

Date: 19.07.2010

Walliser  
☆☆ Bote

Walliser Bote  
3900 Brig  
027/ 922 99 88  
www.walliserbote.ch

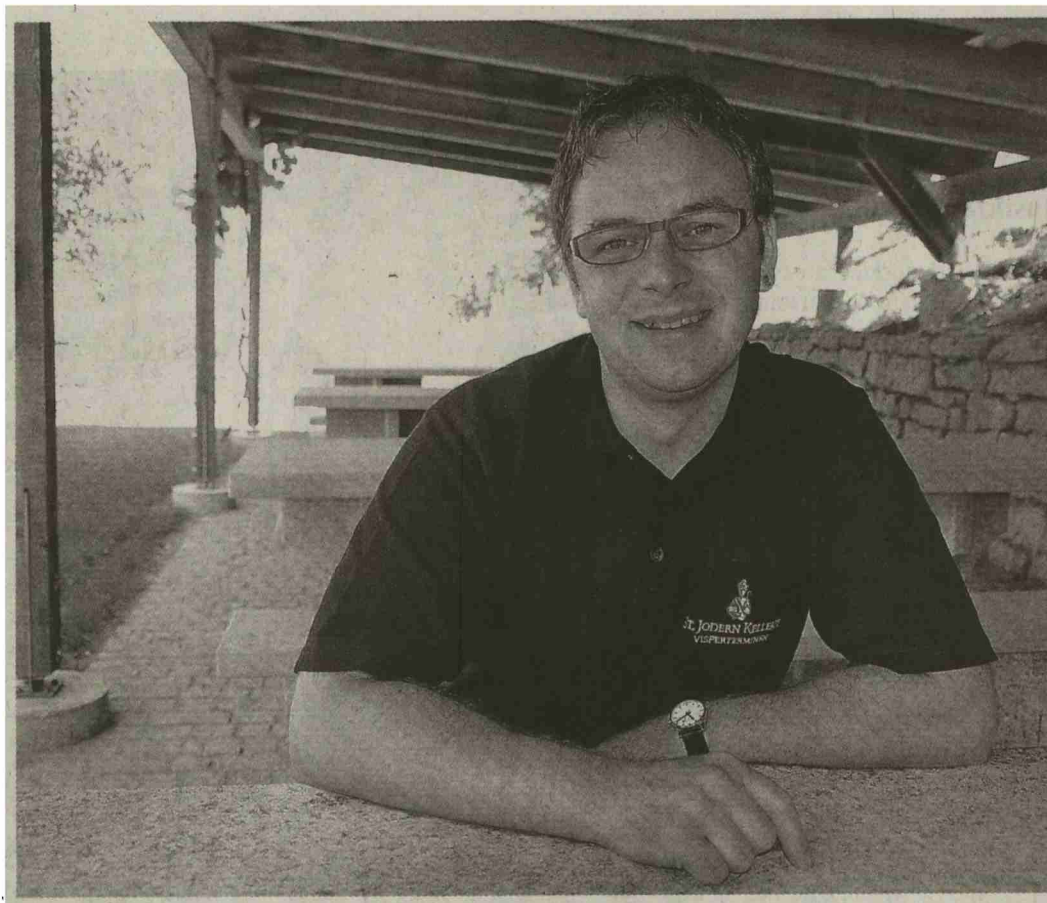
Genre de média: Médias imprimés  
Type de média: Presse journ./hebd.  
Tirage: 25'261  
Parution: 6x/semaine



N° de thème: 721.50  
N° d'abonnement: 1077879  
Page: 11  
Surface: 39'120 mm<sup>2</sup>

**Alain Helmrich hat als neuer Önologe bereits erste Erfolge verbucht**

# Ein Meister seines Fachs



**Fachmann** Alain Helmrich ist dem Wein verfallen.



### VISPERTERMINEN | Seit rund einem Jahr hat die St. Jodernkellerei einen neuen Önologen. Seine bisherigen Leistungen sind vielversprechend.

Alain Helmrich wurde im Elsass geboren. Er ist gelernter Koch, hatte aber schon immer ein grosses Interesse an Wein und dem Wallis, welches später seine Wahlheimat wurde.

Nach drei Jahren im Weinverkaufshandel entschied sich Helmrich zu einem Önologie-Studium. Ein Schritt, den er nie bereut hat: «Der Beruf Önologe ist sehr vielfältig und abwechslungsreich. Was mir besonders gefällt, ist aber, dass man kreativ sein kann.»

#### Grosse Herausforderung

Nach dem Studium verschlug es Helmrich für drei Jahre nach Salgesch. Vor rund einem Jahr war er kurz davor, mit seiner kleinen Familie Richtung Inner- schweiz aufzubrechen. Doch eine zufällige Begegnung mit den Verantwortlichen der St. Jodernkellerei änderte seine Pläne. Er zog ins Heidadorf und wurde als Önologe in der Genossenschaftskellerei eingestellt.

#### Ein Preis zum Auftakt

Der Einstieg ist dem Elsässer aber nicht leicht gefallen. «Die Genossenschaft der St. Jodernkellerei hat 500 Mitglieder, davon 420 Aktive. Mit allen im Dialog zu stehen, war und ist schwierig. Wir haben nicht nur einen Lieferanten, wir haben rund 400. Das ist wohl die grösste Herausforderung in meinem

neuen Job», so Helmrich. Der neue Önologe konnte aber schon in seiner Anfangszeit glänzen. Mit dem Heida Visperterminen 2009 holte die Kellerei in Brüssel eine Goldmedaille. Der ehrgeizige Önologe wagte aber auch, in der Kellerei neue Wege zu gehen. So gelang es ihm, den verpönten Riesling-Sylvaner 2009 zu einem Verkaufsschlager zu machen. «Dieser Weisswein war eines der Produkte, welches nicht optimal lief. Ich habe mir gedacht, es kann doch nicht sein, dass

wir im Sommer auf diesen Wein eine Extra-Aktion machen müssen», sagte Helmrich. Er beschloss darum, den Weisswein den Konsumentenwünschen anzupassen. «Der Konsument sucht für den Sommer einen leichten, fruchtigen, blumigen und süffigen Apéro-Wein.» Gesagt – getan. Er hat beim Weisswein einen kleinen Teil Restzucker zugelassen. Die Rückmeldungen seien mehrheitlich positiv gewesen. «Natürlich gab es auch Stimmen, die dagegen waren, dass man diesem Weiss-

wein eine leichte Süsse gibt», so Helmrich weiter.

#### Elite der Schweiz

Für die Zukunft hat sich der Önologe einiges vorgenommen. Er will den populären Heida- wein auf seinem konstant sehr guten Niveau halten, auch die anderen Produkte der Kellerei weiterentwickeln und die St. Jodernkellerei gesamthaft auf ein Niveau bringen, sodass sie irgendwann zu der Elite im Wallis oder sogar der Schweiz gehört.

mst