

# Kellermeister übernehmen die Führung

Der **Läset** ist dieser Tage in vollem Gang. Die Trauben werden in die Keller gebracht, wo die Winzer versuchen, die Farb- und Inhaltsstoffe der Trauben schonend zu gewinnen.

## UELI KÄNZIG

Für die Weinbauern am Bielersee stehen entscheidende Tage an. Sie versuchen, ihren Trauben noch jede zusätzliche Sonnenstunde zu ermöglichen. Gleichzeitig dürfen die Trauben aber nicht überreif werden, da ansonsten die Fruchtigkeit, welche die Weine in der Drei-Seen-Region auszeichnen, verloren geht. Und nun macht auch das Wetter nicht mehr richtig mit. Es zeigt sich von seiner kalten Seite.



## Weniger Ausfall

Werner Schweizer von der «Räblus» in Vingelz sieht dem momentanen Wetter recht gelassen entgegen. Er und Ruth Wyseier haben ausser dem Chasselas in Schafis und Schernelz alle Trauben gelesen. Der Solaris, welchen sie als Süsswein ausbauen, war bereits am 27. August gelesen worden. Anfang dieser Woche war noch die Parzelle mit Johanniter gleich neben ihrem Keller am See an der Reihe.

Nach dem verheerenden Hagelzug im Juli hatten die Vingelzer Winzer damit gerechnet, dass kaum noch etwas zum Ernten übrig bleiben würde. Da zumindest in dieser Parzelle die beschädigten Trauben aber austrockneten und nicht wie befürchtet faulen, sieht die Situation besser aus. «Es war jedoch eine enorme Fusselarbeit», sagt Ruth Wyseier. Sie und ihre Lesehelfer mussten jede Traube genau unter die Lupe nehmen, um nur absolut gesundes Material in die bereitstehenden Kisten zu tun.

Da sie für ihren Pinot noir und den Süsswein einen Teil der Trauben in Kisten antrocknen lassen, ist gesundes Traubengut umso wichtiger. Ansonsten würden die Beeren an der rund 26 Grad warmen Luft faulen.

## Ein Spiel mit der Zeit

Nach dem eigentlichen Läset haben die Winzer mehrere Möglichkeiten, wie sie ihren Trauben die Inhaltsstoffe entziehen wollen. Beim Weisswein werden die Trauben entweder im Ganzen schonend gepresst oder erst noch von Stielen und Stängeln befreit, wie es auch in der Räblus gehandhabt wird. Die Stängel können, sofern das Holz nicht reif ist, ungewollte Bitterstoffe in den Saft bringen.

Anschliessend werden die Beeren zerdrückt, damit eine



Während **Ruth Wyseier** noch die letzten Trauben an den Johanniterreben erntet, ist **Werner Schweizer** daran, den Maischekuchen des Pinot noir in den Saft zu drücken. Dadurch sollen die Beeren mehr Farb- und Inhaltsstoffe abgeben.

Bilder: Ueli Käzig



## Grad Oechsle

- Im Zusammenhang mit Wein fällt oft der Begriff Grad Oechsle. Es handelt sich um eine Masseinheit für das **Mostgewicht** des Traubensaftes.
- Mit dem Mostgewicht wird vor allem der Anteil des Zuckers im Traubensaft angegeben.
- Damit kann der potenzielle **Alkoholgehalt** des Weins bestimmt werden.
- Eine direkte Aussage über die Qualität des Weins ist dagegen nicht möglich.
- Am Bielersee erreichte 2006 der Chasselas im Schnitt 70 Grad Oechsle. 2005 waren es 75 Grad gewesen.
- Beim Pinot noir lagen die Werte höher. Sie erreichten 87 Grad Oechsle (2006) beziehungsweise 92 Grad ein Jahr davor. (ukb)

dickflüssige Maische entsteht. Der Zweck besteht darin, vergärungsfähige Stoffe wie Stärke und Zucker aus den Trauben zu lösen.

Während sich bei den Weissweinen die Maischestandzeit im Normalfall in Stunden messen lässt, kann sie bei Rotweinen mehrere Wochen dauern. Wer-

ner Schweizer lässt die Maische etwa fünf Tage lang im Saft und taucht sie regelmässig unter. Das lange Einmaischen dient der Extraktion der Farbstoffe aus den Beerenhäuten und der Gewinnung von Gerbstoffen, die für den Geschmack und die Lagerfähigkeit des Weins entscheidend sind.

Beim Rotwein findet während der Maischestandzeit oft auch bereits der Gärprozess statt. Die Winzer können diesen über die Temperatur steuern. Je wärmer es bei der Gärung ist, desto schneller wird der Zucker in Alkohol umgewandelt.

Der Winzer gewinnt so zwar Zeit, die Weine verlieren aber an Komplexität, da die Trauben nur einen kleinen Teil ihrer Inhaltsstoffe abgeben. Deshalb temperiert Werner Schweizer den Keller in den ersten Tagen bei etwa sieben oder acht Grad. Zusätzlich kühlt er das relativ warme Traubengut mit Hilfe von Trockeneis möglichst schnell ab. Dadurch verhindert er eine ungewollte Oxidation der Maische. Will er anschliessend die Gärung einleiten, zieht er die Bottiche einfach in den wärmeren Teil des Kellers.

**INFO:** Der Oktober kann den Winzern einige Nerven kosten. Die Frage ist, ob der Wein gärt, wie er sollte. Der nächste Teil der BT-Serie befasst sich denn auch mit der Gärung.

REKLAME



«Mit meinem Forester fahre ich durch dick und dünn; auch dank seinem permanenten 4x4.»

Alfred Bolz, Niederried



**Emil Frey AG**  
Autocenter Brüggmoos

Neue Bernstrasse, 2501 Biel-Brügg, 032 374 33 33  
www.emil-frey.ch/biel



Jetzt  
Probefahren  
und eine  
Las-Vegas-Reise  
gewinnen!

Vom 24. bis 29. September 2007  
ist Subaru-Probefahrtwoche



**SUBARU**

Melden Sie sich für eine Probefahrt unter [www.bielertagblatt.ch/emilfrey](http://www.bielertagblatt.ch/emilfrey) an

## Twann

### Gutes aus zwei Kantonen

bs. Die Winzerehepaare Lukas und Sabine Hasler und Michaela Gabriel und Martin Hubacher aus Twann präsentieren erstmals gemeinsam einen Wein. Der «BENE 2004» ist das jüngste Kind der innovativen Rebbauern, die mit strikter Ertragsregulierung auf Qualität setzen. «BENE» weist auf den Ursprung der Trauben hin, nämlich die Kantone Bern und Neuenburg. Dass «bene» auf italienisch «gut» heisst, unterstreicht die gelungene Namensgebung. «BENE» wird als Vin de Table verkauft, da die «AOC» Kennzeichnung Weinen mit einer einzigen Herkunftsbezeichnung vorbehalten ist. Der Rotwein wird aus Pinot Noir Trauben aus den besten Lagen der beiden Rebgrüter gekeltert und 14 Monate im französischen Barrique ausgebaut. Er ist bei den Winzern direkt zu beziehen, die Flasche kostet 39 Franken.

**LINK:** [www.haslerwein.ch](http://www.haslerwein.ch)  
[www.johanniterkeller.ch](http://www.johanniterkeller.ch)



**Gelungenes Wortspiel:**  
BENE. Bild: zvg

## DONNERSTAG

### KINOS

- **Aarberg, Royal:** «Tell», 15, 20.30 Uhr
- **Grenchen, Palace:** «Because I Said So - Von Frau zu Frau», 20.30 Uhr, Sa/So auch 14.30 Uhr
- **Grenchen, Rex:** «Das Bourne Ultimatum», 20.15 Uhr, Sa/So auch 15 Uhr
- **Ins, Kino:** «Shoppen», Fr/Sa/So 20.15 Uhr. Das Kino bleibt Mo/Di/Do geschlossen
- **Lyss, Apollo:** «Das Bourne Ultimatum», 20.30 Uhr, Sa/So auch 14.30 Uhr - ««Deat at a Funeral - Sterben für Anfänger», Sa/So 17 Uhr

### VORTRAG

- **Lengnau, Freie Missionsgemeinde,** im Saal, Bielstr. 10: Thema: «Leben, das sich lohnt». Referent Beat Abry (jeden Abend bis 29.9.); 20 Uhr

### SPEZIELLES

- **Gampelen, Stiftung Tannenhof,** beim Kunstobjekt: Vernissage der Scapawand, der Künstler ist anwesend; 17 Uhr
- **Lengnau, A-R-A Beratungs- und Seminarzentrum,** Grienbergstr. 5: «Ausbildung zum Bau-Essenzen Berater»; ab 9 Uhr (Anmeldung erforderlich Tel. 032 653 11 34)
- **Lengnau, Physikzimmer:** Informationsveranstaltung zum Eintritt in die Maturitätsschulen Biel für die Schule Sek Lengnau; 19.30 Uhr