

BIELERSEE-WEINE

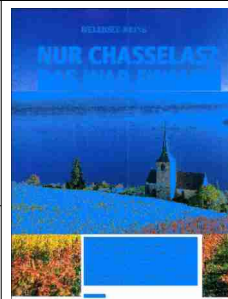
NUR CHASSELAS? DAS WAR EINMAL!



Mit der neuen Generation Winzer, die in den alteingesessenen Familienbetrieben rund um den Bielersee Einzug hält, verändern sich zusehends auch die Anbaugewohnheiten: die Chasselas-Traube rückt zugunsten von Pinot Noir, Chardonnay und Gewürztraminer immer mehr in den Hintergrund. Und noch eine Neuheit vom Bielersee: Für den Jahrgang 2010, der jetzt abgefüllt wird, gilt ein neues Reglement. Eines der strengsten der Schweiz!

Ideales Weinanbaugebiet: Blick auf das Winzerstädtchen Ligerz und die St. Petersinsel im Bielersee.

Text: Hans R. Amrein



Robert Teutsch hat ein Leben lang nur Weisswein getrunken. Chasselas. Was sonst? Schliesslich gehört der Chasselas zum Bielersee wie die St. Petersinsel. Der zumeist kalkhaltige Boden eignet sich bestens, um daraus einen prickelnden Weisswein zu keltern. Aber nicht nur, betont Enkel Fabian und spricht von 41 verschiedenen Traubensorten, die rund um den See angebaut würden.

Natürlich, den Chasselas gibt es immer noch, gehaltvoll im Körper, mild in der Säure und mit einem leichten Duft nach Zitrusfrüchten und Äpfeln. Rund dreissig Prozent der Produktion macht der Chasselas im Rebgut Schlössli in Schafis aktuell aus, während es zu Zeiten von Robert Teutsch selig noch hundert Prozent waren.

Bester Weisswein Europas

Ganz ähnlich die Situation im Johanniterkeller in Twann. Martin Hubacher, Winzer in der elften Generation, stellt jährlich rund 14000 bis 16000 Flaschen Chasselas her, genauso viel wie Pinot Noir. Die Restmenge der rund 40000 Flaschen Jahresproduktion entfallen auf Spezialitäten wie Chardonnay, Gewürztraminer oder Pinot Gris. Letzterer wurde von Mundus Vini Deutschland zum «besten trockensten Weisswein Europas» erkoren – aus über tausend Mitbewerbern!

An den steilen Hängen hoch über dem See bekommen die Trauben viel Sonne und profitieren von der Reflexion des Wassers sowie seiner Fähigkeit, Wärme zu speichern. Die Kehrseite dieser Lage: An den bis zu 70 Prozent geneigten Parzellen können kaum Maschinen einge-

setzt, muss die Arbeit von Hand gemacht werden.

Verkauf direkt ab Rebgut

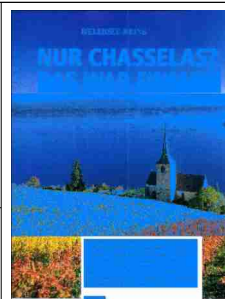
Nichtsdestotrotz zeichnen sich die Bielersee-Weine durch ein sehr gutes Preis-Leistungs-Verhältnis aus, bewegen sich doch die meisten Flaschen zwischen zehn und fünfundzwanzig Franken – beim Winzer im Keller degustiert und abgeholt. Nicht nur für Fabian Teutsch ist dieser direkte Kontakt zum Kunden eine unverzichtbare Tradition, die meisten Bielersee-Winzer verkaufen einen Grossteil ihrer Erzeugnisse «direkt ab Rebgut».

Winzer? Pardon, auch eine Winzerin ist dabei: Ursi Angelraht, die einzige Frau auf 230 ha Anbaufläche. Die Weine der Twannerin sind leicht an den witzig-informativen Adjektiven auf den Etiketten zu erkennen – «funkelnd & rund» für den Pinot Noir, «pfiffig & en vogue» für den Chardonnay, «leicht & prickelnd» für den Chasselas.

Womit wir wieder bei Robert Teutsch selig wären, dem eingeschworenen Weissweintrinker. Zu seinem Enkel soll er einmal gesagt haben, dass er im Alter auf Roten umsteigen werde, was jedoch trotz mehrmaliger Versuche nie gelungen ist. Ob es wohl daran liegt, dass man dem Chasselas nachsagt, er lösche den Durst nie ganz?

Neues, strenges Reglement

Was viele Wein-Insider nicht wissen: Am Bielersee kommt seit Mitte der 90er-Jahre die geschützte Ursprungsbezeichnung AOC (Appellation d'Origine Contrôlée) zur Anwendung, deren Reg-



Weinfässer im Keller von Fabian Teutsch (Rebgut Schlössli, Schafis). Rund dreissig Prozent der Produktion macht der Chasselas aus.

lement festhält – dies als grobes Beispiel – was sich Ligerzer nennen darf und was nicht. Für den Jahrgang 2010, der jetzt abgefüllt wird, gilt nun ein neues Reglement. Eines der strengsten der Schweiz, wie der bernische Rebbaukommissär Jürg Maurer sagt.

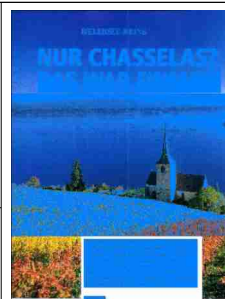
Gemäss dem neuen Regelwerk muss der Wein mindestens 85 Prozent Trauben enthalten, die aus dem Ort selber stammen, damit er die entsprechende Bezeichnung tragen darf. Die restlichen 15 Prozent dürfen aber nicht von irgendwoher, sondern müssen zwingend vom Bielersee stammen. Wird auf einem Wein gar eine Lagebezeichnung angegeben – also etwa «Hinter der Kirche» – muss er zu 100 Prozent von diesem Rebberg stammen. Lagebezeichnungen gibt es am Bielersee rund 150. Sie alle sind im neuen Reglement aufgeführt und entsprechen den Namen auf den amtlichen Katasterplänen. Setzt sich dagegen ein Wein aus Trauben zusammen, die zu 70 Prozent aus Ligerz stammen und zu 30 Prozent aus Twann, darf auf der Flasche nebst der Rebsorte und dem Produzenten nur der Vermerk «AOC Bielersee» ange-

bracht sein. Beim alten Reglement, das bei seiner Einführung der gängigen Praxis der meisten Kantone entsprach, war es erlaubt, einen Wein als «Ligerzer» zu bezeichnen, wenn 51 Prozent der Trauben aus dem Ort selber und 49 Prozent aus einer Nachbargemeinde stammten. Wie erwähnt, zählt das neue AOC-Reglement zu den strengsten in der Schweiz. Das zeigt folgender Vergleich: Im Kanton Waadt und in den meisten Ostschweizer Kantonen reicht heute ein Anteil von 60 Prozent, um den Ortsnamen zu tragen. Noch strenger als der Kanton Bern ist nur Neuenburg. Dort müssen 100 Prozent des Weins aus dem Ort stammen, der auf der Flasche festgehalten ist.

Für das strenge Berner Regelwerk hat aber nicht wie in allen anderen Schweizer Kantonen der Gesetzgeber gesorgt, sondern die Rebbauern. «Wir lassen dies die Branche selber machen», sagt Jürg Maurer dazu. So wurde das Reglement von den Bielersee- und Thunersee-Rebbaugesellschaften erarbeitet. Bisher hatten beide eigene AOC-Vorschriften. Das geht laut Maurer auch

B+L Verlags AG
8952 Schlieren
044/ 733 39 99
www.hotelier.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse spécialisée
Tirage: 7'385
Parution: 10x/année



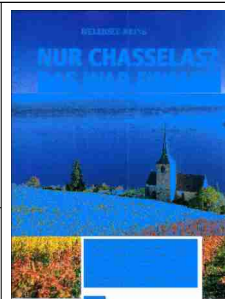
N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 56
Surface: 113'463 mm²

darauf zurück, dass der Thunersee weinbaumässig zur Ost-, der Bielersee hingegen zur Westschweiz gezählt wird. Bei der neuen Regelung ist es nun möglich, einen Wein als Bern AOC zu klassifizieren, für den – eher unwahrscheinlichen – Fall einer Assemblage aus einem Thuner- und Bielersee-Gewächs. Wenn auch die neue AOC-Regelung wesentlich strenger ist als bisher, ändere sich für die meisten Rebbauern nicht viel, sagt Hannes Louis, Präsident der Rebgesellschaft Bielersee und Winzer in Schafis. Nur diejenigen, die über Parzellen in verschiedenen Gemeinden verfügen, müssten gewisse Bezeichnungen ändern. So hat auch Louis selber seit dem Jahrgang 2009 einen Gutedel «Ligerzer» im Angebot. Seinen Sylvaner, den er ebenfalls auf Parzellen in beiden Gemeinden anbaut, verkauft er hingegen unter der Bezeichnung «Bielersee AOC

Sylvaner». Bei der geringen Menge, die er von dieser Rebsorte erntet, wäre der Aufwand, diese nach den beiden Orten aufzuteilen, zu gross, erklärt Louis.

Ziel: Qualitätssteigerung

Das neue Reglement verfolgt laut dem Präsidenten der Rebgesellschaft zwei Ziele: Die Qualitätssteigerung und ein effizienteres Marketing. Natürlich gebe es Unterschiede zwischen den Weinen der einzelnen Winzer. Louis spricht von der Laubarbeit, der Bodenbearbeitung und – als relevantestes Merkmal – der Menge Trauben, die der Winzer pro Stock erntet. Aber: Die Summe all dieser Faktoren falle nicht gleich ins Gewicht wie der Unterschied, der zwischen einem Chasselas vom Bielersee und einem solchen aus dem Wallis bestehe. Mit der neuen Regelung sei es nun noch besser möglich, unverwechselbar zu werden. «Der Kunde soll sich unter dem Begriff Bielersee-Wein etwas vorstellen können. Darum ist die AOC auch so wichtig», so Louis. **H**



Hotelier info

80 WINZER, 220 HEKTAREN

Am Bielersee bewirtschaften rund 80 Winzer eine Fläche von gut 220 ha Reben. Dazu zählen die Südosthänge des Sees von Vingelz über Tüscherz-Alfermée, Twann, Ligerz bis nach Schafis und La Neuveville sowie die Rebberge der St. Petersinsel und der Weinbaugemeinden Erlach, Tschugg, Gampelen und Ins.

Der trockene, steinige Südosthang des Bielersees ist stark durch Kalk geprägt. In der Gegend um Erlach und auf der St. Petersinsel herrschen Molasseböden vor. Die Reben profitieren natürlich vom Wärmespeichereffekt des Sees und von den mikroklimatischen Vorzügen der Terrassierung. Insgesamt haben am Bielersee über 40 Rebsorten eine Heimat gefunden. Dabei ist der Bielersee traditionell eine Weisswein-Region. Der typische Kalkboden ist ideal für Chasselas und die Burgundersorten Chardonnay sowie die Pinot-Familie (Pinot Noir, Pinot Gris, Pinot Blanc). Auch Müller-Thurgau, Gewürztraminer, Sauvignon Blanc und viele andere Spezialitäten finden hier optimale Bedingungen. Bei den roten Sorten etablieren sich neben dem Pinot Noir auch Malbec, Diolinoir oder St. Laurent, die häufig auch im Barrique ausgebaut werden. Diese Spezialitäten sind oft nur in kleinen Mengen erhältlich.

SIEBEN KRITERIEN

Damit ein Wein die Bezeichnung AOC Bielersee tragen kann, hat er sieben Kriterien zu erfüllen:

- ▶ Anbaugebiet
- ▶ Rebsorte
- ▶ Maximalertrag (0,2 kg unter Schweizer Limite)
- ▶ Mindestzuckergehalt
- ▶ Anbaumethode
- ▶ Vinifikationsmethode
- ▶ Bestandene sensorische Prüfung

Der Aufbau der AOC erfolgt pyramidenartig: Die Basis bildet Bern AOC, als nächst höhere Stufe kommt Bielersee AOC, danach folgt der Ort, also beispielsweise Schafiser AOC. Die Spitze der Pyramide bildet die Lage. Beispiel: Ligerzer Kirchwein AOC.

GESCHICHTE

Wie ein päpstliches Schreiben von 866 nach Christus belegt, wird am Bielersee seit über 1100 Jahren Wein angebaut. Nachdem im Mittelalter vor allem Abteien und Klostergemeinschaften Weingüter unterhielten, übernahmen nach der Reformation Patrizierfamilien aus Bern das Zepter. Sie erkannten die Vorzüge des milden Klimas, welches sogar Wärme liebende Orchideen und Flaum-Eichen gedeihen lässt. Die geistlichen Herren und die Berner Patrizier sind Geschichte. Geblieben sind der Charme und die Tradition der beschaulichen Winzerdörfer.