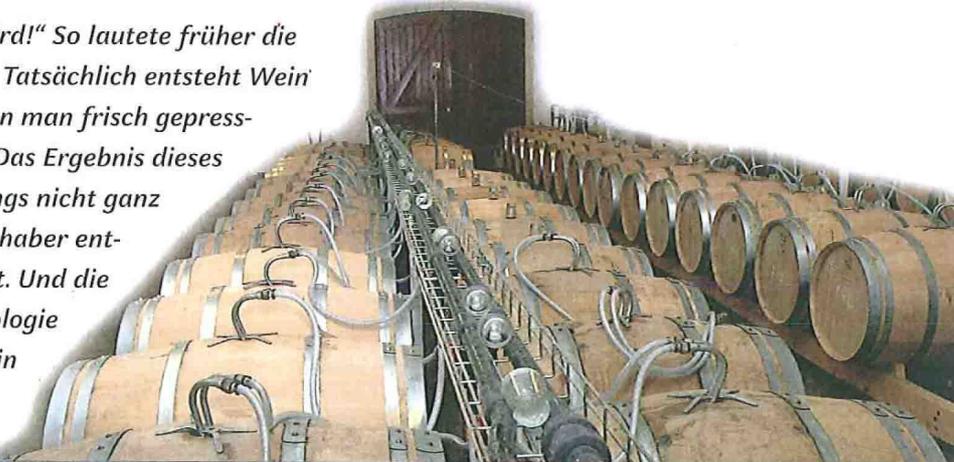


„Wein wird nicht gemacht – Wein wird!“ So lautete früher die Philosophie manches Kellermeisters. Tatsächlich entsteht Wein auch ohne Zutun des Menschen, wenn man frisch gepressten Traubensaft etwas stehen lässt. Das Ergebnis dieses natürlichen Vorgangs dürfte allerdings nicht ganz den Vorstellungen heutiger Weinliebhaber entsprechen. Weinmachen ist eine Kunst. Und die Heimat der modernen Kunst der Önologie liegt nicht etwa in Übersee, sondern in Bordeaux.



Bordeaux – die Wiege der modernen Önologie

Markterfolge durch Weinqualität



Der Unangepasste

Olivier Dauga nennt sich und seine kleine Beratungsfirma in Mérignac bei Bordeaux „Faiseur de Vins“ Weinmacher und ist inspiriert vom Kochen. Für ihn sind Weinmachen und Kochen eng verwandt. Ausgehend von den besten Zutaten haben ein Koch, wie auch ein Önologe, eine Vorstellung von einem bestimmten Geschmack, den es zu erreichen gilt.

Mit und für seine Kunden kann Dauga unter den verschiedensten Voraussetzungen mit der Natur schaffen, was er alleine in einem eigenen Weingut nicht realisieren könnte. Er hält die Zahl seiner Kunden bewusst relativ klein, um sich genug Zeit für jeden Einzelnen nehmen zu können. Im Gegensatz zu den großen Kollegen unter den Önologen in Bordeaux betreibt er keine Handelsgesellschaft. „Ich zerbreche mir lieber den Kopf über die Weine meiner Kunden. Vermarktung sehe ich nicht als meinen Job an“, beschreibt er die Gründe für seine Zurückhaltung im kommerziellen Bereich.

Gleichwohl steht der Geschmack der Konsumenten für ihn über allem. „Der

ideale Wein ist der für alle Tage, pur und ehrlich“, so einer seiner Leitsätze. Sein ehrgeizigstes Projekt betreut er momentan in der Ukraine, wo rund um einen See der dort einst bedeutende Weinbau wieder belebt werden soll.

Der Unangepasste



Olivier Dauga: „Der perfekte Wein? Ich habe eine klare Idee dazu im Kopf, aber man kommt nie hin.“

Le vin parfait ? J'ai une idée très précise sur la question dans ma tête mais je ne peux jamais l'expliquer

Traduction de l'article:

Olivier Dauga se surnomme ainsi que sa Société de Conseil à Mérignac près de Bordeaux le "Faiseur de vin". Son inspiration, il la puise dans la cuisine car pour lui "faire du vin" est étroitement lié à "faire de la cuisine" (cuisiner). Comme tout chef, un œnologue, tend vers la perfection gustativement et aromatiquement parlant.

Avec ses clients, Olivier Dauga peut "jouer" sur les différentes palettes de terroir que lui offre la nature, ce qu'il ne pourrait faire sur une seule variété. Il préfère de loin privilégier peu de clients qu'il connaît ainsi bien au contraire de ses confrères plus importants à Bordeaux. Il ne possède pas de propriété viticole ! Il préfère de loin s'investir intellectuellement parlant sur le vin de ses clients (littéralement: il préfère de loin se casser la tête pour le vin de ses clients). "Le 20marketing ce n'est pas mon job !" dit-il en revenant aux fondamentaux de sa démarche commerciale.

Pour lui le goût des consommateurs est primordial. "Le vin idéal est celui que l'on peut boire chaque jour, agréable et festif", c'est son leitmotiv. Son dernier projet et challenge se trouve en Ukraine puisqu'il souhaite redonner vie à un vignoble important situé au bord d'un lac.