

Kellermeister aus Leidenschaft

Elmar Schnyder, Weintechnologe aus Gampel

unter 4
augen

Man muss nicht unbedingt in Salgesch das Licht dieser Welt erblickt haben, damit einem Wein statt Blut durch die Adern fliesst. Ein gutes Beispiel dafür ist der 28-jährige Elmar Schnyder aus Gampel. Der Weinbau hätte ihn schon als kleinen Knirps gepackt, als er seinem Vater und seinem Onkel im heimischen Rebput «Bielen» über die Schultern geguckt und alsbald bei der mitunter beschwerlichen Arbeit im Rebberg selber mitgeholfen habe. «Schon von klein auf hat es mich fasziniert, wie ein edler Tropfen entsteht.» Vor diesem Hintergrund ist es nicht verwunderlich, dass Elmar Schnyder direkt nach der obligatorischen Schulzeit die Lehre zum Weintechnologen in Angriff nahm. Unter den Fittichen von Kellermeister Beat Kuonen von der St. Martinskellerei in Salgesch erlernte er die Kunst des Weinmachens quasi von der Pike auf und schloss im Jahr

1996 an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Obst- und Weinbau in Wädenswil seine Ausbildung zum Weintechnologen erfolgreich ab. Anschliessend holte er sich den letzten Schliff zum Kellermeister in der Varner Kellerei «Zur Grotte», wo er erste Erfahrungen sammeln konnte. Seit vier Jahren ist er nun für die ausgezeichnete Qualität des familieneigenen Rebput «Bielen» in Gampel zuständig, das im Jahre 1972 angelegt worden war und rund vier Hektaren umfasst. Was ihn denn eigentlich an der Weinherstellung so fasziniert? «Der Weinbau und vor allem die Weinproduktion stellen besondere Anforderungen an einen. Denn jedes Jahr haben wir es ja mit einem anderen Ausgangsprodukt zu tun. Das Rebput ist stark witterungsabhängig. Die spezielle Challenge besteht nun darin, jedes Jahr das Beste aus den Umständen zu machen», so der junge Kellermeister. Auch bietet der Wein Platz für Experimente. Seitdem er für das Rebput Bielen verantwortlich zeichnete, hätte er einige interes-

sante Neuerungen eingeführt. Nebst den «herkömmlichen» typisch Walliser Sortenweinen wie unter anderem Pinot Noir, Dôle, Johannisberg oder Fendant finden sich seit einigen Jahren nicht nur eher exotische Weinsorten wie der Garanoir im Sortiment sondern auch exklusive Assemblagen, Barrique gelagerte Weine sowie Spätlesen und Eisweine. Trotz seiner Leidenschaft für den Wein arbeitet Elmar Schnyder nicht ausschliesslich im Rebput Bielen. Denn eigentlich hat er ja die Gampjer «Höllbar» gepachtet und führt diese seit einigen Jahren sehr erfolgreich. Als ehemaliger Sänger der damals populären Oberwalliser Rockband «Panorama» weiss er die Strömungen der Jugendszene zu deuten und ist deshalb Jungen und Junggebliebenen ein ausgezeichneter Gastgeber. Doch im Herbst geniesst eindeutig der Rebberg wieder absolute Priorität. Jetzt gilt es, die rund 30 000 Kilogramm Trauben zu lesen, zu entgrappen, in der Maische zu vergären, zu pressen, die Hefe abzuziehen,

die zweite Gärung für den biologischen Säureabbau einzuleiten, den frischen Wein zu filtrieren und schliesslich entweder in Fässern zu lagern oder direkt in Flaschen abzufüllen. Jetzt ist die Zeit, in der jeder Kellermeister voll in die Hosen steigen und sein Bestes geben muss. Wer jetzt Fehler macht, wird es ein ganzes Jahr lang bereuen. Doch die wichtigste Voraussetzung für einen guten Wein wird nicht im Keller geleistet, sondern in der harten und aufwändigen Arbeit zwischen Frühjahr und Herbst draussen im Rebberg. Denn nur wenn das Rebput ausgezeichnet ist, lassen sich daraus auch erlesene Weine bereiten. Elmar Schnyder schwört deshalb auf die Mengenbeschränkung und belässt pro Quadratmeter Rebland lediglich 800 Gramm Trauben an den Stöcken. «Die Pflanze hat einen Speicher an Kraft, den sie an die Trauben abgeben kann. Ob die Aromastoffe, die Kraft und Fülle einer Pflanze in zwanzig oder sieben Trauben fliessen, ist ein gewaltiger Unterschied.» **wk**

