

Am Puls der Natur

Naturnähe, Kontakt mit Menschen und Handwerk – diese Vielfalt fasziniert die junge Winzerin Sandrine Caloz an ihrem Beruf. Doch auch am Südhang des Rhonetals scheint die Sonne nicht immer. Dies bekam die Jungunternehmerin im letzten Jahr schmerzlich zu spüren.



Die Arbeit als Winzerin ist vielfältig. Sandrine Caloz ist Unternehmerin, Handwerkerin und Künstlerin in einem.

Viel Sonnenschein, wenig Regen und eine wunderbare Aussicht auf die Walliser Viertausender: In Miège, oberhalb von Siders, liegt das kleine, aber feine Weingut der Familie Caloz. Seit fünf Jahren führt Sandrine Caloz den Betrieb, den ihr Grossvater 1960 gegründet hat. «Ich hatte in meiner Jugend eigentlich nicht vor, das Weingut zu übernehmen», erzählt die dynamische Jungwinzerin. Sie zog aus, um in Zürich zu studieren, und arbeitete im Kanton Aargau auf einem Weingut, um ihr Deutsch zu verbessern. Dort besann sie sich auf ihre Wurzeln und meldete sich für das Önologiestudium in Changins an.

Grosse Vielfalt

Auf den 6,3 Hektar wachsen 17 Rebsorten – von den Klassikern Fendant, Gamay und Pinot noir über Syrah bis hin zu lokalen Spezialitäten wie Petite Arvine und Cornalin. Daraus produziert Familie Caloz 22 verschiedene Weine, je nach Jahrgang und Ernte 30 000 bis 50 000 Flaschen jährlich. «Entscheidend für einen guten Wein ist die Arbeit am Berg, die sorgfältige Pflege der Reben», erklärt Sandrine. Und dann gilt es, den idealen Zeitpunkt für die Ernte zu wählen. Die Trauben müssen die richtige Reife haben. «Auch beim Keltern ist Sorgfalt gefragt. Sind aber die ersten beiden Punkte erfüllt, ist der Grossteil der Arbeit gemacht.»

«Wir wollten eine leichte Flasche, um die Umweltbelastung so tief wie möglich zu halten.»»

Frostige Zeiten überstanden

Die Vielfalt ist es, die Sandrine an ihrem Beruf fasziniert. «Ich arbeite in der Natur und mit Menschen zusammen. Zudem bin ich handwerklich, auf eine Art sogar künstlerisch tätig», zeigt sie sich begeistert. Die Verbundenheit mit der Natur kann aber auch ihre Schattenseite haben, wie 2017, als im Caloz-Weinberg 70 % der Ernte dem späten Frost zum Opfer fielen. Ein harter Schlag für die junge Unternehmerin. Denn gegen diese Laune der Natur ist sie nicht versichert. Neben der Unterstützung durch den Kanton und buchhalterischen Kniffen waren auch Überzeugungskraft und Improvisationstalent gefragt. «Um unseren Kunden trotzdem Jahrgänger-Weissweine anbieten zu können, haben wir Trauben eingekauft», erzählt Sandrine. Und statt dem 2017er-Rotwein können wir unseren Händlern auch dieses Jahr unsere Tropfen von 2016 liefern.» Auch geplante Investitionen in ein neues Degustationslokal müssen verschoben werden. «Ein weiteres solches Ereignis in den nächsten fünf Jahren könnten wir kaum mehr stemmen», sagt Sandrine.

Ökologie vom Anbau ...

Seit zwei Jahren wird der Betrieb vollständig auf biologische Produktion umgestellt. Vor allem die Unkrautbekämpfung sei in den steilen Hängen des Wallis eine Herausforderung, erklärt die Önologin. Denn im Biolandbau sind keine Herbizide erlaubt. «Fünf Hektar unseres Weinguts können wir maschinell bearbeiten», erklärt sie. Der Rest ist Handarbeit. Schon in den 1990er-Jahren hat die Familie auf einzelnen Parzellen nach biologischen Methoden produziert – heute muss der ganze Betrieb zertifiziert sein.

... bis zur Verpackung

Den Wein füllt Familie Caloz selber ab. Mit dem Generationenwechsel vor drei Jahren hat sie die ganze Verpackung neu gestaltet. «Wir verwenden heute eine schlanke, etwas höhere Flasche, die zu unserer neuen Etikette passt», erzählt Sandrine. Ein entscheidendes Kriterium war das Gewicht. «Wir wollten eine möglichst leichte Flasche, um die Umweltbelastung so tief wie möglich zu halten.» Dazu tragen auch die Kundinnen und Kunden bei, indem sie das Altglas in der Separatsammlung entsorgen. Nicht bewusst war sich Sandrine, dass sie mit jeder Flasche 6 Rappen vorgezogene Entsorgungsgeld bezahlt. Eigentlich ein gutes Zeichen.