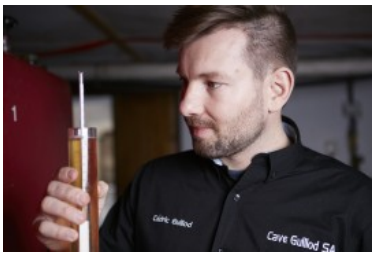
Cave Guillod SA

-

Cédric Guillod

Amont Le Ruz 3
1788 Praz
http://www.caveguillod.ch/
vin@caveguillod.ch
Oktober bis März am Freitag und Samstag: 11.00–18.00 Uhr
April bis September am Mittwoch, Freitag und Samstag: 11.00–18.00 Uhr
Sonntag: gemäss Sonntags-Öffnungszeiten der Weinkeller im Vully oder auf Voranmeldung



Präsentation

Bei der Übernahme des Gutsbetriebs im Jahr 2014 wünschte Cedric Guillod in den Dreissigern, der die Weinbauregion Praz in vierter Generation bewirtschaftet, eine ausgeprägte Identität für jeden seiner Weine. Cédric Guillod ist darauf bedacht, seinen Gutsbetrieb zu erhalten und ihn einer Ethik der Nachhaltigkeit zu verschreiben. Deshalb hat er im Februar 2017 mit der Umstellung auf Bio begonnen. Sein Unternehmen in Praz wird in der Folge Ende 2018 mit der Marke «Knospe» ausgezeichnet. «Ich habe die Bücher meines Urgrossvaters wieder hervorgeholt und wende seine Methode aus den 30er-Jahren an. Mit einigen Maschinen als Hilfsmittel!», erklärt der junge Weinbauer aus dem Vully. Die Umstellung auf eine ökologische Landwirtschaft erfordert zwar 30 % zusätzliche Arbeitskraft, aber er ist überzeugt, dass die so erzielte Qualität jene der vorhergehenden Jahrgänge übertrifft. Der traditionelle Anbau und der damit einhergehende Anteil an Pflanzenschutzmitteln strapazieren den Boden und laugen ihn aus. «Die Wurzeln der Rebstöcke dringen 1,5 m tief in den Boden und nehmen die Nährstoffe auf. Die Umstellung auf Bio erfordert einen vollkommenen Verzicht auf Chemikalien. Die Schonung des Bodens fördert seine Fruchtbarkeit und verstärkt seine Identität. Der Boden wird zwangsläufig besser!», freut er sich.

Produkte

Wein aus dem Vully

Weinberg seit 2017 in Umstellung auf Bio:

- Chasselas
- Pinot Gris
- Traminer
- Sauvignon blanc
- Merlot
- Chêne Noir
- Gaïa