

3 SEEN IN DER SCHWEIZ



Im Nordwesten der Schweiz, unweit von Bern, liegen der Neuenburgersee, der Bielersee und der Murtensee. Die zweisprachige Drei-Seen-Region ist ein attraktives Reiseziel und ein vielfältiges Weinbaugebiet.

TEXT: DANIELA DEJNEGA

Berge, Banken, Uhren oder Käse assoziiert man automatisch mit der Schweiz. Dass Österreichs Nachbarland nicht nur für Wintersportler eine Reise wert ist und zudem 15.000 Hektar Weinbau besitzt – immerhin ein Drittel der österreichischen Rebfläche – wird oft vergessen. In der kleinen Drei-Seen-Region (Région des Trois-Lacs), wo die Menschen sowohl deutsch als auch französisch sprechen, befinden sich 1.000 Hektar Weinreben in einer äußerst reizvollen Landschaft.

AM SEE AUF JURAKALK

Der Neuenburgersee (Lac Neuchâtel) ist nicht nur 150 Meter tiefer, sondern auch deutlich größer als der Neusiedlersee (Schilfgürtel nicht mitgezählt). Die Ausmaße des Bielersees erreichen fast jene des Attersees und der Murtensee übertrifft flächenmäßig immerhin den Wörthersee. Solche Wassermengen wirken ausgleichend auf das Klima und beeinflussen die Weinbaubedingungen positiv.

Die Weinhänge am nördlichen Ufer des Neuenburgersees liegen auf den südlichen Ausläufern des Juragebirges. Dem hellen Jura-Kalkstein ist zu verdanken, dass sich die Winzer hier verstärkt der Sorte Pinot noir widmen, welche auf kalkhaltigen Böden traditionell die höchsten Qualitäten hervorbringt. Über dem Kalk liegen Ablagerungen des Rhône-Gletschers und bilden mehr oder weniger tiefgründige Moränenböden, die den Reben ein ausgewogenes Wasser- und Nährstoffangebot liefern.

STILFRAGE AM NEUENBURGER SEE

Die Pinot-Stars am Neuenburgersee heißen Jean-Denis Perrochet von der Domaine de la Maison Carrée, Louis-Philippe



Burgat von der Caves de Chambleau sowie Thierry Grosjean von Château d'Auvernier. Trotz räumlicher Nähe gibt es spannende Unterschiede im Weinstil.

Thierry Grosjeans Pinot noir „Les Argiles“ stammt von Böden mit höherem Lehmenteil und bietet eine besonders saftige Frucht und viel Charme – elegant, mit deutlichen Röstnoten und mittelkörnigen Tanninen.

Das Aushängeschild der Caves de Chambleau, der Pinot noir „Pur Sang“, zeigt sich trotz hoher Konzentration straff und fokussiert. Niedrige Erträge, hochreife Trauben, sorgfältigste Verarbeitung und der gekonnte Einsatz kleiner Fässer verleihen Ausdruckskraft und Lagerpotenzial. La Maison Carrée (Das Rechteckige Haus), seit 1827 in Besitz der Familie von Jean-Denis Perrochet, ist seit 2012 auf biodynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Lebendigkeit, Leichtfüßigkeit und Frische prägen die traditionell im großen Holz ausgebauten Weine. Rotbeerige helle Frucht und große Feinheit bieten sowohl Perrochets Pinot

Die Stadt Neuchâtel liegt reizvoll am See und unweit der Berge.

noir „Auvernier“ als auch der feste und kompakte „Hautrive“, wo bereits nach einem Meter Boden der Kalkstein ansteht.

AUFWÄRTSTREND AM BIELERSEE

Der kleinere Bielersee liegt östlich vom Neuenburgersee und ist mit diesem durch den Zihlkanal verbunden. Am Nordufer befinden sich beschauliche Winzerdörfer wie Ligerz, Twann und Tüscherz. Die Weine vom Bielersee genossen nicht immer den besten Ruf, doch seit eine junge engagierte Winzergeneration vermehrt das Ruder übernommen hat, geht es bergauf. In den Ligerzer Weinbergen liegt zum Beispiel das Weingut Steiner-Schernelz, seit 2014 von Sabine Steiner geführt, die den Weinmanagment-Lehrgang in Krams besuchte, bevor sie in die Schweiz zurückkehrte und für neue Impulse am



Dank der Nähe der Seen ist das Klima der Drei-Seen-Region gemäßigt und gut durchlüftet.

elterlichen Weingut sorgte. Hauptsorten sind Chasselas und Pinot noir, besondere Leidenschaft gilt auch dem Chardonnay. Die Trauben für die im Barrique ausgebaute Chardonnay Reserve stammen von 30-jährigen Reben in einer Parzelle direkt vor dem Winzerhaus. Saftige Frucht, feiner Schmelz und pikante Frische und Salzigkeit prägen den Wein, welcher Teil der Schatzkammer des „Mémoire des Vins Suisses“ ist.

DREI-SEEN-REGION

Rebfläche:

975 Hektar
55% Rotwein, 45% Weißwein

Subregionen:

Neuenburgersee
Bielersee
Morat-Vully (Murtensee)

Wichtigste Rebsorten:

Pinot noir (47%)
Chasselas (31%)
dazu Pinot gris, Chardonnay
und Sauvignon blanc sowie
Gamaret und Garanoir

www.juradreiseenland.ch

AUSFLUG ZUR PETERSINSEL

Durch Hochwässer versumpftes Land zwischen den Seen haben die Schweizer mittels zweier „Juragewässerkorrekturen“ entwässert und landwirtschaftlich nutzbar gemacht. Die erste Korrektur gegen Ende des 19. Jahrhunderts ließ den Wasserspiegel des Bielersees um mehr als zwei Meter sinken – so verwandelte sich die St. Petersinsel in eine Halbinsel.

Im Jahr 1765, als sie noch eine echte Insel war, hielt sich der Philosoph, Denker und Schriftsteller Jean-Jacques Rousseau für sechs Wochen im Inselhaus auf und verhalf der Petersinsel durch seine Schilderungen zu einer gewissen Berühmtheit. Sie wurde zu einem beliebten Reiseziel für Adelige, Gelehrte und Künstler. Heute gelangt man per Boot oder per Wanderung durch das Naturschutzgebiet auf die Halbinsel. Ehemalige Klostergebäude werden für einen Hotel- und Restaurantbetrieb genutzt. Neben einem musealen Rousseau-Zimmer gibt es archäologische Funde aus der Bronzezeit, der Römerzeit und dem Frühmittelalter zu bestaunen. Landwirtschaft und Rebbau haben lange Tradition und prägen die Petersinsel auch heute. Seit 1965 wächst hier der Insel-Wein des Weinguts der Stadt Bern und die fünf Hektar Reben werden biologisch bewirtschaftet.

SPEZIALITÄTEN AM MURTENSEE

Der südlich gelegene Murtensee ist ebenfalls durch einen Kanal mit dem Neu-

enburgersee verbunden. Die 150 Hektar Weinberge von Morat-Vully liegen zwischen Neuenburgersee und Murtensee. Neben den üblichen Verdächtigen Chasselas und Pinot noir überrascht der „Mont Vully“ auch mit Sortenspezialitäten wie Gewürztraminer und Freiburger. Freiburger ist eine Kreuzung aus Silvaner und Grauburgunder, die 1921 im süddeutschen Freiburg gezüchtet worden war. Später auch Freisamer genannt, bevorzugen die Winzer von Vully den ursprünglichen Namen Freiburger. Christian Vessaz vom Demeter-zertifizierten Weingut Cru de l'Hopital in Môtier erklärt das Terroir: „Hier dominiert ein grauer Sandstein, darunter liegt eine Mergelschicht. Auf den sandigen Böden fühlt sich Traminer besonders wohl, erhält sehr präzise Aromen und wird nicht zu breit.“ Freiburger und Traminer sind Besonderheiten, die seit den 1950er-Jahren am Murtensee gedeihen und der kleinen Appellation Eigenständigkeit verleihen. Um die beiden Sorten in den Fokus zu rücken, haben die Winzer die „Charta von Vully“ gegründet. Die Regeln der Charta beinhalten eine Ertragsbegrenzung, ein Mindestmostgewicht bei der Lese und verbieten die Anreicherung des Mostes mit Zucker sowie den Verschnitt mit anderen Rebsorten. Ständiger Gedankenaustausch unter den Winzern soll die Weinqualität und die Entwicklungen am Murtensee weiter voranbringen. ■

GENUSS.Weinredakteurin Daniela Dejnega war im Herbst 2017 in der Drei-Seen-Region unterwegs und hat folgende Kostnotizen mitgebracht:

Neuenburgersee

DOMAINE DE LA MAISON CARÉE, AUVERNIER
WWW.LAMAISONCARREE.CH

2008 PINOT NOIR AUVERNIER

Rotbeerig, heller Charakter mit feinen Kräutern und Schwarztee. Rote Früchte, Weichseln und Erdbeeren; geschmeidig und leichtfüßig, aber auch kernig und fokussiert. Wunderbar trinkreif.

2006 PINOT NOIR AUVERNIER

Kirschen, feine Tabaknoten und Schwarztee, sehr elegant verwoben. Lebendige, perfekt eingebaute Säure, langer aromatischer Bogen, hochelegant und bestens balanciert, große Länge.

CAVES DE CHAMBLEAU, COLOMBIER
WWW.CHAMBLEAU.CH

2014 PINOT NOIR PUR SANG NEUCHÂTEL AOC

Verschlossene Nase mit röstigen Noten, dahinter verstecken sich viel Frucht, Kirschen und Weichseln. Sehr kompakt, mittelkörnige reife Tannine, kühler Schmelz, feine Fruchtsüße im Finish.

2008 PINOT NOIR PUR SANG NEUCHÂTEL AOC

Getrocknete Cranberries, würzige Waldluft und ein Hauch Mocca. Zart gereifte Frucht, wird von Würze und Mineralität gehalten, schön stoffig, gezügelte Kraft, eleganter Ausklang.

Murtensee

DOMAINE CHERVET, PRAZ
WWW.DOMAINECHERVET.CH

2015 FREIBURGER VULLY AOC

Dezent, leicht pflanzlich, Citrus und Mirabellen. Cremig-floral, weiße Blüten, zarte Vanille und weiße Schokolade, sehr gut eingebauter Alkoholgehalt, verfügt über tänzerische Eleganz und Kraft.

**CHÂTEAU DE PRAZ –
MARYLÈNE ET LOUIS-CHARLES BOVARD,
PRAZ-VULLY**
WWW.CHATEAUDEPRAZ.CH

2007 FREIBURGER VULLY AOC

Einladend, trockene Würze über der honigsüßen Frucht, Mango und Orangen. Kompakt und rassig, dahinter viel Schmelz und Volumen, rauchige Noten, erinnert entfernt an gereiften Riesling.

DOMAINE CRU DE L'HÔPITAL, MÔTIER
WWW.CRU-HOPITAL.CH

2015 TRAMNER VULLY AOC

Jugendlich ungestürzte Frucht, weiße Blüten, Jasmin und Rosen. Stoffig und dicht am Gaumen, feiner Tannin-Grip betont die Struktur. Bestens balanciert, strahlt Charme und Ernsthaftigkeit aus.

2014 TRAMNER VULLY AOC

Dunkelwürzig, welkes Laub, Rosenholz, dahinter fruchtige Noten mit Orangen und Litschi. Unaufdringlicher Charakter, sehr schön trocken und balanciert, noble Würze, mineralischer Strang.

2007 TRAMNER VULLY AOC

Floral bis jodig, kandierte Veilchen und Rosenblätter. Geschmeidig, cremig und schmelzig, runde, eingebaute Säure, hält dennoch die Spannung mit Mineralität, klingt angenehm und lang nach.

Bielensee

STEINER-SCHERNELZ, SCHERNELZ OB LIGERZ
WWW.SCHERNELZ-VILLAGE.CH

2014 CHARDONNAY RESERVE BIELERSEE AOC

Frische Zitrusnoten, röstig, Erdnüsse, noch ein wenig holzbetont in der Nase. Salz, steinig und pikant am Gaumen, exotische Anklänge, feiner langer Säurebogen, kompakt und griffig; Potenzial!

2007 CHARDONNAY RESERVE BIELERSEE AOC

Gelbfruchtig, Mandarinen und Orangen, Apfel-Zimt. Sehr saftige Säure, viel Stoff und Fruchtschmelz, feine Biskuit-Noten, hält sich elegant mit pikantem Finale, bestens trinkreif.

DER WINZER LESER-REISE PORTUGAL

*Von Porto durch das Douro-Tal nach
Lissabon von 14. bis 20. August 2018*

Das GENUSS.Partnermagazin DER WINZER, das größte Weinbaumagazin im deutschsprachigen Raum, lädt auch heuer wieder ein zu einer umfangreichen Weinfachreise durch die größten Weinregionen der Welt – gemeinsam mit der Redaktion von DER WINZER geht es für sieben Tage nach Portugal, in ein vielseitiges Land mit langer Weinbaugeschichte. Hunderte autochthone Rebsorten und beeindruckend steile Terrassenlagen sind die Grundlagen für charakterstarke Rot- und Weißweine. Die Reise geht von Porto aus ins beeindruckende Douro-Tal mit seiner einmaligen Landschaft, vom Terrassenanbau geprägt. Eine Bootsfahrt entlang des

Flusses Douro wird garantiert zu einem unvergesslichen Erlebnis. Weiter im Norden des Landes, zwischen den Flüssen Douro und Minho, geht es in die Heimat des grünen Weines, des Vinho Verde, ein Klassiker der portugiesischen Weißweine. Natürlich stehen auch ein Besuch einer berühmten Portwein-Kellerei in Porto sowie die Besichtigung einer Korkfabrik auf dem Programm, wo es viel Wissenswertes und Interessantes über diese beiden charakteristischen Produkte Portugals zu erfahren gibt. Nach vielen weiteren spannenden Stationen auf dem Weg in den Süden erfolgt der Rückflug nach Wien über Portugals Hauptstadt Lissabon. ■



INFORMATION

Vorgesehene Reisezeit:
Hinflug ab Wien nach Porto:
14. August 2018
Rückflug nach Wien von Lissabon:
20. August 2018

Auskünfte und Buchungen:
Reisewelt GmbH
Wienerbergstraße 11, 1100 Wien
Frau Jacqueline Zotter
Tel.: 01 6071070-67446
E-Mail: j.zotter@reisewelt.at

www.der-winzer.at