

Schweizer Landliebe

#4/5 Sommer 2022 / CHF 10.-

RÄTSEL-EXTRA
**Tolle Preise
zu gewinnen**

AUSFLÜGE
**Die schönsten
Wanderziele**

MEDITERRANE DEKO
**Duftgläser
mit Zitronen**

Sonnengereifte Melonen aus Graubünden

Süsser Sommer



«Ich spürte, was für ein grosses Glück unser Familienerbe ist»: die Waadtländer Winzerin Laura Paccot.

Die demütige Dirigentin

Auf der Domaine La Colombe in Féchy VD setzt **Laura Paccot** die Tradition der Biodynamie mit Experimentierfreude, Natürlichkeit und Bewusstsein für die Herausforderungen der Zukunft fort.

Text **Sabrina Glanzmann**

Wenn von biodynamischem Weinbau in der Schweiz die Rede ist, fällt der Name Paccot als einer der ersten. Schon seit 1999 verfolgt die Winzerfamilie auf der Domaine La Colombe in Féchy diese Philosophie. Dazu zählt etwa, den Boden mechanisch statt mit chemischen Herbiziden zu bearbeiten. Es wird von Hand gelesen, mit Spontan-gärung statt Reinzuchthefen gearbeitet und nur mässig Sulfite eingesetzt – wenn überhaupt. Das führt zu terroir-geprägten Weinen, die bei begeisterten Kundinnen und Kunden (darunter Spitzenköche im ganzen Land) und an Prämierungen Jahr für Jahr ganz oben auf der Liste stehen.

Eine Arbeit nahe an und mit der Natur – diesem Credo folgt mit Laura Paccot mittlerweile die vierte Generation. Seit sie 2018 die Geschicke rund um den Zwanzig-Hektaren-Betrieb von ihren Eltern Violaine und Raymond Paccot übernommen hat, lebt die Winzerin «diese Idee von Freiheit», wie sie die Biodynamie nennt, konsequent weiter. «Ich liebe es, wie aufmerksam und genau wir die Natur beobachten. Dabei müssen wir nicht nur den Trauben, sondern auch uns ziemlich gut vertrauen können – das ist in Regenjahren wie 2021 nicht immer einfach», sagt die 30-Jährige lächelnd. Ziemlich gut vertraute sie sich selbst, als sie während ihrer Zeit an der Hotelfachschule Lausanne merkte, dass Winzerin ihr Beruf ist. Klar, sie war damit aufgewachsen. Aber erst, als sie im Studium mithalf, Besuche auf Wein-

gütern und Degustationen zu organisieren, spürte sie, «was für ein grosses Glück unser Familienerbe ist. Es zog mich ganz stark zu diesen Wurzeln.»

Neue Chancen mit Chasselas

Laura Paccot absolvierte die Winzerlehre in Graubünden und im Wallis, studierte Önologie in Changins und reiste für ein Praktikum ins Burgund. «An jeder dieser Stationen begann ich das Komplexere, die Tiefe unseres Berufs mehr zu verstehen. Ich vergleiche das mit einem Orchester. Wie eine Dirigentin brauche ich Spezialisten, verschiedene Stimmen, die mit ihrem Können aufeinandertreffen, um Harmonie zu schaffen.» Und auch die Winzerei habe ja eine künstlerische Seite, die Kreativität und Experimentierfreude erfordere. «Ein Traum für mich!»

Eines ihrer ersten Experimente war ihr «De Facto», von dem sie 2016 aus Chasselas-Trauben die ersten zweihundert Flaschen produzierte. Heute hat er längst einen festen Platz in der hiesigen Szene des «Pét-Nat» («pétillant naturel»), des natürlich sprudelnden Schaumweins, der nach traditioneller Flaschengärmethode («méthode

ancestrale») hergestellt wird – spontan vergoren, unfiltriert und ohne Hefe-, Zucker- oder Schwefelzusatz. Laura Paccot nennt den «De Facto» eine gute Metapher für den Übergang von ihrem Vater zu ihr. Wie sie von dessen Erfahrung und Wissen im Keller profitieren und die von der La Côte untrennbare Traubensorte Chasselas neu, anders, eigen in Szene setzen konnte.

Apropos Chasselas: Laura Paccot hat 2020 das zweite Conservatoire Mondial du Chasselas in Mont-sur-Rolle mitgegründet, nach Vorbild des ersten in Rivaz. Die wichtigsten Biotypen des Chasselas wurden in einer Erhaltungssammlung angepflanzt, um das genetische Erbe der über tausend Jahre alten Sorte und deren Vielfalt zu erhalten – das Wissen um die Unterschiede in Ertrag, Zuckergehalt oder Krankheitsanfälligkeit sind zentral, um auf Klimaveränderungen zu reagieren. Fünfzig Typen aus dem Conservatoire hat Laura Paccot bis jetzt angebaut. «Daraus für die Zukunft zu lernen und mehr Biodiversität zu schaffen, hat für mich auch viel mit Demut zu tun.» Auf die nächsten Werke der Dirigentin darf man zweifelsohne gespannt sein.



DER WEIN De Facto 2021, Chasselas, Pétillant Naturel, Domaine La Colombe, Féchy VD

Der Wein wird kurz vor Ende der alkoholischen Gärung abgefüllt – ohne den Zusatz von Hefe, Zucker oder Schwefel. In der Nase Noten von Holunderblüten, Aromen von Aprikose und Quitte. Passt wunderbar zum Apéro und auch als frischer Essensabschluss. Schön zu geräuchertem Fisch. 75 cl Fr. 19.50

FOTOS ZVG