



Der Bund
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 51'183
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 23
Surface: 58'586 mm²

Erich Andrey Der Winzer experimentiert am Bielersee mit unterschiedlichen Weinsorten. Heuer verspricht die Lese viel. *Stefan Sonderegger*

«Der Chasselas ist wieder im Kommen»

Die Sonne glüht über den Reben in Ligerz am Bielersee. Wespen laben sich an den Trauben, und Menschen mit roten Köpfen schneiden die klebrigen Beeren, laden sie in gelbe Kisten und trinken Wasser aus PET-Flaschen. «Im Moment sind wir fast eine Mineralwasserhandlung», sagt Erich Andrey über den Wasserkonsum seiner rund 25 Erntehelfer. Mit elf Hektaren Reben führt er einen der grössten Winzerbetriebe am Bielersee.

«Am Mittag hat die Hälfte der Arbeiter bereits aufgegeben - wegen der Hitze», sagt Andrey, der sich von zwei jungen Burschen verabschiedet, die beide in der Region wohnen. «Auervoir» sagt er zum einen und «Chum nume, wes nid rägnert» zum andern. Dann platziert er vier Fünfkrappenstücke auf dem Holztisch vor dem Weinkeller. Dies helfe angeblich gegen die Wespen.

Wieder Montag

Begegnung mit Menschen
www.montag.derbund.ch

Dieses Jahr hat die Weinlese früher als gewöhnlich begonnen. «Vielleicht reicht es sogar für drei Wochen Ferien Kanada im Oktober», sagt Andrey, der in den letzten Jahren kaum verreiste. Das Klima am Bielersee habe sich in den letzten 30 Jahren verändert, sagt der 59-jährige Winzer und scheint darüber gar nicht unglücklich: «Früher haben wir die Walliser beneidet, die wegen der starken Sonneneinstrahlung wenig Säure in ihren Weinen hatten.» Heute aber sei es umgekehrt, denn die Walliser hätten nun zu viel Zucker,

während der Säureanteil der Berner Weine ideal sei.

Dieses Jahr reife ein guter Wein heran, sagt Andrey. «Wir mussten ein Drittel weniger Fungizide spritzen.» Denn im trockenen Frühling verbreiteten sich die Schädlinge nur wenig. Für einen guten Wein braucht es aber mehr als Sonnenschein und eine geeignete Hanglage. Im Sommerhalbjahr ist die Arbeit besonders streng: Dann müssen die Reben hochgezogen, entlaubt und stellenweise bewässert werden. Auch die Bodenpflege ist wichtig: «Die Erde gibt dem Wein seinen Geschmack», sagt Andrey, der Weine wie «Schafiser Les Planches» anbietet, dessen Chasselas-Trauben immer vom Rebberg Les Planches - mit rötlichem Kalkboden - stammen.

Überhaupt sei der Chasselas wieder im Kommen, sagt er. «Die Leute haben wieder gerne säuerliche Weine», sagt er. Zudem sei der Chasselas aber auch der typische Bielerseewein. Er selber bebaut rund die Hälfte seiner Hänge mit dieser Sorte. Das restliche Angebot richtet er ganz auf den Geschmack seiner Kunden aus: «Es gibt Leute, die reisen nach Südafrika, trinken dort Chardonnay und finden Gefallen daran.» Deshalb keltere er seit ein paar Jahren den «Chardonnay AOC Bielersee». Auch die übrigen Weine scheinen die Gaumen der Önologen zu erfreuen - wie etwa der Süsswein Solaris, dem die Fachzeitschrift «Vinum» letztes Jahr die höchste Punktzahl für einen Schweizer Weisswein gab.

Doch Auszeichnungen und Preise sind dem Weinbauern nicht so wichtig: «Es

«Früher haben wir die Walliser um die Sonne beneidet.»

ist einfach schön, etwas Gutes herzustellen», sagt er, während er zuschaut, wie sein Sohn und ein Arbeiter ein übervolles Weinfass in den Keller rollen. Plötzlich springt er auf und ruft: «Das nächste Mal füllt ihr da weniger rein.» Als ein paar Spritzer des klebrigen Safts die Hosen des Arbeiters beflecken, lacht er und sagt: «Jetzt klebst du, und die Wespen fliegen dir nach.»

Das Erfolgsgeheimnis scheint in dieser väterlichen Strenge zu liegen. Dazu kommt seine Erfahrung im Weinbau - schon sein Urgrossvater baute in Ligerz Wein an. Doch zwischen Urgrossvaters Weinbau und den modernen Anbaumethoden liegen Welten: Wo früher ein paar Hundert Liter Traubensaft im Keller lagerten, sind es heute über 50 000 Liter. «Das kann man nicht vergleichen», sagt er. So habe man früher etwa Unkraut zwischen den Reben gejätet, was zeitintensiv gewesen sei. «Heute mähen wir nur noch.»

Für die Qualität eines Weines ist letztlich das Keltern entscheidend: «Man kann gute Trauben heimbringen und sie dann gleich zerstören», sagt Andrey und erklärt die Weinherstellung im Detail - angefangen beim Trockeneis und aufgehört bei der Flasche. Die Erntehelfer, die am Holztisch sitzen und Chasselas trinken, interessiert im Moment nur das Letztere.

Date: 19.09.2011

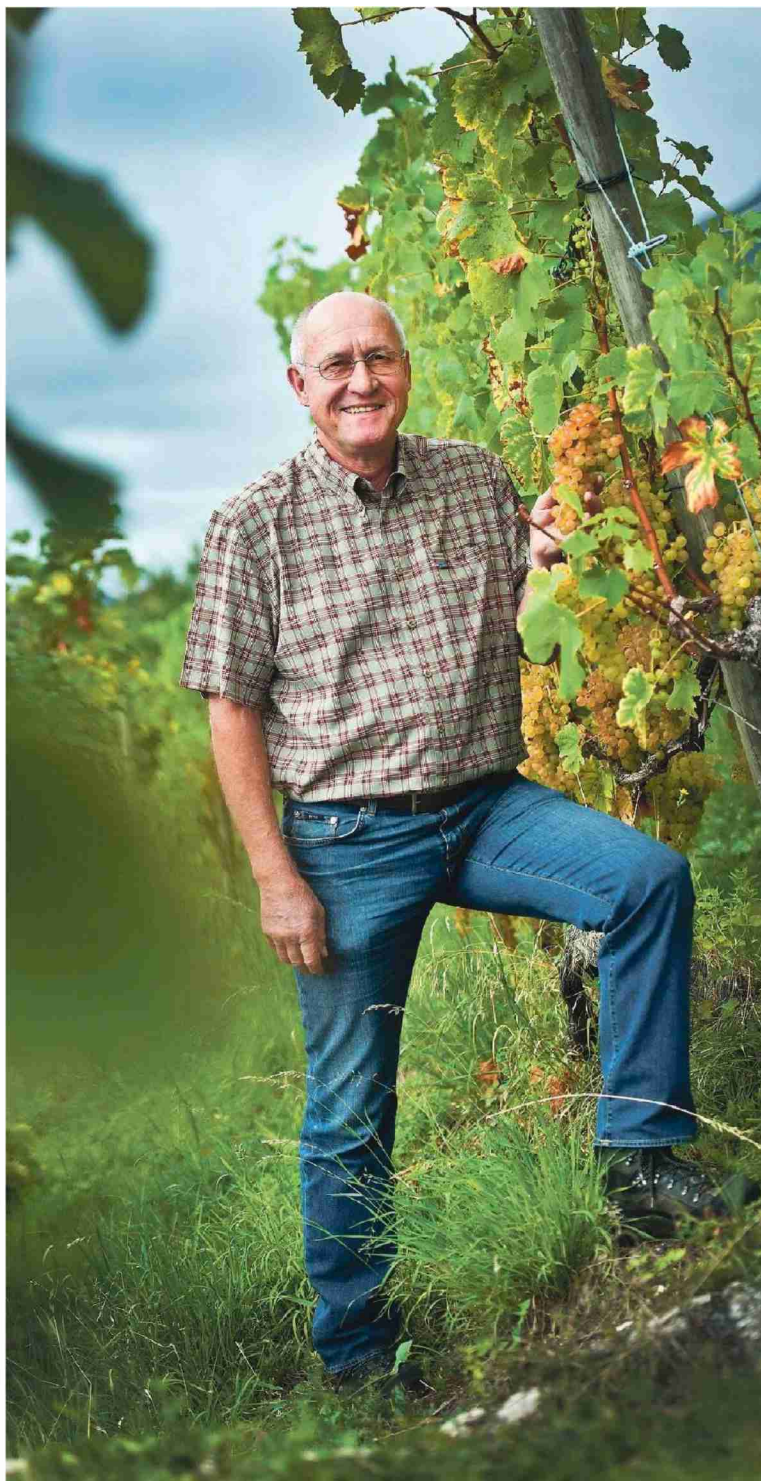
Der Bund



Der Bund
3001 Bern
031/ 385 11 11
www.derbund.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 51'183
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 23
Surface: 58'586 mm²



Vorsicht Wespen: Erich Andrey in seinen Chasselas-Reben . Foto: Adrian Moser