



Interview

Catherine Cruchon im Falstaff-Interview

Die Winzerin Catherine Cruchon gemeinsam mit ihrer Cousine Yvélle Cruchon. Foto beige stellt

Catherine Cruchon im Falstaff-Interview

Winzerin Catherine Cruchon gründete kürzlich eine Interessensgruppe für Waadtländer Biowinzer. Das Interesse ist gross. Kein Wunder: Der Waadtländer Biowein erlebt ein überdurchschnittliches Wachstum.

12. November 2020



Autor:
Benjamin Herzog

Interview

Waadt

Winzer

Bio


 Artikel drucken

Das [Office des Vins Vaudois](#) lud anlässlich des Festivals [Food Zurich](#) zu einer **Masterclass mit Waadtländer Bioweinen**. Der Zuwachs an biologisch bewirtschafteten Rebflächen ist im [Waadtland](#) überdurchschnittlich stark. Die Entwicklung ist mitunter einer neuen Generation zu verdanken, zu der auch **Catherine Cruchon** gehört. Die Winzerin vom Weingut [Henri Cruchon](#) in Echichens bei Morges gründete kürzlich eine neue Vereinigung für Waadtländer Bioweingüter.

Falstaff: Ihre Familie arbeitet im Rebberg seit Jahren biodynamisch, kürzlich haben Sie eine Gruppe mit dem Namen «Vaud Vins Bio» ins Leben gerufen. Gleich auf Anhieb waren 19 Betriebe dabei, darunter bekannte Namen wie Blaise Duboux, die Domaine La Colombe und natürlich Ihre Familie selbst. Bio scheint im Trend.

Catherine Cruchon: Es hat sich viel verändert in den letzten Jahren. Alleine vom Jahr 2018 zum Jahr 2019 ist die biologisch bewirtschaftete Rebfläche im Waadtland um 35 Prozent gewachsen. Ich weiss, dass sich für 2021 zehn neue Betriebe für die Biozertifizierung angemeldet haben. Mit 370 Hektar – also rund 10 Prozent – sind wir heute der grösste Bioweinkanton der Schweiz.

Das ist wirklich bemerkenswert. Was sind Ihrer Meinung nach die Gründe für diese Entwicklung?

Ich denke es gibt verschiedene Gründe. Grundsätzlich kann sich niemand mehr der grünen Welle entziehen – und das ist gut so! Die Produzenten sehen zudem, dass die Agrarchemie auch nicht für jedes Problem eine Lösung bietet. Und sie merken, dass es eben auch ohne sehr gut funktionieren kann, die Reben sind gesünder und die Weinqualität steigt. Allerdings sind die Preise für die Trauben bei uns immer noch sehr tief, das hindert einige daran auf die arbeitsintensive Biobewirtschaftung zu setzen.



Noch vor wenigen Jahren waren auch die Konsumenten dem Biowein gegenüber kritisch eingestellt. Wie ist das heute?

Diese Zeiten sind vorbei. Ich habe schon lange nicht mehr erlebt, dass jemand Biowein grundsätzlich ablehnt, eher verlangen die Konsumenten nach einem naturnahen Anbau. Wir verkaufen 70 Prozent unserer Weine privat und die Leute kosten bevor sie kaufen. Wir verkaufen unsere Weine also, weil sie schmecken und das ist auch das Wichtigste für mich. Wir produzieren biologisch aus Qualitätsgründen – denn Wein muss schlichtweg schmecken. Das gilt für alle Weine – auch für die aktuell viel diskutierten Naturweine.

Sie selbst produzieren seit einigen Jahren ja auch vier Naturweine, Weine also ohne Zusatzstoffe. Ist das ein Trend, der unter den Waadtländer Produzenten ebenfalls zu spüren ist?

Ich sage ja, aber nur weil ich mich viel mit dem Thema beschäftige. Zahlenmässig denke ich nicht. Ich bin aber der Überzeugung, dass diese Weine eine grosse Chance sind. Wir keltern beispielsweise einen Chasselas ohne Zugabe von Schwefel. Der Wein ist sehr bekömmlich und hat eine zusätzliche Geschmacksdimension, die anderen Weinen fehlt.

Sie haben die Verantwortung auf dem Weingut kürzlich von ihrem Vater und ihrem Onkel übernommen, was sagen die zu diesen neuartigen Weinen?

Richtig. Ich führe das Weingut in Zukunft gemeinsam mit meinen zwei Cousins und meiner Freundin. Für unsere Familie sind diese Weine nicht neu, sie sind ein logischer Schritt. Schon bei den Vorgaben von Demeter sind nur sehr wenige Interventionen im Keller erlaubt. Unser erster Naturwein war der Altesse. Aus Jux gaben wir den auch unserem Grossvater zum Probieren. Er wollte fortan nichts anderes mehr trinken. Guten Naturwein mögen lange nicht nur junge Leute.