

Der Zucker soll dem Alkohol weichen

Rebbau Die Arbeit der Winzer hat sich von den Rebbergen in die Keller verschoben. Täglich misst Johannes Louis aus Schafis die Temperatur und den Zuckergehalt seines Weins – und begibt sich dabei in Lebensgefahr.

Carmen Stalder

In den Winzerdörfern am Bielersee neigt sich der Läset dem Ende zu. Die Rebbaupersonen haben ihre Ernte eingeholt. Zurück bleiben die leeren Rebstöcke, deren Blätter langsam herbstliche Farben annehmen. An den letzten vergessenen Trauben tun sich die Vögel gütlich. Die Winzer haben

Winzerserie #7

Zum Arbeitsjahr der Rebbaupersonen in der Region

derweil ihren Arbeitsplatz in den Keller verlegt. Dort befindet sich der gärende Saft, genannt Sauser, in den Stahltanks und Plastikbottichen. Noch braucht es viele Handgriffe und noch mehr Zeit, bis er zum trinkbaren Wein wird.

Johannes Louis ist Winzer in Schafis und Herr über 20 000 Rebstöcke. Sonne und Regen haben die Trauben in den letzten Monaten geprägt, nun kann er seinem Produkt den letzten Schliff verpassen. «Ich muss im Voraus wissen, welchen Wein ich herstellen will. Jetzt kann ich ihn entsprechend beeinflussen», sagt der 44-jährige Winzermeister.

Fort mit den schlechten Hefen

Für den Weisswein werden die Trauben direkt nach der Ernte gepresst und nur der Saft in den Tank gefüllt. Beim Rotwein hingegen kommen Saft und Schalen, die sogenannte Maische, in den Tank. Die Schalen der dunklen Traubensorten geben dem Wein die rote Farbe und die nötigen Gerbstoffe, genannt Tannine.

In den Trauben gibt es sowohl gute als auch schlechte Hefen. Letztere bilden Essigsäure. Zwar hat es in jedem Wein davon, doch



Der Winzer Johannes Louis stöselt mehrmals täglich die Tresterhaut unter den gärenden Saft. So nimmt der zukünftige Rotwein Farbe und Tannine auf. Daniel Müller

darf es nicht zu viel werden – der Wein wird sonst sauer. Also gibt Louis der Maische Reinzuchthefer bei. «Diese vermehrt sich schneller als die natürliche Hefe und verdrängt diese.»

Je nachdem wann der Winzer die Hefe beigibt, resultieren im Wein andere Aromen. Beispiel Pinot Noir: Lässt er die gekühlte Maische vor der Hefezugabe ein paar Tage ruhen, entstehen vermehrt Cassisaromen, gibt er die Hefe sofort bei, entstehen eher Erdbeer- und Himbeeraromen. «Einige Aromen können erst durch die Hefe hervorgebracht werden, wie Holunderblüte, Grapefruit oder Mango beim Sauvignon blanc. Dabei ist es wichtig, je nach Wein die passende Hefesorte beizugeben», erklärt Louis.

Neben der Hefe gibt er der Maische schwefelige Säure bei. Sie verhindert, dass der Saft zu oxidieren beginnt. Ein Wein verliert durch Oxidation die Fruchtaromen. «Stellen Sie sich einen angebissenen Apfel vor, der zwei Tage an der Luft herumsteht – der schmeckt auch nicht mehr gut», so Louis.

Wein mit über zehn Milligramm Schwefel pro Liter ist mit «enthält Sulfite» angeschrieben. Es gibt Winzer, die auf das Schwefeln verzichten, da es bei manchen Menschen allergische Reaktionen auslösen kann. Für die meisten stellen die Sulfite allerdings kein gesundheitliches Risiko dar, da sie nur in sehr kleinen Mengen im Wein enthalten sind. «Weine ohne Schwefel schme-

cken sehr gewöhnungsbedürftig», fügt Louis an.

Weniger Zucker, mehr Alkohol

Steigt im Tank die Temperatur auf über zehn Grad, bringen die Hefen die Gärung in Gang. Zwei bis drei Wochen lässt Louis seine Maische im Tank – danach folgt das Pressen. In dieser Zeit überprüft er mehrmals täglich die Temperatur. Ist sie zu hoch, geht der Gärprozess zu schnell voran und der Wein verliert an Aroma und Feinheiten. Ist sie zu tief, stockt der Gärprozess.

Neben der Temperatur muss Louis auch den Oechslegrad, also den Zuckergehalt, des Weins bestimmen. Tag für Tag sinkt dieser Wert, da sich der Zucker während der Gärung in Alkohol umwandelt.

Der Alltag in den Reben

• In dieser Serie begleitet das «Bieler Tagblatt» verschiedene Winzer in der Region bei ihrer Arbeit.
• Dabei werden die verschiedenen Arbeitsschritte der Winzer aufgezeigt: Vom Ausbrechen und Einschlaufen über das «Bischösslens», «Schärlens» und Netze spannen bis hin zum Läset im Herbst. *csf*

Zu Beginn der Gärung kann Louis den Zuckergehalt mit der Oechslewaage bestimmen. Um ganz exakte Angaben zu erhalten, verwendet er später Tabletten, mit denen normalerweise Diabetiker den Zuckergehalt in ihrem Urin messen.

Während der Gärung trennen sich die Beeren im Tank: Die Schalen steigen nach oben, der Most bleibt unten. Winzer Louis muss deshalb zwei Mal täglich mit dem Stössel den Trester nach unten stossen, damit sich die Flüssigkeit mit den Schalen vermischt. Nur so bekommt der Wein genug Farbe und Tannine.

Tödliche Gefahr

Während all dieser Arbeiten lauert im Keller eine unsichtbare Gefahr. Während des Gärungsprozesses entsteht in den Tanks Kohlendioxid. Aus einem Liter des zu vergärenden Mostes entsetzt bis zu 50 Liter von dem Gärgas. Ist die Kohlendioxid-Konzentration im Keller erhöht, kann das schwerwiegende Folgen haben.

«Ich habe im Keller schon eine erstickte Maus gefunden», so Louis. Wenn er morgens den Raum mit den Tanks betrete, müsse er sofort lüften, damit die Gase entweichen können. «Es kann sehr schnell gehen, mir

wurde auch schon schwarz vor den Augen.» Und tatsächlich: Hält man seinen Kopf dicht über die kleine Öffnung im Tank, steigt ein penetranter und die Sinne raubender Geruch empor. «Es sind schon Winzer gestorben an einer Kohlendioxidvergiftung», warnt Louis.

Stinkender Fehler

Weitaus weniger gefährlich, dafür umso ekliger, ist der Böckser: Ein Weinfehler, der durch die Hefen entstehen kann. Der Wein nimmt dann einen Geruch an, der an Knoblauch, Zwiebeln, gekochten Kohl oder faule Eier erinnert. «Ob der Wein einen Böckser entwickelt, kann ich nur durch Riechen feststellen», sagt Louis. Um diesen Weinfehler zu vermeiden, ist es wichtig, dass die Hefen für ihre gute Entwicklung im Most genügend Nährstoffe vorfinden, was durch Zugabe von Stickstoff und Vitamin B1 geschieht. Hat sich trotzdem ein Böckser eingeschlichen, kann die Fehlentwicklung durch Belüften mit reinem Sauerstoff korrigiert werden.

Johannes Louis setzt derzeit alles daran, aus seinen Trauben einen aromatischen und charaktervollen Wein zu machen. Hatte er auf das Wetter keinen Einfluss, kann er nun mit dem Gärprozess, der richtigen Temperatur und dem Sauerstoffhaushalt über seinen Wein bestimmen. Er muss messen, kühlen, pressen, belüften und stöslen. «Ich muss während dieser Phase täglich dran sein. Wenn ich die Gärung nach meinen Vorstellungen lenken kann, ist der Wein zu einem guten Teil gemacht.» Auf die wohlverdienten Ferien müssen sich die Winzer also weiterhin gedulden.

Alle bisher erschienenen Teile der Winzer-Serie finden Sie unter: www.bielertagblatt.ch/winzer

Nachrichten

Wengi Kantonsbeitrag an Hochwasserschutz

Für Hochwasserschutz- und Revitalisierungsmassnahmen im Spittelgraben in der Gemeinde Wengi hat der Regierungsrat des Kantons Bern einen Kantonsbeitrag von 242 000 Franken bewilligt. *mt*

Grenchen Sitzung des Gemeinderates

Die nächste Sitzung des Grenchener Gemeinderates findet statt am Dienstag, 25. Oktober, um 17 Uhr im Feuerwehrgebäude an der Schmelzstrasse 11. Die Verhandlungen sind öffentlich. *mt*

Biel Es wird gebaut in der Nacht

Für die Erneuerung der Kanalisation sowie der Gas-, Wasser- und Elektroanlagen in der Nelkenstrasse und im Schleusenweg (Abschnitt Nelkenstrasse-Dufourstrasse) in Biel müssen noch weitere Nacharbeiten ausgeführt werden, wie der Bieler Gemeinderat mitteilt. Nächste Woche ist am Mittwoch bis am Freitag (26., 27. und 28. Oktober) jeweils von 20 bis um 5.30 Uhr am Folgetag mit Lärm zu rechnen. *mt*

Spassiges und Spannendes auf dem Weg ans Ende der Welt

Maggingen Ein Erlebnispfad soll Wissenswertes über den Sport und das Bundesamt für Sport vermitteln. Die Eröffnung ist für Frühling 2017 geplant.

Besucher beobachten Sportler auf den Aussenplätzen bei ihren Trainings, haben aber oft keine Ahnung, was in den zahlreichen Gebäuden der «Sportschule» geschieht. So wurde sie früher genannt und so bezeichnen sie heute noch liebevoll die ältere Generation oder die Einheimischen.

Wissenswertes über die Geschichte des Bundesamtes für Sport (Baspo), die Infrastruktur und die Sportförderung soll ab Frühjahr 2017 nun ein Erlebnispfad vermitteln. Etwas Werbung soll auch dabei sein, zum Beispiel für die öffentlich zugängliche Cafeteria und das Restaurant Bellavista. «All dies wird in zehn Posten aufgezeigt und beschrieben», sagt Christoph Lauener, Leiter Information des Baspo. Der Weg beginnt gegenüber der Bergstation der Seilbahn und führt zum End der Welt. Ein Rätsel, dessen Lösung am jeweils nächsten Posten zu erfahren ist, baut Spannung auf.

Jeder Posten besteht aus einer Stele mit drei drehbaren, deutsch und französisch beschrifteten Würfeln.

Der oberste Würfel enthält Informationen allgemeiner Art zum Baspo und seiner Entwicklung. Beim zweiten steht der Spass im Vordergrund: «Wir wollen Kinder und Erwachsene dazu bringen, sich zu bewegen und ihre Kräfte zu testen», sagt Lauener. So gibt es eine Anleitung zu einem Pyramidenbau für Familien oder Beschreibungen von Übungen, die Vergleiche mit Leistungen von Spitzensportlern ermöglichen. Der dritte Würfel ist den Kindern gewidmet: Er erzählt eine themenbezogene Geschichte mit Illustrationen. Dieser Auftrag wurde ausgeschrieben. Zwölf Autorinnen und Autoren haben ihre Vorschläge eingereicht. Die Auswahl wie auch die konkrete Planung des Weges sind im Gange.

«Die Idee, einen solchen Erlebnispfad zu realisieren, geistert schon lange in unseren Köpfen herum, aber bislang fehlte die Zeit, um sie umzusetzen», sagt Lauener. Er freut sich, dass es mit Einbezug der Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Hochschule und des gesamten Baspo nun los geht. Baubeginn ist im November. *bi*

Reklame

XTRA
DAYS

BESUCHEN SIE UNS AM
21. / 22. OKTOBER

Opel X-Days

SCHAUEN, STAUNEN UND
GENIESSEN AN UNSEREN
XTRA DAYS.

Lassen Sie sich in die neue Welt von Opel entführen!

Freitag	21. Oktober 2016	10.00 – 19.00 Uhr
Samstag	22. Oktober 2016	10.00 – 17.00 Uhr

Mehr Informationen auf www.opel.ch

ahg cars
ahg group
www.ahg-cars.ch

Merz & Amez-Droz, Biel/Bienne
032 328 66 00 — info@ahg-cars.ch
Logos Automobile, Lyss
032 387 12 87 — lyss@ahg-cars.ch