



Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bielertagblatt.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 25'181
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 17
Surface: 86'856 mm²



Geruchs- und Geschmackstest: Täglich geht Stephan Ruff nun in seinem Weinkeller von Tank zu Tank und degustiert konzentriert, was darin gärt. Bald schon wird sich beim Chasselas, der hier noch milchig ist im Glas, der gesamte Zucker in Alkohol verwandelt haben.

Bilder: Tobias Anli

«Die Nase ist wichtig»

Die Voraussetzungen für den **2011er-Wein** sind hervorragend. Jetzt ist es an den Kellermeistern, mit Hilfe von Hefe und Bakterien das Maximum aus dem Saft der diesjährigen Trauben herauszuholen.

JANOSCH SZABO

Werner Ruff putzt draussen auf dem Hof eingangs Dorfstrasse in Twann die Abbeermaschine. Der

Läset ist vorbei, früher denn je. Die Weine arbeiten schon, wie die Winzer sagen. Letztes Jahr nahm die grosse Traubenernte Anfang Oktober erst gerade ihren Lauf. Jetzt hängen bloss noch vereinzelt mediterrane Sorten in den Reben. Und das Wetter spielt weiter mit. Die Weinbauern haben Zeit, jeden schönen Tag noch mitzunehmen.

Unterdessen gilt ihre Aufmerksamkeit dem, was in den Tanks nun gärt. Bei Ruffs ist es nach der Betriebsübergabe erstmals Sohn Stephan Ruff, der zum Rechten schaut. «Die Weine sind in dieser

Anfangsphase wie kleine Kinder, auf die man ständig ein Auge haben muss», sagt er und führt in den Keller, um zu zeigen, worauf es ankommt: Die Temperatur muss stimmen – beim Weisswein 15 bis 20 Grad. Das regeln Schläuche, die durch den Wein führen und die Kälte des Wassers, das sie führen, abgeben. Weiter sei darauf zu achten, dass die Hefe stets genug Nahrung hat. Sie, die dem Traubensaft beigegeben wird, um im Rahmen der alkoholischen Gärung Zucker in Alkohol zu verwandeln, braucht immer wieder



Luftzufuhr. Auch Vitaminpräparate können helfen, wenn die Hefe im Verlauf der Gärung träge wird.

Schnaps aus dem Satz

Ruff hält ein Glas unter den Zapfhahn und lässt einen Schluck des noch milchigen Weins heraus. Er riecht daran. Konzentriert, sekundenlang. «Die Nase ist wichtig.» Dann probiert er mit dem Mund. Er macht das Tag für Tag, von Tank zu Tank, um sicher zu gehen, dass die Hefe gut arbeitet. Genaue Auskunft darüber gibt ihm die Oechsle-Waage, eine Art Thermometer, das anfangs, wenn der Zuckergehalt des gärenden Saftes noch hoch ist, weit oben herauschaut und dann immer mehr versinkt, je mehr Zucker in Alkohol umgewandelt wird. Sind die Oechslegrade auf Null abgebaut, stirbt die Hefe, und die toten Zellwände sinken auf den Grund. Die Gärung klingt ab, am Boden des Tanks bildet sich etwa vier Prozent Satz.

Diesen Moment muss der Winzer erkennen, um dann den Wein «umzuziehen», also das Klare in einen frischen Tank zu pumpen. Dort darf dann kein Sauerstoff mehr an den Wein gelangen. Die übrig bleibende Weinhefe kann zu sogenanntem Drusenschnaps gebrannt werden. Bei Ruffs macht das Vater Werner Ruff in der Brennerei gleich nebenan.

Ein Fondue zum Abschluss

An der Strasse ein paar hundert Meter weiter gen Ligerz zu ist Winzerkollege Adrian Klötzli in Aktion. Kisten voller gut riechender blauer Trauben stehen da vor dem Haus. Die Blumen und Zweige am Camionnetli zeigen an: Hier wurde gerade erst die letzte Ladung eingeholt. Es ist eine Tradition, zum Abschluss der Läset mit geschmücktem Transporter und der ganzen Mannschaft auf der Ladefläche hupend durch die Rebberge zu fahren und bei Winzerkollegen vorbeikommend das

eine oder andere Gläschen zu nehmen.

Klötzli und seine Erntehelferinnen und -helfer haben das schon hinter sich. Jetzt sitzen sie bei ihm im Garten auf der Ligerzer Seite des Twannbachs, stossen auf einen Jahrgang an, zu dem der Chef sagt: «Es sieht vielversprechend aus», und kratzen Fonduereste aus den Caquelons. Seit dem 7. September waren sie dran, Nachbarn, Verwandte und langjährige Helfer. In einem so milden Herbst und mit so gesunden Trauben wie heuer hatten sie es einfach. «Sie mussten praktisch nur abschneiden», so Klötzli. Einzig die Wespen hätten ihnen anfangs zu schaffen gemacht. Besonders im Sauvignon Blanc seien sie gewesen. Das berichten auch andere Winzer. Die Wespen scheinen zu wissen, was gut ist. Sauvignon Blanc gehört zu den frühreifen Aromasorten mit starkem Eigengeschmack.

Von Bakterien und Säuren

Eine weitere Herausforderung während des Läset waren die relativ hohen Temperaturen. Martin Hubacher zumindest erzählt, dass es galt, die Trauben umgehend zu verarbeiten. Dies, weil es sonst mit dem in den Kisten auslaufenden und Bakterien ausgesetzten Saft bei der Wärme rasch hätte Probleme geben können. Unter Umständen beginnt Traubensaft mit Hilfe der fruchteigenen Hefen sofort zu gären und entwickelt eine Eigendynamik, welche die Winzer nicht schätzen, weil sie selber die Vinifikationsschritte bestimmen wollen. Da hilft nur noch kühlen.

Andererseits hat Wärme in der finalen Reifephase der Trauben wiederum einen positiven Effekt. Denn bei Hitze verbrennt die in den Trauben enthaltene Apfelsäure. Das geschah dieses Jahr so gut, dass verschiedene Winzer derzeit überlegen, auf den biologischen Säureabbau, der norma-

lerweise auf die alkoholische Vergärung folgt, zu verzichten. Nicht bei den Rotweinen, weil in diesen gar keine Apfelsäure gewünscht ist, aber bei den Weissweinen, denen diese nach grünem Apfel schmeckende Säure durchaus die nötige Frische geben kann. Beim biologischen Säureabbau verwandeln Bakterien die Apfelsäure in wesentlich mildere Milchsäure.

Die letzten Weinjahrgänge

- 2010: ausgezeichneter **Zucker- und Säuregehalt**. Teils aber grosse Mengeneinbussen wegen schlechter Blüte und daraus resultierender kleinerer Trauben.
- 2009: fruchtig, **körperreicher Wein**, aussergewöhnlich auch im Ertrag wegen nahezu perfektem Winzerwetter den ganzen Sommer hindurch.
- 2008: durchschnittliche Menge, **aromatische Trauben**. Schlechte Ernte allerdings in den Gebieten um Twann, in denen am 30. Mai **Hagel** rund 100 Hektaren Rebgut verwüstet hatte.
- Weiter zurück sind folgende Jahrgänge Liebhabern von **Bielerseewein** positiv in Erinnerung: 1989, 2000 und 2003.

Date: 01.10.2011

Bieler Tagblatt



Bieler Tagblatt
2501 Biel
032/ 321 91 11
www.bielertagblatt.ch

Genre de média: Médias imprimés
Type de média: Presse journ./hebd.
Tirage: 25'181
Parution: 6x/semaine

N° de thème: 721.50
N° d'abonnement: 1077879
Page: 17
Surface: 86'856 mm²



Schlussrunde: Adrian Klötzli feiert in seinem Garten in Ligerz mit der ganzen Schar treuer Erntehelferinnen und Erntehelfer den Läsetabschluss. Ein Gläschen Wein gehört da natürlich dazu.