

Schlossherrin von Praz

Die Weinlese im Vully hat begonnen. Marylène Bovard-Chervet betreibt zusammen mit ihrem Mann das Weingut Château de Praz. Die Winzerin setzt bei ihrer Arbeit all ihre Sinne ein. Mit Zauberei habe das aber nichts zu tun, sagt sie.



Önologin Marylène Bovard-Chervet in ihrem Weinkeller.

Bild Aldo Ellena

Regula Saner

PRAZ Der Himmel an diesem Morgen ist milchig blau, das Licht klar, die Konturen sind scharf, die Sonnenstrahlen erzeugen eine angenehme Wärme. Nachsommer. Unten am See schlängelt sich die Strasse durch die Weindörfer des Vully. An der Strassenbiegung gegenüber dem Hotel Restaurant Bel-Air in Praz thront hinter einer hohen Mauer das Haus Chervet aus dem 16. Jahrhundert, das Schloss von Praz. Davor stehen zwei junge Männer und scheinen auf etwas zu warten. Eine Frau in blauer Arbeitshose und dunklem Fliesspulli geht auf sie zu und spricht mit ihnen. Dann fährt ein weisser Lieferwagen vor und lädt die Männer auf. Das Auto verschwindet Richtung Rebberge. «Das sind Erntehelfer, die mein Mann abgeholt hat, weil sie zu spät waren», erklärt Marylène Bovard-Chervet bei der Begrüssung. «Wollen wir grad mit einem Kaffee starten?»

Kindheitserinnerungen

Im Verkaufsladen sitzen wir an einem kleinen Bistrot-Tisch, an der Wand hängt ein Schwarz-Weiss-Foto. «Das ist mein Vater in den 1970er-Jahren bei der Weinlese.» Und dann erzählt Bovard-Chervet von ihrer Kindheit auf dem Weingut. Sie hat schon immer gerne bei der Traubenernte geholfen, in den Schulferien und wann immer sie Zeit hatte. Wenn sie sich zu zweit mit ihrem Cousin durch die Rebstockreihen arbeiteten, hatten sie viel Spass. «Wir waren ein gutes Team.» Obwohl sie viel leisten mussten: «Zu zweit konnten wir immer miteinander palavern.» Im Unterschied zu ihren beiden Schwestern schnabulierte die kleine Marylène auch gerne von den

Trauben. «Mir haben auch das andere Licht und die frische Luft am Morgen gefallen. Und dann die gegärten Trauben im Keller – das schmeckt so fein», strahlt Bovard. Am schönsten war aber, wenn die Erntehelfer mit ihnen zu Mittag assen und auch noch am Abend das Haus mit Leben erfüllten. Im Weinkeller hatten die Kinder allerdings nichts zu suchen. Denn das wäre durchaus gefährlich gewesen wegen den Maschinen und der Kohlensäure, die bei der Gärung entsteht.

Verantwortung

Und so erstaunt es kaum, dass Marylène Bovard-Chervet nach der Matura am Kollegium St. Michael in Freiburg die Fachhochschule für Önologie Changins in Nyon besuchte. Dort lernte sie ihren Ehemann Louis Bovard aus dem waadtländischen Epesses am Genfersee kennen. Das sei schon «es Zitli» her, lacht Bovard und überlegt, «ja, das war im Jahr 2000». Seither ziehen sie an einem Strick, beruflich und privat. Ihre Kinder sind sechs, vier und zwei Jahre alt.

2011 übernahm das Ehepaar in fünfter Generation das Weingut von Marylène Bovards Vater. Für sie wäre es unvorstellbar gewesen, den Betrieb alleine zu führen. «Wenn du als Frau auch Kinder haben möchtest, dann geht es nicht ohne Partner.» Und sie fügt an: «Will man es gut machen, dann bedeutet der Betrieb eines Weingutes nämlich eine grosse Verantwortung.» Ein Winzer müsse ständig dranbleiben, kontrollieren, immer schauen, dass die Reben gesund seien. «Da habe ich volles Vertrauen in meinen Mann.» So ist Louis Bovard denn für die Rebberge zuständig und sie für den Weinkeller. «Mein Mann macht auch das Büro, das ist mir ganz recht, denn ich bin

«Vor der Übernahme fühlte ich die ganze Last der Generationen auf meinen Schultern. Jetzt bin ich viel freier.»

Marylène Bovard-Chervet
Inhaberin des Weingutes Château de Praz

nicht so organisiert.» Nein? «Nein, ich arbeite mehr gefühlsmässig, was nicht bedeutet, dass ich nicht exakt arbeite.» Das glaubt man ihr aufs Wort, denn hinter ihrer fröhlichen Ausstrahlung ist eine grosse Ernsthaftigkeit zu spüren. «Ja, vielleicht bin ich auch streng, aber das muss man im Keller sein, denn schliesslich haben wir es mit einem Lebensmittel zu tun.»

Was es bedeutet, ein Weingut zu führen, spürte Bovard-Chervet auch, als sie das Château von ihrem Vater übernahm. «Da waren in der Familie so viele Emotionen im Spiel, das war nicht einfach.» Die vielen Diskussionen, die Eltern und Geschwister miteinander führten, hätten ihr geholfen, eine gesunde Distanz zum Weingut zu finden. «Vorher fühlte ich die ganze Last der Generationen auf meinen Schultern. Jetzt bin ich viel freier.» Diese Freiheit machte, dass sie sich etwa erlaubte, die Etiketten neu zu gestalten. Nur auf gewissen Weinen bringt sie die alten Etiketten noch an – als Reminiszenz an die alten Zeiten.

Leidenschaft

Während der Weinlese arbeitet Marylène Bovard voll, aber auch sonst muss sie ständig verfügbar sein. «Es ist immer was – im Laden, im Keller.» Ohne Leidenschaft für den Betrieb ginge da gar nichts. Und diese teilt sie definitiv mit ihrem Mann. «Am Abend öffnet mein Mann oft eine Flasche Wein, die ich nicht sehen darf, und dann degustiere ich.» Das sei wichtig, erklärt Bovard: «Es geht darum, den Wein ohne Vorurteil zu degustieren. Sobald man die Etikette sieht, hat man nämlich schon eine Idee.» Die Trefferquote sei dabei gar nicht mal so gut, gesteht die Önologin ein. Denn sie würden in der Regel

nicht von den eigenen Weinen trinken – die kenne sie ja schon. Andere Weine zu trinken sei wichtig für die Übung. Einen eindeutigen Geschmack gebe es nicht. «Bei der Degustation muss man demütig bleiben.» Hingegen gebe es Weine mit klaren Fehlern, so die Winzerin: den klassischen Korken oder flüchtige Säuren oder wenn der Wein oxidiert ist. «Das zu verhindern ist mein Job im Keller.»

Die Kunden fordert Bovard immer auf, den Wein zu probieren. Denn weil der Eigengeschmack nur schwer zu bewerten sei, müsse man einen Wein vor allem gerne haben. Wichtig sei auch, dass der Wein zum Essen passe, deshalb bevorzuge sie auch reinsortige Weine. Die Weine vom Weingut Bovard-Chervet sind mit Piktogrammen versehen, die zeigen, zu welchem Essen der jeweilige Wein passt.

Natürlichkeit

Beim Vinifizieren probiert Bovard gerne aus; so baut sie einen Teil ihres Weissweins in Amphoren aus (die FN berichteten). Ihr wurde deshalb auch schon nachgesagt, sie sei eine Zauberrin. «Nein, das finde ich nicht. Denn das Basisprodukt muss stimmen. Mein Ziel ist es, so natürlich wie möglich zu arbeiten.» Die Leute seien immer seltener darin geübt, ihre Sinne einzusetzen. «Vielleicht ist es das, was die Leute als Zauberei beschreiben.»

In die Zukunft schaut Marylène Bovard-Chervet positiv. «Authentische Produkte sind heute sehr gefragt. Wir stellen ein Produkt von A bis Z selber her. Das ist unsere Chance.»

Als wir uns verabschieden, fahren die Erntehelfer die erste Ladung roter Trauben heran. Jetzt ist das Wissen und Handwerk von Marylène Bovard-Chervet gefragt.