

Bielersee: Familienbetriebe mit experimentierfreudigen Winzern

Im Rahmen der „Wanderdegustation Bielersee“ präsentierten Charles Steiner aus Schernelz und Gabriel Andrey aus Ligerz ihre Weine. Dabei erfuhr man aus erster Hand, was die laufenden Veränderungen – bedingt durch die Güterzusammenlegung und die Einführung neuer Sorten – für die Familienbetriebe konkret an Veränderungen bringt. Es war eine ganz besonders spannende Weinprobe!

Gebiet im Umbruch

Von den 250 ha Reben des Kantons Bern liegen 220 ha am linken Bielerseeufer. Es gibt dort keine Genossenschaften, sondern fast ausschliesslich Familienbetriebe. In Ligerz und Umgebung ist zur Zeit eine Güterzusammenlegung im Gange, was zum Teil Neupflanzungen mit sich bringt. Charles Steiner z. Bsp. hat nun statt bisher 50 nur noch 5 Parzellen. Als Vorteil ergibt sich rationellerer und ökologischerer Anbau. Dafür müssen Ernteausfälle bei Neupflanzungen in Kauf genommen werden, und bei einem Gesamtbudget von 15 Mio. Franken kostet es für den Winzer Fr. 2.50 pro m².

Charles Steiner bewirtschaftet sein Gut in Schernelz auf einer Terrasse über Ligerz und hat mit 7,5 ha für diese Gegend schon einen grösseren Betrieb. Ein deutscher Angestellter arbeitet im Keller, seine Frau besorgt das Administrative, die Tochter weilt zur Weiterbildung in Krams, und im Sommer und Herbst kommen weitere Helfer dazu. Die Produktion umfasst 1/3 Chasselas, 1/3 weisse Spezialitäten und 1/3 Rotweine.

Gabriel Andrey – ein Winzer der jüngeren Generation – betreibt seinen 11 ha grossen Familienbetrieb mit den Eltern und dem Bruder zusammen. Seine Parzellen liegen zwischen Le Landeron und Twann und sind neben den Hauptsorten Chasselas und Pinot Noir auch mit Chardonnay, Sylvaner, Gewürztraminer, Sirah, Malbec und Cabernet Sauvignon bepflanzt. Dies erstaunt weniger, nachdem man gehört hat, dass er nach der Durchdiener-RS in Australien auf einem Weingut half und gerne noch nach Neuseeland ginge.

Der Traditionswein Chasselas

Bei der Degustation wurden einander je ein Wein der beiden Produzenten gegenübergestellt und vom Winzer selber kommentiert.

Den Auftakt machte der Chasselas. Jener von Charles Steiner, der „Schernelz Village Sélection 07“ (11% Alkohol) ist gekennzeichnet durch eine feine Nase, milde Säure, eine schöne mineralische Note und einen langen Abgang. Er passt gut zu Fisch. Der Chasselas von Erich Andrey, der „Ligerz Kirchwein 07“ (11,8%), ist eine Assemblage aus verschiedenen Parzellen und wird möglichst reif geerntet um mehr Aroma zu erhalten. Anfangs Jahr ist er noch frisch und spritzig. Er eignet sich auch als Aperitif und zu Käse. Interessanterweise ist Chasselas im Moment wieder mehr gefragt, und da seine Anbaufläche stark reduziert wurde, ist nun fast zu wenig davon vorhanden.

Experimente mit neuen weissen Sorten

Beide Winzer haben einen Chardonnay im Angebot. Früher war diese Sorte am Bielersee nicht erlaubt. Steiner hat ihn anfänglich illegal angebaut und damit experimentiert, im Tank und in der Barrique. Heute kommt noch 1/6 ins Holzfass. So wird sein Schernelz Village 07 dezent und fein, aber breit im Gaumen.

Der Chardonnay Ligerz 07 von Erich Andrey (13,3%) stammt aus Schafis. Er wird nach dem Prinzip des Hauses, „man soll die Natur machen lassen“, mit einer zweiten Gärung, aber

ohne Barrique vinifiziert und passt, dank Restsüsse neben seiner Säure, auch zu asiatischen Speisen.

Auf eine Frage aus dem Publikum, warum eigentlich früher viele Sorten nicht erlaubt waren, meinte Erich Andrey, dass der Kanton vor allem viel Ertrag anstrebte, was mit dem Chasselas gesichert war. Erst 1995 wurden neue Sorten zugelassen, die produzierte Menge hat dadurch abgenommen.

Es folgten noch zwei weisse Spezialitäten:

Der Sauvignon blanc, Ligerz, Sabine Steiner 07 (13%) duftet nach Cassis und Holunder. Es war Steiners Tochter, die nach einem Aufenthalt in Neuseeland empfahl, diesen Wein mit Restsüsse zu machen. Anfänglich verblieb mit 12 g jedoch zuviel Zucker im Wein, erst nach einigem Probieren gelang ein ausgewogener Wein (6 g Säure und 6 g Restsüsse). Der Sauvignon blanc ist vor allem bei jungen Weintrinkern ein „Renner“, eine weitere Ausdehnung ist absehbar.

Erich Andrey präsentierte einen Silvaner Ligerz 07 (12,6%, mit 4,5 g Säure). Er ist kräftiger als Chasselas, mit einer Feuersteinnote, und würde auch zu Fondue oder Bernerplatte passen.

Treberwurst

In der Pause bekam man eine typische Spezialität des Bielersees zu probieren: Treberwurst. Diese Saucisson, die heute viel weniger Fett enthält als früher, wird im Brennhafen gekocht und nimmt dabei den Geschmack vom Trester an. Die mit Kartoffelsalat ausgarnierten Wurstscheiben waren sehr würzig.

Rotweine auf dem Vormarsch

In der nächsten Runde wurde Pinot Noir vorgestellt. Charles Steiner bezeichnet ihn als heikle Traubensorte. Sein Schernelz Village, 07 mit 13% Alkohol ist noch nicht so reif, im Moment noch mit Gerbstoffen belastet, zeigt aber eine schöne Weichheit.

Erich Andrey brachte vom Ligerz Kirchwein (13%) schon den 08 mit, weil der 07 ausverkauft ist. Obwohl er 49% Rotwein anpflanzt, übersteigt die Nachfrage die produzierte Menge. Im 2008 wurde der Ertrag durch Hagel geschmälert und der Oechslegehalt war nicht optimal, trotzdem ist die Aromatik des noch jungen Weines gut.

Zum Abschluss präsentierte Charles Steiner sein Cuvée Steiner, Syrah Malbec 07, (13%). Er vinifiziert die beiden Sorten separat (im Eichenfass). Da aber viele Leute beide Sorten probieren wollten, hatte er zu wenig Flaschen und begann, die beiden zu verbinden – mit sehr gutem Erfolg.

Erich Andrey hatte sich für seine Vieille Vigne, 06 entschieden, ein Pinot Noir aus etwa 50-jährigen Reben. Diese haben kleinere Beeren, im Verhältnis also mehr Häute, was mehr Extrakt und Inhaltsstoffe ergibt. Es werden nicht alle Trauben gleichzeitig gelesen. Durch Kaltmazeration, rasche Gärung und anschliessende Kühlung wird der Wein samtig und vollmundig, nach dem Säureabbau in der Barrique ist er fein und elegant.

Die Berichterstatterin fand es faszinierend zu vernehmen, wie viel Pröbeln und Wagnis in diesen neuen Bielerseeweißen steckt und freut sich, dass der Erfolg nicht ausbleibt. Im Gegensatz zu andern Weingebieten ist hier die Jahresproduktion meist sehr schnell ausverkauft.

Als Geschenk erhielten die Gastreferenten einige Flaschen Wein vom Vierwaldstättersee, Rosenauer von Toni Ottiger.

Fazit: Ein sehr erfreulicher Abend, wer nicht teilnahm, verpasste wirklich etwas!

Die Berichterstatterin: Ruth Graber