

Weinbau | In den Rebbergen herrscht jetzt Ruhe, in den Kellern Hochbetrieb: Ein Augenschein bei der «Leukersonne»

«Zaubern kann keiner»

SUSTEN | Degustieren, kontrollieren und analysieren – Tag für Tag, immer und immer wieder: Der Winter treibt Weinbauern in ihre Keller. «Nach dem Wimden geht hier die Arbeit so richtig los», erklärt Damian Seewer von der Kellerei «Leukersonne».

LOTHAR BERCHTOLD

Kennen Winzer Winterschlaf? – Diese Frage müsste ich also nicht stellen. Ich tu es trotzdem – und mein Gesprächspartner lacht erst mal. Und dann präzisiert er: «Winzer ist mein Bruder Jörg. Ich als Weintechnologe bin für die Weinproduktion zuständig, stehe von Oktober bis Weihnachten eigentlich jeden Tag im Keller.»

«Wann mache ich was mit dem Wein?»

Gibt es denn nach dem Wimden also nichts mehr zu tun im Rebberg? «Ein Winzer hat immer Arbeit – auch im Rebberg», erklärt Damian Seewer. Und das wäre? «Vorbereitungen zum Umpflanzen treffen und die Maschinen in Gang halten, dies nur zwei Beispiele.»

Doch zurück in den Keller: Was läuft hier dieser Tage ab mit dem Wein?

«Momentan ist die zweite Gärung in Gang, also der biologische Säureabbau. Gefragt sind jetzt Analysen, letztendlich gilt es, den richtigen Moment für die Stabilisation zu packen», erklärt der Fachmann. Was in diesen Tagen angesagt ist – Degustationen. Und zwar mehrmals täglich. «Wann mache ich was mit dem Wein?», dies ist sozusagen die Kernfrage, die der

Weintechnologe zu beantworten hat. Doch woher nimmt er die Sicherheit, wenns ums Degustieren geht?

«Die Natur arbeitet immer mit»

«Mit den Jahren gewinnst du an Erfahrung, das hilft. Genauso wie das gemeinsame Degustieren von Jungwein, vor allem mit Leuten aus der Weinbranche, welche dir ehrlich ihre Meinung sagen. Und nicht zu vergessen sind die Kunden: Mit ihnen zu diskutieren bringt dich immer vorwärts», lasse ich mir erklären. Doch hundertprozentige Sicherheit bei der Weinproduktion gibt es doch nicht, oder?

«Nein, die Natur arbeitet ja immer mit, der Wein ist ein Naturprodukt – und das ist auch das Spannende an unserer Arbeit», betont Damian Seewer. Zwar lasse sich im Weinbau schon einiges steuern, aber eben nicht alles. «Und zaubern kann keiner», unterstreicht er.

Tag für Tag stundenlang im Weinkeller – der Leuker Fachmann liebt diese Arbeit. «Meine Freude, mein Leben und eine Aufgabe, die Jahr für Jahr Herausforderungen mit sich bringt», sagt er.

«Nur Qualität lässt uns überleben»

Was es braucht, damit nicht bloss Wein, sondern guter Wein in die Flasche kommt? «Das Ganze beginnt mit der Lage des Rebbergs, mit der Bodenbeschaffenheit. Eine ganz wichtige Rolle spielt der Ertrag; also nicht zu viele Trauben am Rebstock lassen. Und dann selbstverständlich die Pflege des Weins in der Produktion: Gefragt ist sauberes Schaffen und



«Wein ist ein Naturprodukt», betont Weintechnologe Damian Seewer und meint: «Zwar lässt sich im Weinbau einiges steuern, aber eben nicht alles.»

FOTO WB

das notwendige Wissen», zählt unser Gesprächspartner auf. Und worin er sich überzeugt zeigt: «Nur Qualität lässt uns Weinbauern überleben.»

Wann der Weintechnologe im Weinberg anzutreffen ist? «Leider nicht mehr allzu oft», bedauert Damian Seewer und fährt fort: «Vor allem vor dem Wimden bin ich in den Reben.» Doch dann sehe man mich praktisch nur noch im Keller, lacht er. Früher, als sein Vater den Betrieb führte, sei dies schon noch anders gewesen,

blickt er zurück. Doch dann habe man sich nun mal spezialisieren und die Aufgaben im Betrieb teilen müssen, hält er fest. «So besteht meine Aufgabe heute darin, Wein zu machen und ihn an die Kundschaft zu bringen», sagt er.

Wann der Weintechnologe Ferien macht? «Wenn die Weine alle abgefüllt sind und der Keller leer ist – dies ist für mich die ideale Ferienzeit», lacht er. Also wann genau? «So Ende Juli, Anfang August ist es jeweils so weit.»

«Was wir vom Vater gelernt haben...»

Die Gründung der Kellerei Leukersonne geht zurück aufs Jahr 1976: René Seewer rief das Unternehmen ins Leben, unterstützt von seiner Gattin Marzella. Seit 1997 sind es die Söhne Damian und Jörg, welche mit Unterstützung ihres Teams den Familienbetrieb führen. Jörg, der ausgebildete Winzer, ist zuständig für die Arbeit in den Rebbergen und in der Administration, während Damian, gelernter Weintechnologe, für die Vinifikation sorgt und die Kundenbetreuung unter seinen Fittichen hat.

«Alles, was wir von unserem Vater gelernt haben, alle Erfahrungen, die er uns mit auf den Weg gegeben hat, können wir heute mit Stolz leben», heisst es bei den Gebrüdern Jörg und Damian Seewer. Wie sie das Lebenswerk ihrer verstorbenen Eltern weiterführen? «Mit dem nötigen Respekt zur Natur, mit viel Leidenschaft und Liebe» fein mundende Weine zu kreieren – dies die Antwort der beiden.

Nachgefragt bei Damian Seewer

Und welchen Wein trinkt er am liebsten?



Wäre wohl Koch, wenn er nicht Weinbauer geworden wäre: Damian Seewer.

FOTO WB

Damian Seewer ist Weinbauer, weil...

«...ich damit aufgewachsen bin, dieser Beruf ebenso naturverbunden wie spannend ist und eine riesige Herausforderung bedeutet.»

Wäre der Leuker nicht Weinbauer...

«...wäre ich vermutlich Koch geworden.»

Seine allerliebste Jahreszeit ist...

«...ganz klar der Herbst. Dies, weil er die Zeit der Ernte und auch der Farben ist.»

Walliser Weine schmecken ihm, weil...

«...sie das Resultat bester Voraussetzungen – sowohl klimatisch als auch in Sachen Bodenbeschaffenheit – sind, welche das Wallis bietet.»

Weine seiner Konkurrenz trinkt er, weil...

«...es immer spannend ist zu sehen, was andere machen.»

Sein Lieblingswein ist...

«...der Cornalin Vitis antiqua 1798, weil er den typischen Walliser Charakter verkörpert und etwas ganz Spezielles ist.»

Kellerei Leukersonne | Produziert wird mehr Rot- denn Weisswein

Rund 200 000 Rebstöcke und an die 300 000 Flaschen

An die 20 Hektaren umfasst das Rebgebiet der Kellerei Leukersonne. «Darunter können sich viele wohl nichts Genaueres vorstellen», lacht Damian Seewer.

Wie er mir diese Fläche veranschaulichen könne? «Nun, auf dieser Fläche stehen rund 200 000 Rebstöcke, die wir hegen und pflegen», erklärt mir der Fachmann.

«Qualität spielt die Hauptrolle»

Der Hauptteil der «Leukersonne»-Rebfläche liegt auf dem Gebiet der Gemeinde Leuk. «Der Leuker Anteil beträgt neunzig Prozent», sagt Damian Seewer. Und wo liegen die restlichen zehn Prozent? «Diese sind auf drei Orte verteilt: Ein Teil befindet sich in Niedergampel, einer in Uvrier und einer in Siders.»

«Hochwertige, charaktervolle und facettenreiche, edle Weine» zu kreieren ist das Ziel, das Damian und Jörg Seewer mit ihrem Team anpeilen. Findet dabei mehr Rot- oder mehr Weisswein den Weg in die Flaschen? «Der Hauptanteil liegt beim Roten», führt Damian Seewer aus und präzisiert: «Er liegt bei 60 Prozent.» Und was die roten Tropfen mit den weissen verbindet? «Qualität spielt die Hauptrolle – alles andere verträgt es im Weinbau überhaupt nicht mehr», bringt der Leuker seine Meinung auf den Punkt. Eine Ansicht, die denn auch in der Firmen-



90 Prozent ihrer Rebfläche liege auf Leuker Boden, erklärt Damian Seewer.

FOTO WB

philosophie ihren Ausdruck findet: «Wir leben mit dem Wein, der Wein ist unsere Passion und wir wachsen jeden Tag an unseren Erfahrungen.» Wie viele Flaschen

Wein denn Jahr für Jahr abgefüllt werden? «An die 300 000 Stück – von kleinen bis zu grossen Flaschen», lautet Damian Seewers Antwort.

blo