

## Inhaltsverzeichnis 04.08.2009

Lieferschein-Nr.: 4879763  
Abo-Nr.: 721003  
Themen-Nr.: 721.3  
Ausschnitte: 2  
Folgeseiten: 2  
Total Seitenzahl 4

Andreas Keller Weininformation  
Herr Andreas Keller  
Konkordiastrasse 12  
8032 Zürich

		<b>Auflage</b>	<b>Seite</b>
29.07.2009	Basler Zeitung Kulturmagazin <i>Der Aufsteiger vom Murtensee</i>	93'324	1
27.07.2009	nzz.ch <i>Spritztour im Bieler Weingarten</i>	Keine Angabe	3

# Der Aufsteiger vom Murtensee

Der Winzer Christian Vessaz macht Furore mit seinen Spezialitäten



**Ehrgeizig.** Der junge Önologe Christian Vessaz hat das historische Gut Cru de l'Hôpital in Môtier zu einer guten Adresse für Weinkenner gemacht.

Foto Hans-Peter Siffert

MARTIN KILCHMANN

► **Der «Traminer» der Bürgergemeinde Murten hat es ins Mémoire des Vins Suisses geschafft. Seit ein Jungwinzer auf deren Gut Cru de l'Hôpital die Weine macht, bestechen sie durch Eleganz.**

Christian Vessaz (32) muss ein Glückspilz sein. Wie anders wäre zu erklären, dass der junge Winzer auffallend oft die richtigen Entscheidungen trifft? Nach der Matura stand ein Musikstudium oder die Kellermeisterausbildung zur Wahl – und Vessaz schrieb sich am Weintechnikum in Changins ein. Die Musikwelt verlor damit einen talentierten Perkussionisten; die Weinwelt gewann einen fähigen Önologen.

Mit dem Diplom in der Tasche wollte Vessaz 2002 für Praxiserfahrung nach Neuseeland reisen, als er über ein Stelleninserat stolperte. Die Bürgergemeinde der Stadt Murten suchte einen neuen Verwalter für ihr

Weingut Cru de l'Hôpital in Môtier. Vessaz bewarb sich, erhielt den Posten und entschied sich fürs Zuhausebleiben. Der Präsident der Bürgergemeinde setzte das Budget fest, drückte dem damals 25-Jährigen den Kellerschlüssel in die Hand und liess ihn fortan in Ruhe arbeiten. Womit er sich erst recht mit delikaten Entscheidungen herumschlagen durfte.

Cru de l'Hôpital, im fernen 15. Jahrhundert von der Bürgerschaft von Murten zur Finanzierung des eigenen Spitals gegründet, liegt am freiburgischen Nordufer des Murtensees am Fuss der sanft geneigten Hänge des Mont Vully.

**ÜBERANGEBOT.** Das Klima ist angemessen warm und vergleichsweise trocken. Der See wirkt ausgleichend und verstärkt die Sonneneinstrahlung. Die Böden sind eher leicht, sandig, mit mittlerem Kalkanteil. Das Muttergestein besteht aus einer

Sandsteinmolasse. Das alles favorisiert die Erzeugung von feinduftigen, eleganten Weissweinen; Rotweine geraten angesichts des geringen Tonanteils im Boden eher leicht und lose gestrickt.

Christian Vessaz trifft denn auch bei seinem Stellenantritt auf einen massiven Chasselas-Überhang. Rund 75 Prozent der zehn Hektar Rebfläche von Cru de l'Hôpital sind mit der weissen «Brotsorte» bepflanzt. Das stellt für den Newcomer keine Über-



Argus Ref 35977158

raschung dar. Er stammt aus dem waadtländischen Teil der Weinregion Vully und kennt die Verhältnisse am Murtensee aus dem Effeff: Hauptabnehmer sind die Sommertouristen. Die lieben den leichten, spritzigen Chasselas, passend zum Fisch aus dem See und zur warmen Jahreszeit.

Nur: 2002 gab es überall genügend Chasselas. Vessaz spricht heute von einer eigentlichen «Schwemme». Der Besucherstrom zur gleichzeitig stattfindenden Landesausstellung Expo.02 baute die Vorräte zwar ab, doch für Christian Vessaz bedeutete das bloss eine kurzfristige Linderung. Ihm ist klar: Er muss den übergrossen Chasselas-Anteil herunterfahren und die Abhängigkeit von einer einzigen Rebsorte verringern.

Indiskutabel ist für Christian Vessaz der Anbau von neuen, in der Gegend noch nicht heimischen Sorten. Er weiss, dass der Weinbau eine der letzten Domänen ist, in denen Kontinuität zählt. Ganz im Sinne von «die Moden wechseln schnell; die Reben wachsen langsam». Er denkt: «Ich will mich mit dem verbessern, was schon hier ist.» Und hat das Glück, dass das Weingut neben dem Chas-

selas und dem Pinot noir schon seit der Zeit seiner Vorgänger in kleinen Mengen eine ganze Reihe von anderen weissen Rebsorten kultiviert: Pinot gris, Traminer, Sauvignon blanc, Chardonnay, Viognier.

**FINESSE.** Christian Vessaz beginnt Chasselas-Stöcke durch diese Spezialitäten zu ersetzen. Er senkt ihre Erträge auf tiefe 400 bis 500 Gramm pro Quadratmeter. Er versucht durch eine präzisere Kelterung mit einem längeren Verbleib der Moste auf ihrer Hefe sortentypische, aromatische Weine zu erhalten.

Der Erfolg tritt rasch ein – was die Glückspilzthese bestätigt: Bereits mit seinem ersten Traminer-Jahrgang – der in den Fünfzigerjahren aus dem Elsass an den Murtensee transferierte Gewürztraminer wird am Mont Vully «Traminer» genannt – holt er 2003 am Expovina-Wettbewerb fabelhafte 94 Punkte.

Der Triumph schenkt Selbstvertrauen und Kredit. Vessaz verbessert sich Jahr für Jahr und rechtfertigt das in ihn gesetzte Vertrauen gründlich. Auch die anderen Weine gewinnen an Statur. Der Viognier etwa besitzt eine ungewöhnliche Frische und Finesse; der Pinot noir dank einer

langen, ausgeklügelten Maischegärung mehr Struktur als anderswo am See. Immer hat er die Verbindung von «Leichtigkeit mit Komplexität» im Auge, die als einzige Antwort auf das standorttypische Terroir taugt. Sein Leitspruch dabei: «Wir müssen mit unserem Boden arbeiten und können nicht andere kopieren.» Das heisst am Murtensee: «Eleganz statt Opulenz.»

**LORBEEREN.** Das grösste Potenzial spricht Vessaz den beiden Sorten Pinot gris und Traminer zu. Ihre Anbaufläche will er in Zukunft noch vergrössern. Der Traminer von Cru de l'Hôpital gerät unter seiner Hand zum filigranen, duftigen, komplexen und sehr lagerfähigen Gewächs. Der Wein wurde Ende März in die Bibliothek des renommierten Mémoire des Vins Suisses ([www.mdvs.ch](http://www.mdvs.ch)) aufgenommen. Bei der Inaugurationsfeier rappte Christian Vessaz im Stile eines Slam-Poeten auf seinen Lieblingswein ein selbstverfasstes Poem. Wie er es dem Besucher beherzt vorträgt, denkt man, der Kerl hat den Rhythmus auch nach Jahren der zähen Winzerarbeit noch im Blut.

## Information

**AUSLESE.** Christian Vessaz erzeugt einen süffigen, beschwingten Chasselas und einen für das Potenzial von Vully erstaunlich strukturierten Pinot noir. Seinen herausragenden Namen hat er sich aber mit den weissen und roten Spezialitäten gemacht. Highlights sind:

> **Traminer 2007:** feiner Zitrus-, Rosen- und Maiglöckchenduft,

aromatisch, endet trocken und nachhaltig (Fr. 18.50).

> **Pinot gris 2007:** Obstnoten, Caramel, viel Schmelz und Fülle, trotzdem rassig und saftig (Fr. 16.50).

> **Chardonnay 2007:** Zitrus- und Haselnussnote, dezente Röstaromen, dicht und frisch (Fr. 15.50).

> **Viognier 2007:** Zitrusduft, elegant, finessereich, dynamisch,

keine Schwere, wie so häufig bei dieser Sorte (Fr. 18.50).

> **Réserve des Bourgeois 2006** (Assemblage von Pinot noir, Gamaret und Diolinoir): schwarze Beeren, Röstaromen, würzig, kräftig strukturiert, spürbare Säure und Gerbstoff, reifebedürftig (Fr. 26.–).

**Weitere Infos:** Cru de l'Hôpital, Route du lac 200, 1787 Môtier-Vully, Telefon 026673 19 10. [www.cru-hopital.ch](http://www.cru-hopital.ch)



26. Juli 2009

## Spritztour im Bieler Weingarten

Spritztour im Bieler Weingarten

Augenschein in einem kleinen, aber feinen Rebbaugbiet am Bielersee



Blick auf Twann am Bielersee. die Rebfläche beträgt lediglich 220 Hektaren. (Bild: picswiss.ch)

) Die edlen Tropfen vom Bielersee sind wenig bekannt. Augenschein in einem kleinen, aber feinen Rebbaugbiet

Von Peter Keller

Auf über 500 Metern über Meer, beim Restaurant Aux Trois Amis in Schernelz, ist die Aussicht grandios: steile, terrassierte Rebberge, der ruhige Bielersee mit der St.-Peters-Insel. Nur Strasse und Schiene, welche die Dörfer am linken Seeufer zerteilen, stören die Idylle. Von Vingelz bei Biel bis hin zur Sprachgrenze in La Neuveville wird Wein produziert. Die Reben erstrecken sich auf nur 220 Hektaren. Die kleine Fläche dürfte mit ein Grund sein, warum das Anbaugbiet in der übrigen Schweiz kaum wahrgenommen wird. «Wir sind stolz auf unsere Produkte», erklärt Martin Hubacher vom Johanniterkeller in Twann. Zahlreiche junge Winzer würden mit innovativen Ideen für neuen Wind sorgen, ergänzt Quereinsteiger Lukas Hasler aus Twann. Bereits vor über 30 Jahren entschied sich Charles Steiner aus Schernelz, den elterlichen Betrieb zu übernehmen und in einen neuen Keller zu investieren.

Heute setzen die meisten Weinbauern auf Qualität. Zu 60 Prozent werden weisse Sorten gehegt und gepflegt. Bei den Roten dominiert der Pinot noir. Total gibt es am Bielersee nicht weniger als 48 Rebsorten. Das sind zu viele, und es erschwert ein effizientes Marketing. Grosse Hoffnungen setzt Hubacher jedoch in den Sauvignon blanc. Das Mikroklima und die kalkreichen Terroirs entsprächen ihm sehr gut, sagt der Winzer und schenkt quasi als Beweis gleich seinen eigenen 2008er ein. Der im Stahltank ausgebaute Wein (Fr. 18.50) enttäuscht nicht: aromatisches Bouquet, knackige Säure, elegant, leicht mineralisch, schöne Länge. Die ganze Palette (etwa der komplexe Chardonnay (Fr. 20.–) und der strukturierte, stoffige Pinot noir Réserve, Fr. 28.50) von Hubacher dürfen sich sehen lassen: ein Topbetrieb der Region!

Zur Spitze zählt auch Charles Steiner. Sein Pinot gris (Fr. 20.–) ist erst kürzlich ins Mémoire des Vins Suisses aufgenommen worden. Mit dieser Schatzkammer des Schweizer Weines soll die Entwicklung der besten Produkte des Landes verfolgt werden. Die Merkmale des 2008ers: trocken, schöne Frucht, passende Säure, mittelschwer, leicht herb im Finale. Daneben überrascht sein Cuvée

Argus Ref 36010303

Steiner aus Malbec und Syrah (Fr. 32.-): tiefe Farbe, würzige Nase, reife, milde Tannine, stützende Säure, mittlere Länge. Eigenständige, authentische Weine wollen Lukas Hasler und seine Ehefrau Sabine erzeugen. Der Chasselas (Fr. 13.-) kommt im Gegensatz zu anderen Erzeugnissen ohne biologischen Säureabbau (Umwandlung der Apfel- in Milchsäure) in die Flasche. Das Ziel der Jungwinzer: Weine mit Biss und Charakter.

Johanniterkeller, Martin Hubacher, Twann,  
[www.johanniterkeller.ch](http://www.johanniterkeller.ch)  
;

Weingut Charles Steiner, Schernelz,  
[www.schernelz-village.ch](http://www.schernelz-village.ch)  
;

Weingut Sabine und Lukas Hasler, Twann,  
[www.haslerwein.ch](http://www.haslerwein.ch)

.  
Kulinarische Tipps  
Kulinarische Tipps

Wer am Bielersee einkehrt, hat vielleicht Lust auf frische Fische. Nur: Die Bestände an Egli und Felchen sind relativ gering. Man braucht etwas Glück, regionale Produkte auf der Speisekarte vorzufinden. Die Weinkarten dürften noch konsequenter auf die einheimischen Gewächse ausgerichtet sein.

Sichere Werte sind:

Aux Trois Amis, Schernelz:

Grandiose Aussicht, bekannt für Fische, reservieren empfehlenswert, Tel. 032 315 11 44.

Hotel Jean-Jacques Rousseau, La Neuveville:

Sehr schöne Terrasse direkt am Seeufer, solide Küche, gutes Verhältnis von Preis und Leistung,  
[www.jjrousseau.ch](http://www.jjrousseau.ch)

Restaurant Bellevue, Tüscherz:

Fisch-Spezialitäten, Menu Surprise für 61 Fr., leider direkt an der Strasse,  
[www.rest-bellevue.ch](http://www.rest-bellevue.ch)

Restaurant St. Petersinsel, Erlach:

Touristischer Anziehungspunkt, Sonntage vermeiden! Lokale Küche, bis Oktober geöffnet,  
[www.st-petersinsel.ch](http://www.st-petersinsel.ch)  
. (kep.)