

Weingut des Monats Mai in der Vinothek Viniterra in Twann

Räblus Weinbau



Ruth Wysser & Werner Schweizer, Neuenburgstrasse 90, 2505 Biel-Vingelz,

www.raeblus-weine.ch

Rebfläche: 3,2 Hektar

Sortenspiegel: Chasselas, Pinot Noir, Johanniter, Nobling, Regent, Léon Millot, Cabernet Noir, Cabernet Jura, Solaris

Der Betrieb

Die Reblaus ist eine Pflanzenlaus aus der Familie der Zwergläuse. Aus Nordamerika eingeschleppt, gilt sie bis heute als Schädling im Rebbau. Weinbautechnische Massnahmen haben dazu geführt, dass sie heute keine Rolle mehr spielt und der Winzer sich vor diesem possierlichen Tierchen nicht mehr fürchten muss. Umso schöner, dass uns die „Räblus“ im positiven Sinne weiterhin am Bielersee begegnet.

„Räblus Weinbau“ wird von Ruth und Swiss seit 1989 betrieben. Die Redakteurin und der Filmemacher haben in den 80er Jahren beschlossen, den traditionellen Betrieb von Ruths Vater zu übernehmen, und von Beginn an Weine mit eigener Handschrift gemacht. Wenn die beiden über sich, die Tradition und ihre Weine sprechen, dann spürt man die Reflektiertheit, mit der sie an ihre Arbeit gehen. Hier wird nicht einfach nur Wein gemacht, hier gibt es eine Philosophie, eine traditionelle Philosophie, eine grüne Philosophie.

Chasselas und Pinot Noir, die beiden Hauptsorten, verkörpern mit ihrer lang verwurzelten Geschichte als wichtigste Rebsorten am Bielersee die traditionelle Linie. Regent und die weiteren angebauten Rebsorten stehen für ein grünes Bewusstsein und den Blick nach vorne, in dem die beiden Weinbauern ihre ökologische Denkweise und die Klimaerwärmung im Auge haben. Es sind weitestgehend mehltaresistente Reben, die weniger gespritzt werden müssen und so ihren Beitrag für eine nachhaltige Bewirtschaftung des Rebberges leisten. Was bei all dem nicht fehlen darf: Können diese „nachhaltigen“ und neuen Rebsorten zu spannenden Weinen werden, die lagerfähig, komplex und vielschichtig sind? Ja, das können sie! Die Weine von Ruth und Swiss sind genussvoll. Das honorieren auch die Gäste und Kunden. 50 Prozent der Produktion werden im Restaurant „Räblus“ ausgeschenkt, 50% werden direkt an Privatkunden verkauft. Ein Besuch im Restaurant lohnt sich. Direkt am See gelegen und mit feiner Speisenauswahl kann man von Donnerstag bis Montag eine kleine Auszeit geniessen und dabei besondere Weine entdecken.

Chasselas-Bielерsee AOC-2017 **11,5 % vol.**

In Vingelz, direkt gegenüber dem Restaurant „Räblus“, sind die Trauben für diesen mineralischen Chasselas gewachsen. Typische, zart florale Noten und ein Hauch von trockenem Heu stecken in dem Wein, kombiniert mit Schmelz am Gaumen und einem unaufdringlich warmen Abgang. Läuft!

Mon Blanc-Bielерsee AOC-2017 **12,5 % vol.**

Der Ausbau fand zu 60% im Stahltank, zu 40% im Barriquefass statt. Der „Mon Blanc“ wird aus der Rebsorte Johanniter vinifiziert und ist ein echter Powerwein. Ein herrlicher Vanilleduft steigt in die Nase, Banane und Stachelbeere lassen nicht lange auf sich warten und wer sie kennt, entdeckt auch die Amarenakirsche und ihren Duft. Zu Recht 2018 von den Degustatoren des Piwi Weinpreises mit der Silbermedaille ausgezeichnet, beweist der Wein, dass er was kann. Heute, morgen oder in drei Jahren trinken? Alles ist möglich!

Solaris-Bielерsee AOC-2017 **14 % vol.**

Weisse Rebsorte, weisse Früchte? Rote Rebsorte, rote Früchte? Nein! Was ich hier schmecke, ist Brombeerkonfitüre und das Holz von Holunder, ebenso Cassis und Pampelmuse. Der Wein ist herb, süß und fruchtig zugleich. Toll, der wird nie langweilig!

Oeil de Perdrix-Bielерsee AOC-2017 **12,8 % vol.**

In der Degustation nach einem Solaris muss der Oeil de Perdrix erst einmal seinen Platz im Mund finden. Freunde des Oeil de Perdrix werden diesen hier sehr schätzen. Klassisch, keine Restsüsse, Erdbeer, Himbeer, rund und geschmackvoll. Die Farbe ist typisch für einen Rosé aus der Pinot Noir Traube und erinnert an Zwiebelschale oder Lachs. So soll es sein!

Blue Velvet-Bielерsee AOC-2017 **12,8 % vol.**

Der Name ist Programm. Hier treffen sich Regent, Léon Millot, Cabernet Noir und Cabernet Jura, um einen netten Plausch miteinander zu machen. Dunkel violett, samtig, sehr beerig, sehr aromatisch und ein langer und kühler Abgang. Fast ätherisch mit einem Hauch Menthol, fühlt sich der Gaumen an. Sicherlich ist das ein junger Wein. Aber es wäre schade ihn nicht jetzt schon zu probieren. Er hat ein spannendes Spektrum, das entdeckt werden will. 12 Flaschen kaufen und jedes Jahr eine öffnen. Mut und Geduld werden voraussichtlich belohnt.

Schmelz ist ein häufig verwendeter Ausdruck für ein Gefühl auf der Zunge und am Gaumen, das sich ähnlich anfühlt wie Öl oder Butter. Glycerin, ein mehrwertiger Alkohol, der während der Gärung entsteht, ist hauptsächlich verantwortlich für dieses Gefühl. Es ist gewollt und wird beim Degustieren als positives Qualitätsmerkmal wahrgenommen.

Oeil de Perdrix ist immer ein Rosé aus der Pinot Noir Traube. Er darf bis zu 10% Pinot Gris oder Pinot Blanc enthalten. Seine leicht rote Farbe erhält er durch einen Extraktionsprozess bei der Weinbereitung, in dem nur ein Teil des in der Beerenhaut enthaltenen Rotweinfarbstoffes in den Saft übergeht.

Lagerfähigkeit ist bei Wein immer ein Thema. Kann man Weisswein lagern, soll man Weisswein lagern und wie ist das eigentlich bei Rotwein? Fragen über Fragen und keine schnelle Antwort in Sicht. Zuerst einmal: Was macht den Wein lagerfähig, was konserviert ihn?

1. *Alkohol*, wie die Birne es zeigt im Williamsschnaps, die sich über Jahre kaum verändert.
2. *Säure*, wie bei Essiggurken.
3. *Zucker*, wie bei Konfitüre, die sich gut verschlossen, über Jahre hält.
4. *Farb- und Gerbstoffe*, die im Rotwein eine konservierende Wirkung haben.

Diese und andere Stoffe konservieren den Wein. Je höher ihr Anteil, umso länger ist der Wein lagerbar. Gutedel, mit seinem eher niedrigen Alkoholgehalt, reift in aller Regel weniger vorteilhaft als ein Pinot Gris mit 13%vol. Ein sehr dunkler und gerbstoffreicher Rotwein mit 14%vol. übersteht eine Lagerung über 10 Jahre voraussichtlich besser, als ein leichter Roséwein mit wenig Farbe und weniger Alkoholgehalt. Das ist jedoch nur die Theorie. In der Praxis entscheidet nicht zuletzt der persönliche Geschmack und die individuelle Machart eines einzelnen Weines, egal ob Weiss oder Rot. Für den Bielерsee gesprochen, das ist meine persönliche Meinung, haben die Rotweine ein schönes Lagerpotenzial und ein Zeitraum von fünf Jahren ist selten zu hoch gegriffen. Bei den weissen Spezialitäten wie Pinot Gris oder Chardonnay schadet es selten, die Weine ein wenig reifen zu lassen. Zwei bis vier Jahre oder länger, warum nicht? Wichtiger ist zum Schluss fast die Frage, wann der Wein wirklich verdorben ist? Ein fast sicheres Indiz ist eine braune Verfärbung oder der deutliche Geschmack nach Essig. In dem Fall freut sich höchstens noch der Salat.