

# Die Frage nach der richtigen Säure

Am **Bielensee** werden traditionell Chasselas-Weine mit milder Säure gekeltert. Seit kurzem geben einige Winzer aber Gegensteuer und verzichten auf den biologischen Säureabbau.

UELI KÄNZIG

Ein Wein soll nicht sauer sein. Das ist die Meinung eines Grossteils der Weintrinker. «Ä suure Cheib» gehört zu den vernichtendsten Urteilen, die nach einem Schluck gefällt werden können. Doch genau in Richtung mehr Säure entwickelt sich derzeit der internationale Weintrend. Nach Jahren der molligen und schweren Weine suchen die Konsumenten wieder Weine mit mehr Spannung. Und diese ist ohne spürbare Säure nicht möglich.

Objektiv betrachtet, muss sich der Winzer die Frage stellen, welchen Charakter er seinem



Die Winzer führen genau Buch, wie es um den Verlauf des Säureabbaus steht. Die Verfärbungen des Lackmuspapiers zeigen diesen klar an.

Bild: Ueli Käzig

Weisswein geben will. Denn die Säure im Wein macht diesen aus. Dabei ist nicht alleine die Menge, sondern auch die Art der Säure massgebend. Verzichtet der Winzer auf den BSA, herrscht die aggressivere Apfelsäure vor, führt er den BSA durch, ist es dagegen die mildere Milchsäure.

## Einfluss aus Deutschland

Die Twanner Winzer Sabine und Lukas Hasler gehören am Bielensee zu den Ersten, die auf den biologischen Säureabbau (BSA) beim Chasselas verzichten. Sie hätten einen Weg gesucht, um ihrem Wein ein eigenes Gesicht zu geben, sagt Lukas Hasler. 2004 führten sie erstmals nur bei einem Teil des Chasselas die Umwandlung der Apfel- in Milchsäure um. Ziel war, die Fruchtigkeit im Wein zu erhalten. Denn beim BSA geht ein Teil davon verloren. Mittlerweile verzichten sie ganz auf den BSA.

Direkter Auslöser für den Versuch war ein Gutadel des deut-

schen Winzers Hanspeter Zierrisen, den Haslers degustierten. In Deutschland suchen die Winzer höhere Säurewerte, der Säureabbau wird bei Weissweinen kaum durchgeführt. Dies ist unter anderem darauf zurückzuführen, dass bei ihnen der Riesling – ein Wein mit starker Säure – geschmacksprägend war.

Oft federn die deutschen Winzer die präsenste Säure mit einem höheren Restzuckergehalt ab. Auf dieses Rezept greift der Insser Winzer Lorenz Hämmerli zurück. Ergewann mit seinem Chasselas und RieslingxSilvaner den ersten Wettbewerb um den Berner Staatswein. Und auch Johannes Louis und das Schölligut der Familie Teutsch in Schafis haben erste Versuche mit Chasselas ohne BSA gestartet.

## Eine Frage des Stils

Die Frage nach dem biologischen Säureabbau stellt sich in erster Linie beim Weisswein. Am Bielensee wird der BSA nur beim

Chasselas und RieslingxSilvaner sowie bei den Chardonnay, die im Holzfass ausgebaut werden, durchgeführt.

Auf die milde Säure setzt Erich Andrey aus Ligerz. Er baut seine Chasselas traditionell aus. Er hat zwar vor einigen Jahren auch einen Chasselas ohne BSA abgefüllt, führt diesen aber bei seinen fünf Chasselas wieder durch.

Gründe hat er mehrere. Erstens sei die Steuerung des BSA sehr schwierig. Dadurch besteht die Gefahr von unerwünschten Nebengeschmacksnoten. Uplötzlich könnte der Wein nach Sauerkraut oder Joghurt schmecken. Zudem hätten seine Kunden eher auf seine klassischen Chasselas reagiert. «Sonst würde ich auch heute noch einen Chasselas ohne BSA machen.» So mache es aber keinen Sinn. Der Chasselas vom Bielensee wird gerne mit dem Adjektiv «spritzig» vermarktet. Diesen Charakter erhält er nur, wenn der BSA

durchgeführt wird, da bei diesem Kohlensäure entsteht.

## Einfluss des Klimas

Andrey versteht aber, dass Winzer neue Wege suchen. Dies hänge eng mit der Veränderung des Klimas zusammen, ist er überzeugt. Er habe sich immer dafür ausgesprochen, die Trauben möglichst lange an den Rebstöcken hängen und ausreifen zu lassen.

In den letzten Jahren sei dies aber kaum mehr möglich gewesen, sagt Andrey. Durch das wärmere Klima würden die Trauben sonst überreif werden. Dadurch sinkt der Säuregehalt der Beeren gewaltig. Durch den BSA würde die Säure milder und noch weniger wahrgenommen. Wodurch der Wein langweilig erscheint.

**INFO:** Seit einigen Jahren kennt jeder Weintrinker den Begriff Barrique. Der nächste Teil der Winzerserie befasst sich mit den verschiedenen Ausbaumethoden für Wein.

## NACHTAKTIV

### München bei Aarberg

Unsere nördlichen Nachbarn sind manchmal näher als man denkt. Seit Anfang Oktober findet in der Ziegelei Aarberg das Oktoberfest «made by Picadilly Pub» statt. Nachdem man die Halle betreten hat, fühlt man sich tatsächlich etwa 500 km von zu Hause entfernt. Und da man in München das Bier aus dem Massgefäss trinkt, macht der Schweizer Partygänger natürlich dasselbe.



Adrian Weber, Lyss und Iwan Nievergelt, ex Lyss.

### Wer geht hin

Partyfreudige, mehrheitlich jugendliche Personen und ab und zu auch der Mitdreisiger tanzen zu DJ Tatana und auch technosierte Alpenkracher der Marke DJ Ötzi. So gegen Mitternacht erreicht die Party den Höhepunkt, und es strömen immer mehr in die Ziegelei Aarberg. Auf jeden Fall war die letzte Party in der Reihe Oktober-Fest 2007 ein voller Erfolg.



Natascha B., Studen und Chantal M., Biel.



Fabienne Hirschi, Hagneck und Lars Leykauff, Studen.



Matthias Kräuchi, Werdthof und Alex Gilgen, Worben.

### Getränke und Stimmung:

Wie so üblich gibt es am Oktober-Fest Bier, und das nicht zu knapp. Natürlich feiern wir Schweizer auch kultiviert und konsumieren neben dem edlen Gerstensaft auch Hochprozentiges in Form von süssen Drinks. Die Stimmung war dementsprechend gelöst und absolut friedlich. Bis zum nächsten Jahr also. Prost.

Jessi Brustolin

**Link:** Alle Bilder auf [www.bielertagblatt.ch](http://www.bielertagblatt.ch)

## Blumen für die Einsatzleiterin

Die **Feuerwehr Lyss** verzichtet am Samstag auf die Hauptübung. Vielmehr blickte sie auf die Hochwasser zurück.

mr. Die Bilder des Sommers kommen wieder hoch: überflutete Liegenschaften, eine verzweifelte Bevölkerung, kämpfende Feuerwehrleute. Dreimal haben Lysserinnen und Lysser das Szenario erlebt. Im Mittelpunkt standen die Feuerwehrleute aus Lyss und den umliegenden Gemeinden. Statt einer Hauptübung, lud Kommandant Stephan Mathys zu einem gemeinsamen Essen ein.

Beat Ruchti, ehemaliger Lysser Kommandant, analysierte die Arbeit der Feuerwehr. Er kam zum Schluss, dass Familie und Arbeitgeber Schlüsselpositionen im Feuerwehralltag haben. «Wenn dieses Umfeld nicht mitzieht, gehen wir grosse Risiken ein.»



Barbara Egger unterstrich die Bedeutung der Feuerwehr. Bild: mr

Und Dora Andres, ehemalige Regierungsrätin, zeigte sich als Verfechterin der Milizorganisationen mit Feuerwehr, Zivilschutz und Militär. Die Blumen für ihr Referat gab sie weiter an Einsatzleiterin Silvia Pfeuti. Regierungsrätin Barbara Egger lobte den Einsatz der Feuerwehrleute. «Die Natur werden wir nie im Griff haben,

deshalb braucht es Wehrdienste.» Sie wiederholte ihre Aussage vom Dienstag in Lyss: «Der Kanton ist mit Hochdruck am Planen des Entlastungsstollens.»

**INFO:** Erich Bühlmann, Tamara Schwab und Patrik Scheibmayer sind zum Korporal befördert worden, Thomas Marti zum Wachtmeister.

REKLAME

**www.kamino.ch**

**Cheminées  
Cheminéeöfen  
Kaminanlagen  
zu Top-Konditionen  
in bester Qualität**

Ausstellung  
2513 Twann  
Tel. 032 342 69 20

**Q-BIC 127 schwarz  
von ATTIKA für nur  
Fr. 4'666.-  
(anstatt Fr. 5'380.-)**