



Estrella Baña

Bevor sie sich dem Wein zuwandte, war Estrella Baña, 59, Informatikerin. Eine Arbeit, die sie nie wirklich mochte. Viel stärker interessierte sie sich für Lebensmittel und Weine. 2002 wagte sie den Schritt in die Selbständigkeit und eröffnete eine Wine Tasting Bar in Montevideo.

«Esencia Uruguay», Montevideo

Estrellas Bañas Weinbar befindet sich in der Altstadt von Montevideo in der autofreien Peatonal Sarandi. Die Fussgängerzone erstreckt sich vom Hafen bis zum grössten Platz der Hauptstadt, der Plaza Independencia. Zu Wein und Likören reichen Baña und ihre zwei Angestellten Oliven, Käse, Schinken oder Schokolade. Ein Glas Wein kostet 180 uruguayische Pesos, das sind 5 Franken 50.

Uruguay

Einwohner: 3,5 Millionen

BIP pro Kopf: 16 400 Franken

Durchschnittsalter: 35 Jahre

Alkoholkonsum pro Kopf und Jahr

(reiner Alkohol): 7,6 Liter

Abstinenzlerquote: 41,3%

Eine der häufigsten Fragen an

Google 2018: «Was ist Philosophie?»

Frau Baña, wie kam der Wein nach Uruguay?

Die meisten Leute hier haben italienische Vorfahren. Die Einwanderer von damals haben ihre Kultur mitgebracht, dazu gehörte auch der Wein. Mittlerweile gibt es in unserem Land bestimmt 25 etablierte Weingüter.

Bei uns in Europa kennt man vor allem den Malbec aus Argentinien.

Wir haben den Tannat. Nach Frankreich hat Uruguay die zweitgrösste Anbaufläche dieses Weins weltweit. Bei mir gibt es Rotweine und Liköre aus dieser Traubensorte, aber wir führen natürlich auch andere Weine. Hauptsache, sie stammen aus Uruguay, das ist mir wichtig.

Gibt es zwischen Argentinien und Uruguay einen Konkurrenzkampf?

Nein! Die Argentinier sind unsere Brüder. Sie haben den Malbec, wir den Tannat. Ganz einfach.

Wozu passt ein Tannat am besten?

Zu *asado* natürlich, einer grossen Grillade.

Und was essen Sie zum Dessert?

Sehr beliebt ist *dulce de leche*, eine Art Milchaufstrich, in verschiedenen Formen. Ich mag ihn zum Beispiel als Likör auf einer Kugel Eis.

Ihre Weine stammen zwar aus Uruguay, aber Sie bieten auch belgische Schokolade oder italienischen Illy-Kaffee an. Bezahlen kann man mit Pesos oder US-Dollars. Sind Sie komplett globalisiert?

Ja, das könnte man sagen. Uruguay ist ein «dollarisiertes» Land. Wenn Sie hier eine Küche oder einen Fernseher kaufen, ist der Preis immer in Dollar angegeben. Selbst die Löhne werden in Dollars

berechnet. Meine Lieferanten bezahle ich aber eher in Pesos.

Kennen Sie Ihre Lieferanten und Produzenten persönlich?

Die meisten, Uruguay ist klein.

Können sich die Kunden jederzeit durch Ihr Sortiment probieren?

Nein. Wir öffnen pro Tag drei oder vier verschiedene Flaschen: zwei Rotweine, einen Rosé und einen Weisswein.

Ist Wein bei den jungen Uruguayern überhaupt beliebt?

Es ist verrückt: Die jungen *orientales*...

Orientales?

... wir nennen uns *uruguayos* oder *orientales*, weil unser Land offiziell «República Oriental del Uruguay» heisst, Republik östlich des Flusses. Eben: Die Jungen trinken heute lieber Bier als Wein. Überall in der Stadt gibt es Irish Pubs, die Burger anbieten. Die Jungen haben keinen Sinn mehr für Tradition. Bier ist bestimmt auch so beliebt, weil es viel günstiger ist als Wein.

Wie alt sind denn Ihre Kunden?

Ich würde sagen, ab 30 entdecken die Leute langsam, dass wir hervorragenden einheimischen Wein haben, der besser schmeckt als Bier. Das ist wohl eine Altersfrage.

Wer war Ihr bekanntester Gast?

Ein Schweizer Regisseur und Choreograph: Daniele Finzi Pasca. Er kam vor drei Jahren mit dem Cirque du Soleil nach Uruguay und hat eine Flasche Wein bei mir gekauft. Aber mir ist es wichtig, alle Gäste gleich zu behandeln, ich mache keinen Unterschied.

Interview Michel Bossart.