

# 10 Fragen zu Wein

Seit 2005 ist die 33-Jährige verantwortlich für das Traditionshaus Kunz-Keller: Winzerin **CARINA KUNZ** aus Maienfeld gibt die Antworten.

## 1 Wen möchten Sie gern auf ein Glas Wein einladen?

Alberto Alessi. Er hat aus einer kleinen Metallbude heraus einen Konzern aufgebaut und sich jetzt einen Traum verwirklicht: ein eigenes Weingut!

## 2 Was war die beste Flasche, die Sie in Ihrem Leben je getrunken haben?

Die beste Flasche ist für mich eine Flasche, die zu einem guten Gespräch passt. Ich will ja nicht nur den Wein, sondern auch die Geschichte dahinter kennenlernen. Kürzlich habe ich in Südtirol Peter Pliger, einen sehr feinfühligem Winzer, besucht. Sein reiner Riesling war grossartig.

## 3 Auf welchen Ihrer Weine sind Sie so richtig stolz?

Auf meinen Pinot noir 2005. Es war mein erster Wein, und er bereitet mir noch heute Freude.

## 4 Warum wissen erst wenige Geniesser, wie gut die besten Schweizer Weine sind?

... vielleicht weil die echten Geniesser die besten Tipps für sich behalten. Wir Schweizer Winzer bieten solides

### PERSÖNLICH

**GEHEIMTIPP** unter den vielen starken Winzern der Bündner Herrschaft? Carina Kunz aus Maienfeld, 33 Jahre jung, seit der Ernte 2005 verantwortlich für die Weine des Traditionshauses Kunz-Keller. Besonderheit? Jedes Jahr beschriftet sie 1300 Etiketten ihrer ausgezeichneten Pinots noirs mit Lebensweisheiten. Von Hand. Mit Tinte.



Foto Hans-Peter Siffert

Carina Kunz  
in ihrem  
Barriquekeller.

Handwerk, das Preis-Qualitäts-Verhältnis stimmt. Aber wir sind nicht so marktschreierisch wie einige unserer Kollegen im Burgund oder im Bordeaux.

## 5 Welcher Winzerkollege beeindruckt Sie?

Mich beeindruckt eigentlich jeder Winzer, der den Mut hat, die Launen der Natur auszuhalten, und der nicht mit dem Mainstream geht, sondern seinen Weinen einen eigenen Charakter zugesteht. Beispiel? Peter Wegelin. Er ist schon dreissig Jahre dabei und trotzdem sehr offen, sehr neugierig geblieben.

## 6 Welchen Wein sollte man unbedingt mal probieren?

Jener Wein, der am nächsten bei Ihnen zu Hause entsteht. Man sollte sich seine Heimat auch mal

«er-trinken», spüren, was im eigenen Boden wächst.

## 7 Was halten Sie von der blumig-komischen Sprache, mit denen Weine oft kommentiert und beschrieben werden?

Mein Lieblingsthema! Ich hüte mich davor, meine Kunden mit dem gesamten «sensorischen Früchtekorb» zu überhäufen. Viele Leute sind damit überfordert. Zudem ist die Frage doch ganz einfach: Schmeckt der Wein, oder schmeckt er nicht? Andererseits ist es auch spannend zu beobachten, wie kreativ Menschen werden, wenn es darum geht, ein simples, uraltes Naturprodukt zu beschreiben.

## 8 Wein und Essen gehören zusammen. Ihre Lieblingskombination?

Ein Schiller aus der Bündner Herrschaft und asiatische Küche. Zwei Welten vereinigen sich da lustvoll.

## 9 In welchem Restaurant führen Sie Ihre besten Freunde aus?

Mit Freunden gehe ich am liebsten zu Freunden. Nach einem Skitag auf Corviglia beispielsweise, um gut zu essen und gut zu trinken, ins «Secondo» mitten in St. Moritz. Dann wird weitergefeiert im «Verde» gleich daneben.

## 10 Was ist für Sie das beste Restaurant der Schweiz?

Andreas Caminadas «Schauenstein» in Fürstenua? Die «Äbtestube» in Bad Ragaz? Ich mag Restaurants mit wunderschönen Räumen. Und: «Äbtestube»-Sommelier Michael Boog weiss genau, was Geniesser gern trinken. ✨ Urs Heller