

# Familie Simonet – eine 150-jährige Winzertradition

*Môtier / Die Weinkellerei «Le Petit Château» besteht im nächsten Jahr seit 40 Jahren. Die Familie Simonet pflegt jedoch seit 150 Jahren die Winzertradition. Die Kultivierung der Trauben im Terrain sowie die Verarbeitungsprozesse im Weinkeller veränderten sich in den vielen Jahrzehnten. Eric Simonet übernahm das elterliche Gut im Jahr 1975. Er schloss die Ausbildung zum Ingenieur Önologen am Landwirtschaftlichen Institut in Changin ab. Heute führen seine Söhne Fabrice und Stéphane das Familienunternehmen. Die Anbaufläche beträgt 9 Hektaren.*

Eric Simonet übernahm den Weinbaubetrieb von seinen Eltern René und Suzanne Simonet-Toffel. Zu Beginn konzentrierte er sich auf die einheimischen Chasselas-Trauben und produzierte rund 30000 Liter, die er innerhalb von rund vier Monaten verkaufen konnte. Jedoch beabsichtigte er, neuere Rebsorten anzubauen. Es waren dies die Sorten Pinot Gris, Gewürztraminer und Chardonnay. In den 90er-Jahren führte er als erster Winzer im Vully die Merlot-Traube ein, obwohl das Klima damals im Vully eher kühl war. Die Söhne von Eric und Anni Simonet, Fabrice (1985) und Stéphane (1987), folgten beruflich ihren Eltern. Stéphane Simonet ist heute im elterlichen Betrieb als Rebmeister tätig und in der Staatskellerei des Kantons Freiburg Château de Mur für die Weine zuständig. Fabrice ist im Weinkeller Le Petit Château für die Kelterung der Weine verantwortlich.

## Verschiedene Wege in der Ausbildung

Fabrice Simonet absolvierte die Ausbildung zum Ingenieur Önologen am Landwirtschaftlichen Institut Changin und arbeitete danach auf Winzerbetrieben im Elsass und in Neuseeland. Er sagt zum Aufenthalt im Elsass: «Ich erhielt die Chance, auf dem Weingut Jostmeyer von Jean Meyer in Wintzenheim arbeiten zu können, wo ich viele neue und wichtige Erfahrungen sammeln konnte. Jean Meyer ist ein Pionier im bio-dynamischen Anbau und produziert auf etwa 40 Hektaren ausgezeichnete Weine. Das Weingut hat eine 600-jährige Geschichte.» Im Elsass werden etwa dieselben Rebsorten angebaut wie



*Der Anteil der Kelterung in Barriques aus Eichenholz wurde erhöht. (v. l.) Eric und Anni Simonet-Vogt, Sandrine, Stéphane und Fabrice Simonet*

im Vully-Rebgebiet. Fabrice Simonet fragte sich damals deshalb, warum die Weine von Jean Meyer so anders sind als jene im Vully. Im Speziellen stellte er dies bei der Ernte des Jahrgangs 2008 fest. Im Jahr 2010 arbeitete er in Neuseeland auf einem Weingut mit 150 Hektaren. «Es handelt sich um einen Betrieb, auf welchem die Bearbeitung der Reben und die Weinherstellung bereits industriell geschehen. Ein solches Unternehmen wird dort als Winery bezeichnet.» Der Betrieb besteht seit etwa 15 Jahren. Besonders und bis heute beeindruckt ihn jedoch das Weingut Jostmeyer.

Stéphane Simonet absolvierte die Berufsausbildung zum Winzer und besuchte ebenfalls das Landwirtschaftliche Institut Changin. Er arbeitete zuerst auf einem Weingut in Österreich mit traditionellem Anbau und danach in Südafrika, wo nach neuen Anbaumethoden gearbeitet wird. Heute ist Stéphane, wie bereits eingangs erwähnt, als Önologe in der Staatskellerei Château de Mur für die Weine verantwortlich und der verantwortliche Rebmeister in der Weinkellerei Le Petit Château. In der Staatskellerei folgte er auf Jean-Louis Bôle und

Francis Chautems. Seit drei Jahren hat die Familie Simonet die Verantwortlichkeiten neu geregelt. Stéphane ist für die Arbeiten im Rebberg zuständig, Fabrice konzentriert sich auf die Kellerei und die Eltern sind insbesondere im Verkauf und im Keller tätig. «Meine Eltern sind sehr wichtig, weil sie das ganze Beziehungsnetz zu unserer heutigen Kundschaft aufgebaut haben», betont Fabrice Simonet. «Wir haben es ihnen zu verdanken, wo wir heute als Winzerfamilie mit unserem Weingut stehen.» Für die Landesausstellung Expo.02 baute Eric Simonet mit den Tourismusbüros ein spezielles Angebot auf. «Seither bieten wir Besuchern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland regelmässige Führungen und Degustationen mit Verkauf in unserem Weinkeller an.» Jährlich sind es zwischen 2500 und 3000 Personen.

## Umstellung auf bio-dynamischen Anbau

Heute werden auf dem Weingut Le Petit Château auf total 9 Hektaren Reben kultiviert. Gekeltert werden 25 Weinsorten. Fabrice und Stéphane erhöhten den Anteil der Kelterung in Barriques aus Eichenholz. Es sind

heute etwa 100 Barriques, die einen Anteil an der Gesamtweinproduktion von 30 bis 40 Prozent ausmachen. Fabrice Simonet stellt fest: «Heute sind wichtige Fortschritte vor allem im Rebberg möglich, nicht mehr unbedingt in der Kellerei.» Deshalb konzentrierte er sich bereits während seiner Ausbildung auf den bio-dynamischen Anbau. Er schrieb die Diplomarbeit «Répartition et caractérisation de quelques sols du Vully Fribour-

geois» im Jahr 2008. Zwei Jahre später pflanzte er die ersten Reben nach dem bio-dynamischen Anbau an. Von Etienne Javet erhielt er die Pflanzenreben, was auch beweist, dass die jungen Winzer im Vully sich austauschen und zusammenarbeiten. «Zu Beginn war mein Vater eher skeptisch. Ich musste ihm beweisen, dass ich mit der neuen Methode auf dem richtigen Weg war», sagt Fabrice Simonet rückblickend. Er weitete die bio-dynamische Anbaumethode auf eine Parzelle mit rund 5000 Quadratmetern aus. «Vor allem musste ich ja auch selbst davon überzeugt sein, dass es zu hundert Prozent funktioniert. Ich glaubte daran und ich habe von Anfang an gute Erfolge mit der neuen Anbaumethode erzielt.» Die seit dem Jahr 2010 produzierten bio-dynamischen Jahrgänge sind von sehr guter Qualität.

## Die gesamte Produktion ändern

Fabrice Simonet wählte nicht die Zertifizierung mit einem speziellen Bio-Label, sondern er will über die nächsten Jahre hinweg, von heute 2,5 Hektaren, den gesamten Betrieb mit den 9 Hektaren auf den bio-dynamischen Anbau umstellen. Dazu kaufte er ebenfalls neue Arbeitsmaschinen ein, die im Rebberg eingesetzt werden. «Auf den Flächen, die jetzt nach bio-dynamischem Anbau kultiviert werden, kommen weder Dünger, Herbizide noch chemische Spritzmittel zum Einsatz», betont Fabrice Simonet. Hingegen werden ausschliesslich Schwefel, Kupfer sowie pflanzliche Sude und Extrakte, welche aus Brennesseln, Weidenrinden (Acetylsalicylsäure ist Entzündungshemmend), Kuhfladenmasse und Kieselsäure hergestellt werden, in ganz bestimmten Dosen im Rebberg zur Bekämpfung von Krankheiten eingesetzt. Ebenso werden die Rebenpflanzen nach dem Mondkalender geschnitten und behandelt. Fabrice Simonet sagt: «Die bio-dynamische Anbaumethode ist gegenüber derjenigen mit dem Einsatz von Herbiziden und Spritzmitteln um etwa 30 Prozent arbeitsintensiver und der Ertrag an der Rebenpflanze ist kleiner. Doch ist die Qualität der Weine eindeutig besser geworden und der Boden im Rebberg ist gesund und bleibt natürlich erhalten. Schliesslich wirkt sich diese Anbaumethode auch positiv auf den Menschen aus, weil er einen natürlich hergestellten Wein geniessen kann.» tb

## Bäuerliche Familienbetriebe

Die UNO hat das Jahr 2014 offiziell zum Internationalen Jahr der bäuerlichen Familienbetriebe erklärt. Dies, um die Bedeutung der bäuerlichen Familienbetriebe bewusst zu machen und um zukunftsfähige Perspektiven zur Weiterentwicklung der bäuerlichen Familienbetriebe aufzuzeigen.

