

weinbauregion bielersee - découverte et plaisir

Gabriel und Silvan Andrey sind

Berner Winzer des Jahres 2019

Gabriel & Silvan Andrey · Andreywein AG · Hauptstrasse 29 · 2514 Ligerz ·
info@andreys.ch · www.andreywein.ch



Seit Generationen ist die Familie Andrey mit dem Weinbau am Bielersee verbunden. Heute wird die Andreywein AG von Gabriel und seinem Bruder Silvan betrieben. Während Silvan sich mit dem Verkauf und dem Marketing der Weine beschäftigt, ist Gabriel hauptverantwortlich für die Vinifikation und den Rebbau. Im Gespräch betont er immer wieder, dass er zwar für die Weine und deren Gelingen zuständig ist, sich aber als Teil eines grossen Ganzen sieht. Vater Erich ist die tragende Säule im Rebbau, Aufgabe von Mutter Katharina ist die Buchhaltung.

Der Betrieb umfasst rund 15ha Rebfläche, aus deren Ertrag im Schnitt 120.000 Flaschen Wein pro Jahr produziert werden.

Degustation mit Gabriel Andrey



Schafiser Les Planches · Chasselas · 2018 · Bielersee AOC · 11,5 % vol.

Gabriel, ist der Wein so geworden wie du es dir vorgestellt hast?

Ich mag den Wein, auch wenn ich ihn gerne mit etwas mehr Säure gehabt hätte. Ich kann verstehen, dass er gut ankommt.

Wie würdest du den Wein beschreiben?

Die Lage «Les Planches» ist prädestiniert für säurearme Weine, die mineralisch sind. Der Wein wirkt voll und hat Schmelz. Aus der Gärung hat er eine feine Kohlensäure behalten, die ihn frisch macht und dafür sorgt, dass ihn der Schmelz nicht plump wirken lässt.



Ligerzer Kirchwein · Chasselas · 2018 · Bielersee AOC · 11,5 % vol.

Was bedeutet dir die Rebsorte Chasselas?

Für mich ist Chasselas die wichtigste Rebsorte die es gibt, weil ich sie selbst sehr gerne trinke. Bei der Vinifikation ist sie anspruchsvoll, weil sie durch ihre Feinheit keine Fehler zulässt.

Würdest du uns beschreiben, wodurch sich die beiden Chasselas unterscheiden?

Im Gegensatz zum «Les Planches» stammen die Trauben des Kirchweines aus unterschiedlichen Lagen. Das fördert eine gewisse Komplexität. Der Kirchwein ist fruchtiger, dafür aber weniger mineralisch. Als wir die Trauben der beiden Weine verarbeitet haben, haben wir das Stielgerüst erst nach dem Pressen entfernt. Damit erreichen wir, dass ein kleiner Teil Gerbstoff in den Saft gelangt. In geringer Menge geben die Gerbstoffe dem Wein eine Struktur und machen ihn nicht bitter, sondern spannend.



Pinot Blanc Barrique · 2018 · Bielersee AOC · 13,5 % vol.

Gabriel, das hier ist ein besonderer Wein. Wie ist er entstanden?

Der Wein wurde zwölf Monate in Barriques gelagert. Ein Teil der Fässer wurde aus Eichenholz gefertigt, das bereits vor dem Bau der Fässer speziell gelagert wurde. Dadurch wurde das Holz stärker ausgelaugt und gibt weniger Geschmack an den Wein ab. Der andere Teil des Weines wurde in Fässern gelagert, die bereits mehrfach eingesetzt wurden. Sie geben ebenfalls weniger Holzgeschmack an den Wein ab.

Zu welchen Speisen würdest du den Wein empfehlen?

Ich empfehle ihn gerne zu Meeresfisch. Gut passt er auch zu Zürcher Geschnetzeltem oder Weichkäse mit einem Stück Baguette.