Weinbau Vera & Willy Tiersbier | Bielstrasse 169 | 2514 Schafis | www.tiersbierweine.ch

Eine herzliche Familie begegnet mir auf dem Weingut von Vera und Willy Tiersbier.
Die beiden bewirtschaften den Betrieb mit einer Rebfläche von 2,7ha.
Übernommen wurde er 1999 von Willys Mutter. Pinot Noir und Gamaret sind die wichtigsten Rotweinsorten, gefolgt von Cabernet Jura, Cal 120, Cal 128 und Malbec.
Auf 25% der Fläche wachsen weisse Rebsorten, Chasselas und Chardonnay.

Der Betrieb wird mit viel Besonnenheit bewirtschaftet. Die Familie macht sich Gedanken über Nachhaltigkeit, gerade auch deshalb befindet sich das Weingut in der Umstellphase zum Biobetrieb. Eine extensive Bewirtschaftung zeigt sich unter anderem im Rebberg.
Im System der Umkehrerziehung, das Willy gut überlegt und erfolgreich einsetzt, hat er eine Möglichkeit gefunden seine Reben für sich optimal zu bewirtschaften. Unterstützung bei der Arbeit holt er sich nicht nur von Zweibeinern, sondern auch von Vierbeinern. Schafe dürfen in seinem Rebberg weiden und unterstützen ihn auf natürliche Art beim Mähen.

Die Weinbereitung ist eine Mischung aus Tradition und Moderne. Neben dem Wissen um den Vorteil alter Rebsorten, steht eine Aufgeschlossenheit für neuere Sorten und deren positive Eigenschaften. Die zeigen sich in der höheren Widerstandsfähigkeit gegenüber Pilzerkrankungen und in einer spannenden Aromenvielfalt im späteren Wein.

In Schafis direkt an der Hauptstrasse gelegen, erreicht man das Weingut in wenigen Minuten zu Fuss vom Bahnhof in Ligerz. Das ganze Jahr über öffnet Familie Tiersbier ihre Pforten. Angefangen mit dem traditionellen Treberwurstessen, über Degustationen, Raclette oder einem Winzerzvieri mit Käse und Fleisch, können Gruppen hier verweilen und ein paar gesellige Stunden verbringen.

Text: Julia Thiemann

Gutedel 2017er 12 % vol.

Trotz der 12%Vol., die für ein reiferes Lesegut sprechen, wirkt der Wein nicht plump. Eine leicht schmeckbare Säure, die filigrane Nase und die leichten floralen Noten, verleihen dem Wein einen angenehmen Trinkfluss. Öffnen, trinken, Freude haben!

Chardonnay 2017er 12,9 % vol.

Chardonnay eignet sich aufgrund seines Körperreichtums gut für eine Lagerung im Holzfass. Dass es sich lohnt auf den Einsatz von Holz zu verzichten, zeigt der Chardonnay von Willy Tiersbier. Ein wenig Kohlensäure am Gaumen, ein wenig Apfel in der Nase und schon schmeckt man einen frischen Chardonnay, der seinen sortentypischen Charakter behalten hat. Vom Apéro bis zum Dessert begleitet er den Abend ohne langweilig zu werden.

Malbec 2017er 13,2 % vol.

Was für ein schöner Start in die Rotweine. Jung ist er, aber das ändert sich bekanntlich mit der Zeit. An dem Wein gibt es wenig zu meckern. Malbec vom Bielersee ist offenbar fruchtig leicht, stoffig, weich und komplex. Ein bisschen Zeit zum Reifen darf man ihm noch geben. Eine schöne Mischung aus Substanz und Leichtigkeit.

Cuvée Cabernet 2016er 12,9 % vol.

Das Cuvée ist entstanden aus den drei pilzwiderstandsfähigen Rebsorten Cal 120, Cal 128 und Cabernet Carbon. Der Wein ist kontrastreich. Wärmende Gewürzaromen stehen einer leichten Kohlensäure gegenüber. Rosenblütenduft steigt in die Nase, wenn man sich einen Moment besinnt und den Wein auf sich wirken lässt. Eine Weile im Glas geschwenkt, verliert sich die Kohlensäure und der Wein gewinnt an Ruhe. Einen noch besseren Effekt erzielt man beim Plätschern lassen in einen grossen Dekanter. Dabei kann noch mehr Kohlensäure entweichen und die Aromen sind für die Nase leichter zu entdecken.

Gamaret 2016er 13,2 % vol.

Gamaret ist eine Züchtung aus Gamay und Reichensteiner. Typisch für die Rebsorte ist die dunkle Farbe und die Aromen von Waldfrüchten. Auch Pfeffer oder Nelke findet man in der Nase. Dieser Gamaret hat von all dem etwas. Der Wein erfüllt den Gaumen und hat einen langen Abgang. Zu einem kräftigen Pfeffersteak, einer Wildschweinbratwurst oder einfach zu einer Zigarre passt er bestens.

Text: Julia Thiemann

Wissenswert

Gutedel ist die wichtigste weisse Rebsorte der Schweiz. Der französische Name ist Chasselas. Der Fendent im Wallis bezeichnet die gleiche Rebsorte, benennt aber nur den fertigen Wein der aus ihr gemacht wird.

Wenn von **Holz** gesprochen wird, geht es um den Ausbau des Weines in einem **Holzfass**. Man unterscheidet im Wesentlichen das Barrique von allen anderen Fässern. Ein Barrique ist ein kleines Holzfass, meistens aus Eichenholz, das ein Fassungsvermögen von 225l hat.

Stoffig ist ein Begriff, der sich auf den Extrakt des Weines bezieht, der wiederum die im Wein gelöste Trockensubstanz bezeichnet. Ein stoffiger Wein ist also extraktreich. Bei einem hohen Anteil an Extrakt und Alkohol spricht man von körperreich.

Neuzüchtungen zwischen Europäer-Reben und pilzresistenten Amerikaner-Reben nennt man Piwi´s. Sie sind **pilzwiderstandsfähig.** Für Krankheiten wie Echter oder Falscher Mehltau sind diese Sorten weniger oder gar nicht anfällig. Dies ermöglicht dem Winzer einen geringeren Einsatz an Pflanzenschutzmitteln im Rebberg.

Die Bezeichnung **Kohlensäure** stammt aus dem allgemeinen Sprachgebrauch und ist eigentlich nicht korrekt. Richtig wäre die Bezeichnung Kohlenstoffdioxid, also CO_2. CO_2 ist neben dem Alkohol eines der wichtigsten Produkte der alkoholischen Gärung. Es entsteht, wenn die Hefe Zucker in Alkohol umwandelt und ist ein Stoffwechsel-produkt. In Weisswein kann und soll CO2 eine angenehme Frische erzeugen, in Rotwein wird zu viel CO2 eher als störend empfunden.