



FACHREISE WEINBAUTECHNIKER/-IN HF

Die Studienreise der Weinbautechniker/-innen HF des Strickhofs führte die Studierenden in südfranzösische Weingebiete. Inspiration und Weiterbildung in einem.

Im Weinbaugebiet Crozes-Hermitage, das am linken Ufer der nördlichen Rhône liegt, besuchen wir die «Domaine Fayolle» in Gervans. Auf diesem Weingut bekommen wir den ersten Eindruck über die geografischen Unterschiede zum Schweizer Weinbau. Die «Domaine Fayolle» ist im Besitz von rund 13 ha Rebland, die zu 90 % rote und 10 % weisse Sorten anbaut. Die spannende Führung durch das Weingut wird mit einer grossartigen Degustation von fünf verschiedenen Weinen abgeschlossen. Die Stilistik der Weine ist vom Boden geprägt.

Nach der Besichtigung geht es mit dem Car ins rund zwei Stunden entfernte Orange. Von Orange aus besuchen wir den Rest der Woche täglich verschiedene Weingüter und Städte mit vielfältigem kulturellem Angebot. Am Dienstagmorgen steht die «Domaine La Verde» im Weinbaugebiet Vacqueyras auf dem Programm. Wir werden von Besitzer Nicolas Ferand über das Weingut geführt, die Trockenheit in den Wein-



Abb. 1: Im Keller von Nicolas Ferand wird den Studierenden gezeigt, wie das Handy zum nützlichen Überwachungswerkzeug wird.

(© C. Gerwig)

bergen umgeht er mit einer Tröpfchenbewässerung. Die Bewässerung der Reben ist zeitlich genau vorgegeben. Im Keller erklärt er uns seine Vinifikationsmethoden und die Vorzüge, dass er mit dem Handy sämtliche wichtigen Parameter einsehen kann (Abb. 1). Stolz präsentiert er uns seine Traubenanname, direkt während des Abbeerens wird kontinuierlich Schwefel appliziert. Mit dem Eindruck einer Cuvée aus Grenache und

Syrah, die 18 Monate im Barrique ausgebaut wurde, verabschieden wir uns. Den Nachmittag verbringen die Studierenden in der schönen Gemeinde Vaison-la-Romaine, die viel Geschichte und Kultur zu bieten hat.

Unterschied vom rechten zum linken Rhône-Ufer – Châteauneuf-du-Pape und Lirac

Am Mittwoch werden die Weinbauregionen Châteauneuf-du-Pape und Lirac besucht. Diese Weinbauregionen unterscheiden sich trotz der geografischen Nähe bezüglich Terroir, Bekanntheit, Durchschnittspreis der Weine und vielem mehr. In Châteauneuf-du-Pape werden wir von der Önologin Isabel Ferrando der «Domaine Saint Préfert» erwartet, die ihre Weinlese extra für uns um einen Tag verschoben hat. Um einen Eindruck über die Besonderheiten des Bodens zu bekommen, gehen wir durch die Reben. Kieselsteine, Ton, Kalkstein und Sand sind hier zu finden und werden dann auch anhand eines Bodenprofils diskutiert. Zudem hat sie im Keller ihre eigenen Hefen selektiert, die sie für den Jahrgang 2022 verwenden möchte. Danach fahren wir nach Lirac und besuchen die «Cooperative du Tavel», die zum grössten Teil Roséweine produziert. Die Gesamtproduktion in einem Jahr beläuft sich auf rund 35 000 Hektoliter, die Trauben stammen von rund 100 Winzerinnen und Winzern. Zum ersten Mal auf unserer Fachreise kommen wir in den Genuss, Roséweine zu verkosten, die sich vor allem durch das Terroir unterscheiden. Die Mineralität, die die Böden in Lirac mit sich bringen, spiegelt sich in den Weinen.

Wein gehört zum Essen

Am vierten Tag stehen Kultur und Entspannung auf dem Programm. Wir fahren nach Sanilhac-Sagriès und gehen zu Fuss über das Kalkgebirge, um uns im Fluss Gardon etwas abzukühlen. Den Nachmittag verbringen wir in der schönen Kleinstadt von Uzès. Wir spazieren durch die mittelalterlichen Gassen und bewundern die Architektur und die gut erhaltenen historischen Bauwerke. So eindrucksvoll die Reise begonnen hat, so endet sie auch. Am letzten Tag werden wir von Matthias Tobler auf der «Domaine de Dionysos» in Uchaux erwar-



Abb. 2: HF-Klassenbild in Südfrankreich bei Matthias Tobler. (© C. Gerwig)

tet. Er führt uns durch seine Reben und gibt uns einen Einblick in die unterschiedlichen Lagen rund um die Domaine. Diese Lagen profitieren vor allem vom Mistral, der eine trockene, eher kühlere Luft bringt und die Rebberge durch den Tag schneller trocken lässt.

Aufgrund des Mistrals stehen für den Pflanzenschutz eher kleine Zeitfenster zur Verfügung. Benjamin Farjon übernimmt die Führung im Keller und erklärt uns seine unterschiedlichen Methoden in der Weinbereitung. Das persönliche Highlight dieser Fachreise war der Neugänger, der von Matthias Tobler organisiert wurde: zu jedem Gang der passende Wein. Essen und Wein in einem perfekten Zusammenspiel kombiniert. Einfach fantastisch, dass wir als Studierende (Abb. 2) in diesen Genuss kommen durften. Durch diesen Tag wurde die Fachreise nach Orange perfekt abgerundet.

DANIEL AESCHBACHER, STUDENT
WEINBAUTECHNIKER HF, STRICKHOF ■

Die Fachreise wurde im Rahmen Ausbildung Weinbautechniker/-in HF organisiert. Der nächste Lehrgang startet am Freitag, 3. November 2023 mit maximal 21 Studierenden (www.strickhof.ch/bildungskurse/weiterbildung/weinbautechniker-hf). Gerne informieren wir Sie persönlich über die Details des Lehrgangs, Bedingungen und Inhalte (claude.gerwig@strickhof.ch).

Informationsabend: 2. Februar 2023, 19.00 Uhr, Strickhof-Wädenswil.