



Über den Weinen von Theo Soland ist das Wort Tradition geschrieben. Sie stehen für einen klassischen Ausbau und sind gemacht mit fundiertem Wissen und handwerklichem Können. Eine Winzerlehre, eine anschliessende Ausbildung zum Weinküfer und noch zwei Jahre der Besuch einer Fachschule im Gastronomiebereich haben Theo das nötige Handwerkszeug gegeben. Im Jahr 2010 wurde das Weingut von der Mutter an den Sohn übergeben. Heute wird das Kapfgut, mit seiner Traumlage oberhalb Twann, als Treffpunkt für Degustationen, Hochzeitsapéros, Firmenevents und das traditionelle Treberwurstessen genutzt.

Die 2,7h Rebfläche ist jeweils zu 50% mit weissen und roten Rebsorten bestockt, wobei Chasselas und Pinot Noir die quantitativ wichtigste Rolle spielen. Spannende Spezialitäten wie die weisse Sorte Bouvier oder der rote Cabernet Jura, ergänzen Klassiker wie Pinot Gris oder Riesling-Sylvaner.

Die Vermarktung der Weine ist konsequent auf Privatkunden ausgerichtet. Nur ein kleiner Teil wird in Restaurants geliefert, nichts wird in den Fachhandel verkauft. Ein wichtiger Zweig des Betriebes ist die eigene Gastronomie. Mit Käse/Fleischplättli, der traditionellen Treberwurst, Fischknusperli bis hin zum Holzfällersteak können Apéros und Firmenanlässe auf dem Kapfgut auch kulinarisch abgerundet werden. Im urigen Carnotzet oder in den beiden alten Holzfässern lässt es sich im Winter gemütlich verweilen. Im Sommer wird man vom Blick über den Bielersee und in die Alpen magisch in den Garten gezogen und es fällt schwer, diesen schönen Ort wieder zu verlassen.

Es lohnt sich, dem Kapfgut einen Besuch abzustatten und vor Ort die Weine zu entdecken. Theo Soland und seine Familie sind mit Herz dabei und öffnen gerne ihre Tore.

2017er Chasselas Sous la Roche 11,5%

Und schon wird es traditionell. Steinfrüchte, Zitrus, Hefe. Theo sagt, der ist nach Grossvaters Art. Die Hefe ist da, aber nicht zu dominant, sie bildet eine Basis, auf der die Aromen liegen. BSA? Klar!
Der Wein macht Spass, sitzt nach dem ersten Schluck fruchtig in den Backentaschen und hat einen sauberen Abgang. Chasselas!

2017er Chardonnay 13%

Schmunzelnd stellt man fest, dass es auch kitschige Chardonnays gibt. Während dem Degustieren weiss man nicht, ob man sich geruchlich auf den Aprikosenjoghurt oder die Litschi festlegen soll. Trotz der Opulenz hat der Wein eine Finesse, in der sich helle Blütenaromen und Zitrus finden. Spannend wird es sein, in 2-3 Jahren erneut eine Flasche zu öffnen. Bis dahin kann aus dem jungen Wilden ein reifer und charaktvoller Chardonnay werden.

2017er Pinot Noir 12,8%Vol.

Klassisch auf der Maische vergoren, hat sich ein Pinot entwickelt der typischer nicht sein könnte. Leichte Beerenfrüchte, etwas Menthol und junge Tannine passen zu einem jungen Wein, der Freude macht, den man aber auch noch 2 Jahre im Keller vergessen könnte. Die leichte Bitternis im Abgang vergeht, wenn man dem Wein noch etwas Zeit zum Reifen lässt. Hier kam wieder die Tradition zum Zug. Ein gut gemachter, ehrlicher Wein.

2017er Cabernet Jura Barrique 12,8%Vol.

Der Cabernet Jura ist eine Piwi Sorte. Der Wein hat eine Komplexität, die ihn alles andere als langweilig macht. Der Mund ist voller Kirsch, Granatapfel, Vanille und Würze. Die 12,8% lassen ihn leichter sein, als er im ersten Moment, auch wegen der tollen Farbe, wirkt. Lagerpotenzial bringt er sicher für die nächsten 4-5 Jahre mit. Jung getrunken sollte man ihn vorher dekantieren. Ein grosses Rotweinglas bringt den gleichen Effekt, darin kann der Wein atmen.

Adina-Wy Riesling-Sylvaner, kein Jahrgang, 14%Vol.

Diese kleine Fruchtbombe hat es in sich. 150°Oe, ca. 50g/l Zucker und 6 Monate Reifezeit im Barrique. Das Ergebnis lässt die Herzen aller höherschlagen, die kompromisslos nach einer Fruchtbombe suchen. Aber Vorsicht, das hier ist kein langweiliger Süsswein. Hier erwartet Sie viel Spass im Glas, der im Winter und gut gekühlt, den Abend versüsst. Schmecken Sie auch die Gummibärchen?

Wissenswert

BSA steht für den biologischen Säureabbau (malolaktische Gärung). Hier wird die im Wein als spitzer empfundene Äpfelsäure, von Milchsäurebakterien in die weicher empfundene Milchsäure umgewandelt. Das ist gewollt und wird bei Chasselas häufig gemacht.

Als **opulent** bezeichnet man Weine, die in der Nase oder am Gaumen eine Überfülle an Aromen und Geschmacksstoffen aufweisen. Solche Weine werden auch als üppig bezeichnet. Das Gegenteil wäre ein filigraner, leichter oder schlanker Wein.

Pinot bezeichnet Weine aus der Burgunderfamilie:

Pinot Noir → Blauburgunder
Pinot Gris → Grauburgunder
Pinot Blanc → Weissburgunder
Zu den Burgundersorten zählen auch der St.Laurent und der Pinot Meunier.

Dekantieren bedeutet Phasentrennung. Zum Beispiel wird Fest von Flüssig getrennt (Wein von Weinstein). Einen Weindekanter verwendet man aber auch, um Wein mit viel Sauerstoff in Berührung zu bringen, der z.B. einen jungen Wein schneller „reifen“ lassen kann.

Wenn die Dichte wie üblich in kg/l angegeben ist, geben die **°Oe** an, um wieviel Gramm ein Liter Most mehr wiegt als ein Liter Wasser.

Ein Liter Adina-Wy Most wog also 1,15kg.