

Der Önologe.

DAMIEN CARRUZZO -
DIE NEUE GENERATION



© lindaphoto.ch

«Um Wein zu bereiten, braucht man die Seele eines Künstlers»

Er ist in die Welt des Weins geraten, ohne genau zu wissen wie, aber mit Sicherheit nicht aus Vorbestimmung. Dennoch hat sich Damien Carruzzo schnell für die Spezialitäten begeistert und hilft seit 2008 bei der Kreation der Weine der Caves de Riondaz mit.

Als er jünger war, mochte Damien Carruzzo weder den Wein noch die Rebberge, dieses Sinnbild für harte Arbeit. Dass er trotzdem zu einem Kellermeister in die Lehre ging, ergab sich deshalb eher per Zufall. Das änderte sich jedoch schon bald: «Ich habe mich sehr rasch für alles interessiert, was den Wein betrifft, auch das Degustieren», erklärt Damien Carruzzo. So sehr, dass er 2002 an der Ingenieurschule von Changins Önologie studierte und 2003 bei Provins eintrat.

Was fasziniert Sie am Wein?

Die starke emotionale Wirkung, die er hervorruft. Bei meinen ersten Degustationen weckten einige Düfte und Geschmacksempfindungen Erinnerungen, die mit intensiven Gefühlen verbunden waren. Jeder Wein verkörpert ein Universum von Geschmacksnoten, Farben und Gerüchen, die ich neu kennenlernte oder wiederentdeckte.



Der Önologe.

Einen Wein zu kreieren bedeutet demnach, Emotionen zu erzeugen?

Genau. Die Nase spielt dabei eine sehr wichtige Rolle, was zählt, ist aber, dass der Wein beim Trinken angenehme Empfindungen auslöst. So gesehen gibt es den perfekten Wein nicht. Je nachdem, in welchem Moment und in welcher Gesellschaft man ihn genießt, schmeckt er gut, sehr gut oder schlecht. Ein Wein, der keine Emotionen wachruft, ist bloss ein Getränk, selbst wenn er technisch perfekt gemacht ist.

Wie muss der Önologe also vorgehen?

Ich denke, dass es ein bisschen eine Künstlerseele braucht, um Wein zu bereiten, denn das ist eine echt schöpferische Arbeit. Manche behaupten, es brauche vor allem Präzision, grosse Präzision sogar... Das stimmt teilweise, ich bin jedoch nicht ganz damit einverstanden, da allzuviel Genauigkeit und Strenge die Fantasie tötet. Andererseits ist es unverzichtbar, dass die Önologen auch Weine zu kreieren lernen, die ihnen selbst nicht unbedingt gefallen. Man muss ja davon ausgehen, dass ihr persönlicher Geschmack nicht jedem und jeder entspricht.

Haben Sie eine oder mehrere Liebingsorten?

Die Petite Arvine mag ich am liebsten, da sie rein walliserisch, anspruchsvoll und empfindlich ist. Mit ihren Aromen lässt sich ein hinreissender Wein machen. Ich mag auch die Grains Nobles, weil es irgendwie extreme, aussergewöhnliche Weine sind, für deren Erzeugung man ja auch gewisse Risiken eingehen muss ... Und dann schätze ich die roten Assemblagen, da sie die Frucht einer echten Kreation sind. Sie erlauben, den Wein so zu erzeugen, wie man ihn sich vorstellt.

Was ist die Geschichte zwischen Ihnen und den Caves de Riondaz ?

Es ist die Geschichte einer neuen Herausforderung, da ich kürzlich zum Önologen der Caves de Riondaz ernannt wurde. Im 2003 begann ich bei Provins, zuerst temporär, und half bei der Weinbereitung der Spezialitäten aus den verschiedenen Produktlinien mit. Im 2005 wurde ich dann festangestellt und seit 2006 arbeite ich an der Seite der Önologin von Provins und Winzerin des Jahres 2008, Madeleine Gay. In dieser Zeit konnte ich enorm viel lernen.



Der Önologe.

Aus welchen Sorten setzt sich die Linie der Caves de Riondaz zusammen?

Aus Fendant, Pinot, Gamay, Petite Arvine, Dôle Blanche, Œil-de-Perdrix, Syrah, Humagne und Cornalin. Ein Teil dieser Weine existiert bereits, ich werde jedoch alle von Grund auf neu überdenken, um sie auf meine Art und Weise zu vinifizieren und so, dass sie vor allem dem Geschmack einer jüngeren Kundschaft entsprechen.

Das bedeutet?

Dass ich «vergnügli» Weine kreieren werde, rund, fruchtbetont, mit ausgeprägter Frische und Eleganz. Sie werden unkompliziert sein, im Gegensatz zu komplexen Weinen, zu denen man manchmal nur schwer Zugang findet.

Und was macht Damien Carruzzo in seiner Freizeit?

Neben Klettertouren unternehme ich gerne Bergwanderungen und Skitouren. Ich versuche mich ein wenig in allen Extremsportarten.

Was für Pläne haben Sie?

Ich wünsche mir, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzugehen und das Metier der Weinbereitung noch gründlicher zu lernen. Schliesslich habe ich erst vier Jahre Praxis. Auch wenn ich von meiner Arbeit begeistert und dafür wohl relativ begabt bin, heisst das nicht, dass ich mich auf meinen Lorbeeren ausruhen darf.

Ein spezieller Wunsch?

Ja. Dass die Qualität der Walliser Weine im Ausland noch stärker anerkannt wird.

Insbesondere die Spezialitäten?

Die Spezialitäten werden ihren Platz immer behalten und in Zukunft noch grössere Bedeutung erlangen. Davon bin ich felsenfest überzeugt!

Sion, Oktober 2009

