

«Die Zukunft des Weinbaus liegt in resistenten Rebsorten»

Als Bio-Vino-Gewinnerin erhielt die Waadtländer Cave de La Côte Ende Juni den Titel «Beste Schweizer Biokellerei». Hinter dem Erfolg der Kooperative steht der Önologe Rodrigo Banto.

Wenn Rodrigo Banto eine Rebsorte wäre, wäre er zweifellos ein Carménère: vollmundig, tanninhaltig, körperreich und emblematisch für seine Heimat Chile. Genauso gut könnte er jedoch die Fruchtigkeit, Leichtigkeit und Subtilität des Chasselas verkörpern, dessen Vinifikation er mittlerweile perfekt beherrscht. Der Önologe, der vor zwanzig Jahren die Leitung der Cave de La Côte übernommen hat, hat in der Branche zahlreiche Titel und Preise eingeheimst. Beim diesjährigen Wettbewerb Bio-Vino im Mai erhielt die Weinkellerei mit Sitz im waadtländischen Tolochenaz die Auszeichnung «Beste Schweizer Biokellerei des Jahres» und ihr Chasselas 2022 wurde zum «Besten Schweizer Biowein 2024» gekürt.

Trotz des grossen Erfolgs, zu dem Rodrigo Banto der «kleinsten der grossen Schweizer Weinkellereien» verholfen hat, bleibt der 54-jährige Önologe bescheiden und zugänglich, selbst in der stressigen Zeit vor der Weinlese. Während er im Laufschrift das Labyrinth des Weinkellers durchquert, kommentiert er jedes einzelne Fass. Das kleinste ist gefüllt mit frisch gewimmtem Felicia, der biologisch angebaut und als Naturwein mikrovinifiziert wird. Auf dieser resistenten weissen Rebsorte ruhen viele önologische Hoffnungen. Das grösste Fass enthält das diesjährige kommerzielle Zugpferd der Kellerei: 18 000 Liter Chasselas, Jahrgang 2023, der darauf wartet, abgefüllt und in Supermärkten verkauft zu werden.

Vom Windsurfer zum Kellermeister

Das Image dieses jovialen, aber kompromisslosen Mannes ist untrennbar mit der Cave de La Côte verbunden. Rodrigo Banto ist mittlerweile die Seele der Kellerei und der Weine, die er mit seinem gesamten Team bereitet, wobei er jedoch jegliche Stereotype widerlegt. Das Universum des Weins entdeckte er Anfang der 1990er-Jahre während seines Studiums der Agrarwissenschaften in Santiago de Chile. «Meine Eltern waren keine grossen Kenner», gesteht er. Der Windsurfer, der sich bis dahin jeden Exzess verboten hatte, um bei internationalen Wettkämpfen zu glänzen, entdeckte sein offensichtliches Talent für Degustationen. Seine Akribie und sein Fleiss zeigten sich im Labor und er erhielt seinen ersten Vertrag als Önologe in einer landesweit tätigen Kellerei. Zu einer Zeit, in der der chilenische Weinsektor sowohl in Bezug auf die Anbauflächen als auch auf den Export explodierte.

Nach etwa zehn Jahren sehnte sich Rodrigo Banto jedoch nach der Ferne und etwas Neuem. So landete er 2003 an den Ufern des Genfersees. Sein Lebenslauf hatte André Bugnon, den damaligen Vorsitzenden der Kooperative, überzeugt. Dieser wollte die 1929 gegründete regionale Institution noch bekannter machen. «Das Weinbaugebiet litt damals unter einem mehr als durchschnittlichen Ruf», erinnert sich der Önologe. «Die Kellerei war mit einer vorsintflutlichen Infrastruktur

ausgestattet.» Eine Verjüngungskur zahlte sich aus, ebenso das Wagnis, die Vinifikation von vier Millionen Litern Wein einem Önologen aus der Neuen Welt anzuvertrauen.

Der Hemisphärenwechsel, die fremde Kultur, das ungewohnte Klima und die neuen Rebsorten waren für Rodrigo Banto ein grosser Schock. «Hier stellt jeder Jahrgang eine wahre Herausforderung dar», erklärt der Önologe. Er muss mit Wetterschwankungen, Pilzkrankheiten, Hagelstürmen und mit Staren zurechtkommen. «In Chile bestand die grösste Herausforderung darin, den Alkoholgehalt auf einem akzeptablen Niveau zu halten. Hier ist es genau umgekehrt, man läuft manchmal der Reife hinterher!» Die Weinbereitung in einer nördlichen Region mit einer enormen Vielfalt an Rebsorten, Boden- und Klimaverhältnissen erschwerte die Aufgabe des Önologen und stellt ihn manchmal auf die Probe. Rodrigo Banto, der ewige Wettkämpfer, sieht darin nur eine Reihe von Herausforderungen, die ihn bereichern haben. «Da ich nicht aus diesem Milieu stamme, hatte ich freie Hand, um zu testen, zu forschen und zu kreieren, ohne Grenzen und ohne Filter.» Ihm ist es zu verdanken, dass die Genossenschaft 2019 zur Schweizer Weinkellerei des Jahres gekürt wurde.

Warteliste für Biowinzerinnen und -winzer

Bio gehörte von Anfang an zu Rodrigo Bantos Prioritäten. «Ich war nie ein Fan von Betriebsmitteln, weder im Weinkeller noch im Rebberg», erzählt der Önologe, der die Weine lieber begleitet als behandelt. «Ich bin kein Arzt und hasse Interventionismus.»

Anfang der 2000er-Jahre suchte die Weinkellerei aktiv nach Biorebflächen. Je nach Vermarktungsmöglichkeiten wurde langsam eine Produktpalette aufgebaut. Nunmehr zählt die Genossenschaft, deren Weine zu 10 Prozent biozertifiziert sind, etwa 15 Weingüter, die gemäss Schweizer Bioverordnung oder nach den Richtlinien von Bio Suisse produzieren. «Anfangs mussten wir die Winzerinnen und Winzer motivieren, umzustellen, jetzt haben wir eine Warteliste!» Es sei unmöglich, alle Anfragen anzunehmen, denn: «In kommerzi-



Bio-Vino-Gewinnerweine aus der Cave de La Côte. Bild: zVg



Der chilenische Önologe Rodrigo Banto lenkt seit 20 Jahren die Geschicke der Waadtländer Weinkellerei Cave de La Côte. Für seine Arbeit hat er mittlerweile mehrere Preise erhalten, jüngst den der «Besten Schweizer Biokellerei des Jahres». Bild: Claire Berbain

eller Hinsicht sind die Zeiten für Bio schwierig», gesteht der Önologe. Der Entstehung eines weniger intensiven Rebbaus, der stärker in das Ökosystem integriert ist, steht er dennoch positiv gegenüber. «Allerdings muss er die wirtschaftlichen Erwartungen erfüllen und in unserem Fall 300 produzierende Familien und etwa 70 Angestellte ernähren.»

Rodrigo Banto macht keinen Hehl daraus, dass er die Zukunft des Weinbaus vor allem in den resistenten Rebsorten sieht. «Die Fortschritte bei der Trinkbarkeit von Weinen aus Piwi- respektive pilzwiderstandsfähigen Sorten sind offensichtlich», betont der Önologe. «Man braucht sich nur Divico und Divona anzusehen, die bei den Konsumentinnen und Konsumenten sehr beliebt sind.» Floréal, Felici und Souvignier gris seien weitere Rebsorten, denen eine grosse Zukunft bevorstehe.

Eine Familiengeschichte wie eine Weinrebe

Dass Rodrigo Banto von den agronomischen und organoleptischen Qualitäten dieser interspezifischen Rebsorten dermassen inspiriert ist, liegt vielleicht daran, dass seine eigene Geschichte von der Verschmelzung verschiedener Kulturen geprägt ist. Die Vorfahren des chilenischen Önologen sind Europäer, die in den 1930er-Jahren aus Ungarn und der Zentralschweiz in die gelobten Länder Südamerikas ausgewandert waren, um dem Elend zu entkommen.

Seine Familiengeschichte, die von Durchmischung und Anpassung geprägt ist, erinnert an die Weinrebe. Deren zyklischer Rhythmus zeichnet sich durch das Hin- und Her-

fließen der Säfte zwischen Wurzeln und Blättern im Laufe der Jahreszeiten und Jahre aus. Es ist also nicht verwunderlich, dass Rodrigo Banto die Gabe hat, Weinreben entsprechend zu veredeln. Claire Berbain; Übersetzung: Sonja Wopfner



Der Weinwettbewerb Bio-Vino

Der 2018 von Bio Vaud lancierte Wettbewerb Bio-Vino ist Schweizer Bio- und Naturweinen gewidmet. Eingereicht werden können alle Bio- und Umstellungsweine, die gemäss den Richtlinien von Bio Suisse, Demeter oder der Bioverordnung produziert wurden. Der Wettbewerb verfolgt vier Ziele: die Würdigung und Förderung von Bio- und Naturweinen aus der Schweiz und Liechtenstein; die Hervorhebung der Qualität und Vielfalt von Weinen aus Bioanbau; die Beratung der Konsumentinnen und Konsumenten durch die Bewertung der Weine auf der Grundlage einer qualitativen Verkostung und die Beobachtung innovativer Trends in der Bioproduktion. Die 6. Ausgabe des Wettbewerbs Bio-Vino fand im Mai 2024 in Moudon VD statt, die Preisverleihung Ende Juni in Zürich. Alle Ergebnisse sind online abrufbar. www.bio-vino.ch