

10 Fragen zu Wein

Die junge Önologin **Annie Rossi** setzt im 130-jährigen Weingut Grillette neue Akzente. Sie geht behutsam vor, denkt langfristig und hofft auf bio.

1 Grillette pflanzte früh schon Chardonnay, Sauvignon blanc, Viognier, Malbec. Wie stehen Sie zu diesen einst exotischen Sorten?

Unser Merlot, der Malbec und der Cabernet Franc sind immer noch etwas exotisch, da im Kanton Neuenburg nicht registriert. Wir haben grossen Erfolg damit, sie zeigen auf unseren Terroirs spezielle Aromen. Unter unseren vierzehn Rebsorten sind neu auch Divico und Riesling.

2 Sie stammen aus der Nähe von Châteauneuf-du-Pape. Wie kamen Sie ins Schweizer Drei-Seen-Gebiet?

Ich lernte bei meiner Arbeit auf Saint-Préfert den Schweizer Importeur Scherer & Bühler kennen. Chef Matthias Tobler bot mir die Leitung des Weinguts Grillette an.

3 Sie waren in Frankreich und in Neuseeland tätig. Gibt es Gemeinsamkeiten mit dem Seeland?

Nicht die Region, sondern Struktur und Zielsetzung entscheiden. Ich arbeite gerne in einem Familien-

PERSÖNLICH

ANNIE ROSSI (Jahrgang 1984) studierte in Dijon und Montpellier Lebensmittelingenieurin und Önologie, schrieb eine Diplomarbeit über die 100-Punkte-Domäne Saint-Préfert und arbeitete bei Paul Mas in Montagnac. Seit 2015 Regisseurin und Kellermeisterin der 20-Hektaren-Domäne Grillette in Cressier NE zwischen Bieler- und Neuenburgersee, die dem Weinimporteur Scherer & Bühler in Meggen LU gehört.



Die Önologin Annie Rossi ist in der Domaine Grillette in Cressier verantwortlich für den grössten Barriquekeller des Kantons Neuenburg.

Foto Hans-Peter Siffert / weinweltfoto.ch

unternehmen, das auf biologische und biodynamische Bearbeitung setzt. Wir sind zwar noch nicht bio-zertifiziert, aber arbeiten darauf hin.

4 Planen Sie entscheidende Neuerungen?

Wir gehen den eingeschlagenen Weg weiter. Wein braucht Zeit, die muss man sich nehmen; man denkt langfristig mit Blick auf die nächste Generation. Ich möchte unsere 75 Parzellen genau kennenlernen. Wir wollen vermehrt am Pinot noir und den alten Klonen arbeiten, wir sind auch mit Divico und Riesling Pioniere, und im Moment beschäftigt uns das Projekt «anti-grêle» als Vorsorge gegen Hagelschäden.

5 Der beste Wein, den Sie je getrunken haben?

Unvergesslich bleibt der Moment, als ich mit der Châteauneuf-du-

Pape-Legende Henri Bonneau seine Weine aus dem Barrique probieren durfte.

6 Welche Restaurant-Weinkarte überzeugt Sie?

Ein Chef, der gut und präzise kocht, wählt meist auch seine Weine bewusst. Ich gehe gern zu Jean-Yves Drevet ins «Maison du Prussien» in Neuenburg und zu Jean-Marc Soldati ins «Cerf» in Sonceboz, Kanton Bern.

7 Auf welchen Wein von Grillette sind Sie besonders stolz?

Den Pinot noir Graf Zepelin 2015, meinen ersten Jahrgang. Er hat eine extreme Kraft, gepaart mit Weichheit, er ist subtil und eine Persönlichkeit.

8 Zu welchem Gericht empfehlen Sie ihn?

Zu einem guten Stück Fleisch. Am liebsten zu zweit oder in kleiner Runde, man sollte ihm und sich selber Zeit lassen, ihn richtig zu geniessen.

9 Gibt es einen Winzer, der Sie beeindruckt?

Jeder Winzer, der das Beste sucht, der gut zu seiner Equipe ist, aber auch eine gewisse Rentabilität nicht aus den Augen verliert. Alle diese Faktoren zu vereinen, ist nicht einfach.

10 Mit wem würden Sie gern mal ein Glas trinken?

Mit Michel Bouyer. Auf seinem Weingut La Méruille in Orange verbrachte ich meine Kindheit, er weckte meine Liebe zu den Reben und zum Wein. ✨

Elsbeth Hobmeier