



Walliser mit Ecken und Kanten: CYBOX®-Fässer (225 Liter Inhalt).



Patente Sache

Cyrille Savioz (Bild) erhielt für CYBOX® je eine Silbermedaille auf den Erfindermessen in Genf und Nürnberg. In Europa, den USA und Australien sind die Eckigen als Patent angemeldet. Savioz sieht gegenüber der Traditions-Barrique insbesondere folgende Vorteile: Platzersparnis, bessere Stapelbarkeit, einfacheres Transportieren und individuellere Toasting-Möglichkeiten, da die Erhitzung nicht zum Biegen der Dauen nötig ist, sondern nur für die Geschmacksgebung.

Die Quadratur der Barrique

Arbaz ist nicht gerade der Nabel der Weinwelt. Doch aus dem verschlafenen 800-Seelen-Dörfchen – zwölf Kilometer nördlich von Sitten gelegen – kommt Revolutionäres.

Unter Schmerzen geboren. Dies trifft für CYBOX® exakt zu: Der Schreiner und Hobbywinzer Cyrille Savioz war 1996 in seinem Weinkeller mit Reinigungsarbeiten beschäftigt. Dabei kam ein Fass ins Rollen, was zu schmerzhaften Prellungen an Savioz' Bein führte. «Da fragte ich mich, ob denn die jahrtausendealte Fassform gottgegeben sei», so der 55-Jährige. Und erfand gewissermaßen das Ei des Cyrille...

«Essayer c'est l'adopter!»

In Ghislaine und Jean-Claude Roux fanden sich alsbald begeisterte Verbündete. Das dynamische Ehepaar betreibt seit über 20 Jahren in Sitten eine mittelgroße Schreinerei mit 28 Angestellten. Um die flauen Wintermonate besser zu nutzen, begann

man 2004 – in einer eigens dafür erworbenen Fabrikhalle – mit der Herstellung von CYBOX®-Fässern, den «weltweit ersten eckigen Barriques».

«Essayer c'est l'adopter!», so Ghislaine Roux, die sich engagiert um den Verkauf der ungewöhnlichen Weinbehälter kümmert. Zu Deutsch: Wer CYBOX® ausprobiert, der bleibt dabei. Immerhin haben bereits rund



Barriques bald nur noch im Museum?

100 Winzer die Kantigen im Keller stehen. Bei der ersten Publikumspräsentation in Frankreich anlässlich der Vinitech 2004 (Messe für Weinberg- und Kellertechnik) war der Stand der drei Protagonisten eine der Hauptattraktionen. Die Medienvertreter balgten sich um Interviews, Weinproduzenten von Argentinien bis China bekundeten ihr Interesse. Sämtliche Ausstellungsstücke wurden «sur place» verkauft.

Begeisterter Pionier

Einer der ersten CYBOX®-Käufer ist Laurent Munier aus Tartegnin. In seinem Keller stehen momentan total 26 Weinfässer, acht traditionelle, 18 eckige. Und Muniers Aussagen sind eindeutig: «Die klassischen Bar-

Fortsetzung auf Seite 10

Dem eckigen Fass stehen ästhetische, ja gar Glaubensfragen gegenüber.

riques werde ich nach und nach durch CYBOX® ersetzen. Die neuen Behältnisse erleichtern meine Arbeit enorm. Ihr Einfluss auf den Wein ist exzellent. Ich bin mir sicher», so der Waadtländer Winzer im Brustton der Überzeugung, «CYBOX® ist ideal für Produzenten, die wenig Platz im Keller haben. Gerade in unserem Land wird diese Neuentwicklung deshalb zu einem Riesenerfolg werden.»

Beschwipstes Parkett

Nebst den Vorteilen der eckigen Barriques (siehe «Patente Sache») gefällt uns die Recycling-Idee ganz besonders: Ausgemusterte CYBOX® können zerlegt werden. Die abgeschliffenen Holzbohlen eignen sich als Parkettboden. Was für ein Gefühl, im Salon auf Grand-Cru-getränktem Holz zu wandeln – und das zu einem Preis, der dem Fass den Boden nicht ausschlägt.

Stilfrage

Ob Savioz' clevere Erfindung ein Welterfolg wird? Wir melden Zweifel an. Den durchaus vorhandenen Vorteilen (siehe «Meine Meinung») stehen nicht zuletzt ästhetische,

ja gar Glaubensfragen gegenüber (Wein-Consultant und -Dozent Hans Bättig: «Ich frage mich, ob sich diese neue Fassform mit der immer populärer werdenden anthroposophischen Denkweise im Weinbau verträgt»). Andere Fachleute sprechen – zwar nur hinter vorgehaltener Hand – von «Weinsärgen». Und hier liegt wohl der Wein begraben: Die Vorstellung, im stilvollen Chai eines altehrwürdigen Bordelaiser Châteaux nicht mehr die klassische Barrique-Optik geniessen zu dürfen, lässt erschauern. Denn für unser Verständnis sollte Wein so reifen wie das Kind im Mutterbauch. Und der ist nun mal nicht eckig.

Aber wer weiss, ob man sich diese Gefühlsduselei nicht irgendwann mal abschminken muss? Denken wir an die Proteststürme bei der Einführung von Drehverschlüssen oder riesigen Inox-Tanks. Beides heute Selbstverständlichkeiten. Wir werden die Zukunft von CYBOX® jedenfalls im Auge behalten. ■

TEXT: BARBARA MEIER UND HANS-JÖRG DEGEN

➔ Weitere Infos
www.cybox.ch
www.cyboxsa.ch

Corinne
Clavien,
Walliser
Kantons-
Önologin



Meine Meinung

«Der überzeugendste Vorteil der eckigen Fässer ist die Platzersparnis. Allerdings muss der Keller eine gewisse Höhe haben, will man die Behälter aufeinander stapeln. Wir haben die Fässer mit Süssweinen getestet und sind absolut zufrieden; es lässt sich kein Unterschied zum bisherigen Barrique-Ausbau feststellen. Die ersten CYBOX®-Exemplare hatten noch Mängel, aber seither wurde sehr viel verbessert. Mühe habe ich mit der Ästhetik: Die Optik im Keller verändert sich dramatisch. Etwas ganz Eigenartiges fällt mir auf: Kellerbesucher berühren instinktiv die herkömmlichen Barriques. Sie streicheln mit der Hand darüber, lieblosen sie. Bei den eckigen Fässern tat dies noch niemand...»

VILLE DE LAUSANNE

Freudlose Versteigerung



Foto: Régis Colombo/www.dlapo.ch

Sorgenvolle Gesichter bei der Versteigerung der Ville-de-Lausanne-Weine.

Auktionen sagen über die Preiswürdigkeit eines Weines mehr aus als Benotungen oder PR-Texte. Aufmerksam beobachteten wir deshalb die soeben abgehaltene Versteigerung (die bereits 202. nota bene) der Ville-de-Lausanne-Gewächse. Wird der quantitativ wie auch qualitativ hervorragende 2004er einsame Spitzenwerte erzielen?

Kurzantwort: nein. Im Vergleich mit dem – eher atypischen – Jahrgang 2003 erfolgte für die Weissen der Zuschlag bei 9.53 Franken pro Liter (acht Prozent tiefer als im Vorjahr). Noch mehr Haare lassen mussten die angebotenen Rotweine. Der Literpreis von 9.92 Franken bedeutet ein Minus von satten 21 Prozent gegenüber 2003. Und noch eine letzte Zahl: Zwölf Prozent der Lots fanden nicht mal zum Ausrufpreis einen Käufer. Allein von den Weissen verblieben somit 30 000 Liter im Eigentum der Stadt Lausanne. «Ich wollte schon immer eine Reserve im Keller», so der Kommentar von Nicolas Rilliet, dem Verantwortlichen für Lausannes städtische Rebberge.