Kreuzung von Gamay und Reichensteiner) und zudem zwei rote Assemblagen. 2014 wird der

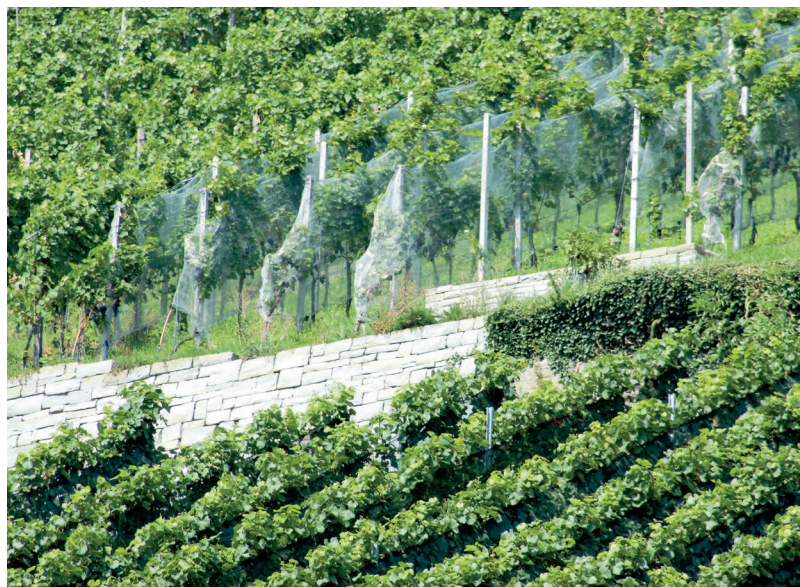
Syrah folgen. Das Weingut trägt den Namen «Vin d'Œuvre», ein treffend gewähltes Kunstwort, angelehnt an Main-d'œuvre (Handwerk) und Chef-d'œuvre (Kunstwerk).

Mit Ausnahme der Pinots tragen die Flaschen englische Namen, was im Wallis eher selten ist. Der Humagne rouge heisst «born to be wild», in Anspielung an seine raue Struktur, die gut zur Jagd passt; der Gamaret heisst «flames of desire» und der Gamay schlicht «to die for». Der Name ist Programm! Der Gamay steht übrigens am Ursprung der englischen Namensgebung. Als Isabella und Stéphane auf der Suche nach einem passenden Namen für ihren Wein waren, machten sie gerade Ferien in Kanada. Dort stiessen sie in einem 300-Seelen-Dorf auf ein Schild, auf dem stand: «Best restaurant in town. Food to die for.» Schon hatten sie ihren Namen gefunden! Stilistisch setzen die Kellenbergers in erster Linie auf Frucht, Eleganz und Frische. Ihre Weine wurden von den Kritikern sofort bemerkt. Allen voran der Gamaret, gewissermassen das Wahrzeichen des Weinguts. Gelobt wurde er auch von René Gabriel, dem Herausgeber des sehr einflussreichen Blattes «Weinwisper». Der Grossteil der Produktion des Weinguts (gegenwärtig rund 15 000 Flaschen) geht denn auch über die Westschweizer Grenzen hinaus, wo das Winzerpaar gute Kontakte geknüpft hat.

Fünf Produzenten für einen Cornalin

Zusätzlich zur eigenen Produktion beteiligen sich Isabella und Stéphane Kellenberger auch am Projekt «Cornalin Vitis Antiqua 1798», einem Wein, der von fünf verschiedenen Winzern hergestellt wird. Er stammt von den Abkömmlingen einer 200 Jahre alten Rebe, die im Dorfkern von Leuk zu sehen ist. Die Kellenbergers wurden bei ihrer Ankunft in der Gemeinde gleich in dieses Projekt eingespannt. Der Cornalin ist ein hochwertiger Wein, dessen Jahrgang 2010 am Grand Prix du Vin Suisse den zweiten Platz in der Kategorie «sortenreine Rotweine» erreichte. Alljährlich werden die Flaschen von einer neuen Künstleretikette geschmückt.

Bei den Kellenbergers wird die Arbeit aufgeteilt, obwohl beide eine önologische Ausbildung auf Hochschulniveau



Mein Tipp:

Die charakterstärksten
Walliser Rotweine
(Humagne rouge, Syrah,
Cornalin) passen hervor-
ragend zu rotem Fleisch,
Wild und Geflügel.

absolviert haben. Isabella kümmert sich um den Verkauf sowie das Marketing und Stéphane übernimmt die Vinifizierung. Strategische Entscheide fällen die beiden jedoch stets gemeinsam. Für die Zukunft wünschen sie sich eine stufenweise Vergrößerung und Angebotserweiterung. Hauptziel ist, die Position von Vin d'Œuvre auf dem kantonalen und nationalen Markt zu festigen.

Wenige Wochen vor der Weinlese konzentrieren sich Isabella und Stéphane jedoch auf die Ernte 2013. Nach einem schwierigen Jahresanfang und einer leicht verzögerten Entwicklung der Rebe konnte der prächtige Sommer den Rückstand wettmachen und alles weist auf einen guten Jahrgang hin.

www.vindoeuvre.ch



Weinkuchen

Für 1 Backblech von 30 cm Ø

Für 8 Stück

Butter für das Blech

Teig:

250 g Mehl

100 g Zucker

1 Prise Salz

125 g Butter, kalt, in Stücke geschnitten

2 Eigelb

1–3 EL Wasser

Belag:

3 EL Zucker

1 TL Zimtpulver

50 g Butter, kalt, in kleine Stücke geschnitten

4 dl Rotwein

1 EL Maisstärke

1 Teig: Mehl, Zucker und Salz mischen. Butter zugeben, zu einer krümeligen Masse reiben, eine Mulde formen. Eigelb und Wasser hineingeben, zu einem Teig zusammenfügen, nicht kneten. In Folie gewickelt ca. 30 Minuten kühl stellen.

2 Teig auf wenig Mehl 2–3 mm dick auswallen. Ausgebuttertes Blech damit auslegen. Teigboden mit einer Gabel einstechen.

3 Belag: Zucker und Zimt mischen, auf den Teigboden streuen. Butter darauf verteilen. Wein und Maisstärke verrühren, darauf giessen.

4 Im unteren Teil des auf 220 °C vorgeheizten Ofens ca. 30 Minuten backen. Wenn während des Backens grosse Blasen entstehen, Boden mit einem spitzigen Messer einstechen.

5 Leicht ausgekühlt auf ein Gitter legen, vollständig auskühlen lassen.

INFOS

Zubereiten: ca. 30 Minuten

Kühl stellen: ca. 30 Minuten

Backen: ca. 30 Minuten

 vegetarisch

Nährwerte pro Stück: Energie 391 kcal
Eiweiss 4 g, Fett 20 g, Kohlenhydrate 41 g