



Der Weinblog für normale Geniesser

Vitis – lateinisch für Weinrebe – lautet der Name von Sara De Giorgis Blog. Diesen hegt und pflegt sie seit über einem Jahr. Auf unkomplizierte und erfrischende Art erhalten Leserinnen und Leser auf vi-tis.ch spannende Einblicke in die Welt des Weins.

Sara De Giorgis grosse Leidenschaft ist der Wein. Auf ihrem Weinblog vi-tis.ch teilt sie seit etwas mehr als einem Jahr ihr Wissen rund um den Rebensaft, Weingebiete und Weinsorten. Dabei richtet sie sich nicht an Winefreaks, sondern an normale Geniesser: «Ich schreibe für Menschen, die gerne Wein trinken und Interesse an guten Produkten haben», sagt Sara. Als sie begann, sich mit Wein zu beschäftigen, stellte sie fest, wie schnell die Weinwelt und ihre Sprache überheblich wirken. «So entsteht eine Barriere zwischen gutem, ehrlichem Wein und dem normalen Weinkonsumenten.» Mit vitis will Sara diese Barriere durchbrechen. Ihr Ziel: Dem Wein soll mehr Aufmerksamkeit geschenkt werden und die Leute sollen bewusster Wein einkaufen, sprich beim Kauf Regionalität oder Produktionsart berücksichtigen – bestenfalls beides. «Es ist mir wichtig, auf vitis nicht belehrend zu wirken. Daher ist in meinen Texten auch immer eine Portion Ironie zu finden», so die Bloggerin.

Ihr Hauptaugenmerk gilt Schweizer Weinen – nicht zuletzt, weil sie auf einem Weingut im Aargau ein Praktikum absolviert hat. Nachdem sie ihr Arbeitspensum als Marketingfachfrau reduzierte, beschloss sie, sich künftig vermehrt ihrer Leidenschaft zu widmen: «Ich wollte sehen, wie eine Rebe gepflegt wird, Trauben reifen und aus ihnen schlussendlich Wein gekeltert wird», erzählt Sara. Wenn sie sich entscheiden müsste, möchte sie am wenigsten auf Schweizer Weine verzichten. Warum? «Weil sie gut sind! Schweizer Weine werden nach wie vor unterschätzt, sie haben mehr Wertschätzung verdient.» Besonders hebt Sara die grosse Vielfalt hervor:



Sara De Giorgis

«In der Schweiz ist fast alles zu finden: viele interessante, autochthone (einheimische) Traubensorten und Raritäten wie Räuschling, Gwäss, Completer oder Cornalin», schwärmt sie. «Es wird aber auch aus gängigeren Traubensorten wie Pinot Noir, Merlot, Sauvignon Blanc oder Chardonnay Wein produziert.»

Nebst ihrem Praktikum im Rebberg sammelte Sara wertvolle Erfahrungen bei der Arbeit in einer Weinhandlung: «Da kommen Menschen in den Laden, die dir völlig fremd sind, und du musst innerhalb von wenigen Minuten herausfinden, für welchen Anlass sie Wein brauchen, was für Weine sie gerne trinken und wie viel sie dafür ausgeben wollen, um ihnen anschliessend eine passende Empfehlung machen zu können.» Beim Weinverkauf hatte sie ihre wichtigste – und zugleich auch banalste – Erkenntnis in Sachen Wein: «Es haben nicht alle den gleichen Geschmack und über Geschmack muss man in der Weinwelt nicht streiten.»

In die gleiche Richtung geht daher auch ihr Rat für alle, die sich gerne mehr mit Wein beschäftigen möchten: «Man muss für sich selber herausfinden, was man gerne trinkt und wieso.» Dabei sollte man sich einerseits nicht von Weinkennern beeindrucken lassen, andererseits aber auch nicht andere mit dem eigenen Wissen beeindrucken wollen. Viel zu entdecken und erfahren gibt es auch auf Weinreisen: «Durch die Landschaft, die Bewohner, das Essen lernt man auch die Weine besser kennen und verstehen», erzählt Sara und fügt mit einem Augenzwinkern an: «Wer mehr über Wein wissen möchte, darf natürlich auch gerne die Beiträge auf vi-tis.ch lesen.» www.vi-tis.ch auch auf Facebook und Instagram