



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: 1  
Surface: 32'243 mm<sup>2</sup>

## Goldener Jahrgang



**Der Bielerseewein 2011** dürfte laut den Winzern ausgezeichnet werden. Der Läset brachte aromatische Trauben ein. Bild: Peter Samuel Jag

Die Trauben sind im Keller und die **Winzer** schwärmen von sehr hohen Oechslegraden, optimaler Säure und guten Mengen.

js. Johannes Louis' erstes Fazit nach dem Läset hat es in sich. «Das ist der beste Jahrgang seit ich 1997 den Betrieb übernommen habe», sagt der Präsident der Rebgesellschaft Bielersee. Sowohl von der Qualität wie auch von der Menge her seien er und die anderen Winzer sehr zufrieden. Nach früherer Blüte der Reben, trockenem Frühsommer und regnerisch-kühlem Juli brachte der Läset, der noch nie so früh stattfand, gesunde Trauben mit ausserordentlich hohem Zuckergehalt ein. So die Saison im Kurzdurchlauf. Die Winzer sprechen von Oechs-

lewerten um die 80 Grad beim Chasselas und zwischen 98 bis 105 Grad beim Pinot Noir. «Viel besser geht es nicht mehr», sagt Louis. Er rechnet mit Rotweinen, die Alkoholgehalte von bis zu 14 Volumenprozenten erreichen, was selten sei für die Region.

### Viel Aroma, mehr Ertrag

Auch Martin Hubacher, Winzer aus Twann, schwärmt vom «Elfer»: «Ich bin sehr angetan, von dem, was am gären ist.» Insbesondere habe der Wein, der sich bei ihm wie auch bei den Kollegen bereits grösstenteils in der Endphase der alkoholischen Gärung befindet, eine «wunderschöne Aromatik». Das haben schon die Trauben an sich erkennen lassen. Sie wurden in den letzten Wochen bei schönstem Herbstwetter geerntet und eingekellert. Nur spätreifende Sorten, wie Malbec oder Syrah, sind jetzt

noch draussen. Bald schon aber dürften die vom Kanton erhobenen Zahlen zur Läset 2011 bekannt werden. Johannes Louis rechnet mit «sicher 25 Prozent mehr Ertrag als letztes Jahr».

Bleibt noch ein entscheidender Punkt: der Säuregehalt der Trauben. Und auch dazu ist rundherum Positives zu hören. «Die Werte sind im wünschenswerten Bereich», sagt Martin Hubacher. Tief heisst das, aber doch noch gerade so hoch, dass sie dem Wein einen guten Rückgrat geben können. Die Herausforderung für die Winzer ist jetzt, bei der Vinifikation eine gute Balance zu finden. Einige werden dieses Jahr bei den Weissweinen, zumindest teilweise, auf den biologischen Säureabbau verzichten. Das «Bieler Tagblatt» hat hinter die Kulissen geschaut, um zu erfahren, was sonst noch in den Kellern entschieden wird.