

Dienstag, 26. November 2024

Alle wollen die jungen Wilden entdecken

Der letzte Abend der Vinifera von Biel gehörte den Einheimischen. Zu Gast war auch eine Pionierin des Seeländer Weinbaus.

Barbara Esther Siegrist

Chasselas und Pinot noir sind noch immer die Lieblingsweine der Region. Das ist eine von mehreren Erkenntnissen am Exklusiv-Event Bielerseewein der Vinifera gestern Abend in der Swiss Tennis Arena in Biel. Bei der Domaine Bonnet de Fou schwenkt ein Weintrinker langsam sein Glas und freut sich, «welch eine Nase, umwerfend, floral, eine Offenbarung!» Der klassische Pinot noir hat es ihm angetan. Keine zwei Stunden später am selben Stand dasselbe Bild, diesmal hebt Daniel Müller aus Vingelz das Glas und lobt den Pinot noir. Seine spannendste Entdeckung aber sei der Chasselas Orange.

Mit dem Orange Wein tut sich ein neues, weites Feld auf, das einerseits zurück in die Anfangszeiten des Weinbaus in Georgien reicht, andererseits typisch für die Experimentierfreudigkeit der «jungen Wilden» ist. Die «jungen Wilden», so bezeichnet Daniel Leuenberger, Organisator der Vinifera und AOC-Präsident des Kantons Bern, Manuel Schneiter und Roman Thürig von der Domaine Bonnet de Fou und Marius von Ballmoos von terre et lumière.

Thürig lässt das jung und wild gern gelten. Im Rebberg sind sie zu hundert Prozent mit Handarbeit unterwegs, ursprünglich aus dem Luzernischen haben sie bei Anne-Claire Schott gelernt. Sie ist auch da an diesem Abend. Sie ist vielleicht die erste am Bielersee, die die Komplexität des Weinmachens neu interpretiert und wie eine Parfümeurin an die Vielschichtigkeit der Aromen herangeht, mit Gerb- und Bitterstoffen experimentiert und für jede Traube den richtigen Weg finden will, um das Optimum herauszuholen. Orange Wein, wie er bereits in Georgien in Amphoren gekeltert wurde, ist ein Weisswein, der wie ein Rotwein vinifiziert wird, will heissen der Saft wird nicht sofort gepresst, sondern die Trauben liegen sieben bis zehn Tage in der Maische, bevor sie sorgfältig extrahiert (der Saft entzogen) werden.

Orange Wein ist ein Naturwein ohne Hefezusatz, nicht filtriert und nicht geschwefelt, erklärt Thomas Berner, Geschäftsführer des Rebgruts der Stadt Bern. Entsprechend ungewohnt schmeckt der Wein, finden Alexandre Berberat und Fabian von Büren, die beim Rebgrut der Stadt Bern den Orange Pinot gris kennenlernen. Die beiden Bieler stellen fest, dass man nicht ans andere Ende der Welt gehen muss, um Neues zu entdecken.

Diese Meinung teilen Noel Paroz und Flurin Räber, die bei Graber Weine einen Blanc de Noir degustieren. Quasi das Gegenteil des Orange Wein, denn hier wird der Rotwein wie ein weisser vinifiziert. Die beiden sind fasziniert von der Vielfalt der Weine aus derselben Region. Samuel Graber und Tobias Steiner bauen ihren Wein in Ligerz und auch in Messen an, wo sie den Keller haben. Ihr Chasselas, kalt gegoren, ist äusserst spritzig und «Hammer», wie ein weiterer Kunde sagt.



Ein neues, weites Feld: Nur eine von etlichen Entdeckungen an der Vinefera in Biel.

Bilder: Dario Brönnimann

Anne-Claire Schott ist vielleicht die erste am Bielersee, die die Komplexität des Weinmachens neu interpretiert hat – wie eine Parfümeurin.



Mit Bitterstoffen experimentiert: Anne-Claire Schott.



Passt: Flurin Räber und Noel Paroz.

Lokal trinken ist also angesagt. Und lieber weniger, aber qualitativ hochstehender. Und heute ist biologischer Rebbau nicht mehr die Ausnahme, sondern die Regel.

Auch Fabian Teutsch vom Weingut Schlössli in Schafis hat umgestellt. Er hat den Betrieb vom Vater übernommen. Was er anders macht?

Den richtigen Zeitpunkt für die Ernte abwarten. Nicht am Montag beginnen und am Freitag aufhören. Sondern auf die Natur hören. Das ist es, was die heutige Winzerinnen- und Winzergeneration am Bielersee auszeichnet.

Info: Mehr Bilder auf ajour.ch



Gut besucht: Der letzte Abend in der Swiss Tennis Arena.



Gute Laune: Alexandre Berberat und Fabian von Büren.