



«Bei der Gärung arbeite ich nur mit eigenen Hefen; das ist ein Risiko, dafür werden die Weine komplexer, individueller.»

Valentina Andrei, Saillon

Ein neuer Stern ist geboren

Wie so viele andere Walliser Winzer ist auch Valentina Andrei mit Fendant, Pardon! mit Chasselas, gross geworden. Allerdings nicht in Saillon, wo ihr Keller steht, sondern in Botoșani, im Norden Rumäniens. «Rumänien ist das Land mit der weltweit grössten Chasselas-Fläche», stellt Valentina klar. Neben den 13000 Hektar Chasselas in Rumänien (von total 190000 Hektar) wirken die 914 Hektar Fendant, die im Wallis wachsen, bescheiden.

In einer Bauernfamilie gross geworden, die neben Getreide, Mais und Sonnenblumen auch Chasselas kultivierte, half Valentina schon als Kind mit bei der Weinlese, um sich etwas Taschengeld zu verdienen. «Das gefiel mir so gut, dass ich schon bald wusste: Ich werde Winzerin!» Da war sie zwölf. Das grosse Vorbild für jede weinaffine Rumänin, damals wie heute: Bordeaux. Klar, dass Valentina nur dieses Ziel kannte.

Was also hat die ernsthafte junge Frau ins Wallis verschlagen? In die Schweiz, in den Jura, kam sie nach der Matura bloss, um Französisch zu lernen. Bei einem Ausflug ins Wallis sah sie dann zum ersten Mal die steilen Rebterrassen, die kunstvollen Trockensteinmauern. «Ich war total begeistert, einfach hingerissen von der Schönheit dieser Landschaft», erinnert sie sich, und ein Lächeln huscht über ihr Gesicht. Liebe auf den ersten Blick!

Valentina bleibt in der Schweiz, macht Stages bei diversen Winzern, unter anderem bei den Biodynamik-Pionieren Jacques und Marion Granges, dann eine dreijährige Ausbildung an der Landwirtschaftsschule von Châteauneuf, gefolgt von einem Önologiestudium in Changins. Sechs Jahre lang arbeitet sie als Kellermeisterin bei der grossen Marie-Thérèse

Chappaz, bevor sie 2015 ihren Traum vom eigenen Weingut realisieren kann.

Heute bewirtschaftet sie ohne Dogmatismus, aber inspiriert von biodynamischen Grundsätzen vier Hektar, zerstückelt in etliche kleine Parzellen; allein in Fully sind es 19. «Mir werden immer wieder schwierig zu bearbeitende, steile kleine Rebberge angeboten.» Die sind weniger teuer als andere, aber verlangen deutlich mehr Handarbeit. Dafür liefern sie grossartige Qualitäten. Genau das Richtige für Valentina, die sehr genau weiss, was sie will. Und einen geheimen Draht zu jedem Rebstock, zu jedem Stückchen Erde zu haben scheint. Auf das Bestimmen von pH-Wert oder Zuckergehalt der Beeren legt sie keinen Wert, «es ist der Geschmack der Beeren, der zählt».

Die meisten ihrer Weine reifen in Barriques, neben denen auch ein paar Tonamphoren stehen. «Meine liebsten Sorten sind Petite Arvine und Gamay, doch als waschechte Wahlwalliserin kultiviert sie auch Spezialitäten wie Humagne Blanche, Païen oder Cornalin. Nicht zu vergessen Chasselas: «Ich liebe Chasselas», meint sie mit Nachdruck. Drei Terroirchasselas hat sie im Sortiment, «plus einen Fendant für die Walliser...»

Ihre Weine, allen voran die Weissen, sind schlicht hinreissend. Weine mit Persönlichkeit, die Zeit und Luft brauchen, um sich zu öffnen und ihre Seele zu offenbaren. «Bei der Gärung arbeite ich nur mit eigenen Hefen; das ist ein Risiko, dafür werden die Weine komplexer, individueller. Und ich kann mit den Terroirs spielen.» Schnell hat sich herumgesprochen, dass mit Valentina Andrei ein hell leuchtender Stern am Walliser Weinfirmament aufgegangen ist. Deshalb sind ihre Weine jeweils rasend schnell ausverkauft...!

www.valentinaandrei.ch

Unsere Favoriten

Valais AOC

Chasselas Les Bans 2015 17.5 Punkte | 2018 bis 2028

In Martigny, auf Graniterrassen mit alten Rebstöcken gewachsen. Ein charaktervoller Wein mit duftiger, mineralisch geprägter Nase, im Gaumen gradlinig, mit kribbelnder Säure, Noten von reifen Früchten und Bienenwachs; salziges Finale. Ein Terroirwein von grosser Rasse, der Zeit braucht, um sich zu entfalten.



Valais AOC

Petite Arvine Combe de Noutse 2016 19 Punkte | 2018 bis 2028

Auf den Granitböden der Combe de Noutse in Fully entwickelt die Petite Arvine eine ganz besondere Energie: unglaublich kristalline, reintonige und vornehm zurückhaltende Nase von hinreissender Finesse, im Gaumen präzise, sortentypisch, mit einer charakteristischen Salznote im langen Finale. Ein Wurf!



AOC Valais

Gamay Vieilles Vignes 2016 17.5 Punkte | 2018 bis 2025

Von 42 bis 64 Jahre alten Rebstöcken und teilweise mit den Stielen vergoren, wird dieser auf Granitböden in Martigny gewachsene Gamay lange und ohne Stösseln vergoren und in Barriques ausgebaut. Sehr intensive, beerige und würzige Nase, im Gaumen dicht, würzig und pfeffrig, von ansteckender Jugendlichkeit.

