

Regionale Winzer haben abgeräumt

Berner Staatswein 90 Weinkeller gibt es im Kanton Bern, 82 Weine wurden eingereicht, gesiegt haben vier Winzer aus der Region: Zwei Twanner, ein Ligerzer und ein Inser werden den Staatswein 2016 liefern.

Lotti Teuscher

82 Weine aus dem Kanton Bern wurden eingereicht – dennoch wurde die Kür zum Berner Staatswein für die Winzer am linken Bielerseeufer fast zum Heimspiel: Chasselas, Sauvignon Blanc und Pinot noir des Jahrgangs 2015 haben Winzer aus Twann und Ligerz gekeltert. Einzig der Pinot noir Barrique, der die Kategorie rote Spezialitäten anführt, stammt nicht von den Rebbergen am Bielerseeufer, doch die Trauben wuchsen nicht weit entfernt: in Ins (siehe Infobox).

Was die Seeländer freut, ist für die Thuner ein Wermutstropfen: Jurymitglied und Weinakademikerin Angela Kreis aus Thun bedauert, dass seit zwei Jahren kein Winzer aus ihrer Heimatregion Staatswein liefern darf. Der Wein aus den Rebbergen am Thunersee sei zwar gut, sagt Angela Kreis: «Aber der Riesling Silvaner hat als Spezialitätenwein fast keine Chance gegen bekannte Sorten wie Chasselas und Sauvignon Blanc.»

Kein Nasenrumpfen mehr

Der Berner Staatswein wurde gestern zum zehnten Mal gekürt. «Ziel ist, auf die Qualität der Berner Weine aufmerksam zu machen», sagte Volkswirtschaftsdirektor Andreas Rickenbacher. Weiter solle der Wettbewerb ein Anreiz sein, die Qualität zu verbessern. Die Tage, als man die Nase rümpfte angesichts der regionalen Weine, sei zum Glück vorbei, so Rickenbacher: «Und natürlich hilft der Trend zu regionalen und qualitativ hochstehenden Produkten den Berner Winzern.»

Als im Jahr 2007 der erste Berner Staatswein gekürt wurde, hatte der Weinkonsum im Vergleich zum Vorjahr um 2,5 Prozent abgenommen; ein Trend, der bis heute ungebremst ist. Bei den inländischen Weinen betrug der Rückgang vor zehn Jahren gar 4 Prozent. Allerdings stieg der Konsum von Schweizer Weinen



Volkswirtschaftsdirektor Andreas Rickenbacher (Dritter von links) mit den siegreichen Winzern (von links): Hans und Olivier Perrot, Anne-Claire Schott, Lorenz Hämmerli und Stephan Martin. Philippe Oudot

Die vier Gewinner

Der Berner Staatswein wird Gästen der Regierung an offiziellen Anlässen serviert. Zudem dürfen die Winzer das Label zur Vermarktung verwenden.

• **Kategorie Chasselas:** Anne-Claire Schott, Twann. Gekürter Wein: Gutedel 2015.

• **Kategorie weisse Spezialitäten:** Olivier Perrot, Twann. Gemäss Jury ist der Sauvignon blanc feingliedrig, elegant und ausgewogen.

• **Kategorie Pinot noir:** Stephan Martin, Twann. Gemäss Jury ist der Pinot noir fruchtig, würzig, und hat einen schönen Aromaspiegel.

• **Kategorie rote Spezialitäten:** Lorenz und Andrea Hämmerli, Ins. Gemäss Jury hat der Pinot noir de Barrique Aromen von Kaffee, frischem Holz und gedörrten Zwetschgen. LT

im letzten Jahr wieder leicht an, was Rickenbachers These bestätigt: Schweizer konsumieren vermehrt inländische Produkte.

Der Wein, der zum Berner Staatswein gekürt wurde, stammt aus einem aussergewöhnlichen Jahr: Der Sommer 2015 war weltweit der wärmste, seit die Temperaturen gemessen werden. In der Schweiz gehört dieser Sommer zu den trockensten überhaupt. Die Qualität der Trauben war denn auch hoch, die Beeren enthielten überdurchschnittlich viel Zucker. Dennoch blieb die Erntemenge mit 1544 Tonnen unter dem kantonalen Durchschnitt. Denn Trockenheit, Hagel und Schäden durch ein Pflanzenschutzmittel hatten den Trauben zugesetzt (es stand im BT). Die aussergewöhnlichen klimatischen Bedingungen waren für die Winzer eine He-

rausforderung: Sie mussten sie die richtige Balance Alkohol, Frucht und Säure finden.

Klima hilft Winzern

«Das vergangene Jahr hat uns mit aller Deutlichkeit vor Augen geführt, was wir eigentlich schon seit langem wissen», so Rickenbacher: «Das Klima verändert sich.» Von der Erwärmung profitieren die Winzer, denn es können anspruchsvollere Traubensorten angepflanzt werden, auch im Kanton Bern wird es künftig kräftigere Rotweine geben. «Wer die Weinkeller am Bielersee besucht, stellt bereits heute fest, dass sich zum Pinot noir neue Weine gesellen. Etwa Malbec oder Syrah», erinnerte Rickenbacher.

Dass mit neuen Sorten experimentiert wird, hat nicht allein mit dem Klimawandel zu tun – son-

dern auch mit dem Generationenwechsel, der in der Region Bielersee stattfindet: Diese «jungen Wilden» (Originalton Rickenbacher), sind es auch, die dieses Jahr den Berner Staatswein liefern.

Rickenbacher hatte gestern zum letzten Mal das Patronat für den Staatswein übernommen, und leitete seine letzte Medienkonferenz als Volkswirtschaftsdirektor – nimmt der abtretende Regierungsrat nun weinselig Abschied? Rickenbacher lacht: «Nein, denn mein Rücktritt war ein bewusster Entscheid.» Ein Entscheid, der er zwar mit einem lachenden und einem weinenden Auge getroffen hat. Aber ohne Wein.

Mehr zum Thema www.bielertagblatt.ch/staatswein

Nachgefragt «Jeden Schritt hinterfragt»

Die Winzerin Anne-Claire Schott hat das Familienrebgut in Twann übernommen. Ihr Gutedel 2015 wurde zum Staatswein gekürt.

Anne-Claire Schott, Sie sind eine von wenigen Frauen mit einem eigenen Weingut. Was hat Sie dazu bewogen?

Anne-Claire Schott: Winzer war bisher ein «männerlastiger Beruf, weil er harte, körperliche Arbeit erfordert. Ich habe zuerst Kunstgeschichte studiert, danach machte ich ein Praktikum auf einem Weingut und habe mich total in diesen Beruf verliebt. Noch gibt es sehr wenige selbstständige Önologinnen, aber in meinem Lehrgang waren 50 Prozent der teilnehmenden Frauen.

Vor gut einem Jahr haben Sie den Familienrebgut übernommen, und gleich einen Staatswein gekeltert.

Zum Erfolg geführt hat die Zusammenarbeit mit meinem Vater: Er bringt langjährige Erfahrung als Winzer mit, ich habe neue Ideen. Wir haben gemeinsam jeden Schritt hinterfragt, und dies hat schlussendlich zum Sieg geführt.

2015 mit dem heissen und trockenen Sommer war bestimmt ein besonders gutes Jahr?

Es war ein top-Weinjahr, aber eine Herausforderung bezüglich der Vinifikation. Wegen der vielen Sonne war der Wein sehr süss und enthielt viel Alkohol, aber wenig Säure. Der Chasselas ist ein leichter, spritziger Apero-Wein, der keine Stressfaktoren während des Wachstums und der Vinifikation erträgt.

Vor vielen Jahren wurden über die Bielersee-Winzer gespottet, weil sie zuviel Zucker beigaben. Heute ist dies nicht mehr der Fall.

Das Aufzuckern ist limitiert, und war in den letzten Jahren nicht mehr nötig. Dies dank der Klimaerwärmung, aber auch wegen der Ernteregulierung: Früher würden sämtliche Trauben am Stock gelassen und enthielten entsprechend wenig Zucker. Heute wird bis zur Hälfte der Trauben entfernt. LT

Reklame

2540 Grenchen

Überbauung Molerhof

An aussichtsreicher Südhanglage erstellen wir attraktive, lichtdurchflutete Eigentumswohnungen und Doppel-Einfamilienhäuser

Verkaufspreise ab:

3½-Zimmer ab Fr. 420 000.–

4½-Zimmer ab Fr. 510 000.–

5½-Zimmer Attika ab Fr. 810 000.–

5½-Zi-Doppel-EFH ab Fr. 810 000.–

Mitbestimmen bei der Innenausstattung!

Bezugsbereit nach Vereinbarung!
Sonnenkollektoren zur Unterstützung der Warmwasseraufbereitung!
Keine Baukreditzinsen!

2533 Evillard-Leubringen

Neubauprojekt mit attraktiven Eigentumswohnungen und Reihen-Einfamilienhäusern

Verkaufspreise ab:

2½-Zimmer Fr. 380 000.–

3½-Zimmer Fr. 490 000.–

4½-Zimmer Fr. 610 000.–

5½-Zimmer Fr. 680 000.–

5½-Zi-Doppel-EFH Fr. 725 000.–

Mitbestimmen bei der Innenausstattung, Ruhige und aussichtsreiche Lage, Seilbahn (FUNIC) ins Zentrum von Biel, keine Baukreditzinsen

Bezugsbereit nach Vereinbarung

3250 Lyss

«Überbauung Stiglimatte»

Grosszügige, attraktive Eigentumswohnungen

3½-Zimmer, 85m² Nettowohnfläche

ab Fr. 440 000.–

4½-Zimmer, 110m² Nettowohnfläche

ab Fr. 550 000.–

- Oekologisch sinnvolles Heizsystem
- Komfortabler Ausbaustandard
- eigenes Waschabteil, Keller
- Mitbestimmen bei der Innenausstattung
- Einstellhallenplatz Fr. 30 000.–

Bezugsbereit ab Sommer 2016.
Kontaktieren Sie uns, es lohnt sich.