

Salt & Pfeffer

DAS MAGAZIN DER GASTRONOMIE | Nr. 3 · Mai 2016
www.salt-pfeffer.ch · CHF 9.50

Modernistisch gekocht

**Mit einer Prise
Wissenschaft**

Schweizerisch verwurstet

**Cervelat
prominent**

Nordisch inspiriert

**Simon
Schneeberger**

Nik Gygax

**Wichtig ist
das Einfache**



«Familiäre Strukturen werden bevorzugt»

Interview: Sarah Kohler | Foto: z. V. g.

Warum ist die italienische Tafelkultur – gerade auch mit ihren Weinen – trotz der Globalisierung noch so erfolgreich?

Ich denke, die Vielfältigkeit und Regionalität der Küche sowie die zahlreichen autochthonen Rebsorten und deren Qualität machen die italienische Tafelkultur so einzigartig und begehrenswert – und bieten eine echte Alternative zur globalisierten Lebensmittelindustrie.

Ihr Vater Giacomo Bologna ging einen mutigen Weg und machte die Barbera-Traube wieder salonfähig: Inwiefern fühlen Sie sich seiner Pionierarbeit verpflichtet?

Ich sehe das weniger als Verpflichtung denn als Fortführung eines Traums, den wir mit Stolz weiterleben. Ich entschied mich früh, Önologie zu studieren, und bemühe mich, mit meinem Bruder Giuseppe, der im Weinberg und Weinkeller verantwortlich ist, meinen persönlichen Stil und meine Ideen einzubringen.

Ist es eine gute Sache, im Weinbau unkonventionelle Entscheidungen zu treffen?

Wir arbeiten in unseren Weinbergen «konventionell», folgen also keinen zer-

tifizierten biodynamischen oder organischen Richtlinien. Wir adaptieren unsere Strategien aber an moderne Bedingungen. Unkonventionell sind sicher unser «sanfter Rebschnitt» im Frühjahr oder die ans Klima angepasste Bepflanzung zwischen den Rebzeilen. Manche unkonventionellen Entscheidungen sind nicht nur gut, sondern sogar notwendig.

Sie führen den Betrieb mit Ihrem Bruder und Ihrem Mann: Wie schaffen Sie den Spagat zwischen Familientradition und den Anforderungen des heutigen Marktes?

Gerade im Weinbau des Piemonts ist genau diese Verbindung eine Stärke. Die meisten Betriebe hier haben familiäre Strukturen; diese werden vom Markt explizit gesucht und gegenüber der industriellen Produktion bevorzugt. Natürlich ist der Aufwand heute grösser, wir reisen mehr, um unsere Weine zu präsentieren. Dank meinem Mann Norbert, der fünf Monate im Jahr unterwegs ist, kann ich bei meiner Familie und im Betrieb sein.

Wie beurteilen Sie die aktuellen Entwicklungen in der Schweizer Weinproduktion?

Ich kenne wenige Winzer, aber trinke gern Schweizer Weine – allerdings nicht in Italien, da man sie hier nicht findet. Das sehe ich als eine Stärke des Schweizer Weinbaus, der aufgrund der begrenzten Produktion auf dem heimischen Markt so wichtig ist und weiter ausgebaut werden sollte. Neben den internationalen sind vor allem autochthone Rebsorten für die Schweizer Weinproduktion elementar. Und angesichts der landschaftlichen Schönheit vieler Schweizer Weinbaugebiete ist es wichtig, Besucher anzuziehen und gastfreundlich zu empfangen. ■



Raffaella Bologna gibt weiter an **Hans Rhyner**, Kellermeister im Gasthaus zum Gupf in Rehetobel – mit folgender Frage:

Warum trinken eigentlich immer mehr Schweizer italienischen Wein?

Mit «Am Pass» führt Salz & Pfeffer das etwas andere Interview. Der Gesprächspartner entscheidet nicht nur, mit wem das Interview in der nächsten Ausgabe geführt wird, sondern bestimmt auch die erste Frage.