

Mit dieser Degustationsmethode entdecke ich die grossen Winzer



**Ivan Letzter,
GaultMillau-
Sommelier des
Jahres 2008**

Haben Sie sich auch schon gefragt, woran man eigentlich einen grossen Winzer erkennt? Die Antwort darauf: Die Topwinzer erkennt man an den Weinen, die sie in den schlechten Rebjahren produzieren. Denn dann ist es schwierig, ausgezeichnete Weine herzustellen. Doch die besten Winzer schaffen es. Folgende Kriterien füh-

ren dazu. Die Rebbauern haben grossen Respekt vor der Natur, sie arbeiten mit Spontangärung, setzen keine gezüchteten Hefen ein und arbeiten mit der Sélection Massale (ohne Rebklonen arbeiten).

Eine Winzerin, die mich diesbezüglich tief beeindruckt hat, ist Adriana Occhipinti aus Sizilien. Sie ist 25 Jahre alt und wollte eigentlich schon mit 19 Jahren Weine produzieren. Doch zuerst musste sie ihr Architekturstudium abschliessen. Kaum hatte sie dies geschafft, kaufte sie ein kleines Stück Land und setzte sich damit über alle War-

nungen hinweg. «Eine Frau kann in Sizilien nicht Winzerin werden», hiess es immer wieder. Doch sie liess sich nicht aufhalten. Heute produziert sie die besten Weine Siziliens.

Mein ultimativer Test, um solche Spitzenwinzer zu entdecken, ist übrigens ganz einfach: Ich degustiere den entsprechenden Wein gar nicht, sondern trinke ihn mit Freunden. Danach weiss ich, was ich von Wein und Winzer halten kann.

Ivan Letzter arbeitet als Sommelier im Restaurant Chesery in Gstaad und wurde 2008 vom GaultMillau zum Sommelier des Jahres gekürt.